



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİRHİNDİ ŞERBETİ

Demirhindi bir kaba konur, suyu bir taşım kaynatılıp üzerine boşaltılır. İyice karıştırılır. Temiz bir kaba süzdürülür. Şeker katıp eriyinceye kadar karıştırılır. Soğuduktan sonra bardaklara boşaltılarak servis yapılır.

Not: Halkın "demirhindi" dediği "hint hurması" şerbeti İstanbul'un bir özelliğiydi. İstanbul'da en lezzetli demirhindi şerbeti Hacı Bekir'de bulunurdu. Eskilerde Beyazıt ve Eminönü ve diğer meydan ve caddelerde seyyar şerbetçiler pipet denilen borulu bir sistemle bardaklara demirhindi şerbeti doldururlardı. Ahmet Haşim "tadı hiçbir içeceğe benzetilemeyecek bu güzel kokulu şerbetin bilinmediği memleketlerde yaşayanlara acıdığını söylerdi". Hatta demirhindi şerbetini "Bir memleketi vatan yapan, misli hiçbir yerde bulunmayan bazı tatlar ve kokular, küçük zevkler, küçük neşeler ve küçük saadetlerden" biri olarak nitelerdi. Eserinde demirhindi şerbetinin sıcak havalarda serinletici ve kalbi bir huzur, mideyi ferahlatmak amacıyla tüketildiğinden bahsetmiştir.