



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇEDENE KAHVESİ (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Elazığ'da Çedene; Türkiye genelinde Menengiç olarak bilinen, sakız ağacı cinsinden yabani Antep Fıstığı ağacının meyvesine denir. Meyvesinin yanı sıra ağacı da Elazığ yöresinde Çedene Ağacı olarak isimlendirilir. Çedene ağaçları; Nisan ayında çiçek açar, Mayıs ayında salkım halinde yeşil renkli minik meyveler verir. Bu yeşil meyveler, Temmuz ayında kırmızı renge, Ağustos ayında mor renge döner, Eylül'de ise ördekbaşı yeşili rengini alır. Bu renk meyvenin olgunlaştığını ve toplama vaktinin geldiğini gösterir. Olgunlaşmış Çedeneler ağaçtan toplandıktan sonra bol suda yıkanır. Yıkanmış Çedeneler, bir bezin üzerine serilerek 5-10 gün kurumaya bırakılır.

Kurutulmuş Çedenelerin içinden kırmızı renkli olanlar ayıklanarak atılır, yeşil renkli olanlar kahve yapımında kullanılmak üzere muhafaza edilir. Sonra bu Çedeneler, geleneksel usulde toprak güveç veya toprak kaplarda kavrulur, günümüzde ise teflon tavalarda kavrulur. Kavurma işlemi, kısık ateşte, yavaş yavaş ve devamlı karıştırılarak yapılır. Çedenelerin rengi koyulaşıp kendine has güzel bir kokusu çıkınca ocaktan alınarak geniş bir tepsiye ılıması için yayılır. Iliyan Çedeneler dibekte dövülerek ezilir ve macun kıvamına getirilir. Çedene kahvesi taze olarak yapılır. Macun kıvamına gelen Çedene kahvesi, kavanozlara doldurularak daha sonra kahve yapımında kullanılmak üzere saklanabilir.

Çedene kahvesi yapımı; bir cezvede, bir fincan su, 2 tatlı kaşığı çedene kahvesi ve bir tatlı kaşığı toz şeker karıştırılır, bir iki taşım kaynatılır ve fincana doldurularak servis edilir. İsteğe bağlı aynı ölçülerde su yerine süt kullanılarak da çedene kahvesi pişirilir.

