



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CIRIK TATLISI (KASTAMONU)

Muharrem AVCI - İlker ŞAHİN

5 Su Bardağı Un  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
Yaş Maya  
Ilık Su  
5 Su Bardağı Tozşeker  
1 Dilim Limon  
Bol Miktarda Sıvıyağ

Şenpazar ile Devrekâni köylerinde yaygın olduğu gibi, halk pazarının kurulduğu günlerde şehirde de yapılmaktadır. Mayalanmış hamur biraz su katılarak civık hale getirilir. Ufak parçalar halinde kızgın yağa atılır. Ya da avuca alınan hamur sıkılarak baş-ışaret parmağı arasından çıkan hamur yağa batırılmış kaşıkla alınarak yağa bırakılır. Pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızgın yağdan çıkan cırık, soğuk şerbete alınır. Hazırlanan hamura yumurta da kırılabilir.

Not: Cırık aslında herkesin 'lokma' olarak bildiği ve özellikle İzmir yöresi tarafından sıkça yapılan bir tür Kastamonu tatlısıdır. Özellikle Devrekâni ve Şenpazar köylerinde yaygındır. Lokma tatlısının Kastamonu usulü olan cırık, genellikle düğün, davet, mevlit vs. gibi etkinliklerde davetlilere ücretsiz olarak dağıtılmaktadır. Cırık veya lokma tatlısının bilinen ve anlatılan bir hikâyesi bulunmamakla birlikte, bu tatlının Osmanlı Saray Mutfağı kökenli olduğu açık bir gerçektir. Özellikle Osmanlı padişahlarının emriyle düzenlenen şenlik ve kutlamalarda, sünnet, davet, şölen ve bir takım etkinliklerde lokma döktürüldüğü ve halka ücretsiz dağıtıldığı bilinmektedir. İzmir lokmasından farkı çifte kızartılmış olarak hazırlanması, beziryağıyla yapılması ve normale göre biraz daha sert olmasıdır. Kızartılırken çıkardığı 'Cırk Cırk' sesi dolayısıyla Kastamonulular tarafından Cırık Tatlısı olarak adlandırıldığı düşünülmektedir. Bir diğer adı 'Saray Lokmasıdır'. Ayrıca Ankara'nın Güdül ve Ayaş ilçelerinde 'Bırlak' adı verilen bir tür lokma çeşidi yapılmaktadır. Muhtemel bir kanıya göre Osmanlılar tarafından 14.yy'dan bu yana yapıldığı tahmin edilmektedir. Her bir tatlı parçası 'tek lokma' büyüklüğünde küçük boyutta olduğundan lokmalık olarak tabir edilmiş ve 'lokma tatlısı' olarak dilimize geçmiştir. Saray Mutfağı aşçılarının büyük kısmının Kastamonulu olduğu düşünüldüğünde, bu tatlının Osmanlı sarayına Kastamonulu aşçıların tarafından cırık tatlısı adıyla götürüldüğü, zaman içerisinde lokmalık tatlı ve daha sonraları lokma tatlısı adıyla yaygınlaştığı kanısına varabiliriz.



Fotoğraf "berika" tarafından gönderildi. 28.01.2020

