



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GOLİFA (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Nar
Buğday
Badem
Kara cucco (çörek otu)
Kuru üzüm
Susam

Golifa yemisinin hazırlanmasında öncelikle, buğday bir tencerede pisirilir. Buğdayın soğuması beklenirken, diğer taraftan bademler kabuklarından kolay soyulsun diye su içine konulur ve bir süre bekletilir. Aynı şekilde kuru üzümde su içerisinde bekletilerek yumusattılır. Nar soyularak tane tane haline getirilir. Suda bekletilen bademlerin kabukları yumusadığında soyulur. Soğuyan buğday da bir kaba konulur ve nar ile birlikte karıştırılır. Sonra ayıklanan bademler yatay biçimde ortasından ikiye bölünerek, nar ve buğdayın olduğu kabin içerisine konulur ve yumusayan kuru üzüm de üzerine eklenir. Son olarak da susam ve çörek otu ilave edilerek karıştırılır. Ardından küçük kaplara konularak, tatlı servise hazır hale gelir. Ayrıca golifa yemisinin içine koku vermesi için anason da katılabilir.

Not: Golifa kelimesi Rumca ve Türkçe dillerinin etkileşiminden doğan bir kelimedir. Buğdayın kaynamasına golifa denmektedir. Kara cucco yani çörek otu da, yine aynı etkileşim sonucu ortaya çıkan bir kelimedir. Golifa, özellikle yılbası günlerinde bolluk ve bereket getireceği inancıyla yapılan bir yemiş türüdür. Yılbasında yapılan golifa yemisi, komşulara dağıtılmaktadır. Kaynak kisiden edinilen bilgilere göre, yılbası gecesi golifa malzemeleri konmadan önce dama atılır. Fakat ne amaçla atıldığı konusunda bilgi edinilememiştir. Yeni diş çıkaran çocuğun dişleri nar ve buğday gibi çoğalsın, büyüsün amacıyla golifa hazırlamak adeta gelenek haline gelmiştir. Golifa, diş çıkaran çocuğun evinde yapılır ve o gün gelen tüm misafirlere ikram edilir. Ayrıca golifa yemisinin hazırlanışının kolay olması sebebiyle, Kıbrıs ağzında "Golifa zannetding galiba", yani "kolay sandın galiba" anlamında kalıplaşarak kullanılan benzeri bir takım ifadelerle karşılaşılabılır. Kıbrıs mutfağında önemli bir yeri olan golifa yemisi, tadının güzel olmasından ziyade, kullanılan malzemeler açısından vitamin ve protein deposudur. İçinde birçok hastalığa iyi gelecek mineraller içermektedir. Yapıldıktan sonra bir iki gün içinde tüketilmesi gerekir. Aksi halde golifa yemisi bozulmaktadır.

