

SARAY TANDIR

Ayten ÇETİN¹

TANDIR KEBABI

Harezmşahlar Türk kültür çevresi Anadolu'daki Türk kültürünün gelişmesi bakımından önemlidir. Zamaşari'ye göre bu çağ Türkleri, "*eti tandırladı*" diyebilmek için, *tanırladı eti*, sözünü kullanıyorlardı. Aynı kaynağa göre Moğollar da, Türklerin tesirleri altında kalarak, *tandırladı* karşılığı olarak, *tanıurlaba*, demişlerdi. Kırgızlar ise, "*eti kızartmak*" için, yalnızca *dandırmak* deyip, geçmişlerdir.² *Tandır* ve *çevirme kebab* ilkinde kızgın tandır havasının harareti her yandan aynı anda tesir eder, diğerinde, çevirme suretiyle, mütenaviben kızartır eti. Bu iş biraz da, hatta haylıca, çeviricinin maharetine kalmıştır: çevirme hızının tayininin dışında işin ustası ateşi, çevrilen koyun veya kuzunun etinin «kaba» olduğu tarafa fazlaca yığar. Aksi halde hayvanın nispeten cılız kaburga tarafı yanarken butları çığ kalabilir. Yani her noktadaki ateş miktarı ile kızaracak derinlik arasında bir muadele kurabilmektedir marifet! Tabii, bu sabitelere göre de devir hızının tayini ayrıca önemi haiz oluyor. "Çevirme", sanıldığı kadar kolay olmayıp belli bir melekeyi gerektirir. Ustası, arasına yoğurt sürmeyi de ihmal etmez, sıığı döndürdükçe. Tandırın her şeyi lezzetli olur, kebabı da, ekmeği de. "Eğer nur yemeğinden bir kerre yemiş olsaydın tandır ekmeğinin üstüne toprak dökerdin" derken Mevlâna, bu kazıyyeyi teyidemiş oluyor. Konya'da *tandır kuzusu* veya *çebiç* (bir yaşındaki keçi yavrusu - her tarafta varyantları ile kullanılır, bazı yerlerde iki yaşındaki keçi yavrusudur) in tandırda pişirilmesini tarif edelim. Baş gövdesinden ayrılmadan bütün derisi yüzülen *çebiç* in iç uzuvları çıkarılır. Domates salçası içine tuz ve kırmızı biber karıştırılıp hayvanın iç ve dışına iyice sürülür. Bu arada but ve sair etli taraflarına bıçakla yarıklar açılıp içine birer diş sarmısak ve arada bir de yarım baş soğan sokulur. Ciğer, yürek ve böbrekler parçalanıp karın boşluğuna doldurulur. Dört ayağı karın boşluğu üzerinde diz ve dirsek hizalarından çatılır, başı da ön ayaklar arasından bu aynı yere yatırılır. Ayaklar telle bağlanıp olduğu gibi dinlendirmeye bırakılır; böylece tandır tava gelene, yani alev ve duman kalmayana kadar et de tuzu ve salçayı çeker. Ayakların çatılmış kısmından uzun bir demir geçirilerek hayvan buna asılır. Tandırın dibine ağzı geniş bir kazan veya büyükçe bir tencere indirilir, içinde tabanı örtecek kadar su bulunur. Kızaran *çebiç* veya kuzunun yağları eriyip bunun içinde toplanır. Bu demirle hayvan tandıra sarkıtıldıktan sonra

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

² Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt 4, T. C. Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000, s. 397, 399.

tandır kapağı kapatılıp etrafı çamurla sıvanır. *Külle deliği*'nin de tıkanması ihmal edilmez. Pişme üç saat kadar sürer. Tandırdan çıkan kuzunun karın boşluğundan alınan ciğer ve sair sakatat kuşbaşı doğranır. Yağlı su ile de hemen bulgur pilâvı pişirilir, bu doğranmış parçalar pilâvın araşma karıştırılır. Büyük tepsideki pilâvın ortasını da kuzunun kendisi işgal eder.³ Her ne kadar “et etni yigrendi = adam, eti çiğ bularak iğrendi, yemekten vazgeçti” diyorsa da Kaşgarlı Mahmud, Türk'lerin eti hatta kanlıca sevdiklerine dair kanıt noksan değil: Türk'ler, kuvvetini kaybetmemek için eti çok pişirmediklerinden böyle ete (yarı pişmiş et) Farsça *turkcûş* denilmiştir. (Türkçede buna *tatarî* deniyor “cûş”, kaynama, galeyan olup “cûşiden” de kaynamaktan ismi mastar, emirdir). Gerçekten halk dilinde *tatarı*, *tatarıca* demekle eti bu şekilde yemenin Tatar'lardan (Moğol'lardan) geçme bir itiyad olduğu söylenmek isteniyor, tıpkı İran'lıların Türk'lerden geçme olduğunu söyledikleri gibi. Eti çiğ bile seve seve yiyebilen (*çiğ köfte*) kişi az pişmişinden niye iğrensin? Kamus Tercümesi'nde “El-muarraz (Arapça.): *tatarı* pişmiş ete denir” tarifi veriliyor. “Etin çiği et getirir, ekmeğin çiği dert getirir” “et kanlı, yiğit canlı gerek”; “et kaniyla, ciğeri canıyla” denmiyor mu?⁴

³ Burhan Oğuz, Türkiye Halkının Kültür Kökenleri, Cilt 1, Anadolu aydınlanma Vakfı Yayınları, 2. Baskı, 1976, İstanbul. s. 686-687.

⁴ Burhan Oğuz, a. g. e.,s. 687-688.