



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AKSARAY BUĞDAY ÜRÜNLERİ

Aksaray'da tahıl üretiminde ekim alanı ve üretim ürünü olarak buğday ilk sıradadır.

Evliya Çelebi seyahatnamesinde Aksaray ve Konya arasındaki bereketli ovada tüm ülkeye yetecek kadar buğday üretildiğini belirtmiştir.

11500 yıl öncesinden kalan Aşıklı Höyük toprak analizlerinde; buğdayın tarım ürünü olarak yetiştirildiği ve tüketildiği görülmüştür.

Eski çağlardan beri buğdayın beslenmedeki önemi günümüzde de hala devam etmektedir.

Buğday tarladan biçerdöverlerle biçilerek saplarından ayıklanır, elekten geçirilerek araya karışmış otlar çıkartılır.

Daha sonra kullanım amacına göre ayrılan buğday, işleminden geçirilmek üzere ya çuvallara konur ya da suda yıkanıp kazanlarda haşlanır. Haşlanan buğdaya "hedik" denir. Hedikler kazanlardan alınır, delikli kepçe ile bir örtünün üzerine serilir ve kurutulur.

Eskiden aşurelik hazırlanan buğdaylar dayhanada ezilir ve bahçedeki dibekte dövülürdü. Günümüzde ise geleneksel buğday işleme yöntemini uygulamaya devam eden az sayıda hane bulunur.

Bir kişi ara ara buğdayın üstüne su serperken diğer iki kişi de dua okuyarak, belli bir ritimde tokmakla döverler.

Daha sonra buğdayın kabukları uçurulur ve hayvan yemine karıştırılır.

Bulgur için ayrılan hedik kurutulduktan sonra el değirmeninde öğütülür. İki kişi değirmeni çevirirken, bir diğer kişi de değirmenin ortasından buğdayı döker.

Farklı boyutlardaki eleklerden geçirilen bulgurun iri taneli olanları pilavlık, orta büyüklüktekiler çorbalık ve dolmalık, daha küçükleri köftelik, batırık ve kısır için bulgur (dügü, pıtır, simit) ve un halindeki (cügücük, düğücük) ise çerezlik ve tatlı tarhana için ayrılır.

"Kile" Anadolu'nun birçok yerinde tahıl, hububat ürünleri için hala kullanılmakta olan hacim ölçüsüdür. Kilenin kaç kiloya denk geldiğini sorduğunuz zaman yaklaşık olarak bir peynir tenekesinin ölçüsünü veriyorlar.

