



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEFNE YAĞI (HATAY)

<https://www.aksam.com.tr>

Defne ağaılarından topladığımız defne tohumlarını ayıklıyoruz. Sonra kazana koyup yaklaşık 2 gün süren bir kaynatma işleminden geçiriyoruz. Kazandan boşalttıktan sonra leğenlerin içine koyup eziyoruz ve çıkan yağı süzgeçten geçirip tekrar 2 saat boyunca kaynatıp, üste çıkan yağı alıyoruz.

Samandağ ve Yayladağı ilçelerinde dağlık arazilerde yetişen defne ağaçlarının meyveleri çırpma veya elle toplanarak kazanlarda kaynatılıyor. Sabun yapımının yanı sıra, kozmetik ürünlerin üretiminde de kullanılıyor. Bu yağ, eklem ağrılarına iyi geliyor, cildi yeniliyor. Sa dökölmesine karşı bu yağdan defne sabunu yapıyoruz. Saçların dökölmesini önüyor, saçları besliyor. 10 kilo defne tohumundan ancak bir litre yağ çıkıyor. Kalitesine göre litresi 70 ila 100 TL arasında satılıyor.

