**BULGUR VE TARHANA YAPIMI**

**BULGUR YAPIMI**

Bulgur Türklere has bir gıda maddesidir ve ülkemizde tüketimi önemli bir yer tutar.

Buna karşın  kalitesi  her zaman  istenilen düzeyde mümkün olamamaktadır. Bunun çeşitli nedenleri olmakla birlikte en önemlileri uygun hammadde seçilememesi ve ilkel teknoloji ile üretilmesidir.

Türkiye'de  bulgur  evlerde,  imalathanelerde  ve fabrikalarda üretilmektedir. Evlerde ve imalathanelerde hemen hemen aynı yöntem ile bulgur üretilmesine karşın, fabrikalarda biraz daha farklı bir yöntemle üretim yapılmaktadır.

Bu dersimizde ev ve imalathanelerde bulgur işleme tekniği ve dikkat edilecek hususlar üzerinde duracağız.

**BULGUR YAPIM AŞAMALARI**

Ülkemizde  bulgur  yapımında  durum  buğdayları  üstün tutulmaktadır. Bu buğday sert bir buğday türüdür ve bulgurun parlak yapılı olmasını sağlar.

Bulgur yapmaya  elverişli  başlıca  durum  çeşitleri  şahman, karakılçık, kundura, çakmak 79 vb. dir. Ayrıca bu buğdaylarda dönmeli dane miktarının az olmasına önem gösterilmelidir.

Durum buğdayı bulunamadığı takdirde ekmeklik buğdaylarda bulgur yapımında kullanılabilir. Ancak buğdayın sert ekmeklik buğday olması ve beyaz renkli olması önemlidir.

Eğer buğday yumuşak özellikli ise imalat sırasında ve evde pişirilirken lapalaşma meydana gelir. Diğer yandan görünüşü mat bir yapıda olur ve tat da olumsuz yönde etkilenmektedir.

Buğdaydan bulgur elde edilişini 8 aşamada inceleyebiliriz. Bunlar sırasıyla buğdayı;

1 . Temizleme ve yıkama

2. Islama

3. Pişirme

4. Kurutma

5. Eleme

6. Kabuk soyma

7. Kırma ve ikinci eleme

8. Ambalajlama ve depolamadır

**1. Temizleme ve Yıkama:**

Tekniğine uygun buğday seçimi yapıldıktan sonra buğdaylar bulgurun kalite özelliklerini bozan sap, saman, taş, toprak, yabancı tohum ve hububat danelerinden temizleme makinalarında veya elle temizlenmelidir.

Temizleme işlemleri yapılan buğdaylar yıkama kaplarında birkaç kez yıkanarak toz ve toprakların tamamen ayrılması sağlanır.

**2. Islatma:**

Temizlenen ve yıkanan buğdaylar ıslatma kazanlarına alınarak ıslatma işlemine tabii tutulurlar.

Islatmanın faydası danede bulunan nişastanın bünyesine gerekli suyu alarak pişme sırasında çabuk jelatinleşmeyi sağlamaktır.

Islatmada dikkat edilecek husus;  ıslatma suyunun temiz ve mikropsuz olması ve fazla sert su olmamasıdır.

**3. Pişirme:**

Pişirme bünyesine yeteri kadar su almış buğdayın 95 C civarında 1-2 saat kaynatılması olayıdır. Pişirme bulgurun kalitesini etkileyen en önemli işlem basamağıdır.

Bu nedenle şu işlemlere dikkat edilmelidir.

- Buğdayın pişmesi sırasında nişasta tamamen jelatinleşmeli ancak buğday danesi dağılmamalı ve nişasta açığa çıkmamalıdır. Bunun için buğday çok kuvvetli ateşte pişirilmelidir.

- Pişmenin tam olması gerekir. Dane ortadan kesildiğinde beyazlık kalmamalıdır.

- Pişen  buğdayda  topaklaşma,  yapışma,  dağılma,  renkte koyulaşma (yanma) olmamalıdır.

- Pişirme için ilave edilen su miktarı iyi ayarlanmalıdır. Öyleki; buğdayın pişmesi ve nişastanın jelatinleşmesi tam olmalı, buğdayın içerisinde beyaz nokta kalmamalı ve kazandaki su buğday tarafından tamamen emilmelidir.

