



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANALIKIZLI YEMEĞİNİN HİKAYESİ

<https://www.sabah.com.tr>

Asırlardır birçok şakaya malzeme olmuş bir yemektir kendileri. Çorba olduğu söylenir ama yöresel kullanımı herkes tarafından bilinmez. Adana yöresine ait sıcak başlangıç olarak servis edilir. İçli köftenin farklı bir versiyonu olan Analıkızlı, bulgurdan yapılan minik topar ve içli köfte şeklinde olan büyük topar ile birlikte kaynatılır. Üzerine yağ, salça, bul biber ile servis edilir. Hikâyesi ise oldukça ilginçtir. Çeşitli rivayetlerde anaya verilen isim Hatice ve Suzi ana olarak değişse de hikâyenin içeriği değişmemiş. 7 erkek annesinin hikâyesi olduğu bilinmekte. Hep bir kız çocuğu olmasını istemiş ve uzun zaman sonra bir kızı olmuş. Yıllar sonra kızını istemeye gelmişler ancak annesi razı gelmemiş. Kızı ise birine âşık olup onunla kaçmış. Kısa süre sonra kızı geriye dönmüş. Bunun şerefine 7 gün 7 gece ziyafet verilmiş. Verilen ziyafette kızına düşkünlüğü ile bilinen annenin elinden çıkan bu çorba Analıkızlı olarak adlandırılmış. Büyük köfteler anneyi, küçük köfteler ise kızı olarak nitelendirilmiş.

Analıkızlı yemeği bulgur ve kıymanın yoğrulup içerisine kıymalı harç eklenmesi ile elde edilen sulu bir yemektir. Büyük köftelerin ana, küçük köfteler ve nohutların da kız olarak kabullenmesinden dolayı yemek bu ismi almıştır. Analı kızlı yemeği sulu bir yemek olması sebebiyle çorba olarak da geçmektedir. Tiritli dolma köfte, akıtma köfte ya da analı kuzulu olarak da adlandırılan yemek farklı yörelerde yapılmaktadır. Özellikle, Adana ve Malatya'da sık sık yapılan yemek Diyarbakır, Gaziantep ve Tarsus gibi yerlerde de tüketilmektedir. Analıkızlı ile ilgili 'yemek midir yoksa çorba mıdır?' konusu çok tartışılmaktadır. Analıkızlı köftelerle birlikte sulu bir şekilde sunulduğu için yemektir. Ancak bazı kesimler tarafından analıkızlı çorbası olarak da isimlendirilmektedir. Ama analıkızlı genellikle yemek olarak kabul edilmektedir.

