



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (DİYARBAKIR)

<https://www.sabah.com.tr>

Diyarbakır usulü tarhana

Mercimek

Sivri biber

Yarpuz otu

Tuz

Su

Üzeri için:

Tereyağı

Toz kırmızı biber

Tarhanayı tencereye alıp, üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin. Tarhananın içindeki dövmeler dağılıp yumuşayana dek kısık ateşte pişirin. Yumuşamış ancak dağılmamış olan tarhana parçalarını çatalla ezin. Aynı yerde mercimeğe su ekleyip haşlayın. Blenderden geçirip, tarhanaya ekleyin. Halka doğranmış sivri biber, yarpuz otu ve tuz ekleyip, biberler yumuşayana kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. Çorbayı servis tabağına alıp, üzerine tereyağında yakılmış toz kırmızıbiber gezdirip servis yapın.

Not: Diyarbakır usulü tarhanayı yöresel malzemeler satan mekanlardan temin edebilirsiniz. Yarpuz otu: "Fütenç", "habak" ve "filiskin" adlarıyla da anılan yarpuz otunun iştah açıcı, hazmı kolaylaştırıcı özellikleri bulunur. Normal kullanımı şifa, fazlası cefa olan yarpuz otu sıklıkla salatalarda kullanılır. Doğu bölgelerimizde otlu peynire, ayran aşına katılır. Ege ve Akdeniz Bölgesi'nde nane adıyla pazarlarda satılır.

