



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞIN LEBLEBİSİ

İ. Sertaç Yılmaz

Elazığ ve civar illerde çok iyi bilinen bu leblebinin adı Ağın Leblebisidir. Elazığ'ın Ağın ilçesinde yıllar önce üretilmeye başlanmış ve giderek Elazığ il merkezi ve diğer bazı ilçelerinde de üretimi yaygınlaşmış olan Ağın Leblebisi beyaz leblebi ve sarı leblebinin ortası bir sert tekstüre ve ayrıca kendine has tad, koku ve gevrekliğe sahiptir.

Ağın leblebisi klasik olarak genellikle Sonbahar aylarında yapılır. Evin dışında müsait bir yerde iki ocak kurulur. Leblebi yapımı için gerekli olan; Leblebi sacı, tencere, elek, kürek, telis, odun, çırpı, nohut, küllü su ve tuz hazırlanır. Külün meşe külü olması tercih edilir. Ocaklar yakıldıktan sonra ocağın birinde sacın üzerine konan kum kızdırılır. Kumun ince olması gerekir. Bunun için Bademli Köyü yakınlarındaki mağaradan çıkan kum temin edilir. Diğer ocakta ise tencerede kaynayan küllü suya nohut dökülür, üzerine tuz ilave edildikten sonra nohudun suyunu çekene kadar kaynaması beklenir. Nohut tencereyle ocaktan alınarak, o anda birinci ocakta sac üzerinde kızdırılmış olan kumun üzerine dökülür ve kum sürekli olarak kürekle nohut kızarıncaya kadar karıştırılır, bundan sonra sac ocaktan alınarak eleğin üzerine dökülür. Böylece kum nohuttan ayrılmış olur. Eleğin altında kalan kum tekrar sacın üzerine alınır. Leblebi ise telis çuvallara konularak ovulur ve kabukları ayrılır. Yukarıda sıralamış olduğumuz işlemler, nohut bitinceye kadar defalarca tekrarlanır.

Bu üretim yöntemi tamamen geleneksel olup bu yöntemde oluşan kalite kayıplarını, yetersiz hijyenik koşulları, düşük üretim kapasitesini, işçilikten kaynaklı hataları ve bundan dolayı oluşan verim kaybını modern teknikler kullanarak iyileştirmek mümkündür. Modern tekniklerle Ağın Leblebisi üretimi proses akış şeması aşağıda verilmiştir.

Hammadde Temini
Eleme-Sınıflandırma
Haşlama
Dinlendirme
Pişirme
Soğutma
Kabuk Soyma
Eleme
Paketleme

Yukarıda ki şekilde de verildiği gibi hammadde sağlanmasında nohut seçimi son ürünün kalitesini en çok etkileyen unsurdur. Ağın Leblebisi için seçilen nohutlar tüylü nohut adıyla bilinen kalın kabuklu nohutlardır. Kalın kabuklu nohut seçilmesinin sebebi ise prosesin kabuk soyma aşamasında kalın kabuklu nohutlarda kabuğun daha kolay soyulabilmesidir. Nohutlar üretime girmeden önce sınıflandırılır. Bu sınıflandırma, nohutların büyüklüğüne ve kırık olup olmamasına göre yapılır. Bu da leblebi elde edildikten sonra ve paketlenmeden önce kalite sınıflandırma işlemine yardımcı olmaktadır. Sınıflandırılan nohutlar kaynamakta olan karbonatlı suya daldırma suretiyle haşlanır. Geleneksel yöntemde küllü su, modern yöntemde ise karbonatlı su kullanımının amacı ise leblebi elde edilmesinde istenilen gevrekliği kazanabilmenin ve kaynamanın daha hızlı olmasının sağlanmasıdır. Burada önem verilen nokta nohudun merkezinin haşlanmamasını sağlamaktır. Aksi takdirde istenilen sertlik sağlanamaz ve leblebi oluşumu mümkün olmaz bunun için de yaklaşık 15 dakika haşlama yapılmaktadır. Haşlamadan sonra nohutlar dinlendirme tanklarına alınarak dinlendirme yapılır. Haşlanmış nohudun gevrekliğinin kazanılması ve pişirmede dağılmaması için dinlendirme yapılmaktadır.

Dinlendirme süresi ise nohudun kalitesine göre ve verilen reçeteye göre değişmekle birlikte 30 dakika süre ideal olarak saptanmıştır. Dinlendirilen nohutlar karıştırmalı döner kazanlarda kızdırılan kumda pişirme işlemine tabi tutulmaktadır. Ağın leblebisinin karakteristik tadını aldığı proses aşaması bu aşamadır. Burada kullanılan kum özel bir kum olup Ağın ilçesinin Bademli Köyü yakınlarından temin edilmektedir. Bu kum beyaz ve çok ince tanelidir. Pişirme sırasında kumun sıcaklığı 200 ile 400°C arasında değişmektedir ve bundan dolayı nohutların dış çeperinin yanmaması için 10 ile 15 dakika süre ile pişirme yapılmaktadır. Bu işlemin ardından yaklaşık olarak bir gün süre ile oda sıcaklığında soğutma işlemi yapılmaktadır. Soğuyup karakteristik tadını alan nohutlar çarpma sureti ile kabuk soyma işlemine tabi tutulur. Kabuklar soyulduktan sonra artık leblebiler selektörde temizlenip eleklerde boyutlarına göre sınıflandırılır. Burada en iri leblebi en yüksek kalite olarak sınıflandırılır ve Double olarak adlandırılır. Son olarak paketleme işleminde sonra iyi bir depolama yapılmalıdır. Böylece geleneksel yöntem modernize edilmiş olur. Ayrıca paketlemede kullanılacak olan ambalaj malzemelerinin özellikleri çok önemli olup nem geçirmez ve yırtılmaz özelliklere sahip olmalıdır.

