



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADIRLI MUTFAK DÜZENİ

Esmâ Şimşek

Geçmiş dönemlerde, birçok evde mutfak için ayrı bir oda bulunma maktadır. Genellikle oturma odasının bir köşesi mutfak olarak kullanılır. Burada "gaplık"10 ve "yükçük"11 bulunur. Gaplıkta, mutfakta kullanılan kap-kacak (tencere, tabak, bardak, kaşık vs.) yer alır. Genellikle gaplığın alt rafına kazanlar (tencere), üst raflarına da tabak, bardak ve taslar konur.Yükçükün altına buğday, bulgur, un çuvalları yerleştirilir, üzerine ise yatak ve yorganlar dizilir, üzerine perde çekilir. Ocak, odanın içerisinde olacağı gibi dışarıda da bulunabilir. Mutfakta bulunan "puvara" (puara, ocak), hem yemek pişirmede kullanılır, hem de soba vazifesi görür. Kışın, bu ocağın etrafına oturulur. Eğer, evin ikinci bir odası yoksa aynı odada akşam olunca yatılır. Mutfak eşyalarının bulunduğu yere yakın köşeye, "cağlak" adı verilen, dökülen suyun dışarıya akabileceği betondan üçgen şeklinde bir yer yapılır. Burada hem bulaşıklar yıkanır, hem de banyo yapılır (eğer ayrı bir banyo yoksa).

Yemekler, bakır kazanlarda12 pişirilir, tepsilere (ilenger, leğen) konur ve ağaç kaşıklarla yenir. Sular, helkelerle (kova) tulumbadan getirilir, kulplu taslarla içilir. Çinko veya alüminyum çaydanlıklarda yapılan çaylar (nadiren yapılır) bardak olmadığı zamanlarda büyük çay fincanları ile içilir. Ayranlar ise genellikle çitillerde (siti) sofraya getirilir ve çömçe (kepçe)lerle tasa konularak içilir. Artan yemekler bir kazana konarak; ya bir köşeye ya da duvarlara veya ağaç dallarına asılmış "sineklik" adı verilen telli dolaplara konarak saklanır.

Tahıllar ise kış mevsimine kadar "kuyu'Tarda saklanır, orada temizlenip, savrulduktan sonra evlere getirilir. Evlerde çuvallara konulan buğdaylar; kamıştan örölmüş, içi ve dışı çamurla sıvalı, "buzluk" adı verilen yerlerde saklanır.

Eritilen tereyağları ızmanlarda13 saklanır. ızmanlar, uzun süre yağın tazeliğini korur. Zeytin, peynir, turşu gibi yiyecekler ise küplere konularak muhafaza edilir.