



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALIYE (EDİRNE)

Ömür Akkor

Tamamen geleneksel yöntemle üretilen hardaliyenin yapım aşamasında kaynama, ısıtma, soğutma, dondurma, pastörizasyon gibi endüstriyel yöntemler kullanılmıyor. Trakya'nın geleneksel üzümü ezildikten sonra bekleyeceği fiçılara alınıyor, bu esnada içine siyah yabani hardal tohumu atılıyor. Beraberce yaklaşık 30 gün kadar bekliyorlar. Hardal tohumunun içindeki yağın mayayı ve alkol üretimini baskılıyor ve böylece ortaya alkolsüz bir şerbet çıkıyor. Bu arada beklemenin son aşamasında içine vişne yaprakları atılarak aroma veriliyor. Daha sonra şişelenen hardaliye Edirne'nin tüm köftelerine ve ciğercilerine yollanıyor.

Not: Hardaliye, bir Osmanlı şerbeti. Uzun zaman önce unutulmuş olsa da artık kıymet bilen yerli üretici sayesinde tekrar hayatta. Sac ailesinin tamamen kendi yatırımlarıyla kurduğu Hardaliye tesisi ise kesinlikle bir örnek model. 1500'li yıllarda ilk kez İstanbul'da satıldığını Busbecq'in Türkiye mektuplarında okuyoruz, Evliya Çelebi ise 1640'larda Trakya'da içtiğinden bahsediyor.