



Türk Mutfağında Geleneksel Etlı Meyve Yemekleri

Osman GÜLDEMİR*, Nevin HALICI¹

Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı

Özet

Her ne kadar bazı insanlar meyveleri yemek içersinde, hele bir de etli yemeklerin karışımında çok fazla tasavvur etmeseler de; yüzyıllardan beri meyve yemekleri kültürümüz içersinde şekillenip, nesilden nesile geçerek muhafaza olmuştur.

Farklı bir kapsam olan geleneksel etli meyve yemekleri; gerek hızlı tüketim alışkanlıklarının yaygınlaşması, gerekse klâsik uygulamaların yeni kuşaklarca pek saygın karşılanmaması yüzünden sonraki dönemlerde yitilmesi ve tamamen unutulması tehlikesine karşı arşivlenmesi önemli görülmüş; elde edilen bilgilerin kayıt altına geçirilmesi amaçlanmıştır.

Bu doğrultuda; bölgelerini temsil eden yaşlı kaynak kişilerle görüşülmüş, konu alanını doğru yansıtan basılı veya basılmamış çalışmalar taranmış ve Türk mutfağında geleneksel etli meyve yemekleri bir araya getirilmiştir.

Ayva dolması, galesi; erik, çağla yemeği; erik, ayva yahnisi, kayısılı gerdanı, lahmi kiraz, yeni dünya kebabı ve bunlar gibi bir çok yemek; kullanılan malzemeler ve kısa tarifleriyle sıralanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Etlı meyve, geleneksel yemekler, meyve yemekleri

1. Giriş

İnsanlar coğrafyalarında bulunan ürünlerden değişik şekillerde yararlanmasını ve ürünlerini en iyi şekilde değerlendirmesini bilmişlerdir. Nesilden nesile, bilinen uygulamalar aktararak, gelişerek ve değişerek günümüz mutfak kültürünü oluşturmuştur.

Genellikle tuzlu olması beklenen yemeklerin, meyvelerle tatlı-tuzlu lezzetlere bürünmesi ilk duyumda çok cazip gelmese de tadım sonrasında akıldan çıkarılması mümkün olmayan hazlar vermektedir. Öyle ki insanlar bu konuda kasideler ve şiirler yazma ihtiyacı duymakta; kaynak kişiler aktarımlarında “ımık ateşe bırak bayılsın”, “yemede yanında yat” gibi söylemlere yer vermektedirler [1].

Meyve yemekleri klâsik mutfakta zeytinyağlı yemekler gibi, menülere çeşni vermesi amacıyla katılırlar. Etlı ve sadeyağlı yapılabilir ve tatlandırmak için şeker yerine pekmez de kullanılabilir [2].

2. Geleneksel Etlı Meyve Yemeklerinden Örnekler

Ayva Dolması (İstanbul): Ayvaların üzerinden kesilip, içleri oyulur. Pirinç yarı haşlanır, kıyma yarı pişinceye kadar kavrulur. Yıkamış kişniş, tuz ve karanfil ilave edilerek yoğrulur. Ayvaların içi bu karışımla doldurulup, küçük bir tepsiye dizilir. Üzerlerine tereyağı parçaları koyulur ve su ilave edilir, kapağı örtülür. Kaynayınca hafif ateşe alınır, şeker veya pekmez ilave edilir. Ayvalar yumuşayınca kadar pişirilir [2].

Ayva Dolması (İç Anadolu, İstanbul): Ayvaların baş kısımları kapak gibi kesilir, içleri oyulur ve kararmaması için limonlu suya atılır. Soğan ve maydanoz ince ince doğranır. Bir kaptaki kıyma, bulgur, soğan, yağ, baharatlar, maydanoz ve tuz iyice karıştırılır. Ayvaların içi hazırlanan karışımla doldurulur ve yayvan bir tencereye dizilir. Ağızları önceden kesilen parçalarla kapatılır. Üzerine sıcak su ve pekmez dökülerek hafif ateşte ayvalar yumuşayınca

* Tel no: 542 304 6373, e-mail: osmanguldemir@gmail.com

¹ Tel no: 536 944 3636, e-mail: nh@nevinhalici.com (Mutfak kültürü araştırmacısı ve yazarı.)

kadar pişirilir. İstanbul ve Konya da bulgur yerine pirinç, üzerine de tereyağı kullanılır. Maydanoz yerine kişniş kullanılabilir [1, 3, 4].

Ayva Gallesi (Amasya): Nohutlu et tuzsuz pişirilir. Ayvalar halka halka doğranır ve bir kaba döşenir. Üzerine şeker konulur. Pişmiş etten üzerine didilir. Nohutlarından bolca koyulur. Hafif ateşte pişirilir. İstenirse pekmez de konulabilir [5].

Ayva Kebabı (Gaziantep): Koyun eti, kuyruk yağı ile birlikte ince kıyılır. Tuz atılıp yoğrulur. Ayvalar dörde bölünür, tekrar enine üçe bölünür, cevizden büyük parçalara ayrılır. Şişlere bir ayva bir köfte dizilir. Izgarada kızartılır. Sahana veya tepsiye alınır. Yağ su ile ısıtılıp kebabların üzerine dökülür, kapak örtülüp hafif ateşte buğulandırılır [6].

Ayva Köftesi (Diyarbakır): Bir kapta kıyma, yumurta, tuz, karabiberi ve pul biberi yoğrulur. Hazırlanan kıymadan küçük ve yassı köfteler hazırlanır. Ayvalar yuvarlak dilimlenerek yağda kızartılır. Bir tencereye bir kat köfte bir kat ayva olacak şekilde dizilir. Köfteler ve kızartılmış ayvanın üzerine su, salça, tuz ilave edilerek kısık ateşte suyu iyice özleşinceye ve ayvalar yumuşayınca kadar pişirilir [7].

Ayva Yemeği (Çorum): Et pişirilir. Ayvalar doğranır ve ete ilave edilir. Pekmez konulup pişirilir [5].

Ayva Yemeği (Kastamonu): Ekmek ayvaları dilimlenir ve haşlanır. Taze kıyma kavrulur, ayvaların üzerine koyulur. Az su ve şeker eklenip pişirilir, üzerine tereyağı koyulur [5].

Ayva Yemeği (Sinop): Ayvalar ayıklanıp soyulur, doğranıp tencereye koyulur. İçine tereyağında kavrulmuş kıyma, şeker ve az su eklenir, pişirilir [5, 8].

Ayvaş (Diyarbakır, Gaziantep): Etle nohut haşlanır ve kavrulmuş soğan, salça ilave edilir. Ayvalar soyulmadan dilim dilim eklenir. Ekşi ise biraz şeker koyulur. Diyarbakır'da nohut koyulmaz [9, 10, 11].

Ayvalı Et (Gümüşhane): Yağlı, kemikli koyun eti pişirilir. Ayvalar dilimlenip etin üzerine konulur. Pişince biraz şeker veya kuş üzümü ve tereyağı koyulur [5].

Ayvalı Yahni (Artvin, İstanbul, Tokat): Etlar su ile ateşe koyulur. Kaynamaya başlayınca üzerine biriken köpüğü alınır. Sudan çıkartılır, iyice süzülür, soğan suyu ve tuz sürülür. Tavada sadeyağı kızdırılır, etler kızartılır ve tencereye koyulur. Pişince, dörde bölünmüş ve kabuğu soyulmadan çekirdek yatakları ayıklanmış ayvalar etlerin kızardığı tavada kızartılır, tekrar tencereye atılır, bir parça tarçın koyulur. Ayvalar yumuşayınca şeker eklenir, pişirilir ve sıcak olarak yenir [2, 3]. Tokat'ta haşlanmış nohutta eklenir, ocaktan inmeye yakın isteğe göre bir kaşık dut pekmezi ilave edilir [12]. Artvin'de ayvanın kabukları soyulur, tatlı ayva ise şekersiz, ekşi ise biraz şekerli pişirilir [3, 5].

Badem Yemeği (Mersin): Kıyma veya kuşbaşı et soğan ile kavrulur. Salça ve bademler eklenir. Şeker ve az su koyulur, pişirilir. Etlar olur ise et önceden pişirilir [11].

Çağala Aş (Erik Sulusu) (Adıyaman): Kuşbaşı yağlı koyun eti kavrulur, cızırdamaya başlayınca domates, biber, salça ve su ilave edip etler pişinceye kadar kaynatılır. Çağalalar ikiye bölünür, pişen ete eklenir. Çağalalar pişince doğranmış sarımsaklar; sarımsaklar pişince de erikler ilave edilir ve pişirilir. İstenir ise etle birlikte kuyruk yağı da doğranabilir veya sadeyağı katılabilir [6].

Çağla Yemeği (Adana): Etle nohut haşlanır. Yağda soğan kavrulur. Çağlalar ikiye bölünüp, soğanlı yağda kavrulur. Bir baş sarımsak doğranır. Domates ve biber salçaları konulur. Üzerine haşlanmış etli nohut ve ekşi (turunç) eklenir, pişirilir [11].

Çağlaş (Gaziantep): Parçalanmış koyu eti üzerine su eklenerek tencereye koyulur ve kaynatılır. Ara sıra köpüğü alınır. Doğranmış soğan, tuzu ve biberi ilave edilir. Etlar iyice yumuşayınca, çekirdekleri çıkarılmış çağlalar ve haşlanmış nohutlar ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır. Çağlalar yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer bir tencerede süzme yoğurt, un ve yumurta karıştırılır, hafif ateşte devamlı karıştırılarak kaynatılır, yemeğin üzerine

boşaltılır, 1-2 taşım kaynatılır ve ocaktan alınır. Yenirken üzerine tereyağında kavrulmuş haspir konulur [11, 13].

Elma Dizmesi (Diyarbakır): Aynen ayva köftesi gibi ancak elma kullanılarak yapılır. Fakat salça koyulmaz, elmalar yağda kızartılmadan da kullanılabilir [6].

Elma Dolması (İstanbul): Aynı ayva dolması gibi yapılır [1, 2, 3].

Elma Kebabı (Gaziantep): Ayva kebabı gibi ekşi kışık elmalarla hazırlanır [6].

Elması (Gaziantep): Ayvaşısı gibi pişer [11].

Erik Dolması (İstanbul): Ayva dolması gibi kişnişsiz iç hazırlanır. Erikler haşlanıp açılır, iç malzemesi ile doldurulur ve tepsie dizilir. Üzerine yağ ve su koyulur. Kaynamaya başlarken şeker veya pekmez ilave edilir, çok hafif ateşte pişirilir [3].

Erik Tavası (Gaziantep): Elması gibi pişirilir. Kıyma ile de olabilir [11].

Erikli Et (Burdur): Kıyma veya parça et tencereye konulur. Üzerine erikler döşenir. Yağ, şeker veya pekmez konulup pişirilir [11].

Erik Aşısı (Isparta): Erik haşlanır, kıyma ve şeker koyulur. Yağ kızdırılır ve eklenir [11].

Erik Yemeği (Bartın, Çorum, Kastamonu, Mersin): Bartın'da: yağ, soğan ve kıyma kavrulduktan sonra mürdüm erikleri ve şeker katılır, pişirilir. Çorum'da: kışın kuru erik haşlanır. Yağla kıyma kavrulur, eriğin üzerine dökülür. Kaynayınca pekmez ilave edilip pişirilir. Mersin'de salça da konulur, kuşbaşı etle de yapılır [5, 8, 11].

Erikli Yahni (İstanbul): Yağlı kaburga etleri su ile ateşe koyulur. Kaynamaya başlayınca üzerine biriken köpüğü kevgirle alınır. Etler sudan çıkarılıp iyice süzdürülür, soğan suyu ve tuz sürülür. Tavada sadeyağı kızdırılıp, etler kızartılır ve tekrar tencereye koyulur. Etlerin kızartıldığı yağda erikler bir iki çevrilir, etlerin üzerine ilave edilir. Şeker serpilip, erikler yumuşayınca kadar pişirilir [2, 3].

Etlı Ayva Kalyesi (Trabzon): Yağda soğan kavrulur. Kuşbaşı etler eklenir ve pişirilir. Ayvalar haşlanır ve ete ilave edilir. Tuz konulur ve kısık ateşte pişirilir [5].

Etlı Ayva Yemeği (Bartın, Bolu): Kemikli et haşlanır. Ayvalar doğranıp, yıkanır ve ete ilave edilir. Şeker ve tuz atılıp pişirilir [5].

Etlı Ayva Yahnisi (Bayburt): Kaburgalar suyunu çekene kadar haşlanır. Soğanlar doğranıp salça ile kavrulur. Ayvalar soyulup, kuşbaşı doğranır ve yemeğe eklenir. Biraz şeker veya bir kaşık kuru üzüm katılır. Hafif ateşte pişirilir [5].

Etlı Kestane (Bolu): Yağlı kuşbaşı et haşlanır. İndirilmesine yakın ateşte kavrulup, soyulmuş kestaneler eklenir ve pişirilir [5, 14].

Gerdan Yemeği (Antakya, Bursa): Boyun haşlanır, kemikleri alınır. Kayısı veya erik ilavesiyle iyice pişirilir. Macun gibi olunca üzerine badem konulur. Bursa'da üzüm ve kayısı ile yapılır [11, 15].

Hurmiye Erikli Et Yemeği (Tokat): Kuşbaşı dana eti, derin bir tavada tereyağında kavrulur. Yağdan süzerek çıkartılır. İçinde tereyağı kalmış tavaya su, ceviz ve mürver (kızılıcık) suyu eklenir. Harlı ateşte hızlıca kaynatılır ve etleri eklenir, kısık ateşte pişirilir. Kuru erikler ılık suda yumuşatılır ve etin olduğu tavaya eklenir, çok kısık ateşte pişirilir [12].

Karaca Eriği Yemeği (Sinop): Aynen ayva yemeği gibi yapılır [5].

Kayıslı Yahni (İstanbul): Aynen erikli yahni gibi pişirilir [12].

Kayıslı Yahnisi (İstanbul, Konya): Parçalara bölünmüş koyun ege kemiği suda kaynarken üzerinde biriken köpüğü alınır, kapak örtülür ve etler pişinceye kadar haşlanır, tuz atılır. Kayısı kuruları yıkanır ve etin üzerine koyulur. Kaynayınca tereyağı ilave edilir ve çok hafif ateşte kayısılar yumuşayınca kadar pişirilir. Şeker veya pekmez koyulur, biraz daha ateşte tutulup, dinlendirilir [1, 3].

Kestane Yahnisi (İstanbul, Sinop): Koyun etiyle, ayvalı yahni gibi yapılır. Yalnız ayva yerine kabukları soyulmuş kestaneler, etin kızardığı yağda kızartılarak tencereye eklenir [3, 8].

Kıymalı Kestane (Bursa): Kabukları soyulmuş kestaneler tereyağında kavrulmuş kıyma ile pişirilir [15].

Lahmi Kiraz: Kirazın suyu çıkarılıp posası ayrılır. Et tokmakla dövülür. Posası ayrılmış kiraz suyu azar azar ete yedirilirken dövme işlemine devam edilir. Kiraz suyu ete yedirildikten sonra baharatlar serpiştirilir ve et tokmağa yapışincaya kadar dövmeye devam edilir [16].

Tatlılı Yahni (İstanbul): Koçun incik etleri az suda ve hafif ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Pekmez ve kuru kayısı ilave edilip, kayısılar yumuşayınca altı söndürülür [17].

Yeni Dünya Kebabı (Gaziantep): Aynen ayva kebabı gibi hazırlanır [6].

Zerdalması (Gaziantep): Elması gibi pişirilir [11].

