UN TARHANASI (ÇANKIRI)

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Koyuca yapılan ayran, ekşimesi için biraz ısıtılarak un ve tuz katılmak suretiyle katı bir hamur elde edilir. Bir hafta kadar bekleyen hamur, sabah güneş doğmadan önce küçük parçalar halinde temiz örtülere dökülür. Güneşle birlikte tavlanan hamurlar un haline gelinceye kadar ufalanır. Güneşte iyice kurutulan tarhana temiz bez torbalarda muhafaza edilir.

Pişirilmesi:
Malzeme olarak 1 kepçe tarhana, 1 kaşık yağ, 1 kaşık salça, biraz kıyma ve tuz kullanılır. Tarhana birkaç saat önce soğuk su ile ıslatılır ve arada karıştırılarak suyu emmesi sağlanır. Yağ ve kıyma birlikte kavrulur, üzerine salça ilave edilerek bir süre daha kavrulan malzemelere ıslanan tarhana ve su ilave edilerek topak olmaması için kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam edilir. Gerektiği kadar tuz konulur ve koyu sarı bir renk alıncaya kadar kaynatılır. Tereyağı ve kuru nane kızartılarak üzerine dökülür ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:31561 • adı:Un Tarhanası (Çankırı) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:29