



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK

Bahar mevsiminin gelmesiyle manav tezgâhlarında ışıldayan yeşil erik, her zaman tuza banılıp yenmiyor. Doğu ve Güneydoğu mutfağının eşsiz tatlarına da renk ve lezzet katıyor. Antep, Urfa, Hatay mutfaklarının erik tavaşı, erik kebabı, erikli yahni ile Van mutfagının erik kızartması ilk akla gelenlerd

Erik mevsiminde erik kebabına ne dersiniz?

Yeşil erik her zaman tuza banılıp yenmiyor, çeşit çeşit yemeklere renk ve lezzet katıyor. Mardin mutfagının kemikli ya da kemiksiz kuzu etiyle yapılan yeşil erikli Alluciye Kebabı bu örneklerden biri.

Antep, Urfa, Hatay mutfaklarının erik tavaşı, erik kebabı, erikli yahni, erikli kuzu gerdan, erik turşusu, erik ekşisi, Van mutfagının erik kızartması ilk akla gelenlerden. Bahar mevsiminin kültürle, sanatla, aşkla, mutfakla, lezzetle; sorunsuz, "düzeyli bir ilişkisinden" söz etmek mümkündür. Ne çok şarkı vardır baharı konu alan, ne çok şiir? Bir bahar akşamı rastlanılan ve siz diye hitap edilen sevgili, baharla gelen saygı dolu bir aşkın kahramanıdır.

Aştan başka söz söyletmezler

Seher vakitlerinin yanık bülbülü ötmeye başladığında devran susar; günün en taze başlangıcı ona ayrılmıştır. Hem şevk dolu, hem de gam dolu gönüllerin sözcüsüdür. İnce bir serinlikle gelen sabah rüzgârından başka kapılarını çalanların olmadığı münzevilerin yoldaşdır. Kızıl alevlerle donanmış bahar gülşenlerinin iflâh olmaz aşığıdır. Cümle şairler aşktan gayrı söz söyletmezler ki, bülbülün de bundan şikâyetçi olduğu işitilmemiştir. Gül dalında öterek kalplere dolan yalansız, dolansız bir aşkın sesidir onunkisi. En güzel İznik çinilerinde açar bahar dalları. Lâleyle, karanfille gönüldaştır coşup-taşan "pençler..."

Mutfakları sevince boğar

Bir tabak, bir kâse olup sofralara kurulus turkuazlı, mercanlı, çivit mavili İznikler... Yakıp kavurmayan bir güneş vardır dar patika yollarda yürüyüşlere eşlik eden. Dağı, bayırı, ovayı dolduran yeşilin bin türüdür. "...vuslat yine mi kaldı güzel başka bahara" diye kederlenenler olsa da ki, "dertleri" başkadır, bahar tabiatın tüm renklerinin coşkulu bir vuslatıdır. Her bahar o kavuşmanın mutfakları nasıl bir sevince boğup şevkle, aşkla yoğurduğunu lezzet tutkunları iyi bilirler.

Izgarası, kavurması, kebabı

Görkemli Antep mutfagı bu konuda da en ön saflarda yerini almıştır. Çağla bademden yoğurtlu, etli, nohutlu ve tereyağlı lezzetli bir "aş" yapmak onların hüneridir. Daha çok nadasa bırakılan tarlalarda, toprak altında büyüüp "serpilen" keme mantarı bu mevsime aittir. Izgarası, kavurması, kebabı yapılır. Fakat en güzeli, etle birlikte "zırhtan geçirildikten" sonra şişlere dizilip ızgaraya sürülmesidir ki, bir yiyen bir daha unutmaz, unutamaz.

Yeşil erikli Alluciye kebabı

Yeşil erik her zaman tuza banılıp yenmiyor, çeşit çeşit yemeklere renk ve lezzet katıyor. Mardin mutfagının kemikli ya da kemiksiz kuzu etiyle yapılan yeşil erikli alluciye kebabı bu örneklerden biri. Antep, Urfa, Hatay mutfaklarının erik tavaşı, erik kebabı, erikli yahni, erikli kuzu gerdan, erik turşusu, erik ekşisi, Van mutfagının erik kızartması ilk akla gelenlerden. Bu ayların bir diğer "tazesi" de sarımsak.

