



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Adından da anlaşılacağı gibi kesme denildiğinde hamur kesmesi akla gelmektedir. Kesme çorbası bu şekilde önceden kesilip hazırlanmış olan hamurlardan da yapılabilir. Daha çok sonbaharda hemen her evde kadınların imece usulüyle yapmış oldukları kesme, kış hazırlıkları içerisinde yer alır. Sonbaharda kesilip oldukça fazla miktarda hazırlanan kesmeler, güneşte kurutulur ve kapalı bir yerde daha sonra yenmek üzere muhafaza edilir.

Kesmenin hamuru için 25 yumurta, 0,5 kg un, bir o kadar irmik ve 1,5 kg süt kullanılır. Malzemelerin tümü karıştırılarak sert bir hamur yoğrulur ve elde edilen hamurdan 25 pezi çıkar bunlar oklavayla açıldıktan sonra bir saat kadar kurumaya bırakılır. Peziler önce dörde bölünür. Bunlar üst üste konularak tekrar şeritler halinde kesilir. Bu şeritler de üst üste konmak suretiyle ince ince kesilir. Bu şekilde kesilerek açılan pezilerin hepsi bitirilir. Kesmeler örtülerin üzerinde bir kaç gün güneşte kurutulur ve hazır hale gelir. Kesmeler özellikle kış aylarında çorba olarak veya makarna şeklinde pişirilerek yenilir. Ayrıca hamurlar bir de üçgen biçimli olacak şekilde kesilir. Buna "Pazina" adı verilir. Ve üzerine kavrulmuş kıyma sarımsaklı yoğurt dökülerek hazırlanabilir.