



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEVKET-İ BOSTAN

Metin Okutan

Bahar günlerinin bir diğer güzelliği de "Şevket-i Bostan otu." Akkız, bostan otu, mübarek diken, şevket otu gibi isimlerle anılıyor. Süt diken olarak da bilinen şevket-i bostan Ege Bölgesi'nin dışında Akdeniz, Marmara, Karadeniz ve İç Anadolu'da doğal ortamlarında yetişiyor. Çok yüksek ve soğuk olmayan yerlerde karşımıza çıkması çok mümkün. Son yıllarda İzmir'in Çeşme, Urla, Foça ve Seferihisar ilçelerinde tarlada yetiştiriliyor ve elde edilen sonuçlar üreticinin yüzünü güldürüyor. Ekim alanlarının her yıl büyüdüğü verilen bilgiler arasında.

Dikenli olduğu için ayıklaması biraz zahmetli. En iyisi ayıklanmış olarak satın almak. Daha çok Egeliler tanıyor, biliyor ve seviyor. Ege dışındaki büyük şehirlerde bulmak çok güç. Yemeğiyle de bu şehirlerde ancak çok özel mekânlarda karşılaşabiliyorsunuz. İstanbul'da yaşayanlar Kadıköy Çarşısı'ndan Alâmet-i Farıkası Çiya Sofrası'nda deneyebilir. Saltanatlı adına haksızlık etmeyen bir lezzeti vardır. En çok kuzu etiyle yapılan yemeği sevilir. Zeytinyağlısının da seveni çoktur. Ayıklandıktan sonra soyulan kök kısmının beyazlığını kaybetmemesi için, biraz un karıştırılmış limonlu suda bekletilmesi elzemdir. Enginar gibi kararma konusunda "acelesi" vardır. Doğrayıp suda haşladıktan sonra üzerine zeytinyağı ve limon gezdirirseniz çok lezzetli bir salata yapmış olursunuz. Hatta bu salatanın üzerine sarımsaklı süzme yoğurt koyarak, yine çok lezzetli ama farklı bir lezzet elde edersiniz.