



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖNÜL ÖZTÜRK ELAZIĞ

BA Adınızı öğrenebilir miyim?

GÖ Adım Gönül Öztürk.

BA Buralı mısınız?

GÖ Evet Elazığlıyım

BA Burada şef olarak çalışıyorsunuz?

GÖ Evet, eşim rahmetli oldu, çocuklarıma bakıyorum.

BA Şef olmak nereden aklınıza geldi?

GÖ Çocukluğumdan beri yemek yapmaya meraklıyım, yemeklerim çok güzeldir, beğenilir. Hayat şartları işte, eşimi kaybedince çocuklarıma bakabilmek için, işe girdim, burada yemeklerimi beğeniyorlar. Buraya gelenler yöresel yemek istiyorlar, ben de yöremizin yemeklerini iyi yaparım, beğeniyorlar.

BA Döner, Adana, çiğ köfte, içli köfte gibi yemekler her zaman her yerde bulunabiliyor ama Elazığ'ın yöresel yemekleri her yerde bulunmuyor. Sizin yöresel yemeklerinizden neler var?

GÖ Harput köfte, içli köftemiz, pufiğimiz var...

BA Pufi kuru biber dolması mıydı?

GÖ Evet, yoğurtlu köftemiz, sarmamız, zeytinyağlımız var.

BA Yoğurtlu köfte, Harput köftesinin yoğurtlu şekli mi?

GÖ Evet yoğurtlusunu, onda kıyma kullanılmıyor, sadece bulgurla beraber un kullanılıyor, ondan sonra patimiz var.

BA Ne demek?

GÖ Gözleme gibi bir şey içinde kıyma var, löl var.

BA Löl ne demek?

GÖ Börek.

BA Bugün neler var?

GÖ Bugün, sarma, bumar, Harput köfte, yoğurtlu öfte, içli köfte var.

BA Sırın var mı?

GÖ Sırın da var.

BA Sizin sırnınız nasıl bir şey?

GÖ İnce yufka ile açılıyor, üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı dökülüyor.

BA Karadeniz'in sironu sizde sırın galiba?

GÖ Evet.

BA Harput çorbası nasıl bir şey.

GÖ Harput çorbası gömeyle yapılıyor, biz ona "ayranlı çorba" da diyoruz.

BA Göme nedir?

GÖ Buğdayın dövölmüş hali. Yoğurt, nohut, nane katıyoruz, harika bir tadı var.

BA Buralar yeni yeni turizme açılıyor, buralar çok güzel değeriendirilmesi lazım.

GÖ Çevredeki tarihi yapılar restore ediliyor, Harput kalesi de restore ediliyor, tamamlandığı zaman baya turist çekeceğini düşünüyorum.

BA Bir günde en fazla kaç kişiye yemek çıkartabiliyorsunuz?

GÖ 500 kişilik bir gurup gemeninin bir günde çıkartırım.

BA Kaç çeşit?

GÖ 8-9 çeşit çıkartırım.

BA Tek başınıza mı?

GÖ Tek başıma çıkartabilirim.

BA Elazığ mutfağında hangi malzeme ağırlıklı olarak kullanılıyor?

Gö Et kullanılıyor.

BA Bulgur, süt, yoğurt ürünleri?

GÖ Etin yanında onlarda var?

BA Peki yöresel tatlılardan neler var?

GÖ Taş ekmek var?

BA Biz taş kadayıf deriz o mu?

GÖ Değil, bizim taş ekmeğimiz, süt, yumurta, şekerle hamur yoğuruyoruz, krep gibi tavalara döküyoruz.

BA Tamam işte biz ona taş kadayıf deriz.

GÖ Onu sipariş üzeri yapıyoruz çünkü uzun süre dayanmıyor.

BA Bugün var mı?

GÖ Yok ama sizin için yapabilirim.

BA Ne kadar sürer?

GÖ Yarım saat hamuru dinleniyor, şerbeti falan 1 saati bulur.

BA Kofik, biber ve patlıcan kofığı deniyor değil mi, dolma türü?

GÖ Evet, ben onları hazır ediyorum, yani doldurup, donduruyorum. Müşterisi gelince pişirip veriyorum?

BA O etli mi? zeytinyağılı mı?

GÖ Normalde ben etli dolduruyorum.

BA Elazığ mutfağında zeytinyağı tanınıyor mu?

GÖ Yöre yemekleri hemen hemen etli. Ama kullananlar da var.

BA Yörede zeytin yetişiyor mu?

GÖ Hayır.

BA Tereyağın durumu nasıl?

GÖ O baya kullanılıyor.

BA Burada hayvancılık ileri düzeydeyse, et ve tereyağının çok kullanılması normal. Şimdi bize kısaca Harpu köftesini anlatır mısınız?

GÖ Harput köfte için, kıyma, bulgur, yumurta, bahartalarını atarım, kimyon, reyhan, karabiber, daha doğrusu

kekik hariç bütün baharatlar var, tutması için biraz ırmık atarım, malzemeleri bütünleşene kadar yoğuruyorum, küçük küçük yuvarlıyorum.

BA Harput köftede soğan yok mu?

GÖ SOğan değil de soğanın suyunu katıyorum.

BA Yiyenler Harput köftenizi beyeniyorlar mı?

GÖ Beğeniyorlar. Bir de bumbarımız var?

BA Bumbar bir çok yörede var, sizin ki farklı mı?

GÖ Barsağı 2 gün suda bırakıyorum, pisliğini kanını bırakıyor. İçini hazırlıyorum, kıyma soğan, kekik hariç diğer baharatları katıyorum.

BA Siz pek kekik kullanmıyorsunuz galiba?

GÖ Evet kekik çok kuvvetli diğerlerini bastırıyor.

BA Gönül Hanım çok teşekkür ederiz.

GÖ Ben de teşekkür ederim.





