



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAHRAMANMARAŞ DÖĞME DONDURMASININ TARİHÇESİ

Osmanlılar döneminde saraylarda "karsambaç" adı verilen bir yiyecek türü varmış... Bu yiyeceği yapmak için, dağların pek güneş görmeyen yamaçlarında kuyular açılır ve bu kuyular kış mevsiminde karla doldurularak saklanırmış. Yazın sıcak günlerinde, süt ve diğer çeşitli meyve suları bu karla karıştırılarak soğutulmuş (Bu halen Kahramanmaraş'ta yapılıyor). Daha sonra bu karışıma o sıralarda Halep'ten gelen şekerde eklenmiş. Zaman zaman şekerin dışında pekmez ve balda katılmış.

Osmanlı saraylarına ve asil konaklarına yabancı orkide (sahlep) satan Maraşlı Osman Ağa, yörede "cinsel gücü artırıcı" olarak bilinen bu içeceğin artanını bir gün saklamak için kara gömmüş. Ertesi günü baktığında, sahlebin kıvamındaki değişiklik dikkatini çekmiş. Süt, şeker ve sahlep karışımının yoğunluk kazandığını ve sakız gibi uzadığını görmüş. Bu yeni gıda maddesinin tadına bakan herkes pek çok sevmiş. Sahlepli karsambaç olarak başlayan bu gelişme üç kuşak sonra Maraş Dondurması olarak tanınmaya başlamış. Kahramanmaraş'ı çevreleyen Ahırdağı'nın yamaçlarında özellikle kekik, keven gibi rayihalı otlarla beslenen keçilerin sütünden, birinci kalite sahlepten üretilen bugünkü Kahramanmaraş Dondurmasındaki en büyük özellik sütün keçi sütü olmasından kaynaklanıyor. Ahırdağı yamaçlarında beslenen keçilerin sütü önce bir eksper tarafından kontrol ediliyor. Özellikle sütteki yağ oranının belirli bir yüzdenin altına düşmemesi gerekiyor. 90 derece sıcaklıkta kaynatılan sütler, mikroorganizmalardan arındırılıyor. Daha sonra bu süte önce sahlep, ardında şeker katılıyor. İyice karıştırılan bu karışım, 6-8 saat dinlendirdikten sonra eksi 6 derecede soğutulduktan sonra tüketime sunuluyor.

İçerisinde A B C D ve E grubu vitaminleri ile kalsiyum fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum demir ve çinko gibi minerallerde bulunan Kahramanmaraş dövme dondurmasının 100 gr. sade dondurmada 135 mg kalsiyum, 115 mg fosfor, 100 mg. sodyum, 160 mg. potasyum, 0,1 mg. demir, 130 mg. A vitamini, 0,21 mg. E vitamini 0,25 mg. B vitamini ve 0,13 mg. diğer vitaminlerden olduğu tesbit edilmiştir.

Bugün, Kahramanmaraş dövme ve meyveli dondurma çeşitlerinin, Yaşar Dondurma (Mado), Ferah Dondurma (Edo) ve Kervan Dondurma (Alpedo) kuruluşları tarafından yurt içi ve yurt dışında dağıtımı yapılmaktadır.

Kahramanmaraş Dondurması halen A.B.D., Avustralya, Almanya, Birleşik Arap Emirlikleri, Bulgaristan, Çin, İngiltere, G.Kore, S.Arabistan, Tunus, Yugoslavya, Kıbrıs, Mısır gibi ülkelere Mado ve Edo