



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRNEK GÖZLEME BATTALGAZI

Son 3 yıldır Malatya'nın Battalgazi ilçesi tarihi yapılarıyla turizme göz kırpmaya başladı. Sanat sokağı adında yeniden yapılandırılmış bir sokak var. Restore edilen evlerin üzerine festival için hazırlanmış seramik sanat eserleri bulunuyor.

Sokağa ilk girdiğinizde sizi huzur karşılıyor. Bembeyaz duvarlarda sanatın buluşması oldukça uyumlu olmuş. Evlerin bazılarında aileler yaşıyor.

Sanat sokağının başında güzel bir gözleme kokusu burnumuza çarpıyor. Naile Ar, Hatice Karakuş ve Aysel Yüçetaş ortaklaşa bir işletme kurmuşlar. Burada, kömbe, gözleme, içli köfte yapıyorlar ve taze taze satıyorlar. Ürünleri o kadar lezzetli ki, şöhreti bütün Battalgazi'ye yayılmış. İlçede ki her adrese servis yapıyorlar.

Kullandıkları malzemeler de son derece doğal.

Ortaklardan Aysel Yüçetaş yoğun çalışmasının arasında bize zaman ayırdı. Hem gözleme açtı hem de işinin inceliklerini anlattı. Daha ismini vermedikleri işletmelerine "Örnek Gözleme" koymayı düşünüyorlarmış. Şimdiden hayırlı olsun diyer ve bereketli işler diliyoruz.

BA Aysel hanım, öncelikle kendinizi tanıtır mısınız?

AY Aysel Yüçetaş. 1971 Malatya doğumluyum, ev hanımıyım. Bu Sanat sokağında yöresel yemeklerimizi, gözlemelerimizi, içli köftemizi, kömbemizi yapıyoruz. Gelen misafirlerimize tanıtıyoruz, ikram ediyoruz.

BA Aysel Hanım, peynirli gözlemeyi denedik, biraz da kırmızıbiber atmışsınız, çok güzeldi. Hamurundan başlayalım gözlemenin hamurunu nasıl yapıyorsunuz?

AY Unumuz yarı yarıya ev unu ve normal un.

BA En ununun özelliği nedir?

AY Daha doğal ve lezzetli oluşu. Ev buğdayından kepeği ile beraber ve tamamen doğal.

BA Nasıl hazırlıyorsunuz?

AY Unumuzu eliyoruz, içerisine az miktarda su ve tuz, tabiri caizse kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlıyoruz. Bu hamuru 20-25 dakika dinlendiriyoruz. Dinlenince daha güzel oluyor ve daha iyi açılıyor.

BA Maya var mı?

AY Maya yok.

BA Kaç çeşit gözleme yapıyorsunuz?

AY Şu an 4 çeşit gözleme var.

BA Hangileri?

AY Peynirli, ıspanaklı, patatesli, semizotlu. Arzuya göre yapıyoruz, haşhaşlı da olabilir.

BA Haşhaşlıyı nasıl yapıyorsunuz?

AY Haşhaşı yıkayıp kavuruyoruz, dövüyoruz, soğanımızı yağda kavuruyoruz, kıymamızı, çok az baharat, olmasa da olur...

BA Baharat neler?

AY Karabiber, yenibahar, pul biber, maydanozu katıyoruz ve hazırlıyoruz.

BA Burada çok güzel kışlık yufkalar görüyorum, onları nasıl yapıyorsunuz?

AY Onları da aynı şekilde yarı yarıya ev unu, fabrika unu karışık, tuz kullanılıyor, maya kullanılmıyor. Hamur yoğruluyor, dinlendikten sonra, açılıp pişiriliyor. 5-6 ay beklemesi için iyice pişirilmesi lazım.

BA Demek 5-6 ay dayanıyor, bunun için nasıl bir ortamda saklıyorsunuz?