Eğer kazanda su kalır ise bulgurun besin değerinde önemli kayıp meydana gelir.

Buğdayın tam olarak piştiğinden emin olduktan sonra kazanın altı söndürülür. Kapak kaldırılır ve bulgur tahta kürekle karıştırıldıktan sonra üzeri bezle örtülerek bir süre bekletilir. Böylece tam olarak pişmeyen bulgurların buharla pişmesi sağlanır.

Buğday vakumlu kazanlarda basınç altında da pişirilebilir. Bu Resimde süre 10-15 dakikaya inmektedir.

**4. Kurutma:**

Kurutma, pişen buğday danesinin su oranını (nemini) %10 civarına indirmek için uygulanan bir işlemdir.

Pişen buğdaylar sergi yerlerine taşınır ve 1-1,5 cm kalınlığında yayılırlar. Ara sıra karıştırılmak suretiyle iyice kurutulurlar.

Sergi yerleri betondan olabildiği gibi herhangi bir zemin üzerine serilmiş bezlerden de olabilir.

Güneş altında kurutma uzun süre alır. Oysa kurutma odalarında daha sağlıklı şartlarda kurutulabilir ve zamandan tasarruf sağlanabilir.

Kurutma odalarına vantilatörlerle 60-70°C lik kuru hava verilerek bulgurlar 4-5 saatte kurutulabilir. Ancak burada dikkat edilecek husus sıcaklığın 70°C yi geçerse bulgurun rengi koyulaşır.

**5. Eleme**

Genelde uygulanmamakla birlikte fabrikasyon bulgur üretiminde eleme işlemi yapılmaktadır.

Eleme ile buğdayların eleklerden geçirilerek boylanması, kabuk soyma işleminin daha kolay olması ve ikinci bir temizleme işlemi daha yapılmış olur.

**6. Kabuk Soyma:**

Pişen buğdayların kabukları çeşitli usullerle soyularak bulgurdan ayrılır.

Kabuk soymadan önce bulgurların su ile hafif tavlanması kabuğun daha çabuk ve iyi soyulmasını sağlar.

Bulgurun  kabuğu  evlerde taş  dibeklerde  ağaç tokmaklarla dövülerek  soyulurken,  imalathanelerde  dik taşlarla  veya  kırma makinalarından geçirilerek kabukları soyulur.

Kabuğu soyulan bulgur tekrar sergilerde kısa süre tutularak tavlamada verilen su uçurulur.

**7. Kırma ve II. Eleme:**

Kurutulan bulgurlar el değirmenlerinde veya bu iş için özel olarak yapılmış makinalarda istenilen boyda kırılarak eleklerden geçirilerek boylaması yapılır.

Bulgurun iriliği kullanma amacına ve alışkanlıklara göre değişmekle birlikte genelde;

**1. Pilavlık:**gözenek açıklığı 2,5 mm olan eleğin altına geçen iri bulgurlar.

**2. Köftelik veya çorbalık:**gözenek açıklığı 1 ,5 mm olan eleğin altına geçen ince bulgurlar olmak üzere ikiye ayrılırlar.

Daha küçük bulgurlara **elekaltı**adı verilir ve bunlar ya atılır yada başka amaçlarla kullanılır.

Kırma ve eleme işleminde bir miktar ince kepek açığa çıkar buda hava sirkülasyonu ile ortamdan uzaklaştırılır.

**8. Ambalajlama ve Depolama:**

Bulgurlar yeni ve içerisindeki maddeyi bozmayacak çuval, bez torba vb. uygun ambalajlara konarak depolanmalıdır.

Bulgurun depolandığı yerin serin ve rutubetsiz olmasına özen gösterilmelidir. Ortam rutubetli olursa yada bulgur iyi kurutulmamışsa, bulgurda küflenme ve diğer bozulmalar olmaktadır.

Ortamın sıcaklığı 30-35°C nin üzerinde olursa 4-5 ayda bulgurlarda ekşime ve açılaşma olmaktadır.

Bulgurun bekletildiği yer direk güneş ışığı almıyorsa ve 20°C civarında olduğunda bulgurun gıda değerinde bozulma olmadan bir yıl dayanabilmektedir.

