

ADANA MUTFAK KÜLTÜRÜNDE EKMEKLER VE HAMURİŞİ YEMEKLER

*Yrd. Doç. Dr. Erman ARTUN**

Adana mutfağının özelliklerini sıralamadan önce Orta Asya yemek kültüründen günümüze kadar Türk mutfağının geçirdiği evrelere kısaca değinmek yerinde olacaktır. Orta Asya yemek kültüründen, zengin Selçuklu ve Osmanlı mutfagından dünyaca ünlü zengin Türk Mutfağı doğmuştur. Uzun bir tarihsel geçmişe sahip Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler. Bu zenginliğin bir yönü de bol çeşitli yemeklerdir.(1)

Bugün çeşitli yörelerde pişirilen yemekler arasında çok eski tarihi geçmişe dayalı geleneksel örneklerin yanısıra Anadolu'da şekillenmiş yemekler de vardır.(2) Türk mutfağı, Türklerin yaşam süresinde oldukça değişikliğe uğramıştır.(3) Tarihsel birikim ve çeşitlilik, coğrafyanın zenginliği ve değişkenliği Türk mutfağının zenginleşmesine olumlu katkıda bulunmuştur. Kaynaklardan Türk mutfağının çeşitli kültürlerden etkilendiği gibi çeşitli mutfakları da etkilediğini öğreniyoruz.(5) Anadolu çeşitli kültürlerin beşiğidir. Türk mutfağı Anadolu'da şekillenmiştir. Bir çok yemeğimiz unutulmağa yüz tuttuğu gibi, bir çok yemeğimiz de bütün yurda yayılıp yöre yemeği olmaktan çıkmıştır.(6)

Yakın zamanlara kadar, yerel mutfak araştırmaları yapılmadan önce Türk mutfağı olarak yalnızca İstanbul mutfağı biliniyor-

* Çukurova Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi
Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi - ADANA

du(7) Kışlalarda, tekke ve dergahlarda, loncalarda medreselerde ve saraylarda yenilen toplu yemekler mutfağın zenginleşmesini sağlamışlardır.(8) Göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı gibi coğrafi bölge farklılıkları da yemeklerimizin değişik ve farklı olmasına neden olmuştur.(9) Türklerin törenlerini dinsel, toplumsal ve kişisel gibi başlıklarda toplayabiliriz. Bu törenlerde yemek yeme, ziyafet verme olayı içiçedir. Bu törenlerle birlikte bu törenlere özgü bir mutfak ve içecek çeşidi oluşmuştur. İnsanların ne yediği ekonomik ve coğrafi koşullara bağlı olmakla beraber, ana kültüre bağlıdır.

Günümüz Türk mutfağı Türkiye'de yaşamış olan değişik uygarlıkların katkısıyla gelişmiş ve zenginleşmiştir. Günümüzde belirli bir yöreye ait bir yemek aynı adla başka yörelerde de yapılmamaktadır(10).

Değişen ve etkilenen mutfak kültürü karşısında Adana mutfağının bir bölümü unutulmağa yüz tutmuştur. Yemeklerin bir bölümü eskiye oranla nadiren yapılıyor. Bu yemekleri bilenler yavaş yavaş azalıyor. Yemeklerin bir bölümü de anılarda kaldı.

Adana mutfağı çeşitli mutfak kültürlerinin, içiçe yaşadığı zengin bir mutfaktır. Türk kadınının mutfak ve yemek konusunda tutucu olması binlerce yılda oluşan bir kültürün günümüze kadar gelmesini sağlamıştır. Hayvancılık yakın zamanlara kadar temel geçim kaynağıydı. Tarım, buğday, hububata bağlı ekonomi, Adana mutfağının oluşmasında ikinci ana etkindir. Adana'nın Akdeniz Bölgesinde olması baklagiller, sebze ve meyveler yönünden çok zengin olması, mutfağı olumlu etkilemiştir.

Adana, stratejik önemi ve bereketli toprakları yüzünden, çağlar boyunca sık sık el değiştirmiş, değişik kültürlerin beşiği olmuştur. Adana yöresinin zengin bir mutfağı vardır. Bunda çeşitli kültürlerin etkisiyle kendi yemeklerini kendi damak zevklerine uygun bir biçimde birleştirmişlerdir. Etlı yemeklerin ve etli sebze yemeklerinin hakim olduğu Adana mutfağı, hamur işlerine önemli bir yer ayırmıştır.

Adana mutfağında tat vericilerin önemli bir yeri vardır. Bunlardan bazılarını şöyle sıralayabiliriz. Maydanoz, süs biberi, kır-

mızı biber, pul biber, karabiber, kimyon, kekik, nar ekşisi, su-
mak, sarmısak, nane vb.(11)

Göçebe kültüründen, yerleşik kültüre en son geçen Adana
yörükleri binlerce yıllık Türk mutfak kültürünü de günümüze ka-
dar saklayıp günümüze taşımışlardır. Orta Asya Türk mutfağının
Anadolu Türk mutfağında şekillenmesinin en güzel örneklerini
yörüklerde görüyoruz. Büyük kültür merkezlerinden uzak yayla
ve köylerde yaşayan yörüklerde ilginç yemek çeşitlerine rastlı-
yoruz.

