



Karadeniz halkının temel besin maddelerinden biri olan, Ordu mutfağında önemli bir yere sahip, misafirlere özel ikram olarak masaları süsleyen 'Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması' Büyükşehir Belediyesinin girişimleri ile coğrafi işaret aldı. Ordu Büyükşehir Belediyesinin, kente özgü ürünlerin marka değerinin ve tanınırlığının artırılması amacıyla yaptığı çalışmalar sürüyor. Bugüne kadar birçok ürüne coğrafi işaret alan Büyükşehir Belediyesinin, yörenin vazgeçilmez lezzeti Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması için yaptığı başvuru da kabul edildi. Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması'nın tescillenmesiyle birlikte il genelindeki coğrafi işaret alınan ürün sayısı ise 17'ye yükseldi. 'Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması' Büyükşehir Belediyesi Tarım ve Hayvancılık Hizmetleri Dairesi Başkanlığının girişimleriyle Türk Patent ve Marka Kurumunun 155 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde yayımlanarak mahreç işaretli ürün olarak tescillendi.

TESCİLLİ ÜRÜN SAYISI 17'YE YÜKSELDİ

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması'nın coğrafi işaret almasının ardından il genelindeki coğrafi işaret tescili yapılan ürün sayısı 17'ye çıktı. Daha önce Kabataş Helvası, Ordu Perşembe Ceviz Helvası, Ordu Yayla Pancarı (Dürme) Turşusu, Akkuş Şeker Fasulyesi, Gürgentepe Çoban Fasulyesi, Ordu Kivisi, Ordu Tostu, Yalıköy Köftesi, Ordu Taflan Turşusu, Ordu Sakarca Mıhlaması, Ordu Melocan Kavurması, Ordu Galdirik Kavurması ve Mesudiye Kuru Ekmeği/Mesudiye Goliti, Ordu Pidesi/Ordu Yağlısı, Ordu Fındıklı Burma Tatlısı ve Ordu İçli Tava tescillenmişti.

NASIL HAZIRLANIR?

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması; pirinç ya da bulgur (tercihe göre istenilen ölçülerde ikisinin karışımı da kullanılabilir), kuru soğan, maydanoz, sarımsak, salça, pul biber, karabiber, sıvıyağ, tuz kullanılarak hazırlanan harcın, karalahana bitkisi yaprağına sarılıp pişirilmesi ile üretilen Ordu iline özgü yöresel bir yemektir.

Karalahanalar temizlenir, ayıklanır ve sap kısmı yaprak kısmından ayrılır. Yaprakları derin bir tencerede kaynayan suyun içine atılıp 5-10 dk. damar kısımları yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suya alınarak bekletilir. İç harcının hazırlanması için soğanlar küp

küp doğranır. Pirinç veya bulgur yıkanır. Tavaya sıvıyağ, soğan, sarımsak ve salça koyulur ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinç veya bulgur ilave edilir, karıştırılır. Daha sonra içerisine ince kıyılan maydanoz, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip tekrar karıştırılır. Sonrasında 200 ml su ilave edilerek suyunu çekene kadar pişirilir, pilav gibi dinlendirilir. Haşlanıp soğuk suda bekletilen karalahanaların suları süzülür ve damar kısımları alınır. Damarları alınan karalahananın içine hazırlanan iç koyularak serçe parmak kalınlığında sıkı bir şekilde sarılır. Sarılan dolmalar bir tencereye alınarak sarmaların üzeri kapanıncaya kadar sıcak su ilave edilir. Üzerine 10-15 ml sıvıyağ ve 5-10 g tuz eklenir. Sarmaların dağılmadan pişmesi için üzerine düz bir tabak kapatılarak 20-25 dakika kısık ateşte pişirilir. Pişirilen Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması tercihe göre limon dilimleriyle sıcak ya da soğuk servis edilir.

BAŞKAN GÜLER'E TEŞEKKÜR

Gölköy Girişimci Kadın Kooperatifi Üyesi Feride Pamuk, coğrafi işaret alınarak bu lezzetin tanınırlığını artıracak olan Başkan Güler ve Büyükşehir Belediyesine teşekkür etti.

Pamuk, "Kara lahana yöremizde eskiden beri tüketilen geleneksel bir yiyeceğimiz. Geçmişte ninelerimizden bu yana bolca yapılmış, tadılmış, tüketilmiş ve misafirlere özel ikram olarak sunulmuş bir yemektir. Bu nedenle Ordu'da misafirlere özellikle yapılan zeytinyağlı kara lahana sarmasını tüm Türkiye ve dünyaya tanıtmak ve tattırmak için tescillenmesini sağlayan Ordu Büyükşehir Belediye Başkanımız Dr. Mehmet Hilmi Güler'e teşekkür ediyoruz" diye konuştu.