İSOT VE PUL BİBER ARASINDAKİ FARK NEDİR?

https://www.cumhuriyet.com.tr

İsot, Şanlıurfa'ya özgü yetiştirilen biberlerin kurutularak baharat haline getirilmesiyle elde edilir. Pul biber ise biberin güneşte kurutulmasıyla elde edilen acı bir baharattır. Güneydoğu'da daha çok tercih edilen baharatlar, yemeklere tat ve acılık katmak amacıyla kullanılır. Genellikle birbirinin yerine kullanılsa da, arada tat bakımından büyük bir fark vardır…
İsot ve pul biber, acı kırmızı biberlerin güneşte kurutulmasıyla elde edilir. Aralarındaki fark ise güneşte bekleme süreleridir. İsot, pul bibere göre daha fazla güneşte bekletilir. Siyah, mor ve kırmızı renkli çeşitleri mevcuttur. Az kurutulan biberler kırmızı, 1-2 gün kurutulanlar mor, 3-4 gün kurutulanlar ise siyah rengine döner. Bekleme süresi arttıkça renk değişikliği yaşanır.
İkinci fark ise, biberlerin tadıdır. Kırmızı pul biber, acı bir tada sahipken, isot pul biber gibi yakıcı bir acılığa sahip değildir. Ağızda tat ve aroma bırakan bir acılığı vardır.
Pul biberde kullanılan biberler, tavada veya fırında pişirildikten sonra çektirilir. Bu sayede pul biber elde edilir. Ancak isot yapımında kullanılan biberler, güneş altında kurutulur. Kuruyan biberlerin kararması için her gün sıcak su ile nemlendirilmesi sağlanır. Kuruyan biberler dövülür, zeytinyağı ve tuz ile karıştırılarak isot haline getirilir.
Pul biber, mutfak robotu veya blenderdan çekilerek elde edilebilir. Eskiden isot havanda dövülerek elde edildiği için oldukça zahmetli bir yapım aşamasına sahipmiş. Ancak günümüzde fabrika makinelerinde çekilerek daha kolay bir şekilde hazırlanmaktadır.
Bu iki baharat aynı biberden elde edilse de, tat bakımından önemli farkları vardır. Özellikle gerçek Şanlıurfa isotunun en önemli özelliği, yakıcı bir acılığı olmamasıdır.
İsot denildiğinde ilk akla gelen yemek, çiğ köfte ve lahmacundur. Kebap ve et yemeklerinde de tercih edilir. Güneydoğu ve Doğu Anadolu mutfağının hemen hemen birçok yemeğinde isot kullanımı mevcuttur.
Pul biberin yemeklerde kullanımı isota göre daha geniştir. Sos, çorba, et yemekleri başta olmak üzere baharat kullanılan birçok yemeğin içerisinde tercih edilebilir. Pul biber ve isot kullanımı, tamamen damak zevkine göre değişir.