



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KONYA MUTFAĞI

Konya Turizm Derneği'nin 1986'daki Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi'nin ardından, yabancıların da ilgi odağı olmaya başlayan Konya Mutfağı, uzmanlar tarafından da övgü dolu makalelere konu olmuştur. Konya ve Selçuklu mutfağını tanıyan uzmanlardan Holly Chase ve bazıları, Konya'ya yemek için geziler düzenlemişler ve bir yemek merkezi olabileceğini vurgulamışlardır. Mevlâna Müzesi'nin yanı sıra yemekleriyle de adından söz ettiren Konya, zengin mutfağıyla, hem göze hem de mideye hitap etmektedir. Selçuklu saraylarında gelişerek, Mevlevî âdabıyla birleşen enfes Konya mutfağı, klasik Türk mutfağının içinde yer alır.

Konya mutfağı; mutfak mimarisi, araç gereçleri, yemek çeşitleri, sofraya düzeni ve pişirme teknikleriyle kendine has bir zenginliğe sahiptir. 13. yüzyıldan beri süregelen bir takım özellikleri, onu klasik Türk mutfağı içine dâhil etmektedir. Örneğin; Selçuklu saraylarında yemeklerin altın tepsi ve sahanlarda sunulduğu, mutfakla ilgili ilk ekipleşmenin de Mevlevî mutfağında başladığı bilinmektedir. Konya mutfağı; mutfak mimarisi, araç gereçleri, yemek çeşitleri, sofraya düzeni ve pişirme teknikleriyle kendine has bir zenginliğe sahiptir. Regaib Kandili'nde "şivlilik" adıyla çerez ve bişi dağıtılması gibi âdetler bunu doğrulamaktadır. Etili ekmeğe, fırın kebabı, peynirli pide, çebiç, sac arası gibi lezzetler, yerli ve yabancı turistlerin de yoğun ilgi gösterdiği yemekler arasındadır.

KONYA MUTFAĞININ ÖZELLİKLERİ

Konya yemek kültürünün en ilgi çekici özelliklerinden biri de, yemek davetleridir. Özel günlerde, binden fazla kişiye verilen yemeklere "dügün pilavı", daha az sayıdaki konuklar için verilen davetlere ise "kara yemek takımı" denilmektedir. Davete bu adın verilme nedeni ise, hazırlanan yemeklerin renginin koyu olmasından kaynaklanmaktadır. "Kara yemek takımı"nın, mevsimlere göre farklılık gösteren yemekleri olsa da, bazı değişmezleri vardır. Ekşili bamya çorbası, tutmaç çorbası, su böreği, karışık dolma, bütümetli patlıcan, pilav, sütlâç, baklava, üzüm ve kayısı hoşafı bunlar arasındadır.

Konya "dügün pilavında" ise bamya çorbası, yoğurt çorbası, bütümetli pilav, irmik helvası, zerde ve karışık hoşaf bulunmaktadır. Ayrıca yatmadan önce atıştırılan, kahvaltılık gibi hafif yiyecekler de "yat geberlik" olarak adlandırılmaktadır. Soğukluk sofraları, komşu kaldırmaları, çetnevir, çebiç ve gece misafir sofraları da diğer davetler arasındadır.

Daha çok et ve hamur üzerine kurulan Konya mutfağı, şehir farklı illerden gelen insanlarla beraber, sebze yemeğini de listesine eklemiştir. Tüketimi olduğu kadar üretimi de yapılan etin Konya mutfağındaki kullanımı, diğer şehirlerdeki gibi kebab olarak değil, tencerede ve tavada pişirilmeydi. Yemeklerde de daha çok hayvansal yağlar kullanılır, içecek olarak da sirke ve baldan yapılan "sirkencübin" ve gül şerbeti içilirdi,

MEŞHUR KONYA YEMEKLERİNDEN BAZILARI

Etili ekmeğe: Konya yemeği denilince akla ilk gelen; etli ekmeğe. Şehirle özdeşleşen bu yemeği, ziyaretçiler de mutlaka tadarlar. Konya'da, bir kişinin Konyalı olup olmadığının da "etliekmek" deyişinden anlaşılabilceği söylenmektedir. Konyalıların genellikle hızlıca, "i"siz "etliekmek" demesi, işin biraz da esprili yönüdür. Konya'da sadece etliekmek üzerine ünlenen lokanta ve restoran bulmak mümkündür. Özellikle hafta sonları, Konyalı aileler bu börekleri yaptırarak, aile bireyleri ile tüketmektedirler. Etinin güzel olması ve hamurunun ince olması, etliekmeğin lezzetinde belirleyici olmaktadır. "Bıçakarası" ve "peynirli kıymalı" çeşitleri bulunan etliekmek, arzuya göre ıspanaklı da yapılabilmektedir.

Fırın Kebabı: Konya'nın en önemli lezzetlerinden biri olan fırın kebabı, etliekmekte olduğu gibi özel bir ustalık gerektirmektedir. Mevsimine göre koyun ya da kuzudan yapılan fırın kebabının Selçuklular dönemine kadar uzandığı söylenmektedir. Hatta Mevlâna'nın eserlerinde de isminin geçtiği belirtilmektedir.

Bamya Çorbası: Bamya çorbası, daha çok iştah açıcı özelliğiyle bilinmektedir. Orta Anadolu'nun bazı yerlerinde de yapılan bamya çorbası, "dügün pilavı" ve "kara yemek takımı" davetlerinde, tatlıdan sonra verilerek, ikinci tertip yemeklerin yenmesi için içilmektedir. Çorbanın ekr olması, iştah açıcı bir etki oluşturmasın sağlamaktadır.

Çebiç: Konya ziyafet sofralarının en öze olanlarından biri de "çebiç"tir. Çebiç ziyafetine sabahleyin gitmek âdettir. Kahvaltıda; kuzunun ciğeri ızgara olarak sunulurken, öğlen yemeğinde de; tandırda pişirilen kuzu, bulgur pilavı ile beraber servis edilmektedir.

Sacarası: Konya'nın yöresel tatlılarından olan sacarası, adını; yapılış şekline almaktadır. Eski zamanlarda tatlı tepsiye sacın üzerine konarak, ocağa oturtulur, üzerine de ikinci bir sac kapatılmıştır. İki sac arasında piştiği için de sacarası olarak adlandırılır.

Ayrıca; su böreği, batırık, arabaşı çorbası, Mevlâna böreği, karışık dolma, tirit, gaile gabak, lor tatlısı, hoşmerim tatlısı, dilber dudağı baklavası da önde gelen lezzetler arasında yer almaktadır.