BALCAN ORTASI

A. Sefa Odabaşı
Konya Mutfak Kültürü

Balcan ortası, Konya mutfağının baş yemeklerinden birisidir. Konya ağzında patlıcana "balcan" denilir. Konya patlıcanının en iyisi Temmuz ve Ağustos aylarmda yetişendir. Konya deyimiyle patlıcanlar o aylarda "süner" yani en gelişmiş halini alır. "Balcan Ortası" yaban patlıcanıyla yapılırsa iyi olmaz "dad dökmez".
"Balcan Ortası "nın ikinci ana katkı maddesi ettir. Etler koyunun kaburgası veya ön kolundan tüm olarak alınarak yemeğe katılır. Etlerin orta yağlı olması gereklidir. Bunun için balcan ortasında keçi eti tercih edilmez. Keçi etleri genel olarak yağsızdır. Konya'da zayıf ve gelişmemiş hayvanın eti yemeklerde pek kullanılmaz. Bazı kimseler kendi beslediği koyunun etini veya çarşıda kaliteli et satan kasapların kestiği koyunlarm etlerini satm alarak yemeklerinde kullanırlar. Konya'nın en iyi et kesen kasapları Essabın Onü yanı Aziziye Camii dolaylarında bulunurdu. Bunlara örnek olarak Kasap Mıhoğlu'nu gösterebiliriz.
Balcan Ortasının diğer bir adı da "tümet" veya bütümettir". Bu adlandırmalar daha ziyade Konya'nın merkez mahallelerinde oturanlarca kullanılır. "Balcan Ortası" ise kenar mahalleliler yani köy kökenli sakinler tarafından kullanılır.
Balcan Ortası"nda kullanılan et ve patlıcanın birbirini "govalaması" gereklidir. Yani et ve patlıcan yemeğe eşit miktarda konulmalıdır. Örneğin on kişi için pişirilecek "balcan ortası'nda patlıcan 2.5 kg ise et de 2.5 kg. olacaktır.
Balcan Ortası'nın diğer katkı maddeleri:
4-5 kuru baş soğan, 4-5 adet olgun domates, 3 yemek kaşığı sade yağ veya kuyruk yağı, şayet bu yağlar bulunmazsa yeteri kadar sıvı şırlağan yağı (susam yağı), 2-5 adet taze kıl biber, göz kararı su, yeteri kadar tuz ve salça.
Balcan Ortası'nın yapılışı:
Patlıcanlar boylamasma dörde bölünerek tuzlu su içine acısı alınmak üzere doğranarak bir tarafa bırakılır. Doğramış soğanm bir kısmı yukarıda belirtilen yağlardan birisi içinde kavrulur. Diğer tarafta tüm et bir tencere içerisinde harlı ateşte her iki tarafı çevrilerek kızartılır. Et ve kavrulmuş soğanın üzerine doğranmış domates ve kıl biber ilave edilerek üzerlerine 4-5 bardak pathcanın doğrandığı tuzlu sudan dökülür, biraz tuz katılır ve hafif ateşte et pişirilmeye bırakılır. Et pişince, tuzlu su içinde bekletilen pathcanlar kabmdan çıkartılıp süzüldükten sonra etin üzerine bastırılarak yerleştirilir ve bunlarm üzerine dilimlenmiş domatesler ve istenirse bir miktar salça ve bir iki diş sarımsak konulur.
"Balcan Ortası" Konya evlerinde tandırın yanı başmda bulunan ocaklarda pişirilir. Bu ocaklarm içinde tezek yakılık. Tezekler birbirine çatüarak bir miktar yavşan veya kurutulmuş kındıra ile tutuşturulduktan sonra ateş gülevlenince "Balcan Ortası" tenceresi ateş üzerine yerleştirilir. Yukarda söylediğimiz işlemler yapılır. Bu işler bittikten sonra orta pişirilmek üzere son işleme geçilir. Son işlem esnasmda ateş yavaş yavaş sönmeye yüz tutmuştur. Tencerenin sıcaklığını sorması için bir bez ile "bürünerek" kendi vehdetine yarım saat bırakılarak imil imil pişirmesi beklenir. Bu pişmede mühim olan husus et ve patlıcanların birbiriyle özleşmesidir. Yani tencerenin altmda bulunan etin buharıyla ve kokusuyla
patlıcanların yeni bir tad ve çeşni kazanmasıdır. "Balcan Orta' mız artık pişmiştir. Yemeğe hazırdır. Şimdi bir de "Balcan Ortası'nın sofraya konuluş şeklini anlatalım.
Bilindiği gibi eskiden yemekler yer sofrasında ortadan elle yenilirdi. Bunun için yemek yiyeceklerin önceden ellerini kuyu başında veya muslukta iyice yıkamaları gerekecektir. Her şey bittikten sonra sofraya oturulur. Evin hanımı önceden sofra üzerine bir kenarlı tepsi yerleştirir ve sonra ocağın üzerinden indirdiği "Balcan Ortası" tenceresini getirerek yöntemiyle tepsi üzerine boca eder.
Evin hanımının böyle hareket etmesinin nedeni tencerenin ters çevrilmesiyle tüm etin üste çıkmasının sağlanmasıdır. Evin hanımı Balcan Ortası nm üzerine yeteri kadar maydanoz epeler. Bir de o gün tandır günü ise tandırdan çıkan taze ekmekle "Balcan Ortası"nı yemenin tadına doyum olmayacaktır. Yalnız sofrada garnitür olarak bir tabak kum baş soğan ile tuzun bulunması yemeğe ayrı bir renk katacaktır. Balcan ortası ağır bir yemek olduğu için ikinci bir yemeğe gerek yoktur. "Balcan Ortası"nı geçirmek için bir tas yoğurt veya ayran bulunursa, "Balcan Ortası'nın yime de yanında yat".

© lezzetler.com tarif no:109516 • adı:Balcan Ortası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2024 - 10:03