



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://alanya.bel.tr)

ALANYA KAHVALTISI

<http://alanya.bel.tr>

Herkesin bildiği ama yeterince tanımadığı sürprizler şehri Alanya'nın yerel tatlarına bağlı ama yeniliklere de açık bir mutfak var. Geleneksel mutfak kültürü içerisinde sevilerek tüketilen özgün kahvaltı yiyecekleri bir hayli çeşitli. Şehrin yemek kültürünün yansıyan koruyucu ama tutucu olmayan yaklaşım kahvaltı alışkanlıklarını da etkiliyor.

Kökleri 18.yüzyıldan daha geriye gitmeyen kahvaltı öğünü, pek çoğumuzun günlük koşuşturmaca içinde sade yiyeceklerle geçtiği ama fırsatını bulduğunda da sofralar donattığı öğün haline geldi. Çeşitli peynirler, reçeller, hamur işleri, salatalar kahvaltı sofralarının alışılmışları olarak yer alırken, her yörenin kendine özgü başrol oyuncularını da sofrada mutlaka yerini alıyor.

Alanya'nın geleneksel mutfak kültürü içerisinde sevilerek tüketilen özgün kahvaltı yiyecekleri var. Şehrin yemek kültürüne yansıyan koruyucu ama tutucu olmayan yaklaşımını kahvaltı alışkanlıklarını üzerinde de görüyoruz: Eski ve yeniyi harmanlayan uyumlu tatlar cenneti. Yufka ekmeğinizi papaya reçeline bandığınızda ya da avokadoyu tıpkı zeytin gibi her sofrada gördüğünüzde bunu anlayabiliyorsunuz.

Türklerin mutfak kültür tarihinde önemli bir yeri olan yufka ekmeği, Alanya'da her zaman sevilen günümüzde de aynı ilgiyle tüketilen geleneksel bir ekmek. Bölgede ekmek ve hamur işlerinin sac üzerinde pişirilen çeşitleri biliniyor ve seviliyor. Şehir evlerinde fiziksel koşullar sac üzerinde ekmek yapımına elvermediğinden, yaylada ya da kırsalda üretiliyor.

Kadınlara iş olanakları yaratan yerel yemek üretimi özellikle kahvaltı sunumunda Alanya'da çok önemli bir sektöre dönüşmüş durumda. Bölgenin Yörük kökenini yansıtan yayla geleneği, yemek kültürünün bu değerli unsurlarını yaşatan bir faktör olarak aynen devam ediyor. Bahar aylarından itibaren yayla yolu boyunca yufka, şepit ve içli bazlama yapan köylü kadınların satış mekânları yoğun ilgi görüyor. Aslı küllenmiş sacda asma yaprağı üzerinde pişirilen bir göç yiyeceği olan çörek, günümüzde fırında pişirilen modernize olmuş biçimiyle kahvaltıda veya çayın yanında da misafire sunulan tabakta yerini alıyor. Bununla birlikte geleneksel olana daha yakın bir teknikte yanmaz tavada pişirileni de var.

Sac üzerinde pişirilen içli bazlama, yağda kızartılan içli ya da işsiz pişi, oğmaç peynirli gibi hamur işleri ve yörenin eşsiz sub-tropic ikliminin sağladığı onlarca çeşit meyveden yapılan reçel ve tatlılar, zeytinler, peynir çeşitleri, özgün kahvaltı yemekleri olarak şehrin sakinleri kadar turistler tarafından da zevkle tüketiliyor.

Turizmin yarattığı hızlı değişime rağmen geleneksel kahvaltı yiyeceklerinin en temel olanlarının aynı kaldığını ve çeşitlerinin arttığını söyleyebiliriz. Bunların içinde oğmaç başka öğünlere kaymadan yalnızca kahvaltı için yufka ekmekten yapılan bir kahvaltı yemeği olarak dikkat çekiyor. Yerel halkın oldukça istikrarlı bir şekilde tükettiği yufka ekmeği, oğmaç yapımında kullanılan temel malzeme. Renklendirmenin tereyağı karamelize edilmiş soğan, çökelek, maydanoz karışımı ufalanıp nemlendirilmiş yufka ekmeği ile ovalanıyor. Büyük ihtimalle kendiliğinden ufalanan yufka ekmeklerin değerlendirilmesi amacıyla yapıldığı yemeklerden kesinlikle farklı bir Alanya lezzeti olarak öne çıkıyor.

