

ORTAK KÜLTÜRLERDEN ORTAK TATLAR: KOSOVA MUTFAĞI

From Common Culture To Common Taste: Kosovo's Cuisine

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK*

I.

Kosova, Sırbistan, Karadağ, Makedonya ve Arnavutluk devletleri ile sınırı olan bir Balkan ülkesidir. Balkan coğrafyası, pek çok ülke ve milletin birbirine karıştığı özel bir mozaik görünümündedir. Kosova bölgesi ve yeni kurulan Kosova Cumhuriyeti bu mozaığın tipik özelliklerini taşıması açısından önemlidir. Bu ülkede, Türk Osmanlı, Arnavut, Slav ve Germen kültürlerinin etkileri açıktır. Türklerin Balkanlara hâkimiyeti, 1389 Kosova Meydan Muharebesi ile resmileşir. Sultan II. Murat zamanından itibaren ülke, kesin olarak Osmanlı idaresi altına girer. (Yalçın Çelik 2008: 19) Bu tarihten itibaren Osmanlılar, bölgede, yüzyıllar boyu sürecek bir kültürlenme ortamının oluşmasına yardımcı olur. Kendi egemenliğinde, çok kültürlü, çok kimlikli ve çeşitliliğin esas alındığı bir yönetim biçimi uygular. Bu çeşitlilik ve tarihi birikim, yaşanmışlıklar ve paylaşım alanlarının çokluğu, özellikle Türkler, Arnavutlar ve Boşnaklar arasında İslâmiyetin etkisi ve dinin birleştiricilik özelliği, bölge tarihini ve kültürünü öylesine etkiler ki bugün çok kimlikli bir görünüm arzeden ülkede, değerlerin şu ya da buna aitliği tartışma konusudur.

1912 yılında Osmanlı'nın Kosova topraklarından ayrılmasından sonra her ne kadar, bölgede, zaman içinde dalgalar halinde Türk nüfusunda göreceli bir azalma olmuşsa da, ortak kültürel miras yaşamaya devam etmiştir. Bunun en tipik örneğini Kosova mutfağında görmek mümkündür.

Kosova mutfağı, genel olarak hamur işi ve et yemeklerinin ağırlıklı olduğu bir yemek alışkanlığı anlayışına sahiptir. Özellikle yörenin börekleri ve et yemekleri (köfteler, fırınlanmış et yemekleri ve tavalalar) tipik bir özellik taşır. Boşnak böreği, Arnavut böreği, kol böreği yan yanadır. Ya da Türk mantısı, Boşnak mantısı ve yoğurtlu börek, benzer zevklerin çeşitlemelerini oluşturur. Yöredeki herkes o ya da bu şekilde bir ayırım yapmadan tüm bu yemekleri evlerinde pişirirler ve zevkle tüketirler.

Türk mutfağında da etli yemekler ve hamur işi yemekler yaygındır. Özellikle sirkeli ve yoğurtlu ekşili yiyecekler özellikle hazım kolaylığı sağladığından Türkler bu tarz yemek alışkanlığını devam ettirmektedirler. Örneğin Orta Asya Türk kültüründen gelen bol yoğurtlu tutmaç yemeği ve benzeri mantı türleri burada hemen sıralanabilir (Kut 2002). Dolayısıyla Kosova mutfağındaki alışkanlıklar köken olarak Türk olmakla birlikte, kültürler arası etkileşimin sonucu olarak tatlar ve pişirilme biçimleri çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir.

Kosova mutfağı, bu çok kültürlü yapının etkisi yanında bölgenin coğrafya yapısı ve iklim koşullarından da etkilenmiştir. Sebze olarak biber, patates, pırasa, lahana ve patlıcanın yemeklerde ağırlıklı bir yer tutması iklim ve coğrafya ile açıklanmalıdır. Yine et yemeklerinin ağırlıklı olması, buna karşılık hemen hiç zeytinyağlı yemek kültürünün bulunmaması bu görüşümüzü destekler.

Osmanlı Türk yemek zevkinin ve

* Hacettepe Üniv. Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi, sdilek@hacettepe.edu.tr

alışkanlıklarının Arnavut, Boşnak ve Slav kökenli toplumlarda etkisi onların dillerine giren Türkçe kelime varlıklarından da anlaşılabilir. Birkaç örnek vermek gerekirse: Baklava, boza, börek, büryan, ciğer, çorba, dolma, helva, gevrek, güveç, işkembe, kapuska, kaçamak, kadayıf, kaymak, kaymakçına, kebab, köfte, lokum, mücver, musakka, paça, pilav, sarma, sütlaç, tava, yahni, yoğurt... (Ago 1988 ve Krasniç 1989) Liste daha da arttırılabilir. Yemekler isim olarak aynı kalmakla birlikte bölgede, bunların yapılış tarzı ve sunumları farklılaşmakta ve yeniden eklemlemeler ile özel isimler almaktadır. Örneğin, Elbasan tava et yemeklerinin özel bir tarzda pişirilmesi sonucu ortaya çıkmıştır. Anadolu mutfağında et yemeklerinin yoğurtlu sos ile tatlandırıldığı genellikle görülmektedir. Arnavut ciğeri, Türk usulü ciğer kavurmadan çok farklıdır. Benzer biçimde Boşnak mantısı, Türk mantısından izler taşımakla birlikte ondan başka bir şeydir. Börek, Türk kökenli bir yemektir ama burada inanılmaz bir çeşitlilik gösterir. Çeşitlilik, hamurundan değil, kullanılan ve harç adını verdiğimiz malzemenin kaynağınadır. Börek içlerinde, kıyma ve et ile yapılan harçlardan çok, genellikle peynir ve sebzelerden (pırasa, ıspanak, lahana, kara kabak...) yapılan harçların ağırlıklı bir yer tuttuğu söylenebilir.

Kosova'da yemekler iki ana öğün üzerine kurulmuştur: Kuşluk ve akşam yemeği. Kuşluk yemeği esas öğündür. Bu yemek bizim, bugün yaptığımız kahvaltıdan farklıdır. Kuşluk, öğleye doğru yenir ve bu yemekte kişiyi tok tutacak gıdalar tercih edilir. O nedenle öğleyn acıklmaz ve akşamüstü yemek yenilir. Kosova'da yenilen bu öğün, Türk tarihinden gelen bir alışkanlığın izlerini de taşımaktadır. Osmanlı'da XIX. yüzyıla kadar yemek âdeti iki öğündür. "Tarihte yemek, gerek kuşluk da ve gerek akşamüzeri bir çeşit olarak kabul edilebilir." (Ünver 1982: 6)

Kuşluk yemeğinin bir zamanı vardır.

"Tarihte ise sabahleyin güneş doğmadan biraz önce kalkılıp tekrar yatılmaması halinde, alaca karanlıkta sabah namazından sonra bir şeyler yemek âdeti hemen yok gibidir. Öğle ile sabah arasındaki yemek âdetine (Kuşluk) yemeği demek usulden olmuştur. Bunun da tam başlama saati yoktur., yalnız bitimi zevâle iki saat kaladır." (Ünver 1982: 10)

Sabah kahvaltısı yerine geçen "kuşluk" bizim kahvaltı saatlerimizden hemen sonraya denk gelirken akşam yemeği ise daha erkene çekilmiştir. Saat 16.00 ya da 17.00 sularında yenilen bu ana öğünden sonra başka bir öğünde yemek yenmez. Akşam saatleri çay sonrası, tatlı (özellikle süt ve yumurta ile yapılan tatlılar, kabak tatlısı, baklava ya da şekerpare) ikramı bulunur. Eğer yemek ihtiyacı duyuluyorsa çay ile birlikte börek ya da poğaç, onların yanında Şark peyniri, "ayvar" ya da "yakan" adı verilen biber çeşitleri (kızartma biber, içi kaymaklı biber turşusu, ekşimikli biber ya da sarımsak soslu biber vb.) tüketilmektedir.

Tüm gün boyunca yemek aralarında kahve tüketimi dikkati çeker. Kahve yalnız getirilmez, mutlaka "ekşi su" adı verilen maden suyu ya da soda ile gelir. Böyle olunca da kahve hem bir zevk aracıdır hem de bir ihtiyacı karşılamaktadır. Türk kahvesi ya da macchiato adı verilen sert bir kahve çeşidi sıklıkla, sayısına bakılmadan tüketilebilir. Çay şeker ve limonla servis edilir. Kahve tüketimine nazaran daha azdır. Genellikle akşam yemeklerinden sonra uzun uzun zevkle sohbet ortamında içilen bir içecektir.

