



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİKÖY SÜTLACI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

2 kg. Süt
300 gr. Pirinç
500 gr. Şeker
Az tuz

Süt kaynatılırken diğer bir kapta pirinç haşlanır.Haşlanan pirinç tortusuyla birlikte süttün içine dökülür.. Şeker ilave edilir. Bu malzeme piştikten sonra tencere ateşten indirilir. Sıcak halde kaselere boşaltılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.6

Not: Zigana geçidinden önceki son durak olan Hamsiköy'de, 20 yıl öncesine kadar iki lokantada en iyi sütlaçlar yapılırdı. 20 yıl önce Zigana Tüneli yapıp İran Transit Yolu Hamsiköy Deresi'nin yanına indirilince eski yol artık kullanılmaz oldu. Hamsiköy sütlacı yapan lokantalar yeni yolun kenarında ,tünelin Trabzon tarafındaki girişine yakın yerlerde yeni lokantalar açarak Hamsiköy sütlacı yapmaya devam ettiler. Maçka'da, Hamsiköy'de Türkiye'nin en lezzetli sütlaçları yapılır ve lokantalarda satılır. Bir zamanlar, oradan İstanbul'a da sütlaç gönderildiği söylenirdi. Hamsiköy sütlacı'nın eşsiz olmasını sağlayan, Hamsiköy'ün yayla çiçekleri kokan sütüdür. Bu süt başka yerlerde bulunmadığı için Hamsiköy sütlacı da başka yerlerde yapılamaz. Yapılırsa da aynı lezzeti tutturmak mümkün olmaz. Hamsiköy sütlacını yurt içinde ve dışında tanıtmak için ilk kez 2006 Temmuz ayında, Hamsiköy'de ,Hamsiköy Sütlacı Festivali düzenlenmiştir.