



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME (ŞANLIURFA)

40 kg üzüm
1,5 kg pirinç (veya pilavlık bulgur)
2 su bardağı buğday nişastası
2 su bardağı un
1 çorba kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı alat (yenibahar)
1/2 çay kaşığı karanfil
2 avuç havara
1 demet südlüğü

Üzümün taneleri çöpünden sıyrılır. Yıkanır, temiz bir torbaya konularak curun, tekne veya bir testin içinde ayaklanır. Ayaklanırken içerisine iki avuç kadar havara tozu atılır. Havara tozu, üzümün ezilmesini kolaylaştırdığı gibi tortuların dibe çökmesini, durulmasını sağlar. Sonra sıkılarak suyu çıkartılır. Posası bir kova suya çalınarak çıkarılan bütün sular kazana konur ve kaynatılır. Yani çürütülür. Kaynamaya başlayıp köpüklenince taşmayı önlemek için bir tutam südlüğü, kaynayan üzüm suyuna çalınır (kazana batırılıp çıkarılır). Südlüğü sanki onun ilacıdır.

Südlüğünden başka bir şeyle kabarmasını durdurmak hayli güçtür. 15 dakika kadar kaynadıktan sonra genişçe bir kaba, teste alınarak dinlenmeye bırakılır. Böylece daha berrak üzüm suyu elde etmeye çalışılır. Dinlenmiş üzüm suyunun üstte kalan berrak kısmı alınarak süzülür. Buna üzüm şerbeti denir. Şerbetten 5-6 litre ayrılarak geri kalan şire kazanına konulur, içerisine 1,5 kg pirinç atılır ve pişmesi beklenir. Takriben 45 dakika pişmesi için yeterlidir. Aynı bir kaptan önceden alınmış 5 litre kadar (1-2 kollu tas) soğuk şerbetin içine 2 su bardağı nişasta ile 2 su bardağı un konularak iyice bulanır. Şnce süzekten geçirilir. Kaynayan kesme kazanının içine bir yandan dökerken diğer yandan şire küreği ile karıştırılır. 60 dakika kadar kaynatılmaya devam edilir. Bu zaman zarfında mütemediyen karıştırmalıdır. Aksi halde dibi tutar ve emekler boşa gider. Kaynama işlemi bitince içine tarçın, karabiber, alat (yenibahar) ve karanfil atılarak karıştırılır. Konulacak tepsi veya leğenler 1 çay bardağı soğuk şerbetle ıslatılır ve 5 santim kalınlığında doldurulur. 24 saat dinlendirildikten sonra tepsilerin üzerine nişasta serpilir ve ekmek tahtasının üzerine ters çevrilerek bıçakla dilimlenir. Nişastaya veya bulgur ununa bulanır ve temiz bir bezin üzerinde güneşe verilerek kurutulur. Güneşin sıcaklığına bağlı olarak 3-10 gün arasında kurur. Çok kurutulursa sert taş gibi olur, az kurutulduğunda içi ham kaldığından fazla dayanıklı olmaz, çabuk küfler. Şçini kırıp kuruluğunu kontrol etmek en doğru yoldur. Kurutulma işlemi bitince bir yere toplanır ve üzeri bezle örtülür. Buna tere yatırmak denir. 10-12 saat tere yatırılırsa yeterlidir. Terden sonra üzeri açılır, tekrar serilerek havalandırılır. Üzerindeki ter ya da ıslaklık gidinceye kadar, takriben 1 gün kadar havalandırıldıktan sonra üzerine biraz nişasta bulgur unu serpilerek saklanır. Kış gecelerinin hazır ve kıymetli yiyeceklerinden biridir.

Havara tozu: Urfa ocaklarından çıkarılan taşların bir kısmı sert taştır, yer döşemelerinde kullanılır. Bir kısmı ise yumuşak ve beyaz renktedir, yapıda kullanılır. Beyaz ve sert olmayan, yumuşak olan bu taşlara havara, tozuna da havara tozu veya sadece havara denir. Üzüm suyunun çabuk durulmasını sağlamakta kullanılır.