



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKATATLAR

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Anadolu mutfak kültüründe, ciğer, yürek, böbrek gibi sakatatla yapılmış yemekler eskiden beri var olmuştur. Anadolu'nun kadim uygarlıklarından Hititlerde sakatat yemekleri özel gün ritüellerinde önemli bir yere sahiptir. Anadolu toprakları tarımda olduğu gibi tarihte hayvancılıkta da öncü konumda olmuştur. M. Ö 10 000 yıllarında tarım devrimiyle birlikte hayvanların da evcilleştirilmesine başlanmış; güvenlik ve nakliye alanlarında kullanılmasının yanında hayvanların yünü, derisi, sütü ve etinden de ziyan etmeden yararlanmayı bilen bir kültür oluşmuştur. Anadolu mutfak kültüründe, ciğer, yürek, böbrek gibi sakatatla yapılmış yemekler eskiden beri var olmuştur. Anadolu'nun kadim uygarlıklarından Hititlerde sakatat yemekleri özel gün ritüellerinde önemli bir yere sahiptir.

Osmanlı döneminde, sakatat yemekleri halkın tamamının rağbet ettiği çeşitlerdi. Yalnızca sıradan insanların değil, seçkinlerin de sakatat tüketme alışkanlığı belirgindi. Neredeyse er sakatat türü için ayrı dükkânlar bulunmaktaydı. Ayrıca kesilen hayvanın sakatatını küçük sırıklara asan ve sokak sokak dolaşarak satan ciğerciler önemli bir esnaf kolunu oluşturmaktaydı. Sadece sakatat üzerine uzmanlaşmış kasaplar, ciğerciler hâlâ yaşayan bir kültürdür. Sakatat sokak yemekleri arasında önemli bir yere sahiptir. Tek bir sakatat türü üzerine uzmanlaşmış lokantalar da bu kültürün uzantısıdır. Kent sokaklarında hayvanın hiçbir yerinin ziyan edilmediğini izlemek kolaydır. Baş ve ayaklar ekmeğe içine kelle söğüş sandviç veya çorba olur, bağırsaklar kokoreççilerde bambaşka bir lezzete dönüşür. İncecik çıtır çıtır tava ciğerin en iyisi için ülkenin en batı sınırındaki Edirne'ye yolculuk etmek çoğu lezzet düşkününün hayalidir. Bahar ayları kuzu uykuluk zamanıdır. Uzun gece gezmelerinde yeme içmeyi fazla kaçıranlar midneyi rahatlatmak için son olarak işkembecide işkembe çorbası içerler. Güneydoğu'da Urfa, Gaziantep gibi yazın oldukça sıcak olan kentlerde sabahın ilk ışıklarıyla ciğer kebabı tezgâhları kahvaltılık edenlerle dolar taşar.

Hayvan kesildiği zaman öncelikle çabuk bozulan sakatatın pişirilmesi esastır. Bu yüzden Kurban Bayramı yemekleri çoğu bölgede etten önce sakatat yemekleri olur. Trakya bölgesinde Edirne saray mutfağının da etkisiyle ciğer sarma yapılırken, Güneydoğu'da bumar dolması bayram yemeği olur. Kuyruk yağı pek çok yemekte aranır, kebablara apayrı bir lezzet verir. Özetle Anadolu mutfağında gerek sokakta, gerek evlerde kesilen hayvanın başından kuyruğuna her yeri değerlendirilir, hepsi adeta ziyafet yemeği gibi baş tacı edilir.