



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA AŞI (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg kırık buğday
4 adet soğan
2 kg domates
8 adet etli kırmızı biber
8 adet etli yeşil biber
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su

Derin bir kasede kırık buğdaylar gecedan ıslatılır.

Ertesi gün iyice yıkanarak süzğüne alınır süzülür.

Soğanlar kesme tahtasında ince ince doğranır.

Yayvan bir tencere içerisinde tereyağı eritilir.

Soğanlar üzerine alınır. Hafif pembeleşinceye değin kavrulur. İçerisine iri doğranmış biberler atılır.

Hafifçe çevrildikten sonra küp şeklinde iri doğranmış domatesler ilave edilir. Tarhana otunun çiçekli bölümleri eklenir.

Domateslerin üzerine süzğüden alınan buğdaylar ilave edilerek birkaç kez daha çevrilir. Tuz ilave edilerek, tencere içindeki malzemenin üzerine çıkacak miktarda su eklenir.

30-35 dakika pişirilen 'tarhana aşı', kese yoğurdu ve zeytinyağında kavrulmuş kırmızı toz biberle birlikte ılık olarak servis edilir.

Not: Gök arhana, kırık buğday yerine henüz kurumamış tarhana ile de yapılmaktadır. İsmi bur adan alır.

