



KAHVAlTI KÜLTÜRÜ

## DÜNYANIN PAYLAŞTIĞI ORTAK LEZZET: BÖREK

röportaj  
Birgül Kopuz  
fotoğraf  
Altan Aykan

*Kimi saman bir köyün fırınından yayılır mis gibi börek kokusu, kimi saman bir evin mutfağından. Ya da dünyanın farklı coğrafyalarındaki börekçilerden... Çok sevdiğimiz bu hamur işinin peşinde bir dünya turuna çıkıyoruz Ayfer Yavi ile birlikte.*

Börek günümüzde, açılmış hamurun veya sonsuz çeşitlenmeye elverişli yufkanın arasına tatlı, tuzlu çeşitli malzemeler konularak değişik biçimlerde pişirilen ve çok sevilen bir hamur işi. Sadece Türkiye’de değil, dünyanın pek çok ülkesinde, farklı coğrafyalarda, uzak-yakın kültürlerde malzemesi ve pişirme tekniği değişse de varlığı değişmiyor.

Ayfer Yavi uzun yıllar süren araştırmaların sonucu kaleme aldığı ‘Bir Dünya Börek’ adlı kitapta dünyanın dört bir yanından birbirinden lezzetli börekleri tanıtıyor bize. Unuttuklarımızı yeniden hatırlatıyor, unutulmaya yüz tutanları gün yüzüne çıkarıyor. Orta Asya toplumlarının göçlerle yayarak bize kazandırdığı yufka ve börekler kitabın ana konusu. Yufkadan yola çıkarak böreğe, mantıya, baklavaya kadar uzanan upuzun bir yolculuğa çıkıyoruz. Bu yolculuğa tarih, anılar, tarifler, lezzetler eşlik ediyor. Peru’dan İspanya’ya, Çin’den Mısır’a, Rusya’dan Hindistan’a, Edirne’den Erzurum’a kadar böreğin var olduğu her ülke ve kitadan 337 tarif derlenmiş. Türk, Er-

meni, Laz, Sefarad, Tatar, Rum, Çerkes, Boşnak ve Kürt... Hepsi aynı tepside pişen böreği kardeşçe paylaşsın diye...

### **Böyle bir kitap yazma fikri nasıl doğdu?**

Aslında uzun yıllar önce geldi bu fikir, çocukluğuma dayanıyor. Baba tarafım Arnavut, anne tarafım Selanikli. Babam bayramlarda sabah namazına gittiğinde hep eve Kürt böreği getirirdi. Ben camda beklerdim o sıcacık böreği yemek için. İlk çatalı baba alır, beklenir, sonra yenir. Çocukken de hep oyuncak olarak minik bakır tencereler, tavalar alır yemekler yapardım kendimce. Aileden gelen, içimi işlemiş bir börek kültürü vardı. Anneanne Selanikli, yemeklerin en mukaddesi börekti ona göre. Sonra üniversitede arkeoloji okudum, orada da gıda ile çok ilgilendim. Arkeolojinin içinde gıdanın, yemeğin, eski tariflerin peşine düştüm. Bu konularla ilgili çok fazla okudum. Yıllardır biriktirdiğim tarifler, fotoğraflar vardı, bir börek külliyatına dönüştü. Ama tabii bu sadece bir tarif kitabı değil, tarih kitabı da aynı zamanda. 337 tarif dışında böreğin tarihsel yolculuğu var.



## "SU BÖREĞİ, YAPILIŞI ZAHMETLİ AMA ANADOLU'DA ÇOK YAYGIN BİR BÖREK ÇEŞİDİ. ONU BÖREKLERİN ECESİ KABUL EDİYORUM."

**Türkiye'nin tüm bölgeleri börekleriyle var diyebilir miyiz [kitapta](#)?**

Evet tüm bölgeler, iller var ama tabii onlardan bir seçki yapmak zorundaydım. Yoksa sonu gelmezdi.

**Neye göre yaptınız bu seçkiyi?**

Daha çok korunması gereken, kaybolmaya yüz tutmuş, o ille, ilçeyle özdeşleşmiş börekleri almaya çalıştım kitaba.

