



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MANDALINA

Metin Okutan

Manav tezgâhlarında sık sık gördüğümüz yeşil mandalinalar, renginin aksine ekşi değil tatlı bir lezzet bırakıyor damakta. Üreticiler de şifa kaynağı mandalinaların rengi turuncuya dönmeden vatandaşla buluşturmak için yoğun bir çaba harcıyor

Bazı meyveler insanın yaşı kaç olursa olsun, çocuksu bir neşeye kuşatılmanın sebebi oluyorlar. Söz gelimi; çilek, muz, kiraz buna iyi birer örnek. Bu listeye mandalınayı da eklemek pekâlâ mümkün. Mandalina kelimesinin telaffuzu bile, tek başına müzikal bir çağrışıma vesile olabilir. İncecik kabuğunu kolaylıkla soyarken yaşanan heyecan, küçük küçük sulu dilimlerde saklı lezzetin verdiği haz hangimizi mutlu etmez ki?

Kış mevsimine hazırlandığımız şu günlerde pazar ve manav tezgâhlarını "yemyeşil" mandalinalar doldurmaya başladı. Üreticiler de aynı çocuksu heyecanı yaşıyor olmalı yoksa rengi turuncuya dönmeden, sevenleriyle bir an önce buluşturmak için, bu denli aceleci davranmazlardı, ne dersiniz? Şaka bir yana, yeşil kabuklu mandalinalar kapış kapış gidiyor şu günlerde. Tadının ekşi olduğunu düşünenler varsa hemen söyleyeyim; renklerine inat tatları gayet yerinde. Çok şanslıyız. Narenciye konusunda ülkemiz bir cennet. Hemen her cinsi elimizin altında, o sebeple de ulaşmak çok kolay. Ceplerimizi fazla zorlamıyor olması da ayrı bir güzellik.

Mandalina turunçgiller ailesinin bir ferdi ve ılıman iklimleri seviyor. Daha küçük ve narin görünmesine rağmen soğuğa karşı dayanma gücü portakal, greyfurt ve limona nazaran daha fazla. Bilindiği gibi ağırlıklı olarak Ege ve Akdeniz bölgelerinde yetiştiriliyor. Fakat bir bölgemiz daha doğrusu bir ilimiz var ki, pek çoğunuz okuduğunuzda muhtemelen çok şaşıracaksınız. Satsuma olarak bildiğimiz cinsi Rize mandalinası olarak da biliniyor ve Doğu Karadeniz'in güzel Rize'si bu türe ev sahipliği yapıyor. Rize bize hep çayı hatırlatır. Oysa çay henüz ortada yokken mandalina vardı.

Çayın "baskın ürün" olmasından sonra, hoş kokusu ve lezzetiyle öne çıkan bu türün yerini çay bahçeleri almış. Bölgenin güney, güney-doğu kesimlerinde, rüzgârın olmadığı yamaçlarda yetişiyor. Son yıllarda iyi gelir getirmesi nedeniyle üretimin tekrar canlanmaya, yeni yeni mandalina bahçelerinin kurulmaya başlanması, Rize mandalinasının devamlılığı açısından da önemli bir gelişme, artarak devamını diliyoruz.

Mandalinanın mutfakla olan ilişkisine baktığımızda, "ilgisinin" daha ziyade tatlılara yönelik olduğunu görüyoruz. Reçeli ve marmelâdi öne çıkıyor. Yaş pastalar, kurabiyeler, bisküviler, kekler onunla bir başka güzel. Bir de sos yapılıyor mandalınadan; muhallebiye, pastaya, keklere çok yakışıyor. Aynı sosla irmik tatlısı yapılıyor. Zeytinyağlı yer elması ve kerevizi mandalinayla deneyenler tadına doyamıyor. Semizotu veya rokayla yapacağınız salatalara, ister küçük dilimleri, isterseniz suyunu sıkıp kattığınız da, neşe dolu serin bir lezzetin varlığına tanık oluyorsunuz. Bunların dışında turşusunu yapanlar var; denemedim fakat söz konusu güzel tadı ve kokusuyla mandalina olunca, turşusu kulağa dahi iyi geliyor.

İzmir'in "yavaş şehri" Seferihisar'daki pide ustası Erol Karaçam, yaptığı "mandalinalı pide"yle hayli ilgi çekiyor. Defalarca denedikten sonra ortaya çıkan lezzete son derece masafeli yaklaşanlar, tattıktan sonra olumlu yönde fikir beyan ederek, beğenilerini anlatıyor. Olmaz olmaz demeyin, mutfakta olmaz denilenin bile bir gün olacağını aklınızın bir köşesine iliştin; "ne olur ne olmaz" orada kalsın.

Beyaz etlerle mandalina sosunun çok iyi kaynaştığını biliyor muydunuz? Meselâ bu sosu, ızgara ettiğiniz dil balığının üzerine koyarak bambaşka bir lezzete kapı arayabiliyorsunuz. Keza fırında nar gibi kızarmış bir tavuk ya da hindiyle, yine aynı şekilde bir deneye "kalkışabilirsiniz." Veyahut, kreatif yanınızı konuşurarak başka başka lezzetlere yelken açabilirsiniz. İnanın her hangi bir kaybınız olmayacaktır, deneyin derim.

Öne çıkan bir diğer tür ise Bodrum Mandalinası: Yok olmasına gönülleri razı gelmeyen girişimciler, üretimi canlandırmak ve farkındalık yaratmak adına çok ciddi bir çalışma başlatmışlar. Kendine has kokusu ve tadıyla ünlenen Bodrum mandalinası, Bodrum Ticaret Odası'nın (BODTO) desteğini arkasına alarak, Bodrum Turunçgil Üreticileri Birliği'nin başvurusu ile 2009 yılında Türk Patent Entitüsü'nden, "Coğrafi İşaret Tescil Belgesi" almış ve Bodrum'un bu önemli değeri resmileştirmiştir. Bu yoğun çabada Kocadon Ailesi'nin katkılarının haricinde öne çıkan isim Ömer Aras Bodrum mandalinacılığının "anıt ismi" olarak anılan Ömer Bey hayatının bu işe adanmış dersek abartmış olmayız. 1925 yılında bir mandalina ağacının altında dünyaya gelmiş. Kendi elleriyle diktiği 4 bin mandalina fidanıyla yarımada'nın en büyük üreticisi olmuş ve hâlâ aktif olarak ağaçlarıyla ilgilenmeyi sürdürmekte. Kendisine buradan sağlıklı uzun bir ömür diliyoruz.



© lezzetler.com tarif no:112225 • adı:Yeşil Mandalina • gönderen:gri • indirme tarihi:03.04.2025 - 17:42