



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## TARHANA ÇORBASI (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tarhana çorbası kışlık yiyecek olarak yapılıyor. Köyde muhacir ve yerli tarhana olarak iki çeşit tarhana yapılıyor Muhacir tarhanası; mayalanan yoğurdun içine soğan rendeleniyor malzemesine göre yumurta kırılıyor karabiber acı biber ve tarhana kokusu adı verilen baharat karışımı yoğurda katılıyor . Nane konduktan sonra alabildiği kadar unla hamur haline getiriliyor. Muhacir tarhanası yaş olarak tüketiliyor , kavanoz veya plastik bir torbanın içinde buzdolabında saklanıyor. Muhacir tarhanasını pişirmek için tarhana suda bekletilerek eziliyor tencerede tereyağı ve nane kavruarak üzerine tarhanası kaynayıncaya kadar karıştırılıyor. Kurutulmadan saklandığı için kuru tarhana kadar çok yapılmıyor kısa sürede tüketiliyor. Yerli tarhana olarak bilinen tarhananın içine yoğurt soğan ve domates rendeleniyor, karabiber, pul biber nane ve ekmek mayası konduktan sonra unla hamur haline getiriliyor. Mayasının gelmesi için sıcak bir yere konarak bekletiliyor. Mayası geldikten sonra tekrar yoğrularak bekletiliyor bu işlem birkaç kez daha tekrarlandıktan sonra parçalara bölünerek temiz ve kuru bezlerin üzerine seriliyor güneşte kurutuluyor tam olarak kuruması beklemeden "göze" adı verilen elekten geçiriliyor, günümüzde gözelerin yerine mutfak robotları kullanılmaktadır. Kurumuş tarhanalar bez torbalara konularak saklanıyor. Yerli tarhanayı pişirmek için suda bekletiliyor tereyağı ve nane tencerede kavruktan sonra tarhanası ekleniyor kaynaya kadar karıştırılarak pişiriliyor. Tarhana çorbası yapımı kolay olduğundan her öğün pişiriliyor. Özellikle yaz mevsiminde bütün gün tarlada çalışan kadınlar akşam yemeği için kolay yapılan yiyecekleri tercih ediyorlar.

[ML® Tarhana Çorbası için tıklayın](#)