



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜRE (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Ana maddesi darı olan sütlü bir tatlıdır. Bu tatlı için kullanılan darı, yörenin köylerinde yetiştirilir ve değirmenlerde öğütülür. Tatlı yapmak isteyen hanımlar üre için kullanacakları darıyı semt pazarından alırlar. Darı şekil olarak çok küçük taneli bir tahıldır ve kuşyemine benzerliğiyle bilinir. Üre yapımında kullanılacak olan darı büyüdükçe bir leğende soğuk suyla birkaç defa yıkanır. Yıkanmış olan darılar bir tencere içinde kaynamakta olan süütün içine yavaş yavaş konur ve koyulaşmaya kadar sürekli karıştırılır. Koyu kıvamına gelen üre ocaktan alınmaya yakın şekeri konur. Tencereden daha küçük kâselere boşaltılarak soğutulur ve servis yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine gül suyu da dökülebilir.

Not: Darı, az miktarda kullanılmasına karşın pişince çok miktarda üre tatlısı yapılmış olur. Bu görünümü nedeniyle tatlıya "Üre" adı verilmiştir. Muhallebi görünümündeki tatlı en çok düğünlerde tercih edilmektedir.