İSOT (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

100 kg kırmızı isot
Zeytinyağı
Tuz

Kırmızı isotlar yıkanıp temizlendikten sonra uzunlamasına ikiye bölünerek tohumları çıkartılır. Bol güneş alan bir yüzeyde yaygılar üzerine serilir. Bir iki gün sonunda suyunu çekince naylon torbalara yayılarak konulur güneşe bırakılır. Sık sık ters/yüz edilip kuruduğunda üzerine tuzlu ılık su serpilerek karartılır. Kararan isotlar naylon torbadan çıkartılıp tekrar yaygıların üzerine serilir. Kurutulduktan sonra dibekte üzerine birkaç damla zeytinyağı damlatılmak suretiyle dövülür, pul haline getirilir. İnce gözlü halburda elenerek tepsiye alınan isot azıcık tuz karıştırılarak bir süre güneşte bekletilir, sonra cam kavanozlarda saklanır.

Not: Isı-ot sözcüğünden türemiştir ve Urfa ağzında her türlü bibere verilen genel addır. Her Urfalı, yaz sonu ve sonbahar başında 'isot çıkartmak' telaşına düşer. Pul biberin Urfa'daki adı kuru isot'tur. Ortalama bir Urfa evinin yıllık tüketimi, 200 kg. kırmızı isotun kurutulmasından elde edilecek 18 kg. civarındaki kuru isottur

© lezzetler.com tarif no:130349 • adı:İsot (Şanlıurfa) • gönderen:kadife • indirme tarihi:02.05.2024 - 09:41