

ÝMECE TARHANASINI NASIL YAPTIK

ÝMECE EVÝ TARHANASINI NASIL YAPTIK.2018 Konu kompu, eþ, dost toplaptýk. Kuzineyi yakýp çayý ve nohutu haþlamaya koyduk. TRT Türkü'de Özay Gönlüm hocamýzýn eþsiz titreþimleri eþliðinde bahçede ne varsa topladýk. Ýnce ince doðrayýp ateþe koyduk. Üstünü doldurana kadarda su ilave ettik. Piptiðine kanaat getirdikten sonra piþirdiklerimizle beraber nohutu rondoya koyup karýþtýrýp ufalamýþ olduk. Bu karýþýmý yoðurt ile yoðurduktan sonra biraz tuz ve aldýðý kadar tam buðday u ile katý bir hamur olupuncaya kadar yoðurduk. Sonra iri tenceremizin kapaðýný kapatýk 7 gün beklemeye aldýk. Günde en 5-6 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 kaþýkla sýýýrdýk. Yoðurt aralyðý uzun olursa, unutulursa küflenme ihtimali yüksek. Emeðe çok yazýk olur. Ayrýca yoðurma iþlemi mayalanmayý kuvvetlendirdiði gibi tarhana ile olan ilipkimiz perçinleniyor :) Bölgesine ve yapan kipinin sabrýna göre bu ekþitme, mayalandýrma, yoðurma süreci 3 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 yapýpsada rahatlýkla sökeceðimizi düþünce krom sinileri kullandýk. Öðleden sonra diðer yüzeyi çevirdik. Bazý parçalar daha hýzly kurmuþtu. Bunlarý küçük parçalara böldük. Ertesi gün hepsi ufalmýþ ve hýzlyca kurumuþtu. Çok kýt olmadan rondoya aktarýp bilinen tarhana boyutlarýna getirdik. Sonra tekrar sinilere yayýp ara ara karýþtýrarak güneþte yarým gün daha kurutup kavanoza aktardýk. Ve tabii sonra tadýna bakmak için çorbasýný yaptýk. Ýlk denemede sadece tarhananýn tadýný alalm diye sýcak suda karýþ az da zeytinyaðý ile hazýrladýk. Tuzu, kýrmýzý biberi, domatesi az olmuþ. Bir dahaki sefere salça ile hazýrlýyacaz. Ýmeceden selamlar; 19. Eylül. 2018. Dumanlýdað

- 1-Yoðurt (daða serbest yayýlan, günde 3 litre süt veren yerli Ýnek sütünden)
- 2-Un (Taþ deðirmende tam buðday unu)
- 3-domates (Ýmecenin)
- 4-Biber (Ýmecenin)
- 5-Patlýcan (Ýmecenin)
- 6-Kabak (Ýmecenin)
- 7-Bamya (Ýmecenin)
- 8-Nohut (Ýmecenin)
- 9-Kurufasülye (Ýmecenin)
- 10-Börölce (Ýmecenin)
- 11-Barbunya (imecenin)
- 12-Nane (Ýmecenin)
- 13-Zerdaçal (Nepal)
- 14-Zençefil (Bakkal)
- 15-Karabiber (Bakkal)
- 16-Kýrmýzý biber (Ýmecenin)
- 17-Kekik (Dumanlýdaðýn)
- 18-Deniz Tuzu
- 19-Tarhana Otu
- 20-Çörek Otu
- 21-Kurusoðan
- 22-Sarýmsak
- 23-Mýsýr
- 24-Kimyon (Aktar)
- 25-Yenibahar (Aktar)
- 26-Menengiç
- 27-Zeytinyaðý
- 28-Ýsot
- 29-Kaynak suyu
- 30-Yeþil Biber