



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

THY Skylife

200 gr. Maraş tarhanası
100 gr. nohut
50 gr. maraş keçi tereyağı
1 çay kaşığı nane
3 diş sarımsak
1 adet şalgam
Tuz

Maraş tarhanası birkaç saat ıslatılır ve içine suda bekletilmiş nohut ve küçük küçük doğranmış şalgam atılarak orta ateşte yaklaşık bir saat pişirilir. Pişmesine yakın dövülmüş sarımsaklar eklenir. Maraş keçi yağı kızdırılır; nane ve pul biber de katılarak tarhana çorbasının üzerine dökülür.

Not: Maraş tarhana çorbası, diğer yörelerden bildiğimiz un tarhanası değil, Maraş'a özgü bir çorbadır. Yoğurt, dövme buğday ve kekikle yapılır. Mayalama usulüyle ekşitilerek çiy dediğimiz karnıyar hasırlara serilip kurutulur. Yaz mevsiminde yapılır. Aynı zamanda bütün kış cips olarak da yenir.

