



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI HAKKINDA

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Boşnak Mantısı ya da Bosna'da ki adıyla "Rebitca" hemen her Boşnak evinde hazırlanır. Boşnaklar Osmanlı hakimiyetine girdikten sonra daha rahat bir yaşam sürmeye başlar, ancak Osmanlı'nın Balkanlardan çekilmeye başlamasıyla tekrar sıkıntılı günlere dönülür. Ekonomik sıkıntılardan dolayı Boşnaklar yeni yemekler keşfederler; Rebitca'da bunlardan biridir. İlk ne zaman ortaya çıktığı bilinmese de, malzemenin azlığından yola çıkılarak kıtlık döneminde olduğu tahmin edilmektedir.

Rebitca'nın anlamı Boşnakça'da "küçük balık" demektir; ancak 1900'lerde göçmüş, daha çok Balıkesir çevresinde yaşayan Boşnaklar bu kelimenin "az, az bir şey" anlamına geldiğini belirtirler.

Bu yemek hem Bosna'da hem de Bosna dışında yaşayan Boşnaklar tarafından yapılmaktadır. İlk zamanlar içi boş olarak yapılan bu yemek ekonomik şartların düzelmesiyle etle zenginleştirilmiştir.

Türkiye'de rebitca, "sosyete mantısı" olarak bilinmekte; restoranlarda da yapılmaktadır. İstanbul Kozyatağı'ndaki Ambiance adlı restoranın yemek listesinde de "Sosyete Mantısı" olarak yer almaktadır.

Boşnak Mantısı adıyla festivallere ve yarışmalara katılmış bir yemektir. Balıkesir lokantacılar, aşçı, köfteci ve benzerleri odası tarafından düzenlenen ve gelenek haline getirilmeye çalışılan yemek yarışmasına Boşnak Mantısı da katılmış ve yirmibir hamur işi arasından üçüncü olmuştur.

Yine Alaçatı Uluslararası Çocuk ve Gençlik Festivalinde farklı bir etkinlik olarak yemek yarışması yapılmış; Balkanlardan gelen göçmenlerin Alaçatı nüfusunun çoğunluğunu oluşturması sebebiyle yemekler arasında Boşnak Mantısı da yapılmış ve en lezzetli yemeklerden biri olarak seçilmiştir.

Ankara'nın bir Boşnak köyü olan Fevziye Köyü'nde geleneksel olarak her yıl 'pita' günleri düzenleniyor. Pita, Boşnakça'da "börek" anlamındadır. Bu festivalde Türkiye'nin çeşitli bölgelerinden ve Balkanlardan gelen Boşnakların halk oyunları ve gösterileri sergilenmektedir. Geleneksel Pita Günleri'nde Pita'nın yanında Boşnak Mantısı ve bunun yanında birçok Boşnak yemeği de gelen konuklara ikram edilmektedir. Bu sayede Rebitca ve Boşnak Mantısı kültür ve turizm açısından tanıtımı yapılarak unutulmamaya çalışılmaktadır.

Not: Rebitca Boşnakça'da Rebitca şeklinde telaffuz edilmektedir.

