



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAK

<https://www.sabah.com.tr>

Sumak, antepfıstığı ailesine dahil olan bir bitkidir. Sumak baharatı, bu bitkinin kırmızı renkli çekirdek yapıdaki çiçeklerinin öğütülmesi sonucunda oluşur. Kendine özgü ekşi tadıyla diğer baharatlardan ayrılan sumak, tadının yanı sıra yemeklere renk vermek için de kullanılır. Türk mutfağında genellikle salatalara, yoğurda ve özellikle soğana ilave edilerek tüketilir.

Sumak fiyatları, kilogram cinsinden belirlenir. Sumağın satış fiyatları sumağın cinsine, ürün kalitesine ve satıcının niteliklerine göre değişiklik gösterir.

Yüksekliği 3 metreye kadar ulaşan, üzerinde kırmızı meyveleri olan, çalı şeklindeki hoş görünlü bir bitkinin minik kırmızı meyvelerinden elde ediliyor sumak. Başta Anadolu'da Akdeniz'e yakın yerlerde olmak üzere Ortadoğu'da ve İran'da yetişiyor. Yüksek rakımlı toprakları sevdiğinden, yaylaların seyrek ormanlık alanlarında bulunuyor ve yükseklere çıkıldıkça lezzeti artıyor.

Ağıza alındığında damakta bir baharatın yoğun aromatik etkilerinden çok sıra dışı ekşi bir tat bırakıyor. Bu ekşi karakteristiği onu, Anadolu sofralarında limon, sirke ya da koruk gibi yemeklere ekşilik kazandırmak için kullanılan vazgeçilmez bir baharat olarak konumlandırmış. Türk mutfağında bazı sofralarla ve yemeklerle öyle özdeşleşmiş ki, bugün masasında sumak olmayan kebabçı ya da mantıciya rastlamak neredeyse imkansız. Türk mutfağında sahip olduğu önemli rol bir yana, başta Lübnan olmak üzere Arap mutfaklarında da geniş kullanım alanına sahip.

Sonbaharda çalı şeklindeki bitkisinin yaprakları kırmızıya; çiçekleri sert, konik, kırmızı meyvelere dönüştüğünde hasat ediliyor. Meyveler tamamen olgunlaşmadan hemen önce toplanıp güneşte kurutuluyor. Tane olarak ya da öğütüldükten sonra toz olarak kullanılabilir. Çoğunlukla öğütülmüş halde kullanımı tercih edilir.

