



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVENİN ÖMRÜNÜ UZATAN SIR KURUTMA

Anadolujet Magazin

Gıdaların uzun süre muhafaza edilebilmesi için uygulanan en eski yöntemlerden kurutma, Anadolu'nun zengin meyvecilik kültüründe dün olduğu gibi bugün de hâlâ büyük bir öneme sahip.

Anadolu'nun çağlar boyu pek çok medeniyete ev sahipliği yapmasının başlıca nedenlerinden biri, kuşkusuz bereketli toprakları. Sayısız bitki türünün yetişebildiği bu topraklarda, böylesi zengin bir meyvecilik kültürünün gelişmemesi şaşırtıcı olurdu.

Orta Asya ve Anadolu topraklarını mesken tutmuş Türkmen kültüründe, kışın soğuk şartlarına hazırlık için yiyecekleri uzun süre muhafaza edebilme arzusu, kurutma yönteminin keşfine zemin hazırlar.

Türk tarihindeki kıymetli eserler incelendiğinde, Türklerin 11. yüzyılda üzüm, elma, armut, şeftali, kayısı, erik, ayva, dut gibi meyveleri yemeklerden sonra taze veya kuruyemiş şeklinde tükettikleri bilgisine ulaşılır. Kaşgarlı Mahmud Divânu Lügati't Türk'ünde, kabak kurutması için "sağn agu", kurutulmuş meyvelerin geneli için "kak" ifadelerine yer verir. Yüzyıllar önce başlayan kurutma geleneği, bugün hâlâ sürdürülmekte. Nemin az olduğu bölgeler başta olmak üzere, Türkiye'nin hemen hemen tüm yörelerinde, bölgenin iklimine uygun yetişen meyvelerin kurutması yapılır. Üzüm, erik ve kayısı daha çok ticari amaçlarla kurutulan meyvelerdir. "Kak" adı verilen ve dilimlenerek kurutulan elmalar, armutlar hoşaf yapımında kullanılır. İncir, dut ve vişne ise hem hoşaf yapımında kullanılır hem de kuruyemiş olarak tüketilir.

Osmanlı yemek kültürünün önemli bir parçası olan şerbetlerin yapımında sıkça kullanılan kuru meyvelerden yemek yapıldığı dahi görülür. Örneğin Siirt yöresinde kesilerek kurutulan ve gorgit adı verilen kavunlardan kışın yemek hazırlanır.

Meyvelerin muhafaza süresini oldukça uzatan kurutma, meyve içerisindeki suyun yüzde doksanlardan yirmilere, hatta onlara dek düşürülmesi demek. Bunun içinse başlıca dört yöntem kullanılır: İlki açık havada direkt güneş ışığından yararlanılarak yapılan güneşte kurutma. Bir diğeryse ilkin benzeyen kombine kurutmadır. Güneşin yeterli olmadığı zamanlarda katı, sıvı ve gaz yakıtlardan faydalanılarak yapılan kombine kurutma, uygun fiyatlı olduğu ve meyveyi taze muhafaza ettiği için sıkça tercih edilir. Makine ile yapılan suni kurutmada, hava bir ısıtıcı vasıtasıyla ısıtılarak meyve ile temas ettirilir. Son olarak, en masraflı; fakat masraflı olduğu kadar meyvenin besin değerini en çok koruyan yöntem dondurarak kurutmadır. Bu yöntemde dondurularak buzlaşan meyvelerin vakumla su buharı emilir.

