



Hazırlayan:
Akademisyen Şef Ali Çakır

Türkiye'nin

COĞRAFI İŞARETLİ

lezzetleri

ali.cakir@sozcu.com

Uşak Tarhanası

MALZEMELER

- 8 kg tam buğday unu
- 3.4 kg kapy kırmızı biber
- 600 gr Sivashlı biberi (üç burun)
- 3.2 kg yoğurt
- 2.4 kg kuru soğan
- 2 kg domates
- 200 gr tuz
- 100 gr nane
- 100 gr ekşi maya

YAPILIŞI

Domates, kapy kırmızı biber, Sivashlı biberi, kuru soğan, kuru nane ve tuz ince kıyıcı makineden geçirilir. Bu karışıma tam yağlı yoğurt ilave edilir. Karışım oda sıcaklığında 1 gün bekletilerek fermente edilir. İçerisine önceden hazırlanan ekşi hamur mayası ve tam buğday unu katılır. Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurma işlemi yapılır. Üzeri örtülerek

21 gün fermantasyona bırakılır. Fermantasyon sırasında yoğurma işlemine devam edilir. Hamur küçük parçalara bölünerek bez üzerinde ve gölgede kurutulur.

Kurutma sırasında her bir parça daha da küçük parçalara bölünür. Kuruyan tarhana elle ovulduktan sonra elekten geçirilir. Bez torbalarda kışın tüketilmek üzere serin bir yerde saklanır.

Kiş hazırlıklarının yapıldığı son günlerin içindeyiz. Kiş hazırlığı olarak yapılan gıdaların başında Orta Asya Türk mutfak kültüründen Anadolu'ya kadar taşınmış olan tarhana gelir.

Uşak İl Özel İdaresi tarafından 2015 yılında tescil başvurusu yapılan, 2017 yılında ise Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Coğrafi İşaret Tescili onaylanmış olan 'Uşak Tarhanası'nın en belirgin özelliği malzemelerinin pişirilmeden çiğden konulması ve 21 günlük fermantasyon süre-

cine tabi tutulmasıdır. Bir diğer özellik ise üretiminde Uşak'ın Sivashlı ilçesinde yetişen Sivashlı Biberi'nin mutlaka kullanılmasıdır. 'Uşak Tarhanası'nda bulunan sebze oranı (yüzde 42) birçok tarhanaya göre daha yüksektir. Halk arasında tarhana fermantasyonunun tamamlanması için hamurun iki kez kabarıp inmesi gerektiği ifade edilir. Uşak tarhanası yaparken, tarifte verdiğimiz malzemelerin ölçülerini eşit oranda azaltarak ya da çoğaltarak ihtiyacınıza kadar üretim yapabilirsiniz.