Adana mutfak kültüründe ekmekler ve hamurışı yemekler-
den örnekleri kaynak kişilerden derledik. İçinde un bulunan ye-
mekleri ve çorbaları hamurışı yemekler grubuna almakta sakın-
ca görmedik. Halk unlu çorba diye niteleyebileceğimiz çorbaları
hamur işi yemek olarak değerlendiriyor.

ADANA EKMEK VE HAMURİŞİ YEMEKLERİNDEN ÖRNEKLER

EKMEKLER

TANDIR EKMEĞİ I (12)

Malzemeler:

5 kg. un
2 su bardağı susam
2 çorba kaşığı maya
yeterince su, tuz

Hazırlanışı: Maya bir bardak suda eritilir. Unun ortası açılır.
Tuz atılır. Sulandırılmış maya dökülür. Su ilave edilerek yoğru-
lur. Mayalanması için üzerine bir bez örtülerek sıcak bir yere bı-
rakılır. 1-2 saat sıcak bir yerde bekletilir. Bir bardakta susam bir
avuç unla karıştırılır. Bir su bardağı su ilave edilir. İçine iki çorba
kaşığı yağ dökülür. Bulamaç yapılır. Hamur mayalandıktan son-
ra elma büyüklüğünde bezilenir. Bezilere un atılmadan elle ek-
mek tahtasının üzerinde 15 cm. çapında 1,5 cm. kalınlığında

açılır. Tandırın içi tandır taşları beyazlaşınca kadar ateş yakılarak ısıtılır. Közleri ortaya toplanır. Kola kalın bir bez sarılır, eller ıslatılır. Açılan ekmeklerin üzerine susamlı bulamaş sürülerek tandıra yapıştırılır. Ekmeklerin hepsi tandıra yapıştırıldıktan sonra altı pişenler tandırdan alınır. Yüzü iyi kızarmayanlar közde kızartılır.

SUSAMLI TANDIR II (12)

Mayalanmış hamur elma büyüklüğünde bezilenir. Bezilerin üstü ısıtılır. Susam ekilerek elle açılır. Daha sonra tandırda pişirilir.

BAHARATLI EKMEK (Bayram Çöreği)(13)

Malzemeler:

- 1 kg. un
- 1 paket margarin
- 1 paket yedi türlü baharat
- 1 kibrit kutusu miktarında Pakmaya
- 200 gr. şeker
- Çörek otu, susam
- Çırpılmış iki yumurta sarısı

Hazırlanışı: Unun ortası açılır. İçine şeker, margarin, süt, baharat ve maya koyulur. Yoğrularak hamur yapılır. Mayalanması için yarım saat beklenir. Mayalanan hamur yirmi bezi yapılır. Yapılan beziler 1,5 cm. kalınlığında açılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Susam ve çörek otu serpilir. Yağlanmış tepsiye dizilerek kızarıncaya kadar pişirilir. (Fırın veya tandırda) Bu ekmeğin en önemli özelliği uzun süre saklanabilir olmasıdır.

BİBERLİ EKMEK (13)

Malzemeler:

- 2 tane ekmek hamuru (mayalı)
- 1/2 kg. pul biber (salçalık biber)
- yeterince tuz
- margarin veya sıvı yağ
- 1-2 baş ince kıyılmış kuru soğan
- 3 tane domates

Hazırlanışı: Pul biber haşlanır. İnce kıyılır. Doğranmış kuru soğan ilave edilir. Domatesler küçük küçük doğranır soğanla karıştırılır. Bu malzemeye bir çay bardağı sıvı yağ dökülür. Tekrar karıştırılır. Fırın tepsisine bir çay bardağı sıvı yağ dökülerek tepsinin her tarafı yağlanır. Hamur parçaları dökülerek tepsinin her tarafı yağlanır. Hamur parçaları yuvarlanır. Aralıklı olarak tepsiye dizilir. Tepsideki yağda açılır. Üzerlerine hazırlanan biberli harç sürülür. Susam serpilerek fırında pişirilir.

SETİKLİ EKMEK (14)

Malzemeler:

1 kg. setik
2 bardak un
1 çorba kaşığı Pakmaya
yeterince tuz

Hazırlanışı: Setik tencereye koyulur. Üzerine dört bardak su dökülerek pişirilir. Soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra tuz ve maya ilave edilerek karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Mayalanması için üzeri örtülerek sıcak bir yerde 1-2 saat bekletilir. Hamur mayalanınca elma büyüklüğünde bezi yapılır. 25 cm. çapında ve metal para kalınlığında açılır. Ekmek sacında çevrilerek pişirilir. Sertleşmemesi için pişen ekmekler üst üste bir bezin arasına koyulur.

