





HATAY Mutfak Kültürü

Antakya Gastronomi Derneği
Aylık Bülteni

EDITÖR
Mehmet Tanrıverdi

YAYIN KURULU
A.Vasi Köse
Süheyl Budak
Fuat Keşşaf
Metin Tansal
Erol İğde
Bilge Gülben Gülgeç
Özgür İldır Öksüz
Esra Dinçer
Mehmet Tanrıverdi

ANTAKYA GASTRONOMİ DERNEĞİ
Hastane Caddesi, Çerkezoğlu Sitesi
No:36 Antakya - Hatay

İLETİŞİM
e-mail: info@antakyagastronomi.com

Hatay Mutfak Kültürü Bülteni
Antakya Gastronomi Derneği tarafından
T.C. yasalarına uygun olarak yayımlanmaktadır.
Ayda bir yayımlanır.

UYARI

Bültenimizde yayınlanan içerik, fotoğraf ve makaleler Antakya Gastronomi Derneği'nin yazılı izni olmaksızın gazete, dergi, tez, toplum medyası ve dijital ortamda herhangi bir şekilde kullanılamaz.

Bülten adı, Antakya Gastronomi Derneği ve yazar adı birlikte kaynak gösterilerek kısa alıntılar yapılabilir.

Bültenimizde yayımlanan makalelere ait yazı, görsel ve fotoğrafların sorumluluğu yazarına aittir.





Baba ğannuş* humusa karşı

Yazı: Mehmet Tanrıverdi

Fotoğraflar: Erol İğde

Baba ğannuş ve humus, Akdeniz ve Orta Doğu mutfağının en popöler ve dolayısıyla tüm dünyada en çok bilinen iki yemeğidir dersek yanılmış sayılmayız. Her ne kadar son zamanlarda meze olarak anılsalar da, bizim evlerimizde yakın geğmişe kadar öğün yemeği olarak sofraya konmuşlardır.

Söz konusu yemekler köken olarak Doğu Akdenizli oldukları varsayılsa da, Mısır'ın sıcak çöllerinden Lübnan'ın yeşil tepelerine, Yunanistan kıyılarından Kafkaslar'a kadar tüm Levanten bölgesini kapsar. Ancak kabul etmeliyiz ki, oldukça geniş bir bölgede yer alan her kültür, bu iki yemeğin kendine has versiyonlarını geliştirmiştir. Bu versiyonlardan bazıları diğerlerine göre daha başarılı olmuş mudur; bu tartışılabilir ya da doğrudan kabul edilebilir.

Baba ğannuş ve humusun akraba, hatta kardeş olduklarını hiç düşünmüş müydünüz? Çünkü her ikisi de aynı ek bileşenlerden meydana gelmiştir. Reğeteleri, servis şekilleri, birlikte yenilen çiğ sebze ve çeşnileri ve hatta her ikisinin de mutlaka pide ile yenilmesi ortak özellikleridir.

En temel halleriyle her ikisi de tahin, sarımsak, limon suyu ve tabii ki zeytinyağı ile yapılır. Bu

* Türkçe'de "ę" ile başlayan bir kelime olmamasına karşın, telaffuz şekline göre yazmak istedim.

ek bileşenlerle baba ğannuşun ana malzemesi közlenmiş patlıcan, humusunki ise haşlanmış nohuttur. Aradaki fark basit gibi görünse de, iki farklı karakterdeki kardeş gibi, lezzetleri birbirinden tamamen farklıdır. Tatları farklı olduğundan, haliyle, biri diğerinin yerini de tutmaz. Ama, bu iki kardeş arasında humus, tüm dünyada sağlıklı Akdeniz mutfağı hayranı olan insanlar arasında daha popölerdir. Aralarında ana bileşenleri dışındaki en önemli fark, eski zamanları göz önünde bulundurursak; kuru bakliyat olan nohutun hemen her mevsim bulunabilmesi, patlıcanın ise yaz sebzesi olması dolayısıyla yılın belli bir zamanında elde edilebilmesidir. Dolayısıyla humus dört mevsim yenilebilirken baba ğannuş tutkunları yazı beklemelidir. Ancak günümüzde bu fark kapanmış, patlıcanı her mevsim manavda pazarda bulmak mümkün olmuştur.

