



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKESİR ERDEK YÖRESİ TATLILARI

Bandırma Onyedİ Eylöl Üniversitesi

Balıkesir Erdek yöresi süt ve süt ürünleri yönünden şanslı bir yöredir ve yöre halkı da bu şansı tatlılarda ve helvalarda kullanmayı başarabilmişlerdir.

'Balıkesir kaymaklısı' çabuk bozulmasından dolayı özel günlerde ikramlık olarak yapılan önemli bir tatlı türüdür.

Yemek sonrası hazmı kolaylaştırması açısından 'ekşi aşı' sıklıkla yapılan diğİer bir tatlı türüdür.

Çalışmanın bulgularından ülke genelinde yapılan bazı tatlıların farklı isimlerle yapıldığı anlaşılmaktadır. Balıkesir Erdek yöresinde yaygın olarak yapılan ve genelde kalburabastı olarak bilinen tatlı "gudbi", gül tatlısı olarak bilinen tatlı ise "miziftrostes" adlarını almışlardır.

Düğünlerde tercih edilen tatlı türü ise 'zerde'dir. Zerde yapımında kullanılan safranın insanı gevşettiğine inanıldığından düğünlerde kavga ve kargaşanın çıkmasını engellemek için yapıldığı kanısı yörede hâkimdir.

Yörede pirinç tatlılarda da sıklıkla kullanılmaktadır.

İçi pirinçle doldurulan 'incir tatlısı' yörenin vazgeçilmez tatlılarındanır. Ölüm törenlerinde ise helva genellikle 'kırgaşa' adı verilen lokma ile birlikte sunulmaktadır.