



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAK EKŞİSİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Eksiyağacı çalılık seklindedir. Yetismesi kolaydır. Dahası, eksiyağacının kökünü geçirmek hemen hemen olanaksızdır. Yapraklarına [?]tetiri[?] denir ve eskiden dericilikte kullanılırdı.

Eksiyağacının meyvesi salkım seklinde olur ve salkımda küçük taneli meyveleri bulunur. Olgunlaştığında bu meyveler iyice kızarır. O zaman bıçakla ya da budak makasıyla kesilerek toplanır. (Eksi kesilirken uzun kollu gömlekler giyilmelidir, aksi halde eksinin asitli meyvesi ya da yaprağı kollara süründükçe yakar.)

Eksiler (yıkandıktan) saplarıyla birlikte büyükçe bir kazana alınır. Üzerine yeterince su konarak 15-20 dakika kadar kaynatılır. Bez torbalarda süzülür ve süzüntü geniş tepsilere ya da legenlere alınarak güneşletilir. (Tepsiler kalaylı olmamalıdır, kalaylı tepsilerin kalayı gider.)

Birkaç gün içinde kıvamı iyice artan sumak ekşi siselere doldurulur.

Not: Maraş mutfağında yemeklerin ekşilendirilmesi genellikle sumak ekşiyle yapılır.