

## KIYMALI MANTI

Ayten ÇETİN<sup>1</sup>

"MANTI" VE ETLİ MANTI :

"*Manti*" sözü Türkçeye, Çince *mantou* deyiminden geçmiştir. Aslında, bir Çin yemeğidir. Türklerin mantıları ise, pişirme bakımından, Çin mantısından daha ayrı idi. Bu etli ve yufkalı mantılar Çin'de çoğu zaman ve yalnızca Müslüman Çinlilerin lokantalarında yenebilir. Ortaasya'daki Kırgız Türkleri de mantıya, *mantuu* derler. Mantı yapıp satanlara ise, *mantuuçu* diyorlardı. Çok küçük torbacıklar gibi yapılan yufkaların içine konan etler, buharda pişirilir ve yenirdi. Bunlar, Anadolu'da yapılan mantılara, çok benzerlerdi. içli köfte gibi. İstanbul mantısı ise, bunlardan ayrıdır. Anlaşıldığına göre bunlar, et ve hamur parçaları ile birlikte pişirilme yolu ile de yapılıyordu. Kaşgarlı Mahmud'a göre Selçuk çağının başındaki Türkler, "*Et ile birlikte haşlanmış yufka ve hamur parçalarına, eleşke*" diyorlardı. Bu sözlerin izleri Anadolu'da aranırsa, her halde bulunabilir. Bu yemekler, aynı zamanda bir çeşit erişte yemeği olan *tutmaca* da benziyorlardı. Görülüyor ki zamanla mâna ve anlayışlar hafifçe değişmekte idiler. Fakat Anadolu, eski ve şimdiki Türk kültürünün, hepsinin izlerini ve birliğini kendinde topluyordu.<sup>2</sup>

"Bilinen en eski Türk yemekleri tutmaç ve mantı!.. Yerasimos, Osmanlı döneminde tutmaç'ın adı pek geçmez, ancak hem Şirvânî'de hem de aynı yüzyılın Arapça yemek kitaplarında adı geçen ve hamur topaçlarının kaynar suya salınmasından' meydana gelen salma, tutmaç'ın gelişmiş biçimi olarak görülebilir' diyor. Çerkezler Haluj diyor mantıya... Amasya'da Hengel diye biliniyor. Kayseri'nin Paşa Mantısı unu su ile yoğurup mayalandırılarak ve de yağda kızartılarak pişiyor. Tatar Türklerinin Peremeç'i de aynı bu mantı gibi katlanıp aynı bu mantı gibi yağda kızartılıyor. Gel gelelim, peremeçin üzerine sos dökülmüyor! Aynen Afyonkarahisar'ın Ağzı Açık denilen böreği gibi katlanıp, yağda kızartılıp pişiriliyor ve üzerine sos dökülmüyor! Çerkezler, içine kıyma yerine peynir koydukları "mantıya Şelame diyorlar. Niğde, Sivas, Çorum, Erzurum, Yozgat, Tokat... Anadolu'nun dört bir yanında ekmek tahtalarında mantı hamurları açılıyor. Kayseri, Sarıoğlan ilçesi Burunören Köyü ahalisi, "mantı kendini dağıtmasın" diye en kaliteli buğday ununu kullanıyor; pişerken dağılmasın diye birkaç yumurta da kırılıyor hamura... Sonra iyice yoğurulup ufak top haline getirilen ve de **bezi'** adı verilen hamurlar açılıyor. Aman dikkat;

<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. 237.

ekmek tahtasının üzerine **ufra** adı verilen un serpiliyor ki, hamur tahtaya yapışmasın! Bu köyde etli, patatesli ve peynirli mantılar **yumma mantı** adıyla anılıyor. Et de kuşbaşıdan daha küçük kesilerek konuyor mantı hamurunun içine... Sonra tuz, karabiber ve de isteğe göre başka baharat... Kıymalı mantı yapılan hemen her yörede soğanla maydanoz da ilave ediliyor mantı içine... 'Eğer mantı peynirli olarak yapılmak isteniyorsa genellikle çanak içinde muhafaza edilen peynirin içine soğan doğranıp tuz, biber, nane atıldıktan sonra karıştırıp kesilen mantı karelerinin içine azar azar koyup köylümüzün dilinde **mantı sıkma'** olarak bilinen işlem ile yapılmış olur' deniyor.<sup>3</sup>

