



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞDEM İLE SÜTLÜ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1,5 lt. süt
1 bardak şeker
8 demet çiğdem (60-70 adet)

Çiğdemlerin sadece yumru kısımlarını alın, etrafındaki topraklı zar gibi kısmı soyup temizleyin. Yumruları havanda biraz ezilecek gibi hafifçe dövün. Yumrular dağılmamalı ama kaynarken nişastasını salacak kadar çatlayıp ezilmelidir. Bir tencerede süt ile çiğdem yumrularını kaynatın. Kıvamı koyulaşınca şekeri ilave edin, birkaç taşım daha kaynatın. Keselere bölüştürün ve soğumaya bırakın. Sıcaklığı gidince buzdolabında soğutun ve soğuk olarak servis yapın.

Not: Çiğdem yumrusu içinde yoğun olarak nişasta içerir. Süt ile birlikte kaynatıldığında nişastası sayesinde ek bir kıvam koyulaştırıcı kullanılmaksızın sütü muhallebi gibi kıvamına getirir. İçindeki ezilmiş çiğdem yumruları da kestane gibi pişer, son derece ilginç değişik lezzette bir tatlı olur. Gaziantep mutfağının artık neredeyse tamamen kaybolmuş tatlarından biridir.