



Maalaiskeitto - Tarhana corbasi

Aineet: 1 dl Tarhana-jauhetta
8-10 dl vettä
(1 rkl tomaattipyrettä)
(1 tl suolaa)
3 rkl voita tai margariinia
1 1/2 rkl kuivattua minttua
1/2 tl chiliä
Tarhana-jauhe
1 suuri sipuli
1 kypsä tomaatti
1 chilipalko
1 dl vettä
1 rkl suolaa
3 dl bulgarian jogurttia
220 g mannasuurimoita
3 1/4 dl vehnä jauhoja

Valmistus: Tarhana-jauhetta ei saa Suomesta, mutta voit valmistaa sitä alla olevan ohjeen mukaan. Tarhana-jauhe valmistetaan tuoreesta jogurtista ja kasviksista, josta syntynyt massa kuivataan, jauhetaan rakeiksi ja säilytetään säkkikangaspusseissa. Valmiina ostettavissa Tarhana-jauheissa ei ole yleensä tomaattia tai suolaa, joten jos käytät sitä, lisää niitä makusi mukaan.

Maalaiskeitto:

Paloittele sipuli ja tomaatti. Poista chilistä siemenet ja hienonna chili. Keitä kasvikset suolalla maustetussa vedessä pehmeiksi (noin 40 min.) ja jauha jäähtyneet kasvikset tehosekoittimessa. Kaada kasvisten joukkoon jogurtti. Lisää keskenään sekoitetut suurimot ja jauhot. Anna seoksen seistä peitettynä huoneenlämmössä kolmen päivän ajan. Sekoita sitä kolmesti päivässä. Kaada liemi litteäksi levyksi ja anna kuivua hyvin puhtaalla pyyhkeellä päällä. Soseuta rouheeksi ja kuivata vielä. Säilytä kangaspussissa.

Tarhana-jauhe:

Lämmitä vesi (8 dl) ja anna jauheen liueta siihen puolen tunnin ajan. Kuumenna hitaasti kiehumispisteeseen koko ajan sekoittaen. Kun keitto alkaa kiehua, lisää tomaattipyre. Kypsennä noin 5 minuutin ajan, kunnes keitto sakenee. Lisää suolaa, jos maku sitä vaatii. Lisää vettä, jos keitto on liian paksua. Mausta voilla, mintulla ja chilijauheella. Nauti kuumana tai kylmänä tuoreen leivän kanssa.