



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TATLAR

Anadolujet Magazin

Çok eskilere bakıldığında yemek ve salatalarda kullanılan tatlı ve ekşi sosların Çin'den dünyaya yayıldığı biliniyor.

Günümüz Çin mutfağında özel kâseler ve hoş kaşıklarla servis yapılan ekşili tatların; çorba, balık, salata ve hatta bazı tatlıvari yiyeceklere de eklendiğini rahatlıkla görebiliriz. Yabancıların en çok tükettiği mayonez ve ketçap gibi sosları; farklı baharatlarla (ananas, yeşil soğan, kapari, pirinç sirkesi, ançuez, esmer şeker) zenginleştirip, kendi damak zevklerine göre uyarlayarak Çin mutfağında kullanılmaktalar.

Yemek kültürümüze göz attığımızda Orta Asya'dan Anadolu'ya yerleşimin başlamasıyla yüzyıllar boyunca yazdan kış için hazırlanan yiyeceklerde yöreye uygun enfes ekşiler yapıldığı görülür. Nar, sumak, erik, karadut, demirhindi, ekşi elma, kızılıçık, koruk ve ayvadan yapılan soslar, günümüzde de severek tükettiğimiz ekşilerdir. Mevsiminde yapılan bu ekşiler özel küplerde kilerlerde saklanır. Yine o dönemlerde ekşilerin boğaz ağrısı ve öksürükte ilaç olarak da kullandığı bilinir.

Bu nefis tatlar, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu'da halen yapılarak yemeklerde zevkle kullanılmakta.

Bunun yanı sıra unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş çağla, ekşi yonca, kuzu kulağından yapılan ekşileri de hatırlamakta yarar var.

