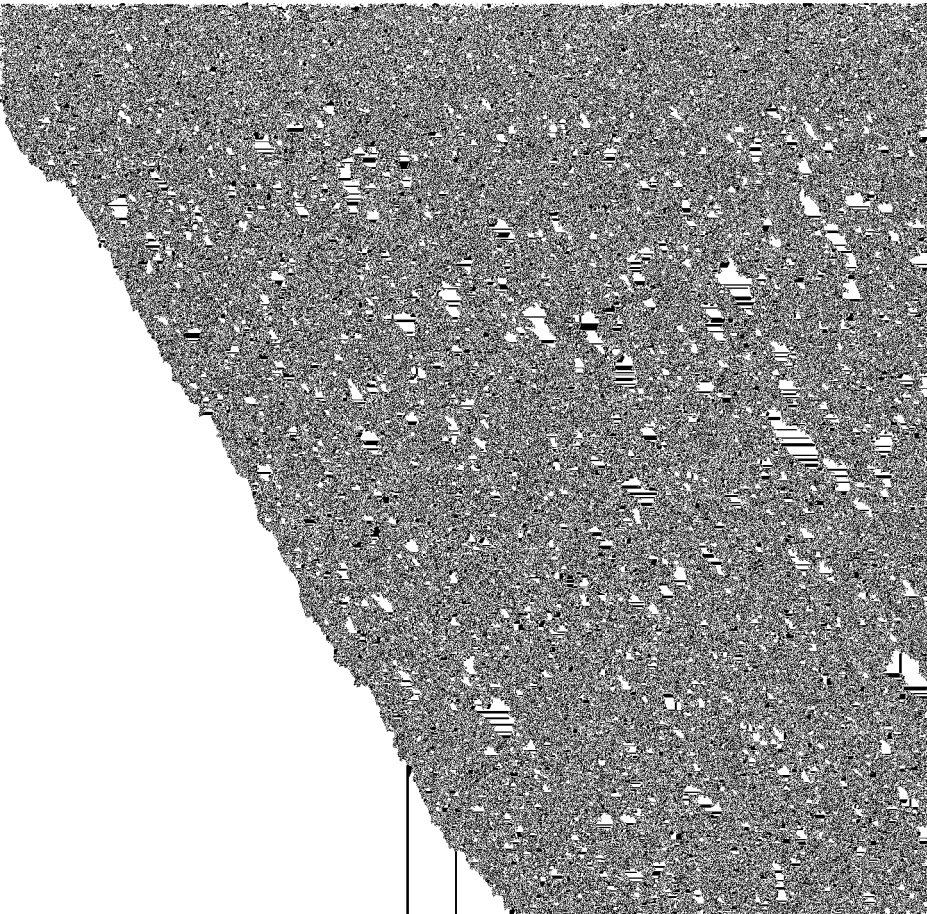


**ADANA MUTFAK KÜLTÜRÜNDE
EKMEKLER VE HAMURİŞİ
YEMEKLER**

*Yrd. Doç. Dr. Erman ARTUN**



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.

