



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gram kuru özel Maraş tarhanası
4-5 diş sarımsak
Tuz
Yağ
Maraş kırmızı pul biberi
Kuru nane
1-2 adet şalgam

Tarhana akşamdan ıslatılır. Çorba pişirilmeden önce ekşiliği ayarlamak için ıslatma suyunun bir kısmı dökülür. Islanmış tarhananın kaldıracığı kadar su ayarı yapılır. Çorba genelde buharda pişirilir. Pişen çorba tahta kaşıkla özenir, dövülür ve kıvam verilir. Çorba bu şekliyle tüketildiği gibi taze yoğurt ve et suyu ilavesiyle de tüketilebilir. Bu aşamada çorbanın tuzu ayarlanır. Çorba yüzeyine yağda pembeleştirilen sarımsak, kuru nane ve kırmızı pul biber dökülür. Küp küp haşlanmış şalgam da ilave edilir. Şalgam çorbaya girince yağ olduğunu sanırmış. Bu çorbanın sebzeli türü de yapılabilir.

Not: Akşamdan 1-2 taşım kaynatılıp ıslatılan tarhana kolay pişer, bu uygulamada ¼ su oranı dövme için idealdir. Tarhana çorbası bakır ayaklı tas içinde servise sunulur.