TAHİNLİ EKMEK (14)

Malzemeler:

Hamur için: 1 kg. un
1/2 paket margarin
Bir kibrit kutusu büyüklüğünde Pakmaya
1 kaşık tuz
İçi için: 1 bardak şeker
1 bardak tahin

Hazırlanışı: Hamur malzemeleri karıştırılarak iyice yoğrulur. Mayalanması için yarım saat bekletilir. Mayalanan hamur tek

bezi yapılarak 1-2 cm. kalınlığında açılır. Açılan bezinin üzerine tahinle karıştırılmış şeker yayılır. Hamurun ortasında bir delik açılır ve iç malzemesi görülmeyecek şekilde en kenara kadar kıvrılır. Kıvrılan hamur 20 cm. uzunluğunda kesilir. Kesilen hamur yuvarlak halinde kıvrılır. Üzerine bastırılır. Sıcak fırında kızana kadar pişirilir. (Tandır veya sacda da pişirilebilir)

YAĞLI EKMEK (15)

Malzemeler:

Un, su, maya

Tahin

• Tereyağı

Hazırlanışı: Un, su, maya, tuz karışımıyla hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur açılır. Şeker, tahin ve eritilen yağ içine dökülür. Sonra rulo haline getirilir. Rulo haline getirilen hamur sarılır. Yuvarlaklaştırılır. Tekrar açılarak tandırda pişirilir. Arzu edilirse piştikten sonra da üstüne tekrar şeker serpilebilir.

YUFKA EKMEK (16)

Malzemeler:

Un ve su

Hazırlanışı: Yeteri miktarda un, suyla yoğrularak hamur haline getirilir. Hamurdan küçük küçük beziler alınarak büyük yuvarlaklar halinde oklavayla açılır. Saç üzerinde pişirilir. Yufka ekmek bir çok kadının yardımlaşmasıyla yapılır. Ekmekler yenileceği zaman üzerine hafif su serpilerek katlanır. Yumuşayınca yenir.

SUSAMLI EKMEK (17)

Malzemeler:

Maya, un, su

Tuz ve susam

Hazırlanışı: Un, su, maya ve tuz karıştırılarak hamur haline getirilir. İstenilen büyüklükte yufka ekmek biçiminde biraz kalınca açılır. Üzerine susam serpilir. Bu ekmeğin özelliği susamının çok bol olması ve ekmeğin bütün yüzeyini kaplamasıdır. Susamlı ekmek daha sonra tandırda pişirilir.

SAÇ EKMEĞİ (Yufka Ekmek II) (16)

Malzemeler: Hamur

Yapılışı: Hamur oklavayla ince ince büyük daireler halinde açılır. Ateş üzerinde saçta pişirilir.

BÖREKLER

SAÇ BÖREĞİ I (17)

Malzemeler:

Un, maya, su
Tuz, ıspanak
Peynir, kıyma, patates

Hazırlanışı: Un, maya, su ve tuz karıştırılarak yumuşak bir hamur hazırlanır ve bir süre bekletilir. (Bu hamur yerine sıkma hamuru da kullanılabilir) Hazırlanan hamur mayalanınca küçük beziler yapılır. İnce yufkalar halinde açılır. Ispanak, kıyma ya da haşlanmış patates soğanla kavrularak iç hazırlanır. İç olarak peynir kullanılacaksa kavrulmadan kıyılmış soğanla karıştırılır. Açılan yufkalar içine iç koyularak ikiye katlanır. Saçta pişirilir.

SAÇ BÖREĞİ II (17)

Malzemeler:

İç için: 2 baş ıspanak
4 baş kuru soğan
1/2 kaşık salça
2 kaşık sıvı yağ
Hamuru için: 1 kg. un, yeteri kadar su ve tuz

Hazırlanışı: Ispanak ve soğanlar küçük küçük doğranır. Yağ salça, karabiber ve tuz ilavesiyle iyice kavrulur iç hazırlanır. Un, tuz ve suyla sertçe bir hamur haline getirilir. Hamurdan beziler alınarak tabak büyüklüğünde açılır. Açılan hamurların yarısına ispanaklı iç koyulur. Diğer yarısı kapatılarak sıcak yağ üzerinde arkalı önlü pişirilir.

ISPANAKLI BÖREK I (18)

Malzemeler:

Ispanak, hamur
Soğan, yağ ve salça

Hazırlanışı: Ispanak ince ince doğandıktan sonra haşlanır. Suyu iyice süzülür. Yağ, soğan ve salçayla ocakta karıştırılır. Bu karışım açılan humurun içine koyularak kenarları kapatılır. Tandırda pişirilir. Pişirilen börekler zeytinyağıyla yağlanır.

ISPANAKLI TANDIR BÖREĞİ II (18)

Malzemeler:

2. kg. ispanak
1 kg. soğan
2 kaşık salça
200 gr. tahin
2 kaşık zeytinyağı
maydanoz

Hamuru için: 1 kg un, 1 tatlı kaşığı tuz, yeteri kadar su.

Hazırlanışı: Ispanak, soğan ve maydanoz ince ince doğranır. Yağ, salça, tuz, tahin, soğan ve ispanak birbirine karıştırılır. Un, tuz ve su karışımıyla sertçe bir hamur yoğrulur. Hamurdan küçük beziler yapılır. Yapılan beziler açılarak içine ispanaklı harç koyulur. Kenarları kapatılır. Hazırlanan börekler tandırda pişirildikten sonra tereyağıyla yağlanarak servis yapılır.

ÇÖKELEKLİ TANDIR BÖREĞİ III (18)

Çökelekli tandır böreğinde de ispanaklı tandır böreğinde kullanılan malzemeler kullanılır. Ancak iç olarak ispanak yerine çökelek koyulur. Yine tandırda pişirilir.

ŞİŞ BÖREK I (19)

Malzemeler:

Hamuru için: 1 kg. un
2 limon, 2 yumurta
1 kaşık tuz, alabildiği kadar un
İçi için: yarım kg. yağsız kıyma
1 kaşık biber salçası
İnce doğranmış 1 baş büyük soğan
Karabiber ve pul biber
Suyu için: 3 litre et suyu, iki turunç
Et suyunda pişirilmiş 250 gr. nohut
Sosu için 1 kaşık domates,
1 kaşık biber salçası
1 paket margarin, kuru nane.

Hazırlanışı: Hamur malzemeleri karıştırılarak sertçe bir hamur yoğrulur. Hamur iki ayrı bezi yapılarak 1/4 cm. eninde açılır. Açılan hamur 3 cm. kareler halinde kesilir. Kesilen hamurlara karıştırılan iç malzemesi paylaştırılır. Kare halindeki hamurlar iç koyulduktan sonra kapatılır. Ocakta içine nohut ve turunç suyu ilave edilerek kaytaniılan et suyuna şiş börekler atılır. Şiş börekler suyun yüzüne çıktıkları zaman ocak söndürülür. Tekrar suyun dibine çökmesi için yarım bardak soğuk su dökülür. Yağ ve salça kavrularak şiş böreğin üzerine gezdirilir. Daha sonra nane serpilerek servis yapılır.

YOĞURTLU ŞİŞ BÖREK II (19)

Malzemeler:

Hamuru için: 1 kg. un, 2 limon
2 yumurta, 1 kaşık tuz, alabildiği kadar su
İçi için: Yarım kg. yağsız kıyma
1 kaşık biber salçası
1 büyük baş kıyılmış kuru soğan

Karabiber ve pul biber

Sosu için: 1 kaşık domates salçası, kuru nane

1 kaşık biber salçası, 1/2 paket margarin

Hazırlanışı: Hamur malzemeleri karıştırılarak sertçe bir hamur yoğrulur. Hamur iki ayrı bezi yapılarak 1/4 cm. eninde açılır. Açılan hamur 3 cm. kareler halinde kesilir. Kesilen karelere iç malzemesi paylaştırılır. Üçgen şeklinde kapatılır. Kapatılan hamurlar yağda kızartılarak servis tabağına koyulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Yoğurdun üzerine yağ ve salça gezdirilir. İstenilirse yoğurt dökülmeyebilir.

ÇOBAN BÖREĞİ (20)

Malzemeler:

1/2 kg. patates

1 çorba kaşığı süt

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı iç yağı

1 baş kuru soğan

225 gr. kuzu kıyması, tuz, karabiber

1 çay kaşığı kuru nane

Hazırlanışı: Patatesler tuzlu suda haşlanır. Suyu süzülür. Soyularak sütle püre haline gelinceye kadar eritilerek doğranmış soğanla kavrulur. Sonra et suyu, kıyma ve nane karıştırılarak tekrar kavrulur. Hazırlanan bu karışım yayvan bir kaba koyulur. Üzerine patates serilir. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirilerek servis yapılır.

SİĞARA BÖREĞİ (20)

Malzemeler:

Yufka, yoğurt, sıvı yağ

Çökelek veya peynir

Maydanoz, kırmızı biber

Hazırlanışı: Peynir veya çökelek, kırmızı biber veya kıyılmış maydanozla karıştırılarak iç hazırlanır. Çukur bir kaba yufkaların

arasına sürmek için yoğurt koyulur. İçine sıvı yağ ilave edilerek iyice çırpılır. Yufkalar 7-8 cm. genişliğinde parçalara bölünür. Kesilen parçaların içine hazırlanan harçtan koyulur. Yufkaların üzerine yoğurt sürülür, rulo halinde sarılır. Sarılan börekler kızgın yağda kızartılır (Fırında da pişirilebilir). Biraz pembeleşince çıkartılarak servise hazırlanır.

PAZILI BÖREK (21)

Malzemeler:

Un, pancar yaprağı
Sıvı yağ, soğan, maydanoz
Karabiber veya kırmızı biber

Hazırlanışı: Ispanaklı börek gibi hazırlanır. Ancak böreğin içine ıspanak yerine şeker parçasının yeşil yaprakları koyulur.

MUSKA BÖREĞİ (22)

Malzemeler:

1 kg. un
1 yumurta
1 kase yoğurt
1 çay bardağı yağ
İç i için: Yarım kg. peynir
İki baş soğan, maydanoz, biber

Hazırlanışı: Unun içine yoğurt, yağ, yumurta koyularak hamur yapılır. Peynir, soğan ve maydanoz harç haline getirilir. Hamur açılarak üçgen biçiminde kesilir. İçine hazırlanan harçtan koyularak kapatılır. Orta hararetti fırında pişirilir.

