KIŞA HAZIRLIK KURULUKLAR

THY Skylife

Yaz bitip de sonbahar yüzünü gösterince Anadolu evlerinde bir kış telaşıdır başlar. Binlerce yıl öncesinden sürüp gelen bir alışkanlıktır bu... Kendi kendine yetmek, uzun bir kış boyunca ele güne muhtaç olmadan yaşayabilmek için kilerde yiyecek depolama güdüsünün yarattığı bir alışkanlık. Komşuluk dayanışmasının coşkuyla yaşandığı ve hep kadınların ürettiği inanılmaz bir ritüel, evlerin sofalarından avlulara, oradan teraslara taşar gider. Yufkalar pişirilip tavana kadar yığılır bir köşede; tarhanalar, bembeyaz çarşaflar üzerinde güneşe serilir; bahçede kurulan kazanlarda salçalar kaynamaya başlar; turşulukların pazarda en çok ucuzladığı günler kollanıp, tenekeler, bidonlar hazırlanır; tahta yer sofralarında kesilen eriştelerin ritmik tıkırtısına, etrafta dolaşan çocukların bağırış çağırışları karışır.
Evlerin duvarlarına ve balkonlara çekilen iplere dizilip, kurutulmak üzere güneşe çıkarılan yeşil dolmalık biberler, kabaklar ve mor patlıcanlar ise bütün bu hazırlıkların taçlandırılması gibidir. Yöresel deyişle 'kuruluklar', sarı ve donuk sonbahar güneşi altında, Anadolu evlerinin boynuna takılmış nazarlıklardır sanki. Bütün bu işler hep kadın kadına, fıkır fıkır kaynatılan en mahrem sohbetler arasında sürer gider... Günümüzde konserve ve şoklama yöntemlerinin yaygınlaşması, seraların artmasıyla hemen hemen her türlü sebze, dört mevsim manav tezgâhlarında bulunuyor. Ama bu, kim ne derse desin, geleneksel kurulukların pabucunu dama atamıyor. Aksine, son yıllarda giderek daha çok insanın benimsemeye başladığı ekolojik beslenme alışkanlıkları sayesinde daha da önemseniyor. Kuruluk deyince ilk önce dolmalık biberin adı anımsanır. Gerçekten de iyi kurutulmuş biberden yapılan etli dolmaların tadı bambaşkadır, tiryakisi olup yaz aylarında bile onu arayanlar hiç de az değildir.
Biberlerin yeşil ve kırmızı (genellikle acı olurlar ve mutlaka açık alanda işlenirler) renkli olanları ayrı ayrı kurutulur. Önce, çöp kısmı ve tohumları ayıklanan dolmalık biberler, içleri oyularak iğneyle ipe geçirilir. Sonra kırmızı biberler güneş altına, yeşil biberler de (kızarmaları için) gölgeye asılarak kurumaya bırakılır. Patlıcanların başları kesilip, içleri yuvarlak uçlu bir bıçakla oyulduktan sonra, aynı şekilde ipe dizilerek, ağızları yere bakacak şekilde güneşe asılır. Güneydoğu Anadolu'da patlıcanların kesilen başları ziyan edilmez; üçe, dörde bölünüp, yere serilerek kurutulur ve kış aylarında mıcırık aşı, baş kavurması veya doğrama adı verilen yemeklerin yapımında kullanılır. Dolmalık olarak seçilen kabaklar kurutulmadan önce kabukları kazınarak, bol suyun içinde bırakılır. Sonra yeniden kazınıp, 10-12 santimetre uzunluğunda kesilerek kabak oyacağıyla oyulur.
Tuzlanıp ipe dizilen kabaklar, yine ağızları yere gelecek şekilde güneşe asılarak kurutulur. Domatesler sadece salça olarak değil, kurutularak da saklanır. Bunun için ikiye ya da dörde bölünen domatesler bolca tuzlanıp, güneş gören bir yerde hasır üzerine serilerek kurutulur. Malatya yöresinde ayrıca kiraz, ayva ve fasulye yaprakları da kurutulduktan sonra sarma yapmada kullanılır. Yaprakların toplama ve kurutulma zamanı nisan ve mayıs aylarıdır. Artık günümüzde bu sebzeler yaz-kış kolaylıkla bulunuyor, güneydeki seralar bunun için var çünkü. Ama yine de kurutulurken kızarmış biberden yapılan dolmanın tadı bambaşka. Patlıcanın ve kabağınki de öyle...

© lezzetler.com tarif no:35480 • adı:Kışa hazırlık Kuruluklar • gönderen:Cankat • indirme tarihi:22.05.2024 - 12:28