



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEBLEBİ (ÇORUM)

Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çorum'un meşhur sarı leblebisi kuru nohuttan yapılır. Nohutun leblebiye dönüşmesi bir buçuk aylık bir emeğin ürünüdür. Tarihi dükkanlarda, tek kavrukluk leblebiler çuvallardan tenekelere, oradan leğenlere doldurulur. Odun ateşi ile yeterli sıcaklığa ulaşan fırına aktarılan leblebiler son kavurmadan sonra tekrar çuvallara doldurularak dumanı üstünde satışa sunulur. İlimizde her köşe başında bir leblebici dükkanı bulmanız mümkündür. Öteden beri yöremizde yetişen nohutun iriliği ve leblebiye dönüşümü haklı bir üne kavuşmuştur. Ancak altmışlı yıllardan sonra artık bölgede yetiştirilen nohut, leblebi üretimine yetmemeye başlamış ve başka bölgelerden nohut getirilmiştir. Buna rağmen Çorum leblebisi ününden hiçbir şey kaybetmemiştir. Bunda, kuşaktan kuşağa aktarılarak bugüne ulaşan kavurma işlemlerindeki beceri önemli rol oynamaktadır. Nohuta ayrı bir lezzet ve altın sarısı rengini kazandıran geleneksel leblebi üretimi bir yandan devam ederken, tüp gazın kullanıldığı modern yöntemler de uygulanmaya başlanmıştır. Leblebi yapmak için öncelikle ateş tuğlası, kerpiç, tava ve karıştırıcıdan oluşan bir kavurma ocağı gerekir. Kullanılacak odunların iz yapmayan cinsten olması önemlidir. Eleme işleminden geçirilen nohutlar önce boylarına göre ayrılır. Birinci kavurma işleminden sonra sıcak olarak çuvallara doldurulup iki gün dinlendirilir. İkinci kavurmadan sonra da iki gün dinlendirilen nohutlar kuru bir yere serilerek 15-20 gün bekletilir. Nohutlar üçüncü kavurmadan önce nemlendirilip bir kez daha bir gün süreyle çuvallarda bırakılır. Üçüncü kavurmada nohutların kabukları ayrılır. Leblebinin acılı, tuzlu, karanfilli ve diğer çeşitlere dönüşmesi bu son kavurma işleminden sonra gerçekleşir. İmalat sürecinden de anlaşılacağı gibi, bu kadar çaba, zahmet ve eşsiz lezzet, Çorum Leblebisinin ününün yıllar öncesinden bugünlere taşınmasındaki en önemli nedendir.





© lezzetler.com tarif no:31574 • adı:Leblebi (Çorum) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 09:00