



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

İlk iş olarak tarhananın düzgünü hazırlanır. Düzgün; bir leğenin içine bir miktar yoğurt, üzerine soğan, sarımsak, acı biber, domates, maydanoz, nane, dereotu, fesleğen iri parçalar halinde doğranıp, iyice karıştırılarak hazırlanır. Tuz katılır. Bir hafta sonra, yeteri miktarda unla, hazırlanan düzgün, yoğrulup mayalanmaya bırakılır. Havanın güneşli olduğu bir gün tarhana dökme işlemi yapılır. Tarhana hamuru ufak parçalar halinde bir çarşaf üzerine dökülür. Hafif kurumaya yüz tutunca ufalama işlemi yapılır. İyice ufalanan tarhana elekten elenerek ayrı bir çarşafa serilir. Kuruyunca bez torbalar içerisinde muhafaza edilir.

Not: Tarhananın soğanı çok lezzetlidir. Mahallenin kadınları soğan yemek için tarhana yapanlara yardıma gelirler. Tarhana dökme, ufalama işlemi çok ağır ve yorucu olduğundan imece usulü yapılır. İş bitince bir tencere tarhana pişirilip yenir. Taze tarhananın tadına doyum olmaz. Tarhana çorbası sofralarımızın baş yemeğidir. Tencere içine bir miktar yağ, salça ve kıyma konur. Üzerine istenilen miktarda su konulup, birkaç kaşık tarhana ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır. Sıcak sıcak servis yapılır.