



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALATYA MUTFAĞI

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Malatya'nın geleneksel mutfağında kış mevsimi yenilecek gıdalar yaz aylarından kurutulur. Bulgur kaynatılır; üzüm veya duttan pestil, pekmez yapılır; hoşafılık gün kurusu kayısı ve diğer meyveler kurutulur; turşu basılır. Yörenin tarımsal yapısı bulgur, un, süt ürünleri ve eti ana yemek malzemesi yapmıştır. Köftenin yeri özel ve önemlidir. Yalnız Malatya mutfağında köfte denince etten yapılan köfte anlaşılmalıdır. Köfteden kastedilen bulgur ağırlıklı ve bir bölümü bazı meyvelerin ve sebzelerin yapraklarına sarılan yemeklerdir. Belli başlı köfteler şunlardır: Analı kızılı, içli köfte, sumaklı ekşili çorba, sıkma köfte, ayva köftesi, Polat köftesi, gıkırdaklı köfte, elmalı köfte, kurşun geçmez köftesi, gidirikli köfte, ciğer köftesi, haşhaşlı top köfte, kabaklı çimdik köfte, yumru köfte, yumurtalı sıkma köfte, yoğurtlu balkabağı köftesi, etli çiğ köfte, çiğleme, mercimekli çiğ köfte, keloğlan köftesi, yavandan patlıcanlı köfte, bulama köfte, hırçıklı köfte, pat köftesi ve nahna (lahana) köftesi. Bazıları köfte olarak da adlandırılan sarmalar şunlardır: Dut yaprağı, kabak, pazı, ayva yaprağı, zeytinyağlı marul sarmaları, fasulye yaprağı sarması, pancar yaprağı sarması, soğan dolması, kabak çiçeği dolması, kiraz yaprağı dolması, isot dolması, balcan (patlıcan) dolması ve siğirdili dolması. Et tiridi, kabuk aşısı, buğulama, sac kavurması, kaburga kebabı, kağıt kebabı, pıtır pıtır pilavı gibi yemekler et ve sebzeden yapılır. Bunlardan kağıt kebabı, yağlı kuzu etinin taraklık ve etevi denilen yerinden, özel bir kağıt içinde, fırında buğulanarak yapılır ve çok tutulur. Kayısı, elma, ayva, kabak, çilek, erik, gül, vişne gibi türlerden reçel yapılır. Yine üzüm, kızılcık, vişne, erik ve gül gibi türlerden de şurup hazırlanır. Ayrıca biber, salatalık, domates, acur, lahana gibi sebzelerden turşu yapılır. Tatlı olarak dut helvası, üzüm pestili, köpük pestili, üzüm sucuğu, pekmez, çir kavurması, peynir tatlısı, deli kız baklavası, kaymaklı kayısı tatlısı, Arapgir'in peynir helvası, halbur tatlısı, dolma tatlısı, sütlaç ve çiğdemli sütlaç sayılabilir. Kesmece, haşhaşlı saç baklavası ve kabaktan yapılan çıtma tatlısı diğer bazı tatlı çeşitleridir. Kuşkusuz modern hayat geleneksel mutfağa büyük sekte vurmuş, yukarıda sayılan yiyecek ve içecekler sadece kırsal kesimde yaşayan birkaç aile tarafından hazırlanır olmuştur. Ama Malatyalı bu lezzete, damak zevkine alışkındır, vazgeçmek istememektedir. Bunun farkında olan bazı işletmeciler son yıllarda lokantalarında klasik lokanta yemeklerinin yanına yerel mutfaktan yemekler eklemiştir.