**Sadece Türkiye yok tabii, dünya börekleri de var. Börek çeşitliliği bakımından en zengin hangi bölgeler?**

Anadolu ve Balkanlar, Kafkasya, Türki cumhuriyetler diyebilirim. Ama asıl merkez Türkiye ve Balkanlar tabii. Balkanlar'da Arnavutluk'ta neredeyse her köşe başında bir börekçi var. Kiosklarda börek ve kahve ile güne başlıyorlar sabahları. En son geçen sene Üsküp'e gittim, sandvicin içinde börek yiyorlardı.

**Türkiye'de şehir olarak nereler öne çıkıyor?**

Mesela su böreğine haksızlık etmek istemedim; çünkü her ilde o ile gelmiş, göçmüş insanların bir su böreği tarifi ve farklı bir yapılış tarzı var. O nedenle su böreğini en başa aldım, tek bir ile dahil edemedim. Kayseri ve Erzurum'u seçerek tarihçesini koydum. Çok zahmetli ama Anadolu'da çok yaygın bir börek çeşidi. Onu böreklerin ecesi kabul ediyorum.

**Aynı isimle anılan ama yapışlarında farklılıklar olan başka hangi börekler var?**

Mantılar var tabii.

**Siz mantıları da böreklerle dahil ettiniz [kitapta](#) değil mi?**

Birçok akademisyen arkadaşla tartıştık bu konuyu. Merdane ve oklava ile açılan her şeyi almaya çalıştım kitaba. Tatlı börekler olarak baklavayı da aldım bir-



Ayfer Yavi'nin 'Bir Dünya Börek' adlı kitabı [Yapı Kredi Yayınları](#)'ndan çıktı.

kaç tarifle. Tuğrul Şavkay'ın izinden gittim. O diyor ki, Tatar böreği Çin'de, Türki cumhuriyetlerde yapılan bir mantı çeşididir aslında ama börek olarak geçer. Çünkü böreğin karşılığı mantıdır onlarda. Bu nedenle ben de ayırmadım ve mantıyı da dahil ettim.

**Börek yapımında en yaygın kullanılan iç malzemeleri hangileri? Biz daha çok kıyım, peynir, patates, ispanak gibi çeşitleri biliyoruz ama...**

Yöreye ve coğrafyaya göre değişiyor aslında. Doğu'ya gittiğinizde ispanak yerine çiriş otuyla, Kastamonu'ya gittiğinizde mantarla yapılan börekler karşımıza çıkıyor.

**En ilginç malzeme olarak ne çıktı karşınıza?**

Örneğin havuçlu börek enteresan geldi. Balkabalı, karakabalı börekler çok fazla bilinmiyor. Doğu otları enteresan ve onlarla yapılan börekler çok lezzetli oluyor. Yine aynı şekilde Ege'nin börek içi olarak kullanılan çok zengin otları var.



#### Sizin favorileriniz hangileri?

Bu kitap araştırması sırasında ilk defa tanıştığım Sivas'ın tülbent böreği ilk sırada benim için. Nane ile pişirilen bir kıymalı içi var. Hem börek hem mantı. Haşlaması da var, tavada da yapılıyor. Enteresant bir börek. İkinci sırada su böreğini, üçüncü sırada pırasalı böreği sayabilirim.

#### Bu kitapta yer alan tariflerin hepsini denediniz mi?

Hepsini değil ama yarıya yakını denedim.

#### Börek şişmanlatır diyenlere ne dersiniz?

Çok yerseniz şişmanlatır tabii ama tadımlık yerseniz ya da haftada bir defa yerseniz şişmanlatmaz. Börek yaparken malzemesinden kısmak böreğe hakaret gibi geliyor bana. Adabıyla yapacaksınız yapın! Tabii ki sağlık çok önemli. Bizde geleneksel olarak her hafta börek pişer. Ama bir dilim yeriz, abartmayız.

