



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTA YAPIMI

Çocukluğumda köyde rahmetli anneannem (mekanı cennet olsun) buğday nişastası yapardı, bende O'nun yanında bakar seyrederdim. Hatırladığım kadarıyla size aktarmaya çalışacağım.

İri taneli buğdaylar devasa kazanlara yarıya kadar alınır, üzerine ağzına kadar su doldurulur. Bu kazan çılğın güneş altında günlerce bekletilir, su buharlaşacağı için arada sırada üzerine su ilave edilir. Günler sonra buğdayların açıldığı ve içinin beyaz beyaz çıktığı görülür. Buğdaylar suyu süzülerek güneşe serilmiş temiz beyaz çarşaflara serilerek kurutulur, tam kuruyunca elle ovulur. Ovulan buğdaylar ince elekten geçirilerek elenir ve nişastamız hazırır.

Çocukluk anılarım gözümün önünden geçti ve çok hüznüldüm. Allah (CC) cümle anneannelere rahmet etsin. Günümüzde böyle uğraşan varmı bilmiyorum, marketten 1 lira vererek buğday, patates yada mısır nişastası alarak işimizi görüyoruz. Sizlere nişasta hakkında fikir vermesi için yazdım.
