ŞÖŞBEREK (ŞANLIURFA)

1 kg un
1 kg kurut (akşamdan ıslatılmış)
1/2 kg parça et (koyun veya kuzu)
1 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış)
1 tabak önceden hazırlanmış boranı köftesi
150 gr sadeyağ
2 çorba kaşığı kuru nane

Az etle ve çok uğraşla yapılan bir yemektir. 1 kg un, su alınıp yoğrularak sert kıvamda bir hamur yapılır. 10-15 dakika kadar dinlendirildikten sonra hamurun yarısı koparılır. Oklava ile bazlamaç kalınlığında açılır ve yarım santim ebadında kareler halinde kesilir. Bunlara, enişte denir. Enişteler unlanmış bir tepsinin içinde bir kenarda bekletilir. Hamurun kalan yarısı da iki parçaya ayrılır. Parçalardan biri yine oklava ile açılarak ve kesimi yapılarak üçgen şekline getirilir. Bunlara da kulak denir. Kalan hamur parçası önce kulak gibi hazırlanır, kesilir. Bu kulakların iki köşesi birleştirilip, tekrar iki köşesi birleştirilerek küpe yapılır. "Küpe"ye "kuş" diyenler de vardır. Kulak ve küpeler ayrı ayrı yağda kızartılır. Pembeleşince yağdan çıkartılarak bir kenarda bekletilir. Kurutlar bir gün önceden dövülerek sıcak suda bekletilmeye bırakılmalıdır. Yumuşamış olan kurutlar suyu ile beraber süzekten geçirilerek ezilir. Ezme işlemi olabildiğince yapılır. Tortuları, ezilmeyen parçacıkları süzekte kalır, ayran kısmı işlenmek üzere bir kenara alınır. Kuruttan elde ettiğimiz bu ayran şayet çok tuzlu olursa dinlendirilir, durulması beklenir. Durulunca üstte kalan sarımtırak suyu dökülür. Biraz su ilave edilir. Tuzunu azaltmak gayesiyle gerekiyorsa bu işlem tekrarlanır. Sonuçta tuzu normal, kuruttan yapılan ayran elde edilir. 1/2 kg ufak doğranmış parça et ve 1 su bardağı ıslatılmış nohut bir tencereye konularak pişirilir. Et ve nohut pişince bir kenarda bekletilir. Pişmiş olan et ve nohudun üzerine kuruttan elde edilen ayran dökülerek kaynatılır. Kaynayan kazana, hazır olan enişteler parça parça,
dağınık halde bir yandan atılır, bir yandan karıştırılır. Eniştelerin birbirine yapışmadan pişmesine çok dikkat etmek gerekir; aksi halde enişteler birbirine yapışarak yumak gibi olur. Kaynara çıkıncaya kadar karıştırmak lazım gelir. Enişteler, hamur kokusu yok oluncaya kadar, yaklaşık 30 dakika pişirilmelidir. Ayrı bir tavaya sadeyağ konularak kızdırılır. Üzerine nane dökülerek ateşten alınır. Servis yapılacağı zaman et, nohut ve ayran karışımından bir tabağa iki kepçe konulur. Üzerine iki kaşık kulak, iki kaşık küpe, bir kaşık yağlı nane ve iki kaşık boranı köftesi konularak yenir.

Nügü: Yarım okka ağırlığında eski bir ölçü birimidir. Yani 641 gr'dır.
Not: Görüldüğü üzere şöşberek, yapılması oldukça zor bir yemektir. Malzeme olarak kurut, un ve bulgur ağırlıktadır. Az miktarda da et konulur. Yani basit ve ucuz malzemelerden, yorucu ve uzun süren çabalarla yapılan çeşitlerin birleşmesinden oluşur. Bu sebepten şöşberek için, "Şöşberek, bi kaşıhda beş gerek" "Kırh arvadın işıdır, 3 nügü etın aşıdır" "Yapanı dilber gerek, yiyenı mert gerek" "Yiyeni mert, yimeyen namert gerek" derler. Böylece şöşberek topluma ve tarihe mal olmuştur. Son zamanlarda enişte ve kulakları açık çarşı ekmeğinden yapanlar çoğalmaya başlamıştır.

© lezzetler.com tarif no:139393 • adı:Şöşberek (Şanlıurfa) • gönderen:bayan X • indirme tarihi:19.05.2024 - 09:36