Ebu ğannuş ya da baba ğannuş adının nereden geldiği ile ilgili kesin bilgi yoktur. "Ebu" Arapça'da baba anlamına gelen bir kelime olsa da 'baba' aynı zamanda bir sevgi terimidir. "Ēannuř" ise "şımartılmış" anlamına gelir ki aslında bu kişisel bir isim de olabilir. Yaygın hikayeye göre baba ğannuşu ilk hazırlayan kadın, bu yemeği yaşlı ve dişsiz babasını hoşnut etmek için yapmıştır. Kelime kombinasyonu olarak "şımartılmış baba" olarak yorumlanabilir ama yine de bu ismin patlıcana ya da yemeğe mi yoksa özel işleme bulmaç haline



getirilmiş yemeğin keyfini çıkaran gerçek bir kişiye mi atıfta bulunduğu bilinmiyor.

Biraz da bu iki kardeş yemek hakkında bilgi verelim. İyi bir baba ğannuş yapmanın yolu taze, daha az tohumlu oldukları için fazla büyük olmayan ve parlak bir kabuğa sahip genç patlıcanlardan geçer. Lezzeti ise patlıcanların közlenmesinden gelir. Haşlanmış patlıcan, asla közlenmiş patlıcanın verdiği o karakteristik isli tadı karşılayamaz. Bu yüzden patlıcanları güzelce yıkayıp kuruladıktan sonra ocağınızın yüksek ateşinde ya da mangalda kor ateş üzerinde her tarafı iyice yumuşayınca kadar közleyin. Patlıcanı ateş üzerinde pişirmek, patlıcanlı her ne yemek yapıyorsanız yapın ona en lezzetli halini verecektir. Nitekim bu lezzet düşkünlüğü, 1900'lü yılların başında İstanbul'a pahalıya patlamış, ağustos eylül aylarında bollaşması ve ucuzlamasıyla patlıcan mevsiminde çıkan yangınlara halk patlıcan yangınları ismini vermiş, bunların en meşhurunda, iki gün iki gece süren yangında birkaç semt harabeye dönmüştür.

Közlenen patlıcanları ateşten alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan patlıcanın yanmış kabuklarını soyun. Üzerinde tek tük yanmış kabuk parçaları kalırsa dert etmeyin, bu yemeğinize ekstra lezzet katacaktır; ancak bunu fazla da abartmayın, lezzet katayım derken yemeğinizin tadı da kaçmasın. Soyulmuş patlıcanları bir süzgeç üzerinde bekletirseniz, fazla ve acı sularından da arındırılmış olursunuz.

Patlıcanı ezmek için robot kullanmanıza gerek yoktur. Tamam; baba ğannuş biraz kremsi olmalıdır ama azıcık dokulu olmasının zararı yoktur. Bunun için patlıcanları bir çatal yardımıyla kolayca istediğiniz kıvama getirebilirsiniz. Bundan sonrası ise ek bileşenlerin katılması. Tahin, sarımsak, limon suyu, tuz... İsteğe bağlı olarak pul biber, kavrulmuş ve dövülmüş kimyon, kıyılmış maydanoz ya da taze kişniş yaprakları ve üzerine de zeytinyağı.

Baba ğannuş tarifinin bölgeden bölgeye değişiklik gösterdiğinden ve farklı kültürlerde farklı versiyonlarının üretildiğinden bahsetmiştik. Tahinin yerini bazen yoğurt almıştır. Çocukluğumda Antakya'da "ebu ğannuş" denen yemeğe uzun yıllar sonra patlıcan yoğurtlama denmesini ve baba ğannuşun tahinle yapılmaya başlanmasını "nihayet doğru bulundu" diye yorumlamıştım. Oysa bunun, ebu ğannuşun yoğurtlu versiyonu olduğu hiç aklıma gelmemişti. Süzme yoğurt ve sarımsakla karıştırılan patlıcan, üzerinde kavrulmuş kıyma ve yağda gezdirilmiş pul biber ile servis



edilir ve bu, sıcak yaz günlerinde haftanın en az bir günü evimizde öğün yemeği olurdu. Nitekim bunun kavrulmuş kıyma yerine kızartılmış küçük köfteli versiyonuna pek çok yerde rastlıyoruz. Örneğin, Bağdatlı yazar Muhammed bin el-Kerim el-Bağdadi'nin 1226 yılında derleyip kaleme aldığı Kitâbü't Tabih'te tarifini verdiği, dokuzuncu yüzyılda halife al-Ma'mun ile dillere destan bir evlilik yapan Buran'ın adıyla anılan Buran ya da Borani¹ bizim patlıcan yoğurtlamanın köfteli olanına benziyor.

