



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KURUTMASI (GAZİANTEP)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Kurutmalık olarak değerlendirilecek patlıcanlar Ağustos-Eylül ayları arasında hasat edilir. Hasat edilen patlıcanlar yıkanır, ikiye kesilerek içleri oyulur. İçi çıkartılarak hazır hale getirilen patlıcanlar 50?şerli olarak ipe dizilir. Kurutma alanı için sırtıklar dikilip aralarına ipler gerilir. Patlıcan dizileri genellikle 5?lü ve 10?lu Sıralar ile kurutmalık alanında hazırlanan askılara asılır. Kurutma için genellikle yüksek, rüzgâr alan alanlar seçilmektedir. İyi bir kurutma sağlamak için rüzgârlı hava ve gölgeye ihtiyaç bulunmaktadır.

Havanın nemli olması istenmeyen bir durumdur. Patlıcanların doğrudan güneş ile teması ürünün yanmasına ve kuruduktan sonra üzerinde siyah beneklerin oluşmasına neden olur. Rüzgârlı havalarda kuruma 3 - 4 gün içerisinde tamamlanır. Havaların yağışlı olması durumunda bu süre 1 haftaya kadar uzayabilmektedir.

Not: Gaziantep'in yemek kültürü geçmişten günümüze uzanmakta olup, Gaziantep mutfağı Türk mutfağının en zengin yöresel mutfaklarından biri kabul edilmektedir. Yemek kültüründe geçmiş dönemlerden gelen gelenekler ve uygulamalar günümüze kadar taşınmış olup, bunlardan biri de ürünlerin kurutulmasıdır. Kurutma işlemi yiyecekleri uzun süre muhafaza etmek için ilk çağlardan beri uygulanan en eski yöntemlerden biridir. Antep kuru patlıcanı; dolması yapılmak suretiyle tüketilmekte olup, çok uzun yıllardan günümüze gelen ünlü ve önemli bir kurutulmuş sebzedir. 18. Yüzyılda Ali Eşref Dede tarafından yazılan "Yemek Risalesi"nde Antep mutfağı ve "Balcan dolması" (kuru patlıcan dolması) yer almaktadır. Ülkemizde patlıcan, biber gibi sebzelerin kurutulmasında en yaygın kullanılan yöntem doğal kurutmadır. Gaziantep ilinde de kuru patlıcan üretilen diğer illerde de doğal kurutma yöntemi uygulanmaktadır. Kuru patlıcan üretiminde iklim özellikleri çok önemlidir. Antep Kuru Patlıcanı üretim alanı, birbirine yakın iklimsel özellikler gösteren; Oğuzeli, Nizip, Karkamış ve Araban ilçeleridir. Kurutulmuş patlıcan üretilen illerin ortalama sıcaklık değerleri incelendiğinde en düşük sıcaklık değerlerinin Gaziantep ilindeki bu ilçelerde olduğu görülmektedir. Bu nedenle Gaziantep'te kurutulmuş patlıcanlar diğer illere göre daha uzun sürede kurur ve daha yumuşak bir yapıya sahip olur. Gaziantep Kuru Patlıcanının en ayırt edici özelliği rengi, tadı ve piştikten sonraki yumuşaklığıdır. Gaziantep kuru patlıcanı, açık renkli, ince et kalınlığına sahip ve piştikten sonra yumuşak hal alan bir ürün olarak karakterize edilir. Diğer illerin ürünlerinden kabuk rengi ve sertlik derecesi yönüyle ayrılmaktadır.

