



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA EKMEK (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Evin hanımı sabah namazından sonra kollarını sıvar. Kızı ya da gelini kendisine yardım eder. Test denilen büyük leğenlere yeterince un konur. Su ve tuz konduktan sonra katı bir hamur tutulur. Yogrulan hamur, her biri bir ekmek olacak şekilde yumaklara ayrılır.

Buraya dek olan bölümde unun cinsi de önemlidir. Genellikle ev unu ile çarşı unu karıştırılarak yapılır. Ev unu, her evin semt değirmenlerinde çektiği undur.

Hamur hazırlanınca komsu ya da akraba hanımları yardıma gelirler. Ev sâhibi nâzik davranarak hoş geldin faslını uzatsa da konuk hanımlar hemen ise koyulurlar. Önce ortaya büyük bir bez açılır. Her ekmek açıcı hanım, altına atılan mindere bağdaş kurarak oturur. Önüne bir ekmek tahtası alır.

Ekmek tahtası; üzerinde yumagın oklava ile açılacağı yekpâre ve ahsap bir masadır. Ekmek tahtaları su şekilde olur: Altında dört kaba ayak olur. Yüzeyi düzgün ve yaklaşık 50x80 cm kadardır. Ayak yüksekliği 20 cm kadardır. Kalınlığı 4 cm kadardır.

Önce yumagı bazı şekilde genişletir, sonra da 70-80 cm çapında ekmek hâline getirirler.

Bazı biraz daha genişletildiğinde biraz kalın hâliyle [?]bazlama[?] adını alır. Bazlama, arasına peynir ya da tere yağı-toz seker ya da çökelek konarak dürüm yapılır ve hem açanlara hem de sevilen komşulara gönderilir.

Ekmekler yeterince inceli genişletilince rasgele bir oklavaya alınarak pisiricinin bulunduğu yere dayanır. Pisirici ekmeği kızgın sacın üzerine aldıktan sonra [?]evraaç[?] (evireç olsa gerek) denilen ve kılıca benzeyen ahsap bir malzemeyle evirip çevirerek iki yanlı pisirir. Pisirici, yufka açma becerisini tam alamamış genç kız ya da yeni gelinlerdendir.

Pisirme isi saçlarda yapılır. Saçlar 1 mm kalınlığında 90 cm çapında ve tümsek olur. Saç ayağı denilen üç ayaklı bir malzemenin ya da dengeli üç taşın üzerine konur. Altına çalı çırpı ya da odun atesi yakılır. Üzerinde ekmek pisirilir. Ateş ne zayıf, ne de fazla kuvvetli olmamalıdır. Pisirici atesi kendine göre ayarlar.

Ekmek açma ve pisirme işiyle dek sürer. Kimi zaman öğleden sonraya da kaldığı olur. Ama hiçbir zaman sıkıcı olmaz. Yedi sekiz hanımın bir araya geldiğini düşünün; kim bilir ne sakalar, ne yârenlikler yapılır, ne anıların külleri eselenir; kimlerin oğlu everilir, kimlerin kızı gelin edilir.

Not: Yarım yüzyıl öncesine dek her köyde, her kentte olduğu gibi Maras[?]ta da yufka ekmek çok sık ve herkesçe yapılırdı. Ellili yıllarda yerini genç bir sultana bıraktı: Somun ekmeği.

Bu genç sultan birden serpildi,yufka ekmeğin mis gibi kokan tahtına oturuverdi. Dünyanın en çok ekmek tüketilen sofralarından biri olan Türk Mutfağındaki yerini alıverdi. Bugün sabah kahvaltısından akşam yemegine dek somun ekmeği yemekteyiz. Artık bakkaldan ekmek alırken [?]somun[?] diye ayırt etmemize bile gerek kalmadı.

Ama yine de dolma, sarma, içli köfte, çiğ köfte gibi yemeklerimizde yufka ekmek çok aranmaktadır.