Yine Antakya'da ve farklı kültürlerde yemeğe közlenmiş biber ve nar ekşisi eklenerek yemek bir üst seviyeye taşınmış, bazen üzeri nar taneleriyle de süslenmiştir. İsrail'de tahinin yerini mayonezin aldığı görülmüştür.

Antakya mutfağında baba ğannuşun yoğurtlu versiyonundan başka salata gibi yenen "ekşileme" versiyonu da bulunur. Közlenmiş ve ezilmiş patlıcan, jülyen doğranmış kuru soğan, taze biber, domates, sarımsak ve maydanozla karıştırılmış, nar ekşisi, limon suyu veya koruk suyu ile tatlandırılmıştır. Mahmud Nedim bin Tosun'un 19. yüzyıl sonlarında yazdığı "Aşçıbaşı" kitabında bu yemeğe "Patlıcan Salatası"² adıyla rastlıyoruz:

"Patlıcanın kabaca fakat çekirdeksizlerinden bilintihab sapları kesilip boğazlarından bir çubuğa dizilerek ve birkaç yerlerinden bıçakla çizildikten sonra fırına verilir. Küllü kıvılcıma gömülür ise de en âlâsı fırına vermektir. Fırında piştikte kabukları soyulup iki bıçak birbirine amûd olarak kıyılır veyahut satır altında güzelce ezildikten sonra tuzu da serpilip ve çentilmiş soğan ve yeşilbiber ve domates ile de karıştırılarak ve üzerine bir tutam da kıyılmış maydanoz serpilip zeytinyağı ve keskin sirke de gezdirildikten sonta tenavül oluna; pek hoş olur."

Gençlik yıllarımda çarşıda öğlen yemeklerini dükkanlarında yapıp yemek isteyen kunuduracı esnafının birkaç patlıcanı ince bir ağaç dalına ya da bir şişe dizip çarşı fırınında pişirterek yoğurtlama ile öğün geçıştirdiklerine şahit olmuşluğum vardı.

Humus ta baba ğannuşa benzer. Közlenmiş patlıcan yerine haşlanmış nohutla yapılır. Bir gece önceden ıslatılmış nohut, haşlanır ve kabukları soyulmak suretiyle havanda dövülür. Dokusu,

¹ Muhammed b. El-Kerim, Kitâbü't-Tabih, Çev. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2009, s.86

² Mahmud Nedim bin Tosun, Aşçıbaşı, Haz. Priscilla Mary Işın, YKY, İstanbul, 1998, s.158



dövenin maharetine ve sabrına bağlı olarak değişir. Ancak günümüzde makinada çekilen humus kremi dokudadır. Ek bileşenleri tahin, sarımsak, limon suyu ve zeytinyağıdır. Kıyılmış maydanoz, pul biber ve dövülmüş kimyonla servis edilir. Süsleme ve birlikte yenen malzemeler mevsimlere göre değişiklik gösterir. Bahar ve yaz aylarında turp, tere, domates dilimleri, kışın salatalık tursuşu dilimleri ile çok güzel gider.

Humusun, baba ğannuşa göre versiyonlara ayrılmadan orijinalitesini koruyarak günümüze kadar ulaştığını söyleyebiliriz. Son zamanlarda lezzet avcıları ve yenilik peşindeki şefler humusa müdahale ederek farklı türlerini sunmaya başladılar. Ancak bu farklılık humusun sunum şeklinden öteye gidemedi. Baba ğannuş içeriğinde değişiklikler olmasına rağmen humus tüm uğraşlara karşın karakterini koruyup, değişikliğe asla izin vermemiştir. Sadece ekstra ilavelerle yeni türler elde edilmeye çalışıldı. Tereyağlı humus, pastırmalı humus, sucuklu humus vs... 2017 yılında coğrafi işareti alınmış olan Tarsus'un sıcak tereyağlı humusunun geçmişi ancak 20. yüzyılın başlarına kadar gider.

Baba ğannuş ve humus besin içerikleri açısından da birbirlerine benzerler. Her ikisi de %0 kolesterole sahiptir. Folik asit, antioksidan, lif, protein, mineral ve vitaminler açısından oldukça zengindirler. Bununla birlikte humus, baba ğannuştan daha yüksek kalori içeriğine sahiptir.

