



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Kandıra da henüz fırınların yaygınlaşmadığı ve ekmeklerin satın alınmadığı dönemlerden beri kadınlar tarafından yapıla gelmiş olan her yemeğin yanında bulunan, mayalı bir ekmektir. Ekmeğin pişirildiği her evde ekmeğin hamurundan bir sonraki ekmekte kullanılmak üzere bir miktar hamur ayrılır. Bildiğimiz maya olarak kullanılan bu işleme yöresel olarak "hamur azıtmak" adı verilir. Hamur mayası, öncelikle ekmeğin için kullanılacak genişçe bir kap içerisinde bulunan unun bir köşesine konur. Başka bir kap içerisinde kaya tuzu katılarak tuzlu su hazırlanır ve hamurun yoğrulmasında bu su kullanılır. Mayayla birlikte hamur yorulduktan sonra üzeri bir bezle kapatılarak mayasının gelmesi beklenir.

Hamur taşmaya başladıktan sonra içine ekmeğin daha yumuşak olması için bir miktar mısır unu konularak tekrar yoğrulur. Ekmeğin pişirilmesi mahalle fırınlarında mümkün olmaktadır. Bunun için her köyde birkaç tane bulunan fırınlar ortak alanlarda inşa edilmiştir ve fırın yakıldıktan sonra bir grup kadın aynı günde ekmeğin pişirebilir. Fırın aynı anda 30 - 40 ekmeğin pişirilebileceği büyüklüktedir. Hamurun taşmasına yakın öncelikle mahalle fırınının temizlenmesi ve hazırlanması gerekir. Fırın yakıldıktan sonra sıyırğı adı verilen şeyle küller çekilir ve uzun bir sopanın ucuna takılan ıslak bezle fırının içi silinir. Bu arada hamurdan pezi adı verilen eşit büyüklükteki parçalar tahtalar üzerine dizilir. Ekmeklerden önce bir kural olarak fırında pide pişirilir. Ardından toplu halde oval bir kürek yardımıyla ekmekler pişmek üzere fırına sürülür. Ekmeklerin pişmesi sırasında o gün ekmeğin pişirecek olan kadınlar birbirlerine yardım ederler. Temelde köylerde ortaya çıkmış olan bu ekmeğin fırınları Kandıra'nın köylerinde ve ilçe merkezinde halen kullanılmaktadır.