



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ HAMUR İŞLERİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Anadolu mutfağında ekmek ve hamur işleri de imece usulü birlikte yapılır, kurutularak saklanırdı. Evlerin kiler bölümlerinde yufka ekmeği kuru olarak saklamak ve farelerden korumak için salıncak gibi askılar olurdu. Benzer şekilde şehriye, erişte gibi kurutulmuş hamurlar ve tarhana gibi ürünler bez torbalarda asılarak saklanırdı. Günümüzde bu ürünler artık piyasadan hazır olarak alınabilse de, evde yapma geleneği özellikle kırsal bölgelerde devam etmektedir.

Yufka Ekmek: İncecik yufka şeklinde açılmış yufka ekmek kışlık saklanır, kullanılacağı zaman üzerine su serpilerek yumuşaması ve kırılganlığının gitmesi sağlanır. Ekmek olarak ya da dürüm gibi yendiği gibi kuru yufka ekmeği ile yapılan bandıma, tirit gibi yemekler de vardır.

Erişte: Erişte, Farsça şerit anlamına gelen rişte sözcüğünden gelir. Kısa çöp gibi kesilir, ancak minik üçgen ya da kare şeklinde kesilmişleri de vardır. Çorbalarda ve kesme hamurlu mercimek yemeği gibi bazı sulu yemeklerde kullanıldığı gibi pilav gibi ya da makarna gibi de pişirilir.

Tel şehriye: İnce tel şehriye çorbalarda en çok kullanılan şehriye türüdür. Kavrularak pirinç pilavlarına da katılır. Yöresel olarak bulgur ile birlikte karışmış olarak satılan türü de vardır. Kavrulmuş şehriyeli bulgur Mardin mutfağına has yöresel bir malzemedir.

Arpa şehriye: Arpa şehriye çok çeşitli kullanım alanına sahiptir. Çorbalarda, özellikle de tavuk suyuna olan çorbalarda kullanıldığı gibi, az bir miktar kavrularak pilav içine de konur, ayrıca tamamı arpa şehriye ile yapılan arpa şehriye pilavı da pişirilir. Arpa şehriye pilavı Ankara tavasının vazgeçilmez parçasıdır.