Evlerde gelen misafire "souk" adı verilen meşrubat ya da soğuk içecek (boza, şerbet, ayran, kola, gazoz, alkollü içkiler ...) vermek adettendir. Hangi saat ve hangi zaman diliminde ev ziyareti yapılırsa yapılsın hemen bir "souk"

sunulur. Kosova'nın Yugoslav yönetimi ve hemen arkasından gelen Birleşmiş Milletler Geçici Yönetim Organları'nın yönetim dönemlerinde bayram süreleri sınırlanmıştır. Bir günlük sürelerle yaşanan bayramlarda zamanın dar, ziyaretin sık yapılması zorunluluğu, bayram yemek âdetinin değişmesine neden olmuştur. Bayramlarda genellikle içecek olarak "souk" ve yiyecek olarak tatlı (şekerpare, tulumba, yaş pasta çeşitleri) ikram edilir.

Kosova'da, düğünler üç gün sürmektedir. Çarşamba, Perşembe ve Cuma. Düğünlerde misafir Çarşamba günü gelmeye başlar. Akşam yemeği ilk olarak kadınlara verilir. Kadınlar akşam namazından önce yemeklerine yerler. Erkekler akşam namazından sonra. Yemekler sofrada yenilir. Kadın ya da erkek için kurulmuş olsa da her sofranın ayrı bir hizmetçisi bulunmaktadır. Yemekler, kirayla tutulan kadın aşçılar tarafından yapılmaktadır. "Paça çorbası" ve "Postişte tatlısı" mutlaka yenilir.

Ülkede özel günler arasında hidrellez kutlamaları başı çekmektedir. Hidrellez Günü kırlara gidilir. Prizren'de Karabaş Baba Türbesi'ne gitmek âdettendir. Burada bir şenlik düzenlenir. Panayır kurulur ve hemen her şey satılır. Çocuklar için oyuncaklar sergilenir. Bu güne ait en özel şey "gurabiye"dir. Gurabiye, bir çeşit tatlıdır, demir para büyüklüğünde yapılırlar ve boyalı olurlar. İpliğe geçirilerek dizi halinde satılmaktadır. Bu dizinin ortasında bir tane aynalı gurabiye bulunur.

Bu özel günler dışında, Kosova'da kafelerde kahve içmek ve hafif bir şeyler atıştırmak ya da restoranlarda hazır yemek yemek alışkanlığı yaygın olmakla birlikte, evde hazırlanan ve birlikte yenilen yemek kültürü hâlâ yaşamaktadır. Apartmanda yaşama biçimi büyük şehirlerin zorunlulukları arasında hızla yerlerini almaktadır. Bununla birlikte genellikle evler müstakildir ve yaşanı-

lan yer ile mutfak aynı avlunun içerisinde iki ayrı binada bulunmaktadır. O nedenle mutfak malzemeleri, yiyecek ve içecekler, yaşama alanı dışındaki ek binada bulunmaktadır. Yemekler mutfakta hazırlanır ama eve taşınarak burada, yemek odasında yenilir. Asıl mekânda yemek odasının hemen yanında ya da yer müsait ise içerisinde bir tezgâh ve lavabo bulunmaktadır. Yemekler buradan servis edilir, çay ikramı buradan yapılır.

Yemek pişirme teknikleri açısından fırınlama tekniği yaygındır. Sac üzerinde yemek pişirmek, toprak kap kullanmak, yemek pişirirken tencerenin kapağını kapatarak hava alışverişini en aza indirerek bir çeşit fırınlama ve buharlama tekniği kullanmak esastır. O nedenle tepsilerde yemeğin fırına verilmesi yaygındır. Tencere yemeği ve bu tarz pişirme metodu ile yapılan yemekler sınırlıdır. Bunun için müstakil evlerde, asıl yaşanan binanın yanında, büyük kiler ve mutfakların bulunması, fırınların buralarda yer alması dikkat çekicidir. Yine bu kilerlerde, büyük derin dondurucuların bulunması, turşu bidonlarının yer alması, kışlık yiyecek hazırlama ve pişirme tarzları hakkında bilgi vermektedir. Müstakil her evde mutlaka bir derin dondurucu ve kuzine tarzı fırın bulunmaktadır.

II.

Kosova mutfağı hakkında böylesi bir tanıtım yapıldıktan sonra şimdi Kosova yemekleri hakkında bilgi verilebilir. Bunun için araştırma yapılmasına başlanıldığı zaman, Prizren Eğitim Fakültesi Türkçe Sınıf Öğretmenliği Bölümü öğrencilerinin¹ yemek tarifleri konusunda, araştırma, inceleme ve derlemeye, katkı ve yardımlarını, öncelikli olarak anmamız gerekmektedir. Bu alt bölümde verilen yemek tarifleri, beslenme ve diyetetik bölümü standardında, beslenme değerleri, yapılış biçimleri dikkate alınarak yazılmamıştır. Burada amacımız, yemek ve gündelik yaşam

kültürü ile folklorik değerler açısından bir örnekleme yapabilmektir. Bu nedenle alınan yemek tariflerinde, Kosova ağız özellikleri korunmuş, kaynak kişinin tarifine müdahale edilmemiştir. Üstelik yemek tarifini alan kişi, kaynak kişiye yabancı olmayan, tanıdık bildik, kendi yakınından bir kişidir. Hal böyle olunca, tariflerde, yemek kadar, yeme içme adabı, mutfak düzeni, mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler, pişirilen yemekte kullanılan malzemenin satın alınması / düzenlenmesi / yemeğe hazır hale getirilmesi, yemek pişirme usulleri, yemek pişirme yerleri, servis şekli, yemeğin ne şekilde ve ne zaman yeneceği, özel gün yemekleri, modernleşme ve küreselleşmenin mutfaka olan etkisi² gibi çeşitli konularda, satır aralarında bilgi bulmak mümkündür. Tüm bu detaylar verilmekle birlikte, kimi zaman anlatıcıya bağlı olarak tariflerde, yemeğin nasıl yapıldığı hakkında yeterli bilgi bulunmamaktadır. Makalede, dil özellikleri, gündelik yaşam biçimleri ya da folklorik değerler dikkate alındığı için, bu tariflerin listeden -söz konusu değerler adına- çıkartılmadığı, korunarak çalışma kapsamına alındığını söylemeliyiz.

Dikkati çeken bir başka konu da şudur: Yemek ve yapan kişi arasında empatik bir bağ bulunmaktadır. Tarifler, kaynak kişinin, kişisel özellikleri ve psikolojisi hakkında da bilgi vermektedir. Dışa dönük, titiz ve detaylara takılan, doğrudan yemek tarifinde bulunmayı tercih eden, yemek tarifinden çok sunum ve servise önem veren kişiler, Kosova mutfağının dile getirilememiş çok yönlülüğünü, zenginliğini yansıtmak açısından önemlidir.

Kosova'da yemekler etli, sebze, sütü, hamur işi yemek olmak üzere çeşitlenmektedir. Pilav ve çorbalar bu listeye dahil edilebilir. Bölgede hemen hiç zeytinyağlı yemek kültürü bulunmamaktadır. Çeşitlilik aynı türe ait yemeklerde kullanılan malzemenin farklılığında, ya-

pılış biçiminde ya da pişirme tekniklerinin değişikliğinde görülmektedir.

ÇORBALAR: Çorba, Kosova mutfağında başlangıç yemeğidir. Günümüzde yapılan hazır çorbalar ve yeni tarzda pişirilen, değişik malzeme ve farklı sebzelerin ilave edildiği çorba çeşitleri hariç, bölgede, geleneksel olarak yapılan ve bilinen çorba çeşitleri şunlardır: Paça çorbası, işkembe çorbası, şehriye çorbası, un çorbası ve tarhana (tarana) çorbası. Bunlar arasında paça çorbasının yerini ayrı tutmak gerekir. Paça çorbası, özel gün yemeği olma niteliği de taşımaktadır.

