



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DEMİRHİNDİ HAKKINDA

Demirhindi adı Arapçada "hint hurması" adı verilen "tamr-i hindi"den gelmektedir. Demirhindi, Afrika kökenli olup Hindistan ve Mısır'da da yetiştirilen bir ağaç türü.

Demirhindi ağacının olgunlaşmış meyveleri baharat olarak da kullanılıyor. Keçiboynuzu meyvelerine benzeyen koyu kestane renginde meyveleri bulunmaktadır. Ortalama 150 yıl ömrü olan bir ağaçtır.

Susuzluk giderici olarak ünlenen bu bitki Osmanlı Mutfağına'da girmiştir.

Eskiden demirhindi şerbeti İstanbul'un bir özelliğiydi. Beyazıt ve Eminönü ve diğer meydan ve caddelerde seyyar şerbetçiler, bardaklara demirhindi şerbeti doldururlardı.

Geleneksel şerbetlerin iki türlü yapımı olduğu söylenmektedir. Bunlardan birinci yöntem meyvenin suyunun sıkılması ve buna şeker eklenmesidir.

İkinci yöntemde ise meyvenin şırasının şekerle birlikte kaynatılması ve sonra da soğumaya bırakılmasıdır. İkinci yöntemle daha çok koyu şerbetler elde edilir. Bunlar birincilere göre daha uzun süre dayanırlar ve içilecekleri zaman genellikle üzerlerine bir miktar soğuk su eklenerek karıştırılır ve şerbet istenen kıvama getirilir.

