AKÇAKOCA MELENGÜÇCEĞİ TATLISI (MANAV TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 su bardağı buğday unu
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
200 g manda kaymağı
200 g dartı
200 g iç ceviz
100 g çekilmiş iç fındık
Yeteri kadar bal
½ paket kabartma tozu
1 çay kaşığı ucuyla tuz
1 litre su

Hamuru için; bir kabın içerisine bir adet yumurta kırılır ve üzerine bir bardak süt ilave edilir.
Daha sonra kabın içerisindeki süt ve yumurta karıştırılır. Bu işlem sırasında yumurtanın iyice çözülmesine dikkat edilir.
Ardından iki kaşık tereyağı eritilerek ilave edilir. Bu karışımın üzerine bir tutam kabartma tozu, tuz ve bir miktar un ilave edilir.
Karıştırma işlemine, hamurumuz elimize yapışmayacak hale ve kulak memesi kıvamına gelinceye kadar devam edilir ve sonrasında hamur dinlenmeye bırakılır.
Burada hamur kıvamının çok yoğun olmamasına dikkat edilmelidir.
Dinlenmeye bırakılan hamurdan mandalina büyüklüğünde alınır ve oklava yardımıyla açılmaya başlanır.
Açılan hamurun içine her yerine eşit miktarda gelecek şekilde daha önceden hazırlanan dartı sürülür.
Dartıya ilave olarak açılan hamurun içine iç ceviz ve iç fındık da eklenir. Bu eklemeler yapıldıktan sonra hamur rulo haline getirilir ve ortalama iki üç parmak genişliğinde parçalara ayrılır ve iki uç kısmından büzülerek avuç içi büyüklüğüne gelinceye kadar oklava yardımıyla açılır.
Bu şekilde açılan hamurlar daha sonra içinde sıvı yağ olan kabın içinde pembeleşinceye kadar kızartılır ve kabın içinden hafifçe süzülerek çıkarılır.
Önceden hazırlanan bal dolu kabın içine şerbetini alması için bırakılır. Burada balın soğuk olması önemlidir.
Bu aşamadan sonra bal dolu kabın içinden tekrar hafifçe süzülerek ayrı tabaklara konur. Üzerine istenilen miktarda iç fındık ve iç ceviz serpilir ve manda kaymağı da konularak servis edilir.
Burada üzerine eklenen manda kaymağı, tatlımızın iç malzemesi olan "dartı" kadar önemlidir.
Mevsiminde isteğe bağlı olarak üzerine dondurma ve dağ çileği de konulabilir.

Not: Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından tescil başvurusu yapılmış, 18.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir. Akçakoca Melengücceği Tatlısı, Orta Asya'dan göç ederek Akçakoca'ya yerleşen ve "Manav" olarak adlandırılan Türklerin halen devam ettirdiği 700 yıllık geçmişe sahip bir lezzettir. Akçakoca Melengücceği Tatlısı Osmanlı Saray Mutfağına da girmiş lezzetlerden birisidir. Melen Nehri kenarında yetiştirilen mandaların sütünün kaymağının işlenmesi ile elde edilen ve "dartı" olarak adlandırılan iç malzemesi, tatlıya asıl lezzetini veren yöresel bir tattır. Akçakoca Melengücceği Tatlısı, Akçakoca'da yaşayan Manavlar tarafından halen geleneksel hali korunarak yaşatılan bir lezzettir. Geçmiş tarihlerde bu tatlının şerbetlenmemiş kuru hali ile Manavların birbirlerini ziyaret ettiklerinde ikram ettikleri bir ikram yiyeceği olduğu rivayet edilmektedir. Tatlı halen yörede özellikle düğünlerde ve bayramlarda yapılarak ikram edilmektedir. Melengücceği Tatlısı'nın adı ile ilgili çeşitli rivayetler var dır. Melen Nehri, Akçakoca ilçesinden Karadeniz'e dökülmektedir. Geçmiş dönemlerde şerbetsiz olarak tüketilen bu tatlının eski Türkçede "güccek" olarak kullanılan "küçük ekmek" manasına geldiği ve "Melen küçük ekmeği" anlamında "Melengücceği" adı verildiği rivayet edilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:162659 • adı:Akçakoca Melengüçceği Tatlısı (Manav Türkleri Düzce) • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:16