



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEDENE KAHVESİ

TKDK Elazığ İl Kordinatörlüğü

Güneydoğu Anadolu ve Elazığ çevresinde yetişen menengiç ağacından toplanan Çedene'den özel yöntemlerle yapılır. Birçok hastalığa iyi gelen Çedene kahvesi nefis kokusuyla misafirlere ikram edilen önemli bir içecektir. İlimize özgü olan bu kahve gerek kokusu gerek tadıyla farkındalık yaratmakta ilimiz ziyaretçileri tarafından büyük popülarlığı olan bir üründür. Menengiç, yabancı aşılanmamış Antep fıstığına verilen isimdir. Menengiç, çedene, bittim gibi farklı isimlerle anılıyor. Menengiç kahvesine Antep fıstığı kahvesi demek çok doğru olur. Çünkü, menengiç diye bilinen meyvenin dalını Antep fıstığı aşıladığınız zaman Antep fıstığı olur. Lezzetinin yanında sağlığa olan kanıtlanmış katkıları vardır bunlardan bazılarını sıralarsak; Menengiç kahvesi kafein içermez.

Vücudu kansere ve yaşlanmaya karşı koruyucu etkiye sahiptir.

Menengiç kahvesi öksürüğü keser, balgam söktürür.

Nefes açıcıdır, nefes darlığına iyi gelir.

Antiseptik özelliği vardır, göğsü yumuşatır, solunum yollarına faydası vardır.

Yaraların daha hızlı iyileşmesine yardımcı olur

Böbrek kumlarının dökülmesine yardımcı olur.

Menengiç kahvesi Ses tellerine iyi gelir.

Ses kısılmasında doğal tedavi edici özelliği vardır.

Mide ağrılarını dindirmeye yardımcı olur.

Bağırsak gazlarını giderir.

Menengiç Kahvesinin içinde koruyucu hiç bir kimyasal madde yoktur % 100 doğaldır

Çalı türü bir bitki olup, boyları 6-9 m. ye kadar yükselebilen menengiç Mart-Nisan aylarında mor renge yakın kırmızı çiçekler açar. Meyvesi küçük küre şeklindedir ve olgunlaştıkça yeşil ve mavi renge dönüşür.

Meyveleri çerez olarak yenildiği gibi börek ve benzeri hamur yemeklerinde iç malzemesi olarakda kullanılır.

Dağlık ve Kırsal alanlarında ekimi yapılmadan yabancı olarak yetişen Menengiç ağacından toplanan menengiç

meyveleri, yıkandıktan sonra bir kaç gün güneş altında kurumaya bırakılır. Kurutulan yabancı bitki geniş bir

tavada rengi koyu kahverengiye dönene kadar kavrulur. Menengiç tohumları kavurma işleminden sonra macun

kıvamına gelene kadar ezilmesiyle menengiç kahvesi meydana gelir. Kahvenin üretimi iki şekilde yapılır,

bunlardan birincisi tam olgunlaşmış kurumuş meyvelerin kavrulmasıyla kahve makinesinde çekilmesi, ikincisi ise

meyvelerden yağ çıkarılarak bu yağdan kahve yapılması. Makine ekipman olarak öğütme makinesi ile kavurma

makinesi ve kahve çekme makinesi kullanılır.

Çedene kahvesinin pişirilmesi Türk kahvesinin aynısıdır. Ancak kahvenin su yerine süt ile yapılması lezzeti

artıracaktır.