



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIBRIS APERATİFLERİ

<https://gurmekibris.com>

Kıbrıs'ın tarihsel zenginliğini oluşturan farklı uygarlıklar, adanın sofrası kültüründe de ilginç bir çeşitlilik yaratmıştır. Çok geniş bir yelpaze olarak incelenebilecek bu konunun başlangıç sayfası aperatiflerden oluşmaktadır. İngilizce'de starter veya appetizer, Fransızca'da hors d'oeuvre ve İtalyanca'da antipasti olarak adlandırılan aperatiflerimiz; hazırlanış, sunuluş ve eşlik ettiği yemekler ile içkilere bağlı bir zenginlik ve çeşitliliğe sahiptir. Davetli olduğunuz bir ev yemeğinde, yerel tatlar sunan bir lokantada, fakat özellikle Kıbrıs kültüründe aperatifler, sofranın vazgeçilmez zenginliğidir. Kıbrıs aperatiflerinin en önemli özelliği, hemen tamamında zeytinyağı, tuz ve limonun yer alması koşuludur.

Hazırlanış bakımından, sadece soyularak, dilimlenerek ya da çarşıdan alındığı şekliyle sunulan domates, salatalık, zeytin, peynirler, taze enginar, taze iç bakla, kereviz, turp, gullumbra ve çeşitli kuruyemişler başta gelir. Daha sonra çeşitli sebzeler ve salatalık malzeme, bazı küçük av kuşları, çeşitli otlar (gabbar, kaz ayağı, kaya kuruğu vb.) ve başta ahtapot olmak üzere bazı deniz ürünlerinden ve bildircin yumurtasından yapılan ve hazırlanışında yoğunlukla sirke kullanılan turşular, aperatif sofralarının önemli elemanlarıdır.

Renga, ançuez, sardelli (sardalya), ton balığı gibi kurutulmuş veya konserve deniz ürünleri yanında samarella (kurutulmuş tuzlu et), pastırma (sucuk), salamlar ve bolibif (dana eti konservesi), içki sofrasında altlık yapmak için tadına bakılan hayvansal gıdalardır.

Tüm Kıbrıs aperatifleri arasında özgünlüğü ve lezzeti bakımından sofranın krallığı hellim adlı yöresel özellikli peynirdir. Olduğu gibi tüketilebilir: ancak ızgarası (hellim gabira) ve tavası (hellim gavrılmış), birer harikasıdır.

Çeşitli haşlamalar da aperatifler arasında önemli bir yer tutar. Kuru fasulye, patates, pancar, kuru bakla, kuru bürülce, vb. Bu tür aperatifleri tanımlarken gaynanmış sifati kullanılır.

Kıbrıs aperatifleri arasında limonla karıştırılmış, kıyılmış, maydanoz eklenmiş ya da humus haline getirilmiş haliyle tahinin de yaygın bir kullanım alanı vardır. Dolma veya sarmaların kıyma kullanılmadan zeytinyağı olarak hazırlanması, bu harika lezzetlere yalancı adının yakıştırılmasına neden olmuştur. Bunlar arasında en ünlüleri asma yaprağı ve altın renkli kabakçiçeği ile yapılanlardır.