Taze sarımsakla yapılan sarımsak kebabını denemeyenlerin çok şey kaçırdığını hatırlatmakta "sonsuz fayda" var. Ayrıca en küçük "dişine" kadar ayıklanıp kıymayla pişirilen "sarımsak tava", fazlasıyla müşkülpesent olanları bile yoldan çıkarabilecek güzellikte.

Evin avlusunda yenedünya

Mevsimin bir başka meyvesi malta eriği bizim deyişimizle de yenedünya... Çin kökenli olmasına rağmen ülkemize, 19. yüzyılın ikinci yarısında Amerika'dan gelmiştir. Rüzgârlardan kolay etkilendiği için daha çok evlerin avlularına dikilmesi uygun görülmüştür.

Ahşap evlerin, konakların, köşklerin, yalıların bahçelerinde bu ağaçtan mutlaka en azından bir tane bulunur. Hafif kekremsi tadıyla seveni pek çoktur. Etli kısmı fazla değildir.

Meyvenin büyük bölümü çekirdeğine "ayrılmıştır." Cimri olanların bu meyveyi fazla tüketmedikleri çünkü, çekirdeğe boşa para vermek istemedikleri dilden dile dolaşır.

Yenedünya sadece meyve olarak tüketilmez. Çok bilinmese de reçelini yapanlar mevcut. Şimdiye kadar hiç denemedim fakat deneyenlere göre müthiş bir lezzet.

Meyvenin kebabını yaptılar

Antepliler bu güzel meyvenin kebabını yapıyorlar. Bunun için 500 gr. yenedünya ve 500 gr. az yağlı kıyma

gerekıyor. Kısaca tarif gerekirse: Kıyma az suyla yoğrularak ceviz büyüklüğünde köfteler yapılır. Yenedünya ikiye bölünüp çekirdeklerinden arındırılır. Şişe bir meyve bir köfte dizilerek kömür ateşinde pişirilir.

Kömür ateşi bulamayanların imdadına ise evdeki fırınlar yetişir. Meyve ve et tepsiye dizilerek fırınlanır. Fırın ve ızgara farklı pişirme yöntemleri olsa da, merakını gidermek isteyenler için fırın iyi bir alternatif olabilir. Meyvenin etle buluşmasından endişe duyanlar yapıp denediklerinde, endişe edilecek bir durum olmadığına tanık olacaklardır.

Bu hafta pek bilinmeyen bir tarifimiz var: Oğmaç Çorbası. Artık unutulmaya yüz tutan oğmaç hem bu vesileyle hatırlanmış hem de bilmeyenlere "öğretmiş" oluruz.

Yeşil erikli oğmaç çorbası

Bir yumurtaya aldığından daha fazla un konularak katı bir hamur yoğrulur. Bu hamurdan şehriye büyüklüğünde hamur parçaları kopartılarak parmaklar arasında yuvarlanıp "oğmaç taneleri" hazırlanır (hamurun yapışmaması için elin unlu olması gerekiyor.) Hazırlanan oğmaç yarım saat kadar kurumaya bırakılır. Tencerede bir yemek kaşığı tereyağı eritilir. Tereyağına doğranmış bir orta boy domates, kıyılmış üç adet taze yeşil soğan ve tuz eklenerek iyice kavrulur. Kavrulanların üzerine 5 su bardağı et suyu veya su konularak kaynatılır.

Kıvamını alıncaya kadar su ilave edin

Kaynayan suya bir su bardağı oğmaç ve yıkanmış küçük boyuttaki 20 adet kadar yeşil erik ilâve edilir. Bu arada hamurun durumuna göre su az gelirse istediğiniz kıvamı alıncaya kadar kaynamış sıcak su koyabilirsiniz. Erikler biraz yumuşayınca kadar orta ateşte pişirilen çorbanın üzerine, ayrı bir tavada bir çorba kaşığı tereyağı, bir çay kaşığı kırmızı pul biber ve kuru naneden hazırlanan yağlı karışım gezdirilerek "manzara" tamamlanır. Herkese şimdiden afiyet olsun.

