



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAPAZARI LEZZETLERİ

Anadolujet Magazin

Adapazarı; verimli ovası, insanın kalbini okşayan yumuşak iklimi, göçüp gelen herkesi kardeş diye saran insanıyla; yüzyıllardan beri huzurun başkenti. Paylaşılan kardeşliğin bu şehre en güzel hediyesi ise elbette lezzet zenginliği. Zira bugün Adapazarı denince akla önce göçmenlerin ıslama köftesi ardından Türkmenlerin tirit döneri geliyor.

Adapazarlı öykücü Sait Faik: [?]Bizim kasabanın kahvehanelerinde garson olmak için beş lisan bilmek gerekir.[?] der, hakkı da vardır; Orhan Gazi[?]nin 1325[?]te fethettiği, asırlarca Türkmen şehri olarak var olmuş Adapazarı, önce Rumların ardından Ermenilerin katkısıyla orta ölçekli bir ticaret şehrine dönüşür zaman içinde. 93 Harbi[?]nden sonra ise asıl büyük zenginlik Balkanlardan gelir; 1881[?]de Bosna Hersek[?]le başlayan göçler, Kosova, Makedonya, Selanik, Bulgaristan, Romanya ve Kırım ile devam eder.

Osmanlı Devleti, göçmenlere Bursa, Bilecik, Yalova, Pendik gibi pek çok yer gösterir. Adapazarı ise kendisini mesken olarak tercih eden herkesi daima şans olarak kabul eder. Kalabalıklaştıkça huzuru eksilmeyen, aksine daima artan Adapazarı[?]na göçmenlerin kattığı en büyük zenginlik mutfak kültüründe olur. Şehrin neredeyse bütün bozacıları, şıracıları, dondurmacıları, pastaneleri ve lokantaları Balkan kökenli olup her biri göçmenlerin nefis yemek kültürlerini ticari yetenekleri ile birleştirmelerinin mahsulüdür.

Boşnak böreği, Arnavut ciğeri, makarnitsa, mamaliga, manca, dizmana, elbasan tava, pırşes, kokolinga, hurmalitsa, revani, sevdican[?] Çorbası, etlisi, tatlısı, böreğiyle; Adapazarı[?]nın yemek kültürüne Balkanların kattığı zenginlik aşikâr. Ama şu gerçeğin altını çizmekte fayda var; Balkanlardan bize en büyük lezzet armağanı tartışmasız: Köfte.

Kırmızı etin bayat ekmeği ve çeşitli baharatlarla karışımından mütevellit tüm köftelerin birbirine benzeyeceği, aslında yanılgıdan ibarettir. Hepsinin lezzeti ve hikâyesi birbirinden ayrıdır. Adapazarı[?]nda hemen her lokantada sunulan ve ciddi talep gören ıslama köftenin, yoksulluk zamanına uzanan bir hikâyesi var.

Balkan Harbi, Birinci Dünya Savaşı, Çanakkale hengâmesi derken pek çok Osmanlı şehrinde olduğu gibi Adapazarı[?]nda da yoksulluk kol gezmeye başlar. Ekmeği azdır, pahalıdır, yirmi beş otuz yıldır köfte satılmaktadır fakat o da pahalıdır.

Bosnalı bir köftecinin aklına, normal ekmeğin beşte biri fiyatına verilen bayat ekmeği değerlendirme fikri gelir. Kemik suyunu kaynatıp içine kırmızıbiber döker, dilimlediği ekmeği bu sosa batırıp kızartır, aralarına köfte koyarak satışa başlar. Böylelikle köfte, hem kızarmış sıcak soslu ekmeğe üst düzey bir lezzete kavuşarak ikram edilir hem de maliyet büyük oranda düşer. Sanıldığı gibi aksine, köftesi değil ekmeği ıslak olan ıslama köfte, neredeyse yüz otuz yıl önce yoksulluğun bereketinden var olmuştur. Acılı sos ve piyaz ile birlikte daha da lezzetlenen ıslama köftenin yanına en çok yakışan içecek ise Adapazarı[?]nın verimli topraklarına yakışır şekilde, üzüm ve erikten yapılan yüzde yüz doğal meyvesuyu şıradır.

Şehre gelen kişi ister Adapazarlı olsun ister başka şehirlili; lezzeti arayan, seçen, damak tadı olan herkesin ıslama köftenin dışındaki tercihi muhakkak tirit döner olur Adapazarı[?]nda. Her ikisi de, misafirlere özenle hazırlanan, akşam sofralara çıkarılan yöresel lezzetler değildir; tirit döner de tıpkı ıslama köfte gibi gelen misafirin ancak lokantada yiyebileceği bir yemektir.

Halkın yoğurtlu döner olarak istediği, esnafın yoğurtlu kebab adıyla servis ettiği tirit döneri yapan Adapazarlı ustalardan en yaşlısı 90 yaşındaki Ömer Oğur.

1938 yılında ustası Osman Efendi[?]den el alır, ustasından aktardığına göre; tirit döner neredeyse iki yüz elli yıllık bir geçmişe sahip bir gelenektir. Bursa[?]nin meşhur İskender[?]ine çok benzeyen bu lezzetin minik farkını ise şöyle izah ediyor Ömer Usta: [?]İskender[?]de pideler kızartılır, üzerine tereyağ ve et suyu dökülür, bir kısmı soslanır ve yaprak döner üzerine kesilir. Yoğurt daima tabağın kenarındadır. Bizim tirit dönerimizde ise pideler kızartıldıktan sonra tabağa koyulup et suyuyla haşlanır ve tereyağından sonra hafif sarımsaklı yoğurt tüm pideleri kaplayacak şekilde hemen dökülür.

Yoğurdun üzerine döner kesilir, sonrasında yeniden tereyağ dökülür. Yoğurdun yanda olmasıyla arada olması arasında anlatımda bir fark yokmuş gibi görünse de aradaki lezzet farkının anlaşılması için herkesin ikisini de en az bir kez tatması gerek. Aralarındaki büyük lezzet farkını ancak kişinin damağı ayırt edebilir. [?] Ömer Usta haklı olmalı; zira Barış Manço[?]dan Vedat Milör[?]e, birçok kişinin tirit döneri bu kadar beğenmiş olmasının başka bir izahı olamaz.