





Osmanlı Dönemi'nde ülkemizde yetiştirilmeye başlanan, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu iklimleri arasında yetişen, rengi ve lezzeti ile dünyada sayılı biberler arasına giren **Kahramanmaraş Pul Biberi** pek çoğumuzun bildiği ve tattığı bir biber olarak karşımıza çıkıyor. Aynı zamanda **coğrafi işaret** tescilli olan pul biberimizin ünü tüm dünyaya yayılıyor ve **Maraş Biberi** hem Türk hem de dünya mutfaklarının vazgeçilmezleri arasında yer alıyor.

Coğrafi İşaretli Kahramanmaraş Pul Biberi, yörede bulunan soğuk su kaynaklarının da etkisi ile sahip olduğu özel lezzet ve dokusu nedeniyle **ipek pul biber** olarak da adlandırılıyor.

Biberlerin hasat mevsimi olan sonbahar aylarında, sapından ve çekirdeğinden ayıklanma işlemi ile üretim başlıyor. Ardından yıkama yapıp kurutmaya bırakılıyor. Geleneksel yöntemler ile devlöp taşında dövülüp ufalandıktan sonra yağ ve tuz ile harmanlanarak kullanıma hazır hale geliyor.

Pul biber üretiminde lider olan Kahramanmaraş'ta, biber üretiminde faaliyet gösteren 70'e yakın fabrika bulunuyor. Kırsal kalkınma için çok önemli bir yere sahip olan **coğrafi işaretli pul biber** Kahramanmaraş ekonomisi açısından da büyük önem taşıyor.

Pul Biberin Faydaları Nelerdir?

Yemeklere lezzet veren, sofraların vazgeçilmez baharatlarından **pul biberin faydaları** saymakla bitmiyor. Başlıcalarına hep birlikte göz atalım...

- Pul biber, içerdiği C vitamini ile bağışıklık sisteminin korunmasına yardımcı oluyor.
- Pul biberin içeriğinde A, B6 ve K vitaminleri bulunuyor.
- Acı biberin içindeki kapsaisin, doğal bir ağrı kesici etkiye sahip olmasıyla, kas ve eklem ağrılarının azalmasına yardımcı oluyor.
- Metabolizmayı hızlandırıcı etkisinin yanında kan dolaşımına da olumlu etki ediyor.
- **Acı biber** aynı zamanda, içindeki kapsaisin sayesinde hapşırma ve burun tıkanıklığı için iyi bir çözüm olarak karşımıza çıkıyor ve boğaz enfeksiyonlarının iyileşmesini kolaylaştırıyor.
- Pul biber, vücut ısısını yükselterek terlemeyi arttırıyor ve soğuk algınlığı ile grip semptomlarının azalmasını sağlıyor.
- Bakteri ve toksinleri vücut dışına atarak sindirim sistemine yardımcı oluyor.

*Son yıllarda iyileştirici özellikleri ve sağlık açısından olumlu etkileri ile dikkat çeken baharatı kullanırken miktarda aşırıya kaçmamaya, herhangi bir rahatsızlığınız varsa doktor kontrolünde kullanmaya dikkat etmek gerekiyor.

*Siz de hem yemeklerinize **lezzet** katmak hem de pul biberin faydalarından yararlanmak istiyorsanız **coğrafi işaretli ürün** olan [Kahramanmaraş Pul Biber](#)'ini hemen ediniz mutfağınızda bu faydalı baharata yer vermelisiniz.*

Diğer [coğrafi işaretli ürünler](#) için de web sitemize göz atabilirsiniz.