



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİÇE (MARDİN)

Nedim Atilla

MALZEMELER:

- 1 kg un
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 adet margarin veya 1 su bardağı tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı mahlep
- 2 yemek kaşığı rezene
- 1 yemek kaşığı zencefil
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 paket yaş maya

HAZIRLANIŞI:

Yağ eritilir. Şeker, sütin içinde eritilerek yağa eklenir. Baharatlar ve maya konulup karıştırılır. Yavaş yavaş un katılarak yoğrulur. Mayalanması için beklemeye bırakılır. Daha sonra şekillendirilerek fırına verilir.

Not: Süryanilerin en önemli geleneği bir yiyecek üzerine kurulu: Kiliçe kırmak... Genç, yaşlı, kadın, erkek ve mutlaka çocuklar; herkes âdet olduğu gibi en yeni elbisesiyle gelir kiliseye. Ve yine âdet olduğu gibi kapıda dağıtılan çörekten bir tane alıp öyle oturur sırasına. Aynı çörekten geline ve damada da verilir. Nikah kıyıldı mı, ilk iş çörekleri kırmak olacaktır. Herkes kendi çöreğini yanındakiyle kıracak ve onun hayatına tanıklık edecektir. Asıl niyet ve dilek, gelinle damadın birbirlerinin hayatlarına tanıklık etmeleridir. "Yanınızdakinin genç ya da yaşlı, kadın ya da erkek olması önemli değil. Yeter ki siz iyi niyetlerle onun hayatına tanıklık edeceğinize inanın."



Fotoğraf "kaycan" tarafından gönderildi. 02.06.2020