

federal barajlardan daha küçük olan 10.000 barajın kazaya uğrama olasılığı fazladır. Son zamanlarda yapılan bir milli yoklama, sadece birkaç eyaletin o da sözde kalan şekilde, baraj güvenliği için harcama yaptıklarını ortaya koymuştur. Muhtemelen, en iyi baraj güvenliği programına sahip California'da dahi, 6 yıl önce, akıl almaya-cak çapta bir baraj faciasını sadece şans önlemiştir. 1971'de, nüfus yoğunluğu sık olan San Fernando Vadisinde bir barajı deprem feci şekilde hasara uğrattı. Uzmanlar, deprem esnasında eğer su seviyesi biraz daha yüksek olsaydı (tesadüfen baraj yarı yarıya boştu), barajın çökmüş olacağını ve 100.000 kişinin boğulabileceğini hesaplamışlardı. 1972'de, Batı Virginia'da, 125 kişinin ölümüne yol açan Maden Şirketi Barajının çöküşünü takiben Kongre Millî Baraj Araştırma Yasasını çıkardı. Bununla, ülkedeki bütün barajların Mühendisler Birliğince incelen-

mesinin sağlanması bekleniyordu. Fakat gözden kaçan iki nokta Yasayı işlemez kılıyordu: Birincisi. Bu BuRec ve Ordu Birliği tarafından kurulan büyük barajların dışarıdan kontroluna imkân vermiyordu. İkincisi. Bu iki büyük kuruluş kendi kendilerini yeterince kontrol edebilecekleri fikrinden hareketle Kongre, araştırmaların yapılması için ödenek ayırmamıştı. Teton incelemesini yürüten Alt Komite Başkanı Leo J. Ryan (California'dan), bu boşlukları giderici bir ek tasarı hazırladı.

Kongre bu tasarımı hemen kabul etmelidir. Yoksa, kendi maliyet - yarar formüllerine dayanarak baraj kuran mühendislerimiz baraj harcamalarında kısıntılara giderlerse, baraj eteklerinde yaşayanların şansı Teton ve San Fernando Vadisindekiler kadar da olmayabilir.

*READER'S DIGEST'ten
Çeviren: Ruhsar KANSU*

TARHANA

Halûk TURGUT

İçindeki maddelerin beslenme bakımından değeri yüksek, kuru olması nedeni ile uzun zaman saklanabilen ve kolay pişirilebilme özelliği olan Tarhana Türk'e has bir gıda maddesidir. Tarhana, kabuğu soyulmuş buğday kırmısı veya un, yoğurt, domates, soğan, biber, tuz ve çeşitli baharatlı otların süt asidi fermantasyonu ile hazırlanan kuru çorbalıktır.

Osmanlı İmparatorluğunun etkisi altında kalan yörelerle, Macaristan ve Finlandiya'da tarhana benzeri çorbalıklar yapılmakta ve tüketilmektedir. Bu tarz çorbalıklar günümüzün en yaygın olanlarını meydana getirirken, ordu dahil tüm toplu tüketim yapan yerlere getirdiği kolaylıkla önemi gittikçe fazlaştırmaktadır.

Tarhana Ülkemizde iki şekilde hazırlanmaktadır. İlk metoddaki tarhana "Göce" denilen ve dış kabukları dibeklerde tahta tokaçlarla ayrılan gendime (buğday kırmısı - yarması) den yapılırken, ikinci metoddaki undan yapılır. Her iki metoddaki tarhana üretimi bölgelere göre değişimle birlikte genellikle yoğurt, çiğ veya pişmiş süt, domates, soğan, kırmızı ve yeşil biber, tuz ana maddeleri ile aroma vermek, ekşime üzerine etki yapmak üzere çözümlü, dereotu, nane gibi eterik yağları yüksek bitkilerden yapılmaktadır.

Göce (kırılmış gendime) nin sellülozlu maddesi azdır, pişirilmemiş olduğundan tarhana üretimi değişiktir. Tarhana yapılacak olan göce veya yarma iki kısma ayrılır, ilk kısım tuz, nane, domates ve ayrıntı bir kazana konarak pişirilir. Karışım ilminca, üzerine maya ve kalan yarma katılarak yoğrulur. Bazı yerlerde ise yarma ayrıca pişirilmeyen, yoğrulmuş olarak kendi halinde fermantasyona bırakılır. Sonra iri parçalar halinde temiz bir çarşafa serilir, biraz kuruyunca kalburdan geçirilir ve sonra güneşte kurutulur. Bazı yörelerde yarma, kazanda tuzlu su ile uzun zaman pişirilir, iltirir ve üçte bir miktarda yoğurtla yoğrulur. Fermantasyonda ekşimeyi (süt

asidi üretimini) arttırmak üzere, üzerine bir miktar yoğurt konur, yarma pişmiş olarak yalnız başına yoğunlaşmaya bırakıldığında biraz fermente olur, bu nedenle yoğurt ile yoğurmadan sonra bir gecede tarhana istenilen ekşiliği alır ve bezler üzerinde kurutulur.

Ege Bölgesinde yaygın olan un tarhanası üretiminde, bir tencereye önce tarhana otları, soğan, domates, biber irice doğranarak tuzu eklenir, az su ile soğan "ölünceye" kadar pişirilerek "harç" elde olunur. Soğuyan harçtan otlar alınır, geriye kalan sulu kısım diğer kaptaki un üzerine dökülür, maya ve yoğurt konarak civık hamur kıvamında yoğrulur. 3 - 4 gün fermantasyona bırakılan bu karışım, her sabah ve akşam su süt veya yoğurtla yoğrulur, sonra topaklar halinde üzerine un serilmiş çarşafalarda ve gölgede kurutulur. Tarhanaya maya olarak ekşi maya konur. Tarhananın kendiliğinden veya içersine ekşi maya konarak fermantasyona bırakılmasının amacı, süt asidi bakterilerinin çoğalması ile asitlerin çoğalmasıdır. Ortamdaki tuz ve diğer koruyucu maddelerin oranlarına göre tarhanadaki asit miktarı % 2'ye (süt asidi cinsinden) çikabilir.

Tarhana yapımı aynı prensiplerle fakat modern ekipmanlar kullanılarak kontrollü şartlarda ve formüllerle günümüzde üretilmektedir. Böylece daha temiz, standartları belli güvenilir ürünler ortaya çıkmaktadır.

Ortalama olarak tarhanada % 60 - 70 nişasta - şeker, % 10 - 12 protein, % 5 yağ, % 5 kül, % 8 tuz, % 1 sellüloz bulunur. Buna göre istenirse 1 kg una 0,5 yoğurt, 0,25 kg domates, 0,25 kg biber, 80 g tuz ve 5 g baharatlı otlar konarak değişik tarhanalar yapmak mümkündür.

Türk'e has olan bu kuru çorbanın değeri gün geçtikçe daha fazla anlaşılmakta, tüketimi de paralel olarak fazlaştırmaktadır.