



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FULİYA (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

Fuliya eşçiden yapıldı ne vakit cisi yıkardılar. Ateş yakıldı, cisiler yikanıldı sora ta ateşte fuliya yapıldı. Fuliyanın hamuruna un, su em tuz atılır. Bunlar isla düğülür çi isla hallolson. Başka bi yerde kırarsın bikaç yumurta ya süt yase yogort karıştırırsın isla. Ateşi yakarsın, üstüne saciyagi korson. Sacların da üstüne çül attın mi saci ateşte korson.

Bük tepsi alınır em yağ sürülür. Hazırladığımız hamurdan gorodajlen bi sıra hamur atarız tepsiye. Kızgın saci üstüne koroz pişsin. Hamur pişti mi saci çekeriz, cenek atarız ateşe. Hamurdan sora sütlen yumurtayı em yağ süreriz. Cenek saclen koroz pişsin. Hem, hep aynı sıraları atarız. Biçe hamur pişsin sora yumurtalı süt em yağ pişsin. Tepsi dolinceze kadar yaparız. Tepsi doldu mi fuliyayı çeseriz. Tepsinin altına saciyaglen ateş atarız. Üstünü da saclen kaparızçi alti em üsti kızarsın, içini çeksın.

Eşçiden fuliya pekmezlen em balen yenilirde. Şimdi ise reçellen yenili. (Kaynak Kişi: Şükran Havruçe)

Not: Not: İklimin ve coğrafyanın güzelliği, bölgede özellikle yaz aylarında açık havada piknik yapma alışkanlığını getirmiştir. Bunun dışında zaten evlerin çoğunun bir bahçesi bulunmaktadır. Dışarıya kapalı, iç avlusu geniş, ev sahibi tarafından zenginleştirilmiş ve çiçekler ile süslenmiş bu iç bahçeler özellikle bahar ve yaz aylarında açık havada yemek içmek ve toplu olarak sohbet etmek alışkanlığını yaygınlaştırmıştır. [?]Fuliya[?], böyle bir özel gün yemeğidir. Genellikle açık havada, sacda pişirilen, [?]fuliya[?], yapımı zahmetli bir yemektir. O nedenle toplu olarak yapılarak yenilmesi adettendir.