

## ÝMECE TARHANASINI NASIL YAPTIK

Tarhanayý kurutma tezgahýna yatýrýp fotosunu çekince birde açýklama yazalým deyip içeriðine 14 demiptik. Fakat öðütmeye baýlayýnca listeye yazmayý unuttuðumuz Çörekotunu fark ettik ve hemen aklýmýza "Tarhana Otu" geldi. Ýçeriði 16 diye düzelttik.Þimdi "tarhanayý nasýl yaptýk" yazýsýna baýlayýnca "anaaa soðaný da unutmupuz diye birkaç ilave daha geldi...buyrun 19 çeþitten oluþan tarhana hikayemiz aþaðýda;ÝMECE TARHANASINI NASIL YAPTIKKonu kompu,ep,dost topladýk.Kuzineyi yakýp çayý ve nohutu haþlamaya koyduk.TRTB Türkü'de Özay Gönlüm hocamýzýn epsiz titreþimleri eþ bahçeden taze ne varsa topladýk. Ýnce ince doðrayýp ateþe koyduk.Üstünü doldurana kadarda su ilave ettik. Piþtiðine kanaat getirdikten sonra piþirdiklerimizle beraber nohutu rondoya koyup karýþtýrýp ufalamýþ olduk. Bu karýþýmý yoðurt ile yoðurduktan sonra biraz tuz ve aldýðý k buðday unu ile katý bir hamur oluþuncaya kadar yoðurduk. Sonra iri tenceremizin kapaðýný kapatýp 7 gün beklemeye aldýk. Günde en az 3 defa yoðurduk. 2-3 gün sonra kabarmalar arttý. Her yoðurupumuzda kabarmalar söndü.2-3 saat sonra baktýk tekrar kapaða yaklaþmýþ hamurumuz. Ýhtiyaç gördükçe un ilave ettik. 4. günden sonra un koymayýp yapýþkan haline raðmen yoðurup elimizi kaþ sýýýrdýk. Yoðurma aralýðý uzun olursa,unutulursa küflenme ihtimali yüksek.Emeðe çok yazýk olur. Ayrýca yoðurma iþlemi mayalanmayý kuvvetlendirdiði gibi tarhana ile olan iliþkimiz perçinleniyor :)Bölgesine ve yapan kibinin sabrýna göre bu ekþitme,mayalandýrma,yoðurma süreci gün ile 3 hafta süren bölgeler var.Biz bir hafta yoðurduktan sonra sinilere el büyüklüðünde parçalar halinde yaydýk. Beze yayýnca üzerindeki tüy,iplikçikleride alýyor diye yapýþsada rahatlýkla sökeceðimizi düþündüðümüz krom sinileri kullandýk. Öðleden sonra diðer yüzeyi çeviren parçalar daha hýzly kurmuþtu.Bunlarý küçük parçalara böldük. Ertesi gün hepsi ufalmýþ ve hýzly kurumuþtu. Çok kýtýr olmadan rondoya aktarýp bilinen tarhana boyutlarýna getirdik.Sonra tekrar sinilere yayýp ara ara karýþtýrarak güneþte yarým gün daha kurutup kavanoza ve bez torbaya aktardýk.Ve tabii sonra tadýna bakmak için çorbasýný yaptýk. Ýlk denemede sadece tarhananýn tadýný alalým diye sýcak suda karýþtýrýp az da zeytinyaðý ile hazýrladýk. Tuzu,kýrmý biberi,domatesi az olmuþ. Bir dahaki sefere salça ile hazýrlýyacaz.Ýmecedan selamlar; 11.Ekim.2017.Dumanlýdað Yoðurt (daðda serbest yayýlan,günde 3litre süt veren yerli Ýnek sütünde (Taþ deðirmende tam buðday unu)domates (Ýmecenin)Biber (Ýmecenin)Patlýcan (Ýmecenin)Kabak (Ýmecenin)Bamya (Ýmecenin)Nohut (Komþunun)Nane (Ýmecenin)Zerdaçal (Nepal)Zençefil (Bakkal)Karabiber (Bakkal)Kýrmýzý biber (Ýmecenin)Kekik (Dumanlýdaðýn)Kaya Tuzu (Çankýryý)Tarhan Otu (PAzar)Çörek Otu (Pazar)Kurusoðan (Ýmece)Taze soðan (Ýmece)Taze sarýmsak (imece)