



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI ZERDE (SAFRANBOLU KARABÜK)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

200. gram pirinç

3 litre su

100 gram nişasta

500 gram toz şeker

1 gram safran

Üzerini süslemek için isteğe bağlı olarak kuş üzümü, fındık, fıstık vb.

Kaynatılan suyun içerisine yıkanmış pirinçler katılır ve pirinçler uzayınca kadar haşlanır. Daha sonra bir bardak suda ıslatılmış bir gram safran eklenir ve karıştırılır. Bir müddet kaynatıldıktan sonra 500 gram toz şeker karışıma ilave edilir. Sonra bir tencerede hafif sulandırılmış 100 gram nişasta karışıklenir ve 5 dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Soğuması için servis kaselerine alınır ve bir müddet dışarıda bekletilir. Daha iyi soğuması ve kıvamını yakalayabilmesi için buzdolabına koyulur, isteğe göre üzerine kuş üzümü, fındık, fıstık gibi malzemeler eklenerek servis yapılır.

Not: Safranbolu'ya özgü bir tatlı olmasını sağlayan şey, yöreye ve tatlıya ismini veren safranın bu yörede yetiştirilmesi ve tatlının yapılışında kullanılmasıdır.

Osmanlı imparatorluğu döneminde saray mutfaklarında safran kullanımı oldukça yaygındır. Bu anlayışla safran birçok çeşit yemek ve tatlılarda kullanılmıştır. Safranlı Zerde Osmanlı saray mutfaklarından günümüze kadar taşınmış vazgeçilmez lezzetlerden birisidir. Safranlı zerde bir geleneğin sürdürülmesinin ürünüdür.

Safranlı zerdenin yapılışı, safranın bu yörede yetiştirilmeye başlamasıyla paralellik göstermektedir. Önceleri farklı sektörlerde kullanılan afran, sağlığa yararlı ve bir çok hastalığa iyi gelmesi sebebiyle yemek ve tatlılarda kullanılmaya başlanmıştır.

Tatlı, yörede restoran, pansiyon, konak, kafe gibi genellikle turizme hizmet veren yerlerde yapılmaktadır. Tatlı, bu tür yerlerde her gün menüde olmak üzere yapılmaktadır. Bazen de düğün, nişan, sünnet düğünü, dini bayramlar gibi özel günlerde istek üzerine fazlaca yapılır. Yapılışındaki kolaylık evlerde hazırlanmasına da olanak sağlar.

Tatlının adından yazılı kültürde de söz edilmektedir. Yöre adına düzenlenen yerel gazetede, yemek kitaplarında bu tatlıdan bahsedilmiş ve tarifine yer verilmiştir. Festivallerde ve turizm haftası'nda çıkan gazetelerde tatlının adı geçer.

Tatlıdan yararlanma alanı oldukça geniştir, daha çok yöre adına düzenlenen festivallerde, düğün, nişan merasimlerinde, sünnet düğünlerinde ve mevlitlerde yapılmaktadır.

Bu tatlı, birçok kez yöresel yemek yarışmalarına girmiş ve ödül almıştır. Bunlardan bir tanesi de 1997 yılında düzenlenen yarışmadır, bu yarışmadan Safranbolu'nun yerel gazetesi 'Müzekent Safranbolu' adlı gazetede, Nuray Türker'in 'Yöresel yemek yarışması yapıldı' başlıklı yazısında da söz edilmiştir.

Yine yöre adına düzenlenen 'Altın Safran Film Festivali'nde düzenlenen yöresel yemek yarışmalarında tatlı üç yıldır birincidir.

Tatlı aynı zamanda, yapılıp başka yerlere de gönderilmektedir, ancak gönderilen mesafe yakın olmalıdır. Tatlı, yapıldığı yerler tarafından fotoğraflanarak veya afişler hazırlatılarak tanıtılmaktadır. Ayrıca internette bu tatlı hakkında bilgilere ulaşılabilmektedir.