

ÇİGBÖREK

Sevengül KARASUBAŞI*

Anadolu'nun pek çok yerinde ve özellikle de Eskişehir'de yaşayan Kırım Tatarları, Kırım'da sahip oldukları bir çok gelenek ve göreneği Anadolu'da yaşatmaya devam etmektedirler.

Bunların başında "milliy emek" adını verdikleri "köbete", "cantık", "ırımşık", "tataraş" ve "çiberek" gibi yemekler gelmektedir.

Bu yemekler içinde köbete, tataraş ve çıgbörek özel bir yere sahiptir. Özel gün yemeği olarak adlandırabileceğimiz bu yemeklerden köbete ve tataraş misafir ağırlamak için hazırlanırken, çıgbörek düğün, sünnet düğünü, mevlit vb. pek çok özel günde pişirilmektedir.

Eskişehir'in simgesi haline gelen ve en çok tanınan yemeği olan çıgböreğin tarifini uzun yıllardır düğünlerde bu böreği pişiren Açıday Pehlivan adlı Tatar bir hanımdan aldık. Kaynak kişimiz çıgböreği şöyle tarif etti:

"Beş adama kararlaştırılan sofraya çiberek azırlamak için: 550 gram un, tuz, 2 tas su, kıyması için 500 gram koyun eti, 2 tane soğan, tuz, karabiber, pişirmek için kereği miktarda yağ (Çiberekler yağga bırakıldığında yaldamak kerekler) alına.

Ev şeraitinde çiberekke kararlaştırılan hamır şöyle azırlana: Çanak içindeki unun ortası oyula. Çukurcuk azır olgan son, içine çiy ırırta karıştırılğan tuzlu suvni koşıp, parmaklarının uçlarınen suvnın çevre etrafındaki unı yavaş yavaş çekip suvga sindirile. Böyleliknen, singenlikke bütün unun üçten biri kısmısı sindirilgen son, asıl olgan yarı singen hamırni kalğan unnen karıştırıla. Unmn

episi hamırğa çevrilgende, çetlerini ortağa toplay, hamır basmak devam ettirile içindeki un kesecikleri kalmaganına emlin olğan son, hamır 400-500 gramlık büyüklüklere bölüp, bir daa yahşı edip ellep, olar kona çetine koyula, üstleri beznen örtüle, Aradan 20-25 dakika keçken son hamır alma koleminde küçük küçük büyüklüklere bölüne. Er biri ayrı ayrı ellenip kene üstleri örtüle. Aradan on dakika keçken son, çiberek yufkalarını açıp başlamak mümkün.

Çiberek yufkalarını iki milimetr kalınlıkta açkan son yarısına kıyma koyup, ikincisi yarısı onun üstüne kapaklanıla. Yarım ay şeklini bergen son, çetlerini mahsus kazan içinde çok miktardaki yağnen kızartıla."

Çıgböreğin tüm dertlere deva olduğunu söyleyen kaynak kişimiz bunu anlatan şu şiiri de tarfine ekledi:

ÇİBEREK

Ataydan kalğan aşlar etli maylı hamırş
Köbetemen, katlama, lakşa, cantık, tataraş

Tabakberek, ırımşık ya da mingen çiberek

Çiberekmen kim össe hastalık neken bilmes

Balaban bir doktor aytkan tansiyonlu
Bir kartka, babay başka çare yok çiberek kerek

Sağa başın avursa ya da keleş gavur bir sancı

Dakkasında keser çiberektir ilacı

Kaynak Kişi: Açıday Pehlivan, 52, İlkokul mezunu, Evli, Temmuz 1994.

Sözlük

Avur-: çevir-, ayt-: söyle-, balaban: genç, çet: parça, maylı: mayalı, mingen: biraz, ös-: ye-, yahşı et-: düzelt-, yaldamak: kabar-

* H.Ü. Türk Halkbilimi Yüksek Lisans Öğrencisi.