



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KASTAMONU)

Muharrem AVCI - İlker ŞAHİN

Kaymaklı yoğurt
Fesleğen
Dereotu (yöredeki adı daradaklı veya dorak)
Domates
Yeşilbiber
Nane
Soğan
Un

Tarhana yoğurdunun içine yeşilbiber, domates ve soğan doğranarak karışım hazırlanır. Karşıma daha sonra fesleğen, dereotu ve nane ilave edildikten sonra ekşimesi için ortalama 15 ila 20 günlük dinlendirmeye bırakılır. Bu süreç sonrasında un elenip yoğurda katılır. Kastamonuluların bir kısmı unu ilave etmeden önce daha önce karıştırmış oldukları domates, yeşilbiber, nane, fesleğen ve soğanı karışımın içinden çıkarır. Ortalama 10 gün daha dinlenmeye bırakıldıktan sonra tarhana hazır hale gelir. Yaş ve kuru olmak üzere iki türüdür. Yaş tarhana karıştırıldığı teknede bastırılmış halde bekletilir ve hamur tarhana adını alır. Kuru tarhana ise bu hamurların ufak parçalara ayrılıp kurutulduktan sonra ufalanmasıyla elde edilir.

Pişirilmesi: Ocağa kaynamak üzere tencere içinde su konulur. Suya göz kararı ile bir miktar tuz ilave edilir. Hamur tarhana ise iki, toz tarhana ise dört kaşık tarhana suyla ıslanır. On dakikalık bir süre sonunda, ıslak tarhana ılık suyla karıştırılıp kaşık yardımıyla ezilir. Bu karışım iyice çırpıldıktan sonra süzülerek kaynayan suya katılır ve kısık ateşte pişirilir.

Not: Tarhana çorbasının yapılışı yörelere göre değişiklik gösterse de en beğenilen türlerinden biri de Kastamonu usulü tarhanadır. En yaygın bilinen şekli ile kuru ve yaş olarak ayrılır. Kastamonu tarhanası yaş ve içerik itibarı ile oldukça zengindir. Kastamonu halkı, tarhana çorbasını özellikle köylerde kahvaltı dâhil tüm öğünlerde severek içmekte ve misafirlerine ikram etmektedir. Kastamonu yaş tarhanasını diğerlerinden ayıran en önemli özellik ise içerisinde oldukça hoş bir kokuya sahip olan ve halk arasında Daradallı otu denilen bir bitkinin bulunmasıdır. Bu bitkinin diğer adı tarhana otudur. Bu ot tarhana çorbasına lezzetli ve farklı bir tat verir.

Devrin Osmanlı padişahı, Ramazan ayında, bir gün tebdil-i kıyafetle şehri dolaşmaya çıkar. Sultan; Paşa, akşam ezanı kimin kapısının önünde okunursa o evde iftar edecektir. İftar vaktine yakın ara sokaklara girerler. Sultan ve veziri kendilerini tanıtmadan, herkese selam vererek giderler. İftar topu atılıp akşam ezanı okunmaya başladığında, fakir ama gönlü zengin bir Müslümanın evinin önündedirler. Padişah eski evin kapısını çalar ve tanrı misafiri olduğunu söyler. Evin hanımı buyur eder ama onun padişah olduğunu bilmemektedir. Ev sahibinin yemek yapacak kadar malzemesi olmadığından iftar yemeğinde bir kuru ekmek ile iftar edecektir. Hanım girer mutfağa acil yemek hazırlaması lazımdır. Ama yemek yapacak malzeme yok. Ne yapsın biraz un, biraz kuru salça, biraz yoğurt ve evde bulunan çok az malzemelerden bir çorba yapıp misafirlere ikram eder. Padişah çorbayı çok sevmiştir. Çorbanın ne çorbası olduğunu sorar hanıma, hanım da 'Darhane Çorbası' der. Padişah kendisini tanıtır ve bu çorbayı çok sevdim. Bu çorbayı saray mutfağına aldım. Saraya gel her gün bu çorbayı yap der. Darhane, Anadolu insanının dilinde [?]tarhana[?] olarak yerini alır. Bazı yerlerde ise daha da kısaltılarak [?]tarana[?] olarak kullanılır.



© lezzetler.com tarif no:112008 • adi:Tarhana Çorbası (Kastamonu) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.05.2025 - 10:52