



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MALATYA BATTALGAZİ MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

### Malatya Valiliği

İlçe evlerinde mutfak, evin avlusundadır. Adına hızna denir. Tahta raflarda kap kakac olur, burada taka vardır; takaya baharatlar dizilir. Taka, duvarda bulunan camsız, önü açık şekilli oyuklardır. Ekmek salıncağında ekmekler muhafaza edilir. Tel dolap bulunur ve bu dolaba günlük yiyecekler konur.

Hıznada ambarlar bulunur. Ambarlarda un, bulgur ve ekmek saklanır. Ayrıca yiyecekleri saklama amaçlı sepe de bulunur. Hıznada müsandere (asma kat) bulunur. Burada çerez türü yiyecekler tenekelerde saklanır. Hıznada genelde ocak vardır. Ocak yok ise hıznaya en yakın yerde üzeri kapalı ocak yerleri bulunur. Ocaklar kiremit, taş ve çamur ile yapılır. Saman ile yapılan çamur toprağının rengi beyazdır. Ocağın üzeri, öllük toprağı sulandırılarak perdah (cilalama) yapılır.

Hıznalarda yüklük (makat) bulunur. Yiyeceklerin fazla olanı çuval ve torbalarda yüklük üzerinde saklanır.

Yiyecek ve içeceğin pişmiş olanları ise sepet altında, teşt altında, tel dolapta, su arığının geçtiği yerde saklanır. Hıznalar yemek yeme, yemek pişirme ve oturma amaçlı da kullanılır. Ocaklar, kışın oturma zamanlarında, ısınmak için yakılır. Hıznaların oturma amaçlı kullanılmasının nedeni, yerin darlığı, oda sayısının az olması, nüfusun kalabalık olması gibi nedenlerdendir.

Hıznada bulunan araçların çoğu bakır olup kalaylıdır. Leğen, su tası, sitil, tencere, kazan, gazzik, teşt, guşgana, çömçe, kemis, sahan (süzgeç), kaşık, tava, inek tası (büyük tas), saplı tas, ibrik, gümgüm gibi yemek yeme ve pişirme kaplarıdır. Bu kaplar gablığda (tahta raflar) dizilir. Kaşıklar tahta kaşıklıkta, tuz ise tahta tuz kabında duvara asılı durur. Ayrıca duvara çakılan çivilere kışık kurutmalıklar, elek ve kalbur gibi gereçler asılır.

Hıznadaki ve dışardaki ocaklarda çalı çırpı, gazel, odun ve tezek yakılır. Hızna ocağı davlumbazlıdır. Bu davlumbaz, genelde ahşaptır. Önüne bir perde çekilir.

İlçede yemek yapmayı meslek haline getirenlerden erkek pişiricilere aşçı - işçi, kadın pişiricilere ebe adı verilir. Erkekler bu işi usta aşçılardan, kadınlar ise annelerinden veya diğer aile büyüklerinden öğrenmektedirler.

Toplu yemekler düğün, sünnet, ölüm ve büyük davetlerde pişirilir. Aşçı veya ebelerin pişirdiği yemeğin tadına bakan kişilerce, (düğünde kayıvalide veya kayınpeder; sünnette kirve, davetlerde ev sahibi gibi kişiler) baktıkları tadın karşılığında aşçı veya ebelere bahşiş verilir. Verilen bahşiş miktarı tada bakan kişilerin ekonomik gücü ile ilgilidir. Özellikle sünnet düğününde ilk bahşiş kirvenin bahşişidir. Hiç kimse kirve bahşişinin üzerinde bahşiş veremez. Bu da kirveye duyulan saygıdan kaynaklanır.

### İlçede Ocakla İlgili İnanışlar Şöyledir

Ocak söndürülürken "kış, kış" diyerek sıcak su serpilir. Doğrudan su dökülmez günahtır.

Gece kaynar suyu dökerken, "Kış kış, çağa çoluğunu topla git!" denir.

Eşikten besmelesiz geçilmez.

Ekmek sacına çizik atılıp dik konur.

Cuma salasına kadar ev süpürülmez, çamaşır yıkanmaz, günahtır.

Cuma gecesi el işi yapılmaz.

Gece sakız çiğnenmez günahtır.

Gece kara kazan alınıp verilmez uğursuzluktur.

### Battalgazi İlçesinde Öğün Yemekleri

Sabah kahvaltısında peynir, zeytin, çökelek, tereyağı, reçel, pekmez, bal, süt, çay ve ekmek yenir. Eski dönemlerde kahvaltıda pilav, bulgur çorbası ve akşamdan kalan yiyecekler de yenir. Sabah ezanında evin hanımı bu yemeklerden birini pişirir. Ev halkını kaldırı, kahvaltı ederlerdi. Nedeni ise bu yemeklerin tarla ve bahçede çalışırken oldukça tok tutmasıdır.

