



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜNDE SAKATATLAR

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Hayvancılıkla geçinen ekonomiye sahip toplumumuzda sakatatlar yiyecek kültürümüzde önemli bir yer kapsar.Öyle ki kesilen hayvanın her tarafını yeriz. Kentlerde bunların satışını yapan ayrı dükkanlar açılmıştır.Bunların çoğu, makbul yiyecekler sayılırlar.Örneğin koyunun baş kısmı 'kelle', Sivas'ta sabah erkenden kahvaltıda yenen en makbul yiyecek sayılır.Çarşıda bunlar fırından çıkmış biçimde satışa arz edilir. Evlerde de pişirilir.İşkembe, o kadar lezzetlidir ki, hem köylerde hem de kentlerde özel olarak çorba biçiminde tüketilir.Kentlerde sadece işkembe çorbası yapan lokantalar oluşmuştur.Özellikle gece yarısı müşteriler,sadece bu tür lokantalara işkembe çorbası içmeye giderler.Bol sirkeli ve baharatlı olarak tüketilir.

Beyin ve dil, salata olarak tüketilir, limon sıkılarak yenir ve daha çok meze olarak kullanılır.Ayaklar 'Paça' yemeği olarak sarımsaklı biçimde tüketilir.Bunların tüyleri de sobalarda yakılıp çorba biçiminde tüketilir.Paçacı lokantaları da büyük kentlerde yer almıştır.

Yine, böbrek, yürek, ciğer de sevilen ve her zaman tüketilen sakatatlar arasındadır.Ciğer, zeytinyağlı olarak tüketilir.Anadolu'da bunları satan dükkanlar ve seyyar satıcılar çoktur.Özellikle Şanlı Urfa'da ciğercilik çok meşhur ve popülerdir.

Kokoreç de günümüzde büyük kentlerde çok popüler oldu.Özellikle seyyar satıcılar çarşılarda, pazarlarda, geceleyin caddelerde satmaktadırlar.Dumanı ve kokusu her tarafa yayılan kokoreci pek çok kişi sevmekte ve tüketmektedir.

Ankara'da , Orman Çiftliğinde sadece kokoreç yemek için gidenlerin sayısı az değildir.Bazı kişiler bunların iyi temizlenmediği kaygısıyla tüketiminden çekinmektedirler.Sakatatlar, dükkan biçiminde değil, daha çok, sokak satıcılarının rağbet ettiği bir meslek olmuştur.İstanbul'da kokoreç ve midye tava yapan pek çok dükkan var. Orada kokoreç, pilav taneleri gibi küçük küçük doğranır ve ekmele arasında baharatlı olarak tüketilir.Sakatatları çağdaş Avrupa ülkeleri sağlığa zararlı oldukları nedeni ile hiç yemezler.Ortadoğu ve Asya gibi bölgelerde ve Müslüman ülkelerde çok tüketilir.

Sakatatlar besleyicilik yönünden çok güçlüdürler.Bu nedenle diyetlerde bunların tüketilmesi yasaklanmaktadır.Köylerimizde çok tüketilmektedir.Kentlerimizde kadınlarımız, eğer hazır alınmamışsa bunların temizliğinin zor olması nedeniyle tüketilmelerinden vazgeçilmektedir.