



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALATYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Malatya geleneksel evlerinde mutfak ve kiler bulunur. Mutfak genellikle evin kuzeye bakan yönündedir. Kiler ise ya mutfağa bitişik ya da iki katlı evlerde alt katta bir bölümde bulunur. Mutfakta "Kaplık" ya da "terek" denilen raflar içerisinde kaplar bulunur. Mutfak veya kilerin bir tarafından "Aşlık"lar sıralanır. Kilerde yiyecek malzemelerinin yanı sıra kurutulmuşlar, fazla eşya, buğday ve bunların elenmesinde kullanılan kalbur ve elek bulunur.

Yatakların bulunduğu yüklük bu bölümde yer alır. Ocak mutfağın bulunduğu uygun bir yerde bulunur. Ocağın bir metre üzerinde davlumbaz vardır. Zahire ve kışlık yiyecekler, kilerin serin bir yerinde muhafaza edilir. Turşular ve reçeller bidonlara konularak burada saklanır. Kışlık et kavurması tenekelere basılarak kilerde yerden yarım metre yüksekte bulunan kerevetlerin üzerine sıralanır.

Yemekler, yere serilen sofraya bezi üzerinde konulan siniler üzerinde yenilir.

Malatya mutfak kültürü, zengin bir görünüm arz eder ve genellikle bulgur ağırlıklıdır. Özel günlerde yapılan kutlama, tören, çocuk görme, adak adama gibi günlerde yemeklerin çeşitliliği gözlenir. Doğum yapan lohusa kadını görmeye gidildiğinde Kuymak (Herle) götürülür.

Eve misafir geldiğinde, Hıdırellez haftasında, bir rüya gördüğünde hayıra çıkması dileğinde ise "Kömbe" yapılır. Ayrıca, Hıdırellez'de "Hızır Kömbesi", "Sehen Kesmesi" gibi yiyecekler yapılarak en az yedi komşuya dağıtılır. Düğünlerde yemek türleri üç ana çeşit üzerinde yoğunlaşmıştır. Bunlar; etli bulgur pilavı, tiritli yemek ve mevsimine göre meyve, cacık ve salatadan oluşur.

Ölü ardından verilen yemekler ise düğünlerdeki yemek çeşitleri gibidir. Buna, "can aşısı" veya "kırk yemeği" gibi genel ad verilir.

Bu tür yemeklere ek olarak "un helvası"da yapılır. Yeni bir işe başlama, eve yeni birşey alma, kemer atma gibi durumlarda kömbe yapma ve kurban keserek komşulara dağıtarak geleneği sürdürmektedirler.

Mutfak kültüründe önemli bir yeri ekme çeşitleri tutar. Bunlar; tandir etmeği, yufka ekme, kınalı ekme, taplama etmeği, bazlama, ekşili ekme, ballı ekme, otlu ekme, pileke, dönderme, taş küllüğü, tutmaç, saç yüzü, yağlı ekme, saç üstü...

Çorbalar; mercimek çorbası, kavurmalı erişte-bulgur çorbası, tarhana çorbası, kara çorba, pıtır çorbası, gendime çorbası, kulak çorbası, döğme çorbası, piriç çorbası, ayalı çorba, pırpırım çorbası, kelle-paça çorbası, ekşili çorba, keşli çorba, gurut çorbası, aşure çorbası, malhita çorbası vb. sayılabilir.

Köfteler; Malatya mutfağında önemli bir yer tutar. Ana malzeme bulgurdur. Malatya'da 70'den fazla köfte çeşidi olduğu bilinmektedir. Bazılarının isimleri şöyledir:

Analı-kızılı, içli köfte, sumaklı ekşili köfte, sıkmalı köfte, elmalı köfte, kurşun geçmez köftesi, gilgirikli köfte, ciğer köftesi, haşhaşlı top köfte, kel köfte, ıspanaklı dolma köfte, patatesli içli köfte, kabaklı çimdik köfte, yumru köfte, yumurtalı sıkma köfte, yoğurtlu balkabağı köftesi, etli çiğ köfte, çiğleme, mercimekli çiğ köfte, keloğlan köftesi, yavandan patıcanlı köfte sayılabilir.

Sarma ve dolmalar: Dut yaprağı, kabak, pazı, zeytinyağı marul sarmaları, asma yaprağı sarması, kiraz yaprağı, fasulye yaprağı sarması, pancar yaprağı sarması, soğan dolması, kabak çiçeği dolması sayılabilir.

Et ve sebze ağırlıklı Yemekler: Et tiridi, kabuk aşısı, buğulama, sac kavurması, tiritli patates, tiritli fasulye, patıcan dövmesi, boranı imam bayıldı, pancar kavurması ve sebzeli yemek çeşitleri sayılabilir.

Reçeller-Şuruplar-Turşular: Elma, ayva, kabak, çilek, erik, gül vb. gibi türlerden reçel yapılır. Yine üzümden kızılık, vişne, erik, gül gibi türlerden şuruplar hazırlanır. Ayrıca; biber, salata lık, domates 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.