Öğlen ve akşam yemeklerinde pilav, közde pişmiş sebzeler, köfte çeşitleri (sıkma köfte, ekşili ayranlı köfte, tiritli köfte, lahana köftesi gibi), mayalı hamurdan sac börekleri, hoşaf ve ayran vardır. Sac böreği var ise ev halkı sacın başına toplanır, pişen börekler sıcak sıcak ayran, hoşaf veya çay ile tüketilir.

Ara öğünde (ikinci öğünü) kış aylarında peynir, çökelek, ekmek ve çay; yaz aylarında karpuz-ekmek, ayran-ekmek veya süt-ekmek yenir.

### Battalgazi İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Bebeklere süt, pirinç unu veya nişe ile (ev nişastası) yapılan mamalar yedirilirken bebeğin gaz sancısını gidermek için anason çayı, yel cevizi ile karıştırılır, arpa körü süte konur, bekletilir, süzülür ve bebeğe içirilir.

Bebek 1,5-2 yaşına kadar anne sütü ile beslenir, bu süreden sonra yemek suları ile yemeğe alıştırılır.

Lohusa anneye bulgur çorbası, harle (kuymak), pirinç lapası, pekmezli yumurta, nişasta helvası, yağ pekmez eritmesi ve sulu gıdalar verilir. Bağırsakları yumuşak tutması sağlanır. Lohusa anneye mutlaka yumurtalı pekmez yedirilir. Tereyağı ile pekmez eritilir, ayrıca yumurta pişirilir, içine katılır ve ılık olarak yedirilir. Bunların dışında bir de dövülmüş küncü, pekmeze karıştırılarak da yedirilir.

Düğünlerde, patlıcanlı tava ile bulgur pilavı veya pirinç pilavı ve ayran, etli pilav-ayran, lahmacun-ayran, kuru

fasulye-pilav-turşu-ayran ikram edilir.

Nişan törenlerinde, nişan şerbeti (Şeker, soğuk suda eritilir, kırmızı gıda boyası, karanfil ve buz karışımı ile yapılır.) sunulur.

Bayramlarda, bayram sabahı mutlaka yemek yenir. Bu yemekler analıkızlı köfte, etli kuru veya taze fasulye ve pilav, etli lahana (nahna) köftesi veya etli yaprak sarmasıdır. Kurban Bayramı'nda kuyruk yağı ile kavrulmuş kavurma ve tirit yenir. Tirit, kemikli etten salçalı suda yapılan et haşlamadır. Pişerken içine bir avuç pirinç atılır.

#### Battalgazi İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

İlçede tüm sebze ve meyveler yetiştirilir. Nohut (nuk), biber (isot), domates (tontis), kuru soğan (pizof), sarımsak (sir), havuç (pirçekli), kabak (kundur), semizotu (pirpirim), lahana (nahna), acur (küte), küncü (susam), karpuz (seveş), reyhan (irehan), nane (anığ), salatalık (hiyar), ıspanak, marul gibi.

Yukarıda belirtilen sebzelerle kavurma, sulu yemek ve etli yemek türleri yapılır. İhtiyaç fazlası sebzeler; turşu, kurutma ve konserve olarak kışlıkların hazırlanmasında kullanılır.

#### Battalgazi İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Çıldırım otundan salata ve kavurma yapılır. Narpuz otundan salata ve çorba yapılır. Nane-reyhan, salata ve çorbada kullanılır. Hardal otu pilav, kavurma ve börekte kullanılır. Pağa yaprağının kavurması yapılır. Açık yaralarda bu yaprak merhem olarak kullanılır. Mendik otu dere kenarlarında yetişir, çiğ yenir. Dağ teresinden erik ekşisi ile salata yapılır. Vezirparmağından salata ve börek yapılır. Gelincik yaprağı börek yapımında baharda yaprakları taze iken kullanılır. Isırgan otu börek, pilav ve kavurmada kullanılır.

Pepe Kuşu otu ve erik, ekşili salata yapımında kullanılır. Yemlik, çiğ olarak da yenir. Tekesakalı böreklerin içinde, pilavda ve çiğ olarak tuzla yenabilir. Hanımotu börek içi harcında kullanılır. Lale otu börek içi harcında ve tarhana çorbasında kullanılır. Kazandibi börek içi ve kavurmada kullanılır. Evelek otu börek içinde, kavurma yapılarak, haşlanarak salata ve çorbalara katılarak kullanılır. Domalan, baharda olan bir mantar türüdür. Pilavı, kavurması ve közlemesi yapılır. Pirpirimin sulu yemeği, yoğurtlu köftesi ve cacığı yapılır. Gelin parmağının sulu yemeği ve pilavı yapılır.

