

# Van'ın güzelliği ve 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu

---

*Nevin Halıcı 2009.06.14*

27-29 Mayıs 2009 tarihleri arasında, Van'da Yüzüncü Yıl Üniversitesi tarafından, Sayın Prof. Dr. Nafi Çoksöyler başkanlığında düzenlenen, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na katıldık.

290 kadar katılımcı ile gerçekleşen sempozyumda, Sayın Prof. Dr. Mustafa Karakaya'nın hazırladığı değerlendirme raporuna göre, 57'si sözlü sunum, 195'i poster olmak üzere 256 tebliğ sunuldu. Bütün tebliğler başarılı bir çalışma ile kitap haline getirilmişti ve katılımcılara sunuldu.

Sempozyumda geleneksel gıdaların coğrafyasından kültürel ilişkilerine; sağlık ve ekonomik özelliklerine ve aklınıza gelebilecek her yönüne değinildi. Tarhanadan nohut mayasına; üzüm posasından elde edilen Maraş'ın ravanda içeceğinden bozaya; peynir türlerinden pastırmaya; turşu türlerinden dondurulmuş gıdalara; Tekirdağ köftesinden künefe türlerine kadar duyduğunuz ve duymadığınız her türlü yiyecekten söz edildi. İşin güzel yönü bütün bu tebliğler, yukarıda da söylediğim gibi kitap halinde sunuldu, istediğiniz bilgiye ulaşabiliyorsunuz. Yemekle ilgilenen herkesin elinde olması gereken bir eser.(İsteme adresini sunuyorum: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Kampüs Van) Programda emeği geçen herkesi kutluyorum.


Üç gün süren programın son gününde Van Gölü'nün etrafını ve Akdamar adasını içine alan bir geziye katıldık. Sabahtan akşama kadar devam eden turda Van'ın ve Van Gölü'nün olağanüstü güzelliğini temaşa ettik. Türkiye'nin dört bölgesini, yurtdışında birçok yeri gezdim, ama böyle bir güzellikle karşılaşmadım. Geziye katılan hocaların çoğu da aynı görüşü belirttiler. Gölün çevresinde Erek, Nemrut ve Süphan dağları var. Dağların her bir Van'a ayrı hizmet sunuyor. Erek Dağı'nın kaynakları, pınarları şişelere doldurulmuş su olarak satılıyor. Bütün dağların eteklerinden toplanan sirmo, mendi otları Van peynirlerini tatlandırıyor; yine, dağ eteklerinden elde edildiği söylenen revam, ılgın, uçgun vb. şekillerde adlandırılan bir bitki tablalarda satılıyor ve alıp kabuğunu soyarak yiyorsunuz ve inanılmaz bir lezzetle tanışıyorsunuz. Süphan Dağı ise apayrı bir güzellik; tepeden aşağı karlarla kaplı, diğer dağların yanında güzelliğini adeta buğu buğu sunuyor ve 'ben, benim' diyor... Akşam güneş batarken karşıdan baktığınızda bütün dağlar gölün rengi gibi pespembeye bürünüyor. Bu pembelilere bürünmüş gölde insanlar Süphan Dağı'nın karlarını seyrederek yüzüyorlar. Bu olağanüstü manzara insanın içine doluyor ve bu güzelliğin turizme kazandırılmaması insanı isyan ettiriyor.

Van Gölü'nün ünlü inci kefalini, avlanma yasağı olduğu için tadamadık. Van İskeleyi'nde, İstanbul'daki gibi kayıklarda balık ekmek yenebiliyor. Ancak balıklar Van Gölü'nün balıkları değil... Balıkları yiyen kişiler, iskele boyunca uzayan çimenliklere geçiyor, semaverlerini yakıyor, gölün karşı tarafındaki Van Kalesi'ni seyrederek, kırtlama şekerleriyle çaylarını yudumluyorlar. Mangal yakanlar veya evlerinden getirdikleri yiyeceklerle de sofralarını kuranlar var. Çok moda olmalı, herkesin kasetlerinde, vefasız olduğu anlaşılan "Vanlı Kız" ya da "Kürt Kızı" diye bir türkü var, o türküyü dinliyorlar.

Sevgili okuyucularım, sizlere Van yemeklerini, kahvaltısını gelecek hafta yazacağım. Bugün size Van'ın ünlü keledoş yemeğini veriyorum. Ancak bu yemek "muhacir" bir yemek... 5-6 yaşlarında Van'ın Başkale kazasından ayrılan annemin ailesinin Konya'ya taşıdığı yemek... Annem bu yemeği Van dağlarının akpancar (keledoş otu), elegez, heliz otlarıyla değil, annesi gibi pırasa koyarak tatlandırırdı, Konya'da... Sizin de Van otlarını bulamayacağınızı düşünerek annemin tarifesi sunuyorum, ağız tadıyla kalmanızı diliyorum.

---

## KELEDOŞ

 4-6 kişilik

1 su bardağı yeşil mercimek

½ subardağı nohut

¼ su bardağı bulgur

125 gr kemikli koyun eti (etsiz de yapılabilir)

5 su bardağı su.

250 gr pırasa (4 cm uzunluğunda doğranmış)

250 gr patates (kuşbaşı doğranmış)

Yeterince tuz

2 sb süzme yoğurt

3-4 diş sarımsak (dövülmüş)

Yüzüne

100 gr tereyağı

Beraberinde

Lavaş ekmek veya bayat ekmek (parçalara bölünmüş)

**Yapılışı:** Nohut ve mercimeği 7-8 saat öncesinden ıslat. Suyunu süz, yeniden su koyarak 30 dakika haşla. Tencereye eti, yarı haşlanmış nohut ve mercimeği, bulguru, 5 su bardağı sıcak suyu koy; et ve nohutlar yumuşayınca kadar pişir (gerekirse sıcak su ilave et). Sonra pırasaları, pırasalar yarı pişince patatesleri ilave et. Patatesler de yumuşayınca tuz at, beş dakika sonra ateşten al. Sarımsaklı yoğurdu yemeğin suyundan alarak ez, hazırla. Karıştırarak tencereye ilave et. Tabağa önce ekmekleri, üzerine keledoşu koy. Yüzüne yağı kızdır, gezdir. Sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek ve tulûat

---

*Nevin Halıcı 2009.06.21*

Çocukluğumda defalarca turne programlarıyla Konya'ya gelen İsmail Dümbüllü'yü seyretmiş, hazır cevaplılığına hayranlık duymuştum.

Sahnedede, mesela, bir seyircinin kıyafetinin renginden veya şapkasının şeklinden ilham alarak başlayan ve duraksamadan tüm program boyunca çeşitli esprilerle süslenen oyunlarını zevkle seyretmiştim. Yemekle tulûat arasındaki ilişkiye ise ilk defa Van'da rastladım! Bir gün, yolunuz Van'a düşerse, Bak Hele Yusuf Konak'ta yemek ve tulûatın nasıl bir araya geldiğine şahit olursunuz. Üstelik bu tulûat yeni bir tür, sadece Van'da meydana getirilmiş, hediye bir tulûat! Ve sadece bunun için Van'a gitmeye değer.

Van canavarıyla, kahvaltısının ününü artık duymayan kalmadı. Yakınlarda Japon Televizyonu'nun bile Van canavarını görebilmek ümidiyle gölde çekimler yaptığını duyduk. Kahvaltısına gelince gerçekten kaymağıyla, peyniriyle, kavutuyla, kincurunk (paçavra anlamına geliyormuş), catçingur veya mırtoğasıyla; doğranmış salatalık ve domatesiyle, lavaş ekmeğiyle, balıyla, Van cacığıyla ve günümüzde kavurmanın yerini alan sucuklu yumurtasıyla, sabah sağılmış taptaze sütleriyle gerçekten nefis. Buna kahvaltı denilse de başlıbaşına bir ana öğün. Akşama kadar yemeğe ihtiyaç duymazsınız.

Van kahvaltısı oteller dışında bir kahvaltı sokağında, bir de Bak Hele Yusuf Konak'ta veriliyor. Kahvaltı sokağında sıra sıra kahvaltı veren kuruluşlar şehre de bir hoşluk veriyor; istediğiniz saatte gidip kahvaltı edebiliyorsunuz. Hepsinde menü birbirinin aynısı, ancak servis bazı yerlerde biraz daha özen istiyor.

Bak Hele Yusuf Konak'a giderseniz adeta bir tiyatro oyunu içinde yer alarak kahkahalarla kahvaltı yapıyor ve iki kilo pirzola yemiş ve çıkmış oluyorsunuz!.. İçeri adım attığınızda sizi masanıza alarak kahvaltılıkçıları getiriyorlar; sonra, Yusuf Bey'in gelip "hoş geldiniz" demesiyle şaşırtıcı ve eğlenceli bir oyun başlıyor. Çeşitli bilmece soruyor, bu bilmeceyi bilemediğinizde esprili açıklamalarla bilmenizi kolaylaştırıyor, cevabı verdiğinizde "pat" bir şalı kucağınıza atıyor veya kolunuza bir bilezik; erkeklerle künye vb hediyeler takarak diğer bir oyuna geçiyor. Van'ın ünlü kedileriyle ilgili "pişiğe (kediye) vurdum kaşığı, atladi gitti eşigi" sözleriyle başlayan "pişiğ" türküsünü söylüyor. O bitince Temel fıkralarına benzer Van fıkralarıyla oyunu devam ettiriyor. Kahvaltı güzel, oyun güzel, hiç bitmesin istiyorsunuz ama bunun için bol zamana ihtiyaç var. Ertesi gün tek başıma gittiğimde yan masadaki bir gruba aynı oyun oynanıyordu. Birden geldi koluma yine bir bilezik taktı. "Ben bilmece falan bilmedim" dediğimde "yankısından kulağın yoruldu" dedi.


Türkiye'nin tartışmasız en güzel çorbası Van'ın Ayran Aşı... (Akdamar Otel'de kişniş otu da katılarak harika yapılıyor). Sengeser, Kürt köftesi, Keledoş Van'ın diğer nefis yemekleri... Ama kahvaltının, otlu peynirin, semaver çayının tadı başka. Bu hafta oyunumuzu Yusuf Bey'in anlattığı bir Van fıkrasıyla kapatalım: "İki Vanlı İstanbul'a gidiyorlar, (Milli Eğitim Bakanı Çelik bizden, biz Vanlılar eğitilmiş insanlarız), bir kahveye giriyorlar; biri çay istiyor, diğeri kahve. Garson geliyor, çay isteyen önüne kahve, kahve isteyen önüne çayı koyuyor. Vanlılar birbirine bakıyorlar. Biri "Vallah gardaş kavga mavga edip olay çıkarmayalım. M.E. Bakanı bizden; ayıp olmasın, bizler de eğitilmiş insanlarız"; "Ya ne yapalım?" diyor öbürü. "Vallah gardaş gel yer değişelim!" diyor ve yer değiştiriyorlar! Artık Milli Eğitim Bakanımız Vanlı olmadığına göre bizim Vanlılar ne yapıyor dersiniz, sevgili okuyucularımlar. Onu da oyunun devamı olarak siz bulun diyor, bir hafta boyunca ağız tadıyla kalmanızı diliyorum.

Not: İstanbul'da Van kahvaltısı veren yerler var. Resim çekimlerini yaptığım Tarlabası Van Ahtamar Kahvaltı salonunda aynı kahvaltıyı bulabilirsiniz. Sadece sağlıklı olması için kincurunku bitkisel yağla yapıyorlar.

Düzeltilme: Geçen hafta verdiğim yemek resmi ile ilgili düzeltme... Annemin keledoşu salçasız bir yemektir. Sevgili editörüm yemeği renklendirmek için sanırım, salçalı! bir keledoş resmi hazırlatmış. Salçasız yağ kullanmanızı öneririm.

\*\*\*

## Kincurunk, Mırtoğa veya Çatçingur

Altından bir tencereyle şalgam pişirirsen buna gülünmez mi?". (Fihi Mafih, sayfa 25)

Şalgam, Konya merkezinde az kullanılan bir yemektir. Yukarıdaki beyit şalgamın o dönemde de küçümsendiğini gösteriyor. Konya'da, şalgamın şifalı olduğuna inanılır. "Şalgam yemesen de senede bir defa tarlasından mutlaka geçmelisin." denir. Günümüzde kırmızı biber ve domates salçası ilavesiyle pişirilir.

4 kişilik

1 su bardağı tereyağı veya sadeyağı

1 su bardağı un

2 yumurta

Bir tutam tuz

Beraberinde pekmez, bal veya reçel

Yapılışı: Tencerede yağı erit, unu ilave et. Hafif ateşte karıştırarak pembeleştir. Bir kasede yumurta ile tuzu çatalla çırp, pembeleşen meyaneye karıştırarak dök. Yumurtalar katılaştınca tabağa düzenle, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Gaziantep deyince...

---

*Nevin Halıcı 2009.06.28*

Gaziantep deyince akla ne gelir? Akla ne gelirse, Nilhan Aras tarafından Metro Kültür Yayınları'nın üçüncü kitabı olarak hazırlanan ve Gaziantep'te tanıtımı yapılan "Gaziantep Deyince" adlı kitapta bulabilirsiniz. Gaziantep'in tarihinden arkeolojisine, kültüründen yemeklerine kadar her şeyi mükemmel bir görsellikle sunan bu kitabı hazırlayan Nilhan Aras'ı, Metro yönetimini, emeği geçen herkesi kutluyorum.

Kitap, Mehmet Yaşın'ın sunuşu ve Nilhan Aras'ın önsözüyle başlıyor. Birinci bölüm "Akla İlk Gelenler", ikinci bölüm "Gaziantep Mutfağı'nda Temel Malzemeler ve Ürünler", üçüncü bölüm ise "Gaziantep Mutfağı'ndan Karşılaştırmalı Bazı Tarifler"... Kitabın benim için en ilginç tarafı Gaziantep Mutfağı'nın temel ürünlerinin fıstıktan başlayarak, bulgur, firik, pekmez türleri, kurular ve meyan kökü gibi Antep ve yöreye özgü malzemelerin kültürüyle kaynaklara dayandırılarak anlatılması. Bu hafta tarifini vereceğim "kahke" için Aras, Gonca Tokuz'a dayandırarak şunları söylüyor: "... Gaziantep deyince akla ilk gelen lezzetlerden biri olan kahke şehrin yalnızca mutfağında kalmamış, kültürüne de girmiştir. Bunu en güzel iki deyiş anlatır. İlki "Kahkenin üçü, Antep'in içi"dir. Kızlarının evlenerek yakın ya da uzak, şehrin dışında oturmasını istemeyen aileler, damat tarafının evlenme teklifini "Kahkenin üçü, Antep'in içi" diyerek kibarca reddederler. Diğeri ise daha genel bir kullanıma sahiptir ve ele geçen fırsatların her zaman iyi değerlendirilmesi gerektiğini anlatır. "Daim düğün olmaz, her zaman kahkeci kapıya gelmez."

Kitabın Gaziantep'te yapılan basın tanıtımında kaynak kişiler de bulunuyordu. Basın mensupları yazarla birlikte kaynak kişilerden de bilgi aldı.

Basın tanıtımı, yöre ve kitaptaki yemeklerden oluşan dört ana menü ile desteklenmişti. Urfa'dan başlayan programda ilk menü Cevahir Konukevi'nde verildi. İkinci menü Sahan Şirehan'da idi.

Üçüncü menü Tuğcan Otel'de beyran, ciğer kebabı, ciğer ızgarası, katmeri başta olmak üzere peynir, zeytin, tereyağı, börek türleri, çeşitli kuruyemişler gibi Antep'in bütün kahvaltılıklarından oluşuyordu ve gerçekten çok güzeldi. Dördüncü menü ise Halfeti, Çeşm-i Han Restaurant'ta idi. Fırat'ın pırl pırl sularından avlanmış nefis "Şabut" balığı çeşitli salatalarla sunuldu.

Antep'e gidip de Türkiye'nin en usta kebabçısı ve baklavacısı İmam Çağdaş'a gitmeden olur mu, oldu. Otobüste Çağdaş'ın programda olmadığını anlayan çoğu kişinin imdadına, Nilhan Aras yetişti. Aras, telefonla anında Burhan Çağdaş'ı arayarak konuyu tatlıya bağladı. Herkes Çağdaş baklavalарına kavuştu. Gerçi, nasıl Konya'nın etli ekmeği Konya'da her yerde güzelse; Antep'te de her yerde baklava güzeldir; ama Türkiye'de baklavalарın ve kebabların en hası ve en güzeli tartışmasız Çağdaş'tadır. Dönüş uçağında baklavalарı koyacak yer bulunmadı. Yunanlı yemek yazarı sevgili dostum Rena Salaman, Çağdaş'ın baklavalарını yedikten sonra şunları söylemişti: "Her şeyi terk edip, Antep' e yerleşerek, hayatımın bundan sonraki bölümünü burada baklava yiyerek geçirebilirim."

Gidemediğime üzüldüğüm ikinci yer Orkide Pastanesi oldu. Ancak Murat Özgüler'le, Burhan Çağdaş'la olduğum gibi basın kahvaltısında görüştük ve sizler için nefis kahkelerin tarifini aldım. Orkide, programın otobüs içi ikramlarını hazırlamıştı. Şam fıstıklı kurabiyeler, şekerlemeler, pastalar, kekler ve tuzlu kahkeler... Sunulan her ürün damağınızda çiçekler açtıracak güzellikteydi. Orkide'yi de pastacılıktaki başarısından ötürü kutlamak gerekir.

Sevgili okuyucularım, bu hafta sizlere Orkide'nin tatlı ve tuzlu kahkelerini Murat Özgüler'in anlatımıyla veriyorum. Ağız tadıyla kalın.

---

## Kahke

### **Şekerli kahke**

1 kg un

400 gr yağ

400 gr şeker

10 gr kabartma tozu

40 gr tahin

150 gr su

yeterince şekerli susam\*

**Yapılışı:** Malzemelerin hepsini yoğurup 1 saat dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapıp şekerli susamın içine atın. Her tarafı susama bulanınca elinizle ½ cm kalınlığında yuvarlak olarak yassılaştırın, yağlanmış tepsiye dizin, 250 derece fırında 15 dk pişirin ve gevremesi için aynı tavada soğumaya bırakın.

**\*Şekerli susamın yapılışı:** Şekeri tavaya koyun. Ateş üzerinde su koymadan karıştırarak karamel haline getirin. Koyu kıvamlı şerbet haline gene kadar su ilave edin, bolca susamı karıştırın.

\*\*\*

### **Tuzlu kahke**

1 kg un

15 gr tuz

300 gr zeytinyağı

450 gr su

15 gr nohut mayası\*\*

25 gr şeker

150 gr susam (üzerine atmak için)

**Ürünü mayalandırmak için** 1 gün önceki hamurdan alınan 150 gr kadar hamur, yoğrulan hamura eklenir.

**Yapılışı:** Un, tuz, su, maya ve şekeri karıştırıp kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Oda sıcaklığında çam ağacından yapılmış hamur teknesinde 1 saat kadar mayalandırıp zeytinyağını ekleyin. (Çam ağacından hamur teknesi ani ısı yükselmelerinde ve ani düşüşlerde mayanın çökmesine engel olur. Bir de, çok yumuşak bir hamur olacak.) Bunları küçük parçalar halinde koparıp, işaret parmağı uzunluğunda ve kalınlığında şekil verip tavaya alın. Bolca susam serpin ve 250 derece fırında 15 dk pişirin, gevremesi için aynı tavada soğumaya bırakın.

**\*\* Nohut mayası için;** 15-20 kadar nohutu havanla 3-4 parçaya bölerek bir gece önceden küçük bir cam şişeye, bir tutam tuzla beraber koyun ve şişe ağzının 2 parmak altına kadar ılık su koyun. Ağzı açık şekilde ortalama 30 derece sıcaklıkta bir gece bekletin (Eğer su köpürdüyse maya tamamdır.) ve süzün. Artık suyumuz bizim nohut mayamızdır.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek kitapları artık çok

---

*Nevin Halıcı 2009.07.05*

Gaziantep, bir yemek cenneti olduğu kadar yemek kitapları cenneti aynı zamanda... 1991'de yayınlanan Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri kitabımı yazmak için 1986 yılında Gaziantep'e uğradığımda Cemil Cahit Güzelbey'in makaleleri dışında pek kaynak bulamamıştım. Kilis'le ilgili bir kitap vardı, ama Antep'le ilgili henüz yoktu.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri kitabımdaki Antep bölümü, Antep yemekleriyle ilgili ilk çalışma oldu. Daha sonra Ayfer Ünsal, Özden Özsabuncuoğlu, Gonca Tokuz'un çalışmaları geldi.

Antep'e son gittiğimde ise dönerken taşımakta zorlandığım bir yığın kitapla karşılaştım. (Şebnur ve Serdar'a teşekkürler). Bunlardan ilki Gonca Tokuz'un. Tokuz, daha önce Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları tarafından 1993'te yayımlanan "Gaziantep Tatlıları" ve "Gaziantep Yemekleri" kitaplarını birleştirmiş, bunlara bir de Kilis'i ekleyerek "Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü" kitabını çıkarmış (2002). Tokuz, yemekle ilgili atasözleri, deyimler, maniler, şiirler, bilmece, oyunlar, özel gün yemekleriyle ilgili bilgilerle kitabını zenginleştirmiş ve yemek kültürüne çok değerli bir eser kazandırmış.

Diğer değerli bir çalışma M.Ragıp Güzelbey tarafından hazırlanan "Şiveydiz" (Tarihsiz). Güzel bir baskıyla çıkan bu kitapta, yazar, 92 yaşındaki annesinin tarifelerinden yararlanmış. Her yemeğin alt kısmında yemek ve içine konulan malzemelerle ilgili bilgiler bulunuyor.

"Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar" bir proje çalışması. Türkçe, Arapça, İngilizce hazırlanan bu değerli çalışma, ne yazık ki halka ulaşamıyor. (Bana temin eden Murat Özgüler'e teşekkür ediyorum).

Antep'le ilgili çalışmalar bu kadar... İstanbul'a gelirse, Oğlak Yayınları arasında çıkan Ahmet Örs'ün "Lezzetli Sohbetler" kitabı dikkati çekiyor. Çalışma, Örs'ün, yemek dünyasından çeşitli kişilerle yaptığı röportajlarından oluşuyor. Zevkle okunacak bir eser.


Yine Oğlak Yayınları arasında daha önce Urfa Yemekleri kitabı çıkan Saime Nimetoğlu'nun "5 ayı" kitabı da Örs'ün kitabı gibi bana gelen kitaplar arasında. Ev hanımlarının tarifeleri her zaman iyi sonuç verir; bazılarını yakında deneyeceğim.

Son eser, ağdaş ve Bağımsız Yardımlaşma Derneği "aba" tarafından ıkarılan "En ok Senin Yemeklerini Öyledim" adlı kitap. Çalışma, Bahçelievler 0-12 yaş ocuk Yuvası spor tesislerine katkıda bulunmak amacıyla gönüllü kişiler tarafından verilen tarifelerle, değerli yazar Alev Kaman'ın yemek ve yayın sorumluluğunda meydana getirilmiş, görseelliği de mükemmel bir alışma... Kadın Sağlığı Gönüllüleri tarafından 8 Haziran 2009'da Four Seasons Bosphorus Otel'de, "7'den 70'e Kadın Sağlığı" konusunda, Prof. Dr. Umur olgar'ın şöyleşisi ile tanıtılan kitapta, Alev Kaman'ın süzgecinden geçmiş üç yüz kadar yemek bulunuyor. Semahat Arsel'in keşkülünden Lale Özdemir'in hoş geldin orbasına, Türkan Sabancı'nın yağ mantısından Bahar Halıcı'nın domates dolmasına; Bedia Okcu'nun bal kabağı orbasından Nesrin İlter'in incikli patlıcan sarmasına kadar pek çok nefis yemek var. Ayvalı kereviz, perde pilavı, erikli tavuk, üzümlü deniz kabuğu makarnası, laz böreği gibi onlarca nefis yemek arasında benim dikkatimi çeken yemek ne oldu dersiniz? Ufuk Akın'ın güzel bir sunumla verdiği "erişte baklavası". Bayburt, Gümüşhane taraflarında erişte tatlısına rastladım; ama bu farklı bir tatlı. Nefis lezzetlere ulaşmak yanında, yardım da yapmak isteyenler için çok güzel bir alışma... Emeği geçenleri kutluyorum.

Sevgili okuyucularım, yaz geldi, dondurma zamanı da geldi. Bu hafta saleple yapabileceğiniz nefis bir dondurma tarifi veriyorum. Bu tarife dilediğiniz kadar ezilmiş ilek ilave ederseniz ilekli dondurma da yapmış olursunuz. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Dondurma (kaymaklı)

 5 su bardağı süt

1,5 su bardağı şeker

1 tatlı kaşığı salep

Yapılışı: Sütü kaynat, şekerle karışmış salebi ilâve et. Karıştırarak 5 dakika kaynat. Arada kepçe ile yukarıdan savura savura dökerek soğut. Alüminyum kaplara veya buz kalıplarına dök, buzlukta arada bir karıştırarak dondur.

Not: Salebi şekerle karıştırmazsanız top top olur.

Not: Buzlukta dondurmayı dondurduktan sonra bileğinize güvenip döverseniz, sünen bir dondurma elde edersiniz.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek ve mizah

Edebiyatımızda ve yemek kültürümüzde Kaygusuz Abdal'ın "Kaz" şiiriyle başlayan ve günümüze kadar gelen, mizaha dayalı pek çok yazı, şiir, fıkra vb. vardır.

Geçen haftalarda yazdığım "Muzip Yemeklerimiz" adlı yazıda da bunlardan bazı örnekler vermiştim. Beli kırık, ağzı yumuk, karnıyark, imambayıldı vb. Bu hafta ise size sunacağım şiir bence yemek üzerine yazılmış en güzel mizahi şiir olma özelliğini taşımakta... Değerli şair Rasim Köroğlu 1993'te yayımladığı "Körün Taşı" adlı kitabından "sosyete sofrası" şiirini vermek için iznini istediğimde, başka bir şiiri de olduğunu söyleyerek ikisini birden yayınlamam için gönderdi. İki şiiri de kendisine teşekkür ederek sizlere sunuyorum... Bu hafta, Âşık Rasim'in üzülmeyen kolayca yiyeceği güzel bir enginar yapalım ve ağız tadıyla kalalım.

## **SOSYETE SOFRASI**

*Kurulmuş masalar sosyete işi,  
Her gelen oturdu binbir poz ile,  
Olsaydı ortada anamın aşu,  
Doyardı şu karnım belki haz ile.*

*Bir sohbet başladı şubattan, marttan,  
Konçerto dinledik Bach'dan, Mozart'tan,  
Hiç haberim yoktu böyle bir şarttan,  
Yenirmiş yemekler meğer caz ile.*

*Bıçaklar sağ ele, çatallar sola,  
İcat edenlerin gözü kör ola,  
Her lokmadan sonra bir saat mola,  
Kimsenin işi yok burda hız ile.*

*Çatalın ucuyla aldı tabaktan,  
Silmedi boyayı pembe dudaktan,  
Değmeden geçirdi dilden, damaktan,  
Hap yutuyor sanki hanım doz ile.*

*Boğazım yandı da dilim küçüldü,  
Sinirler gerildi, damar açıldı,  
Gözlerimden sanki ateş saçıldı,  
Yutunca viskiyi birden buz ile.*

*Keser iken kucak kucak odunu,  
Kesemedim burda tavuk budunu,  
Dalga geçti erkek ile kadını,  
Dürtüp birbirine şöyle diz ile.*

*Rasim der ki, beni kimler getirdi,  
Ben yemedim, yemek beni bitirdi,  
Bütün kazancımı aldı götürdü,  
Ödenmezmiş hesap burda az ile.*

*Rasim KÖROĞLU*



## AŞÇI

Neler neler geçti bu garip baştan,  
Dul kalınca yüzüm gülmedi gitti,  
Kesildim ekmekten, kesildim aştan,  
Karnım tıka basa dolmadı gitti.

Kap kaçak aradım durdum mutfakta,  
Menemen pişirdim çinko tabakta,  
Yumurta yapıştı, biber ayakta,  
Domates suyunu salmadı gitti.

Kompir aldım şöyle koca tas gibi,  
İnce ince kıydım onu süs gibi,  
Patates yağınan sanki küs gibi,  
İkisi yan yana gelmedi gitti.  
Vurunca tokmağı kırdım havanı,  
Fırladı sarımsak deldi tavanı,  
Cücüklettim iki çuval soğanı,  
Evde sebze meyve kalmadı gitti.

Sever idim canlı balık işini,  
Tava elde bekler iken leşini,  
Oynattı kuyruğu dikti başını,  
İnat etti hınzır ölmedi gitti.

Aşure pişirmek aklıma esti,  
İki kaşık yiyen bir hafta kustu,  
Verdiğim komşular selamı kesti,  
Kimseler kapımı çalmadı gitti.

Yiyince hormonu değişti huyu,  
Bir çilek doyurdu koskoca köyü,  
Dolapta uzadı hıyarın boyu,  
Bu işleri aklım almadı gitti.

Ateşte durdukça imambayıldı,  
Patlıcan toplandı kıyma yayıldı,  
Rasim'im dünyada namım duyuldu,  
Üzerime aşçı gelmedi gitti.

Rasim KÖROĞLU

\*\*\*

Zeytinyağlı enginar

 6 kişilik

Enginarları bekletme suyu

5 su bardağı su

1 yemek kaşığı un

½ limon suyu

6 iri enginar, 2 patates, 12 arpacık soğan veya 2 soğan (yemeklik kıyılmış), 3 havuç, 1 su bardağı bezelye, 1 su bardağı zeytinyağı, ½ limon suyu, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 5 su bardağı su, yeterince tuz

Süslemek için: Dereotu

Beraberinde: Limon suyu

Yapılışı: Enginarları ayıkla, unlu limonlu suya at. Sebzeleri ayıkla, kuşbaşı büyüklüğünde doğra, yıka, arpacık soğanları da ayıkla, hepsini enginarların bulunduğu suya at.

Tencereye enginarları diz. Etrafına sebzeleri sudan çıkar yerleştir. Zeytinyağı, şeker, tuz, limon suyu, 5 bardak suyu ilave et. Kapak ört, enginarlar yumuşayınca kadar pişir. Pişmeden suyunu çekerse sıcak su ilave et. Ateşten alınca üzerine 2 kaşık zeytinyağı gezdir, kapak ört, soğuyuncaya kadar beklet.

Not: Arpacık soğan yerine kıyılmış soğan da kullanabilirsiniz.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Sıcaklarda yemek ve Gourmand Ödülleri

---

*Nevin Halıcı 2009.07.19*

Soğuk ve uzun geçen kış mevsiminden sonra yaza kavuştuk derken, şimdi de bunaltıcı sıcaklardan göz açamıyoruz. Sıcaklardan şikayet eden Nasrettin Hoca'ya "Hocam, sen de kış gelir soğuklardan, yaz gelir sıcaklardan şikayet edersin, bu ne hal?" diyenlere "Baharlardan şikâyetim oldu mu?" demiş.

O hesap, sıcağa da soğuğa da dayanma gücümüz az. Soğuğun çaresi var ama sıcağa dayanmak daha zor.

Sıcaklardan çocuklarla yaşlıların daha çok etkilendiğini açıklayan uzmanlar, gün ortasında sokağa çıkılmamasını, bol su içilmesini öğütüyorlar.

Sıcaklarda yemek ve içeceklerimize de dikkat etmemiz gerekli. Ağır yağlı yemeklerden, hamur işlerinden, hamur tatlılarından kaçınmalı, sebze meyve ve sıvı içeren gıdalara yönelmeliyiz. Ülkemiz bir meyve, sebze ve zeytinyağı cenneti; bugünlerde bol bol zeytinyağlı yemekler yapmalı, salata, ayran ve meyve suları ile öğünlerimizi oluşturmalıyız.

Her zaman olduğu gibi mevsim sebze ve meyveleri kullanmaya özen göstermeli ve tek tip ürün yerine farklı karışımları tercih etmeliyiz. Salata, içinde kırmızı, yeşil, beyaz, mor gibi her renk sebze bulunduran bir yiyecektir. Yoğurt veya ayran yine sofralarımızdan eksik etmememiz gereken yiyecekler arasında. Yaz günlerinin vazgeçilmezleri limonata, şerbetler ve dondurma yediden yetmişe herkesin sıklıkla kullandığı besinler.

Hepsinin güzeli, değerli bir öğün oluşturabilecek karpuz, peynir, ekmek... Ancak karpuzların kabağa aşılananını değil, doğal olanını kullanmak şartıyla... Yoğurttan başlayarak sebze meyvelerimizin ve üzerinde oynanabilecek bütün yiyeceklerimizin hepsinin canına okumak için ne gerekiyorsa yapıyoruz. Bunlara dur diyecek biri olacaktır inşallah.

Diğer taraftan bu sene Gourmand Ödülleri, Türkiye'ye yeni ödüller getirdi. Kazananları gönülden kutluyorum. Ödül komitesinin açıklaması şöyle: "Bu, Türkiye yemek kitapları için önemli bir yıl. 1 Temmuz'da Paris'te yapılan ödül töreninde Türkiye her zamankinden fazla madalya kazandı."

Jüri Özel Ödülü: Sevim Gökyıldız ve Edip Pınarlı'nın "İstanbul'un 40 Yıllık Lezzet Durağı"

Dünya'nın En İyi Yemek Kültürü Tarihi Kitabı: Ahmet Uhri, Asuman Albayrak ve Ülkü M.Solak'ın "Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı".

Dünyanın En İyi Yemek Fotoğrafçılığı: Gamze Bursa, Gökçe Erenmenişoğlu'nun "Net 425 g".

Dünyanın En İyi Yemek Kültürü ve Gezi Kitabı Üçüncülük Ödülü: Gaziantep Ticaret Odası'nın "Güneydoğu Anadolu Rehberi-Uygamlıklar Panoraması".

Dünyanın En İyi İçecek Kitabı Fotoğrafçılığı Üçüncülük Ödülü: Fatih Akerdem ve Ayberk Ahmet'in "Rakı Geceleri-Kokteyller".

Dünyanın En İyi Mutfak Dergisi ikincisi: Metro Marketler Zinciri'nin Gastro Dergisi.

Sevgili okuyucularım, bu sıcaklarda hepinize kolaylıklar diliyor, hafif bir yaz yemeğiyle hoşça kalın, ağız tadıyla kalın diyorum.

## Ebegümeci kavurması

 4 kişilik

Pişme süresi: 20 dakika

½ kg ebegümeci

4 yemek kaşığı sadeyağ

2 baş soğan (yemeklik kıyılmış)

4 yumurta

1 tatlı kaşığı karabiber

Yeterince tuz

Berberinde ayran

Yapılışı: Ebegümecileri ayıkla, yıka, doğra, süzgece al. Kulaklıda yağla, soğanı pembeleştir. Ebegümecileri ilave et, arada bir karıştırarak kavur; karabiber, tuz at. Yumurtaları kır, karıştırarak yumurtalar katılaşınca kadar hafif ateşte pişir. Tabağa düzenle, ayranla sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Üç aylarda yeme-içme

Nevin Halıcı 2009.07.26

İslamiyet'in kutsal kabul ettiği üç ayları yaşıyoruz. Recep ayıyla başlayan, Şaban ayı ile devam eden, ayların sultanı olarak isimlendirilen Ramazan ayı ile son bulan üç ayları...

Bu ayların her bir günü paha biçilmez değerinde de olsa, içinde bulunan ve mübarek olayları ifade eden kandil günleri ayrı anlam taşır. Üç aylarda ve kandil günlerinde yapılan ibadetin ve hayırların ayrı bir güzelliği ve sevabı vardır. Üç ayları gerektiği gibi yaşayanlara ve üç aylarda ölenlere sayısız güzellikler sunulacağı söylenir. Nasıl olmasın ki sosyal yaşamda çoğalan dayanışma ve yardımlaşma sevabı çoğalttığı gibi, yardım alanda da verende de ayrı bir mutluluk ve gönül huzuru yaratır.

Üç aylar, bu sene, 24 Haziran'da Recep ayının girmesiyle başladı. Kandillere gelince, bilindiği gibi Rebi'ul-Evvel ayının on ikinci gecesı (üç aylar dışındadır) Mevlid; Receb ayının ilk cuma gecesı Regaib, yirmi yedinci gecesı Miraç; Şaban ayının on beşinci gecesı Berat; Ramazan'ın yirmi yedinci gecesı ise Kadir Gecesı olarak kutlanır. Bütün Müslümanlar bu gün ve geceleri ibadet, hayır ve hasenat ile geçirirler.

Üç aylarda yeme içmeye gelince Ramazan zaten oruç ayıdır ve iftarıyla, sahuruyla, fitresi ve zekatıyla nice güzelliklere sahiptir. Bu aylarda, kandil günlerinde oruçlar tutulur, yardımlar yapılır. Ayrıca kandil günlerine ait lokma, helva, pişi gibi bölgelere has yiyecekler hazırlanarak, zengin fakir ayrımı yapılmadan, konu komşu ve tanıdıklara gönderilir. Komşular da aynı şekilde mukabele ederler. Geçen yıllarda kandil günlerinde bu güzellikleri etraflıca yazdığım için tekrar etmek istemiyorum. Bölge ve illere dayanan bu yemekleri o yazılarda bulabilirsiniz.

Ayrıca kandil günlerinde birtakım anlamlar taşıyan ve yenilmesinin sevap olduğu ileri sürülen yiyecekleri tekrar hatırlatmak istiyorum. Miraç Kandili'nde, Peygamber Efendimiz'in Miraç'a çıkarken kabak yediği için kabak yemenin, Miraç'ta süt içtiği için süt içmenin sevap olduğu görüşüne sahip illerimiz vardır. Berat Kandili'nde Çorum'da berat defterlerimizi ifade eden kat kat börek yapıp yenilmesi ve dağıtılması âdeti bulunmaktadır. Tokat'ta Kadir Gecesı'nde mutlaka pişi yapılır. İnanişaya göre Ramazan'ı pilav ile indirirler, pişi ile gönderirler; çünkü pilavın pirinçleri otuz gün tesbih çeker, pişi ise berekettir. Pişi, ayrıca bazı yerlerde Peygamber Efendimiz'in mektubu veya selamı kabul edilir. Pişiyi götüren kişi pişiyi verirken "Annemin selamı var, kandiliniz mübarek olsun." diyerek sunar ve o selam Peygamber Efendimiz'in selamı kabul edilir. Selamı alan kişi başlamamış bile olsa, hemen, O yüce selama mukabele için pişi yapıp dağıtmaya koyulur.

Üç aylar içinde yer almayan On Muharrem'e rastlayan Aşure Günü'nde de yine oruçlar tutulur, ibadet ve hayır yapılır ve aşureler yapılarak konu komşu, akraba ve tanıdıklara dağıtılır.

Bu güzellikler sadece üç aylar ya da kandil günleri ile mi sınırlıdır? Kesinlikle değil, "Komşusu aç iken, tok yatan bizden değildir." yüce anlayışına sahip müminler, cuma günleri veya diğer zamanlarda da ihtiyacı olan komşularıyla, tanıdıklarıyla her türlü yardımlaşma yoluna giderler.

Sevgili okuyucularım, üç aylarınızın, kandillerinizin mutluluk içinde geçmesini diliyorum. Bu hafta sizleri, lokma benzeri, ama daha hafif bir Konya kayganası tarifiyle baş başa bırakıyorum. Ağz tadıyla kalın.

## Kaygana

 4 kişilik

Pişme süresi: 10 dakika

Şurubu:

4 su bardağı şeker

3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Kaygana için

½ su bardağı yoğurt

2 yumurta

1 su bardağı un

½ çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karbonat

Kaşık batırmak için:

¼ sb zeytinyağı

Kızartmak için:

2 sb zeytinyağı

Yapılışı: Şeker, su ve limon suyunu kaynat, soğut.

Bir kâsede yoğurt, yumurta ve tuzu çırp. Unu ilave et tahta kaşıkla çırpa çırpa karıştır. Kızartma yağı kızgın hale gelince karbonatı ilave et, iyice karıştır. Tatlı veya çay kaşığını soğuk yağa batır, sonra hamurdan alarak parmakla itelemek suretiyle kızgın yağa aktar. İki, üç dakika içinde kayganalar pembeleşince kevgirle çevir, içini çekmesi için ateşi biraz kısarak kızart, süzgece çıkar. Birkaç dakika süzdür, soğuk kestirmeye at, üç, dört dakika beklet, tabağa düzenle, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Sebze ve meyvemizin muhafazası

---

*Nevin Halıcı 2009.08.02*

Türk mutfağında sebze ve meyveleri muhafaza yöntemleri çok geniş bir yelpazeye sahiptir.

Taze sebze ve meyvelerden kurularına, reçellerine, marmelatlarına, şerbet yapılmak üzere hazırlanan şuruplarına, ezmelerden yapılan pestillerine, köfte veya tarhana denen nişastalı çerezlerine, turşularına kadar meyve ve sebzeleri farklı yapılarda görmek mümkündür. Bu ürünlerin çerez dışındaki kullanımı genellikle aynı olduğu gibi yemekten hoşafa kadar da yine geniş bir dağılım gösterir.

İlk yazla başlayan çalışmalarla, mevsimi çabuk geçen çilek vb. meyvelerden hemen reçeller, marmelatlar yapılır. Sırasıyla bütün bir yaz ve sonbahar yukarıda bahsi geçen ürünler hazırlanır. Pekmez kaynatılırken nefis patlıcan, kabak, ayva reçelleri devreye girer; pekmeze toprak çalınmadan bu reçeller de hazırlanmış olur. Kışa gelindiğinde ise portakal, mandalina, turunc reçelleri de bunlara eklenir. Yaz mevsiminin sıcaklığında bir yandan da kurutulacak sebze, meyve, pestil, köfte ve tarhanalar yapılır.

Sebze ve meyve turşuları, dayanması için genellikle sonbahara doğru yapılır. Sebze turşularının sirke ile yapılması hem daha lezzetli olur, hem daha dayanıklıdır. Turşular ister sebzeli ister meyveli olsun annem hepsine yeterince üzüm suyu da sıkardı ve kış mevsiminde o turşunun suyu sebzelerinden çok kapışılırdı. Rahmetli annem bazen üşenirse üzümleri salkımlarıyla koyardı, turşuları yine aynı özelliği taşırdı. Sokaktan gelen, turşu küpünün başında bulurdu kendini... Bardak bardak içmeye doyamazdınız.

Tabii turşular, reçeller bugünkü gibi bir iki kilodan değil iki üç küpü dolduracak ölçülerde yapılırdı. Bizim evin ana reçelleri vişne ve kayısı olurdu ve bizde reçel kahvaltı dışında dondurma gibi de tüketilirdi. Annemin beş kilo süttten her gün mayaladığı yoğurdu kâseye dolduran, üzerine de vişne reçeli gezdiren herkes, bahçedeki çok rahat oturulan, dut ağacına çıkardı. Dut ağacı dolu ise yanındaki kayısı ağaçları kerhen tercih edilirdi. Harikulade bir sese sahip olan ablam, ilkokulu bitirip eve alındığı için, vişneli yoğurdunu alıp dut ağacında o yılların şarkılarını, o dönemin sanatçıları kadar güzel icra ederdi. Ne var ki, kardeşim Hasan'la okul dönüşü bahçe kapısından içeri girince ablamın, "Göze mi geldin, sen mi unuttun?" ya da "Dün gece mehtaba dalıp seni andım" vb. şarkılarıyla karşılaşınca, dut ağacının elden gittiğini; kayısı ağaçlarına razı olmamız gerektiğini anlardık.


Sevgili okuyucularım, söz nereden nereye geldi, ama sonsuz güzel günlerdi. Ve hepsinden güzeli, yiyecek malzemelerinin kalitesiydi. Şimdi size kâseye veya bardağa taze yoğurt üzerine vişne reçeli koyup keyfinize bakın desem, asla o tadı alamayacak ve kaşıқта sünen hazır yoğurtlarla ve glikoz yüklü hazır vişne reçeliyle bana dua edemeyeceksiniz. (Yoğurtlarımızla oynanmaması gerekli, bununla mücadele edelim).

60 yıl öncesinden bahsediyorum. O dönemlerde misafire hazır ikram ayıp sayılırdı. Herkes bahçesinden kuruttuğu kayısı, erik vb. meyve kurularını, tarhana veya köftelerini, pestillerini, kurabiye, börek ve reçellerini sinirlerde ikinci kahvaltısı gibi şuruplardan hazırlanmış şerbetlerle, sütle sunarlardı.

Sevgili okuyucularım, Ramazan yaklaşıyor, iftarda, sahurda kullanabileceğiniz, yapımı çok kolay bir kayısı reçeli tarifesi veriyorum. Sevgiyle ve ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## KAYISI REÇELİ

 1,5 kilo toz şeker

750 ml su

1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limonun suyu

750 gram çekirdekleri alınmış kayısı

**Yapılışı:** Şekeri su, limon tuzu veya limon suyu ile ateşe koy. Kaynamaya başlayınca ateşi kıs ,iki dakika kaynat. Kayısıları at, kıvama gelinceye kadar kaynat. Ilınınca kavanozlara doldur.

**Not:** Nem oranı az bölgelerde, reçel iki taşım kaynadıktan sonra, üzerine tülbent gererek güneşte kıvama getirirsen daha güzel bir reçel elde edersin.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Antakya künefe, cevizli biber ve haytalı (Bici bici)

---

Antakya denildi mi ilk akla gelen künefedir. Künefe gerçekten Antakya'da güzel yapılır.

Mersinde de İsmail Usta başta olmak üzere, Antakyalı ustalar biraz daha peyniri bol bir künefe yaparlar ki tercihim odur; peyniri bol olduğu için daha az tatlı yemiş olursunuz ve tadı da enfestir.

Antakya, Arap ülkeleriyle sınır olduğu için, Ortadoğu ve Anadolu arasında yemek kültürünün de karşılıklı geçişini sağlayan şehirdir. Güneydoğu'nun her ili Ortadoğu'dan izler taşısa da, Antakya'da, bu özellik daha fazla görülür. Acılı köfteler, kebaplar, mezeler, turistlerin ulaşamadığı ev yemekleri (cevizli biber ve aya köfteli çorba, peynir helvası, tuzlu yoğurt) onlardan bazıları... Her ne kadar bölgenin yemek cenneti olarak Gaziantep öne çıksa da Antakya'nın da hakkını yememek gerekir. Şanlıurfa, Mardin, Siirt ve her yerde acısıyla tatlısıyla bütün Güneydoğu yemekleri çok çok güzeldir.

Antakya'da İslam, Hristiyan ve Musevi cemaatin yüzyıllar boyu birlikte sevgi ve kardeşlik içinde yaşadıkları bir şehir ve aynı mahallede cami, kilise ve havranın bulunmasını gururla anlatıyorlar. Türkiye'de yapılan ilk camiye ve ilk kiliseye sahip olmaktan mutluluk duyuyorlar. Ayrıca çok kibar ve zarif kişiliğe sahipler, iki araba karşılaştığında birbirlerine "önce siz geçin", "hayır siz buyurun" diye işaret ediyorlar; bizzat şahit oldum.

Metro Grubu ve satış şirketlerinin eğitim masraflarını üstlendiği bin kız öğrenci arasında yapılan resim yarışmasının ödül törenleri için iki günlük bir Adana, Antakya turunda idik. Birinciliği Güleser Muta, ikinciliği Hüsnügül Karakoç, üçüncülüğü Kübra Ekşi'nin kazandığı yarışmada mansiyon alan çocuklar da oldu. Çocukların okutulmasının yanı sıra yeteneklerinin de ortaya çıkarılması çok güzel. Emeği geçenleri kutlamak gerekiyor. Metro daha önce de sağlıklı ilgili bir çalışmasını açıklamış; elden geldiğince sağlığa uygun paketlenen ürünlerin satışına öncelik tanıyacağını belirtmişti.

Yemeğe dönersek, cevizli biber, sadece ceviz, kırmızıbiber ve sarımsağın dövülmesiyle gerçekleştirilen muhteşem bir Antakya tadı (muhammara değil). Aya köfteli çorba, yoğurtla yapılan çorba içine içi boş ve dolu köfteler konuyor. Peynir helvası ise Güneydoğu'da yapılan, içine peynir konulmuş irmik helvası değil... Peynirin içine çok az konulan irmikle yapılan bir helva olup daha önce İsmail Usta'nın kardeşi Hayrettin Usta'da tadına baktığım bir helvadır (Helva, Şehir Kulübü'ndeki yemekte sunuldu, burada ceviz ezmesiyle yapılan nefis bir bulgurlu köfteyle de karşılaştım).


Haytalı da denilen "bici bici" ise geziye damgasını vurdu. Rehberimize, bici bici yemeden dönmem deyince bizi Affan'a götürdü. Affan Kahve'nin girişi bildiğimiz çay, kahve içilen erkek kahvesi, bici bici yiyecekseniz dar bir kapıdan arka bahçeye geçiyor, bir yeşillikler cenneti içine dalıyorsunuz. Mini havuzun başına geçip de bici bicilerin tadına bakan herkes, bana teşekkür etti, özellikle ilk defa tadan çoğunluk. Anlayacağınız, çok dua aldım bu gezide sevgili okuyucularım. Ama ben sizi unutmuyum, sizi oralara götüremediğime göre, çok kolay olan tarifini vereceğim ve sanırım bu sıcak günlerde sizin de dualarınızı alacağım.

Ama o da ne? Değerli Yaşar Çelik'in resimlerini aldığı bici bici'den daha iki kaşık almadan rehberimiz benim gitme vaktimin geldiğini söyledi (yazlığımı gitmek için gruptan ayrılacaktım). Bir çocuk gibi "bırakamam" dedim, plastik kaba koyup elime tutuşturdular ve ancak sesimi kesebildiler!

Sevgiyle ve ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

Bici bici (Haytalı)

 5 su bardağı su

1 su bardağı nişasta (hazır su muhallebisi de kullanabilirsiniz)

1 su bardağı pudra şeker (istenirse fazla)

Rendelenmiş buz (Affan buz yerine iki top dondurma koymuştu)

## ŞURUBU

2 su bardağı su

1 su bardağı şeker

Yeterince pembe şeker boyası

Yapılışı: Tencerede nişasta ile suyu karıştırarak koyulaşmaya kadar pişir. Tepsiye dök, dondur. Karelere kes. Üzerine pudra şeker sonra rendelenmiş buz, sonra renkli şuruptan yeterince koy.ikram et.

Not: Buz yerine dondurma koyabilirsiniz.

Not: Şurubu çok şekerli yaparsanız pudra şekeri kullanmayabilirsiniz.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Elden giden Erdemli

*Nevin Halıcı 2009.08.16*

Antakya dönüşü, geçen yaz çeşitli yönleriyle anlattığım Erdemli'ye geldim. Geldim ki ne göreyim; Erdemli, Erdemli olmaktan çıkmış, denizin ortasında sahili boydan boya kaplayan korkunç bir kaya şeridine boyun eğmiş!

Kıyı diye bir şey kalmamış ve kaya şeridi ile sahil arasındaki boz bulanık sular yosunlaşmaya başlamış, durgun sulardan berbat bir koku etrafa yayılmakta... Geçen seneye kadar denize girilen plaj da kimsenin ne olduğunu anlayamadığı bu acayip durumdan nasibini almış ve ortadan kaldırılmış. İnsanların şikâyeti üzerine, kayaların üzerine, iki metrelik beton dökülmüş ve denizden iki adım yukarıda kalan demir bir merdiven yapılmış, insanların kullanamaması üzerine iki yarım merdiven de suya değecek kadar eklenmiş. Beton dökülen yere kadar yürümek ise işkence, inişli çıkışlı çakıl taşlarıyla yürünen yolda ayağınızı burkmadan sakat kalmadan yürümek gençlerin bile zor gerçekleştireceği bir maraton... Oysa dağlardan koparılıp getirilen kayaların bir tanesinin taşınma masrafı ile bu 3-5 metrelik yol düzeltilebilir, insanlar sıkıntı çekmezdi; ama gerekli görülmemiş.

Erdemli, orta halli, orta yaşın üzerinde insanların rağbet ettiği ve denizi tedavi amaçlı kullandıkları bir yer. Tabii ki çocuklar ve torunlar da zaman zaman gelerek plajda dedeleriyle büyükanneleriyle kumlarda oynuyor ve denize giriyor. Veya denizden yararlanmak isteyen gençler ve her yaşta insan da... Geçen yıla kadar, Erdemli halkı da yazlıkçılarla beraber, çocukları ve torunlarıyla plaja gelerek ağrıyan dizlerini kuma gömüyorlardı. Ancak bunların hepsi bu yıla kadardı. Eski bakan Binali Yıldırım'ın olduğu söylenen bir projeyle Erdemli bu hale getirilmiş. Kimse üç sene mi, beş sene mi, ne zaman biteceğini anlatamıyor. Sadece çok güzel! olacağı söyleniyormuş. Artık çocuklar, dedelerinin elinden tutup denize gelemiyor. Yazlıklarına gelenler, yosunlaşmış sular ve pis kokularla yazı geçirmek durumundalar... Bir yazlıkçı, "Torunları, kızı, damadı topladım geldim ve



ağladım, dönüyoruz; kendileri tatil köylerinde denize girme imkanına sahipler, bize burayı çok gördüler." diye sızlanıyordu... Proje sahipleri keşke Ramazan'dan önce Erdemli'ye bir gelseler de insanların mağduriyetini görseler.

Nasıl 'Batı'da olsa...' demeyeyim, böyle bir durumda, proje tamamlanana kadar önce insanların denizi kullanacağı yer ayarlanır, sonra kayalar sıralanır ve proje olanca hızıyla bitirilir. Londra Üniversitesi'nden değerli sosyolog dostum Sami Zubaida, Türkiye'de bazı şeyleri gördüğünde, "Siz Osmanlı'dan gelen alışkanlıkla çok terbiyeli bir halksınız, İngiltere'de olsa insanlar bunu kabul edemeyeceklerini hemen belirtirler." demişti. Ben sızlanan bütün insanlar adına belirtiyorum, işte...

Allah'a şükür proje sahipleri Erdemli'nin sosyal yaşamına, çarşısına, yiyecek içeceklerine dokunmamışlar! Töymekanlı börekçim Ahmet Bey, bana her gün farklı bir Akdeniz balığı getiren Onur çocuk, günlük sütümü getiren Yaşar çocuk, Toros dağlarından nefis ballarımı getiren Ufuk Bey; her türlü ulaşım işlerimi halleden Necati Bey; plaj yolundaki Gaziantepi baklavacı, börekçi, dondurmacılar; nefis Erdemli limonunu, marulunu, yayla domateslerini, salatalıklarını, böreklik töymekanınızı alacağınız sebze hali yerli yerinde... Cumartesi kurulan pazarda ise sıcak göze alırsanız, ev ürünü çökeklere, zeytinlere, imalathane zeytinyağlarına ve bağda bahçede yetişen sebze meyvelere ulaşabilirsiniz. Burada kirazlar, erikler çekirdeklerine kadar kırmızı ve tadından yenmez durumda; üzüm, incir, vb. diğer meyveler için de aynı şey söylenebilir. Nane, maydanoz, roka vb. yeşillikler ise müthiş kokulara ve tada sahip.

Tabii arada Ramazan gelmeden Mersin'e uzanıp oranın acılı, baharlı kebab ve köftelerinin ve Mersin usulü künefenin de hatırını sormayı ihmal etmeyeceğiz.

Sevgili okuyucularım, bu hafta yaz sıcaklarında çok hafif ve lezzetli bir töymekan (Erdemliler bu doğal semizotuna 'tokmakan' derler) kavurması veriyorum. Siz sıkma ekmeği yerine lavaş; töymekan yerine semizotu kullanabilirsiniz. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Töymekan kızartması

 1 demet töymekan (250 gram)

1 soğan (yemeklik kıyılmış)

1 yemek kaşığı zeytinyağı (zevke göre fazla)

1 domates (kabukları soyulmuş, küçük doğranmış) yeterince tuz ve kırmızı biber

Beraberinde yoğurt

Yapılışı: Töymekanları ayıkla, yıka, süzdür. Yağla soğanı sararınca kadar kavur. Töymekanları ilave et, suyunu çekinceye kadar arada karıştırarak kavur. Domatesleri, tuz ve biberini ilave et, arada karıştırarak domatesler suyunu çekinceye kadar pişir.

Tabağa sıkmalık yufkayı yay, üzerine kızartmayı düzenle, sofraya al. Ekmeklerin ucundan kopararak afiyetle ye.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

# Ramazan'ınız kutlu olsun

*Orucun vereceği zayıflık, beti benzi sarartır, baş döndürür ama bu çeşit zayıflık, bu çeşit sararış yüzünden de insanlar yed-i beyza'yı elde ederler." Mevlânâ. Divan 2: s.14-beyit. 123*

Ayların en güzeline girdik. Bütün İslam âlemine, yurdumuza ve hepimize hayırlı olsun.

Bu ayda kazançların en büyüğüne ulaşılabilir; çünkü bu ay Allah tarafından kullarına adeta ikramların yağdırıldığı bir aydır. İçtenlikle yapılan dualar Allah katında kabul edilir, tövbeler reddedilmez, sevaplar bire bin verilir. Bu nedenle bütün müminler bu ayda zekât verip hayır yapmaya gayret ederler; ayrıca mukabelelerle, oruçla da dinî kazanımlarını artırmaya çalışırlar.

Her yıl olduğu gibi, gerek yurdumuzda gerek İslam âleminde Ramazan'ın coşku ile kutlanacağını biliyoruz. Karşılıklı iftarlar verilecek, çeşitli kamu kuruluşları, vakıflar ve dernekler kurdukları çadırlarda iftarlar sunacak ve dar gelirliye yardımcı olacaklar. Toplumda bir kaynaşma, sevgi ve saygı havası doğacak. Büyük otel ve lokantalar binbir çeşitle hazırladıkları iftar yemeklerini şimdiden açıklamaya başladılar. Evlerde ise insanlar daha mütevazı ama sevgi dolu bir iftarla sevdikleriyle beraber olmanın zevkine varacaklar. Her haliyle Ramazan, sevinç ve mutluluk içinde yaşanacak.

Ramazan bir sağlık ayı olmasına rağmen dikkatsiz davranırsak sağlık ayı olmaktan çıkar. Bir kere hasta olanların doktorlarıyla görüşerek oruç ibadetini yerine getirip getirmeyeceklerini bilmeleri gerekir. Çok sıcak havalarda oruç tutacağız, çünkü. İkinci olarak yeme içmemize çok dikkat etmemiz gerekir. İftarda iftariyeliklerle kahvaltı, akşam yemeğinden sonra hatta teravihten sonra öğlen yemeği yer gibi bir iftar yemeği yemek çok sağlıklı olacaktır. Tabii ki davetli olduğumuzda bunu uygulayamayız; o zaman, aşırı yememeye özen göstermeliyiz.

Sağlık içinde bayrama kavuşmak dileğiyle geçen yıl tümünü yayınlamadığımdan ötürü bana yazan okuyucuları için Ramazan'a Feyzi Halıcı'nın şiiriyle girmek istiyorum. Ayrıca, Ramazan boyunca sizlere iftar ve sahur için, her hafta, bütün besin gruplarını içinde bulunduran sağlıklı bir yemek listesi ve bu yemeklerden üçünün de tarifesi vermek istiyorum.

Sağlıkla ve ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucuları.

\*\*\*

## Ramazan yemek listesi

İftar

İftariyelik ve kahvaltı

Akşam namazından sonra

Yoğurt çorbası, karnıyarık

Domates salatası, tel kadayıf

Kahve

Ara öğün

Meyve veya dondurma

Sahur

Kol böreği

Yeşillikler (maydanoz, nane vb.)

Yoğurt, hoşaf veya çay

\*\*\*

## Mübarek Ramazan

*Arınmış gönüller durdu secdeye,  
İndi kuşlar gökyüzünden müjdeye ,  
Bu sabah hüzzamdan okundu ezan,  
Aksetti ilahi sesler derinde.  
Bir bitmez bereket beraberinde  
Yurda burcu burcu geldi Ramazan.*

*Gözler kilit vurur uykusuzluğa,  
Çeşmeler yetişmez bu susuzluğa,  
Bu o gündür derman bulunur derde,  
Bugün artık bütün şüpheler yalan,  
Bu o gündür şavkır can evimde can,  
Bugün mahya benim minarelerde.*

*Tertemiz dolaşsam hangi mabedi,  
Melekler kıskanır bu ibadeti,  
Düşler kubbelerde kucak kucaktır,  
Bana madde kadar mana da lazım.  
Gürül gürül Kur'an oku hafızım,  
Bu aşk içirimde salkım saçaktır.*

*İnancın eriştim saltanatına,  
Dilekçem var bugün Tanrı katına,  
Huzurdan bahseder görürsem kimi,  
Yalın duygularım çoğalır daha,  
Bugün kalbim daha yakın Allah'a  
Bugün tekmil aşk donatır içimi.*

*Sular gümüş gümüş akar sebilden,  
Ay-aydın ayetler süzülür dilden,  
Hak'kın avuçlara sığmaz nasibi,  
Cümle saadetler gelir yakına.  
Peygamberler peygamberi aşkına  
Doğruluk ver, kullarına Yarabbi.*

## Feyzi Halıcı

\*\*\*

## Yoğurt çorbası

 4 kişiden fazla

1 su bardağı süzme yoğurt, 1 yumurta, 1 yemek kaşığı un, 1 su bardağı et suyu (yoğurdu ezmek için), 5 su bardağı et suyu, ½ su bardağı pirinç, ½ su bardağı et suyunda haşlanmış nohut, 1 çay kaşığı kuru nane, yeterince tuz

Yüzüne: 1 tatlı kaşığı nane

2 yemek kaşığı sadeyağ

Yapılışı: Çorba tenceresinde yoğurt, yumurta, unu, et suyu ile iyice ez. Et suyunu, yıkanmış pirinci, haşlanmış nohudu, naneyi ilave et, ateşe koy. Kesilmemesi için tahta kaşıkla tek yöne karıştır. 10 dakika sonra kaynamaya başlayınca ateşi kıs. Hafif ateşte pirinçler yumuşayınca kadar 15-20 dakika daha pişir. Çorbayı tasa doldur, üzerine nane serp. Sadeyağı karartmadan kızdır, yüzüne gezdir. Veya sadeyağı kızdır, naneyi içine at, kabarcınca ateşten al, naneler kararmadan çorbanın yüzüne gezdir.

Pişme süresi: 30-40 dakika

\*\*\*

## Karnıyarık

 4 kişilik

4 patlıcan, 4 kıl biber, 1 su bardağı sadeyağ veya zeytinyağı (kızartmak için), 1 su bardağı sıcak su

İçi için: 125 gr koyun kıyması, 1 yemek kaşığı sadeyağ (istenirse), 1 baş soğan (yemeklik kıyılmış), 2 kıl (ince) biber (ince kıyılmış), 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 domates (kabukları alınmış), ½ çay kaşığı kırmızıbiber, ½ çay kaşığı karabiber, yeterince tuz, ¼ su bardağı maydanoz (kıyılmış)

Yapılışı: Patlıcanları ayıkla, alaca soy, karınlarını yar, kızgın yağda kızart, tepsi veya kulaklıya yerleştir, karınlarını iyice aç. Aynı yağda kıl(ince) biberleri de kızart. Isıtılmış tavaya kıymayı koy, kıyma bıraktığı suyu çekerken yağ, soğanı koy, kavur. Sonra sırasıyla biberi, salçayı, domatesi doğrayarak ilave et, çevir. Baharatları, tuzu, at. Ateşten al, maydanozu karıştır. Hazırlanmış kıymayı tepsideki patlıcanların karınlarına yerleştir. Üzerine yağda kızarmış kıl (ince) biberleri yerleştir. Sıcak suyunu dök, kapak ört. Çok hafif ateşte pişir. Tepsisiyle sofraya al.

Pişme süresi: 40 dakika

\*\*\*

## Tel kadayıf

 4 kişiden fazla

Tepsiyi yağlamak için ½ su bardağı tereyağı

Pişme süresi: 25 dakika, Fırın Isısı: 225 derece

Tepsi ölçüsü: 35-40 cm çapında bir tepsi

Şurubu için: 5 su bardağı toz şeker, 3,5 su bardağı su, 1 yemek kaşığı limon suyu

Kadayıf için: 500 gr tel kadayıf

½ su bardağı tereyağı veya sadeyağ (eritilmiş, tuzu alınmış)

İçi için: 250 gr dövülmüş ceviz içi (1 yemek kaşığı toz şekerle karıştırılmış)

Yapılışı: Şerbet malzemelerini ateşe koy, kaynamaya başlayınca ateşi kıs, iki dakika sonra ateşten al. Tepsiyi yağla. Kadayıfı elle silkerek kabart, yarısını tepsiye dök, cevizi yay. Üzerine kalan kadayıfı dök, hafifçe bastır,

yağı erit, üzerine gezdir, fırında pişir. Çıkınca soğuk şurubu kadayıfın her tarafına gelecek şekilde dök, soğuyunca sofraya çıkar.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Eski İstanbul'da Ramazan ve soğanlı yumurta

*Nevin Halıcı 2009.08.30*

Ramazan'ın ikinci haftasını yaşıyoruz. Eski İstanbul'da Ramazanlar nasıl geçermiş, iftariyelikler ve yemekler nelermiş Siniden Tepsie Klasik Türk Mutfağı'ndan bakalım:

Eski İstanbul'da Ramazan bir bayram havası içinde karşılanır, sosyal yaşamda bir canlılık görülürdü. Minarelerde mahyalar yakılır, iftar ve sahur zamanları top atılmasıyla belirlenirdi. Direklerarası'nda hazırlanan eğlenceler Ramazan boyunca sürerdi. Konaklarda ve evlerde bir ay öncesinden hazırlıklar ve alışverişler yapılır, mahalledeki dul ve fakir ailelere de konaklardan Ramazan için alınan malzemelerden gönderilirdi.

İftar sofrası akşam ezanından önce hazırlanırdı. Boş mideyi birden ağır yemeklerle doldurmamak için önce kahvaltılık yiyecekler yenirdi. Kahvaltı edildikten sonra akşam namazı kılınır -Bazı konaklar akşam namazı için imam tutarlardı- sonra yemeğe oturulurdu.

Büyük siniler hazırlanır, zemzem fincanları, hurma, salatalar, hardal sininin kenarlarına yerleştirilirdi. Limonlar ortadan kesilmiş, tüllere sarılmış, renkli kurdelelerle bağlanmış olarak bir tabakla uygun yere konulurdu. Top atılmasından birkaç dakika önce sininin ortasına sığabilecek bir kahvaltı tepsisi getirilip ortaya konulurdu. Bu tepside Ramazan için hazırlanmış çeşitli reçeller, bal, kaymak, tereyağı, peynir çeşitleri, havyar, zeytin, sucuk, pastırma ufak tabaklarda yer alırdı. Kahvaltı edildikten sonra hizmetliler tepsiyi ortadan kaldırırlardı.

Yemek menüsü istenilen şekilde düzenlenir, bir hoşaf yemeğin sonunda mutlaka yer alırdı. Ramazan tatlısı güllaç iki üç günde bir tekrarlanırdı. İstanbul halkı Ramazan'da işkembe çorbasına çok düşkündü, işkembecilerin önünde iftara yakın uzun kuyruklar oluşurdu.

İftardan sonra Direklerarası'na gidilir sahura kadar ince saz fasılları, tiyatrolar, Karagözler, kukla, meddah gibi eğlencelerle vakit geçirilir, sahur için eve dönülürdü.

Ramazan'da akraba ve eş, dostun birbirlerini davet etme geleneği vardı. Yemek sonunda diş kirası da verilirdi. Özellikle fakirler davet edilir ve Ramazan'da diş kirası bu gibi tanıdıklara biraz daha fazla verilirdi.

Sahur yemekleri iftar yemeklerinden daha hafif hazırlanırdı. Çünkü kuvvetli iftar yemeğinden sonra ağır yemenin ertesi gün susamaya neden olacağından endişe edilirdi. Sahurda etli yaprak sarması, kıymalı veya peynirli makarna, köfte, hoşaf orta halli bir ailenin yemeği idi. Sahur sofralarında bir börek ile hoşaf mutlaka bulunmalıydı.

