



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİVRİHİSAR YEMEK KÜLTÜRÜ

<https://sivrihisar.web.tr>

İnsanlar, yaşadıkları ortamların da etkisi ile çok çeşitli beslenme alışkanlıkları geliştirmişlerdir. "Bir toplumun beslenme kültürü, yaşama biçimiyle doğrudan ilgilidir." Her toplumun ayrı bir damak zevki, kendine özgü bir yeme içme kültürü, yeme içme alışkanlığı ve beğenisi vardır. Sivrihisar ve yöresinin tarihi özelliklerinin yanı sıra yemekleri de oldukça zengin ve lezzetlidir. Zengin yemek alışkanlıkları ile çevresinde yetişen tahıllar, bitkiler, baklagiller, sebzeler, meyveler ve yetiştirilen hayvanlarla zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Sivrihisar'da çorbalar, etli yemekler, tatlılar, turşular, içecekler bu zengin kültürü oluştururlar. Sivrihisar-mutfak Sivrihisar mutfağında pek çok sebze çeşidi vardır. Sebzeler etle birlikte soğanlı, domatesli ya da salçalı pişirilmesi yaygındır. Çoğunlukla yemeklere konan soğan, kıyma, et, salça ve sebzeler su konmadan önce yağda kavrulur. Soğan, hemen hemen bütün yemeklerin baş malzemesidir. Yağda kavrulur ya da çiğ olarak salata da kullanılır. Bahçelerde yetişen ot, mantar ve köklerden geniş ölçüde yararlanılır. Sivrihisar mutfağında yağa çok önem verilir. Sütten elde edilen yağlarla (tereyağı), iç ya da kaymak yağı yemeklerde kullanılır. Köfteler de, sebze yemeklerinde ve çorbalarda bulgurun yeri önemlidir. Yemeklerde oldukça fazla miktarda baharat kullanılır; ama kullanılan baharat çeşitlerinin sayısı azdır. En çok kullanılan baharat kırmızı biberdir. Sebzelerden sivri biber, yeşil, kırmızı, taze ve kuru halde acılık kazandırmak amacıyla yemeklere eklenmektedir. Maydanoz, dereotu gibi besin değeri yüksek olan otlar da çok yemekte kullanılır. Çorba ve yemeklerde yaş ve kuru nane tüketilir. Yoğurt, yemeklerin üzerine sade ya da sarımsaklı olarak dökülür. En yaygın sos, yağda kavrulmuş domatestir. Mutfak kültürü: "beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içeceklerle bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekan ve ekipmanı yeme içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bir bütünlüğü ve kendine özgü bir kültürel yapıyı ifade eder." "Mutfak Arapça Matbah kelimesinin bozulmuş şeklidir ve Pişirilen yer, pişirme yeri anlamına gelmektedir. Bu kelime dilimize girmeden önce Türkler mutfak için Aşlık, Aş evi, gibi kelimeleri kullanmışlardır. Aslında geleneksel Türk mutfağı, bahçe içinde ve genellikle eve bitişik; ama evin dışında bir yere yapılırdı. Bu usul, günümüzde Anadolu'nun bir çok yerlerinde hala görülmektedir." Değişim nedeniyle Sivrihisar mutfağının bir bölümü unutulmaya yüz tutmuştur. Geleneksel yemeklerin bir bölümü düğünlerde, özel günlerde ya da davetlerde, yöresel tanıtımlarda nadiren yapılmaktadır. Bu yemeklerin yapılışını bilenler de yavaş yavaş azalmaktadır. Sivrihisarlı kadınların mutfak konusunda tutucu davranması sonucu yöresel yemeklerin çoğunluğu günümüze kadar gelmeyi başarmıştır. 2000'li yıllarda Sivrihisar Kız Meslek Lisesi öğrencilerinden biri öğretmeni nezaretinde hazırladığı kelem dolması Eskişehir'de birinci, zıralı köfte ise Türkiye genelinde üçüncü olmuştur.

