



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KONYANIN ETLİ EKMEĞİ

Konya Emniyet Müdürlüğü

Konya'da bundan 60-70 yıl önce çarşıda katıkçı dükkanları ile tek tük aşçı dükkanı ve lokanta ile bol miktarda kebabçı dükkanı bulunuyor idi. Bu kebabçı dükkanları genellikle bugün Kebabçılar içi denilen yerde toplanmışlardı. Çarşı esnafı; lokanta yemeklerinden ziyade kebabçı dükkanlarında speciallerle karın doyururdu. Çünkü lokantalardaki sulu yemeklerin en iyilerini evlerinde yiyebilirlerdi.

Etlı ekmeğ, kuşbaşı köfte satılan kebabçı dükkanlarında hazırlanırdı. Bugün olduğu gibi hazırlanıp pişirilen yerde yenmezdi. Etli ekmeğin içi dükkanda hazırlanır, ıraklar tarafından muhtelif yerlerde bulunan etli ekmeğ fırınlarında pişirilir, dükkanda bekleyen müşterilere sunulurdu. Bu etli ekmeğ fırınlarından bazıları Mahkeme Hamamı, Kayıklı Kahve ve Kunduracılar içinde bulunuyorlardı.

Lokantalarda hazırlanan etli ekmeğ içleri ise; kasaplardan gövde olarak gelen koyun etleri kalfalar tarafından parçalanırdı. Buna o günün deyimiyle et bozmak denilirdi. Her kebabçı dükkanının iş kapasitesine göre 10 ile 30 gövde arasında et gelebilirdi. Etler tezgahlar üzerine yatırılır, parçalama bıçaklarıyla ayrılır; kuşbaşıliklar, köftelikler ayrı bir tarafa konulur, etlerin sinirleri ayrılır ve etli ekmeğ için ayrılan parçalar yarım metre boyundaki bir çift bıçakla kıyılırdı.

Sebzeler de aynı şekilde doğranarak kıyılmış ete karıştırılırdı. Et hiç bir zaman makine ile çekilmezdi. Köfte etlerinde bile bıçak kullanılırdı. Bunun için hazırlanan bu içlere bıçakarası denilmiştir. Normal etli ekmeğlerde 60 gr kıyma, 100 gr sebze (soğan, domates, biber) kullanılır. Bol etli isteyenlere ise 120 gr et, 100 gr sebze kullanılır. Onun için bu tip etli ekmeğler için bol deyimi kullanılırdı.