AY Serin yerde durmalı. Salıncak tabir ettiğimiz selesiyle birlikte asılır. Eğer yeriniz asmaya elverişli değilse, buharsız ve kuru bir odada bekletilebilir. Eğer iyi koşulda kalırsa bir yıl bile bekleyebilir.

BA Bildiğim kadarıyla bu yufkalarla tatlı da yapıyor.

AY Bunlardan tatlı yapmıyoruz ama börek yapılabilir.

BA Kaç katlı, nasıl börek yapıyorsunuz?

AY 20-25 kat börek yapılabilir. Böreklik yufkanın hamuru da biraz farklı, un, süt, yumurta ve tuzla hamur hazırlıyoruz, o yufkanın sadece bir yüzünü pişiriyoruz.

BA Biraz yumuşak olması gerekiyor galiba.

AY Evet biraz yumuşak olması lazım. Bu yufka da 2 ay kadar bekliyor. Kuruduktan sonra ıslatıp harcını koyarak böreğimizi yapıyoruz.

BA Börek yaparken ara katlara, yumurta, süt yağ kullanıyorsunuz tabi.

AY Evet.

BA Biz Battalgazi'ye ilk defa geldik ve çok da beğendik, son zamanlarda turizme açılmış. Turistik bir sokak yapmışlar, "Sanat Sokağı" çok güzel olmuş.

AY Evet Kaymakamızın ve Belediye Başkanımızın çok büyük hizmetleri oldu.

BA Biliyoruz ki bir de analı-kızlı var, başka neleriniz var?

AY İspanaklı içli köftemiz var. Battalgazi'nin en özel yemeği budur. B,r de kiraz yaprağı dolmamız var.

BA Bulgurla mı sarılıyor?

AY Yarma ile sarılıyor, yani kaynatılmamış buğdaydan sarılır. Kiraz yaprağını ıslatırız, hafif güneşte buruşmasını bekleriz. Yarma içimizi az tuz ile ovar sararız.

BA Soğan yok mu?

AY Soğan daha sonra üzerine sos olarak dökülür. Köfte sarılır, dizilir, haşlanır. Bol soğan hafif tereyağı, sıvıyağ karışımında kavrulur. Yoğurttan ya da ayrandan meyanesini yaparız az bir şey un katarız, 2 kilo yoğurda bir avuç un hesabıyla, yumurta kırıp çırparız, onu ocakta kısık ateşte karıştırarak kaynatırız, özleşince köftenin üzerine boca ederiz.

BA Güzel oldu.

AY Çok lezzetli tavsiye ederim. İnşallah bir dahaki sefere geldiğinizde size ikram ederiz.

BA İnşallah. Bu köftenin yapımı çok zaman alıyor değil mi?

AY Çok zaman alıyor, içli köfteyle ya da analı-kızılıyla mukayese edilemeyecek kadar çok zaman alıyor.

BA Evli misiniz Aysel Hanım, kızınız var mı, varsa ona öğretiyor musunuz?

AY Yapar, analı-kızılıyı, içli köfteyi yapar. Bizim tarihimizin kaybolmaması lazım, bizden sonrakiler de bunları yapması lazım.

BA Bravo. Malatya deyince akla kayısı da geliyor, kayısıdan neler yapıyorsunuz?

AY Yazın güneşte yaparak kuruttuğumuz kayısıyı, yıkar, yarım saat sıcak suda yumuşaması için bekletiriz. Yumuşadıktan sonra onu tencereye alırız, çok az su, bir kiloya yarım bardak su şeklinde, o ağır ateşte kendi kendine pişer, onu bir tabağa alır üzerine ya da arasına tereyağı gezdiririz, en son olarak arasına dövülmüş ceviz ekleriz. Çok lezzetli bir tatlı olur. Kaymaklı, hindistancevizli olarak da ikram edebilirsiniz.

BA Aysel Hanım, işlerinizin arasında bize vakit ayırdınız, Allah işinizi arttırsın.

AY Çok sağ olun.









© lezzetler.com tarif no:68707 • adı:Örnek Gözleme Battalgazi • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:13.03.2025 - 00:33