



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPARI

THY Skylife

GEBRE OTU, GERSE GİBİ İSİMLERLE ANILAN VE BATI MUTFAĞINDA KAPARI ADIYLA YER EDİİEN KEBERE, YEMEKLERE, SALATALARA VE ÇEŞNİLERE LEZZET KATIYOR. FAYDALARI DA CABASI? İlk çağlardan bu yana her topluluk kendi imkânlarına göre baharat ve çeşni geliştirdi. Ülkemiz topraklarında doğan kebere de bu çeşnilerden biridir. Kökü 12 metreye kadar inen özelliğiyle kurak, fakir, kireçli ve tuzlu topraklarda yetişen kebere; hem gıda hem de ilaç ve boya sanayisinde kullanılır. Kebere, salamura yapılmadan tüketilmez. Baharatın ve hardalın olmadığı bölgelerde, insanların iştahlarını parlatmak için kullanıldığı keberenin ismi Aramice'de "qapar" kelimesinden türemiş. Halk dilinde kebere dışında gebre otu, gerse gibi isimlerle de anılır. Batı mutfaklarındaki kebere kullanımının etkisiyle günümüz lisanında [?]kapari[?] olarak yer alır. Keberenin Osmanlı mutfağında 14. yüzyılda sirke ve adamotoyuyla beraber kullanıldığı bilinir. Osmanlı saray mutfak defterlerine göre kebere ve çiçeğinin salamurası Çorum'un Osmancık ilçesinden sağlanmış. Kaynaklarda kebere aşısı yemeğinden bahsedilir fakat yapımı hakkında henüz fazla bir bilgi yoktur. Şifa yönünden uzmanlarca çok faydalı bulunan kebere, Ege ve Doğu Akdeniz kıyılarında halk mutfağında kullanılıyor. Türkiye aynı zamanda önemli bir kebere üreticisidir.