KATMER (21)

Malzemeler:

1 paket margarin
1 kg. un
Tuz yeteri kadar su

Hazırlanışı: Unun ortası açılır. Tuz atılır. Su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur elma bü-

yüklüğünde bezilenir. Beziler oklavayla 40 cm. çapında incecik açılır. Üzerine margarinin 1/4'ü sürülür. Bu hamur bozulur. Üzerine yeniden yağ sürülerek aynı işlem dört kez tekrarlanır. Son defa hamur 1 cm. kalınlığında açılarak ekmek sacında kızarıncaya kadar pişirilir.

DOLAMA BÖREK (23)

Malzemeler:

Un, su, şeker, tuz
Ekmek mayası, peynir
Ispanak veya kıyma

Hazırlanışı: Maya bir parça şeker ve tuzla karıştırılır. Karıştırılan maya unun içine dökülür. Su ile yoğrularak hamur yapılır. İç olarak peynir kullanılacaksa soğan ince ince doğranarak peynirle karıştırılır. Ispanak veya kıyma kullanılacaksa soğanla kavrulur. Hazırlanan hamurdan beziler yapılır. Büyük yufka halinde açılan beziler bir gazetenin üzerine koyulur. İçine kaşıkla sıvı yağ gezdirilir. Hazırlanan harçtan yufkanın arasına serpilir. Gazetenin bir ucu kaldırılarak yufkalar rula biçiminde sarılır. Hazırlanan rulolar tepsiye yerleştirilir. Ruloların üzerine yoğurt, yumurta ve yağ karışımından oluşan harç dökülür. Fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

ISPANAKLI VEYA ETLİ KÖMBE (23)

Malzemeler:

4 kg. un
1 tatlı kaşığı maya
1 çay bardağı susam
1 baş kuru soğan
2 çorba kaşığı salça
1 su bardağı yağ
Su, tuz, ispanak veya kıyma

Hazırlanışı: Maya, tuz, su ve un karıştırılarak hamur haline getirilir. Mayalanması için 1-2 saat beklenir, mayalanan hamur

beş eşit parçaya bölünerek bezi yapılır. Büyükçe bir tepsinin içi 1 çay bardağı yağla iyice yağlanır. Beziler tepsinin çapında oklavayla açılır. Açılan hamur tepsiye yayılır. Aralarına iç koyularak dört kat yapılır. İç olarak soğanla kavrulmuş ispanak veya kıyma kullanılır. Bir tabakta susam bir avuç unla karıştırılır. 1 su bardağı su ilave edilerek bulamaç yapılır. Hazırlanan bulamaç tepsideki hamurun üzerine sürülür. En üste bir su bardağı yağ dökülür ve baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Fırında pişirilir.

ÇÖREK VE HAMURLU YİYECEKLER

PEYNİRLİ ÇÖREK I (24)

Malzemeler:

500 gr. un (4 su bardağı)

250 gr. tereyağı

125 gr. su (1/2 su bardağı)

100 gr. kaşar peyniri

3 adet yumurta

1/2 çay kaşığı pudra şekeri

2 çay kaşığı tuz

10 gr. kuru bira mayası

Hazırlanışı: Bira mayası ılık suda eritilir. Yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar un ilave edilip karıştırılır. Üzeri örtülerek ılık bir yerde kabarcıncaya kadar dinlendirilir. Kalan unun ortası açılarak içine erimiş tereyağı, iki yumurta, kabaran maya, tuz veya şeker eklenerek yumuşak bir hamur haline getirilir. Hamur iyice yoğrulduktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. Avuç içinde yarım santim kalınlığında inceltilerek içine rendelenmiş kaşar peyniri koyulur. Tekrar yuvarlak haline getirilerek kabarcıncaya kadar bekletilir. Bir yumurtanın sarısı iyice çırpılarak kabaran çöreklerin üzerine bir fırçayla sürülür. Önceden ısıtılmış yüksek hararetti fırında 25-30 dakika kadar pirişildikten sonra servis yapılır.

PEYNİRLİ ÇÖREK II (24)

Malzemeler:

Un, hamur mayası
Peynir, kırmızı pul biber

Hazırlanışı: Unun içine peynir rendelenir. Hamur mayası karıştırılarak ılık suyla hamur haline getirilir. Elde edilen hamur mayalandıktan sonra (yaklaşık 1,5-2 saat) yağlanmış tepsiye dökülür. Pembeleşinceye kadar fırında pişirilerek servis yapılır.

PEYNİRLİ ÇÖREK III (24)

Normalden biraz daha yumuşak hazırlanan mayalı hamur, mayalandıktan sonra yağlanmış bir tepsiye dökülür. Rendelenmiş peynir, maydanoz ve pul biber karıştırılarak harç haline getirilir. Hazırlanan bu harç hamurun üzerine serilir. Peynirler kızarıncaya kadar fırında pişirilerek servis yapılır.

SIKMA (25)

Malzemeler:

1 kg.un
500 gr. peynir
1/2 demet maydanoz
4 baş soğan
1/2 paket margarin
1/2 bayat ekmek

Yeteri kadar tuz, su, karabiber ve pul biber

Hazırlanışı: Soğanlar küçük küçük kıyılarak iki kaşık margarinle sararıncaya kadar kavrulur. Peynir ilave edilir. Tuz, karabiber ve pul biberle birlikte karıştırılan malzeme tekrar kavrulur.