#### 14. yüzyıldan borhanı!

Kastamonu'nun **Kulaklı Mantısı haluşka'** biçiminde (üç santimetrekare!) kesilip kenar ortaları birleştirip köşeleri yukarı kaldırılarak yapılıyor. Onlar için asıl mantı suda haşlanarak yapılan değil: Asıl mantı, önce yağda kızarıp sonra tepsiye dizilip hafif su ile haşlanarak yapılıyor. Çorum'a doğru yollandığımızda 14. yüzyılda yaşamış ünlü Arap gezgini İbn Batuta'nın hikâyesiyle karşılaşıyoruz: O, Deşt-i Kıpçak ve Kırım'daki seyahati esnasında tanıdığı bu yemeği, Türkler kuvvet ve şiddet ve hüsnu mizaç sahibidirler. Bazı vakitlerde "borhanı" tesmiye ettikleri taamı da yerler. Bu yemek bir nevi hamur olarak, küçük küçük kesip ortalarına bir delik açtıktan sonra bir tencereye koyarlar. Piştiği zaman üzerine yoğurt dökerler' diye anlatıyor. Bolu'da yoğurt-domates sosu yerine, keşceviz sosu kullanılıyor: Yarım çay bardağı rendelenmiş keş ( *Yağı alınmış süttten veya yoğurttan yapılan peynir. (TDK Sözlük,)* iki çay bardağı dövülmüş cevizle karıştırılıp suyu süzülen mantının üzerine serpiliyor. Sonra da kızartılmış tereyağı gezdirilip ezilmiş pestil veya turşu ile birlikte yeniyor. **Kaşık Sapı**. Bolu'dan bir başka çeşit 'mantı' adı... Çorumlular Borhanı; hamurlu, yumurtalı, mantarlı diyerek üçe ayırıyorlar. **Mantının kuruşu, sulusu, muska biçiminde olanı, dört kulaklısı, et suyuyla pişeni...** çeşit çeşidi var. Mesela, Kırşehir'in **Kesme Mantısı** tıpkı makarna gibi: kıyması içine değil domatesli, biberli sosuna konuyor, üzerine ekleniyor. Balıkesir'de tavuk suyunda haşlanıp üzerine tavuk eti ve haşlanmış nohut dökülüyor!.. Ama elbette sarımsaklı yoğurdu, kızdırılmış tereyağı, nanesi, pul biberi eksik değil!.. İster bir milimetre kalınlığında yufkaları yedi milimetre eninde şeritler halinde kesip fırınlanarak, *üzerine tavuklar serpilerek* yapılan **Saçaklı Mantı** olsun, ister Eskişehir'in **Mercimekli Mantısı** olsun; bu yemek tek

---

<sup>3</sup>Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010,s. 328.

çeşit olarak yeniyor. İçinde protein, karbonhidrat, yağ, kalsiyum, demir; her şey var mantının... Ayrıca fosfor, sodyum, A vitamini, Tiamin, Riboflavin, Niasin, C vitamini ve elbette Kolesterol!.. Ama bir tabak mis kokulu mantının verdiği mutluluğun ruh ve bedenimize ne kadar iyi geldiğini en iyi siz bilirsiniz, değil mi?<sup>4</sup> 13. yüzyılda Çin, Orta Asya, Rusya, Doğu Avrupa ve İran'ı içine alan Moğol yayılmasının ardından. Doğu Asya'dan, çoğunlukla Çin'den, dalgalar halinde bir dizi kültürel etki İpek Yolu'nun batı kesimine ulaştı; mutfakın da etkilenmesi akla yakın geliyor. 14. ve 15. yüzyıllarda Orta Asya'da görülen ve oradan göç eden Türklerce Anadolu'ya taşınmış olabilecek yemeklerden biri de Türkçede hâlâ Çincedeki gibi *mantu* (mantı) olarak bilinmektedir. Başka yerlerde değilse bile, en azından Orta Asya'da ve kuzey Afganistan'da Çinlilerin yöntemiyle, kaynar suya atmadan, buğulama yoluyla da hazırlanmaktadır. Mantının İmparatorluk Çin'inden yola çıkarak Özbeklerin, Taciklerin atalarına ulaşmasının Cengiz-Timur dönemlerine rastladığından kuşku duyulmuyor. Varsayımım çürütülmediği sürece, pirinç yeme modasının İran'a, Özbekler, Taciklerle aşağı yukarı aynı dönemde ulaştığını kestirme eğilimindeyim."<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Önder Şenyapılı, a. g. e., s. 329., Füsün Tarcan, Mantı, *goldnews*, mayıs 2005 sayı: 150.

<sup>5</sup> Önder Şenyapılı, a. g. e., s. 329., Bert Fragner, "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni ", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, (Editörler: Sami Zubaida-Richard Tapper/ Çev. Ülkün Tansel) , Tarih Vakfı, 2000, s. 49-62.