KOLAKAS (KIBRIS)

2 adet kolakas
75 gr kuzu eti (kol kısmı) veya tavuk eti
1 baş soğan
Kereviz
Yarım bardak ayçiçeği yağı
1 kasık salça
Yarım limon suyu
Tuz
Karabiber
6-7 bardak su

Kolokasın hazırlanması için, ilk olarak bir tencereye yağ konulur. Ardından soğan eklenerek pembelesinceye kadar yağda kavrulur. Sonra bir kasık salça katılır ve salça renk verir vermez, bir tabak kadar su konulur. Sudan geçirilmiş ve küçük parçalara ayrılmış etler de tencereye ilave edilerek kızartılır. Eğer yemeğe kereviz eklenecekse, etler kızartıldıktan sonra tencereden alınır; yemeklik doğranmış kereviz sapları ilave edilerek soldurulur ve salça eklenir. Salça ve kereviz sapları harmanlandıktan sonra etler tencereye tekrardan konulur. Akabinde kolakas yumrusunun kabuğu soyulur ve temiz bir bezle silinir (kolokas soyulduktan sonra yıkanmamalıdır, çünkü yıkanması pisirmeyi olumsuz etkiler ve yemekte istenilen kıvam sağlanamaz). Soyulup temizlendikten sonra, üstten baslayarak lokma büyüklüğünde parçalara ayrılır. Doğranan parçalar tencereye eklenerek pismeye bırakılır (ancak kırılarak yapılan kolokas daha güzel olur).
Kolakas sümüklesmesin diye limon suyu sıkılır. Dsteğe göre kimyon da konulabilir. En son bir miktar tuz serpilir ve düdüklü tencerenin kapağını kapatıp on bes-yirmi dakika bekleme ile birlikte, yemek servis edilmeye hazır hale gelir.

Not: Latincesi 'colacasia' olan bir soğanlı bitki ailesine mensup olan Kolakas, gölevez olarak da bilinmektedir. Türkiye?de Antalya ve Mersin'de yetisir. Rumca kolakas denilen yumru ve soğansı kökler, genel olarak tropikal bölgelerde taro, taroo ya da pastoles; İgilizce ve Türkçede ise kulkas olarak adlandırılmaktadır.3 Kolakas yemeği, tavukla balık arası bir tada sahiptir.
Kolakas, (gölevez) esas itibarıyla Hindistan ve Güney Asya bitkisidir. Havai?de çok yaygın olarak tüketilen kolokasa ?canın gıdası?da denmektedir. Mısır üzerinden Kıbrıs?a geldiği düsünülmektedir. Yapraklarının güzelliğinden dolayı süs bitkisi olarak da kullanılır. Günesli yerlerde yetisir ve suyu çok sever. Bu bitkinin kökü gelisir ve kolokası olusturur. Her mevsim sofralardaki yerini alır.
Türkiye?de Kıbrıs patatesi olarak bilinen kolokas, kuzu etli, tavuk etli veya sade de yapılabilir. Kemikli kuzu eti ona ayrı bir tat vermektedir. Ayrıca kolokas, kereviz eklenmeden sade bir sekilde de hazırlanabilir. Bazı bölgelerde sarımsak da konulmaktadır. Kolokasın salatası da olmaktadır. Ayrıca yaprakları haslanıp sarma olarak pisirilebilmektedir. Bunun yanı sıra kolakasın yanında mutlaka pilav yemeği de yapılır. Servis asamasında ise, bıçakla soyularak kırılan kolokaslar haslanır ve daha sonra kolandro, kereviz ve isteğe göre sebzelerle ikram edilir.
Kolokas kesinlikle pisirilmeden yenmemelidir. Damak zevkine uygun olarak özel pisirme metotları gelismistir: haslama kurutma, öğütme, rendeleme, fırınlama vs?
Kolokasın isleme sekli ve yöntemi bilinmediğinden, sadece üretildiği yerlerde tüketilir. Yumru kısım, suda pisme esnasında bamyadaki gibi musilaj madde salgılamaktadır. Bunu önlemek için pisirme esnasında limon sıkılması gerekir. Bu durumu bilmeyen birinin pisirdiği gölevez yemeği, yiyenlere nahoş bir tat verir. Ayrıca gölevez yumrusunun kabuğu soyulduktan sonra, bıçağı takıp kırarak kopartmak gerekir. Bu durum yemeğin suyunun lezzetli olmasını sağlayacaktır.
Yaprakları ve sapları buharla pisirilerek kaynatılıp tursusu yapılan kolokas bitkisinin, değerlendirilemeyen bir kısmı bulunmamaktadır. Kolokasın diğer değerlendirilme seklileri sunlardır:
Fırınlanarak ve haslanarak mantı ve börek yapılıp hindistan cevizi ile tüketilmektedir.
Kurutulup öğütülmüş ince tozu; ekmek, pasta, maya ve makarnalarda katkı maddesi olarak değerlendirilir.
Kolokas nisastası, plastik ve kozmetik endüstrisinde kullanılır.
Kolokas yumrusu % 10 musilaj içerir. Gölevez zamkı (musilaj) diyet ürünlerinde kullanılır.
Yaprak saplarından Vietnam çorbası yapılır.
Yumru kısmı haslanarak sebze yemeklerinde kullanılır
Kolokas yumrusu yağda kızartılarak cips hazırlanır.
Sütten kesilen bebeklere katı yiyecek olarak sindirimi kolay olduğu için haslanmış ve ezilmiş kolokas yedirilmektedir. Ayrıca önemli bir enerji kaynağı olmakla birlikte, kalınbağırsak kanserine karsı da koruyucu bir etkisi bulunmaktadır.
Kolokası soyduktan sonra çatlatırken (bıçakla kesmek) bir parçasının kabın içine değil de ayrı bir yere düsmesi, inanısa göre dısarıdan gelecek olan bir misafirin onu yiyeceğine isaret etmektedir.
Doğada sert bir yapıda bulunan kolakaslar, pisirildikten sonra yumusacık olduğu için, ? beyin oldu beyin ?

seklinde bir tabir söylenilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:106249 • adı:Kolakas (Kıbrıs) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:09.05.2024 - 01:09