



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİT PİŞMANİYESİ

Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pişmaniye kente özgü bir tatlı türü olarak ün kazanmıştır. Yolculuklarda İzmit'ten geçenleri önce Pişmaniye satıcıları karşılar. Kutular içinde ak pamuk görünümü veren bu tatlı ilin simgesi gibidir. Tüm yöresel şenliklerin, şölenlerin de vazgeçilmez yiyeceklerindedir. Un ve şekerden yapılan tatlının anavatanıysa "Eski Acemistan" olarak biliniyor. Oradaki adı "Peşmek"tir. Kocaeli'nde Pişmaniye'nin bilinen ilk ustasının Kandıralı Hayri Usta olduğu söylenmektedir. Pazara yönelik üretimi de, yapımını Hayri Usta'dan öğrenen Hacı Agop adlı bir Ermeni şekerçi başlatmıştır. Bir süre sonra tüm Ermeni şekerçiler Pişmaniye yapımına yönelmiş, Cumhuriyet sonrasında mahkeme başkatiplerinden İbrahim Çınar pişmaniye'nin İzmit'te tanıtımını sağlamıştır. Hacı Agop'un oğluna Türkçe dersleri vermek için sık sık dükkana gidip gelirken pişmaniye yapımını da öğrenen İbrahim Çınar emekli olunca tümüyle pişmaniyecilik yapmıştır.

Özgün bir tatlı çeşidi olması, hafifliği, pişmaniye'nin il dışında da aranmasını, ilgi görmesini sağlamıştır. Kavrulmuş una kaynamış şekerin yedirilmesi ilk bakışta kolay gibi görülmektedir. Ancak küçük bir yanıklıkla tüm emek ve harcamalar boşa gidebilir. Çevrede pişmaniye adının buradan kaynaklandığı öne sürülür : "Yapan bin pişman, yapmayan bir pişman". Satıcılar aynı tekerlemeyi yolculara yöneltmektedir : "Alan bir pişman, almayan bin pişman! Pişmaniye.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 30.05.2023