



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

CEZERYE (MERSİN)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Havuç
Şeker
Limon tuzu
İsteğe göre fındık
Antepfıstığı
Hindistancevizi
Tarçın veya karanfil

İlk olarak havuçlar yıkanır, haşlanarak makinede çekilir, 2/3 oranında şeker eklenir, bir miktar da limon tuzu eklenerek elde edilen karışım kazanlarda kaynamaya bırakılır. Kaynarak macun kıvamına gelen havucun içerisine isteğe göre ceviz, fındık veya fıstıktan biri ile tarçın veya karanfil katılarak karıştırılır. Elde edilen tatlı, bir gün süreyle donmaya bırakılır, bunun sonucunda kesme işlemi başlar. Kesilen tatlılar hindistancevizine bulanarak servise sunulur.

Not: Cezerye; marmelata dönüştürüldükten sonra Mersin cezeryesi çeşidine göre ayrılır: Antep fıstıklı cezerye, fındıklı cezerye, cevizli cezerye, fındıklı top cezerye, Fin cezerye, Antep fıstıklı top cezerye, çikolata kaplı cezerye, cevizli top cezerye, sade cezerye.

Sözlü kaynaklara göre cezerye ilk olarak, 19. yüzyılda Tarsus'ta imal edilir. Bu, fiekerizade Hüsnü Efendi ile Buharalı bir usta tarafından yapılır. Öğretmen olan Halim Şekeroğlu mesleğini bırakarak, dedesi Hüsnü Efendi'den, babası Kazım fiekeroğlu'na kalan cezerye geleneğini sürdürür.

Cezerye yapımı kolay ve faydası çok olan bir tatlıdır. Bu özellikleriyle evlerde bisküvi eklenerek te yapılabilmektedir. Kuvvet macunu ve enerji verici olarak bilinen cezeryenin aynı zamanda sarılığa ve karaciğer hastalıklarına iyi geldiği, kansızlığı giderdiği, cilde canlılık verdiği de bilinmektedir. Yine; emzikli kadınlara da sütlerini arttıracığı düşünülerek tavsiye edilmektedir. İçerdiği besin öğeleri; protein, bitkisel yağ ve karbonhidrattır. Vitaminler; E, B1, B2; mineraller de demir, çinko, potasyum ve sodyumdur, özellikle karbonhidrat ve potasyum değeri oldukça yüksektir.

Mersin Ticaret Odası, Mersin Cezerye'sinin patent hakkını istemiştir. Bu istek üzerine 13.01.2002 tarihinde Mersin Cezeryesi Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, Türk Patent Enstitüsü tarafından, Mersin Ticaret ve Sanayi Odası'na gönderilerek; bu ürünün başkası tarafından üretiminin teknik özelliklere uygunluğunun kontrolü ve Mersin Cezeryesi Coğrafi İşaretini kullanmak isteyenlere Mersin Ticaret ve Sanayi Odası tarafından verilen izinle sağlanmaktadır. Ayrıca yılda iki kez Tarım Bakanlığı'na bağlı laboratuvarlarda ve üniversite laboratuvarlarında üretim yapan firmalardan alınan örnekler test edilmektedir.



© lezzetler.com tarif no:106018 • adı:Cezerye (Mersin) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:20.09.2024 - 18:16