PAÇA: Bu bizim er bi düğünümüzde mecburdur yapılsın. Yag em uni isla kavurısın, kavurdun mi et suyuylen haşlaysın. Etleri küçüklü dogralaysın em içine ataysın bi diş sarımsak, bi kaşık tuz, vegeta em bi kaşık sirçe atılır. Başka bir sahanda da bi kaşık yoğurt em bi yumurta karıştır. Em bunun içine at. Da biraz karıştır hepsisini da. Bi vala ver em oldi paça. (Kaynak Kişi: Dürişa Esler)

Düğün ve mevlit (doğum, ölüm ya da önemli gün mevlitleri) yemeklerinde paça çorbası aranan ve sıklıkla yapılan bir yemektir.

SEBZE YEMEKLERİ: Sebze yemekleri açısından Kosova mutfağının zengin olduğu söylenemez. Pişirilen sebze yemeklerinin büyük bir çoğunluğu, et ilavesi ile yapılmaktadır. Zeytinyağlı sebze yemeği alışkanlığı bulunmamaktadır. Yemeklerde kullanılan sebzelerin çeşidi de sınırlıdır. Coğrafyanın ve iklim koşullarının, bölge sebze yemeklerinde belirleyici unsur olduğu dikkatleri çekmektedir. Alışkanlıklar çoğunlukla bu yöndedir. Yemeklerde kullanılan ana sebzeler, sıklıkla bu iklim ve coğrafyada yetişen ürünlerdir: Ispanak, lahana, pırasa, soğan, patates, fasulye, mısır, biber, pathcan, havuç yemeklerde kullanılan sebzeler arasında yer almaktadır.

Sebze yemekleri içerisinde, musakka (müseka) ile dolma / sarma yemek-

lerini ayırmak gerekmektedir. Musakka (müseka), kışın pırasa, yazın da patlıcan ile pişirilen ve sevilen bir yemektir. Müseka, kıyma ile pişirilen sebze yemeği anlamına gelmektedir. Aynı zamanda özel gün (düğün ve ölümlerde) yemeğidir. Bu açıdan değerlidir.

MÜSEKA: Kış ise pırasaylen, yaz ise kara patlıcanlen. Bi kilo düğüli et, bir iki tane kara patlıcan, 2 kaşık yağ.

İlk kara patlıcanları küçükü dograrsın. Korson bi 15 dakika tuzlı suda, çıkardın mi sona lazım az kavurma yağlen. Düğüli etleri da ayrı bir tencerede kavurursun sora kara patlıcanları atarsın düğüli etlere em atarsın da yağ. Sora katarsın tuz, boyama, em usul usul lazım karıştırma. Sona bunlar bi küçük tepsiye atılır em üstüne bi küçük patlıcan em maydunuz dogranır. (Kaynak Kişi: Sadiye Halçe)

Dolma sıklıkla biberden, sarma ise, asma yaprağı ya da lahanadan yapılmaktadır. Kıyma ile pişirilen bu yemek, Kosova mutfağının tipik yemeği olma özelliği taşımaktadır. Bu da bir özel gün yemeğidir. Toplu olarak yenilen yemeklerde ana yemek konumundadır. Dolma ve sarmanın pek çok çeşidi bulunmaktadır. Hemen iki örnek verecek olursak:

SOGAN DOLMASI: Bi üç beş bük sogani aytla, ko suda kaynasın bi 15 daka. Başka yerde, bi sogani dograysın. Ataysın bi tencereye sora bi yarım kilo düğüli et, bi çay bardağı piriñ, bi orta kaşık tuz, bi orta kaşık boyama, bi orta kaşık vegeta bi kaşık yağ. Bük yemek kaşığı karabüber yose çingene biberi. Soram episını karıştırısın. Avuçlen, elen ema isla karıştırma. Sora ne kaynadi o soganları bekleysın sovsun. Em kat kat ayrisın elen. Sora onların içine düğüli et doldur, sora diz bi tepsiye. Üstüne biraz boyama serp. Em iki bük kaşık yağ at içine. Sora at su tepsinin içine ta ürter o soganları, kuy kızgın furuna. Em ko kaynasın bi saat. Ema yarım saat oldi

mi ürtme dolmaları yanmasın. (Kaynak Kişi: Şasime Birdayni)

LANA DOLMASI: Bi baş lana, bi kilo düğüli et, 2-3 sogan, bi çay bardağı piriñ, tuz, boyama, magdunuz.

Lananın koçanıni çıkarısın. Em koyson kaynasın. Suya biraz sirçe ataysın çi yaprakla yırtılmasın. Bi yerde eti koyson kavruşun yağda. Ete sogan, tuz, boyama, em bi çay bardağı piriñi kataysın. Korson bunları beraber kavruşunlar. Kavruşuktan sora lanaylen sarma başlaysın. Bi yaprağa yemeğin harcını ataysın, sora da bi yapraklen üstünü kapayesın etleri lananın içinde kali. Epısını kapadıktan sora tepsiye dizeysın. Tepsiye biraz da su ataysın em furuna koyaysın. Ta kızarırlar. (Kaynak Kişi: Enise Pirana)

Dolma tek bir yemektir. Ama görüldüğü gibi bölgede pek çok dolma yemeği bulunmaktadır. Burada çeşitlilik yemeğin harcından ziyade kullanılan sebzelerin çeşitliliğinden kaynaklanmaktadır. Öyle ki, Kosova'da dolma ve sarma yemeklerinin hepsinin dövülmüş et (kıyma) ile pişirildiğini söylemeliyiz. Değişen sadece mevsimlere göre değişen sebzelerdir. Yazın yapılan biber dolması sevilen bir ana yemek durumundadır. Bahar aylarında asma yaprağı, kışın da lahana ana sebze durumundadır. Yemeğin çeşitlemeleri bu şekilde görülebilir.

Dolma ve sarma yemeklerinin harcına dövülmüş et konulmadığı zaman bu yemek bir sebze yemeği olarak algılanmaktadır. Örneğin bölgede üzüm bağlarının çokluğu dikkati çeker. Dolayısıyla üzüm gerek yaprağı gerekse meyvesi ile çok tüketilen bir ana malzeme durumundadır. Asma yaprağı ile yapılan ve et konulmayan bir yemeği tezimizi savunmak için burada tarif edebiliriz:

ASMA YAPRAKLE YALANCI SARMA: Paziyi küçük küçük dograrsın Asma yapraklarını koroz kaynasın. Kaynamaktan sonra asma yapraklarını koroz sovsun. Sonra bir kaba pazıları

atarız, sogani da erendeleriz ve kabın içine atarız, pinçi ikadıktan sonra buni da onlarla beraber atarız, tuzunu da unutmamamız lazım. Karıştırırız ve asma yapraklarının içine doldururuz. Ve tencere dizeyiz ve kaynaması için suyla dil, ayranla kaynaması lazım. Ayran bir kilo olursa isla olur. Ve korson kaynasın. (Kaynak Kişi: Hülkiya Damka)

Bu iki yemek dışında patatesten yapılan çeşitli yemekler (kızartma, püre, tencere yemeği gibi), biberden yapılan yemekler (tavası, dolması, ekşimik (yöredeki adı ciza) ile yağda kavurması gibi) de yaygın olarak tüketilmektedir. Patates, biber ya da ıspanak gibi sebzeler, eğer et ile pişirilmemiş ise, yemeğe yumurta ve yoğurt ilavesinin yapıldığı dikkati çekmektedir. Birkaç yemek tarifi verecek olursak:

BURİYAN: Arçlar: 1 kg spanak, 2 çay bardağı yıkamak pinç, 2 bardak isi su, tuz, vegeta, karabüber, boyama, yumurta (kaç çişisi o ka yumurta), yağ.

Nasıl Yapılı: Spanağı yıkaysın em dograysın tencereye. Tencerede yağda kavurulsun. Sona kataysın pinci em cene kavurulsun. 2 bardak su, tuz, vegeta, karabüber em boyamayı açın ataysın sona bekleysın kaynasın 15-20 dakika. Sora boşalt tepsiye em at furuna. Açın biter suyu çıkar. Tepsiyi, karıştır biraz em aç bikaç çukur. Yumurtaları kır bu çukurlara. Sora kuy tekrar furuna pişsin yumurtaları bi 5 dakika. (Kaynak Kişi: Suzan Sadık)

Sebzeleri, parça et ile pişirerek tüketmek yaygın bir davranıştır. Lahana sevilen bir yemektir ve parça et ile pişirildiği zaman, "Resul et" adını alır. Bu yemek yörede öylesine sevilir ki, peygamber yemeği kadar, değerli bir yemek olarak kabul edilir.