Peki, tercihimiz baba ğannuş mu yoksa humus mu? Size göre patlıcan daha lezzetliyse baba ğannuş, nohutu patlıcana tercih ediyorsanız humustur. Aslına bakarsanız ikisi arasında bir tercih yapmaya gerek yoktur. Hangisini seçerseniz seçin, yanlışa imza atmamış olursunuz. Çünkü her ikisi de lezzetli ve sağlıklı. Akdeniz mutfağı sağlıklı lezzetleri ile bilinir. Doğu Akdeniz'de doğup tüm dünyaya yayılan hem baba ğannuş hem de humus bunun harika örnekleridir ve her ikisi de pideyle iyi gider.

İncir

Süheyl Budak

*Dal ucunda torbacık,
içi dolu helvacık.*

M.Ö. 8000'lerden itibaren insanlar tarafından incirin toplanmaya başlandığını ve yaklaşık M.Ö. 4000'lerde Doğu Akdeniz'de yetiştirilmeye başlandığını arkeolojik kanıtlar göstermektedir. Antik Mısır'da teb, Arapça'da tin, Persler'de unjir ve Piddington İndeksi'nde Sanskritçe adı udumvara olarak geçmektedir.

Yunan mitolojisinde yerel ve muhtemelen geç döneme ait bir tredisyona göre Titan Sykeus, Tanrılar Kralı Zeus tarafından takip edilen annesi Gaia'yı kurtarmak için yerden bir incir ağacı çıkarır ve bu suretle annesinin onun altında korunmasını sağlar. Çünkü incir ağacı, Zeus'un yıldırımlarının yönünü saptırıcı olarak bilinmektedir. Görüldüğü üzere incir ağacı, Yunan mitolojisindeki bu olaydan dolayı aynı mitolojide koruyucu bir karakter kazanmıştır(1).

İnciri taze ve kuru olarak tüketen bir coğrafyadayız. 1970'li yıllara kadar her evin kilerinde bir incir sandığı vardı. Bu sandıkta kurutulmuş incirler kış için hazırlanırdı. Kışın da gelen misafirlere hazırlanan çilingir tabağında yer alırdı(2).

İncir her yöreye göre değişen tatlar ve renkler gösterirken, kendi bölgemizde bulunan farklı incir çeşitlerine dikkatinizi çekmek isterim. Altınözü yöresine ait iki kurutmalık incire sahibiz. Bunların yöresel adları Fahli ve Taraklı'dır. Lezzetleri ve şekilleri farklı olan bu incirlerin coğrafi işaretleri bu güne kadar alınmamıştır. İnşallah Altınözü belediyesi bu konu üzerine yoğunlaşır.

Hatay yöremizde Boğma (rakı) üretmek için kurutulan incirlerimiz vardı. Maalesef günümüzde "Boğma" artık üzümünden çekiliyor ki, bu da bir geleneksel lezzetimizin daha kaybolduğunu bize gösteriyor.

Antakya mutfağında kurutulmuş ve taze incirden dört tarifimiz var; menengiç tatlısı, incir mermelatı, kuru incir murabbası ve taze incirden incir lopu (taze incir reçeli). Bunlardan menengiç tatlısı ve



incir lopunun tarifini sizlerle paylaşmak isterim çünkü bu iki tarifi bilen azaldığını sanıyorum.

Menengiç tatlısı

Malzemeler: 100 g menengiç, 10 adet kuru incir, 5 adet ceviz içi.

Yapılışı: Menengiç kavrulur, kuru incirler küçük parçalara doğranır. Bir havanın içine bir miktar incir ve menengiç koyulup havanda dövme işlemine başlanır. Bu işleme menengiçlerin iyice ezilmesi sağlanıncaya kadar devam edilir. Daha sonra üzerine ceviz içleri katılarak hafifçe dövme işlemine devam edilir. Tüm malzemenin birbirleri ile karışımı sağlandıktan sonra havandan alınıp ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak yuvarlanır ve bir tabağa dizilerek servis edilir. Bu tatlı kış aylarında yapıp yenen bir tatlı olup günümüzde yapılmamaktadır.

İncir Lopu (taze incir reçeli)

Malzemeler: 15 adet taze incir, 200 g toz şeker, 100 g su, 1 kahve kaşığı limon suyu.

Yapılışı: Taze incirleri itina ile soyun. Bir tencereye şekeri ve suyu koyup koyu bir şurup elde edinceye kadar kaynatın; sonra incirleri şuruba ekleyin. İki taşım kaynatıp şurubu ateşten alın, soğumaya bırakın. Şurup soğuyunca içinden incirleri itina ile alın ve tekrar şurubu kaynatın kaynayan şuruba incirleri ekleyin. İki taşımından sonra şurubun altını kapatın. Bu işlemleri en az üç defa yapın ancak incirlerin çeşidine göre bu işlem bazen dört defa da tekrarlanabilir. En son kaynatmada limon suyunu ekleyiniz.