#### Yaşadığımız coğrafyada böreğin tarihine baktığımızda en eski nereye ve hangi bölgeye kadar gidiyor?

8-9'uncu yüzyıllarda Türk göçleri ile Orta Asya'dan yufkanın gelmesi ile başlıyor. Göçebe bir millet, sac üzerinde pişiriyorlar. Katmanlandırma ise İran'da, Anadolu'da başlıyor. Ama onlar da çok kaba. Asıl yufkanın elle incecik açılarak katmanlar haline getirilmesi Osmanlı sarayında Fatih zamanında oluyor. İnceliyor ve kıvamını buluyor. Ama tabii yufkanın ekmeğe olarak kullanımına bakarsak, antik Yunan'a, Roma'ya kadar gidiyor. Onları daha çok bugünkü pizza fırınları gibi arkası kapalı önü açık fırınlarda pişiriliyor. Pompei kazılarında çıkan duvar fresklerinde ekmeğe satıcılarını da görüyoruz. MÖ 70'lerde. İnsanlar sıra olmuş ekmeğe alıyorlar... Ama aristokraside saraylarda yapılıyor. Tıpkı Osmanlı'da olduğu gibi.

#### Evde lezzetli bir börek yapmak isteyenlere önerileriniz var mı?

Ben pratik bir yöntem olarak, fırını açmadan tavada, ocak üstünde yapıyorum. Çok da lezzetli oluyor. Elde açtığınız ya da hazır aldığınız iki yufka ile de olur. İç malzemesi önemli, bol koymak lazım. Yufka az, malzeme bol olmalı. Ben iki kat yufkadan yapıyorum. Yani bir kat yufka, üzerine malzeme, ikinci kat yufka bir malzeme daha... Sağlıklı beslenme için de bir tüyo olabilir bu, daha az yufka, daha fazla malzeme. Onun dışında malzemeyi çiğ koyabilirsiniz. İspanağı kavurmadan, soğan, tuz ve karabiberle ovarsanız daha sağlıklı oluyor. Yani kavurmamış oluyorsunuz, buharda pişiyor. Aynı şekilde pırasalı börek de yapabilirsiniz. Ama yalnızca beyaz kısımlarını çok ince ve dikine kesmeniz lazım. Tuzla ovacaksınız. Ben içine bir yumurta da kırıyorum, pırasalar birbirinden ayrılmasın diye. İsteddiğiniz baharatları ekleyerek hazırlayabilirsiniz. Evde kalmış peynirlerden eğer varsa içine arapsaçı, dereotu gibi otlar da koyarak yapabilirsiniz. Hazır yufkadan yaparsanız bir yufkaya yumurta sürüp onu rulo şekline getirip mutfak bezine sarın, soğuk suyun içine batırıp dolaba koyun. Birkaç saat bekleyip çıkartın, iyice kurulayın, verev kesip kızartın. Peynirle, balla, reçelle yiyebileceğiniz, puf böreği ya da pişi gibi ama daha ince ve yağ tutmayan bir börek oluyor.



## POKHINT

### MALZEMELER

*Hamur için:*

- 2 BUÇUK SU BARDAĞI SÜT
- 250 GR TEREYAĞI
- 1 ÇORBA KAŞIĞI TUZ
- ALDIĞI KADAR UN
- KIBRİT KUTUSU KADAR MAYA

*İç için:*

- 4 YEMEK KAŞIĞI UN
- 2 YEMEK KAŞIĞI TEREYAĞI
- ÜZERİNE SÜRMEK İÇİN:
- 1 YUMURTA SARISI

### YAPILIŞI

Yarım bardak sütü ısıtarak mayayı içine koyun, diğer malzemelerle beraber yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında 2 saat dinlendirin. Dinlenen hamurdan yumaklar yaparak elle yassılaştırın. İç için yağı eritip unu ilave edin, un pembeleşinceye kadar kavurun. Hazırlanan bezelere içi koyun, hamuru içlerinden kapatıp tekrar yumak yapın. Elle yeniden bastırarak tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürün. Fırında üzeri kızarana kadar 180 derece pişirin.



