12 Saatte Hazırlanan Yöresel Lezzet "Tirit"

Şanlıurfa'da, özellikle havaların serinlemesiyle daha çok tercih edilen yöresel tirit yemeği, kahvaltı sofralarını süslemeye devam ediyor. - *14.09.2018*

Türkiye'nin yemek kültürüyle öne çıkan kentlerinin başında gelen Şanlıurfa'da, özellikle havaların serinlemesiyle daha çok tercih edilen yöresel tirit yemeği, kahvaltı sofralarını süslemeye devam ediyor.

Hazreti İbrahim'in yaşadığı yer olarak rivayet edilen ve bu anlamda “Halil İbrahim sofrası ve bereketi” ile özdeşleşen kentte yöresel yemekler, damak tadını önemseyenlerin hem gözüne hem de midesine hitap ediyor. Unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerden biri olan tirit ise özellikle kahvaltı sofralarını süslemeye devam ediyor.

Yapımı oldukça zahmetli olan söz konusu yemek, yaklaşık 12 saat ateşte pişen kuzu eti, kemik suyu, lavaş ekmek, yoğurt ve sarımsak ile hazırlanıyor. Kentte sayıları gün geçtikçe azalan tirit ustaları, sabah namazından sonra servis etmeye başladıkları yemek, öğleden önce tükeniyor.

Soğuk havalarda bağışıklık sistemini güçlendirdiği için bu dönemde daha çok tercih edilen tirit, kente gelen ziyaretçilerden de ilgi görüyor.

Kent merkezinde yaklaşık 32 yıldır tirit yapan ustalardan 54 yaşındaki Şükrü Bayram, AA muhabirine yaptığı açıklamada, söz konusu yemeğin atalardan miras kaldığını ve asırlardır yapılışı ile içine katılan malzemelerin değişmediğini ifade etti.

“12 saatte hazırlanıyor”

Yemeğin hazırlanışıyla ilgili bilgi veren Bayram, şunları kaydetti:

“Tirit et ve kemikten yapılır. Büyük etleri alıp kazanlara atıp, ondan sonra ateşe

koyuyoruz. Yaklaşık 12 saat bu kaynıyor, akşam ateşe koyuyoruz, sabaha kadar pişmeye devam eder. Sabah zaten kemikler bir tarafta etler bir tarafta olur. Bunun üzerine etleri ayıklıyoruz, suyunu süzüp sunuma hazır hale getiriyoruz. Lavaş ekmek, sarımsaklı yoğurt ve kemik suyuyla birleştirdikten sonra müşterilerimizin beğenisine sunuyoruz. Saat 10 gibi yemek bitmiş oluyor. Yemek bittikten sonra istenilse bile o saatlerde yapılamaz ancak ertesi gün beklenilir. Çünkü tirit 12 saatten az piştiğinde gerçek lezzetine ulaşamaz.”

Şükrü Bayram, kentte tirit yapan yerlerin çok azaldığını ve 2-3 ustadan biri olduğunu dile getirerek, bu değerli yemeğe sahip çıkılması gerektiğini vurguladı.

Tirit yemeğine alışanların bu lezzetten vazgeçemediğini anlatan Bayram, şöyle konuştu:

“Tirit bizim özel kahvaltımız, o yüzden ayrı seviyoruz. Daha çok kahvaltıda tüketilir, sabah vatandaşlar namazdan çıktıktan sonra tirit yapılan yerlerde misafirlerini ağırlar. Şu anda usta yetişmediğinden bu yemeği yapan kişi sayısı azaldı, ama bu geleneklere sahip çıkmamız gerekiyor, usta yetiştirmemiz gerekiyor. Böyle olunca bize ait olan lezzetleri başka kentler sahipleniyor. Şanlıurfa'da tiriti yapan 2-3 yerden biriyiz. 32 yıldır bu işin içindeyiz ve kente gelen ziyaretçilerden de ilgi görüyoruz. Bu güzel ve önemli yemeği yaşatmaya çalışıyoruz. Çok lezzetli bir yemek, yiyenler çok beğeniyor. Sıcak havalar geride kaldı bundan dolayı tirite ilgi de arttı. Havaların soğumasıyla yoğunluğun artmasını bekliyoruz.”

“Şanlıurfa'da kahvaltı tiritle yapılır”

Ustalardan 40 yaşındaki Mehmet Duran da tiritin Şanlıurfa ile özdeşleşen tarihi bir yemek olduğunu ve çok lezzetli bulunduğunu aktardı.

Duran, “Tirit, çok bilinmese de bilenler tarafından çok sevilir. Bu lezzeti bilenler kahvaltılarını tirit ile yaparlar. Soğuk havalarda daha çok tercih edilir. İnsanlar soğuk algınlığında ilaç yerine tirit tüketirler. Günümüzde de tüketilmeye devam ediyor. Havalar serinlemeye başladığı için tirite ilgi arttı. Bizde bu yoğunluktan dolayı mutluyuz.” dedi.

Vatandaşlardan Abdullah Çakmak ise söz konusu yemeği çok sevdiğini ve fırsat buldukça arkadaşlarıyla buraya gelerek tirit yediklerini belirtti.

Çakmak, yemeğin sadece 1-2 yerde yapıldığını dile getirerek, gerçek anlamda tirit yapan bu yerlerin sayısının artmasını istediklerini sözlerine ekledi.

Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres:

Çetin Emeç Bulvari Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA