



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Kırma, üzüm serbeti ile irmikten yapılır. Kırma bağ zamanı bağlarda yapılır, kışın yenir. Üzümler sallara konup tepildikten yâni serbet denilen suyu elde edildikten sonra büyükçe bir kazana konur. Daha önceleri de anlatıldığı gibi mahserede yapılan sıralarda, tarhanalarda odun atesi kullanıldığından kazanların dışı ıslak külle sıvanarak isle kararmasının önüne geçilir. Kazanın altı yakılır. Kaynamaya yaklasınca hapsa küregiyle karıştırılmaya başlanır. Bu sırada azar azar irmik konmaya başlanır. İrmik konmaya başlayınca kürekleme de önem kazanır. Böylece yarım saat kadar karıştırılınca kırmamız hazır demektir. Kazanın altındaki ateş çekilir. Birkaç dakika daha karıştırıldıktan sonra kürek kazanın kenarına sıyrılarak çıkarılır. Kırma soguduktan sonra (eski yıllarda) külek denilen ahsap kaplara ya da kavanozlara konarak kısa saklanır. Kırmanın servise hazırlanması: Yeterli kırma külektan ya da kavanozdan çıkarılır. Bir tavaya alınır. Zeytin yağı ya da tere yağı ile yumusayınca dek (5 dakika kadar) kavrulur ve sıcak servis yapılır.

Not: Kırmanın üzerine çekilmiş ceviz ya da fıstık konursa daha lezzetli olur. Kırma genellikle yufka ekmege dürüm yapılarak yenir.