



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİŞMANİYE

Kocaeli Valiliği

Pişmaniye kente özgü bir tatlı türü olarak ün kazanmıştır. Yolculuklarda İzmit'ten geçenleri önce Pişmaniye satıcıları karşılar. Kutular içinde ak pamuk görünümü veren bu tatlı ilin simgesi gibidir. Tüm yöresel şenliklerin, şöenlerin de vazgeçilmez yiyeceklerindendir. Un ve şekerden yapılan tatlının anavatanıysa "Eski Acemistan" olarak biliniyor. Oradaki adı "Peşmek"tir. Kocaeli'nde Pişmaniye'nin bilinen ilk ustasının Kandıralı Hayri Usta olduğu söylenmektedir. Pazara yönelik üretimi de, yapımını Hayri Usta'dan öğrenen Hacı Agop adlı bir Ermeni şekerçi başlatmıştır. Bir süre sonra tüm Ermeni şekerçiler Pişmaniye yapımına yönelmiş, Cumhuriyet sonrasında mahkeme başkâtiplerinden İbrahim Çınar pişmaniye'nin İzmit'te tanıtımını sağlamıştır. Hacı Agop'un oğluna Türkçe dersleri vermek için sık sık dükkâna gidip gelirken pişmaniye yapımını da öğrenen İbrahim Çınar emekli olunca tümüyle pişmaniyecilik yapmıştır.



Fotoğraf "Atsız Suvari" tarafından gönderildi. 25.04.2016