HAMURSUZ (YALVAÇ ISPARTA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Kaymak yağı
Un
Su
Tuz
Yumurta

Öncelikle hamur teknesine un konur, teknenin her iki kenarına yığılan yeteri kadar un, maya kullanılmadan yeterince tuz ilave edilerek soğuk su ile yoğrularak hamur elde edilir. Mayalanmaya bırakılmadan elde edilen hamurlar 40 cm çapında açılır, açılan hamurun üzerine eritilmiş kaymak yağı tüm yüzeyi kaplayacak şekilde sürülür ve hamurlar rulo haline getirildikten sonra sarığı andıran bir biçimde kendi etrafında dairesel hareketle toplanır ve beklemeye bırakılır. Bu halde tekne veya tepsi yardımıyla fırına götürülen hamurlar yine hamur tahtası üzerinde tekrar 40 cm çapında açılır ve yüzüne yumurta sürüldükten sonra fırına fırıncı küreği yardımıyla atılır. Ancak fırının ısısı ekmek yapımına göre daha düşük ısıda olmalıdır. Altı ve üstü pembeleşinceye kadar pişirilir ve servise sunulur.

Not: Bir gelenek ve göreneğin devamı olan mahalle taş fırınlarında, günlük tüketime yönelik yapılan ekmeğin, yanında özel günlerde ikram edilmek için yapılan hamursuz da vardır. Daha çok düğünlerde, nişanlarda ve özel günlerde yapılan bir yiyecektir.
Hamursuz ?mayasız ekmek? anlamına gelmektedir. Aslında hamurdan yapılan bu yiyeceğin içine maya konulmamaktadır ve halk arasında ?mayasız? ifadesinin yanlış anlaşılabileceğinden bu ifade yerine halk ?hamursuz? ifadesini kullanmayı yeğlemiştir.
Yalvaç?ta taş fırınlarının önemli bir yeri vardır; her mahallede bir fırın bulunmakta ve bu fırınları kadınlar işletmektedir. Bu kadınlar bir geleneğin nesilden nesile aktarıldığının bir göstergesi olarak belirirler, çünkü; birtakım tecrübelere dayanan birikimlerini geliştirerek hamursuzun farklı lezzetlerini de sunarlar. Örneğin; hamursuzun içerisine haşlanmış patateslerin ezilmesiyle elde edilen suyun katılarak daha lezzetli hamursuzlar yaptıklarını, hamuru bezelere ayırdıktan sonra iki saat beklettiklerinde ise piştiğinde tel tel olmasını sağladıklarını belirtmişlerdir. Bunların yanında kendi geliştirdikleri süsleme yöntemlerine isimler vermiş ve tüketim yerine göre de şekillendirmişlerdir; örneğin; ?kediayağı?, ?gabak çiçeği?. Bunlardan ?gabak çiçeği? düğün ve nişanlar için hazırlanmaktadır.
Halk inanışları içerisinde de hamursuz yerini bulur; Yalvaç geleneğinde hamursuz çoğunlukla gelin olan kızlar için yapılmaktadır ve nişanlarda çift olarak konulan hamursuz, gelin ile damadın didişmesini önlemek için tek olarak konulmaktadır.
Hamursuz; ilçede ekonomik bir değer taşımaktadır; ilçede kurulan pazarlara çevre yörelerden de insanlar gelmekte ve hamursuzu satın almaktadırlar.

© lezzetler.com tarif no:105962 • adı:Hamursuz (Yalvaç Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:18.04.2024 - 08:32