

# KONYA MUTFAĞI

## Saime Yardımcı Konya Rotary Kulübü Rotaryen Eşi

1944 Konya Doğumlu olan Saime Yardımcı, Konya Rotary Kulübü kurucularından rahmetli Mühendis Nazif Yardımcının eşi. 3 çocuk ve 6 torun sahibi olup Yardımcı Beton ve Yardımcı Prefabrik Yönetim kurulu Başkanlığını sürdürmekte ve Sivil Toplum Örgütlerinde aktif olarak çalışmaktadır.

Kültürel değerlerimize önem veren ve bu değerlerin kaybolmaması ve tanıtılması için çaba sarf eden Saime Yardımcı'nın yayınlanan 4 kitabı bulunmaktadır.

Kuruluşu, tarih öncesi yıllara dayanan Konya, birçok kültür ve medeniyetin beşiği olmuştur. Konya ve çevresinde yapılan kazılar kentin M.Ö. 8000 yıllarına uzanan geçmişe sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Anadolu Selçuklu Devleti ile Karamanoğulları Beyliğine başkentlik, Osmanlı İmparatorluğu'na ise eyalet merkezi yapmış olan Konya; bereket ambarı uçsuz bucaksız ovası, gönlü insan sevgisi ile dolu Hz. Mevlana'sı ve her döneme ait kültür eserleri ile her zaman gündemde olan bir ilim ve kültür şehri olmuştur. Konya'nın yetiştirdiği âlim kişilerden birisi olan Mevlevi dergahından Ateşbaz Veli (ateşle oynayan ermiş) adıyla anılan Aşçı Dede, dünyada adına türbe yapıp kabri hala ziyaret edilen tek aşçıdır. Ziyarete gelenler Aşçı Dede türbesinde dağıtılan tuzdan bir miktar alırlar, o tuzu evde pişirdikleri yemeklerde kullanırlar ki bu tuz sayesinde yemeklerin daha lezzetli daha bere-



ketli olduğuna inanırlar. Ateşbaz Veli'nin çevresindekilere söylediğine göre o tuzdan bir tutam konulan yemek sadece lezzet bakımından değil, bereket bakımından da bir orduyu doğuracak kadar çoğaltmış. Aşçı Dedenin memleketi, zengin bir tarih ve kültür hazinesi ile dolu olan Konya, aynı zamanda yemeklerinin çeşitliliği ve lezzetiyle de ünlüdür.

Geçmişimizi geleceğe bağlayan köprülerden sadece biri olan yemeklerimizin unutulmamasında bizim de "çorbada bir tuzumuz olursa" ne mutlu bize. Konya yemeklerinin yapımında kullanılan malzemeler hakkında birkaç noktanın altını çizmek gerekiyor. Yöremizde yemeklerin ana malzemesi et ve tahıldır. Dügü (ince bul-

gur), süzme yoğurt, terhun, kadife ve reyhan yemeklerimizde sıkça kullanılan diğer malzemelerdir. Et yemeklerinin içinde ünlü olan Konya fırın kebabı, özel fırınlarda kalaylı bakır içinde pişirilir.

Etlü ekmek, peynirli börek, aynı şekilde çarşıda özel pide fırınlarında pişirilir. Bunlar kentimizde ilk kez konuklara çarşıda yedirilebilecek yöremize özgü yemeklerdir.

Konya yemek kültüründe üç çeşit sofraya düzeni vardır:

Toplu yemek: Dügün, sünnet vd. Evde misafir ağırlama: Ramazan iftar yemeği, damat yemeği, hacı indirme yemeği vd.

Aile Sofrası: Bu sofraya düzenlerindeki yemek türleri ve sunum sırası davetin şekline göre değişiklikler gösterir.

## BİR EV DAVETİ SOFRASI

Çorba (yoğurt çorbası)  
Etli Pilav (yaz günü olursa patlıcanlı bütün et)  
Börek (su böreği)  
Baklava ya da Bamyacı Çorbası  
Yaprak Sarması  
Kifaye (Hoşaf)



## BİR DÜĞÜN YEMEĞİ SOFRASI

Çorba (yoğurt çorbası)  
Düğün Pilavı (etli pilav)  
İrmik Helvası  
Bamyacı Çorbası  
Pilav-Zerde  
Kifaye (Hoşaf)



### BAMYA ÇORBASI

150 gr kuru küçük bamyacı  
250 gr çok küçük doğranmış et (koyun ve kuzu)  
2 yemek kaşığı sadeyağ (tereyağı)  
4 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 su bardağı su  
2 adet limonun suyu



Kuru bamyacılar bir bez arasında ovalanıp kaynamakta olan tuzlu, limonlu suda haşlanır. Haşlanan bamyacılar süzgece alınıp süzdürülür, bir kez soğuk sudan geçirilip ipleri çıkartılır. Diğer tarafta etler tencereye konur, ateşte kavrulur, suyunu çekince çok ince doğranmış

soğan ve sadeyağ eklenip kavrulmaya devam edilir. Salça ve tuz konur. 5 su bardağı su ile etler yumuşayınca kadar pişirilir. Etler pişince haşlanmış bamyacı ve limon suyu ilave edilip 20-25 dakika birlikte kaynatılır. Çorba kasesini alınıp servis yapılır.



### TERHUN ÇORBASI

Yarım kg süzme yoğurt  
1 litre et suyu  
3 yemek kaşığı un  
1 adet yumurta  
2 su bardağı su  
Kuzu veya koyun boynu  
2 yemek kaşığı sadeyağ (tereyağı)  
Demet taze terhun veya bir avuç kuru terhun  
1 tatlı kaşığı tuz



Yoğurt, yumurta ve iki su bardağı su ile karıştırılıp boza kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Haşlanarak küçük parçalara ayrılmış boyun eti, et suyu ile birlikte ilave edilip bir taşım kaynatılır. Terhun dökülür, çorba kasesine alınır. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülüp servis yapılır.