

# ÇOBAN SALATA

Ayten ÇETİN<sup>1</sup>

Çoban salata, dağdaki çobandan, köye, kasabaya, şehre kadar sofralarda bulundurulmaya çalışılır. Çünkü sofraya hazırlama sanatında salatanın önemi büyüktür. Yemekler ne kadar güzel olursa olsun salata bu güzelliği daha da arttırmaktadır.<sup>2</sup> beri davet ve ikramlarda bir araya gelmektedir. Önemli günlerde yapılan yemekler nişan, düğün, doğum, ölüm, çocuğun diş çıkarması, ev alma, asker ve hac uğurlama gibi etkinliklerde kendisini göstermektedir. Bu özel günlerde tam takım yemek ikram edilir. Tam takım yemeğin içinde; çorba, et yemeği, pilav, **salata**, sarma ve tatlı olur.<sup>3</sup> Sosyal adetlerimiz içinde askere gitmeden önce askere çorap ve çamaşır verilir. Askere giden ve gelenlerin evinde pilav yapılır. Akrabalar askeri yemeğe alır. Bu yemekte çorba, göveç, pilav, salata, tatlı yapılır.<sup>4</sup> Ölü evine “eren yemeği” denen yemekler getirilir. Eren yemekleri yakın akrabalar ve komşular tarafından getirilir. Tam takım yemeği olarak çorba, pişmiş veya çiğ tavuk, et, göveç, pilav, **salata**, ekmeğ, çay, şeker, börek baklava gibi yiyecekler götürülür.<sup>5</sup>Nişan ve düğünlerin ise vazgeçilmez sunumu salatalardır.

Çoban Salata Malzemeler:

- 1 adet domates,
- 1 adet soğan,
- 1 adet salata,
- 2 dal maydanoz,
- 2 adet biber,
- 4 kaşık zeytinyağı,
- Yarım limon,
- Yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Domates, soğan, biber, salata ve maydanoz yıkanır ve doğranır. Zeytinyağı, limon ve tuz ilavesi yapılarak servise hazır edilir.<sup>6</sup>

---

<sup>1</sup> AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

<sup>2</sup> Kadriye Aslı Tiryaki, Kütahya Halk Mutfağı, ( Danışman: yrd. Doç. Dr. Gökhan Tarıman Cenikoğlu), T. C. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kütahya, 2011, s.103.

<sup>3</sup> Kadriye Aslı Tiryaki, a. g. e., S. 16.

<sup>4</sup> Kadriye Aslı Tiryaki, a. g. e., S. 18.

<sup>5</sup> Kadriye Aslı Tiryaki, a. g. e., S. 18.

<sup>6</sup> Kadriye Aslı Tiryaki, a. g. e., S. 107.