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 yeralır.
Konya mutfağı; mutfak mimarisi, araç gereçleri, yemek çeşitleri, sofra 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 saraylannda yemeklerin altın tepsi ve sahanlarda sunulduğu, mutfakla ilgili ilk ekipleşmenin de Mevlevi mutfağında başladığı bilinmektedir. Konya mutfağı; mutfak mimarisi, araç gereçleri, yemek çeşitleri, sofra düzeni ve pişirme teknikleriyle kendine has bir zenginliğe sahiptir. Regaib Kandili'nde "şivlilik" adıyla çerez ve bişi dağıtılması gibi âdetler bunu doğrulamaktadır. Etli ekmek, 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 "düğün 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, sütlaç, baklava, üzüm ve kayısı hoşafı bunlar arasındadır.
Konya "düğün pilavında" ise bamya çorbası, yoğurt çorbası, bütümetli pilav, irmik helvası, zerde ve karışık hoşaf bulunmaktadır. Aynca yatmadan önce atıştırılan, kahvaltılık gibi hafif yiyecekler de "yat geberlik" olarak adlandınimaktadır. Soğukluk sofralan, komşu kaldırmaları, çetnevir, çebiç ve gece misafir sofraları da diğer davetler arasındadır.
Daha çok et ve hamur üzerine kurulan Konya mutfağı, şehre farklı illerden gelen insanlarla beraber, sebze yemeğini de listesine eklemiştir. Tüketimi olduğu kadar üretimi de yapılan etin Konya mutfağındaki kullanımı, diğer şehirlerdeki gibi kebap olarak değil, tencerede ve tavada pişirilmesiydi. Yemeklerde de daha çok hayvansal yağlar kullanılır, içecek olarak da sirke ve baldan yapılan "sirkencübin" ve gül şerbeti içilirdi,

MEŞHUR KONYA YEMEKLERİNDEN BAZILARI
Etli ekmek: Konya yemeği denilince akla ilk gelen; etli ekmektir. Şehirle özdeşleşen bu yemeği, ziyaretçiler de mutlaka tadarlar. Konya'da, bir kişinin Konyalı olup olmadığının da "etliekmek" deyişinden anlaşılabileceği söylenmektedir. Konyalıların genellikle hızlıca, "i"siz "etlekmek" demesi, işin biraz da espririli yönüdür. Konya'da sadece etliekmek üzerine ünlenen lokanta ve restoran bulmak mümkündür. Özellikle hafta sonlan, 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.
Fırm 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, "düğün pilavı" ve "kara yemek takımı" davetlerinde, tatlıdan sonra verilerek, ikinci tertip yemeklerin yenmesi için içilmektedir. Çorbanın ekr olması, iştah açıcı bir etki oluşturmasr 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 tatlılanndan olan sacarası, adını; yapılış şeklinden almaktadır. Eski zamanlarda tatlı tepsisi sacın üzerine konarak, ocağa oturtulur, üzerine de ikinci bir saç kapatılırmış. İki saç arasında piştiği için de sacarası olarak adlandınlır.
Ayrıca; su böreği, batırık, arabaşı çorbası, Mevlâna böreği, karışık dolma, tirit, gaile gabak, lor tatlısı, höşmerim tatlısı, dilber dudağı baklavası da önde gelen lezzetler arasında yer almaktadır.