RASUL ET: Yarım kilo parça et, 3 bardak su, bi kilo lana, 2 dane sogan, 2 diş sarımsak, 100 gr yağ, bi yemek kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı boyama, 2 yemek kaşığı vegeta, 3 orta kaşığı sirçe.

Bi tencerede yarım kilo parça etleri em üç bardak suyu, yarım saat kaynatırsın da sora bi kilo lanayı küçüklü küçüklü em iki baş sogani aynı dograrsın. Atarsın tencerenin içine, sora 100 gr yağı, tuzunu, vegetasını, boyamasını em üç kaşık sirçeyi da tencerenin içine atarsın. İsla karıştırırsın en sononda da bi saat koyarsın kaynasın. Etler em içine atığın bitevi arçla isla kaynamış ise rasul etin hazırdır. (Kaynak Kişi: Remziye Drangoy)

Sebze yemeklerinde et ve sebzeler kadar, pişirme araç gereçlerinin çeşitliliği dikkati çekmektedir. Yemekler genellikle fırında pişirilir. Türk mutfağında güveç olarak adlandırdığımız toprak kap kullanımı, Kosova mutfağında da görülmektedir. Sebzeli güveç yemeği olarak adlandıracağımız yemek burada tava adını almaktadır.

TAVA: Parça eti kavur ta çimin kızarır. Sora kaç çişilik istersen ona cüre ataysın sogan, mesela beş çişiyeye on sogan cider. Dograla soganları inceli em bük. O soganları ataysın etin üstüne beraber cenek kavurulsın isla karıştır yapuşmasın dibi. Sogan ülineye kadar pelteleştirilsin. Bir parçe yağ ataysın, yağ eridi mi onun üstüne boyamayı em tuzi ataysın. İsla karıştırırsın. Em üç bardak su ataysın em koysan şporette. Et başladı mi biraz kopma başka bi yere 4-5 biber, 3-4 patlican dogralaysın. En ilki biberleri ataysın üstüne, sonra patlicanları ataysın, em 250 gram bamiya ataysın. Üstüne koysın kaynasın. Kırkırlarçen kaymak bağladı mi üstünü şporet sıkaysın. (Kaynak Kişi: Sıriye Bahtiyar)

Tava, pikniklerde, açık havada yapılan toplantılarda, bayramlarda ve zaman zaman da özel günlerde ana yemek olarak hazırlanır. Yörenin önemli ve değerli yemekleri arasındadır. Benzer bir uygulama "Kapama" isimli yemek için geçerlidir. Kapama aşlında, sebzeli et yemeğidir. Teknolojinin getirdiği, düdüklü tencerenin başka bir uygulaması, havayı

tencerenin içine hapsederek yemeği kendi lezzeti içerisinde pişirme tekniği bu yemek için uygulanmaktadır.

KAPAMA: İki kilo sogani da bükli dogra. Sora üç baş sarımsak dogra, iki büber em bi patlicani da dogra. Sora bi kilo parça et. Tut eti çes bük parçelere em epısını bi tencereye diz. Biçe sogani, sarımsagi, eti, em biberlen patlicani da. Sora üstüne bi yemek kaşığı boyama, bi yemek kaşığı vegeta, em bi orta kaşığı tuz, em 3 yemek kaşığı margarim. Bi su bardağı, sirçe, em bi su bardağı su. Em bi sert çağıtlen tencerenin üstünü saray-sın. Kapak cibi yapaysın, iç ava cirmesın. Baglaysın bi iplen cenarlarını. Sora koy kaynasın. Başladı mı kaynama da az ateşte bi üç saat kaynasın. Kaynarçem yok karıştırma. Veç tutma tencerenin eleginden em sallama tencerey. Üç saat doldu mı yemek hazır. (Kaynak Kişi: Şa-sime Birdayni)

Etin ve sebzenin birlikte piştiği yemeklerde yemeğin pişirilme biçimi ve içerisine konan sebze miktarına göre isim değiştirmektedir. Soğanı bol olan etli sebze yemeği yahni adıyla bilinirken, sebzesi bol olan etli sebze yemeği tava ismini almaktadır.

Fasulye (pasul), biber kadar sevilen ve tüketilen bir sebzedir. Yazın tazesi, kışın kurutulmuş, hububat biçimine gelmiş hali ile pişirilmesi yaygındır. Genellikle parça et ile beraber hazırlanır ve sofraya getirilir. Kosova'da kışın nohut, mercimek gibi diğer hububatlardan yapılan yemeklere rastlanılmaz iken, fasulye (pasul) vazgeçilmez yemekler arasında yerini alır.

HAMURİŞİ YEMEKLER: Hamurışı yemekler Kosova mutfağının tipik yemekleri arasında yer almaktadır. Hamurışı yemeklerde buğday unu yanında, mısır unu da kullanılmaktadır. Yemeklerin içerisine konulan malzeme çeşitlidir ve değişmektedir.

Buğday unu ile yapılan börek, pide ve poğaçaya türündeki yiyecekler sıklıkla

yapılarak, yakın aile içerisinde toplu olarak yenilmektedir. Özellikle hafta sonları, hemen her evde hamurışı yapmak, pişirmek ve yemek gelenek haline gelmiştir. Pazar sabahları "lokum", hafta sonu kuşluk zamanları, çeşitli sebze (ıspanak, lahana, patetes gibi, ya da kara kabağı tatlandırarak kullanma), peynir ya da et (kıyma kimi zaman da işkembe börek harcı olarak kullanılmaktadır) ilavesi ile pişirilen "pite/pita" ana yemek konumundadır. "Pite/pita" piştiği zaman, başka sebze ya da et yemeği yapılmamakta, yoğurt, ayran, hoşaf, turşu, bölgeye has ezme salatalar (ayvar, pincur vb.) ya da salata ile ikram edilmektedir.

SPANAKLI PİTE: Bi kilo unu alı-sın dükeysın bi kaba. Kaşıklen açaysın ortasını ataysın yarım yemek kaşığı tuz. Kırık suylen tutaysın hamuri em koyson çenarda.

Spanakları dograysın üç çeret ikay-sın em sızgidan çeyırırsın. Bi küçük so-gan alırsın dogralarsın em koyson. Teto hamuri ayırırsın 30 parçeye, alt katını 15 kat başlaysın oklagilen açma kolaç-ları. Kolaçları lokom kadar küçük olsun. Sora teker teker başlaysın o kolaçları açma. Kolaçların üstleri yağlaysın em üçer üçer birleştırsın. Birleştırdın mi tepsiyi yağla. Yağlen üçer üçer üstüne aç tepsinin. Her üç kolacın üstüne kaşığın dorogilen yağ serpeysın. 15 dane oldi mi oldi. Spnakları em sogani karıştırırsın em dagıdısın tepsinin üstüne. Bunların da üstüne serpeysın yağ başlaysın cenek ürtma obi yarısı 15 kolaci. Cenek üçer üçer ataysın ta bitincez kolaçlar. Bitti mi bitti. Yağ üstüne serpeysın em iki kaşık yoğort atarsın üstüne sürersın isla. Em atarsın furuna bi saat içinde hazırdır. (Kaynak Kişi: Sriye Bahtiyar)

"Pite/pita" adı ile yapılan hamur işi yemek, Türkiye'de börek adı ile bilinmektedir. Hamurışı yemeklerin çoğunda aynı durum söz konusudur. Yemek adları aynı olmakla, ya da birbirine benzemekle beraber, pişirilme teknikle-

ri, şekil ve yapıları açısından değişiklik göstermektedir. Örneğin, poğaç (pogoça) kelimesinde isim benzerliği olmakla birlikte, görünüş değişiktir. Tepside bir bütün halinde kek şeklinde pişirilmektedir. Keza mantı yemeği için de aynı durum söz konusudur. Burada mantı, börek şeklinde yapılarak bir bütün halinde pişirilmektedir. İçerisine de alımlı şekilde, kıyma ya da dövülmüş et yerine peynir konulmaktadır.

