TARHANA ÇORBASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

8-10 parça tarhana (Malatya'nın dövme tarhanası)
Yarım kg ıspanak
250 gr kavurma
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kuru nane
10-12 su bardağı et suyu veya su
1 kg yoğurt
2 yemek kaşığı un

Tarhanayı, bir tencerede üzerini geçecek kadar su ile ıslatın.
Islatma suyu süzüldükten sonra üzerine 10-12 su bardağı et suyu veya su ilave ederek ateş üzerine koyun.
Birkaç taşım kaynadıktan sonra kavurmasını ve tuzunu ilave edin.
Tarhana taneleri iyice pişip açılınca yoğurdu, un ile çırparak pişmiş çorbaya karıştıra karıştıra ilave edin.
Kaynamaya başlayınca içine ayıklanıp yıkanmış ve ince doğranmış ıspanağı koyun. Bir iki taşım daha kaynatıp ateşten alın.
Sıcak servis yapın. Çorba kâselerde iken üzerine tereyağında yakılmış nane ve kırmızıbiber dökün.

Not: Kışlık erzak olarak hazırlanan tarhanada yoğurt miktarı fazla ise pişerken ayrıca yoğurda ihtiyaç duyulmaz. Az yoğurt ile mayalanmış ise pişerken çorbaya yoğurt ilave edilmelidir. Bunu anlamak için kaynayan çorbanın rengine bakılır; çorbanın rengi açık ve bulanık ise yoğurdu az demektir.
İstenirse çorba ıspanaksız da yapılabilir. Kavurma yerine kıyma veya kemikli et de kullanılabilir. Çorbanın kıvamı koyu ise et suyu veya su ilave ediniz.
Doğanşehir bu çorbada ıspanak yerine livinç otunu kullanır. Livinç otu; ıspanak görünümünde, kenarları düz, parlak yüzeyli, doğal bir ottur. Çiğ yenmez; buruk tadı, yemeğin içinde kaynamasıyla kaybolur, çorba ve pilavda kullanır.