



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇÖREĞİ (BATI TRAKYA)

Tarhana için:

1 kg ekşi yoğurt
3 kg kırmızı salçalık biber
2 adet kurutulmuş acı biber
2 adet olgun domates
Yeterince tuz
Aldığı kadar un
Ekşi ev mayası
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Batı Trakya'da hemen hemen her evde bulunan ve geçen yıldan kurutulmuş buzdolabında saklanan ekşi ev mayasından. 1 yumurta büyüklüğünde alıp. az suda eritin. Erimiş mayayı, un ve suyla karıştırıp bulamaç haline getirin. Üzerini iyice örtüp 2 saat bekletin. Kabarmış olan hamura bu kez yeniden az su ve un katıp, bulamaç kıvamına getirin. İyice karıştırıp üzerini örtün. Bir gün dinlendirin. Ardından, kabarmış hamura yeniden un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. İyice sarıp, iki-üç gün bekletin. Bu arada biber ve domatesleri küçük doğrayıp haşlayın ve sularını süzün. Ekşimiş yoğurda, bir avuç tuz atıp. biber ve domatesleri ekleyin. Bu karışımı. 2-3 gün beklemiş hamura karın. Un ilave ederek, sert bir hamur yapana kadar yoğurun. Hamuru yine iyice sanp. bir gün bekletin. Bir gün sonra, kabaran hamuru tekrar yoğurun ve üzerini örtün. Hamuru 4-5 gün boyunca her sabah yoğurun ancak bu kez no katmayın. 7-8 gün beklemen; hamuru, küçük küçük parçalayıp, bir bez üzerine serin. Kurumaya ırcakm. 8-10 saat bekletilen hamur parçacıkları nı, kurabiye kıvanana gelince elde ufalayın ve tarhana kalburunda eleyin. Elenmiş tarhanaları temiz bir bez üzerine yayarak kuruyana kadar ara ara karıştırılarak bekletin. Kurutulmuş tarhanayı, çorba olarak pişirilmek üzere bez torbalarda saklayın.

Çöreğin yapımı:

Tarhana yapım aşamasında, hamura domates ve biberler katılıp, tarhana küçük parçacıklar halinde dökülene kadar geçen zaman içerisinde, hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve elde açarak kızgın sıvıyağda kızartın. Dilerseniz, hamurun bir kısmını ayırıp. istenildiği zaman tarhana çöreği yapmak üzere derin dondurucuda bekletebilirsiniz.