

"Gürcü xəngəli" əslində milli Azərbaycan yeməyidir..."

"Gürcü xəngəli" adı ilə məşhur olan xörək əslində milli Azərbaycan yeməyidir və adı da "Qaraqoyunlu xəngəli"dir. Donuz əti olmadan, qoyunun quyruq yağı qatılaraq, ət kötükdə döyülərək bişirilir. Mən baba-nənələrimizdən belə eşitmişəm, belə görmüşəm".

Adalet.az xəbər verir ki, bunu ilahiyyatçı Tural İrfan deyib.

"105 yaşında vəfat edən, atamın əmisi Qaraca lələm, qədim xörəklərin reseptini mükəmməl bilən Hürü nənəm də o xörəyin adının "Qaraqoyunlu xəngəli" olduğuna təkid edirdi. Əslən Qərbi Azərbaycanın Qaraqoyunlu mahalından olan Sayad nənə bu yeməyi Qazaxda, Ağstafada deyildiyi kimi "Qaraqoyunlu xəngəli", Bakıda "qutab", Şəki tərəfdə "afar" adlanan bükümlü xəmir yeməyini isə daha böyük bişirərək "ayrım kətəsi" adlandırırdı. Böyük fətir yayıb sacın üstünə sərər, mis məcmaidə hazırladığı yolotu, cincilim, əmənkömənci və başqa pencərlərdən doğranmış göyü yuxa təpiyəne yaxın üstünə səpərdi. Daha sonra pendir

küpəsinə qabar əllərini salıb bir baş qoyun pendiri çıxarıb ovcunda ovxalayıb üstünə səpərdi. Sacın üstündə yuxanın ağzını qatlayar, bişənə yaxın ağzını açıb bir ovuc nəhrə yağının yarısını



düz kətinin ortasına, sonra yenidən yuxanı bağlayıb yağın digər yarısını da üstünə çəkib sacdan düşürərdi. Biz uşaqlara da: "A malım - payım, a Kavam-qıvılam, di yiyin, yağı donmamış..." deyərdi. Qərbi Azərbaycan, Azərbaycan Respublikasının Qərb bölgəsi, xüsusən Qazax - Borçalı tərəflərin yemək - süfrə ənənələri demək olar ki, eynidir, daha çox yaxındır, oxşardır. Əsl xəngəl, buna "Qazax xəngəli"

də deyirlər, qara dəyirman unundan çox da qalın olmayan fətir (yuxa) yayılaraq xanə şəklində doğranır. (Xəngəl sözünün bu mənada "xanə" sözündən tərədiyini deyənlər də var.) Qay-

əsən kənd beçəsi qızardılır. Mümkün qədər soğan ötürülməlidir, tam quruyana qədər. Şübhəsiz ki, qurudu isə bir gün əvvəldən suya qoyub yumşaltmaq lazımdır. Olmasa da suya salıb həvəngdəstədə əzmək, zövqə görə sarımsaq əlavə edib xeyli qarışdırmaq lazımdır. Nəhayət yağ-soğan, beçə qızartmasını sinidəki xəngəlin üstünə səpmək, onun üstündən də qurud əlavə etmək gerek. Bax xəngəl budur. Tovuz və Gədəbəy tərəflərdə böyük laylarda kartof da əlavə edilir ki, bunu da zövqə görə etmək olar.

Restoranlarda, kafelərdə qiymə ətlə, qatıqla, sulu, ağ undan xəmir qaynadıb xalqın mükəmməl milli xörəyinin mahiyyətini korlayıb adını da xəngəl qoymaq lazımdır deyil. Bacarmayan desin ki, bacarmıram, öyrədek. Sonra turistlər, xarici qonaqlar elə bilər əsl xəngəl odur.

Qiymə ətlə bişirilən "Qaraqoyunlu xəngəli" qurutla yeyilən isə "Yarpaq xəngəli"dir. Hər ikisi qədim, milli Azərbaycan xörəyidir",- deyər o, bildirib.

Vasif ƏLİHÜSEYN