



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALATYA YAZIHAN MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Malatya Valiliği

Yazihan ilçesinde, evin içindeki ve dışındaki hızar adı verilen bölüm, mutfak olarak kullanılır. Evin dışındakine ekmek damı da denir. Ekmek damında, ekmek ve yemek yapmak için ihtiyaç olan araç ve gereçlerin hepsi bulunur. Mutfağa hızarın dışında hanimole adı da verilir. Hanimoleler yemek yapma, yemek yeme ve oturma amaçlı kullanıldığı gibi ihtiyaç olduğunda yatma amaçlı da kullanılır. Çünkü bu damlar, oldukça geniştir. Kap kacaklar, tezgâh, raf ve makat üzerine konur.

Hanimolelelerde bulunan kap kacaklar; kazan, tencere, tava, guşgana, tepsi, güveç, tahta kaşıklar, leğen, kemis, kepçe (çömçe), sitil, küp, yayık, tas, sahan, sūrahi, semaver ve ibriktir. Bunlar raflarda, damda bulunan takalarda, tel dolaplarda, köşklere, makat ve sedirin altında muhafaza edilir. Yapılacak yemeğin türüne göre kap kacak seçimi yapılır.

İlçede yemek yapmayı meslek edinen kişiler bulunmaz ancak yemek yapmayı usta-çırak ilişkisi içinde aile büyüklerinden öğrenmiş olan becerikli bayanlar yemek yapar. Düğün, mevlit, cenaze gibi yemekli durumlarda bu kişiler çağırılır. Yemeğin tadına kim baktırırsa o bahşişi alır. Yemeği veren kişi, yemeği yapanlara, genellikle hediye olarak elbiselik, yazma, çorap gibi şeyler verir. Ama bu iş çoğunlukla hatır için yapılır.

Yiyecek saklamada golini adı verilen tahta bir köşk kullanılır. Köşk, önüne perde çekili durumdadır. Perdenin iç kısmında bulunan yiyecekler, sepet altında, içer. Sacın da susayıp yandığına inanılır. Akşam olunca kara kazan, kimseye verilmez veya içeri alınmaz.

Yazihan'da hazırlanan çorbalar, tarhana çorbası, gendime çorbası, ayrınlı çorba, mercimek çorbası, kelle paça ve mahiri (yayla) çorbasıdır.

Yazihan İlçesinde Öğün Yemekleri

Kahvaltıda peynir, tereyağı, çökelek, bal, yumurta (yağda, haşlama, şıllık yaparak), sac börekleri (peynirli, çökelekli, patatesli, ispanaklı, dağ otlu, kıymalı) çay, pekmez-tereyağı ve süt yenir. Yazihan'da kahvaltıda yemek yenmez.

Öğle yemeğinde, sebzeli bulgur pilavı, cacık, dolma, içli köfte, yoğurtlu çorba ve ekmek tüketilir.

Akşam yemeğinde, öğleden kalan yemeklere ek olarak etli tahıl yemekleri, etli sebze yemekleri, bulgur pilavı yenip ayran içilir.

Pilavlar genelde bulgurdan yapılır. Pirinç pilavı ise bayramlarda veya misafir geldiğinde günün veya misafirin kıymetini hissettirmek için pişirilir.

Bu öğünlerin dışında kuşluk ve ikinci vakti çayla kahvaltılık tüketilir. Yatsı vakti ise, peynirli veya çökelekli dürüm yapılarak yenir. Tarlada çalışırken pişmiş yemek ya da peynir, yağ, çökelek, kavun, karpuz, soğuk çorba (yoğurtlu çorba) ve ekmek yenir.

Yazihan İlçesinde Belirli Günlerde Yenilen Yiyecekler

Lohusa ziyaretine giderken, kuymak ve tatlı götürülüp yedirilir. Lohusa kadına yağ ve pekmez içirilir. Herle, sütlaç yapılır. Bebeğe buğday nişastasından mama verilir; bebek, biraz büyüyünce süt, yoğurt, süte ekmek içi, yoğurda azıcık pekmez veya bisküvi karıştırılarak verilir. Daha büyüyünce çorba ve yemek suları verilir.

Ev yapımı için temeli atılırken kurban kesilir. Et yemeği yapılarak çevredeki herkese yedirilir.

Cenaze evine evde pişen yemeklerden götürülür. Cenazenin arkasından un helvası yapılarak yufka ile dağıtılır.

