



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELAZIĞ YÖRESİNDE YETİŞTİRİLEN MEYVELER VE SAKLANMASI

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Elazığ ilinin en çok yetiştirilen meyveleri; üzüm, dut, elma, kayısı, çilek, vişne, ayva ve armuttur. En çok yetiştirilen sert kabuklu meyveler ise badem ve cevizdir.

Dut çeşitleri;

Horum (karadut), çekirdekli dut (pirinci), çekirdeksiz dut (halıt beyi), çekirdekli yabancı mor dut olmak üzere dört çeşittir. Çekirdeksiz dut; hem taze olarak hem de kurutulularak tüketilir ve kurutulan dutlar küplerin içinde, nem olmayan yerlerde saklanır. Ayrıca, kurutulmuş dutların bir kısmı da kış için soku taşında dövülerek dut unu yapılır. Daha sonra tüketmek üzere bir kapta, dut unu ve dövülmüş badem içi kat kat bastırılarak yerleştirilir ve bu şekilde saklanır.

Çekirdekli dutlar yemeklik olarak kullanılmaz, dut pekmezi yapımında kullanılır.

Üzüm çeşitleri:

a) Beyaz üzümler:

Argını

Ağbiker

Besni

Cezvani

Fengi (kokulu üzüm)

Hasani Hacı kıran Hatun parmağı Tahernebi Şirfoni

Yağbi (kokulu üzüm)

Zihni

b) Siyah üzümler:

Öküz gözü (keşbir/devegözü)

Boğaz kere Siyah şekeri Köhnü Karabikri Tilki kuyruk Siyah besni Yenir Yakubi

Üzümler, küfelerde palağ (kat kat) konularak serin yerde saklanır. Saklanan üzümler beyaz ve kırmızı olanlardır.

Diğer üzümlerin ömrü oldukça kısadır. Kırmızı üzümler tavana asılarak da saklanır. Kara üzüm, pekmez yapımında kullanılır ve kışın yemek için de kurutulur. Beyaz üzüm, pestil ve orcik yapımında kullanılır.



