



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKÇEK (KESME) (ŞANLIURFA)

Bağbozumu ile birlikte bağlardan derilen üzümler küfelerle evlere getirilir. Üzüm teknelerine boşaltılan üzümler bu teknelerde çıplak ayaklarla sıkılarak suyu çıkarılır. Şivinden (posa) ayıklanan üzüm suyu (şire) büyük kazanlara konularak odun ateşinde kaynatılır. Kaynayan şireye bir sitil (kova) ayrılan eklenir ve kaynatma işlemi sürdürülür. Daha sonra aktoprak (veya şire toprağı) eklenir (bu işleme "toprak verme") ve sürekli olarak karıştırılmaya devam edilir. Bu aşamada kazan altındaki ateş çekilir ve kazandaki şirenin yarısı başka bir kovanın içine boşaltılır ve kovanın içine şireye katı kıvama gelmesi için un eklenir. Daha sonra bu un eklenmiş şire tekrardan ocaktaki kazana boşaltılır ve kazanın ateşi tekrardan yakılarak kaynatma işlemine devam edilir. Kazandaki şire katılaşmış bulamaç kıvamına gelene kadar kaynatma işlemi sürdürülür. İstenilen kıvama gelen bastığ şiresi damlara serilen savanların üzerine dökülerek yayılır. Yayılır yayılmaz üstüne ceviz kıynağı, küncü ve çedene serpilerek güneşte kurumaya bırakılır. İki-üç gün sonunda kuruyan bastığ savanların üzerinden toplanır ve kalıplaştırılarak saklanmak üzere teştlere konulur. Bastığ, kışın çerez olarak tüketilmek üzere hazırlanır ve uzun kış gecelerinde özellikle ceviz ile birlikte köylülerin ağızını tatlandıran besleyici bir gıdadır.



Fotoğraf "hamdiye" tarafından gönderildi. 13.12.2017