



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 küçük tabak tarhana kırıntısı
1 su bardağı nohut
1 çay bardağı yemeklik yağ
1 tatlı kasığı nane
1 tatlı kasığı kırmızıbiber
Tuz

Tarhana çorbası için, tarhananın küçük parçaları, kırıntıları kullanılır. Böylelikle hem daha çabuk piser, hem de tarhananın genişleri et suyunda ıslatılıp, ceviz ya da bademle yenilmek üzere saklanmış olur. Tarhana ve nohutlar yıkandıktan sonra aksamdan ıslanır. Yeterince ıslanmış tarhana ve nohutlar bir tencereye alınır. Üzerine suyu ve tuzu konduktan sonra, tarhanalarla nohutlar pisinceye dek kaynatılır. Eğer salgam katılması isteniyorsa, salgamlar parmak parmak ya da küp küp doğranır ve çorbaya en basından konur. Suyu iyice çekilerek katılan tencereye, çorba kıvamına dek sıcak su konur. Bir tasım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Yüzüne nane yakılır. İstenirse nane ile birlikte kırmızıbiber de yakılır.



Fotoğraf "özloş" tarafından gönderildi. 11.11.2019