

ÇUKUROVA YEMEKLERİ 2

Sayın **Tirşik** Dergisi okuyucuları, dergimizin Ocak-Şubat-Mart 2009 sayısında tandır çöreğini anlatmıştım. Bu sayımızda tandır böreğini anlatıyorum.

Tandır Böreği:

Tandır böreği tandırda yapılır ve içine konulan içle adlandırılır. Et böreği ispanak böreği, çökelek böreği, gibi adlandırılır. Tandır çöreğinin yapımında kullanılan araçlar, tandır böreğinin yapımında da kullanılır. Ancak malzemelerde iç olarak değişiklikler var. Şimdi tandır böreğinin yapımında kullanılan araç ve malzemeleri tanıyalım.

Araçlar;

Tandır: Dairemsi şeklinde 30-40cm çaplı 2-3cm kalınlığında doğadan hazırlanan taş. Çörek bu tandırın üzerinde pişer.

Sacayağı: Ateşte tandırın üzerine konduğu, üçayağı olan bir çemberdir. Demirden yapılır. Sacayağı bulunmadığı zaman, üç taş üçgen şeklinde konularak sacayağı oluşturulur. Tandır sacayağı üzerine konur (yerleştirilir).

Dayama: Yarım ay şeklinde doğal taştan yapılır. Tandırda sertleşen çöreğin dayamaya dayanarak ateşte kızarması sağlanır.

Ekmek Tahtası: Üzerinde hamurun açıldığı ahşaptan dikdörtgen biçiminde yerden 20cm yüksekliğinde ayakları olan masa şeklindedir. Ayakları kısa masa gibidir.

Oklava: 50-100cm uzunluğunda 1-2cm çapında ahşaptan yapılmış silindir şeklindedir. Çöreğin ekmek tahtası üzerinde açılmasında kullanılır.

Malzemeler;

Un: Doğal kepekli buğday veya mısır unudur. Un kepekli veya kepeksiz olarak kullanılabilir.

Su: Doğadan alına n içme suyu kullanılır.

Tuz: Tuz her yerde bulunan tuz yeteri kadar kullanılır. Kaba tuz daha iyi olur.

İç: Böreğin adı börekte kullanılan içe göre isimlendirilir. Böreği yapmak için hangi içi kullanacak ise o içi hazırlanır.

Etli İç hazırlanışı: yeteri kadar et bir tencere içerisinde suyu çekilene kadar kavrulur. Sonra içerisine yeteri kadar 0,5cm büyüklüğünde doğranmış soğan konulur. Soğan kavrulana kadar pişirilmeye devam edilir. İçine konacak soğanın miktarı isteğe bağlıdır.

Ispanaklı İç: Soğan 0,5cm büyüklüğünde doğranır. Ispanaklar temizlenerek 3-4cm boyutlarında doğranır. Önce doğranan soğan tencerede kavrulur. Daha sonra kavrulmuş soğanın üzerine doğranmış ispanaklar konularak pişmiş soğanla karıştırılır. Bu karışımda istenildiği kadar pişirilerek iç hazırlanmış olur.

Çökelekli İç: Soğan 0,5cm büyüklüğünde doğranır. Doğranan soğan tencerede kavrulur. Daha sonra kavrulmuş soğanın üzerine çökelek (taze çökelek hemen kullanılır. Eğer iç kurumuş çökelekten yapılacak ise kurumuş çökeleğin önceden su ile ıslanarak

yumuşatılması gerekir.) konularak pişmiş soğanla karıştırılır. Bu karışımda istenildiği kadar pişirilerek iç hazırlanmış olur.

Yapılışı,

Tandır çöreğinin yapımında kullanılan hamur ile tandır böreğinin yapımında kullanılan hamur aynı şekilde hazırlanır. Hamur, istenildiği kadar buğday veya mısır un'u alınır, bir leğen içine aktarılır, un'a gereği kadar su karıştırılarak yoğrulur. Bu işleme hamur kıvamına gelinceye kadar devam edilir. Diğer taraftan odun tutuşturularak ateş yakılır. Ateşin üzerine sacayağı ve onun üzerine de tandır konulur. Tandırın ısınması sağlanır. Tandırın kenarına uygun bir yere dayama konulur.

Sonra hamur beze denilen parça şeklinde alınıp ekmek tahtası üzerinde 20-30 cm çapında daire şeklinde oklava kullanılarak açılır. Daire şeklinde açılan hamurun orta çapından ayrıldığı düşünülerek bir yarısına börek içinden istenilen iç yerleştirilir. Yerleştirilen için üstüne daire şeklinde açılmış hamurun diğer yarısı yarım ay şeklinde olacak durumda diğer yarısının üzerine kapatılır. Yarım ay şeklinde oluşan böreğin yay şeklindeki kenar üzerine bastırılarak için kenar kısımlarındaki hamur kısımların birbirine yapışması sağlanır. Kenarda oluşan düzensiz kısımlar kesilerek börek pişirmeye hazırlanmış olur.

Yarım ay şeklinde hazırlanmış börek ateş üzerindeki tandır üzerine konulur. Isınmış olan tandırın üzerinde börek sertleşir. Bir yüzü sertleşince diğer yüzü çevrilir, ikinci yüzünde sertleşmesi sağlanır. Sertleşen börek ateşin kenarındaki dayamaya dayandırılarak kızarması sağlanır. Bu kızartma işlemi börek çevirerek her tarafı kızarana kadar devam edilir. Ve böylece börek pişmiş ve yenmeye hazır şekilde sofraya servis yapılır.

Hazırlanan börekler istenilen şekilde tüketilebilir. Bu börekler çay yanında yenilebilir. Ekmek gibi kullanılır.