



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SUMAK

Ülkemizin bazı yerlerinde "somak" diye bilinen baharatın ağacı sıcak bölgelerde yetişir. Sakızağacıgiller familyasından küçük bir ağaç olan sumanın kabuğu hekimlikte, yaprakları dericilikte kullanılır. Mercimeğe benzeyen ve mayhoş bir tadı olan taneleriyse dövülerek baharat olarak kullanılır. Bazı türleri zehirlidir. Kebaplara ve bazı salatalara ekşilik vermek için kullanılan sumanın dövülmüş taneleri, ince kıyılmış kırmızıbiberi andırır.

---