



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞMANIYE (KOCAELİ)

Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pişmaniye'nin malzemesi az fakat yapımı zordur. Malzeme un, şeker ve tereyağından ibarettir. Kalaylı, büyük bir bakır kazanda önce un yağ ile kavrulur. Ancak bu iş biraz sabır ister. Kavurma işlemi büyük bir ağaç kaşıkla yapılır. 5-6 saat süren bu kavurma işinden sonra un ile yağ iyice birleştirilir. Kavurma işleminden ayrı olarak başka bir kazanda da şeker kaynatılır. Kaynaya kaynaya iyice ağdalaşan şeker kavurulmuş un ile karıştırılarak birbirine yedirilir. Sonra bu karışım büyük tepsişlerde saatlerce ovularak çevrilir. Bu işlem ağdalı hamurun tel tel oluncaya kadar sürdürülür. İzmit'e gelen herkesin zevkle yediğı pişmaniye bu şekilde hazırlandıktan sonra tartılarak kutulara yerleştirilerek satışa sunulur.

