Gaziantep şirin tarhanası

Tarifin tamamı

Malzemeler

2,3 kg	Su 11½ su bardağı
305 g	Üzüm pekmezi 1¼ su bardağı
230 g	Şeker 1¼ su bardağı
200 g	Çiğ simit

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Suyu ve pekmezi bir kazanda kaynatın, yüzeyde oluşan köpüğü alın.
2. Şekeri ekleyip erimesi için karıştırın.
3. Çiğ simiti ince tel süzgeçte yıkayıp kaynayan karışıma katın. Koyulaşana kadar kaynatın, dibi tutmasın diye sürekli karıştırın; sonra ocaktan alın.
4. Hafif nemli, geniş bir tepsiye (belgede 50 cm) boşaltıp kurumaya bırakın.
5. Ertesi gün üstü kuruyan tarhanayı baklava dilimi ya da kare keserek ters çevirin ki alt yüzleri de kurusun. Kuruyan dilimleri hava almayacak şekilde kuru, serin yerde saklayın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1078 (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/gaziantep-sirin-tarhanasi