



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BOŞNAK YEMEK KÜLTÜRÜ

Hülya GÜL - Mevlüt GÜL - Halef DİZLEK

19. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı İmparatorluğundaki gerilemeler ve Avrupa toplumunda yaşanan gelişmelerin etkisi ile Balkanlarda yaşayan farklı kültürler başta Türkiye olmak üzere farklı ülkelere göç etmişlerdir. 1877'li yıllardan itibaren Anadolu'nun çeşitli kentlerine yoğun Boşnak göçleri başlamıştır. Günümüzde özellikle Trakya, İstanbul, Bursa, İzmir, Adapazarı, Balıkesir ve Adana ağırlıklı olmak üzere yaklaşık 6 milyona yakın Boşnak ülkemiz topraklarında yaşamaktadır.

Boşnaklar aydın, açık fikirli, gayretli, çalışkan ve hareketlidirler. Evlerine ve yaşadıkları mekana gösterdikleri özen önemli bir farklılıktır. Türkiye'deki Boşnak evlerinde en çok dikkati çeken nokta son derece düzenli olmaları, çevre düzenine önem vermeleri, köylerde yaşıyorlar ise bahçelerini ve pencerelerini, kentlerde yaşıyorlarsa halkonlarını ve evlerinin her bir odasını rengarenk çiçeklerle donatmalarıdır. Aynı düzen ve intizamı evlerinin içerisinde de görmek mümkündür.

Boşnaklar açısından yemek kültürü çok önemlidir. Boşnaklar büyük davetler düzenlemekten, teferiç adını verdikleri piknikleri yapmaktan çok hoşlanırlar. Geleneksel anlamda teferiç, açık havada yapılan ve Boşnak müziği eşliğinde Boşnak falklorundan örneklerin sunulduğu, hep beraber kolo denilen halay çekmelerin oynandığı, Boşnaklar arasındaki bir haberleşme, eğlence ve kültür paylaşım günüdür [1]. Teferiç ya da pita gününün sabahında evin hanımları erkenden kalkarlar ve nefis Boşnak pita ve börekleri ile yemeklerini hazırlarlar. Hazırlanan yemekler teferiçlerin düzenlendiği alanlara götürülür, orada gelen misafirlere ikram edilir, hep birlikte yenen bu yemekler yeni nesillerin birbirleri ile tanışmaları, kardeşlik ve paylaşma duygularının pekişmesi açısından da ayrı bir önem arz eder.

Boşnak Yemekleri

Anadolu'daki Boşnak sofrası kültürünün en baskın damak tatlarını sığır eti ve mısır unu ile yapılan yemekler oluşturur. Ancak günümüzde daha çok mısır unu yerine buğday unu kullanılmaktadır.

Aşağıda Boşnak sofrası kültüründen bazı örnekler verilmiştir.

Boşnak ekmeği: Boşnaklar günlük tüketecekleri ekmeğini evlerinde kendileri yaparlar.

Köylerde her evin bahçesinde kapalı küçük bir odada bulunan "sporet" adı verilen fırınlarda, günlük ekmeğin yanında, her çeşit börek, pıryan, etli kapama hatta dolma gibi yemekler de yapılır. Adana il merkezinde yaşayan Boşnaklardan bazıları halan alışkanlıklarının etkisiyle evlerinin darna yaptıkları fırınlarda pişirme işlemine devam etmektedirler. Öncelikle yanan odun ateşi ile kubbe şeklinde olan saç ısıtılır. Daha sonra yanan odunlar köz şekline gelince iki uzun çubuk şeklinde olan demirlerin üzerine ekmeğe ya da börek tepsi yerleştirilir.

Tepsinin üzerinde daha önceden ısıtılmış olan saç kapatılır. Saçın üzerine deközlerden konulur.