Zerdali Yemeği (Mersin): Aynı badem yemeği gibi yapılır [11].

3. Sonuç

Türk mutfağı etli meyve yemekleri açısından da oldukça zengindir. Öyle ki ayvadan bademe, kayısıdan elmaya, kestaneden üzüme, eriğe, kiraza, yeni dünyaya kadar bir çok meyve etle birlikte yemek haline gelmektedir.

Genel olarak yemeklerdeki kullanımlarına baktığımızda meyvelerden ayva en fazla tercih edilmekte, ardından erik, kayısı ve diğerleri gelmektedir.

Bölgesel yayılımda ise Ege bölgesinde etli meyve yemeği bilgisine rastlanmazken; Karadeniz, Güney Doğu Anadolu ve Akdeniz’de oldukça yaygın tüketim gözlenmekte, diğer bölgelerde de çeşitlerin varlığı bilinmektedir.

Zengin Türk mutfağı etli meyve yemekleri ile de oldukça dikkat çekmektedir. Fakat yeni nesillerin atalarından kalan kültürlerini yaşam biçimlerinde pek benimsememelerinden, mutfak kültürümüzde gündün güne küreselleşmenin kurbanı olmaktadır. Bu yüzden her yörede, mutfak kültürü bilgilerimiz ile beraber meyve yemeklerimiz ve ilgili ananeler; ilgili yörelerdeki yaşlı ve bölgeyi temsil eden kaynak kişiler ile görüşülerek kayıt altına alınmalıdır.

Kaynaklar

1. Halıcı N. Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri. Rumi Yayınları, 218-221 s, İstanbul.
2. Halıcı N. 1999. Siniden Tepsieye Klasik Türk Mutfağı. Numune Matbaacılık, 168 s, İstanbul.
3. Halıcı N. Türk Mutfağı. Güven Matbaası, 150-152 s, Ankara.
4. Işık N. 2006. Bulgar Yemekleri. Alfa Yayın, 123 s, İstanbul.
5. Halıcı N. 2001. Karadeniz Bölgesi Yemekleri. Gür-Ay Ofset Matbaacılık, 261, 387, 415, 423 s, Ankara.
6. Halıcı N. 1991. Güney Doğu Anadolu Bölgesi Yemekleri. Arı Ofset Matbaacılık, 48-50 s, Konya.
7. Saime A. 2005. “Özel Görüşme” Ev Hanımı (51 yaşında), Yöre, Diyarkakır.
8. Abdülkadiroğlu A. 2002. “Batı Karadeniz Mutfak Kültürü”. Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Koz MS. (Hazırlayan), Kitabevi, s. 477-536, İstanbul.
9. Yurttaş A. 2005. “Özel Görüşme” Ev Hanımı (87 yaşında), Yöre, Diyarkakır.
10. Argül N. 2005. “Özel Görüşme” Ev Hanımı (70 yaşında), Yöre, Diyarkakır.
11. Halıcı N. 1983. Akdeniz Bölgesi Yemekleri. Arı Basımevi, 117-120 s, Konya.
12. Şahin MA. 2006. Honça Tokat Yemekleri. Beyaz Sayfa Matbaacılık, 172 s, Tokat.
13. Halıcı F. 1994. “Çağla Aşı”. Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 112-115, 1-3 Eylül 1994 Ankara.
14. Halıcı N. 2002. “Türk Halk Mutfağı”. Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Koz MS. (Hazırlayan), Kitabevi, s. 223-260, İstanbul.

15. Albay R. 2002. "Bursa'dan Damağa Vurgular". Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Koz MS. (Hazırlayan), Kitabevi, s. 359-372, İstanbul.
16. Koz MS. 2002. "Çiya Sofrası'ndan Küçük Yemek Sözlüğü ve Seçme Yemekler". Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Koz MS. (Hazırlayan), Kitabevi, s. 286-307, İstanbul.
17. Alus SM. 2002. "Meşhur Yemekler". Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Koz MS. (Hazırlayan), Kitabevi, s. 179-190, İstanbul.