TARHANA KÖFTESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

3 su bardagı tarhana kırıntısı
1 küçük sogan
3-4 yesil biber
1 domates
1 yemek kasıgı kırmızıbiber
1 bağ maydanoz
Tuz

Geniş plâklar hâlindeki tarhanalar ceviz ya da bâdemle yenmek üzere ayrıldıgı için çorba ya da köfte gibi yemeklere tarhananın kırıntıları kullanılır. Bu kırıntılardan 3 su bardagı alınarak bir tepsiye konur. Üzerine bolca sıcak su konarak yumusaması beklenir. (Yumusama ne sert ne de lâpa gibi yumusak olmamalıdır.)
İyice yumusayan tarhanaların fazla suyu varsa süzülür. Üzerine 1 sogan dogranır. İstege göre; yesilbiber, domates ve maydanoz dogranır. Kırmızı biber atılır ve sıkım olacak kadar yogrulur. Yeterince yogrulduktan sonra sıkım yapılabildigi gibi, genellikle tabaklara serilerek (yâni sıkım yapılmadan) servis yapılır.
Yanında ayran, salata ve tursu bulundurulmalıdır.

Not: Tarhana köftesi belki çok lezzetli bir yemek degildir. Ama dünya savaslarında ya da benzer kıtlık yıllarında israfı önleyen ve aç midelere ögün olan bir yemek türüdür. Bu tür yemeklerin duygusal özellikleri de bulunmaktadır. Bu nedenle kitapta yer verilmesi yararlı görülmüstür.

© lezzetler.com tarif no:107093 • adı:Tarhana Köftesi (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:21.05.2024 - 04:04