



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜBYE (İZMİR)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

2 adet orta boy kavunun çekirdeği
1 lt su
600 g şeker

Kavun çekirdeklerini yıkayın ve bir tepsiye alıp güneşte kurumaya bırakın. Çekirdekleri havanda dövün. Hafif irice kalacak kadar dövmeniz yeterlidir. Bu sırada suyu kaynamaya bırakın. Kaynayan suya çekirdekleri ekleyin. Bir taşım kaynadıktan sonra şekeri ekleyin. İyice karıştırın. Temiz bir tülbentten geçirerek süzün. Şerbeti cam şişelere, sürahilere koyup soğutun.

Not: Bu geleneksel tarifi, tüm malzemeyi mutfak robotuna koyup çekerek de yapabilirsiniz. Pürüzsüz bir kıvama getirip tülbentten geçirerek süzün ve sürahiye koyarak soğutun. Sübye badem ile yapılan somataya çok benzer. Farkı kavun çekirdekleri ile yapılmasıdır. İzmir ve Ege bölgesinde yaşayan Sefarad Yahudilerinin tipik bir içeceği. Yaz boyunca yenen kavunların çekirdekleri yıkanarak kurutulur, eylül ayında dövülerek sübye yapılır. Eylül ayında tutulan 24 saatlik Yom Kipur orucunu sübye ile açmak gelenektir. Günümüz İzmir mutfağında ise, gene bir Sefarad mutfağı lezzeti olan, bir nevi börek olan boyoz ile eşleştirilmektedir.