Eskiden kırsal alanlarda kuru incir zeytinyağı eşliğinde servis edilirdi. Bunu yaşamış biri olarak önceleri çok garipsemiş ve elimi sürmemiştim. Sonraları ıltılmış zeytinyağına batırılarak yenilen bu incirin lezzetini unutamıyorum. İncir yemenin tam zamanı; afiyet olsun.

Kaynakça:

1. Deniz Gezgin; *Bitki Mitosları*
2. Süheyl Budak; *Antakya Mutfağı, kış gecelerinde yenilen yiyecekler*

Maklube

Esra Dinçer
Uzman Diyetisyen

Maklub Arapça'da "ters dönmüş, çevrilmiş" anlamına gelir, yemeğin yapılış tekniği ters olmasa da, servis şeklinin "maklub" olmasından dolayı maklube denmiş.

Antakya mutfağında ya da Osmanlı mutfağında tek başına yenen bir yemeğe çok rastlamayız, yanına bir başka ana yemek, yardımcı yemek ister. Maklube bu yönüyle diğer yemeklerden ayrılır, yanına mevsimi dolayısı ile çoban salata dışında bir şey istemez.

Maklube Kadrosu

👉 Yaz mevsiminin en güzel sebzesi; patlıcan

Tercihen dolmalık patlıcanları kullanmayın, biraz daha büyükçe patlıcanlar daha iyidir. Patlıcanlar soyulmadan (kabuğundaki lezzet kaybedilmemeli), uzunlamasına doğranır, bir sini içinde güneşlendirilir. Güneşlenmiş patlıcanlar hem daha az yağ çeker hem de daha çabuk kızarır. Kızartma derin yağda yapılmalıdır. Kızaran patlıcanlar bir kenara alınır.

👉 Kazbaşı et

İsteğe göre seçilen et (kazbaşı, kuşbaşı, koyun eti, dana eti, yağlı, yağsız tercih edilebilir) haşlanır, et suyu pilavı pişirmek için ayrılır. Etin mümkün olduğunca yumuşak olması istenir.

👉 Pirinç

Pirinç yıkanır, sıcak suda yarım saat bekletilir, süzülür. Tarçın-karabiber veya yenibahar-karabiber eklenir, pirinç bembeyaz kalmamalıdır, baharat bu yemeğin imzasıdır diyebiliriz. Önceden pişirme uygulanan patlıcan ve etin aksine pirinç son aşamada pişirilir.

👉 Badem

Tuzsuz badem suda haşlanır, kabukları soyulur, ayrı bir tavada sade yağ veya tereyağında kavrulur.

Kavuşma Anı

Ayrı ayrı hazırlanan malzemeler bakır tencerede buluşur. Bakır tencerede maklube pişirmek makbul olanıdır.

Makbul diyince aklıma gelen bir anektoddan bahsetmek isterim; eşim ilk kez Antakya'ya geldiğinde; teyzem Maksude, komşumuz Makbule ve annemin ikram ettiği maklube ile aynı gün

tanıştı. Haliyle kafası da karıştı. Maksude teyzeme; "Maklube teyze çok memnun oldum", komşumuz Makbule teyzeye "Maksude teyze", maklubeyi yedikten sonra da; "Makbule harika bir yemekmiş" demişti.

Bakır tencerenin dibine etler dizilir, üzerine kızartılan patlıcanlar yerleştirilir. Tencerenin ortasından kenarlara doğru, daha doğrusu pirinçleri koymadan önce patlıcan çerçevesi olacak şekilde dizilir. Ne kadar çok patlıcan o kadar lezzetli maklube!

Patlıcanların üzerine baharatla ovulmuş, tuz da eklenen pirinç dökülür, patlıcanlarınız uzunsa pirinç döküldükten sonra pirinç katmanının üzerine katlanabilir.

Etləri haşladıktan sonra kaldırdığımız et suyu eklenir, bundan sonra aynen pirinç pilavı pişirme şekli ve süresi geçerlidir. Et suyu ekledikten sonra katmanların düzgün kalabilmesi için mutlaka bir tabak kapatılmalı, kısık ateşte pişmeye bırakılmalıdır.

Maklub etmek...