**TARHANA YAPIMI**

Tarhana da bulgur yapımı gibi Türklere özgü bir gıda maddesidir. Yaz aylarında üretilen tarhana kışın tüketilmek üzere stok edilir. Yüksek besin değerinin yanısıra tad ve kokusuyla beğenilen ve ülkemizde tüketimi fazla olan bir çorba çeşididir.

**Tarhana nasıl hazırlanır?**

Tarhana yöresel olarak farklılık göstermesine rağmen, genellikle kabuğu soyulmuş buğday kırması veya un ile yoğurt, süt, soğan, domates,  kırmızı  biber,  tuz  ve  çeşitli  baharatların  karıştırılıp yoğrulmasıyla elde edilen hamur mayalanmaya bırakılır.

Hamur mayalanınca küçük parçalara bölünüp temiz bir bezin üzerine konarak kurutulur. Hafif kuruyan parçalar ufalanarak toz haline getirilip torbalara konularak kışa saklanır.

Şimdi ülkemizde yapılan oldukça değişik tarhana çeşitlerinin hazırlanışını öğrenelim.

**Tarhana**

**Malzemeler:**

Yarım kilogram yoğurt (kaymaklı)

3 olgun domates

3 orta boy soğan

7-8 adet acı sivri biber

Tuz, nane, maydanoz, aldığı kadar un

Domates, biber yıkanır. Soğan soyulur. Hepsi doğranır. Buna tuz ve yoğurt konup karıştırılır. Elenmiş un ile katı hamur yapılır. Maya, cam veya çelik bir tabağa alınıp üzeri örtülür. Hergün yoğrulup sulanırsa un konur. 10-12 gün bekletilir. Sonra temiz bir örtü üzerine küçük parçalar halinde dökülür. Biraz kuruyunca parçalar daha küçültülür. En son olarak kevgirden geçirilip gölgede iyice kurutulur. Bez torbaya konup saklanır. Tarhana hamuruna ayva kabukları da konursa hoş kokulu ve mayhoş olur.

**Yoğurt Tarhanası**

1 kilogram yağlı yoğurt

Aldığı kadar un, tuz

Yoğurdu büyük bir kaba koyup, içine aldığı kadar un koyunuz. Yeterince un ilave edip, ekmek hamurundan biraz daha katı olacak şekilde hamurunu yoğurunuz. Üzerini kapatıp bir gece kendi haline bırakınız. Ertesi gün hamuru küçük parçalara bölüp temiz bir bez üzerine koyup kurutunuz. Hafif nemli haldeyken kalbur veya elekten geçiriniz. toz haline getiriniz. Tekrar serin bir yere koyup kurutunuz. Tamamen kuruyunca serin bir yere koyup kışa saklayınız.

**Domatesli Tarhana**

1 ,5 kilogram yağlı yoğurt

2 kilogram domates

3-4 acı biber

3-4 adet soğan

Aldığı kadar un

Nane, maydanoz, tuz

Soğanları doğrayıp, geniş bir tencereye koyunuz. İçine doğranmış, biber, domates, nane, maydanoz ve 1-2 bardak su ilave edip iyice kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp soğuyunca içine yoğurdu ve aldığı kadar unu koyup hamur yapınız. Ağzını kapatıp 3-4 gün mayalanmaya bırakınız. Bu süre zarfında zaman zaman hamuru yoğurunuz. Sonra hamuru küçük parçalara ayırıp kurutunuz. Hafif nemli iken elek veya kalburdan geçiriniz. Tekrar bez üzerine koyup kurutunuz. Tamamen kuruyunca torbalara koyup saklayınız.

**Göce Tarhanası**

Göce, dış kabukları dibeklerde tahta tokmaklarla ayrılmış buğday kırması (yarması veya gendirme) demektir. Tarhana yapılacak göcenin bir kısmı tarhanaya katılarak tuz, nane, domates, ve yoğurt ile birlikte miktarına göre tencere veya kazanlarda pişirilir. Ilık hale gelince buna kalan göce ve maya katılarak iyice yoğrulan karışım kükremeye terkedilir. Ekşime sonunda iri parçalar halinde çarşaflar üzerine dökülerek ufalanabilecek hale gelinceye kadar bekletilir. Daha sonra kalburdan geçirilip güneşte iyice kurutulur ve ambalajlanır (saklanır).