



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ EKMEK ELAZIĞ

Son Elazığ gezimizin konusu bölgenin yöresel yemeklerini araştırmak oldu. Elazığ'ın pek çok özgün yemeği olduğunu öğrendiğimizde şaşırдық. Yemek isimleri saymakla bitmiyor, ancak şehrin içinde bu tatları deneyecek pek az yer var.

Tadabildiğimiz sınırlı sayıda Elazığ lezzetlerinin içinde muhteşem bir hamur işi var ki her damaktan onay alabilecek nitelikte. Adı: "Peynirli Ekmek" bu kadar mütevazı adına aldanmayın çünkü bir kere yediniz mi hep yemek isteyeceğiniz türden bir yiyecek.

Özellikle fırından çıkınca sıcak sıcak yemek gerekiyor. Eve getirdiğinizde soğumuş olabilir, ısıldığında da aynı lezzete kavuşuyorsunuz.

Bir Ankaralı olarak peynirli ekmeği kendi memleketimde de bulmak isterim. Simitçi, dönerci gibi pek çok satış noktasında bulunsa ne iyi olur. Sadece peynirli ekmek değil, diğer Elazığ lezzetleri de herkes tarafından bilinmeli. Elazığ Kültür Derneği genel sekreteri Ahmet Beyefendi ile Ankara'da Elazığ tanıtım günlerinde karşılaştık. Stantlarında peynirli ekmek ikram ederek bu lezzeti Ankaralıya tattırıyorlar. Çok da iyi yapıyorlar. Ahmet Bey'le tanışmışken ve peynirli ekmeği bulmuşken bu nefis yiyecek hakkında güzel bir sohbet yaptık. Söyleşimize Elazığ Kültür Derneği Yönetim Kurulu üyesi Mustafa Ekmekçi de katıldı. Dernek gerçekten çalışmalarının hakkını veriyor, Elazığ kültürünün bilinmeyen yönlerini Ankaralılara anlatıyor.

Bizim isteğimiz başta peynirli ekmek olmak üzere, arçın, dolangel, ışkın, taş ekmek gibi daha pek çok lezzeti dernekleri vasıtasıyla Türkiye'ye tanıtmaları. Ahmet Düzgün ve Mustafa Ekmekçi ile peynirli ekmek üzerine yaptığımız söyleşiyi paylaşıyoruz.

BA Adınız nedir?

AD Adım Ahmet Düzgün Elazığ Kültür derneğinin genel sekreteriyim. Elazığ'da ki fırıncı esnafımıza gelin buraya fırınınızı kurun, etkinlikte yerinizi alın dedik, çok talep olur dedik, kimse gelmedi. Biz de dernek olarak üstlendik buraya seyyar fırın kurduk.

BA Çok iyi olmuş.

AD Fakat çok fazla talep oldu, bileydik daha büyük bir fırın yaptırırdık. Amacımız Ankara'da yaşayan Elazıqlılara pidemizi tattırmak değil, Elazıqlı olmayanlara tanıtmak ve tattırmak.

BA Böyle bir pidemiz var Türk mutfak kültürünün bir parçası diye tanıtıyorsunuz.

AD Elazıqlı olup da bunu bilmeyen zaten yoktur. Sırada bekleyenlere soruyorum, Elazıqlı olmayan kimler var, el kaldıranlara tadımlık olarak biraz ikram ediyoruz.

BA Peynirli ekmek diyorsunuz, özelliği nedir, nasıl yapılır?

AD Peynirli ekmek, tamamen tuzsuz taze koyun peynirinden yapılır, 1 kilo peynire yarım kilo toz şeker karıştırarak içi hazırlanıyor, mayalanmış hamur bildiğimiz pide şeklinde bu iç konarak taş fırında pişirilir. Bilmeyenler "şekerli pide" diyorlar ama yerel ve gerçek adı "peynirli ekmek". Ankara'da her yıl peynirli ekmek festivali yapıyoruz.

BA Ne zaman yapıyorsunuz biz de gelelim.

AD Haziran ayında ortasında ya da sonuna doğru havaların güzel olduğu bir tarihte yapıyoruz, bütün hemşerilerimize mesaj yoluyla ya da afişlerle. O gün 5.000 tane hemşerimiz oraya gelir, bizim amacımız Elazığ kültürünü Ankara'ya daha sonra da tüm Türkiye'ye tanıtmak, bunda da başarılı olduğumuzu zannediyorum.

BA Hamurunuzun özelliği nedir?

AD Bildiğiniz mayalı ekmek hamuru, peynirinin de tuzsuz olması onun haricinde herhangi bir şey yok.

BA Elazıqlılar bu pideyi seviyorlar mı?

AD Çok severiz, az önce bir hemşerimiz, bunu burada yemezsem katil olurum dedi.

BA Bu pide daha çok kahvaltıda mı tüketiliyor?

AD Yok, kahvaltıda pek yenmez, genelde öğle ya da akşam yemeklerinde yenir. İnsanlar buna tatlı da diyorlar

ama kesinlikle değil, bu doyumluk başlı başına bir yemek.

BA önce garip geliyor ama sonra tiryakilik yapıyor değil mi?

AD Aynen yle.

BA Elazığ'da mevlitlerde, kutlamalarda tercih edilen bir ikram mıdır?

AD Yok yle tercih edilmez, bu Elazığ'da öyle ve akşam yemeklerinin yemeęidir.

BA 5 ayında ikram edilir mi?

AD Elazığ'ın dışından gelen misafirlere ikram edilir.

BA Yani Elazığ yemek kültürünün içinde sürekli var olan bir yiyecek değil mi?

AD Kesinlikle Elazığ dışına ıkanlarımız bunu ararlar. Ben buradayken, hem öyle yedim, hem akşam eve gittim gene aradım.

BA Bunu sıcak sıcak mı yemek gerekiyor.

AD Tabi sıcak, sıcak yemek iyi olur.

BA çok teřekkür ederim.

AD Asıl ben teřekkür ederim.







ELAZIĞ KÜLTÜR DERNEĞİ
ANKARA



Mustafa EKMEKÇİ
Yönetim. Kur. Üyesi
Muhasip

GMK Bulvarı No: 99/2 Maltepe / ANKARA
Tel & Faks: (0312) 232 06 38 Gsm: 0.539 329 85 79
