



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MARAŞ DONDURMASININ SIRRI

Kahramanmaraş ve çevresi yaylalık, ormanlık ve su kaynakları ile dopdolu olduğundan, Osmanlılar Dönemine kadar en güzel sahlelerin bu bölgelerde yetiştiği malumdur. Yaylalık alanlar sayesinde en kaliteli davar (keçi) sütünün de bu bölgede olduğu tespit edilmiştir.

Sütle sahlep karıştırılarak sıcak olarak keyif verici ideal bir içecek olarak da kullanılır. Cumhuriyet döneminden sonra Ahir Dağı'ndan katır sırtında getirilen karlarla süt ve sahlepin dondurularak yenmesi Kahramanmaraş Dondurmacılığının gelişmesinin esasını teşkil eder.

Konum itibari ile Kahramanmaraş sıcak bir iklim kuşağındadır.

Bertiz köylüleri kışın yağın karların bir kısmını Ahir Dağı tepesindeki çukurluk alanlara doldurarak üzerlerini kapamışlar. Yaz aylarında kar üzerine pekmez dökülerek, ya da yoğurt karıştırılarak "Şıralı Karsambaç", "Yoğurtlu Karsambaç" olarak yenmiştir. Bu durum Osmanlılar döneminde de önemini korumuştur.

Eskiden insan sayısının az olması, fabrikaların azlığı ve havaya yayılan dumanların düşük olması, soba sayısının ve her türlü ısınma araç ve gereçlerinin azlığından dolayı tabiattaki hava soğukluğunu daha da fazla koruduğundan 25-30 yıl önceleri daha çok kar yağıyor ve geç eriyordu.

Şimdi ise ısınma daha fazla olduğundan karlar daha çabuk erimekte dirler. Bundan dolayı kar biriktirme ve depolama zor olmaktadır. Zaten teknik imkanlar da geliştiğinden karların yerini soğutma sistemleri olarak dondurmacılığa geçilmiştir.

Kahramanmaraş Dondurması'nın Özellikleri Maraş'ı kuşatan Ahir Dağı'nın Yüksek yamaçlarında bu coğrafyaya özgü kekik, keven, sümbül ve çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçilerin eşsiz kıvam ve aromaya sahip sütleri ve olağanüstü bir cömertlikle topraktan fıskıran yabani orkide çiçeklerinin yumru köklerinden elde edilen mucizevi salep Maraş Dondurması'nı taklit edilmesi imkansız olan bir lezzet, aroma ve kıvam sağlar. Bu dondurma, Ahir Dağı'nın, Ahir Dağı insanların bir mucizesidir

Mado'nun 4. kuşak temsilcilerinden Mehmet Sait Kanbur; meşhur Maraş dövme dondurmasının sırrını; iyi bir süt (keçi sütü), orkide köklerinden toplanan salep yumruları ve ustalık olarak özetliyor.

Orkide köklerinden toplanan salep yumruları önce ipe dizilerek kurutuluyor. Sütle kaynatılan yumrular bir kez daha kurutuluyor. Bu işlem bir kere daha tekrarlanıp kurutulan salep öğütülmeye hazır hale geldiğinde sert ve badem büyüklüğünde oluyor. Süt şekerle karıştırılıp belirli bir ısıda kaynatılıyor.

Karışımın hangi kıvamda olmasına karar vermek, mayalanması için ne kadar beklemek gerektiği, belli bir kıvama gelinceye kadar kazanlarda dövülmesi gibi ustalık gerektiren çok önemli ayrıntılar...K.Maraş'ta dondurma, çatal bıçak kullanılarak ve yanında antepfıstıklı tatlılarla yenir. Maraş dondurması öyle sert yapılabiliyor ki, et satırıyla bile zor kesiliyor.

Kahramanmaraş'ta yaylacılığın olduğu kesimlerde yağ,, peynir ve yoğurt yaz-kış beslenmenin ana öğeleridir. Genel olarak Et ve döğme, bulgur gibi ürünler beslenmede önemlidir. Hemen her türlü yemekte kırmızıbiber kullanılır.

[ML® Maraş Tava için tıklayın](#)