



Lorun En Tatlı Hali: Lor Tatlısı

Balıkesir'in turistik ilçesi Ayvalık'ın mutfağına son dönemde eklenen lor tatlısı, tadanların damaklarını şenlendirirken bölge ekonomisine de katkı sağlıyor. - 07.10.2018

Balıkesir'in turizmin yanı sıra deniz ürünleri ve zeytinyağı yemekleriyle bilinen ilçesi Ayvalık'ın mutfağında yer alan lor tatlısı, tadanların damaklarını şenlendiriyor.

Ayvalık'a gelen yerli ve yabancı turistlerin iştahla tükettiği lor tatlısı, dönerken beraberinde götürdükleri en önemli ürünlerden biri haline geldi. İlçedeki pastaneler için ciddi gelir kapısı olan lor tatlısı, daha çok sakızlı dondurmayla tüketiliyor.

“Ziyaretçilerimiz tadına bakmadan ilçeden ayrılmıyor”

Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Mustafa Büyükçivgin, AA muhabirine yaptığı açıklamada, tarihi ve doğal güzellikleri, zeytin, zeytinyağı ve turizmiyle ünlü ilçenin en önemli ekonomik değerlerinden birinin de ünlü mutfağı olduğunu söyledi.

Lor tatlısının, pastaneler başta olmak üzere restoranların önemli gelir kaynaklarından biri olduğunu anlatan Büyükçivgin, “Ayvalık mutfağı deniz ürünlerinin yanı sıra zeytinyağı yemekler ve Ayvalık tostundan ibaret değil. İlçemize has damak tatlarımızdan sakızlı kurabiye, simit ekmeği, Girit leblebisinin yanı sıra lor tatlısı son yıllarda büyük bir ticari başarıyı da beraberinde getirdi. Gerçekten bu tatlı damak tadına düşkün 7'den 77'ye herkesin büyük bir iştahla tükettiği bir ürün. Ayvalık'a gelen her ziyaretçimizin tadına bakmadan ilçemizden ayrılmadığı ve memleketlerine dönerken de kilolarca satın alıp, sevdiklerine ve yakınlarına götürdükleri bu eşsiz tat, bölge ekonomisinin önemli kilometre taşlarından biri. Bu tatlıya her hafta Yunanistan'ın Midilli Adası'ndan ilçemize gelip alışveriş yapan turistler de yoğun ilgi gösteriyor ve ülkelerine dönüşlerinde mutlaka götürüyor. Bu da Ayvalık ekonomisi için ciddi bir getiri sağlamaktadır.” diye konuştu.

“Lor tatlısı büyük rağbet görüyor”

Ayvalık'ta 30 yıldır pastanesi bulunan Nesrin Arıcı da lor tatlısının eşsiz lezzetinin, tuzsuz lorda gizli olduğunu belirtti.

Peynir suyundan elde edilen taze lorla bu tatlıyı imal ettiklerini anlatan Arıcı, şöyle konuştu:

“Sadece lor ve çok az unla elde ettiğimiz bu tatlıyı Ayvalıklılar başta olmak üzere ilçemizi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerden oluşan müşterilerimiz büyük beğeniyle tüketiyor. Ayvalık'ın turizm alanında tanınmasıyla, ilçe mutfağının vazgeçilmez tatlarından olan lor tatlısı büyük rağbet görüyor. Özellikle turizm sezonunda bu tatlıyı yetiştirebilmekte zorlanıyoruz. Lor tatlısı mübadele döneminde Midilli ve Girit adalarından gelip Ayvalık'a yerleşenlerin beraberinde getirdikleri bir kültür. Lor tatlısı, damla sakızıyla yaptığımız dondurmayla adeta lezzet şölenine dönüşüyor. Lezzetli ve hafif bir tatlıdır. Hiçbir ürünümüzde katkı maddesi yok. Gerçek şeker ve taze lor kullanıyoruz. Zaten başka şeker kullanırsanız hemen belli olur.” ifadelerini kullandı.

“Bu tatlının tutkunuyum”

Arıcı, lor tatlısının aranan lezzetinin ilçedeki sütün nefasetinden kaynaklandığını sözlerine ekledi.

Müşterilerden Serpil Tezkaçan da lor tatlısının tutkunu olduğunu belirterek, “Bu tatlıyı sık sık severek yiyorum. Hele sakızlı dondurmayla bu tatlı bambaşka bir damak zevkine dönüşüyor. Bu tatlının özelliği peynirin suyundan yapılan lordan elde edilmesidir. Bunu babamdan bilirim. Babam yıllarca mandıracılık yaptı. Önce peynir yapılıyor. Peynirden çıkan suya çok az süt ilave ediliyor. Kısık ateşte sürekli karıştırılarak da bu lor elde ediliyor.” dedi.

Nasıl yapılıyor?

Pastanenin ustası Özgür Ümit ise lor tatlısının tuzsuz taze lordan yapıldığını ifade ederek, “Önce loru makinede güzelce çırpıyoruz. Adeta sıvı haline gelinceye kadar bu işlemi yapıyoruz. Daha sonra lora az miktarda un ilave ediyoruz. Bu iki karışımı biraz daha çırpıttıktan sonra elde ettiğimiz yumuşak hamur karışımını sıkma torbasına koyuyoruz. Sıkma torbasıyla tepsilere damlatma usulüyle ceviz büyüklüğündeki küçük bezelerimizi tepsilere yerleştiriyoruz. Sonra fırında 45 dakika kadar pişirdiğimiz bezeleri soğutuyoruz. Bunları şekerli suyla kaynatarak hazırladığımız şerbetin içine atıyor ve çıkardıktan sonra da müşterilerimize servis ediyoruz.” diye konuştu.

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: Çetin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA