

Mevlevi Mutfağı

Nevin Halıcı





Hız. Ateş-baz-ı Veli mutfakta tutmacı karıştırıyor.

**mevlana'nın eserlerinde
adı geçen ve günümüzde konya'da
devam eden uygulamalar**

çorbalar

“Mesih gibi gökten yemek getir; insanları vazgeçir şu ekmekten, şu çorbadan.”

(d2: 395-b: 33009)

“Şöhretin boğazını açlıkla sık; çorbayla coşma.”

(d5: 364-b: 4694)

*“Sen de oruç tut da zevk ve neşe sofrasını bekle;
o kerem sofrası, kelem (lahana) çorbasından elbette iyidir.”*

(d3: 258-b: 58)

*“Gönlü dar birisisin sen; o ciğer yiyenlerin yanına varır, ciğer kesilirsen
seni tutarlar, çorbalarına atıverirler.”*

(d3: 116-b: 955)

Mevlana aşağıda verilen çorbalarla birlikte, lahana ve ciğer çorbalarından da bahsetmiştir. Adı geçen çorbalardan lahana çorbasının Karadeniz Bölgesi'nde, ciğer çorbasının ise İstanbul Mutfağı'nda yaşamasına rağmen ikisi de Konya Mutfağı'nda yaşamamaktadır. Ciğer çorbası *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*'nde bulunduğu için o bölümde verilmiştir. Lahana çorbası ise kapsam dışı tutulmuştur. Gerçi Mevlana Karadeniz'in mısır ekmeğinden de bahsetmiştir ama ya o dönemde Konya'da mısır ekmeği yapılıyordu ya da Karadenizli bir müridinin Dergâh mutfağında bunları uygulamış olması muhtemeldir.

İŞKEMBE ÇORBASI

(4 KİŞİLİK)

“Mesela bir adam, misafirinin canı işkembe çorbası istediği...”

(fm: 116)

İşkembe çorbası Konya'da günümüzde uygulanan bir çorbadır. Özellikle Kurban Bayramı'nda kurban kesilen her evde kurbanın taze işkembesiyle hazırlanır, yüzünün yağına kırmızıbiber atılır. Çorba limonla sofraya alınır.

250 g temizlenmiş, yıkanmış işkembe	2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
5 su bardağı su	2 yemek kaşığı un
Yeterince tuz	

terbiye için

1/2 su bardağı üzüm sirkesi	Yeterince tuz
6 diş sarımsak	

yüzüne

1 yemek kaşığı sadeyağ	1 çay kaşığı kimyon, nane veya tarçın
------------------------	---------------------------------------

beraberinde

Tandır ekmeği

Çorba tenceresinde işkembeleri su ile ateşe koy. Kaynamaya başlayınca üzerine biriken köpüğü al, kapak ört; yumuşayınca kadar, yaklaşık 2 saat (basınçlı tencerede 1 saat) haşla; tuz at, beş dakika sonra ateşten al. Suyunu süz, azalmışsa sıcak su koyarak beş su bardağına tamamlar. İşkembeleri ince kıy.

Tencerede yağı erit, unu koy, karıştırarak un ağarınca kadar pembeleştirmeden kavur. İşkembelerin suyunu soğuk olarak ilave et, kaynamaya başlayınca karıştırarak işkembeleri koy, kapak ört; hafif ateşe al, beş dakika daha kaynat.

Sirkeyi bir kaba koy. Sarımsakları tuzla döv, sirkeye karıştır. Kaynamakta olan çorbaya ilave et. Gerekiyorsa tuz at. 5 dakika daha kaynat, çorba tasına doldur.

Tavada yağı kızdır, çorbanın yüzüne gezdir. Kimyon, nane veya tarçın serp, tandır ekmeğiyle birlikte sofraya çıkar.

KIŞ KABAĞI

(4 KİŞİLİK)

*“Ne acııp ağaçtır ki, bazı kere elma verir, bazı kere kabak;
gah zehir verir gah şeker; gah dert verir gah derman.”*
(d1: 15-b: 95)

Kabak kalyesinin günümüzün kış kabağı olması kuvvetle muhtemeldir. Burhan Oğuz: “Kalle kabak Konya’nın kış kabağı olup aynı yerde galle, tatlı ve kırmızı kabağın haşlanmasına takılmış addır” demektedir. Konya’da “kabak gallesi” ya da “galle gabak”, “sütlü kabak tatlısı”nın da adıdır.

Konyalı hanımlara göre, bu yemek yağlı etten yapıldığı için ayrıca yağ konulmaz. İçinde pekmez olduğundan soğan da kullanılmaz.

Mangalda pişirmezsensiz, nohutla eti yarı haşladıktan sonra diğer malzemeleri koyarak da pişirebilirsiniz. O hâlde, nohut ve et yemekte sert kalmaz.

*1/2 kg yağlı koyun eğe kemiği, el büyüklüğünde parçalara ayrılmış
1/2 su bardağı nohut
1/2 kg kış kabağı
1 yemek kaşığı sadeyağ
1/4 su bardağı sirke
1/4 su bardağı pekmez
1 su bardağı su
Yeterince tuz*

Etleri yıka, kulaklıya döse. Nohutları yıka, etlerin üzerine saç. Kabakları yıka, halka doğra, üzerine döse. Yağ, sirke, pekmez, su ve tuzu ilave et.

