

Doğal İsoT Baharatı – Geleneksel Usullerle Kurutulmuş, Aromatik ve Hafif Acı Tatlı



Ürün Tanımı

Güneydoğu Anadolu'nun vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan **isot**, özellikle Şanlıurfa yöresine ait geleneksel bir baharattır. Bu özel isot, **geleneksel usullerle toplanıp kurutulmuş, katkı maddesi içermeyen, aromatik ve hafif acı-tatlı** bir tada sahiptir. Cam kavanozlarda sunulan bu baharat, mutfaklarınıza doğal ve özgün bir lezzet katacaktır.



Geleneksel Kurutma Yöntemi

İsotun kendine has mor-siyah rengi ve derin aroması, geleneksel iki aşamalı kurutma sürecinin sonucudur:

1. **Gölgeleme Kurutma:** Biberler, doğrudan güneş ışığından korunarak gölgede kurutulur. Bu yöntem, biberlerin yanmasını engeller ve lezzetlerinin korunmasına yardımcı olur.
1. **Terletme İşlemi:** Kurutma işlemi tamamlanan biberler, gece boyunca özel poşetlerde sıkıca paketlenerek terletilir. Bu süreç, biberlerin içindeki doğal yağların muhafaza edilmesini sağlar ve isotun karakteristik aromasını güçlendirir.



Kullanım Alanları

Doğal isot baharatı, mutfağınızda geniş bir kullanım yelpazesi sunar:

- **Et Yemekleri:** Kebaplar, köfteler ve ızgaralarda lezzet artırıcı olarak kullanılır.
- **Çorbalar ve Mezeler:** Çorbalara ve mezelerinize derinlik katar.
- **Salatalar:** Salatalarınıza hafif bir acılık ve aromatik bir tat ekler.
- **Soslar ve Dürümler:** Soslarda ve dürümlerde lezzet tamamlayıcı olarak tercih edilir.



Saklama Önerileri

İsotun tazeliğini ve aromasını uzun süre koruyabilmesi için doğru saklama koşulları önemlidir:

- **Serin ve Kuru Bir Yerde Saklayın:** İsoT, doğrudan güneş ışığından ve nemden uzak, hava almayan kapalı bir cam kavanozda saklamak en iyisidir.
- **Buzdolabında Muhafaza Edilebilir:** Özellikle sıcak havalarda isotun bozulmaması için buzdolabında saklanması önerilir.

Doğal isot baharatı, geleneksel üretim yöntemleriyle elde edilen, katkı maddesi içermeyen ve zengin aromasıyla mutfaklarınıza değer katacak bir üründür.

Yemeklerinize lezzet katmak ve sağlıklı bir alternatif arıyorsanız, bu doğal isot baharatını tercih edebilirsiniz.