



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANANIN SAKLANMASI

Türk Mutfağı'nın geleneksel yemeği olan tarhana hem içindeki besin maddeleri, hem lezzeti ve hem de pişirilmesindeki kolaylık bakımından eşı kolay bulunmaz bir çorba çeşididir. Her vakit mutfak dolabında pişirmeye hazır bir durumda bulunabilir. Bir-iki yıl hiç bozulmadan, güvelenip kurtlanmadan saklanması mümkündür.

Tarhana genellikle iki türlü hazırlanır:

- 1 - Kuru ve toz durumunda saklanacak tarhana.
- 2 - Hamur halinde saklanacak tarhana.

Kuru ve toz halindeki tarhananın mutfak dolabında bir-iki yıl bozulmadan saklanması mümkündür. Hamur halindeki tarhana ise ancak bir mevsim bozulmadan saklanabilir. Çörek gibi kalıplar halinde saklanabilen bir çeşit tarhana daha varsa da bu çeşit tarhana hem makbul değildir, hem de içine katılan soğan, biber gibi maddelerle domates çekirdeklerini ayırmak pek mümkün olmadığından yenilmesi öbür tarhana çeşitleri kadar zevkli olmaz.