

Trabzon'un Asırlık Lezzetleri Festivalde Yeniden Hayat Bulacak



thi – Trabzon'un zengin mutfak kültürünü tanıtmak ve geçmişten günümüze taşınan yöresel lezzetleri yaşatmak amacıyla düzenlenen Trabzon Gastronomi Festivali için hazırlıklar sürüyor. Kentin asırlık lezzetleri ısırgan otlı kuymak

ve mısır unlu kocaman gerdanı tatlısı da festivalde görücüye çıkacak.

Trabzon Büyükşehir Belediyesi tarafından 29 Ekim-1 Kasım tarihleri arasında düzenlenecek Trabzon Gastronomi Festivali'nde, kentin geleneksel lezzetleri özgün tariflerle buluşacak. Ortahisar Halk Eğitim Merkezi bünyesinde usta öğretici olarak görev yapan Sevinç Civelek, büyükannesinden öğrendiği ısırgan otlı kuymak ile mısır unlu kocaman gerdanı tatlısını festivalde ziyaretçilerin beğenisine sunacak.

KUYMAĞA ISIRGAN OTU DOKUNUŞU

Trabzon'un geleneksel lezzeti kuymağı ısırgan otuyla buluşturan Civelek, büyükannesinden gördüğü bu tarifi Alacahan'da misafirlerine sunduğunu ve olumlu geri dönüşler aldığını belirterek, geleneksel lezzeti kursiyerlere de öğretmek istediğini söyledi. Kuymağın tarifini anlatan Civelek, hijyen kurallarına uygun şekilde işlenen ısırgan otunun tereyağında kavrulduğunu, ardından peynir ve diğer malzemelerin eklenmesiyle kuymağın hazırlandığını ifade etti. Civelek, geleneksel tarifi farklı bir yorumla sunulmasının hem yöresel mutfağın çeşitlenmesine hem de unutulmaya yüz

tutan lezzetlerin yaşatılmasına katkı sağladığını vurguladı.

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE TAŞINAN TATLI

Civelek'in festival hazırlıkları kapsamında öne çıkardığı bir diğer lezzet ise mısır unlu kocaman gerdanı tatlısı olacak. El açması baklavalık yufkayla hazırlanan tatlı, mısır unu ve fındık gibi aroma veren malzemelerle zenginleştiriliyor. Hazırlanan yufkaların arasına iç harcı yerleştirildikten sonra tereyağıyla pişirilen tatlı, bal ile buluşturularak servise hazır hale getiriliyor. Cİvelek, geçmişten günümüze taşınan bu lezzetin de Trabzon'un gastronomi mirasının önemli örneklerinden biri olduğunu vurguladı.