



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZ

Müjgan Üçer

Eski Yunan'da sakızın saflık ve gençliğin simgesi olduğunu, Romalı hanımların dişleri parlatmak için sakız ağacından kürdanlar kullandığını, ayrıca Mısırlılar ve Araplar tarafından çok kullanılan bir ilaç olduğunu, çok eski dönemlerden beri mide yanmasında, balgam sökücü olarak ve akciğer hastalıklarında kullanıldığını aktarır. Sakızağacının dal ve gövdesi yarılarak elde edilen bir reçinedir sakız. Yerel ağızlarda farklı adlarla anılıyor: "Taze sakız" "Mezeke sakızı", "Mesteki" "Çörek sakızı" gibi. Türk mutfak kültüründe de yeri olan sakız Osmanlı sarayının düzenli aldığı gıda maddelerinden biriymiş ve Sakız Adası'ndan gelmekteymiş. Ege'de özellikle Çeşme civarında sakızağaçları ne yazık ki yazlık ev inşaatları sırasında kesilmiş.
