



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAMA (GÜDÜL ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 kilo kuzu budu
Yarım kilo nohut
Yarım kilo pirinç
Tuz
Karabiber
1 kilo arpacık soğanı

Et, soğan, karabiber ve tuzla iyice harmanlanarak kapama testisine doldurulur. Derin bir kabın içerisine testi ters çevrilir. Nohut etrafına yayılır. Testinin içindeki etin piştiğini anlamak için nohutla birlikte birkaç parça kemikli et atılır. Daha sonra su katılır. Et pişene kadar karışım pişirilir. Pilav tenceresine testi ters çevrilip alınır. Nohutla beraber pirinç, kaynayan suya katılır. Pilav pişince kapatılır. Üzerine karabiber serpilir ve sıcak servis yapılır.

Not: Kapama yapılan testi bilinen su testisi dışında, ağzı geniş, altında ters çevrilince üste gelecek şekilde buhar çıkmasını sağlayan küçük bir delik bulunan bir testidir. Kapama, adını testinin ters çevrilerek tencereye kapatılmasından almıştır. Yörede tarım ve hayvancılığın önemli bir geçim kaynağı olması yemek kültürünü etkilemiştir. Özellikle yörede nohut yetiştirilmesi leblebicilikle birlikte kapamanın da bir anlamda mimarı olmuştur.

Yörede, kapama yapımı çok eskilere dayanmaktadır. Yapımı ise özel gün ve davetlerle sınırlı kalmamakla birlikte en çok bu günlerde yapılmaktadır. Gündül'de kiraz ve üzümün bol miktarda yetişmesi nedeniyle haziran ve eylül aylarında Yeşilöz beldesinde yer alan ve piknikçiler için mesire yeri olan Sorgun göleti kıyısında kiraz festivali, Karacaören köyünde de üzüm şenlikleri yapılmaktadır. Gerek bu şenliklerde gerekse bayramlar ve özel günlerde ve ilkbaharın gelişinde kapama pişirilmektedir.

Bu lezzeti festival ve şenliklere gelen büyük çoğunluğu yerli olan turistler de tatma imkanı bulmaktadır. Kapamanın evlerde pişirilen bazlama ve üzüm hoşafı ile yenilmesi ve ardından da yine bu yörenin tatlısı olan hoşmerim ile yemeğin tamamlanması önerilmektedir. Kapama 2002 yılında Ankara'da yöresel yemeklerin tanıtılması amacıyla yapılan bir yarışmada etli yemekler kategorisinde birincilik ödülü almıştır.





© lezzetler.com tarif no:105590 • adı:Kapama (Güdül Ankara) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:07.04.2025 - 12:13