



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIKILÇIK PİRİNCİ (TOSYA KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Pirinç çok eski zamanlardan günümüze insanoğlunun beslenmesinde çok önemli bir gıda maddesidir. Bu özelliği ile pirinç, yalnızca ülkemizde değil Dünya ölçeğinde bir çok mutfakta baş tacı edilen temel bir besin maddesidir. İnsan yaşamına büyük yararları olduğu bilinen pirinç; hızlı ve anlık enerji sağlaması, bağırsak hareketlerini düzenlemesi ve iyileştirmesi, kan şekeri dengelemesinin yanı sıra yaşlanma sürecini de yavaşlatması özelliklerine de sahiptir.

Kastamonu'nun en girişimci ilçelerinin başında gelen Tosya sanayi alanında olduğu kadar tarımda da yüz akımızdır. Kastamonu için ender düzlük ve genişlikte arazilere sahip olan Tosya'da söz konusu pirinç olunca akla ilk "Sarıkılçık Pirinci" gelmektedir.

Tosya'da farklı türden pirinçlerin üretimi yapılıyor olsa da Sarıkılçık Pirinci Tosya'nın en özel pirincidir. İsmi çeltiğinin ucundaki kıvrıma çalan kılçıktan almaktadır. Sarıkılçık Pirinci, tıpkı İhsangazi'nin Siyez Buğdayı gibi, genetiğiyle oynanmamış nadir gıda maddelerinden biridir. En büyük özelliği, tanelerinin ufak ama piştikten sonra en az 3-4 kat büyümesidir. Dünyanın en lezzetli pirincidir.

Sarıkılçık Pirinci'nin pişirilmesi el alışkanlığı gerektirdiği için, satış yapılan yerlerde pişirme tarifi de verilmektedir. Kesinlikle pilav dışında hiçbir yemekte kullanılmaz çünkü çok fazla su çektiği için diğer yemeklerde ayarlanamaz.

