



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKME (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Eskiden düğün, sünnet, ziyafet gibi şölenlerde ve cenaze yemeklerinde yapılırdı. Bir davarın eti altı parçaya ayrılır. Bu, altı sofralık demektir. Altında odun ateşi yanan büyük kazanlara bu etler konar, üzerine de saç kapatılarak pişirilir. Etin hem alttan hem üstten kızarması için sacın üzerine, ateşin közü konulur. Büyükçe bakır kayık tabaklara, pirinç pilavı dökülür; üzerine kızartılmış etler kemikleri çıkartılmadan sıralanır. Hepsinin üzerine kıyılmış maydanoz ve karabiber serpilir. Herkes önündeki kemiği kendisi çıkarır. Çatala takılıp, çeke çeke çıkarıldığı için **Çekme** denilmiştir. Eskiden, pirinç pilavının konulduğu kayık tabaklar bakırdan olurdu. Bu bakır tabaklar, kalay sorunundan dolayı, günümüzde kullanılmamaktadır. Daha çok cam, porselen gibi kaplara rağbet edilmektedir. Ayrıca, günümüzde alafranga yemek yenildiği için **Çekme** yemeğinin görünüşü de değişmiştir. Günlük yemekler için yapılan **Çekme**'nin tarifi şöyledir: Önce pirinç ayıklanır ve tuzlu ılık suda ıslatılır. Bir kg. kaburgalı et, dört parçaya bölünür ve sekiz su bardağı suda haşlanır. Haşlanırken tuz konulur. Tekrar kaynatılır, pişince suyundan alınır. Bu parçalar üzerine bulamaç kıvamına getirilen yağlı salça sürülür. Elektrikli kapaklı ızgara üzerine konur, her tarafı nar gibi kızartılır. Etlere salça sürmek suretiyle fırında da kızartılabilir. İki su bardağı pirinç, dört su bardağı et suyu ile pirinç pilavı pişirilir. Üzerine kızartılmış yağ dökülür, pilav demlendirilir. Büyükçe servis tabağına demlendirilmiş pilav düzenlice dökülür, üzerine kızartılmış etler sıralanır. Hepsinin üzerine kıyılmış maydanoz ve karabiber serpilir.