MANTI: Suyun içine bi kilo un ataysın. Üveleysın hamur haline gelinceye kadar. Daha sora hamuri küçük küçük 30 tane kolaç yapaysın. Sonra kolaçları açaysın ve birleştirisin. 15 kolacı tepsiye atıktan sora cizayı atarız. Diğer 15 kolacı cizanın üstüne atarız ve mantıyı çeseriz ve furuna koyarız.

Pıstıktan sora isi mantıya önceden beş diş sarımsağı ezıp yogordon içine atıktan sora mantının üstüne ilave ederiz. (Kaynak Kişi: Hatice Skeya)

Poğaç için de aynı durum söz konusudur. Poğaç, çeşitli malzemeler kullanılarak yapılan bir çeşit tuzlu kek konumundadır. Poğaç yapımında, buğday unu yanında mısır unu (kolomoç) kullanımı yaygındır.

KOLOMOÇ POGAÇANIN ARCİ: Kolomoç pogaca için biçet alırız bi derin kap içine üç yumurta, bi bardak yogort, bi bardak zeytin, üç bardak kolomoç uni, üç bardak un. Kaba bunları atarız em hepsini karıştırırız, isla em bi tepsiye dükemiz arçları. Üstüne da istersen süslema susam atarız, em tepsiyi furuna koyarız. (Kaynak Kişi: Şükran Havruçe)

Poğaç dışında mısır unu (kolomuç) ile yapılan çeşitli ekmekler bulunmaktadır. Ayrıca "kaçamak" denilen bir tür hamurışı yemek de buraya dahil edilebilir. Akışkanlığını korumak kaydıyla suda pişirilen ve mısır unu ile yapılan hamur, yağ ve sucuk ilavesi ile servis yapılır.

Özel günlerde hamurışı yemek yapmak bir gelenek halini almıştır. Buğday unu ve maya ile yapılan ve yağda kızar-

tılan, Türkiye'de özellikle mevlit, kandil ve özel günlerde evlere dağıtılan lokma yemeği burada "lokom" adını almaktadır. Lokom, tuzlu bir yiyecektir. Özellikle pazar sabahları yapılır ve aile içerisinde yenilir.

LOKOM: Yarım kilo yogordi alırsın ayrı yaparsın sora una biraz tuz, 3 yumurta, bi paçet kuri maya em bi tatlı kaşığı ekme sodası atarsın. Em bunları isla hamur yaparsın. Sora korson bi saat celsin hamur. Bi saat sora alırsın hamuri. Oklagilen açarsın sononda da bi büyük bardaklen çesersın. Çestın mi sora kızgın yağda hepısını kızartırısın. (Kaynak Kişi: Şefkat Başa)

Simit, gevrek, topli ve piteyka evlerde değil fırınlarda pişirilen hamurışı yemeklerdir. Çoğu mayalı buğday hamuru ile hazırlanan bu hamurışı yemekler, belirli fırınlarda ve belirli zamanlarda pişirilir. Örneğin topli ve simit pişirilen fırınlarda ekme, ekme pişirilen fırınlarda ise bu hamurışı yemekler pişirilmemektedir. Dolayısıyla fırınlar arasında da ekme ve hamurışı yapımına dair bir bölümlenme görülmektedir.

Ramazana özel, içi evde hazırlanmak koşuluyla fırınlara sipariş edilerek "yumurtalı pitayka" yaptırılır. Hemen her evde, ramazan boyunca "yumurtalı pitayka" yaptırılır. Fırınlara verilen harç, iftara yakın bir zamanda evden getirilen özel tepsiler ile almır. Tepsideki pidelerin üzerine, işlenmiş temiz havlular sarılarak yiyecekler evlere götürülür. "Yumurtalı pitayka", aslında yumurtalı peynirli pidedir. Ancak, ramazan dışında bu pideler, fırınlarda yapılmamaktadır. Dolayısıyla özel gün yemeği olması açısından ayrı bir değer ve önemi bulunmaktadır. Aşağıdaki tarif evde yapılan bir pide örneğini vermektedir.

YUMURTALI PİTAYKA: 2 su bardağı ılık su, 2 kave kaşığı maya, tuz, aldığı kadar un.

Bu hamuri tutuktan sora celsin koyson ema her yarım saat bu hamuri

karıştırısın. 2 saat büle. Sora bi tepsiyi unlayısın bu hamuri alıp tepsideçi unlen toplaysın. Bikaç dane ata boyda kolaç yapaysın, kavi olmasın bi bezin üstüne dizeysın. 15 dakika kadar celsın koysın. Ayrı bir kabda 4-5 yumurta kıraysın, 3-4 kaşık ciza ataysın. 4 kaşık zeytin, magdunuz, kopra. Bunlari isla karıştırısın. Em sora bu hamuri alısın bi tepsiye parmak ucunlen açaysın. Açtığın yere yumurtali cizayi ataysın. Üstüne çörek oti em isi furunda pişirsın koysın. (Kaynak Kişi: Selvinaz Top)

Yine bir başka özel gün yemeği “haşlama”dır. Malzemesi az ama yapımı zahmetli olan bu yemek özellikle yeni gelinler tarafından yapılır. Bir de bebek doğduğu zaman annenin sütü bol olsun dilekleriyle yapılır. Benzer biçimde, özel günlerde de yapılarak aile ve akrabalar arasında toplu olarak yenilir.

HAŞLAMA: Bu yemek, Prizren yemegidir. Bu yemek bebe açın dogar aç cün sora yapılır. Bebe bereçetli, çok ümri olson için yapılır. Em celin açın alınır da celin yanısın da celin bu yemeği yapar. Derlar celinin haşlaması.

Talaz kaynar suylen uni haşlarsın icine tuz atarsın. Em bi tepsiye hamuri biraz dükersın üstüne yağı, sora cenek hamur cenek yağ büle üç kat aynı yaparsın çi da tuli olson. Sora haşlamayı kuyarsın pişsin. Pişti mi pişti. Biraz ko sovson em dograla küçükli küçükli. Em cenek kızgın yağ üstüne atarsın. (Kaynak Kişi: Dürişça Esler)

İklimin ve coğrafyanın güzelliği, bölgede özellikle yaz aylarında açık havada piknik yapma alışkanlığını getirmiştir. Bunun dışında zaten evlerin çoğunun bir bahçesi bulunmaktadır. Dışarıya kapalı, iç avlusu geniş, ev sahibi tarafından zenginleştirilmiş ve çiçekler ile süslenmiş bu iç bahçeler özellikle bahar ve yaz aylarında açık havada yemek içmek ve toplu olarak sohbet etmek alışkanlığını yaygınlaştırmıştır. “Fuliya”, böyle bir özel gün yemeğidir. Genellikle açık

havada, sacda pişirilen, “fuliya”, yapımı zahmetli bir yemektir. O nedenle toplu olarak yapılarak yenilmesi adettendir.

FULİYA: Fuliya eşçiden yapılırdı ne vakit cisi yikardılar. Ateş yakılırdı, cisiler yikanılırdı sora ta ateşte fuliya yapılırdı.

Fuliyanın hamuruna un, su em tuz atılır. Bunlar isla dügülür çi isla hallolson. Başka bi yerde kırarsın bikaç yumurta ya süt yase yogort karıştırısın isla. Ateşi yakarsın, üstüne saci yağı korson. Sacların da üstüne çül attın mi saci ateşte korson.

Bük tepsi alınır em yağ sürülür. Hazırladığımız hamurdan gorojdajlen bi sıra hamur atarız tepsiye. Kızgın saci üstüne koroz pişsin. Hamur pişti mi saci çekeriz, cenek atarız ateşe. Hamurdan sora sütlen yumurtayı em yağ süreriz. Cenek saclen koroz pişsin. Hem, hep aynı sıraları atarız. Biçe hamur pişsin sora yumurtali süt em yağ pişsin. Tepsi dolinceze kadar yaparız. Tepsi doldu mi fuliyayı çeseriz. Tepsinin altına saci yağı len ateş atarız. Üstünü da saclen kaparızçı alti em üstü kızarsın, içini çeksın. Eşçiden fuliya pekmezlen em balen yenilirdi. Şimdi ise reçellen yenli. (Kaynak Kişi: Şükran Havruçe)

Fuliya’ya benzer bir yemek de “Tiganitsa”dır. Hemen hemen aynı hamur ile yapılmakta. Farklı yerlerde ve şekillerde pişirilmektedir. Yemeğin yeniliş yerleri de değişiktir.

