



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUT

THY Skylife

Sabah serinliğinin tatlı sarhoşluğunda kadınlar ellerinde kovaları ve brandalarıyla, avlulu evlerinin bulunduğu sokağı geride bırakıp, sulama kanallarından gürül gürül akan suyun melodisi ve kuş civıltıları eşliğinde iki tarafı meyve bahçeleriyle çevrili toprak yolda, dut bahçelerine doğru yola koyuluyorlar. Dut bahçelerine ulaştıklarında ise ağaçların altına brandaları yayıp, içlerinden en güçlüsünün dut ağaçlarını silkelemesini bekliyorlar. Dallarından kopan dutlar, kar taneleri gibi yere düşüyor; kimisi olgunluğun mertebesine ulaşmış, kimileri ise kurumaya yüz tutmuş. Brandalara dökülen dutlar kovalara boşaltılıyor. Dutların ziyan edilmemesine özen gösteren kadınlar, yere düşen dutları da topluyor.

Yaz mevsimi köylüler için dinlence değil çalışma zamanı. Tıpkı karıncalar gibi, günün ilk ışıklarıyla birlikte kalkıp, gün batımına kadar olanca hızla çalışmaya devam ediyorlar. Arzu, Tülay, Nuray, Fatma, Özden gelinler arı gibi çalışıyor. Gün uzun ama yapılacak iş de bir o kadar çok. Dutla doldurulmuş kovalarla evin yolu tutuluyor. Derken kapı önlerinde ya da avlularda kazanlar kurulup, ateşler yakılıyor. Yıllardır yaptıkları bu işlerin içinde yoğrulmuş Adile, Emine, Türkân teyzelerin önderliğinde geleceğin ustası olarak yetişen genç gelinler ve kızlar dutları yıkayıp, kaynamaya bırakıyorlar. Pekmez yapılacaksa, kaynatılan dutlar selelere alınarak, sırası bakır kaplara süzülüyor. Eğer, yaş duttan yapılıyorsa, suyu süzülen dutlar tekrar torbalara konularak elle sıkılıyor. Elde edilen şıralar tekrar kaynatılıyor, temiz bir bezle süzülüp, tepsilere konularak, damlarda güneşte özleşmeye bırakılıyor. Havanın sıcaklığına göre birkaç gün bekletilen şıralar, tekrar süzülerek kavanozlara konup, pekmez olarak kahvaltı sofralarını süslemeye hazır hale geliyor.

Pekmez üretimindeki ilk işlemlerin aynıları pestil yapımında da uygulanır. Şıra elde edildikten sonra, süzülerek tekrar kazana konular. Kaynatılması sırasında nişasta veya un pestili yapılacaksa, un ya da nişasta bulamacı yapıp, kaynayan şıranın üzerine dökülerek ilave edilir. Koyulaşana kadar da karıştırılır. Serilecek kıvama geldiğinde bakraçlara alınarak, beş-altı kadın tarafından damlarda hazırlanmış temiz pestil örtülerine serilir. İki kadın örtünün iki ucundan tutar; iki kadın örtünün altından oklava tutarken, diğerleri de üstten kevgirler yardımıyla bulamacı örtüye yaymaya başlar. Un pestili, nişasta pestiline göre daha kalın serilir, rengi de daha koyudur. Nişasta pestilinin üzerine haşhaş dökülür. Bazı bölgelerde bulamacı, dövülmüş ceviz katılarak cevizli pestil de yapılır.

Damlarda serili pestiller bir gün kadar kurumaya bırakılır. Ertesi gün, kuruyan pestillerin arka tarafı bezle ıslatılarak, örtülerden ayrılır. Tekrar birkaç saat kurumaya bırakılır. Yapılan nişasta pestiliyse iç yüzeyine nişasta dökülür. Makasla istenilen ölçülerde kesilerek, tahtalama diye adlandırılan katlama işlemi yapılır. Dutlar yalnızca pestil ya da pekmez yapımında kullanılmaz, kurutulularak da yenir. Damlarda brandalara serilerek birkaç gün kurumaya bırakılan dutlar, elenip seçilerek, kavanozlara doldurulur; çerez olarak yenmeye hazır durumda kilerdeki yerini alır.

Kuru dut ve cevizden yapılan cevizli sucuklar ise, eylül ve ekim aylarında yapılır. İplere dizilen cevizler, hazırlanan bulamacı beş-on dakikalık sürelerle defalarca batırılır, yeterli kalınlığa geldiğinde ise asılarak kurutulur. Bu kadar lezzetin arasında bir de dut ezmesi var ki tadına doyum olmaz. Kuru dutlar dövülüp, tepsiye elenir. Ceviz dövülüp tepsideki dutun üzerine dökülür. Dövülmüş dutlar yeniden cevizin üzerine yayılır, iyice bastırılıp güneşe bırakılır. Daha sonra dilimlenerek saklama kaplarına konular. Sıcak yaz günlerinde serinlemek için zevkle içilen şuruplardan biri de mayhoş tadıyla karadut şurubudur. Kaynatılıp süzülerek damlarda tepsilere konulan karadut, birkaç gün güneşte bırakılır; özleştiğinde ise cam şişelere doldurulur. Çeşit çeşit tatların üretildiği dut, tam bir vitamin deposu. Dutun kan yapıcı, kilo aldırıcı ve iştah açıcı olduğu, böbreklerin yağını normale döndürdüğü, karaciğer tedavisinde ve anjin hastalığının tedavisinde olumlu sonuçlar verdiği söyleniyor. Özellikle de pekmez soğuk algınlığı, mide rahatsızlığı, kansızlık gibi rahatsızlıklarda yenildiğinde çok faydalı sonuçlar veriyor. Beyazdut aç karnına yenilip üzerine bir bardak su içildiğinde bağırsakları çalıştırıyor.

Anadolu'nun her tarafında yaygın olarak bulunan dutun, Türkiye'de beyazdut, karadut ve kırmızıdut olmak üzere üç önemli türü yetişir. Türkiye'nin batısında ipekböcekçiliğinde kullanılan ve sadece meyvesi yenilen dutun, İç Anadolu, Güney ve Doğu Anadolu bölgelerinde bütün bunların yanında pekmezi, pestili, ezmesi, kurusu, cevizli sucuğu ve şurubu yapılarak çeşitli yiyecek-içecek ürünleri elde edilir. Batıda haziran ayında 15-20 günlük meyve süreci yaşayan dut, doğuda ağustos sonlarına kadar azalarak devam eder. Çekirdeksiz dutlarıyla ünlü Kemaliye, Malatya, Elazığ, Adıyaman ilçe ve köyleri dut ürünlerinin en çok üretildiği ve satıldığı bölgeler. Dut pekmezi bu bölgelerde kahvaltıların baş tacı ve sağlık iksiri, karadut şurubu sıcak yaz günlerinin başlıca içeceği. Diğer çeşitler ise soğuk kış gecelerinin tadına doyum olmaz muhabbet çerezleri olarak sofralarda yerlerini alırlar.

