

Şırbörek

– HACI · 30 Mart 2012

Yapıp pişirmesi biraz zahmetli, fakat yemesi çok kolay ve zevkli olan Şırbörek, şırlayan kızgın yağda pişirildiği için bu adı almıştır. Bazılarıda çiğbörek derler. Yıllardır çok severek yediğim yiyeceklerin başında gelir. Eşim yapar ben pişiririm, bir yandanda sıcakken yerim. Genelde sıcak yenen bir hamur aşısıdır.

ŞIRBÖREK.

Şırbörek lezzetli ve çok

güzel, bir tatar aşısı,

Herkesçe çok sevilir, yoktur ondan daha ası.

Pişirmesini ve pişirirken yemesini, çok severim,

Şırbörek

pişirilen yere, yatmaya bile giderim.

Açılan hamurun içine,

çiğ kıyma konularak yapılır,

Kıymanın içine soğan, patates ezmesi, baharat katılır.

Bol ve kızgın yağda, çiftler çiftler kızartılarak pişirilir,

Piştikten

sonrada, topluca hep sofranın başına geçilir.

Şırböreği yapmak bilgi, tecrübe,

maharet ve ustalık ister,

Pişir şırböreği koy yanına ayrıntı, sevmeyeni bana göster.

Azığı katığı bir arada olan, güzel bir yiyecektir şırbörek,

Hep

sayarak yersen, bakalım kaç tane yiyeceksin bir görek.

Şırbörek

ile cantık, çok benzer iki güzel hamur aşısıdır,

Biri yağda diğeri fırında pişirilen,

tatarların öz işidir.

Buna benzer tatarların, daha bir çok hamur aşları vardır,

Bunlar herkesçe çok sevilip, beğenile yenilir yıllardır.

Karşılıklı iki şırbörek bir dolunay, tam bir daire eder,

Yanında

soğuk içeceklerle veya ayrıntı çok iyi gider.

Sıcak olarak yenilirse, beğenmeyen

hiç yoktur derim,

İlk defa yiyenlerinde, şırböreği unutmamasını dilerim.

Bende Annemin pişirdiği, bu leziz yiyeceklerle büyüdüm,

Bugüne kadar hiçbir dert görmeden, sağlıklı günler gördüm.

Allah kimseyi sağlık, sıhhat ve huzurdan yoksun bırakmasın,

Dikkatli ve sağlıklı yaşamaya gayret etki, günlerin kararmasın.

Hacı Raif Aydın.