



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KARADUT PELTESİ

Nilgün Tatlı

5 su bardağı karadut suyu  
4,5 çorba kaşığı nişasta (biraz suyla açılmış)  
5 çorba kaşığı toz şeker

Tencereye koyduğunuz dut suyuna şekeri ve açtığınız nişastayı koyun, koyu kıvam alana kadar karıştırarak karıştırarak pişirin. Piştikten sonra kâselere dökün, üzerini fındık fıstıkla süsleyip soğuk servis yapın.

Not: Saray mutfağında, meyve de çokça tüketilmiştir. İstanbul'un hemen hemen yerinde bulunan dut ağaçları sanki o dönemler şehri temsil eder gibi göğe yükselmiştir. 1574 tarihli muhasebe kayıtlarına bakıldığında, Saray helvahanesine tonlarca "dut-i siyah", yani "karadut" alındığı görülmektedir. Büyük olasılıkla bu duttan reçel, şerbet ve paluze (palude) yapılmıştır.

Rivayete göre birbirlerini çok seven iki sevgili, izdivaçlarına aileleri şiddetle karşı çıktığı için kaçmak üzere bir gece ormanın derinliklerinde buluşmaya karar vermişler. Ancak vahşi hayvanlar kıza saldırmış, kız kaçarak kurtulmuş, ama başörtüsü yere düşmüş. Delikanlı kan ter içinde yetişmeye çalışırken yerdeki örtüyü görmüş ve hayvanların sevdiği kızın öldürdüğünü sanıp hançerini kendine saplamış, oracıkta ölmüş. Kızcağız saklandığı yerden merakla, geç kalan sevgilisine baktığında öldüğünü görmüş, hançeri kendi kalbine saplamış ve sevdiğinin üzerine düşmüş. Yaradan onların bu güzel aşkını sonsuz kılmak için buluştukları ağacı ölümsüzleştirmiş, gencin kanını ağacın meyvesine, kızın gözyaşlarını da bu ağacın yapraklarına vermiş. O zaman bu zaman gencin kanını kızın gözyaşları temizler düşüncesiyle olsa gerek, karadut yedikten sonra dut lekesinin elden çıkması için dutun yapraklarıyla eller ovuşturulur.