BAŞLICA MAHALLİ YEMEKLERİMİZ ÇORBALAR Bıyık Çorba Tarhana Çorba Erişte Çorba Toga Çorba Dene Çorba Yeşil Mercimek Çorba Yayla Çorba Dutmaç Çorba Dügü Çorba Arabaşı **YEMEKLER** Zıralı ve Çullu Köfte Bastı, Namı Diğer İle Güveç Pastırmalı Mıhlama Paçalı Arıt Etli Yaprak Dolma Etli Pırasa Dolma Etli Kelem Dolma Etli Çakmak Dolma Bici ve Tarifi Mumhar (Bumbar) Dolma Efelek Dolma Kapama Göçe Aşı ve Tarifi Keşkek ve Tarifi Cılbır **BÖREKLER** Su Böreği Dolama Börek Katmer Haşhaşlı Gözleme **TATLILAR** Muska Baklava Gölle İrmik Helva Höşmerim Un Helvası Lokma ve Tatlı Üzüm Hoşafı Nardenk ve Hardaliye Turşular Bulgurdan Yapılan Yemekler: Kabartma Bulgur pilâvı Sulu Bulgur pilâvı Düg köftesi Dolma ve sarmalara, kıyma ile beraber kullanılır Ayrıca: Göçe aşı ve Güce dolması yapılır. Buğdaydan Yapılan Yemekler: Yarma aşı Dene aşı (Guş aşısı denir) Keşkek aşı yapılır. Buğday Unu: Sivrihisar'da buğdaylar yıkanır. Kilimlere serilir kurutulur. Kuruyan buğdaylar mahalledeki un öğüten kimseler tarafından çuvalara doldurulur. Eşeklere zelber yapılır. Kepen başındaki, su ile dönen un değirmenlerine götürülür. Değirmenlerde buğdaylar un olur. Aynı çuvala konur. Eşeklere yüklenir. Kepen başından Sivrihisara getirilir. O devirde değirmencilik çok para kazanan bir meslek dalıdır. Halk arasında şöyle bir darby mesel vardır. (Bir adamın ya uçar kuşu, ya döner taşı) olacak derlerdi. Her nedense halk arasında buğday öğüttüm demezlerde. Un öğüttüm derler. Un zâten öğünmüş, bir daha öğünmezki, buda halkımız arasında yanlış söyleniyor. Bu öğütülen Buğday Unundan Aşağıdaki Ekmek ve Yemekler Yapılır: bazlama Kartalaç = yufka Kalınca = yufkanın kalını iki yufka Mini = iki kat küçük ve kalın yufka Bazlama Gözleme Haşhaşlı bazlama: İçine haşhaş konulur katlanır saçta pişirilir. Su böreği: Sudan geçer, şahanedir içine arasına kıyma peynir ve yumurta konulur. Baklava: Kendine has üçgen şeklindedir. Lezzetli öteki baklavalara benzemez. Arabaşı: İç Anadolu halkı bilir. Pişirir ve yerler. Altın sarısı Un Helvası: Pişirilir çok sevilir. Bulamaç: Bu normal bulamaçtır. Kavurma Bulamacı: Un kavrulur yapılır. Bulamaç Çorbası: Un su ve tuz buradaki mârifet sıcak suya konulacak un miktarıdır. Belli bir sıcak suya, belli bir un koyuyorsun bunun tartısı ölçüsü yok. Kanştıra karıştırılır. Zaten marifet buradadır. Ne civık olacak, ne katı. İşte ustalık. Bulaya bulaya pişirildiği içinde adı bulamaç çorbası olmuştur. Meşhur Tarhana Çorbası: Un ve yoğurttan yapılır. Hepside undan yapılan yiyeceklerin lezzetleri inanılmaz başka başkadır ancak yiyen bilir. Vitaminleri bol olup, besleyicidir. Sivrihisar'da: Şöyle bir tekerleme vardır. Helva tartaıyla, pilâv ölçüyle illede Bulamaç pişirmesi.