Ramazan denildi mi akla güllaç gelir ama soğanlı yumurtanın da Ramazan'da özel bir yeri vardı. Dolmabahçe Sarayı'nın yapılmasıyla Topkapı Sarayı'ndan Dolmabahçe'ye taşınılmıştı. Ancak padişahlar Ramazan ayının on beşinci günü Hırka-i Saadet ziyareti için Topkapı Sarayı'na gider ve orada iftar açarlardı. Orada Enderun efendileri adeta bir yarışma havası içinde yemekler ve soğanlı yumurta pişirirler ve yemek sahanlarına isimlerini ilâştirerek Sultan'a sunarlardı. Sultan tadar, hangi soğanlı yumurtayı beğenirse o yemeği yapan efendiyi kendisine Kılercibaşı seçerdi. Burhan Felek bir görevle gittiği sarayda tereyağıyla soğanların

kavrulmasından sonra yumurta kırılmasıyla yapılan bu yemeği yediğini ve içinde havyar olduğunu sandığını, araştırdığında soğan olduğunu hayretle öğrendiğini, bu kadar lezzetli bir yumurta yemediğini anlatmaktadır."

\*\*\*

## Ramazan yemek listesi

İftariyelikler ve kahvaltı

Akşam namazından sonra

Düğün çorbası

Soğanlı yumurta (İftariyelikler arasında da yer alabilir)

Tas kebablı pilav

Gül yapraklı marul salatası

Zeytinyağlı taze fasulye

Güllaç

Ara öğün

Meyve veya dondurma veya bir bardak süt

Sahur

Sigara böreği

Yeşillikler (Marul, nane, maydanoz, tere vb.)

Yoğurt

Çay veya meyve suyu

\*\*\*

## Tas kebablı pilav

 **4 kişilik**

Pişme süresi: 2 saat

Tepsi ölçüsü: 30 cm çapında yüksek kenarlı tepsi

½ kilo yağlı kuşbaşı koyun eti

2 baş soğan (yemeklik doğranmış)

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

½ su bardağı su

### **Pilav için:**

2 su bardağı pirinç (Tuzlu ılık suda 1 saat bekletilip yıkanmış)

2,5 su bardağı kaynar su

1 tatlı kaşığı tuz

4 yemek kaşığı sade yağ (isteğe göre daha az veya çok)

**Yapılışı:** Eti, soğanı, baharatları, tuzu karıştır, bir tase doldur, küçük bir tepsinin ortasına kapat. Etrafına suyu gezdir, hafif ateşte etler suyunu çekip, yumuşayınca kadar yaklaşık bir saat pişir. Etler pişince pirinçleri tasın etrafına yay, tuzu, kaynar suyu ilave et; tası kapatacak yükseklikte bir kapak ört. (Uygun kapak yoksa tepsiye uyan bir tencereyi de kapak olarak kullanabilirsin). Orta ateşte pirinçler suyunu çekince hafif ateşe al. Sade yağın kızdır, pilavın yüzüne gezdir, tekrar kapak ört, çok hafif ateşte 20 dakika demlendir. Tepsiyle sofraya al, tası kaldır, ikram et.

\*\*\*

### **Sigara böreği**

 **4 kişiden fazla**

Fırın ısısı: 200 Pişme süresi: 15-20 dakika

Tepsi ölçüsü: 35-40 cm. çapında bir tepsi

2 yemek kaşığı sade yağ (tepsiyi yağlamak için)

### **Börek içi için:**

1 su bardağı beyaz peynir

2 yemek kaşığı maydanoz (kıyılmış)

### **Hamuru için:**

1 yumurta

1 yemek kaşığı sade yağ (eritilmiş) veya zeytinyağı

½ su bardağı su, ½ su bardağı süt

1 tatlı kaşığı tuz

3 su bardağı un

1 su bardağı un (açma payı)

1 su bardağı eritilmiş sade yağ (yufkalara serpmek için)

½ su bardağı sade yağ (yüzüne serpmek için)

**Yapılışı:** Yağ, su, süt, tuz ve unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğur, ceviz büyüklüğünde on iki beze tut, yaş bez altında 30 dakika dinlendir. Bezeleri çok ince aç, yağ serp uçlarını ortada birleştir, tekrar yağla; diğer uçları üst üste katla, kare haline getir, dörde kes, kenarına yakın kısma iç koy, çubuk şeklinde sar, yağlanmış tepsiye yerleştir. Sade yağı kızdır, üzerini kuru yer kalmadan serpe serpe yağla, fırında pişir. Çıkınca kurumaması için üzerine bir tepsi kapat, sofr a bezi ört.

\*\*\*

## Gül yapraklı marul salatası

 4 kişilik

8 yaprak marul

1 su bardağı nane yaprakları

1 su bardağı maydanoz

1 tutam turp otu (bulunursa)

½ su bardağı sirke

1 çay kaşığı tuz

½ su bardağı zeytinyağı

Mevsime göre gül, erguvan veya ayva çiçekleri

**Yapılışı:** Sebzeleri yıka, suyunu giderecek kadar süzdür. İri parçalar halinde doğra, bir kâseye koy. Sirke ile tuzu karıştır, salatanın üzerine önce sirkeli karışımı sonra zeytinyağını dök. Dikkatlice süzdür, tekrar üzerine gezdir. Salatanın yıpranmaması ama sirkenin bütün yapraklara ulaşması için bu işlemi birkaç defa tekrarla. Çiçeklerle salatayı süsle, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Eski Konya'da iftar sofraları

*Nevin Halıcı 2009.09.06*

Geçen hafta İstanbul'da eski Ramazanlardan söz ettik. Bu hafta, Selçuklulardan bu yana Anadolu'nun en zengin mutfak kültürüne sahip şehri Anadolu Selçuklularının başşehri olan Konya'nın, eski Ramazanlardaki haline, Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri kitabından göz atalım.

"Ramazanlar bir ibadet ayıydı. İbadet aksamasın diye günlerce önceden hazırlıklar, temizlikler yapılır; erişte, şehriye hazırlanır, yufka ekmekleri direk direk kayılır; mutfak kiler gözden geçirilir, eksik yiyeceklerin tümü tamamlanırdı. Varlıklı aileler, evde çalışan hizmetlilerin ve mahallenin dul ve fakir komşularının da eksiklerini tamamlarlardı.

İftar ve sahur yemekleri en güzel şekilde hazırlanır ve karşılıklı davetlerle sevgi ve saygı bağları kuvvetlendirilirdi. Mükellef olmayan çocuklara oruca alışmaları için kahvaltı ve öğlen yemeği dışında yemek vermeyerek direkli oruç tutturulurdu. Önce akrabalara sonra ahabplara iftar davetleri verilir, bu davetlerin



arasında fakir tanıdıkların da bulunmasına dikkat edilirdi. Günümüzde bu davetler lokantalarda da verilmeye başlanmıştır. Ayrıca belediyeler iftarda çadırlarda yemek vererek fakir halka, evlerinden uzaktaki öğrencilere ve büyüyen Konya'da evine ulaşamayan kişilere de yardımcı olmaktadır.

1945'li yıllarda İstanbul'dan hocalar gelir, Kapı Camii'nde mukabele okurlardı. Arife günü son mukabeleyi ev sahibi olan cami imamı Hacı Haydar Hocaefendi okurdu. Bazı varlıklı evler mukabele için hoca tutarlardı. Bizim evimize ise İstanbul ve Adapazarı'ndan güzel sesli hafızlar Ramazan için gelirlerdi.

Kendi evimizden örnek verirsem; güne sabah namazıyla başlanırdı. Sabah namazından sonra Hacı Haydar Efendi, Postalcı Zade Hacı Rahim Efendiler çocuklara ders vermek üzere gelirlerdi. Dersten sonra misafir hafızlarla ve evin genç oğullarıyla Kur'anlar, ilahiler okunur; yaz mevsiminde ise bahçeye çıkılır; sabah rüzgârları eşliğindeki okumalara kuş sesleri refakat ederdi. Sonra erkekler çarşıya gider, kadınlar ise akşam yemeği planlamaya başlarlardı.

Hemen hemen her akşam yemekte misafir olurdu. İftar, iftariyeliklerle açıldıktan sonra akşam namazı kılınır, sonra yemek yenirdi. Yemekten sonra hatimle teravih namazı kılınır, çaylar içilir, tekrar geç saatlere kadar Kur'anlar, ilahiler okunur, mevsim meyveleri ikram edilirdi. Akraba ve komşulardan da güzel sesli hafızları dinlemeye gelenler olurdu. Gece sahura kalkılırdı.

1945'li yıllarda tanıdığım çok ailede de Ramazan, İstanbul'dan hafız getirtme dışında benzer şekilde kutlanır; zekât, fitre verilir; hayır ve hasenat yapılır.

### **İftar sofrası**

Sofra, büyük sinilere hazırlanırdı; çünkü her an beklenmedik bir Tanrı misafiri gelebilirdi. Ayrıca iftariyelikler de küçük bir çinko sini içinde büyük sininin ortasına konulur, iftar açıldıktan sonra sinisiyle kaldırılırdı. Konya'da iftariyelikler şu yiyeceklerden oluşurdu: Tuz, zeytin, hurma, bal, tereyağı, tulum peyniri; pekmezle yapılmış kayısı, kabak, patlıcan, sarı erik reçelleri, pastırma, sucuk, iftar köftesi ve köftenin tamamlayıcısı sumaklı soğan. Top atılınca iftariyelikler yenir, namaz kılınır, sonra yemek yenirdi. Çorba, bütümetli patlıcan, kışsa patates, su böreği, baklava gibi ana yemekler mutlaka sofrada bulunur, varlığa göre yemek sayısı artardı. Eğer davet yapılıyorsa kara yemek takımı listesiyle uygulanırdı.

### **Sahur yemeği**

Sahur yemeği, çoğu zaman su böreği, üzümlü kayısı hoşafından oluşur, börek yapılamamışsa erişte pilavı hoşafa eşlik ederdi.

Sevgili okuyucularım, bu hafta size Konya mutfağından yemekler vereceğim, sağlıklı ve ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

### **Ramazan yemek listesi**

- İftariyelikler ve kahvaltı

Akşam namazından sonra

- Kikirdekli kesme çorba

- Karışık dolma

- Çoban salatası

- Su böreği
- Yalancı hoşmerim
- Kahve

Ara öğün

- Meyve veya dondurma veya sütlü tatlı

Sahur

- Sirkeli yumurta
- Puf böreği
- Yoğurt
- Yeşillikler (tere, nane, maydanoz vb.)
- Hoşaf veya çay

\*\*\*

Kikirdekli kesme çorba

 4 kişiden fazla

Pişme süresi: 30-40 dakika

Hamuru için:

1 su bardağı un (yumurtanın iriliğine göre biraz az veya fazla olabilir)

1 yumurta

½ yumurta dolusu su

1 çay kaşığı tuz

Çorba için:

5 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı süzme yoğurt

4 diş sarımsak (dövülmüş)

1 çay kaşığı tuz

Kikirdeğı için:

½ su bardağı un (yumurtanın büyüklüğüne göre biraz daha az ya da çok olabilir)

1 yumurta

½ çay kaşığı tuz

Yüzüne:

3 yemek kaşığı sadeyağ


Yapılışı: Un, yumurta, su ve tuzla sertçe bir hamur yoğur. Üzerine yaş bez ört, 10 dakika dinlendir. Beze haline getir, bıçak sırtı kalınlığında aç, 1 cm2'lik parçalara kes. Temiz bir bez üzerinde havalandır.

Tencerede su ve tuzu kaynat, hamurların yarısını ilave et, yumuşayınca kadar haşla. Suyu azalmışsa kaynar su ilave ederek beş su bardağına tamamla, bir taşım kaynat. Çorbanın suyundan biraz alarak yoğurdu ez, sarımsaklarla beraber çorbaya karıştır, kaynatmadan (yumurta, un terbiyesi olmadığı için kaynatılırsa kesilir) tasa doldur. Gerekirse tuz at.

Hamurlar haşlanırken kikirdek yap. Yumurta, un ve tuzu yoğur, ince çubuklar yap, bıçakla mercimek büyüklüğünde kes, sadeyağda kızart. Yağıyla beraber çorbanın yüzüne gezdir, sofraya al.

\*\*\*

## Karışık dolma

 Dolma içi:

½ kg yağlı koyun kıyması

2 baş soğan (yemeklik, çok ince kıyılmış)

1 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı rendelenmiş domates

1 su bardağı pirinç veya düğü

¼ su bardağı maydanoz (kıyılmış )

¼ su bardağı dereotu (kabak ve yaprak için)

¼ su bardağı nane

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı karabiber

2 yemek kaşığı sadeyağ (istenirse)

Yeterince tuz

Dolma için:

Üç patlıcan (ikiye bölünmüş, içi oyulmuş)

3 kabak (ikiye bölünmüş, içi oyulmuş)

6 dolmalık biber (ayıklanmış, içi temizlenmiş)

3 domates (kapak kesilmiş, içi oyulmuş)

6-7 asma yaprağı (haşlanmış)

2 sb et suyu

Yeterince tuz

**Yapılışı:** Dolma içini verilen malzemelerle karıştır. Hazırlanmış sebzelere doldur. Tencereye diz, suyunu ilave et, tuz at, ateşe koy. Kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, pişir.

\*\*\*

Yalancı hoşmerim

 6 kişilik

Pişme süresi: 30-40 dakika

½ su bardağı tereyağı

½ su bardağı un (ikinci kalite)

1 su bardağı kaymak veya süt

2 yumurta

¼ su bardağı un (ikinci kalite)

1 yemek kaşığı tereyağı

Üzerine:

½ su bardağı pudra şekeri

**Yapılışı:** Bir tavada yağla unu hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavur. Kaymak veya sütü, yumurta ve diğer unla başka bir kâsede çırp, kıvamı gelmiş meyaneye karıştırarak dök, taneleninceye kadar karıştır. Höşmerimi 20 cm çapında başka bir tavaya aktar, kaşığın tersiyle bastırarak kalıp haline getir. Tekrar çok hafif ateşe koy, yanmaması için kenarlarından yağ vererek altını pembeleşinceye kadar kızart (üstü kızarmaz). Küçük bir lengeriye tavanın üstüne kapat, tavayı ters çevir. Üzerine pudra şekeri ele, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## İyi bayramlar

*Nevin Halıcı 2009.09.20*

Bayramlar eskiden de güzeldi, şimdi de güzel. Sıcak Ramazan'dan sonra bayramı hepimiz hak ettik. Ailemizden başlayarak büyüklerimizi ziyaret edip ellerini öpeceğiz, hayır dualarını alacağız. Küçük çocuklarımızı hediye ve bahşişlerle sevindireceğiz. Bu arada dar gelirli dost ve yakınlarımızı unutmayacağız, onları da elden geldiğince memnun etmeye çalışacağız.

"Oruç ayı geçti, bayram geldi. Ayrılık gecesi geçti, sevgili göründü, çıkageldi". Divan 2 Sayfa 44- Beyit: 354.

"Bayram geldi, biz o olmadıkça kötü bir hale gelmiştik, gel de bayrama ulaşalım şimdi; çünkü o sofraya o tirit geldi". Divan 2: sayfa 51-Beyit: 413.

"A Bayram, yay sofrayı da Ramazan'dan öç al, o darmadağın, o büküm-büküm, o simsiyah saçlarla yeni bir düzen ver, yeniden topla bizi, bir araya getir". Divan 2. Sayfa: 172-Beyit: 1387.

Sıcak ama güzel bir Rama-zan'dan sonra bayrama kavuştuk. Bayram, bütün İslam âlemine, yurdumuza ve hepimize hayırlı olsun.

Çoğu kişi "Ah o eski bayramlar" der... Ben öyle demiyorum, bayramlar eskiden de güzeldi, şimdi de güzel. Sıcak Ramazan'dan sonra bayramı hepimiz hak ettik. Ailemizden başlayarak büyüklerimizi ziyaret edip ellerini öpeceğiz, hayır dualarını alacağız. Küçük çocuklarımızı hediye ve bahşişlerle sevindireceğiz. Bu arada dar gelirli dost ve yakınlarımızı unutmayacağız, onları da elden geldiğince memnun etmeye çalışacağız. Dostlarımızla bir araya geleceğiz, bayramda birlikte olmanın tadını çıkaracağız. Bütün bunlar az mı? Eylül ayındayız, havalar da serinledi, bütün bu mutlulukları ve güzellikleri fazla sıcak hissetmeden de yaşayacağız. Geleneklerimize göre bayram sabahı ailenin en büyüğünün evinde toplanılır ve bayram yemeği orada yenir. Bayram yemeği en güzel yemeklerden oluşur. Cevizli baklava her ilimizde olmazsa olmaz tatlıdır. Kahve ve lokum ikramı da... Günümüzde çikolata veya şekerle de sunulan kahveyi eskiler, geleneklerimize uyararak, lokumsuz düşünemezler, iyi de ederler. Konuklara bayram tatlısından da ikram etme âdeti vardır. Bazı yörelerde zerde, kokoç vb. yöresel ikramlar da yapılmaktadır.

Bayramı tatilde geçirenler de yine kaldıkları otellerdeki bayram sevincine iştirak ederek kendileri için hazırlanan bayram kahvaltısı ya da yemeğinin tadını çıkaracaklar; yeni dostluklar edinecekler... Yani bayram her yerde bayram gibi geçecek, Allah'a şükürler olsun.

Ramazan'da verdiğim şekilde bugün sizlere bir de fazla abartmadan bir bayram sofrası vereceğim sevgili okuyucularım. Bütümetli patlıcan ilk gün bitse de, yaprak sarmasını biraz fazla yaparsanız bütün bayram hazır yemek olur. Geçen bayram baklava vermiştim. Bu bayram ise onun kardeşi olan bülbülyuvasını veriyorum. Geçen hafta verdiğim dilberdudağı gibi aynı baklava hamuru ile yapılan bir tatlı... Sağlık, mutluluk ve ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Asmayaprağı sarması

 4 kişiden fazla

Pişme süresi: 40-50 dakika

250 gr asma yaprağı

5 su bardağı su

½ limon suyu

Dolma-sarma içi:

½ kilo yağlı koyun kıyması

2 baş soğan (yemeklik çok ince kıyılmış)

1 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı rendelenmiş domates

1 su bardağı pirinç veya düğü

¼ su bardağı maydanoz (kıyılmış )

¼ su bardağı dereotu (kıyılmış)

¼ s u bardağı nane

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı karabiber

2 yemek kaşığı sadeyağ

2 su bardağı et suyu

Yapılışı: Suyu ve limon suyunu kaynat. Yaprakları ilave et, iki dakika haşla, soğuk sudan geçir. Süzgece al. Dolmalık malzemeleri iyice yoğur.

Tencerenin dibine birkaç yaprak döşe. Sarmak için bir yaprağı avucuna aç, ortasına içten koy, önce üstteki yaprakları, sonra kenardaki yaprakları için üzerine kapat, altta kalan yaprakların üzerinden alta doğru yuvarlayarak yaprakları sar, tencereye yerleştir. Bitince üzerine parça parça yağı koy. Kapak ört, ateşe koy, kaynar halde suyu ilave et, çok hafif ateşte sarmalar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 40-50 dakika pişir.

## Bülbül yuvası

 10 kişiden fazla

Pişme süresi:

30-40 dakika

Fırın ısısı: 200 derece

Tepsi ölçüsü:

40-45 cm çapında tepsi

Tepsiyi yağlamak için:

1 yemek kaşığı tereyağı veya sadeyağ

İçi için:

250 gr ceviz, badem veya fıstık içi

1 yemek kaşığı toz şeker

Tatlı şurubu

(kestirme) için:

5 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 yemek kaşığı limon suyu

Hamuru için:

5 su bardağı un

1 yumurta

1 su bardağı küllü su, içme suyu veya süt

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı tuz

Hamuru açmak için:

1 su bardağı un

1 su bardağı nişasta

Yufkaların aralarını yağlamak için:

½ su bardağı tereyağı veya sadeyağı (eritilmiş)

Haşlama yağı için:

500 gr tereyağı

Bir parça ekmek

**Yapılışı:** Baklava tepsisini yağla.

İç i için cevizi ayıkla, döv, şekerle karıştır.

Kestirmesi için tencereye şekeri, suyu, limon suyunu koy; şeker eriyinceye kadar karıştır. Kaynamaya başlayınca altını kıs, iki dakika kaynat, ateşten al.

Hamur tahtasına unu ele, yumurtaları kır, suyu, zeytinyağını, limon suyunu, tuzu ilave et, ortadan karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğur. Kenarından tutup kaldırılınca kopmayıp sakız gibi uzuyorsa olmuştur. Özleşince 20 dakika beze tut, yağ bez altında en az 30 dakika dinlendir.

Nişasta ile unu karıştır. Bezeleri çok ince aç, dörde veya sekize böl. Uç kısmını içeri doğru kıvr ve içini koy, oklavaya sar. Sarılmış yufkayı iki ucundan oklavanın ortasına doğru sıkıştır, oklavayı çek, kıvrarak bülbülyuvası haline getir, tepsiye yerleştir.

Baklava yağını içine ekmeği at kızdır. Ekmek sararınca ateşten al, kızgın halde bozmadan bülbülyuvalarının üzerine gezdir, ısıtılmış fırında pişir. Fırından çıkınca önceden hazırlanmış sıcak kestirmeyi üzerine dök. Soğuyuncaya kadar beklet.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Köşk'ten Konak Lokantası'na

---

*Nevin Halıcı 2009.09.27*

1990'lı yılların başında kurulan ve bu yılın haziran ayına kadar başarılı bir çalışma yürüten Konya Köşk Mutfağı artık yok, kapandı.

Bunun ne önemi var, diyenleriniz olabilir; ama Konya'ya gidip de Köşk'te yemek yiyenler ne anlama geldiğini çok iyi bilir. Doğrusu bu konuda içten üzülssem de, bir yazı yazacağımı düşünmezdim. Beni bu yazıyı yazmaya iten yurtdışından rezervasyon yaptırmam için devamlı aldığım telefon ve e-mailler. Haziran sonunda kapandığını söylediğim zaman çok üzülen yabancı yemek uzmanları ve yazarları...

Köşk Lokantası, açıldığında davetleri üzerine kendileriyle görüştük. Konya ev yemeklerini sunmalarını tavsiye ettim, çünkü Konya'nın iki enfes dışarı yiyeceği olan etli ekmek Cemo'da, fırın kebabı ise Hacı Şükrü'de kusursuz yapılıyordu. Bu arada Konya'da etli ekmeğin ve fırın kebabının her yerde çok iyi yapıldığını söyleyerek onların da hakkını teslim edelim; adını saydıklarım biraz daha öne çıkanlar... Sözümüze dönersek Köşk, Konya ev yemeklerini inanılmaz bir başarıyla dışarıya taşıdı ve önce Konya'da sonra yurt genelinde daha sonra yurt dışında tanındı ve aranır oldu. Bu başarıyı Köşk'ün sahibi Sayın İhsan Atasagun'un çok iyi bir gurme olması, yağlarını kendi yapacak kadar yiyecek kalitesine özen göstermesi, daima iyiyi araması gerçekleştirdi. Arada, nadiren yapılan yanlışları hemen ikaz ediyordum, kaldırıyorlardı.

Köşk açılana kadar, Konya'ya gelen konuklarıma Konya ev yemeklerini kendim hazırlıyordum. Köşk açıldıktan sonra artık rahata ermiştim, Konya'nın ünlü 'kara yemek takımı, pilavı veya iki tuzlu bir tatlı takımı, Mevlevi somadı' ve diğer yemek listelerini yapmalarını söylüyor ve konuklarımı rahat gezdirebiliyordum. Biliyordum ki yemekler istediğim kalitede hazırlanacaktı. O hale geldi ki Köşk, 2003 yılında, Türkiye'de lokanta araştırması yapan Waitrose Food Illustrated dergisi tarafından dünyanın en seçkin on lokantası arasında gösterildi. Bunda benim rolüm olduğunu söyleyenler oldu; kesinlikle değil, Türkiye araştırmasını yapan Kevin Gold'la sonradan tanıştım. Kevin, Köşk'te yediği fırın kebabı için 'Elle yenildiğinde ilahi bir lezzete ulaşıyor.' diye de yazmıştı. Köşk, Lonely Planet Travel Guide gibi önemli rehber kitaplarda tavsiye edilir hale gelmişti.

Köşk'e gelenler daha yoğurt çorbasını ağızlarına aldıklarında beğenilerini belirtiyor, her gelen yemekle beğenileri artarak devam ediyor ve hoşmerim helvasıyla doruk noktaya ulaşıyordu. Köşk 'Mevlevi somadı' gibi kültürel menüler de vermeye başlamıştı. Artık lokantanın kurumsallaşması için çalışma zamanı gelmişti. Bir web sitesi kuruldu. Yemeklerin standartlaştırılması vb. gibi işlere başlanıyordu.

Zaman zaman lokantanın ambiyansını düzeltmem için ikazlar alıyordum. Bunu ben de istiyordum, ama sahibinden fazla şeyler istersem Köşk'ü kapatıvereceğinden korkuyordum. Ambiyansı zamanla düzeltebilirdik, yemeğe başlayan kişilerin buna önem vermediğini görüyordum; çünkü her gelen yemek diğerinden daha büyük beğeni alıyor, insanlar sofradan yüzleri gülererek son derece mutlu kalkıyorlardı.

Bu haziran ayında korktuğum başıma geldi. Bir Amerikalı gruba rezervasyon için telefon açtığımda Müdür Şaban Soyaslan lokantanın kapatılacağını söyledi ve kapatıldı. Yapacak bir şey yoktu. Üzülmekle beraber, Konya mutfağını yurtdışına başarıyla yirmi yıl taşıyan Sayın İhsan Atasagun'a, Konya'ya yaptığı bu hizmetlerinden ötürü bir mutfakçı olarak teşekkürlerimi sunuyorum.



Köşk artık Konak adını alarak yıllarca Köşk'te çalışmış olan Musa Danişan ile yoluna devam ediyor. Musa'nın da işi iyi götüreceğine güvenim tamdır. Ancak Konya'da böyle lokantalar tek olmamalı, çünkü biri kapanırsa diğeri devam eder. Varlıklı özel veya kamu kuruluşlarının da Konya ev yemekleri veren başka kaliteli kuruluşlar açmasını dileyerek Köşk'ün bir bütümetli patlıcanı ile sözümüzü tamamlayalım.

Ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucularım.

## Bütümetli patlıcan

 4 kişiden fazla

Etin hazırlanması:

- 1 koyun ön kolu ve kaburgası
- 10 su bardağı su, yeterince tuz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı eritilmiş kuyruk yağı veya sade yağ

### Patlıcanların hazırlanması

- 1 kg Konya patlıcanı
- 1 tatlı kaşığı tuz (veya tuzlu su)
- 1 yemek kaşığı kuyruk yağı veya sade yağ
- 2 soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 domates
- 2 yeşil biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber

**Yapılışı:** Eti yıka, geniş bir tencereye koy. Suyu ilave et, tuz at, ateşe koy. Üzerine biriken kefini zaman zaman olarak, yumuşayınca kadar pişir. Suyunun süzülmesi için bir süzgece çıkar.

Tavaya yağı koy kızdır, salça koy, çevir. Eti salçalı yağda kızart, patlıcanların üzerine yerleştir. Patlıcanları baş kısmından ayrılmayacak şekilde aralı soy. Aralarını tuzla veya tuzlu suya at. Tencerede yağla soğanı kavur, salça koy çevir. Domatesleri soy, biberleri ve domatesleri doğra. Patlıcanları tuzu gidecek şekilde bol su ile yıka, tencereye yerleştir. Tuz at, etin suyunu ilave et çok hafif ateşe, patlıcanlar yumuşayınca kadar pişir. Tabağa düzenle bütümeti üzerine yerleştir, maydanoz ve karabiber saç, sofraya al.

**Not:** Patlıcanların pişmesine yakın eti üzerine koyup bir iki dakika birlikte de pişirebilirsiniz.

# Bursa İskender Kebap, çiçek ızgara ve kestane şekeri

Nevin Halıcı 2009.10.11

*"Her taamın lezzeti ta ki dimağdan çıkar,  
Tuz ekmek hakkın bilmeyen akıbet gözden çıkar"*  
(Anonim)

Bursa'da, eskiden, bütün aşevlerinin duvarlarının en görünen yerine, aşçıların "pir"ine bağlılığını gösteren tablo haline getirilmiş yukarıdaki beyit asılmış. Aşevlerinin lokanta haline gelmesiyle azalan bu durum, lokantaların "restoran" haline gelmesiyle tamamen ortadan kalkmış.

Bursa Kent Müzesi'nde, çok güzel hazırlanmış yemek sergisinde gördüğüm bu beyit, yıllarca önce Bursa'da yemek araştırması yaparken geleneğe göre kuşak kuşanmış bir aşçının da söylediği beyitti ve bana aşçılığın da ne güzel geleneklerimizden ve göreneklerimizden geldiğini hatırlattı.

Sayın Ahmet Kal'a'nın İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları eserinde belirttiği gibi, İstanbul'da, Fütüvvet teşkilatını örnek alan, ahilikten gelen ve lonca halinde çalışmalarını yürüten teşkilatlanmış esnaf takımı bulunmaktaydı. Bu esnaf takımının arasında aşçılık da yer almakta ve mesleklerini gelenek ve göreneklere uygun olarak böyle güzelliklerle yürütmekteydi. Konya meydan aşçılarının beş-on bin kişiye bir gecede hazırladığı bir düşün yemeğinde, bu usta-çırak saygısını hayranlıkla gözlemlemiştim. Üç kişilik usta ekibinden en genç olanına bir haber geldi. Genç usta hemen aşçıbaşına gitmedi, kendisinden yaşlı olan arkadaşına gitti, bir şeyler söyledi. O arkadaş da aşçıbaşına giderek durumu anlattı, aşçıbaşının başıyla "gel" demesiyle, genç aşçı giderek ustasının elini saygıyla öptü ve hızla ayrıldı. Meğer eşinin doğum yapmak üzere hastaneye gittiği haberi gelmiş, ustasının elini öpmeden ayrılmamıştı.

Anadolu'da eskiden her mesleğin bir "pir"i bulunurdu. Demircilerin piri Davut peygamber, balıkçıların piri Yunus peygamber, terzilerin piri İdris peygamber, neyzenlerin piri çobanlık yaparken kaval çalan Musa peygamber gibi... Bizim pirimiz ise ilk defa buğdaydan baba çorbası diye adlandırılan çorbayı yapan ve sonra da buğdaydan ekmek yaparak yiyen Adem peygamberdir. Aşçıların piri olarak Adem peygamberden başka Konya'da Ateş-baz-ı Veli Hazretleri ve Hartenk'te vefat eden Buhari Hazretleri de gösterilir.


Bayramı, uzun zamandır gitmediğim Bursa'da geçirdik. Bursa, Türk mutfağına nefis İskender kebabını ve kestane şekerini hediye eden şehirdir. İskender kebabçısı yerli yerinde duruyordu. İskender'in oğullarından iki kolda yürüyen farklı şubeler vardı, ikisinde kebabın tadına baktık. Meydandaki en eski kebabın mükemmel lezzetini daha da geliştirdiğini gördük. Pideleri hafif fırınlayarak, daha bir lezzet kazanmasını sağlamışlar. Eskiden kebabı kaplayan yoğurdu ise yanında sunuyorlar. Yine eskisi gibi kızdırılmış tereyağını isterseniz üzerine gezdiriyorlar, nefisti.

Bursa'da ilk gidişlerimde duymadığım Çiçek Izgara'ya götürdüler. Köfteleri de çok nefisti, ama pirzolası inanılmazdı. Lokantalarda ızgaralar ya çiğ ya da iyice kurutularak getirilir. Burada önce köfteler geliyor, bitince şiş ve pirzolar geliyor, ama ne geliş... Tam kıvamında pişmiş, suyu kaçmamış, annemin mangal ızgaraları gibi... Bir daha gidince orada sadece pirzola yemek gerekecek.

Bütün bunların üzerine ne yenecek? Kemalpaşa tatlısı diyeceksiniz ama çocukluğumdan beri bu tatlıya ısınmadım. Sizlere kestane şekeri veya Bursa şeftalisi tavsiye ederim, sevgili okuyucularım. Kebaplardan söz ettik, bir şiş kebabı yapalım ve ağız tadıyla kalalım.

\*\*\*

## Şiş kebabı

 1/2 kg yarısı yağlı, yarısı yağsız koyun eti(kuşbaşı doğranmış)

2soğan (rendelenmiş)

1 tatlı kaşığı tuz

**Yapılışı:** Rendelenmiş soğan içinde etleri akşamdan beklet veya iki saat dinlendir. Şişlere bir yağlı bir yağsız geçirerek kömür ateşi üzerinde iki tarafını da pişir. Tuz at, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Kış hazırlıkları

Nevin Halıcı 2009.10.18

*Yaz birden geldi geçti, sonbahara girdik, bitiyor bile; doğu bölgelerimize karlar yağdı, çok geçmeden buralara da gelecek, kışa gireceğiz.*

Günümüzde çok önemli değil, ama eskiden sonbahar ayları, kış için uzun hazırlıklarla geçerdi. Tarhanalar, eriştelere, yufkalar, sebze meyve kurutmaları, kavurmalar, pastırmalar, sucuklar, salçalar, her türlü sebze meyvelerden yapılan reçeller ve turşular, balık tuzlamaları, ev hanımlarının uzun zamanını alırdı. Bütün bu hazırlıklar imece usulü yapıldığı için hem işler yapılır hem de hanımlar bir arada şarkılar, türkülerle eğlenceli vakit geçirmiş olurlardı. Günümüzde kış ve yaz mevsiminde her türlü sebze meyveyi bulma kolaylığı, buzdolaplarının her evde bulunması, artık sebzeleri işleyerek saklamaya gerek bırakmıyor. Bırakmıyor ama yine de ağzımızın tadına uygun yiyeceklerimizi kendimiz yapma yoluna gidiyoruz. Özellikle bazı reçelleri ve turşuları evde yapmak, ev hanımları için zevk oluyor. Yakın yıllara kadar evde yaptığım, kaynatmadan, güneşte kıvama gelen salçayı artık sevgili Havva Özçetin bana yapıyor, turşularımı kendi çıkardığı elma sirkesi ile Karaman'da arkadaşımın değerli kayınvalidesi yapıyor. Reçellerimi kendim yapmayı tercih ediyorum, çünkü glikoz kullanılarak yapılan ticarî reçellerin tadını iyi bulmuyorum. Yine bazı turşularımı kendim yapma yoluna gidiyorum. Kurutulmuş sebzeleri de başkalarında yemeyi tercih ediyorum; Güneydoğulu lokantalar çok güzel "kuru" dolmalar yapıyorlar. Çocukluğumda 1950'li yıllarda herkes taze üretilmiş peynirleri zamanında tenekelere ya da küplere kurarlardı, yoğurtları yine tenekelere doldurup ağzını lehimletip buzhanelere gönderirler, kış mevsiminde getirirlerdi. Şimdi süt ürünleri fabrikalarda yapılıyor.

Konya'nın Sille kasabasında pekmez kaynatma zamanı Parsana'da dört, beş günü bulan eğlenceler yapılırdı. Üzümler toplanır, bir yandan pekmezler kaynatılır, bir yandan eğlenilirdi. Pekmezler toprağı çalınmadan kabak, patlıcan, alıç vb. tadından yenmez özellikte ve güzellikte reçeller yapılırdı. Düşünün, şeker yerine doğal tatlandırıcı pekmeze yapılmış reçellerin tadını... Günümüzde bizleri bırakın artık Sille'deki gençlik bile bu tatları bilmiyor, çünkü dimnit üzümü yetişen bağlar azaldı, insanlar da kolayı tercih ediyor, uzun işten kaçıyor, hazır reçellere yöneliyor. O yıllarda merkezde bile bahçeli evlerde pekmez kaynatılır, akşam üzeri komşulara yakanmış asma yapraklarıyla bir tabakta köpük dağıtılırdı.

Parsana'daki bağ bozumu eğlencelerinde "kavinna" denen tuzlu balık kurması akşamdan tuzunun gitmesi için suya yatırılır, süzülür; yanında soğan piyazı ve üzüm şırası ile öğlen yemeğinde yenirdi.


Kış gelince ise kurusu yaşı doğal bütün ürünler hazırdu. Konuklara bademler, cevizler, kurutulmuş kayısılar, üzümder, erikler ve bunlardan yapılan pestiller, şerbetler pekmezle yapılan köftü ve bastıklar, izbenin duvarlarına asılan armutlar, üzümder, divlekler (kavun) bütün rayihasıyla sunulurdu.

Bu arada sonbahar sebze ve meyvelerinin Konya gibi bütün Türkiye'de de en güzel tada ulaştığını söyleyelim. Konya'ya gitme zamanı geldi, çünkü zaman diğer güzelliklerle beraber dimnit üzümderinin de zamanı.

Bu hafta pazarlarda bulacağımız küçük hırtlaklarla bir turşu kuralım. Hırtlak bulamazsanız salatalıklarla da aynı şekilde turşu kurabilirsiniz. Ağız tadıyla kalın sevgili okuyucularım.

\*\*\*

## Hırtlak turşusu

Turşunun suyunu ayarlarken küpe önce kelekler konulup su doldurulur ve o su geri boşaltılır. Bir litresine bir yemek kaşığı tuz karıştırılırsa fazla su harcanmamış olur.

2 kg hırtlak

Ceviz büyüklüğünde kireç

10 nohut tanesi

Yeterince kaynamış su

Yeterince tuz (1 litre su için 1 yemek kaşığı)

1 litre sirke

Bağ (asma) yaprakları

**Yapılışı:** Hırtlakları yıka, yorgan iğnesi ile del. Küpün dibine kireç ve nohutları bir tülbentle çıkın yap ve yerleştir. Hırtlakları koy. Üzerine küpü dolduracak kadar tuzlu su doldur. Sirkeyi dök, bağ yapraklarını bastır. Serin yere al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Tatlı yiyelim tatlı konuşalım

---

Nevin Halıcı 2009.10.25

"Sevgi acıları tatlılaştırır; çünkü, sevgilerin temeli insanı doğru yola götürmektir." Mevlânâ, Mesnevi I: 455-beyit 2591.

Türklerde tatlının yeri başkadır. Tatlı sosyal yaşamın her anında ve bölümünde karşımıza çıkar. İşe girmede, okula başlamada, doğumdan ölüme uzanan geçiş dönemlerinin hepsinde tatlıyla karşılaşırız. Olumlu sonuca bağlamak istediğimiz durumlarda "tatlı ye, tatlı konuş"; sonuca ulaşamadığımız tartışmalı durumlarda "sözü tatlıya bağlayalım"; mutluluğun devamını dilediğimizde "ağzınızın tadı bozulmasın" deriz. Buna benzer yığınla söz bulabiliriz, tatlı denince...

Son derece zengin olan mutfağımızın tatlılar bölümü bu durumu inkar etmez. Hamurlu, sütlü, sebze ve meyveli tatlılarımızı düşünürsek; bunlara bir de reçel, marmelat, şerbet ve şuruplarımızı eklersek hepsi de çok nefis olan sayısız tarifeye karşılarız.

İngiltere'de basılan kitabımın editorü Jill Norman, kitabın yemeklerini resimlemek üzere Türkiye'ye geldiğinde üç hafta kadar kalmış; yemek ve tatlıların tadına bakmaktan kilo almış ve şunları söylemişti: "Ben gidince bu aldığım kiloları vereceğim ama, Türk kadınları için bu hiç kolay değil, siz hep bu yiyeceklerle ve tatlılarla berabersiniz." Yunanlı yemek yazarı Rena Salaman ise Antep'te baklava yedikten sonra "Hayatımın geri kalan bölümünü Antep'e yerleşip baklava yiyerek geçirebilirim." demişti. Konya'da evimizde kalan, İsveçli bir misafirimiz ise farklı bir gözlemlerde bulunarak; "Siz Türkler tatlı yemeyi fazlalaştırmak için ne mümkünse yapıyorsunuz! Bir dilim baklava, arkasından bir bardak su, tekrar bir dilim baklava, tekrar su, sonu gelmiyor. Ben tek bir baklava yiyebilirim, akşama yine tek bir baklava, kâfi." demişti. Ama ben bu yaşimde (kimseler duymasın yetmiş), anneminki gibi cevizleri dişe gelecek şekilde iri, iyi bir ev baklavasına rastlasam iki dilim de yiyebilirim. Sanırım sizler de iyi bir tatlı için aynı şekilde davranırsınız.

Tatlıların hepsi nefis olmakla beraber, sütlaç ve aşure başta olmak üzere sütlü ve hafif tatlılar tercihimdir. Tatlı yemede dikkatli olalım; ama tatlı konuşmada sınır yok sevgili okuyucularım, dilediğimiz kadar tatlı konuşalım. Böylelikle Yunus'a uymuş da oluruz. Ne demiş Yunus: "Yunus der ki ey, hoca, İster bin kez git Hac'ca, Hepisinden iyice, Bir gönüle girmektir". Gönüle girmek tatlı konuşmaya, tatlı konuşmak da tatlı yemeye bağlıysa bundan kaçınmayalım, ama söylediğim gibi yeme kısmını az; konuşma kısmını bol tutarak... Bu hafta özellikle çocukların çok sevdiği kakaolu güzel bir profitrol tarifi ile sözümüzü noktalayalım.

\*\*\*

## Profitrol

### Hamuru için:

5 yumurta

2 su bardağı un (200 gr.)

2,5 su bardağı su (250 gr.)

1 tatlı kaşığı şeker

1/2 su bardağı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

Yapılışı: Bir tencerede su ile yağı ateşe koy. Tuzu, şekerini ilâve et, kaynamaya başlayınca unu dök. Tahta kaşıkla ezerek karıştır. Hafif ateşe al. Karıştırarak 10 dakika pişir, ateşten al. El dayanır sıcaklığa gelince yoğurarak yumurtaları birer birer yedir. Huni takılmış pasta torbasına doldur, kullan.

### İç kreması için:

1/2 litre süt

3 yumurta

1 su bardağı şeker (150 gr.)

1 paket vanilya

1 su bardağından 2 parmak, eksik un (80 gr.)

1 tatlı kaşığı limon kabuğurendesi

1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi

Yumurta büyüklüğünde tereyağı

Yapılışı: Sütü kaynat. Bir tencerede yumurtaları, şekeri, limon, portakal rendelerini yumurta teliyle iyice ez, çok hafif ateş üzerine al. Devamlı karıştırarak ısınınca önce unu, sonra kaynar sütü yavaşça ve telle karıştırarak ilâve et. Hafif ateşte iki taşım kaynat, vanilyayı ilâve et, ateşten al. Yağını ilâve et, karıştır (fazla karıştırılırsa sulanır). Soğuyuncaya kadar, arada, kaymak tutmaması için karıştır.

### **Çikolata salçası:**

8 çorba kaşığı şeker (200 gr.)

2 yumurta sarısı

1 kahve fincanı un (30 gr.)

1 paket vanilya

120 gr. sütsüz çikolata veya 2 dolu çorba kaşığı kakao

2,5 su bardağı su (1/2 litre)

Yapılışı: Tencerede un, şeker, yumurta sarısını, vanilyayı iyice ez. Suyu ilâve et. Küçük parçalara doğranmış çikolatayı da ilâve ederek ateşe koy. Karıştırarak iki taşım kaynat, ateşten al. Kaymak tutmaması için arada karıştır.

Not: Kakaolu yapılırsa kakaosu unla karıştırılarak hazırlanır.

Profitrolün yapılışı: Önce hamuru hazırla, hamurların arasına iç kremasını doldur, tabağa düzenle. Üzerine çikolata salçasını gezdir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## **Simit ve çay**

---

*Nevin Halıcı 2009.11.01*

Simit ne güzel bir yiyecektir. Hele, yeni fırından çıkmış ve biraz da kızarmışsa! Böyle simitler daha koparıırken çıtır çıtır çıtırdır; son derece iştah açıcıdır. Simit ne zamandan beri yaşamımızda, bilinmez.

Mutfak konusuna eğilen araştırmacılar bunu da zamanla bulacaklardır. Keşke, sadece yemek tarihiyle uğraşan genç araştırmacılar olsa; yiyecek ve yemeklerimizin hangi tarihlerde mutfağımıza katıldığını belgelere dayandırarak ortaya koysalar, yemek kültürümüz açısından ne kadar iyi bir hizmet yapmış olurlar. Ben bunların zaman içinde olacağını düşünüyorum.

Yurdumuzun her yerinde her sokakta bir simitçiye her an zaten rastlamak mümkün. Şu günlerde, sonbaharın gelmesiyle, her okulun ve fabrika gibi kalabalık işyerlerinin önünde daha çok göze çarpıyorlar.

Simit, ekmek hamurunun halka şekline getirilerek pekmezli suya batırılıp susama bulanmasıyla pişirilen bir yiyecektir. Taş fırında pişmiş olanın tadı başkadır. Pastanelerde veya unlu mamuller yapan kurumlarda elektrikle çalışılıyorsa, simit "sokak simidi" dediğimiz, taş fırın simitleri kadar lezzetli olmaz. Bir de kandil günlerinde yapılan mahlepli simitler olur. Kandil günleri bu fırınların önünden geçerken, mis gibi mahlep kokusunu alanlar kandil simidi almadan yapamazlar. Yörelerimizde simitler farklı özellikler taşır; susamsız olduğu gibi şekillerinde de farklılıklar görülebilir.

Simit işe erken giden herkesin sıkı dostluk kurduğu bir yiyecektir. Sabahçı öğretmenler, nöbet günlerinde okulun kapısında duran simitçiden simitlerini almadan okula girmezler. Kahvaltı etmeden gelen öğrenciler de öyle. Diğer işyerlerinde de size hizmet veren görevlinin sabah çayının yanında mutlaka bir simit görürsünüz. Kahvehanelerde de simit sabah çaylarının vazgeçilmezidir. Ben kahvaltıda konuğum varsa mutlaka simit bulundururum, çok memnun olurlar. 1960'lı yıllarda Konya'ya gelen İsveçli bir konuğum simitle tanıştıktan sonra ondan vazgeçemedi. Öğle ve akşam yemeklerinde dahi ekmek yerine simit yemeye başladı; bu tutkusu onu mahallemizdeki fırına kadar incelemeye götürdü; fırındaki pekmezli suyu görünce perişan oldu. O dönemlerde günümüzdeki kadar temiz olmamasına rağmen "Pişince mikrop kalmıyor, ben bundan vazgeçemem." dedi ve yemeye devam etti. Şimdi bile zaman zaman besin sağlığı açısından televizyonlarda neler neler görüyoruz, o zamanlar öyleydi, ne yazık ki...

Simit eskiden "halka" olarak da adlandırılırdı. Ekonomik güçlükler sonrasında simit "memur tavuğu" olarak da adlandırılmaya başladı. Çayla evliliği sonrasında simitçiler gravyer peynirini de bu birlikteliğe ilave ettiler. Hatta az da olsa bazıları domates, salatalık gibi yiyecekleri de tablalarında bulundurmaya başladılar.

Simitle ilgili en güzel olayı kardeşim Hasan birkaç yıl önce yaşadı. Daha önce de yazdığım gibi İstanbul'da bir simitçi "Dokunma gardaş elin yanar." diye bas bas bağıırıyormuş ve çevresi kalabalıkla çevrili imiş. Kardeşim de bir simit almış, simidin sıcak olmadığını söylediğinde, simitçi "Abi, orasını karıştırma!" deyip, "Dokunma gardaş elin yanar." diye aynı şekilde bağıırmaya devam etmiş.

Bu hafta, sokak simidi evlerdeki fırınlarda güzel olamayacağı için, bir kandil simidi tarifesi veriyorum, sevgili okuyucularım. Ağız tadıyla kalın.

## Kandil simidi

2, 5 su bardağı un (250 gr.)

1 yumurta

1/2 su bardağı tereyağı

1 tatlı kaşığı mahlep

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı yaş maya

2 kahve fincanı susam

1 kahve fincanı süt veya su

1 yumurta sarısı

**Yapılışı:** Unu ele, ortasında ılık süt veya su ile mayayı ez. Unu üzerine topla. Çatlamalar görülünce ortasını aç, 1 yumurta, margarin, mahlep, tuz ilâve et yoğur. Tencereye kapak ört, ılık yerde 1 saat dinlendir. Hamur tahtasına al, on ikiye böl, yuvarlayarak uzat, iki ucunu birleştir, simit yap, yağlanmış tepsiye birer parmak ara ile sırala. Üzerlerine yumurta sarısı sür, susam serp, orta hararetle fırında pişir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Diş hediği

*Nevin Halıcı 2009.11.08*

Yemek kültürümüzde yer alan onlarca güzel uygulama arasında "diş hediği" töreni de bulunur.

Şimdi büyük şehirlerde yaşayan gençlere ve çocuklara sorsanız, diş hediğinin ne olduğunu çoğu bilmez. Ankara'da, apartmanda yaşayan bir arkadaşımın yuvaya giden torununun, babaannesinin köyüne ilk defa gezmeye gittiğinde, tavukları yeşilliklerde gezinirken gördüğü zaman "Bu kuşlar neden uçmuyorlar?" diye sorması gibi... Büyük şehirlerde bin bir telaş arasında geleneksel kültürümüzü tanımayan ve tavuğu kuş sanan çocuklar yetiştiriyoruz. Geçenlerde bir televizyon programında İstanbul'da yaşayıp da denizi görmeyen insanlar bulunduğundan da söz ediliyordu... Diş hediğini bilmeyen gençlerimizin bebekliklerinde diş hediği töreni muhtemelen kendilerine de yapılmıştır.

Diş hediği, bebeklerin ilk dişi çıktığı zaman yapılan bir törendir. Ana-dolu'nun hemen hemen her yerinde yöresel farklılıklarla uygulanır. Genellikle, çocuğun dişini ilk gören kişi çocuğun gömleğini yırtar ve çocuğa yeni bir gömlek hediye eder. Akraba ise diş bulguru törenini de kendi evinde yapar.

Bulgur törenine yakın akraba, komşu ve tanıdıklar davet edilir, gülünür, eğlenilir. Bulgur kaynatılır, etrafı çerezlerle donatılarak bir sofraya hazırlanır. Törene, sofraya bezinin üzerine, çocuğun dişlerinin kolay çıkması için bir avuç bulgur saçılmasıyla başlanır. Çocuğun başında kalan bulgurlar alınarak, dişlerinin kolay çıkması için ipe dizilir. Konya'da iğde çekirdeğini veya dalından küçük bir parçayı ve bir nazar boncuğunu da bulgurların arasına dizerler.

Bu törende, çocuğa kalbur veya tepsi içinde Kur'an, makas, kalem, çekiç, ayna uzatılır; çocuk hangisini alırsa o mesleği seçeceğine inanılır. Kur'an'ı seçerse hoca, makas alırsa terzi, ayna alırsa berber gibi. Davete gelenler çocuğa küçük hediyeler getirirler.

2005 yılında Konya Mutfak Kültürü ve Konya Yemekleri kitabımın resim çekimlerini yürütürken sabah kahvelerini birlikte yudumladığımız karşı komşum Müzeyyen Birizkent'in güzeller güzeli kızı minik Sude'nin de dişleri çıkmaz mı? Böylelikle onun diş hediği merasimi de bizim ekibimizle kutlandı... Ve dünyalar güzeli Sude, o zaman kitabımın en güzel konuğu oldu, şimdi de bu yazımın konuğu olacak...

Diş bulguru, Konya'da aşağıda verdiğim çerezlerle hazırlanır. Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yöresel ürünler aşağıda verdiğim ürünlerin yerini alır veya yanında yer alır. Güney bölgelerimizde yer fıstığı, Güneydoğu'nun şehirlerinde Antep fıstığı, Ege'de üzüm, Çorum'da leblebi ve her bölgede pestil, meyve kuruları vb. gibi.

Sevgili okuyucularım, bu hafta bir diş bulguru tarifesiyle son verelim. Afyon veya Uşak'tan yağı alınmadan sürtülmüş haşhaş da bulup üzerine koyabilirsiniz, tadına doyamayacağınız bir lezzete ulaşırsınız. Diş hediğini isteyen tuzla, isteyen şekerle yer. Kimisi de benim gibi, önce biraz tuzla, sonrasında ise şekerle... Dilediğiniz gibi tadına varmak size kalmış!.. Afiyet olsun, ağız tadıyla kalın.



\*\*\*

## Diş bulguru (hedik)

 **Pişme süresi:** 1,5 saat

50 gr nohut

500 gr buğday (hediklik gundulu buğday)

4 litre su

**Beraberinde:** (İstenilen ölçülerde)

Kavrulmuş sürtülmüş haşhaş, kayısı pestili, kayısı kurusu, ceviz içi, badem içi, fındık içi, leblebi, leblebi şekeri, üzüm, iğde, toz şeker, tuz

**Yapılışı:** Nohudu ayıkla, yıka, akşamdan içme suyunda ıslat. Buğdayı ayıkla, yıka, bir tencereye koy; ıslatılmış nohudu yıka, ilave et. Suyu dök, kapak ört, kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, nohut ve buğdaylar iyice yumuşayınca kadar pişir (Buğday taze ise çabuk, bayatsa geç pişer). Suyunu süzdür (pilav gibi suyu çektilirse lezzeti içinde kalır). Servis tabağına buğdayı kubbe şeklinde yerleştir. Üzerini yarıya kadar haşhaşla kapla. Büyük divan sinisinin ortasına koy. Etrafına küçük tabaklara konulmuş çerezleri, toz şekeri, tuzu yerleştir, ikram et.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Fatma Anamızın eli

*Nevin Halıcı 2009.11.15*

Geleneksel mutfağımızda, yemek yapıp da Fatma Anamızın elini duymayan yoktur.

Fatma Anamız, Peygamberimiz Hz. Muhammed'in sevgili kızı, Hz. Ali'nin sevgili karısı, Hz. Hasan ve Hz. Hüseyin'in kıymetli anneleridir. Bu nedenle Fatma Anamızın değeri ölçülemez. Manevî değeri ise hiç tartışılmaz; İslamiyet'te en yüksek mertebeye sahip bir hanımefendidir.

Anadolu mutfağındaki özelliği ise eğer ona dayandırılırsa bereketi, lezzeti, kolay pişirme tekniklerini, mutfak ve yiyeceklerdeki güzelliği temsil etmesidir. Bir işe veya yemeğe başlarken "Benim elim değil, Fatma Anamızın eli" denmesi usûldendir. Her türlü işin kolaylıkla yürüyeceğine inanılır.

Bugün Anadolu'da rastladığım, Fatma Anamızın kutsallığını ifade eden dört yiyecekten bahsedeceğim. Bunların ilki yoğurttur. Anadolu'da yoğurt yapan herkes, süt ılınıp da parmak sıcaklığına gelince, maya olarak hazırladığı yoğurdu süte çalarken "Allah'ım, benim elim değil, Fatma Anamızın eli" der. O yoğurdun kolay tutacağına ve lezzetli olacağına inanılır.

İkinci yiyecek, Konya'nın Çumra ve Karaman, Ereğli başta olmak üzere diğer ilçelerinde çok görülen ama Anadolu'da diğer yörelerde de bulunabilen domalanla ilgili. Rivayete göre: Fatma Anamız ekmek yapmak için bahçede hamur yoğurmuş, ekmek yapmaya başlamış. Mübarek elinin bereketinden hamur bir türlü bitmemiş. O sırada yağmur yağmaya başlamış. Acele ile her şeyi toplayıp içeri girmiş. Ancak birkaç hamur bezesi dışarıda yağın yağmurun ve selin altında kalmış. Ertesi sene bahar aylarında 'ben buradayım' dercesine toprağın


altından kabarmış. Eşleyenler son derece lezzetli domalanla karşılaşmış, çok güzel tadından ötürü yiyecek olarak kullanılmaya başlanmış.

Üçüncü yiyeceğimiz ise Bilecik'te kaydettiğim ve bu hikâyeye yazılı kaynaklarda rastlamadığım mısır. Kaynak kişinin anlattığına göre: Fatma Anamız yavruları Hasan ile Hüseyin'i beslerken çok bereketli süte sahipmiş. Bir gün bebeğine süt verirken birkaç damla süt toprağa düşmüş. Bu damlalar bir yıl sonra toprakta mısır olarak yetişmeye başlamış. Bu nedenle Bilecik'te aşure yaparken içine mısır da katarız; hem bereketli, hem lezzetli olur.

Dördüncü yiyeceğimiz ise Erzurumlu rahmetli Fikriye yengemden dinlediğim hikâye. Bu hikâyeyi Erzurum'dan mı getirdi, Konya'da mı duydu bilemiyorum. Anadolu kadınına teselli verecek bir yönü olduğu muhakkak. Çocukluğumda, 1950'li yıllarda Anadolu'da beyler iki evlilik yapabilirlerdi. Çevremizde bir evde iki hanım ve çocuklarıyla yaşayan aileler bulunurdu. Bu işe bir türlü akıl sır erdiremeyen Nermin ablam, bu hanımlardan ikinci olanına, günümüzde nasıl bunu kabul ettiğini sorduğunda, hanım son derece kayıtsız "Canım ne var, o da ailesi, ben de!" cevabını vermişti. Tabii ilk eşler bu duruma üzüldülerdi ve işte onları teselli için Fatma Anamız hazırды. Güya, Fatma Anamızın eşi, ikinci defa evlenirken düğün misafirlerine helva yapıyormuş; helvayı kararken üzüntüsünden kaşığı tencerede unutmuş ve sapın tencereye değen yerinde yanık oluşmuş. Hz. Ali ikinci evlilik yaptı mı bilmiyorum; ama eşleri evlenen hanımlar için müthiş bir Anadolu tesellisi... Fatma Anamız bile bu acıyı tattı.

Sevgili okuyucularım, bu hafta bir revani tarifesi sunuyor, ağız tadıyla kalmanızı diliyorum.

## Revani

 1 kg süt

6 yumurta

1 su bardağı ince irmik

1 su bardağı un

½ su bardağı şeker

25-30 cm çapında tepsi

Tepsiyi yağlamak için

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı un

## ŞURUBU İÇİN

4 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

**Yapılışı:** Tepsiyi yağla unla. Yumurta ile şekeri koyulaşınca kadar çırp. Unla irmiği birbirine karıştırarak yumurtalara ilâve et, hafifçe karıştır, yağlanmış tepsiye dök, fırında pişir. 5 su bardağı şeker, 3 su bardağı su, bir

 orba kaşığı limon suyu ile ateş e koy. Kaynadıktan 2 dakika sonra ateş ten al. Fırından çıkan revaniye sıcak d k, tekrar fırına ver, 2 dakika sonra çıkar. Ertesi gün sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Çatalhöyük'ten bize ulaş an yiyecekler

*Nevin Halıcı 2009.11.29*

Konya'nın  umra kazası yakınlarındaki Çatalhöyük'te (M  6500-5500), 1958 yılında İngiliz arkeolog James Mellart tarafından başlatılan kazı ve araştırmalar, halen uluslararası bir proje ile devam etmektedir.

Çatalhöyük, Anadolu'nun Neolitik  ağ'a dayanan en eski yerleşim yerlerinden biri olarak bilinir ve on bin nüfusa sahip olduğu belirtilmektedir. Çatalhöyük kazılarında anlaşıldığına göre insanlar burada tepeden içine girdikleri evlerde yaşamakta ve evlerini resim ve heykellerle süslemekte idiler. Çeşitli ziynet eşyaları bulunan Çatalhöyük'te insanlar koyun, keçi gibi hayvanları evcilleştirdiler; tarımla uğraştılar; un öğütme taşları, toprak kaplar yaptılar ve bakırı kullandılar. Evlerde pişirme amaçlı kullanılan fırınların üzerine avladıkları hayvanların boynuzlarını süsleme malzemesi olarak astılar.

1960 yılında Çatalhöyük'e ilk gittiğim zaman, binlerce yıl önce insanların yaşadıkları bu birbirine bitişik evleri ve duvarlardaki çok canlı kırmızı renkli resimleri görmekten heyecan duymuştum. Uzun yıllar gitmediğim Çatalhöyük'e birkaç yıl önce tekrar gittiğimde koruma altına alınmıştı; ancak ne duvarlarda canlı kırmızı renkler, ne fırınların üzerinde boynuzlar kalmıştı.  alışmalar devam ediyordu ve yeni bulgulara ulaşılacağı kesindi.

Çatalhöyük'te bulunan yiyeceklerle gelince, arkeobotanik çalışmalarda ağaçlar, yumru kökler, tahıllar, baklagiller yabani tohum ve meyve türlerine rastlanmıştı. Binlerce yıl öncesinin insanları da bizim bugün yediğimiz şu ürünleri yiyorlardı: Dağdağan, melengi , alı , meşe palamudu,  itlembik, fıstık, armut, badem, kiraz, incir, g l... Tarımı yapılan bitkiler ise arpa, buğday, mercimek, bezelye ve nohut gibi tahıl ve baklagillerdi.  oğunu bugün de yediğimiz bitkilerden keklik gözü, tilki kuyruğu, fare kulağı, geven, sirken, mahmude otu, peygamber çiçeği, siğil otu, kuş yemi, madımak, keteni de  atalh y kl  atalarımız da kullanmaktaydılar.

Çumra'da çalıştığım yıllarda, mantar mevsiminde her gün öğrencilerimden bir ikisi mantar yedikleri için okula gelem z, zehirlendikleri için hastaneye gittikleri söylenirdi. Zamanla belki mantar türlerine de ulaşılacaktır. Yine  umra'da günümüzde çok elde edilen ve kazılarda bahsedilen yumru köklerden bazıları muhtemelen domalandır. Bilimsel çalışmalarla çok şey ortaya çıkacaktır.

Keçi ve koyun evcilleştirildiğine göre süt kullanıldığı anlaşılmaktadır ama yoğurt ve peynire dair kesin bir bulgu belirtilmemektedir. Yoğurdun meşe palamudu ile mayalandığı söylenir. Ayrıca incir ile de bir tür mayalanma yapılır ve  umra'da buna " y tme " derler. O dönemde palamut da incir de bulunduğuna göre yoğurt ya da  y tme  o dönemlerde de yapılıyor muydu, bilinmez. Kesin bir bulgu olmadığına göre bir şey söylemek mümkün değil...

Çumra'nın ünlü selbasan kavunları zamanla Çatalhöyük kazıları içinde yer alır mı bilemem. İnanılmaz tada sahip bu kavunlar Konya pazarlarına geldiğinde hemen tükenir, sonra diğer kavunlar satılabilir. Sonbaharda özellikle kavurma yapılırken kesilen bu kavunlar, soğanla sunulan kavurmanın ardından yemeği tamamlar ve nefistir.

Bu hafta Çatalhöyük'te de yapılabilecek türde bir yemek hazırlayalım. Ancak, Çatalhöyük tadına ulaşalım dersiniz soğan kullanmayın... Ağız tadiyla kalın, sevgili okuyucularım.

\*\*\*

## Nohut yahnisi



4 kişilik

Pişme süresi: 1 saat

1 su bardağı nohut (akşamdan içme suyunda ıslatılmış)

½ kg kemikli koyun eti

2 baş soğan (kabukları alınmış)

5 su bardağı su

Yeterince tuz

**Yapılışı:** Nohudu, eti yıkayıp soğanla birlikte tencereye koy. Suyu ilave ederek ateşe koy. Kaynamaya başlayınca yüzüne biriken kefini kevgirle alıp kapak örterek hafif ateşte et ve nohutlar yumuşayıncaya kadar pişir. Tuz atıp, beş dakika daha pişirip, ateşten al. Soğanları çıkarıp, yahniiyi suyuyla sahana yerleştir, sofraya çıkar.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Geleneksel kültürümüzde yoklama

Nevin Halıcı 2009.12.06

Bu hafta biraz düğün dernek gibi eğlenceli bir konudan bahsedelim. Toplumumuzda başlangıcından bitimine düğün olayları eğlence ve mutluluk içinde gerçekleştirilir.

Konya geleneğinde 'yoklama' şerbet dürüsünün adıdır ve büyük önem taşır... Bu olay usulünce uygulanmazsa ayrılma bile gerçekleşebilir.

Evlenme olayı kaynananın, yakınlarıyla kıza görücü gitmesiyle başlar. Kız evine girince düğün sırasında fazla masraf yapıp soyulmayalım diye ayakkabı dışında mantolarını, örtülerini çıkarmazlar. Kız çıkar, el öper. Ardından kolonya, şeker, kahve ikram eder. Nişana kadar soğukluk olur diye soğuk ikram yapılmaz, soğuk su içilmez. Kız beğenilirse ve kız tarafı da kabul ederse erkek dünürü kızı istemeye gider.

Erkek dünürü perşembe gecesı kız evine gider ve "Allah'ın emri, peygamberin kavliyle kızıınıza dünürüz." derler. Kız babası da, "Sizler öyle münasip görüyorsanız ne diyebilirim; ancak kızımı şu kadar mihirle veriyorum." der. O gece mihirle ilgili her şey tespit edilir. Mihir konuşması yapılırken, "Mali durumumuz iyi değil, ne sizden bize bazlama ne bizden size gözleme, siz kıızı biz oğlanı tanıyalım"; "kasıl, yorganına göre kösül" denirse, yalnız kıızı ve oğlana ihtiyaçları alınır. Mihir anlaşması bitince kıızı tarafı isterse biraz "he dimelik" para verilir, kıızı evi onunla şerbet, nişan masrafı yapar. Erkekler "Falan gün gelip, sıcak şerbetinizi içeceğiz." der ve kararlaştırılan günde gider sıcak söz şerbetini içler. Zavrağa veya çeşmi bülbüllere sıcak şerbet doldurulur, al kreplerle süslenerek damada gönderilir, damattan bahşiş alınır. Sonra önce kıızı, sonra oğlan evine karşılıklı mübarek gezmesi yapılır.

"Yoklama" karşılıklı şerbet dürüsü götürülmesidir. Dürü başına genellikle yaşlılar davet edilir ve gelenlere, Konya'da Köşk Lokantası'na gidenler bilirler, Konya'nın kara yemek takımı ikram edilir.

Şerbet dürüsünde oğlana yüzüğü, beyaz kenarlı kıvratma gömleği, elbisesi, kravatı, mendili, çorabı, terliği, pijaması, tıraş takımı, altın kravat iğnesi, altın kol düğmeleri, sigara tabakası takımı (tabaka, ağızlık, örme tütün kesesi), örme para kesesi hazırlanır. Bu eşyalar önce patiska, sonra ipek, sonra mıhlama dürü bohçalarına yerleştirilir.

Kayınpedere, kayınvalideye, kız ve erkek kardeşler, akrabalara da hediyeler ayrı ayrı bohçalanır. Hazırlanan bütün bohçalar tekrar büyük bir bohçayla bağlanır. Üzerine kutu şekeri veya baklavası konulur. Oğlan evine gönderilir. Dürü götürene hediye veya bahşış verilir. Bu dürüde kaynanaya "kıllı kurt" denilen iğne oyalı yazma konulmazsa, kayınvalide nişanı bozabilir.

Şerbet dürüsünde oğlana "al yazı" denilen çetnevîr (çerez) sinisi düzülür. Kız babası şekerciye tepsi götürür, hazırlatır. İçine her türlü çerez, şeker konur. Evde bulunan bağ bahçe mamullerinden de ne varsa konur. Ortaya meyve veya şekerleme tabağı yükseltilir. Sipahi sigarası konur. Al kreplerle süslenir. Zavrağa şerbet de doldurulabilir. Oğlan evine gönderilir. Damadın annesi de bulgur vurarak damadın arkadaşlarını çetnevîre davet eder. Güler, eğlenirler. Yüzük bulgurun arasına gizlenir; yerken hangi arkadaşı bulursa yüzüğü damada takar. Damat da ona para verir veya hediye yapar. Oğlan evine şerbet dürüsü geldikten bir hafta sonra kız evine dürü gider.

Bu törenler düğünün haftasına kadar nişan, çeyiz asma, düğün hamamı, kına gecesi vb. ile devam eder.

Konya'da, düğün günü, kız evinden çıkarken annesinin, tatlılık olsun, diye gelinden önce oğlan evine göndereceği bir gelin önü tatlısıyla veda edelim. Ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucularım.

\*\*\*

## Gelin önü

 Pişme süresi: 30 dakika

½ su bardağı sadeyağ

½ su bardağı un

½ su bardağı toz

şeker veya 1 su bardağı pekmez

2 su bardağı su

Yüzüne: 2 yemek kaşığı sadeyağ

Yapılışı: Tavaya yağı koyun, eriyince unu ilave edip kavurun. Pembeleşince şekerli suyu veya pekmezi dökün. Boza kıvamına gelince tabaklara döküp, yağı eriterek, yüzüne gezdirin.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Mevlânâ ile ilgili iki yemek hikâyesi

---

"Canı sen aldıktan sonra ölüm şeker gibidir;

Seninle olduktan sonra ölmek tatlı candan da tatlıdır bize." Divan-ı Kebir 1. Sayfa: 308- Beyit: 2854.

Yüce Mevlânâ'nın Hakk'a kavuşmasının bir yıldönümünü daha kutluyoruz. Bilindiği gibi Yüce Mevlânâ ölümünün düğün günü olduğunu belirtmiş ve ardından matem tutulmamasını istemiştir. Bu nedenle Hz. Mevlânâ'yı sevenler Şeb-i Arus gecesini onu anarak geçirmeye çalışırlar.

Bu hafta, Konya'da musikiden söyleşilere, seminerlerden konferanslara çeşitli etkinliklerle geçirilmektedir. Her an, program için Konya'ya gelen yıllar önceki bir dostunuzdan telefon alabilirsiniz veya programların birinde beklemediğiniz bir arkadaşınızla karşılaşabilirsiniz. Konya'da, bu hafta, Yüce Mevlânâ'nın istediği gibi bir bayram havası yaşanır.

Mevlevi Mutfağı kitabımı yazarken, eserleri tarama aşamasında, yemekle ilgili olağanüstü güzellikteki hikâye (nohut hikâyesi) ve gül şerbetinden kahveye; boraniden kalyeye; elmadan cevize her hürlü yemek ve yiyecekten bahseden çeşitli beyitlerle karşılaştım. Sadece Mevlânâ değil dönemin diğer eserlerinde de Yüce Mevlânâ ile ilgili hikâyeler bulunmaktaydı. O hikâyelerin bazılarına da çalışmamda yer verdim. Burada, onlardan Ahmet Eflaki'nin Ariflerin Menkıbeleri'nde yer alan ikisini sizlere sunuyorum. İlki:

"Muineddin Pervane'nin damadı Mecdeddin Atabek Mevlânâ'dan çile çıkarmak için ricada bulundu. Mevlânâ ona izin verdi. O da medresenin bir hücresinde halvete girdi. Birkaç gün sonra açlığı galip geldi; çünkü Mecdeddin naz ve rahat içinde yaşamaya alışmıştı. Yanında da kendisinin bir dert ortağı, sırdaşı vardı. İkisi açlığa bir çare bulmak için anlaştılar. Bir gece hücrelerinden çıkıp dostlarından birinin evine gittiler, açlıklarını anlattılar. O da bunlara yağlı bir ördek ve biberli pilav hazırladı. İkisi yemeği yediler ve giderek hücrelerine kapandılar. Sabah Mevlânâ Hazretleri adetleri üzere hücreye gelerek mübarek parmaklarını kapıya koyduktan sonra kokladı ve 'Tuhaf şey! Bu hücreden riyazet kokusu değil, ördek ve pirinç kokusu geliyor. Müridin kendini olgun şeyhe teslim etmesi lazımdır ki şeyh onun her derdine göz kulak olsun ve onu maksadına erİştİrsin', buyurdular. Bunun üzerine iki arkadaş hücrelerinden çıkarak Mevlânâ'nın ayağına kapandılar ve günahlarının affedilmesini dilediler". Eflaki, Ariflerin Menkıbeleri 1.s: 257.

İkinci hikâye ise etli pilavla ilgili:

"Bahaedin-i Bahri hikâye etti ki: Emirliğim zamanında Çelebi Hüsameddin hazretleriyle sık sık sohbette bulunurdum. Mevlânâ Hazretleri ile henüz tanışmamıştım. Bir gün Çelebi Hüsameddin evimi şerefleştirmişti. O anda Mevlânâ Hazretlerinin de merdivenlerden çıktığını gördüm. Mevlânâ, 'Emir Bahaeddin, Çelebi hazretlerini bizim elimizden kapmak mı istiyorsun?' dedi. Mevlânâ oturunca yemek çıkarmayı düşündüm. Mevlânâ tam bu sırada, 'Bir şeycik getir.' buyurdu. Hizmetçiye Rumca 'Hazır neyin var?' diye sordum. Hizmetçi 'Şimdi yemek yedik, bulaşık için tencereye sıcak su koydum.' dedi. Mevlânâ 'O tencereyi getirsin' dedi. Sonra sahan ve kâseyi istedi, kendi eliyle tencereden kâseye biraz koydu. Bu koyduğunun kızartılmış etli pilav olduğunu gördüm. Güzelliği ve tadı bakımından eşsizdi. Hepimiz boş tencereden bu kadar yemeğin nasıl çıktığına şaşırıp kaldık. Mevlânâ, 'Bu Tanrı tarafından gelmiş bir gayb yemeğidir. Onu yemek gerekir.' buyurdu". Eflaki, Ariflerin Menkıbeleri 1.S: 264.

Tasavvuf geleneğimizde bunlar gibi daha ne hikâyeler bulunmakta... Bu hafta ördek bulamayız ama günümüz usulünce bir hindili pilav yapalım. Ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucularım.

## Hindili pilav



4 kişiden fazla

Pişme süresi: 2 saat

1 hindi

1 baş soğan (kabuğu alınmış)

Yeterince su

Yeterince tuz

½ su bardağı süt

1 su bardağı sadeyağ (kızartmak için)

2 su bardağı pirinç ile hazırlanmış pilav

Yapılışı: Hindiye ayıklayıp yıka. Soğan ve su ile yumuşayınca kadar haşla. Tuz atıp beş dakika daha haşladıktan sonra süzgece al ve suyu süzülünce süte yatır. Hindinin suyu ile pirinç pilavı pişir. Sofraya alınacağında hindinin sütünü süzdürüp kızgın sadeyağda kızart, pilavın üzerine yerleştir.

Not: İstenirse salçalı yağda da kızartılabilir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Kara kavuşmak

*Nevin Halıcı 2010.01.31*

İstanbul'da nihayet kara kavuştuk. Karla maceram son yıllarda oldukça netameli...

Yarı Konya'da, yarı İstanbul'da yaşayan bir insanım; ne zaman Konya'ya gitsem İstanbul'a, İstanbul'da iken de Konya'ya kar yağar, üzülmekten başka bir şey yapamam. Bu kez şeytanın ayağını kırdım. Yaşadığım şehirlere, küresel ısınma sonucu, yüzünü pek nazla gösteren karı dün İstanbul'da yakaladım. Yakalayınca durur muyum, sevgili okuyucularım, Bahar ve Mücella ile birinci günü Haliç'te, ikinci günü de Boğaz'da denizi ve dağları en geniş gösteren mekanları mesken tutarak karın her türlü halini akşamlara kadar yaşadık. Bu arada karda yürümeyi unuttuğumuzu da fark ettik. Neyse ki evlere sağlam döndük.


Kar beyaz mutluluktur, en üzgün insanın bile içini ferahlatır. Kardan adamıyla, kar topu oyunları, üzerine pekmez dökülerek yapılan kar helvalarıyla; karda soğutulan arabaşı çorbalarıyla, kenevir helvalarıyla, sabah ve akşamları içilen sıcak salepleriyle veya soğuk bozalarıyla; eskilerde kalan soba üzerinde kestane çıtlatmaları, mısır patlatmalarıyla, patates közlemeleriyle kar bir şölendir, bayramdır. Silile'de damatların "kar kürüme yemeği"ne vesiledir. Anadolu'nun benim bilmediğim duymadığım yerlerinde insanoğluna kim bilir başka ne güzellikler yaşatmaktadır, bilemiyorum.

Kar yağdığında herkesin aklına sıcak bir çorba gelir. Gerçekten de dumanı tüten kaynar bir çorbaya kimse hayır diyemez. Allah'a şükür mutfağımız çorbalardan yana çok zengin. Ayran aşından sakala çarpana; dul avrat

 orbasından yuvalamaya; tandır çorbasından lebeniyeye; tarhana çorbasından aya köfteli çorbaya; i kembe çorbasından kelle pa aya; sütlü çorbadan ek ili çorbaya; yüksük çorbasından kulak çorbasına ve daha nicelerine Anadolu'nun bütün çorbaları böyle karlı günlerde evlerde kaynayacak ve sofralara çıkarılarak içimizi ısıtacak.

\*\*\*

## Salep

 500 gr. süt

1  ay ka ı ı salep

4  orba ka ı ı  eker

1 tatlı ka ı ı tarçın

**Yapılışı:** Sütü ateşe koy. 1 çorba ka ı ı  ekerle salebi karıştır, süte ilâve et. Karı tırarak kaynat. Kaynayınca çok hafif ateşe al.  ekeri at. Karı tırarak 10 dakika daha pişir. Koyula ınca bardaklara doldur, tarçın serp.

Not: Salebi  ekerle karı tırmadan süte ilâve ederseniz top top olur.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Muhacir mutfağı

*Nevin Halıcı 2010.02.07*

Geçen haftalarda yazd ım mübadil mutfağı ile ilgili epey görüş aldım. Çok kişi savaş acısı çekmiş büyüklerinden bahsetti.

Kimileri de bu acıları ya amadı ı için   kretti. Mübadil mutfağı olur da muhacir mutfağı olmaz mı? Tabii ki olur, bu hafta muhacir mutfa ından bahsedelim, mübadil mutfağına nazire olsun. Türkçe Sözlük'e göre muhaceret "g  , göçme, muhaceret etmek, yaşadığı ülkeden ayrılmak" olarak veriliyor. Muhacir de göçmen anlamına geliyor.

Mübadil mutfağı yazımda benim ailemin de muhacir olduğundan bahsetmi tim. Ancak bizimkiler ülke değiştirmek değil, o dönemin karışık coğrafyasında ülke içi bir g   ya amı lar. Van'ın Ba kale kazasından Konya'ya bir yılı a an bir sürede çoğu zaman yürüyerek yapılan bir g  m   onlarınkı... Kendi anlatımlarıyla "Rus mezaliminden" daha güvenli bölgelere kaçış. Bir gece düşmanın ertesini gün Van'a geleceğini duyunca her şeyi olduğu gibi bırakıp, sadece altınlarını yedi yaşındaki oğullarının beline ba layıp (büyükleri kontrol ederlermi ); aylar süren bir maceraya atılmı lar. Da lardan yürüyerek, köylerden yiyecek temin ederek, daha çok buldukları otları yiyerek ( ehirlerden gitmek tehlikeliymi ) iki    ay sonra Musul'a varmı lar. Aylarca süren bu ot yemenin ardından Musul'a vardıklarında  ehir halkı gelen muhacirleri ba larında içli köfte dolu tepsilerle kar ılamı . O zaman 5-6 ya larında olan annem aylarca süren ot yemenin ardından kavu tu u içli köftenin tadını anlatırken bu ulanan gözlerini bizden saklamaya çalışır ve artık savaş olmadığı, başta çocukları olmak üzere kimseler böyle durumlar ya amadı ı için Allah'a   k rler ederdi. Musul'dan sonra Adana'ya gelip daha sonra Konya'ya ula mı lar. Yıllar sonra bir başka şekilde Erzurum'dan Konya'ya gelen babamla bir yuva kurmuşlar.




Aynı bölgeden gelen muhacirler Konya'da, Civiloğlu medresesine yerleştirilmişler; zamanla iş tutup kendi evlerine taşınmışlar ve normal hayatlarına başlamışlar. İşte, burada doğu muhacirlerinin yemekleri oluşmaya başlamış; ama, Van dağlarının otları, peynirleri nerede? Yemeklerde o otlara benzer sebzeleri kullanmışlar, peynirleri nane, maydanozla küplere basıp açtıkları kuyulara ters çevirerek gömmüşler ve eski peynir tadına ulaşmaya çalışmışlar, dövme yerine bulgur kullanmışlar, sadece ekmekleri aynı kalmış; Konya'da da bulunan tandırlarda lavaş ekmeklerini rapatalara bastırarak tandırlara vurup pişirmişler. Uygun otlarla yakın benzerlikte tada ulaşan yemekleri birbirlerine anlatarak, Konya'da, doğu muhacirleri yemeklerini özlemle oluşturmuşlar.

Van muhacirlerinin benim bildiğim yemekleri şunlardı: Her türlü et, ayran çorbası, Kürt köftesi, gerarı ahi (yoğurtsuz) dövmeli çorba, kalesir (sarımsaklı yoğurtlu et), keledoş (sarımsaklı yoğurtlu baklagil ve sebze tiridi), hevrişk (ekmeklerin ufalanıp yağla tekrar ufalanmasıyla yapılan ovma; veya haşlanmış patateslerin yağ, soğan, salça kavurmasıyla ovulması şeklinde yapılan yemek) şileke (salçalı, ekşili pişmiş ispanağa birey sayısına göre top yumurta kırılmasıyla yapılan yemek), kincurunk (mırtoğa) şu an aklıma gelmeyen diğer yemekler ve üstüne de otlı peynir ve lavaşla semaver çayları.

Mübadil yemekleri nasıl ota dayanırsa, doğu muhacirlerinin de baş yemeği ettir. Mübadil yemekleri yazımda ot yemeklerine düşün mübadiller et yerse nasıl olur diyerek nefis bir et yemeği tarifisini vermiştim. Bugün ise et seven doğu muhacirleri ot yerse nasıl olur diyerek daha önce etlisini verdiğim muhteşem bir yemeğin etsiz olanını sunuyorum. Ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucularım.

## KELEDOŞ

 4-6 kişilik

1 su bardağı yeşil mercimek

½ su bardağı nohut

¼ su bardağı bulgur

5 su bardağı su.

250 gr pırasa (4 cm uzunluğunda doğranmış)

250 gr patates (kuşbaşı doğranmış)

Yeterince tuz

2 sb süzme yoğurt

3-4 diş sarımsak (dövülmüş)

Yüzüne

100 gr tereyağı

Berberinde

Lavaş ekmek veya bayat ekmek (parçalara bölünmüş)

Yapılışı: Nohut ve mercimeği 7-8 saat öncesinden ıslat. Bulguru, beş su bardağı suyu koy; nohut ve mercimekler yumuşayıncaya kadar pişir (gerekirse sıcak su ilave et). Sonra pırasaları, pırasalar yarı pişince

patatesleri ilave et. Patatesler de yumuşayınca tuz at beş dakika sonra ateşten al. Sarımsaklı yoğurdu yemeğin suyundan alarak ez, hazırla. Karıştırarak tencereye ilave et.

Tabağa önce ekmekleri, üzerine keledoşu koy. Yüzüne yağı kızdır, gezdir. Sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Seferihisar: Doğallığa ve güzelliğe yürüyen belde

*Nevin Halıcı 2010.02.14*

Kırk yıldan beri, yemek işine başladım başlayalı hep söylerim, 'yemek konusu turizmin en önemli konularından biridir' diye.

'Her belde yemek konusunda yabancı yemeklere özenmemeli, kendi yöresel yemeklerine eğilip ortaya çıkarmalı' diye de eklerim. Ama ülkemizde yemek konusu hâlâ pek ciddiye alınmadığı için ya da bu konuda bilinçsiz ve yetersiz çalışmalar fazla olduğu için tekrar tekrar söyler dururum. Bir daha söyleyelim, her yerel yönetim kendi yöresinin özgün yemeklerini bilimsel metotlarla derleyip ortaya koysa; sonra da bu ürünleri bir lokantada sunsa, kısa sürede yaptığı hizmet çok fazlasıyla kendisine geri döner.

Geçen ay katıldığım bir yemekte bunu görmenin mutluluğunu yaşadım. Seferihisar Belediyesi Slow Food hareketinden doğan Cittaslow üyesi olarak birtakım olumlu yeniliklere adım atmış. Cittaslow, kentlerin öz kimliklerini, özelliklerini, tarihlerini ve yaşam tarzlarını korumalarını ve ön plana çıkarmalarını sağlayan bir kuruluş olarak anlatılıyor, bizlere verilen broşürde... Seferihisar Belediyesi de bu yolda şehrin mimarisinden altyapısına; sanatından kültürüne el atarak üniversite ve ilgili kuruluşlarla işbirliği içinde çalışmalara başlamış. Belediye Başkanı Sayın M.Tunç Soyer, heyecanla Seferihisar'da yapacağı bu çalışmalarını basın dünyasının yemek yazarlarına anlattı.

Diğer çalışmaların da çok olumlu olması yanında, benim için yemek konusu tabii ki ön plana çıkıyor. Yıllardır Anadolu'nun çeşitli yerlerinde yemek derleyen ve her çalışmamın sonunda Kültür Bakanlığı yanında, ilgili kuruluş ve kurumların kapsamlı araştırmalara yönelmesi gerektiğini vurgulayan bir kişi olarak, Seferihisar Belediyesi'nin bu çalışması beni heyecanlandırdı. Başkan bu işe başladıklarında beldenin yaşlı kaynak kişilerinden yararlandıklarını, kültürel değerlerle birlikte yemekleri de onlardan derlediklerini anlattı. Öyle ki; Sn. Soyer, Seferihisar hanımlarından derlenen ve bazılarını benim dahi bilmediğim loklok, çalkama, çekme makarna, tatlı tarhana, ekmek dolması, nohutlu mantı, yuvalama vb. yemeklerin bu yıl gerçekleştirilen Slow Food programında sunulduğunu ve kurulacak lokantalarda da sunulacağını belirtti. Bu çalışmaların kalıcı olabilmesi için kaliteli yayınlar da şart. Derlenen yemekler, standartlaştırılarak kitap haline de getirilmeli.


Düşünün, bütün geleneksel yapısı olanca güzelliğiyle, kültürüyle ortaya çıkarılmış bir belde oraya özgü yiyecek ve yemekleri tatmak. Ankara'nın Beypazarı ilçesi gibi ama bilinçli bir turizm değeri kazanmak. Darısı diğer illerimizin ve kasabalarımızın başına...

Batı'da, otuz yıl önce şahit olduğum gurme turları düzenleniyor. Çok yabancı yemek yazarı dostum yıllardır "İstanbul, İzmir, Konya, Antep, Urfa'ya gideceğiz veya Batı Karadeniz'e gideceğiz nerede ne yiyelim" diye, benden liste isterler. Böyle kent ve kasabalarımızın olması turizmimize ne büyük yarar sağlayacak. Seferihisarlılara başarılar dileyelim.

Seferihisar'dan bahsettik, Muğla'dan Çanakkale'ye kadar her yerde rastlayacağınız ve son aylarda dilimden düşmeyen bir Ege yemeği ile bu haftayı noktalayalım, sevgili okuyucularım. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Çiporta (Bahçemin otları)

 1/2 kilo her türlü mevsim otları (yıkanmış, kıyılmış)

2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

1 soğan (kıyılmış)

1 domates (kabukları alınmış, küçük doğranmış)

yeterince tuz ve kırmızı biber

Beraberinde

Sade veya sarımsaklı yoğurt

Yapılışı: Yağla, soğanı kavur. Otları ilave et, kavur. Domatesi koy, kavur. Tabağa düzenle. Yoğurtla, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek ve Kaşgarlı Mahmut

*Nevin Halıcı 2010.02.21*

Türk mutfağının kaynaklarını araştırdığımız zaman Türk kültürünün ilk yazılı kaynaklarına başvurmamız gerekir.

Bundan böyle ayda bir defa mutfakla ilgili değerli kaynaklardan bahsetmek istiyorum. Birçok genç, işe nereden başlamak gerektiğini soruyor. Orhun Anıtları, kültürümüzün ilk yazılı kaynağı olarak biliniyor ve çalışmalara onunla başlamak gerekli, ama sonra gelen kaynaklara da sırasıyla göz atılmalı. Bugün Kaşgarlı Mahmut'tan bahsedelim istiyorum.

Yemekle ilgili kaynakların en önemlilerinden biri, Kaşgarlı Mahmut tarafından, Araplara Türkçe öğretmek amacıyla yazılmış olan Divanü Lügat-it-Türk'tür. Kaşgarlı Mahmut kimdir? Kişiliği hakkındaki bilgiler çok azdır. Katip Çelebi'nin, Keşfüz-zunun adlı eserinde adının Mahmud bin Hüseyin bin Muhammed olduğu ve Divanü Lügat-it-Türk'ü kaleme aldığı belirtilmektedir. Kendisinin verdiği bilgilerde babası Isık Gölü kıyısındaki Barsgan şehriden olup, kentin seçkin ailelerindendir. Kaşgarlı, Türk dili ve kültürünün hazinesi kabul edilen Divanü Lügat-it-Türk adlı eserinden önce bir gramer kitabı da yazmıştır, ancak bu eser kayıptır.

Kaşgarlı, eserini şu şekilde tanıtmaktadır: "Türklerin hemen hemen tekmil illerini, obalarını, bozkırlarını inceden inceye gezerek dolaştım. Türk, Türkmen, Oğuz, Çiğil, Yağma, Kırgız boylarının dillerini ve kafiyelerini tamamen zihnime nakşettim ki; her taifenin lehçesi, ağzı bence en mükemmel bir surette ortaya çıkmış oldu." Kaşgarlı, bu çalışma ile dилciliği yanı sıra Türk kültürünün birçok yönüyle ilgili bilgileri de kaydetmiş ve günümüze ışık tutmuştur.


Yemeğe, yani bizi ilgilendiren yönüne göz attığımızda, sayısız bilgilerle karşılaşırız. Çömçe, şiş gibi mutfak araçları; süt, ayran, kımız, şıra gibi içecekler; armut, erik gibi içecekler; kabak, sarımsak gibi sebzeler; tutmaç, yörgemeç gibi yemekler; yarpuz, ılgın gibi otlar; yufka, ekmek, çörek gibi hamur işleri; et, sağ yağ, balık gibi hayvansal yiyecekler; pekmez, bal, yumurta, yoğurt gibi kahvaltılık; aş, azık, tergi (sofra) gibi terimler bunlardan sadece bazılarıdır.

Yemekle birlikte, Kenç Liyu gibi Han düğünlerinde halk tarafından yağma edilmesi amacıyla hazırlanan sofralar, Hanların elçinin gitmesine müsaade ettiği boşuğ aşısı gibi izin yemeği olarak adlandırılan sofralar; yemek yenilecek kırlar gibi mekânlar ve daha başkaları Kaşgarlı'nın bize sunduğu yemekle ilgili sayısız bilgiler arasındadır. Kaşgarlı, eserinde tutmaç aşısı ya da çorbasıyla ilgili güzel bir hikâye de anlatır: "Tutmaç: Türklerin tanınmış bir yemeği. Bu yemek Zülkarneyn zamanında yapılmıştır. Zülkarneyn karanlıktan (savaştan) çıktıktan sonra azıkları azalmış; Zülkarneyn'e açlıktan yakınmışlar, "Bizi tutma aç" demişler, o da onlara bu yemeği yaptırmış ve adı buradan kalmış". Kaşgarlı, tutmaca kırmızı renk vermek üzere kasnı ağacının (ferula szowitsiana DC.umbelliferae) püsesinin de tutmaç yoğurduna katıldığından bahsetmektedir.

Soğuklar devam ediyor. Bu havalarda Kaşgarlı'nın birinci ciltte verdiği "topık süngük= topuk kemiğinden yapılan yemek, paça" çok iyi gider diye düşünüyorum, sevgili okuyucularım. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Paça

10 adet paça

(temizlenmiş, hazır)

12 su bardağı su

yeterince tuz

Terbiyesi:

1/2 kahve fincanı sirke

4 diş sarımsak

1 limon suyu

Yüzüne: 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber

**Yapılışı:** Paçaları su ile ateşe koy. Dağılıncaya kadar pişir. Pişince kemiklerini ayır, suyunu süz. Etlerini tekrar suyuna koy, tuz at, tekrar bir iki taşım kaynat. Tasa al, sirkeli sarımsağı karıştır, yüzüne biberli yağ gezdir. Limon suyuyla sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Beslenme ve diyet

---

*Nevin Halıcı 2010.02.28*

Bilindiği gibi beslenme, vücudun çalışması için gerekli olan besin öğelerinin yiyeceklerle vücuda alınması, sindirimi, emilimi ve metabolizması süreçlerinden oluşur.

Diyet ise vücuda düzenli olarak alınan yiyecek ve içecekleri ifade eder. İkisi arasında yakın ilişki bulunur. Çünkü sağlıklı olmak, ikisi arasındaki dengeyi iyi kurmaya bağlıdır. Yeterli ve düzenli beslendiğimiz zaman sağlıklı bir yaşam sürdürebiliriz; aksi takdirde beslenme yetersizliğinden meydana gelen sağlık sorunlarıyla boğuşuruz.

Günümüzde sağlıklı beslenmeye, diyet yapmaya ilgi fazla... Sağlıklı olmak için uzmanların söylediği, kilonuzun beş kilo aşağısı veya yukarısını koruyabilmek. Ne var ki bu konuda herkes bilinçli değil. Çoğu kişi "0" beden diye bir şey tutturmuş, vücudu uygun olsa da olmasa da o seviyeye düşmek için çabalıyor, bu işi bilmeden uygulamaya kalktığı için de doku kaybına uğrayarak sağlığını bozabiliyor. Tanıdığım bazı genç kızlar bu duruma düştüler ve tedavi sonucu iyileşseler de asla eski sağlıklı görünümlerine kavuşamadılar. Onun için kilo vermeye kalkışan kişiler mutlaka bir doktor kontrolünde bu işi yapmalılar.

Basın yayın organlarında her gün çarşaf çarşaf diyet örnekleri görmekteyiz. 'Ünlü bir kişi aşağıdaki diyetle haftada beş kilo verdi.' veya 'Sadece lahana yiyerek haftada üç kilo verdi.' gibi örneklerle, insanlar, çaresizlik ve bilgisizlik nedeniyle sarılmakta ve çoğu zaman sağlıklarını bozmaktadırlar. Tek tip yiyeceklerle diyet yapmak doğru değildir. Ayrıca, her vücudun yapabileceği diyet türü farklıdır ve yukarıda da söylediğim gibi doktor kontrolünde yapılmalıdır.

En büyük güzellik, sağlıklı bir cilt, parlak saçları ışıldayan gözlere, doğal bir neşeye ve mutluluğa sahip olmaktır. Büyük gayretlerle kilo verip hareket etmeye hali kalmamış kişi 0 değil -0 beden olsa neye yarar? Sağlık en önemli şeydir. Canlı, neşeli, cıvılcıvı insanlar, herkesin her zaman birlikte olmaya can attığı kişilerdir.


Sağlığımız için uygun olan kilomuzu korumak hepimiz için gereklidir. Yaşlanmayla kiloları kolay alıp zor verdiğimiz de doğrudur. Sofradan doymadan kalkmak, üç beyaz dediğimiz yağ, un ve şekeri dikkatli almak, olabildiğince spor yapmak, kilomuzu uygun ölçüde tutmamıza, sağlığımızı korumamıza neden olacaktır.

Size tanıdığım iki hanımın uyguladığı diyet örneği vereyim, biraz gülelim... Bir arkadaşşıma, doktorunun verdiği diyetin öğle yemeğinde, sadece etle salata varmış, ama bir türlü zayıflayamıyor. Doktoru sorunca, ekmek olmadığı için bir kiloya yakın et yediğini anlatmış!.. İkincisi benim güzeller güzeli ablam... Diyete başlayınca sabah kahvaltıda ekmek yemez, saat on bire doğru tabakta koca bir revani üzerinde kaymak (tatlıyı aç karnına seven tiplerden), "Aman abla, diyete niyet etmiştin, bu ne?" dediğinizde verdiği cevap inanılmazdır: "Ama kahvaltıda ekmek yemedim ki!"

Diyet yaparken sebzeler ve baklagiller çok kullanılır. Bu hafta, bana göre baklagillerin en güzeli olan mercimekle, havuç karışımı nefis bir yemek veriyor ve ağız tadıyla kalmanızı diliyorum, sevgili okuyucularım.

\*\*\*

## Mercimekli havuç

 1 kg havuç

1 su bardağı zeytinyağı

3 soğan

6 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı su

Beraberinde

Sarımsaklı yoğurt

**Yapılışı:** Havuçları kazı, yuvarlak dilimle, yıka, süzdür. Tencerede ince halka doğranmış soğanı kavur. Kıyılmış sarımsakları ilâve et, çevir, salçayı koy, bir iki karıştır. Bir tencereye bir sıra havuç, bir sıra soğanları yerleştir. Tuz, biber at. Su ilâve et, havuçlar yumuşayınca kadar pişir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Bahar yemekleri

---

Nevin Halıcı 2010.03.07

*"Damlardaki kar, saçaklardaki buz*

*Kanı kaynayan suya dar geliyor.*

*Haberin var mı, oluklardan sonsuz*

*Akan su sesinde bahar geliyor"*

Cahit Sıtkı Tarancı

Her ne kadar karı ve kışı fazla görmesek de bahar yüzünü göstermeye başladı. Takvimlerin belirttiği, Anadolu teyzelerin çok iyi takip edip söylediği gibi cemreler havaya, suya düşmüş, sonuncusu da yakında toprağa düşecek ve bahara kesinlikle kavuşacakmışız! Şarkıda "Baharı görmeden yaz geldi geçti" der, biz ise kışı görmeden bahar geldi, şarkıları terennüm ediyoruz. Bahara kim hayır diyebilir ki? Aydınlık yüzü ile yağmuru ve rüzgarı ile Sultan Nevruz'u, Hıdırellez'i, kır gezmeleri ile baharın başımızın üstünde yeri var; gelsin, içimizi ferahlık ve neşeyle doldursun.

Anadolu'da bahar her yerde coşku ile karşılanır, kırlara gidilir, gülünür, eğlenilir. Kır gezmeleri için her yerde özel yemekler hazırlanır. Kuzu çevirme, tandıra çebiç veya büryan asmaları, sac kavurmaları gibi et yemeklerinden tutun da her türlü börek, zeytinyağlı dolmalar, sarmalar, çağla, erik gibi bahar meyveleri, çerezler, tatlı kurabiyeler, tuzlu çörekler gibi çeşitli yiyecekler bahar sofralarını süsler. Kabuklarını soyarken "dertlerimizden soyulalım" diye yumurta, patates haşlamaları ihmal edilmez; yarışma amacıyla yumurtalar tokuşturulur; "vücudumuzu tazelesin" diye taze koyunun sütü içilir; "vücuttaki kötü enerjiyi attırmak amacıyla çıplak ayaklarla yeşil çimenlere basılır, neşelenmek için küplerden çekilen maniler okunur, bazı bölgelerde evlenecek gençler kır eğlencelerinde birbirlerini seçerler, buna benzer daha neler neler yapılır, çünkü bahardır gelen...


Mart'ın yirmi birinci günü kutlanan Sultan Nevruz'da "Sultan"ın "S"si için S ile başlayan simit, susam, soğan, sarımsak, sirke, su, süt gibi yedi yiyecek yenilmesi gerektiğine inanılır. Hıdırellez'de ise Hızır Aleyhisselam'ın kardeşiyle buluşmaya giderken elini nereye sürerse bereket dağıttığına inanıldığı için kilerlerdeki bütün yiyecek küplerinin ağzı Hızır Aleyhisselam'ın elinin değmesi için açık tutulur. Bazı bölgelerimizde, bir yılı ferahlık ve mutlulukla geçirmek için, beyaz renkli yiyecekler yenilmesi gerektiğine inanılır. Bu nedenle sofradan süt, ayran, peynir, pirinç pilavı, top yumurta gibi yiyecekler eksik edilmez.

Bahar sofraları her türlü bahar çiçekleri ile süslense de baharın çiçeği Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da nergistir. Hanımlar sofraları kurarken delikanlılar, yüksek tepelerde karlar arasında açan nergisleri toplayarak sofraları nergislerle süslerler. Nergis bulamayanlar için ise nergisleme adı verilen yumurta salatası sarı beyaz renkleriyle sofrada nergisin yerini alır. Baharın hepimize sağlık, neşe, mutluluklar getirmesi dileğiyle bu hafta Hz. Mevlânâ'nın

"Bu sözü bırak artık; ört tandırın üstünü ört; ört de ekmeğini tirit haline getirsinler" dediği, Konya'da türlü çeşitleri olan, kırlarda kolaylığı nedeniyle çok uygulanan tiritlerden birini, Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri kitabımızdan sunalım. Ağız tadıyla, bahar aydınlığı içinde kalın, sevgili okuyucularım.

\*\*\*

## Et Tiridi

 Ayşe Tırıs Hanımefendi'yi dinleyelim: "Kemikli eti pişirip didecen. Doğranmış tandır ekmeğinin üzerine soğanı değirmi değirmi doğrayıp, tuzla öldürüp, yayacan. Didilmiş eti ve suyunu ekmeğin yüzüne dökecen. Maydanoz kıyıp, sumak atacan."

4 kişilik

Pişme süresi: 40-50 dakika

½ kg kemikli koyun eti

4 sb su

1 çay kaşığı tuz

3 tandır ekmeği (kuşbaşı doğranmış)

4 baş soğan (ince halka doğranmış)

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı sumak

1 su bardağı maydanoz (kıyılmış)

**Yapılışı:** Eti yıka, ateşe koy. Kaynamaya başlayınca üzerine biriken köpüğü kevgirle al, kapak ört, etler dağılıncaya kadar pişir. Tuz at, beş dakika sonra ateşten al. Ekmekleri lengeriye koy. Soğanı tuzla, iki dakika beklet, avuçla ov, yıka, iyice sık, ekmeklerin üzerine yay, sumak serp. Ilınan etlerin kemiklerini ayır, etleri dit, lengerideki ekmeklerin üzerine gezdir; maydanozu üzerine serp veya tabağın etrafına düzenle, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek ve Evliya Çelebi

*Nevin Halıcı 2010.04.11*

Geçenlerde, İstanbul Culinary Institute'ün lokantasında yemek yerken değerli araştırmacı Marianne Yerasimus ile karşılaştım.

Çalışmalarına devam ettiğini ve Evliya Çelebi ile ilgili bir eser hazırlığı içinde olduğunu söyledi. Çok iyi bir çalışma çıkacağından eminim, Allah kolaylıklar versin. Bu görüşme sonucu, bu hafta, her ay vermeyi planladığım mutfakla ilgili tarihi kaynaklar bölümünde 17. yy'da yaşayan Evliya Çelebi'den söz etmek istiyorum.

Yıllarca aşçıların "piri"ni merak ettim. Bildiğiniz gibi Anadolu geleneğinde her meslek erbabının bir piri vardır. Terzilerin piri İdris Peygamber, balıkçıların piri Yunus Peygamber vb... Yerli ve yabancı folklorcu, sosyolog vb.

bilim adamı dostlarıma sordum, bulamadım. Anadolu'da araştırmalarımı başlayınca sır çözüldü. Pirimiz Adem Peygamber'di. YKY arasında çıkan Evliya Çelebi tercümelerinde de bu konuda bilgi bulunmakta... Çelebi, kitaplarımda ve geçen yazılarımdan birinde de yazdığım gibi, aşçıların "pir"inin Adem Peygamber olduğunu ve ilk defa buğdaydan "baba çorbası"nı pişirdiğini ve buğdaydan ekmek yaptığını yazıyordu. Tabii ki yemekle ilgili inanılmaz bir zenginlik de seyahatnamelerde yer alıyordu.

1988 yılında İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi'nde Holly Chase'in bize gönderdiği bildirinin adını okuduğumda hayret etmiştim. Bildirinin adı "Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi Türk Sofrasına Bir Kılavuz" idi. Chase, Evliya Çelebi'nin yemeklere olan ilgisini, bugüne kadar tüm boyutlarıyla ele alan bir çalışma yapılmadığından söz ediyordu. Evliya Çelebi'nin 1611 yılında, 10 Muharrem'de, bir Aşure Günü doğduğunu, babasının Sultan I. Ahmed'in 'Kuyumcular Loncası'nın başı olduğunu, Kur'an, kaligrafi, gramer, müzik eğitimi aldığını da anlatıyordu. Chase ayrıca Çelebi'nin annesinin Kafkaslar'dan geldiğini, müreffeh bir evde yetiştiğini, İstanbul'un sokak yiyeceklerinin bu cebi dolu çocuğa bol fırsatlar sunduğunu, sesinin güzelliği nedeniyle alındığı Topkapı Sarayı'nda kiler veya mahzende işe başladığını anlatarak, Çelebi'nin bu nedenle iyi bir lezzetçi olduğunu belirtiyordu.

Gittiği her yerin yemeklerini de zevkle anlatan Evliya Çelebi, Chase'nin söylediğine göre kitabında başka şeyleri anlatmazsa kitabının bir "menü kitabı" olma tehlikesine düşeceğini kendisi belirtmekteydi. Ayrıca IV. Murad zamanının lonca teşkilatının, meslek gruplarının örgütlenişi, resmi törenlere katılmaları Evliya'nın ilginç anlatımlarına malzeme olmuştu.

Yirmi bir yaşında rüyasında Hz. Muhammed'i gördü. Heyecanla, "Şefa'at Ya Resul Allah" yerine "Seyahat Ya Resul Allah" demesi üzerine kendisine seyahat bahşedildi. Uyandığında hayatını yolculukla geçirmeye niyet etti ve kırk bir yıl durmadan gezdi ve gördüklerini kaydetti.

Seyahatname tarihçiler, coğrafyacılar, etnologlar, dilbilimciler vb. bilim dallarına mensup kişilere çok zengin bir kaynak olma niteliğindedir. Mutfak için ise engin bir okyanus gibidir. Mutfakla ilgilenen her kişinin okuması gereken çok değerli bir eserdir. Her gördüğü şeyi esprili ve tarafsız olarak anlatan Evliya, Galata şehrinin yiyecek ve içeceklerinin övülmesi bölümünde şaraplardan şöyle söz eder: "Yüzlerce meyhane esiri toz toprak içinde yatarlar. Perişan hallerini sorduğumuzda şu beyti okurlar:

'Öyle sermestem ki idrak etmezem dünya nedir,


Men kimem saki olan kimdir mey-i sahba nedir.'

ve ilave eder: Huda gizli sırları bilendir ki bu hakire bir damlası nasip olmamıştır".

Sevgili okuyucularım, bu hafta sizlere, Nazilli'nin Toygar köyünde yapılan ve o köyün en güzel yemek yapan kişisi, torunlarının Ümmüşen Nene dedikleri rahmetli Ümmü Ekiz'den aldığım ağartmayı sunarak ağız tadıyla kalmanızı diliyorum.

\*\*\*

## Ağartma

 1/2 kg çarliston veya kırmızı salçalık biber

1 baş sarımsak

1/2 su bardağı sızma zeytinyağı



1 ay kaşığı kaynamış süt kaymağı

Yeterince koruk suyu veya limon suyu

Yeterince tuz

**Yapılışı:** Biberleri yıka, doğra, haşla. Tabağa al.

Sarımsakları dv. Zeytinyağını çırparak sarımsaklara yedir. Kaymağı, ekşisini, tuzunu ilave et. Biberlerin zerine gezdir. Pilavla beraber sofraya al.

**Not:** Cacık gibi kaşıkla yenir.

**Not:** Közlenmiş patlıcan, kırmızı pancar, ıspanak kökü brlce ile de yapılabilir

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek ve eğitim

*Nevin Halıcı 2010.04.18*

Günümüzde yemeğe ilgi fazla... Hem yazılı ve görsel medyada hem de eğitim alanında yeni yeni çalışmalar görülüyor. Kaliteli yeni lokantalar, var olanlara ekleniyor, yemek eğitimi veren okullar açılıyor. Bu mutfak adına çok güzel bir gelişme...

Bu hafta yemek eğitimi üzerinde durmak istiyorum. Türkiye'de ilk yemek eğitimi veren bir okuldan sz edeceğim. Kız Teknik Yüksek ğretmen Okulu. Bu okul, 1938-39 ğretim yılında üç yıl süreli meslek ğretmen okulu olarak kurulmuş, 1947-48 ğretim yılında kız teknik ğretmen okulu adıyla dört yıla çıkarılmış, 1961-62 yılında kız teknik yüksek ğretmen okulu adını almış, 1982 yılından itibaren mesleki eğitim fakültesi bünyesinde yer alarak kız meslek liseleri için çeşitli dallarda yemek de dahil ğretmen yetiştirmeye devam etmiş.

Bu okul, yemek ğretiminde en eski ve en köklü kurum. Bünyesinde bulunan aile ekonomisi ve beslenme bölümü aile ekonomisi ve beslenme ile beraber yemek öğretimini de yıllardır vermekte. Üstelik mükemmel bir şekilde. Dört yıl yemek eğitimi alan ğrenciler Türk mutfağı yanında uluslararası temel mutfak bilgilerini de eksiksiz alarak ğretmen olmakta ve meslek liselerinde öğretmenlik yapmaktalar.

YK, bu okulu farklı bir bünyeye taşıyarak ğretmen yetiştirmekten uzaklaştırmış. Ne gibi bir eğitim yapılacağı konusunda kimse bilgi veremiyor. Öğretmenlik formasyonu almak için öğrencilerin bir veya iki yıl daha eğitim görmeleri gerekiyormuş.

Yukarıda da söylediğim gibi yemeğe ilgi büyük. İyi bir aşçı, ünlü bir şef olmak birçok genç öğrencinin hayallerini süslüyor. Üniversitelerimizde bu bölümler ihtiyaca cevap vermekten uzak. İstanbul'da bir niversitemizde açılan yemek bölümünün müfredat programını incelemiştim. Haftalık ders saatlerinin yaridan fazlası lisan eğitimine ayrılmıştı. Yemek derslerine verilen zamanın ise iyi bir aşçı yetiştirmeye yetmeyeceği aşıkardı. Sonradan, Bolu niversitesi'nde aynı konuda açılan yemek okulunun programı, biraz daha derli toplu bir müfredata sahipti. Özel yemek okulları ise kısıtlı imkanlarla bir şeyler yapmaya çalışıyorlar.

Bir yemek okulunun ana amacı önce çok iyi bir aşçı yetiştirmek olmalı, müfredat programları özellikle buna göre düzenlenmeli, sonra lisan ve diğer konular yeterince yerleştirilmeli. Her meslek erbabı gibi, mutfaktaki

aşçı önce konusuna hakim olmalı, diğer özellikleri sonradan gelmeli. Ünlü şef Raymond Blanç, işlettiği lokantalarıyla ününü kazandıktan sonra Oxford Üniversitesi'nde master ve doktora programlarını tamamlamıştı. İnsanın kendisini yetiştirmesinin sınırı yok, iş niyet etmekte.

YÖK farklı bünyeye taşıdığı bu okulu, eski şeklinde olduğu gibi, yemek öğretmeni yetiştirmek yanında, bu okulun yemek programını temel alan (orası en eski yemek eğitimi veren kurum, bir "ocak" niteliğinde) ve aşçı yetiştiren okula da dönüştürerek birlikte yürütse ne büyük bir ihtiyaca cevap vermiş olur.

Bu okulda dört yıl okumuş bir kişi olarak kurumu çok iyi tanıyorum ve yemek konusundaki değerini çok iyi biliyorum. Köklü kurumlarımızı harcamak yerine geliştirerek iyileştirmek ve günümüzde çok ihtiyaç duyulan kaliteli aşçı yetiştirmede kullanmak çok yerinde olur, düşüncesindeyim.

Sevgili okuyucularım, sizlere bu hafta, bu okulda öğrendiğim bir tatlı ile veda ediyorum. Ani haber veren bir misafiriniz geleceği zaman yemeğinizin tatlısı beş dakikada hazırdır. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Krem Şokola

 1 litre süt

¼ su bardağı kakao

8 çorba kaşığı şeker

4 yumurta sarısı veya iki bütün

¼ su bardağı pirinç unu yumurta

1/2 paket vanilya

**Yapılışı:** Tencerede şeker, yumurta, kakao, pirinç unu, vanilyayı az sütle ezerek karıştır. Sütü kaynat ve ilâve et. Karıştırarak ağır ateşte 5 dakika pişir. Koyulaşınca kâse veya ayaklı bardaklara boşalt.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Ateş-baz-ı Veli Yemek Ödülleri

---

*Nevin Halıcı 2010.05.02*

Geçenlerde de yazdığım gibi yemeğe ilgi fazla. Yazılı ve görsel medyadaki çeşitli etkinlikler dışında artık yemek ödülleri de verilmeye başlandı. Bunlar mutfak adına çok güzel...

Zamanla mutfak da kültür değerlerimiz arasında hak ettiği yeri bulacak. Tabii ki bir yoğunluk göze çarpmakta ama zamanla iyiler aradan sıyrılarak öne çıkacak ve genç araştırmacılar kaliteli çalışmalar ortaya koyacak.

28 Nisan 2010 tarihinde, Anadolu Halk Mutfağı Derneği'nin, Mis Group sponsorluğunda ve Meyyali Türk Mutfağı'nın ev sahipliğinde gerçekleştirdiği bir yemek ödül törenine katıldık. Yedi kategoride ödüllerin sunulduğu ve her yıl tekrarlanacağı söylenen bu programda genç yaşta ölen Tuğrul Şavkay adına "Tuğrul Şavkay Emek ve Onur Ödülü" de bulunmakta.

On sekiz kişiden oluşan jüri üyelerinin değerlendirdiği adaylar, basın bülteninde yazıldığı şekliyle aşağıdaki isimlerden oluşmaktaydı:

Araştırma/İnceleme/Kitap dalında; Nedim Atilla, Nevin Halıcı ve Sevim Gökyıldız

İşletme dalındaki adaylar; Hüseyin Özer (Sofra), Vedat Başaran (Feriye/Karakol), Musa Dağdeviren (Çiya)

Mutfak Endüstrisi Firması adayları; Tahsin Öztiryaki (Öztiryakiler), İsmet Güral (Güral Porselen) ve Faruk E. Emçioğlu (Paşabahçe)

Sivil toplum kuruluşu adayları; Ahmet Örs (Mutfak Dostları Derneği), Yalçın Manav (Tüm Aşçılar Federasyonu), Zeki Açıkgöz (Türkiye Aşçılar Federasyonu)

Yazılı ve Görsel Medya ödüllerine; Gökmen Sözen (Food in Life Dergisi), Esra Düздаę (Kültür Aşı Programı), Emel Erden (Food & Travel Dergisi) aday olarak gösterildi.

Gıda Üretim şirketi ödüllerinin adayları; Nadir Güllü (Karaköy Güllüoğlu), Gözdem Gürbüz Atik (Kayra şarap) ve Mehmet Reis (Reis Bakliyat) oldu.

Mutfak Hizmet Sektörü adayları; Saadettin Cesur (BTA), Nilhan Aras (Metro Cash & Carry) ve Ertan Keleş (Bel-Tur).

Doğrusu, Ateş-baz-ı Veli adının verildiği bir ödöl programına aday gösterilmekten büyük mutluluk duyduğumu plaketimi alırken de belirttim. Yedi dalda birinciler açıklandı. Nedim Atilla ile benim de aday olduğum "Araştırma/İnceleme/Kitap" dalında sevgili Sevim Gökyıldız birincilik aldı. Kendisini ve diğer dallarda kazananları gönülden kutluyorum.

Bu arada İstanbul'un gerçekten çok güzel bir lokantaya kavuştuğunu da söyleyebilirim. Kalabalıkta inceleyemesem de en kısa zamanda Meyyali'ye tekrar gideceğim. Akşamları fazla yemediğim için, tadına bakamadığım yemeklerini incelemek için. İnşallah yemekleri de dereler akan bahçesi kadar güzeldir.

Programa gelince bazı konulara değinmek istiyorum. Öncelikle Ateş-baz-ı Veli ile ilgili bir tanıtım gerekliydi. İkinci nokta, Tuğrul şavkay Ödülü gerçekten güzel bir düşünce ancak Esen şavkay'ı göremedim. Kendisinin de davet edilmesi ve Tuğrul şavkay Ödülü'nün başlatılması nedeniyle bir plaket takdim edilmesi çok güzel olurdu. şimdi bile geç kalınmış değil, kendisine bir plaket hazırlatılarak takdim edilebilir.

Üçüncü olarak, bazı hassasiyetlere dikkat edilmesi gerekirdi. Üç değerli mutfak devi (aralarında kesinlikle tercih yapamam, alfabetik sırayla anıyorum) Hüseyin Özer, Musa Dağdeviren, Vedat Başaran'ın aynı kategoriye alınmaları son derece yanlıştı. Evet, aynı işi yapıyorlar ama bu durumda ya yaşa, ya işe başlama yılına bakarak her yıl sırayla birisine ödöl verilebilirdi. Veya üçüne birden birincilik ödölü verilebilirdi. Vedat Başaran'a da programda aynı şeyi söyledim. Kendisini bir kez daha kutluyorum.

Sevgili okuyucularım, bu hafta sizlere Konya'dan çok lezzetli bir topalak köftesi sunuyorum. Bu köfte ekmeklerin üzerine dökölerek, sarımsaklı yoğurtla çevrildiğinde "şam tiridi" adını alır. Ağız tadıyla kalın.



## Topalak köftesi

4 kişilik /Pişme süresi: 60 dakika

100 gr parça koyun eti veya 1 su bardağı et suyunda haşlanmış nohut

5 su bardağı su

1 yemek kaşığı sadeyağ

1 yemek kaşığı domates salçası

**Köfte için:**

250 gr koyun kıyması

1 su bardağı düğü (köftelik ince bulgur)

1 küçük baş soğan

1 yumurta akı

Yeterince su

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı karabiber

Yeterince tuz

½ yemek kaşığı sadeyağ

½ yemek kaşığı un

**Yapılışı:** Eti nohut büyüklüğünde doğra, su ile yumuşayıncaya kadar haşla, tuz at. Yağla salçayı kavur, ilave et, bir taşım kaynat.

Köfte malzemelerini elini suya batırarak malzemeler birbirini tutuncaya kadar yoğur, fındık büyüklüğünde köfteler yap, kaynamakta olan salçalı suya at, köfteler yumuşayıncaya kadar pişir. Yağla unu sararıncaya kadar kavur, pişmiş olan yemeğe ilave et. Hafif ateşte iki taşım kaynayınca tabağa al, sofraya çıkar.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek ve Dedem Korkut

---

*Nevin Halıcı 2010.05.16*

"Sabah aydınlığında yerinden kalkan kızlar

Ak otağı koyup kara otağa giren kızlar

Ak çıkarıp kara giyen kızlar

Bağır gibi öğününde yoğurttan ne var

Kara saç altında gömeçten ne var

Kendürükte ekmekten ne var

Üç gündür yoldan geldim doyurun beni

Üç güne varmadan Tanrı sevindirsin sizi" Dede Korkut

Yemek kültürümüze ışık tutan önemli kaynaklardan biri de Dede Korkut Hikâyeleri'dir. Kaynaklarda, Dede Korkut'un yetkili bir devlet adamı olduğu, bilgin, keramet ehli, toplumun bütün sorunlarını çözümleyen bir kişi

olduğu belirtilmektedir. 14. yüzyılın sonunda yazıya geçirilen ve on iki destanımsı hikâyeden oluşan Dede Korkut Hikâyeleri Oğuz Türklerinin yaşayışı, davranışı, değer yargıları, yaşam görüşü üzerine geniş bilgiler veren bir kaynaktır. Bu eserin adı "Kitab-ı Dedem Korkut Ala Lisan-ı Taife-i Oğuzan'dır ve aslı Dresden Kral Kütüphanesi'nde bulunmaktadır. Von Diez, 1815'te "Tepegöz" hikâyesini Almancaya çevirerek yazmanın bilim dünyasında tanınmasını sağlamış, sonradan diğer bilim adamları yazmanın bütününe ortaya koyacak çalışmalar yapmıştır.

Hikâyelerde yemekle ilgili bölümlerde kadınların önemli rol taşıdığı görülmektedir. Giriş bölümünde kadınlar dörde ayrılmaktadır:

"Bunlardan biri solduran soydur.

Birisi dolduran toydur.

Birisi evin dayağıdır.

Birisi de denildiğinden de bayağıdır".

Bunlardan solduran soy nankör, bencil kadını anlatır. Dolduran toy tembel, dedikodu yapan kadındır. Denildiğinden bayağı kadın yemek yapmayan ve konuğa yemek ikram etmeyen kadındır. Evin dayağı yani dayanağı olan kadın, kocasını her şekilde temsil edebilen, konuk ağırlayan ona yemek çıkaran, gerektiği şekilde ağırlayan kadındır.

Hikâyelerde sofraya düzeni ve konuk ağırlama ile ilgili kurallar da çoktur; bir şölen yemeği özetle şöyle anlatılır: "Yılda hanlar bir kere Oğuz beylerine şölen verirler. Attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kestirirler. Bir yere ak otağ, bir yere kızıl otağ, bir yere kara otağ kurdururlar. Oğlu olanı ak otağa, kızı olanı kızıl otağa oturturlar. Oğlu kızı olmayanı kara otağa oturturlar. Altlarına kara keçe döşerler ve kara koyun yahnisinden sunarlar." Görüldüğü gibi ziyafet verme, bu ziyafette kimlerin nereye oturacağı ve ne yiyeceği dahi belirtilmektedir.

Çocuk sahibi olmak Oğuzlarda çok önemlidir. Dirse han çocuk sahibi olamamaktadır, bunun için çareler arar. Hanımı ona şu tavsiyelerde bulunur ve sonunda çocuğa kavuşur.

"Attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kestir.

İç ve dış Oğuz beylerini başına topla.

Aç görsen doyur, yalınca görsen donat.

Borçluyu borcundan kurtar.

Tepe gibi et yığ, göl gibi kırmızı sağdır.

Büyük toy eyle.

Dilek dile (Ancak bunların yapılması ve bir ağzı dualının alkışı ile Tanrı'nın yetmen bir oğul vereceğine inanılır.)"

Tepe gibi yığılan etler, yahni, şişlik, dovga (Anadolu'da toyga çorbası diye adlandırılan dövmeli yoğurt çorbası) gibi yemekler; ekmek ve bazlama olarak anılan ekmekler; kaymak, yoğurt, peynir gibi katıklar; süt, ayran, kırmızı, şarap gibi içkiler Dede Korkut Hikâyeleri'nin yiyecek içecekleridir. Bu yiyecekler Anadolu'da ve günümüzde yaşamaktadır.

Bu hafta, av yemeklerimizden birini Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri kitabımdan sunuyorum. Ağız tadı ile kalın, sevgili okuyucularım.

\*\*\*

## Tavşan yahnisi

 Daha çok ava giden kişilerin evinde pişen bir yemektir.

4 kişilik

Pişme süresi: 1 saat

½ kg tavşan eti (dört parça)

2 yemek kaşığı sadeyağ

3 baş soğan (halka doğranmış)

8 diş sarımsak (kabukları alınmış)

1 yemek kaşığı salça

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı kekik

Yeterince tuz

1 su bardağı et suyu veya su

1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

Üzerine:

2 yemek kaşığı maydanoz (kıyılmış )

**Yapılışı:** Avlanmış tavşanı kar içinde akşamdan sabaha kadar beklet (kar yoksa suda beklet), yıka, süzdür. Tencereye yağla tavşan etlerini koy, etler bıraktığı suyu çekinceye kadar kavur. Soğanı, sarımsakları ilave et, soğanlar sararıncaya kadar kavur; salçayı koy, çevir. Baharatları, tuzu, et suyunu, sirkeyi koy, kapak ört; kaynamaya başlayınca hafif ateşe al, etler yumuşayıncaya kadar pişir. Tabağa düzenle, maydanoz serp, sıcak olarak sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek ve bavulsuz yolculuk

Nevin Halıcı 2010.06.13

"Dokuz göğün de kendisine toprak kesildiği Tanrı'nın tertemiz zatına and olsun ki ölüm vuslat şekeriyle helva pişiren helvacıya benzer." Mevlana Divan-ı Kebir 1. s: 309-b: 2858.

Yüce Mevlânâ'nın bu beyti, Allah'ın bizlere bahşettiği her şey gibi, ölümün de ne kadar güzel olabileceğini anlatıyor. Çoğumuz ölümden korkarız, oysa ölüm bavulsuz yolculuğa çıkmaktır; zahmetsiz, yük taşımadan, uçarcasına. Tabii ki böyle bir ölümü tadabilmek için başta kul hakkı yememek kaydıyla yapacağımız bazı şeyler var. Şahsen, çok kişinin böyle bir ölümle karşılaşacağına inanıyorum çünkü Allah aciz kullarını tanır ve iyi niyetli olanlarını, küçük günahları olsa da affeder. Bizler, bu fani dünyada şu insan kötü, şu insan iyi gibi sınıflandırmalarla birbirimizi değerlendirmek yanlışına düşüyoruz. Oysa biliyoruz ki kimsenin kimseden yardım alamayacağı mahşer gününde hepimizi tek tek değerlendirecek kişi "O"dur. Allah herkese vakti geldiği zaman hayırlı ölümler nasip etsin.

'Ölümlle ilgili yazı da nereden çıktı?' diyebilirsiniz. 24 Mayıs günü ablamı bavulsuz yolculuğuna uğurladık. Bir insan öldüğü zaman onunla birlikte çok özel bir dünya da gidiyor. Arkada kalan ve onun bu dünyasının çeşitli safhalarına şahit olan yakınları tabii ki bu olaya biraz zor dayanıyor. Ancak insan, 'Allah yakınları ölenlere sabırlar versin.' demekten başka çare bulamıyor.


Bir de öldükten sonra "Bir garip öldü diyeler/Üç günden sonra duyarlar/Soğuk su ile yuyalar/Şöyle garip bencileyin" veya "Uyur idik uyardılar/Diriye saydılar bizi/Koyun olduk söz anladık/Sürüye saydılar bizi" veya "Gah çıkarım gökyüzüne seyreylerim âlemi/Gah inerim yeryüzüne seyreyler âlem beni" veya "Nasıl büyür çizdiği daireler/Bir görseniz pergellerin sular da" diyerek "bu kubbede hoş bir seda" bırakanlar da var. Allah kendisine ulaşan bütün kullarını affetsin ve iyi kullarından kabul etsin.

Türk geleneğinde ve Anadolu'da ölümle ilgili ne gibi uygulamalar var, kısaca bakalım. Türklerin Şamanizm'den gelen en eski âdetlerinden biri ölü aşıdır. Türklerin ilk yazılı kaynaklarından biri olan Orkun Abideleri'nde Bilge Kağan'ın ölen kardeşi için ölü yemeği verdiği yazılıdır. Anadolu'da ilk gün mezar başında şeker, helva ekmek dağıtma âdeti vardır. Anadolu'da, ölüm olayı gerçekleştiğinde akraba ve komşular paylaşarak sırasıyla vefat eden kişinin evine yemek gönderirler. Bu yemekte de uyulması gereken bazı zarif kurallar bulunur. Mesela, yemeği götüren kişi de ev sahipleriyle sofraya oturur ve birlikte yer. Bazı yerlerde tatlı tuzlu beraber giderse de bazı yerlerde ölü yemeğinde tatlı yer almaz. Yakın zamanda bir araştırma için gittiğim Kilis'te ölü evine her türlü yemeğin gönderilebileceğini ama zeytinyağlı yemeklerin gönderilemeyeceğini söylediler. Kütahya ve Uşak'ta ise "Erene Gitme" denilen bu yemekte tatlı yer almaz. Günümüzde ölü yemekleri olarak ev yemekleri daha çok gönderilse de pide, kebab vb. kolaylık açısından gönderilebilmekte.

Sevgili okuyucularım, ablamın vefatı nedeniyle başsağlığı dileyen bütün gönül dostlarıma teşekkürlerimi sunarken hepimize sağlıklı ve acısız günler diliyorum. Bu hafta başsağlığı ziyaretlerine de götürülebilecek bir kurabiye tarifi veriyorum. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Baharatlı kurabiye

 500 gr. un

1 su bardağı süt veya su

1/2 su bardağı zeytinyağı

3 yumurta

1 su bardağı şeker

Ceviz büyüklüğünde yaş maya veya (2 tatlı kaşığı kuru maya)

1 tatlı kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı mahlep

1 tatlı kaşığı karanfil

1 tatlı kaşığı meyana

**Yapılışı:** Unu ele, ortasını aç, ılık sütle mayayı koy, 1 tatlı kaşığı şekerle ez, unu üzerine topla. Unda çatlamalar görülünce ortasını aç. Erimiş sade yağı, zeytinyağı, süt veya su, 2 yumurta, şeker dövülmüş bütün baharatları koy. Kulak memesinden sert bir hamur yoğur. Bezeler tutup parmak kalınlığında çubuklar yap, dolandırarak sar. 1 yumurta sarısını 1 tatlı kaşığı su ile sulandır, üzerine sür. Fırında pişir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Şırnak, serbidev, kadgı difse, şuravga sirga

*Nevin Halıcı 2010.06.27*

Geçen haftayı Şırnak'ta geçirdim. Şırnak'a gideceğimi duyan herkesin gözleri bir karış açılıyordu; ama anlatıldığı gibi değildi, son derece sakindi.

Konya, Akhisar veya Erdemli'den hiç farkı yoktu. Hanımlar beyler, akşam parklarda veya lokantalarda gayet rahat ve güzel bir şekilde istedikleri gibi geziyor, oturuyorlardı. Yerli halk olayların batıya abartılarak verildiğinden şikâyet ediyordu.

Şırnak küçücük bir yerleşim yeri iken şehir yapılmış. 40 derecenin üzerine çıkan sıcaklarda tamamladığımız araştırma turumuzun son durağıydı ve serin yayla havasıyla nefes almamızı sağladı.

Son derece samimi içten ve misafirsever bir halkla tanıştım. Şırnaklılar hiç tanımadıkları insanları bile ailelerinden biri gibi görüyor, koruyor ve gönüllerini olanca güzelliğiyle size açıyorlar. İnanılmaz bir hal. Bir de buradan oraya giden gencecik öğretmenler, doktorlar ve diğer görevliler... 'Biz gitmesek kim gidecek?' diyen harika insanlar. Hepsi birbiriyle kaynaşmış, dostluk kurmuş yaşamaktalar. Şırnak'ta iyi olmayan tek şey, oteller. Şehrin en iyi oteli(!) denilen bir otelde üç gece geçirmek feciydi, ancak gündüzlerin güzelliği dayanmamızı sağladı. Yeni bir otel yapıldığından bahsettiler, seneye bitecekmiş.

Yemeklere gelince inanılmaz güzellikte... Etler günlük kesildiği için evlerde de lokantalarda da ızgaralar ve her türlü yemek nefis. Şırnak mutfağı, Güneydoğu'dan çok Hakkari, Van mutfaklarını andırıyor. Köfteler çok fazla değil; yoğurt, et dövme ağırlıklı kendine özgü yemekleri de olan bir mutfak. Serbidev gibi bazı yemekler diğer güneydoğu şehirlerinde aynı olduğu halde, Şırnak'ta susamla süsleniyor. Susam üretimi fazla olmalı sanıyorum, tahin de çok sevilen bir yiyecek olarak karşımıza çıkıyor.

Sizlere bahsedeceğim üç yemekten ilki serbidev. İnanılmaz bir lezzet. Yarmayı lapa şeklinde haşlıyorlar, bir tabağa alıyorlar, ortasını açıyorlar, içine ezilmiş keşk (kurut) dolduruyorlar, üzerine susam atıyorlar, kızdırılmış tereyağı gezdiriyorlar. En son da kurutulmuş tehnavik(yarpuz) serpiyorlar.

Serbidevi yemenin ayrı bir usul erkânı var ki, bize genç gazeteci Ercan Kalay anlattı. Kaşıkla yarma lapasını kenarından alıp ağzınıza götüreceksiniz ki ortadaki ayran yemeğin sonuna kadar lapaya yetsin. Siz şimdi lapa




falan deyince yüzünüzü buruşturabilirsiniz sevgili okuyucularım; ama çevrenizde bir Şırnaklı veya Güneydoğulu varsa isteyin de tadı görün.

İkinci yemeğimiz kavgı difse bir tatlı. Açılan hamurun içine ceviz koyup kapatılıyor. Sulandırılmış pekmez içinde yüzeye çıkacak kadar kaynatılıyor. Pekmeziyle birlikte kâseye boşaltılıyor. Yine Ercan'ın anlatımına göre ilk lokmadan sonra içine batırılarak yeniyor, kaşıkla da içilebilirmiş.

Üçüncü yemeğimizin tarifesini aşağıda vereceğim. Burada bir de Şırnak'ın güzelliklerinden olan Yayla Et Lokantası'ndan söz etmek istiyorum. Genç şef Hüseyin usta ve Selim ustanın diğer ortaklarıyla açtıkları bu tertemiz, bahçeli lokanta yemek kalitesi açısından inanılmaz mükemmellikte. Her gün orada idim. Son akşam Hüseyin ustanın yeğeni olan Nesim Bilir ustanın yaptığı pide çeşitlerinin nefasetine misafirlerimle hayran kaldık.Zaten Hüseyin ustanın ablası bize yukarıda anlattığım yemekleri uyguladı. Ailece hepsi aşçılar anlaşılan.

Şırnak'ın yukarıda adı geçen geçmeyen tanıştığım bütün güzel insanları, değerli Meryem Aksın, Şengül, Gökhan ve beni bu güzelliklerle tanıştıran Selahattin Yürenç hepinize sevgiler, selamlar, dualar. Okuyucularıma da aynı dilekler. Ağız tadıyla kalın efendim.

### Şuravga sirga (Sulu Sirik)

 1 su bardağı sirik (otlu peynir)

1 su bardağı su

Berberinde

Tandır ekmeği

Çay

**Yapılışı:** Suyu kaynat. İçine peynirleri at. Bir taşım kaynayınca tabağa boşalt. Kahvaltıda ekmek batırarak ye.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek, bebek ve terör

*Nevin Halıcı 2010.07.04*

Geçen haftalarda on bir gencimizin şehit olduğu günlerde, Hatice Azra Başhan isimli bir bebek, Batman ilimizde dünyaya geldi. İkisi de öğretmen olan anne ve babasının ilk bebeği olarak...

Güneydoğu çalışmamı yaparken, annesinin karnında tanıştığım bu bebek, Batman'dan ayrılmamdan birkaç gün sonra doğdu. Annesi, babası, babaannesi, halası nasıl bir özenle bu bebeği bekliyor ve hazırlık yapıyorlardı. Doğumda annenin içinin yarasını beresini alsın diye verilen pekmezli yumurta "heko dims" için pekmezleri ayırıyor, bebeğe verilen ilk yiyecek düşünüyor, "hayırlı olsun" demek için, gelecek komşulara ikram edilecek kurabiye ve çörekler hazırlanıyordu. Annesi, bebekten yapılmış tüller içindeki "Hoş geldin bebek Haziran 2010" yazılı magneti gelen dostlarına armağan ediyordu. Ki şimdi o magnetlerden biri buzdolabımın kapağında bana Azra bebekten merhabalar sunuyor. Allah ona ve yeni gelen bütün bebeklere mutlu bir gelecek nasip etsin.

Anadolu'nun bütün insanları doğudan batıya bebeklerini Azra'nın karşılandığı gibi karşılıyor, en iyi şekilde besleyip, gözlerinden koruyarak büyütüyorlar. Bebeklerine dişi çıktığı zaman diş hediği yapıyorlar, büyüyüp askere gittikleri zaman akrabaları ayrı ayrı davet ediyorlar, para ve hediyeler veriyorlar, sağ salim dönmesi için dualarla uğurluyorlar. Güneydoğu'da bir de askere giden çocuğa, kısmeti çeksin diye külünçe ya da kılör denilen çöreği bir ucundan ısırtıp duvara asıyorlar, dönüşte bu çöreği ıslatıp bir ucundan askere yediyorlar ve kalanını kimi yerde akrabalara yediyorlar; kimi yerde kurda kuşa duvarın üzerine bırakıyorlar. Bazı yerlerde asker delikanlının annesi veya ablası elini tepsi dolu una batırıyor ve yine kısmeti çeksin diye askerin göğsüne yapııştırıyor. Bir de sadece Urfa'da asker delikanlının gönderdiği mektuplar biriktiriliyor ve dönüşte o mektupların üzerinde yağa yumurta kırılarak askere yediriliyor. Buradaki incelik askerin ailesini ihmal etmemesi ve sık sık mektup yazması, az yazarsa yumurta pişmez, çiğ yumurta yemek zorunda kalır. Askerden dönünce düğün dernek, derken onların da Azra gibi bir bebekleri bu dünyaya geliyor. Bu normal düzen...


Ne söylemek istediğimi tabii ki anladınız. Ne yazık ki terör denilen felaket bu düzenin böyle devamını engelliyor. Anneler babalar özenle büyüttükleri çocuklarını kaybedebiliyor. Üzücü nokta terörün sona erememesi... Güneydoğu'da gezerken gördüğüm bu çocuklarımız tüy gibi henüz yirmi yaş civarındalar. Dileyelim ki en kısa zamanda her şey düzelsin. Azra'lar, Orhan'lar savaşı ve terörsüz bir dünyaya göz açsınlar.

