SİVAS YEMEK KÜLTÜRÜ

Sivas halk mutfağında çorbalar yemekte ön sırayı alan ve bilhassa yaşlılar tarafından "yürek yağmuru" diye latife yapılan bir yiyecektir. Kış çorbalarının başında gelen peskütan, un veya çok az yarma unu ile yoğurdun pişirilmesi ile hazırlanan bir yiyecektir. Yarma, yeşil mercimek ve peskütan su ile çorba kıvamında pişirilir. Üzerine soğan yağda kızdırılır ve nane konularak çorbaya ilave edilir (sokaraç). Peskütan çorbası kış günleri-nin lezzetli ve besle-yici bir yemeğidir. Yazın en meşhur çorbası ise pancar çorbasıdır. Diğerleri; kesme çorbası (hamur çorbası), tarhana, şalgam, patates, şehriye, mercimek, bulgur, düğülcek çorbalarıdır. Et yemeklerinin başında, sebzeli et yemeği gelir. Önce kızartılarak pişirilmiş etlere patlıcan, biber, domates konularak hazırlanır. Sebzeli et çarşı fırınlarında tavalarda hazırlanır ve buna "fırına tava vermek" denilir. Sivas kebabı da sebzenin bol bulunduğu yaz-sonbahar aylarında yapılan bir çarşı yemeğidir. Pehli, çirli et, yaprak sarması, lahana sarması, dolmalar, köfteler, kızartma köftesi (kadınbudu köfte), sulu köfte (bulgurlu köfte), mirik köftesi (etsiz), yahni ve mıhlamalar diğer yemeklerimizdir. Sebze yemekleri içinde kabak yemekleri (kavurması, sütlü kabak, üzümlü kabak), şalgam kavurması ve yemeği, patates tiritlisi, baharda kırlarda kendiliğinden yetişen bir bitki olan madımakla yapılan yemekler önem taşırlar. Sofralarımızın vazgeçilmez ye-meği olan pilav için "ekmek hazır, pilav vezir" denilmiştir. Bulgur, pirinç, kus-kus, erişte pilavları değişik lezzet ve görünümde olan çeşitler olarak sofrada yerlerini alırlar. Hoşaflar ve bayram çorbası, pilavların yanında sofraya getirilir.
Sivas mutfağının börekleri ise lezzetin ve nefasetin birer mahsulüdürler. Su böreği, köylü böreği, yufka böreği, tel böreği, yarımca börek, dible gibi çeşitleri vardır. Tatlıların başında baklava, hurma, tava hurması, sarığı burma, kırım baklavası, kadayıf, yufka böreği, helva, hasuda (aside), paluza (pelte), karaş, pestil kızartması, incir dolması, ballı börek ve daha çok ramazan tatlısı olan güllaç gelmektedir. Akraba ve dostların topluca yemek ye-dikleri, toplumdaki sosyal dayanışmayı canlı tutan tören yemekleri de özel gün yemekleri olarak önem taşırlar. Dini bayramlar, kandiller, aşüre ayı, nevruz ve eğrilce (hıdırellez) gibi mevsimlik bayramlar, evlenme ve sünnet düğünleri, iftar davetleri, hac dönüşü yedirilen yemekler, ölü evine gönderilen yemekler, özel gün yemekleri olarak yenildiği günlerin anlamını belirtmektedirler.

© lezzetler.com tarif no:32321 • adı:Sivas Yemek Kültürü • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:27