



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANBOLU VE KÖYLERİNDE RAMAZAN VE KANDİL KÜLTÜRÜ

Mine Bakkaloğlu

Ramazan ayı çeşit çeşit iftariyeliklerin, özenle yapılmış yemeklerin, tatlıların, özel ramazan şerbetlerinin bulunduğu sofralar; iftar sofrasının ardından yapılan hoş sohbetler, dini vecibeler, okunan ilahiler, söylenen manilerle bir bütündür.

Safranbolu'da ramazanlarda dini vecibelerin yerine getirilmesine büyük özen gösterilirdi. Ramazanların en parlak ve zengin konusu sofraları idi. Ramazan'dan önce her evde büyük hazırlıklar yapılır, zengin sofralar kurulurdu. Hemen hemen her evin sofrasında misafir bulunurdu. Oruç dua ile reçel, pastırma, peynir gibi atıştırmalıklarla açılır, ekşili köfte, etli paça, dolma, kadayıf, tatar böreği, etli pilav, kuzu dolması, yahni, zerde gibi yemekler ikram edilirdi.

Kandillerde, çoğu yörede çeşitli tatlılar yapılıp dağıtılır. Genellikle bu tatlı Lokma tatlısı veya Helva olurdu. Safranbolu'da da kandillerde en çok mısır veya buğday unundan helva kavrulup dağıtma adeti vardı.