



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK TARHANASI ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Kızılıcık 600 gr
Kızılıcık tarhanası 1 çay bardağı
Su 5 su bardağı
Un 4 su bardağı
Yoğurt 1 su bardağı
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Soğan ½ orta boy
Sarımsak 3 diş
Tuz 2 tatlı kaşığı
Üstü için;
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Kuru nane 1 yemek kaşığı

Kızılıcık tarhanası: 600 gram kızılıcık yıkanır, iyice süzdükten sonra üzerine 2 tatlı kaşığı tuz serpilir, ağzı örtülür ve bir gece bekletilir. Tuzla bekletilme nedeni, kızılıcığın yumuşaması ve süzgeçten daha kolay geçmesi içindir. Bir gece bekleyen kızılıcığın üzerine 1 su bardağı yoğurt dökülür, iri delikli süzgece alınır. Süzgece alınan kızılıcık yoğurtla birlikte süzülür, çekirdeği çıkarılır, isteğe göre bu aşamada ezilerek inceltilen sarımsak ilave edilir ve diğer malzemelerle birlikte süzgeçten geçirilir. 4-4 ½ su bardağı beyaz un ile süzülen malzemelerle, katı bir kıvamda hazırlanan hamurun üzeri örtülür ve 2 gün bekletilir. İki gün dinlenen hamura, elle 3 serpmeye un ilave edilir ve tekrar yoğrulur. Dinlendirilen hamur, küçük parçalar halinde kopararak temiz örtü üzerinde güneşe maruz kalmadan kurutulur. Kuruyan tarhana parçaları, iri delikli süzgece atılır ve ufalanır. Taneli tarhana tekrar örtü üzerine alınır ve tekrar kurutulur. Kuruduktan sonra bez torbaya koyulur. Kuru kızılıcık tarhanası, tencereye koyulur ve üstüne 1 su bardağı sıcak su eklenir. Yarım saat kadar ara ara karıştırarak tarhananın yumuşaması sağlanır. Yumuşayan tarhananın üzerine 4 su bardağı daha sıcak su ilave edilir ve kısık ateşte ara ara karıştırarak pişirilir. Küçük bir tavada tereyağı eritilir ve tuz eklenir. Orta boy soğanın yarısı ile sarımsaklar ince ince kıyılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Pembeleşen soğan ve sarımsaklar kıvam almaya başlayan tarhana çorbasına ilave edilerek 5 dakika daha karıştırarak pişirilir. Tavaya bir miktar daha tereyağı koyulur, üstüne bir tutam kuru nane eklenir ve hızlıca karıştırarak kavrulur. Pişen çorba, servis tabağına alınır ve üzerinde biraz naneli yağ gezdirilerek servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:138377 • adı:Kızılıcık Tarhanası Çorbası (Kocaeli) • gönderen:tc fahri • indirme tarihi:11.05.2025 - 03:06