



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU İSOT (ŞANLIURFA)

Kırmızı Urfa isodu alınır. Doğranmadan önce yıkanır. Çünkü doğrandıktan sonra yıkamada isodun acısı gittiği gibi, kuruduktan sonra ağızdaki lezzeti de farklılaşır. Şyi bir usta, isodu yediği vakit, doğrandıktan sonra yıkandığını rahatlıkla anlayabilir. Şsotlar yıkandıktan sonra sapı ve tohumları ayıklanarak altı-yedi parçaya bölünür. Temiz bir bez üzerine ince bir kat serilerek güneş altında kurumaya bırakılır. Beton ve toprak zemin üzerine serilmemesi uygundur. Güneşin şiddetine bağlı olarak 2-3 gün geçtikten sonra karartmak amacıyla üzeri naylon bir örtüyle örtülür veya 60x100 santim ebadındaki naylon torbalara konularak ağzı bağlanır. Güneş altında bırakılır. Böylece hava almaması ve terlemesi sağlanır. Bir yandan terletilerek kendi özsuyna güneşin vurmasıyla karartılması amaçlanır. Günlerce torbaya koyup çıkararak renginin koyulaşması gerçekleştirilir. Ancak bu torbalama işlemleri esnasında isodun ekşitilmemesi, hatta kurtlanmaması gerekmektedir. Karartacağım diye isodun kalitesini bozmak çok yanlıştır. Kaldı ki koyu renkli fakat siyah olmayan isot daha makbuldür. Çünkü zorlamalarla yapılan karartmada mutlaka isodun kalitesi bozulmaktadır. En iyi isot güneşin altında kendi kendine koyulaşan isottur. Şsotlar iyice kuruduktan sonra, dövülerek veya büyük robot ya da mikserlerde çekilerek iri elek veya ince kalbur ile elenir. Elenen isot iri olmamalı fakat toz gibi veya un gibi de olmamalıdır. Kurutulan bu isot bir yıl boyunca köftenin birçok çeşidinde kullanıldığı gibi, bazı yemeklerin içine konur veya yanında kullanılır. Urfa'da bibere isot derler. Şsot denince biberin her çeşidi anlaşılır; yani tazesi kurusu hepsine isot denir. Ancak bu isot, Urfa'ya has olan isottur. Zamanımızda ulaşım kolaylaştı, pazarlama gelişti. Artık bir yerde yetişen ya da üretilen herhangi bir şey dünyanın her yerine rahatlıkla ulaştırılabilir. Bugün Urfa'da da Türkiye'nin birçok yerinden gelen biberi bulmak mümkündür. Hâlbuki Urfa isodunun tadı çok farklıdır. Şçerdiği maddeler ve şeker oranı diğer biberlere benzemez. Şşlenmesi de diğerlerine göre oldukça zordur. Dışarıdan gelen biberlerin kurutulmasından elde edilen isot, çiğköftenin tadını bozmaktadır. Bu bakımdan isot denilince Urfa isodu akla gelmelidir. Eskiden ilkel usullerle kurutulan isot, artık isot fabrikalarında el değmeden, fırınlama sistemiyle kurutulmaktadır. Bu iyi gelişmeye rağmen, isot fabrikaları, kalitede standardı henüz yakalayabilmiş değillerdir. Ciddi bir laboratuvar ve ehil bir eksperle bu işin üstesinden gelineceği günü beklemek durumundayız[2]