



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALATYA EVLERİNDE MUTFAK

Malatya Valiliği

Malatya evlerinde mutfağın adı hızna ya da kilerdir.

Hıznanın yeri evlerde kış damı denilen büyük odaların içinde bir bölümdür ve buraya ayrı bir kapı ile geçilir. Hızna, sonradan tüketilmek için saklanan yiyeceklerin yani erzakların topluca koyulduğu yerdir ve burada ince makatlar (Oturmak ya da yatmak için kullanılan ağaçtan yapılmış divan veya koltuktur.) vardır. Makatların altında büyük tencereler, üzerinde ise çuvallar içinde kuru erzaklar bulunur. Duvarlara çakılan çivilere de bez torbalarda kurutmalar asılır, bu çiviler ev yapımında kullanılan ve adına arağa denilen ağaç kısımlara denk gelecek şekilde çakılmıştır. Hıznadan alınan yiyecek malzemeleri, kış damında pişirilir. Kış damında davlumbazlı ocak, ambar, makat bulaşık yıkamak için çark (lavabo) ve duvarda raflar bulunur.

Hıznada, tavana yakın ve misandere denilen merdivenle çıkılan bir bölüm vardır. Misandere asma kat demektir. Misanderede pestil, ceviz, üzüm, çekirdek, kesmece, dut kurusu ve dövmesi, cevizli sucuklar, kuru kayısı ve gah gibi çerez çeşitleri saklanır. Bu çerezler hep kapaklı tenekeler içinde korunur.