Düğün ve mevlitlerde kurban kesilir, etli pilav yapılarak ayran veyasoğuk çorba ile ikram edilir.

Yazihan'da kurban bayramında kavurma, haşlama, kelle paça ve karın bumar pişer.

Yazihan İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

İlçede yetiştirilen sebzeler, domates, biber, fasulye, hıyar (salatalık), pirpirim, kabak, patates, bal kabağı, pancar, turp, pırasa, bamya, ispanak, maydanoz, nane, reyhan ve patlıcandır. Yetiştirilen tüm sebzelerden yemek yapılır. Dışarıdan sadece karnabahar alınır. Bu sebzelerden sarma, dolma, karnıyarık güveç, menemen, etli fasulye, salatalar, pırasa yemeği, bamya yemeği yapılır. Sebze ve tahıllarla yapılan yemeklerde genelde et kullanılır.

Ayrıca et ile etli pilav, kavurma, haşlama ve içli köfte yapılır.

Yazihan, düz bir araziye sahiptir ancak suyu az olan bir ilçedir. Suyunun azlığından dolayı da daha çok tahıl ürünleri yetiştirilir. Bunlar, buğday, arpa, mercimek, kuru fasulye ve nohutur. Kayısı en önde gelir. Halkın gelir kaynağında önemli bir yere sahiptir.

Yazihan İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

İlçede bahar mevsiminin gelmesi ile yetişen otlar ve otlardan yapılan yemekler kendini gösterir. Siğirdilinden sarma, madımaktan çorba, yemlikten otlu pilav yapılır. Gilcan otu, soğan ile birlikte kavrulur.

Samut (dereotu), salatada kullanılır. Ebegümecinden kavurma, sac böreği içi yapılır. Narpuz, çorbalarda baharat olarak ve börek içi harçlarında kullanılır. Çıldırım otu, tuzla çiğ yenir. Göbelek (mantar), kavurması

yapılarak yenir.

Yazihan İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Avcılık, diğer ilçelerde olduğu gibi burada da zevk için yapıldığından kazanç elde edilmez. Kekliğin kömbesi ve sulu yemeği, tavşanın yahnisi ve kızartması, bildircinin kızartma ve közde ızgarası yapılır. İlçede kümes hayvancılığı yaygın olduğu için yumurtacılık da çok gelişmiştir. Üretim, ilçenin ihtiyacını karşılamaktadır. Ayrıca tavuk, kaz ve hindiden haşlama, pilav üstü, salçalı tirit gibi yemekler de yapılır. Salçalı tirit yemeğine pirinç yerine bulgur da kullanılır.

İlçede kümes hayvancılığı yaygın olduğu için yumurtacılık da çok gelişmiştir. Üretim, ilçenin ihtiyacını karşılamaktadır. Ayrıca tavuk, kaz ve hindiden haşlama, pilav üstü, salçalı tirit gibi yemekler de yapılır. Salçalı tirit yemeğine pirinç yerine bulgur da kullanılır.

Yazihan İlçesinde hayvancılık da gelişmiştir. Hayvansal ürünlerden sütün fazlası peynir, tereyağı, çökelek ve kaymak yapımında kullanılır.

Yazihan İlçesinde Sofra Adabı

İlçede yemek, yer sofrasında, sofraya bezi (yer hılası) üzerine konulan tahta sofraya veya sininin üzerinde yenir. Sini hazırlandığı zaman tas (sahan), kaşık, guşgana, sitil, çömçe, kapaklı tas veya sahan hazır bulunur. Besmele ile sofraya oturulur. Sofradan en önce evin büyüğü kalkar. Daha sonra doyan kalkar. Kalkarken şükredilir.

“Allah'ım verdiğin nimetlere şükürler olsun, bizi muhanete muhtaç etme. Soframıza Halil İbrahim bereketi ver.” gibi dualar edilir.

Yemek önce evin en büyüğüne (Kadın veya erkek fark etmez), daha sonra çocuk ve kadınlara verilir. Saygıdan dolayı evin büyüğü yemeğe başlar. Misafir yoksa aile hep birlikte yemeğini yer.

Sofraya duyulan saygı, davranışlarda kendini hissettirir. Tabakta yemek bırakılmaz, yoksa yemeğin bereketi kaçır. Sofrada konuşulmaz, gınahtır. Sofraya karşı ayak uzatılmaz, saygısızlıktır. Ayakta yemek yenmez.

