



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĞİ (RİZE)

Rize Valiliği

Yöresel yiyeceklerin temelinde genellikle mısır ve mısır unu bulunmaktadır. Bunun böyle olması da tabiidir. Eskiden anbarda mısır oldu mu korkacak bir şey yoktu. Evde her zaman ekmek varsa yiyecek de var demektir. Mısır ekmeği pişirmenin iki safhası bulunmaktadır. Bir; ekmeğin pişirileceği plekiyi bu işe hazırlamak, ikincisi de ekmek hamurunu yoğurmak.

Plekiler üç kiloluktan altı kiloluğa kadar küçükten büyüğe doğru sıralanır. Diyelimki üç kiloluk plekide ekmek yapmaya karar verdik: Tok bir ateş yakar, ateşin iki yanına demir ayakları koyarız, plekiyi ağız aşağı olarak bu demirleğin üzerine yerleştiririz.

Ateş plekiyi iyice kızdırırken bol köz ve kül de bırakır. Bu arada ekmek hamurunu sıcak su ile yoğurmak için yanan ateşin kenarına bir güğüm su konur.

Pleki ateşin Üzerinde pişedursun, biz diğer yandan ekmek hamurunu hazırlarız. En eskilerde ekmek teknesi ağaçtandı ve çekme olarak yapıldı. Anbardan üç kiloluk un alarak ekmek teknesine elekleyiz. Tuz kalın olduğundan bir kapa konur ve sıcak su ile temizlendikten sonra eritilerek teknedeki unun ortasına dökülür, yeteri kadar da el yakan sıcak su ilave edilir ve hamur iyice yoğrulur. Bu arada sıcak su eli yakar ve hamur parmaklara yapışır. Bunun için hamuru yoğuran kadın, yanında bir sahanla bir miktar soğuk su alır ve zaman zaman elini bu soğuk suya batırarak ve parmaklardan temizliyerek işini tamamlar.

Yoğurma işi bitince hamur yuvarlak hale getirilir ve tekneye konan bir tutam un üzerine gezdirilir. Bu unlar hamurun plekiye yapış masım önler. Ekmek hamuruna bir miktar şeker, bir miktar ballı lobyu unu, bir miktar zeytinyağı koymak ekmeğe tad verir. Süt ve yumurta da konabilir. Hamur tarif edildiği gibi yoğrulduktan sonra sıra pişirmeye gelmiştir. Şimdi de ekmeğin pişirilmesini görelim.

Pleki, iyice piştiğine emin olunduktan sonra (Pişmiş plekinin üzerine bırakılan bir damla su hemen buharlaşır) bir kukari ve bir parça paçavra yardımıyla ateş in üzerinden alınır ve yana çekilir. Hazırlanan hamur sıcak olan plekiye yerleştirilir ve çevirme ekmek yapılacaksa pleki paçavra ile dildendirilir, içindeki hamur elin ayasına alınarak plekiye ters konur. Böylece yapışmayı önleyen un da görevini yapmıştır. Ateşteki közler ve küller kenara çekilerek pleki, alttan da kızmış olan ocak taşının üzerine sürülür ve üzeri bir saca kapatılarak, sac üzerine hafif bir ateş yakılır. Aıtan küller ve közlerle plekinin çevresi çepeçevre sanılır. Böylece plekideki ekmek alttan, üstten ve yanlardan yavaş yavaş pişer. Üstten kızarmışsa pişmiş demektir. İyi bir usta, ateşi ustalikle yakarak olduğu gib bırakır ve ekmeğin pişip pişmediğini kontrol etmeye gerek görmez.

Sıcak ekmek, tereyağı ve minci ile katık edilince bir hoş olur. Açlığı fevkalade giderir ve başka bir şey istemez.

