

## GÖZLEME (KÖZLEME)

Ayten ÇETİN<sup>1</sup>

### KORDA PİŞEN EKMEKLER

*Közleme, gözleme*, külden pişirilen Türk ekmekleri ile ilgili, ikinci önemli deyimdir. Bilindiği üzere türkçede *köz*, "kor ve ateş" demektir. Selçuk çağının başlarında, *közmen* sözü, "kölde pişirilen ekmek" mânâsına geliyordu. "*Közmen kömdi*", ise "köl ekmeğini köze gömdü" anlayışını karşılıyordu. Eski Anadolu metinlerinde bu deyiş, *köz etmeği* şeklinde geçer. Harizmşahlı çağında da, "kölde pişirilen ekmek" çeşitlerinden sıklıkla söz açılır: "*Kölde pişürgen etmek*", "*Pişürdi etmekni kölden*", gibi. Aslında *Köz, gözleme* köklerinden gelen bu deyim. Anadolu'da da, *gözleme* şekline girmiştir. Yoksa bizim göz sözümüz ile bir ilgisi yoktur. Kaşgarlı Mahmud'dan itibaren başlayan bu deyim, başka bir Türk lehçesinde de bulamadık. Bu da bize, Anadolu'nun Türk kültür tarihi bakımından, ne derece büyük bir önem taşıdığını gösterir. Ahmed Vefik Paşa herşeyde olduğu gibi bu konuda da şuurlu davranarak, derlediği *gözlemeç* deyimlerini kitabına koymuştur. *Gözlemeç* deyişine, başka bir yerde de, rastlayamadık. *Bazlamaç, omaç, gömeç* deyimlerine bakılırsa, böyle bir söz kuruluşunun doğru olabileceği, akla yakın gelmektedir.<sup>2</sup>

### SACDA PİŞEN EKMEKLER :

*Gözleme*, Anadolu'da, yalnızca sacda pişirilen yağlı ince ekmekler için kullanılan bir deyimdir. Ahmed Vefik Paşa, çırçır *gözlemesi* gibi buna benzer daha birçok çeşitlerini tesbit etmiştir. Paşa'nın açıklamasına bakılırsa, onun yaşadığı çağda gözlemeler, yalnızca sac üzerinde yapılmıyorlardı. Anadolu'da gözlemeye, *gizleme, girde* gibi adlar da verilir. *Girde* sözü, Farsça bir deyiştir. Asım Efendi'nin de dediği gibi, "*Masruf yufka etmektir, Türkiide kaf-ı arabî ile kirde derler*". Yine Asım Efendi, Kamus tercümesinde *bazlamaç* ile *kirde* ekmeğini yanyana kullanır ve aynı mâhiyette görür. Yukarıdaki örnekler de gösteriyor ki, deyimlerin aynı olmasına rağmen, kültür değişimleri sebebiyle Anadolu'da, ufak farklar da meydana gelmiştir.<sup>3</sup>

## ÖZLEME" VE KETE

<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. 52.

<sup>3</sup> Bahaeddin Ögel, a. g. e., s.53.

*Özleme* adı verilen ve Selçuk çağının başlangıcından itibaren görülen ve "külde pişen" diğer bir Türk ekmeği daha vardır. Buradaki özleme deyimi, bir ekmeğin çeşidi olmasından çok, külde pişirme metodu ile ilgilendirilmiş bir söz mânasında görülmektedir. "*Ol unug özledi*", "o, unu külde pişirdi, küllendi". Yazılışını henüz daha tam olarak çözüp okumayadığımız, eski "Türkçe bir *esberi*(?) deyimi de vardır. Bu da, külde pişirilen yağlı bir ekmektir. Çoğu zaman yine külde pişirilen, *kete* adlı şekerli bir börek veya kurabiye de görülüyor. Bu çöreğe, eski Anadolu metinlerinde çok rastlanır. Kıpçak kültür çevresi ile Mısır Memlûklarında da, bu çeşit kete ekmekleri ile böreği görülür.<sup>4</sup>

## GÖZLEME ÇEŞİTLERİ

Kafkas Gözlemesi (Ballı Kaymaklı)  
Lorlu Gözleme  
Lorlu Cevizli Gözleme  
Kaşarlı Gözleme  
Sucuklu Kaşarlı Gözleme  
Pastırmalı Kaşarlı Gözleme  
Patatesli Gözleme  
Patatesli Kaşarlı Gözleme

