



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

URUŞ KAPAMASI (BEYPAZARI ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Pirinç
Kuzu eti
Yağ
Tuz
Karabiber

Yemeği yaparken önce etler yağda kavrulur. Daha sonra kavrulan etler küpe konulur. Büyük tavalara yerleştirilir. Yeteri kadar suyla kaynamaya bırakılır. Et küpe konulurken tavada bir iki tane et bırakılır. Bundaki amaç etin pişip pişmediğini anlamaktır. Su kaynadıktan sonra pirinç, tuz ilave edilir. Pişirmeye bırakılır. Küpten buhar çıktığında da küpün deliği hamur ile kapatılır ki et suyuyla pirinç birbirine karışsın.

Not: Uruş köyünün çeltik tarlalarıyla dolu olması ve arazisinin verimli olması bu yemeğin ortaya çıkmasında önemli bir etki sağlamıştır. Yemek genellikle hayır yemeği olarak bilinmektedir. Cuma namazı sonrası hayır sahibi tarafından köylülere duyurularak ikram edilirdi. Yemek, daha çok sünneti olan, oğlu askere giden ya da askerden gelenlere, nişanı olanlar tarafından verilir. Yemeğin ikramı kadar sunumu da önemlidir. Köyde ilk zamanlar yemek yenileceği zaman herkesin kaşığı yanında olurdu. Kaşığını getirmeyenler ise sadece pilava bakmakla yetinirdi. Yemek küpün içinde pişmektedir. Küpün içindeki etlerin etrafa dağılmamasına, pilavın ortasında kalmasına dikkat edilir. İkram edilirken ise çorba ve pilavla birlikte kompostoların da verilmesi önemlidir.