Pişen pirinç; artık servis zamanının geldiğini gösterir. Köpük köpük kavruan bademlerin yağı tam bu esnada dökülür, bademler kenara alınır. Bakır tencerede pişen yemek, bakır bir tepsiye veya uygun bir servis tabağına dikkatlice çevrilir. Artık pilav altta, et en üsttedir. Tam da bu esnada kavruan bademleri maklube ile kavuşturmalı, ortalığı saran mis kokular eşliğinde maklubeyi afiyetle yemelisiniz.

Hem besin içeriği (hayvansal ve bitkisel protein, tahıl, yağ) düşünüldüğünde, hem de görsel olarak sofrada yarattığı eşsiz görüntü sebebiyle, zor gibi görünse de aslında oldukça kolay olan maklube yaz aylarında sıkça pişirilir. Bol soğanlı, domatesli, acı biberli ve özellikle de ekşili salatalarla tadına doyulmaz...

Yemek tariflerini araştırdığımda; Maklube'nin pişirilme şekli ve içeriğinde birçok farklılık olduğunu; badem yerine çam fıstığı, patlıcan yerine patates ve havuç kullanıldığını, kuru soğan, domates eklendiğini, bazı tariflerde baharatların hiç eklenmediğini de gördüm. Her yemekte olduğu gibi, coğrafi yapı ve damak tadı aynı isimli ama farklı formları oluşturmuş olsa da, ben benim bildiğim şekliyle sizlerle paylaşmak istedim. Yazılarımızda kaynak göstermeye dikkat ediyoruz bu bültende, doğrusu da bu, yazıyı yazarken annemden (Feryal Ömeroğlu) çok yardım aldım. Yazı bitince; "e, bu kadar bahsettik, bahçeden patlıcan toplayalım, güneşlendirelim" dedik. Yarın bir Maklube iyi gider...



Fotoğraf: Erol İğde

Yabani elma reçeli...

Yazı ve fotoğraflar: İsmail Zubari

Samandağ becerikli, hamarat kadınların vatanıdır desem abartmış sayılmam. Her evde iş işleyen, farklı tatlar üreten kadınlara rastlamak mümkün. Bu sayımızda işleyeceğim konulardan bir tanesi de bu az bilinen ama hafif ekşimsi tadı ve cevizin muhteşem uyumunun bir araya geldiği yabani elma reçeli olacak. Bu güne kadar çok değişik meyvelerden üretilen reçel, likör, şurup gibi enteresan tatlara şahit olmuşum ama elma reçelini hiç bilmiyordum. Bir arkadaşım bahsedince doğal olarak ilgimi çekti ve bizim mahalleye yakın oturan Emel Balçın'ın evine gittim. Güzel tesadüf derler ya, Emel hanım tam da elmaları topluyordu. Evlerinin bahçesinde ekili yabani elma ağaçları vardı, gözüne kestirdiği ufacık elmaları seçiyor elindeki leğene koyuyordu. Haliyle bana deklanşöre basmak kaldı.

Yeteri kadar elma toplayınca elmaları yıkadı ve soymaya başladı. Ama öncesinde elmaların iç posasını oyacakla çıkarıyor, kontrol ediyor, sonra da işine devam ediyordu.

Fotoğraf çekilmek pek hoşuna gitmese de, ısrarlarım karşısında kabul etme nezaketini gösterdi. Bu arada, ben nasıl yapıldığını anlamaya çalışıyor ve ölçüleri almaya bakıyordum. Ehh, sonunda bir şeyler çıkarabildiğimi sanıyorum.

Başta söylediğim gibi, nadir bilinen bir reçel türüdür. Eskiden elmalar dağ yamaçlarında kendiliğinden yetişen ağaçlardan yeşil iken toplanırdı. Şimdi fidancılığın gelişmesiyle evlerin bahçelerinde rahatlıkla yetiştirilebiliyor.



Posası alınıp soyulan elmalar bir gün kireçli suda bekletilir. Daha sonra şeker ve su katılarak odun ateşinde pişirilir. Ateşten indirildikten sonra oyulmuş kısmına ceviz ya da fıstık doldurulur. Kavanozlara koyulurken bir parça tarçın kabuğu eklenir. Bu sayede tarçın kokusu tüm kavanozu kaplamış olur.

Zor bir süreçten geçen ve iştah açıcı bir görüntü veren elma reçeli, yerken damağınızda hoş bir ekşimsi tat bırakacaktır.

Bu arada şeker miktarı arzuya göre konulsa da ortalama bir kg elmaya 1 kg şeker ve yeterli miktarda su katılarak kaynatılır. Elmaların bekletildiği kireçli su ise sönmemiş kireçten hazırlanmalı ki, yerken ktır ktır olsun.