#### Battalgazi İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Tavşandan, tavşanlı yufka (tavşan etli pilav ve yufka ekmek), tavşan doldurması, keklikten, keklik etli pilav, közde keklik, keklikli kömbe, kümes hayvanlarından ise etli pilav yapılırken bu hayvanların bulgur veya pirinçle doldurması da yapılır.

#### Battalgazi İlçesinde Sofra Adabı

Yemek yerde yenir. Yere sofra bezi serilir, üzerine kashak koyulur ve sini yerleştirilir. Tabak, tas, kaşık sofraya konulur. Bahçede yenilecekse yemekler bohçanın içinde yenir. Yemekte erkekler ayrı, kadınlar ayrı oturur. Misafir ve çocuklar ayrı ayrı doyurulur. Çocuklar, misafir ile aynı sofraya oturmaz. Yemeğe Besmele ile başlanır ve yemek Elhamdülillah denilerek bitirilir. Her zaman değil, ama bazen de dua ile bitirilir.

Bismillahirrahmanirrahim, bereketi celil İbrahim-i Halil, arta eksilmeye, coşa dökülmeye, bu sofra yoksulluk görmeye, yiyene helal olsun, kazananlar sağ olsun!

Yemekte misafir varsa yemeğe misafirin başlaması beklenir. Misafir yoksa evdeki büyük başlar. Sofradan karnı doyan kalkar ancak duaya herkes katılır. Su küçüğe verilir, söz ise büyüğüdür. Sofraya oturunca tekrar kalkılmasın diye yedek tabak ve kaşık getirilir.

Tabakta yemek bırakılmaz, eğer tabakta yemek bırakılırsa, "Arkanızdan yemek koşar!" denir. Tabağın sıyırılmasına da sünnetleme denir.

#### Battalgazi İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Malatya'nın değişmeyen meyvesi kayısı yani miş-tutulur, tuz ve karabiber konarak börek içi hazırlanır. mişin gün kurusu, islimli çiri, pestili, kabuğu yapılır, Ayrıca körpe iken gelinciğin yeşil yaprakları, açmış çekirdeği de değerlendirilir. Kayısı en önemli geçim iken çiçek yaprakları kurutulur. Bunlar, suda 2-3 dakika kaynatılır, süzülerek sıcak sıcak içilirse bunun her derde deva olduğu söylenir.

Ayrıca dut pestili, dut pekmezi ve erik ekşisi ticari amaçlı yapılır. Elma, armut, vişne gibi meyvelerden kışlık hoşafılık kurular yapılır. Buna gah denir. Yine kuru duttan dut dövmesi yapılır. Dutla ceviz dibekle dövülüp sıkı sıkı tepsie basılır, baklava dilimi şeklinde kesilip kutuya yerleştirilir. Dut pekmezinden kesmece, cevizli sucuk gibi kışlık çerezler hazırlanır. İhtiyaç fazlası yine satılır.

#### Battalgazi İlçesine Özgü Yiyecekler

Çorbalar, tarhana çorbası, kara çorba, irinti çorbası, yuğa çorbası, yoğurtlu çorbadır.

Süt ve yumurta ile yapılan yiyecekler ise sütlü çorba (Gendime, nohut, şeker ve sütle pişirilir.), sütlü (sütlaç), kaygana (tereyağında pişen yumurta), bıcıktır (Yumurta unla çırpılır, sac üzerinde pişirilir, yağ sürülerek yenir.). Ayrıca ilçede tandır ekmeği, yufka ekmeği (sac ekmeği), gilgil (mısır) ekmeği, mayalı ekmek (ekşileme) pişirilir.

Bunların yanında ıspanaklı, haşhaşlı, narpuzlu, peynirli, kıymalı, patatesli gelincik yapraklı börekler sacda yapılır. Gelincik böreği: Gelincikler çiçek açmadan yeşil yaprakları toplanır, yıkanıp doğranır. Soğan yağda kavrulur, gelincik yaprakları karıştırılır. 3-5 dakika ateşte tutulur, tuz ve karabiber konarak börek içi hazırlanır.

Ayrıca körpe iken gelinciğin yeşil yaprakları, açmışiken çiçek yaprakları kurutulur. Bunlar, suda 2-3 dakikakaynatılır, süzülerek sıcak sıcak içilirse bunun her derde deva olduğu söylenir.