Yörede kahvaltının en geleneksel hali yufka ekmeğinin içine sarılarak yenilen çökelek, kavurma, yumurta gibi yiyecekler ile yine sacda pişirilen içli yufka yaniç, şepit geçmişte her biri farklı anlam taşıyan kimi misafire ağırlayan, kimi cenazeyi uğurlayan bu yiyecekler günümüzde Alanya kahvaltısının zengin çeşitleri olarak başka bir rolde boy gösteriyor. Peynirli de çok amaçlı hamur işlerinin belki de en çok tüketilen kalabalıkların doyurulması gerektiğinde hemen iç yapıyor, en yakın odun fırınına götürülüyor, peynirli çıkınca tereyağı ile yağlanıyor. Peynirli, günün hangi öğünü olursa olsun yeniliyor, em çok da kahvaltıya yakışıyor.

Çökelek (taze ya da kuru), salamura keçi peyniri, deri tulumu gibi peynir çeşitleri bu çeşitliliğe katkı yapıyor. Özellikle çökelek, hamur işi kahvaltılıkların iç malzemesinde kullanıldığı gibi mevsime göre soğan, domates, salatalık, biber, maydanoz ile salata yapılarak yeniliyor. Yörüklerden temin edilen keçi peyniri, 20 yıl öncesine kadar her evde bulunan, salamura yapılarak yıl boyu tüketilen yerel peynir günümüzde nadir bulunan gurme lezzetlerden birine dönüştü. Yörede zeytin sadece kahvaltıda değil, yemeklerde de tüketiliyor. Çorbanın yanında sofraya mutlaka zeytinde konuyor. Zeytin olgunluk derecesine göre yeşil, ala ve siyah zeytin olarak adlandırılıyor ve sızma yağla bolca limon sıkılarak yeniyor. Limonun mutlaka taze olması gerektiğini de not edelim. Kahvaltıda yumurtanın bildiğimiz katı, rafadan ya da yağda pişmiş hallerinden başka bir de salatası seviliyor. Katı pişmiş yumurta iri parçalara bölünüyor, üzerine limon suyu, zeytinyağı, tuz, pul biberi güzelce çırpılarak dökülüyor, bolca maydanozla servis ediliyor.

Başlı başına ayrı bir yazı konusu olabilecek çeşitlilikte reçellerin de hakkını vermemiz gerekiyor. Kızılık, üzüm,

beyaz kiraz, elma, incir, turunç, bergamot, patlıcan, domates, şeftali, erik, armut, karpuz kabuğu, balkabağı, sukabağı, böğürtlen, frambuaz, vişne, çilek ve daha sayamadığımız birçok meyvenin reçel hali sofrada sizi bekliyor. Bu arada papaya, pepino, pomelo (şatok) gibi tropikal meyveler ve kabukları reçel olarak değerlendiriliyor. Turunç reçeli, meyvenin kabuğu kullanılarak yapılıyor ve tüm reçeller içinde en özel ve zahmetli olanı. Zümrüt yeşili rengi ve sert aroması ile etkileyici olan incir reçeli, ham incirlerin dışındaki yeşil kabukları soyulmadan yapılıyor. Balkabağı ise alışılmış formundan biraz farklı. İnce kesilmiş dilimleri kireçli suda bekletiliyor, ister şekerle ister pekmeze kaynatılıp, yerken çıtırdayan bir tatlıya dönüşüyor. Bu tatlıya Alanyalılar "kırtağı" diyor, incecik, çıtırdayan, şeffaf balkabağı dilimleri tüm yıl boyunca diğer reçeller gibi tüketilebiliyor. Kahvaltıcı mekânlara olan ilginin boyutları gitgide artarken bu işi yıllardır sessizce ve layıkıyla yapan yerel aile işletmelerinin bulunduğu Alanya'da onlarca çeşit özgün kahvaltı yiyeceğini keyifle tadabilirsiniz.