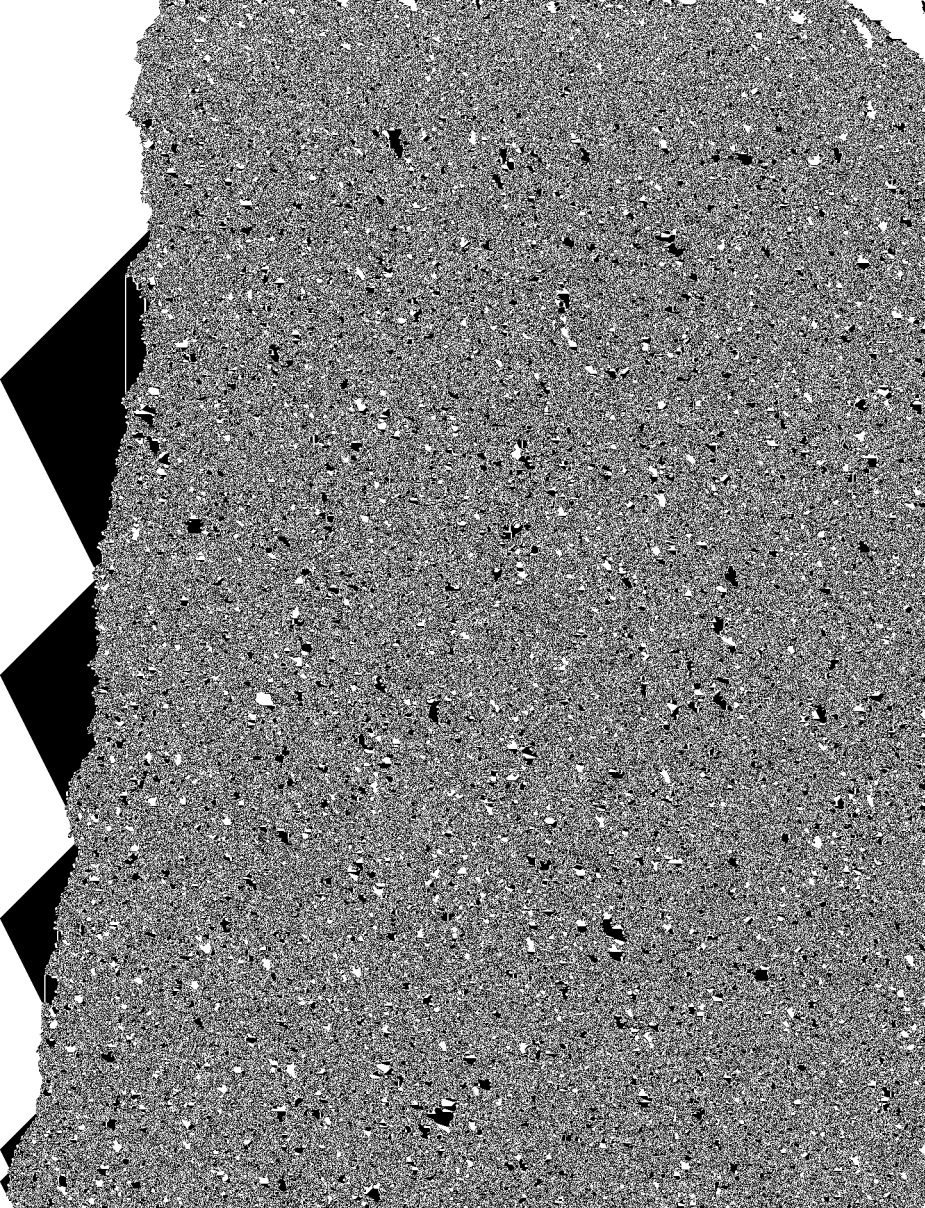
Adana mutfağı çeşitli mutfak kültürlerinin, içiçe yaşadığı zengin bir mutfaktır. Türk kadınının mutfak ve yemek konusunda tutucu olması binlerce yılda oluşan bir kültürün günümüze kadar gelmesini sağlamıştır. Hayvancılık yakın zamanlara kadar temel geçim kaynağıydı. Tarım, buğday, hububata bağlı ekonomi, 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. Etili 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, sarmsak, nane vb.(11)

Göçebe kültüründen. yerleşik kültüre en son geçen Adana



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)

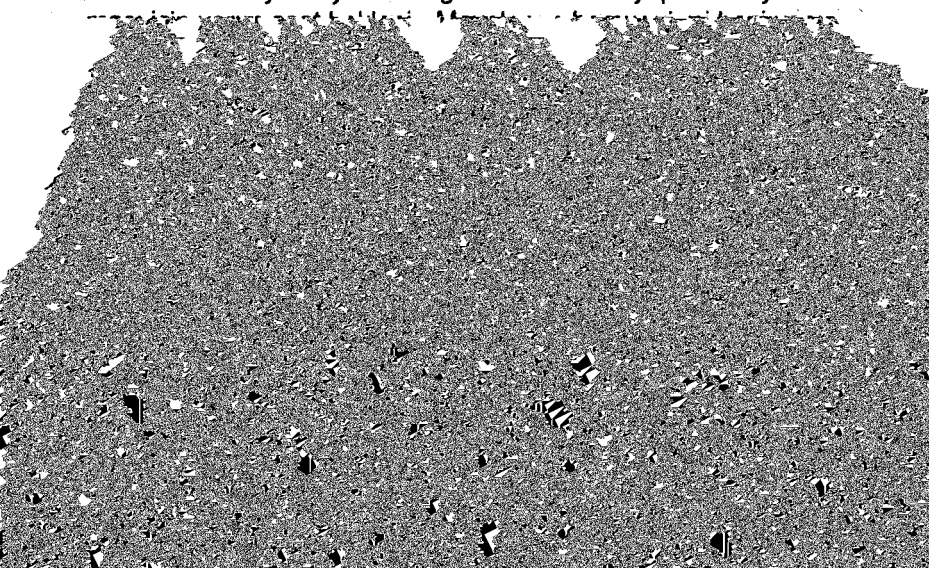
Mayalanmış hamur elma büyüklüğünde bezilenir. Bezilerin üstü ısıtılır. Susam ekilerek elle açılır. Daha sonra tandırda pişirilir.

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. Mayalan-

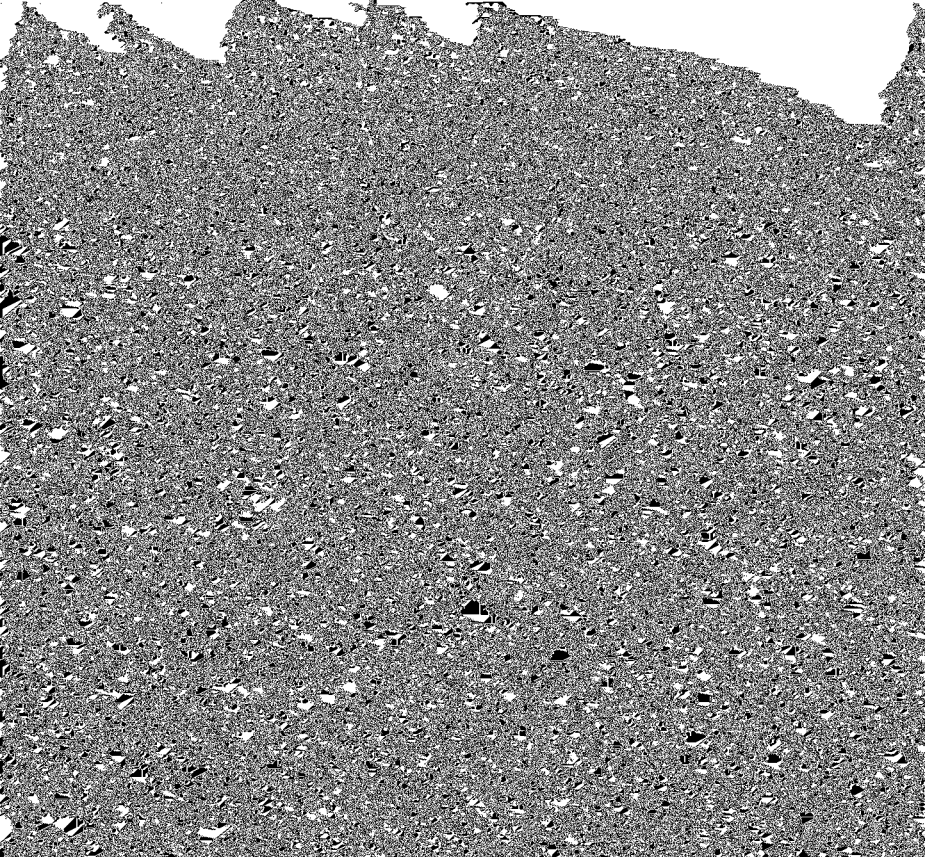


Hazırlanışı: Pul biber haşlanır. İnce kıyılır. Doğranmış kuru soğan ilave edilir. Domatesler küçük küçük doğranır soğanla karıştırılır. Bu malzemeye bir çay bardağı sıvı yağ dökülür. Tekrar karıştırılır. Fırın tepsisine bir çay bardağı sıvı yağ dökülerek tepsinin her tarafı yağlanır. Hamur parçaları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

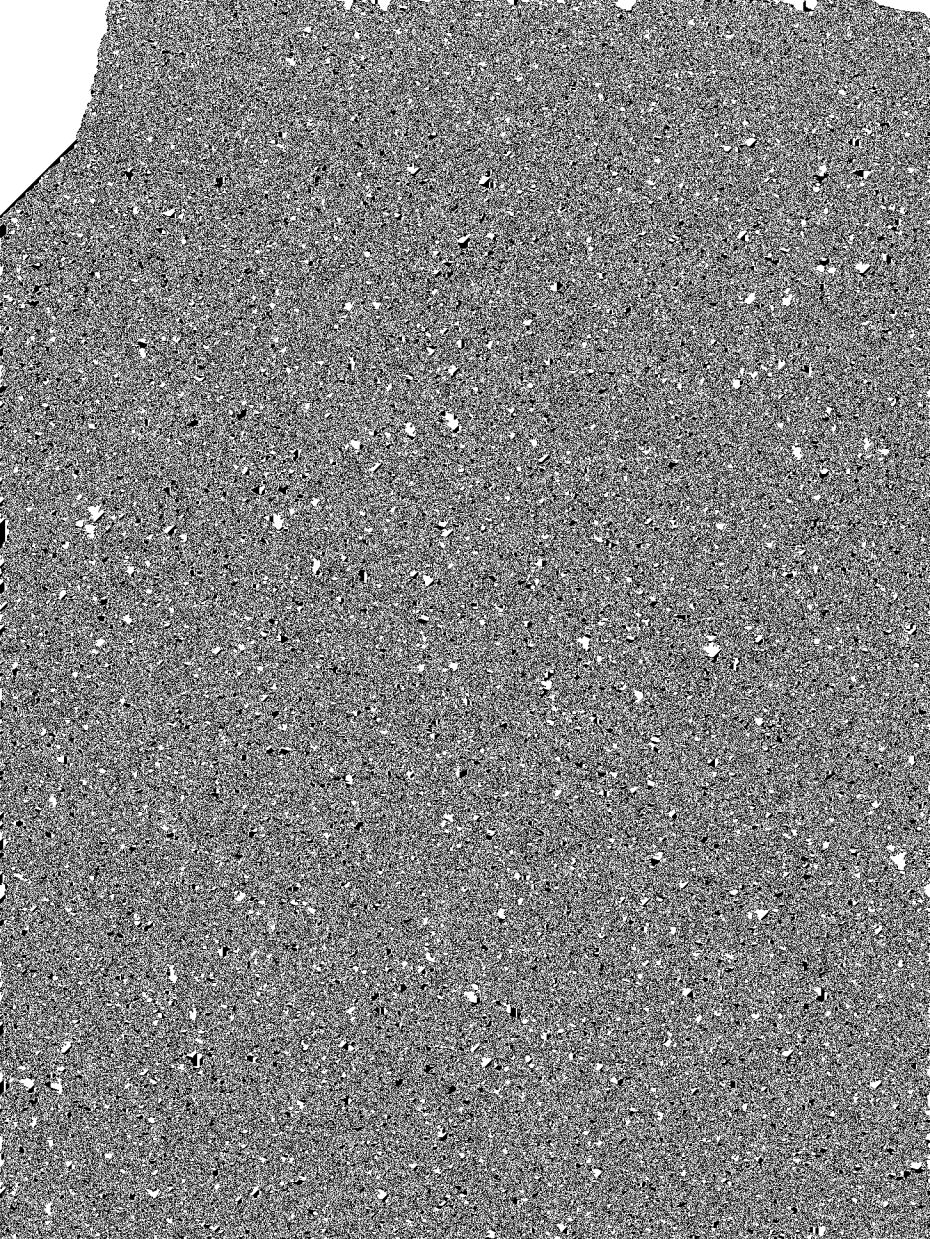
SETİKLİ EKMEK (14)

