ETLİ EKMEK (KONYA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

180 gram hamur
100 gram kıyma
100 gram sebze
40 gram domates
30 gram soğan
30 gram yeşilbiber

Sebzeler satırla ince ince kıyıldıktan sonra kıyma ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Hamur elle yufka inceliğinde açılarak karıştırılmış olan et ve sebze hamurun üzerine yayılır. Odun yakılarak hazırlanmış olan fırına atılarak pişirildikten sonra üzerine ince ince kesilmiş maydanoz ile servis yapılır.

Not: Üç çeşit undan yapılır. Hamur yoğrulduktan sonra üç saat dinlendirilir. Etliekmeğin yanmaması, uzun ve lezzetli olması için kullanılan et, süt danasından seçilir. Bu etin özelliğiyse yüzde yetmişinin et, yüzde otuzunun ise yağ olmasıdır. Tuzun miktarı da mevsime göre değişmektedir. Tuz yazın fazla, kışın az atılır. Bunun nedeni ise hamurunun daha ince açılabilmesi, böylelikle de uzun, ince ve kolay hazmedilebilir olmasıdır. Kıyma, kuşbaşı et ve peynir-et karışımından yapılmak üzere üç çeşidi bulunmaktadır. Bıçakarası çeşidinde et hiçbir zaman makine ile çekilmez, her zaman bıçakla hazırlanır. Adını da buradan alır. Mevlana etliekmek çeşidi ise kaşar, tulum peyniri gibi peynirlerden yapılmaktadır.
Etli ekmeği yörede eskiden nineler, anneanneler, babaanneler pide şeklinde sac üstünde peynir, kıyma, ıspanak gibi değişik malzemelerle yaparlarmış. Bunları da tarlada, bağda çalışırken enerji sağlamak için daha çok etli olarak yaparlarmış. Böylelikle kıymalı olanı daha sonra pide salonlarında yapılmaya başlanır ve yapılan pidenin halk arasında tutmasıyla adı etli ekmek şeklinde değiştirilir. (Halk arasında beğenilen bu pide Konya?nın düğün yemeği olarak da tercih edilen bir yemek haline gelmiştir).
7-17 Aralık tarihlerinde Konya?ya Mevlana?nın Vuslat Yıldönümü etkinlikleri için her yıl yoğun bir ziyaretçi kitlesi gelmektedir. Kente gelen kişilerin beslenme ihtiyaçları karşılamak için ilk akıllarına gelen yemek etli ekmek olmaktadır. Diğer kentlerde pide olarak adlandırılan etliekmek, Konya?da daha özenle üretildiği için bugünkü şöhretine sahip olmuştur. Turistler dönüşlerinde beraberlerinde yakınlarına tattırmak için etliekmek götürmekte ve bu lezzetli yiyecekten bahsetmektedirler.
Konya?da yemek oldukça yaygındır. Konyalı bir kişi arkadaşına ?akşam namazını Aziziye Camii?nde kılalım? derse akşam yemeğinde arkadaşını etli ekmek yemeye davet ediyor demektir.
Amerika?nın önde gelen yayın organlarından CBS televizyonunda yayınlanan yemek programında Konya?nın ünlü ?etliekmeği? tarif edilmiştir. ABD?nin ünlü girişimcilerinden Bayan Martha Stewart, CBS televizyonunda yayımlanan yemek programında Konya?nın ünlü etliekmeğini tanıtmış ve etliekmeği pişirirken bu yemeğin nasıl yapıldığını da ayrıntılarıyla anlatmıştır.
Konya?nın yöresel etliekmeğinin dünyada tanınması ve uluslar arası bir yemek haline gelmesi için ilk iş olarak etliekmeğe patent almak gerektiğini savunan Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu ikinci Başkanı 2002 yılında etliekmeğin patentini almak için müracatta bulunmuştur. Bunun ardından Konya ile adeta özdeşleşen etli-ekmek, yiyecek ve içecek sağlamak hizmetleri kapsamında, markanın korunması hakkında on yıllık süreyle tescil edilmiştir.

Fotoğraf "horanta" tarafından gönderildi. 07.09.2020

© lezzetler.com tarif no:105959 • adı:Etli Ekmek (Konya) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:25