



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEŞE ODUNUYLA TANDIR EKMEĞİ

Elif Korkmazel

Odun ateşiyle pişirilen ekmeğin tadına doyum olmuyor. Tandırda pişirilen ekmek ekonomik olduğu için Anadolu'nun hemen her yerinde kullanılmaya devam ediyor.

Meşe odunuyla tandır ekmeği

Tandırın kapağını açtık bir defa. Kolay kolay kapanmıyor. Bu hafta tandır bahsine biraz daha devam etmek istiyorum. Yeme içme kültürümüzdeki yerinin ne kadar sağlam olduğu aşikâr. Ülkemizin her bölgesi ve her şehrinde bulunması, kullanılması bunun açık kanıtı. Özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da nüfusun kalabalık olması sebebiyle, evde tüketilen ekmeğin giderini maddi açıdan en aza indirmek, tandırın pratik bir çözüm olarak göz önünde bulundurulmasına sebep oluyor. Ayrıca bu bölge insanımızın etle olan müsabetlerinin fazlalığı da tandıra olan ilgiyi açıklamaya yetiyor da artıyor.

BİTLİS-SİİRT KAPIŞMASI

Tandır ve et birlikteliğini anlatırken Büryan Kebabı'nı es geçmek haksızlık olur. Belki Büryan kuyuda yapıyor, tandır nereden çıkarıyorsun gibi bir soruyu aklınıza getirebilirsiniz. Fakat arada fazla bir farkın olmadığını, sadece kuyunun tandırdan biraz daha derin olduğunu hepimiz biliyoruz. Yani sözlerimde "küçük bir nüans" dışında hata yok ki! O da zaten bir hata değil.

Siirt ve Bitlis büryan konusunda amansız bir mücadele içindeler, büryanı paylaşamıyorlar. Bitlisliler Evliya Çelebi Seyahatnamesi'ni örnek göstererek bizim diyorlar. Karşılığındaysa Siirt, hayır bizim demeyi sürdürüyor. Her iki şehirde de oğlak ve kuzu eti kullanıyor. Bitlis kemiklerini ayırmadan kuyuya sarkıtıyor. Siirt ise tamamen olmasa da kemiklerini ayırıp öyle pişiriyor. Bana sorarsanız her ikisi de lezzetli. İstanbul'da Fatih'te itfaiyenin arkasındaki Kadınlar Pazarı denilen yerde pek çok büryan yapan yer var. Burada her ikisini de tatmanız mümkün. Sabah erkenden tezgaha çıkıyor sonraya kalırsanız pek bir şey anlamazsınız. Hepsisi olmasa da meselâ Şeref Büryan akşam için de büryan yapan yerlerden.

YAKMADAN PİŞİRMEK USTALIK İSTER

Çocukluğumda evimizin yan bahçesinde tandır yanardı. Çok basit bir biçimde yere yaklaşık bir metre derinliğinde ve bir ekmek sacı genişliğinde daire şeklinde çukur kazılır, bu çukurun etrafı da yaklaşık yarım metre kadar çamurla yükseltilir, tam arkasına bir baca yeri ayrılır, önünde 35-40 cm'lik bir açıklık bırakılarak üzerine sac kapatılırdı. Genelde sonbaharda yanardı çünkü kış hazırlıklarından biri de kışlık ekmek olurdu. Bu mevsimde ağaçlar yapraklarını döktüğü için, tandırın içindeki közün üzerine yakmak için kurumuş ağaç yaprakları atılırdı. Açılan yufkalar sacın üzerinde her iki tarafı da bir ön pişirmeden geçtikten sonra, pişirmek için kullanılan ve būsürgeç olarak adlandırılan sopa yardımıyla tandıra verilir, burada da önce bir tarafı sonra dışarı çıkarılıp çevrildikten sonra diğer tarafı güzelce pişirilirdi. Anlatması kolay ama tandırda ekmeği yakmadan bu şekilde pişirmek ustalık isteyen bir konu. Herkesin altından kalkamadığı için tandırda ekmek pişirenler kıymetliydi. Çalışan hanımlar acıktıklarında yufka açmaya ara verip bu kez kendileri için sade katmer ya da peynirli "yanuç" denilen ve bir yufkanın yarısına konan harcın üzerine diğer tarafının kapatılmasıyla yarım ay şeklindeki bir tür gözlemeyi tıpkı ekmek pişirir gibi pişirip tereyağıyla da yağladıktan sonra afiyetle yerlerdi. Tabii ki bundan bizler de nasiplenirdik. Tandır ekmeğinden yapılan ve unutamadığım bir diğer lezzet ise kızartılmış ekmektir. Kış için hazırlanıp kurutulan tandır ekmeği su serpilip yumuşatıldıktan sonra arasına maydanuzlu peynir konarak bildiğimiz gözleme gibi katlanıp tavada teryağında kızartılır ve çayla ikram edilirdi. Meraklısı o kadar çok olurdu ki yapan yapmalara yiyen de yemelere yetişemezdi. Bir fırsat bulduğunuzda denerseniz bana hak vereceğinizden eminim.

PİDE ARASI TANDIR:

Hatırlarsınız, geçtiğimiz hafta Ağababa Döner'i size tanıtmıştım. Tandır bahsine bu hafta devam edince biraz farklı sunumuyla ön plâna çıkan ve İstanbul Ataşehir'de hizmet veren "Tandır Candır" adlı işletmeden söz etmek istiyorum. Gidenler pek memnun kalıyor. Pide arası döner gibi pide arası tandır yapıyorlarmış. Acılısı, acısız, soğanlısı, kekiklisi, sumaklısı, kimyonlusu hatta tavuklusu bile yapıyorlmuş. Acılı ayanlarının tadı dillere düşmüş bile. Hepinize şimdiden afiyet olsun derim... Bu haftalık bu kadar, sağlıcakla kalın...

Erzurum Giliği:

Erzurum-Uzundere'de "tandır giliği" denilen bir tür simit yapılmakta. Bölgedekiler hem ekonomik olduğu hem de doğal maya kullanılabildiği için tandır ekmeğine büyük ilgi gösteriyor. Ekmek yapmak için hamurun miktarı biraz fazla tutuluyor. Pişirme işi bittikten sonra kalan hamur simit şekli verilerek tandıra yerleştiriliyor. Bu arada tandırın sıcaklığı düştüğü için gilikler ağır ağır pişirilip peksimet kıvamına geliyor ve afiyetle yeniyor.