



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EBUBEKİR AÇIL ADIYAMAN

BA Önce adınızı soyadınızı öğrenebilir miyiz?

EA Adım Ebubekir Açıl.

BA Şerbet bizim geleneksel ama unutulmaya yüz tutmuş içeceklerimiz, üstelik daha sağlıklı.

EA Bu meyan kökü şerbeti değişik illerde değişik isimlerde söylüyorlar. Diyarbakır'da iyam, Adana'da haşlama derler, Adıyaman'da boyan şerbeti derler. Bu Osmanlı'dan kalma güzel bir içeceğimiz. Ana maddesi malum meyan köküdür. İnsan vücuduna çok faydaları var.

BA Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

EA 3 senedir yapıyorum ama çocukluktan beri merakım vardır bu işlerle uğraşıyorum, altyapım kuvvetli, yoksa 3 senede öğrenilecek bir iş değil. Çocukluğumda da bici bici yaptım, sinema önlerinde mısır sattım, haşlanmış nohut sattım, kestane yaptım, hiç boş durmam, anamdan doğduğumdan beri çalışıyorum.

BA Daha önce ne yapıyordunuz?

EA Daha önce fotoğrafçıydım. 30 sene yaptım emekli oldum.

BA Böyle bir iş yapmak nerden aklınıza geldi?

EA Boş durmayı sevmem, illa bir meşguliyetim olması lazım, yoksa insan yıpranıyor.

BA Şerbetleri yapmayı nereden öğrendiniz?

EA Bu meyan kökü bitkisidir, bunu 8-10 saat suda bekletiyorsun, daha sonra süzüyorsun. Faydaları çok fazla.

BA Nedir meyan kökünün faydaları?

EA Balgam söker, soğuk algınlığına iyi gelir, mide ülserine ve gastritine iyi gelir, hazmı kolaylaştırır, iştahı açar, bene kuvvet verir, egzama yaralarına faydalıdır, kalın bağırsak iltihabına iyi gelir.

BA Gerçekten çok faydası var, şeker katıyor musunuz?

EA Katmıyorum, doğal rengi ve doğal şekeri.

BA Burada ikinci olarak gül şerbeti var, onu da siz yapıyorsunuz.

EA Evet o da Osmanlı şerbetidir o da doğaldır.

BA Onu nasıl yapıyorsunuz?

EA Gül yapraklarını alıyoruz, güzelce yıkadıktan sonra 10 kiloluk ya da 5 kiloluk şişelere basıyoruz, üstüne su dolduruyoruz biraz da limon tuzu koyuyoruz, bu 50-60 gram kadar oluyor?

BA Limon tuzu ne işe yarıyor, bozulmaması için mi?

EA Hem bozulmaması için hem de gülün rengini ortaya çıkarmak için.

BA Bu şekilde ne kadar bekletiyorsunuz?

EA Bu şekilde güneşte 15-20 gün bekletiyoruz. Ağız kapalı olarak ve hava almayacak şekilde. Süre sonunda satışa çıkarıyoruz.

BA Gül şerbetinin faydaları nelerdir?

EA Harareti alıp serinlik verir, cilde güzellik verir.

BA Topladığınız güllerin özelliği nedir?

EA Bütün g llerden toplayıp harmanlıyorum.       hepsinin ayrı bir lezzeti, ayrı bir kokusu vardır.

BA Kışın g l yok, hazırladığınız şerbetler ne kadar süreyle dayanıyor?

EA Bunlar 15 gün beledikten sonra ters düz ederek hareket ettiriyoruz. Bunları süzdükten sonra 1 litrelik pet şişelere dolduruyoruz. Yüzeyini sıfıra gelinceye kadar doldurup ağzını sıkıca kapatıyoruz. Bu şekilde içinde hiç hava kalmadığı için sanki vakumlanmış gibi oluyor. Şeker katılırsa çabuk bozulur. Bu şekilde serin yerde bekler.

BA Yani buda mı şekersiz satılıyor.

EA Şekersiz olmaz, buna m  teriyeye sunulacağı zaman şeker katılıyor.

BA 1 bardak şerbet ne kadar?

EA Bardağı 50 kuruş.

BA Günde kaç litre şerbet satıyorsunuz?

EA 15-20 litre şerbet satıyorum.

BA En çok hangi şerbet satılıyor?

EA İkisi de müsavi, ama Ramazanlarda g l şerbeti daha çok satılıyor.

BA İkisi birbirine karışabiliyor mu, güzel oluyor mu?

EA O şekilde isteyenler var, ama bana sorarsanız bir şeye benzemiyor.

BA Bir de burada haşlanmış nohut görüyorum, o nedir?

EA Nohudun yiyip üstüne şerbeti içiyorlar, çok güzel oluyor, hem de besleyici, ette kolesterol var, nohutta yok, ayrıca kas gelişimine çok faydası var, beyni dinlendirir, sindirimi kolaylaştırır, bağırsaktaki gazları söker.

BA Gaz yapmaz mı?

EA Bütün bağırsaklarda gaz olur, nohut bu gazları toplayarak dışarı atar. Gaz normalde tehlikelidir, doktor ameliyata almadan gazı attırır, ameliyattan sonra gazı attırır.

BA çok doğru, nasıl hazırlıyorsunuz?

EA Bir gün önce nohudu ıslatıyoruz, ertesı günü kendi suyunda kaynatıyoruz.

[i]BA Servis yaparken bir de üzerine bir şeyler ekiyorsunuz?

EA Nohudun  zerine kimyon ekıyoruz?

BA Kabuklarını soyuyor musunuz?

EA Hayır kabukları da çok yararlı beraber veriyoruz.

BA Günde kaç kilo haşlanmış nohut satıyorsunuz?

EA Kuru nohut olarak günde 5 kilo kadar satıyoruz.

BA Nohudun porsiyonu ne kadar?

EA 75 kuruş.

BA çok teşekkür ederim, bu güzel söyleşi için.

EA Ben de size teşekkür ederim.





