



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU GÖBEĞİ MANTARI

THY Skylife

Avrupa'da nadir bulunan ve koruma altına alınan birçok mantar türü ülkemizde bol miktarda bulunmakta. Fakat ülkemizde doğanın sunduğu hiçbir fırsatı kaçırmayan mutfak kültürümüz, maalesef mantar yemekleri konusunda son derece sınırlı sayıda yemek tarifi üretmiş. Oysa hali hazırda ihracat amacıyla ülkemizde önemli miktarda değerli mantar türleri dünya mutfakları için toplanmakta. Bu mantarlardan en önemlilerinden biri olan ve dünya mutfaklarının "morel" olarak tanımladığı kuzugöbeği mantarı bence en lezzetli mantardır. Fransız mutfağının dünyaya tanıttığı lezzetinde ceviz, et ve tatlı baharlar barındıran bu mantara ülkemizde özellikle Batı Anadolu'da, görüntüsünden dolayı, kuzugöbeği adı verilmiştir. Bazı bölgelerimizde sadece "göbek", "kara göbek" ve "köme" şeklinde adlandırılmıştır. Türklerin mutfağına aldığı ilk mantar olarak bilinir. Azerbaycan'da 16. yüzyılda yapılmış köbelekli yemek tariflerine rastlanır. Tesadüf olmasa gerek Çorum, Kastamonu ve Safranbolu yöresinde bu mantara Azericesine yakın bir ad verilmiş: Söbelek veya sömelek...

Fiyatı oldukça yüksek olan kuzugöbeği mantarı dünya mutfaklarının pahalı restoranlarının mönüsünde itibarlı yemek olarak değerlendirilir. Kuzugöbeği mantarı kurutulmuş olarak satılmakta. Ancak gurme ürünler üzerinde uzmanlaşmış, restoranlara hizmet veren işletmelerden tedarik edilir. İlbaharın ortalarına doğru meydana çıkan kuzugöbeği mantarı taze olarak bulunur. Fakat ne yazık ki tazesine ulaşmak çok kolay olmaz. Eğer şansınız varsa Ege'nin bazı bölgelerinde bir kaç esnaf lokantasında denk gelebilirsiniz. Bunun dışında Anadolu'da ancak evlerde tazesini pişirilmektedir. Çok yaygın olmasa da Anadolu mutfaklarında yer bulan bu mantar henüz İstanbul gastronomisinde yerini bulamamıştır. Osmanlı döneminde basılmış yemek kitaplarında ve araştırılmış Osmanlı saray mutfak defterlerinde de kuzugöbeği mantarına rastlanmamıştır. Dolayısıyla İstanbul mutfağında kuzugöbeği mantarıyla hazırlanmış bir yemek tarifi yoktur. İstanbul kuzugöbeği mantarını 90'lı yıllarda açılan küresel otel zincirlerinin Batılı aşçıları sayesinde tanımıştır.