



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA

Tarhana, geçmişi Orta Asya'ya kadar uzanan, tarihin o zamanlarından günümüze kadar olan süreçte özellikle de hastalıklarda şıfa niyetine kullanılan bir besindir. Hatta filmlere, hikayelere bile konu olmuştur. Tarhana, 16. yy. başında Osmanlı Padişahı Yavuz Sultan Selim Han döneminde Mısır seferi öncesi ortaya çıkmıştır. O zamanlar Mısır'ın fethi için uzun bir yolculuğa çıkarılacaktır ve gıda ihtiyaının karşılanması için taşınma açısından hafif gıdalara ihtiyaç vardır. Bunun zerine Yavuz Sultan Selim'ın annesi Gülbahar Hatun uzun uğraşlar sonucu ana maddesi buğday ve yoğurttan hem dayanıklı hem de hafif olan tarhanayı yapmıştır. O zamandan günümüze de tarhana geleneksel Türk mutfağının en önemli lezzetlerinden biri olmuştur. Dilden dile dolaşan efsanelere göre ise padişah bir gün fakir bir aileyi ziyaret eder. Evin hanımı ise padişaha mahcup olmamak adına evde olan malzemelerle bir çorba pişirir ve padişaha ikram eder. Çorbayı çok beğenen padişah çorbanın ismini sorduğunda ise evin hanımı kıt malzemeleri ile yaptığı çorba için ''dar hane orbası'' der. Dar hane orbası olarak da bilinen tarhana o zamanlardan bu zamana bugünkü bilinen ismini almıştır.

