



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN BULGUR DÖVME (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Un, bulgur ve dövmenin yapımına uyan bugdaylar ayrıdır. Un için ayrı bugday, ötekiler için de ayrı bugdaylar kullanılır. Belki aynı bugday un, bulgur ve dövme için kullanılabilirse de doğru olmaz. Ama yapıları aynıdır: Bugdaylar mahsere kazanına konarak üzerlerini kapatacak kadar suyla kaynatılır. Buna "bulgur kaynatma" denir. Kaynatılan bugdaylar, hedik gibi, komsulara dağıtılır. Üzerlerine toz seker konarak ya da ceviz konarak yenir.

Kazandan çıkarılan ve artık "bulgur" adını alan bugdaylar damlara çıkarılarak temiz bezlere serilir ve kurutulur. Kuruyan bulgur önce elenir. Sonra ekmek tahtalarının üzerine alınarak ayıklanır.

Bu şekilde seçilen bulgur torbalanır. Gerek görüldükçe yeterince değirmene dönderilerek bulgur olarak çekilir. Genellikle bulgur için dövüldükten sonra çekilir. Ama dövülürken yâni bulgurun kabuğu soyulurken önemli bir ağırlık kaybına uğrar.

Dövme ve un için bugdayın kaynatılmasına gerek yoktur. Ancak içindeki tasların seçilmesi gerekir.

Not: Dövme (yarma) kabukları soyulmuş bugday anlamındadır.