Künefe'ye Alternatif 'Peynirli İrmik Helvası'

Künefesiyle dünyada ün yapmış olan gastronomi kenti Hatay'da, içerisindeki özel peyniri sayesinde yaklaşık 5 metreye kadar uzayabilen ve uzadıkça lezzetinin arttığı düşünülen peynirli irmik helvası ağızları tatlandırıyor. - *23.09.2018*

Meşhur künefesiyle ağızları tatlandıran gastronomi kenti Hatay, içerisindeki özel peyniri sayesinde damaklarda ayrı bir lezzet bırakan peynirli irmik helvasıyla da dikkatleri çekiyor

Künefesinden kabak tatlısına, ramazan ayına özel yöresel küncülü helvasından kömbeye kadar çeşit çeşit yöresel tatlılarıyla ön plana çıkan Hatay, peynirli irmik helvasıyla da tanınıyor.

Şerbetindeki yoğunluğun diğer tatlılara göre daha az olması dolayısıyla tercih edilen peynirli irmik helvası, düğün, nişan ve büyük davetlerin olmazsa olmazları arasında bulunuyor.

5 metreye kadar uzayabiliyor

Kısık ateşte, su, şeker, tereyağı, irmik ve Hatay'a özgü “künefe peyniri” olarak bilinen tuzsuz, mayalı peynirle yapılan helva, içindeki en büyük sırrı olan özel peyniri sayesinde yaklaşık 5 metreye kadar uzayabiliyor.

Kaşık yardımıyla uzatarak tabaklara konulan helva, üzerine kavrulmuş çam fıstığı, tarçın veya ceviz gibi malzemelerle süslenip sıcak olarak servis ediliyor.

Uzadıkça lezzetinin arttığına inanılan peynirli irmik helvası, UNESCO tarafından gastronomi alanında “Yaratıcı Şehirler Ağı”na dahil edilen Hatay sofralarının künefeden sonra vazgeçilmezi olarak biliniyor.

“Peynirli irmik helvası mutluluğun simgesi gibidir”

Hatay Büyükşehir Belediyesi Gastronomi Proje Uzmanı Celil Erkan, AA muhabirine, peynirli irmik helvasının kentte çok eskilerden beri yapıldığını söyledi.

Meşhur helvanın “Anadolu'yu açlıktan kurtaran kral” olarak bilinen ve milattan önce 1100 yıllarında yaşayan Hitit kralı Suppiluliuma ile bağlantısının olduğunu düşündüklerini ifade eden Erkan, şöyle devam etti:

“O dönemde yaşayan Hitit kralı Suppiluliuma'nın şu an Hatay Arkeoloji Müzesinde sergilenen heykelinde bir elinde başak, bir elinde mızrağı tuttuğunu görüyoruz. Elindeki başağın karakılçık buğdaydan olan irmiği anlattığını düşünüyoruz. Tatlımızın da ana maddesi irmik. Künefeden sonra bizde ikinci tercih edilen tatlımızdır çünkü içerisindeki peynir, kalorisi düşük ve tatlının şerbeti de diğer şerbetli tatlılara göre daha da hafif, bu da formunu korumak isteyenler için ideal bir tatlı olarak karşımıza çıkıyor.”

Tatlının düğün ve önemli davetlerde tercih edildiğini aktaran Erkan, “Düğün gibi özel günlerde yapılır, bizim için peynirli irmik helvası mutluluğun simgesi gibidir. Cenazelerdeki helvayla aynı değildir.” ifadesini kullandı.

“Peynirli helva uzamazsa güzel olmaz”

Peynirli irmik helvasını tercih eden Hataylı Emine Kuru ise güzel bir tadı olduğunu ve lezzeti veren malzemesinin içerisindeki yöreye ait tuzsuz peynirden kaynaklandığını söyledi.

Feyşal Karacan da tatlının eskiden bu yana özel günlerin vazgeçilmezi olduğunu belirtti.

Peynirli irmik helvasının zahmetsiz ve bereketli bir tatlı olduğunu anlatan Karacan, “Ancak peynirli helva uzamazsa güzel olmaz, tadı uzamasında, uzamasıyla meşhurdur.” ifadesini kullandı.

Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres: Çetin Emeç Bulvari Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA