TARHANA ÇORBASI (YOZGAT)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çorbanın ana malzemesi olan "katık" şu şekilde yapılır:
Yayığın içine 5 kg yoğurt ile 1 kg su koyulur ve yayılır.
Elde edilen bu katığa 2 kg'ye yakın yarma koyulur.
İçine 10 adet yumurta kırılır. Karıştırılarak pişirilir.
Ocaktan alınıp temiz bir bezin üstüne kaşık kaşık dökülür ve yaklaşık bir hafta kadar kurumaya bırakılır.

Pişirileceği zaman, kişi sayısına göre, örneğin 3 kişilik yapılacaksa kurumuş tarhanadan 5 ila 10 adet kaynar suya geceden ıslatılıp ağzı kapatılır.
Sabaha kadar yumuşayan bu tarhananın suyu süzülür, üstüne yeniden su koyulur ve ezilir.
Ocağa koyulup pişirilir, üstüne nane yakılır.

Not: Kazankaya'da yapılan bu tarhananın içerisinde diğer tarhanalardan farklı olarak yapım ve pişme aşamasında un koyulmaz.

© lezzetler.com tarif no:151895 • adı:Tarhana Çorbası (Yozgat) • gönderen:neslişah • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:36