Böylece tepsinin içerisindeki malzeme ağır ağır yanan köz üzerinde kendi buhan ile pişer. Hem alttan hem de üstten eşit olarak ısıtma yapıldığı için tepsinin içerisindeki malzemenin hem altı hem de üstü nar gibi kızarır.

Ekmeği yapımında ekşi maya tekniği kullanılır. Birkaç gün önceden buzdolabı koşullarında saklanan ekşi maya ile yoğrulmuş hamur, tepsinin büyüklüğüne göre 5-7 parçaya ayrılarak, yuvarlak çiçek şekli verilir (Şekil 1). Çiçeğin her bir yaprağının yanında kalan küçük boşluklara da küçük hamur parçaları konur ki, ekmeği pişirildikten sonra fırından eve getirilirken mis gibi iştah açıcı kokusunu duyan özellikle çocuklar ya da komşulara küçük bir ikramda bulunulur. Hamur konulduğu tepsi bir bezle örtülür ve daha sonra içerisinde sıcak su bulunan bir kabın üzerine yerleştirilir. Yaklaşık 2 saat süreyle ılık ve nemli ortamda fermentasyona bırakılır. Daha sonra yukarıda özellikleri belirtilen fırında yarım saat süreyle pişirilir. Boşnaklar evlerine gelen misafirlere günün hangi saatinde olursa olsun yemek ikramında bulunurlar. Bu ikramlar Boşnak ekmeğinin mükemmel tad ve aroması ile bir ziyafete dönüşür. Hatta misafirlerini uğurlarken hediye olarak bir parça ekmeği sarıp vermek onlar için çok önemlidir.

Boşnak böreği: Boşnak deyince akla ilk gelen Boşnak böreğidir. Boşnak böreğini yapmak kolay değildir, ustalık gerektirir. Bu nedenle börek yapımı evin büyük kadınlarından kız çocuklarına ve geliniere miras olarak öğretilir. Hatta eski zamanlarda kayınvalideler oğullarına kız alırken genç kızın börek ve ekmeği yapmayı bilip bilmediğine dikkat ederlermiş. Eğer gelin aday börek yapmayı bilmiyorsa bu onun bir kusuru olarak görülür bu kusur evliliğin gerçekleşmemesine kadar bile yol açarmış. Boşnak böreği alt-üst ve kol böreği olmak üzere iki şekilde yapılır. Alt-üst şeklinde yapılacaksa hamur yoğrulduktan sonra 15-20 dakika dinlendirilir. Daha sonra bu hamur iki eşit parçaya ayrılır. Parçalardan bir tanesi ile 1-2 mm kalınlıkta yufka açılır. Daha sonra bu yufka kenarlarından merkeze doğru yaprak şeklinde kesilir. Ancak kesme işlemi hamurun tam merkezine kadar ulaşmaz, ortada bir daire kalacak şekilde boşluk bırakılır. Daha sonra kesilen her bir parça ortadaki yuvarlak parçanın üzerine katlanır, ancak her katlamadan önce hamurun üzerine eritilmiş sıcak yağ (tercihen tereyağı) sürülür. Bu şekilde karşılıklı tüm parçalar üst üste katlandıktan sonra hamur tekrar oklava yardımı ile açılır. Belirli bir büyüklüğe ulaştıktan sonra tepsiye yerleştirilir. Kenarlarından elle çekilerek tepsinin tabanına tam olarak yerleşmesi sağlanır. Üzerine ise yapılacak olan böreğin çeşidine göre hazırlanan iç (peynirli, patatesli, ıspanaklı,

kabaklı, lahanalı, pırasalı, pazılı, soğanlı, tavuklu, kıyınalı vb) konulur. Böreğin üst parçası da aynı şekilde hazırlanarak ilk parçanın üzerine kapatılır ve pişirilir. Kol böreği yapımında ise incecik açılan yufkanın kenarlarına hazırlanan iç yayılır. Yufka karşılıklı kenarlarından rulo haline getirilerek tepsinin ortasından başlamak suretiyle dolayarak tepsiye yerleştirilir ve slopetlerde pişirilir.

