



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMBE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg un
2 su bardağı yağ
1 yemek kasığı çörekotu
(sekerli yapılacaksa 2-3 su bardağı süt ve yeterince toz seker)
Tuz

Un, yağ, tuz ve su ile katı hamur tutulur. Genellikle sekerli ve tuzlu olmak üzere iki tür hamur tutulur. İstenirse sekerli olana süt de katılır. Bunların yanı sıra susam ya da çörekotu katılabilir.

Bundan sonraki işlemler çocukların hiç unutamayacakları anılardı: Evin hanımı hamuru yogurduktan sonra çocuklarla birlikte fırına giderdi.

Yumak haline getirilmiş hamur zembillere konarak evdeki ya da komsudan ödünç alınan eseye yüklenerek fırına götürülürdü. Küçük çocuk semere bindirilirdi. Fırın olan evde yeterince ekmek tahtası yoksa herkes birer ekmek tahtası götürürdü.

Hamur sahibi hanıma sıra yaklaştığında yumakları zembilden alarak merdanelerle açmaya baslar. Çörekler yaklaşık 12-15 cm çapında ve bazlamanın iki kat kalınlığında olur. Merdaneler desenli olduğundan çörekler de desenli olur. Merdaneler çapraz vurulduğunda kare desenli ya da baklava dilimi desenli bir görünüş ortaya çıkar. Ancak, merdanelerin deseni, çöregın kabarmasını önleyemez. Çörek istenmeyen şekilde kabırır, kabaran yerler yanar ve yerken hosa gitmez. Bunu önlemek için çörekler didiklenir. Didikleme, [?]didik[?] denilen mustalarla yapılır:

5x5 cm[?]lik bir ahsap 20 cm uzunlukta kesilir. 5x5 cm[?]lik bir tabanına sık olacak şekilde bassız çiviler çakılır. Tutacak kısımları yuvarlanır. Bu şekilde hazırlanan ve didik denilen mustalarla çöreklerin yüzeyi didiklenir; böylece piserken kabarmaları önlenmiş olur. Pisen çörekler zembillere konarak evlere götürülür.

Not: Kimi yörelerde Ramazan Bayramına [?]seker bayramı[?] da denmektedir. Yarım yüzyıl öncenin Maras[?]ında [?]çörek bayramı[?] da denirdi. Bu bile çöregın eski yıllarda ne denli çok yapıldığının kanıtıdır.

O zamanlar ramazanın 20[?]sinden sonra çörek yapımına başlanırdı. Bu iş için kimi evlerin avlularında küçük fırınlar vardı. Öğleyin yakılan fırınlarda kimi gecelerde sahura dek çörek pisirilirdi. Fırınlarda odun yakılırdı. O yıllarda çörek denmez, kömbe denirdi.

Çörek her zaman yapıp yense de özellikle ramazan ayının son günlerinde yapılarak bayramda hosafı konuklara ikram edilirdi. Ama simdilerde yıl boyunca çörek yapılmakta, Maras[?]lıların vaz geçemeyecekleri bir yiyecek sekline gelmiş bulunmaktadır. Simdilerde yapılan çörekler artık bir sektör durumunda olup, çağdaş fırınlarda titizlikle pisirilmektedir.