Orada görüştüğüm çok kişi de artık bu savaşın bitmesini dile getiriyordu. İşsizliğin önlenmesi de diğer bir dilekleri idi. İşsizliğin de bu olayları devam ettirdiğini söylüyorlardı. Dileyelim ki kılörler duvarda kalsın ve bütün askerler yuvalarına dönüp kılör ya da külünçelerini ıslatarak yesin, analar gözyaşı dökmesin.

Hepimiz terörün bitmesi için dua edelim. Bir asker şöyle söylüyordu: "Bize bir şey olduğu zaman iki veya üç gün haber oluyor, ondan sonra her şey unutuluyor, yeni şehitler gelene kadar." Haberleri dinlemeye korkar hale geldik.

Sevgili okuyucularım, Siirt'te yapılan bir "kılör" tarifesi veriyorum. Urfa'nın külünçesi tatlı, baharatlı bir kurabiye. Kılör ise mayalı ekmek hamurunun tandırda pişirilip dört-beş saat yine tandırda bekletilerek gevrekleştirilmesi sonucu elde ediliyor. Ağız tadıyla kalın.

### Kılör (Nane Kılör)

 6 su bardağı un (ikinci kalite)

1 tatlı kaşığı kuru maya veya ceviz büyüklüğünde yaş maya

¼ çay kaşığı toz şeker

2 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı ılık su

**Yapılışı:** Unu bir kaba ele, ortasını aç, mayayı, şekerini koy, unun kenarlarına tuzu serp, suyu ilave ederek sertçe bir hamur yoğur, kapak ört, mayalandır. Altı parçaya böl, elle şekil ver, ortasını parmağınla aç. Elini suya batır tandır sıcaksa hamurun iki tarafını, değilse yüzünü ıslat, çörekotu serp pişir. Pişince fırında 3-4 saat gevrekleşmesi için beklet. Fırında pişecekse yağlanmış tepsiye ekmekleri yerleştir, fırına ver.

# Yaz mevsimi salataları

Nevin Halıcı 2010.07.11

Yirmi gün devam eden Güneydoğu turunda kırk derecenin üstüne çıkan sıcaklar yaşadık. Böylesi bir sıcakta ne yenir, ne içilir?

Ucundan kıyısından nefis ızgaraların ve bölge yemeklerinin tadına bakmış olsak da şüphesiz salata ve karpuzaya dayandık. Ve bölgede soğuk çorbalara yaz mevsiminde neden yer verildiğini anladık.

Türkiye bir sebze, meyve ve güneş cennetidir. Ayşe Baysal hocamın söylediği gibi, sağlık sorunu yoksa, normal sağlığını sürdüren kişiler için multivitamin denilen vitamin takviyelerine ihtiyaç yoktur. Sebze ve meyveler çorbalardan tatlılara Türk mutfağının her bölümünde geniş şekilde yer alırlar. Zaman zaman sıcaklarda sadece domates, peynir, ekmek veya benim vazgeçemediğim gibi karpuz, peynir, ekmek mükemmel bir öğün oluşturur.

Genellikle et ve börek ağırlıklı beslenen atalarımız, Anadolu'yu mesken tutup yerleşik hayata geçtikten sonra et yemeklerine sebzeleri de lezzet unsuru olarak katmışlardır. Karnıyarığından imam bayıldına, lahana kapamasından sebzeli boranilere, sebze söğümlerinden inanılmaz bir lezzet şöleni olan kabak, patlıcan, biber kızartmalarına kadar ne güzel yemekler meydana getirmişlerdir. Yaz kızartması olan kabak, patlıcan, biber kızartmasını bir düşünün. Kızardığı sebze ve meyvelerin lezzetini almış olan kızartma yağının birazıyla kıpkırmızı mevsim domateslerini sirke ve bir tutam şekerle pişirip, yeneceği an sarımsaklı yoğurtla kaplanmış sebzelerin üzerine gezdirdiğinizde nasıl bir tada ulaşıldığını çok iyi bilirsiniz. Ya da kılçıkları alınmış zeytinyağlı taze fasulyenin, sıcak yaz günlerinde, nasıl dinlendirici, hafif bir yemek olduğunu da... Mutfağımız her yönüyle muhteşemdir, çok şükür...

Salata türleri de yaz ve kış mevsiminde, yemeklerimizin tamamlayıcısıdır. Tadı ve görünümü ile iştah açan, kimsenin hayır diyemeyeceği yiyeceklerdir. Marul, çoban salataları gibi bazı salatalar hafif olsa da, fasulye veya patates piyazı gibi bazıları doyurucu özellikleriyle, ana yemek zenginliğindedir. Bir bulgur salatası diye adlandırabileceğimiz kısır son derece doyurucudur. Yine güney bölgemizde çok tüketilen batırık veya batırma yer fıstığı, ceviz veya tahinle de yapılırsa sulusu veya köftesiyle yine ana yemek yerine geçebilir. Bir çoban salatası bile sıcak yaz günlerinde ekmekle aynı özelliği taşır, bir öğün oluşturur.

Günümüzde, lokantalarda peynirle, haşlanmış tavuk etiyle, sosisle, salamla yapılan ve yine ana yemek yerine geçebilecek protein değeri de taşıyan çeşitli salatalar bulunmakta. Doğrusu, yaz sıcaklarında, ağır yemekten önce böyle hafif bir salata ile öğleni geçirip, yemeğimizi akşam serinliğine bırakabiliriz.

Salata ve piyazlar dışında cacık da serinletici ve iç açıcı bir yiyecektir. En fazla yapılan salatalık cacığı da olsa sarımsaklı yoğurt içine mevsimine göre marul, semizotu ve yakışabilecek her türlü sebzelerin konulmasıyla nefis bir cacık elde edilebilir. Ne ile yaparsanız yapın üzerine biraz yaş yoksa kuru nane koyabilirsiniz. Birazcık zeytinyağı gezdirebilirsiniz. Kırmızıbiber de hiç hayır diyemem. Yakıştırdığınız her şeyde özgürsünüz.

Bu hafta sizlere, yörenizde ve evinizde bulunan bütün yeşillikler ve domatesle yapılmış bir salata veriyorum. Bu salataya tahinle turunç suyu yoksa limon suyunu çırparak ilave edip farklı bir tada ulaşabilirsiniz. Ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucularım.

Yaz salatası

 4 kişilik

8 yaprak marul (istenilen çeşit) iri parçalara bölünmüş, 1 su bardağı doğal semizotu (iri parçalara bölünmüş), 4 yeşil soğan (doğranmış), 4 küçük domates (iki parçaya bölünmüş), Nane yaprakları, Maydanoz yaprakları, Tere veya roka (iri parçalara bölünmüş), Yeterince tuz, ¼ su bardağı sızma zeytinyağı, ¼ su bardağı limon suyu, sirke veya nar ekşisi

**Yapılışı:** Sebzeleri büyük bir kâseye doldur. Üzerine tuz at, yağını, ekşisini koy, sebzeleri kırmadan karıştır. Salata tabağına yerleştir. Sofraya çıkar.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Soğuk çorbalar

*Nevin Halıcı 2010.07.18*

Yaz mevsimine yakışacak yiyeceklerden biri, mutfağımızda az da olsa soğuk çorbalar. Bir Orta Anadolu insanı olarak soğuk çorba ile ilk defa 1986 yılında tanıştım.

İlk uluslararası yemek kongresinde, katılımcılardan, ülkelerinin bir yemeğini sunmalarını istemiştik. Herkes buna uygun bir yemek hazırlamıştı. İspanya'nın ünlü yemek yazarlarından Lourdes March "gespaço" yapacağını bildirmişti. Pera Palas Otel'i'nin mutfağında katılımcılara yardımcı olmak amacıyla bulunuyordum. Herkes yemeğini teslim ettiğinde, sunum saatinden önce yemeğini ısıtıp hazırlamak için süre istiyordu. Lourdes, çorbasını bitirdiğinde ise bir sürahiye doldurduğu domatesli çorbasını buzdolabında bekletmemizi istedi. Ne zaman ısıtacağını sorduğumda, soğuk içileceğini, sürahiyle sunmak istediğini söyledi. İlk defa soğuk bir çorba ile karşılaşmıştım. Benim yerimde bir Güneydoğulu vatandaş olsaydı hiç garipsemeyecekti; çünkü İspanya gibi sıcak bir bölge olan Güneydoğu bölgemizde de soğuk çorbalar bulunuyordu. Programdan bir ay sonra Güneydoğu araştırmam için bölgeye gittiğimde, soğuk lebeniye çorbasıyla karşılaşp hayıflanacaktım ama olan olmuştu; bizde de soğuk çorbalar var, diyememiştim. Daha sonra bir program için gittiğim İspanya'da, Lourdes'in evinde yemek yerken durumu anlattım ve güлüştük. O da bana salatalarda tahinli sosu hiç duymadığından bahsetti ve kitabına Adana'nın tahinli turp salatasını almak istediğinden bahsetti ve çıkan kitabında salatanın tarifesi yer aldı.

Güneydoğu bölgemizde her ilde yapılan lebeniye çorbası et suyu, dövme, nohut, süzme yoğurt, yarpuzla hazırlanır. Yüzüne sadeyağla nane yakılır. Bu, sıcak çorbadır. Aynı çorba yarpuzsuz, isteğe göre nohutsuz da hazırlanabilir, soğutulur ve tüm bölgede içilir. Bu soğuk çorba, et suyu yerine su ile de hazırlanabilir.


Bölgede yalnız Mardin'de, Süryani vatandaşlarımız tarafından pekmezli lebeniye çorbası yapılır. Dövme ve yoğurtla yukarıda anlattığım şekilde yarpuzsuz ve nohutsuz pişirilen lebeniye çorbası kaselere konularak dondurulur. Üzerine pekmez gezdirilerek sunulur. 1986'da Eliza Donat'ın anlattığına göre Paskalya Bayramı'nda tatlı olarak yenir. Hz. Meryem'in saflığını temsil eden lebeniye, bayram tatlısı olarak hem bayram yemeğinde yer alır hem de gelen misafirlere ikram edilir. Yine Eliza'nın anlattığına göre lebeniye sevinç anlamına geldiği için de bayram sofrasında yer alır. Bir ay önce gittiğim Mardin'de, araştırma yaptığım diğer Süryani kişiler ne yazık ki Eliza'yı kaybettiğimizi söylediler, çok üzıldüm. Çok değerli bir insandı.

Burada bir de, annemin bir soğuk çorbası var ki, çorbalarda mı tiritlerde mi, salata ya da cacıklarda mı yer almalı bilemiyorum. Sıcak yaz günlerinde annem akşam yemeği olarak "tirite" dediği bu özel çorbayı kendisi için hazırlardı; çünkü herkes "tirite" değil, yemek yemek isterdi. Baş soğanı çok ince kıyacaksınız, salatılığı ve domatesin çekirdeksiz bölümlerini küçük doğrayacaksınız. Tandır ekmeklerini de kuşbaşı doğrayıp ilave

edeceksiniz, üzerine varsa koyun yoğurdu, yoksa inek yoğurdundan ayran yapıp dökeceksiniz. Parça buz atıp, pul biber serpip, afiyetle yiyeceksiniz. Sofrada herkes yemeği bırakıp annemin "tirite"sine uzanırdı. O, zaten başına geleceği bildiği için fazlaca yapardı.

Sevgili okuyucularım, sizlere Güneydoğu'nun mehir de denilen soğuk lebeniye çorbasını sunarak ağız tadıyla kalmanızı diliyorum.

### Soğuk lebeniye çorbası

 5 su bardağı su

½ su bardağı dövme

1 su bardağı süzme yoğurt

yeterince tuz

### YAPILIŞI

Dövmeyi sekiz saat öncesinden ılık su ile ıslatın. Sabah yumuşayınca kadar kaynatın. Yoğurdu ilave edin, koyulaşınca tuz atıp karıştır, ateşten alın. Soğuyunca kâselere doldurun, sofraya çıkarın.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Çimento denizinden Akdeniz'e

Nevin Halıcı 2010.07.25

İstanbul'da uzun süren inşaat, tamirat, boya ve badana işlerinden sonra yirmi gün gecikmeli olarak Erdemli'ye ve Akdeniz balıklarına merhaba diyebildik.

Bu yaştan sonra meslek değiştirip inşaatçı olmadım ama masal gibi gelişen olaylar bu gecikmeye sebep oldu... Nasıl mı? Kardeşimle yengemin, nisan ayında evimde misafirken başlarına gelenleri onların anlatımıyla dinleyin. Bir sabah uyanıp balkona çıkmışken, zarif bir ses tonuyla! yanınızda inşa edilen rezidansın duvardan "Hu komşu" diyerek size misafirlğe geldiğini ve salonunuzu bir çimento denizi haline getirdiğini görüyorsunuz. Balkondan içeri eşinizin yanına gitmek istediğinizde, çimento denizini aşarken, çimentodan çizmeler! ediniyorsunuz. Evdeki bütün eşyalar da çimentodan nasibini alıyor. Sonunda bir yığın iş güç ortaya çıkıyor. Bizim bina eski mütevazı bir apartman. Sorumluların "Rezidans halimizde size tenezzül edip, merhaba dedik, onur verdik. Allah'tan başka ne istiyorsunuz!" rahatlığında olmaları sonucu, işin başa düştüğünü anlayıp sonu hastaneye kadar uzanan bir yığın inşaat işlerine girişmek zorunda kaldık. Şükür, Filiz ve Hakan Onat firması sayesinde dört günde hepsi bitti. Bir rezidansla komşu olmanın mutluluğunu! sahiplenerek, geç de olsa Akdeniz'e kavuştuk.

Erdemli'ye kavuşmak her yıl olduğu gibi mutluluk. Pırıl pırıl güneşiyle, masmavi deniziyle, taze balıklarıyla, töymekanlarıyla, yayla domatesleri ve salatalıklarıyla ve Rusya'nın bile vazgeçemediği rayihalı limonlarıyla buluştuk ve her şeyi geride bıraktık. Burada dünya çok güzel sevgili okuyucularım, "rezidanslara" komşu değiliz ama her şey Anadolu sevgisiyle, saygısıyla ve hak bilirlği ile dolu...

Gelir gelmez geçen haftaki yazımı okuyan okuyucularım bizde de var diyerek, malzemelerini de çantalarına doldurup, iki soğuk çorba tarifiyle geldiler. İkisini de uyguladık, çok güzeldi. İlki mercimeği haşlıyorsunuz, içine erişte atıyorsunuz, lapa halinde pişiyor. Üzerine süzme yoğurttan ezdiğiniz ayranı döküp, karıştırıyor, yüzüne kızdırılmış yağ, nane ve kırmızıbiber atıp gezdiriyorsunuz. Ayrıca yağda pembeleştirilmiş erişte hamuru serpiyorsunuz.

İkinci çorbamız, yarma ve çekilmiş nohut (taş değirmenlerde çekiliyormuş) haşlanıyor. Yine lapa haline gelene kadar pişiriliyor. İçine pezik (pazı) doğranıyor, o da pişince üzerine ayran dökülüyor. Yüzüne yağ, nane, kırmızıbiber yakılıp, gezdiriliyor.

Erdemli dediniz mi töymekanla başlar, töymekanla bitiririm ama bu yıl ayağımızın tozuyla nefis bir Akdeniz bitkisi ile tanıştım. Beni havaalanından almak üzere gelen dostlarımdan biri eşine telefon açtı ve "Nevin abla geldi, töymekanları hazırla!" dedi. Hanımı, "Kızılacak da ister mi?" diye sordu. Körün istediği bir göz, Allah verdi iki göz, nasıl istemez!.. Her ne ise ikisi de ertesi gün geldi. Sıradan bir bitki sandığım kızılacak otu nefis çıktı. Karadeniz'in zılbıt ya da ısıpına benzer bir lezzeteydi. Sarımsaklı yoğurtla yenmesi önerilen bu yemeği tadını bozmamak için biraz karabiber serperek yedik, gerçekten güzeldi.

Bu yemeği ıspanak gibi pişiriyorsunuz. Yalnız, önce kızılacakları kaynar tuzlu suya atıyor, öldürmeden süzgece alıp, sonra doğruyorsunuz. Yağda soğanı kavurup, haşlanmış otları, tuzunu, biberini içine atıyorsunuz. Çok hafif ateşte biraz bekletip, sofraya alıyorsunuz. Afiyetle yiyorsunuz.

Sevgili okuyucularım, sizlere anlattığım bu yemekleri "rezidans" sahipleri okurlarsa, vay ne yazık etmişiz böyle böf strogonof, kiewski, risotto, trüff değil de yarma, mercimek, nohut, töymekan, kızılacak vb. ot, çöp yiyen insanlara "merhaba" demişiz, diyebilirler. Vallahi, ben davet etmedim, kendileri "merhaba" demek lütfunda bulundular! Sağ olsunlar, var olsunlar! Dönünce tekrar beklerim!

Bu hafta, Şanlıurfa'nın nar pekmezli bostanasını, kavurmasıyla ünlü Batman Çırağan Lokantası'nın ustasının uyguladığı şekilde, şalgamlı olarak veriyorum. Ağız tadıyla kalın.

## **Bostana**

 3 domates (300 gr.)

1 küçük salatalık (100 gr.)

1 küçük soğan (50 gr.)

2 çorba kaşığı kıyılmış semizotu

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 çorba kaşığı kıyılmış nane

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1/2 su bardağı şalgam suyu (nar ekşisi yerine, yarı yarıya da konulabilir)

## **YAPILIŞI**

Tüm sebzeleri olabildiği kadar ince kıy. Tuz, biber, şalgam suyunu karıştır. Servis tabağına al. Buzdolabında soğut, servise al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Cizre'de Zin'in yemek tüneli

*Nevin Halıcı 2010.08.01*

"Ey gül! Gerçi sen de nazeninsin, Sen nerde, Zin'in yüzünün rengi nerde" Ahmed Xani.\*

Güneydoğu çalışmamla ilgili son yazılarım üzerine Cizre'den bir mesaj aldım. Her hafta, sıra Cizre'ye ne zaman gelecek diye bekliyoruz, diyorlar. Bu hafta Cudi Dağları'nın olanca haşmetiyle yükseldiği, ilçenin ortasında Dicle'nin nazlı nazlı salındığı güzel Cizre'den bahsedelim.

Şırnak'tan bir grup öğretmeninin sayesinde gittiğim Cizre, gerçekten çok güzel bir ilçe. İlçe dediğime bakmayın, eskiden Botan adıyla merkez olduğu söyleniyor. İl yapılıncı Cizre ilçe olarak Şırnak'a bağlanmış.

Burcubelek tepesi Dicle Nehri'ni boydan boya gören çok güzel bir manzaraya sahip. Eskiden orduya aitmiş, şimdi kültür merkezi yapılmış. Ayrıca Dicle Nehri kenarında çay bahçeleri gibi tesisler var. Cizre birçok Güneydoğu ilinden daha güzel. Ne yazık ki Şırnak, Cizre, Hakkâri denildi mi insanlar çekiniyorlar. Dileyelim ki her şey düzelsin, her yere rahat rahat gidilsin.

Cizreliler, Nuh Peygamber'in gemisinin Cudi Dağı'na oturduğunu, Kur'an-ı Kerim'in Hud Sûresi'nin 44'üncü ayetinde bu olayın verildiğini söylüyorlar. Bu nedenle Ağrı Dağı'nın yanlış adres olduğunu da belirtiyorlar.

Şehir merkezlerini ele alan yemek araştırmamda herkes Şırnak yerine Cizre'ye gitmemin doğru olacağını söylüyordu, gidince doğru söylediklerini anladım. Şırnak, Batman gibi bütün Güneydoğululardan kurulu bir il. Cizre ise Cizrelilerin çok bulunduğu bir yerleşim merkezi. Halk, çok kişinin Cizre'yi terk ettiğini söylese de her konuda gerçekten özgün kültüre ulaşılacak bir merkez. Herkes kendi konusunda çok şey bulabilir.

Benim yemek konusunda çok değerli rehberimin tercümanlığı aracılığıyla gördüğüm Cizreli hanımefendi, bilgi verirken bir yandan beyitler okuyor, bir yandan tarifeler veriyor, ricam üzerine kırmayarak düğün ve kına türkülerini söylüyor, inanılmaz bir kültür zenginliğini cömertçe bana sunuyordu. Keşke orada bir hafta kalabilseydim, neler neler alabilirdim. İşte size onlardan biri:

"Cizira Botaye

Meskene Kürdaye

Cehe kizu hurtaye

Cehe zanav alemaye"

"Burası Botandır

Kürtlerin meskenidir

Güzel kızların, yakışıklı delikanlıların ve alimlerin yurdudur".

Yağmur duası için çocukların kukla gelin yaparak evlerden yiyecek istedikleri şöyle bir tekerlemeleri var:

"Henekneki val vali

Bukame baran deve

Mebhe genme sur deve"

"Gelinimiz yağmur istiyor

Biz ise kırmızı buğday istiyoruz"

Yemeklere gelince bölge yemeklerinin hepsi daha da fazlası Cizre'de yapılıyor. Şirani, zırvaçık, kıtkadık, kaliser, dovidi, paze hoşondi, jaji kerenge, serbidev, kadge difse, heke haşandi, kuliçe bazı yemekler. Allah izin verirse, Güneydoğu çalışmamda bütün bu yemeklerin tarifelerini bulacaksınız.

Mem u Zin ise Kerem ile Aslı, Ferhat ile Şirin vb. gibi ölümsüz bir aşk hikâyesi. Cizre'de türbeleri var. Kavuşmalarını önleyen Beko da ricaları üzerine türbede ayak uçlarında yatıyor. İlahi aşka ulaşmalarına sebep olduğu için onun da kendileriyle beraber olmasını istemişler. Türbede en güzel şeylerden biri Mem'in baş ucunda bulunan bir tünel. Zin, Mem'e zindanda iken, bu tünel vasıtasıyla sepetin içine koyduğu yemeği uzatmış (çok merak ettim, acaba en çok hangi yemek), tabii Beko durumu "Beg'e" iletene kadar.

Bu hafta Cizre'den serbidev yapalım; kim bilir belki de Zin, Memo'ya en çok serbidev gönderiyordu, sevgili okuyucularım. Neden olmasın? Şırnaklılar serbidevin yüzüne susam serperken Cizreliler kavurma konulduğunu söylediler. İstedığınızı ilave etmek keyfinize bağlı. Ağız tadıyla kalın.

Not: Beyitlerin orijinalindeki alfabetik hatalar için özür dilerim. Hanımlardan dinlediğim şekilde yazdım. Doğrusunu gönderecek olanlara teşekkür ederim.

\*M.Emin Bozarslan'dan naklen: Abdullah Yaşın. Tarih Kültür Ve Cizre. Kuloğlu Matbaacılık: Ankara, sayfa: 431



## Serbidev

1 su bardağı yarma

2 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı ezilmiş keşk (süzme yoğurt da olabilir)

½ su bardağı eritilmiş tereyağı

1 tatlı kaşığı tehnavik (yarpuz) veya nane kurusu

**Yapılışı:** Yarmayı su ile haşla. Lapa haline gelince tuz at, geniş bir tabağa dök, ortasını aç. Ezilmiş keşk veya ayrıntı doldur. Kızdırılmış yağa, tehnavik veya nane kurusunu at, yemeğin yüzüne gezdir

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Ramazan'a merhaba

---



Nevin Halıcı 2010.08.08

"Oruç ayı geldi, padişahın sancağı erişti; çek elini yemekten, can sofrası can gıdası geldi". (Mevlânâ, Divan 4, sayfa 336, beyit 3243)

"Bir bitmez bereket beraberinde  
Yurda burcu burcu geldi Ramazan"  
Feyzi Halıcı

Manevi havasıyla ve bütün güzelliğiyle mübarek Ramazan'a tekrar kavuştuk. Allah; sağlık ve mutluluk içinde bütün İslam âlemine, yurdumuza ve hepimize Ramazan'ı hayırlı kılsın, tekrarlarını nasip etsin.

Ramazan, bu sene en sıcak ve uzun günlere rastlıyor. Bu nedenle çok dikkatli davranmalı ve sağlıklı bir şekilde bayrama ulaşmayı hedeflemeliyiz. Sıcaklarda iftar sofralarını çok ağır yemeklerle doldurmamalı, dengeli beslenmeyi sağlayacak dört besin grubunu içinde bulunduran yemekler hazırlamalıyız. Bu yemekler, her grubun hafif olanlarından seçilmeli, salata ve zeytinyağlı yemeklerle zenginleştirilmelidir. En mühimi kişi kendisini kontrol ederek fazla yemekten kaçınmalı, olabildiğince az ve sık yeme yolunu tercih etmelidir. Ancak bu şekilde Ramazan'ın bizden istenen gerçek gayesine ulaşabilir, ibadetlerimizi sağlıklı şekilde yerine getirebiliriz.

Sahur için de aynı şeyleri söylemek mümkün, ağır yemekler yerine hafif kahvaltılıklar, az yağlı börekler uygun yiyeceklerdir.

Bir de Ramazan'ın manevi havasına dayanamayıp hasta olduğu halde oruç tutmaya niyetlenen özellikle yaşlı kişiler var. Bu değerli insanlar, doktorlarıyla görüşerek oruç tutma yoluna gitmeliler. Şüphesiz oruç tutmak, olağanüstü güzel bir ibadet. Diğer ibadetleri pek yerine getiremeyen kişilerin bile büyük hevesle oruç tuttuğuna hepimiz çevremizde şahit oluyoruz. Orucun havası başka. İftar sofrasında ezanın okunuşunu beklemek kadar zevkli bir an olabilir mi? Ama dikkat etmek de gerekiyor. Allah herkese Ramazan'ı istediği şekilde geçirme kolaylığı versin.

Bu sene de bin bir çeşitle iftar sofraları hazırlayan lokanta ve oteller olacaktır. Yine "dönenimiz de var" diye reklamlar veren ve Mevleviliğin ruhunu inciten müesseseler olacaktır. Kültür Bakanlığı, buna ne zaman dur diyecek? Bu durumu önleyecek bir yetkili inşallah çıkacaktır. Bakalım bu sene bu komikliğe bir son verilebilecek mi?

Yine Ramazan davetleri başlayacak, sosyal bir dayanışma ve canlılık da yaşanacak. Dostlarla birlikte iftar açmaktan daha güzel ne olabilir? Bu davetlerde sevdiğimiz dostlarımız kadar dar gelirli kişilere de yer vermek dinimizin gereği, buna da dikkat etmek yerinde olur.

Sevgili okuyucularım bu sene yine ne yemek yapayım diyenler için Ramazan sürecince yemek listeleri vereceğim. Bayram için de ayrıca sunacağım. Bu listeler dört besin grubunu da içine alacak, ayrıca C vitamini ihtiyacı için çiğ bir salata da bulunduracak şekilde hazırlanacak. Olabildiğince yaz mevsimi için, kızartma ve ağır yemeklerden uzak, hafif yemeklerden oluşacak. Tabii önüne mini iftariyelikler hazırlamak veya ufak tefek değişiklikler yapmak size kalacak.

Ramazan, Anadolu'da çeşitli yiyeceklerle karşılanır. Kimi yerde eriştik diye erişte, kimi yerde taneleri zikir çeksin diye keşkek veya pilav yapılır. Güneydoğu'da ise Cizre başta olmak üzere, pirinç pilavı zikir çekmesi için ilk iftarda yeniyor.

Öyleyse bu hafta biz de bir pilavla Ramazan'a merhaba diyelim. Sevdiklerinizle, dostlarınızla en güzel Ramazanlar diliyor, ağız tadıyla kalmanızı diliyorum, sevgili okuyucularım.

**İftar yemeği:** Dügün çorbası, Et kavurması-pirinç pilavı, Karışık salata, Zeytinyağlı taze fasulye, Güllaç

---

### Pirinç pilavı

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı ılık su+1 yemek kaşığı tuz (pirinçleri ıslatmaya)

6 çorba kaşığı sadeyağ

1 tatlı kaşığı tuz

2,5 su bardağı et suyu

### YAPILIŞI

Pirinçleri ayıkla, parmak dayanacak kadar sıcak tuzlu suda soğuyuncaya kadar beklet. Duru su çıkıncaya kadar yıka, kevgire al, süzdür. Tencerede yağı kızdır, pirinçleri at, 5 dakika kavur, tuzunu, kaynar halde et suyunu ilâve et, kapak ört, 5 dakika hızlı sonra hafif ateşte suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişir. Tencereye yağlı kâğıt ve kapak örterek çok hafif ateşte 20 dakika demlendir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Erdemli'nin Ramazan'ı ve 'Mutfağım'

---

*Nevin Halıcı 2010.08.15*

Ramazan'ı Erdemli'de geçiriyoruz. Burada da Anadolu'nun her yerinde olduğu gibi oruçlar tutuluyor, teravih namazlarına gidiliyor, sahurlara kalkılıyor. Ayrıca akraba ve dostlar arasında iftar davetleri veriliyor. Sıcağa rağmen Ramazan çok güzel şekilde yaşanıyor.

Erdemli'nin üç seneden beri devam eden bir sorunu var ki hâlâ düzeltilmemiş, olduğu gibi yerinde duruyor. Kimse ne olduğunu, ne olacağını, ne zaman, ne yapılacağını bilemiyor. Küçük bir levhanın üzerine "Binali Yıldırım'ın kıyı tahkimatı" olarak takdim edilen ve denize bir sıra taş döşenmesiyle başlayan ve üç seneden beri bekleyen bir durum. Bizim sitenin de denize girdiği plaj tamamen yok edilmiş ve kayaların üstüne kurulan demir bir merdivenle açık denize giriliyor. Tabii sadece usta olanlar denizden yararlanabiliyor.

Belediye Başkanı bizim siteden bazı kişilere, bu işle kendilerinin değil Ulaştırma Bakanlığı'nın ilgili olduğunu belirtiyormuş. Denizden yararlanmak üzere yazlığa gelenler ise çocuklarıyla demir merdivenleri kullanamadıkları için araba veya dolmuşlarla uzak yerlere gitmek durumunda kalıyor. Denizden yararlanabilenler ise demir merdivenleri zor kullandıkları için, bu durumdan hiç memnun değiller.

Geçen yıl da aynı konuda yazmıştım, yabancı ülkelerde bir iş yapılacağı zaman insanların kullanım alanları iş bitene kadar onların hizmetinde bırakılır, iş bitip de yeni kullanım alanları hizmete girdiğinde diğer yer yapılır. Bizde böyle yapılmıyor, üstelik kimseden bilgi de alamıyorsunuz. Buraya ne yapılıyor, ne kadar zaman

beklenecek, insanların mağduriyeti ne kadar sürecek? Ulaştırma Bakanlığı bir bilgi verse insanlar durumu anlayacak, bu bilgiyi bekliyoruz.

Neyse biz yine yemeğimize dönelim. Erdemli pazarına gidince bütün yöre sebze meyveleriyle karşılaşıyorsunuz.

Burada sebzeler, meyveler ve çeşitli yenebilen otlar sonsuz lezzetli. Yazın en güzel yemeği, bence, üzeri sarımsaklı yoğurtla kaplanmış kabak, patlıcan, biber kızartmasıdır. Biberler acı olacak, domatesli sos da yoğurdun üzerine dökülecek. Ekmeği alıp, "Bismillah" deyip girişeceksiniz. Üzerine de karpuz keseceksiniz, tamam. Geçenlerde değerli Ramazan Bingöl dostumuz Birecik'in patlıcanları geldiği için lokantasına davet ediyordu. Çok kişiden de Birecik patlıcanlarının nefasetini duydum. Patlıcanlı Urfa kebabının ünü malum, nedeni Birecik patlıcanıymış demek... Birecik patlıcanlarını seneye denemek nasip olur inşaallah. Erdemli'nin patlıcanları da çok nefis tada sahip. Ama benim kanım Anadolu'nun her yerinde patlıcan çok lezzetlidir. Konya'da, Denizli'de ve diğer yerlerde.

Balıklara da başlamadık değil. Onur çocuğumuz her yıl olduğu gibi taze balıkları göndermeye başladı. Ayrıca burada Erdemlili emekli ziraat mühendisi baba, anne, oğlun işlettiği "Mutfağım" adlı bir yemek imalathanesi keşfettim ki mükemmel. İçli köfte, topalak köfte, sarma, dolma ve yufka ekmek ana ürünler olarak belirlenmiş ama istediğiniz her yemeği de sipariş üzerine yapıyorlar. Yufkalar inanılmaz tat taşıyor; çünkü yarı yarıya köy unu ve ikinci kalite fabrika unu kullanılıyor. Pişirmesi ise ayrı bir maharete dayanıyor. Yarı yarıya meşe ve sandal odunu kullanılıyor. Deniz sohbetlerinde methedilen içli köftelerin nereden olduğu sorulduğunda "Mutfağım"a dayanıyor. Ramazan yufkalarını herkes oradan stokluyor. Başka illere de hatta Şırnak'a bile yufka gönderildiğinden bahsettiler. Bu kalitede babanın rolü büyük, çünkü yörenin ürünlerini çok iyi tanıyor, nereden alacağını biliyor, öyle olunca da kaliteyi tutturuyor. Bundan böyle bu ekmek İstanbul ya da Konya'da da olsam evimden eksik olmayacak, gönderiyorlar... Alev ateşinde pişen pespembe renkli (gaz alevinde pişenlerde bu rengi göremezsiniz) yufkaların tadı da, unlarından ötürü besin değeri de muhteşem.

Bu hafta "tutacağız" diye tutmaç çorbası, iftarda çok sevilen iftar köftesi ve pilavımızın yanına yakışacak kişnişli üzüm hoşafı yapalım. Bu köfte patates kızartmasıyla sevilir, ama patlıcanlı pilavımız var; yaz sıcaklığında dilerseniz patatesten vazgeçelim, sevgili okuyucularım. Ağız tadıyla kalın.

**İftar yemeği:** Tutmaç çorbası, iftar köftesi (kuru köfte), domates salatası, patlıcanlı pilav, kayısı hoşafı

### **Tutmaç çorbası**

 (4 kişiden fazla)

Pişme süresi: 1,5 saat

Hamuru İçin: (Hamur yapmak istemeyenler 1 su bardağı hazır erişteyi yağda kızartmadan kullanabilirler)

1 su bardağı un (yumurtanın iriliğine göre biraz az veya çok olabilir), 1 yumurta, ½ yumurta dolusu su, 1 çay kaşığı tuz

Hamurları ve kıkırdakları kızartmak için:

1-2 su bardağı sadeyağ

Hamurları haşlamak için:

4 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Çorba için:

250 gram kuşbaşı koyun eti, 5 su bardağı su, 1 su bardağı tutmaç hamuru, 2 su bardağı süzme yoğurt, 1 yumurta, 1 yemek kaşığı un, 1 su bardağı su, 4 diş sarımsak, ½ çay kaşığı tuz

Kıkırdak için:

½ su bardağı un, 1 yumurta, ¼ çay kaşığı tuz

Yüzüne:

1 yemek kaşığı tereyağı, ½ tatlı kaşığı nane veya kırmızı biber

Yapılışı: Un, yumurta, su ve tuzu yoğur, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yap, yaş bez altında 20 dakika dinlendir, iki beze tut, bıçak sırtı kalınlığında (3 mm) aç, 2mm x 3cm dikdörtgen erişte şeklinde kes (yaklaşık 200 gr hamur elde edilir), bir bez üzerinde yarım saat havalandır. Elde edilen hamurların yarısını (yaklaşık bir su bardağı) yağda kızart, süzgece çıkar.

Bir tencerede 5 su bardağı suyu kaynat. Eti ilave et, ağzı açık olarak kaynamaya başlayınca yüzüne biriken köpüğü al, kapak ört, orta ateşte etler yumuşayınca kadar yaklaşık 1 saat haşla, tuz at, 5 dakika sonra ateşten al. Suyu azalmışsa 5 su bardağına tamamla.

Ayrı bir tencerede su, tuz ,zeytinyağını kaynat. Kızarmış tutmaç hamurlarını içine at. Orta ateşte hamurlar yumuşayınca kadar haşla, süzgece çıkar.

Kıkırdak için, bir kasede unla yumurta ve tuzu yoğur. Tahta üzerinde ince çubuk haline getir, mercimek büyüklüğünde kes, eriştelerden artan yağda kızart, süzgece al.

Yoğurt, yumurta, un ve suyu bir kasede iyice ez. Sarımsakları ayıkla, az tuzla döv, yoğurda ilave et. Pişmiş olan etin suyunda alarak boza kıvamına getir ve kaynamakta olan etlerin üzerine karıştırarak dök. Haşlanmış ve süzgeçte süzülmüş olan tutmaçları da çorbaya yavaşça karıştır. Devamlı aynı yöne karıştırarak birkaç taşım kaynat. Gerekliyse tuz at, çorba tasına doldur.

Tavada tereyağını kızdır, nane veya kırmızı biberi at, bir dakika geçirmeden (nänenin ve biberin rengi kararmamalı, nane yeşil, biber kırmızı kalmalıdır) ateşten al, çorbanın yüzüne gezdir. Birkaç kıkırdak serp. Artan kıkırdakları ayrı bir tabakta çorba ile sofraya çıkar.

## İftar köftesi

 (4 kişiden fazla)

Pişme süresi: 10 dakika

Köfte için:

500 gr koyun budu kıyması (iki defa makineden çekilmiş), 1 su bardağı bayat ekmek içi (ufalanmış), 1 iri baş soğan (rendelenmiş), ¼ su bardağı maydanoz (kıyılmış), 1 yumurta, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz

Köfteleri kızartmak için:


1 yemek kaşığı un, 1 su bardağı sadeyağ veya zeytinyağı

## Berberinde Patates tavaşı

Yapılışı: Kıymayı, ekmeği, soğanı, maydanozu bir kaba koy. Yumurtayı kır, baharatları, tuzu at, on dakika yoğur. İşaret parmağı boyunda ve kalınlığında veya yuvarlak köfteler hazırla.

Yağı kızdır, bir tepsiye unu yay, köfteleri una bulayarak kızart. Önceden hazırlanmış patates tavaşıyla sıcak olarak sofraya çıkar.

### Kışnişli kayısı hoşafı

 (4-6 kişilik)

Pişme süresi: 25 dakika

1 su bardağı üzüm veya kışniş, 1 su bardağı ekşi Konya kayısı, 5 su bardağı su, 1,5 su bardağı şeker

Yapılışı: Üzüm ve kayısıları ayıkla, yıka, tencerede önce üzümü su ile ateşe koy. Üzümler pişince kayısıları ilave et, kayısılar da yumuşayınca şekeri at, 5 dakika daha pişir, soğuyunca tasa çıkar, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Sıcaklarda Ramazan

Nevin Halıcı 2010.08.22

Ramazan'ın yarısını bulduk sayılır. Her otuz yılda bir aynı günlere rastlayacağı söylenen Ramazan'ı, altı yıl temmuz ve ağustos aylarını içine alan en sıcak günlerde yaşayacağız.

Eskiler "Allah sabrını verir" derlerdi. Gerçekten öyle, niyetli olan kişiye Allah kolaylığını veriyor. Öğle ikindi derken, bir de bakıyorsunuz ki, iftar saati gelmiş. Ilıman iklime sahip ülkemizde yine iyi, çöl ikliminde yaşayan müminler için oruç bizden daha kolay değil. Mübarek Ramazan, sıcakta da, soğukta da farkına varmadan birden gelip geçiyor. Allah, Ramazan'ın feyzinden bütün Müslümanları nasiplendirsin.

Ramazan denince akla ilk gelen şey haliyle yemek olur.

Oysa, Ramazan bir ibadet ayıdır, hayır hasenat gibi birtakım görevlerin de yerine getirilmesi gerekir. Bilinçli her mümin ibadetlerin tümünü eksiksiz tamamlar. Bayrama gönül huzuru ile girer.

Yemeğe gelince, toplu yerlerde iftar saati yaklaştıkça yemek sohbetleri koyulaşır. Yirmi yıl çeşitli okullarda yemek öğretmenliği yaptığım sürede, Ramazan'a rastlayan günlerde teneffüslerde ve özellikle nöbet günlerinde yemek muhabbeti hiç eksilmez. Yemek tarifeleri alınır, davetler için menüler planlanır, tabii başroller yemek öğretmenlerine düşer. Farklı yerlerde çalışan arkadaşlarımdan, diğer kurumlarda da durumun aynı olduğunu duyardım. Ramazan olsun olmasın yemek, yediden yetmişe herkesin ilgi duyduğu çok zevkli bir konu.


Sıcaklarda ne yiyelim? Şüphesiz, çok hafif ve serinletici gıdalar tercih edilmeli. Az ve sık yenilmeli. Günlük yiyecekler olabildiğince küçük porsiyonlar halinde alınmalı, mide birden doldurulmamalı. Ezan okununca iftariyelikler veya hafif bir kahvaltıdan sonra akşam namazı kılınmalı, sonra yemek yenilmeli. Meyve ve tatlı ara ara yenilmeli. Her zaman söylerim; bir doktor arkadaşım Ramazan'da aşırı yemekten hastanelere çok müracaatların yapıldığını söylerdi. Özellikle bu sıcaklarda çok dikkatli olalım. Bayrama sağlıklı girelim.

Ramazan'da pek sıcak bakılmaz ama balık, hafif bir yiyecektir. Aynı şekilde balık gibi tavuk da beyaz et olmasından ötürü tercih edilebilir. Benim tavsiyem, her ikisinde de doğal olanına yönelmeniz. Hatta yumurtanın bile artık adı "köy yumurtası" olan, doğal olanını tüketmeniz. Ben Erdemli'de bunları rahatlıkla bulabiliyorum. Büyük şehirlerimizde bunlara ulaşmak pek kolay değil.

Bu hafta soğuk çorbalı bir iftar sofrası hazırladım. Erdemli'nin soğuk "dutmaç" çorbası içimizi serinletecek. Sağlık, mutluluk ve ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucularım.

---

### Soğuk dutmaç çorbası

 (6 kişilik)

#### MALZEMELER:

½ su bardağı yeşil mercimek

6 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı erişte

1 su bardağı süzme yoğurt

Yeterince su

Yüzüne:

¼ su bardağı erişte

¼ su bardağı tereyağı (eritilmiş)

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

**Yapılışı:** Mercimekleri yıka, yumuşayınca kadar haşla, tuz at. Suyu azalmışsa sıcak su koy. Erişteyi ilave et, suyunu çekinceye kadar pişir. Yoğurdu su ile ez, mercimekli erişteye yavaşça karıştır. Zevke göre tuzunu ayarla, kaseye doldur. Yağı kızdır, erişteleri koy, pembeleşinceye kadar kavur. Nane ve biberini atıp hemen ateşten al, çorbanın yüzüne gezdir.

---

### Tavuk külbastısı

 (4 kişilik)

#### MALZEMELER:

400 gr kemiksiz tavuk eti (4 veya sekiz parçaya bölünmüş)

½ çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 su bardağı tavuk suyu (sıcak)

Beraberinde

Sade veya iç pilav

**Yapılışı:** Tavuk parçalarına tuz ve biber serp, üç dört saat beklet. Izgarada pişir, yayvan bir tabağa düzenle, tavuk suyunu ilave et, kapak ört, ateşe koy. Kaynamaya başlayınca hafif ateşe al. Tavuklar yumuşayınca kadar pişir.

---

## Un helvası

### MALZEMELER:

2 su bardağı un

1 su bardağı tereyağı (eritilmiş)

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

**Yapılışı:** Dibi yuvarlak tencerede yağı erit, unu ilâve et. Çok hafif ateşte pembeleşinceye kadar karıştırarak kavur. Şekeri su ile bir taşım kaynat. Kavrulan kıvamı gelmiş meyaneye dök. Tencereye yapışmayınca kadar karıştırarak tanelendir. Ateşten al.

Not: Fıstıklı da yapılabilir.

Not 2: Helva meyanesi ne kadar hafif ateşte ve geç kıvama getirilirse o kadar güzel olur. İyi bir helva en az 40-50 dakika çok hafif ateşte yağla un arada bir karıştırarak kavrulmak suretiyle yapılır.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## "He" demek ve "he dimelik"

---

*Nevin Halıcı 2010.08.29*

Geleneksel kültürümüzün doğumdan ölüme bütün olaylarını veren geçiş dönemleri, oldukça geniş bir yelpazeye sahiptir.

Doğumda anneye, bebeğe, gelen konuklara ne yiyecekler verileceğinden tutun da sünnette, askere giderken, düğün, kına hatta ölümden neler yapılacağı neler yeneceği, bölgesel uygulamalar halinde, geleneksel törenlerle belirlenmiştir.

"He" demek, bilindiği gibi "evet" demek anlamındadır ve Anadolu'da geleneksel düğün törenlerinin, yani mutlulukların başlangıç noktasıdır. Elli yıl öncesine kadar evlilikler genellikle görücü usulü gerçekleşirdi, gelin ile damadın birbirini seçme hakkı nadirdi. Genellikle damadın annesi kızı seçer, damada ve geline de evet demekten başka çare kalmazdı.

Konya'da görücü gitme, Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri kitabımızda anlatıldığına göre, şöyle gerçekleşirdi: "Genellikle kaynana, yakın akrabalarla kız görmeye gider. Kız evine girince düğün sırasında fazla masraf yapıp soyulmayalım diye ayakkabı dışında mantolarını, örtülerini çıkarmazlar. Kız tertiplenir, düzenlenir, çıkar, el öper. Ardından kolonya, şeker, kahve ikram eder. Nişana kadar soğukluk olur diye soğuk ikram yapılmaz, soğuk su içilmez. Kız beğenilirse, akrabadan hanımlarla bu ziyaretler tekrarlanır; sonra kız annesinden, erkeklerin istemeye geleceği söylenerek izin istenir. Kız tarafı isteği kabul ederse erkek dünürü perşembe gecesi kızı istemeye gider. 'Allah'ın emri, peygamberin kavliyle kızıma dünürüz' derler. Kız babası da, 'Sizler öyle münasip görüyorsanız bana söz düşmez; ancak kızıma şu kadar mihirle He diyebilirim', der; bu 'He', 'Evet' anlamına gelir. O gece mihirle ilgili her şey tespit edilir. Kız tarafının istediği takılar, halı, mobilya her şey konuşulur, anlaşılır.

Mihir konuşması yapılırken, 'Mali durumumuz iyi değil, ne sizden bize bazlama ne bizden size gözleme; siz kızı biz oğlanı tanıyalım; 'Kasıl, yorganına göre kösül' denirse, yalnız kız ve oğlana ihtiyaçları alınır; kız ve oğlana dürü düzülür. Varlıklı olanlar, aileye, akrabalara kadar karşılıklı dürü denilen hediye yapabilirler.

Kız babası 'He' deyip, mihir anlaşması da sona erince kız tarafına 'Evet demelik', anlamına gelen 'he dimelik' parası verilir. Mutluluğa giden yolun başlangıcıdır bu para. Kız tarafı bununla şerbet, nişan masrafı yapar.


'He dimelik' töreninde erkek dünürüne kahve, şeker, süt, çay, ayva yaprağı, ıhlamur ikram edilir. Nişana kadar soğuk ikram yapılmaz. Erkekler 'falan gün gelip, sıcak şerbetinizi, içeceğiz' der ve şerbet gününü kararlaştırırlar".

"He dimelik"te alınan para ile kız evi nişan masraflarıyla birlikte damada çetnevir sinisi denilen çerez gönderir. Bu sinide zavrağa doldurulan şerbet ve un kurabiyesi ya da şekerleme denilen kurabiye de süslenip püslenip gönderilir. O dönemlerin en makbul sigarası olan Sipahi sigarası da eksik edilmez. Hatta zavraklarda resimde göreceğiniz gibi sigara koymak için yer bile yapıldı.

Sevgili okuyucularım,"Evet"le başlayan bütün mutluluklara sahip olmanızı dileyerek bugün size "He dimelik" parası değil; ama, kurabiyesi veriyorum. Ağız tadıyla kalın.

Kaynak: N. Halıcı, Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri, Rumi Yayınları, İstanbul 2005.

## He dimelik (Un)

Kurabiyesi (24 kurabiye)

Pişme süresi: 30 dakika

Fırın ısısı: 175 derece

### MALZEMELER:

250 gr tereyağı (eritilmiş, soğutulmuş)

1 su bardağı pudra şekeri

3-3,5 su bardağı un

Üstüne: 1 su bardağı pudra şekeri

### YAPILIŞI:



Yağı bir tepsiye koy, avuç içi ile ağarınca kadar ov. Şekeri ilave ederek ovmaya devam et. Unu koyarak malzemeler birbirini tutuncaya kadar yoğur. Yuvarlaklar yap, çok az yağlanmış tepside pişir. Çıkınca öylece veya pudra şekere bula, soğuyunca tabağa düzenle, ikram et.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Kadir Gecesi

---

*Nevin Halıcı 2010.09.05*

*"Yüzün dolunay gibi doğdu bu gece, Kadir  
Gecesi oldu; ey bütün güzellerin padişahı,  
sakın uyuma bu gece." Mevlana.*

*Söz sığmaz gönül aşkına  
Başlar mananın meşkine  
Hak katından can köşküne  
Nur doğması zamanıdır.  
Feyzi Halıcı*

"Merhaba"larla karşıladığımız Rama-zan'a "elveda"larla veda edeceğimiz günler yaklaştı. Kadir Gecesi'nden sonra, haftaya bayramı karşılayacağız. Mübarek Kadir günü ve gecemizin İslam alemine ve hepimize hayırlı olmasını dileyelim.

Kadir Gecesi Kur'an'da adı geçen bin aydan hayırlı bir nur gecesidir. Kur'an o gecede indirilmeye başlanmıştır. O gece yeryüzüne nur yağar. Bu nedenle kutsal günler ve geceler arasında en önemlisi kabul edilir. Müslümanlar bu geceye diğer kandil gecelerinden daha fazla önem verir ve ibadetle geçirirler. Bu gece bütün camiler dolar, teravih namazları kılınır, Kur'an ve mevlit dinlenir. Osmanlı sultanlarının da Kadir Gecesi'nde merasimle camiye gittikleri bilinmektedir.

Anadolu'da diğer kandil günlerinde yiyecek dağıtma adeti olduğu bilinir. Ancak Kadir Gecesi ibadete daha fazla zaman ayırmak için, bazı yerlerde görölse de, çoğu yerde yiyecek dağıtımı yapılmaz. Daha çok para vb. yardımlar yapılır, iftara dar gelirli dostlar davet edilir.

Bu gece ibadet yoğun olacağı için, iftar sofrasında, hafif yemekler tercih edilmelidir. Etli sebze yemekleri, salatalar, komposto veya hoşaf, zerde ve sütlü tatlılar idealdir. Anadolu'da "Peygamber Taamı" olarak bilinen kabak yemeği ve tatlısının bu gece yenilmesi tavsiye edilir. Bu sene, bütün Ramazan ayında olduğu gibi Kadir Gecesi de çok sıcak günlere rastlayacağı için, hafif yemekler gereklidir.

Bu mübarek günde ve gecede ibadetlerimizin arasında yardımlaşmaya en fazla yeri vermek ne kadar güzel olur. Çevremizdeki bir öğrenciye, dar gelirli bir aileye, bir hastaya yardımcı olmaktan daha değerli ibadet olabilir mi? "Komşusu aç iken, tok yatan bizden değildir" sözüne uyarak çevremizde ihtiyacı olan kişileri gözetmek her mümine düşen en değerli görevdir. Bu aylarda yapılan her ibadet gibi hayır ve hasenattan bire bin kazanılacağı belirtilir. Allah her türlü ibadetlerimizi kabul eylesin.

Sevgili okuyucularım, tekrar Kadir Gecenizi kutluyor, bu gece, Allah'ın en büyük ihsanlarına kavuşmanızı diliyorum. İftar soframızdan, bu hafta domates çorbası, çoban kavurma ve herkesin severek yiyeceği, serinletici bir vişne hoşafı yapalım. Ağız tadıyla ve sevgiyle kalın.

## İftar yemeği:

Domates orbası, oban kavurma, srme patlıcan salatası (yoğurtlu), zeytinyağlı biber dolması, Vişne hoşafı

### Domates orbası

MALZEMELER:

2 yemek kaşığı sadeyağ (eritilmiş tereyağı)

2 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı domates salçası

5 su bardağı su

1 su bardağı süt (sıcak)

Yeterince tuz

Yüzüne

rendelenmiş kaşar peyniri

Beraberinde

kızartılmış ekmek

*Yapılışı:* Yağla unu pembeleşinceye kadar kavur (yağ unu ıslatacak lde olmalıdır). Salçayı ilave et, bir iki dakika evir. Suyu ilave et, boza kıvamına gelinceye kadar kaynat. Sıcak sütü ilave et, iki taşım kaynat, çorba tasına doldur. Sofraya çıkar.

\*\*\*

### oban kavurma

MALZEMELER: (4 kişilik)

½ kg kuzu veya koyun but eti

100 gr. kuyruk veya 1 yemek kaşığı sadeyağ

1 iri soğan (ince kıyılmış), 2-3 yeşil biber (doğranmış)

2 domates (kabuğu soyulmuş, doğranmış)

1 ay kaşığı kırmızı biber, Yeterince tuz

*Yapılışı:* Et ve kuyrukları küçük kuşbaşı doğra. Tencereye önce kuyrukları koy, ateş üzerine al, yağını verince eti koy. Et bıraktığı suyu çekince soğanları ilave et. Soğanlar sararınca biberleri koy bir iki evir. Sonra domatesleri ilave et. Hafif ateşte etler iyice yumuşayıncaya kadar arada bir karıştırarak pişir. Tuz ve biberini at, on dakika daha pişir, tabağa düzenle, sofraya çıkar.

Not: Kuyruk istemeyenler sadeyağ (eritilmiş tereyağı) kullanabilirler.

\*\*\*

### Vişne hoşafı:

#### MALZEMELER:

500 gram vişne

2 su bardağı şeker (Zevke göre daha az veya fazla)

2 çorba kaşığı çam fıstığı

2,5-3 su bardağı su

**Yapılışı:** Vişneleri yıka, çekirdeklerini çıkar. Su ile ateşe koy. Bir taşım kaynat, şekeri ilâve et. 5 dakika daha kaynat, ateşten al. Soğuyunca kâselere doldur.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Geçmiş bayramınız kutlu olsun

*Nevin Halıcı 2010.09.12*

"Ey yücelerden gelen yemekle sahur yiyip oruç tutan, orucunu aç, bir güzelce iftar et; çünkü bayram hilali göründü." Mevlânâ. Divan-ı Kebir 2. sayfa: 43- beyit: 352.

Allah'ın izniyle bir bayramı daha kutladık. Otuz gün Ramazan'ı en güzel şekilde bütün vecibeleriyle yerine getiren müminler en güzel bayramları hak etmişlerdi. Bütün İslam âleminin ve hepimizin geçmiş bayramı kutlu olsun. Ramazan gibi Bayram'ı da sıcak havalarda geçirdik...Eh, yavaş yavaş sonbahar görünüyor, sıcaklar bitecek demektir.

Bayramlarda neler yapılırdı? Bayram sabahı yine camilere gidilip bayram namazı kılınır, mezarlıktaki büyükler ziyaret edilir, eve dönünce bayramlaşılır ve bayram yemeğine oturulurdu. Daha sonra yaşça küçük olanlar büyüklere ziyarete gider, bayram bahşişlerini cebe dolduran çocuklar ise arkadaşlarıyla bayramın zevkini istedikleri şekilde çıkarırlardı.

Bayram sözünü duyup da çocukluğunu hatırlamayan olur mu? Herkesin dağarcığında bayramla ilgili sıcak hatıralar vardır. Yeni satın alınan bayramlıklarını başucuna koyarak uyuyanlar, en çok bahşiş veren dayı veya amcanın ziyaretine erken gitmek için plan yapanlar, bayramda ikram edilen çikolata, lokum ve şekerleri yemekten midesi bozulanlar vb. herkesin unutamadığı mutlu anılardır. Benim ilkokul öncesi bayram anılarımda en ilginç olanı cambazlardı. Kardeşim Hasan'la bahşişleri cebe koyup, Konya'nın Küllükbaşı meydanına koşardık. Orada, iki direk arasındaki ipte, yüzleri gözleri boyalı yürüyen, arada düşme numarası yapıp da düşmeyen ama çocuk yüreğimizi ağzımıza getiren cambazlar, bütün çocukların ilgi odağıydı. Yengemin annesi Maksude Hanım Teyze cambazlara çok acır, onların yaptığı iş için "Yiğidin son kârı" derdi. O, "yiğit"lerin başka iş yapmalarını isterdi ama mahallenin bütün çocukları ceplerindeki bayram şekerlerini ağızlarından eksik etmeyerek, bu "yiğitleri" hayranlıkla seyrederdi. İlkokula gittiğimiz 1950'li yıllarda rahmetli Maksude Hanım Teyze'nin dileği yerine geldi, cambazlar tarih oldu, bir daha görülmedi. Onların yerini profesyonel sirklerde gösteri yapan cambazlar aldı ama bu sirklerin bayramla ilişkileri yoktu.

Bayram yemeklerine gelince geçen yıllarda yazdığım gibi her yörede farklı yemek listeleri bulunuyor. Yöresel tatların en güzelleri hazırlanıyor ve aile büyüğünün evinde bayram yemeği yeniyor. Araştırmalarıma giren, Anadolu'nun her bölgesinde, yemekler sıralı gelirken, Güneydoğu'da çorbadan tatlıya bütün yemekler ortaya konuyor, isteyen istediği yemeği yiyor. Bir Güneydoğulu, İstanbul'a geliyor. İstanbullu dostları davet ediyorlar, çorba gelince tek yemek sanıyor, karnını doyuruyor, sonradan bakıyor ki sıra sıra diğer yemekler geliyor. İkinci davette alışıyor tabii.

Sevgili okuyucularım, sıcaklarda geçirdiğimiz mübarek Ramazan ayından sonra umarım hepiniz ailelerinizle güzel, mutlu bir bayram yaşadınız. Bayramı tatil yaparak geçirenler evlerine döndü, sonbahar hazırlıklarına başladılar. Eski Konya'da, bayram bittikten sonra görüşenler "Geçmiş bayramınız kutlu olsun" sözleriyle bayramlaştırdı. Ayrıca kadınların bayramı kırk gün devam ederdi. O zamanlar çalışmayan ve zaten bütün işleri gezme olan hanımlar bu ziyaretleri bayram vesilesiyle de tekrarlamış olurlardı. Bu hafta, bazı bölgelerimizde bayram yemeği olan bir kaburga tarifesi sunuyorum. Tekrar, geçmiş bayramınızı kutluyorum. Ağız tadıyla kalın.

### Kaburga dolması

 (4 kişiden fazla)

Pişme süresi: 2 saat

Dolma içi için:

Yumurta büyüklüğünde kuzu karaciğeri, 1 tatlı kaşığı sadeyağ (ciğer için), 2 yemek kaşığı sadeyağ, 3 baş soğan (ince yemeklik kıyılmış), 1 su bardağı pirinç, 1 su bardağı ılık su + 1 tatlı kaşığı tuz (pirinci ıslatmak için), 2 yemek kaşığı helva fıstığı, 2 yemek kaşığı kişniş (kuş üzümü), ½ su bardağı su (pilav için), 1 tatlı kaşığı tuz, ½ su bardağı maydanoz (kıyılmış)

Kaburga için:

1 koyun veya kuzu kaburgası

1 su bardağı su (kaburgayı pişirmek için)

### YAPILIŞI:

Ciğeri ince kıy, kızgın yağa at, kızart.

Pirinci tuzlu ılık içme suyunda ıslat, soğuyuncaya kadar beklet, yıka süzdür. Yağla fıstığı ve soğanı sararıncaya kadar kavur. Pirinci ilave et, kavur. Kişniş, tuz, karabiber, ciğer ve kaynar halde suyu ilave et, kapak ört, suyunu çekince ateşten al, maydanozu karıştır. Kaburgayı yıka, keskin bir bıçakla üst yağ tabakasıyla et tabakasının arasını (etle kemik arası da olabilir) açarak içi doldur. Kenarlarını yorgan iğnesi ve ipliği ile dik, yayvan bir tencereye yerleştir. Bir bardak kaynar su koy, tuz at. Kapak ört, çok hafif ateşte (varsa mangalda bürüyerek) pişir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Fasulyenin anavatanı Anadolu

"O alem değirmene benzer, şu alemse harmana; burada buğday mısın, fasulye mi? Her ne isen orada da ancak olsun". Divan-Kebir 1: 11-Beyit: 54.

"Ben şeker gibiyim, bal gibi; sense ekşi ol diyorsun bana. Brlceyi al da fasulye yap bakayım". Divan: 332.

Bütün ğrencilerinin çok sevdiği, rahmetli Prof. Dr. Müberra Kuruca Işıksoluğu Hocam, ğretmenlik eğitimi alırken, dinlemeye doyamadığımız Beslenme derslerini anlatırken her zaman "Eldeki bulgulara göre" diye sözlerine başlar ve "Her an yeni bir bulguyla şimdi bildiğimiz bilgiler değişebilir." derdi. Ne kadar haklı olduğunu tereyağı ve yumurtanın aklanması ile anladık. Son bulguyu ise şimdiye kadar yurt dışından yurdumuza geldiği sanılan, kuru fasulye haberinde görüyoruz.

Ağustos ayında Y. Anter tarafından "1600 yıllık kuru fasulye" başlıklı şöyle bir haber verildi: "Bodrum, Gümüşlük'teki Tavşan Adası'nda yapılan arkeolojik kazıda tarihi mezarlar bulundu. Mezarlarda ilk Hristiyan azizlere ait parçalanmış kafataslarının yanı sıra kuru fasulye bulundu. 1600 yıllık olduğu tespit edilen kuru fasulyeler için kazı başkanı Prof. Dr. Mustafa şahin şunu söyledi: "Fasulyenin kökeninin Anadolu olduğu ortaya ıktı." (Posta, 1 Ağustos 2010)

Doğrusu, yemek kültürü ile ilgili çalışmalarımda, bir derlemeci ve uygulamacı olarak, ancak derleme ve uygulama dalına destek olacak kadar yemek konusunun diğer dallarıyla ilgilenirim. Burada, yemek konusunun kültürel boyutunu göremedikleri için, Kız Teknik Yüksek ğretmen Okulu niversiteye bağlandığı zaman "Aman Tanrı'm artık dolma profesörü, sarma profesörü, kuru fasulye profesörleri göreceğiz." gibi kmseyci ifadeler kullanan kişileri de anmadan edemeyeceğim. 1970'li yıllarda yemek konusunun kültürel boyutuna eğilen çalışmalarıma başladığım zaman bugünlere ulaşacağımızı çok iyi biliyordum.

Yemek araştırmaları, tarih, coğrafya, dil, sosyoloji, folklor, antropoloji, din, estetik, uygulama ve daha birçok bilim dalı ile birlikte ayrı ayrı ele alınabilecek bir konudur ve bu konularda uzmanlaşmış akademisyenlerle karşılaşacağımız günler uzak değildir. Yemek, hayatın her anında bizimle beraberdir ve artık görülmeyecek ya da küçümsenecek bir konu olmaktan çıkmıştır. Günümüzde ortalık toz duman da olsa doğru yanlış her görüş zamanla anlaşılacak, seçilecek ve doğrular ortaya çıkacaktır.

Gelelim fasulyeye. Doğrusu Mevlevi Mutfağı çalışmama başlayana kadar ben de eldeki bulgulara bakarak kahvenin 1556'larda İstanbul'a geldiğini, fasulyenin ise dış kökenli olduğunu sanıyordum. Gölpınarlı'nın Mevlânâ evirilerine göre, kahvenin İstanbul'dan önce Konya'da kullanıldığı anlaşılıyordu. Yukarıda verdiğim fasulye ile ilgili beyitler de tercümelerde yer alıyordu. Bylenmiştim ve tercümeye sadık kalarak kahveyi de fasulyeyi de kitabımda kullandım. Kahvenin 1556'larda "jumbo jetlerle" değil de, Anadolu'da uzun süren bir yolculuktan sonra İstanbul'a gelmesi ne kadar olağansa, fasulyenin de eldeki bulgularda yer almamasını doğal buluyorum. Kim bilir daha neler ortaya çıkacak. Eldeki bulgular şimdilik böyle... Genç ve ciddi yemek araştırmacıları belki bu bulguları da değiştirecek çalışmalar ortaya koyacaklardır.

Etli kuru fasulye, yanında pilav, ayran ve yumrukla kırılmış soğanla milli yemeğimizdir. Zaman zaman "Fasulye gibi kendini nimetten sayma" desek de; "Bu fasulye yedi buçuk liraya/Hem kaynasın, hem oynasın" diye kmsesek de, bir lokantada garsonun aşya "İki pilav, üstü kuru" diye seslendiğini duyduğumuzda, çoğumuz fikrimizi değiştirir ve biz de "Pilav ve kuru"da karar kılarız.

Sevgili okuyucularıım, bu hafta yaz sıcaklarının devam etmesi nedeniyle sizlere "kuru" değil ama etsiz tereyağlı taze fasulye tarifesi veriyorum. Ağız tadıyla ve sevgiyle kalın.


Kaynaklar: Cengiz, H. Erdoğan. "Kahvenin Kirli amaşırları". Ehlikeyfin Kitabı. Haz: Fatih Tığlı. Kitabevi -241. İstanbul: 2004.

Mevlana. Divan. Çev: A Gölpınarlı. İstanbul: Milliyet Yayınları, 1971.

Mevlana Celaleddin. Divan-ı Kebir. I, II, III, IV, V. Haz: A Gölpınarlı. İstanbul: Remzi Kitabevi. 1957-60.

\*\*\*

### Tereyağlı fasulye (4 kişilik)

 Pişme süresi: 30-40 dakika

½ kg taze fasulye

2 yemek kaşığı tereyağı veya sadeyağ

1 baş soğan (yemeklik kıyılmış)

1 yemek kaşığı domates salçası

2 domates (kabukları soyulmuş, doğranmış)

2-3 kıl biber (doğranmış)

½ su bardağı et suyu

Yeterince tuz

**YAPILIŞI:** Fasulyeleri ayıkla, bütün halde bırak veya verevine ince dil, yıka, süzgece al. Tencerede yağla soğanı kavur, salça koy, çevir. Fasulyeleri üzerine yerleştir. Domatesi, biberi, suyu koy. Tuz at. Kapak ört. Hafif ateşte fasulyeler yumuşayınca kadar pişir. Tabağa düzenle, sofraya çıkar.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Böyle ölmek

*Nevin Halıcı 2010.09.26*

"Tanrı uğruna ekmek verirsin, ekmek verirler sana. Tanrı uğruna can bağışlarsın, can verirler sana." Mevlânâ, Mesnevi 1, sayfa: 408, beyit: 2245.

"Hürmet et hürmet gör. Nimet ver, nimet bul. Acı acısınlar; haydi bir şey ver yoksullara." Mevlânâ, Divan-ı Kebir 2, sayfa: 147, beyit: 1186.

Ramazan ayı içinde yüreklerin dayanamayacağı bir olay meydana geldi. Doğu illerimizden birinde gencecik dört çocuklu bir baba, çok acı bir şekilde darlığa yenik düştü. Eşi "Birlikte gitmeyi düşünmüştük ama çocukları düşündük vazgeçtik, işi yoktu, komşular getirirse bir şeyler yiyebiliyorduk." dedi. Ramazan günü eve gelen baba evde yemek olmadığını öğrenince kapandığı odada yapacağını yaptı.

Şimdi değişse de yakın yıllara kadar Türkiye'nin kendi ürettiği besinlerin kendi nüfusuna yetecek kadar olduğunu biliyorduk. Açlıktan ölümlerin Afrika kıtasında olduğunu sanıyorduk. Ne oldu da ülkemizde insanlar bu hallere düştüler? Eskiler "Allah insanı açlıkla terbiye etmesin." derdi. Bu olayda, açlıktan çok, eşi ile dört çocuğunun sorumluluğu da üzerinde olan baba dayanamadı. O gittikten sonra eve yiyecek yağmış, ama neye

yarar? İnsan olarak buna dayanmak inanın çok zor. Neyse ki sorumlular konuya eğilerek bütün aileyi koruma altına almış; çünkü babasının ifadesine göre diğer oğlu da aynı durumda imiş.

Bu olayın Ramazan ayında meydana gelmesi acıyı ikiye katlıyor. Komşular, mahalle muhtarı, mahallenin varlıklı kişileri nasıl ilgilenmez? Nerede "Komşusu aç iken tok yatan bizden değildir." güzelliği; nerede zekât müessesesi? Ramazan ayı zekâtların dağıtıldığı aydır. Bu aylarda yapılan hayırlardan bire bin kazanıldığı bilinir. Büyük şehirlerimizde kurulan iftar çadırları orada kurulmuyor mu? Erdemli'de bile Ramazan çadırı olduğu söylendi. Aile koruma altına alınmış ama orada buna benzer başka aileler de bulunabilir.

1950'li yıllarda çok fakir aileler tanıdım. Mahalleli bu insanlara özellikle Ramazan ayında, Kurban Bayramı'nda birkaç ay ferahlayacakları şekilde yardım yaparlardı. Çocuğu okula giden, evlenen bu tip ailelere gereken yardımlar esirgenmezdi. 1950'den sonra değişen refah seviyesi ise herkesi rahatlatmıştı. İnşallah, Allah herkese iş ve aş verir ve insanlar bu hallere düşmezler.

Erdemli artık sonbahara girdi. Okulların açılmasıyla da herkes evlerine dönüyor. Biz de balıklara, töymekanlı böreklere veda edip Konya'ya oradan da İstanbul'a geçeceğiz. Konya'da ekime kadar sürecektir dimnit üzümü zamanı. Yerli patlıcanlar ve bütün sebzeler de şimdi tam iyi zamanında.

Gerçi, hâlâ devam eden sıcakıyla eylül ayı yaz mevsimini sürdürüyor ama yakın yıllara kadar kış hazırlıklarına bu ayda başlanırdı. Sebze, meyveler kurutulur, salçalar yapılır, eriştelere kesilir, tarhanalar hazırlanırdı. Daha sonra ise pekmezler kaynatılır, koyun veya danadan kıymalar, kemikli veya kemiksiz kavurmalar, sucuk, pastırma yapılırdı. Çeşitli turşular ihmal edilmezdi. Bu ürünlerin günümüzde her mevsimde bulunması kış hazırlıklarını azaltsa da yine de sevilen ürünler yapılıyor. Veya anneler, kaynanalar yöresel ürünleri yaparak çocuklarına dağıtıyorlar.

Sevgili okuyucularım, Erdemli'ye veda ederken bu hafta bir kızıl bacak kavurması yapalım. Bu kavurmayı diğer otlarla da yapabilirsiniz. Ağız tadıyla kalın.

### Kızılback kavurması

 1/2 kg kızılback otu

2 yemek kaşığı sadeyağı veya sıvı yağ

2 baş soğan (yemeklik doğranmış)

yeterince tuz ve karabiber

Beraberinde sarımsaklı yoğurt

**Yapılışı:** Kızılbackları ayıkla, yıka, iri iri doğra. Kaynamakta olan tuzlu suya at, iki dakika sonra süzgeçe çıkar. Yağda soğanı kavur, kızılbackları iki avuç arasında sık, ilave et. Orta ateş üzerinde arada bir karıştırarak suyunu çekinceye kadar kavur. Tuzunu, biberini at. Tabağa düzenle. Sarımsaklı yoğurtla sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Sonbahar yemekleri

Eylül, ekim ayları, edebiyatçılara, özellikle şairlere kızaran ağaçlarıyla, dallarda olgunlaşan meyveleriyle ne güzel ilhamlar verir. Bu aylar için romanlar, şiirler yazılır.

Serçelere "Sonbahar geliyor serçe/ Yuvanı nereye yapacaksın" diye ikazlarda bulunulur. Bütün güzelliğine rağmen biraz hüzün de taşır. Yemeğe gelince tam aksidir. Sarılara, kırmızılara bürünen doğada yiyecekler tam olgun ve en lezzetli halleriyle bizlerin emrindedir. Özellikle, eylül ayında yapılan sebze yemeklerinin tadı bir başkadır. Çünkü tabiat domatesinden, biberinden, patlıcanından, kabağından tutun da üzümüne, kavununa kadar bütün sebze ve meyvelere dağa taş görünüş olarak yansıttığı güzellikleri, lezzet olarak ihsan eder. Bu da haliyle sofralarımızı şölene çevirir.

Yurtdışından gelen konuklarıma, Tür-kiye'ye hep eylül ayında gelmelerini tavsiye ederim. Özellikle Konya'ya gelenlere... Bu ayda yapılan bütümetli patlıcanın, zeytinyağlı fasulyenin, kadın teni de denilen ve etli yapılan ak fasulyenin, yumurtalı kabağın tadı başka ve bambaşkadır. Lengerilere dökülen ve orta yağlı et kullanılarak yapılan bu yemeklere tandır ekmeğini batıra batıra yemenin tadı 'anlatılabilemez'. Kavurmaların hazırlandığı günlerde kavurma kazanına salınan ekmek dilimlerini, tencerenin dibine getirerek kızarttıktan sonra etlerle donatıp sofraya getirmenin ve yemenin de tadı aman ne farklıdır! Üzerine Çumra'nın 'selbasan' kavunları yardıma gelir. Kavunlar sayısız kesilerek sunulur, çünkü kavurma tahmin edeceğiniz gibi hararet yapar. Çok sevdiğim için her zaman sözünü ettiğim zeytinyağlı patlıcan, biber ve kabak kızartmaları da bu ayda damaklarda çiçekler açtıracak özelliktedir.

Konya'da düğünler genellikle sonbaharın ilk ayı olan eylül ayında, harman kalktıktan sonra, fazla kış gelmeden yapılır. Meydan aşçıların bin kişiden on bin kişiye kadar iki günde hazırladığı yüzyılların oluşturduğu ve günümüze getirdiği sıralı düğün yemekleri de bu ayda nefistir. Bu yemeklere rastlayan herkes gidip davetli davetsiz katılabilir. Onar kişilik hazırlanan sofralardan birine oturup düğün yemeklerinin tadına bakabilirler. Düğün yemekleri yapılırken aşçıbaşı eti bir gün önceden kazanda pişirmeye başlar ve o akşam et suyuna tirit yaparak aileye gönderir, bahşiş alır. Yıllarca önce bir sonbaharda Konya'da konuğum olan yemek yazarı Charles Perry, düğün yemeklerinin her aşamasını izledi ve et suyu ile yapılan tiridi çok sevdi, çünkü üstünde Konya'nın yerli soğanları, domatesleri, kıl biberleri, maydanozu etsiz tiridi muhteşem kılıyordu.

Tandıra sarkıtılarak yapılan Konya'nın ünlü çebici için de eylül ayı en uygun zamandır. Fazla yaşlanan kuzular diğer zamanlarda bu aydaki lezzeti vermez.

Konya böyle ama genel olarak yurdumuzun hemen hemen her tarafında yaz sebze ve meyveleri için aynı şey söylenebilir. Sonbaharın başı yaz sebze ve meyvelerinin en güzel olduğu dönemdir.

Yine bir sonbaharda Konya'ya gelen Jill Norman kilo aldığını fark etti ve "Ben gidince bu kiloları vereceğim ama, Türk kadınlarının kilolarını çok iyi anlıyorum, bu yemeklerle sizin işiniz kolay değil." demişti.

Sevgili okuyucularım, bu mevsimde sebze ve meyveleri fazlaca kullanalım ve vücudumuzu temizleyerek kışa hazırlayalım. Ama kışa da haksızlık etmeyelim. Her türlü güzelim kış sebzeleri bize hazırlanıyor. Önemli olan yazın yaz, kışın kış sebzelerini tüketmek sera ürünlerine fazla iltifat etmemek. Bu hafta yumurtalı kabak yapalım. Ağız tadıyla kalın.

## Yumurtalı kabak

 4 kişilik

Pişme süresi: 25-30 dakika



½ kg Konya'nın kara kabağı veya bir kabak (kuşbaşı veya halka doğranmış), 2 yemek kaşığı sadeyağ, 1 baş soğan (yemeklik kıyılmış), 1 tatlı kaşığı domates salçası, 2 yumurta, 2 domates (kabuk ve çekirdekleri alınmış, doğranmış), ¼ su bardağı su, 1 çay kaşığı kırmızıbiber, Yeterince tuz

**Yapılışı:** Yağla soğanı pembeleştir. Salçayı ilave et çevir. Yumurtaları kır, katılaştır. Katılaşıırken parçalamadan sarılarıyla aklarını karıştır. Sonra, kabakları üzerine yay. Domatesleri koy, suyu, biberi, tuzu ilave et. Kapak ört, çok hafif ateşte yemek pişip yağına inince, sahanı çevirerek yumurtaları üste getir. Sıcak olarak sofraya çıkar.

**Not:** Yumurtaları çevirmek zor olabilir. Kolay yol, yemek pişince yumurtaları üzerine kırıp da katılaşıana kadar pişirebilirsiniz.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek ve kul hakkı

---

*Nevin Halıcı 2010.10.10*

Son haftalarda, ünlü firmalara et temin eden bir şirketin etlerinde salmonella ve listeria bakterilerinin bulunduğunu, bu durumun Tarım Bakanlığı görevlileri tarafından tespit edildiğini gazetelerde okuyoruz.

Bakterili etlerin on iki tonunun hayvan çiftliğine gönderildiği söylene de 50-60 civarında kangal barındıran çiftlikte bu kadar etin yenilemeyeceği belirtiliyor. Etlerin akıbeti henüz meçhul. Piyasaya da sürülmüş olabileceği söyleniyor. Dileriz en kısa zamanda etlere ne olduğu açıklanır da insanlar huzura kavuşur. Bizde bu tip olaylar unutulur,gider. Dileyelim, her şey açığa çıkar ve insan sağlığıyla oynayanlar cezalarını çekerler. Dün, Konya'da dostlarla dışarıda yemekte idik, önce etli yemek siparişi verenler birden etlerin piyasaya da sürüldüğü söylentisini hatırlayıp, etsiz yemekler istediler.

Et pahalı ama sevilen bir ürün. Ayrıca, vücutta yapılamayan ama hayati önem taşıyan bazı amino asitlere de sahip, beslenme açısından değerli bir yiyecek. Kansızlıkla ilgili B12 vitamini ve demir gibi önemli bir mineralin de kaynağı... Her ne kadar kuru fasulye, nohut, mercimek vb baklagiller ve kuru yemişler vücuda bitkisel protein sağlasalar da; yumurta, yüzde yüz vücut proteinlerine dönüşebilse de, beslenme açısından özellikle gelişme çağında ve doğurganlık dönemindeki kadınlar için et çok önemli bir yiyecek. Ülkemizde kadınlarda kansızlık olayının yüksek olduğu bilinen bir gerçek.

Elli yıl önce herkesin sofrasında rahat rahat et bulunurdu. Zamanla insanlar kasaplara gitmeye utanır oldular. Türkiye'de büyük yiyecek marketleri açıldığında bir tanıdığım bana şöyle dertleşmişti: "Abla, marketlerin açılması ne kadar iyi oldu. Artık, utanmadan gidip 250 gram et alabiliyoruz."

İnsanı düşündüren nokta, etlerin nerede olduğundan, denetimin bu işin peşinde olduğundan çok, bakteri taşıyan etlere sahip şirketin, bu etleri nasıl bir vicdanla piyasaya sürdüğü... Açıklamalara göre bu etlerin alıcıları çocukların ve gençlerin çok rağbet ettiği hamburger, tost vb ürünler hazırlayan firmalar. Bir şirketin gönlü buna nasıl razı olur? Para kazanmak uğruna insanların hasta olacağını bile bile bu etleri satışa sunmak ve genç çocuklarımızın yemesine göz yummak insanları arkalarından vurmak değil midir? Ayrıca bu ürünleri yiyerek hastanelere düşen ve belki de kalıcı ve uzun süren bir tedavi masrafı üstlenecek olan insanların kul hakkını nasıl ödeyecekler.

Konuştuğum kişiler, ben "Kul hakkı "falan dedikçe "Kul hakkını gözeten nerede" diyerek, gülüyorlar. Bu çok önemli ve ülkemizdeki din eğitiminin yetersizliğine dayanıyor. Kul hakkı yemenin çok ağır bedeli olduğunu öğrenen kişi bunu yapamaz. Konya'da tanıdığım ünlü bir yağ firmasının işçilerine "Aman yağları çok dikkatli

hazırlayın, bizden onlara geçsin, onlardan bize geçmesin" şeklinde uyarılarda bulunduğunu işçilerinin anlatımıyla biliyorum. Kul hakkı budur. Okullarımızda din dersleri, sure ezberletmeye dayalı idi. Hala öyle midir bilmiyorum. İslam'ın sosyal yaşam içindeki uygulamaları, özellikleri ve güzellikleri de çocuklara öğretilmeli. Öğretilmeli ki insanlar birbirlerini arkadan vurmada, birbirlerine zarar vermeden sevgi, saygı, dostluk içinde yaşayabilsin.

Sevgili okuyucularım, dünya değişiyor. Allah onları islah etsin derken, bizler değişmeyen doğruları uygulayarak kimseye zarar vermeden yaşamayı tercih edelim. Bu hafta temiz bir et bulalım, içli köfte yapalım, güzel görünüş için de sevgili Asuman Çelik gibi birkaç badem saplayarak kızartalım. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

## İçli köfte

İçi: 250 gr. yağlı koyun kıyması

2 soğan (200 gr.)

2 çorba kaşığı sadeyağ

1 su bardağı iç ceviz(bıçakla kıyılmış)

1 çay kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı kara biber

1 tatlı kaşığı köfte baharı

2 çay kaşığı tuz

Dışı: 250 gr. yağsız koyun budu kıyması

4 su bardağı ince bulgur (500 gr.)

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Yeterince badem (haşlanmış kabuğu alınmış)

Kızartmak için: 2 su bardağı zeytinyağı

### **YAPILIŞI:**

*İçi:* Yağla ince doğranmış soğanı sarart. Kıymayı koy, kavur. İnmesine yakın tuzu, kırmızı biberi, karabiberi, köfte baharını, bıçakla kıyılmış cevizi koy karıştır. Ateşten al soğut.

*Dışı:* Bulguru tepsiye koy. Kırmızı biber ve tuzu at. Zaman zaman ılık sudan elini alarak avuçla sürte sürte yoğur. Bulgur yumuşayınca yağsız kıymayı ilave et. Açılacak hale gelinceye kadar yoğur. Köfte hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar al. Avuç arasında işaret parmağıyla döndürerek boş yumurta kabuğu haline getir. Donmuş içten koy, döndürerek ağzını kapat. Yağı kızdır, köftelere bademleri batır, haşlamadan yağa at, kızart. Tabağa düzenle, servise al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

# Takkeli Dağ'dan Taka'ya

*Nevin Halıcı 2010.10.17*

Konya'ya her gelişimde bazı değişikliklerle karşılaşıyorum.Son değişiklik, güzel bir sembol olabilecek kule sitenin yanında boy atmış bulunan kule evleri...

Kulenin bütün görkemini almış götürmüş... Estetiğe dikkat edilen şehirlerde yer alan bu tür mekânların etrafı park yapılır, bizde ise kulenin yarısını kaplayacak yükseklikte apartmanlar yapılıyor. Yazık olmuş.

Güzel olan şeylere gelince, iki kaliteli lokantaya rastlamak. İlki Karadeniz yemekleri veren Taka, ikincisi Konya'nın sembolü Takkeli Dağ'ın komşusu Akyokuş Tesisleri. Taka, altı yedi yıl önce açıldığında Karadeniz yemekleri veren temiz bir mekândı. Şimdi uğradığım Taka her yönüyle mükemmel bir hale dönüşmüş. İki Selçuklu kümbeti arasında, güller içindeki havuzlu bahçesiyle keyifle yemek yenecek bir yer haline gelmiş. Karadeniz'in her ilinde yemek araştırması yapan bir kişi olarak yemeklerinin de mükemmel olduğunu söyleyebilirim. Özellikle Laz böreğinin bu kadar nefis olanına İstanbul'u bırakın, Karadeniz'de bile rastlamadım. Bütün Karadenizlileri, Konya'nın Taka'sına Laz böreği yemeye davet ediyorum ve Taka'ya sağlam bir on numara veriyorum.

İkinci güzellik Büyükşehir Belediyesi'nin işletmeye başladığı Akyokuş Tesisleri... Bir iki ay önce açılan bu tesislerin lokantası ümit vaat ediyor. Kapanan Köşk Lokantası'nın turizm ve otelcilik okulu mezunu olan müdürü Şaban Sayaslan, burayı her yönüyle çok güzel bir hale getirmiş. Başkan Tahir Akyürek'in de desteğiyle ekibiyle birlikte yapacakları diğer yenilikleri büyük bir şevkle anlattı. Konya'yı tepeden kuşbakışı gören ve Konya yemekleri veren tesis, dileyelim kalıcı olsun ve Konya'nın batan güneşi Köşk Lokantası gibi dünyanın en seçkin on durağı arasında yer alsın.

Konya her zaman ifade ettiğim gibi Türk mutfağının kalbi olma niteliğinde. Selçuklulardan günümüze gelen ince ve zarif bir mutfağa ve dünyada adına 13. yüzyılda anıt mezar yaptırılan bir aşçı olan Ateş-baz-ı Veli Hazretleri'ne sahip. Yemek turizmi açısından büyük önem taşıyor. Yabancı yemek yazarları türbeyi ziyaret ettiklerinde 'hacı' olduklarını ifade ediyorlar.


Konya yemek açısından bu denli önemli, ama bir yandan da eski bağlı bahçeli evlerin yerini apartmanlar aldıkça ve başka nedenlerle de özelliğini kaybetmek tehlikesiyle karşı karşıya. Kayısı, erik, ayva dolmaları yahnileri bu meyvelerin zor bulunması nedeniyle yok olma tehlikesi yaşıyor. Konya'nın ağustos başında çıkan ve nefis olan şeker armutlarını, eylülde yenmeye başlanan dimnit üzümelerini de bulmak kolay değil.

Yeni yetişenlerin bilmediği, görmediği Konya meyve ve sebzelerini yaşatmak ve geliştirmek gerekli. Konya'ya, Konya sebze ve meyvelerinin mevsiminde görülebileceği bir Konya botanik bahçesi yapılmalı. Bu bahçede baharda badem, erik, taze nohutla başlayan her mevsimin bütün sebze ve meyveleri yetiştirilmeli. Hatta satışı yapılabilir. Konya'daki üç üniversiteden biri ve belediyelerden birinin işbirliği ile bu hiç zor değil.

Ayrıca, Ateş-baz-ı Veli külliyesi kurularak bütün Konya yemeklerini veren lokantaların yer alacağı ve kültürel destekli bir külliye de yapılması gerekli. Konya'ya demiryolu geldiği zaman buğday ambarı olarak yaptırılan ve günümüzde metruk halde bulunan istasyon civarındaki Tantavi Hanı'nda bu iş mükemmel gerçekleştirilebilir.

Çok beklediğim ve hiç gelmeyeceğini sandığım serin havalara kavuştuk sevgili okuyucularım. Sıcak ve hafif bir Konya çorbası yapalım. Ağız tadıyla kalın.

**Süt Çorbası**

Nesibe Çalışır Hanımefendi'den dinleyelim: "1 kilo süt, iki kepçe bulgur, bir çimbit tuz kaynatılır. Bulgurlar özleşince yenir".

(4 kişilik Pişme Süresi: 15-20 dakika)

#### MALZEMELER:

5 su bardağı süt ½ su bardağı bulgur veya pirinç, yeterince tuz Yüzüne: 1 yemek kaşığı tereyağı, (istenirse) 1 çay kaşığı kırmızı biber

#### YAPILIŞI:

Sütü kaynat. İlinınca bulgurları ilave et, ateşe koy. Kaynamaya başlayınca hafif ateşe al. Bulgurlar yumuşayınca tuz at, beş dakika daha kaynat, tasa al. Yağı tavada kızdır, kırmızı biberi at, biberler kararmadan ateşten al, çorbanın yüzüne gezdir, sofraya çıkar.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Terhun yahnisinden terhun çorbasına

*Nevin Halıcı 2010.10.24*

Bazı yemeklerimiz aş ya da yahniden çorbaya dönüşmüştür. Bulgur aşı bulgur çorbası, mercimek aşı mercimek çorbası, tutmaç aşı tutmaç çorbası vb. haline gelmiştir.

Aş özelliğindeki bu yemeklerimizin zamanla çorbaya dönüşmesi normal kabul edilebilir; çünkü yerleşik düzene geçen atalarımız, farklı yemekler meydana getirdikçe tek yemek âdetini bırakıp sofralarını zenginleştirme yoluna gitmiş olabilirler. Bazı yemekleri biraz sulandırıp çorba şekline getirmek, arkasına et yemeğini, böreği vb. eklemek zor olmasa gerek... Sonrasında ise Konya'nın iki tuzlu bir tatlı listesi gibi yüze kadar çıkan yemeklerle sofraların donatıldığı görülmüştür. Anadolu'da aş türü yemeklere bazı yerlerde günümüzde de rastlanmaktadır.

Aşlarımız dışında Konya'nın ünlü bir yemeğinin de yahniden çorbaya dönüştüğü söylenebilir. Çalışmalarına giren hiçbir şehirde rastlamadığım bir yemek olan terhun yahnisi, Konya'da günümüzde çorba olarak kullanılmaktadır. Hafize Ayvacı Hanımefendi'nin "Eski adamlar, terhun yahnisini, kayısı yahnisini, lahana kapamasını çok severlerdi." şeklinde ifade ettiği terhun yahnisini adından ötürü hep yemek olarak düşünsem de 1970'li yıllarda gördüğüm kaynak kişiler ısrarla bu yemeğin çorba olduğunu belirttiler.

Konya'da bir arkadaş, büyüklerinin terhun yahnisini yemek olarak yaptığını söyleyince Tülin Arıcılar ve Feride Uğurlu ile yeniden araştırmalara başladık. Yaşlı büyüklere sorarak şöyle bir sonuca ulaştık. Terhun yahnisi çok eskilerde benim düşündüğüm gibi yahni türünde bir yemekmiş ve sonra çorbaya dönüşmüş. Bu dönüşümde bazı farklılıklar da meydana gelmiş. Şöyle ki terhun yahnisi el büyüklüğünde kesilmiş kemikli kaburga etlerinin nohutla haşlanmasıyla yapılmıyormuş ve yoğurdu biraz koyuca üzerine ekleniyormuş. Çorbası ise gerdan (boyun) etleriyle nohutsuz yapılmıyormuş. Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri kitabımda verdiğim terhun yahnisini çorba ve yahni olarak ikinci baskısında düzelterek yeniden vereceğim. Konya yemeklerini araştıran gençlere buradan duyurmak istedim.

Geçen haftalarda basında yer alan salmonella ve listeria bakterileri taşıyan et olayının hâlâ açığa çıkmadığını, buna bir de hormon verilerek kilosu artırılan kurbanlık koyunların da eklendiğini okuyoruz. Ülkemizde halk

sağlığı ne kadar önemsiz, piyasaya sürüldüğü söylenen bu etler belki hepimizin sofralarında yer alıyor. Bakalım bir gün bunlar ortaya çıkacak mı? Bir süre eti bir tarafa bırakıp bugünlerde ucuz da olan balığa yönelmeli.

Bu arada İstanbul'da olduğumu söyleyeyim. Geçen gün Hünkar Lokantası'nın son derece güzel ve zarif şekilde düzenlenen Nişantaşı'ndaki yeni yerinde idik. Her zaman çok beğendiğim yemekleri, adeta bir sergi gibi önünüzde rahatlıkla görebileceğiniz camla kaplı mekânda sergileniyor. Hünkar'a gittiğimde paça yemeden duramam, çok güzel görünen paçadan istedim, gerçekten nefisti. Beraberimde olan kişiler de yedikleri her yemeğin tam tadında olduğunu söylediler. Tatlı almadık, masadakilerin çoğu rejim yapıyordu, akılları kalmasın diye ben de uslu çocuk oldum, ama Hünkar'ın nefis ıspanak böreğini ve irmik helvasını yemeden kalktığım için de aklım orada kaldı. Anadolu yakasındaki yerini kapattığını söyleyen değerli Feridun Bey'e ve ekibine yeni yerinde başarılar diliyorum.

Sevgili okuyucularım, sizi Hünkar'a götüremedim ama güzel bir paça tiridi tarifesi veriyorum. Bu tirit Konya'da özellikle Sille'de çok yapılır. Bu soğuk havalarda ister paça olarak ister tirit olarak sofraya çıkarabilirsiniz. Ağız tadıyla kalın. Paça tiridi paça çorba olarak yenildiği gibi tirit olarak da değerlendirilir.

\*\*\*

## Paça tiridi



Pişme süresi: 60 dakika

### MALZEMELER:

½ kg koyun paçası (ayağı)

5 su bardağı su

Yeterince tuz

4 tandır ekmeği

4 baş soğan (halka doğranmış)

1 tatlı kaşığı tuz

### YAPILIŞI:

Paçayı temizle, yıka, su ile yumuşayınca kadar haşla, tuz at, 5 dakika sonra ateşten al, kemiklerini ayır, dit. Ekmekleri kuşbaşı doğra, lengeriye döse. Soğana tuz at, 3 dakika beklet, ov, sık, ekmeklerin üzerine yerleştir. Ilınan paçayı ekmeklerin üzerine gezdir, sofraya çıkar.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Cevizli palamut ve balık bereketi

Nevin Halıcı 2010.10.31

Sevgili okuyucularım, İstanbul'a gelmek çok güzel; ama balık bolluğuna kavuşmak nasıl bir mutluluk, anlatılamaz.

Balık hayvansal besinler arasında çok değerli bir yere sahip. Hele etlerin sorun taşıdığı şu günlerde baş tacı edilecek bir ürün. Karadenizli olmadığım halde benim de en sevdiğim hayvansal yiyeceklerden biri... İngilizler gibi neredeyse kahvaltıda bile yiyebilirim.

Karadenizli balıkçılar, çinakop, uskumru, hamsi gibi balıkların şu günlerde çok iyi olduğunu belirtiyorlar. Çok bol tutulan balıklar için de üzgünler. Az az tutulsa daha uzun yenebilirmiş. Bir de olgun balıklarla birlikte yavruların da avlanmasından şikayetçiler ki; doğru söylüyorlar.

Doğal balıklarımızı gözümüz gibi korumak için ne gerekiyorsa yapılmalı. Eskiden kültür balıkları mı vardı? Denizlerde balık kalmayınca bu yola gidildi.

Günümüzde, ben pek tutmasam da kültür balıklarından geçilmiyor. İşin kolayına kaçıyoruz.


1950'li yıllardaki çocukluğumun Konya'sında balık günlük bulunmazdı. Kamyonla mı gelirdi bilmiyorum ama biz balığı günlük değil, ikinci belki üçüncü günü kullanabilirdik. Karların bütün kış yerden kalkmadığı Konya'da bu mümkündü... O zamanlar buzlar içinde gönderilen balıklar uskumru, palamut gibi büyük balıklar olurdu, küçük balıklar dayanmazdı. Taşıma araçlarının uygun hale gelmesi ve Karadeniz, Konya arasındaki yollarda ulaşımın kısılmasından sonra küçük balıklar da Konya'ya gelmeye başladı ve onlarla da özellikle hamsiyle de o zaman dost olduk. Bu dostluk hâlâ devam etmekte.

Annem uskumru ve hamsiyi kömür ateşinde ızgara yapar, palamutu ise saf zeytinyağında kızartırdı. Kızarmış balıkların tabağa alındığında dipte biriken yağları, babamın bolca sıkıldığı limonlarla birleşir ve ekmeklerimizi batırmaya doyamazdık. 'Gurmeler balığı limonla yemezlermiş, bir denemenizi tavsiye ederim'. Karlar çok yağdığında ise yollar kapanır ve balık gelmezdi. O zaman Beyşehir ve Seydişehir'den gelen, annemin koca bir tepside patates, soğan gibi sebzelerle salçaya bulayıp, üzerini kesilmiş limon dilimleriyle süsleyerek bir su bardağı da zeytinyağı gezdirdikten sonra mahalle fırınına göndererek pişirttiği göl balıkları devreye girerdi; ama benim tercihim deniz balıklarından yanaydı. Yazın Erdemli'de, kışın İstanbul'da olmam balığa hasret bırakmıyor, çok şükür. Akdenizli ve Karadenizli dostların tavsiyelerine uyarak mevsimine ve ayına göre bütün balıkların keyfini soruyoruz!

Balığı pişirme yöntemlerine gelince balığa göre farklılık gösterir. Kimi balıklar ızgara kimileri tavaya uygundurlar. Kimi zeytinyağında kimi tereyağında kızartılırlar. Karadeniz'e gidenler mutlaka muhteşem tada sahip tereyağlı kalkan kızartması ya da buğulamasının tadına bakmışlardır. Hangi balık olursa, ne ile ve nasıl pişerse balık balıktır. Afiyetle yenir.

Sevgili okuyucularım, bu balık bolluğunda yanında bol yeşillik ve salatası ile 1995 yılında Sinop'ta derlediğim, yazılı kaynaklarda yer almayan, nefis tada sahip, cevizli palamut yapalım. Konya'da balığın üzerine şuruplu tatlı yenilmesi gerektiği söylenir. Vaktiniz varsa kadayıf veya kaygana yaparak bu sofrayı ziyafet haline dönüştürebilirsiniz. Gelecek hafta ise hamsiyi fırına vereceğiz veya tavada hoplatacağız! Ağız tadıyla kalın.

## Cevizli palamut

 (4 kişilik) Pişme süresi: 30 dakika

### MALZEMELER:

1 palamut, 1 tatlı kaşığı tuz, ¼ su bardağı zeytinyağı, 1 soğan (halka doğranmış), ½ su bardağı ceviz içi (iri dövülmüş), 1 domates (kabukları alınıp doğranmış), ½ demet maydanoz (kıyılmış), ½ su bardağı limon suyu

### YAPILIŞI:

Palamutu ayıkla. Başı kalacak şekilde içindeki kılçığını çıkar, yıka, tuzla, süzdür. Yağla soğanı kavur, domatesi

koy, çevir. Cevizi, maydanozu karıştır, ateşten al, balıkların içine doldur. Yağlanmış tepsiye diz. Fırında pişir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

# Hamsi koydum tavaya

Nevin Halıcı 2010.11.07

"Bir yıl görünmezsen artar kederim

Yetiş imdaduma imanum hamsi

Yüzünü görünce bayram ederim

Sen olursun benim kurbanım hamsi"

(Baba Salim)

Karadenizlilerin ve benim en sevdiğim balık türü şüphesiz hamsidir. Bölgede hamsi ile ilgili şiirler, türküler, fıkralar, yemekler son derece zengindir. 1995 yılında derleme yaptığım bölgede hamsi adı anıldığında herkesin yüzünde gülümseme meydana geliyor ve hemen herkes hamsi ile ilgili bir hatırasını anlatıyordu.

Ekim ayı içinde herkesi memnun eden balık bolluğu içinde hamsi de yer alıyor. Her ne kadar Karadenizli balıkçılar, "Hamsi karı görmeden gelmez, bunlar Marmara hamsisi." dese de hepimiz hasretle hamsileri filelere dolduruyoruz. Karı görüp de geldiği zaman Karadeniz hamsisini de asla reddetmeyiz, başımızın üstünde yeri var. Ancak bizler Karadenizliler kadar şanslı değiliz, onlar kadar tazesini yiyemeyiz. İnebolu'ya yıllarca önce gelin giden ablam, sabah tutulan balıkların öğlen, ikindi üstü tutulan balıkların akşam yendiğini, sabahtan kalan balıkların bayat kabul edilerek tarlalara döküldüğünü anlatırdı.

Karadeniz'de hamsi yere göğe konulmaz, adeta kutsallaşır. Fadime hamsiye benzetilir, çocuklar 'hamsi gibi güzel yavrum' diye sevilir. Hamsinin çıtlatmasından tavaşına, buğulamasından pilavına, her türlü yemeği yapılır. Tatlısının bile yapıldığı söylenir. Ama Karadenizliye sorarsanız size biraz kırgın bir şekilde bakar, 'bu da nereden çıktı' diye... Ancak şehir merkezlerini ele alan çalışmamda rastlamasam da tesadüfen gördüğüm bir hanım Tonya'da hamsi tatlısı veya reçelinin yapıldığını söylemişti; ne yazık ki vaktim yoktu ve oraya gidemedim. Karadenizli okuyucularım, varsa ve hamsi veya herhangi bir balık tatlısı olduğunu bildirirlerse zevkle buradan size tarifesiyle birlikte duyururum. Finlandiya'da balık tatlısı olduğunu, yabancı yemek yazarı arkadaşlarımdan duydum ama onun da tadını bilmiyorum.

BBC'den yıllar önce gelen bir yemek belgeseli yapımcısına rehberlik yapmıştım. Türkiye'de balıkların günlük tüketildiğini duyunca o konunun üzerine gitmek istedi. Bir gece yarısı sabaha karşı Kumkapı'daki balık halinin yolunu tuttuk. Gece balığa çıkan motorlar gelirken en çok hangi balığı tutmuşlarsa güverteden "hamsi", "istavrit", "çinekop" vb. bağırıyorlardı. Bizim gittiğimiz gün istavrit sesleri en çok duyuluyordu. Ancak çok tutulan balıkların arasında az da olsa tek tük farklı balıklar çıkabiliyordu. Balıklar küme küme yapılarak mezat yoluyla beklemekte olan balıkçılar tarafından satın alınıyor ve götürülüyordu. Çiçek pasajında kömürde hamsi ızgarasını tadan yapımcı arkadaş, son derece mutlu olmuştu. Bir arkadaşımın evinde hamsi pilavını yediğinde de...

Dilerim, böyle devam eder, Karadeniz hamsileri de karı görür arz-ı endam eder ve bu kış bol bol hamsi tüketebiliriz, sevgili okuyucularım. Hamsiyi ızgara yapmak veya az yağlanmış tepsiye dizip fırına vermek bence en güzel pişirme yöntemi, çünkü saf hamsi tadı alırsınız. Ancak genel olarak sevilen tür; tavaşdır. Bu nedenle bu hafta "Hamsi koydum tavaya/Başladı hoplamaya/Açtım baktım hamsi yok/Başladım ağlamaya!" diyerek veda edelim. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Hamsi tavaşı

### MALZEMELER:

½ kg hamsi

Yeterince tuz

½ su bardağı mısır unu (bulamazsanız un da olabilir)

1 su bardağı

zeytin yağı veya sıvı yağ

### Beraberinde

Yeşillikler,

soğan piyazı, limon

### YAPILIŞI:

Hamsileri ayıkla, yıka, tuz serp, süzgeçte suları iyice gidinceye kadar beklet. Tavada yağı kızdır, balıkları mısır ununa bula, iki tarafını da kızart. Kağıt üzerine çıkar, tabağa düzenle, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## İyi bayramlar

---

*Nevin Halıcı 2010.11.14*

"Ol mürşit ki bizi Hakk'a iledür

Âşık cânı âna Kurban gerekdür" *Yunus Emre*

Bir Bayram'a daha kavuştuk, çok şükür. Kurban Bayramı'nın bir güzelliği de İslam'ın beş şartından biri olan hac farzasının yerine getirilmesiyle bağlantılı olması. Varlığı yerinde olanlara farz olan bu görev için Müslümanlar kutsal topraklarda bulunuyorlar; ve ne ulvi günler yaşayıp hacı olarak yurtlarına dönecekler. Allah gidenlerin haclarını kabul etsin, gidemeyenlere de nasip etsin.

Her bayramda olduğu gibi bu bayram için de evlerde her türlü hazırlıklar yapıldı, kurbanlar alındı. Kurban kesileceği için bu bayramda fazla yemek yapılmaz, tatlı yapılır. Yine her bayramda olduğu gibi bayram namazından sonra kabristana gidilir, ölmüş büyüklerin mezarları ziyaret edilir, eve dönülür, bayramlaşılır, kurban kesimine başlanır.

Kurban Bayramı'nda genellikle kurban kesenler kurban kesilene kadar oruç tutarlar, bu nedenle bayram yemeğine kurban etiyle başlanır. Anadolu'nun bazı köylerinde kurban etini ilk hazırlayan hanımın evinde kahvaltı edilir. Genellikle ciğer, böbrek, yürek gibi çabuk pişen sakatatlar saç kavurması olarak bayram yemeğine yetiştirilir. Yıllarca önce Sarayönü, Karabıyık köyünden Konya'ya göç eden çok becerikli Meryem



teyze, köyde iken yıllarca ilk kahvaltının kendi evlerinde yapıldığını, bu işi kimselere bırakmadığını, gururla anlatırdı.

Büyük şehirlerde kalmadı ama kurban kesmek ve tazecik etini yemek ne güzeldir. Yine tazecik baş, paça, işkembe gibi sakatatların hepsini birlikte pişirmek senede bir defa taze bumar yemek ne güzeldir. Tabii, o zamanki annelerin eliyle yapılmış olarak... Şimdi kim baş, paça üter (ütme kelimesinin anlamını bile çok kişi bilmez), kim bumar temizler de yapar? Hepsini hazır alıyoruz; ama o lezzeti bulmak imkânsız.

Kurban Bayramı'nın diğer bir güzelliği de Anadolu'nun her yerinde nişanlı varsa gelin kıza bir koçun kurban gönderilmesi âdeti. Bu koç olabildiği kadar krapon kâğıtlarıyla süslenir, püslenir, boynuzlarına varlığa göre burmalar, bilezikler veya beşibirlikler takılarak, tatlı ve diğer hediyelerle birlikte gönderilir. Ancak kız evi de boş durmayacak, koçu kesip hazırlayarak oğlan evini davet edecektir. Günümüzün ekonomik şartlarında zorlanan tanıdığım birçok aile kurbanı rastlamadan düğünü yapma yolunu tercih ediyorlar. Belki doğu ve güneydoğuda altınla tartılan gelinlere bahsettiğim koçlar gidiyordur, hâlâ!

Bu bayram sizlere İstanbullu gurme bir beyefendinin mutfağından nefis bir yahni tarifesi vereceğim; mangal veya ızgaraya son dediğinizde uygularsınız. Değerli yemek yazarımız Ekrem Muhiddin Yeğen gibi yemeğe meraklı olan rahmetli Kamil Gökfiliz beyefendi sadece tatlı, tuzlu yemek değil; mevsimine göre bahçesinde yetişen meyvelerden yaptığı reçeller ile de ünlüyümüş. Ne yazık ki onları kaydetmemiş; ancak bazıları çocuklarının ve torunlarının mutfaklarında yaşıyor. Onlardan biri olan nohutlu boyun yahnisini bayram yemeği olarak veriyorum. Yahniler genellikle incik, kol, kürek veya böbrek yatağı eti ile sadece tatlılı yahni gerdan etiyle yapılır (Bkz: N. Halıcı Türk Mutfağı). Ancak gurme kişinin elini tutabilir misiniz, tutar da nohutlu yahniyi de zarif gerdan etiyle yapar ve ünü dillere destan olur; olur da günümüze kadar ulaşır.

Sevgili okuyucularım, bayramların en mutlusunu ve güzelini geçirmenizi diliyorum. Ağız tadıyla kalın.

## Nohutlu gerdan yahnisi

 4 kişilik

### **MALZEMELER:**

1 gerdan (bütün de parçalara bölünmüş de olabilir)

2 su bardağı su

2 yemek kaşığı sadeyağ

2 soğan (halka doğranmış)

2 su bardağı nohut (haşlanmış, kabukları soyulmuş)

1 parça çubuk tarçın

2 tane karanfil

1 tatlı kaşığı tuz

### **YAPILIŞI:**

Gerdanı yıka, tencerede su ile ateşe koy. Üzerine biriken köpüğünü al, 1 saat haşla, süzgece çıkar, süzdür. Sade yağda kızart, tencereye dök. Etin kızardığı yağda halka doğranmış soğanları kızart, etin üzerine yağıyla dök.

Nohudu, et suyunu, tarçını, tuzu, karanfili koy. Çok hafif ateşte, nohut ve etler iyice yumuşayınca ve suyu azalınca kadar pişir.

Not: İstenirse etler yoğurda bulanarak da kızartılabilir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Sivas'ta iki değerli yazar

*Nevin Halıcı 2010.11.21*

"Kadın var; arpa unundan aş eder; kadın var buğday unundan taş eder" Sivas atasözü.

Sivas kültürünü bir karınca çalışkanlığıyla, çok ciddi şekilde araştıran ve muhteşem eserleriyle ortaya koyan iki değerli hanımefendi bu hafta köşemize konuk olacak. Bu ikili, göndermek lutfunda bulundukları "Aslan Burcundan Yükselen Selçuklu Kartalı Divriği" adlı eserleriyle bir kez daha kendilerine hayranlık duymama neden oldu.

Müjgan Üçer ve Fatma Pekşen'den söz ediyorum. Müjgan Hanım, kendi deyimiyle eczacılık mesleğinin yanı sıra hayatının dokusuna giren halkbilimi konularına yönelerek bu konunun her dalında Sivas'ın özelliklerini kendi konusu olan tıp ve eczacılık başta olmak üzere ortaya koymuştur. Ama onun en önemli çalışmaları bence mutfak üzerine olanları. "Sivas Halk Mutfağı (1992)", "Anamın Aşı Tandırın Başı" adlı iki dev eser onun değerini gösterir. Ayrıca çevresine de ışık tutan Üçer, Fatma Pekşen ile "Divriği'de Mutfak Kültürü (2001)", "Suna Ertekin ile "Göldağı'nın Güldestesi Arapkir (2008)" kitaplarını da hazırlayarak Sivas'ın adı geçen ilçelerinde de ne var ne yok bizlere sunmuştur.

Fatma Pekşen ise hikaye ve romanla yazarlığa başlamış, sonra o da kendisini mutfak kültürü içinde bulmuştur. Bana göre Müjgan Hanım gibi Pekşen'in de en önemli çalışmaları mutfak üzerine olanları... Bu arada egoistlik yaptığımı da söylemeliyim. Her konudaki çalışmaları son derece kaliteli olan yazarlarımızın mutfak konusuna katkıları inanılmaz derecede değerli... Bu açıdan hep mutfak yazmalarını diliyorum. Bütün mutfak dünyasının da benimle aynı şekilde düşündüğünden eminim.

Kitaba gelirsek yazarların girişte belirttikleri üzere "Divriği yöresinde yapılan yemekler genel özellikleri ile tanıtılarak besinlerin sağlanması, yiyecekler, içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması da kullanılan araç-gereç ve yöntemler, gelenek, görenek ve inanç örgüsü içinde verilmeye çalışılmıştır."

Sadece yemek sanıyorsanız aldanıyorsunuz. Yemek tarifeleri sadece birinci bölümde. İkinci bölüm yemek kültürüne ayrılmış. Üçüncü bölümde ise sözlü kültür bulunuyor; atasözlerinden deyimlere, hayır dualarından beddualara, ninnilerden türkülere, manilere, masallara kadar Divriği'nin aklınıza gelecek her özelliği inanılmaz bir zenginlikte ortaya konuluyor.

Bazı örnekler verelim. Hayvanın sütünün bol olması için hayır duası: Damarı şen olsun. Ekmeğe kavuşmamak için söylenen beddua: Ekme at ola, sen it olasın. Misafiri iyi ağırlamak için ölçülü söz: Tavayı düz koy/Yağını süz koy. Manzum dualar: Allah'ım birsin/Ve billahi nursun/Yetmiş bin Ayet-el Kürsi/Dört yanımı bürüsün/Bize gelen kaza ve belalar/Geri dursun). Bilmece: Pişirirsen aş olur/Pişirmezsen kuş olur (Yumurta). Mani: Su bağladım pirince/Kardeş belin ne ince/Senin sevdan var ama /Benimkisi derince.

Yemek tarifelerinden bir örnek: Madımak çorbası: Soğan, salça, kıyma, kırmızı biberle soharıç (kavrulur) yapılır. Suyu konur, kaynamaya çıkınca madımağı ve bulguru ya da pirinci atılır. Pişince üzerine eritilmiş tereyağı

dökülür (Kömek, Ağılıık, Derimli köyleri).

Asitan Yayınları'ndan çıkan kitabın zenginliğini bu dar köşede anlatmak zor. Sevgili Müjgan Üçer, sevgili Fatma Pekşen Allah size sağlık afiyet versin, versin de mutfak kültürümüze katkıda bulunmaya devam edin. Ellerinize sağlık.

Sevgili okuyucularım bayram devam ediyor. Bu hafta Mevlevi mutfağından gül suyuyla kokulandırılmış bir bademli un helvası yapalım. Ağız tadıyla kalın.

### **Badem Helvası**

"Kim saygı sayarsa, saygı görür; kim şeker getirirse badem helvası yer." Mesnevi 1: sayfa 315-beyit: 1500.

(4 kişiden fazla )

Pişme süresi: 60 dakika

#### **MALZEMELER:**

1 su bardağı tereyağı

2 yemek kaşığı badem

(haşlanıp kabukları alınmış)

2 su bardağı un

3 su bardağı şeker

4 su bardağı su

1 yemek kaşığı gül suyu

#### **YAPILIŞI:**

Altı yuvarlak tencerede yağı erit. Bademi, unları ilave et, çok hafif ateşte badem ve un pembeleşinceye kadar yaklaşık 60 dakika, tahta kaşıkla karıştırarak kavur. (İyi bir helva en az 60 dakika kavrularak yapılır).

Bir tencerede şekeri su ile ateşe koy, eriyinceye kadar karıştır, kaynadıktan iki dakika sonra ateşten al, kavrulan meyaneyle karıştırarak dök. Karıştırarak tencereye yapışmaz hale gelince kapak ört, 15 dakika dinlendir.

Helvayı tabağına düzenle, gülsuyu serp, sıcak olarak sofraya çıkar.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## **Simidin yükselişi ve susamlı halkanın tılsımı**

*Nevin Halıcı 2010.11.28*

"Hem olsa fincan böreği

Yağlı simitle çöreği

Kutbetü'l-İslam demişler

Pilavdır dinin direği" Ramazanname.

Bayram tatilinde televizyon haberlerinde simit saraylarının yabancı fast food zincirleri için tehlike oluşturduğuna ilişkin haberler izledik. Doğrusu çok güzel bir haberdirdi. Ben yabancı mutfakla rekabet eden tek yiyeceğin Konya'nın etli ekmeği olduğunu sanırdım. Konya'da açılan burger, pizza vb. mekanlar iki ay geçmeden vitrinlerine "etli ekmeğin servisimiz başlamıştır" diye ilan asarlardı. Şimdi simit aynı başarıyı gösteriyor, mükemmel...

Bu haberi tam da tatilde okumak için aldığım iki kitaptan biri olan Susamlı Halkanın Tılsımı elimde iken aldım. Daha önce her biri mutfak kültürümüze önemli katkıları olan Benim Lokantalarım, Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri, Ölmez Ağacın Peşinde-Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı; Nimet Geldi ekine-Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü gibi kitapların yazarı Sayın Artun Ünsal şimdi de simitlerimizi ele almıştı.

Zaman'daki yazılarımdan birinde simit ne zamandan beri yaşamımızda, bilinmez. Mutfak konusuna eğilen araştırmacılar bunu da bir gün bulacaklardır (Simit ve Çay 1 Kasım 2009) diye bir yazı yazmıştım. Artık, Susamlı Halkanın Tılsımı ellerimizde ve simitle ilgili her konuda merak ettiklerimizi eserde bulabiliyoruz. Çalışma simidin kökenlerinden başlayarak tarihini, kültürdeki yerini, çay ve peynirle buluşmasını, geleneksel İstanbul sokak simitlerini, simit saraylarıyla başlayan sanayileşmesini ve son olarak da İstanbul sokak simitlerinin geleceğini ele alıyor. Yazarın diğer çalışmalarında olduğu gibi kültürel zenginlik çalışmayı zevkle okunur hale getiriyor.

Benim merak ettiğim konulardan biri de simidin çayla evliliği... Reşat Ekrem Koçu'nun İstanbul Ansiklopedisi'nde Vasıf Hiç'in yazdığına göre 19. yy'ın sonu ve 20. yy'ın başında, İstanbul'da simitle çay ve kaşar peyniri yaygın şekilde kullanılmakta imiş. Çay, çay da simitle hangi peynir uygun dersiniz, yazar eski kaşarın simide çok yakışacağını söylemekte... Benim yeni kaşara da itirazım yok ancak yanına Ermenek cevizi ve petek balı da koymak suretiyle... Bir de Afyonkarahisar'dan getirilmiş taze kaymak olursa değmeyin keyfimize...


Her türlü simidin uygulamasının da verildiği eser, taş fırınlarda pişirilen ve sokak simidi diye adlandırılan ve bana göre en lezzetli simit olan, geleneksel simitlerin geleceği üzerinde de durarak korunması gerektiğini belirtiyor.

Sunuştaki da belirtildiği gibi çalışma sadece İstanbul simitleriyle sınırlı. Yazar, keşke diğer eserleri gibi bütün Türkiye'yi ele alsaydı ne güzel bilgilerle karşılaşabilirdik.

Anadolu'da "memur tavuğu" olarak adlandırılan simitle ilgili susamsız simit tiridi, susamsız simit tatlısı ve simit dolazı gibi üç tarife de kitabın sonunda yer alıyor. Bu güzel eser için Sayın Ünsal'ı kutlayalım ve yeni eserlerini bekleyelim.

Sevgili okuyucularım, ev fırınlarında simit pek iyi sonuç vermez ama daha önce verdiğim kandil simidi çok iyi sonuç verir. (Bkz. Simit ve Çay. Zaman: 1 Kasım 2009) Bugün yine ev fırınlarında iyi çıkan ve simit saraylarında da bol bulunan bir peynirli poğaçaya yapalım. Ağız tadıyla kalın.

## Peynirli poğaçaya

 **MALZEMELER:** 1 su bardağı süt, 1 tatlı kaşığı şeker, ceviz büyüklüğünde yaş bira mayası, ½ su bardağı un, 1 su bardağı tereyağı veya margarin, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 yumurta, 5 su bardağı un İçeriği : 250 gr. peynir, 10 dal maydanoz (kıyılmış) Yüzüne : 1 yumurta sarısı, 1 tatlı kaşığı su

**YAPILIŞI:** Bira mayasını sütle ve şekerle ez. Yaklaşık yarım bardak un ilâvesiyle boza koyuluğuna getir. Kapak ört, sıcak yerde beklet. Kabarmaya başlayınca yağ, tuz, yumurta ve unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yap, ılık yerde 1 saat beklet. İstenilen büyüklükte parçalar kopar, elde aç, iç koy, yağlanmış tepsiye diz. 20

dakika beklet. Yumurta sarısını suyla karıştır, poğaçaların üzerine sür, fırına ver. İç: Peyniri rendele, maydanozu kıy, karıştır.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yemek ve atasözlerimiz

*Nevin Halıcı 2010.12.05*

Geçen haftalarda bahsettiğim Divriği kitabı yemekle ilgili ne kadar güzel atasözlerimiz olduğunu hatırlattı.

Özellikle başta verdiğim atasözünün Anadolu'da yöresel ürünlere bağlı olarak farklı türleri olabileceğini de hatırlattı ki bir benzeri Konya Mutfak Kültürü kitabımda yer alıyor. Sivas'ta "Kadın var arpa unundan aş eder; kadın var buğday unundan taş eder"; Konya'da ise "Avrat var kesik başı aş yapar; avrat var pişmiş aşı keş yapar" deniyor. Üçer ve Pekşen zarifleştirmedilerse, Sivaslılar bizden daha kibar oluyorlar, bunu da kabul edelim. Okuyucularım kendi yöreleriyle ilgili bu mealde atasözü, deyim vb. biliyorlarsa ve nh@nevinhalici.com'a gönderirlerse farklı ürünlerle aynı anlam taşıyanları bir yazıda değerlendirerek ortaya koyabiliriz.


Yemekle ilgili bazı atasözlerimize şöyle bir göz atalım: Az ye, uzun ye; fukaranın tavuğu tek tek yumurtlar; evine göre pişir aşını, erine göre bağla başını; aş kaşıkla iş keşikle; acıyan uyumuş, acıkan uyumamış; kimse kimsenin rızkını yemez; ne sizden bize bazlama, ne bizden size gözleme; misafir on kismetle gelir, birini yer dokuzunu bırakır; pilavdan dönenin kaşığı kırılınsın; peynir ekmek, hazır yemek; su akarken testiye doldurmalı; ekmek bezeden, kız anadan; kaşıkla yedirir, sapıyla çıkarır; yemeyenin malını yerler; komşuda pişer, bize de düşer; çocuğun yediği helal, giydiği haram; bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır; biri yer biri bakar, kıyamet ondan kopar; bir ocakta iki kazan kaynamaz.

Bu konuda güleceğiniz bir anımı da anlatmak isterim. Öğretmen olarak ilk tayin yerim olan Ankara'nın Kızılcahamam ilçesinde iki yemek hocası idik. Yemek hocaları önemli günlerde yemek, çay sofrası vb. bir hazırlık yapar ve öğrenciler derslerine giren diğer ders hocalarını da davet edebilirlerdi. Bazen bu davetlere kaymakam ve ilçe protokolü de davet edilirdi. Atölye o gün için hazırlanır, olabildiğince çiçeklerle süslenir, düzenlenirdi. Kara tahtaya da yemekle ilgili bir atasözü veya 'hoş geldiniz' ya da 'afiyet olsun' gibi bir yazı yazılırdı. Çocuklar, yemekle ilgili en güzel veya farklı atasözünü bulma yarışı içindeydiler. Yine bir gün ilçe protokolünün de bulunduğu bir davette yenildi, içildi. Birkaç gün sonra kaymakamın hanımıyla bir toplantıda karşılaştık, gülerек "Nevin Hanım, tahtadaki o yazı neydi öyle?" diye sordu. Meğer yıl sonuna rastlayan o davette tahtaya farklı atasözü bulacağım diyen öğrenciler "Bol bol yiyen /Bel bel bakar" sözünü yazmışlar; bu yazı, biz iki öğretmenin de gözünden kaçmış ve çocukların safiyeti uzun bir süre gülüşmemize neden olmuştu.

Sevgili okuyucularım, Allah kabul etsin, kurban etlerimizi dağıttık, misafirlerimize ikram ettik, bir kısmını da ayırdık, bu hafta kalan kurban etlerimizle, bütün Güneydoğu'da yapılan tadına doyamayacağınız nefis bir bademli et yapalım. Mardin'de dobu olarak adlandırılan bu eti yanında mis gibi tereyağlı bir pilavla sunalım. Mutlulukla ve ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

Dobu

 **MALZEMELER:** ½ kilo et (bütün veya el büyüklüğünde parçalara bölünmüş)

1 baş sarımsak (tanelere ayrılmış, ayıklanmış)

1 tatlı kaşığı tane karabiber

1 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı sadeyağ

½ yemek kaşığı domates salçası

Etlerin üzerini örtecek kadar kaynar su

1 su bardağı badem(haşlanıp kabukları soyulmuş)

1 yemek kaşığı sadeyağ

**YAPILIŞI:** Eti sivri uçlu bıçakla yar, içine önce karabiber, sonra sarımsak yerleştir. Yoğurda bula, kızgın yağda kızart, bir tencereye yerleştir. Salçayı, kaynar su ile ez, etleri iki parmak örtecek kadar tencereye ilave et. Kapak ört, on beş dakika harlı, sonra çok hafif ateşte (kahve bölümünün en kısık şekliyle) etler iyice yumuşayınca kadar 2 saat pişir. (Ocağı ayarlayamayıp, etler pişmez de suyunu çekerse kaynar su ilave et). Tabağa düzenle, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Mevlânâ'yı anma törenleri

---

Nevin Halıcı 2010.12.12

*"Selam size; fakat ayrılanın verdiği selam değil;*

*Öylesine selam ki boyuna yenilenir durur".*

Mevlânâ. Mektubat: Sayfa 49.

Mevlânâ'yı ölüm yıldönümünde daha doğrusu vuslat yıldönümünde (Şeb-i Arus) bir kez daha anıyoruz. 13. yy.'dan günümüze sevgi, saygı, hoşgörü mesajlarını sınırsız bir şekilde yayan Yüce Mevlânâ'yı her an yenilenen yüce selamıyla, sevgiyle, saygıyla yüreklerimizde hissediyoruz. Zaten kendisi söylememiş mi "Ölümümüzden sonra mezarımızı yerde arama /Ariflerin gönüllerindedir mezarımız bizim".

O ve onun gibi yüce evliya ve enbiyalar gönüllerden gönüllere birbirlerine ve sonunda da bizim gibi ehli avama ulaşıyorlar. Eserleriyle de zaten isteyenlerin her an yanındalar.

Konya, program süresince yine konferanslarla, dost buluşmalarıyla, nay sesleriyle dolup taşacak... Ne yazık ki o tarihlerde Japonya'da olacağım ve bu güzellikleri yaşayamayacağım. Neyse ki dönüşte Afyonkarahisar'da geleneksel aşure töreninde hasretimi bir nebze de olsa giderebileceğim, Allah izin verirse...

Ne mutlu bana ki bir yemekçi olarak Yüce Mevlânâ'nın yemek sembolleriyle verdiği güzellikleri inceleme şansım oldu. Yemek üzerinden yürürken başka güzelliklere de ulaştığımı söylemeliyim. Yüce Mevlânâ'yı okumak bir ferahlıktır, dertlerden arınmadır, yolculuklara çıkmaktır, mutluluğa ulaşmaktır. Sizleri onun bir bahçeyi tasvir edişiyle baş başa bırakarak bir mutluluğa ulaşmanıza aracı olmak istiyorum. Bakınız Yüce Mevlânâ nasıl söylemiş:

"Kızıl elmanın ekşi tadı oluşu, sevgiliye çalmada; çünkü şunu bil ki güzellerin somurtması, onları daha güzel bir hale getirmede daha da bezemededir.

Ya şeftali ağacının dalları ne diye kısadır, ne diye alçaktır? Şeftali toplayana şeftalilerini vermek için değil mi dedim.

Evet dedi bu soruya, evet, fakat âşîğın canı tırnağından çekilmeye başlar, ta ağzına gelir de ondan sonra şeftali ağacı bir şeftali verir ona.

A kavak dedim, şu uzayıp gitmen rezilliktir; ne çiçeğin var ne meyvan. Sus dedi, aklını başına al, aklını başına devşir;

Çiçeğim meyvam olsaydı senin gibi kendimi görürdüm, benliğe düşerdim, halbuki şimdi kendimi görmeye boş vermişim, şimdi kendini görenleri, benliğe düşenleri seyrediyorum ben.

Nar, ayvaya şu betin benzin ne diye sarı deyip durmada; o da diyor ki: İçinde sakladığın inci taneleri sararttı - soldurdu beni.

Nar sırrımı nasıl bildin dedi; ayva dedi ki: Kabına sığamıyorsun, gülüyorsun da nar tanelerini gösteriyorsun ondan bildim.

Boyuna sen gülüyorsun; ister gül, ister gülme; dünya cennettekilerin gönülleri gibi senin yüzünden neşeli, senin yüzünden gülüp duruyor ya, ona bak sen.

Fakat şimşek gibi gülüş, bulut gibi ağlayanın harcıdır; bulut ağlamasaydı şimşek çıkmazdı ondan.

Toprağı, kara, boz bulanık, fakat gönlü aydın gördüm; apaydın su geldi de sınıadı onu". Mevlânâ. Divan-ı Kebir IV. Beyitler: 600-609.

Bu beyitler devam ediyor sevgili okuyucularım. Siz en iyisi Divan'ı bulup oradan okuyarak Hz. Mevlânâ'nın bahçesinde gezinmeye devam edin.

Bu hafta, bu beyitlerin devamında bulunan "Hurma dıştan hoştur da içi çekirdektir ya, onun aksi ol a merhametli er, incir gibi için de güzel olsun dışın da" beytine uyarak Ali Eşref Dede'den bir incir hoşafı yapalım. Ali Eşref Dede şeker veya bala gerek yok diyor ama tatlı sevenler ilave edebilirler. Sevgiyle ve ağız tadıyla kalın.

İncir hoşafı

 **(4 Kişilik) - MALZEMELER:**

8 kuru incir

5 su bardağı su

**YAPILIŞI:** Akşamdan incirlerin saplarını kes, yıka, porselen bir kâseye koy, bıçağı incirlerin dört beş yerine batır veya ayırmadan dörde böl. Üzerine acele gerekiyorsa kaynar su; acelesi yoksa soğuk su döküp ertesi güne kadar beklet.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Japonya, suşi, şabu şabu ve okonomiyaki

---

Aralık ayında bir hafta, efsaneye göre, bir tanrıçanın Pasifik Okyanusu'na dökülen gözyaşlarından oluştuğu söylenen Japonya'da idik.

Aynı efsaneye göre her gözyaşı bir ada şekline dönüşerek Japon takımadalarını oluşturmuş. Turlarla Tokyo, Kyoto ve Nara'nın önemli turistik yerlerini gezdik. Artan zamanda Tokyo ve Kyoto'da yılbaşı için muhteşem ışıktandırılmış büyük caddelerde gezdik, bir de yıllardır merak ettiğim Japon çay seremonisinde bulunduk. Japonya hakkında çok şey duymuştum ama bu kadar enteresan olacağını tahmin etmiyordum. Japonya'ya indiğiniz andan itibaren kendinizi güvenilir bir düzen içinde buluyorsunuz, sonra ise güzelliklerini görmeye başlıyorsunuz. Modern ile geleneğin bir arada son derece iç içe ve uyumlu olduğu bir ülke Japonya... Sembollerini olan Fujiyama Dağı ise gerçekten görülmeye değer. Ben vakit olmaması nedeniyle oraya gidemesem de dönüşte uçağın penceresinden görünen nefis görüntüsüyle bana "güle güle" dedi! Ayrıca, Hiroşima, Nagasaki de gidemediğim yerler. İnşallah ikinci kez gitmek ve oraları da görmek nasip olur.

Tokyo'da gezdiğimiz yerler arasında saray bahçeleri, şehri ikiye bölen nehirdeki tur iyiydi; ama en güzeli Nakamise alışveriş caddesinden, Japonya'nın en ünlü Budist tapınağı olan Asakusa Kannon Temple'a giden yoldu. Hediyelik eşyaların satıldığı rengarenk bu yol, enine ara yollara da yer veriyor ve buralarda seyyar sokak satıcıları deniz ürünleri, balık, tavuk, et gibi yiyecekleri kızartıp elinize uzatıyor. Bu sokaklardan birinde bizim poğaçalara benzeyen "momcana"yı tanıdım. İçine etli, deniz ürünlü veya reçel konularak pişirilen, ancak bizim un kurabiyesi beyazlığında olan, insanların ayaküstü yediği yumuşacık bir yiyecekti, güzeldi.

Eski başkent Kyoto ise sokaklarda kimonolu hanımlara rastlayacağınız bizim Konya gelenekselliğinde bir şehir. Kyoto, Nara turunda ise altınlarla kaplı Kinkajui Tapınağı, Kiyamizu Tapınağı, Nijo Castle, Todaiji Tapınağı gibi dünya kültürel mirası içinde yer alan dört yer gezdik. Todaiji Tapınağı'na uzunca bir yoldan gidiyorsunuz ve yolda size evcilleşmiş geyikler refakat ediyor. Onlara bisküvi vb. yedirerek birlikte yürüyorsunuz. Bu yürüyüş, yıllarca önce Hindistan'da Ayşe Baysal hocam ile Tac Mahal'e doğru yürüdüğümüz yolda muz yiyen maymunlarla yürüyüşümüz kadar hoştu.

Yemeklere gelince... Pirinç, bizim ekmeğimiz gibi ana yiyecek, diğer yemekler ona refakat ediyor. Bir Japon hanıma sordum 'En önemli üç yemeğiniz nedir?' diye. 'Suşi, şabu şabu ve okonomiyaki' dedi. Suşi herkesin bildiği çiğ balıkla pirinç beraberliği. Şabu şabu sığır etiyle sebze karışımı bir yemek, okonomiyaki ise akıtma ya da pide üzerinde et, deniz ürünleri, sebzelerin hazırlanmasıyla oluşan bir yemek türü. Japon hanım, 'Ama biz her gün bunları yemeyiz.' dedi. 'Noodle denilen fasulye makarnasının içine et, sebze, deniz ürünleri vb. katılarak yapılan bir çorba veya yine çeşitli ürünlerle zenginleştirilmiş bizdeki makarna gibi bir yemek sofralarımızda her zaman yer alan yemeklerdir.' dedi. Tofu denilen kesik süt gibi yoğurda benzeyen bir yiyecekleri de var. Tatlı ise yok denecek kadar az.

İkebana gibi yemek düzenlemesi de bir sanat haline dönüşmüş. Lokantalarda vitrinlerde çok özenle hazırlanmış yemeklerden birini seçip içeri geçiyorsunuz. Burada şef sizin önünüzde yemeği hazırlıyor, siz hem seyreder hem yiyorsunuz. Büyük marketlerin yiyecek katlarındaki lokantaların birbirine bitişik vitrinleri koca bir yemek sergisi halinde... Bu sergide gezmek, inanın yemek yemekten çok daha zevkliydi.

Sevgili okuyucularım bu karlı havalarda, mutfağımızın en güzel yemeklerinden biri olan bir lahana sarmasını İstanbul usulü yapalım. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

Lahana sarması



## MALZEMELER

İç i için:

500 gr. yağlı koyun döşü kıyması, 1 tatlı kaşığı tuz, 5 soğan (yemeklik kıyılmış), 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 yemek kaşığı sadeyağ, 10 dal maydanoz (kıyılmış), 2 kahve fincanı pirinç, 2 yemek kaşığı su

Sarma için:

1 büyük lahana, 3 su bardağı su+1 yemek kaşığı tuz (lahanayı haşlamak için), 1 yemek kaşığı sadeyağ, 1 su bardağı et suyu veya su, 1 tatlı kaşığı tuz

Beraberinde:

Limon suyu

### YAPILIŞI:

Soğan, kıyma, pirinç, tuz, baharatlar, su, kıyılmış maydanozu karıştır, sadeyağla tavada beş dakika kavur, iç i hazırla. Lahanaı ikiye böl. Koçanı, etrafını çıkar. Üç su bardağı su, bir yemek kaşığı tuzlu kaynar suya at, haşla. El büyüklüğünde parçalara ayır, lahanalara sar. Dibine lahana yaprakları döşenmiş tencereye diz. Kapak veya sahan koy. Tuz, et suyunu, yağını ilâve et. Kapak örterek 30 dakika pişir. Limon suyuyla sofraya al.

Not: Sarmalar pişmeden suyu azalırsa yeterince kaynar su ilave et.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Japonya'nın çay seremonisi

---

*Nevin Halıcı 2010.12.26*

Japonya'ya gittiğimi duyan dostlarım çay seremonisini görmeden gelmememi öğütlüyorlardı. Bu benim de yıllardır merak ettiğim bir konuydu ve Kyoto'da bir çay törenine katıldım.

Aslında Kyoto'da Gion Corner gösteri merkezinde özel bir programla, çay seremonisinin turistik olarak geyşalar tarafından hazırlandığını, ve diğer Japon gösterileriyle birlikte sunulduğunu da söylediler. Ancak bu gösteriler mart ve kasım ayları arasında yapıyorlmuş, aralık ayında şansım yoktu. Öyle olunca otelden bir çay öğretmeni olan Takako Muraoka ve yardımcısı Tomoko Sasaki'nin yerinden randevu aldılar ve orada Japon çayı içme şansım oldu.

Anlatıldığına göre günümüzdeki çay seremonileri 15. yüzyılda kişiyi dinsel aydınlanmaya ve ruh huzuruna ulaşmaya taşıyan bir etkinlikmiş. O dönemlerde, Zen Budacılığı Japonya'da büyük önem taşıymaktaymış. Zen görüşüne göre, zihinsel aydınlanma denilebilecek bu fikir akımında herkes Gautama Buda'nın ulaştığı aydınlanmaya ulaşabilirmiş. Bu ulaşma mantıksal düşüncenin sınırlarını aşmakla mümkünmüş. Bu aydınlanmaya usta, yani Zen rahipleri aracılığıyla ulaşılabilirmiş. 16. yüzyılda da Zen rahipleri Japonya'nın kültürel yaşamına önemli katkılarda bulunmuşlar. Çay seremonisi yanında sanat, edebiyat ve "No" tiyatrosu Zen Budacılığı sayesinde büyük gelişim göstermiş.

Gelelim çay uygulamasına... Önce kısa bir kapıdan sizi duvarları bambu ve yerleri hasırla kaplı son derece sade bir odaya alıyorlar. Odada tokonama denilen özel bir niş var. Burada kakemono denilen yazılı bir levha, hanaire

denilen bambu vazoda çok sade hazırlanmış bir çiçek, kogo denilen peçete üzerinde mini bir seramik koku kabı bulunuyor.

Odanın ortasında bir ocak üzerinde su kaynıyor; ev sahibinin yanında soğuk su kabı, diğer yanda kâse içinde süpürge gibi bambu ya da sazlardan yapılmış gibi bir çay karıştırıcısı, tahta çay kaşığı ve tahta su kepçesi ve kepçeyi kullandıktan sonra suyunun içine akması için seramik bir kap bulunuyor. Bütün eşya bu kadar.

Çaydan önce karseki denilen yemek yeniyormuş, sonra çaya geçiliyor. Çay odasında eller yere değdirilerek selamlaşılıyor. Sonra ev sahibi, kırmızı beyaz fasulyeden yapılmış kurabiye gibi tatlıyı geleneksel şekli olan tek çubukla sunuyor. (Japonya'da yemekler çift çubukla yeniyor.) Konuk tatlısını yerken ev sahibi koyu kıvama sahip olan ilk çayı hazırlamaya başlıyor. Önce kâseye ısınması için kaynar su koyuyor, sonra kâseyi siliyor. İki veya üç kaşık toz halindeki yeşil çayı ve kaynar suyu koyuyor. Karıştırıcı ile elli defa enine boyuna karıştırıyor, son olarak daire şeklinde çevirip çıkarıyor ve kâsenin desenli tarafını misafire sunuyor.

Misafir ise sol eline aldığı kâsenin desenli tarafını ev sahibine çevirerek ve sağ eliyle de tutarak çayını höpürdeterek (âdetmiş) içip, ev sahibine uzatıyor. Ev sahibi bu sefer iki santimetrekare büyüklüğündeki bir mini kurabiyeyi konuğa özel kâğıdı üzerinde takdim ediyor (kâğıtta sunmak geleneksel şekliymiş); bu sefer açık çayı aynı yöntemle ama daha az toz yeşil çayla hazırlayıp sunuyor. Konuk çayı içince ev sahibi çay kâsesini alıyor, etrafı topluyor ve seremoni sona eriyor.

Sevgili okuyucularım, farklı kültürlerle tanışmak çok güzel; ama her kültürün damak tadı da farklı. Yeni yılınızı kutlarken size Japon kurabiyesi, bizim bir kurabiyemizi veriyorum. Bizim çayımızdan demleyip afiyetle yemeniz ve içmeniz için. Yeni yılda ağız tadınız daim, sağlığınız ve mutluluklarınız bol olsun.



Ev kurabiyesi:

#### **MALZEMELER**

- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı karbonat
- ½ su bardağı erimiş tereyağı
- 1 tatlı kaşığı portakal ve limon kabuğu rendesi
- ½ su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı şeker (zevke göre az veya çok)
- 4 su bardağı un (gerekirse biraz fazla)
- 1 yumurta sarısı+1tatlı kaşığı su (yüzüne)

#### **YAPILIŞI:**

Bir kapta tüm malzemeleri karıştır. Alabildiği kadar unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yap. Avuçla yuvarlayarak tepsiye diz. Üzerine yumurta sarısını su ile çırp, sür, fırında pişir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## **Afyonkarahisar haşhaş kaymak ve kaymak dolması**

Afyonkarahisar'a yıllardır gitmemiştim. Aşure programı için 23 Aralık'ta gittiğim Afyonkarahisar'ı tanıyamadım. Çok gelişmiş, otogara indiğiniz andan bu gelişimi görmeye başlıyorsunuz.

Temiz caddeler, restore edilen mahalleler, rahat bir trafik ilk dikkati çeken noktalar.

En hoşuma giden şeylerden biri ise Afyonlu hanımların kıpır kıpır, büyük bir şevkle Afyon için çalışmaları. Tanıştığım, çoğu sevgili okuyucularımdan olan bu hanımların her biri, işin bir ucundan tutarak illeri için güzel çalışmalar ortaya koyuyorlar. Konseyler oluşturduklarını söyleyerek ihtiyacı olanlara yardımlar yapıyorlar, çeşitli kültürel faaliyetlerde bulunuyorlar. Bu faaliyetler arasında en hoşuma giden, Belediye Başkanı Sayın Burhaneddin Çoban tarafından hazırlanarak hanımlara tahsis edilen ve müze haline getirilen bir konak. Afyonlu her hanım bir odayı almış, döşemiş. Çeşitli ders odaları yapılmış. Yöresel haşhaşlı katmer ve çay sundukları bir kafeteryaları da var.

İlde birçok evin restore edildiğini görüyorsunuz. Bunlar lokanta, kafe veya otel olarak hizmet veriyor. İçlerinde ilginç olanı, her yeri aslına uygun restore edilen 105 yıllık olduğu söylenen Şehitoğlu Konağı. Taş yapılı ahırları, mutfak, tahta odaları merdivenleri ile eski Afyon evleri hakkında tam bilgi verecek bir mekân, müze gibi gezilebilir. Mutfakta yer alan, ezilen şırayı almak için kaşık şeklinde oluşu bulunan, yekpare taştan yapılmış, derin olmayan, üzüm ezme havuzu ise inanın görülmeye değer. Ermeni evi iken şarap yapmada kullanılan bu havuz, sonraları pekmez yapımında kullanılmış. Otel olarak kullanılan ama müze özelliği taşıyan konağın başarılı şefi Hakan Giray, Afyon yemeklerini de içine alan nefis bir mutfak uyguluyor. Göce tarhanası, Afyon kebabı, kaymaklı ekmek kadayıfı ve yemekten sonra verilen ekşi bamya çorbasıyla ilginç lezzetler sunuyor.

Ege Bölgesi illeri arasında yer almasına rağmen mutfak açısından İç Anadolu özellikleri taşıyan Afyon, özgün ve zengin bir mutfak kültürüne sahip... Pilav, takım ve sıra yemekleriyle haşhaşlı börekleriyle, manda kaymağıyla sunulan ekmek kadayıfı ile kaymak şekeriyle Afyon mutfak lezzet hazinesi kabul edilebilir. Başlıkta yazdığım kaymak dolması ise damaklarda çiçekler açtıracak bir tat. Kaymak şekerini yaprak inceliğinde açıp içine kaymak doldurup kapatıyorlar ki Konya tabiriyle "dadından yinmez"! Afyon'a giden herkes tatmalı.

Diğer hoş bir nokta; Afyonlular damak tatlarına son derece sahipler. Sayın İbrahim Alimoğlu da onlardan biri. Manda kaymaklarının azalmaya başladığını görünce üç manda almış, bu işi yapan bir imalatçıya teslim ederek günlük kaymağını evi için yaptırmaya başlamış. Bize de ikram ettiği bu inanılmaz tazelikteki ve lezzeteki kaymağın sırrını tarife bölümüme konuk olan ustadan almamızı söyledi.

Haşhaş da Afyonlular için vazgeçilmez bir yiyecektir. Baharın yapraklarıyla salata yapmaya başlar, haşhaşlar olunca ise özel taşında sürterek kahvaltılık ve hamur işleri için iki türde ezme yaparlar. Yağını ayrı kullanırlar. Küspesi hayvanlar içindir.

Sevgili Peyker Sagun, Ülkü Arıncı Hocam'la beni haşhaş ezmesi ve haşhaş yağcısı Ömer Aydeniz'e götürdü. Oradan haşhaş ezmelerimizi alarak dönüş yoluna koyulduk. Yer kalmadığı için haşhaşların özelliklerini anlatamıyorum, sevgili okuyucularımla. Siz en iyisi bir tatilinizde Afyon'a gidin, hem güler yüzlü konuksever insanlarla tanışın hem de anlattığım bütün bu yiyeceklerin bir tadına bakın, pişman olmazsınız!.. Sevgiyle ve ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## **Afyon manda kaymağı**

(Cemalettin Manuş tarifi)

2,5 litrelik bakır kaymak tavaına akşam sağımından 1,5 litresini koy, kaynat. Sabaha tutan kaymağı kenarından çiz ve sabah sütünden 1 litre daha koy, kaynat. Üstüne sepet kapat, yazın tül bent, kışın battaniye koy, terlet. Sonra bezleri al, süt soğuyunca buzdolabına koy, ertesi sabah sofraya çıkar."

Not: Usta, haşhaş küspesi yiyen manda kaymağının daha güzel olduğunu ama pahalı olduğu için fındık küspesi yedirdiklerini de ilave etti.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Bir bal helvası hikâyesi

*Nevin Halıcı 2011.01.23*

"Ger istersen hayatı, çareleri bulunan şeyde acze yapışma.

Ger istersen rahatı, çaresi bulunmayan şeyde ceza'a (ağlayıp, sızlanma) sarılma." Said Nursi. Sözler, sayfa 986.

Geçen hafta içinde "Hür Adam" filmini seyrettim. Said Nursi'nin hayatının bir bölümünü ele alan film, onun yeryüzüne sunduğu fikir tohumlarının meyve verdiğini görmesiyle son buldu. Sonraki yaşamı da aşağı yukarı aynı şekilde sıkıntılarla geçen ama çalışmalarına hiç ara vermeden devam eden Nursi'nin eserleri günümüzde dünyanın birçok ülkesinde okunuyor ve insanları aydınlatıyor.

Bediüzzaman'la iki defa aynı hapisanede yatan babamdan, "Ömer benim yerime şehit oldu" dediği Ömer ağabeyimden ve babama yazdığı mektup nedeniyle onlarla birlikte bir süre hapis yatan Metin ağabeyimden dolayı çocukluğumdan beri nurculuğu ve Said Nursi'yi tanıyorum. Urfa'da hastalığı ilerlediği zaman babamın Urfa'ya çağrıldığı zaman nasıl bir üzüntüyle gittiğini ve vefatından sonra nasıl bir üzüntüyle döndüğünü de hatırlıyorum.

Bu camianın filimde de belirtildiği gibi çok sıkıntı çektiğini biliyorum. O zamanlar evde vakitli vakitsiz yapılan aramalara ilkokuldaki çocukların anlam vermesi imkânsız; ayrıca artık serbest yayımlanan nur risalelerinin saklanması da... Günümüzde sıkıntılar artık bitti. Ne yazık ki Bediüzzaman Hazretleri ölene kadar sıkıntı içinde yaşadı. Allah rahmet eylesin.

Film eski günlere götürdü. Anlatılanların çoğu babamdan duyduğum gerçeklerdi. Bütün Müslümanlar kardeşti. Müslüman olmayanlara da saygı duyulmalıydı, kul hakkı yenilmemeliydi, bütün insanlara sevgi gözüyle bakılmalıydı. Günümüzdeki anlayış, hoşgörü vb kavramlar o dönemde Bediüzzaman'ın üzerinde durduğu prensiplerdi. İslam'ın en değerli prensipleri...

Bugün anlatacağım hikâye o dönemler ait bir bal helvası hikâyesi. O zamanlar Erzurum'un Kiğı kazasının, Şaruk köyünün dağlarında çocukluğunda evin koyunlarını güden çobanlara katılan babama ve çobanlara annesi öğlen yemeleri için bal helvası da yaparmış. Bu nedenle, bıçakla adeta kazınarak yenen sert bal helvası evimizden hiç eksik olmazdı. Babam Afyon hapisanesinde iken annem ona bir bal helvası gönderiyor. Babamın ikram ettiği bal helvasını, filmde de vurgulandığı gibi para vererek tadan Bediüzzaman, kendi çocukluğunun Bitlis helvalarına benzeterek çok beğeniyor. Bir süre sonra babama bir miktar para veriyor ve annemden aynı helvadan göndermesini istiyor.

Annemin bu haberle ne kadar mutlu olduğunu anlayabilirsiniz. Hemen gönderilen para ile alınan malzemelerle tekrar bir bal helvası yapılıyor ve Konya'dan Afyon'a gönderiliyor. El emeği unutulur mu, hemen bahşı de Konya'ya dönüyor. Annemin o bahşı herkese bereket parası olarak dağıttığını hatırlarım. Para bitince de eşin dostun bize kalmadı diye nasıl hayıflandığını da...

Hayatının son yıllarında Konya'ya gelen Bediüzzaman, Mevlana'yı ziyarete gider. Orada dua ederken kendisini takip eden komiser acele etmesini söyler. Bu ikaza "Biz kalıcı değiliz evladım" diye zarif bir şekilde cevap verir ve Fatihâ'sını aceleyle okuyup tamamlar. Devamlı takip edilmekle çok zor geçen hayatı, bu Konya ziyaretinden sonra gittiği Urfa'da sona erer.

Sevgili okuyucularım bu hafta sizlere annemin evimizde her zaman yaptığı o bal helvasının tarifini veriyorum. Sade balla yapılanı soğuyunca sertleştiği için yumuşak yapmak isterseniz zevkinize göre yarım veya bir su bardağı su da ilave ederek yapabilirsiniz; ama benim tercihim aslına uygun sakız gibi olanı... Ağız tadıyla ve sevgiyle kalın.

## Bal Helvası

### MALZEMELER:

1 su bardağı tereyağı

1 su bardağı un

1 su bardağı bal

**YAPILIŞI:** Yağı altı yuvarlak tencerede erit. Unları ilave et, çok hafif ateş üzerinde un pembeleşinceye kadar yaklaşık 60 dakika karıştırarak kavur. Ateşten al, balı kavrulmuş olan meyaneye karıştırarak ilave et. (Balla ateşte fazla tutulmaz, bal acılaşır) Hafif ateş üzerinde karıştırarak tencereye yapışmaz hale gelince helvayı tabağa düzenle, sıcak olarak sofraya çıkar.

*Düzeltilme: Geçen hafta Levni'nin şiirinin ilk kıtası "Kediye fare fareye kovuk"olacaktır. Düzeltir, özür dileriz.*

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Ankara: Ankara tavası, havuçlu bamya, hoşmerim

*Nevin Halıcı 2011.01.30*

Bir aydır Ankara'dayım. Her ilimizde olduğu gibi geçen yıllar Ankara'yı değiştirmiş; daha kalabalık bir şehir haline gelmiş. İstanbul kadar olmasa da yoğun bir trafik var.

Bir akşam yemeğine on dakikalık bir yolu yarım saatten fazla zamanda aldık... Ama yine de Ankara güzel, eski dostlarla buluştuk ve geçmiş günleri andık.

Yemek eğitimi aldığım 1970-75 yılları arasında tanıdığım Ankara ile günümüzdeki Ankara arasında yemek açısından da büyük farklılık var. O yıllarda Denizciler Caddesi'ndeki Boğaziçi ve Güniz Sokak'taki Hacı Arif Bey, çok tutulan lokantalar idi. Şimdi İstanbul'un ünlü lokantalarının şubeleri Ankara'da açılmış. Ayrıca Anadolu'nun Güneydoğu başta olmak üzere diğer bölge illerinin de Ankara'da lokantalarına rastlanabiliyor.

Anadolu illerinin çoğunda kendi illerinin yemeklerini başarıyla sunan lokantalar tanıyorum. Çorum'da Kâtipler Konağı, Gaziantep'te İmam Çağdaş, Konya'da Hacı Şükrü ve Cemo, Van'da Bak Hele Kahvaltı Salonu, Şanlıurfa'da kebab ve şıllık tatlısının tadını unutamadığım Gülhan Lokantası, bunlardan bazıları...

Bu sefer Ankara'da, Ankara'nın özgün ev yemeklerini veren bir mekân olup olmadığını araştırdım. Herkes Beypazarı'na gitmemi tavsiye etti. Doğrusu, merkezde Ankara'nın özgün ev yemeklerini veren bir lokantanın olmamasına üzüldüm.

Yemeklerden sorarak gideyim dediğimde herkes en iyi Ankara tavasının yapıldığı yer olarak Boğaziçi Lokantası'nı işaret etti. Biz de, gittiğimizde çok iyi bir Türk mutfağı uyguladığını gördüğümüz Boğaziçi'nin yolunu tuttuk. İyi de etmişiz, orada Ankara tavanın yanı sıra yıllarca önceki bir araştırmamda Ankaralı bir hanımefendinin bahsettiği havuçlu bamya yemeğine de rastladık. Boğaziçi'nde hoşmerim servisi yapılmadığını, hoşmerimin evlerde yapıldığını söylediler.

Ankara'da evlerde yapılan hoşmerim, diğer İç Anadolu illerinde yapıldığı gibi, kaymak ya da tereyağı ile unun kavrulmasından oluşuyor. Tavada şekillendirildikten sonra tabağa çevrilip üzerine toz şeker, bal veya pekmez dökülüyor. Balıkesir'in peynirli hoşmerimi ise uzun süre dayanabilen farklı bir ürün.

Bamya, Anadolu'da yaygın olarak yapılan ve zevkle tüketilen bir yemektir. Ankara'da içine havuç konulması farklılık yaratmaktadır. Evde yapılan havuçlu bamyanın havucu küp şeklinde, lokantalarda yapılan havuçlu bamyanın havucu uzunlamasına ya da verrev kesilmektedir. Havuçlu bamya, etli olduğu gibi zeytinyağlı da yapılabilir.

Ankara tavasına gelince, Ankara'nın düğün gibi özel günlerde yapılan en eski geleneksel yemeklerinden biri imiş. Boğaziçi'nin sahibi Sayın Halil İbrahim Boyacıoğlu'ndan aldığımız bilgiye göre pilavının çok diri olmaması gerekiyormuş. Ankara tavası, gerçekten nefis bir tat. Eti, Konya fırın kebabı yumuşaklığında. Pilavı çok diri değil, ama özelliği öyle. Pirinçler, haşlanan etin suyuna salınarak yapıldığı için nefis bir lezzete sahip. Üzeri ise birlikte fırımlandığı domates ve biberle süslenmekte...

Ayrıca lokantada, haftada iki gün çıkan safranlı incik pilavının ünlü müdavimleri varmış; bu kişiler o günlerde Boğaziçi'ne uğramadan geçemezlermiş. Gittiğimiz gün safranlı incik pilavı yoktu. Bir gün de onun tadına bakmak için Boğaziçi'nin yollarına düşeceğiz

Sevgili okuyucularım, bu hafta Boğaziçi Lokantası'nda Recep Göksu ustadan aldığım Ankara tavasının tarifesini veriyorum. Bu tür yemekler büyük kazanlarda pişirildiğinde daha lezzetli olur, tatları daha farklı olur. Vereceğim tarif, evde de rahatlıkla uygulanabilecek ve damakta dışarının tadına yakın bir lezzet bırakabilecek ölçülerdedir. Sevgiyle ve ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Ankara tavası

### MALZEMELER

Et için

4 parça Balıkesir kuzusundan kemikli incik eti

2 litre su

¼ su bardağı sıvı yağ

1 soğan

1 limon suyu

4,5 tane karabiber

Yeterince tuz

Pilav için

2 su bardağı pirinç (ılık tuzlu suda bekletilmiş)

2,5 su bardağı haşlanmış etin suyu

Yeterince tuz

¼ su bardağı eritilmiş tereyağı

Üzerine

2 domates (dörde bölünmüş)

4 yeşil biber

### **YAPILIŞI**

Etleri, verilen malzemelerle yumuşayınca kadar haşla, tuzu at, beş dakika daha kaynat ve suyunu süz. Etleri tavaya diz, üzerine et suyunu dök, tuz at. Bir taşım kaynayınca yıkanmış pirinçleri sal, göz göz oluncaya kadar pişir. Üzerine domates ve biberleri koy. Ağız kapalı olarak fırında demlendir. Fırından alınca yağı kızdır, üzerine gezdir, 15 dakika da dışarıda demlendir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Kutsal günlerde yemek

---

*Nevin Halıcı 2011.02.13*

Her dinde kutsal günler bulunur. Bu günlerde özel yiyecekler yenir, bazı yiyeceklerin hayır olarak dağıtılması beklenir.

Türkiye'de de Müslümanlar Mevlit, Regaip, Miraç, Berat kandillerini, Kadir Gecesi'ni, Muharrem ayının onuncu gününe rastlayan aşure gününü ve cuma günlerini kutsal günler olarak kabul ederler. Bu günlerde ibadet edildiği gibi çeşitli hayır ve hasenat yapılması da adettendir.

Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde kandil günlerinde dağıtılan yiyecekleri şöyle bir hatırlayalım: Hz. Muhammed'in mührü sayılan lokma, mektubu kabul edilen katmer, ekmek arası helva, pişi, kabartlama bunlardan bazılarıdır. Ayrıca, bazı yiyecekler de belirli kandil günleri dolayısıyla yapılmaktadır. Çorum'da Berat Kandili'nde defterlerimiz elimize verildiği inancıyla deftere benzeyen su böreği gibi katlı börek yapılıp dağıtılması, Miraç Kandili'nde Peygamber Efendimiz'e (sas) Miraç'ta süt ikram edildiğine inanıldığı için süt içilip dağıtılması âdeti yaygındır. Bazı yiyecekler ise götürüldüğü kişiye verilirken "Peygamber Efendimiz'in selamı var" diyerek selamla takdim edilir. Kandil yiyeceğini alan kişi de "Aleyküm selam" diyerek kandil yiyeceğini alır. Ayrıca Konya gibi bazı illerimizde gece fener alayları yapılır.

Yarın kutlayacağımız Mevlit Kandili'nde, veri derlemelerimi kısa bir süre önce gerçekleştirdiğim Güneydoğu Anadolu Bölgemizin çeşitli yörelerinde neler yapıldığına bir göz atalım.

Mevlit Kandili'nde Adıyaman'da, Mar-din'de, Siirt'te, Gaziantep'te, Şanlıurfa'da fakire yemek verme âdeti bulunmaktadır. Şanlıurfa'da önceleri evin kapısı önünde sofra açılıp etli tirit dökülerek fakirlere yedirildiği söylenmiştir. Kilis'te yemek, lahmacun veya helva-ekmek dağıtılmaktadır.

Günümüzde Diyarbakır'da zingil denilen lokma; Siirt'te yemek, yemek yapılmazsa ekmek, helva; Şanlıurfa'da aya köfte, semsek, bulamaç, ağzı açık, ağzı yumuk, lahmacun, peynirli halka tatlısı veya şıllık dağıtılmaktadır. Batman'da mevlit okutulmakta ve bisküvi, lokum dağıtılmaktadır. Gaziantep'te yaz mevsiminde şerbet zebil (parasız, hayır için dağıtım) olmakta, kış mevsiminde yemek dağıtılmaktadır. Şırnak'ta üzerine mevlit okutulmuş ekmek ve şeker dağıtılmaktadır.

Şırnak'ta ayrıca "Aşi-Maşi" olayı yapılmaktadır. Beş ile on dört yaş arasındaki çocuklar çeşitli komik kıyafetler giyerek kapıları çalıp: "Aşi maşi xwuda kurete bike zava muradı maksat" yani "Allah oğlunuzu damat yapsın, sizin de bizim de muradımız olsun" veya "Dest zerine, dest zerine. Deste xwel male gerine/Behra fakiru jare bine", "Eli altınlı kadın, eli altınlı kadın, altınlı elinle elini evinde bir gezdir; fakir ve kimsesizlerin hakkını getir" tekerlemelerini söyleyip meyve, şeker istemekte; genç kızlar ve gelinler ise hava kararınca tanınmayacak kıyafetlere bürünerek kapıları çalıp yiyecek almaktadırlar.

Sevgili okuyucularım, hayırlı kandiller dilerken bu hafta size Güneydoğu'da zingil, zingilok gibi adlar taşıyan ve kandillerde çok dağıtılan lokma tatlısının tarifesini veriyorum. Ağız tadıyla ve sevgiyle kalın.

\*\*\*

## Lokma/Zingilok

### MALZEMELER

2,5 su bardağı un

2 su bardağı zeytinyağı

(kızartmaya)

ceviz büyüklüğünde yaş maya 1,5 su bardağı su

Şurubu

5 su bardağı şeker

1 çay kaşığı tuz

3,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

### YAPILIŞI

Bir tencereye unu ele, ortasını aç. Yarım su bardağı ılık su, maya ve biraz kenarından un alarak ez, boza koyuluğuna getir. Unu üzerine topla. Sıcak bir yerde beklet. Hamurda çatlamalar olunca arasını aç, kalan suyu, tuzu, dövülmüş sakızı ilâve ederek çırpa çırpa yoğur, tencerenin kapağını ört, sıcak yerde mayalandır. Hamur iki, üç misli kabarınca ucundan kopar, kızgın yağa avuç içinden sıkıp, yağa batırılmış kaşıkla alarak at. Kevgirle vura vura kızart, önceden hazırlanmış soğuk şuruba at.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Ankara'nın beş çayları ve brunch'ları

---



Ankara'da kalmam uzayınca yavaş yavaş Ankara'nın hanımlar arası gündelik hayatına da dahil olmalara, ziyaretlere ve iade i ziyaretlere, gidip gelmelere başladık. Böylelikle çevreyi daha iyi inceleme ve tanıma imkânım oldu.

1970'li yılların başkenti ile günümüzün Ankara'sı arasındaki farklardan biri sosyal ilişkilerin yaşanma tarzında karşımıza çıktı. Hanımlar arasında ziyaretler önceleri ev gezmeleri, ev oturmaları, kabul günleri sonraları da sıralar şeklinde yapılırdı. Günümüzde ise özellikle yaşı biraz ilerlemiş, çalışıyorsa emekliliğe yakın, çalışmıyorsa torun bakma aşamasına gelmiş hanımlar arasındaki görüşmeler ev dışındaki mekânlarda gerçekleştirilmeye başlamış. Önceleri daha çok gençlerin muhabbet mekânı olan, yaşlıların ise ani gelen konuklara bir kutu kuru pasta, bir kalıp yaş pasta almak için uğradıkları pastaneler günümüzde yaşı ilerleyen hanımlara beş çayı servisleri sunar olmuşlar. Ankara'nın hoş hanımları artık pastanelerin öğleden sonra üç sularında başlayan servislerinde birbirleriyle buluşmakta, bir yandan konforlu koltuklarda birbirleriyle sohbet ederken bir yandan da açık büfeden seçtikleri yiyecekleri sınırsız çaylar eşliğinde tüketmekte. Bu hanımlar için evde kabul günü veya sıra yapma olayı tamamen bitmiş gibi. Davetler de artık buralarda veriliyor, küçük kutlamalar bile buralarda yapılıyor. Eskiden öyle miydi? Konuk geleceğinde birkaç gün öncesinden alışverişler yapılır, ev baştan aşağı temizlenir, bir gün öncesinden başlayan ikram hazırlıkları son ana kadar büyük bir koşuşturmaca içinde devam ederdi. İlk konuk kapıyı çaldığında, kalan son gayretini de yüzüne oturtacağı gülümsemeye harcayan ev sahibesi misafirlerini rüyada gibi karşılar, ikramlarını rüyada gibi yapar ve günün sonunda konuklarını rüyada gibi de yolcu ederdi. Görünen o ki, günümüzün Ankaralı hanımları için bu yorgunluklar sona ermiş. Ev sahipleri de arkadaşları ya da konukları gibi güzelce giyinip beş çayına gidiyor, açık büfede kendilerine sunulan çorbasından etlisine, böreğinden pilavına, salatasından zeytinyağına, pastasından tatlısına, meyvesinden içeceğine kadar sunulan yiyeceklerden istediği kadarını istediği gibi yiyip içebiliyor. Yiyecekler de evde yapılanları aratmayacak lezzete sahip olunca iki taraf da buluşmadan mutlulukla ayrılıyor. Evlerde gezmeler olmuyor mu? Tabii ki oluyor; ancak daha az sayıda konuklar için.

Ankara'da giderek yaygınlaşan bir yemek öğünü de brunch'lar. Önceleri İncek gibi kırsal yerlerde bazı lokantaların sunduğu brunch servisi şimdilerde pastanelerin yanı sıra Ankara'nın önde gelen lokantaları tarafından da uygulamaya konmuş durumda. Brunch'lar beş çaylarından farklı olarak daha çok ailelerin tercih ettiği öğünler gibi görünüyor. Bazı pastaneler ve lokantalar hafta sonlarında brunch ve hafta içinde de her gün beş çayları adı altında özel menüler düzenliyorlar. Brunch'larda da envaiçeşit kahvaltılıkların yanı sıra pasta ve böreklerden salatalara, mercimekli köftelerden salçalı yemeklere, zeytinyağlılardan meyve tabaklarına kadar çeşitli yiyecekler sınırsız çay eşliğinde konuklara açık büfe olarak sunulmakta. Kuş sütünün eksik olduğu sofralarda en az beş altı çeşit anında hazırlanmış ara sıcak yiyecekler de emrinizde...

Tek eksik her iki düzenlemede de Ankara'nın uygun yöresel yiyeceklerinin önde gelenlerinin sunulmaması. Bir gözleme, bir bazlama, bir hoşmerim bu iki menüde de rahatlıkla bulundurulabilirdi. Ankara'nın yöresel yiyecekler de sunan bir lokantaya olan ihtiyacının ilgili girişimciler tarafından görülmesi zamanının geldiğini düşünüyorum. Dileyelim; zaman içinde bir müteşebbis bu konuya eğilir ve Başkent'e böyle bir lokanta kazandırabilir.

Ankara'da gözlemlediğim diğer bir olumlu gelişim de kaliteli ev yemekleri pişiren yemek evleri oldu. Bunlar açık mutfak içinde pişirdikleri yemekleri ister gelenlere paketleyip satıyorlar ister müşterilerine iki-üç masalı kendi küçük mekânlarında servis ediyorlar. Bunlardan biri de Hoşdere'de evimizin yakınındaki Hülya'nın Mutfacı. Hülya Yavuz'un tek başına çekip çevirdiği bu küçük mekân ev yemeklerini gerçekten iyi yapan kusursuz bir işletme olarak göze çarpıyor. Hülya'da karnıyarıktan içli köfteye, su böreğinden revaniye,

zeytinyağlı sarmadan kerevize kadar her yemeği ister oturup yiyebilirsiniz ister paket yaptırıp evinize götürebilirsiniz.

Sevgili okuyucularım, bu hafta sizlere bir ev davetinde Sevgili Melek Yılmaztürk'ün bize ikram etmek için hazırladığı nefis bir kek tarifi veriyorum. Bu keki sade yaptığınız gibi bir yemek kaşığı kakaoyu kekin bir kısmıyla karıştırarak iki renkli olarak veya yarım su bardağı çekilmiş ceviz karıştırarak da çaylarınızın yanında sunabilirsiniz. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Sade kek

### MALZEMELER

6 yumurta

1/2 paket vanilya

6 kahve fincanı un (dolu) (180 gr)

1/2 limon kabuğu rendesi

6 kahve fincan şeker (fincana 1 cm. eksik doldurulmuş) (180 gr) 1 çorba kaşığı margarin

Kalıbı yağlamak için

1 çorba kaşığı un

30 cm çapında 6 cm yüksekliğinde kenarlı kalıp

### YAPILIŞI

Kalıbı yağla, 1 çorba kaşığı un serpererek çırp, unu kalıba dağıt. Unu vanilya ile iki defa ele. Limon rendesini at, tahta kaşıkla karıştır. Bakır kapta yumurta ile şekerini çırp, yoğurt koyuluğuna getir. Unu ilâve et, tahta kaşıkla yavaşça karıştır, kalıba dök. Hafif hararetle fırında kapağını açmadan pişir. Fırından al. Bıçakla kenarlarını kalıptan ayırarak çıkar.

**Not:** Piştiğini anlamak için ince şiş batırınız. Hamuru bulaşmadan çıkıyorsa pişmiş demektir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Sütlü tatlılarımız ve sütlaçlarımız

*Nevin Halıcı 2011.02.27*

Türk mutfağında sütlü tatlıların özel bir yeri vardır. Sütlü tatlılar vücuda kalsiyum sağlaması yanında lezzet olarak da önem taşır. Yediden yetmişe her yaş grubu tarafından sevilerek tüketilir.

Sütlü tatlılar karşımıza bazen çocukların maması muhallebi bazen yaşlıların ağız tadı sütlaç olarak çıkar. Kilo sorunu olanlara da hamur tatlıları yerine sütlü tatlılar tavsiye edilir. Çok ağır bir menüden sonra yine sütlü bir tatlı yemeği tamamlar.

Sütlü tatlılar arasında muhallebi, güllaç, kazandibi, keşköl, keşkölü fukara, tavukgöğsü, sütlac, yağlı kaymaklı sütlac, tez pişti, dondurma ile sonradan mutfağımıza giren krem karamel ve kakao veya çikolata karışımı krem şokola, sofa kremi gibi yiyecekler ilk akla gelenlerdir. Bu sütlü tatlılar, içlerine katılan ürünlere göre sözgelimi vanilyalı muhallebi gibi farklı adlar alabildikleri gibi, fırında sütlac gibi pişirme yöntemlerine göre de değişik adlar alabilirler. Anadolu'nun yöresel mutfaklarına doğru gidildikçe yukarıda sıraladığımız sütlü tatlılarımıza Konya'nın taze erişte ile yapılan sütlü selemeni gibi daha farklı lezzetler katılır. Süt ayrıca helvalarda, kalle kabak gibi kabak peltelerinde ve daha birçok yiyeceklerde görünmeyen eleman olarak bulunur.

Sütlü tatlılar arasında sütlü adıyla da anılan sütlacın yeri başkadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde sütlac bayramlarda ikram edilen bir tatlıdır. Mardin'de yarısı tatlı yarısı tuzlu olarak yapılır. Kâselere önce tuzlusu sonra tatlısı doldurulur. Kilis ve Gaziantep'te üzeri tatlı zerde ile kaplanan şekersiz sütlac astarlı sütlac adını almaktadır. Astarlı sütlac buzdolabı olmayan dönemlerde hazırlandıktan sonra penceresi açık odalarda kanepelerin altına konularak muhafaza edilip gelen misafirlere ikram edilmekteydi. Anadolu'da Bartın'da yine bu tür bir sütlaca rastlamaktayız. Tuzlu sütlac adı verilen bu tatlı Antep'te yapıldığı gibi hazırlanmaktadır. Kâselere önce sütlac sonra nöbet şekeri ile renklendirilmiş nişastalı pelte doldurulmaktadır. Ancak nişastalı pelte günümüzde kullanılmaktadır. Kaynak kişilerin verdikleri bilgiye göre bu tatlı önceleri safranlı zerde ile yapılmakta imiş. İkisi de çok güzel görünüm veren bu Bartın sütlacı gerçekten denenmeye değer...

Sütlac, benim de çok sevdiğim bir tatlıdır. Çok kolay görünse de yapımında dikkat edilecek bazı noktalar vardır. Kimileri sütlacı kırık pirinçle yapar ancak bu benim çok tutmadığım bir türdür. Sütlac, pirinç taneleri lokum gibi yumuşasa bile, sütlac içinde pirinç olduğunu belli etmelidir. Sütlaca koyulaşması için nişasta, pirinç unu gibi yardımcı elemanlar koymak yerine çok hafif ateşte uzun süre kaynatılarak kıvam kazandırılmalıdır. Ayrıca pirinci önce su ile kaynatıp sonra süt ilave etmek lezzeti bozar. Pirinci akşamdan ılık suda bekletmeli sonra pirinç ılık süte ilave edilip ateşe konulmalı, kaynamaya başlayınca ocağın kahve gözüne alınıp, ateşi en kısık hale getirilmeli ve usta hanımların tabiriyle orada unutulmalıdır. Ne zaman ki koyulaştı, şekeri üç defada verilmelidir. Şekerin üçte biri ilave edilip, kaynayınca ikincisi, tekrar kaynara gelince üçüncüsü verilmelidir. Eskiden büyük çinko sütlac tabaklarına dökülen sütlacın yüzünün buruşuk olması makbuldü. Bunu sağlamak isteyen hanımlar, çinko kaplara doldurulan sütlacı, Konya tabiriyle ateşte tekrar bir büngüldetip sonra soğuması için havuzun kenarına koyarlardı. Eskinin yağlı sütleri de sütlacın bu özellikte olmasını sağlardı.

Sevgili okuyucularım, bu hafta sade sütlac tarifi vereceğim ama siz ister sade ister yukarıda anlattığım sütlac çeşitlerinden birini yapabilirsiniz. Ağız tadıyla ve sevgiyle kalın.

\*\*\*

## Sütlac

### MALZEMELER

8 su bardağı süt

½ su bardağı pirinç

½ su bardağı şeker

### YAPILIŞI

Pirinci cam kâsede akşamdan ılık suda ıslat, ertesi gün yıka, süzdür. Önceden kaynatılmış ılık sütle ateşe koy. Kaynayınca çok hafif ateşe al. Pirinçler pişince önce şekeri üç defada kaynadıkça vererek ilâve et. 5 dakika sonra sütle ezilmiş nişastayı karıştır. Koyulaşınca ateşten al, kâselere dök.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Kar, çetnevir helvasını müjdeler

---

*Nevin Halıcı 2011.03.13*

Bu yıl, Kadınlar Günü'nü Konya'da geçirdim. Selçuklu Belediyesi'nin hanımlar gününü kutlamak için verdiği çay partisinde bulundum.

Kadınlar başımızın tacıdır, cennet anaların ayağı altındadır gibi sözlerin yanında her kesimden kadının şiddet gördüğü, gerektiğinde hiç sayıldığı, evinde oturup çocuklarını büyütmesi, fazla konuşmaması beklendiği, başını örten genç kızların okula gitme özgürlüğünün bulunmadığı ve kadının bu sorunlarının çözülemediği toplumumuzda senede bir defa da olsa kadınların şeklen anılması, bu mazlum kesim için yine de memnuniyet verici bir olay.

Devletin şüphesiz bazı kurumları yok değil. Aynı şekilde bazı kadın derneklerinin de sığınma evleri açmak gibi girişimlerinin olduğunu biliyoruz. Bu çerçevede belediyelerin de kadın, yaşlı ve çocuklar için kimi çalışmaları bulunuyor. Bunlara rağmen gün geçmiyor ki gazetelerde yüzü gözü morarmış veya öldürülmüş kadınlarla ilgili haberler okumayalım, fotoğraflar görmeyelim. Güçlü olanın güçsüzü ezmesinin doğa kanunu olduğu söylenir ama bu modelin akıl fikir sahibi insanlar dünyasında da geçerliymiş gibi kabul edilmesi ve bu şekilde davranılması, anlaşılır gibi değil. Bu durumdan olumsuz yönde etkilenenler genelde kadınlar. Nadiren gazetelerde hanımlarından dayak yiyen erkeklere inanılmaz olsa da rastlıyoruz! Olması gereken, kimsenin kimseyi incitmeden yaşaması. Allah, bu insanlara insaf ve ızan versin deyip katıldığımız etkinliğe dönelim.

Program Selçuklu Belediye Başkanı Halil İbrahim Altay'ın, AK Parti İl Başkan Yardımcısı Ertuğrul Uslu ve AK Parti Konya Milletvekili Hasan Angı'nın Kadınlar Günü'nü kutlamalarıyla başladı. Onların ayrılmasından sonra Konya mutfağı üzerine sohbet yapıldı ve Selçuklu Belediyesi'nin hanımlar gününe hediye amacıyla yayımladığı Konya Mutfağı kitabımın imza törenine geçildi. Bu imza esnasında eski dostlarla ve şimdi her biri hoş ve alımlı hanımlar olmuş öğrencilerimle karşılaşmak hoştu.

Selçuklu Belediye Başkanı'nın eşi Ayşe Altay Hanım, belediyede kadın, çocuk ve yaşlılarla ilgili çalışmaları dile getirdi. Kimsesiz yaşlı insanlara evlerinde hizmet götürüldüğünü anlattı. Çoğu kendine bakmakta zorlanan ancak 'bizi evimizden çıkarmadan bakımımıza yardımcı olun' ricasında bulunan yaşlı hanım ve beylere bu şekilde yardımcı olduklarından söz etti. Mahallesinden, evinden kopmadan yaşayabilmek, yaşlılar için tabii ki mutluluk verici bir yaşam şekli.

Bu sabah ise Konya'yı beyazlara bürüyen karlarla uyandık. Bu, Allah'ın hanımlara hanımlar günü hediyesiydi. Konya'da karın yağması arabaşı ve çetnevir helvası yapma zamanını müjdeler. Eminim birçok evde karı gören Konyalı hanımların pişireceği yemekler bunlar olacaktır.

Kar yağınca kar helvası da yapılır ama ilk karla olmaz. İlk kar tozu toprağı, mikropları indirir. İkinci karın üst tabakası sıyrılıp atılır, tabağı alınan orta tabakası iyice bastırılır ve üzerine üzüm pekmezi gezdirilerek nefis bir kar helvası elde edilir. Bu kar helvasının ilk çağlardan beri yapıldığını söyleyebiliriz. Aynı şekilde dondurmanın atası olduğunu da...

Sevgili okuyucularım, geçmiş kadınlar gününüzü kutlarken, sorunlardan uzak, mutlu ve huzurlu günler diliyorum. Bu soğuk havalarda enerji sağlayacak bir tulumba tatlısı yapalım. Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

\*\*\*

## Tulumba tatlısı

### MALZEMELER

2,5 su bardağı un (250 gr.)

4 çorba kaşığı tereyağ veya

margarin (100 gr.)

2 su bardağı su (400 gr.)

1 çorba kaşığı irmik (25 gr.)

1 dolu çorba kaşığı nişasta (25 gr.)

5 yumurta

5 su bardağı zeytinyağı

### Şurubu

4 su bardağı şeker

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

1/2 çay kaşığı tuz

### Yapılışı

Su, şeker, limon suyunu ateşe koy. Kaynadıktan 2 dakika sonra ateşten al, soğut. Tencerede yağ, su, tuzu ateşe koy, kaynamaya başlarken un, irmik, nişastayı birden ilâve et, ateşten al, tahta kaşıkla hızlıca karıştır, suya yedir, çok hafif ateşe koy. 10 dakika karıştırı karıştırı pişir, ateşten al. İlininca elle yoğurarak yumurtaları birer birer hamura yedir. 2 çorba kaşığı tatlı şurubundan koy, yoğur. Ucuna tırtırlı huni takılmış torbaya doldur, soğuk yağa sık, notta belirtildiği gibi pişir.

*Not:* Hamurlar orta ateşte kızartılmalıdır. Kızartırken kabuk bağlayınca içini çekmesi için hafif ateşe alınmalıdır.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Evliya Çelebi ve yemek

25-26 Mart tarihlerinde, İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin, Evliya Çelebi Yılı nedeniyle gerçekleştirdiği sempozyumda bulundum.

Büyük seyyah, 17. yüzyılda rüyasında Hz. Muhammed'in elini öperken "Şefa'at Ya Resulallah" yerine "Seyahat" deyince kendisine gezi ihsan edilir, gezilerine başlar, gördüklerini kaydeder ve sonunda on ciltlik Seyahatname'sinde 17. yüzyıla ait bilgileri muhteşem bir arşiv halinde bizlere sunar. Seyahatname yemek dışında, tıp, din, tarih, coğrafya, etnoloji, ekonomi, diplomasi, askeri vb. konularda da ilgilenenlere önemli bir kaynak olma özelliğini taşır. Yemek dışında diyorum; 1988 yılında Feyzi Halıcı tarafından gerçekleştirilen İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi'nde Holly Chase tarafından sunulan bildiri "Evliya Çelebi'nin Seyahatname'si Türk Sofrasına Bir Kılavuz" adındadır. Bu doğrudur, Evliya Çelebi, yemeklere o derece meraklıdır ki kendisi de Seyahatname'sinde, yemek anlatmaktan vazgeçmezse, kitabının bir seyahat değil yemek kitabı olacağından endişe duyduğunu belirtmektedir (Chase 1989.s.78). Evliya Çelebi, gittiği beldenin havasını, suyunu, kullandığı et, süt ve türevlerini; yetiştirdiği sebze, meyve, baklagiller, tahıl gibi ürünlerini anlatmış, balık cinslerinden çeşitli kuşların avcılığına kadar yemekle ilgili akla gelebilecek her konudan söz etmiştir. Seyahatname'de içi etli pilavla yapılmış hamsi pilavından tandır ve fırın kebaplarına, ekmek ve helva türlerine kadar her tür yemek anlatılmaktadır.

IV. Murad zamanında lonca ve meslek gruplarının resmî törenlerine ilişkin gözlemleri İstanbul'un o dönemdeki ticarî ve toplumsal örgütlenişinin önemli kayıtlarıdır. Bu kayıtlarda yiyecek, içecek esnafları kadar bunların imalatlarıyla ilgili esnaf da yer almaktadır: Balık satıcıları esnafı, balık ağcılar esnafı, uncular esnafı, un elekçileri esnafı gibi. Ekmekçiler, simitçiler, yağcılar, yoğurtçular, peynirciler, şekerçiler, kasaplar, balıkçılar vb. dışında yemek pişiren esnaflar da göze çarpmaktadır: İşkembeciler, yahniciler, zerdeciler, kebab-köfteçiler, dolmacılar, sütlü aşçılar, salatacılar, sahlepeçiler, şerbetçiler, hoşafçılar esnafı gibi.


İyi bir lezzetçi olduğu anlaşılan Evliya Çelebi'nin, mutfağı bu kadar iyi tanınması, varlıklı bir ailede yetişmesi kadar sarayda kilercibaşı olmasına da bağlanabilir. O dönemin bolluk ve bereketi sokağa da yansıdığından Çelebi'nin çocukluğunda cebi dolu bir çocuk olarak dışarı yiyeceklerini tanınması mutfak bilgisinde eksik taraf bırakmamıştır.

Seyahatname'de rüyasında elini öptüğü kişilerin ellerinin kokusunu mutfak terimleriyle bakın ne güzellikte anlatır: "Hz. Muhammed'in elleri safran açılmış gül gibi, diğer peygamberlerin elleri ayva gibi, Hz. Ebubekir'in eli kavun gibi, Hz. Ömer'in eli amber gibi, Hz. Osman'ın eli menekşe gibi, Hz. Ali'nin eli yasemin gibi kokardı." (Kahraman-Dağlı, 2003, s. 4)

Sevgili okuyucularım, bu hafta Evliya Çelebi'nin harika anlatımıyla, yemek kitaplarında rastlamadığım inanılmaz tada sahip bir kebab yapalım. Standartlaştırmada ağır olmaması için ben tereyağı kullandım. Siz istediğiniz yağ kullanabilirsiniz. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## Kestaneli şiş kebabı (Bursa)

 "Kirde kebabıyla kestane yarım şişte kebab ile pişirip kebab yağıyla karıştırılınca nur olur. İnsan yemeden doymayıp şehit olur demek mertebesi lezzetli kestanesi vardır." Evliya Çelebi 2005, s. 38.

## MALZEMELER

½ kilo koyun but eti (kuşbaşı doğranmış)

250 gram kestane (kabukları soyulacak kadar ızgara edilmiş)

2 yemek kaşığı kebab yağı

Beraberinde

Salata -ayran

### Yapılışı

Malzemeleri bir et, bir kestane sırasıyla şişlere geçir. Kömür ateşinin 10 cm üzerinde önce bir tarafını sonra diğer tarafını pişir, tuz at (teflon tava da kullanabilirsin). Bir bakır sahana al. Isıtılmış yağı üzerine gezdir. Çok hafif ateş üzerinde dinlendir.

\*\*\*

### KAYNAK

Evliya Çelebi Seyahatname'sinden Seçmeler I. 1001 Temel Eser. Hazırlayan: Atsız, İstanbul, MEB, 1971.

Chase, Holly. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi: Türk Sofrasına Bir Kılavuz. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Konya Kültür Turizm Vakfı Yayını 1989.

Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi 2. cilt 1-2, birinci baskı. Haz: S.A. Kahraman-Y.Dağlı., İstanbul, YKY Yayınları. 2005.

Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi İstanbul, 1 cilt 1-2, dördüncü baskı. Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, İstanbul, YKY Yayınları, 2006.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Evliya Çelebi'de meslek pirleri ve aşçıların piri

*Nevin Halıcı 2011.04.10*

"Piri olmayan erişmez menzile

Pir gerek kim aynayı her dem sile". Kaygusuz Abdal.

Seyahatname'de geleneksel kültürümüzde büyük değer atfedilen ama günümüzde unutulmuş iki gelenekten söz edilmektedir: Bunlardan biri meslek pirleri diğeri ise kuşak kuşanmadır. Bu hafta meslek pirlerinden bahsetmek istiyorum.

Pir işinde ehil olan kimselere verilen addır. Tarikat kurucularına ve mesleğinde olgunlaşmış, öğrenci yetiştiren kişilere de pir denir. Pirler yol önderleridir ve her mesleğin bir piri bulunmaktadır. Pirler yetiştirdikleri ve konularında ehil olan kişilere ehliyet vermeye de yetkilidirler.

Çelebi'ye göre Allah Hz. Muhammed'i yeryüzüne getirip dünyayı ümmetiyle de süslemek amacıyla, buğday tanesi (yasak yiyecek) bahanesiyle Hz. Adem'i yeryüzüne indirip beslenmesi için Hz. Cebrail vasıtasıyla ekincilik edip, buğdayı kullanmasını öğretti ve bunların piri yaptı. Sonra her peygamberi Hz. Cebrail'in öğrettiği bir sanata pir yaptı. Yiyeceklerle ilgili sanat ehli olan peygamberler şunlardır: Hz. İbrahim sütçü, Hz. İsmail avcı, Hz.

Musa çoban, Hz. Zülküf ekmekçi, Hz. Kaffah bağcı, Hz. Üzeyr hammar (meyhaneci, şarapçı), Hz. Yunus balık avcısı idi. (Kahraman-Dağlı 2006 s. 448)


"Pir"olayının kökü Miraç'a dayanır. Miraç'a yükselirken, göklerde, Hz. Muhammed ak inciden bir oda görür, sorduğunda Cebrail cevap veremez. Allah'tan "Ya Cebrail ol köşkü açıp içindeki hırkayı Habibime giydirip başına tac-ı Nübüvveti giydir."(Kahraman-Dağlı 2006.s. 453) nidası gelir. Böylece Allah'ın huzuruna varıp, Miraç'tan sonra evine döner. O hırkayı sahabe huzurunda sırasıyla önce Hz. Ali'ye, Hz. Ebubekir'e, Hz. Ömer'e, Hz. Osman'a giydirdikten sonra tekrar kendisi giyer. Başka bir gün tekrar Hz. Ali'ye, Hz. Hasan'a, Hz. Hüseyin'e ve Hz. Fatıma'ya giydirir ve "İşte Ehl-i Beyt'im Al-i Aba" der. Sonra da Hz. Ali'ye "Ya Ali, sen benden nasıl fakirlik çeyizini kabul edip bana tâbi oldunsa sen de benim huzurumda sana tâbi olanlara biat verip kuşak ve post sahibi eyle." (Kahraman-Dağlı 2006.s. 453) diye izin verir. Hz. Ali de on yedi rekât hacet namazı kılarak on yedi kişinin belini kuşatır ve onları yol önderleri yapar.

Çelebi'ye göre aşçıların yani bizim pirimiz, Hz. Cebrail'in öğretmesiyle buğdaydan çorba pişirmeyi ilk kez gerçekleştiren Âdem Aleyhisselam'dır. Âdem peygamber buğdaydan un elde edip ekmek pişirdiği için ekmekçilerin de piri kabul edilir. İkincisi Hz. İbrahim Halilullah, üçüncüsü Mekke'nin fethinde mübarek elleriyle herise çorbası pişiren Peygamber Efendimiz'dir. Hz. Muhammed zamanında onun izniyle kuşak kuşandırılan pirler de vardır. Hz. Hamza'nın kuşak kuşandığı Çömçömeddin bunlardan biridir ve aşçıların piridir. Maraş yakınlarında bir savaşta şehit olan Çömçömeddin'in türbesi Maraş'tadır. Her esnaf Seyahatname'de kendi pirini bulabilir.

Mutfak kültürümüz böyle güzel ama ne yazık ki unutulmuş değerlerle doludur. Bu hafta Hz. Adem'in muhtemelen su ile buğdaydan oluşan "Baba Çorbası"na benzeyen, rahmetli Gevaşlı Fatma Takorlu teyzeden derlediğim bir çorbayı yapalım. Ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucularım.

\*\*\*

Gerarı ahi

5 su bardağı et suyu

1/2 su bardağı dövme

1 tatlı kaşığı tuz

Yüzüne 2 yemek kaşığı tereyağı

**Yapılışı:** Et suyu ile dövmeyi ateşe koy. Kaynamaya başlayınca üzerine biriken köpükleri kevgirle al. Hafif ateşte dövmeler yumuşayınca kadar pişir. Suyu azalmışsa beş su bardağına tamamla, tuz at, beş dakika daha kaynat. Tasa doldur, yüzüne yağı kızdır, gezdir.

**Kaynaklar:** Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi İstanbul 1 cilt 1-2. Dördüncü Baskı. Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı. İstanbul: YKY Yayınları. 2006.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Evliya Çelebi'de kuşak kuşanma



Seyahatname'de geleneksel kültürümüzden gelen bir uygulama da kuşak kuşanmadır. Anadolu'da yaklaşık 1950'lere kadar belirli bir meslekte yeterliliğe ulaşan çırağa kuşak kuşanma merasimi yapılırdı.

Evliya Çelebi bu olayın kökeninin Miraç'a dayandığını belirterek şöyle anlatıyor: "Miraç'a yükselirken Hz. Muhammed'e, Cebrail, Allah tarafından gönderilen cennet ipeği bir peştamalı hicabından gizlenmesi için kuşatır ve Burak'a öyle bindirir. Bundan dolayı bütün sanat sahipleri bellerine bir peştamal kuşanırlar. Onun için kapalı olup her şeyde mükemmel olurlar." (Kahraman- Dağlı. 2006. s 449).

Hız. Muhammed'den hırka giyip kuşak ve post verme yetkisini ilk alan kişi Hız Ali'dir. Sonra Peygamber Efendimiz, "Ashabım, sizler de idareniz altında olan hizmetçilerinizden biat aldığınıza göre hizmetçilerinizin yeteneklerine göre binbir gün hizmet ettiriniz. Hitaba kabil olanlara lokma ve hırka kazancı için fakr cihazını verip onları irşat edip (aydınlatıp) post sahibi edesiz, onlar kıyamete kadar ümmetim ola."(Kahraman-Dağlı 2006.s.454) der. Hayır dua edilip gülbang-ı Muhammedi çekilir. Gülbang o dönemden gelmedir.

Bir ferzendi (öğrenci) mesleğinde ayar sahibi olduğunda (olgunlaştığında) pirlar toplanır. Ferzendi gelir, hünerini gösterir, pirlar "Bu öğrenciye post uygundur" derlerse "Allah mübarek eyleye, revadır, hilafet postuna lâıktır." diye bağırılır. Herkes Fatiha okur. Sonra pirlar dört tekbir getirip o ferzendiyi ustasının eline teslim ederler. Ustası da öğrencisini tekbirlerle meydana çıkartır, belindeki peştamalı ferzendenin beline bağlar, elindeki asayı eline verir. Yüz yüze, iki baş parmak dışarıda kalarak sağ eli sağ ele bağlayıp Feth Suresi'nin 10. ayeti olan biat ve ahd ayetini mecliste bulunanlarla birlikte okurlar. Akabinde tekrar Fatiha okunur ve ustası öğrencisine şöyle bir öğüt verir: "Ey oğul, önce harama bakma, yalan söyleme ve haram yeme, giyme, içme; ekmek ve tuza ihanet etme, hukukunu kazandığın pirlere hakaret gözüyle bakma, ulular önünde gitme, sabırlı, tahammüllü ol, komadığın yere el uzatma, emanete hıyanet etme, fakru fahri ile kanaat eyle." der ve kulağına küpe olması için öğrencisinin sağ kulağını çekip ensesine güçlü bir tokat vurarak "Ey oğul, gafil olma, gün akşamlıdır, Fatiha" der ve Fatiha okunur. (Kahraman- Dağlı 2006. s. 455).


Kemer ve bel bağlanıp tören sona erince pirlar hep bir ağızdan "Yürü Allah yardımcın ola, yolun, postun kutlu, kâr ve kazancın helal ola." diye dua ederler. Ferzendi bismillah diyerek, sırasıyla önce diğer yol pirlarının, kendi pirlarının ve misafirlerin ellerini öper, edeplice kapı dibine gidip oturur, veda Fatiha'sı okunur. Sonrasını Evliya şöyle anlatır: "Bu öğrenciler, tavus yürüyüşü, tatlı dille salınarak mutfağa gidip bütün pirlere rıza lokması getirirler. İşte bu hakirin selef üstadlarından gördüğü budur." (Kahraman-Dağlı 2006 s. 456).

Bu tarikat ve şariat ehlinin kanunları, kuralları ve bazı soruları vardır. O soruların cevabını veremeyenin kazancı haramdır. Meydan eri bir pirlar tarafından yetiştirilmelidir. Bütün esnafın şariat, tarikat, hakikat, marifet ehlinin yolu ve erkânları, sırasıyla önce Hız. Peygamber'e sonra Cebrail'e en son da Allah'a ulaşır. Böyle yetişen ve mesleğe başlayan kişide de yanlış bulunmaz, sevgili okuyucularım.

Evliya'nın verdiği çeşitli börekler arasında hazır yufka börekçileri olmasa da bu hafta hazır yufka böreği yapalım. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

Hazır yufka böreği

 35-40 cm çapında tepsi

## MALZEMELER

Börek için;

3 yufka (500 gr.)

#### Harcı için:

1 su bardağı süt

120 gr. sadeyağ veya tereyağı

3 yumurta

#### İçi için:

200 gram beyaz peynir

20 dal maydanoz (kıyılmış)

**Yapılışı:** Yağı erit, süt ve yumurta ile iyice çırp. Tepsiyi yağla. Yufkayı bir kat hafif buruşuk döşe. Üstüne sütlü harç gezdir. Tepsiden taşan yufkaları kes, döşe. Her kata sütlü harç gezdir. Yarıya gelince iç koy. Kalan yufkaları aynı şekilde üzerine döşe, karelere kes. Artan sütlü harcı üzerine gezdir, kızgın fırında pişir.

**Kaynaklar:** Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi İstanbul 1 cilt 2 kitap. Dördüncü baskı. Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı. İstanbul: YKY Yayınları. 2006.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yeni mutfak

*Nevin Halıcı 2011.05.01*

Nisan ayında, Evliya Çelebi ile mutfak konusunun bence en önemli bölümü olan geleneksel mutfak üzerinde durduk. Bu hafta da yeni mutfak konusuna bir bakalım.

Bilindiği gibi mutfağımız Orta Asya'dan günümüze gelişerek gelmiş ve bugünkü şekline ulaşmıştır. Türk mutfağı olarak bilinen İstanbul mutfağı yabancıların da ilgisini çekmiş, Osmanlı döneminden bu yana İstanbul'a çeşitli sebeplerle gelen görevli veya gezginlerin anılarında övgü ile yer bulmuştur.

19. yüzyılın sonunda en gelişmiş haline ulaşan bu mutfak, gerçekten hepimizin gurur duyacağı bir mutfaktır. Saray, konak, aşçılar ve tarikatlar dörtgeninden akıp gelen klasik Türk mutfağı, Cumhuriyet döneminde Batı mutfaklarından da etkilenmiş ve yabancı yemekler de mutfağımızda görülmeye başlanmıştır.

1970'li yıllarda sağlıklı beslenme konusu ağırlık kazanmış ve Türk mutfağının ağır olduğu görüşü işlenmeye başlanmıştır. Buna bağlı olarak pilavı sıvı yağ ile, hoşafı ve diğer tatlıları sentetik tatlandırıcılarla tatlandırma vb. yoluna gidilmesi önerilmiştir. Bu şahsen benim, sağlık nedenleriyle değilse, kabul edemeyeceğim bir görüştür. Kalori ayarlamasını bilen kişilerin, yemeklerin genleriyle oynamadan da sağlıklı besleneceklerinden eminim. Çünkü yemeklerimizin güzel tatları değişmemeli, ancak bunları kalori ihtiyacımıza göre yemeyi bilmeliyiz. Sıvı

yağla bir helva düşünebilir misiniz? Mümkün değil. Kalorisi yüksek yemeklerimizi tadına vararak az yemeli, salata, cacık vb. ile de doyma yolunu bilmeliyiz.

Bir de uzun yıllar mutfağımızda sunuş ile ilgili problemler olduğu ileri sürüldü. Tabii ki iyi bir sunuş, görsellik iştahı açacağı için önemlidir. İşte burada yeni mutfak akımının bilinçli olanlarının başarısını önemsiyorum. Günümüzde yemekleri ve tatlıları uygun tabaklarda düzenleyerek sunmak çoğaldı. Bazı genç şeflerimiz bunu güzel de uyguluyorlar. Ancak bazıları için aynı şeyi söylemek mümkün değil. Tatlılarımıza yeşil renk verecek harika Antep fıstığımız varken bu fıstıktan haberi olmayan mutfakların kullandığı naneyi tatlılarımızın üzerine ilıstirmeyi gereksiz buluyorum. Bütün malzemelerin pişirilerek kullanıldığı karnıyark, kuru fasulye, dolma gibi yemeklerin üzerine domates veya limondan güller, sepetler oturtmayı da gereksiz buluyorum. Tabağa düzenlenen her ürün ana yiyeceğe uygun lezzette olmalı ve yenilmelidir.

Geçen hafta gittiğim, yeni mutfak konusunu en güzel uygulayan kuruluşlarımızdan biri olan Borsa'da, Türk mutfağının geleceği hakkında bir kez daha ümitlere kapıldım ve mutluluk duydum. Borsa, geleneksel tatları koruyarak ama onları mükemmel bir görsellikle sunma başarısına sahip ender kuruluşlarımızdan biri... Benim favorim, olağanüstü manzaraya sahip Adile Sultan da olsa Haliç, Lütfi Kırdar, İstinye Park, Masa'da da yemekler değişmez tat ve sunuma sahip. Yabancı yemek yazarı ve uzmanı konuklarımla orada ne zaman yemek yesem, teşekkür üzerine teşekkür alıyorum ve bunu ülkelerine döndükleri zaman yazılarında da belirtiyorlar. Türk mutfağı adına mutluluk verici...

Şimdi kalkan zamanı sevgili okuyucularım... Klasik mutfağımızda zeytinyağı ile kızartılan kalkanı, Karadeniz'de tereyağında kızartırlar, Giresun'da yine tereyağı ile enfes bir buğulama yaparlar. Izgarası da mümkün. Bu hafta bir kalkan tava yapalım, geçen hafta Borsa'da tadına vardığım bir düzenlemeyle sunmaya çalışalım. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

\*\*\*

## Kalkan tavası

 1 kg. kalkan balığı

1 kahve fincanı un

1 su bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

¼ su bardağı limon suyu

**Yapılışı:** Balığı ayıkla, enine parmak kalınlığında 250 gram parçalar halinde kes, yıka, tuz serp, 1 saat süzgeçte beklet. Tavada zeytinyağını kızdır. Balıkları una bula, tavada iki tarafları kızarınca süzgece çıkar, yağını süzdür. Limon suyu ile sofraya al.

**Not:** İstenirse kuşkonmaz veya diğer sebzeler buharda pişirilerek, haşlanarak veya kızartılarak birlikte sunulabilir.

# Ayvalık'ta bir hafta sonu

*Nevin Halıcı 2011.05.29*

Ayvalık Ege'nin güzel ilçelerinden biri. Denizle yeşilliği bir arada doya doya göreceğiniz bir belde...

Havası da doğası kadar farklı, zarif rehberimiz Selen Köselecioğlu'nun anlatımıyla Kaz Dağları'nın bol oksijeni denizin iyotuyla da birleşerek mükemmel bir hava sağlıyormuş. Havadaki oksijen oranı yüzde 24 oranında imiş. Gündüzleri çok sıcak da olsa geceleri çıkan esinti ferahlık veriyormuş... Gündüzleri de deniz kenarlarında çok tatlı bir esinti bulunuyordu.

Cunda Adası ve Şeytan Sofrası ilçenin turistik mekânları. İlçenin yüzde 30'u zeytinliklerden oluşuyor, kuzey ve güney rüzgârlarını alabilecek konumda olması nedeniyle dünyanın en lezzetli zeytinlerine sahip olduğu söyleniyor. Göçmen almış bir belde, halkı Girit, Midilli ve Boşnaklardan oluşuyor. Bu unsurların birleşiminden oluşan ilginç bir mutfağa sahip. Bu mutfak kültürünü tanımak amacıyla geçen hafta sonunu Ayvalık'ta geçirdik. 21-22 Mayıs tarihlerinde Belediye Başkanı Hasan Bülent Türközen ve Kültür Sanat Danışmanı Ali Akdamar'ın düzenlediği bir yemek tanıtımı programına katıldık. Programda, bekleneneği gibi çok çeşit meze türleri, balık ve deniz ürünleri değil, ilçe halkının ev yemeklerinin ortaya çıkarılması amaçlanıyordu. Bu nedenle Midilli, Girit ve Boşnak kökenli ev hanımlarından seçilen gruplar birbirinden lezzetli üç yemek hazırlamışlardı. Bu yemekler dışında mayonez ve ketçapsız gerçek Ayvalık tostı da bir ikindi çayıyla konuklara sunuldu. Program İzmir'den gelen bir opera sanatçısının mini açık hava konseriyle süslendi (Sevgili Elif Korkmazel'in kulakları çınlasın). Programın etkinlikleri arasında bir panel de yer aldı. Umulmadık bir şans, Cunda adasına yerleşen bir hanımefendi konukları evine davet etti, hakiki bir Cunda evi görüldü ve çok hoş bir bahçede dinlenme şansı yakalandı.

Boşnak Mutfağı şu yemeklerden kuruluydu: Boşnak fasulyesi çorbası, kırmızıbiber dolması ve kızartması, soğan dolması, potoprika, pırasalı zelanik, tatlaş... Girit Mutfağı: Yoğurtlu oğlak eti, zeytinyağlı Girit kabağı, enginarlı pilav, yaprak sarma, ot filizli haşlama taze bakla, lorlu pide, serotigana... Midilli Mutfağı: Ada köfte, çullama, kabak çiçeği dolması, lor tatlısı... Bu yemekler arasında benim için ilginç olanları Boşnak Mutfağı'ndan taze fasulye ile yapılan çorba ve pırasalı çörek denilebilecek zelanik; Girit Mutfağı'ndan yoğurtlu oğlak eti ve zeytinyağlı Girit kabağı; Midilli Mutfağı'ndan ise kabak çiçeği dolması, ada köftesi ve lor tatlısı idi. Yemeklerin yapımında yöre hanımları kadar Hatice Arga'nın da emeği bulunuyordu.


Ayvalık'a gidilir de sakızlı dondurma ve sakızlı kurabiye, sakızlı kahve ve tarçınlı lokma tadılmadan dönülür mü, sevgili okuyucularım! Çok beğenilen bu nefis tatlarla da Tarlakuşu molasında tanışma fırsatı yakaladık.

Ayvalık'ta cumartesi ve pazar günü kurulan semt pazarlarında dolaştık. Sevimli mi sevimli mini cumartesi pazarından çeşitli peynirler, taze kekikler, otlar alındı ve Ayvalık'a bir çantayla gelen, iki çantayla döndü. Dönüş uçağı herkesin kucağındaki taze kekiklerden müthiş bir kokuya büründü.

Bu hafta sizlere Midilli Mutfak-ğı'ndan Havva Taylan'ın anlattığı bol ekmek içiyle hazırlanan bir ada köftesi veriyorum. Sabah kahvaltısında da yenebilen bu köftenin yoğrulduğu kapta kıymanın bıraktığı suya un karıştırılarak yoğrulup, halka veya küçük köfteler halinde kızartılıp çocukların eline verme geleneği de varmış. Ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucularım.

\*\*\*

Ada Köftesi

 ½ kg kıyma

1 bütün ekmek içi (ufalanmış)

1 yumurta

1 soğan (rendelenmiş)

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Kızartmak için

2 su bardağı zeytinyağı

*Yapılışı:* Köfte malzemelerini mücver kıvamına yakın çok katı olmayacak şekilde yoğur. Una bula, kızgın yağda kızart. Köfte kabına un, gerekirse az su koy, yoğur. Halka veya köfte şekli ver, una bula, kızart.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Bahar ve domalan

---

*Nevin Halıcı 2011.06.05*

Bütün güzelliğiyle baharı bitirdik yaza giriyoruz, ama ne girme; hâlâ soğuklar devam ediyor, sabahları ve akşam üstleri ceketlere hırkalara ihtiyaç duyuyoruz. Sonra birden sıcaklar bastıracak ve "Baharı görmeden yaz geldi geçti" şarkısını söyleyeceğiz.