Kapak ört, kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, etler pişene kadar, yaklaşık 1 saat pişir.

PIRASA KALYESİ

(4 KİŞİLİK)

“Başaklar seher yeliyle dalgalanıyor; ova yemyeşil pırasayla dopdolu.”

(m4: 445-b: 3251)

Pırasa, Konya'da çok kullanılan kış sebzelerindendir. Günümüzde salça ile yapılmakta; pırasaya acı çok yakıştığı için pul biber de atılmakta, tarçın kullanılmamaktadır. Osmanlı mutfaklarında, pırasada kullanılan tarçının Selçuklu döneminden gelmiş olması muhtemeldir.

- 1/2 kg pırasa*
- 1/4 kg kuşbaşı kuzu veya koyun eti*
- 1 yemek kaşığı sadeyağ*
- 1 tatlı kaşığı sızdırılmış kuyruk yağı*
- 1 soğan, yemeklik kıyılmış*
- 1 su bardağı et suyu*
- 1 çay kaşığı tarçın*
- Yeterince tuz*
- 1 salkımlı koruk veya yeterince koruk suyu*

Pırasaları ayıkla, 4 santim uzunluğunda doğra, yıka, süzgece al. Eti tencereye koy, bıraktığı suyu çekinceye kadar kavur; yağları, soğanı ilave et, soğanlar sararınca kadar kavur.

Pırasaları üzerine bas, et suyunu ilave et. Tarçını, tuzu at, kapak ört. Kaynamaya başlayınca hafif ateşe al. Kuruğu veya suyunu koy. Et ve pırasalar yumuşayınca kadar, yaklaşık 40-50 dakika pişir.



SAFRANLI ZERDE

(4 KİŞİLİK)

“A safran, safran oluncaya dek su iç de sonra zerdeye gir.”

(m4: 157-b: 1080)

“Bazı kimseler vardır ki, doğrudan bal yiyemeyip ancak zerde, pirinç, helva ve daha başka yemeklere karıştırmak suretiyle yiyebilirler.”

(fm: 300)

Zerde de günümüzde bal yerine şekerle yapılmaktadır. Balla yapılan zerde seçkin bir tada sahiptir. Konya’da eskiden, pekmezle yapıldığı da yaşlı hanımlar tarafından ifade edilmiştir.

1/4 çay kaşığı safran

1 yemek kaşığı su (safranı ıslatmak için)

1/2 su bardağı pirinç

5 su bardağı su

1,5 su bardağı şeker veya 1 su bardağı sızdırılmış bal

1 yemek kaşığı gül suyu

Safranı, akşamdan suda beklet.

Sabah, pirinci ayıkla, yıka; üzerini örtecek kadar ılık suda soğuyuncaya kadar beklet, yıka, süz; bir tencerede suyla ateşe koy. Kaynamaya başlayınca, çok hafif ateşe al, pirinçler iyice yumuşayuncaya kadar, yaklaşık 30 dakika pişir. Özleşince, şekerin yarısını ilave et, kaynayınca diğer yarısını karıştır; 10-15 dakika sonra koyulaşınca, safranı süz, suyunu ilave et. Bir taşım kaynayınca tabaklara dök.

Bal kullanılacaksa, safran bir taşım kaynayınca karıştırarak balı ilave et, bir taşım daha kaynat, tabaklara dök. Soğuyunca yüzüne gül suyu serp.

ZERDALİ HOŞAFI

(4 KİŞİLİK)

“Bir adam zerdali ağacının meyvesini silkip yiyordu. Bahçe sahibi ona: ‘Allah’dan korkmuyor musun?’ deyince adam: ‘Neden korkayım? Ağaç Allah’ın, ben de Allah’ın kuluyum; Allah’ın kulu Allah’ın malından yiyor’ dedi. Bağ sahibi ‘Dur da cevabını vereyim’ diyerek bir ip getirdi ve adamı ağaca bağladı, sopa ile dövmeğe başladı. Adam ‘Allah’dan korkmuyor musun?’ deyince bahçe sahibi ‘Neden korkayım? Sen Allah’ın kulusun, bu da Allah’ın sopası; Allah’ın sopasını Allah’ın kuluna vuruyorum!’ dedi.”

(fm: 233)



O dönemde zerdalinin öyle yenildiği gibi şerbet olarak da değerlendirilmesi muhtemeldir. Eflak’de kayısı hoşafından bahsedilmektedir. (*Ariflerin Menkıbeleri* 2, s. 220).

Anadolu’nun birçok yerinde olduğu gibi, Konya’da da hoşaf geleneksel sofralarda yer alır ve “söz kesen”dir. Hoşafı gören kişi sofraya başka yemek gelmeyeceğini anlar ve sofradaki son yemekle karnını doyurur.

150 g zerdali kurusu

1 litre su

Yeterince üzüm pekmezi veya 200 g şeker

Zerdalileri ayıkla, yıka, tencerede suyla ateşe koy. 5 dakika sonra kaynamaya başla-yınca hafif ateşe al, 10 dakika kaynat. Şekeri at, 10 dakika daha kaynat. Soğuyunca hoşaf tasına doldur, sofraya çıkar.