**Haşhaşlı gözleme:** Un, su, tuz ile kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur. Kavrulmuş, çekilmiş haşhaş sıvı yağla inceltir. İçine biraz tuz konur. Hamurdan elma büyüklüğünde bezeler yapılır. Oklavayla, çok ince olmayan 25-30 cm. çapında yufka açılır. Üzerine hazırlanan haşhaş sürülür. Bir kenarından başlayarak ve aralara da haşhaşlı karışım sürülerek 3-4 kat olarak katlanır. Aynı işlem enine olarak da yapılır. Böylece kare biçiminde, katlı bir gözleme elde edilir. Bu gözleme, oklavayla, kare biçimi korunarak açılır. 20x20 cm. büyüklüğüne ulaşır. Toprak saçta, meşe odunuyla, yağlayarak, orta ateşte yavaş yavaş pişirilir. (Kaynak kişi: Muazzez Baraz)<sup>5</sup>

**Gözleme'nin Başka Yapılış Biçimi:** Hamur ve içi yukarıda anlatıldığı gibi hazırlanır. Hazırlanan içe bir fiske yenibahar konur. Hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler yapılır. Bunlar biraz dinlendirilir. Sonra, her biri 40 cm. kadar çapında yufkalar halinde açılır. Her yufkanın üzerine hazırlanan karışım sürülür. Yufka, elle biraz daha açılıp çapı genişletilir. Ortadan ikiye bölünür. Bir yarısı yeniden uzun lamasını ikiye bölünüp üst üste getirilir. Yufkanın bu hali biraz daha esnetilir. Yufkaların, üzerine sürülen karışım, pişerken yanlardan taşmasını diye bu uzun yufka, bir merkez çevresinde kenarları kıvrılmış olarak çevrilir.

<sup>4</sup> Bahaeddin Ögel, a. g. e., s.54.

<sup>5</sup> Nesrin Baraz, Eskişehir halk Bilimsel değerleri, Cilt 2, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2000, s. 14.

Böylece yuvarlak bir görünüm kazanır. Bu işlem sırasında bir yufkadan iki gözleme elde edilmiş olur. Gözlemeler, sacıta yada (şimdi) çelik tavada, orta ateşte, yarım yemek kaşığı sıvı yağla pişirilir. (Kaynak kişi:Mahize Günden)<sup>6</sup>

**Gözleme:** Un, su ve tuzla yoğrulur. Fazla ince olmadan açılır. İçine arzuya göre mercimek, ıspanak, patates, peynir konur. Dört tarafından bohça gibi kapatılır. Sacın üzerinde yağsız pişirilir. Sıcakken sac üstünden alınınca yağ sürülür ve kat kat tabağıta dizilir. (Kaynak kişi:Fadime Pazarlı)

**Bazlama:** Un, yaş maya, tuz ve ılık suyla kulak memesinden biraz daha yumuşak olan bir hamur yoğrulur. Üstü örtülerek kabarmaya bırakılır. Kabarınca elma büyüklüğünde parçalar kopartılır. Bunlar elle yuvarlanarak temiz bir bez üzerinde, üzerleri unlanıp yine bezle örtülerek yeniden kabarmaya bırakılır, dinlendirilir. Kabardıkları zaman elle her biri bir karış çapında yuvarlak açılır. Yeniden dinlenmeye bırakılır. 15 dakika sonra her biri elle yeniden açılarak pişmeye hazır duruma getirilir. Bir parmak kadar kalınlığı olan bazlamalar, sac üzerinde yağsız olarak pişirilir. Sac kalın olmalı ya da iyi pişmesi için çift kat sac kullanılmalıdır. (Kaynak kişi:Muazzez Baraz)<sup>7</sup>

**Patatesli Bazlama** yaparken de önce iç hazırlanır. Haşlanmış patatesler ezilir. Az yağda, rendelenmiş soğan pembeleştirilir. İçine patates konur. Kırmızı biber, nane, tuz eklenir. Yağda patatesle birlikte çevrilir. Biraz soğuyunca iç olarak kullanılır. Dinlenmiş ve 15 dakika bekletilmiş hamurların yarısına patatesli iç konur. Yarım daire şeklinde kapatılır. Yeniden dinlendirilip, sac üzerinde yağsız olarak pişirilir. Piştikten sonra üzerine yağ sürülür. İçine soğanlı kıyma, domates, biber karışımı ya da ıspanaklı peynir de konabilir. (Kaynakkişi:Mahizer Günden)<sup>8</sup>

---

<sup>6</sup> Nesrin Baraz, a. g. e., s. 14.

<sup>7</sup> Nesrin Baraz, a. g. e., s. 15.

<sup>8</sup> Nesrin Baraz, a. g. e., s. 15.