Bahar mevsimi İstanbul'da ne güzeldir. Yeşillere bürünen İstanbul'u önce laleler ve bahar çiçekleri renklendirirken sonra erguvanlar bütün Boğaz'ı fırçayla boyamış gibi süsler... Bu aylarda Boğaz ve adalar gezileri ihmal edilmez, geçen hafta gittiğimiz baharın bütün güzelliklerini yansıtan Burgaz Adası, okul öğrencileri ve piknik yapan insanlarla cıvı cıvıldı.

Bahar, yeni yiyeceklere merhaba diyeceğimiz bir mevsimdir aynı zamanda. Önce badem çağlaları, sonra erikler, çilekler, kayısılar pazarlarda renk renk yerlerini alır. Diyeceksiniz ki günümüzde her mevsimde her türlü yiyecek bulunuyor, haklısınız; ama turfanda ürünleri tercih etmekte yarar var; çünkü hem besin değeri ve hem lezzet açısından diğerlerinden çok farklı.

Bahar, çeşitli mantarların da pazarlarda arz-ı endam eylediği mevsimdir. Mantarların müthiş lezzeti inkâr edilemez ama tehlikeli de olabilir. Yıllar önce, Kastamonu pazarında çok çeşitli mantarların satıldığını gördüğümde şaşkınlığımı gören satıcı hanım, "Korkma! Mantarda kurt varsa hayat vardır, suya atarsın, temizler rahatça yersin." demişti. Çumra'da öğretmenlik yaptığım yıllarda bahar aylarında yoklamada bulunmayan öğrencilerin neden gelmediğini sorduğumda gece mantar yedikleri için hastanede olduklarını öğrenirdim. Çocukluğumda annem mantar pişirirken içine gümüş kaşık atardı, kararmazsa rahat yenirdi. Ancak bu tehlikesinden ötürü mantar her zaman ihtiyatla yaklaştığım bir yiyecektir. Ama tehlikesi olmayan Muğla'nın

göbek mantarı ve Anadolu'nun çoğu bölgesinde yetişen domalana ne diyebilirim? Bu iki seçkin yiyecek, tabiatın insanlara büyük lütfudur ve lezzetinden ötürü halk domalanın oluşumuna dair çeşitli hikâyeler üretmiştir...

Konya yemek kültürü ve Konya yemekleri kitabımda, domalanın, Fatma anamızın bahçede ekmek yaptığı esnada yağın yağmurdan kaçarken unuttuğu ve çamur altında kalan hamur bezelerinin ertesi yıl domalan olarak çıktığına dair hikâyesini vermiştim. Değerli Ramazan Bingöl ise Star gazetesindeki yazısında, Hz. Ömer'in halkın durumunu incelemek için bir eve girdiğini, fakir kadının yetimlerine yedirmek için suda taş kaydattığını, kadına erzak yardımında bulunan Hz. Ömer'in tenceredeki taşları toprağa serptiğini ve domalanın bu şekilde oluştuğuna dair bir hikâye vermekte...

Ne olursa olsun, bahar yağmurlarıyla, toprağın hafif kabararak çatlamasıyla elde edilen ve güneydoğuda "keme" olarak adlandırılan domalan, nefis bir mantar türüdür. Fransa'da köpeklere koklatılarak elde edilen trüf denilen bir mantar türünün daha nefis olduğu söylene de aralarında pek fark olmadığını söyleyebilirim. Domalanın dokusu daha dolgun ve lezzeti de bence daha nefis. Türkiye'deki domalanlar arasında ise en lezzetlisi Konya'nın güney ilçelerinin, özellikle Çumra'nın domalanlarıdır.

Önceleri fakir yiyeceği olan, sonradan varlıklı sofralara taşınan domalanın Konya'da, pirinç ve bulgur pilavı, ekmek arasına konmak için ızgarası, kıymalı yemeği, etle birlikte sac kavurması yapılırsa da benim tercihim şişe bir et, bir kuyruk, bir domalan olarak takılan ve mangal ateşinde annemin yaptığı ızgarasıdır. Bu hafta yağmurlar devam ettiği için Konya pazarlarında hâlâ bulunan domalanlı bir sac kavurması yapalım. Ağız tadıyla kalın sevgili okuyucularım.

\*\*\*

## Domalanlı sac kavurması

### MALZEMELER

½ kg kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)

1 yemek kaşığı sade yağ

1 soğan (yemeklik doğranmış)

½ kg domalan (soyulmuş kuşbaşı doğranmış)

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı tuz

beraberinde Cacık veya ayran

### Yapılışı

Eti saca veya teflon tavaya koy, bıraktığı suyu çekinceye kadar kavur. Yağı ve soğanı ilave et, soğanlar sararınca domalanları koy, kavurmaya devam et. Salçayı koy, çevir. Baharatları, tuzu at, tabağa düzenle.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

# Yemek ve alzheimer

---

*Nevin Halıcı 2011.06.19*

Alzheimer günümüzde sıkça görülen bir hastalık olmaya başladı. Halk dilinde bunama denilen bu hastalık unutkanlıkla başlıyor ve ne yazık ki dönüşü olmayan bir şekilde ilerliyor.

Gazetelerde önleyici aşısının çıktığı haberleri olsa da, uzmanlar bu haberin en az iki üç sene sonrası için düşünülmesi gerektiğini söylüyorlar. Bir arkadaşımın 60 yaşlarındaki eşi bu hastalığa yakalandı, hastalık hızlı ilerleyen bir seyir gösterdi, şimdi yakınlarına muhtaç halde yaşıyor. Arkadaşımın tek tesellisi hastanın, hastalığının farkında olmaması. Gerçekten, çok sevdiğiniz ve kanatları altında yaşamaya alıştığınız annenizin, babanızın, eşinizin bu hale gelmesi dayanılmaz bir acı... Türkiye Alzheimer Derneği Başkanı Prof. Dr. Murat Emre, program broşüründe, hastalık nedeninin damar sağlığıyla ilişkili olduğunu; yüksek kolesterol, içeren besinleri azaltmanın, düzenli egzersiz yapmanın, sigaradan uzak durmanın, sebze ve meyve ağırlıklı bir beslenmenin kalp ve damar sağlığı için atılacak adımların başında olduğunu belirtiyor. Yıllarca önce doktora programında 'Hastalıklarda Beslenme' dersi alırken çok değerli hocam Prof. Dr. Müberra Kuruca Işıksoluğu'na "Hocam, sağlık kurallarına uygun yaşayan birisi de hasta olabiliyor." dediğimde, "Yaşlanmayacaksın Nevin!" demişti de gülüşmüştük.

Alzheimer da nereden çıktı dersiniz, 14 Haziran 2011'de Kemer Golf ve Country Club'ın sosyal sorumluluk projesi olarak, Türkiye Alzheimer Derneği yararına düzenlediği, 6. İstanbul Lezzet Festivali'nde davetli olarak bulundum. Şişli Belediyesi'nin sponsorluğunda ünlü firmaların katıldığı ve çoğunun sponsor olduğu gerçek bir lezzet şöleni olan programda yok yoktu. Programa hoş bir müzik eşlik ediyordu. Sevgili Berna Ceylan'dan Prof. Dr. Işın Kulaksızoğlu'na kadar çoğu dostlarım olan değerli konuklar da oradaydı. Pek çok sanatçı, şef, yazılı ve görsel medyadan tanıdık dostlarla karşılaştık. Her şey hastalar içindi, emeği geçenler sağ olsunlar.

Lezzet festivali için Develi'den Savor'a, Kahve Dünyası'ndan Venüs Pastanesi'ne, Malatya Pazarı'ndan Komili'ye, Mama'dan Fish of North'a kadar elliye yakın firmanın sunum yaptığı söylendi. Çeşitli içki ve meşrubat firmaları da ikramlarda bulunuyordu.

Pınar Canıyılmaz bütün zarafetiyle kolunuza bir bilezik takıp, bütün yiyecek ve içecekler sizindir, dediği anda kendinizi bir yiyecek lunaparkında bulan çocuklar gibi oluyordunuz. Yeğenlerim Hakan'la Emrehan'ın ilkokul çağlarında yaptıkları konuşmaları hatırladım. Birisi Cennet'te sınırsız muz ikramı olacağını söylerken diğeri dondurmayı söylüyor, onlardan iki yaş büyük olan Gülhun ise çikolatayı da unutmayın diye lafa karışıyordu. Rejim mejim bir tarafa bırakıldı ve sevilen şeylerin tadına sınırsız bakıldı. Ertesi gün sadece salata yemek uğruna...

İlginç tatlar arasında Giritli İdilika'nın organik renklendirildiği söylenen mavi pilavı, 7 restoranın favalı enginarı ve Larespark'ın kadayıf sarması bulunuyordu. Özgür Şef'in ızgarasının önünde ise uzun bir kuyruk oluşmuştu.

Sevgili okuyucularım, sizleri bu festivale götüremediğim için üzgünüm; ama bu hafta size 7 restoranın favalı enginar tarifesini Afet Sucuka'dan aldığım şekliyle veriyorum. Çok kolay uygulayabileceğiniz nefis bir tat, üstelik şimdi tam da enginar zamanı. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

\*\*\*

## Favalı Enginar

### MALZEMELER

10 enginar

1 kuru soğan (ince kıyılmış)

½ çay bardağı zeytinyağı

1 su bardağı portakal suyu

### Fava

2 su bardağı kuru bakla içi (akşamdan ıslatılmış)

2 kuru soğan (ince kıyılmış)

2 diş sarımsak

½ çay bardağı zeytinyağı

4 adet küp şeker

1 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı sirke

### Yapılışı

Kısık ateşte yağla soğan kavrulur. Portakal suyu eklenir. Enginarlar ters çevrilerek tencereye dizilir. Enginarların üzerini kaplayacak kadar su eklenir. Kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Soğuyana kadar kapağı açılmaz.

Fava için soğan, sarımsak zeytinyağında hafif kavrulur. Islatılan bakla süzülüp eklenir. Bütün malzemeler ve 3 su bardağı su konur. Kısık ateşte sık sık karıştırılarak pişirilir. Soğuyunca içine dereotu konur, blendırdan çekilir, sıkma torbasına konur, enginarların üzerine sıkılır. Tabağa asma yaprağı üzerine enginar konur.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Bir mezuniyet programı

---

*Nevin Halıcı 2011.06.26*

Haziran ayı, okulların tatile girdiği aydır. Tatile girmeden okullarda eğitsel kol programlarında yer alan piknik ve gezmelere yer verilir.

Yılın yorgunluğunu öğrenciler kadar öğretmenler de atar, sonrasında ise mezuniyet töreni yapılır ve beklenen tatil başlar. 13 Haziran günü böyle bir mezuniyet töreninde bulundum. Kadir Has Üniversitesi bağlantılı



İstanbul Culinary Institute Yemek Okulu'nu bitiren öğrenciler, üniversite bahçesinde hazırladıkları bir törenle diplomalarını aldılar ve yemek dünyasına kanatlandılar.

Törende öğrencilerin hazırladıkları atıştırmalık yiyecekler sunuldu. Bu sunuş, öğrencilerin ne kadar iyi yetiştiklerini gösteriyordu. Soğuk bezelye çorbası, Hediye Fahriye'den günümüze uzanan muhteşem bir lezzet olan enginar piyazı, tavuk köftesi, somonlu sandviçle başlayan şöleni ayrılmak zorunda olduğumdan tamamlayamadım, ama eminim diğer ikramlar da aynı nefasetteydi.

Her zaman bilinçli bir mutfak eğitiminin gerekli olduğunu söylerim. Bunu gerçekleştiren Hande Bozdoğan, aslında ekonomi eğitimi alan zarif, aydın genç bir hanım. New York'ta master yaparken pastacılık kursuna katılır ve yemek dünyasının cazibesi onu büyüler. İyi de olur, masterını tamamladıktan sonra her işi bir yana bırakır ve French Culinary Institute'den şef diploması alır. 2008'de İstanbul'da kendi okulunu kurar. Uluslararası mutfak programına, Türk mutfağı uygulamalarını da yerleştirir. Mezun olduğu okulun bir de öğrencilerin uygulamalarına dayanan lokantası vardır. Aynı sistemi kendi okulunda kuran Hande Hanım, önce Bilgi Üniversitesi sonrasında Kadir Has Üniversitesi'yle işbirliği yaptığı okuldan bugüne kadar pek çok öğrencinin mezuniyetini gerçekleştirir.

Öğrencilerin uygulamaları ise büyük beğeni toplayan okul lokantasında değerlendirilir. Hande Hanım, en büyük mutluluğunun yedi öğrencisinin kendi lokantasını açması ve başarıyla yürütmesi olduğunu söylemekte.

Mutfak eğitimi adına güzel şeyler yapılıyor. Mutfağa ilginin fazla olması, turizm sektöründe ilerleme ve gelişme, şef ihtiyacını artırıyor ve açılan yemek okullarıyla bu eksiklik kapatılmaya çalışılıyor. Bu konuda geç bile kalındı.

1980'li yıllarda yabancı yemek yazarı dostlarımdan sadece yemeğe dayanan gurme turları yapıldığını duyduğumda hayret etmiştim. Bu işi yapan bir dostum Türkiye'de gideceği şehirleri bildirip nerede, ne yemekleri gerektiğini sormuştu. Gönderdiğim programda iyi lokanta bulunmayan yerlerde ev yemekleri sunmuştuk. Çok şükür, günümüzde her ilde bilinçli müteşebbisler kendi illerinin ev yemeklerini dışarıya taşıyan lokantalar açıyorlar. Zaten yurdumuz dışarı yemekleri açısından çok zengin. Konya'nın fırın kebabı, etli ekmeği; Bursa'nın İskenderi, Siirt'in büryanı, Diyarbakır'ın kaburgası, Antep'in kebabları ve baklavaları, Van'ın kahvaltısı gibi... Şimdi ev yemeklerini veren lokantalar sayesinde bu eksiklik tamamlanıyor. Aşçı açıkları ise genç mezunlar sayesinde tamamlanacağı benziyor.

Sevgili okuyucularım, bu hafta, Hande Hanım'ın öğrencilerinin lokantasında resimlediğim mozaik pastasını veriyorum. Bu sıcaklarda buz gibi bir limonata ile ya da yanında bir top sade dondurma veya dut, çilek gibi mevsim meyveleri ile ne güzel olur. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

\*\*\*

## Mozaik pasta

### MALZEMELER

500 gr pötibör bisküvi, 2 su bardağı pudra şekeri, 1 su bardağı tereyağı, 1 kahve fincanı iç yeşil fıstık veya ceviz, 4 çorba kaşığı kakao, 4 yumurta, 1 paket vanilya, limonata vb. Beraberinde sade dondurma.

### Yapılışı

Yağı erit, kakao, şeker, yumurta, suda haşlanarak iç kabuğu alınmış fıstıkları, vanilyayı ilâve et, karıştır. Önceden küçük kırılmış bisküvileri ilâve et, yoğur. Parşömen kâğıdı üzerine dök, çubuk şeklinde sıkıca sar. Tekrar bir kâğıda sararak buzlukta dondur. Çıkarınca kes, tabağa düzenle.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Eriştik, tutacağız, zikir çekeceğiz

Nevin Halıcı 2011.07.31

"Ey uçup gitme, varıp ulaşma sevdasıyla nice geceleri uykusuz geçiren, oruç kanadıyla uç, aş şu gök kubbeyi!" Hz. Mevlânâ Divan 2, s. 210-1697.

Ramazan'ınız hayırlı olsun sevgili okuyucularım. Yüce Mevlânâ'nın söylediği gibi oruç kanadıyla gök kubbeyi aşmak hepimize ve bütün müminlere nasip olsun. Bu sene biraz sıcaklarda geçecek ama Allah sabrını ve kolaylığını ihsan edecek, inşallah.

Ramazan dendi mi ilk akla gelen 'yemektir' demeyeceğim, toplumsal birleşme kaynaşmadır, bence. Gerek Ramazan öncesi yardımlaşmalarda, zekât olayında, gerek iftarlarda ve teravihlerde ihmal ettiğimiz bazı şeyleri yerine getirmek, dostlarla birlikte olmanın verdiği sıcak ilişkileri yaşamak en büyük mutluluktur. Yunus'un dilimden düşmeyen dörtlüğü misali: "Yunus der ki ey hoca/İster bin kez git hacca/Hepisinden iyice/Bir gönüle girmektir"

Evet, bunlardan sonra yemekten bahsedebiliriz. Yemek, insan ilişkilerinde samimi ve içten duygular yaratan en önemli unsurlardan biridir. Hz. Mevlânâ, Allah'a ulaşma yolunda günümüze kadar uzanan değerli fikirlerini açıklamada yemek sembollerinden de yararlanmıştı. En önemli hayat felsefesini "Hamdım, piştım, yandım" sözleriyle açıklamıştır. Hz. Mevlânâ söyler de onun torunları olan Anadolu insanı izinden gitmez mi? Okuyucularım bilirler, yeri geldikçe bu Anadolu insanların yemekle ilgili sembollerini, hikâyelerini anlatmışımdır. Kandillerde dağıtılan lokma Peygamber Efendimiz'in mühürü; pişi Peygamber Efendimiz'in mektubu vb. gibi...

Anadolu insanı, her olayda olduğu gibi Ramazan'da da yemekle ilgili birtakım semboller ortaya çıkarır. Onlardan birincisi ilk sahur ve iftarda mübarek Ramazan'a 'eriştik' diye erişte pişirilmesi ve yenmesidir. İkincisi, Yüce Mevlâ'ya söz vermeye gelir; 'tutacağız ' denir ve ilk iftarda mutlaka tutmaç çorbası pişirilir, içilir. Üçüncüsü ise belki ibadette kusurumuz, yetersizliğimiz olursa diye pirinçlerden medet umma yoluna gidilir; otuz gün içerimizde 'zikir çeksin' diye yine ilk gün pilav da yapılır. Sofrada son yemek olan pilav, kuru gitmez yanında 'söz kesen' yani başka yemek gelmeyeceğini ifade eden hoşaf da bulundurulur... Aslında bu yemekler Ramazan'a uygun doyurucu ve tok tutan, pilavla hoşaf gibi birlikte yenilmesi hoş olan yiyeceklerdir; ama onları böyle anlamlar kazandırarak süslemek ve güzelleştirmek de elleri öpülesi Anadolu analarının işidir. O analardan biri, değerli âşık Musa Merdanoğlu'nun anasıdır ki bakın çocuklarına sofrayı nasıl kurarmış ve bazen neden utanırmış: "Besmele çekerek dua ederek/Bizlere sofrayı kurardı anam/Undan herle yapar, düğürükten aş/Nasıl olmuş diye sorardı anam//İrgat tarlasına aş da gelirdi/Bulgur pilavı da başta gelirdi/Bazen dişimize taş da gelirdi/Utanır yerlere girerdi anam" Bedri Rahmi Eyüboğlu "Ne zaman bir halk türküsü dinlesem / Şairliğimden utanırım" demiş; böyle değerli anaları gördükçe onunla aynı duyguları yaşıyorum.

Sevgili okuyucularım, iftarlarda sahurlarda fazla kaçırmayın, dikkatli olun, sağlıklı bir Ramazan geçirin diyerek sözlerimi noktalıyorum. 'Dişimize taş' getirmeyecek bir tatlı ile Ramazan'a girelim. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

## YUMURTALI UN HELVASI

 4 KİŞİLİK

### MALZEMELER

Pişme süresi: 20-30 dakika

½ su bardağı sade yağ

1 su bardağı ev unu (ikinci kalite)

1 yemek kaşığı su

1 su bardağı süt

2 yumurta

1 su bardağı toz şeker

### YAPILIŞI

Tavada çok hafif ateşte yağla unu pembeleşinceye kadar kavur, üzerine elle suyu serp. Bir kâsede süt ve yumurtayı çırp, şekeri ilave et, çırp ve kıvamı gelmiş olan meyaneye dök. Tavaya yapışmayıncaya kadar karıştır, kapak ört, on dakika demlendir, tabağa düzenle.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Ramazan ve yolculuk

---

*Nevin Halıcı 2011.08.07*

Değerli dostlarım Valeri ve Gerald Mars 1986 yılında Konya Turizm Derneği tarafından gerçekleştirilen Milletlerarası Birinci Yemek Kongresi'ne bildirilerini gönderdikleri zaman hayret etmiştim.

Bildiri havayolları yemekleri ve uçaklarda yemek konusunu taşıyordu ve havayolları yemeklerinin o ülke yemekleri açısından bir tanıtım yüzü olduğundan bahsediyordu. Doğru idi, o dönemlerde Yugoslavya havayollarını kullanan kişiler uçaklarda ikram edilen nefis elma sularıyla karşılaştıkça Mars'ların söylediği doğrulanıyordu; ama diğer havayollarında özgün yiyecek ve içeceklere rastlamak ne derece mümkündü bilemeyeceğim. O dönemlerde THY uçakları sık tehir yapmaları nedeniyle Heatrow değil Gatwick'e iniş yapabilirlerdi. Mars'ların bildirisi her türlü problemi halletmiş havayollarının, artık yemekle ilgilenmeye başlamış olmaları açısından ilginç gelmişti.

Ramazan öncesi Konya'ya gitmek üzere havaalanına gittiğimde bir grubun alkışlarıyla karşılaştım. Meğer benim de kullanacağım 20.40 uçağı dört saat tehir yapmış 24.30'a ertelenmişti. Aynı uçağa binecek kişiler arasında sabah 07.00'de mübarek topraklardan dönen ve on, on bir saat bekleyen umre yolcuları da bulunuyordu; onlar dayanamayıp böyle bir yola yönelmişlerdi. Yetkililer duruma el koydular ve 10.30'da bizi gönderdiler.

Bir Amerika dönüşü İngiltere'de aynı durum başımıza gelmişti ve hemen yolcular özel bir salona alınıp orada bekletilmişlerdi. Böyle sorunlar olabilir, ama bu durumlar için bekleme salonu yoksa dört saatlik bir tehir cep telefonlarıyla bildirilir ve insanlar ortalarda dört saat beklemesler. Zamanla her şeyin daha iyiye gideceğini umalım.

Ramazan'da seyahat günümüzde çok yapılıyor. Seferi olanlar oruçlarını sonra ödemek kaydıyla tutmayabilirler. İslamiyet'te her türlü kolaylık vardır. Seferi olanlar için namazlar bile kısaltılmaktadır. Bu sıcaklarda seferi olmak ancak umrede olunursa çok güzeldir. Bulunanlar bilirler akşam namazından evvel iftarı açıp hemen namaza durmak inanılmazdır. Allah herkese Ramazan umresi nasip etsin.

Temmuz ve ağustos aylarını Erdemli'de geçiririm, bu yıl ağustosun başında gelebilmek nasip oldu. Her yer gibi burası da çok çok sıcak ama sokağa çıkmazsanız idare edilebilir. Sıcaklarda yemeklerimize çok dikkat etmeli, hasta olup da orucu engelleyecek durumlara sebep vermemeliyiz. Hafif yemekler, bol sıvı almak uygundur. Her zaman söylerim iftarı sabah kahvaltısı eder gibi açmak akşam namazından sonra hatta teravih namazından dönünce öğlen yemeği yer gibi iftar yemeği yemek çok sağlıklıdır. Eğer dayanamayıp iftarda yemek tamamlanmak istenirse az yemeli ve tatlı ve meyveyi birkaç saat aradan sonra yemelidir.

Sevgili okuyucularım, sıcaklarda soğuk çorbalar, salata ve cacıklar zeytinyağlı yemekler tercih edilmelidir. Bu hafta mutfağımızda yalancı olarak adlandırılan zeytinyağlı dolmalardan birini yapalım. Türklerde et birinci yemek olduğu için etli dolmalar sarmalar, dolma sarma olarak; zeytinyağlılar ise yalancı dolma, sarma vb. olarak adlandırılırlar. Oysa zeytinyağlı yemekler özellikle biber dolması yanında buz gibi karpuzla nefis bir birliktelik taşır. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

## **YALANCI BİBER DOLMASI**

### MALZEMELER

İç i için

250 gr. pirinç

1/2 demet nane (kıyılmış)

1 su bardağı zeytinyağı

1/2 demet dereotu (kıyılmış)

750 gr. soğan (kıyılmış)

1 tatlı kaşığı tuz

1/2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çorba kaşığı çam fıstığı

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı kuş üzümü

1 tatlı kaşığı şeker

1/2 demet maydanoz (kıyılmış)

*Dolma İçin:*

1 kg dolmalık biber

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

*YAPILIŞI*

Önce içi hazırla. Pirinci tuzlu ılık suda, üzümü ılık suda 1 saat beklet. Soğanları ince doğra. Tencerede zeytinyağıyla fıstıkları pembeleştir; soğanları koy, pembeleştir. Yıkanmış pirinçleri ilâve et, 3 dakika kavur. Tuz, baharat, şekerini, kuş üzümünü, kaynar halde suyunu ilâve et; kapak ört, pişir. Ateşten almadan maydanoz, nane, dereotu karıştır, kapak ört, demlendir. Soğuyunca istediğin dolmada ve sarmada kullan.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Ramazan davetleri ve dış kirası

---

*Nevin Halıcı 2011.08.14*

"Zenginler, fukaranın acınacak acı hallerini ve açlıklarını, oruçtaki açlıkla tam hissedebilirler.

Eğer oruç olmazsa, nefisperest çok zenginler bulunabilir ki, açlık ve fakirliğin ne kadar elim ve onların şefkate ne kadar muhtaç olduğunu idrak edemez ve onlara yardım yapamaz." (Said Nursi)

Ramazan, bütün güzelliğiyle devam ediyor. İlk hafta Ramazan'ı içimizde duymakla geçirdik; ikinci haftadan itibaren artık çevremizle ilgilenme ve davet programlarına yönelme zamanı geldi. Davetler, Ramazan'ın en güzel tarafıdır. İslamiyet'te bir ve beraber olma düşüncesi davetleri her zaman gerekli kılmıştır. Ayrıca oruçlu kişiye yemek vermenin sevabının ne kadar büyük olduğunu biliriz. Anadolu'da aileler arasında genellikle önce büyüklerin sonra küçüklerin davet vermesi kural halindedir. Ayrıca ailede nişanlı varsa yine damat ya da gelinin ailesinin davet önceliği yörelere göre farklılık gösterse de belirlidir. Eskiden davetlerde en güzel iftariyelikler ve yemekler hazırlansa da ifrata kaçılmazdı. Günümüzde otel veya lokantalarda bin bir çeşit iftar menüsü sunanlar olduğunu biliyoruz. Geçen yıllarda İstanbul'da böyle davetlere katıldım; ama bu yıl Erdemli'de misafirim olan yeğenim Nilgün'ün beni davet ettiği Naz Kebap'ta menüye ızgaralar ve beş çeşit salata dışında sadece Ramazan için mercimek çorbası ilave edilmişti. Ne kadar hafif ve güzel bir iftar yemeği... İsteyen lahmacun ve pide türleri de alabiliyordu. Tatlıyı Hançerlioğlu'da, Erdemli'de Ramazan'da çok tutulduğu söylenen Antakya'nın kerebiçi ile noktaladık. Tabii ki bir tatlıyı ikiye bölerek...

Davetler akrabalar, dostlar arasında olduğu kadar çevremizdeki ekonomik güçlük çeken dost ve tanıdıklarımızla da yapılmalıdır. Ramazan'ın asıl amacı budur. Hatta Afrika'da açlık çeken insanlara da davet eli, yardım eli uzatılmalıdır. Oruç tutan her müminin böyle yapacağından eminiz. Orada büyük bir acı yaşanıyor, iftarsız oruçlar tutuluyor; insanlar açlık nedeniyle çocuklarını terk ediyor... Allah yardımcıları olsun.

Evet, davetler Ramazan'ın g zellikleridir dedik. Davetlerde ayrıca gelenek ve göreneklerimizden gelen bir de diş kirası âdeti vardır. Yusuf Has Hacı, Kutadgu Bilig adlı eserinde diş kirası verilmesini tavsiye eder. Günümüze kadar devam eden bu güzel âdet, Osmanlı döneminde pilavlar içine altın nohutlar konularak da uygulanmıştır. Diş kirası da yine durumu iyi olmayan kişileri gözetmek, onlara biraz daha fazla yardımcı olmak gayesiyle yapılmıştır. Eskiden Ramazan alışverişi yapılırken mahallenin dar gelirli ailelerini de varlıklı aileler gözetirdi. Diş kirası da bu ailelere biraz daha cömertçe sunulurdu.

Sevgili okuyucularım, bu Ramazan'da, verdiklerimiz aldıklarımızdan çok olsun diyerek farklı bir yemek yapalım istiyorum. Ramazan'da balık yenmez derler ama hiç de öyle değil; sevgili Menekşe Bay'dan vereceğim bu sebzeli balık tarifesi, önüne bir düğün  orbası, Konya tabiriyle 'ensesine' safranlı pilav ve hoşafla son derece hafif ve nefis bir menü oluşturur. Tülin gibi balığın 'ensesine' kestirmeli tatlı gerekir diyenler, teravah dönüşü baklava, kadayıf, revani gibi bir tatlıyı  aydan önce afiyetle yiyebilirler. Ağız tadıyla ve sevgiyle kalın.

\*\*\*

## SEBZELİ BALIK

### MALZEMELER

- 1 palamut (dilimlere doğranmış),
- (her türlü başka balık da olabilir)
- 3 soğan (halka doğranmış)
- 4 kırmızıbiber (doğranmış)
- 4 domates (kabukları alınıp doğranmış)
- 4,5 yeşil biber (doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
-   su bardağı zeytinyağı (zevke göre az ya da fazla)

### YAPILIşI

Tepsiye önce soğanları, sonra yıkanmış tuzlanmış balıkları, üzerine sebzeleri d şe. Sebzelere yetecek kadar tuz at, zeytinyağını yüzüne gezdir, fırında pişir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Ramazan yemekleri ve güllaç

*Nevin Halıcı 2011.08.21*

Ramazan'ın ayların en hayırlısı ve bir ibadet ayı olduğu bilinir. Oruç, ibadet görevini yerine getirme yanında sağlık açısından da vücut için yararlıdır.

Sağlığı yerinde olanlar oruçlarını tutarlar, hastalığı devamlı olanlar ise tutamadıkları oruçlar için gerekli ödemeyi yaparlar.

Oruç tutarken yeme, içme kısıtlandığı için ister istemez herkes yemeye ve içmeye odaklanır. Bu, Ramazan'dan önceki hazırlıklarla başlar, orucun rahat tutulması için ay boyunca sık yenilen yufka, erişte gibi yiyecekler yapılır; pirinç, şeker gibi ana yiyecekler ve her türlü iftariyelikler alınır. Eskilerin tabiriyle mübarek Ramazan alışverişi eksiksiz tamamlanır. Sonrası ev hanımlarının ellerine kalır, onlar iftara en güzel sofraları hazırlarlar.

Ramazan yemekleri nelerdir dersek çorba ile ana yemek olan etli yemekler başı çeker. Onları, oruç tutmayı kolaylaştıracak tok tutan hamur işleri takip eder. Son olarak ise tatlılar gelir. Etli yemekler genellikle sebze ile yapıldığından ve sofrada mutlaka salata bulunduğundan zeytinyağlı bir yemek olsa da olur, olmasa da... Ancak yöresel özellikler dikkate alındığında mesela Ege Bölgesi için aynı şeyi söyleyemeyiz. Egeliler için zeytinyağlı sebze yemekleri başta gelir, onlar etli yemeklerde bile zeytinyağı kullanabilirler. Doğu ya da Güneydoğu'ya bakarsak zeytinyağlılar ve sebze yemeklerinden çok etli yemekler, ızgaralar köfteler göze çarpar; Urfa'da ise iftarda da sahurda da çiğ köfte vazgeçilmezdir.

Ramazan'ın başında yazdığım gibi mevsime göre sıcak veya soğuk yoğurt çorbası, sucuklu, pastırmalı, soğanlı yumurta, erişte, tutmaç, pilav, adı üzerinde iftar köftesi, içli köfte, dolma, sarma türleri bütün etli yemekler bu ayda sık yenen yemeklerdir. Su böreği başta olmak üzere her tür börek sahurda da yeneceği için hiç ihmal edilmez, mutlaka bulundurulur. Tatlılara gelince baklava ve türleri başta olmak üzere kadayıf çeşitleri, helvalar, revaniler gibi hamur tatlıları Ramazan'ın vazgeçilmezleridir. Sebze meyve tatlıları ve sütlü tatlılar da hafif tatlılar olarak yapılır. Sütlü tatlılar arasında yer alan güllaç tam bir Ramazan tatlısıdır. Eskiden Anadolu'da büyük bakkaliyeler Ramazan için taze güllaç geldi diye vitrinlerine yazılar asarlardı.

İstanbul konaklarında güllaç yapımı özel bir merasime bağlıydı. Büyük konaklarda aşçıbaşı dışında börekçi, tatlıcı gibi ayrı aşçılar da bulunurdu. Ancak söz konusu güllaç olunca evde ne kadar işçi, aşçı da bulunsa, görev evin hanımefendisine aitti. Sofraya güllaç geldiği zaman konuklar güllacın evin hanımefendisinin nazik ellerinden çıktığını bilerek zevkle yerlerdi.

Önümüzdeki cuma Kadir Gecesi'ni kutlayacağız. Allah, bütün müminlere ve hepimize o gecenin feyzinden ihsan eylesin. Bu hafta nefis bir güllaç yapalım. Güllaç baklava gibi kat kat döşenerek yapıldığı gibi, birer kişilik olarak kalıp ya da bardakta da hazırlanabilir. İç olarak fındık ceviz, badem veya sevdiğiniz bir kuruyemişi kullanabilirsiniz. Kaymaklısı da yapılabilir. Günümüzde meyveli içle de yapılmış olanına rastladım. Benim tercihim cevizli olanı... Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın...

\*\*\*

## GÜLLAÇ

 7 yaprak güllaç

(makasla ikiye bölünmüş)

2 su bardağı şeker

(zevke göre az veya fazla)

4 su bardağı süt

1 su bardağı ceviz

(dövülmüş)

1 yemek kaşığı gülsuyu

(istenirse)

## YAPILIŞI

Sütü kaynat, şeker ilave et. Bir tepsiye yarım güllaç yaprağını koy. Üzerine kepçe ile sütü gezdir, yumuşayınca ikiye katla, şekilli kalıbın veya bir fincanın içine güllacı yerleştir, cevizi koy, taşan güllaçları cevizin üzerine kapat, tepsiye ters çevir. Diğer güllaçları da aynı şekilde hazırla, tepsiye yerleştir. Artan sütü üzerine dök, çok hafif ateşte bir taşım kaynat.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

# Bayram barışma zamanıdır

*Nevin Halıcı 2011.08.28*

Bayramlar herkesin yaşamında önemli yer tutar. Herkesin bayramla ilgili tatlı bir anısı vardır; akraba ve dostlarla bir araya gelinir, aylardır ihmal edilmiş dostlar ziyaret edilir; bayram sevinçle karşılanır.

Çocuklar için bayram ayrı bir güzelliştir, büyüklerin eli öpülür, bahşişlerle cepler dolar, istenilen eğlence yerlerine gidilir, bayram sevinci ve mutluluğu olanca güzelliğiyle yaşanır.

Bayram için hazırlık yine hanımlara düşer. Evler temizlenir, bayram yemekleri hazırlanır, bayram tatlıları yapılır. Bayramda sunulacak taze kahveler, şekerler alınır. Bayramın kusursuz geçmesi için her şey eksiksiz düzenlenir.

Geleneklerimizde bayram yemeğinin büyüklerin evinde yenmesi gerekir. Bu nedenle bayram namazından sonra aile büyüğünün evinde toplanılır. Bayram namazından çıkıp kabir ziyaretini de yapan erkekler eve gelince bayramlaşılır, eller öpülür, sofraya oturulur. Bayram yemekleri ve ikramları, yörelerimize göre farklılık gösterse de her bölgenin en güzel yemeklerinden oluşur. Tatlı hemen hemen her yerde baklava olur. Aynı şekilde bayramda konuklara ikram edilen tatlılar da yörelere göre değişir. Çoğu yerde baklava ikramı olurken, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde zerde veya Antep'te olduğu gibi sütlaçlı zerde de konuklara ikram edilebilir. Ege Bölgesi'nde lokma, kalbura bastır; Akdeniz Bölgesi'nde Kahramanmaraş'ta hoşaf; Karadeniz Bölgesi'nde Artvin, Rize, Sinop'ta süt şerbeti, Bayburt'ta kuşburnundan yapılan kokoç da bayramda ikram edilen yöresel tatlılardır.

Bayramın en önemli özelliği kırıgın kişilerin barışmasıdır. İslamiyet'te küsmek büyüklerin anlatımıyla ancak tülbent kuruyana kadardır. Ama yine de uzun süren kırıgınlıklar varsa yakınların da araya girmesiyle ve küçüklerin büyükleri ziyaret edip el öpmesiyle sona erdirilir.

Bayramda komşuluk ilişkilerimize de özen gösterilmesi her komşumuzun ayırım gözetilmeden ziyaret edilmesi gerekir. Günümüzde komşuluk ilişkileri ne yazık ki zayıflıyor. Geçmişte okuldan gelen çocuklar anneleri bir nedenle evde değillerse komşu teyzenin kapısını çalıp annesi gelene kadar akraba evi gibi Ayşe teyzenin Fatma teyzenin yanında annelerini bekleyebilirlerdi. Artık aynı apartmanda oturup da birbirini tanımayan insanlar yaşıyor.



Günümüzde bayramlar tatillerde geçirilse de çoğunluk yine tatile çıkmıyor ve evlerinde kalıp geleneksel bayram ziyaretlerini gerçekleştiriyor. Tatillerde de gidilen yerlerde farklı insanlarla tanışılıyor ve bayramlaşma yapılıyor. Bayram bayramdır ve nerede olursa olsun, her yerde güzel geçiyor.

Sevgili okuyucularım bayramınızı tekrar kutluyor, sağlık ve esenlikler içinde gelecek bayramlara kavuşmamızı diliyorum. Bu bayram için tabii ki bir tatlı yapalım, ama bu sıcaklarda bizleri rahatsız etmeyecek hafif bir tatlı olsun. Gittiğimiz her yerde baklava, kadayıf vb. tatlıları ikram olarak alacağız; bu nedenle nefis bir kaymaklı bal kabağı tatlısı yapalım. İsterseniz cevizle, isterseniz hem ceviz hem kaymakla, isterseniz Antalya usulü tahinle sunabilirsiniz. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

\*\*\*

## Bal kabağı tatlısı

### MALZEMELER

1,5 kg bal kabağı

1/2 su bardağı su

1 su bardağı iç ceviz veya kaymak

### Kestirmesi

1,5 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı su

### YAPILIŞI

Şekerle suyu ateşe koy, bir taşım kaynat, ateşten al. Bal kabağını soy, ince dilimlere kes, yıka, kenarlı tepsiye diz. Üzerine 1/2 su bardağı su koy, kapak ört, hafif ateşe oturt. Kabaklar yumuşamaya başlayınca kestirmesini dök, kabaklar yumuşayınca kadar pişir. Soğuduktan sonra tabağa al, üzerine kaymak koy veya dövülmüş ceviz serp.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Kıtlık köftesi gutilik

*Nevin Halıcı 2011.09.04*

Yükseköğrenim yaptığım 1970'li yıllarda beslenme derslerinde, Türkiye, kendi ürettiği besin kendisine yeten sekiz dünya ülkesinden biri olarak gösterilirdi.

Bu hoş bir şeydi ve insanların açlığın pençesine düşmeyeceği umudunu veriyordu. Birkaç yıl önce, basında Türkiye'nin bu özelliğini kaybettiğine dair haberlerle karşılaşınca doğrusu üzülmüştüm. Olumlu bir yönümüz daha yok olmuştu. Açlık çeken yerlerin başında ise Afrika geliyordu.

Zaman zaman bu konuda Afrika ile ilgili haberler okuyorduk ama son günlerdeki kadar elim haberler duymamıştık. Günde dört-beş çocuk ölüyordu. Anneler sağlıklı çocuklarına yetmesi için ölmekte olan çocuklarından bir yudum suyu esirgemek mecburiyetinde kalıyordu. Kurtuluşa ulaşma yoluna çıkarken beraberinde götürmek için en sağlıklı çocuklarını seçmek durumuna düşüyordu. Meryl Streep'in yok olma kamplarına yürürken bir kurtuluş fırsatı yakalayıp iki çocuğundan birini tercih zorunda kaldığı 'Sophie'nin Seçimi' filmi gibi... Ne zor bir seçim...

Türk halkı ve dünya ülkeleri onlara gereken yardımı yapıyor ama yardımdan çok, köklü çözüm lazım. Yıllardır Afrika ve açlık kelimeleri hep birlikte anılmakta. Oradaki idareciler bu duruma çare aramazlar mı? Yardım yapan ülkeler bu sorunu çözmede yardımcı olamazlar mı? Afrika'dan kendilerine kazanç sağlayan dış ülkelerin Afrika'yı bu hale getirdiği söyleniyor. O ülkeleri Allah'a havale ederek, açlık yolunda perişan olanlara Allah'ın yardım etmesini dileyelim, onlar için dua edelim.

Kıtlıklar, afetler vb. her ülkenin tarihinde yaşadığı bir durum. Orta Asya'dan Türklerin bu nedenle göç ettiği bilinir. Savaş nedeniyle de kıtlıklara, kısıtlamalara rastlanır. Bir muhacir olan annemin çocukken aylarca ot yiyerek Van'dan Konya'ya yolculuğunu anlatmıştım.

Babamdan ve Konya'daki o yaşlardaki çok insandan duyduğuma göre Kurtuluş Savaşı yıllarında insanlar, evlerde yaptıkları yufka ekmeğinin içine bulabilirlerse çarşı ekmeğini peynir yerine katık olarak koyup yiyorlardı.

İkinci Cihan Savaşı'nda ve devam eden yıllarda ise birçok maddenin kısıtlı kullanıldığını veya bulunmadığını biliyoruz. Ekmeğin nüfus kâğıtlarına mühür vurularak verildiği, ekmek karneleriyle ekmek alındığı yıllardı. Lokantalarda müşterilerden ekmek karnelerini göstermeleri bile rica ediliyordu. Türk halkının önemli içeceği kahve tümüyle ortadan yok olmuştu. Tiryakiler kahve yerine menengiç kahvesi veya nohut hatta süpürge saplarındaki tohumları kavurarak içiyorlardı. Kahvenin yok olmasıyla ki çay onun yerine geçip günümüzde vazgeçilmez hale geldi. 1950'de Demokrat Parti iktidara geçince rahat bir nefes alınmış ve darlıklar, kıtlıklar sona ermişti. Rahmetli Menderes, İnönü'yü koltuğundan indirse de kahve, yerini alan çayı koltuğundan indirememişti. Çay o zamanlardan bugüne tüm saltanatını sürdürmekte...

Yörelere göre de kıtlık yemekleri ortaya çıkmıştı. Geçen yıl Şırnak'ta sevgili Vesile Acar orada gutilik denen içli köfteye kıtlığın nasıl vurduğunu şu şekilde anlatmıştı: "Gutilik eskiden herkesin bildiği şekilde etli yapılırdı. Kıtlık çektiğimiz zamanlarda ise sade soğanla. O yıllarda ev halkı gutilikleri şikâyet ederek yerlerdi... Kıtlık bitti, her şey bolluğa ulaştı, çok şükür; ama aradan uzun yıllar geçse de o zaman alışanlar şimdi de o soğanlı içle yapılan gutiliklerden istiyorlar ve yapıp yiyorlar." Gördüğünüz gibi, Şırnak'ta iki türlü içle içli köfte yapılır. Biri etli, diğeri ise kıtlık zamanında yapılan soğanlı içle. İkisinin de tarifesini veriyorum, istediğinizi deneyebilirsiniz. Ağız tadıyla ve zorluklardan uzak kalın sevgili okuyucularım.

## GUTİLİK (Şırnak)

Günümüzde yapılan iç

250 gr yağlı kıyma

2 soğan (ince kıyılmış)

1 yemek kaşığı salça

3 yeşil biber (ince kıyılmış)

¼ su bardağı maydanoz (ince kıyılmış)

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Kıtlıkta yapılan iç

5 soğan (halka doğranmış)

2 yemek kaşığı sadeyağ

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Dışı:

1 su bardağı köftelik ince bulgur

1 su bardağı simit (ince irmik de olabilir)

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı dövülmüş kişniş

1,5 su bardağı ılık su

Haşlama suyu:

6 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

½ limon suyu veya 1 parça limon tuzu (dağıtmaması için)

Yapılışı

(Kıtlıkta yapılan soğanlı iç):Yağla soğanı kavur. Baharatları tuzu at, soğut.

(Etli iç): Kıyma ile soğanı, biberleri kavur. Diğer malzemeleri karıştır, ateşten al, soğut.

Dışı: Tepsiyeye bulgur, simit (dövme ufağı) veya irmiği koy. Tuzu, baharatları serp, suyu kaşıkla karıştırarak koy, kapak ört. Bulgur kabarınca iyice yoğur. Açılacak hale gelince köfte hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde işaret parmağıyla açarak boş yumurta haline getir. İç koy, döndürerek ağzını kapat.

Haşlama suyunu tuz ve limon tuzu ile ateşe koy. Kaynayınca gutilikleri at. Köfteler suyun yüzüne çıkınca pişmiştir. Kevgirle al, tabağa düzenle.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Erdemli'nin yıldı köpekleri ve kedileri

---

*Nevin Halıcı 2011.09.11*

Dünyanın başka ülkelerinde yapılır mı bilmiyorum ama bizde farklı yazlık bölgelerine giden çoğu kişiden duyduğuma göre hemen hemen her yerde aynı durumla karşılaşabiliyor.

Ev hayvanlarından bahsediyorum, onların acıklı öykülerinden ve onları bu duruma düşüren tüm yazlıkçılardan...

Çocukluğumdan bu yana köpeklerden ve kedilerden korkum onları uzaktan sevmeme neden oldu, hiçbir zaman yakınlaşmadım. Ama sokaklarda nerede bir yaralı veya güzel olmayan bir kedi görse eve getirip tedavisini yaptıran, onları herkesin ilgi duyacağı sağlığa ve güzelliğe getiren, doğum yapınca bebeklerini kedi seven evlere veren ve durumlarını ziyaretlerle sık sık kontrol eden rahmetli Nermin yengem sayesinde yakından da tanıdım. Aynı şekilde köpek dostu, dünya güzeli köpeği Popsi'yle ölene kadar beraber olan ve yaralı sokak köpeklerini tedavi ettiren diğer yengem Ayla'dan da köpeklere nasıl davranılacağını gördüm.

Şahsen hayvanların doğada normal yaşamlarını sürdürmelerinden, ama sahiplenilirse de bilinçli bir şekilde sonuna kadar götürülmesinden yanayım. Erdemli Erciyes Sitesi'nde gece yarısına kadar balkonlarda sahipleri gelmediği için inleyen hayvanlar mı istersiniz, hayvanlarını gezdirip kirlerini sokaklarda bırakıp toplamayanlar mı istersiniz, nelerle karşılaşırız.

Ayrıca hayvan besleyen kişilerin insana saygılı olmaları gerektiğini de düşünürüm. İki yaşındaki bebeklerin oynadığı kumsallardan ve yaşlı insanların şifa niyetiyle dizlerini kuma gömdüğü plajlardan pervasızca köpeklerini denize sokan komşu sitemiz Orfoz'daki kişilere söyleyecek söz bulamıyorum. Bu kişiler hayvanlarının aşılı olduğunu ve insanlardan daha bakımlı ve temiz olduğunu söyleyerek bu işi rahatlıkla yapıyor. Yine köpeklerini boyun bağı bağlamadan gezdiren ve yolda karşılaştığı arkadaşıyla konuşmaya dalıp "köpeğim nerede" diye aramaya başlayan insanlarla da karşılaşabiliyor. Hepsi de köpeklerinin aşılı olduğunu ısırsa bir şey olmayacağını söylemekte...

Köpek veya kedi sahibi olmak isteyenler önce onlara nasıl bakacaklarının eğitimini almalı, ondan sonra bir hayvan edinmelidir. O canlıların artık ölene kadar evlerinin bir bireyi olduğunu düşünüp her ihtiyacını karşılamalı, onları incitmekten kaçınıp ihmal etmeden sevgiyle yaklaşmalı. Eğer bir hayvanınız varsa onu kendinizle, çevrenizle ve toplum içinde kimseyi rahatsız etmeyecek şekilde eğitmeniz, her an gözetlemeniz ve ölene kadar sahiplenmeniz gerekir.

En kötüsü, bazı insanlar yazlıktaki sahipsiz kedi ve köpekleri çocuklarının ısrarına dayanamayıp üç dört ay evlerine alıyorlar, hayvanları ev ortamına alıştıyorlar. Dönüş vakti gelince de sokağa terk ediyorlar. Ev ortamına alışan bu hayvanlar diğer evlerin kapısına boynu bükük halde yaklaşıyorlar. Çok acı...

Bugün yemek değil ama gerçekten içler acısı bu durumdan bahsetmek istedim. İnşallah hayvan dostları dernekleri veya benim bilmediğim başka ilgili kurumlar varsa bu duruma bir çare bulur. Konya gibi bazı illerde köpek çiftlikleri var, sahipsiz hayvanlar bu çiftliklere toplanıyorlar. Keşke bütün il ve ilçelerde belediyelere ait hayvan çiftlikleri olsa ve sahipsiz hayvanlar orada bakılsa, yazı var kışı var ve onlar da canlı... Yazlıktan dönenler de bu çaresiz ve yaşlı olmayan yıldı hayvanlarını giderken oralara bıraksalar.

Sevgili okuyucularım, bu hafta Erdemli'de tanıştığım Adanalı Hayriye Önenköprülü'den aldığım, yazılı kaynaklarda rastlamadığım çok enteresan bir yemek vereceğim. 1983'te Akdeniz Bölgesi yemeklerini derlerken tahinli turp ve marul salataları, vartavit denilen tahinli fasulye, humusu kaydetmişim ama tahinli lahana sarması kaynak kişilerce unutulmuş verilmemiş. Hayriye Hanım sayesinde onu da kayda geçirmiş olduk. Bu yemek Adana'da Arap kökenli Adanalılar tarafından daha çok yapılan, zeytinyağlı içe kuş üzümü fıstık yerine haşlanmış ve ikiye ayrılmış nohut konularak uygulanan gerçekten nefis bir yemek. Hayriye Hanım içini pişirmeden çiğden hazırladı ama içini pişirerek daha yumuşak oldu; pişmiş şekliyle veriyorum. Ağız tadıyla ve sevgiyle kalın.



## Tahinli lahana sarması

### Dolma içi için

- 1 su bardağı zeytinyağı
- ½ kilo soğan (yemeklik doğranmış)
- ½ kilo pirinç
- 1 su bardağı nohut (haşlanmış, kabukları çıkarılmış)
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ su bardağı su

### Sarma için

- 1 lahana

### Haşlama suyu için

- 2 litre su
- 1 tatlı kaşığı tuz

### Tahinli kaplama için

- 1 baş sarımsak (ayıklanmış,dövülmüş) 1 su bardağı tahin
- 1 limon suyu (zevke göre daha az veya çok)
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ su bardağı yemeğin sıcak suyu (zevke göre daha az veya çok)

### Yapılışı

Ya yağla soğanı kavur, pirinçleri ilave et, suyunu çekinceye kadar kavur. Tahini, naneyi, tuzu at, çevir. Suyu ilave et, kapak ört, suyunu çekinceye kadar pişir.

Lahanaları kaynar tuzlu suda haşla. İçten koyarak sar, tencereye diz. Üzerini kaplayacak kadar su ilave et, lahanalar yumuşayınca kadar pişir. Tabağa düzenle.

Kaplama malzemelerini karıştır. Yemeğin suyundan akıcı kıvama gelinceye kadar ekle. Lahanaların üzerine gezdir, sıcak olarak sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Çocuklarda obezite ve okul kantinleri

---

*Nevin Halıcı 2011.09.18*

Geçen haftalarda gazetelerde okullarda aşırı tatlı ve tuzlu birtakım hazır besinlerin satışının kontrol altına alınacağına dair haberlerle karşılaştık. Çok yerinde bir karar, çünkü ülkemizde obezitenin fazlaştığı bilinen bir gerçek...

Okul kantinleri obeziteyi destekleyen, sağlığa zararlı maddelerle dolu. Bazı çocuklar kahvaltı etmeden evden çıkıp, ilk teneffüste bu maddelerin önünde kuyruğa giriyorlar. Kaloriden başka hiçbir değer taşımayan bu yiyeceklerle karınlarını doyuruyorlar.

Karşıyaka Kız Meslek Lisesi'nde okul kantin denetçiliği yaptığım 1980-85 yıllarında patates vb. şeylerle yapılan bu baharatlı, tuzlu yiyecekler yaygın değildi ama tatlı bisküvi ve kekler, aşırı şekerli kolalı, kolasız ürünler çocukların tercih ettiği yiyecek, içeceklerin başında geliyordu. Kantin sahibinden, boş kalori kaynağı bu tür ürünler yerine sadece ayran, taze meyve suları bulundurmalarını rica ettim. Önünde duran koca depo buzdolabını göstererek, "Hocam buzdolabını bedavaya veriyorlar ve satışlardan da belirli bir pay alıyoruz. Daha önemlisi, isteyen az sayıdaki çocuğun ayran ve meyve sularını da bu dolaplarda bozulmadan saklıyoruz." dedi. Söyleyecek söz bulamamıştım. Aynı şekilde ketçap ve mayonezle hazırladıkları tost ve hamburgerlerin de çok sevildiğinden söz etmişti. Doğruydum, yemek hocası arkadaşımın ilkokula giden çocuğundan biliyordum. Öğlen yemeği için annesinin yanına gelen oğluna annesi salatasıyla, köfteler, tavuklar vb. hazırlar, minik Erhan ise pencereden kantini işaret eder, annesinden para koparır, kantine gidip oradan alacağını alır ve annesinin güzelim yemekleri bize kalırdı. Çocuklar, arkadaşlarıyla aynı yiyecekleri yemekten zevk duydukları için kantin yiyeceklerine ister istemez alışıyorlardı. Yemek hocası olan arkadaşım, akşam yemeğinde çocuğun beslenmesini bilinçli şekilde tamamlardı ama bu konuda eğitimi olmayan annelerin çocukları Allah'a emanetti. Ne var ki bir sebze-meyve cenneti olan ülkemizde her ailede ete vurulan sebze yemekleri yanında ayranla ve ekmekle beş besin grubunu da içinde bulunduran dengeli bir yemek listesi oluşturuyor ve sabahları kahvaltı eden, akşamları da etli sebze yemeği yiyen o yılların çocukları daha iyi besleniyorlar, obezite nadir görülüyordu.


O dönemin çocukları hamburger ve tostlara öylesine alıştılar ki; günümüzde tost yemek şekli olmaya başladı. Kilosunu aşmış birçok çocuğun lokantalarda çeyrek ekmeği yarıp içine pilavı ve etli yemeği üst üste koyup tost gibi yediklerine üzülerken şahit oluyorum. Yavaş yavaş ekmek arası fasulye -pilav, ekmek arası makarna-karniyarık gibi yemekler yenileceği günlere yaklaşıyoruz, sanırım, Allah korusun!

Günümüzde cebi dolu çocukların, bakanlığın uyardığı tuzlu veya tatlı hiçbir besin değeri taşımayan sadece kalori veren, ayrıca içinde raf ömrünü uzatan koruyucu bulunduran bu yiyeceklere ve içeceklere aşırı düşkünlüğünün önüne geçilmesi gerekiyor.

Türk halkını ileride obeziteden korumak için bakanlık kadar aileler ve okul idarecilerine de görevler düşüyor. Bakanlığın önerisini okullar iyi denetlemeli ve aileler, çocuklarını kahvaltı etmeden okula göndermemeli. Çocukların bilinçlendirilmesi ise hepsinden daha önemli. Keşke ilkokuldan başlayarak çocuklara beslenme dersleri verilse ve gelecekte sağlıklı kuşaklar yetiştirilmesi sağlansa. Dileyelim ki öyle olsun...

Sevgili okuyucularım, bu hafta inanılmaz lezzet taşıyan Konya sebze ve meyveleriyle bir aradayım. Konya, eylül ayında, elinize aldığınız her sebzenin kokusunu hissettiğiniz patlıcan, kara kabak, kıl biber, ince kabuklu domates, kütür kütür salatalıklarla dolu. Konya'nın şeker armudu bitti ama erik türleri, şeftaliler, küflü peynirle ve tandır ekmeğiyle tadına doyamayacağınız Çumra'nın selbasan kavunları renk renk pazarlardaki yerini aldı. Ve yakında çıkacak olan dimnit üzümleri, dört gözle bekleniyor. Bu sebze, meyve cennetinde güzel bir salata yaparak vücudumuzu dinlendirelim, bir öğünde olsun obeziteden uzaklaşalım. Ağız tadıyla ve sevgiyle kalın.

### Karışık salata

 5 yaprak marul (doğranmış)

4-5 kıl biber (doğranmış)

4 yeşil soğan (doğranmış)

2 salatalık (soyulmuş, doğranmış)

1 demet tere (doğranmış)

1 demet maydanoz (doğranmış)

½ demet nane (doğranmış)

1 demet töymekan (doğal semizotu)

4-5 domates (doğranmış)

sosu

½ su bardağı zeytinyağı

½ su bardağı turunc suyu veya limon suyu

1 yemek kaşığı nar ekşisi

1 yemek kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı tuz

### Yapılışı

Yıkayıp doğranmış yeşillikleri bir tabağa düzenle. Üzerine domatesleri yay. Sos malzemelerini çırp, sofraya alınacağı zaman salatanın yüzüne gezdir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Büyük lezzetçi küçük Efecan

---

*Nevin Halıcı 2011.09.25*

Bir arkadaşşıma yazlık misafiri olan dünyalar güzeli on yaşındaki Efecan'la Erdemli'de tanıştım.

Efecan çok çalışkan ve başarılı bir çocuk olması yanında çevresiyle de çok uyumlu ve herkes tarafından sevilen bir çocuk. Benim için özelliği yemekten anlaması ve bazı tatları kendisi için olmazsa olmaz hale getirmesi. Çocukların kabiliyetleri hep matematiğinin, müziğinin veya okul derslerinden birinin nasıl olduğuyula ilişkilendirilir. Oysa okul dışında da insan için beslenme, yemek gibi çok gerekli konular vardır; Efecan diğer başarıları yanında bu konulara da özellikle yemek konusuna ilgi duyan bir çocuk, yemekten konuşmak onun için bir zevk... Yaşının gereği doğruları ve yanlışları var ama büyüdükçe çok iyi bir lezzetçi olacağı kesin, çok ünlü bir şef olması da mümkün. Anlatınca göreceksiniz.

Efecan yumurtanın mutlaka tereyağıyla pişirilmesinden, makarnanın domatesli sosla, patates kızartmalarının sarımsaklı mayonez ve ketçapla yenilmesinden yana... Bunun gibi değişmez tatları arasında sade dondurma ve herkesi şaşırtan sade kahve de var...

Yemeğe ilgisini gördüğüm anda bir günlük yemek listesini öğrenmek istedim. Sabah kahvaltıda domatesli yumurta yemiş (tarifini aşağıda vereceğim). Öğlen yemeği dediğimde "Aaa, ara öğün var." dedi. Ara öğünde, okulda, piyasada paketlerde satılan patates cipslerini (onların arasında özellikle bir markayı) yemekteymiş. Öğlen yemeğinde makarna veya pilav tercihi imiş. Akşam öğünü dediğimde yine "Aaaaa, ara öğün var" ikazında bulundu. Bu öğünde de soyulmuş muzun üzeri bolca beyaz krema ile kaplanacakmış. Akşam ise en çok sevdiği yemek olan suşiyi tercih ediyormuş. Yanımızdaki arkadaş 'yat geber' de yapıyor musun diye sorduğunda soruyu açıklamamız gerekti, çok acıkırsa 'yat geber'lik de yiyormuş.

Görüldüğü gibi makarna, pilav ve krema gibi yiyeceklere düşkün; sebze ve meyveden uzak. Töymekan denilen doğal semizotunu yemesini, Omega 3 alacağını söylediğimde, onu balıkyağından almayı tercih edeceğini söyleyecek kadar beslenme bilgisine de sahip. Zamanla eksikliklerini gidereceği ve doğru beslenmeye yöneleceği kesin.

Buraya kadar anlattıklarım Efecan'ın zevkleri ve tercihleri diyebiliriz. Uygulama yönü de çok iyi, sevdiği her yemeğin yapılışını ince noktalarına kadar biliyor. Denizde etrafına toplanan ve kendisini ilgi ve sevgi ile dinleyen elli yaşlarında üç hanıma bir şeyler anlatıyordu. Yaklaştım, yukarıda bahsettiğim domatesli yumurtanın tarifesini ağızdan ballar damlayarak, bakın nasıl tatlı veriyordu: "Soğanla sarımsağı doğrayacaksınız, tereyağında kavuracaksınız. Salça veya domatesleri koyup, kavuracaksınız. Yumurtaları kıracaksınız, ekmekleri alıp güm güm, güm güm batırarak yiyeceksiniz, hücummmm"...

Yukarıda da söylediğim gibi ileride aşçı olmasa bile büyük bir lezzetçi olacağı kesin Efecan'ı sizlere anlatmadan edemedim. Ona ve bütün öğrencilere okul yaşamlarında sağlık, mutluluk ve başarılar dileyelim.


Bu hafta Konya'da tam zamanı olan hırtlaklarla veya biraz büyüğü keleklerle bir yemek yapalım. Hırtlak öyle yenir, turşusu, bir de etli dolması yapılır... Konya'da meyvelerle yapılan bastı yemekleri vardır. Hırtlakla bastı ve



zeytinyağlı dolma nasıl olur denemek istedim, ikisi de çok güzel oldu. Bu hafta pekmezli bastısını veriyorum. Ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucularım.

\*\*\*

### Hırtlak bastısı

1/2kg hırtlak

2 su bardağı su

3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı

2 yemek kaşığı pirinç

1 su bardağı üzüm pekmezi veya şeker

#### Yapılışı

Hırtlakları dilimlere doğra, çekirdek kısmını al, kulaklıya yerleştir. Suyu koy, kapak ört. Hafif ateşte hırtlaklar yumuşayınca yağ ve pirinci ilave et, pirinçler pişince pekmezi veya şekerini dök. Yağına binince ateşi söndür, kabında 10 dakika dinlendir. Porselen tabağı düzenle, sıcak olarak sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Sille'de Gereyiler ve Dimnit üzümleri

*Nevin Halıcı 2011.10.02*

Konya, eylül ayında bir yiyecek ve yemek cennetidir. Ürünler o kadar lezzetlidir ki yapılan her yemek damaklarda çiçekler açtırır.

Meyveler yine öyle, özellikle üzüm ve kavun eylül, ekim aylarında mevsimi de olduğu için farklı lezzetlere bürünür. Bu tatlar arasında, eylül aylarını Konya'da geçirmemin baş nedeni olan dimnit üzümlerinden bahsetmek istiyorum.

Dimnit üzümleri çok ince kabuklu, bol sulu, mayhoş tada sahip, çekirdeği küçücük bir üzüm türü. Aşırı tatlı olmadığı için kesmez ve doya doya istediğiniz kadar yiyebilirsiniz. Çok nazik ve nazenindir bağdan pazara gelene kadar ezilebileceği için hava alan sepetlerde veya kovalarda getirilir, hemen elden çıkarılmaya çalışılır. Hastaları sabah erkenden gidip, dimnitleri hırpalanmadan alırlar. Dimnit aynı zamanda pekmez yapımı için uygundur, çünkü kolay ezilir.

Dimnit, elli yıl kadar önce şehrin içinde Musalla bağlarında, yakın köy ve kasabalardan Sille, Hatıp ve Gödene, Çayırbağı gibi yerlerde yetişirdi. Konya'da o zamanın bahçeli şehir evlerinin arka tarafı üzüm bağı olarak ayrılır, orada dimnitlerle beraber büzgülü, gut üzümleri de yetiştirilirdi. Şimdi Musalla bağlarının olduğu yer Nalçacı Caddesi ve on, yirmi katlı apartmanlarla dolu.

Sille'de, geçmişte Hristiyan nüfusa sahip olmasından olsa gerek zmle ilgili şenlikler yapılmış. Bu şenliklerden biri de Binnaz Saat'in 1990'lı yıllarda anlattığına göre Rumlardan kalma "Gereyiler" eğlenceleriymiş. İnanişa göre eskiden her dağın bir kilisesi, her kilisenin de bir papazı varmış. Eylül ayında üzümler erince (olgunlaşınca) ilk toplanan üzüm bir lengeriye konarak papaza sunulur, papaz zmleri okur, efsunlar ve sonra üzümler toplanıp yenmeye başlanırmış. Üzümlerin olması halk arasında "zm papaza gitti mi?" sorusuyla belirlenirmiş. Günümüzde Sille'de hiç Rum kalmamasına rağmen hâlâ aynı ifade kullanılmış. Dört hafta eğlenceler yapılır, perşembe günleri yukarı bağlara, pazar günleri aşağı bağlara gidilirmiş. Dört hafta sonra bağ bozumları ve pekmez kaynatmaları başlarmış. Bu eğlencelerde anneler oğulları için kız beğenirlermiş, bu nedenle de bütün genç kızlara basmadan yakası ve kolları fırfırlı elbiseler dikilmesi gelenekmiş. Gereyilerde nişanlı varsa oğlan evi kıza bir sepet üzüm, elbise, i amaşını ayakkabı; kız evi ise karşılık olarak bir kilo şeker, badem veya kayısı kurularından birini gnderirmiş.

Yüksel Serin ve Zehra Kaplan'ın anlattığına göre gereyilerde Beyşehir Gölü'nden avlanan 'gğce' veya 'kızılkanat' adlı kavinna da denilen tuzlu balıklar yenirmiş. Balıkların tuzları suda bekletilerek çıkarıldıktan sonra çamaşır tokacının üzerine kabak yaprakları dizilir, balıklar üzerine düzenlenir öyle sunulurmuş. Yanında mutlaka soğanlı, domatesli, biberli bulgur pilavı olurmuş. Tuzlu balık ve bulgurun arkasından gelsin bağdan koparılmış ktr ktr dimnitler, Efecan'ın tabiriyle gm güm, güm güm yenirmiş! Gvete patlıcanlı calla da yapılabilirmiş.

Sözü şiire de bırakalım mı, sevgili okuyucularım... Feyzi Halıcı bakalım dimnit için neler söylemiş, ne güzel söylemiş. Ağız tadıyla ve sevgiyle kalın.

### **Dimnit üzümüne şiir**

*Sabahtan indim pazara,  
Dökülmüş yollara dimnit,  
Gayrı tükenmek üzere,  
Gider yad-ellere dimnit.*

*Siyah zm, beyaz zm,  
Durur niyaz niyaz zm.  
Er tükendi bu yaz zm,  
Düştü gönüllere dimnit.*

*Mayhoşça, ince mi ince,  
Etli ekmek miktarınca.  
Yarin katına varınca,  
Belenir ballara dimnit.*

*ayırbağ, Hatıp, Gödene,  
Merhemdir zm bedene.  
Gör ki el eden edene,  
şifadır kullara dimnit.*

*Kara ıktı kahvede fal,  
zm söyler evlat-iyal,  
Musalla Bağları hayal,  
Düştü ne hallere dimnit.*

Çubuklar soyar fıstanın,  
Fezai söyler destanın,  
Bozulma vakti bostanın,  
Ağıttır dillere dimnit.

\*\*\*

## Üzüm şırası



1 kilo dimnit üzümü

(buzdolabında bekletilerek soğutulmuş)

*Beraberinde*

Tandır ekmeği ve küflü peynir

*Yapılışı*

Üzümleri ez, süzgeçten geçir. Bardaklara doldur. Bekletmeden ikram et.

*Not:* Dimnit bulunmazsa sert kabuklu üzümlerle de yapılabilir, ancak çok tatlı olursa biraz soğuk su ilave edilebilir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

# Konya'nın yeni ışığı Somatçı Fihî Ma Fih

*Nevin Halıcı 2011.10.09*

Konya bir kültür ve turizm beldesidir. İnanç turizmi açısından Hz. Mevlânâ'nın Konya'da bulunması nedeniyle çok yüksek bir yerdedir.

