MARAŞ TARHANASI (KAHRAMANMARAŞ)

https://www.kulturportali.gov.tr

Maraş Tarhanası Kahramanmaraş mutfağının vazgeçilmez gıdası kendine has üslubu ile Maraş Tarhanasıdır. Tarhana hem doyurucu, hem lezzetli bir gıdadır. Buğday dövmesi, yağlı yoğurt ve dağ kekiği ile yapılan Maraş tarhanasının çorbası pek makbuldür. Cips tarzında üretimi de yapılmaktadır. Genellikle yedinci ve sekizinci aylarda yapılan tarhana için en uygun buğday seçilerek değirmende dövüldükten sonra masere kazanında pilav gibi pişirilir. Piştikten sonra soğuması beklenir. Dinlendirilen tarhana aşının 1 kilogramına karşılık 1,5-3 kilogram ekşimsi yoğurt katılarak yoğrulur. Ertesi gün sabaha karşı tarhana aşı çiğ üzerine serilir ve güneşte kurumaya bırakılır. Serilen tarhananın az kurumuş haline firik denir ve çerezle birlikte tüketilebilir. Ertesi gün tam olarak olgunlaşan tarhana çiğlerden sökülür ve fıçılarda saklanır. Tarhana; firik, çerez, çorba ve kavurma olarak da tüketilebilir.



© lezzetler.com tarif no:116654 • adı:Maraş Tarhanası (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:30.03.2024 - 01:12