



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HEDİK

Caner ŞALDIRDAK

Yenebilecek kıvama gelmiş, haşlanmış buğday 'HEDİK' adını alır. Anadolu'nun birçok yöresinde hala uygulanan bir gelenek de [?]Diş Hediği[?] geleneğidir. Diş Hediği eski bir Türk geleneğidir. İlk dişin çıkışını kutlamak için yapılan diş hediği, çocuğun dişlerinin daha sağlam olması, çabuk büyümesi ve rızkının artması niyetiyle bu kutlama aile arasında yapılır. Bebek ilk dişini çıkardığında yakın akrabalar davet edilerek diş hediği hazırlanır. Dişhediği, kaynatılmış buğdayın şekerle harmanlanıp üzerine nar, ceviz, meyve şekeri gibi süsler konulmasıyla hazırlanır. İçine boncuk veya yüzük gibi bir şey saklanır. Saklanan eşya kime çıkarsa çocuğa çeşitli armağanlar alır. Diş hediği töreni ritm tutup şarkı söylenerek düzenlenen bir eğlenceyle kutlanır.

Hedik kaynatma, hasat-harman mevsiminden sonra genelde ağustos-eylül aylarında yapılır. Bu amaçla en çok iri ve sert taneli, protein oranı yüksek buğday taneleri tercih edilir. Buğday taneleri önce iyice yıkanır. Yıkanan buğdaylar, daha sonra içi kalaylı büyük bakır kazanlarda kaynatılır. Kazan sağlam ve düzgün taşlardan yapılmış ocağın üzerine konur içine bakraçlarla taşınan su yarıya kadar doldurulur. Ocak yakılır su kaynamaya başlayınca buğday kazana salınır ve büyük kepçelerle sık sık karıştırılarak haşlanır. Sonra saplı denen büyük bakır veya alüminyum süzgeç kaplarla önceden altı otlarla doldurularak hazırlanmış dastar tezgâha boşaltılır ve soğuduktan sonra torbalara çuvalara konarak toprak dam veya harmana serili çul ve dastarlara serilir ve kuruması beklenir ve değirmene götürür ya da soku taşında dövülmeden önce tekrardan ıslatılır. Islatılmasının sebebi bulgurun dövülürken ezilmesini önlemek ve sokudan dışarıya sıçramasını engellemektir. Dövülen bulgurun kabuğu tamamen ayrılır. Sokudan çıkarılan veya değirmende elde edilen bulgur serilerek kurutulur. Kuruyan bulgurun rüzgarlı bir havada kadınlar tarafından savrulur kepeğinden ayrılması sağlanır.

Elenen bu bulgur daha sonra değirmene götürülerek tamamen yenecek şekilde bulgur yapılır. Çıkan bu bulgur üç şekilde olmaktadır. Bunun en ufağına unsu şeklinde olanına 'pıtpıtı' denir. Pıtpıtının bir boy büyüğüne 'düşür', düşürün de bir boy büyüğüne 'bulgur' denir.