



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULLEZ (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler  
Doğu Akdeniz Üniversitesi

6-7 adet bullez  
Sıvı yağ  
Soğan  
Domates  
Maydanoz

Bullez yemeğini hazırlamak için, öncelikle kolakasların küçükleri seçilir. Ardından bu bullezlerin kabukları soyulup, patates gibi ince ince olmasa da biraz daha büyük bir şekilde doğranır. Dilimlenmiş haldeki bullezler yağda kızartılmak üzere tencereye konulur. Bir süre sonra artık bullezler kızarmış ve hazır hale gelmiş olur. Bullez yemeğinin yanında kesinlikle salatanın hazırlanmış olması gerekmektedir. Ayrıca patates kızartması ve içecek olarak da ayran hazır bulundurulmalıdır.

Not: Kolakasların 2 küçük yumru halinde olanlarına bullez denilmektedir. Bullezin sözlükte geçen manası "yer elması" dır. Bullez, Türkiye'de de yetismekte ve adına "Göleviz" denilmektedir. 2 Latince 'colocasia' olan soğanlı bitki ailesine mensup bir sebze. Bullezin, kolakas bitkisinin dibinde çıkan bir yumru olması ve kolakasın pisirilme yollarının çok çeşitlilik göstermesi, bullezin kolakasın gölgesinde kalmasına sebep olmuştur. Türkiye de patates ne ise, Kıbrıs halkı içinde bullez odur. Fakat bullezin patatesten en farklı özelliği, kaygan yapısıdır. Bullez yıkandığında kaygan yapısından dolayı daha da kayganlaşır ve hatta salyanır. Bu sebeple bullez soyulurken çıplak elle değil de bir bezle tutulmalıdır. Salyalanmaması için yıkamak yerine temiz bir bezle silinmelidir. Tadı patatese yakındır. Ancak patatesten lifli olmasından dolayı ayrılır. Dört mevsim elde edinilebilecek bir bitki olan bullez, Kıbrıs ağızında, Türkiye Türkçesindeki "Yediği halta bak" deyiminin, "Yediği bulleze bak" şeklindeki kullanımı, bullezin Kıbrıslı Türklerin yaşamlarında ne derecede etkili olduğunu göstermektedir.





