



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLANGOZ ÇİÇEĞİ REÇELİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

Patlangoz çiçeği
Toz şeker
Limon tuzu
Su

Çiçekleri toplayın. Dalı ile herhangi bir yere vurarak çiçeğin tohumlarını dökün.

Çiçeğin taç yapraklarını bir süzgeçte toplayıp, ezmeden yıkayın.

Tencereye koyup kendi seviyesindeki su ile ocağa alın.

Kaynamaya başlayınca, sarı renkte bir su ile acı bir koku çıkarır. Bu durumda ocaktan almadan kaynatmaya devam ederek, rengi ve kokusu değişinceye kadar çiçek yapraklarını haşlayın.

Suyun rengi koyu sarı olunca ve kokusu gül kokusunu andırınca süzgece dökerek suyunu alın.

Alınan suyu, tekrar ateşe koyun ve su miktarı kadar şeker ilave ederek kıvamlı bir şurup haline gelinceye kadar kaynatın.

Şurubun içine süzgeçteki çiçek yapraklarını tekrar karıştırın.

İçine birkaç parça limon tuzu atın.

Ocaktan alın. Bir leğen veya tepsi yardımıyla üzerine tülbent geçirerek; pişmiş reçeli, güneşte bir gün boyunca olgunlaştırıp, cam kavanoza koyarak serin bir ortamda saklayın.

Güneşte olgunlaşmış

reçelin rengi, bal rengindedir.

Not: Patlangoz çiçeği, Yeşilyurt ve çevresinde doğal olarak yetişen bir bitkinin sarı renkli çiçeğidir. Dalındaki duruşu leylak görünümündedir. Yörede reçel olarak hazırlandığı gibi, öksürük ve göğüs açıcı özelliğinden dolayı kurutulup çay gibi demlenerek de içilir. Ayrıca Yeşilyurt ilçesi ve çevresi, Malatya ilinde bu reçelin tanıtımını yapan tek bölge olma özelliğine sahiptir.

