



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUDEYİ

Kamil Aksoylu

**Kökeni:** Bu yemeğe lu dudeyi yada lu mkvaneyi ikisi de denebilir, Lazlar iki ismi de kullanır. Yemek tahta bir dövme aleti ile ezildiğinden Türkçe adı "Lahana ezme" olarak tabir edilir.

Lu mkvaneyi adını Lazcada kıvamda olmak anlamına gelen "omkvamu" dan almaktadır. Adı gibi kıvamında olmadı mı yenemeyebilir. Eğer lahana yemekleri için genel bir özellik söylersek, kıvamında olmayan lahana yemeklerinin pek yenemeyeceğini söyleyebiliriz. Ezile ezile macun kıvamına getirilen "dudeyi / mkvaneyi" de bu daha da önemlidir. Onun için bir adının "mkvaneyi" olduğu tahmin edilmektedir.,

Yemekle ilgili Lazca kelimeler:

**Gresta [gresta]:** Pleki. Eskiden Lazların ekmek pişirmek için kullandığı, 50-60 cm. çapında, 7-8 cm derinliğinde altı ovalca taştan oyularak yapılan kap.

**K'orza [korza]:** Lahana dövmek için kullanılan ahşap alet.

**Lt [lu]:** Lahana

**Mk'vaneyi [mkvaneyi]:** Kıvamında, kıvamına gelmiş.

**Nç'ala [nçala]:** Yuvarlak ve yassı, avuç içine rahat sığabilecek büyüklükte pürüzsüz deniz taşı. Fındık ve ceviz kırmak için kullanıldığı gibi, sarımsak, fındık benzeri vs. ezmek için de kullanılır.

**Omk'vamu [omkvamu]:** Kıvamına gelmek, kıvamda olmak.

**Oxok'yura [ohoküra]:** Ev işlerinde başarılı, hamarat kadın.

**Orz'o [orzo]:** İskemle

**Sarğa [sarğa]:** Hamur vs. yoğurmada kullanılan ağaçtan oyulma tekne.

**Suffaşi orz'o [suffaşi orzo]:** Sadece sofraya kurmada kullanılan, üzerine sinilerin konduğu yüksek iskemle.

**3'uk'ali [çukali]:** Bakır kazan

**Malzeme:** Lahana, taze fasulye, pazı, bezelye, barbunya, patates, ceviz, tereyağı, içyağı, sıvıyağ, sarımsak, biber, korza, sarğa.

**Yapılışı:** Mk'vaneyi lahanasını seçmek çok ustalık gerektirir. Bu iş kesinlikle kadınlar tarafından yapılır. Hem de evin "oxok'yura" kadını tarafından, evin kızına ve yeni gelinine bu işler verilmez. Mk'vaneyinin malzemeleri çok taze olmalıdır. Onun için lahananın en körpe yaprakları tercih edilir. Eğer taze fasulye katılacaksa iş daha da zordur. Sert fasulyeler kesin katılmaz. Eğer katılırsa sarğanın içi kılçık dolar, ayıklanması çok zordur. Keza katılacaksa aynı şeyler bezelye ve pazı için de geçerlidir. Lu mk'vaneyi nin yapılışını malzemeye göre birkaç türlü tarif edebiliriz.

1.Karalahana, yeşil bezelye, (taneleri değil komple) pazı, iki-üç ad patates, ceviz, sarımsak, içyağı, tereyağı, sıvıyağ.

2.Karalahana, taze fasulye, pazı, iki ad patates, tereyağı, içyağı, sıvıyağ, sarımsak.

3.Karalahana, barbunya, iki ad patates, içyağı, tereyağı, sıvıyağ sarımsak.

Bu üç çeşit listede anlatılmak istenen mkvaneyinin zengin bir çeşide sahip olabileceği gibi, sınırlı bir çeşit ile aynı yemeğin aynı kalitede yapılabilmesi özelliğidir. Bu çeşitlere evin damak tadına göre dövülmüş ceviz ve yeşil acı biber eklenebilir. Fakat herkes her zaman mkvaneyi de ceviz kullanmayabilir.

Hangi sebzeler kullanılacaksa ona göre bahçeden çok taze ve kartlaşmamış sebzeler temin edilir. İlkbaharın sonu yazın başı haziran zamanları ise bezelye tercih edilebilir. Çünkü yeşil bezelyenin ömrü çok kısadır. Her ne şekilde yapılacak olursa olsun önce lahana temizlenerek saplardan arındırılır. Güzelce yıkandıktan sonra genişçe bir kapta (bakır tencere yada 3'uk'ali) lahana haşlanır. Haşlanan lahananın suyu süzülür. Suyun süzülmesi şarttır lahananın acı suyu yemeğin tadını bozar. Süzülen lahanaya taze fasulye, eğer mevsimi ise bezelye ve pazı ilave ederek ayrı bir suda pişirilir. Arzu edilirse birkaç adet orta büyüklükte patates atılabilir. Pişirilmesi için elbetteki kuzine soba ve odun ateşi tavsiye edilir. Karışık malzeme piştikten sonra suyu süzülüp bir sarğaya aktarılır. Eğer varsa ahşap sarğa yoksa bakır idare eder. Sarğadaki karışım k'orza ile dövülerek ezilmeye başlanır. Dövmeye başlamadan 10-15 diş sarımsak soyulur. Lahanayı döverken sarımsaklar teker teker ezilebileceği gibi arzu edilirse bir nç'ala ile ayrıca ezilerek karışıma eklenebilir. Döme süresi karışım birbirine geçene kadar devam eder. Bu arada yavaş yavaş bir tavada zeytinyağı ve içyağı karıştırılarak kızdırılır. İyice kızdığina emin olunduktan sonra (yakmadan) sarğadaki karışıma dökülüp karıştırılır. Eğer istenirse aynı şekilde tereyağı da kızdırılıp dökülebilir. Daha önce de belirttiğimiz gibi arzu edilirse yeşil acı biber ezilip karıştırılabilir. Yine isteğe göre karışıma ceviz koyulur. Eğer sarğanın içinde ağızda lokum gibi eriyen bir karışım hazırsa ve 500 metreden lahana ve içyağı kokusu alınıyorsa iş bitmiş demektir. Hiç zaman kaybetmeden lu

mk'vaneyinin yenmesi gerekir. Burada yeme işine geçmeden bir hatırlatma yapalım. Mk'vaneyi / dudeyi fasulye, bezelye ve pazı olmadan da pişirilebilir. Bunların yerine karalahananın yanına barbunya haşlanarak ilave edilir. Eğer kuru barbunya kullanılacaksa mutlaka bir gün önceden suya bırakılmalıdır. Bir gün suda şişen barbunya haşlanır, suyu süzülür. Daha sonra haşlanmış lahana ile pişirilir, sarımsak, içyağı ve tereyağı ile yukarıda anlatılan aynı uygulamalardan geçirilir.