BOYOZ

https://www.izmirbakkallarodasi.org.tr

Boyoz, İzmir'e özgü ve İzmir damak tadı ile özdeşleşmiş, Türkiye'nin başka yerlerinde, çoğu kez, ya sadece ismi bilinen ya da ismi bile bilinmeyen,yağlı un da denen özgün bir hamurişidir. Başka yerde bulunmadığı veya hakikisi yapılmadığı için, boyozun gurbetteki İzmirliler için özel bir anlamı vardır.

Boyozu İzmir mutfağında 1492 sonrasında İspanya'dan kovularak İzmir'e yerleşen Sefarad Yahudi toplumunun kazandırdığı konusunda bütün kaynaklar hemfikirdir. Yine İspanyol kültürünün uzantıları olan Arjantin, Şili, Peru, Meksika gibi ülkelerde de, özellikle Sefarad kökenli nüfus grupları arasında ve özellikle peynirli ve ıspanaklı türleri sıklıkla hazırlanmakla ve beğeni ile tüketilmektedir.

Boyozun ilk çıkışını atık hamur malzemesinin değerlendirilmesine bağlayan kaynaklar bulunmaktadır. Boyoz ismi de, neredeyse kesin surette, İspanyolca "bollos" (bohça) kelimesinden türemiştir. İzmir dışında hiçbir şehirde ticari olarak piyasaya sunulmadığından İzmir'in böreği olmuştur. Rivayete göre, İzmir'de boyozun en iyisini Boyozcu Avram Usta yapmış, o öldükten sonra İzmir'de boyozlar "Avram Usta'nın boyozu" adı altında satılmıştır. Avram Usta'nın devrettiği geleneği günümüzde Alsancak Dostlar Fırını'nın sahibi Halim Usta ve başka ustalar yaşatmaktadır.

Halim Usta'nın tarifine göre, öncelikle hamur yoğrulup top şeklinde 2-3 saat tavada dinlendirilir. Daha sonra elle tabak genişliğinde açılıp bir süre daha dinlendirilen hamur, daha sonra yine elle sallanır ve tekrar açılır ve rulo yapılıp 1-2 saat daha dinlendirilir. Kulak memesi kıvamında kopma noktasına geldiğinde tavalara sıralanır ve küçük toplar halinde kesilerek yarım saat ile bir saat arasında nebati yağ içinde bekletilir. Çok yüksek ateşte tepsi ile fırınlanmadan önce kat kat, ipince açılmış olan milföy yufkanın arasına içlik malzemesi (peynir, ıspanak vs.) de konulabilirse de, hakiki boyoz sade olur. Hamurun özelliği un, çiçek yağı ve tahin karışımı ve tuzlu olmasıdır.



Fotoğraf "bambucu" tarafından gönderildi. 05.08.2019

© lezzetler.com tarif no:85119 • adı:BOYOZ • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:00