

## DEĞERLENDİRME ÇALIŞMALARI

Aşağıdaki metni okuyunuz.

(...) Rize’de tarım alanlarının darlığı ve iklim koşulları nedeniyle sınırlı sayıda sebze ve meyve yetiştirilmektedir. (...) Arıcılık ve bal üretimi hâlâ yaygınlığını sürdürürken pekmez üreticiliği de devam etmektedir. Bununla birlikte hayvansal gıdalar da Rize mutfağını zenginleştiren ve tamamlayan unsurlardandır.

Aşağıda, yöre mutfağının başlıca tatlarından pepeçuranın tarifi verilmiştir.

**PEPEÇURA**

**Malzemeler:** 3 kilo siyah üzüm  
1 su bardağı mısır unu  
Az bir miktar buğday unu  
Toz şeker  
Tuz

**Yapılışı:** Üzümler ezilir, sırası alınır. Gerekirse üzümlerin posası az bir suda pişirilerek posada kalan öz de alınmış olur. Bir tencereye konulan ve kaynar hâle getirilen üzüm suyuna un yavaş yavaş yedirilir, gerekirse şeker ilave edilir ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Sahanlara, taslara konulup soğuk olarak ikram edilir. Birkaç gün hatta daha fazla bekletilerek ikram edilmesi önerilir.

www.rize.gov.tr  
(Kısaltılmıştır.)

A. 1, 2, 3 ve 4. soruları yukarıdaki metne göre cevaplayınız.

1. Rize’de neden sınırlı sayıda sebze ve meyve yetiştirilmekteymiş?

**Tarım alanlarının darlığı ve iklim koşulları nedeniyle Rize’de sınırlı sayıda sebze ve meyve yetiştirilmektedir.**

2. Metinde hangi geleneksel tatlının tarifi verilmiş?

**Pepeçura geleneksel tatlının tarifi verilmiştir.**

3. Tarifi verilen tatlının ana malzemesi neymiş? Bu malzemeye neler eklenecek tatlı hazırlanmış?

**Tarifi verilen tatlının ana malzemesi siyah üzümdür. Bu geleneksel tatlıya tuz, şeker, buğday unu ve normal un eklenerek hazırlanmıştır.**

4. Tarifi verilen tatlı nasıl ikram edilir, ne yapılması önerilmiştir?

**Dostlara koyularak soğutularak ikram edilmesi önerilir. Birkaç hafta bekletilmesi önerilmektedir.**