Piryân: piryân da Boşnaklar için Boşnak böreği gibi misafir gelince ve ramazanlarda iftar sofralannın olmazsa olmazları arasındadır. Soğan ve salça kavrulur. Daha önceden yıkanan pirinç ile birlikte bir tepside kaşırılır. Üzerine haşlanmış olan tavuk eti ve tavuk suyu dökülerek fırında pişirilir.

Libissa; Boşnak mantısıdır. Paprenik; un, süt, şeker, yumurta, tereyağı ilave edilerek mayalı olarak yapılan bir çörek çeşididir.

Uştıpak :Un, yumurta, yoğurt, karbonat ve tuz ile hazırlanan kek kıvamındaki hamurdan kaşık kaşık alınarak kızgın yağda kızartılması ile yapılan bir lokma çeşididir.

Kavada; yeşil domates ile sütlü olarak yapılan bir çorba çeşididir.

Rasol; lahana suyu ile yapılan bir içecek türüdür. Genellikle kış aylarında tüketilir. iri parçalar halinde kesilen lahanalar tuzlu su içerisinde kapalı bir kapta sıcak ortamda bir hafta bekletilir. Rasol içilmeye hazırdır. Daha sonra serin bir ortamda saklanır.

Pura; mısır unu ile yapılır. Genellikle kaçamak olarak bilinir. Kaynayan tuzlu suyun içerisinde mısır unu pişirilir. Kaşıkla bir kap içerisinde servis yapılır, üzerine eritilmiş kırmızı pul biberli tereyağı ve peynir dökülür. İzliyaça (Kiukuşa); un, tuz ve su karıştırılarak bir tepsiye dökülür. Üzerine de bir miktar yağ ilave edilir, fırında pişirildikten sonra ılıklaşınca elle gelişigüzel parçalanır. Üzerine sanrusaklı yoğurt ve kırmızı biberli yağ dökülür.

Prisnas: Kaynayan sütün içerisinde bir miktar yoğurt ilave edilerek süt kestirilir. Süzdürülen lorun içerisinde yumurta ve tuz ilave edilerek kaşırılır. Hazırlanan bu karışım börek içi olarak kullanılır.

Ulevak: Ispanak (ya da tavuk, patates, yeşil kabak, mısır kabağı'ndan da yapılabilir), yumurta, tuz, su ve mısır unu karıştırılarak yağlanmış tepsiye dökülür. Fırında pişirildikten sonra üzerine ılık yağlı süt dökülür, ılık fırında biraz daha bekletilerek servis yapılır.

Razvaruşa; bir tatlı çeşididir. Kaynayan su ve süt karışımının içerisinde yağ ve un eklenerek kaşırılır ve soğutulur. Hamur soğuyunca içerisinde yumurta, kabartma tozu, dövülmüş ceviz eklenerek, tepsiye yayılır ve kahverengi bir renk alınca kadar pişirilir. Üzerine şeker ve su ile hazırlanan şurup dökülür.

Hurmacık; buğday unu ile hazırlanan bir tatlı çeşididir.

Şilvopita: Bosna erikleri ile yapılan bir tatlı çeşididir.

Boşnak Kahvesi: Boşnaklar için kahve sıradan bir ikram değildir, misafire verilen değer, akrabalık ve dostluk ilişkilerinin sıcak bir sembolüdür. Boşnak kahvesi, Türk kahvesine göre daha sert bir tada sahiptir. Ama kahvenin yanında getirilen lokum ile birlikte bu sertlik kısmen giderilebilmektedir. Kahvenin göze en zevkli gelen yönü ise servis şeklidir. Bosna'da kahve servisi, bakır tepsi içerisinde, bakır cezve, kulpsuz porselen fincan ve yanında sunulan lokum ile yapılmaktadır.