# GOLİFA (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Nar
Buğday
Badem
Kara cucco (çörek otu)
Kuru üzüm
Susam

Golifa yemisinin hazırlanmasında öncelikle, buğday bir tencerede pisirilir. Buğdayın soğuması beklenirken, diğer taraftan bademler kabuklarından kolay soyulsun diye su içine konulur ve bir süre bekletilir. Aynı sekilde kuru üzümlerde su içerisinde bekletilerek yumusatılır. Nar soyularak tane tane haline getirilir. Suda bekletilen bademlerin kabukları yumusadığında soyulur. Soğuyan buğday da bir kaba konulur ve nar ile birlikte karıstırılır. Sonra ayıklanan bademler yatay biçimde ortasından ikiye bölünerek, nar ve buğdayın olduğu kabın içerisine konulur ve yumusayan kuru üzümler de üzerine eklenir. Son olarak da susam ve çörek otu ilave edilerek karıstırılır. Ardından küçük kaplara konularak, tatlı servise hazır hale gelir. Ayrıca golifa yemisinin içine koku vermesi için anason da katılabilir.

Not: Golifa kelimesi Rumca ve Türkçe dillerinin etkilesiminden doğan bir kelimedir. Buğdayın kaynamısına golifa denmektedir. Kara cucco yani çörek otu da, yine aynı etkilesim sonucu ortaya çıkan bir kelimedir.
Golifa, özellikle yılbası günlerinde bolluk ve bereket getireceği inancıyla yapılan bir yemiş türüdür. Yılbasında yapılan golifa yemisi, komsulara dağıtılmaktadır. Kaynak kisiden edinilen bilgilere göre, yılbası gecesi golifa malzemeleri konmadan önce dama atılır. Fakat ne amaçla atıldığı konusunda bilgi edinilememistir. Yeni diş çıkaran çocuğun disleri nar ve buğday gibi çoğalsın, büyüsün amacıyla golifa hazırlamak adeta gelenek haline gelmistir. Golifa, diş çıkaran çocuğun evinde yapılır ve o gün gelen tüm misafirlere ikram edilir.
Ayrıca golifa yemisinin hazırlanısının kolay olması sebebiyle, Kıbrıs ağzında ?Golifa zannetding galiba?, yani ?kolay sandın galiba? anlamında kalıplasarak kullanılan benzeri bir takım ifadelerle karsılasılabilir.
Kıbrıs mutfağında önemli bir yeri olan golifa yemisi, tadının güzel olmasından ziyade, kullanılan malzemeler açısından vitamin ve protein deposudur. Dçinde birçok hastalığa iyi gelecek minareler içermektedir. Yapıldıktan sonra bir iki gün içinde tüketilmesi gerekir. Aksi halde golifa yemisi bozulmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:106293 • adı:Golifa (Kıbrıs) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:01