



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖLLE (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın  
Sivrihisar Folkloru

Kara kazanlarda buğday kaynatılır. Gölle olur. Gölle: sokak ve meydanlarda, pala ve kilimlerin üstünde kurutulur. Bulgur olur, bulgur hafif nemli olarak dibek taşında ağaç tokmakla dövülür. Bulgurun üstünden kabuklar soyulur çıkarılır. Kurutulur esen rüzgârda savrulur. Deyirmende çekilecek hâle getirilir. Bir gün mahallenin gelinleri, kızları toplanır. Bulgur çekerler. Elle döndürülen el deyrimeninde, bir taş altta bir taş üstte. Üstteki yuvarlak değirmen taşının ortası deliktir. Bulgur avuç avuç bu deliğe konulur. En az iki en fazla üç kız tarafından çevrilerek çekilir. Hemde türküler mâniler söylenir. Neşe içinde, gece sabaha kadar devam eder ancak bitirirlerdi. Numaralı eleklerden geçirilerek 4'e ayrılırdı. En üstte kalan bulgur pilâvı için, onun altına geçen ise, ince bulgur dolma ve sarmalar için kullanılır. Onun altına geçenide düğü köftesi için, en alta geçenide, Gavut olur. Onuda pekmeze karıştırıp yerlerdi.

