



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA KÖFTESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

3 su bardağı tarhana kırıntısı  
1 küçük soğan  
3-4 yeşil biber  
1 domates  
1 yemek kasığı kırmızıbiber  
1 bağ maydanoz  
Tuz

Geniş plâklar hâlindeki tarhanalar ceviz ya da bâdemle yenmek üzere ayrıldığı için çorba ya da köfte gibi yemeklere tarhananın kırıntıları kullanılır. Bu kırıntılardan 3 su bardağı 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 soğan doğranır. İsteğe göre; yeşilbiber, domates ve maydanoz doğranır. Kırmızı biber atılır ve sıkım olacak kadar yogrulur. Yeterince yogrulduktan sonra sıkım yapılabildiği gibi, genellikle tabaklara serilerek (yâni sıkım yapılmadan) servis yapılır. Yanında ayran, salata ve tursu bulundurulmalıdır.

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