Malzemeler:

- 1 kg. setik
- 2 bardak un
- 1 corba kaşığı Pakmaya



bezi yapılarak 1-2 cm. kalınlığında açılır. Açılan bezinin üzerine tahinle karıştırılmış seker yayılır. Hamurun ortasında bir delik



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). Hamur önce bir tepsiye serilir ve küçük

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. Ocağa içine nohut ve turunç suyu ilave edilerek kaytaniılan et suyuna şiş börekler atılır. Şiş börekler suyun yüzüne çıktıkları zaman ocak söndürülür. Tekrar su-

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 vağda kızartılarak servis tağağına koyulur. Üzerine şar-

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 ispanak yerine şeker parçasının yeşil yaprakları koyulur.

MUSKA BÖREĞİ (22)

Malzemeler:

1 kg. un
1 yumurta
1 kase yoğurt
1 çay bardağı yağ
İçi 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-

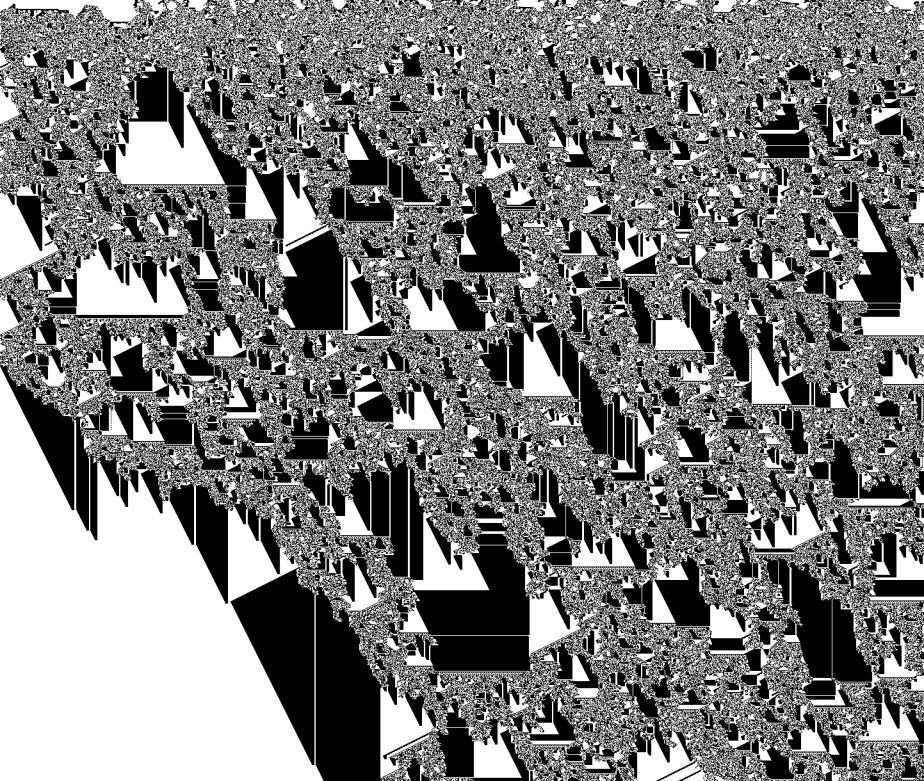
yüklüğünde bezilenir. Beziler oklavayla 40 cm. çapında incecik açılır. Üzerine margarinin 1/4'ü sürülür. Bu hamur bozulur. Üzerine yeniden yağ sürülerek aynı işlem dört kez tekrarlanır. Son defa hamur 1 cm. kalınlığında açılarak ekmek sacında kızartınca ya kadar pişirilir.

