



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANLICA YOĞURDU

Nilgün Tatlı

1 litre pastörize süt

1 çorba kaşığı dolusu iyice çırpılmış yoğurt (oda sıcaklığında olmalı)

Sıcak ve düzgün bir satının üzerine ince bir battaniyeyi açın, tencereyle sütü koyup ısısının serçe parmağınızla ılık olduğunu kontrol edin. Daha sonra çırpılmış 1 çorba kaşığı yoğurdu güzelce süte karıştırıp ağzına kapağını kapatın, altına serdiğiniz battaniyenin uçlarıyla güzelce sarmalayıp yazın 4 saat, kışın 5-6 saat kadar bekletip ağzını açın, buzdolabında 1 gün beklettikten sonra tüketin.

Not: Eğer hemen yemeğe kalkarsanız maya hala çalıştığından yoğurt sulanacaktır ve lezzeti hoş olmayacaktır. Eğer ekşi tadında yoğurt seviyorsanız mayalanma süresini 1-2 saat daha uzatabilirsiniz.

Rivayete göre, eskiden bir köy olan Kanlıca'da yetişen otlarla beslenen hayvanların sütünün ve bu süttten yapılan yoğurdun rengi [?]uçok kan rengi[?] olduğundan, buraya önceleri [?]kanlı[?] denmiştir. Zaman içerisinde bu köy Kanlıca adını almıştır.

Diğer bir rivayete göre ise Sultanlardan biri, İstanbul[?]un hangi semtinin havasının temiz olduğunun bulunmasını buyurmuş. Eski Orta Asya geleneğine göre direkler üzerine asılan etler nerede geç bozulursa orasının havası temiz sayılmış. Bu yöntem Sultan[?]ın buyruğuna göre uygulanmış ve Kanlıca[?]da asılan et en geç bozulduğundan bu yörenin havasının en temiz hava olduğu kanısına varılmış ve durum Sultan[?]a arz edilmiş. Bu nedenle de buraya Kanlıca adı verilmiş.

Kanlıca yoğurdunun en önemli özelliği, içinde hiç bir katkı maddesinin olmaması, hayvanların doğada beslenmesi, hiçbir suretle suni yem verilmemesi ve nefis camış sütünün kullanılmasıdır. Osmanlı döneminde Kanlıca yoğurdu kaşıkla değil bıçakla kesilerek servis yapılırdı. Osmanlı döneminde Kanlıca Çarşısına getirilen meşhur kanlıca yoğurtları, Avrupa yakasından sandalla gelen yolcular tarafından beğeniyle yenir, bu güzellik her akşamüstü devam ederdi. Günümüz Kanlıcasında bir iki işletmeci hala bu güzel yoğurdu yapmakta, pudra şekerinin nefaseti de yoğurtla birleşince unutulmaz bir lezzet tadılmaktadır.

