



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

10-12 sıkım Antep tarhanası
5-6 bardak su
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
2 tutam nane
1 tutam tarhun (istenirse)
2 yemek kaşığı sadeyağ

Tarhananın miktarını yaklaşık olarak adam başına iki sıkım gibi hesaplamak doğru olacaktır. Köfte gibi sıkılmış topaklar halinde kurutulmuş tarhanayı hazır alabileceğiniz gibi evde de kolayca yapabilirsiniz.

Kurutulmuş tarhanayı gecedan üzerini geçecek kadar suyla ıslatın. Biraz yumuşayınca elle yoğurup sabaha kadar bırakın.

Ertesi gün tarhananın içine dövülmüş sarımsak koyup arada karıştırarak kaynatın. Koyulaşıp çorba kıvamına gelince ocaktan alın.

Yağı kızdırın ve naneyi ekleyin. Çorbanın üstüne dökerek servis yapın. Eğer tarhun kullanıyorsanız tarhununu avucunuzun içinde ovalayarak ezin ve çorbaya ekleyin.

Not: Antep tarhanası çarşıdan hazır alınabileceği gibi kolayca evde de yapılabilir. Gaziantep'te sonbahar gelince kış için hazırlanan yiyecekler arasında mutlaka tarhana da olur. Böylece evde her an kuru tarhana ile çorba yapılabilir. Kış aylarında içi ısıtan doyurucu bir seçenektir ama ondan da önemlisi ruhu doyurur, kaşıklayanı mutlu kılar. Tarhananın içinde zaten yoğurt olduğu için ayrıca yoğurt konmaz, ama eğer size yoğurt tadı az gelirse, çorbaya bir yumurta ile karıştırmış bir kâse kadar süzme yoğurt ekleyebilirsiniz.