TIGANİTSA: Bi bardak süt, bi bardak su, 6 yumurta, zeytin, tuz, un.

Bunlari isla dügeysın. Hamur koyi olmamali daha suli olmalı. Dikat edecen top top olmasın. İstersen robotlen karıştırısın. Başka bir tarafta tavada zeytini koysın. Sora fincanlen hamuri alısın tavaya ataysın. Kızandığında çevirısın. İsla her tarafı kızardı mi bi parça hazır oli. Hepısını te büle yavaş yavaş ataysın pişimısın.

Gelenegi: Bi kız em çocuk evlendi mi bütün adetleri yapıldıktan sora ilki

celini odaya kuyarlar. Sora arkasından erçeği sırtına vura vura gerdege cirmesini sağlarlar. Cirdikten sora kapıda otoralar, şarkılar sülenır. Bi tarafta da büklerden bi kadın tiganitsa yapar ki taze taze yesın celinlen cüvegi. Sora alın bi tanir bal em tiganitsalari çınır gerdek odasına bi parçe alır celinlen cüvegiye verir. İçısı tiganitsanın bi tarafından tutar em koparırlar hangisi daha bük parçeyi koparırsa onon sözü yürüyecektir. Sora o tiganitsaları bala batırarak yerler ki tatlı çeşinl ümürleri. (Kaynak Kişi: Selvinaz Top)

Hamurişi yemeklerin sonuna, pilav ile yapılan yemekleri de eklemek istiyoruz. Pilav bölgede sıklıkla tüketilen ve sevilen bir ana yemek konumundadır. Pek çok pilav çeşidi olmakla birlikte, hamur ile pişirilen bir pilav çeşidi dikkatleri çekmektedir.

YUFKALİ SEBZE: Yufkanın hamurı için: 3 yumurta, bi fincan süt, bi çay kaşığı tuz, aldığı kadar un. Bir kaba hepsini atma. İyice karıştırıp üvelema. Çıkan hamurdan üç tane yufka açma.

Sebze için: bi kilo pirinç, bi kilo parça et, 250 gr yağ, iki baş sogan, iki çorba kaşığı boyama, iki çay kaşığı tuz. Bir yerde bi kilo parça eti bol suyla kaynatırma. Önce ince ince kıydığımız soganları yağda kızartırız, üstüne suyu, piriñi, tuzu, boyamayı atıp kısık ateşte kaynamaya bırakırız. Kaynadıktan sora üçe ayırırız.

Şimdi elimizde üç tane yufka, üç tane sebze pilafı. Tepsiyeye önceden açtığımız bir yufkayı, üzerine bir kaptaki pilafı, sora tekrar yufkayı tekrar pilafı ve en son olarak ta tekrar pilafı dizeriz. Üzerine önceden kaynatığımız parça etleri pilafın üzerine dizeriz. Ve fırında kızartırız. (Kaynak Kişi: Mediha Altıparmak)

Pilav, bölgede özellikle soğan ve kimi diğer sebzeler ile birlikte fırında pişirilerek değişik bir tat almaktadır. Yukarıdaki yemek tarifine bakıldığı zaman piriñin, et gibi, sebze gibi yemeklerde kullanılan asıl malzeme yerini tuttuğu

görülmektedir. Piriñ, bölge mutfağında hemen her yemekte yerini alır. Dolma ve sarmalarda, sebze yemeklerine yapılan ilavelerde (ıspanak yemeklerine yapılan ilaveler gibi), hamurişi yemeklerde ve tatlılarda (sütlaç gibi).

ET YEMEKLERİ: Et yemekleri, Kosova mutfağının ağırlıklı yemekleri arasında yer almaktadır. Özellikle kırmızı et tüketimi fazladır. Et yemeklerde ana malzeme olarak kullanılırken kimi zaman sadece et (kavurma, köfte, kebab gibi), kimi zaman sebze (tava, yahni, resul et gibi) ile kimi zaman da piriñ (dolma, sarma gibi) ile tatlandırılmaktadır. İşlenmiş et kullanımı da yaygındır. Kurutulmuş et (baharat kullanılmamış pastırma et), sucuk ve sakatet Kosova mutfağında sevilerek tüketilir.

Köfte bu bölgede ana yemeklerden birisi. Dışarıda, lokanta ve restoranlarda özel olarak köfte yapıldığını, sadece köfte yapılan işyerlerinin bulunduğunu söylemeliyiz. Köfte, evde de sıklıkla yapıp yenilmektedir. Sade, sebzeli, yumurtalı Çeşitli biçimleri mevcuttur.

PAŞA ÇÜFTESİ: 1 kg. düğüli et, 2 sogan, 1 yumurta, karabüber, tuz, vegeta, maydunuz.

Düğüli etin üstüne çok küçükli sogan dograma üstüne karabüber, tuz, vegeta em maydunuzi atarsın. Sononda yumurtayı attın mi çok isla. Ellen karıştırma hamuri halletma. Hamur oldoktan sora uni serpeysin. Em küçükli çifteleri toparlak yaparsın. Unli elinlen onlari ezdirırsın. Olson pitaçka. Pişirmek için 2 yumurta, 1 kaşık un, em bi kaşık yoğurt, tuz karıştırırsın. Yapılan çifteleri hazırlanan yumurtaya batırırsın em kızgın yağda pişırırsın. (Kaynak Kişi: Enise Pirana)

SOGAN ÇÜFTESİ: 1 kg. düğüli et, 1kg sogan, tuz, vegeta, boyama, yağ

1 kg. sogani doğrarsın ve yağda kavurursun. Kavrulduktan sora bir tutam maydunuz atarsın. Üstüne tuz, karabüber, atar em karıştırırsın. Üstüne 2 su

bardağı su atar sora kaynatırırısın. Sora çifteler için 1 kg. etin üstüne bi sogani erendellersın, üstüne bi tutam maydunuz, karabüber, tuz atarsın em isla karıştırırısın. Sora biraz unlen hamuri toparlarsın. Çifteleri sora küçük yuvarlak yaparsın em kızgın yaga atarsın. İsla kızartırısın. Kızardıktan sora, yağlen birlikte hepsını obi kabda kaynamış olan soganların üstüne atar, isla kaynatırırısın. (Kaynak Kişi: Şevkat Başa)

SARIMSAKLI ÇÜFTE: Sarımsaklı çüfteye dert diş sarımsak, yarım kilo düğüli et, karabüber, tuz. Miyane için un, yag, tuz, su.

İlk defa sarımsakları dogralama lazım sonra bir kabın içine eti ardından karabüberini, tuzunu atarak ve bunları karıştırırız ve karıştırma bitikten sonra un ile üveleyerek kızgın yağda kızartırırız. Miyanenin hazırlanmış, tencerenin içine yağı atarız ve kızmasını bekleris daha sona kızmış olan yaga uni atarız ve karıştırırız. Kavrulduktan sona kaynar su ustune dükeriz ve bir vala veririz. (Kaynak Kişi: Hülkiye Damko)

Köftelerde olduğu gibi et yemeklerinde de, yemeği tatlandırmak için çoğunlukla, yoğurtlu veya yumurtalı soslar kullanılır. Et yemeklerini fırında pişirme tarzı tercih edilir. Bu konuda, bölgede hemen her evde pişen yemek olan ve yoğurt sosu ile pişirilen elbasan tava öncelikle anılmalıdır. Eğer yemek, yoğurt ya da yumurta sosu kullanılmadan pişirilecek olursa, yemeği renklendirmek için de domates ya da salça yerine, yörede “boyama” adı verilen toz kırmızı biber kullanılmaktadır.

Et, köfte halinde ve yoğurt sosu ile tatlandırılıp tüketildiği gibi, kıyma halindeki etin çeşitli malzemeler ile kavurularak pişirilmesi yaygın bir davranıştır.

KİMA ÇEBABI: Yarım kilo düğüli et, 3 sogan, tuz, karabüber, maydunuz, 1 çorba kaşığı kırmızı biber, 1 çay bardağı pinç.