DOLAMA BÖREK (23)

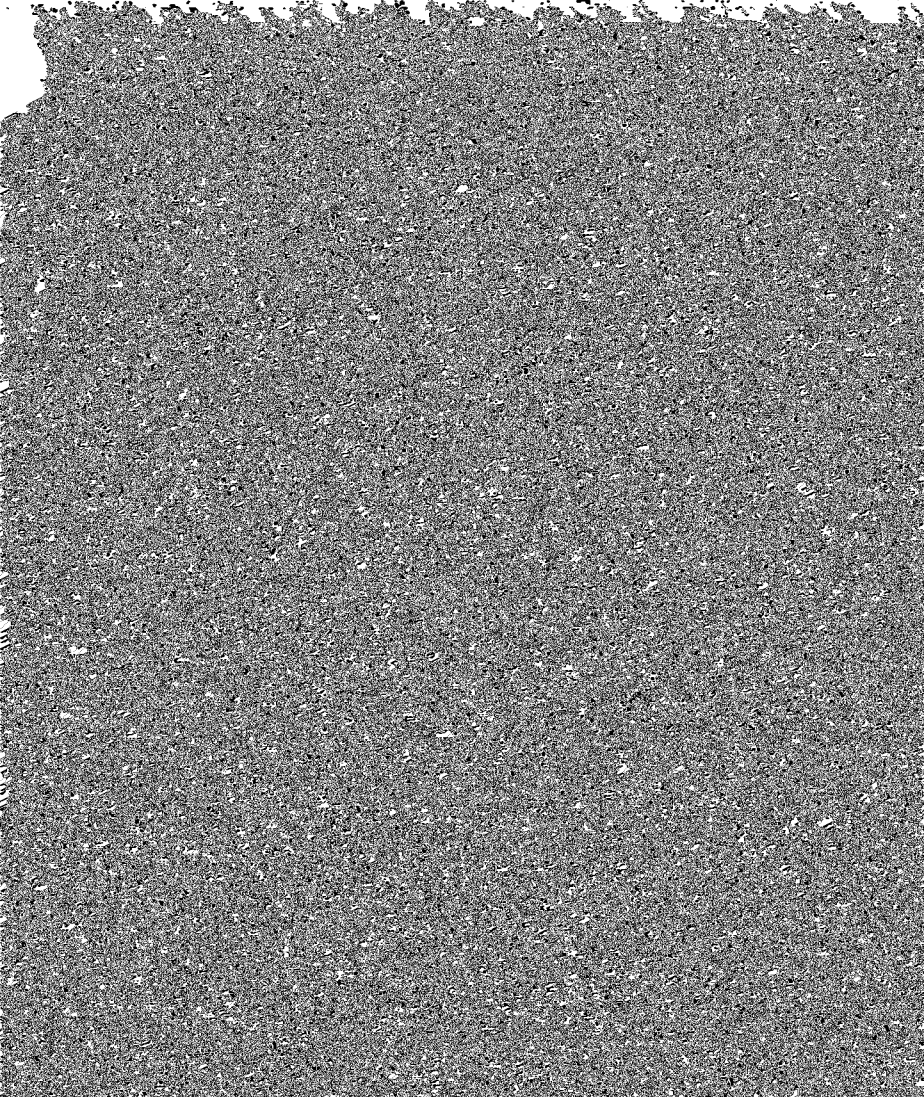
Malzemeler:

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 votka halinde



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 ıspanak 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



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

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, sarmısak, 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 sarmısaklı 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

