



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEVELİ CIVIKLISI (KAYSERİ)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Hamuru için:

10 kg kepekli un

4 litre su

10 gram tuz

20 gram hazır maya

Harcı için:

Yağlı kısımdan koyun eti

Az miktarda soğan

Az miktarda domates ve biber

Çok az tuz

Hamuru için hazırlanmış olan malzemeler beş dakika elle yoğrulduktan sonra on beş dakika mayalanmak üzere bekletilir. Harcı için hazırlanmış olan koyun eti sinirleri alındıktan sonra çift bıçak yardımıyla doğranıp birkaç saat bu şekilde bekletilir. Harcın içine az miktarda soğan ince ince doğranır, domates ve biberler isteğe bağlı olarak katılır. Tuz ilave edilir. Hamur pide şeklinde açılarak karışım içine serpilir. 238-330 derecelik fırında üç dakika süreyle pişirilir. Pişirilen civıklı üzerine ince kıyılmış maydanozlar atılır. Altı parçaya bölünerek sıcak servis yapılır.

Not: Develi civıklısı lezzeti ve yöreselliğiyle tüm ilçede oldukça yaygın bir durumdadır. Yöre yemekleri üzerine yazıhemen hemen her şirde adı geçmektedir. Develi ile markalanan civıklı için ünlü Aşık Seyrani'nin de Meşhur Develi Civıklısı isminde bir fermanı bulunmaktadır.

Civıklı eskiden kalma pidedilik geleneğinin Develi'de korunmasından dolayı Develi civıklısı adıyla anılmaktadır. Bundan yüz yıl kadar geriye gittiğimizde şu anda pide fırınlarında yapılan pidelere rastlayamayız. Çünkü daha önce oldukça yağlı tüketilen bu pideler artık neredeyse yağsız denilebilecek kadar az yağ ihtiva ediyor. İnsanların yağlı yiyeceklerden kaçınmalarıyla pidede de böyle bir değişiklik meydana gelmiş, ancak bu durum Develi'de aynı şekilde olmamıştır. Civıklının yağ miktarının fazlalığını anlayabilmek için yemekten ziyade görmek yeterlidir. Zaten adının civıklı olması da üzerindeki yağın fazla olmasından kaynaklanmaktadır. Kısaca Develi halkının alıştığı lezzete sahip çıkmasıyla Civıklı günümüzde Develi markasıyla hala yaşamaktadır. Develi bu tarihi lezzeti yıllardır mutfak kültüründen çıkarmamış ve geleneksel dokusunu bozmadan bu günlere taşıyabilmiştir.

Civıklının pişirileceği fırın özeldir. Fırının taşı Erciyes Dağı'nın Kartın Tepesi'nden getirilen ateş taşıdır.

Civıklı halk arasında bayramların, düğünlerin, özel günlerin ve topluca yenilen yemeklerin olmazsa olmazıdır.

Kayseri ili ve ilçelerinde havala denilen gelin alma günlerinde civıklı kesinlikle ikram edilmelidir.

Gelenekte bu kadar önemli yeri olan bu yemeği Develi Belediyesi başta olmak üzere ilçenin birçok kültür-turizm kuruluşu değerlendirmeye almışlardır. Yemek, kültür turizminde kullanılmaya çalışılmaktadır. Belediye ilçede 2005 yılını kültür ve turizm yılı ilan etmiştir. Türk patent enstitüsünden civıklının patentini almak için başvuruda bulunulmuştur. Bu şekilde yemeğin markalaşması sağlanacaktır.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 08.04.2021

© lezzetler.com tarif no:105958 • adı:Develi Cıvıklısı (Kayseri) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:20.09.2024 - 01:59