



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEMEK KÜLTÜRÜNDE MALATYA EVLERİ

Malatya Valiliği

Kültür örüntüsü bir bütündür. Bu örüntü içerisinde hanelerimiz ve bu hanelerin yapıma şekli ve biçiminin, yemek kültürü ile çok yakından ilişkili olduğu rahatlıkla görülebilir.

Hane, mutfak ve yemek ilişkisi konusunda öngörülebilir bulunabilmek için Malatya'da Beşkonakları gezmek yeterli olacaktır. Malatya'da evler tek katlı ya da iki katlıdır.

Evin tek katlı ya da iki katlı oluşuna göre mutfak yeri değişmektedir.

Tek katlı olan evlerde mutfak evin yanında, genellikle kuzeyinde yer alırken iki katlı evlerde mutfak alt kattır.

Mutfak yeri evin kuzeyine yapılmasının nedeni serin olmasıdır.

Mutfakta yemek yenilmez, sadece yemek yapılır. Mutfakta yemek yapımıyla ilgili malzemelerden ocak ile kap kacağın bulunduğu bir kaplık (terek) vardır.

Mutfak yeri yanında bir de kiler vardır. Her ikisi de yani mutfak ve kiler, mutfak kültürüyle iç içedir.

Kiler, mutfakla bitişiktir. Kilerde ise yiyecek malzemeleriyle birlikte odun, fazla eşya ve yatakların üst üste dizildiği bir yüksekte bulunur.

İki katlı evlerde ise mutfak yeri genellikle alt kattır. Alt katta su damı da vardır. Su damı; peynir, turşu, salamura, kavurma ve yemeklik yağların, kapaklı küplerde saklandığı yerdir. Geçmiş yıllarda mutfakta kullanılan ocaklar, yerini tüplü ya da elektrikli aletlere, bakır ya da ağaç kap kacaklar da yerini alüminyum veya çelikten, porselen ya da camdan yapılmış eşyalara bırakmıştır.

Dış kapı ile evin giriş kapısının arasındaki boşluk alana avlu denir. Avlunun bir bölümünün üzeri kapatılarak, eyvan şeklinde yapılmıştır. Eyvanda tandır ve ocaklar vardır. Bu bölmeye tandır örtmesi denir. Eyvanda, kazan ve tencerenin büyüklüğüne göre farklı boyalarda ocaklar yapılmıştır.

