

Karadeniz'in Kalbindeki Hazine: Trabzon



Trabzon, Karadeniz'in yemyeşil doğası ve masmavi deniziyle harika bir şehir! Tarihi yerleri, leziz yemekleri ve büyüleyici manzaralarıyla keşfedilmeyi bekliyor!

Doğanın Kalbi: Uzungöl

Uzungöl, Trabzon'un masal gibi güzellikte bir doğa harikasıdır! Dağların arasında, yemyeşil ağaçlarla çevrili bu güzel göl, sakinliği ve manzarasıyla ziyaret eden herkesi büyüler. Burada yürüyüş yapabilir, kuş seslerini dinleyebilir ve doğanın tadını çıkarabilirsiniz.



Tarihe Yolculuk: Sümela Manastırı

Sümela Manastırı, Trabzon'un Maçka ilçesinde, dik bir yamaca kurulmuş tarihi bir yapıttır! Bulutlara yakın gibi görünen bu manastır, hem büyüleyici manzarası hem de binlerce yıllık geçmişiyle herkesin ilgisini çeker. Burayı ziyaret ettiğinizde hem tarih hem de doğa ile buluşacaksınız!





Lezzet Durağı: Trabzon Mutfağı

Trabzon, yalnızca doğal güzellikleri ve tarihiyle değil, aynı zamanda nefis lezzetleriyle de ünlüdür! Mısır ekmeği, kuymak, Akçaabat köftesi gibi unutulmaz tatlarıyla bu şehir, misafirlerini Karadeniz'in zengin mutfağıyla ağırlıyor. Ancak Trabzon'a gidip de tatmanız gereken bir tatlı var: **Hamsiköy Sütü!**

Hamsiköy sütü, Trabzon'un Maça ilçesine bağlı Hamsiköy'de ortaya çıkan bir tatlıdır. Doğal köy sütü ve pirinçle hazırlanan bu lezzet, üzerine hafif kızaran kabağulla diğer sütlaçlardan ayrılır. Kıvamı ve doğallığı sayesinde, Hamsiköy sütü hem Trabzon'un hem de Karadeniz mutfağının sembollerinden biridir.

Haydi mutfağa geçelim ve Hamsiköy sütü yapalım.



Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı su
- 1 yemek kaşığı nişasta (isteğe bağlı)

Yapım Aşamaları:

1. **Pirinçleri Haşla:**
Küçük bir tencereye 1 çay bardağı su koy ve içine pirinçleri ekle. Pirinçler yumuşayana kadar pişir. (Anne veya babandan yardım isteyebilirsin!)
2. **Sütü Kaynat:**
Büyük bir tencereye sütü koy ve kaynatmaya başla. Süt fokurdayınca dikkatli ol, çünkü taşabilir!
3. **Pirinçleri Süte Ekle:**
Haşlanmış pirinçleri kaynayan süte yavaşça ekle. Pirinçler iyice karışana kadar tahta kaşıkla karıştır.
4. **Şeker ve Nişastayı Kat:**
Şekeri ekleyip biraz daha karıştır. Kıvamı yoğunlaştırmak istersen, nişastayı biraz suyla karıştırarak ekleyebilirsin.
5. **Karıştırarak Pişir:**
Sütlaçı kısık ateşte yaklaşık 10-15 dakika pişir. Karıştırmayı unutma yoksa dibine yapışabilir!
6. **Fırın Kaplarına Dökelim:**
Hazırladığın sütlaçı küçük fırın kaplarına (ya da kaselere) doldur. Bunlar biraz soğuyunca fırına atılacak.
7. **Fırında Kızart:**
Kaseleri fırına koy ve üstleri hafifçe kızarana kadar bekle. İşte o yanık görüntü, Hamsiköy sütlacını özel yapan şey!
8. **Soğut ve Afiyetle Ye:**
Fırından çıkan sütlaçları soğuması için beklet. İstersen üzerine fındık veya tarçın ekleyebilirsin.