İlki düğüli eti suyi bitinceye keder

kavururoz. Sora yağını atarız. Dabiçe kavururuz. Sora soganları küçük küçük dograrız em içine atarız. Sora pinçi ayrı yerde kavururoz. Kavrulunca oni da atarız ve tepsiye dökeriz. Sora suyuni da atarız em tuzunu kuyarız. (Kaynak Kişi: Şevkat Başa)

OTOTMA: Yarım kilo düğüli et, bi kilo sogan, yag, tuz, karabüber, boyama

Soganları küçük küçük dograrsın em atarsın düğüli etlen kavrulsun yağda. Bunlar açın kavrulurlar yağda, karabüber, boyama atılır. Sora bi su bardağı su atarsın tepsiye em kırarsın yumurta üstüne. En son kuyarsın kızarsın furuna. (Kaynak Kişi: Arife Bekteş)

Sucuk ve kurutulmuş et tüketimi fazladır. Kışların uzun geçmesi, et ağırlıklı bir beslenme biçiminin tercih edilmesi, eti çeşitli yöntemler sonucu saklama ihtiyacı doğurmuştur. Sonbaharda, kışlık sucuk ve kurutulmuş et çokça hazırlatılarak evlere getirtilir. Tüm kış boyunca tüketilir. Kurutulmuş et tüketimi de sucuk tüketimi kadar yaygındır.

Sakatet ürünleri arasında, karaciğer ve işkembe yemekleri yapılmaktadır. İşkembe, hem çorbası ile hem de ana yemek şeklindeki tüketimi ile bilinmektedir. İşkembe ile hazırlanan börekler sevilerek yenilmektedir.

ŞİRDA: Yarım kilo kara ciğer, 5 dane sogan, bi su bardağı pirinç, tuz, 2 kaşık vegeta, karabüber, boyama, yag.

Bi tencerede bi bardak suylen kara ciğerleri 15 dakika kadar kaynatırırısın, kaynadimi o suyi sora dükersin. Sora ciğerlen beraber soganları kavurursun. Sora arkasına bi bardak pirinci, yağı, beraber bi on dakika kadar kavurursun, sora tuzi, boyamayı, vegetayı, karabüberi, em da iki su bardağı tencerenin içına atarsın. Em yarım saat kadar kaynatırırısın mi şirda hazır olur. (Kaynak Kişi: Remziye Drangoy)

Kosova mutfağında beyaz et tüketimi ve alışkanlığı sınırlıdır. Tipik tek yemek tarifi aşağıda verilmiştir.

ÜÇTİ ŞOTKA³: Pirinçi kavurısın sora haşlaysın suylen em içine tuz, karabüber at. Haşladın mi tut şindi hamur yufka için.

Yufka için 3 yumurta, bi kaşık yoğurt em üvele. Aç oklagilen, bükli sora yufkalari, pişir furunda. Pişti mi pişti. Yufkalari al bi tepsi em bi sıra yufka at, bi sıra pilav üç sıra te tete büle yap em üstüne kaynanık tavuklari diz. Em cenek furunda kızartır. (Kaynak Kişi: Dürişa Esler)

Et yemekleri konusunda son olarak şunları söylemeliyiz. Eğer et yemekleri sadece et ve çeşitli soslar ile pişirilecek olursa, o zaman yemeği fırında pişirme usulü yaygın olarak kullanılmaktadır. Eğer et yemeği, başka malzemeler ile zenginleştirilecek olursa, bu durumda, sıklıkla kullanılan malzeme, pirinç ve hamur işi olmaktadır.

TATLILAR: Bilinen geleneksel Osmanlı tatlıları, helva, revani, tulumba, baklava, kadayıf burada yapılmaktadır. Geleneksel Türk tatlıları arasında sütlaç (süliyaş), misafirlere ikram edilen önemli bir tatlı olma özelliğini korumaktadır. Reçel, pelte yapımı yaygındır. Kışlık ihtiyaçları karşılamak amacıyla, yörede yetişen yemişler arasından (erik, vişne, elma gibi) yapılmaktadır. Zaman zaman kimi meyveleri bir arada harmanlayarak marmelat yapmak usulünün uygulandığı görülmektedir. Aşure, buradaki malzemenin çeşitliliği göz önünde tutulduğu zaman Türkiye'dekinden oldukça farklıdır. Süt ve buğday, ana malzemeyi oluşturmakta, üzüm, fındık ya da ceviz ile çeşitlendirilmektedir.

Bölgenin tipik tatlıları süt ile yapılan tatlılardır. Sütlaç dışında yapılan süt tatlılarında, muhallebi şeklinde pişirilen tatlıları, şerbet ile tatlandırma yolu tercih edilmektedir.

KAYMAKÇINA TATLISI: 10 yumurta, 8 çorba kaşığı şekerlen düğ. Düğ-dükten sora bir kilo souk süt at sora 8 çorba kaşığı un at, 1 kabartma tozu em.

Bunları hepsini isla karıştır. Sora bu hacri at tepsiye em pişir.

Şerbet: 3 bardak su em 3 bardak şeker kaynatır. Tatlı isi, şerbeti isi at. (Kaynak Kişi: Zehra Lokvici)

TESPİŞTE TATLISI: Bi kilo süt, 150 gram yağ, bi kabartma tozu, bi bardak kırık koz, un, bi fincan şeker.

Sütü em yağı beraber ko kaynasın. Açın kaynarsora atarsın şeceri, kabartma tozini em un at ta alabilece kadar. Hamuri ne çok koyi ne çok sulı yap. Hamur orta olacak. Sora atarsın kozi em karıştırırsın pişirırsın. Tencerede biraz pişirdikten sora at tepsiye em çeş teşpişte tespişte em pişirırsın. Üç bardak su, üç bardak şeker ko kaynasın şerbeti. Başka bir yerde içisi isi olacak, tatlı isi şerbet isi. (Kaynak Kişi: Zehra Lokvici)

Tatlı, Kosova mutfağında sevilen ve yaygın olarak tüketilen bir yemektir. Ayrıca tatlı tüketiminin bu kadar fazla olmasında özel günlerin de etkisi bulunmaktadır. Özellikle bayramlarda, düğünlerde ve misafir ikramlarında tatlı yedirmek adet olarak kabul edilmektedir.

MEYVE VE KURUYEMİŞLER:

Meyve ve kuruyemiş tüketimi olmakla birlikte, genel yemek alışkanlıkları arasında yer almamaktadır. Bilinen ve sevilen meyveler arasında şu meyveleri sayabiliriz: Kayısı (kaysiya), vişne (vişna), erik, hurma, muşmula, üzüm, ayva ve elma.

“Souk”, adıyla anılan, meyve suyu ve meşrubat ikramı genel bir alışkanlık oluşturmaktadır. Meyve suyu yanında, kuruyemiş yerine gelişen teknolojiye paralel olarak cipsler, bisküviler, şekerlemeler çoktan yerini almıştır bile.

Kuruyemiş olarak kestane, ceviz (koz), fıstık tüketilmektedir. Özellikle kestanenin sonbahar ve kış aylarında, havalar soğuyunca yenildiği zaman, boğaz ağrısını giderdiğine, vücut direncini arttırarak kişiyi hastalıktan koruduğu

na inanılmaktadır. Ceviz, sıklıkla tatlılara konulan bir yiyecektir.

SALATA-TURŞULAR: Kosova mutfağında yazın salata, kışın turşu ve turşuya benzer biber ezmeleri yenilmektedir. Salata bahar ve yaz aylarında “yeşillik” adıyla anılmakta, daha çok sebze ve çeşitli otların karışımından yapılmaktadır. Limon, sirke ve zeytinyağı dışında farklı ve orijinal salata sosu kullanılmamaktadır.

Sonbahar aylarında hazırlıklarına başlanan turşu yapımı ve biber ezmeleri Kosova mutfağının tipik yemekleri arasındadır. Biber, domates, salatalık, karnabahar ve lahana, turşu yapımında rağbet edilen sebzelerdir. Örneğin karnabaharın burada, yemeği yapılmazken, turşu olarak tüketimi yaygındır.

Kosova mutfağında biberin ayrı bir yeri bulunmaktadır. Biber turşuları çeşitli ve farklı işleme tekniklerinden geçmektedir. Kırmızı ve yeşil biberler ayrı, acı ve tatlı biberler ayrı işlenirler. Bunlar arasında kırmızı biberden yapılan “ayvar” burada özellikle anılmalıdır. Ayvar Kosova’nın civarında da yapılan bir yiyecektir. Örneğin Üsküpte de yapılan bir Akdeniz yemeğidir. (Ülker 2000: 15)

Özellikle çevre mutfaklardan da etkilenererek yapılan ve “ayvar” adıyla bilinen kırmızı biber ezmesi oldukça meşhurdur. Sabah kahvaltılarda yenildiği gibi, diğer öğünlerde de salata olarak ana tatlandırıcı biçiminde tüketilmektedir.