Yemek yerken diğer ele dayanılmaz. Tabak ve kaşık gelen olur diye birer tane fazla konur. Sofraya küsülmez ve sırt dönülmez.

Komşular arasında hemen hemen her şey ödünç alınıp verilir. Sadece yoğurt mayası verilmez. Verilirse de geri alınır. Baharda hayvanlar yavru olduğu zaman tuz alınıp verilmez. Verenin hayvanı ölür düşüncesi yaygındır. Tek alınıp verilmeyen, gözleri yakar, acı verir diye sabundur.

Yazihan ilçesine özgü yiyecekler, eskisi gibi devam etmektedir. Ancak gençler, bu lezzetleri yapmakta zorlandıkları için yapımı kolay olan yiyecekleri seçerek yeniliklere ayak uydurmaktadırlar. Bu konuda gençler, yeni tarifler alırlar, halk eğitim kurslarında bu tarifleri uygulayarak yeni yemekler yapmayı öğrenirler. Ama damak tadımıza uygun olanları daha çok denerler.

İlçede çorba olarak, mahiri çorba, yayla çorbası, etli ve tahıllı çorba yapılır. Bu çorba için et ve gendime (çorbalık buğday) yıkanarak tencereye konur. Et ve gendime ezilinceye kadar pişirilir.

Ayran yapılır, karıştırılarak pişirilen karışıma katılır. Son karışımın üzerine yağ ve nane dökülür. Bazı evlerde ayrıca, yoğurt-yumurta-un karışımından terbiye yapılarak karıştırılır.

Sütlü çorba için bulgur su ile kaynatılır. Bulgur yumuşayınca karışımın içerisine karışım karıştırılarak süt katılır. Süt ile 1-2 taşım kaynatılır ve tuzu atılır.

Kurutma için etler ince uzun doğranır, tuzlanır, bazen bezlerde bazen de iplere dikilerek kurutulur (Kışlık yiyecek olarak hazırlanır.).

Dumes için yoğurt kaymağı, peynir yağı, çökelek, yoğurt ve biraz tuz konur. Yukarıdakilerin hepsi birlikte yoğrulur, deriye basılır ve kışın tüketilir.

Yazihan İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Kış için tarhana, erişte, bulgur çeşitleri, un, yufka, tandır ekmeği hazırlanır. Yetiştirilen sebzelerin hepsi kurutulur ya da turşusu ve konservesi yapılır. Domates ve kırmızıbiberden salça yapılır. Salamura yaprak ve samut (dereotu) basılır. Kurutulmuş fasulye, kabak ve biberin haşlanarak kavurması yapılır. Patlıcan ve biberden pat köfte ve etli dolma yapılır.

Meyvelerden şeftali, hurma, nar hariç, hepsi kurutulur, reçel, pekmez ve pestil yapılır. Kayısıdan (mişmiş), çir ve gün kurusu; erikten erik ekşisi, elma ve armuttan gah yapılır (kurutma). Dut ve üzümünden pekmez ve pestil yapılır.

Vişne, şeftali, kiraz ve kayısıdan reçel yapılır. Nar, kiraz, hurma, ayrıca yağ olarak da yenir. Dışarıdan meyve satın alınmaz. İlçe halkı, kendi beslediği hayvanlardan kışlık kavurma, et kurutması, deri çökeleği, peynir, tereyağı, dumes (çökelek ve yağın karışımının tulum veya küpe basılması) yapar.

İlçede hayvancılık yoğundur ve her evin kendi hayvanı vardır. Bu nedenle en çok kullanılan yağ, tereyağı ve kuyruk yağıdır. Bu yağlardan başka sıvı yağlar da ilçe mutfaklarına girmiştir.

İlçede ekmeğin pişirme işi zevkle yapılır. Komşular arası yardımlaşma ile tandır, bilik, ekşileme, yufka, kömbe, katmerler pişirilir.

Yazihan İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

Yazihan'da tatlı olarak baklava, helva, fişfiş, tel kadayıf, kalbur hurması, sütlac, pelte (pekmezli) yapılır; sütlacın yapıldığı dönem bahar ise içine çiğdem konur. Buna sütlac-ı çiğdem denir.

İlçecek olarak da pekmez şerbeti, şekerli süt, hoşaf suyu, ayran ve şerbet içilir.



© lezzetler.com tarif no:171831 • adı:Malatya Yazihan Mutfak ve Yemek Kùltürü • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:25.04.2025 - 01:04