



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA (KIRKLARELİ)

Kırklareli Valiliği - Öğ. Gör. Ali Çakır

10 kg tarhanalık kırmızı biber
2 kg yoğurt
2 kg kuru soğan
2 kg domates
500 gr domates salçası
8 kg un
20 gr ekmek mayası
½ su bardağı tuz

Kırmızıbiber yıkandıktan sonra sapları kesilir ve çekirdekleri çıkarılır. Daha sonra 7-8 parçaya bölünerek tencereye konur. Üzerine 300 ml içme suyu konur ve ocakta kaynamaya bırakılır. 2 kg Domatesin kabukları soyulur. Soyulan domatesler kuşbaşı olarak doğranır ve ocakta kaynamakta olan kırmızıbiberlerin üstüne konur. Domates kırmızıbiber karışımı kaynamaya devam ederken ara ara karıştırılır. Karışım pişince ocağın altı kapatılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca büyük bir kabın içerisine bakır kevgirden ovalayarak geçirilir. Kalan posaları çöpe atılır. Diğer tarafta 2 kg kuru soğanın kabukları soyularak piyazlık olarak doğranır. Piyazlık olarak doğranan kuru soğanların üzerine diğer tarafta kaynamakta olan kırmızıbiber-domates karışımından bir kepçe su alınarak içine katılır ve büyük bir tavada ocağa pişmek için konur. Kuru soğanlar yumuşayıp, tatlanıncaya kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır. Buğday unu elekten geçirilerek büyük bir leğene konur. Ortası havuz yapılarak açılır. Kırmızıbiber-domates karışımına katılır. Bu karışım buğday unun ortasına boşaltılır. Sırasıyla havuzun ortasına kuru soğanlar, yoğurt, yaş ekmek mayası, salça ve tuz ilave edilir. Harç, katı malzemeler ezilerek ortasından kenarlara doğru olacak şekilde karıştırılır. Tarhana hamuru fermantasyon işlemi için hazırdır. Tarhana hamurunun üzerine temiz bir bez örtülerek 12 saat dinlenmeye bırakılır. Tarhana hamuru günde 3-4 defa yoğrulur. 12 gün boyunca bu yoğurma işlemine devam edilir ve daha sonra tarhana ceviz büyüklüğünde yapraklar halinde kopararak temiz bir çarşafın üzerine serilir ve kurumaya bırakılır. Ertesi gün kevgirden geçirilerek toz haline getirilir ve tekrar kurumaya bırakılır. Kuruyunca bez torbalarda kışın tüketilmek üzere saklanır.

