



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Ahlat'ta evlerde dört çeşit ekmek yapılmaktadır. Bunları şöyle sıralayabiliriz: Sac ekmeği, Tandıra vurularak pişirilen ekmek, Fetir, Çörek,

Ekmek yapımında kullanılan araç ve gereçleri ise yöresel adlarına göre şöyle sıralayabiliriz;

Merdane: kındırak

Oklava: okla

Sofra: tahta

Hamur tahtası: hamur teşti

Rafata: ekmeğin üzerine konarak, tandıra kolay yapışmasını sağlayan bir tür yastık.

Yörede çörek hariç bütün ekmeklerin hamuru aynı yoğrulmaktadır. Ekmek hamuru tuz, su ve unla mayalı olarak yoğrulmaktadır. Hamur yoğrulduktan sonra mayanın gelmesi beklenir.

Maya olmadığı zamanlarda, her ekmek hamuru yoğrulduğunda, bir miktar hamur naylon torbanın içerisine konur, un ambarına atılır. Hamur un ambarında ekşir buna "ekşi hamur" denir, bir dahaki ekmek hamuru yoğrulurken maya olarak kullanılır. Geçmişte, kış günlerinde ekmek hamuru akşamdan yoğrularak mayalanmaya bırakılır, ekmek sabah pişirilirken, günümüzde, genellikle hazır maya kullanılmaktadır.

Sac ekmeği:

Ekmeğin mayası geldiğinde ve tandır yakıldığında (alevliyen) önce sac ekmeği pişirilir. Sac ekmeği ince yufka şeklinde kındırakla açılır, sacda arkalı önlü pişirilir.

Tandır ekmeği:

Tandır yanıp, sac ekmekleri pişirilip, tandırın ateşi geçtikten sonra, tandırın ısıyla tandır ekmeği yapılmaya başlanır. Ekmek oklavayla çok ince olmayacak biçimde rafatanın üzerine yerleştirilebilecek büyüklükte açılır, rafatayla tandıra yapıştırılarak pişirilir.

Fetir:

Hamur elle açılır, sac ekmeği ve tandır ekmeğine göre daha kaba olur, üzerine yumurta sürülerek elle tandıra vurularak pişirilir.

Çörek:

Çörek hamuru, süt, yağ, un ve mayayla yoğrularak mayalanmaya bırakılır. Çörek hamurunun suyu ne kadar az olursa çörek o kadar güzel olur. Çöreğin içerisine "çörek murtuvası" (yağla kavrulmuş un) hazırlanır. Mayası gelen çörek hamuru küçük parçalar halinde elle yassıtılarak açılır, içerisine murtuvası konarak dört taraftan bohça şeklinde kapatılır. Tekrar yassıtılarak üzerine bardak ağzıyla gül şekli veya kaşıkla şekil verilir. Üzerine yumurta sürülür, susam ve çörek otu dökülerek elle tandıra vurulur.

Cevizli fetir:

Çörek hamuruyla yapılır. Hamur normal ekmek hamurundan kuru olarak hazırlanır, iki-üç saat mayalanması beklenir. Mayalandıktan sonra ince ince kıyılmış ceviz, çörek şeklinde elle açılan hamurun içerisine konarak elle tandıra vurulur.

Pitik:

Çörek hamuruyla yapılır. Pitik elde yassıtılır, bıçakla dörde bölünerek üçgen şekli verilir, elle tandıra yapıştırılır.