



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAHLEP

Mahlep, gülgiller familyasından, "idrisağacı" olarak da bilinen kısa boylu bir ağaç ve bu ağacın tohumlarıdır. Bu güzel kokulu baharatın anayurdu Avrupa ve Batı Asya'dır. Yaklaşık 10 m'ye kadar uzayabilen ağacın yumurta biçiminde, dişli kenarlı geniş yaprakları, hoş kokulu beyaz çiçekleri ve olgunlaştığında siyahlaşan küçük meyveleri vardır. Meyvelerin içindeki sert kabuklu tohumlar, yaygın biçimde baharat olarak kullanılır. Tohumlarından boya sanayisinde kullanılan bir yağ da çıkarılır. "Kumarin" adlı bir madde içeren hoş kokulu kabuklarından ötürü mahlep ağacının dalları, eskiden tütün çubuğu yapımında kullanılmıştır. Anadolu'da yaygın olarak yetişen, özellikle Tokat, Niksar, Zile, Amasya, Çorum ve Mardin yörelerinde ekonomik değer taşıyan mahlep, Türkiye'nin en çok ihraç ettiği baharatlardan biridir. Bu hoş kokulu baharat, genellikle bisküvi türündeki hamur işlerinde kullanılır.

---