



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AZERBAYCAN YEMEK KÜLTÜRÜ

www.yemekkulturu.net

Azeri mutfağı denilince akla gelen, zengin çeşide sahip olması, aynı türdeki bazı yemeklerin birkaç çeşidinin bulunması ve doğal malzemeler kullanılarak yapılıyor olmasıdır. Azerbaycan mutfak kültürünün oluşmasında, birçok mutfak kültürünün kaynaşmasına neden olan İpek Yolu ve komşu halk mutfaklarının birbirlerinden etkilenmesinin rolü vardır. Zengin çeşide sahip olan Azeri yemekleri, etli, sütlü, sebzeliğin yanı sıra ağırlıklı olarak hamurışı, pilav çeşitleri ve çorba çeşitlerinden oluşmaktadır.

Türk mutfağı ile Azerbaycan mutfağı birbirine benzer tarafları vardır. Yemek öğünleri Türk yemek kültürüyle hemen hemen aynıdır. Azerilerde kırsal kesimlerde geleneksel yer sofraları kurulur, şehirlerde yemek masası düzeni hakimdir. Azeri mutfağının, Türk mutfağıyla benzerlik göstermeyen bir tarafı zeytinyağlı yemeklerinin olmayışıdır, azerilerin birçoğu zeytinyağlı yemeğin tadını bile bilmez. Azerilerde baharatlar, kişniş ve safran Türk mutfağına göre daha fazla kullanılır.

Azeri mutfağının ana menüsü hamur işleri ve et ile yapılan yemeklerden oluşmaktadır. Azeri yemekleri koyun eti ağırlıklı olup dana eti ve kanatlı hayvanların etlerinden yapılan yemekleri de vardır. Etlerden genellikle kavurma, kurutma ve bastırma yapıp kış için hazırlanır. Yemekleri genelde ayçiçek, tereyağ ve kuyruk yağı ile yapmayı tercih ederler. Sofralarında her zaman gül şerbeti, ayran ,reçel bulunur. Kırsal kesimde yaşayanlar ekmekleri haftada bir tandırda yaparlar. Belirli zamanlarda lavaş ve yufka ekmeği pişirilir ve saklanır. Yufka ekmeği kurtularak saklanır. Tüketilmek istendiğinde yemekten 10 dk. önce üstüne su serpip yumuşaması sağlanır. Diğer ekmek çeşitleri ise külçe, kömbedir. Azerbaycan mutfağının çorbaları sütlü, yoğurtlu, etsiz sebzeli, tavuklu, etli sebzeli, işkembeli, balıklı çeşitlerden oluşur. Sabah kahvaltılarında çay, peynir, zeytin, yumurta, börek, tereyağı, ekmek çeşitleri bulunur. Çay saatlerinde çayın yanında şekerleme, pasta veya reçel sunulur. Azerilerin öne çıkan reçelleri arasında domates, taze ceviz, erik, karpuz kabuğu, patlıcan, kayısı ve şeftali reçelleri vardır. Halk arasında Parmaklar yemeğin tadını hisseder tabiri oldukça kullanılır. Çünkü Azeriler yemeğin tadını parmak uçlarının verdiğini düşünürler. Bu yüzden aile içinde yemekleri ve özellikle pilavı elle yerler.

Azerilerde, bir yemeğin birkaç çeşidi olduğunu söylemiştik. Buna en güzel örnek pilavdır. Pilavın birçok çeşidini yaparlar. Dereotlu Pilav, Meyveli Pilav, Çıgırtma Pilav, Sütlü Pilav, Kıymalı Pilav, Salyangoz Pilavı, Tahta Pilav, Parça Döşemeli Pilav, Sebze Kavurmalı Pilav ve Ciğerli Pilav çeşitlerin bazılarıdır.

Dolmalar da aynı pilav gibi farklı birçok çeşitte yapılmaktadır. Öne çıkan dolmaları ise Kalem Dolması, Patlıcan Dolması, Elma Dolması, Ayva Dolması, Yaprak Dolması, Soğan Dolması ve Domates Dolmasıdır.

Tatlıları ise Seki Baklavası, Şekerbura Tatlısı, Bakü Baklavası, Salyangozlu Profetirol ve Ciğerli Baklavadır.

Azerbaycan Mutfağının Yemek ve Tatlıları

Çorbalarda öne çıkan lezzetler, Dovğa, Parça Bozbaş, Piti, Pelmeni, Umaç, Köfte Bozbaş, Haş (Kelle Paça) ve Tavuk Çorbasıdır.

Hamur işleri ise Fini, Kuymak, Düşbere, Gürze ve Xemiraşıdır.

Et yemeklerinde kebablar ön plandadır. Bunlardan birkaçı Tike Kebab, Lüle Kebabı, Amatör Kebab, Tava Kebabı, Abgust Ve Tavuk Kebabıdır.