Hamurun Hazırlanışı: Bayat ekmek bir bardak su ile ıslatılır. Islanan ekmeklerin suyu sıkılarak, un, tuz ve su ile yoğrulup hamur haline getirilir. Hamurun sert olmasına dikkat edilir. Hamur küçük parçalara ayrılır. Unlanarak ince yufka biçiminde açılır.

Açılan yufkalar iki taraflı olarak sıcak saçta pişirilir. Pişen yufkaya sıcak sıcak margarin sürülür. Arasına hazırlanan iç koyularak sıkıca sarılır.

MANTI (22)

Malzemeler:

Un, su tuz

Kıyma, soğan

salça, karabiber

yağ, sarımsak, yoğurt, kırmızı biber ve nane

Hazırlanışı: Yüksük çorbasındaki gibi hazırlanan hamur kesilerek içine harç konur. (Harç da yüksük çorbasındaki gibi hazırlanacaktır). Hamurun iki ucu birleştirilerek üçgen biçiminde katlanır. Tuzlu kaynar suda haşlanır. Haşlanan hamurlar delikli kevgirle suyu süzülerek tabağa alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Salçalı, naneli ve kırmızı biberli yağ gezdirilerek servis yapılır.

ÇORBALAR

Not: Unla yapılan çorbalar yörede hamur işi olarak nitelendiği için aşağıdaki yemekleri de hamur işi yemekler grubuna dahil ettik.

TİRSİK ÇORBASI (26)

Malzemeler:

Yarım kase dövme

2 su bardağı yoğurt

1 su bardağı un

1 baş sarımsak

1 bağ yılan otu (Tirsik)

Hazırlanışı: Yılan otu iyice yıkanır. İnce ince kıyıldıktan sonra nohut ve dövme ile birlikte büyük bir tencereye konur. Ilık su ilave edilerek ocağa konup iyice karıştırılarak kaynatılır. Malzemenin üstünü örtecek kadar un serpilerek tencere ateşten alınır. Ağız kapalı olarak bir gün mayalanmaya bırakılır. Ertesi gün ser-

pilen un hamur haline gelmiştir. Bu hamur kaşıkla toplandıktan sonra malzeme tekrar karıştırılarak ocağa konur. Bir saat pişirildikten sonra dövülmüş sarımsak ilave edilir. Ateşten indirilen çorba bulgur pilavıyla servis yapılır.

PÜSÜRÜK ÇORBASI (27)

Malzemeler:

1 kg. su
2 kase un
2 baş soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
yeteri kadar kızartmalık yağ
Tuz, kuru nane, pul biber

Hazırlanışı: Yayvan bir kaba serilen unun üzerine el yardımıyla su serpilerek küçük hamurlar oluşması sağlanır. Un eklenerek oluşan hamurlar ayrılır. Bir süre kuruması beklenen küçük hamurlar halka halka doğranmış soğanla birlikte kızartılır. Kızartılan hamurlar tencereye alınarak yarım saat kadar suda haşlanır. Bu arada tereyağında kızdırılan pul biber, kuru nane ve tuz karışımı kaynayan çorbanın üzerine sıcak sıcak ilave edilir. Çorba dinlendikten sonra servis yapılır.

UN ÇORBASI (27)

Malzemeler:

3 çorba kaşığı un
6 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
2 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı tereyağı
Pul biber ve tuz

Hazırlanışı: Un 1-2 kepçe et suyuyla ezildikten sonra tuz ve kalan etsuyu ilave edilerek 10 dakika kaynatılıp ateşten alınır. Başka bir kapta bir bardak süt ile yumurta sarıları karıştırılarak terbiyelenir. Terbiyelenen çorbanın üzerine tereyağında kızdırılan pul biber gezdirilerek servis yapılır.

YÜKSÜK ÇORBASI (13)

Malzemeler:

500 gr. un
250 gr. kıyma
1 yumurta
1 baş soğan
2 limon
1 su bardağı nohut
3 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı salça
Tuz ve karabiber

Hamurun hazırlanışı: 500 gr. un hamur tahtasına elenir. İçine yumurta, tuz ve su ilave edilerek sertçe bir hamur yapılır. İyice yoğrulan hamur üzerine nemli bir bez örtülerek yarım saat kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur un serpilmiş tahtada açılarak 2 cm. kareler halinde kesilir.

İçin hazırlanışı: İnce kıyılmış soğan, tuz ve karabiber kıymaya ilave edilerek iyice karıştırılır. Hazırlanan bu karışım kareler halinde kesilen hamurun içine konur. Hamurun dört köşesi birleştirilerek yapıştırılır. Eritilmiş yağ, salça, et suyu ve nohut kaynatılır. Hamurlar bu karışımın içine atılarak su yüzüne çıkıncaya kadar yaklaşık 30 dakika kaynatılır. Limon suyu ilave edilir. Pişen çorba, üzerine nane serpilerek yapılır.

