



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

Kâfi miktarda tarhana bir kap içinde suda ıslatılır. Çorba ertesi günü yapılır. -2 diş sarımsak -1 adet acı biber -Haşlanmış nohut ya da yeşil mercimek yarım su bardağı -Arzu üzerine çok az miktarda 2 çorba kaşığı kadar tereyağı + tuz Yapılışı: Bir tencereye konan ıslatılıp ezilmiş tarhana ve kâfi miktarda su içine sarımsak (ezilmiş) nohut veya mercimek ve biber atılarak kaynatılır. Arzuya göre tuz ilave eldir. Kıvama gelesiyeye kaynatılan tarhana servise hazırdır. Servis yapıldıktan sonra üzerine pul biberle eritilmiş tereyağı dökülür. Arzu eden kuru nane de serpebilir. Başka Bir Tarif Malzemeler: 1 kase yoğurt (süzme yoğurtla daha güzel oluyor) 2 kaşık un 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek 4-5 bardak su (kıvamını nasıl istiyorsanız) 2-3 diş sarımsak Üzerine kırmızı biberli tereyağ Tuz Yapılışı: Un ve yoğurdu iyice karıştırın ve biraz sulandırıp kenarda bekletin. Tencereye kalan suyu koyup kaynatın. Bekleyen yoğurtlu karışımı kaynayan su ile ılıtarak tencereye ekleyin. Karıştırarak pişirin. Mercimekleri ekleyin ve kaynamaya bırakın. Ocağı kapatınca ezdiğiniz sarımsakları ekleyin. En son tuzunu koyun ve kapağını soğuyana kadar tamamen kapatmayın ki yoğurt kesilmesin. En son kırmızı biberli yağ ile süsleyerek servis yapın.