



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARAŞ TARHANASI

25 kg buğday(döğme)
15 kg tarhana yoğurdu (Maraş'ta katık deniyor)
1 kg un
Yarım kilo tuz
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı çörekotu
Sermek için tepsi ya da örtü
Kaynatmak için büyük kazan ve odun parçaları

İlk olarak buğdaylar yani yıkanır, en az beş saat kadar kaynatacağınız büyük ocak kazanında sıcak su ile ıslatılır. Sonra buğday su çekeceği için üzerine su takviyesi yapıp altına odunlar konduktan sonra tercihen açık alanda büyükçe kazanlarda kaynatılır.

Kaynarken tuzu bırakılır.

Daha sonra büyükçe leğenlere buğday yavaş yavaş alınır el yakmayacak kadar soğuduğunda kontrollü şekilde yoğurdu yani tarhana katığı ara ara verilerek yoğrulur.

Çörek otu ve şekeri de ekleyelim ve yoğurma işlemimiz bitince, tarhanamız un torbalarına bırakılıp suyu süzdürülür ve mayalandırılır.

Bu arada tarhanamız ekşir ve mis gibi kokmaya başlar, eğer ekşi olmasını istersek üç gün yoksa iki gün yeterli olur.

Bu işlemde bitince Maraş'ta çığ adı verilen tarhana sermeye yarayan özel çubuklara birer yemek kaşığı bırakılarak serilir,

Hafif kurumaya başlayınca çerez gibi yenmeye başlanabilir.

Bunun yanında çorba haline getirilerek pişirilir.

