



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAYEMİŞ

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Vatanı Anadolu olup, yurt dışına giden ve isim değiştiren; Karayemiş 1546 yılında bir Fransız tarafından Trabzon'dan toplanmış ve Trabzon Kirazı (Cerasus trapezuntuna) olarak adlandırılmıştır. şiirlere konu olan karayemişin sindirimi kolay olup meyveleri yenir , Pekmez, reğel ve tuzlaması yapılır, şeker hastalığına karşı, fırında kurutulur ya da kavrularak da tüketilir, Tokluk hissi verdiğinden diyet olarak kullanılır, Pasta, kek ve özellikle hoşaf ve kompostolara koku ve tat kazandırmak için ilave edilir, Bazı ilağlara tat ve koku (kremlerde) verici olarak kullanılır. Yapraklar; çelenk yapımında, balık tablalarının süslenmesinde, hamsi buğulamasında koku vermek ve iştah açmak için (1-2 adet halinde) kullanılır, Hayvanlara taze olarak yedirilir

