CAVIRCIK OTUNUN KURUTULMASI (AKSARAY)

Cavırcık otları toplandıktan sonra yıkanır. Kaynamakta olan suyun içine 5 dakika bekletilir ve hemen soğuk suyun içine atılır.
Cavırcık otları daha sonra ipin üzerine veya temiz bir yüzeye serilerek kurutulur.
Kuruyan cavırcık otları bez torbanın içine konur ve kilerde saklanır.

Not: Cavırcık otu: Yöredeki adıyla cavırcık otunun Kastamonudaki adı "cavurmancarı", "yabani persik", Kahramanmaraşdaki adı "tirşik", Andırının doktoru" Konya - Seydişehirdeki adı yılan yatağı, yılan başı", Antalyada "yaban mancarı" dır.
Ot zehirlidir, taze olarak yenirse ağızda şişme ve yaraya yol açabilir. Cavırcık otunu ancak bilenler pişirebilir. Cavırcık otu çok şifalıdır ve adı farklı olsa da her yörede doğal ilaç olarak tüketilir. Aksarayda Hasandağı eteğinde bulunan Yenipınar Köyünde sıklıkla cavırcık otu çorbası içiliyor, hatta yöreden göçmüş, yurtdışında yaşayan gurbetçiler otun kurusunu köyden sipariş ediyorlar. Otu topladıktan sonra tüketmek için haşlayıp zehrini gideriyor, kurutup keselere koyuyor ve kilerde saklıyorlar.

© lezzetler.com tarif no:153915 • adı:Cavırcık Otunun Kurutulması (Aksaray) • gönderen:sabahtan • indirme tarihi:18.04.2024 - 00:53