DEVELİ CIVIKLISI (KAYSERİ)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Hamuru için:
10 kg kepekli un
4 litre su
10 gram tuz
20 gram hazır maya
Harcı için:
Yağlı kısmından koyun eti
Az miktarda soğan
Az miktarda domates ve biber
Çok az tuz

Hamuru için hazırlanmış olan malzemeler beş dakika elle yoğrulduktan sonra on beş dakika mayalanmak üzere bekletilir. Harcı için hazırlanmış olan koyun eti sinirleri alındıktan sonra çift bıçak yardımıyla doğranıp birkaç saat bu şekilde bekletilir. Harcın içine az miktarda soğan ince ince doğranır, domates ve biberler isteğe bağlı olarak katılır. Tuz ilave edilir. Hamur pide şeklinde açılarak karışım içine serpilir. 238-330 derecelik fırında üç dakika süreyle pişirilir. Pişirilen cıvıklı üzerine ince kıyılmış maydanozlar atılır. Altı parçaya bölünerek sıcak servis yapılır.

Not: Develi cıvıklısı lezzeti ve yöreselliğiyle tüm ilçede oldukça yaygın bir durumdadır. Yöre yemekleri üzerine yazıhemen hemen her şiirde adı geçmektedir. Develi ile markalanan cıvıklı için ünlü Aşık Seyrani?nin de ?Meşhur Develi Cıvıklısı? isminde bir fermanı bulunmaktadır.
Cıvıklı eskiden kalma pidecilik geleneğinin Develi?de korunmasından dolayı Develi cıvıklısı adıyla anılmaktadır. Bundan yüz yıl kadar geriye gittiğimizde şu anda pide fırınlarında yapılan pidelere rastlayamayız. Çünkü daha önce oldukça yağlı tüketilen bu pideler artık neredeyse yağsız denilebilecek kadar az yağ ihtiva ediyor. insanların yağlı yiyeceklerden kaçınmalarıyla pidede de böyle bir değişiklik meydana gelmiş, ancak bu durum Develi?de aynı şekilde olmamıştır. Cıvılklının yağ miktarının fazlalığını anlayabilmek için yemekten ziyade görmek yeterlidir. Zaten adının cıvıklı olması da üzerindeki yağın fazla olmasından kaynaklanmaktadır. Kısaca Develi halkının alıştığı lezzete sahip çıkmasıyla Cıvıklı günümüzde Develi markasıyla hala yaşamaktadır. Develi bu tarihi lezzeti yıllardır mutfak kültüründen çıkarmamış ve geleneksel dokusunu bozmadan bu günlere taşıyabilmiştir.
Cıvıklının pişirileceği fırın özeldir. Fırının taşı Erciyes Dağı?nın Kartın Tepesi?nden getirilen ateş taşıdır.
Cıvıklı halk arasında bayramların, düğünlerin, özel günlerin ve topluca yenilen yemeklerin olmazsa olmazıdır. Kayseri ili ve ilçelerinde ?havala? denilen gelin alma günlerinde cıvıklı kesinlikle ikram edilmelidir.
Gelenekte bu kadar önemli yeri olan bu yemeği Develi Belediyesi başta olmak üzere ilçenin birçok kültür-turizm kuruluşu değerlendirmeye almışlardır. Yemek, kültür turizminde kullanılmaya çalışılmaktadır. Belediye ilçede 2005 yılını kültür ve turizm yılı ilan etmiştir. Türk patent enstitüsünden cıvıklının patentini almak için başvuruda bulunulmuştur. Bu şekilde yemeğin markalaşması sağlanacaktır.

Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 08.04.2021

© lezzetler.com tarif no:105958 • adı:Develi Cıvıklısı (Kayseri) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:39