

# ÇÖMLEK GÜVEÇ(SEBZELİ)

Ayten ÇETİN<sup>1</sup>

Eski Türklerde güveç'in "tandır sacayağına" oturarak pişirildiği bilinmektedir. "*Tandır sacayağı*" diğer sac ayaklarına göre daha küçük ve alçaktırlar. Ayrıca ateş üzerinde iyice oturabilmesi için, üç ayağının uçları da biraz sivrileştirilmiştir. Üzerine güveç veya tencere konma yolu ile, yemek pişirilirdi. Tandırda ısı derecesi hem yüksek ve hem de mühim değişmelere uğramadığı için, tandır kebab ve güveçlerinin ayrı bir değeri vardı. Sayın. Mürsel Köse, "Türk Folklor Araştırmaları" dergisinde (1965, s. 3714-19) yayınlanan *Tandır* adlı yazısında, bu tandır .sac ayaklarının resmini de vererek geniş bir açıklamada bulunmuştur. Sayın Sabahattin Türkoğlu'nun, yine aynı dergide yayınlanmış olan (1969, s. 5191-94), "*Van'ın tandır âdetleri*" adlı yazısında da, tandırda pişen yemekler ve tandır ile ilgili hatıralar hakkında değerli ve yeni bilgiler vermiştir.<sup>2</sup>

Güveç, Kaşgarlı'nın eserinde Toy eşic<sup>3</sup> diye adlandırılan ve Besim Atalay'ın topraktan tencere olarak tercüme ettiği bu kabın güveç kabı olduğu tahmin edilebilir. Selçuklulardaki varlığı hakkında bilgiye Mevlana'nın eserindeki şu cümleden ulaşıyoruz: "gah güveç çömleği gibi kaynar dururuz..."<sup>4</sup>

Türk Coğrafyasının hemen hemen her yerinde bilinen ve yapılan güveçin yapılışına bir örnek vermek istiyoruz:

Kütahya' da "göveç" olarak bilinmektedir.

Malzemeler:

1 kilo kemiksiz güveçlik dana eti, 2 domates, 2 biber, 1 soğan, Tuz, Karabiber.

Hazırlanışı:

Et düdüklüde haşlanır. Etin üzerine gelene kadar su koyulur. Haşlanan etin suyu başka bir yere ayrılır. Et süzektan geçirilir. Toprak güveç içerisine haşlanan etler koyulur.<sup>5</sup> Üzerine iri

---

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

<sup>2</sup>Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt 4, T. C. Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000, s. 291.

<sup>3</sup> Eralp Erdoğan, Türkiye Selçukluları Mutfağı, (Danışman: Prof. Dr. Eşref Buharalı), T. C. Ankara üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Genel Türk Tarihi Anabilim Dalı, yüksek Lisans tezi, Ankara, 2010, s. 17-18. Kaşgarlı, a.g.e., c. III, s. 142

<sup>4</sup> Eralp Erdoğan, a. g. e., s. 17-18.Dîvân-ı Kebîr, c.II, s. 302

<sup>5</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. 52.

iri doğranmış biber, domates, soğan çiğ olarak koyulur. Üzerine ayrılan et suyu, tuz ve karabiber ilave edilir. Fırında ya da küçük küçük güveçlerde pişirilir.

Bir başka tarife göre de şöyledir:

Malzemeler:(Güveç 4 kişilik)

1 adet kuzu budu, 2 adet soğan, 10 adet sivri biber, 3 adet domates, Bir buçuk çorba kaşığı salça, 10 diş sarımsak, Tuz.

Hazırlanışı:

Kuzu etini ve sebzeleri ceviz büyüklüğünde doğranır. Güveç kabına sırasıyla kuzu etleri, soğanlar, biberler ve sarımsaklar dizilir. En üste domatesler eklenir. Salça bir su bardağı suyun içinde eritilip, yemeğe ilave edilir. Tuzu ayarlanır. Üzerine alüminyum folyo kaplanır. Kızgın fırında 40-45 dakika kadar pişirilir.

Güveç bir başka tarife göre de şöyle yapılmaktadır:

Malzemeler:

1 adet kuzu ön kol, 3 baş orta soğan, 1 kaşık salça, 5 adet çarliston biber, 4 adet domates, Tuz, Karabiber.<sup>6</sup>

Hazırlanışı:

Etimiz parça olarak gövece konur, tuz atılır, soğan doğranarak bir müddet kavrulur, daha sonra domates ve salça ilavesi yapılarak suyu çekiline kadar beklenir. Çarliston biberleri doğranıp etin üstüne örtecek şekilde kaynamış su ilave edilir. Bir iki takım kaynattıktan sonra fırına konulur. 30 dakika sonra etin pişip pişmediğini kontrol edilir. Gövecin üstü kızarıncaya firından alınır. Sıcak servis yapılır.<sup>7</sup>

Kütahya Göveci

Malzemeler:

2 kg kemikli kuzu eti (kaburgasından), 1.5 kg domates, 1 yemek kaşığı salça, 10 kadar arpacık kuru soğan, 1 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı:

Kuzu eti yıkanır, tercihen toprak gövecin içine bir sıra malzeme (domates, biber, soğan) doğranıp dizilir. Bir sıra halinde et parçaları konulur, üzerine salça ve tuz ilave edilip fırına

---

<sup>6</sup> Kadriye Aslı, a. g. e., s.53.

<sup>7</sup> Kadriye Aslı, a. g. e., s. 54. (Kütahya Yöresel Yemekleri, 2000:78).

sürülür. 1.5- 2 saat pişirilir. içinde su kalmamışsa 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Sıcak servis yapılır.<sup>8</sup>

Tavşanlı Göveci

Malzemeler:

1.5 kg kaburga üstü veya döşten dana eti ya da kemikli erkeç eti, 3 adet biber, 3 adet domates, Yeterince su, Tuz.

Hazırlanışı:

Toprak gövecin altına domates ve biberler iyice doğranır. Etin yağlı bölümü de alta konulup yeterince tuz ve bir fincan su konularak, sıcak fırına sürülür. Ağır ateşte yavaş yavaş pişirilir. Suyuna bakılıp fazla olmamak kaydıyla ilave edilir. Pişirince karıştırılarak, üzeri kızartılır. Tavşanlı“da bu yemek genelde özel fırınlarda pişirilmektedir. Sıcak olarak servis yapılır.<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup> Kadriye Aslı, a. g. e., s. 54. (Kütahya Yöresel Yemekleri, 2000:105).

<sup>9</sup> Kadriye Aslı, a. g. e., s. 55. (Kütahya Yöresel Yemekleri, 2000:104).