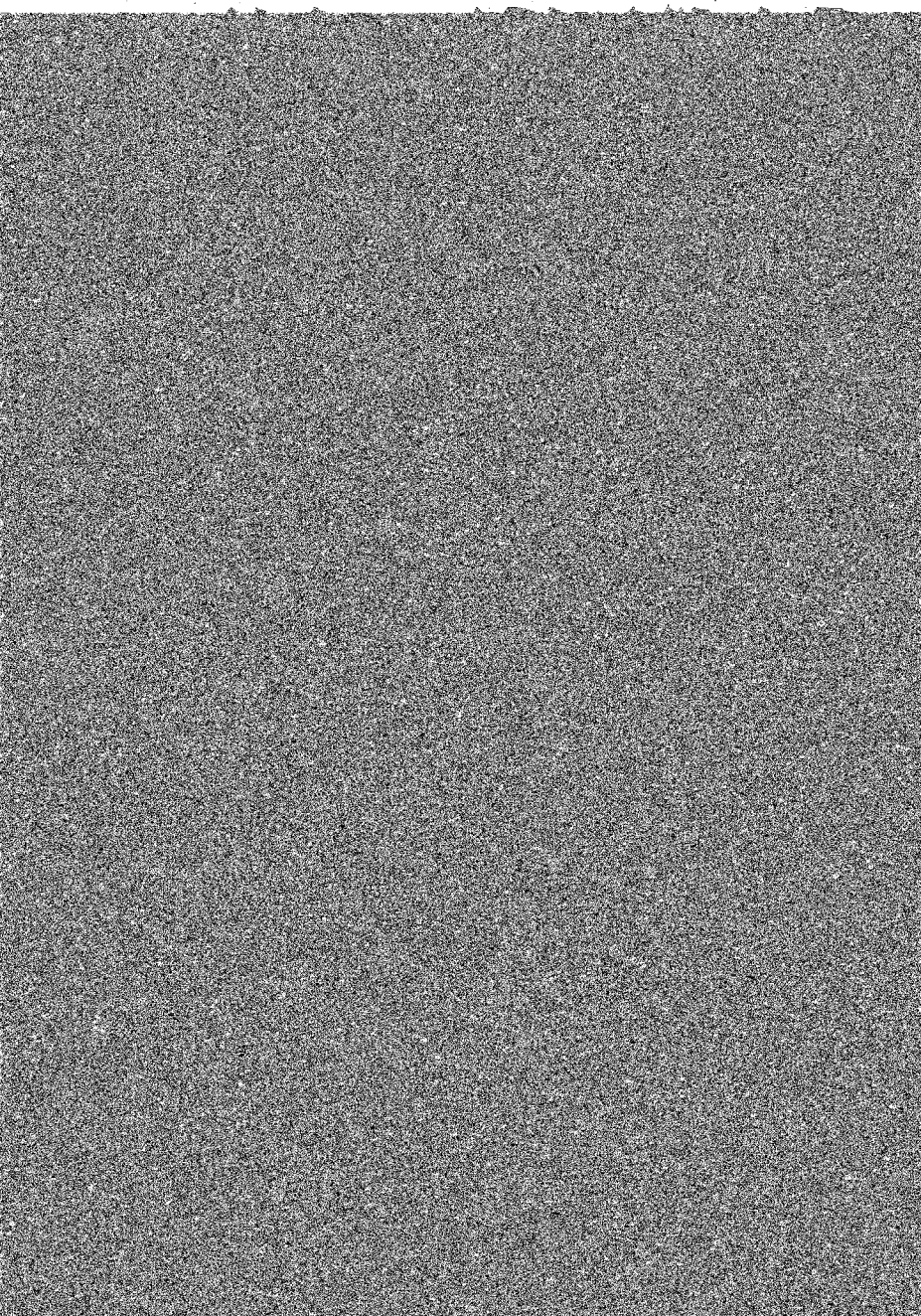
2 su bardağı yoğurt

1 su bardağı un

1 baş sarmısak

1 bağ yılan otu (Tirsik)

Hazırlanışı: Yılan otu iyice yıkanır. İnce ince kıyıldıktan sonra çok yo dövme ile birlikte büyük bir tepsiye konur. İlk se-



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. İyi ce yoğrulmuş 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 kavrulmuş 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

