



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAL TİRİTİ (AYAŞ ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yarım kilo kuzu kuyruğu

Toz şeker

1 bardak su

1 çay kaşığı limon tuzu

Yarım çay kaşığı şerbet boyası

Kuzu kuyruğu ince ince doğranır. Eritilir. Süzgeçle kavrulmuş kuyruk alınır. Kalan yağa toz şeker, su, limon tuzu, şerbet boyası atılır. Reçel kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılır ve ekme banılarak yenilir.

Not: Bal tiridi Türk mutfak kültürünü ve Ayaş mutfak kültürünü yansıtan önemli lezzetlerden biridir. Eskiden ilçede çeşitli meslek grupları arasında sadece yemeniciler örgütlenmişlerdir. Bu meslek grubunun üyeleri mayıs ayında bir araya gelerek [?]teferrüç[?] denilen törenler yaparlardı. Bu törenler dua ile başlar daha sonra görüşmelere geçilirdi. Görüşmelerden sonra üyelere etli pilav ve bal tiridi ikram edilirdi. Buradan anlıyoruz ki bal tiridi uzun yıllardan beri gelenekte yaşatılan bir tatlı türüdür.

Tatlı çok eski zamanlardan beri yöreye özgü olarak yapılan aile meclislerinde yenilen bir tatlıdır. Yöre insanları bu tatlıyı dışarıdan gelen insanların beğenisine sunmaktadır.

Bugün yörenin kültürel zenginliklerinden biri olan bal tiridi tatlısı her yıl temmuz ayının ilk haftası düzenlenen dut festivalinde festivale gelen yerli ve yabancı turistlere tanıtılmaktadır.