



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

Tarhana çorbasının Türk kültürü için yeri ayrıdır. Yapımında kullanılan malzemelerin besleyiciliği ve doyurucu özelliği ile Anadolu'nun en çok yapılan çorbalarındandır.

Anadolu'nun genelinde yoğurt ana malzemesi olacak şekilde yapılır. Kahramanmaraş, Gaziantep, Afyon gibi yörelerde yoğurt ve dövme ile yapılırken, Denizli, Aydın, Muğla gibi yörelerde un ve yoğurt ile yapılır.

Tarhana çorbasının tarihi ile ilgili şu bilgileri verebiliriz. Çorbalarından özellikle tarhana Türk halkının beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Türk mutfağında büyük bir yeri olan yoğurdun saklanma şeklidir. Bunun eskiden Türklerin "kurut" dedikleri kışlık azık çeşitlerinden biri olduğu belirtilmektedir. Bozulmayacak şekilde kurutulmuş tüm süt ürünlerine eskiden kurut adı verildiği bir gerçektir. Hayvansal ve bitkisel besin karışımı olan ve çoğunlukla bitkisel besinlerden ya yarma ya da unla yapılan bu yiyecek yüksek protein değerine sahiptir. Adana'da tarhananın ana malzemesi dövme ve yoğurttur. Adana tarhanasına kurutma aşamasında ege mutfağındaki gibi çok baharat kullanılmaz. Eski dönemlerde yapılan göçler neticesinde unla yapılan tarhanalarda mevcuttur fakat yörede yaşayan insanların çoğu dövme kullanmaktadır.
