



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KEŞLİ DARHANE ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Toz tarhana 5 çorba kaşığı  
Su 1+4 su bardağı  
Acı biber salçası 1 yemek kaşığı  
Tereyağı 1 ½ yemek kaşığı/50 gram  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Karabiber 1 çay kaşığı  
Nane 1 çay kaşığı  
Üzeri için;  
Keş (yoğurttan yapılan peynir) 1 ½ yemek kaşığı/50 gram  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Nane 1 çay kaşığı  
Pul biber 1 çay kaşığı  
Ekmek 1 tam

Tarhana, bir su bardağı kadar su içinde ıslatılır. Bir saat suda çözülmesi için bekletilir. Ayrı tencerede tereyağı eritilir. Salça, tereyağında kavrulur. Tuz, nane, karabiber ve 4 bardak su, eriyen tarhanaya katılarak karıştırılır. Topaklanmaması için sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaynadıktan sonra karıştırma işlemi sonlanır. Beş dakika daha kaynayan tarhana çorbası, servise hazırdır.

Küp doğranıp hafif fırınlanan ekmekler, servis kasesine alınır.

Üzerine çorba eklenir. Rendelenen keş ve tavada eritilen tereyağı, nane, pul biber karışımı çorbaya katılarak servise sunulur.

Not: Söylenceye göre, sultan bir gün fakir bir ailenin evine konuk gider. Evin hanımı, evde başka bir şey olmadığı için yazdan kurutup toz haline getirdiği sebzeleri suyla karıştırarak bir çorba hazırlar. Utana sıkıla sultana ikram eder çorbasını. Sandığının aksine, sultan çorbaya bayılır ve ne çorbası olduğunu sorar. Evin hanımı da şöyle cevap verir: "Dar hane çorbası sultanım." İşte fakir bir kadının utana sıkıla sultana ikram ettiği çorba zamanla "darhana" ve sonunda da "tarhana" adını alır ve günümüze kadar da bu adla gelir. Kış aylarında sabah kahvaltısı için sağlıklı ve lezzetli, çocuklar için de besleyici bir çorbadır.



