



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR YAPIMI (KASTAMONU)

Muharrem AVCI - İlker ŞAHİN

Bulgurdan yapılan çorbalar, tarhanadan sonra Kastamonu yöresinde en çok tüketilen gıdalar arasındadır. En önemli özelliği yapımında Kastamonu'da yetiştirilen siyez ve gernik türü buğdaylarının kullanılmasıdır. Buğdaylar kalburdan geçirilip, yıkanır. Kazanlarda pişene kadar kaynatılır. Kaynama esnasında piştiğini anlamak için bulgur tanelerinden biri kırılıp içine bakılır. İçinde az miktarda akı kalmışta tam kıvamına olduğu anlamına gelmektedir. Pişen buğday kurumaya bırakılır, taş ve tozlardan arındırıldıktan sonra, 'yarma' olmak üzere su değirmenlerine gönderilir. Değirmende kabuklarından ayrılan bulgurlardan iri olanı pilavlık, ince olanı ise çorbalık olarak kullanıma sunulur.

Osmanlı Sultanı Dördüncü Murad Han, Bağdat seferine giderken Misâî Baba'nın bulunduğu köyün yakınında bir yerde ordusunu istirahate çekmişti. Bu sırada çevreyi dolaşan Sultan, köye uğradı. Köyün alt tarafında gördüğü küçük bir kulübenin kapısını çaldı. Sultanı, nûr yüzlü bir zât karşılayıp, tebessüm ederek içeri aldı. Onun velilerden olduğunu fark eden Sultan, hürmetle huzurunda oturup, bir müddet sohbetini dinledi ve duasını aldı. Ayrılıp giderken Sultana birkaç avuç bulgur ve bir torba da saman verdi. Sultan bunları alıp ordusuna döndü. O gün yemek zamanı kendisine Misâî Baba tarafından hediye edilen birkaç avuç bulgur ile yemek yapılmasını istedi. Emir üzerine bulgur yemeği (pilav ve çorba) yapıldı. Bu bulgur pişirilirken gitgide artıp çoğaldı ve kazanlar dolusu yemek oldu. Bütün ordu yiyip doyduğu halde yine de arttı. Sultan Murad, Misâî Baba'nın ve yol boyunca ziyaret ettiği veli zatların duası bereketiyle tarihte benzeri az görülen bir zafer kazandı.