



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIŞMANIYE (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 2 çorba kasesi  
Toz şeker 1 kilogram  
Limon tuzu 3 nohut tanesi kadar  
Sıvı yağ 1 su bardağı  
Su 6-8 su bardağı

Toz şeker, tencereye koyulur. Üzerine gelecek kadar su ilavesi ile ocağın üzerine alınır. Limon tuzu ilave edilip, kaynamaya bırakılır ve iyice koyulaşmaya kadar kaynatılır. Kıvamını anlamak için tabağın içerisine biraz normal musluk suyu koyulur ve içerisine 1 kaşık kadar koyu şerbet eklenir. Şerbet sertleşip şeker kıvamını alıyorsa, kıvamı tutmuş demektir. Alüminyum tepsinin içi bol sıvı yağ ile yağlanır.

Kıvamını alan şerbet, bolca yağlanan tepsinin içine boşaltılır. Bu şerbetin diğer adı da mablaktır.

Mablak sertleşmeden spatula yardımı ile tepsinin içerisinde toparlanıp kaldırılır. Mablak elde uzatılarak hiç bırakılmadan oynanır. Rengi açık sarı oluncaya kadar oynamaya devam edilir.

Bu arada un, tavanın içine alınarak, hafifçe kavrulur. Kavurma işlemi sırasında unun fazla yakılmamasına dikkat edilmelidir. Eğer hazırlanan mablağın kıvamı sertse un ılık, eğer yumuşaksa da biraz daha soğuk olmalıdır.

Mablak en son halka şekline getirilir ve un, bir masanın üzerine boşaltılıp, mablak üzerine koyulur.

Masanın çevresine 4 kişi oturur ve her biri kenarlarından çekiştirerek uzatır. Mablak uzadıkça katlanıp, yeniden çekilir ve bu işlem yaklaşık 18-19 kez tekrarlanır. Çekme işlemi, mablak tel tel oluncaya kadar sürdürülür ve fazla un silkelir.

Pişmaniye kıvamını alıp tel tel olduktan sonra kesilerek büyükçe bir sininin içine koyulur. Soğuk ve açık havada, iyice soğuyup kıtırlaşmaya kadar bekletilir. Ardından pişmaniye hazırdir.

Mablak sıcak odada çekilmez, odanın biraz serin olması gereklidir. Tepsiden çıkarırken de odanın serin olması gereklidir.

Pişmaniye her çekip katlandığında dökülen unlar avuçla tekrar üzerine koyulup tekrar çekilir.

Not: Çok uzun yıllar önce İzmit'te nam salan bir tatlıcının yaptığı tatlılar çok meşhurdur. Yolcuların, onun tatlılarını yemek için dükkânının önünde uzun kuyruklar oluşturup beklemesi, baharat ve ipek yollarının geleceğini dahi tehlikeye sokar. Bu tatlıcı ustasının, güzeller güzeli çok şişman bir sevgilisi vardır. Ve aşkın gözü kördür derler ya bu tatlıcı ustasının gözü şişman sevgilisinden başka kızı görmez. Kızı o kadar çok sever ki çıkardığı anda çok meşhur yeni tatlısının ismini, "Şişmaniyem" koyar. Tatlıcı sonunda muradına erer ve evlenir. Ancak evlilik, sevgilisinin kıskançlıkları ve huysuzlukları yüzünden cehennem azabına dönüşür. Bizim tatlıcı ustamız da o çok sevdiği, uğruna tatlılar yaptığı sevgilisinden ayrılmak zorunda kalır. Evlendiğine pişman olan ustamızın tatlısı da bu olay duyulduktan sonra, "Pişmaniye" olarak anılmaya başlar.



© lezzetler.com tarif no:138945 • adı:Pişmaniye (Kocaeli) • gönderen:solmaz türk • indirme tarihi:02.04.2025 - 12:11