



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ BATMAZ (MENGEN BOLU)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 su bardağı mısır unu
Bir miktar un
2 çorba kaşığı tereyağı
Kaz ciğeri
Tuz

Bir tencereye iki su bardağı su, yeterince tuz koyulur. Kaynayan suya, mısır unu ve un katılarak yavaş yavaş karıştırılır ve hamur haline getirilir. Yemeğin piştiği, kaşığın zor hareket etmesinden veya üzerine koyulan bir köz parçasının yapışmamasından anlaşılır. Pişmiş olan hamur kaşık yardımıyla, kaşık şekli verilerek tabağa alınır. Üzerine keş ya da kaz ciğeri kızartılır ve son olarak kızgın tereyağı dökülerek servis yapılır. Yemeğin sosu isteğe göre; tavuk ciğeri, çiğ süt, ceviz ve pekmez ile de yapılmaktadır.

Not: Kedi Batmaz bir anlatıya göre şu şekilde oluşmuştur: Fakir bir ailenin çocuğu olan Ali, Fatma adındaki kızı sever ve onunla evlenir. Ancak kayınvalide gelinini sevmez ve oğluna kötülemek için gelininin açığını yakalamaya çalışır. Bir gün Fatma eşine yemek yapmak ister fakat evde un ve keşten başka bir şey bulamaz. Fatma bu malzemelerle nasıl yemek yapacağını bilemez; unu kaynayan suya koyar, hem karıştırır hem ağlar. Ancak ortaya görünümü hoş olan bir yemek çıkar. Yemeği gören kayınvalide, yemeğin görünümünü bozmak için evdeki kediyi alır ve kedinin ayaklarını yemeğin üzerine bastırmaya çalışır. Fakat kedi ayaklarını toplar yemeğe basmaz; yani yemeğe batmaz. O günden sonra bu yemek Kedi Batmaz adıyla hikayesi ile birlikte halk arasında yayılır.

Halk arasında; gotarma, cotarma ve hotturma adı ile de bilinmektedir. Kıvamı çok yumuşak olan bu yemek çiğnenmeden kolaylıkla yutulabilmekte ve yutulma sırasında çıkan sestten dolayı bu yemeğe gotarma, cotarma ve hotturma adları verilmektedir.

Bu yemek, hanımların günlerinde ve beş çaylarında misafirlere ikram edilmektedir. Ayrıca Mengen Aşçılık ve Turizm Festivalinde ve festival içerisinde düzenlenen Kadınlar Arası Yöresel Yemek Yarışması'nda yapılmakta ve tanıtılmaktadır.

