



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLEME (ÇORUM)

Metin Okutan

25 gr. un
325 gr. tereyağı
400 gr. pudra şekeri

Kısık ateşte tereyağının suyu çektilir (eritilir). Bir kabın içine süzdürülür. Oda sıcaklığında soğutulup buzdolabında dondurulur. Donan yağa pudra şekeri eklenip şeker iyice eriyinceye dek, elle ovularak yağa yedirilir. Un yavaş yavaş ilâve edilir. Avuçta yuvarlanacak kıvama gelinceye kadar yoğrulur. 15-20 dakika serin bir yerde üzeri örtülü olarak dinlenmeye alınır. Başta üzüm salkımı olmak üzere başak ve papatya şekilleri verilerek, elle de fazla oynamadan tepsiye sıralanır. 120 derecede ısıtılmış fırının orta rafına yerleştirilir. Sonra fırının ayarı 100 dereceye düşürülüp 20-22 dakika kadar altı üstü beyaz kalacak biçimde pişirilir. İyice soğuyana dek tepside bırakılır. Eğer bir ikinci tepsi fırına verilecekse ısı ayarı değiştirilmez.

Not: Marketlerden alınan pudra şekerinin katılaşmasını önlemek için içine bir miktar nişasta atılmakta bu da şekerlemenin sert olmasına neden olmaktadır. Bunu önlemek için evdeki toz şekeri bir değirmende çekmeniz sorunu çözecektir. Şekerleme Çorum'da önemli bir törensel yiyecektir. Nişandan sonra damat tarafının gönderdiği baklava tepsisi kız tarafından şekerleme ile doldurularak geri gönderilir. Çokça zahmetli olan yapımı için gelin kızın yakınları, büyükleri toplanır; işin ustası bir kişi başı çeker, diğer kişileri yönlendirir. Şarkılar, türküler söyleyerek hazırlarlar. Tepsi üzeri iğne oyali örtüler ve çiçeklerle süslenerek ailenin delikanlılarından biri tarafından damat evine gönderilir. Götüren kişiye damat evinden armağan verilir. Bu süslü tepsi damadın ve ailesinin yakınlarına gösterilmeden bozulmaz. Sonra şekerlemeler paketlenip eşe dosta kapı kapı dağıtılır. Bu gelenekle her iki taraf da çevresine ağız tatlılığı sunmuş olur.

