



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞANLIURFA YEMEK GELENEĞİ

Urfalılar asırlardan bu yana damak zevkinin en güzel örneklerini veren zengin çeşitte yemeklerle beslenmesini bilmişlerdir. Yöre yemeklerinin lezzetleri yanında, besin değerleri de çok yüksektir. Yemek yapma becerisinin yanında yaptıkları yemekleri misafirleriyle paylaşmak geleneği bütün Anadolu insanına mahsus bir özelliktir. Ancak Urfalıların misafir sevme özelliğinin, hiçbir öğün misafirsiz yemeğe oturmayan Hz. İbrahim (A.S.)'dan geldiği söylenmektedir. "Halil İbrahim Sofrası" herkesçe bilinen bir deyimdir. Urfalılar bugün de misafir ağırlamak ve onlara çeşitli yemekler ikram etmekten büyük zevk duymaktadırlar. Toplu yemek yemenin verdiği hazı tatmış bu insanlar, yaptıkları her türlü toplantıyı başta "Çiğköfte" olmak üzere zengin yemek çeşitleriyle süslemişlerdir.

Urfa'da yemek yer sofrasında yenir. Sofrada "Besmele" ile önce büyükler yemeğe başlar, küçükler onları takip eder. Oburluk hiçbir zaman benimsenmeyen bir davranıştır. Yemek yeme sırasında konuşulmaz, kaşık sesi duyulmaz. Sofrada misafirin ulaşmadığı yemekler misafire ikram edilir, ısrarda bulunulur. Ev sahibi sofraya oturmaz, hizmet eder, misafir çok ısrar ederse sofraya oturur. Erkek misafirler ayrı, kadın misafirler ayrı sofralarda otururlar ve böylece herkesin daha rahat etmesi sağlanmış olur. Yemeğin sonunda "sofra duası" okunarak kalkılır.

Yemekli Toplantılar

1. Sıra Gecesi Yemeği

Çeşitli yaşlarda veya mesleklerdeki arkadaş gruplarının sonbahar ve kış gecelerinde haftada bir arkadaşın evinde sıra ile yaptıkları toplantılara Şanlıurfa'da "sıra gecesi", "sıra gezme" denir. Sıra kendisine gelen kişi gecenin bütün masraflarını karşılayarak misafirlerini en iyi şekilde ağırlamaya çalışır. Müzik ya da sohbetle geçen bu toplantıların baş yemeği çiğköftedir. Urfa mutfağında çiğköfte baş köşeyi tutar ve çiğköftesiz bir sofraya düşünülemez.

2. Aspap (Esvap) Yemeği

Damada elbise giydirilirken düğüne katılan misafirlere ikram edilen yemektir. Pilavın yanında mevsimine göre doğrama, keme boranısı, kuru fasulye, kaburga gibi yemeklerden biri verilir.

3. Süpha Yemeği

Süpha, düğünlerde verilen yemeklerin genel adıdır. En az 300-400 kişi için hazırlanan süpha yemeğinin amacı akrabaları ağırlamanın yanında muhtaç ve düşkün kimselerin de karınlarını doyurmaktır. Süphada yemek olarak, kuzu içi kaburga, üzlemeli pilav; tatlı olarak da zerde verilir. Süpha yemeği sabahdan başlayıp ikindi sonuna kadar devam eder. Süpha verilen evin kapısı bu süre içerisinde açık tutularak tanıdık, tanımadık herkesin gelip yemek yemesi sağlanır, komşulara yemek dağıtılır.

4. Taziye Yemeği

Üç gün süreyle oturan taziye evinde ölen kişinin ailesine yakınları ve dostları tarafından verilen yemeğe taziye yemeği denir. Kebap türleri, lahmacun ve kadayıftan oluşan bu yemekten fakirlere de dağıtılır.

5. Hac Yemeği

Hac'dan dönen kişinin kendisini ziyarete gelenlere üç gün süreyle verdiği yemektir. Genellikle üzlemeli pilav ve zerededen oluşur. Bu yemek, sünnet düğünlerinde de verilir.

6. Sahaniye

Sahaniye, sıra gezmesi gibi arkadaş grupları arasında sürdürülen bir gelenektir. Sahaniye yapılacağı zaman arkadaşlar birbirlerine "Şu günün gecesinde sahaniyemiz vardır, haberin olsun" der. Belirlenen gecede herkes o gün evinde pişen yemeklerden bir iki sahan (tabak) toplanılan eve getirir. Herkesin getirdiği değişik yemekler ortaya konularak yenilir, sohbet edilir. Maksat, dostlukları kuvvetlendirip hoşça vakit geçirmektir.