



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA YAPIMI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Tarhana Türk insanının genelde yaptığı bir kuru yiyecektir ama ülkemizin hemen her yerinde toz ya da sıkım şeklinde yapılır. Oysa Maraş mutfağında plakalar şeklinde yapılır. Ülke genelinde yapılan tarhanalar yalnızca çorba yapımında kullanılırken, Maraş mutfağında hem çorba yapımında hem de ceviz ya da bademle firik, kuru ya da ıslatılmış olarak yenir. Bu nedenle Maraş tipi tarhana dünyanın başka yerinde yapılmamaktadır.

Gerekli Malzeme:

Büyük mahsere kazanı.

Çiğ: Abdallar tarafından ince çöp kamışlardan örülerek yapılır. Enleri 100 cm, boyları 3-4 m kadardır. Bu çiğler rulo yapılabilir. Yogrulmuş tarhana çiğlerin üzerine serilerek kurutulur.

Tarhana saptası: Sapta, ince ve uzun sırik demektir. Kavaktan kesilerek yapılır. İki sapta birbirine paralel olarak konur ve üzerine çiğler açılır. Böylelikle çiğlerin altına hava girerek tarhananın kolay kuruması sağlanır.

Tar: Saptaları zemin düzeyinden yükseltmek için yapılan iskele.

Tarhana küregi: 150-180 cm boyunda olup genellikle çınar ya da gürgenden yapılır. Bir ucu yuvarlak, öteki ucu yassıdır. Sıra karırmada da kullanılır. Görünüş olarak kayıkçı küregine benzer.

Test: 80-100 cm çapında yüksek kenarlı büyük legen.

Sacayagı: Demirden yapılmış, üç ayaklı bir düzenek. (Üzerine mahsere kazanı konacağı için sağlam olmalıdır.)

Dövme (yarma): Degirmende dövülerek kabukları soyulmuş buğday. 1 çelik dövme yaklaşık 11 kg gelir. 2 çelik, yani 1 kırat yaklaşık 22 kg gelir.

Yogurt: Tarhana yapımı haziranda baslar ve eylüle dek sürer. Haziranda Maras'ta yogurt fiyatları yükselir ve bir daha aşağı inmez. Davarcıların (eski yıllarda) külele sattığı yogurda halipçi yogurdu denir. Süt üreten herkes yogurdu biriktirerek tarhana yapanlara satar. Tarhana zamanı yogurt kapısılır. Halip, Halep Arapçada süt anlamına gelmektedir.

Kekik

Tuz

Mahsere kazanı sacayagın üzerine yerleştirilir. İçine su konduktan sonra altı yakılarak kaynatılır. Kaynayınca tuz atılır ve dövmesi konur. Başlangıçta ara ara; sonraları tarhana küregi ile sürekli karıştırılarak yarma pilavlarında olduğu gibi ama biraz daha ölgün ve sulu olarak pisirilir. Pismeye yakın kazanın altındaki alevli odunlar çekilir. Yeterince pistiginde kazanın altındaki közler de çekilir.

Gevrek ve lezzetli bir tarhana için su dört kosulun bir araya gelmesi gerekir:

1-Bugday sert olmamalı,

2-Pisirilmesi ve kürekleme iyi olmalı,

3-Yogurdu yağlı, dahası keçi ya da koyun yogurdu olmalı,

4-Çiğlara serilen tarhananın kuruması sırasında hava sıcak ve esintili olmalıdır.

Tarhana kürekleme zor ve çok önemli bir istir. Tarhana iyi küreklemezse kazanın tabanına yapısır ve rengi esmer olur. Taban kısmı ayrıca sıyırılarak yogrulur ve serilir. Buna yanık tarhana ya da kara tarhana denir.

Tarhana kürekleme sırasında ara ara kürege yapısın pilav kazanın kenarına sıyırılır ve kürege su serpilerek kayganlaştırılır.

Tarhana pisirilirken tarhanacılarından bir kısmı da (eski yıllarda) yayıkla yogurdu yayarak taze yağ elde ederlerdi. Bu yağları, komsuya gönderilen yağlamanın üzerine koyarlardı.

Yeterince pisen tarhana pilavının üzeri bir siniyle kapatılır ve dinlenmeye bırakılır. Yarım saat kadar sonra her biri bir komsuya gönderilmek üzere tabaklara tarhana pilavı alınır ve üzerlerine taze yağ konur. Tarhana yapan her aile yağlama denilen bu pilavı komsularına ikram edeceğinden tarhana sezonu boyunca her aile sık sık yağlama yer.

Yeterince dinlenen ve ılımış olan tarhana pilavı testlere alınır. Üzerlerine yogurt konarak elle yogrulur. Bir çelik yarma için 40-50 kg kadar yogurt konur. Yogurt katı olduğunda daha az; fazla sıvı olduğunda daha çok kullanılır.

Yeterince yogrulan tarhana pilavı evlerin damına çıkarılarak söğüt çubuklarından yapılan ve sele denilen kapların tabanına serilen temiz bezlerin üzerine konur. Üzerleri kapatılarak ertesi gün sabah ezanına dek bekletilir. Bu sırada tarhana istenildiği kadar ekşimş olur.

Tarhananın serilmesi sabah ezanı baslar, güneş doğunca sona erer.

Tarhanayı çiğ sermek ustalık ister. Bu nedenle usta hanımlar serer, yeni yetme genç kızlar topaç verirler.

Seleden alınan ve portakaldan daha büyük toplar sekline getirilen tarhanaya topaç denir. Usta sericiler bu hazır topaçları alarak ve ellerinin tersiyle çığa sererler. Çığa serilen tarhana ne denli ince olursa o denli değerli olur.

(Simdilerde serme işini sıvacılar yapmaktadır.)

Serilen tarhana o gün ikindiye dek firik olur. Firik, yarı kurumuş tarhana demektir. Firik, komsulara ikram

edilir. Firik ceviz,bâdem ve fıstıkla yenir.

Simdilerde hemen her köse basında firik satılmaktadır.

Firik dağıtılmasının ertesi günü sabahleyin erkenden tarhana çiglerden soyulur. Sabahleyin hafif nemli olan tarhana soyulur ve temiz bezlere ters çevrilerek yeniden serilir. Böylece ikindi sonuna dek güneşletilerek iyice kurutulur. Sonra galvanizli saçtan yapılan fiçılara konarak kısa saklanır.

1990 yılından bu yana tarhana yapılan işletmeler kuruldu ve tarhana, iş adamlarınca üretilmeye başlandı.

Tarhana çorba yapımında da kullanılır ama en çok ceviz,bâdem gibi çerezlerle birlikte suya, ya da et suyuna ıslandıktan sonra yenir. Bu nedenle geniş plâkalar hâlindeki tarhanalar ayrılır ve ıslanarak yenmek üzere saklanır.

Kırıntılarıysa çorba yapımında kullanılır.

Yarım yüzyıl öncenin Maras'ta konuklara çıkarılan yiyeceklerin basında ceviz ya da bâdemle birlikte tarhana; sıra ürünleri olan samsa, sucuk, pestil, bastık, kuru incir, kırma gelirdi. Simdilerde bunların yerini pastane tatlıları, kekler, börekler almış olsa da tarhananın ve sıra ürünlerinin yeri Maras'ta kesinlikle doldurulamaz.



Fotoğraf "özbek" tarafından gönderildi. 04.11.2019