AZERBAYCAN MUTFAĞI

Dr. Mehmet AKMAN Dr. Mustafa METE
Türk ve Dünya Mutfakları

Ülkelerin coğrafyasına bağlı olarak gelişen yaşam biçimi, o ülkenin mutfağını da belirlemektedir. Bu özellik Azeri mutfağının da şekillenmesini sağlamıştır. Ülkenin dağlık bölgelerinde hayvancılık çok gelişmiştir. Dört mevsimin bir arada yaşandığı ülkede, Hazar Denizinde yetişen balıklar, Azeri mutfağında büyük yer tutmaktadır. Aynı zamanda Hazar Denizine özgü bir balık olan Mersin balığından elde edilen havyar, tüm dünya mutfaklarının en seçkin malzemeleri arasında yerini almıştır.
Zengin bir kültüre sahip olan Azerilerin mutfakları da çok zengindir. Azeriler için yemek yapmak kadar, yemek de çok önemlidir. Baş yemekleri pilavdır. Aş olarak da bilinen pilavın 30'dan fazla çeşidi vardır. "Aş tören ve davet sofralarının ana yemeğini oluşturmaktadır. Bu pilav, büyük ve oval bir tepside masaya getirilip ve ortaya konmaktadır. Azeri pilavının en büyük özelliği ince uzun pirinç türleri ile hazırlanması ve bol yağlı olmasıdır. Bu mutfakta pilav asla sade yenmemekte yanında mutlaka et veya sebze yenmektedir. "Şakabaklı aş" denen pilav çeşidi ise sade hazırlanıp, ayrı bir tabakta kestaneli bir yemekle birlikte sunulup ve ikisi birlikte yenmektedir. "Levengi aşı" ise tavuğun veya balığın doldurulması ile hazırianmaktadır. Dolgu malzemesi olan ve Levengi adı verilen karışım tatlı ve ekşi olarak hazırlanıp, tatlı olanına "Şirin levengi" adı verilmektedir. "Turşu Levengi " ise kayısı veya erikle hazırlanan tuzlu ve meyveli bir karışımdır.
Diğer pilav çeşitlerine gelince; "Kever" adım verdikleri pırasanın yeşil kısmı, maydanoz ve dereotu ile hazırlanan "Sebzeli Aş", ceviz ve kuşbaşı etle hazırlanan "Fincan Aş'ı", kum üzüm ve şekerle hazırlanan "Şüüt Aşö", kumtulmuş sebzelerle hazırlanan "Evelik Aş'ı", tavukla hazırladıkları "Cüceli Aş" belli başlı pilav çeşitlerini oluşturuyor. Ayrıca "Düşpere" adını verdikleri, çorba sululuğunda hazırlanan mantı ile, düşpereyle yedikleri "Kutap" adlı sacda pişirdikleri ve ekmek gibi yenen yemekleri çok meşhurdur. Kahvaltı hariç, her öğünde mutlaka et yeniyor. Azeriler et yemediklerinde kendilerini doymuş kabul etmemektedir.
Süt ve süt ürünleri de Azerilerin beslenmesinde büyük bir yer tutmaktadır. Kahvaltılarda peynir ve tereyağı ince bir ekmek türü olan lavaşın araşma dürüm şeklinde koyup yeniyor. Zeytin ise pek yaygın değildir. Azeriler bolca yoğurt tüketmekte ve uzun ömürlü olmalarını da yoğurt yemelerine bağlamaktadırlar. Yoğurdu sade yedikleri gibi çorba yapımında da kullanmaktadırlar. Öğünler arasında meyve yeme alışkanlığı son derece yaygındır. Kendi yetiştirdikleri elma , armut, karpuz, ceviz gibi meyveleri düzenli olarak tüketmektedirler. Yemeklerle birlikte gazoz türü içecek yerine bu meyvelerin özlerinden hazırladıkları şerbetleri içmektedirler. "Albuhara" adım verdikleri kurutulmuş meyveleri birçok yemekte kullanmaktadırlar. Azeriler arasında et suyu kullanımı da çok yaygındır. Çorbalarında krema yerine balık, tavuk ve koyun etinden hazırladıkları et suyunu tercih etmektedirler.
Sebze yemekleri de Azeri mutfağında büyük bir yere sahiptir. Sebzeleri mutlaka etli pişirmektedirler. Kenger ota, tere ve gulağ adı verilen yöresel otlardan hazırlanan sebze yemekleri çok meşhurdur. Pazarlarda satılan tuzlu balıkları ise sade pilavın yanında yemektedirler. Azeri mutfağında tatlıya pek yer yoktur. Buna rağmen halılara, şekerbura, şeker çöreği ve başka mutfaklardan esinlendikleri pastaların lezzeti de tadılmaya değerdir. Hamur tatlısı pek yapılmaz, daha çok marmelat türü ve otlu tatlı yapılmaktadır.
Azeri dilinde cüce denilen pilicin altın gibi kızarması için derisi sarı kök denilen bir baharat ile ovulur. Aynı etkiyi safran veya zerdeçal kullanarak da yaratabilirsiniz. Malzemeler arasında görülen mayonez ise Azeri mutfağındaki Rus etkisinin bir sonucudur.

© lezzetler.com tarif no:110590 • adı:Azerbaycan Mutfağı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:11