TUTMAÇ I (15)

Malzemeler:

Yeşil mercimek
Yumurta
Un
Soğan
Salça
Yağ, kırmızı biber ve tuz

Hazırlanışı: Yeşil mercimek haşlanır. Tuz, un ve yumurta karıştırılarak sert bir hamur haline getirilir. Çok ince olmayacak şekilde açılan hamur erişte biçiminde kesilir. Haşlanmış merci-

mekle birlikte pişirilir. Üzerine yağda kavrulmuş soğan, salça ve kırmızı biberli karışım dökülür. Servis yapılır.

TUTMAÇ II (15)

Malzemeler:

4-5 kase et suyu

1,5 kase un

1 kg. su

300 gr. kavrulmuş kıyma ya da haşlanmış yeşil mercimek

2 bardak yoğurt

Pul biber

Tuz, kuru nane

Tereyağ veya margarin

Hazırlanışı: Un su ile yoğrularak hamur haline getirilir. Normal kalınlıkta açılan hamur kareler halinde kesilir. Önceden kavurulmuş kıyma ya da haşlanmış mercimek hamurların ortalarına yerleştirilerek küçük bohça biçiminde yapıştırılır. Bu malzeme güneşte bırakılır. Kuruyan hamurlar et suyunda haşlanır. Daha sonra yoğurt ilave edilerek kaynatılır. Ateşten alınan çorbanın üzerine tereyağında kızdırılan pul biber, kuru nane gezdirilir. Tuz ilave edilerek servise hazır hale getirilir.

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (18)

Malzemeler:

200 gr. yeşil mercimek

200 gr. nohut

1/2 paket erişte

1/2 su bardağı zeytinyağı

2 baş sarmısak

4 baş soğan

1 litre su

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tane limon

Hazırlanışı: Yeşil mercimekler yumuşayıncaya kadar haşlanır. Haşlanmış mercimeğe erişte ilave edilir. Bir başka tercere-

de soğan, salça ve sarmısak yağda kavrulur. Haşlanmış nohut eriştenin pişmesine yakın mercimekli malzemeye ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Kaynatılan bu malzemenin suyu kıvamını bulup koyulaşınca tencere ateşten alınarak hazırlanan sos üzerine gezdirilir. 5-6 dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır.

DÜĞÜN ÇORBASI (20)

Malzemeler:

- 500 gr. koyun boynu
- 1 baş soğan
- 1 adet havuç
- 2 adet yumurta sarısı
- 2 kahve fincanı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Su veya et suyu

Hazırlanışı: Koyun boynu bir tencereye koyulur. İçine su, havuç ve soğan ilave edilerek kaynatılır. Et pişince çıkarılarak suyu süzülür. Süzülen su tekrar ateşe koyulur. Bir kaptan un et suyuyla çırpılarak et suyuna karıştırılır. Tuz ilave edilerek kaynatılır. 15 dakika kaynadıldıktan sonra boyun eti çorbaya koyulur. Yumurta sarısı ve limon suyuyla çorba terbiyelenir. Tereyağı ve kırmızı biber üzerinde gezdirilerek servis yapılır.

ANALI KIZLI-I (21)

Malzemeler:

- 1,5 kg. ince bulgur
- 750 gr. kıyma
- 2-3 baş soğan
- 1 adet yumurta
- Nohut
- Salça
- Yağ
- Tuz, kırmızı biber, nane ve karabiber

Hazırlanışı: Bulgurun içine, un yumurta, tuz ve kırmızı biber ilave edilerek yoğrulur. Soğanlar ince ince kıyılır. Kıyma ile karıştırılarak yağda kavrulur. Kavrulmuş kıymaya salça ve maydanoz koyulur. Daha önce yoğrulan bulgurdan küçük yuvarlak parçalar koparılarak oyulur. Oyulan bulgurun içine kıymalı iç konularak yuvarlak küçük köfteler yapılır. Bulgurun bir kısmı da içi boş küçük yuvarlaklar haline getirilir. Hazırlanan köfteler kaynamış suda haşlanır. Kaynamış nohut ilave edilir. Kızgın yağ ve salça dökülerek malzemeler pişene kadar çorba kaynatılır. Çorba piştikten sonra limon sıkılarak servis yapılır.

ANALI KIZLI-II (21)

Salça, tuz ve su ile ıslatılan bulgur bir süre bekletilir. Daha sonra yoğrulur. Yoğrulan bulgura yağsız kıyma ilave edilerek bir miktar daha yoğrulur. Bu karışımdan yumurtadan daha küçük köfteler yapılır. Hamurun bir kısmı ayrılır. Ayrılan hamurdan nohut büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır. Bir tercedede kuşbaşı et ile nohut haşlanır. Hazırlanan köfteler bu suya karıştırılarak pişirilir. Çorbanın üzerine nane, biber, salça ve yağ karışımından sos yapılarak dökülür. Servis yapılır. İsteğe göre bulgurla hazırlanan büyük köftelerin içine bol soğanlı, kavrulmuş kıyma da konulabilir.

