TARHANA YAPIMI (ELAZIĞ)

TKDK Elazığ İl Kordinatörlüğü

Tarhana da bulgur yapımı gibi Türklere özgü bir gıda maddesidir. Yaz aylarında üretilen tarhana kışın tüketilmek üzere stok edilir. Yüksek besin değerinin yanı sıra tat ve kokusuyla beğenilen ve ülkemizde tüketimi fazla olan bir çorba çeşididir.

Domates
Kuru soğan
Kırmızı salçalık biber
Çarliston biber
Kırmızı acı biber (isteğe bağlı)
Yoğurt
Haşlanmış nohut
Maydanoz
Dereotu
Tuz
Un
Nane
Kekik
Çörekotu
Pul biber
Karabiber
Kimyon

Tarhana yöresel olarak farklılık göstermesine rağmen, genellikle kabuğu soyulmuş buğday kırması veya un ile yoğurt, süt, soğan, domates, kırmızı biber, tuz ve çeşitli baharatların karıştırılıp yoğrulmasıyla elde edilen hamur mayalanmaya bırakılır.

Domates, biber ve soğanları iri doğrayın, kısık ateşte tencerenin ağzı kapalı yumuşayıncaya kadar pişirin. Sonra robotta çekip, ilistirden (kevgirden) geçirin
Haşlanmış nohutu robottan çekin. Büyük bir kapta yoğurdun içine tüm baharatları koyup, karıştırın.
Maydanoz ve dereotu nu ister incecik doğrayıp hazırlandığınız karışıma ekleyin, isterseniz domatesli karışımı pişirirken saplarıyla ekleyerek beraber pişirebilirsiniz. Piştikten sonra maydanoz ve dere otunun posasını atabilirsiniz.
Domatesli karışım, nohut ve yoğurtlu karışımın hepsini büyük bir kapta tuzunu ekleyerek karıştırın.
İlk başta çok, sonradan hamurun kıvamına göre un ekleyerek, ele yapışmayacak bir hamur elde edin.

Tarhana hamurunun kurutuluşu
Hamurun mayalanması için üstünü örtüp, sıcak bir ortama koyun. İlerleyen zamanlarda hamurun taşma ihtimaline karşı kabın altına tepsi koyun. Hamuru sabah akşam elinizi ıslatıp biraz yoğurun. 7 ile 14 gün arası hamurun ekşiyip mayalanması için hamuru sabah akşam yoğurarak bekletebilirsiniz.
Hamurun kabarması durunca elinizle yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, temiz bir banyo havlusuna ya da beze bezeleri elinizle bastırarak serin. Serdiğiniz oda aydınlık ve havadar olsun.
Serilen hamurları üstü kuruyunca ters çevirin. Biraz kuruyunca elinizle hafif hafif ufalayın. Kuruma devam ettikçe kuruyan hamur parçalarını didikleyerek küçültmeye devam edin. Hamurları didiklemeden çok kurutursanız sonradan ufalanması zor olabilir, robottan çekmek gerekebilir.
İyice kuruyan tarhanayı rondodan geçirin. Bir iki gün daha havadar yerde kurutup, arasıra elinizle karıştırarak iyice kurumasını sağlayın. Kavanoz veya bez torbalara koyarak saklayın.

© lezzetler.com tarif no:110319 • adı:Tarhana Yapımı (Elazığ) • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:05.05.2024 - 15:24