## MUZLU BÖREK (TAYLAND)

### MALZEMELER

*Hamur için:*

- 2 SU BARDAĞI ÇOK AMAÇLI UN
- YARIM SU BARDAĞI SU
- 1 YUMURTA
- 1 YEMEK KAŞIĞI KREMA
- 1 BUÇUK YEMEK KAŞIĞI ŞEKER
- YARIM ÇAY KAŞIĞI TUZ
- 1 ÇORBA KAŞIĞI ERITİLMİŞ TEREYAĞI
- ARALARA SÜRMEK VE BEKLETMEK İÇİN:
- SIVI YAĞ

*İç için:*

- 1 KÜÇÜK MUZ

### YAPILIŞI

Hamurunuzu yoğurun, üzerini hafif yağlayarak 30 dakika dinlendirin. Hamuru 7-8 eşit parçaya ayırın ve 7-8 cm genişliğinde açın. Her birine sıvıyağ sürün, rulo haline getirerek elinizle üzerine bastırın. Yine yağlayın ve bu işlemi aynı şekilde üç kere tekrarlayın. 15-20 cm genişliğinde olacak şekilde elinizle açarak hamuru büyütün. Katmer tavası şeklinde veya büyük bir tavaya sıvıyağ koyun. Hamurun bir yüzü kızarıncaya, uzunlamasına 4 parçaya böldüğünüz muzun yerleştirin. Dört bir tarafından kapatın ve böreği çevirin. Diğer yüzü de kızarıncaya sıcak servis yapın. Arzuya göre üzerine çikolata sos veya pudra şekeri dökülebilir.



## KAPADOKYA RURLARININ KAVURMALI BÖREĞİ

### MALZEMELER

4 ADET YUFKA

*İç için:*

500 GR YAĞLI KUŞBAŞI KESİLMİŞ KOYUN ETİ  
(HAZIR KAVURMA DA KULLANABİLİRSİNİZ)

2 ÇORBA KAŞIĞI YAĞ

TUZ

1 TATLI KAŞIĞI KIRMIZI PUL BİBER

### YAPILIŞI

Eti sahanda yarım kaşık yağ ile hızlı ateşte, kavurma oluncaya kadar pişirip kızartın. Börek tepsinizi yağlayarak aralarına yağ sürülmüş 2 yufkayı üst üste koyun. Kavurmayı tuz ve biber ilave ederek yufkanın üzerine yayın. Kalan 2 yufkayı da yağlayıp döşeyin. Kavurmalı böreği 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.



## LAHANALI VARENYKY

*Ukrayna bölgesinin lezzetlerinden varenyky genellikle şenliklerde, kutlamalarda yapılan bir mantı çeşidi. İç malzemesi olarak herkes kendi bahçesinde yetiştirdiği ürünleri kullanabiliyor.*

### MALZEMELER

*Hamur için:*

500 GR UN

250 ML SU

2 YUMURTA

1 ÇAY KAŞIĞI TUZ

*İÇİ İÇİN:*

500 GR BEYAZ LAHANA (İNCE DOĞRANMIŞ)

SIVI YAĞ

1 ADET DOĞRANMIŞ SOĞAN

1 ADET İRİ RENDELENMİŞ HAVUÇ

BİRKAÇ SAP İNCE DOĞRANMIŞ MAYDANOZ

TUZ

KARABİBER

*Üzeri için:*

TEREYAĞI

EKSİ KREMA (YOĞURT DA OLABİLİR)

### YAPILIŞI

Hamuru un, su ve yumurta ile yoğurarak 20 dakika dinlendirin. 2 mm kalınlığında açın. Hamuru kesmek için bir su bardağı kullanın. Hamurun ortasına iyice karıştırdığınız iç malzemesinden koyarak ikiye katlayıp hafifçe bastırın, kenarlarını çatala bastırarak kapanmasını sağlayın. Kaynayan tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Pişen hamurcuklar yüzeye çıktığında tencereye bir bardak soğuk su ilave edin. Su tekrar kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra varenikleri delikli bir keçe yardımıyla sudan çıkarın. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirerek sıcak sıcak servis yapın.