



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN PİDESİ HAKKINDA

Ramazan dendiği zaman ilk akla gelen yiyecek, hiç şüphesiz pidedir. Öyle ki ekmek fırınlarının önündeki uzun kuyrukları gördüğümüzde, ortalığa yayılan mis gibi pide kokusunu aldığımızda Ramazan'ın geldiğini anlarız. Ramazan sofralarının vazgeçilmezi olan bu 500 yıllık gelenek, Türk mutfağına özgü bir lezzettir. Pide sadece Türk mutfağında değil, Orta Doğu mutfağında da yaygın olan bir ekmek çeşididir. Ekmek benzeri bir yiyecek olan pide, günlük hayatta sıkça tüketilmektedir. Bizler en çok Ramazan pidesine alışık olsak da aslında pidenin birçok farklı çeşidi vardır: Kayseri'nin etli, tahinli pidesi; Kastamonu'nun kır pidesi, Karadeniz'in açık veya kapalı pideleri, Konya'nın etli ekmeği. Manevi hayatımızın lezzet sembollerinden biride Ramazan'ın simgesi olan pidedir. Ramazan aylarının değişmez ve en önemli konuğu pide, mayalı hamurdan yapılır. Genelde yuvarlak tiplidir. Pide hamurunun, ekmek hamuruna oranla daha "civık" olması gerekir. Genelde pideler fırına verilmeden önce, kuru çıkması diye üzerine fırıncıların "şifa" adı verdikleri bir sıvı sürülür. Eğer pideye yumurta sürülüyorsa "şifa" sürülmemesi gerekir.

Yabancı ülkelerde, bu lezzetli ekmek türüne en yakın ekmeğin adı pitadır. Pide, pita, pitta gibi farklı telaffuzları olsa da pidenin hükümranlılığı, Hindistan'dan Adرياتik'e kadar geniş bir coğrafyaya yayılmış durumdadır.

Ekmekçilik 8 bin yıl öncesine dayansa ve kültürle göre farklılık gösterse de pide kültürü İstanbul'da 15. ve 16. yüzyılda gelişmeye başlamıştır. Eski çağlarda ekmekçiliğin Mısır'da çok önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Fazla ekmeklerin Mısır'dan Yunanistan'a ihraç edilmesi ile Yunanlar da ekmek yapmayı öğrenmiştir. Ekmekçilik Yunanistan'ın ardından Roma'ya da geçmiş ve böylece zaman içerisinde ekmek kültürü Avrupa'ya kadar yayılmıştır.

Türkler Anadolu'ya geldikten sonra yerleşik kültürün etkisiyle farklı ekmek çeşitleri üretmeye başlamışlardır. Osmanlı döneminde ise pide ve ekmeklerin Topkapı Sarayı'nda, has fırın adı verilen bir bölümde pişirildiği bilinmektedir.

Matnakaş, üzerinde susam ve çörek otu bulunmamasıyla farklılaşmıştır. Ayrıca bizdeki Ramazan pidesinin üzerine yumurta da sürülebilmektedir.

Şifa, pidenin üzerine sürülen un ve suyun kaynaması ile elde edilen bir karışımdır. Eğer pidenin üzerine yumurta sürülüyorsa şifa sürülmemesi gerekir. Pidenin üzerine şifa sürülmesinin nedeni ise pidenin kuru çıkmamasıdır. Anadolu'nun bazı yörelerinde, fırın ustaları pideyi yaparken hamuru parmak uçlarıyla tırnaklayarak şekil verirler. Ancak bu, günümüzde kebabçılarda pişen ve tırnaklı olarak isimlendirilen pide ile aynı şey değildir.

