ZIRVA

Osmanlı Devletinin kuruluşundan, Kanunî devrine, kadar kışlaların, medreselerin, imaretlerin ve kısmen de evlerin sofralarında, gözde bir kahvaltılık olarak yer almıştır. Tatlı zırva'nın esas malzemesi nişasta, kuru üzüm, kuru incir, kuru kayısıdır. Ancak, Osmanlı Devleti fetihlerle yeni yeni topraklara kavuştukça, zırva da çeşnisini değiştirmiş; bal, pekmez, hurma ve daha sonraları ceviz, çam fıstığı gibi maddelerin katılmasıyle aşure kıvamında bir tatlı haline gelmiştir. Ne var ki, yapılan bütün ilâve ve değişiklikler, zırva'yı bir yemek olarak unutulmaktan kurtaramamıştır.

100 gram nişasta
100 gram kuru kayısı
100 gram çekirdeksiz üzüm
100 gram kuru incir
100 gram hurma
50 gram çam fıstığı
100 gram tozşekeri
1.5 litre su

Nişastayı içinde 1.5 litre su bulunan bir tencerede salep kıvamına gelinceye kadar pişmeye bırakmalı. Yıkanıp ayıklanarak dörde bölünmüş incirleri ve kayısıları, çekirdekleri çıkarılıp ikiye bölünmüş hurmaları, kabukları çıkarılmış çam fıstıklarını ve yıkanıp ayıklanmış üzümleri 100 gram su bulunan bir kapta yumuşayıncaya kadar kaynatmalı ve 100 gram şekerle birlikte, pişmeye bırakılan nişastanın içine atıp karıştırmalı. Zırva'yı boza kıvamına gelince çukurca tabaklara boşaltmalı ve servis yapmalı.

Not: Tat bakımından farkı, pekmez ve balın tadını ve kokusunu almasından ileri gelir. İçine bal girerse zırva esmer olur, pekmez girerse çikolata rengini alır. Az tatlı sevenler, zırva'da şeker, bal, pekmez yerine sadece incir ve üzümün tadıyle yetinebilirler.

© lezzetler.com tarif no:11457 • adı:Zırva • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:51