



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Hellim peyniri
Kurutulmamış tarhana
Yağ
Su

Öncelikle tencerenin içine yağ konularak, yağın iyice ısınması beklenir. Dsteğe bağlı olarak miktarı değişen hellim peyniri, küçük parçalar halinde kesilir. Parçalara bölünen peynir daha sonra, ısınan yağda kavrulmak üzere tencereye konulur. Hellim peynirleri pembe bir renk alana kadar kavrulur. Kavururken karartmamaya dikkat etmek gerekir. Bunun için de sürekli karıştırılmalıdır. Hellim peyniri pembe rengi aldıktan sonra, üstüne tencerenin yarısına gelecek şekilde su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra tarhana içine katılır ve yaklaşık on, on iki dakika sonra hellimli tarhana çorbası hazır hale gelmiş olur.

Not: KKTC'nin tamamında bilinen bu çorba, Kıbrıs halkı tarafından her zaman sevilerek yapılmaktadır. Özellikle kış mevsiminde daha çok tercih edilmektedir.

Çorba yapılırken kullanılan tarhana kurutulmuş tarhana değil, yaş tarhanadır. Özelliği buradan gelmektedir. Tadı, kurutulmuş tarhanadan biraz farklıdır. Yapımında bulgur, yoğurt, nane, tuz ve sarımsak bulunan tarhana, güneşte kurutulmuş yapılabileceği gibi; pisirdikten sonra buzdolabına konularak yaş tarhana olarak da kullanılabilir.





© lezzetler.com tarif no:106177 • adı:Tarhana Çorbası (Kıbrıs) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.04.2025 - 12:27