



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR HAZIRLANMASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Buğday
Su

Bulgurun hammaddesi buğdaydır. Bulgur elde edebilmek için, buğday belirli aşamalardan geçirilir. Buğday, içindeki sap, saman, taş ve topraktan arınması için önce kalburda çalkalandıktan sonra birkaç kat yıkanarak çuvallara doldurulur. Çuvalda suyu süzülen buğday, büyük bakır kazan içine dökülerek kazanın yarısı kadar su eklenir. Buğday taneleri hafif çatlayıncaya kadar ateşte kaynatılarak pişirilir. Pişen buğday uzun saplı taslarla veya tavayla kazan içerisinden alınıp suyunun süzmesi için geniş gözenekli çuvala dökülür. Suyu tamamen süzülen bulgur 1,5 cm kalınlığında düzlük bir alanda temiz kilimler üzerine veya beton damlara serilerek güneşte kurutulur. Çuvallara doldurularak, değirmene götürülür. Değirmende dövdürülen bulgur tekrar temiz kilimler üzerine veya beton damlara serilerek güneşte kurutulur. Kuruduktan sonra rüzgârda savrularak kepeğinden arındırılır. Geniş tabla üzerine dökülerek ayıklandıktan sonra içinde yabancı madde kalıp kalmadığını kontrol etmek için küçük sinilerle çuvallara doldurulup değirmene götürülür. Değirmende çekirilerek çuval içerisinde serin bir yerde muhafaza edilir.

Not: Bulgur, yöre mutfağında en çok tüketilen tahıl türleri arasındadır. Yemeklerde bazen ana malzeme bazen de yardımcı malzeme olarak sıkça kullanılmaktadır. Bulgur çekme, eskiden imece usulü yapılırdı. Kadınlar kendi aralarında belirledikleri bir gün, toplanarak yardımlaşırldı. Yuvarlak şekilde taştan yapılmış ve döndürmek için ağaçtan bir sapı bulunan bir veya birkaç el değirmeni getirilirdi. Kadınlar değirmenin etrafında oturur, bir elle değirmeni döndürürken diğer elinde tasla değirmene çekilecek bulgurdan azar azar dökerek döndürürlerdi. Günümüzde bu gelenek merkezde ve ilçelerde unutulmuş olmasına rağmen bazı köylerde halen devam etmektedir.







