



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAĞ (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Sonbahar aylarında kışlık yağlar hazırlanarak depo edilirdi. Toplam dört çeşit yağ olup her biri değişik yemek türlerinde kullanılırdı. Kuyruk yağı; kasaptan alınan veya evde kesilen koyunların kuyruğu kuşbaşı et gibi doğranır, iki kulplu tavada kavrulurdu. Kuyruk kavrulurken yağını bırakır, iyice bıraktığında tuzu atılarak, yağ alınır, bir kaptaki biriktirilirdi. Bu işlem kuyruk parçalarının sararıp, hafif esmerleşmeye başladığı ana kadar devam ederdi. Yağ süzöldükten sonra tavada kalan kısmına hakırdak denilir, ekmeğe katık edildiği gibi çeşitli yerlerde de kullanılırdı. Sadeyağı; Bu yağın ana maddesi inek, manda veya koyun sütüdür. Bu yağ bir bakır kaptaki ya da oğlak derisinde muhafaza edilirdi. Bu yağ sade olarak kahvaltılarda tüketildiği gibi; eritilip, tuz eklenip, süzölererek baklava ve börek yapımında da kullanılırdı.

Don yağı; Sığır veya koyunların karnından çıkan yağların eritilip soğutulmasıyla elde edilen yağdır. Daha çok zeytinyağı ile karıştırılarak kullanılırdı. Kemik yağı (ilik yağı);Kemiklerden etler sıyrılır, kemikler kırılarak parçalanır, kazana su ilave edilip kaynatılırdı. Kemiğin ve içindeki iliğin yağı eriyerek suyun yüzüne çıkar, kepçe ile alınarak biriktirilirdi. Oldukça lezzetli olan bu yağ yemeklerde kullanılırdı. Yağ Kayseri'de kış aylarına hazırlıkta önemli bir rol oynardı.