



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TANDIR EKMEĞİ (MALATYA)

### Malatya Valiliği

Tandır ekmeği daha ziyade kavurma mevsiminde yapılır. Kışlık ekme olup ömrü uzundur. Bahara kadar rahatlıkla evlerde saklanabilir.

Bu ekmeğin yapımına ihtiyaç duyulduğu zaman hamuru yapacak, açacak ve pişirecek kişilere de ayrı ayrı ihtiyaç duyulur.

Bu kişiler markalaşmış kişiler olup, ekme yapılacak evlere nöbetler halinde randevu verirler.

Üstelik randevuyu naz ve cilve ile verirler.

Yaptıkları işin karşılığında para alırlar ya da ev sahibi hediye de verebilir.

Ekmekçiler, ekme yapılacak eve bir gün önce akşamdan gelir.

Bunlar gelmeden ev sahibi ekme yapılacak ununu, teştini, odunu, mayasını hazırlar.

Ev sahipleri akşam yemeği için en özel ziyafetlerde ne pişiriyorlarsa ekmekçilere de onları pişirirler.

Ev sahibi, iki öğünde aynı yemeği çıkarmaz. Onları misafir olarak kabul ederler. Yemeklerini yiyen ekmekçiler, vakitli yatıp gece üç gibi kalkarlar.

Un, sofrta bezinin üzerine konan büyük teşte konur; su, tuz ve maya ile karıştırılarak yoğrulmaya başlanır.

El ile toparlanan hamur, temiz bir hila arasına alınır. Ayaklanarak hamur özleştirilir. Hamur miktarı çoktur, 7-8 teneke un ile hazırlanır. Ekmekçiden alınan randevu, un miktarına göre dir. 7 grat, 10 grat gibi (Grat, teneke ölçü birimidir.).

Bu arada, ekmeği pişirecek kişi, kalın kütüklerle, tandırın ateşini yakar.

Köz haline gelen ateşin ağız kapatılır.

Evin tandır örtmesi hazırlanmaya başlar.

Yerlere hasır, üzerine de beyaz temiz hılalar serilir.

Açma için ekme tahtaları, oturmak için minderler koyulur.

Merdane ve oklavalar hazırlanır. Dinlenmiş hamur, bu mekâna getirilir. Evin hanımı, hamurdan yumak alır.

Yumağın büyüklüğüne pişiren karar verir. Alınan yumaklar, nemli bez altında bekletilir. Açan kişilerden biri, merdane ile biraz büyütüp diğer açıcıya verir.

O da oklava ile ekme büyüklüğüne göre açar. Açılan yufkayı pişirici, koluna taktığı kolçak yardımı ile elini ıslatarak alır ve sıcak tandırın duvarına yapıştırır.

Ekmeğin üzerine harcını sürer. Tandırın büyüklüğü, kaç ekmeği yapıştırmaya müsait ise ekme pişirici o kadar ekmeği yapıştırır. Kor ateşte kızaran ekmekler, maşa ile alınarak üst üste dizilir.

Bu iş, hamur bitinceye kadar devam eder. Bu pişirme işi devam ederken eğer açıcılar ağır çalışır ve tandır boş kalırsa pişirici, kızarak daha çabuk çalışmaları için onları uyarır. Bağırarak: "Haydi, tandır geçiyi, elinizi çabuk tutun anam!" der.

Bu işi yapanların hepsinin başları yazma ile bağlı, şalvarlı ve bervanıklıdır. Bervanik, şalvarın üzerinde bellerine bağlanan önlüktür. Pişiricinin başının yazmasının dışında alında ayrıca tandır ateşinden etkilenmemesi için tülbentle çıtık bağlıdır. Kolundaki kolçak, dirsekten lastikli olup parmak ucuna kadar iner. El bileğinden avuç içi açıktadır. Ama elinin üzeri kolçak ile kapalıdır.

Tandırın duvarına yapıştırılan ekmeğin üzerine sürülen harca bulamaç denir. Bileşimi şöyledir: Un ve su, un çorbası kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. İçine çörekotu ve küncü katılarak kullanılır.

Aynı gün yine tandırda bilik denen çörekler pişer.

Bilik çok uzun ömürlü olmadığından çok yapılmaz.

Ev halkına sunulan damak değişikliğidir. Genelde ekme ile birlikte eşe dosta dağıtılır. Bilik hamuru yağlı bir hamurdur, kıkırdaklıdır.



---

© lezzetler.com tarif no:171249 • adi:Tandır Ekmeği (Malatya) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:29.04.2025 - 03:18