



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAPPARI (GABBAR) TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Mevsimine göre gapparinin yeşil filizleri, çiçekleri veya meyvesi kesilir. Su dolu bir kaba konur. Suyun gapparileri örtmesi şarttır. Suyun üstünde kalmamaları için temiz bir taşla bastırmak gerekir. Su hergün değiştirilir. Bu işlem yedi gün sürer. Yedi gün içinde bitkinin acılığı gider. O zaman da alınıp kavanozlara konur. Bir kasık tuz ve konanları örtecek kadar sirke konup sıkıca kapatılır. Üç hafta (21 gün) sonra yenecek kıvama gelir. Yıl boyunca bozulmadan kullanılabilir. Üzerine karayağ dökülerek yenir.

Not: Kıbrıs Türkünün yabani bitkilerden, imal ettiği ikinci turşu türü gappari veya bazı bölgelerde gabbar adı verilen bitkidir. Pek çok bitkisel vitamin içeren bu bitki Kıbrıs'ın her yerinde ama özellikle kıraç bölgelerde yetişir. Kökleri çok derinlere gittiği için çok uyun ömürlü olur. Ancak toprağın üstündeki kısmı her yıl kuruyup ortadan kalkar. Her yıl toprakla bir olan yerden her Nisan ayında yeni filizler yeşerir. Nisan ayında yeşeren gappari bitkisi Ağustos ayına kadar taze filizler vermeğe devam eder. Ağustos ayında kendine özgü çiçeklerini açar. Ekim ve Kasım aylarında kimilerinin hiyarcık, kimilerinin karpuzcuk dediği tohum dolu meyvesi oluşur.