



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA CİPSİ (BEYŞEHİR KONYA)

AA

Aileler evlerinin önünde, bahçesinde veya müsait açık alanlarda bir araya gelerek tarhana yapımını gerçekleştiriyor.

Kurulan kazanlarda yoğurt ezilerek ateşte ayrana dönüştürüldükten sonra tuzu, yarma bulguru ve tereyağı ilave edilip elde edilen tarhana bulamacı bir süre dinlendiriliyor.

Tabaklar üzerine tereyağı konularak servis edilen bulamaç da yapıma katılanlara ikram ediliyor. Bulamaç dinlenme işlemi sonrasında ellerde top hamur, beze haline dönüştürülüyor.

Top hamura daha sonra özel makinelerle yapılan işlemle yuvarlak hale getirilip son şekli veriliyor.

Yuvarlak şekle gelen tarhanalar ardından hasır çitler üzerine serilerek güneşte kurutmaya bırakılıyor.

Yaklaşık iki gün kurutulan tarhananın başında aileler, sokak hayvanları ile kuşların zarar vermemesi için saatlerce nöbet bekliyor.

Yapılan tarhanalar evlerin önünde, bahçelerde, tarhana damlarında, çatılarda kiremit üzerlerinde, yol kenarlarında, okul bahçelerinde ve müsait açık alanlarda kurutulmuş ardından toplanıyor.

Kışın ise sofralara konularak ceviz ve badem gibi kuruyemişlerle birlikte tüketilerek misafirlere ikram ediliyor.

