



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MALATYA BAYRAM YİYECEKLERİ

### Malatya Valiliği

Bayram sabahı, ailenin tüm fertleri aile büyüğünün evinde toplanır. Kahvaltı yapılmaz, bayram yemeği denen yemek yenir. Bu yemek; öncelikle aya köfteli kulak çorbası, kaburga, tava kâğıt kebabı, tirit, lahana köftesi, analıkızlı köfte, kuru fasulye, pilav, yahni, hoşaf, salata, su böreği ve tavuk dolması yenir.

Bayram kış aylarına denk gelirse ekşili külah dolması, tandir veya yufka ekmeği yenir. Bayram tatlısı olarak öncelikle ev baklavası tercih edilir. Sabah yemeği damadın annesinin evinde, akşam yemeği ise gelinin annesinin evinde yenir.

Eğer kurban bayramı ise kurban kesilip etini kavurana kadarki süre için oruca niyet edilir. Misafirlere ikram etmek ve ev halkının yemesini sağlamak için kurban etinden bir miktar ayrılarak saç kavurma veya mangal yapılır, diğeri dağıtılır.

Kurban kesimi esnasında, kavurma veya mangal işi, ailenin erkek çocukları ve bunların aileleri ile birlikte yapılır. Bayram ikramlarının en başta gelen tatlısı baklavadır.

Ev baklavası bu konuda marifetli ev hanımları ya da yerleşim yerlerinde markalaşmış olan kadınlara para ile yaptırılır. Bayrama bir ay kala baklavayı yapacak kişiden (Baklavacı Fattey gibi) randevu alınır.

Ya onun evine istediği malzeme ve sini götürülür ya da o kişi tatlı yapılacak eve gelir. Baklavacı Fattey; baklava, dilberdudağı, tortor, su böreği gibi çeşitlerden hangisi istenirse onu yapar, kızartır. Şurubu isteğe bağlı ya hazırlayıp döker ya kovaya koyarak verir ya da mal sahibi kendisi hazırlayıp tatlının şurubunu arife günü döker.

Bu seçim tatlıyı yaptıran kişinin randevusunun bayrama yakın veya uzak olmasıyla ilgilidir. Bu tatlı misafire ikramda, baklavayı yapan kişinin adı ile sunulur. "Bu baklava sıradan bir tatlı değil Fattey Bacı'nın baklavası onun için Allah'ınızı severseniz yiyin." denir. Yeme içme konusunda Malatya'nın adedi, yeminli ısrardır.

Örneğin:

"Ölümü göresiniz yiyin!"

"Allah'ınızı severseniz yiyin!"

"Eğer yemez isen gelmişsin ki ölmüşüm!"

"Hatirem için yeyin!"

gibi ısrarcı sözler kullanılır. Bu huy hanımlarda o kadar yer etmiştir ki anne, bazen çocuğuna bile yemin ettirerek yedirir.

Tatlıları ev sahipleri yapacaksa komşuları ile bir araya gelerek sıra ile birbirlerine tatlı yufkalarını açarak tatlıyı yaparlar. Bu tatlı çeşidi baklava, tortor veya dilberdudağıdır.

Malatya'da komşular arasında her şey ödünç alınıp verilir.

Ancak tuz ve maya istenmez. Alınsa bile mutlaka geri verilir. Bunun sebebi evdeki ağız tadının bozulmaması içindir. Soğan ve sabun da acı olduğu için alınıp verilmez.



© lezzetler.com tarif no:171596 • adi:Malatya Bayram Yiycekleri • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:31.03.2025 - 00:19