



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

Aslen Anadolu çorbasıdır. Her köyde ve her evde, her zaman bulunan ve içilen çorbadır.

Köylüler, sade su ile pişirdikleri bu çorbaya, sarımsak ve bazan, kavurma eti korlar. Şark vilâyetlerimizde tulum peyniri atarlar.

Büyük şehirlere de, kış armağanı olarak gönderilir.

Kimileri, bu çorbayı besili tavuk suyu ile yaptırırlar. Fındık büyüklüğünde doğranmış francalayı tereyağında kızartırlar. Üzerine (Permasan) hattâ (Rokfor) peynirleri korlar.

Tarhana çorbasının yapılış şekli:

İstenildiği kadar tarhanayı, akşamdan suya yatırmalıdır. Zira, daha iyi netice verir ve çabuk ezilir.

Sabahleyin, ya sade su ile yahut bir nev'î et suyu ile pişiriniz. Ve tencerede bir tarafa doğru karıştırarak, tarhana tomurcuklarını iyice eziniz.

Tarhanalar yapılırken, ekseriya kırmızı biberleri de katılmış olduğundan, biraz tuz koymakla iktifa edilmelidir.

Pişmesi tamamlanan çorbanın üzerine, ayrıca tavada kızdırılmış yağın içinde ya domates salçası, yahut kırmızı biber yakılarak kâselere bölünmüş olan çorbaların üzerine dökülür.

Francala veya kiloluk ekmekten ince dilimler kesilip ufak kareler şeklinde doğranır ve tavada kızdırılmış yağda, güzelce kızartılarak ayrıca bir табаğa alınır. Ve kaşıkla kâselerdeki çorbalara atılarak bir taraftan kar yağarken, bu sıcaklık verici çorba, büyük bir iştihâ ve lezzet ile içilir.
