



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİRİN TARHANA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

10 bardak su
1 bardak pekmez
1 bardak şeker
1 bardak çiğ simit
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karanfil

Pekmezi su ile kaynatın. Köpüğünü alın. Şekeri ekleyin ve eritin.

Çiğ simidi ince tel süzgeçte yıkayın ve pekmezli karışıma katın. Koyulaşınca kadar kaynatın. İyice katılaşınca ocaktan alın, tarçın ve karanfili ekleyin. Kıvamı bozadan koyu olmalıdır.

Hafif ıslatılmış 50 cm çapında bir tepsiye boşaltın. Donarak kuruması için bir kenarda bekletin.

Karışımı bir gün sonra baklava veya kare biçimde kesin ve tepsiyi tersyüz ederek diğer tarafını da kurutun.

Not: Çiğ simit yerine ince simit de kullanabilirsiniz. Çiğ simit, çok ince çekilmiş sert buğdaydır. Köftelik ince bulgurun (simit) pişmemiş buğdayla yapılmış benzeridir. Şirin tarhana, tatlı tarhana anlamına gelir. Pekmez, çiğ simit ile pişirilir, tepsilerde dondurulur, kurutulur, karelere kesilerek saklanır. Anadolu'nun diğer bölgelerinde köfter, köftür gibi adlarla anılan benzerleri vardır. Şirin tarhana atıştırmalık olarak yenilebileceği gibi, tarhana eritmesi gibi tatlılarda malzeme olarak da kullanılabilir.