KAPADOKYA RUMLARI MUTFAĞI

Nedim Atilla

Atina Küçük Asya Araştırmaları Enstitüsü'nden Eleni Karaca "Kapadokya" adlı monografisinde "Kapadokya Rumlarının tükettiği temel gıda maddeleri, başta tahıl ürünleri olmak üzere buğday ve türevler, ekmek, bulgur, ev makarnası, erişte, pide, mantı, un çorbası, mercimek, fasulye, nohut, bakla gibi baklagillerden oluşurdu" diye yazar. Eleni Karaca'dan bize aktaran Sula Bozis: Kırsal alanda köy ve kasabalarda yaşayan Rum ailelerin yaz etkinliklerinin başında, buğdayla ilgili hazırlıklar yer alırmış. Buğday önce yıkanıp kurutulur, yabancı maddelerden ayıklanır, özel el değirmeninde öğütülür, sırayla kalın ve ince eleklerden geçirilip pilavlık bulgur, dolmalık ve köftelik "düğü", helva yapımında kullanılan "havut" türleri birbirinden ayrılırdı. En çok koyun ve kuzu eti tüketilirdi. Oğlak etinin tüketimi daha azdı. Öküz gibi büyükbaş hayvanlar tarla işlerinde kullanılırdı. Güvercinliklerde küçük güvercinler beslenir, keklik ve tavşan avlanır, arada tatlı su balığı ile istanbul'daki akrabaların gönderdiği tuzlu sardalye ve çiroz da sofralarda bulunurdu. Taze kesilmiş et, lüks yiyecek sayılırdı. Dini bayramlarda ziyarete gelen konuklara, ballı veya pekmezli yoğurt ikram edilirdi. Bazı çorbalar, mantı, erişte, bulgur pilavı gibi geleneksel yemekler, yoğurtla yenirdi, iklim şartlan nedeniyle Kapadokya'da barınamayan zeytin ağacının ürünü olan zeytin ve zeytinyağı yıllar boyu, Kapadokyalıların çok seyrek kullandığı veya hiç kullanmadığı ürünler arasında bulunuyordu. Keten tohumundan elde edilen bezir yağı, susamdan üretilen susam yağı ile afyondan elde edilen haşhaş yağı, yemek ve kızartmalarda kullanılan sıvıyağlardı. Bezir yağı aydınlatmada ve makinelerde de kullanılıyordu.

© lezzetler.com tarif no:39663 • adı:Kapadokya Rumları Mutfağı • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:44