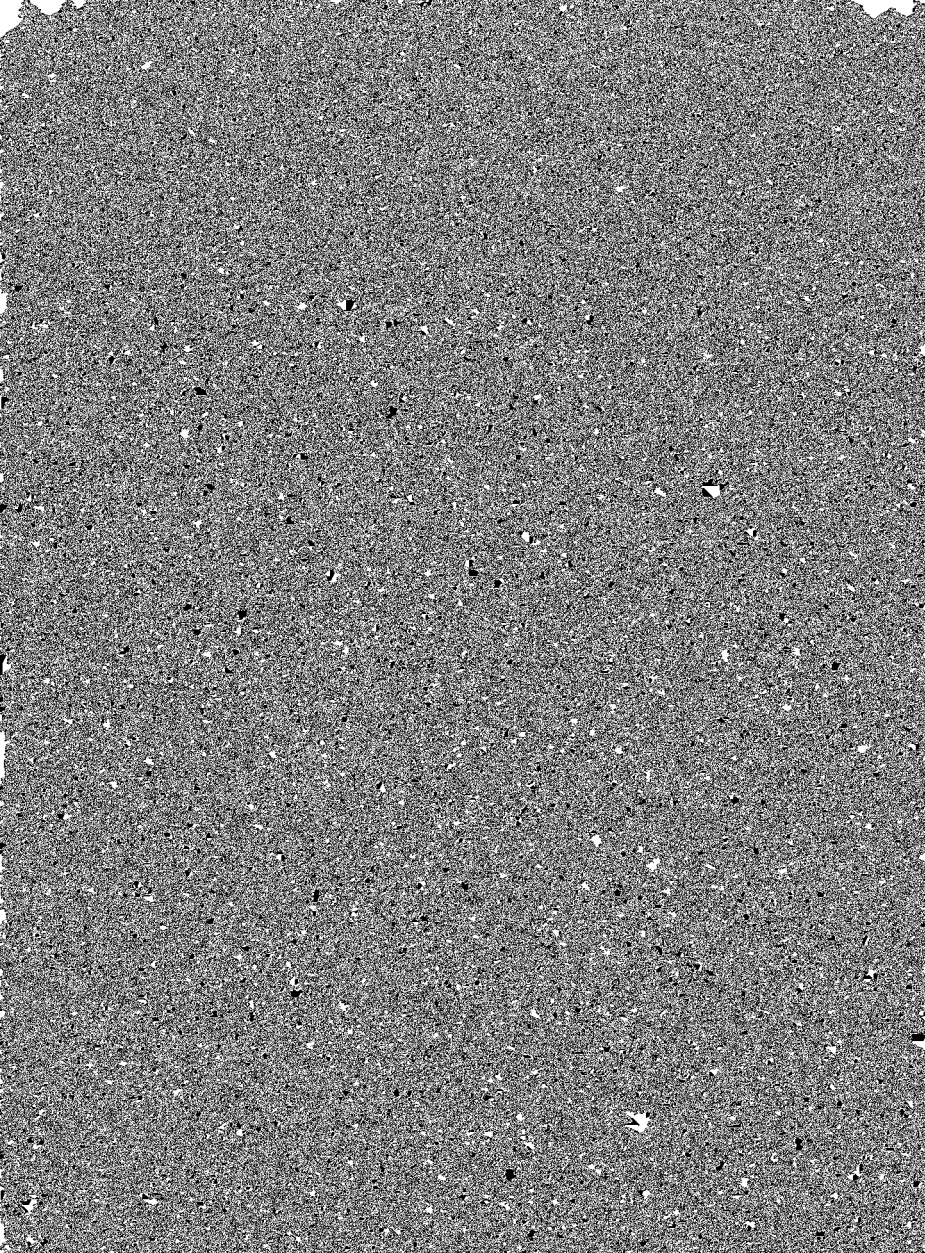
1 litre su

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 eristenin pismesine yakın mercimekli malzemeve ilave edilerek



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 tercerede 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. Kavrulmuş 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. Nevin 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. Cięerim, H. Bařoęlu, H. Sa-
cır, Türk Mutfağından Örnekler, HAGEM Yayınları, An-
kara, 1993, s. 5.
11. Adana İl Yıllığı
12. Cennet Mamak, 98 Evli, ev hanımı, öğrenimi yok, Yu-
murtalık-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