

Tarhana Corbasi

Malzemeler

500 gr kuru tarhana

1 soğan

150 gram tereyağı

300 gram kavurma

1 yemek kasığı salça

Tuz, pulbiber

YAS TARHANA İÇİN:

2 kg yoğurt

1 kg buğday

4 domates

yarım demet maydanoz

300-400 gram yeşil ve kırmızı biber

Yapılışı

Yoğurt cirpili çok az su eklenerek ayrandan daha koyu kıvamlı hale getirilir. Ayrana buğday eklenip karıştırılarak kaynatılır. Buğday pisince rendelenmiş domates ve ince kıyılmış maydanoz eklenip karıştırılır. İnce doğranmış yeşil ve kırmızı biberler eklenip pisirilir. Tarhana ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Tepsilere un serpilir. Yas tarhanadan parçalar alınıp tepsiye parça parça yayılır. Kuruyana kadar bekletilir. Kuru tarhanalar bir gece önceden ıslatılır. Pisirileceği zaman suyu süzülür. Soğan yemeklik doğranıp tereyağında kavrulur. kavurma eklenip kavurma işlemine devam edilir. Salça, baharat, ıslanmış tarhana ve su eklenip duduklu tencerede pisirilir.