AYVAR: Alırsın uzun kırmızı biberleri isla yıkarsın. Sora hepsini pişirirsin. Piştikten sora isla aytlarsın em et maçinasından ceçırırısın. Sora korson kaynasın em içme bi şişe zeytin em biraz tuz atarsın. Korson isla kaynasın. Kızardı mi isla çekersin. (Kaynak Kişi: Şefkat Başa)

Ayvar eğer patlıcan ezmesi ile karıştırılırsa bu kez farklı bir tat yakalanır ve “pincur” adını alır.

Yine kırmızı biberden yapılan ve

sarımsaklı ve sirkeli sos ile hazırlanan turşular Kosova’nın tipik yemekleridir. Kırmızı biber ile yapılan bu tip uygulama -yani sarımsaklı sos ve sirke ile-, yeşil biber için de aynen yapılmaktadır. Fakat bunun için acı biberler tercih edilmekte, “yakan” biber adıyla yetiştirilen biberler özel olarak aranarak bu sos ile hazırlanmaktadır.

Son olarak yine yeşil acı biberlerden, yapılan özel bir turşu çeşidinden söz etmek gerekir. Acı biberler kaymaklı sos ile doldurulur. Bir süre sonra kaymak ile biber bütünleşir. Bu da yöreye has özel tatlardan birisidir.

III.

Yukarıdaki örneklerden sonra denebilir ki, Kosova mutfağı, tam bir çokkültürlü görünüm arz etmektedir. Bu sentezin içerisinde, Türk ve Osmanlı mutfak kültürünün izleri, çok kültürlü yapıdan kaynaklanan çeşitlilik, halkın gelenek ve göreneklere, özel gün ve törenlere bağlı oluşan alışkanlıklar, insanların bölgenin yaşam koşullarına uyum sağlama şekilleri yer almaktadır. Tüm bu koşullar, yemek tarzlarında et ve hamur işi ağırlıklı beslenme alışkanlığının oluşmasına neden olmuştur. Tatlı yapımında Türk mutfağının izleri tipik ve fazladır. Bununla birlikte, sebze, et ve hamur işi yemekler ile salatalarda, coğrafya ve iklim şartları ile çokkültürlü toplum yapısının izleri açıkça görülmektedir. Türk, Arnavut ve Boşnak yemek alışkanlıkları, coğrafya ve iklim şartları ile birleşince ortak bir damak zevki oluşmuştur.

NOTLAR

- 1 2007-2008 eğitim öğretim dönemindeki öğrenciler: Şenay Başa, Neşe Bekteş, Gülden Beti, Sevgi Cara, Sivona Celina, Sümeray Cenoları, Esengül Dinovci, Cenifer Drangoy, Perran Haşi, Belgin Kayserli, Gönül Kıtmir, Aysel Koro, Arzu Krayku, Nedim Melekoğlu, Gülay Mimar, Enda Pirana, Benek Rıfat, Erna Sadık, Suzan Sayhadi, Necla Subi, Behar Şekacı.
- 2 Örneğin hemen her yemekte “vegeta” kullanımında olduğu gibi.

- 3 Kimi tariflerde şokta ismi çurka ismi gelmiştir. Kümes hayvanlarının isimine göre yapılan yemek isim almaktadır.

Kaynak Kişiler:

- Mediha Altıparmak: Prizren doğumlu, 63 yaşında, ev hanımı, ilkokul mezunu
Sıriye Bahtiyar: Prizren doğumlu, ? yaşında, ev hanımı, 4 yıl okul okumuş
Şevkat Başa: Prizren doğumlu, 48 yaşında, ev hanımı, ilkokul mezunu
Arife Bekteş: Prizren doğumlu, 46 yaşında, ev hanımı, ilkokul mezunu
Şasime Birdayni: Prizren doğumlu, 73 yaşında, ev hanımı, okumamış
Hülkiya Damka; Prizren doğumlu, 73 yaşında, ev hanımı, eğitim durumu düşük
Remziye Drangoy: Prizren doğumlu, 40 yaşında, ev hanımı, ilkokul mezunu
Dürrişâ Esler: Prizren doğumlu, 50 yaşında, ev hanımı, ilkokul mezunu
Nemciye Gurgule : Prizren doğumlu, 1928 doğumlu, ev hanımı, Arapça eğitim almış
Şadiye Halçe: Prizren doğumlu, 77 yaşında, ev hanımı, okumamış
Şükran Havruçe: Prizren doğumlu, 55 yaşında, ev hanımı, ilkokul mezunu
Zehra Lokvici: Prizren doğumlu, 83 yaşında, ev hanımı, eğitim durumu düşük
Enise Pirana: Prizren doğumlu, 76 yaşında, ev hanımı, eğitim durumu düşük
Suzan Sadık: Prizren doğumlu, 50 yaşında, ev hanımı, lise mezunu
Hatice Skeya: Prizren doğumlu, 78 yaşında, ev hanımı, okumamış
Selvinaz Top: Kurilalı, 1934 doğumlu, ev hanımı, lise terk

Sözlük:

- Arç: Harç, yemeğe konulan malzeme
İsla: Güzel, hoş, iyi
Boyama: Kırmızı toz biber
Biçe: İlk önce
Cenek: Yeniden
Cisi: Çamaşır
Ciza: Lor peyniri, yağsız peynir
Çingene Biberi: Kırmızı pul biber
Dügüli et: Kıyma
Gorojda: Kepçe
Kolomoç: Mısır
Kopra: Dereotu
Kovşa: Tavuk budu
Koz: Ceviz
Patlican: Domates (Burada domatese patlican denmektedir. Patlican için kara patlican tabiri kullanılmaktadır.)
Piteçka: Pide
Şangarepa: Havuç
Şokta: Kaz, ördek
Şporet: Soba

- Talaz: Çok kaynayan su
Tespişte: Verev, baklava kesimi gibi
Vala vermek: Hızlı kaynatmak
Vegeta: Sebze ve aromalı tuz
Zeytin: Zeytinyağı ya da sıvı yağ

Kaynakça

- Ago, Arif. "Makedon Halk Mutfağında Türk Yemekleri ve Türkçenin Etkisi", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara, 1998: 21-30.
----- "Makedonya'da Yaşayan Makedon, Arnavut ve Türk Halkı Mutfağında Pişirilen Yemekler", *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara, 1989: 16-19.
Artun, Erman. "Adana'da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü", *Milli Folklor*, 49, Bahar: 27-37.
Ersoy, Yasemin. "Türk Mutfak Kültürü". *Türkler. C. 4*, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002: 222-229.
Köprüoğlu Çelikel, Emel. *Rumeli Yemekleri*. İstanbul: Değişim Yayınları, 2008.
Krasniç, Ayten. "Bosna Hersek'te Türkçe Yemek Adları", *Çevren*, 69, Ocak-Şubat: 31-36.
Kut, Günay. "Türklerde Yemek Kültürü", *Türkler. C. 4*, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002: 215-221.
Nasrattınoğlu, İrfan Ünver. "Türk Mutfağı ve Özel Gün Yemekleri", *BAL-TAM Türklük Bilgisi Dergisi*, 7, Eylül: 221-228.
Toygar, Kâmil ve Nimet Berkok Toygar. "Yöresel Mutfak Etnografyası Üzerine Notlar", *BAL-TAM Türklük Bilgisi Dergisi*, 7, Eylül: 212-220.
Ülker, Çiğdem. "Balkan Mutfağından Bir Esinti.... Üsküp'te Ayvar", *Bay (Balkan Aydınları ve Yazarları Kültür Sanat Dergisi)*, 64, 15 Ekim: 15.
Ünver, Süheyl. "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılar'da Yemek Usülleri ve Vakitleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları No: 41), Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1-13.
Yalçın Çelik, S. Dilek. *Kosova'da Çağdaş Türk Edebiyatı (1951-2008)*. Prizren: Doğru Yol Türk Kültür Sanat Derneği Yayınları, 2008.