TATAR ÇORBASI (25)

Malzemeler:

Un, su, tuz

Kıyma

Soğan

Karabiber ve kırmızı biber

Hazırlanışı: Un, su ve tuz karıştırılarak hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur açılarak küçük kareler halinde kesilir. İçine tuz, kara biber, kırmızı biber, soğan ve kıyma karıştırılarak hazırlanan iç koyulur. Hamurlar üçgen biçiminde katlanarak yapıştırılır. Suda haşlandıktan sonra üzerine yağ ve salçadan oluşan sos dökülür. Bu sosa arzu edilirse domates de rendelenebilir. Çorbanın üzerine sarmısaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

RÜŞTİYE ÇORBASI (26)

Malzemeler:

Hamur

Süt

Tuz

Yağ

Hazırlanışı: Hamur yufka biçiminde açılır. Açılan hamur kareler halinde kesilir. Kaynar suya atılarak haşlanır. 5-10 dakika sonra süt ilave edilir. Biraz daha kaynatılarak tuz atılır ve servis yapılır.

SÜT ÇORBASI (27)

Malzemeler:

Et suyu, un, süt ve tuz

Hazırlanışı: Et suyu bir tencerede kaynatılır. Sütle un küçük bir kapta iyice çırpılarak et suyuna karıştırılır. Tuz ilave edilerek 20 dakika kadar kısık ateşte kaynatılarak pişirilir. Pişen çorba servis yapılır.

DUL KADIN ÇORBASI (27) (DUL AVRAT ÇORBASI)

Malzemeler:

Hamur için: 1/2 kg un, 1 kaşık tuz, alabildiği kadar un

1 bardak haşlanmış yeşil mercimek

2 litre et suyu

1/2 paket yağ

Bir kaşık domates salçası ve pul biber

Hazırlanışı: Un, tuz ve su kulak memesi yumuşaklığında yoğrularak hamur haline getirilir. Bu hamur açılarak küçük kareler halinde kesilir. Et suyuyla kaynatılan mercimeğe ilave edilir. 10 dakika kaynadıktan sonra üzerine salça ile yağ dökülür. Arzu edilirse limon sıkılarak ya da pul biber serpilerek servis yapılır.

TARHANA ÇORBASI (23)

Malzemeler:

Etsuyu

Tuz

Tereyağı

Yağsız koyun kıyması

Soyulmuş ve ince doğranmış domates

Köy tarhanası

Hazırlanışı: Tarhana bir bardak et suyu veya su ile iyice karıştırılarak 20 dakika ıslatılır. Islatılan tarhana ince bir süzgeçle süzülür. Bir tencerede kaynatılan et suyuna tuz ve tarhana ilave edilerek kaynatılır. Bir başka tencerede kıyma tereyağıyla kavrulur. 3-4 dakika akavrulduktan sonra domates koyulur. Kavrulan domatesli kıyma ile çorba karıştırılır. Servis yapılır.

KAYNAKLAR

1. Renan Yaman, „Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları, II. Milletlerarası Yemek Kongresi, Ankara 1989, s. 466.
2. Orhan Köksal, Türk Halk Mutfağından Turistik Konaklama Yerlerinde Yararlanma, III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri Ankara 1987, s. 221.
3. Mahmut Tezcan, Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri Ankara 1982, s. 128-129.
4. Nurettin Doğanbey, Türk Mutfak Kültürü İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Ankara 1989, s. 127.
5. Mine Arlı, Türk Mutfağına Genel Bir Bakış, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara 1982, s. 20.
6. Müjgan Üçer, Sivas Halk Mutfağı, Sivas, 1992, s. 9
7. Nevîn Halıcı, Akdeniz Bölgesi Yemekleri, Konya, 1983 s. 3.
8. Nurettin Doğanbey, a.g.y. s. 128.

9. Rennan Yamán, a.g.y. s. 467.
10. A. Baysal, T. Kutluay, N. Ciğerim, H. Başoğlu, H. Sacır, Türk Mutfağından Örnekler, HAGEM Yayınları, Ankara, 1993, s. 5.
11. Adana İl Yıllığı
12. Cennet Mamak, 98 Evli, ev hanımı, öğrenimi yok, Yumurtalık-Adana.
13. Nazmiye Çarkçı, 40 Evli, ev hanımı, ilkokul, Adana
14. Dilek Örkmez, 20, Üniversite öğr., Adana
15. Günay Tüzün, 21, Üniversite öğr., Adana
16. Nihan Tur, 35, ev hanımı, Adana
17. Özlem Kısa 22, Üniversite öğr., Adana
18. Melek Ketre, 21. Üniversite öğr., Adana
19. Fatma Süzer, Ortaokul, Kütüphane memuru, Adana
20. Emine Dünder, 55, Dokuztekne köyü, Ceyhan-Adana.
21. Fındık Türkay, 75, öğrenimi yok, Tecirli Aşireti, Adana
22. Sultan Bolkarkaya, 37, ev hanımı, okuma yazma yok, Adana.
23. Kerime Altıparmak, 45, ilkokul, ev hanımı, Adana.
24. Ümmü Üzgüç, 50, öğrenimi yok, ev hanımı, Adana .
25. Hatice Güler, 50, ilkokul, ev hanımı, Adana
26. Hanım Mamak, 50, Evli, ev hanımı, Adana
27. Gülhan Küçükgođe, 20, öğrenci, Adana.