Gastronomi turizmi açısından ise Hz. Ateş-baz-ı Veli'den dolayı dünyanın en önemli merkezlerinden biridir. 1986 yılında Konya Kültür ve Turizm Derneği tarafından, Hz. Ateş-baz-ı Veli adına yapılan Birinci Uluslararası Yemek Kongresi ile yabancı yemek uzmanları tarafından da tanınmış ve dünyanın en ünlü yemek uzmanları türbeyi ziyaret ettikleri zaman burada "hacı" olduklarını ifade etmişlerdir.

Hz. Ateş-baz-ı Veli'nin ışığı 13. yüzyıldan beri Konya'nın mutfağını şekillendirmiştir. Hz. Mevlânâ'nın eserlerinde adı geçen yemekler annelerin, aşçıların elinden günümüze kadar ulaşarak seçkin bir mutfak halinde bizlere sunulmuştur. Bize düşen, bu mutfak kültürünü turizme kazandırmak ve dünyaya açmaktır. Ne yazık ki Konya'da günümüzde, bu konuda ciddi bir çalışma görülmemektedir. Yüzyıllardan bu yana gelen fırın kebabımız (onun bile adı tandır oluyor, kimsenin umurunda değil), etli ekmeğimiz dışında, 1990'lı yıllardan 2010 yıllarına kadar devam eden ve 2003 yılında dünyanın en seçkin on lokantasından biri seçilen Konya Köşk Mutfağı'nın başarısını tekrarlayan başka bir lokanta bulunmamaktadır. Dileyelim ki yetkililer ya da müteşebbisler Konya mutfağını ele alsın ve layık olduğu yere yükseltsin.

Konya'ya bu gelişimde böyle bir işığa rastladım. Genç ve başarılı usta Ulaş Tekerkaya, Konya'ya çok güzel bir butik lokanta kazandırma heyecanı ve çabası içinde. Ulaş usta Konya mutfak kültürünün farkında, restore edilen eski bir Konya konağında açtığı lokantasını şu şekilde tanıtıyor: "Konya gibi bir kültür merkezinde, yüce Mevlânâ'dan aldığımız ilhamla "sofra" ve "ne varsa içindedir" anlamlarını taşıyan Somaççı Fihî Ma Fih adlı lokantamızda sizlere hizmet verecek olmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Yemek listemizde Çatalhöyük'ten, Orta Asya'dan, Selçuklulardan, Osmanlılardan, Mevlevî mutfağından, Konya mutfağından izler bulacağınız gibi; yıllardır kendi aşçılık eğitimimizden oluşan yepyeni tatlara da ulaşacaksınız. Ne var ki yemekleri farklı ve yeni bir yorumla sizlere sunmaya çalışacağız."

Cumartesi-pazar günleri kahvaltılık da veren Ulaş usta, yemeklerini sadece Konya ile sınırlı tutmamış. Yukarıda sıraladığı mutfaklar dışında, kendi aşçılık eğitimiyle kazandığı uluslararası mutfaktan da yemekler sunuyor. Mevlevî mutfağına özel bir önem veren genç usta, yüce Mevlânâ'nın bademi sevdiğinden yola çıkarak birçok yemeğinde badem kullanıyor. Ayrıca 13. yüzyıldan günümüze ulaşan bir Selçuklu tadı olan ve Hz. Mevlânâ'nın eserlerinde adı geçen tutmaç çorbası da lokantanın baş yemekleri arasında... Konyalı bir hanımefendi, tutmacının lezzetine diyecek olmadığını belirtti... Anlaşılan bundan böyle tutmaç Somaççı'da yenecek... Sizlerin keşfine bıraktığım diğer yemekler de aynı lezzette...

Ulaş ustanın Mevlevî mutfağına verdiği önem, bademli helva sunumunda da kendini gösteriyor. Hz. Mevlânâ'nın "Devletimiz geçim devleti, kahvemiz arştan gelmede; meclise badem helvası dökülüp saçılmış" dediğini biliyoruz. Badem helvasını ana tatlı olarak sunan Ulaş usta, helva ile düzenlediği dünya motifi üzerine, gökyüzüne ulaşan bir semazen silüeti çizerek gerek lezzet gerek görünüm olarak gerçekten farklı bir yorumla bize merhaba diyor. Biz de Konya'ya farklı bir lokanta kazandırdığı için ona başarılar diliyoruz. Kim bilir zamanla bakarsınız, belki de değerli İhsan Atasagun'un Köşk'ü gibi dünyanın en iyi on durağı arasında yer alabilir.

Bu hafta Mevlevî mutfağı kitabımızdan badem helvasını Ulaş ustanın yorumuyla sunalım. Ağız tadıyla kalın, sevgili okuyucularım.

\*\*\*

### **Badem helvası**

 1 su bardağı tereyağı

2 yemek kaşığı badem

2 su bardağı un

3 su bardağı şeker

4 su bardağı su

1 yemek kaşığı gül suyu

*Yapılışı:* Altı yuvarlak tencerede yağı erit. Bademi, unu ilave et, çok hafif ateşte badem ve un pembeleşinceye kadar yaklaşık 1 saat, tahta kaşıkla karıştırarak kavur. Bir tencerede şekeri su ile ateşe koy, eriyinceye kadar karıştır; kaynadıktan iki dakika sonra ateşten al, kavruyan meyaneyle karıştırarak dök. Karıştırarak tencereye yapışmaz hale gelince kapak ört, 15 dakika demlendir. Helvayı tabağa düzenle, sıcak olarak sofraya al.

*Not:* İstenirse gül suyu da serpilebilir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Enkaz altında susuz ve besinsiz kalmak

*Nevin Halıcı 2011.10.30*

Günlerdir Van depreminin acısını yaşıyoruz. Kaybettiklerimiz bir yana, enkaz altında günlerce kalan bebekler, çocuklar, anneler, insanlar...

Allah ölenlere rahmet, kalanlara da sağlık, afiyet versin. Bazı güzel olmayan söylemlere rağmen yurdun dört bir yanından herkes kucaklaşmış durumda, bu durumun bozulmadan devamı için dua edelim.

Depremin en zor tarafı enkaz altında kalıp da sesinizi duyuramamak... Susuz ve besinsiz kalmak... Azra bebeğimizin annesinin sütü kesilince son gün tükürüğüyle bebeğini beslediğini biliyoruz. Diğer bir depremzede üç gün sadece kuru ekmek yediklerinden bahsediyordu. Yetkililer yardım açısından en çabuk ulaşılan depremin Van depremi olduğunu söylüyorlar, çok güzel... Biz konuşuyoruz, depremi yaşayanların neler çektiğini ancak kendileri bilir. Allah yurdumuza ve düşmanımıza bile bir daha böyle günler yaşatmasın.

Kışa döndüğümüz bu günlerde soğukla da mücadele eden deprem bölgesine hepimizin elimizden geldiği kadar yardım yapması gerekir. Kurban kesecek kişiler için çok önemli fırsat, birden fazla kurban kesenlerin kurbanlarını depremzedelere bağışlaması en büyük sevap... Allah'a şükür herkes zaten yardım etmede yarışıyor.

Her şeye rağmen hayat devam ediyor. Her yerde kış hazırlıkları yapılıyor. Pencereerde iplere dizilmiş dolmalık biber, patlıcan, kabaklar görüyorsunuz. Bunların yanı sıra fasulye ve diğer sebze meyveler de balkonlara damlara serilerek kurutuluyor. Kayısı ve erikler kurutuldu, torbalara konuldu bile... Tarhana da aynı şekilde, torbasında kış uykusuna yattı.

Çok yapılan kışlık yiyecekler arasında marmelat ve reçeller de bulunuyor. Yöresel meyve ve sebzelerle yapılan marmelat ve reçeller sayılamayacak kadar fazla. Bal ve şekerli kaynatılan pekmez kullanan biri olarak reçel ve marmelatı fazla kullanmam. Ancak sonbahar değil de mayıs, haziran aylarında misler gibi kokulu yediveren gülleriyle yaptığım reçeli de hiç eksik etmem. Çünkü kahvaltıda veya iftar sofrasında iyi bir kaymakla sunulan ev yapımı gül reçeli damaklarda çiçekler açtırır. Gül reçeli her bölgede yapıldığı için hemen hemen her kitabımda yer alır. İngiltere'de yayımlanan ilk kitabımdan gül reçeli yapan bir dostum hiç başarılı olamadığından söz etti ve "Senin evinde yediğim reçelin kokusu hiç yok." dedi. Bahçesinde yetişen aşı gülleriyle yapmıştı ve sonucun böyle olacağı belli idi. Türkiye'ye her gelişinde gül reçeli taşımaya başladı.

Bir de Konya'nın Sille kasabasında yapılan pekmezli reçeller vardır. Kabak, patlıcan, alıç, kuru kayısı ile yapılır. Sevgili okuyucuları, hatırlarsanız size geçen aralık ayında Afyonlu çok değerli bir lezzetçiden bahsetmiştim. Alimoğlu dostumuz kaymaklar bozulunca, manda alıp üreticiye vermiş ve kendi kaymağını aslına uygun lezzette kendisi yapıyordu. Konya'da aynı şekilde üzüm konusunda kendi bağında geleneksel gübre kullanarak aslına uygun ve geleneksel tadı taşıyan üzüm ve sebze, meyve yetiştiren çok değerli lezzetçi İbrahim Sungu Bey'le tanıştım. İbrahim Bey, bağında özel yetişen bu pekmezlerle gelininin yaptığı patlıcan ve kabak reçellerinden gönderdi, muhteşemdi. Böyle değerli lezzetçiler Anadolu'nun her tarafında vardır. Onlar

mutfağımızı koruyarak geleceğe taşıyacaklardır. Hiç olmazsa kayıtlara geçecek kadar yaşamasını sağlayacaklardır. Sağ olsunlar...

Sevgili okuyucularım, bu hafta Şerife Sungu'nun damaklarda çiçek açtıran kabak ve patlıcan reçellerinden pekmezli kabak reçeli yapalım. Pekmez kaynatılırken toprak çalınmadan yapılan bu reçeli bizler pekmezi sulandırarak da yapabiliriz. Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

### **Pekmezli kabak reçeli**

1 kilo kireç kaymağı

1,5-2 litre su

1 kilo kara kabak (tohumluk olarak ayrılmış, sertleşmiş)

1 kilo pekmez

½ litre su

½ kilo şeker (parlatması için)

1 tutam reyhan

1 tutam kadife yaprağı

Yapılışı: Kireç kaymağı ile suyu karıştır. Kabakların sert kabuklarını çıkar, çekirdeklerini ayıkla, doğra kirecin içine at. Beş, altı saat dinlendir, yıka, süzgece al. Pekmezle şekeri ve suyu kaynat, kabakları içine at, kabaklar pişip, köpük köpük olana kadar kaynat. Koyulaşp, kaşığın ucundan damla damla akmaya başlayınca kıvama gelmiştir. Kavanozlara doldur, soğuyunca kapağını kapat, serin yerde muhafaza et.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## **Kurban etleri nasıl yenir, nasıl saklanır?**

*Nevin Halıcı 2011.11.06*

*"Yılda bir kurban keserler halk-ı alem iyd için,  
Dem-be-dem, saat-be-saat ben senin kurbanınam" Fuzuli.*

Bir bayrama daha kavuştuk. Alem-i İslam'ın, yurdumuzun, hepimizin bayramı kutlu olsun, bayram hayırlara vesile olsun. Bu senenin son bölümünü ne yazık ki terör olayları ve depremlerle geçirdik. Dinimiz kimseyi bakış ve dil ile bile incitmeyin, Allah'ın verdiği canı Allah alır, derken biz topla tüfekte birbirimizi yiyoruz. Her şey düzeliyor, iyiye gidiyor derken canlı bombalarla tanışıyoruz. Kaç ev bayramı, kayıpları yüzünden buruk geçirecek... Üstüne de Allah'ın afatı deprem geldi. Bu nedenle sadece kayıpları, hastaları olanların değil, hepimizin evlerinde bayram buruk geçecek... Allah, herkesin yardımcısı olsun, bizler halledemiyoruz; O bize acısın ve bu güzel topraklara sevgi ve dostluk tohumları serpsin, afatlarından uzak tutsun... Herkesin mutlulukla yaşadığı bayramlar ihsan etsin.

Kurban Bayramı, kurban kesen evlerdeki eski annelerin tabiriyle zahmetli bayramdır. Allah kabul etsin, kesilen kurbanlar bölünecek, dağıtılacak, kahvaltıya ve akşam yemeklerine hazırlanacak, az iş değil; ama zahmetli demelerine rağmen her iş büyük bir zevkle yapılır; çünkü bütün çoluk çocuklar bir aradadır. Eskiden bağlı bahçeli evlerde koyunlar bir iki gün önceden getirilir, bahçeye bağlanır, çocuklara beslettirilerek ve su verdirilerek bayramın güzellikleri öğretilir ve yaşatılırdı. Günümüzde apartmanlarda yaşama mecburiyeti kurbanları bağış yapma geleneğine dönüştürüyor. Bağış da güzel şüphesiz ama mübarek kurban etinin lezzeti hiçbir ette bulunmaz, tatmak da güzel...

Kurban kesen kişiler genellikle kurban etiyle oruçlarını kahvaltıda açarlar; bu nedenle ciğer, yürek, böbrek gibi sakatatlar ailenin zevkine göre ızgara veya sac kavurması olarak kahvaltıya yetiştirilir. Bu arada etler de sac kavurmalık olarak doğranarak, öğle yemeğine hazırlanır. Akşam için ise hemen haşlamalık etler, ocağa vurulur. Aslında etlerin yirmi dört saatten önce yenilmemesi tavsiye edilir ama kimse bunu dinlemez! Bilindiği gibi Kurban Bayramı'nda et yeneceği için yemek yapılmaz, sadece tatlı yapılır. Annelerin 'zahmetli bayram' demesi boşuna değil, işin başını onlar tutarlar, çünkü...

### **Boyunla yapılan çorbalar nefistir**

Mübarek kurban eti nasıl değerlendirilir, nasıl yenir, nasıl kaldırılır, bir göz atalım. Başından başlayalım. Baş, ayaklarla birlikte ilk gün temizlenir; ikinci, üçüncü gün yemek üzere paça yapılır. Başla ayrıca baş pilavı yapılabilir. Boynuna gelince gerek klasik mutfağımızda gerekse yerel mutfaklarımızda yine haşlama yapılır. Haşlama, boyun ve onunla yapılan bazı çorbalar nefistir; ama boyunla yapılan ve Kurban Bayramı'yla özdeşleşen yemek gerdan tatlısıdır. Hadiye Fahriye 1926'lı yıllarda Kurban Bayram'larında bu yahninin İstanbul'da her evde yapıldığını yazar.

İstanbul mutfağında şeker ve tarçınla, bazı yöresel mutfaklarımızda kayısı kurusu, erik kurusu, badem, tarçın konularak yapılır. Yukarıda söylediğim gibi ciğer, yürek, böbrek gibi sakatatlar kahvaltıya ızgara veya sac kavurması olarak yetiştirilir. Anadolu'da akciğerler Konya'da olduğu gibi boşa verilmez, "alaguzusu" adıyla ekşili yahni veya başka türde kullanılır, atılmaz.

Boyundan ön kollara inildiğinde ön kollar sac kavurması olarak kullanılır, az ise buttan da ilave edilir. Kaburgalar, pirzolası ızgaraya alındıktan sonra sebze yemeklerinde veya pilav üstüne kullanmak üzere ayrılır. Butlardan, şişkebab ve çiğköfte yapılır. Kuru köfte yapılacağında kaburganın yumuşak kısımlarından da biraz eklenir. Bağırsak ve bumbaları kokoreç ve bubar dolması olarak hazırlanır; ama ne hazırlanma!

Sirkelere, tuzlara yatırılan bağırsaklar uzun ve zahmetli temizlik işleminden geçtikten sonra uygulama safhasına geçer. Bumbalar çoğu yerde bulgur kıyma veya pirinç kıyma içiyle yapılır. Ama annem bubarı ciğerli iç pilavıyla doldururdu ve inanılmaz bir lezzet çıkarırdı. "Topraklarda değil, nurlarda yatsın". Kuyruklar ise doğranır, yağı yemeklerde kullanılmak üzere ayrılır, kıkırdak denilen kalıntıları küplere basılır, kahvaltıda veya yat geberlikte yenir.

### **Kış için kavurma yapmalı**

Kurban etinden kışın kullanılmak üzere, Anadolu'da günümüzde de yapıldığı gibi kıyma, kuşbaşı veya kemikli kavurma yapılabilir. Bunlar ciğerlerden de yapılabilir. Kavurma yapılırken tadına doyumlayan ekmek salması yapılır. Kemikler tuzlanarak veya fırınlanarak saklanır. Sucuk, pastırma yapılabilir.

Kurbanı başından sonuna kadar değerlendirdik diyorsunuz değil mi? Hayır, yazılı kaynaklara geçmemiş bir yemekle tamamlıyorum. Karaman'da kurban kesildiğinde ciğerler kahvaltıya doğranıp hazırlanana kadar mübareğin kulakları kesilir, ateşte ütülenir, yıkanır ve ızgara yapılarak yenir. Yüzünüzü buruşturmayın sevgili okuyucularım, kokoreci bile severek yiyoruz! Tabii kulaklar, beş altı kurban kesen kalabalık ailelerde yapılır.

## Gün çocukların günü

Genellikle bayramın birinci günü herkes evindedir, kurbanın dağıtılacak kısmı dağıtılır, eve kalan üçte birlik bölüm parçalara ayrılarak kaldırılır. Birinci gün oğullar, gelinler, kızlar, damatlar bayram yemeği için ailenin büyüğünün evine gelir. İkinci gün ancak akraba, komşu ziyaretleri ve bayramlaşmalar başlar.

Gün, çocukların günüdür... Her bayramda olduğu gibi el öpüp bahşişini alan çocuklar lunaparklara koşar. Çocukluk değil mi? Şekerden bozulan midelerle, mutluluklar ve bayramlar bütün çocuklarındır. Bizim çocukluğumuzda lunaparklar değil, cambazlar ve palyaçolar olurdu. Dört bayram günü meydanlarda aynı numaraları yapan cambazlara çocuklar doyamazdı. O zaman sokaklarda hiçbir tehlike olmazdı, çocuklar akşamlara kadar rahat rahat oynarlardı. Günümüzde, sokaklarda bin bir tehlike kol geziyor.

## Gelelim bayram tatlısına

Sevgili okuyucularım, bu hafta bir bayram tatlısı uygun diyeceksiniz, doğru... Ama tatlıdan önce bir kurban kavurması da yapalım. Fazla etleriniz varsa saklamak için sucuk ve kıyma kavurması da... Bayram için başka bir tatlı düşünüyordum ama bugün sabah yürüyüşümden dönerken Nalçacı Caddesi'nde arkamdan hızlı hızlı gelen iki hanım, Zaman'dan okuyucum olduklarını söylediler ve birisi "Hocam n'olur bir hoşmerim verseniz." dedi. Onu daha önce verdiğimi söylesem de rica ettiler. Özel günler olmasa tekrarlardan kaçırım. Ama böyle cici ve güzel iki hanım ister de ben "hayır" der miyim? Bayram tatlımız bu iki okuyucumun hatırına hoşmerim olsun. Tekrar iyi bayramlar, ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

Kaynak: Halıcı, N. Türk Mutfağı, Oğlak Yayınları. Halıcı, N. Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri, Rumi Yayınları. Sözlü Kaynak: Işık, N.Karaman

\*\*\*

## Kurban kavurması

Malzemeler

1 kg koyun but eti

200 gr kuyruk veya 4 kaşık sadeyağ

2 soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kekik

1/2 çay kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı: Et ve kuyrukları küçük kuşbaşı doğra. Tencereye önce kuyrukları koy, ateş üzerine al, yağını verince eti koy. Soğanları rendele, ilâve et, kapak ört. Ara ara karıştır, et suyunu bırakıp kaynamaya başlayınca ateşi kıs, kapağını al. Ara ara karıştırarak etler pişince tuz ve baharatını at, karıştırarak on dakika daha pişir, tabağa düzenle, sofraya çıkar. (Kuyruk istemeyenler sadeyağla pişirebilirler.)

\*\*\*

## Höşmerim



Höşmerim, Konya'nın inanılmaz bir lezzetidir. Rivayete göre, bir hanım bu yemeği denemiş, sofraya çıkarmış. Eşi "Hanım bu ne hoş yemek." demiş. Hanım da "Hoş mu erim?" deyince adı böyle kalmış. Hafize Ayvacı Hanımefendi'yi dinleyelim: "Tavaya bolca kaymak konulacak. Bir tabak ev unu konulup kavrulacak. Bulgur bulgur dökülmesi için bir bardak kadar su serpilecek. Pıt pıt pişirip kaşıkla bastırılacak. Tavada yağ vererek kızartılacak, bakır sahana çevrilecek."

Malzemeler (4 kişilik)

Pişme süresi: 60 dakika

1 su bardağı kaymak

½ su bardağı un (ikinci kalite)

1 yemek kaşığı tereyağı

½ su bardağı su

3 yemek kaşığı eritilmeden sızdırılmış bal

Yeterince kaymak veya

3 yemek kaşığı pudra şeker

Yapılışı: Kaymağı erit, unu ilave et, hafif ateşte karıştırarak pembeleşinceye kadar kavur. Suyu dök, kapak ört. Suyunu çekince küçük bir tavaya yağı ve höşmerimi koy, altı kızarıncaya kadar kaşıkla bastırarak pişir, bir tabağa tersyüz et. Üzerine bal, balın üzerine kaymak yerleştir, sofraya al. (Kaymak ve bal yoksa pudra veya toz şeker serpilebilir).

\*\*\*

## **Sucuk**

Malzemeler

1,5 kilo koyun etinin kırmızı but eti

2 kilo yağsız dana eti

1,5 kilo dana ve koyunun karışık yağlı etleri

25 gr karabiber

5 gr karanfil

20 gr kimyon

75 gr sarımsak

50 gr tuz

Yapılışı: Etleri makineden çektir. Sarımsakları tuzla ezinceye kadar döv. Baharatlarla kıymaya karıştır. İyice yoğur. Arada bir yoğurarak 24 saat beklet. Bağırsakların yağlarını temizle, içini yıka, tersini çevir. Unla ovarak fazla zarlarını al, yıka. Bir tarafını bağla, üfle; öbür tarafını da bağla, ipe as, rüzgârlı havada 2 saat beklet. Sonra

ikişer karış boyunda kes. Sirke ile dövülmüş sarımsak karışımında 3-4 saat beklet. 24 saat bekleyen kıymadan köfteler kadar al. Sirkeden çıkarılan bağırsaklara doldur. Simit gibi yuvarlak yap bağla, gölgeli yerde kurut. Çabuk kuruması istenirse asıldığıının ertesi günü merdane ile yassıtılmalıdır. (Bağırsaklar bütün halde de makineye takılarak doldurulabilir.)

\*\*\*

### Kışlık kıyma kavurması

Malzemeler

5 kilo kıyma

1,5 kg kuyruk yağı

3 çorba kaşığı tuz

Yapılışı: Kıyma ile kuyruk yağını beraber makineden çektir. Büyük bir tencerede tuzu da koyarak ağız açık olarak karıştırarak pişir. Et bıraktığı suyu çekip nar gibi kızarınca ateşten al. İlininca küp veya muhafaza olunacak kaba bastıra bastıra yerleştir. Yağı üzerini kaplayacak kadar örtmelidir. Az gelirse kuyruk yağını tekrar ayrıca kavur. Yüzünü örtecek kadar doldur. Soğuyunca ağızını kapat, serin yerde muhafaza et. (Kavurma kavrulurken etin suyunu tamamen çektirmelidir, yoksa uzun süre dayanmaz.)

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Etler bitmeden, pastırma sıcakları geçmeden...

*Nevin Halıcı 2011.11.13*

Bayram bitti, inşallah hepiniz mutlu bir bayram geçirdiniz, işe güce başlayarak normal yaşama döndünüz.

Ben bayramı Konya'nın kazası Beyşehir'de geçirdim. Beyşehir, Türkiye'nin üçüncü büyük gölüne sahip, sevimli ve çok güzel bir belde. Beyşehir yemekleriyle ilgili yazıyı, fotoğrafları henüz elde edemediğim için gelecek haftaya bırakıyorum, inanılmaz bir lezzetle sizleri tanıştıracam.

Bayramın sonbahara gelmesi, etle ilgili kışlık yiyeceklerin yapılmasına da vesile oldu. Herkes hanelerine düşen üçte bir kurban etini yedikleri gibi kışlık olarak da hazırladılar. Paketlere sarılarak donduruldu, geçen hafta verdiğim gibi kıyma kavurması, sucuk yapıldı. Tabii ki etle yapılan kuşbaşı kavurma, kemik kurma ve kavurma, yöresel bütün yiyecekler hazırlandı, kaldırıldı. Diğer kışlık yiyecekler zaten yapılmış ve küplere, torbalara konulmuştu. Artık aralık ayı yaklaşıyor, Allah güzel günlerde yemek içmek nasip etsin.

Kışlık yiyeceklerle karşılaşyoruz. Ben mevsimleri pazarlardan takip ederim. Havuçlar, turplar, lahanalar, karnabaharlar pazarlarda taptaze yüzümüze güldüğünde kış mevsiminin geldiğini anlarım. Her zaman mevsim sebze ve meyvelerin yenilmesini tavsiye ederim. Yüce Allah tabiattaki her sebze ve meyveyi vücudumuza mevsiminde yarayacak şekilde yaratmıştır. Bu nedenle yiyecekleri mevsiminde tüketmeye özen göstermelidir. Günümüzde öyle mi? Her sebze meyve, her mevsim tezgâhlarda... Geçenlerde Zaman'da küçük çocuklara mevsim meyve ve sebzelerinin derslerle tanıtıldığı haberi vardı. Bizim çocukluğumuzda, 1950'li yıllarda,

Adana'daki teyzem ve dayımlar turfanda portakal çuvalının üzerine muhteşem kokulu fulya çiçeklerinin diplerini çamurla besleyip hazırlayarak, bir gelenle gönderdikleri zaman bayram ederdik. Hele daha tezgâhlarda boy göstermemişse o portakalları misafirlere Adana'dan geldi diye sunmanın ayrı bir zevki olurdu. Kışın geldiğini de anlardık.

Domates, biber, salatalık ara ki bulasın. Bazı hamile hanımlar 'aş erme' denilen ve bazı yiyeceklere aşırı ilgi şeklinde görülen olayı yaşarlardı. O dönemlerde Antakya'dan, Antep'ten bu sebzeler bulunup getirilirdi. Yoksa hamile hanımın bebeğini kaybedeceğine inanılırdı. Bir tanıdığım hamile hanıma, ocak ayında Antakya'dan yeşil biber getirtildiğini hatırlarım.

Herkes kış mevsiminde sebze yemeklerinin az olduğundan söz eder. Lahana sarmaları; etli, zeytinyağlı pırasa, havuç, patates, karnabahar, günümüzde brokoli, bunlarla yapılan çorbalar, salatalar hiç de az değil. Önemli olan birbirleriyle uyumlu olanları bir sofraya hazırlayabilmek...

Nohut, kuru fasulye gibi kuru baklagillerden daha çok kış mevsiminde yapılan yemekleri, havuç, turp, marul, soğan gibi salatalarla destekleyerek besin değerlerini daha da zenginleştirmek.

İki yüzüncü yazıyı okuyorsunuz, sevgili okuyucularım. Dört yıla yakın bir zaman olmuş sizlerle beraber olalı... Nice yüzüncü yazılara diyerek bu hafta etler bitmeden kışlık yiyeceklerimizin sonuncusu olarak bir pastırma yapalım. Biliyorsunuz, bu aralarda pastırmaları kurutmak için pastırma yazı denen bir zaman dilimi de vardır. Havalar fena gitmiyor, kışın yumurtalsını, fasulyesini yapmak için Hediye Fahriye'den, yani İstanbul mutfağından bir pastırma tarifesi ile veda edelim. Ölçüler size fazla gelirse tarifeyi dörtte bir oranında da uygulayabilirsiniz. Ağız tadıyla ve bayram mutluluğuyla kalın, sevgili okuyucularım.

## **Pastırma**

15 kilo dana eti (kuş gömü kısmından)

500 gr. çemen

150 gr. kırmızı biber

500 gr. sarımsak

3-4 kilo tuz (gerekirse daha fazla)

*Yapılışı:* Bir buçuk iki parmak kalınlığındaki parça etleri kanı çıkıncaya kadar yıka, bir tahta tekne içine koy. Görülmeyecek kadar bol tuz serpererek üst üste yerleştir. Üstüne ağırlık koy. 24 saat beklet. Alt üst et, tuzu ıslanmışsa tuz koyarak yine baskı altında 24 saat beklet. Tuzunun gitmesi için suya batır, çıkar. Rüzgârlı gölge yerde 2 gün bırak, havalandır. Etleri ayrı ayrı bezlere sar, uzun bir tahta üzerine diz. Üzerine aynı boy tahta koy ve olabildiği kadar ağır taşlarla bastır. Üç veya beş gün bu halde bütün kanı ve suyunun süzülmesi için bırak; sonra çıkar, bezleri al, 3 saat havalandır. O sırada sarımsakları döv; çemeni, kırmızı biber, tuz ile boza kıvamında ez. Havalanan etleri bu bulamaca batır. Her tarafına bula, tekrar 3 saat asarak havalandır. Çemenler kuruyunca tekrar üst üste istif et, serin yerde sakla.

*Not: Çemene bulanınca asılan pastırmalar 3-4 saatte kurur. Not: Havalandırmada cereyanlı ortam sağlanmalıdır.*

# Meram bağlarında bir kara yemek daveti

Nevin Halıcı 2011.11.27

"Peçevi şehrinin Baruthane mesiresi, Kırım'ın Saduk bağı, İstanbul'un yüz yetmiş beşten fazla bahçe ve gülistanları, Tebriz'in Şah-ı Cihan bağı, Konya'nın Meram mesiresinin yanında bir çemenzar bile değildir." (Evliya Çelebi)

Kurban Bayramı'ndan önce, Evliya Çelebi'nin bu denli methettiği Meram bağlarında, yeşillerin kızıla döndüğü, Ahmet Haşim renklerine bürünmüş bir bağ evinde, muhteşem bir yemek davetinde bulundum. "Kızıl havaları seyret ki akşam olmakta" diyen Ahmet Haşim, Meram'daki bu bağ evinin ağaçlarını, benim gördüğüm renklerle görseydi, edebiyatımız ne şiirler kazanabilirdi, diye de düşündüm...

Konya Mutfağı, Selçuklulardan günümüze, çok ince ve zarif bir yemek kültürü aktarmıştır. Konya'da bunu günümüzde de yaşamak ve görmek mümkündür. Bu kültür içinde yer alan Konya yemek davetleri ve ikramları çok fazladır. On bin kişiye kadar meydanlarda pişirilen 'aşçı dakımı' adını alan düğün yemeği bu konuda ilk sırada yer alır. İkincisi benim de Meram'da katıldığım 'kara yemek dakımı'dır. Bu davet Konya'nın en özen gösterilen yemeğidir; düğünün haftasında önce kız evi sonra oğlan evi tarafından verilir. Ayrıca amca, hala, teyze, dayı gibi yakınlar da evlenen yeğenleri için kara yemek daveti yaparlar. Bunların dışında çebiş asma, komşu kaldırmayı, çetnevir, soğukluk gibi zaman zaman sizlere bahsettiğim davet yemekleri yerine göre uygulanır. Geçiş dönemleri ve kutsal ve neşeli günlerde bu yemeklerden biri hazırlanır.

Kara yemek takımı yüz kişiden az sayıdaki kişilere hazırlanır ve davet yapılırken sayı 'mihilini münasibini, iki divan sinilik misafirini al, buyur gel' şeklinde belirtilir. Bu ailenin isteğine göre üç veya daha fazla divan sinisi olarak da belirtilir. Bir divan sinisinin on iki kişi aldığını da belirtelim.

Kara yemek, 'kara arslan dakımı' adını da alır. Aşçı takımının yemekleri açık renklerden oluşur. Kara yemek takımının yemekleri ise koyu renklerden oluştuğu ve masraflı olduğu için böyle adlandırılır. Bu sofrada her yiyecek maddesinin üç defa yer alması gerekir. Üç et, üç hamur işi ya da tahıl, üç tatlı üç sebze gibi... Yaz mevsiminin listesinde bunu kolaylıkla görebilirsiniz: "Tutmaç veya pirinç çorbası, bütümetli patlıcan, su böreği, baklava türlerinden biri, ekşili bamya, etli dolma veya sarma, sütlaç, karnıyarık, pilav, üzüm kayısı hoşafı."

Kış listesi de çok az farklılık gösterir. Her ikisinde de hoşaf 'söz kesendir' hoşafı gören konuklar başka yemek gelmeyeceğini anlarlar. Kahve ve çaylar arkadan sırasıyla sunulur. Dilber dudağı da baklava türlerinin en seçkini olarak tercih edilir. Mevsime göre salata, yoğurt, turşu gibi yiyecekler de sofrada bulundurulur. Ailenin sunumuna göre küçük farklılıklar ve fazlalıklar olabilir.


1979'da kayda aldığım kara yemek takımı ile Meram'daki davette bazı farklılıklar da vardı. Küreselleşmeye bağlı olarak mini domatesler sofrada bulunuyordu. Etle birlikte pişirilen patatesler de süsleme unsuru olarak kullanılmıştı. Fazlalık olarak yemeğin sonunda meyve de sunuldu. Kolalı içecekler ise vazgeçilmezimiz oldu. Davette var mıydı hatırlamıyorum ama Konya düğün yemeklerinde bile hoşaf yerine kolalı içecekler isteniyor ve veriliyor.

Değerli Leyla ve Salim Malaslı'nın yeni evli çift Rukiye ve Esat Ağaçayaklar şerefine verdiği, bütün yemeklerin mangal ateşinde pişirildiği olağanüstü tada sahip yemeklerden oluşan bu davette, eski dostlarla da karşılaştık ve gedavet rüzgarlarının ruhumuzu serinleten esintileri arasında tatlı sohbetler ederek, bir Meram gecesi yaşadık.

Bu hafta davetteki bütümetli pilavı yapalım. Daha kurban etleri bitmedi, sanıyorum... Az etle yapmak isterseniz, istediğiniz kadar kuşbaşı etleri haşladıktan sonra, yağda çevirerek de pilavın üzerine düzenleyebilirsiniz. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın, sevgili okuyucularım.

\*\*\*

### **Bütümetli pilav**

 Bütümet (orta) için

4 kişiden fazla

Pişme süresi: 90 dakika

1 koyun ön kolu veya kaburgası

2 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış)

10 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

5 su bardağı süt (kaynamış, soğumuş)

1 su bardağı eritilmiş kuyruk yağı veya sadeyağ

*Yapılışı:* Eti yıka, geniş bir tencereye koy. Nohudu, suyu ilave et, tuz at, ateşe koy. Üzerine biriken kefini zaman zaman alarak, yumuşayana kadar pişir. Suyunun süzülmesi için bir süzgece çıkar. Süzülünce sütün içinde 10 dk. beklet. Yağı kızdır, eti sütten çıkar. Altını ve üstünü yağda kızart. Nohutlu düğün pilavının üzerine oturt.

### **Konya pilavı - (düğün pilavı için)**

4 kişilik

Pişme süresi: 30 dakika

4 su bardağı ılık su+1 tatlı kaşığı tuz (pirinçleri ıslatmak için)

2 su bardağı baldo pirinç

3 yemek kaşığı sadeyağ

¼ su bardağı et suyunda haşlanmış nohut

1 yemek kaşığı kuş üzümü (kişniş), (ayıklanmış, yıkanmış, suda bekletilmiş)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

2,5 su bardağı et suyu

*Yapılışı:* Pirinci ayıkla, bir kâsede parmak dayanacak sıcaklıktaki suda soğuyuncaya kadar beklet; pirinçlerden duru su gelinceye kadar yıka, süzgece al.

Tencerede yağı erit, pirinçleri koy, pirinçler tencereye yapışınca kadar kavur. Nohutları, kişnişi, tuzu, karabiberi, kaynar halde et suyunu koy. Kaynayınca orta ateşe al, suyunu çekip göz göz olunca çok hafif ateşe al, 20 dakika demlendir.

Pilavı tabağa düzenle. Üzerine kızartılmış eti koy, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Afyon, haşhaş ve kaymaktan ibaret değil

Nevin Halıcı 2012.01.01

*"Bela dildendir, ol dildâr elinden dâdımız yoktur. / Gönüldendir şikayet, kimseden feryadımız yoktur." Hz. Sultan Divânî*

Yürürken, yürürken karşınıza çıkıveren bu harika beyit, Afyon'un bir meydanında yer alıyor ve sizi büyülüyor... Afyon'da böyle daha nelerle karşılaşıyorsunuz. Afyon'u sadece haşhaş, kaymak ve kaymak şekerinden ibaret sananlar Afyon'a gelmeli ve nice güzelliklerle karşılaşmaya hazır olmalı...

Afyon'da iki gün kalmama rağmen, bu sefer inanılmaz şeyler yaşadım. Bunların ilki Ulucami'ye gitmekti. Kapısında asılı olan tabeladan öğrendiğimize göre, Ulucami 1272-77 yılları arasında Sahipata Nusrettin Hasan tarafından yaptırılmış. Mimarı Emir Hac Bey'miş. Caminin içi kırk sütunlu olup ahşap sütunlar üzerine konan sütun başlıkları baklava dilimlidir, deniyor. Caminin ahşap mimarisi, tuğla minaresi ve baklava dilimli sütun başlıkları ile Selçuklu döneminin eşsiz eserlerinden olduğu belirtiliyor.

Caminin içine girdiğinizde, Selçuklu eserlerinde görülen sadeliğin ihtişamı ile karşılaşıyorsunuz. Ama bu ihtişamı daha da anlamlı kılan sütunlar üzerinde yer alan baklava motifleri... Oturdum ve başka zarif ahşap süslemelerle birlikte 13. yüzyıldan günümüze ulaşan baklava dilimlerini doya doya seyrettim. Seyrettim ve içimden baklavanın kökenini araştıranların Afyon durağını görmeleri için Afyon'a gelmelerini diledim.

İkinci güzellik kaymak ve ekmek pazarına rastlamaktı. Afyon'da bir kaymak ve ekmek pazarı var, köylerden getirilen kaymaklarla, ekmekler burada satışa sunuluyor. Ekmekler patates mayasıyla yapıp fırında pişiriliyor ve en az bir hafta bayatlamadan dayanıyormuş. Kaymaklar ise sade dombay (manda) kaymağı, inek kaymağı ve ikisinin karışımı olan üç çeşitten oluşuyor. Getirdikleri ürünleri açıkta satanlar dışında, buzdolabına sahip mini dükkanlarda da satanlar bulunuyor.

Bir başka güzellik çocukluğumda tadına baktığım kaymak dolması, Altınay şekerisinde karşıma çıktı. Altınay kaymak dolmasının mucidi imiş de... Kaymak şekerini en kalitelisi de olsa aşırı tatlı bulurum, yiyemem. Ama kaymak şekerini incecik açarak içine taze kaymak doldurmak müthiş bir buluş ve inanılmaz bir tat. Kaymak dolmasının sadece kış mevsiminde yapıldığını da öğrendim.


Dışarı yemeklerine gelince Türk mutfağına mührünü vuran İkbâl Lokantası, lokum yumuşaklığındaki işkembe çorbasıyla Nur Lokantası ve Sayın Mehmet Yaşın'ın Antalya'daki mutfak zirvesinde övgüyle söz ettiği ve menüsünde sadece paça çorbası, Konya'nın fırın kebabına benzeyen et yemeği ve ekmek kadayıfı bulunan Bacaksız'ın Lokantası dikkati çeken yerler. Başka dersiniz Afyon ev yemekleri de veren Şehitoğlu Konağı ve konağın genç şefi Hakan Çıray'ın çiğ göce tarhanasından yaptığı ve yanda tarifini vereceğim nefis çorba. Bütün

saydıklarımla birlikte fırınlarda yapılan haşhaşlı çörekler ve ekmekler, haşhaş ezmeleri, ev yapımı ağzı açıklar ve çeşitli börekler, vişneli ekmek kadayıfı ve kaymak çeşitleri Afyon'u bir lezzet cenneti haline getiriyor. Bu lezzet cenneti evlerde nasıldır, varın hayal edin! Hani turizm yazılarında şunları yapmadan dönmeyin derler ya; benim de size bazı tavsiyelerim olacak.

Kesinlikle ve kesinlikle Ulucami'de bir öğlen namazı kılın ve bir süre orada oturun ve ahşap yapıyı ve baklava dilimlerini seyredin. Mevlevi Müzesi'ni gezin, Sultan Divânî'ye İran'da hediye edilen aşure kazanını görün. Sizin, geçen yıl bahsettiğim Sayın Alimoğlu'nun kaymağına ulaşma şansınız olamaz; ama bal ve kaymak bulunan bir yerde kahvaltı yapın, öğle yemeğinde vişneli ekmek kadayıfının tadına bakın. Kış mevsiminde iseniz ve gezerken çok üşüdünüzse Hakan Çıray'ın annesinden öğrendiği çiğ tarhana çorbasını içmeden ve kaymak dolmasını tatmadan Afyon'dan sakın ayrılmayın.

Bu hafta, Hakan Usta'nın tarifiyle çok kolay olan göce tarhanası çorbasını yapalım. Göce bulamazsanız bulgurla da yapabilirsiniz. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın, sevgili okuyucularım.

### **Göce tarhanası çorbası**

 Tarhana için

150 gram çekilmiş göce

50 gr süzme yoğurt

1 yemek kaşığı nane

½ tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı tuz

*Çorba için:*

6 su bardağı su veya et suyu

1 yemek kaşığı süzme yoğurt

1 çay bardağı ılık su

6 su bardağı sıcak su veya et suyu

75-100 gram kadar Afyon kaymağı

*Yüzüne:*

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı nane

*Yapılışı:* Bir kapta tarhana malzemelerini yoğur, 1 saat dinlendir. Çorba tenceresine tarhanayı, et suyunu veya suyu koy. Tel çırpıcıyla karıştır. Tarhana suyun içinde dağılınca yoğurdu suyla ez, ilave et. Hafif ateşte devamlı karıştırarak kaynamaya başlayınca kaymağı ilave et, koyulaşınca kadar pişir, gerekirse tuz at, birkaç taşım daha kaynat, kâseye al. Tavada yağı kızdır, naneyi at, kabarcınca (nanelerin yeşili siyahlaşmadan) çorbanın yüzüne gezdir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Bir Mevlevi somadı

---

*Nevin Halıcı 2012.01.08*

"İç ferahlığı duydun mu, bu ferahlığı sula. Meyve de verdi mi dostlara sun" Mevlânâ. Mesnevi 3.Sayfa :51-Beyit 363.

Hız. Mevlânâ'nın hakka yürümesinin 738. vuslat yılı kutlamaları, her yıl olduğu gibi bu yıl da 17 Aralık'ta Konya'da yapıldı. Bir hafta kadar öncesinden başlayan törenlerde konferanslar, seminerler, konserler gibi çeşitli etkinlikler de gerçekleşti.

Bilindiği gibi anma törenlerinin başlaması 1946'lı yıllara dayanır. Anma konuşmaları ile başlayan programlar, Feyzi Halıcı ve arkadaşları döneminde aşama aşama gelişerek günümüze ulaşır. Bu dönemde anma konuşmaları ile başlayan programlara sırasıyla klasik Türk musikisi, sema törenleri, ulusal sempozyum, uluslar arası sempozyum ve kongreler katılır. Hız. Mevlânâ'nın, ölümü düğün gecesi kabul etmesi ve arkasından ağlanmaması öğüdüne uygun olarak Mevleviler o geceyi düğün gecesi olarak kutlarlar ve bir helva kararlar. Anma törenlerinde 17 Aralık gecesi programdan sonra helva geceleri düzenlenmeye başlanır; ayrıca aynı gün vefat zamanı olan ikindi namazından sonra Dergâh'ta bir dua da yapılmaya başlanır. 1970'li yıllarda Mevlânâ torunu merhum Celaledin Çelebi, programa davet edilir. 1980'li yıllarda Ahmet Özhan programda yer almaya başlar.

1989'da Kültür Bakanlığı, Belediye, Selçuk Üniversitesi tarafından düzenlenmeye başlayan anma törenleri günümüzdeki şekliyle yeni yapılan kültür merkezinde kutlanmaktadır. Uzun zamandır katılamadığım anma törenlerine bu yıl katılma fırsatım oldu; bununla ilgili bazı görüşlerim olacak.

Günümüzdeki programlarda protokol konuşmaları; Ahmet Özhan konseri ve Tuğrul İnancer'in Mesnevi'den örnekler veren konuşması ve Ayin-i Şerif yer alıyor. Ayin-i Şerif geç başladı ve koltuklardan sıralar halinde boşalmalar, otellerde yer bulamayıp da gece dönüşü için otobüse ulaşma derdindeki insanların durumunu gözler önüne serdi. Nasıl olmalı dersenez, 20.00'de protokol konuşmaları başlamalı, bu konuşmalar beş dakikayı geçmemeli; siyasetçilerimiz Hız. Mevlânâ hakkında bilgi verir, bildiri sunar gibi uzun konuşmalar değil, gecenin öneminden bahseden ve halkı selamlayan kısa konuşmalar yapmalı... Bilmeyenler için Ayin-i Şerif hakkında çok kısa bilgi verilmeli... Bu bilgi İngilizce ve Türkçe yazılı olarak davetiyeler içinde de verilebilir. 20.30'da Ayin-i Şerif bir mücevher gibi tek olarak sunulmalı; çünkü halk artık Ayin-i Şerif için bilinçli bir şekilde programlara geliyor. Değerli sanatçı Ahmet Özhan'ın konseri ve Tuğrul İnancer'in Mesnevi açıklamaları da program dışında yer almalı. Kültür merkezinin salonları çok. Saat 18.00'de beraber veya ayrı salonlarda başlatılacak Özhan konseri ve İnancer sohbetleri gerçekleştirilebilir. Sunucular da uzun takdimler yapıyorlar, bundan kaçınılmalı. Ayin-i Şerif başlayınca kapılar kapanmalı ve hastalık vb. durumlar dışında giriş, çıkışlar olabildiğince engellenmeli. TV gibi yayın organlarının Ayin-i Şerif esnasında konuşma yapmadan çekim yapmaları sağlanmalı...

Anma törenleri içinde yer alan çeşitli faaliyetler arasında, Selçuk Üniversitesi'ne bağılı Mevlânâ Enstitüsü'nün bir panelinde, Mevlânâ Enstitüsü Başkanı Yard. Doç. Nuri Şimşekler'in yönetiminde Prof. Dr. Süleyman Ateş, Avni Özgürel, Nevval Sevindi ile "Gönlümüzdeki Mevlânâ" konusuna değindik. Akşamında ise Mevlevi Mutfağı'ndan



"Bir Mevlevi somadı" sunduk. Yemekte, geçen aylarda, en yüksek oy alarak Selçuk Üniversitesi'ne rektör seçilen Prof. Dr. Hakkı Gökbel de bulunuyordu. Menüde sirkencübin, çömlek kebabı, gül yapraklı marul salatası, hassaten lokma denilen Mevlevi pilavı ve Hz. Mevlânâ'nın çok sevdiği ve beyitlerinde sık sık yer verdiği badem helvası ve kahve vardı. Aynı menü İstanbul Culinary institute'de 27 Aralık günü okulun bir kültür faaliyeti olarak tekrarlandı.

Sevgili okuyucularım, bu hafta teflon tavada da yapabileceğiniz, ıspanaklı sac böreği yapalım. Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

### Sac Böreği

 4 kişiden fazla

*Börek için:*

3 su bardağı un

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı un (açma payı)

*İçi için:*

3 su bardağı ıspanak

1 su bardağı beyaz peynir (çok kuru peynir olmalı)

1 su bardağı tereyağı (yağlamak için)

*Yapılışı:* İçi için, ıspanakları ayıkla, yıka, kurut, ufalanmış peynirle karıştır. Unları hamur tahtasına ele. Ortasını aç, su ve tuzu koy, hamur yoğur. Özleşince yumurta büyüklüğünde bezeler tut. Yaş bez altında 30 dakika dinlendir. 30 cm çapında aç. Açılan yufkanın yarısına iç koy, diğer yarısını üzerine kapat, parmak uçları ile kenarlarını bastır. Çok hafif ateş üzerindeki saca koy, 3-4 dakika bir tarafı pişince çevir, diğer tarafını da pişir; tepsiye al, yağlayarak tabağa düzenle, sofraya al.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## İki güzel kitap

---

*Nevin Halıcı 2012.01.22*

Ocak ayı, muhteşem iki kitapla merhabalarını sundu. Çok mutlu oldum. Bir yılı inşallah böyle güzel kitaplarla karşılaştığımızı geçiririz.

Kitapların ilk geleni çok değerli kültür insanı "Müşgan Üçer'e Armağan" adını taşıyordu. Yetmiş yaşına gelmesi nedeniyle Tekin Şener ve Mehmet Ali Erdoğan tarafından hazırlanan eseri Kitabevi yayımlamış. Çok güzel hazırlanan çalışmanın "O'na Dair" bölümü, onu anlatan yazılardan oluşuyor; sonunda "O'na Dair Seçilmiş

Kaynakça" ve "Müjgan Üçer Bibliyografyası" bulunuyor. Neler mi var? Süheyl Ünver'den Beşir Ayvazoğlu'na, Kamil Toygar'dan Nil Sarı'ya kadar bütün dostları ve diğer arkadaşları bu bölümde onu çok güzel anlatmışlar. "Sivas'ın Sahip Olduğu Zenginliklerden Müjgan Üçer" ne kadar yakışan bir ifade ya da "Sivaslı Karınca" veya "Kendi Semasına Sığmayan İnsan"... "Armağanlar" bölümünde ise ona armağan edilen makaleler yer alıyor. Bu bölümle, Müjgan Üçer sayesinde folklorumuz yepyeni bilgiler kazanıyor. Yıllarca birlikte çalıştığı Fatma Pekşen, "El Elin Aynasıdır" makalesinde bakın ne diyor: "Ayna kelimesi için 'Üzerine düşen ışıkları ve şekilleri yansıtan parlak eşya, arkası sırlanmış cam gözgü' tarifi verir sözlük. Tasavvufta âlem; Allah'ın kendi cemalini seyretmek için yarattığı kainat, âyine, gözgü, gözüngü, görüntü... Nam-ı diğer ayna". Ve Müjgan Üçer'e ithafı ise şöyle: "Değerli Müjgan Üçer'e, ayna gibi geçen bir ömürden sonra ayna gibi aydınlık nice nice yıllar diliyorum." Ben çok kısa görüşmelerimiz olmasına rağmen, çalışmalarına duyduğum hayranlık yanında sevgili Müjgan Üçer'in gönül zenginliğine de vâkıf olmanın mutluluğu ile, sevgili Fatma Pekşen'in dileklerine fazlasıyla katılıyorum. Kitap gerçekten güzel, ama Müjgan Üçer bu kitabın çok çok üzerinde...

Geçtiğimiz yıl Evliya Çelebi yılı idi. Yıl boyunca birçok faaliyetler yapıldı; ama yıl sonunda sevgili Marianna Yerasimos'un yıllardır üzerinde çalıştığı, "Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin" adlı eseri raflardaki yerini aldı. Zaman zaman Seyahatname'yi şiirsel yönüne bayılarak okusam da bir çalışma için arama, taramanın zorluğunu da bilmekteyim. Marianna Yerasimus, inanılmaz bir sabır ve çalışmayla meydana getirdiği olağanüstü eseri ile bize öyle bir kolaylık sunuyor ki, kendisine teşekkür etmekten başka şey düşünmüyorum. Yemek açısından çok zengin, ama o kadar da karışık olan Seyahatname'de artık istenilen yemek bilgileri elimizin altında, yorulmadan ulaşabileceğiz. Çalışmanın bölümlerini aynen vermek size en güzel fikri verecek.

### **"Birinci bölüm:**

- 1- Seyahatname'de mutfak araçları kap kacak ve sofraya gereçleri.
- 2- Hayvansal ve bitkisel yağlar.
- 3- Baharat ve diğer tatlandırıcılar.
- 4- Ekmekler, çörekler ve diğer unlu mamuller.
- 5- Etler, tavuklar ve diğer kanatlılar.
- 6- Çorbalar. 7- Pirinç ve pirinç pilavları.
- 8- Balıklar ve diğer su ürünleri.
- 9- Sebzeler ve baklagiller.
- 10- Meyveler ve meyveleriyle ünlenmiş kentler.
- 11- Bal, şeker, helva, reçel ve diğerleri.
- 12- İçecekler: Şerbet, boza, kahve, şarap.

### **İkinci bölüm**

Evliya Çelebi Seyahatname'sinde yiyecek, içecek, esnaf ve mutfak-sofra gereçleri dizini."


Yerasimus, eserin önsözünde "Amacım, hem Evliya Çelebi'nin bu konuda yazdıklarını geniş bir okur kitlesine ulaştırmak hem de Osmanlı beslenme kültürü tartışmalarına yeni malzeme sunmaktır. Konuyla ilgili

araştırmacıların bu malzemeden yararlanıp yeni yorumlar getireceğini umuyorum" demekte... Bu çalışmadan ilk yararlanacak kişi olduğumu rahatlıkla söyleyebilirim. Ellerine sağlık Marianna Yerasimus, yeni kitaplarını dört gözle bekliyoruz...

Sevgili okuyucularım, bu hafta Evliya elebi'nin harika anlatımıyla, yemek kitaplarında rastlamadığım ve geçmiş yıllarda da size verdiğim, inanılmaz tada sahip bir kebab yapalım. Standartlaştırmada ağır olmaması için ben tereyağı kullandım. Siz kebab yağı, kuyruk yağı, istediğiniz yağı kullanabilirsiniz. Ağız tadıyla kalın.

\*\*\*

### Kestaneli şiş kebabı (Bursa)

 "Kirde kebabıyla kestaneı yarıp şişte kebab ile pişip kebab yağıyla karıştırılınca nur olur. İnsan yemeden doymayıp şehit olur demek mertebesi lezzetli kestanesi vardır" Evliya elebi 2005.s 38.

*Malzemeler:*

½ kg koyun but eti (kuşbaşı doğranmış)

250 gm kestane (kabukları soyulacak kadar ızgara edilmiş)

2 yemek kaşığı kebab yağı

Berberinde

Salata-ayran

*Yapılışı:* Malzemeleri bir et, bir kestane sırasıyla şişlere geçir. Kömür ateşinin 10 cm üzerinde önce bir tarafını sonra diğer tarafını pişir, tuz at (teflon tava da kullanabilirsiniz). Bir bakır sahana al. Isıtılmış yağı üzerine gezdir. Çok hafif ateş üzerinde dinlendir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Çiğ köfte Urfa'nındır

*Nevin Halıcı 2012.02.12*

*"iğ kftemiz sevdadır,  
Urfa'da bir sedadır,  
İbrahim sofrasından,  
Unutulmaz nidadır". (Anonim)*

Çiğ köfte denince akla ilk gelen ilimiz Urfa'dır. Sadece yurdumuzda değil Suriye, Irak ve Lübnan gibi ülkelerde de çiğ köfte, 'Urfa köftesi' olarak bilinir, söylenir. Rivayete göre çiğ köftenin doğuşu şöyledir: "Hz. İbrahim, Nemrut'un putlarını kırarak herkesi Allah'ın varlığına inanmaya davet edince Nemrut fkelenir. Hz. İbrahim'in ateşe atılması için yöredeki bütün odunların toplanmasını emreder. Çok odun toplanması için de evlerde ateş yakılmasını yasaklar. O günlerde bir avcı, avladığı bir ceylanı karısına getirir ve yemek yapmasını ister. Kadın, ateş yakamayacağı için ceylanın budundan yağsız kırmızı bir parça alarak iki taş arasında döverek helva gibi

yumuşak hale getirir. İçine bulgur, isot, soğan, tuz koyarak yoğurur ve ilk çiğ köfteyi yapar. Hz. İbrahim'in atıldığı ateş ise Allah'ın emriyle pınarların kaynaştığı bir göle dönüşür. Odunlar balık haline gelir."

### **Nar ekşili çiğ köfteyi tescil ettirmek olmaz**

Çiğ köftenin en önemli malzemelerinden olan isot, Urfalı için adeta kutsaldır. Rivayete göre savaş yıllarında halka, düşman Urfa'ya yaklaşıyor diye haber gelmiş, kimse önemsememiştir. Düşman Urfa kapılarına geldi demişler, yine aldırış eden olmamış. Ne zaman ki, düşman isot tarlalarına giriyor demişler; işte o zaman "Aman, kalkın ayağa gardaşlar namus günüdür!" diye baltasını alan, silahını alan Urfalılar tarlalarının başına koşmuş.

Yine verilen bilgiye göre eylül, ekim aylarında yıllık isot yapımı için Urfalı hanımlar seferber olur, sulak bölgelerde yetişen isotları (kuru bölgede yetişen makbul değildir) pazarlardan alıp kışlık isotlarını hazırlarlar. İsoT öyle kıymetlidir ki, bahara doğru bir Urfalı hanımdan isot isteyecek olsanız, "Vallah gardaş, küpün dibinde bir avuç kaldı." diyerek mazeret gösterecektir.

Çiğ köfte sadece Urfa'da değil, bütün Güneydoğu'da yapılır ve ne kadar acı olursa sesi o kadar güzelleştireceğine inanılır. "Ünlü türkücümüz Tatlıses ispatıdır." Günümüzde çiğ köfte bütün Türkiye'ye yayılmış durumdadır. Ankara'da Meclis'in tavanlarına atılarak çiğ köfte yapıldığını biliyoruz. Urfalı için çiğ köftesiz yaşam düşünülemez. İftarda, sahurda, kır gezmelerinde, davetlerde, yemek listesi hazırlanırken adı hiç anılmaz, ama ekmek gibidir, mutlaka sofraya gelir. Hanımların sıralarında veya ünlü sıra gecelerinde Kazancı Bedih'in söylediği "Urfa, Mardin Begleri /Kestiler fermanimi / Aman aman aman aman /Aman aman ey" türküleri eşliğinde, çiğ köfteler ortama bir neşe ve renk cümbüşü katar. Çiğ köftenin makbul olanı, dövülerek yapılanıdır ve bol yeşillik ve salata ile servis edilir. Yalnız Mardin'de yağda soğansız kıyma kavrulur, yumurta kırılır ve çiğ köfte bu kıymaya batırılarak yenir.

Bu hafta Selçuklu mutfağından bahsedecektim ama Anteplilerin çiğ köftenin patentini alma girişiminde olduğunu öğrenince dayanamadım. (Zaman 2 Şubat 2012 s. 9) Sevgili Antepliler, siz Türkiye'nin bir numaralı yemek cennetine sahipsiniz. Sayısız muhteşem yemekleriniz var, baklava, kebablar, fıstık sizindir; ama gelin çiğ köftenin Urfa'nın olduğunu lütfen kabul edin...

Bilindiği gibi gıdaların kökenlerinin belirlenmesi için Hielke S. Van Der Meulen'in peynire uyguladığı gibi tarihsellik, coğrafilik, geleneksellik, yöresellik, toplumsallık, popülerlik, kullanım sıklığı vb. söz konusudur. Urfa hikâyesiyle, manileriyle, türküleriyle, sunumuyla çiğ köfteyi öyle bir yoğurmuş; yaşamına yerleştirerek, öyle bir maddi kültür unsuru haline getirmiş ki dokunmaya kıyılmaz, kıyılılabilemez... "Onlar biberi dolduruyorlar; biz nar ekşili çiğ köfteyi tescil ettiriyoruz!" gibi bir ifadeyle bu işe kalkışmak doğru olmaz. Bu, ileride mutfak kültürümüzde karışıklıklara sebep olabilir. Başka iller de kalkar biz sumak ekşili, semizotlu, naneli veya Mardin'deki gibi yumurtalı kıymaya batırılarak yenen çiğ köfteyi tescil ettiriyoruz der. Şöyle söylenebilir: "Çiğ köfte Urfa'nındır, ama Türkiye'nin her yerinde, yapımında yöresel malzemeler kullanılarak farklılık gösterir, Antep'te nar ekşili yapılır." Bu konuda söyleyebileceğim çok söz, mani, tekerleme, hikâye, şiir var ama 3 bin-3 bin 500 kelime ile sınırlı bu köşede ancak bu kadarını verebiliyorum. Dilerim Antep çiğ köftenin Urfa'ya ait olduğunu kabul eder. Urfalılar, zaten daha önce haklı olarak patent almışlar...

Sevgili okuyucularım bir Urfa "çi kifte"siyle sözümüzü noktalayalım. Keşke Balıklıgöl'de olsak ve Urfa türküleriyle orada yapabilesek. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

### **Çiğ köfte**

 4 kişilik

250 gr koyun kırmızı but eti

4 su bardağı ince bulgur (500 gr)  
1 küçük baş soğan (ince kıyılmış)  
4 diş sarımsak (dövülmüş)  
2 yemek kaşığı isot (1/2 su bardağı suda ıslatılmış)  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
½ çay kaşığı tarçın  
½ çay kaşığı dövülmüş karanfil  
½ çay kaşığı dövülmüş zencefil  
½ çay kaşığı yeni bahar  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 su bardağı yeşil soğan (ince kıyılmış)  
½ su bardağı maydanoz (ince kıyılmış)  
Beraberinde ayran ve bol yeşillikler

*Yapılışı:* Eti sinirlerini ayıklayarak döv veya iki defa makineden çektir. İсотu 1/2 su bardağı su ile ıslat.

Bir tepside dövülmüş veya çekilmiş eti, bulguru ıslanmış isotu, salçaları, tuzu, baharatları koyarak tüm malzemeler birbirini iyice tutuncaya kadar gerektiğinde ele su alarak yoğur. (Makbul olanı, hiç su almadan yoğurarak kıvamına getirmektir.) Tüm malzemeler birbirini tutunca kıyılmış yeşil soğan ve maydanozu ilave et, fazla yoğurmadan sıkım yap ve bekletmeden (bulgurlar şişmeden) ikram et.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Mutfak Kültürümüzde Selçuklu ve beylikler Dönemi

*Nevin Halıcı 2012.02.19*

Selçuklu ve beylikler döneminde Dede Korkut hikâyeleri dışında, Kaşgarlı Mahmut ve Yusuf Has Hacıp'in iki önemli eserinden mutfakla ilgili bilgilere ulaşılmaktadır.

Kaşgarlı, bazı yemek isimleri ve tarifeleri verirken; Yusuf Has Hacıp, Kutadgu Bilig adlı eserinde daha çok yemek töreni, şölen ve sofrta bilgileri üzerinde durmuştur.

1071'de Anadolu'ya gelen ve yerleşik düzene geçen Türkler, Anadolu Selçuklu Devleti'ni kurduktan sonra başkent Konya'da dönemin en seçkin medeniyetini meydana getirmişlerdir. Anadolu Selçuklularının geliştirmiş olduğu askerî, mülki vb. birçok kurum kendilerinden sonra gelen devletlere Osmanlılar başta olmak üzere örnek olmuşlardır. Mutfak da bu kurumlar arasındadır. Kaynaklarda; sarayda, konaklarda, aşçılarda, dergâh ve tekkelerde uygulanan yemekler görülmektedir. Bu dört özellik Türk mutfağının köklerinin o dönemlerde Anadolu'da yerleşmiş olduğunu göstermektedir.

Anadolu Selçukluları döneminde, mutfığa ilişkin bilgiler Selçuknamelerde de görülmektedir. I. Alaaddin Keykubat hükümdar olarak Konya'ya geldiğinde sarayda şöyle bir ziyafet verildiği belirtilmektedir: "Çini ve altın sahanlar içinde çeşitli pilavlar, kalyeler, boraniler, yahniler, söğülmeler, biryanlar; tavuk, güvercin, keklik ve bıldırcın kebapları sedire iki kola Oğuz resmine göre döşendi. Kırmızı ve çeşitli şerbetler Oğuz resim ve erkânı üzere yenildi, içildi."

Saray böyle iken Eflaki'nin eserlerinde konaklarda verilen ziyafetler görülmektedir.

Aşçılar bölümüne göz atarsak Ahilik kuruluşlarını görürüz. Horasan'da, Nasır Lidinillah (566-575) tarafından fedakârlık, yiğitlik, mertlik örgütü olarak kurulan Fütüvvet teşkilatlanması esnaf ve zanaat erbabını teşkilatlandırarak, loncalar oluşturmuştur. Horasanî ve Melâmeti olarak da adlandırılan bu teşkilatlar, zamanla üç kıtaya yayılmış ve sosyo-ekonomik yaşamın temel direği olma fonksiyonunu sağlamışlardır. Horasan'da kurulan fütüvvet teşkilatlanmasının Anadolu'ya yansması "Ahilik" adıyla olmuş ve 1908 yılına kadar varlığını devam ettirmiştir. Ahmet Kal'a İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları adlı eserinde fütüvvet teşkilatını örnek alarak geliştirilen Ahiliğin zamanla loncalar oluşturduğunu ve Osmanlı'da önem kazandığını belirtir. Evliya Çelebi de Seyahatnamesi'nde loncalara ve esnafa geniş yer verir. Bu teşkilatlar arasında yemek ürünleri, yemek ve mutfak esnafı geniş ölçüde yer alır.

Dergâh ve tekkelere gelince Selçuklular döneminde yemek kültürü açısından, aydınlatıcı diğer bir kaynak 13. yy.da yaşayan Mevlânâ'nın eserleri ve Mevlânâ'da sonra kurulan Mevleviliğin sofrası ve yemekle ilgili olarak ortaya koyduğu kurallardır.

İnsanları sevgi, saygı ve hoşgörü potasında birleştirecek bir gönül beraberliği felsefesinin kurucusu olan Hz. Mevlânâ yemek ve yiyeceklerle ilgili sayısız bilgi vermiştir. Mevlevilik, mutfığa büyük önem vermiş ve dervişlik eğitimini mutfakta başlatmıştır. İkinci olarak mutfakta yazılı çalışma kuralları geliştirmiştir. Bu kurallar içinde mutfakta ekipleşme görülmektedir. Ayrıca Mevlânâ'nın ünlü aşçısı Ateşbaz-ı Veli için, öldüğünde ateş rengi taşlarla anıtmezar yaptırılması, 13. yüzyılda mutfığa ve bir aşçıya verilen önemi göstermektedir. Başka tarikatlarda da mutfak kayıtları bulunacağı düşünülse de henüz ortaya çıkarılmış değildir.

Selçuklu ve beylikler döneminde Anadolu'daki vakıf müesseseleri de o döneme ait yemek bilgileri vermektedir.

Selçuklular döneminde kalye, yahni, borani, söğülme, kebab gibi pişirme teknikleri görülmektedir. Ayrıca yemek, börek, tatlı türlerinde zenginleşme görülür. Yufkanın, bazlamanın yanında, ekmekler yerleşik düzenin işareti olarak tandır ve fırınlarda yapılmaktadır. Mevlevi Mutfağı adlı kitabımızda dönemin bütün yiyecekleri, içecekleri yemekle ilgili sofrası düzenleri, adabı geniş şekilde anlatılmaktadır. Yesam'daki tadımlık yemek ise aşağıdaki şekildedir... Bu hafta keşkek de denilen, bir Selçuklu yemeği olan herise yapalım. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın, sevgili okuyucularım.

## Herise (Keşkek)

 **Malzemeler:**

300 gr. dövme

1 koyun boynu veya

tavuk

10 su bardağı su

3 çorba kaşığı tereyağı

3 soğan

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

Yüzüne

4 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kimyon

*Yapılışı:* Buğdayı ayıkla, yıka, 8 saat öncesinden ıslat. Sabah tavuk veya gerdanı yıka, buğdaylarla tencereye koy. Suyu ilâve et. Orta ateşte et ve buğdaylar iyice yumuşayıncaya kadar pişir. Eti içinden al, soğutmadan dit, kemiklerini çıkar, tencereye ilâve et, ayrı yerde soğanı ince doğra, yağla pembeleştir, kaynayan buğdaya karıştır. Tuz ve kimyonu at. Ateş üzerinde tahta kepçe ile döve döve koyu boza kıvamına getir. Tabağa al, üstünü düzelt. Tereyağını kızdır, yüzüne gezdir. Kimyon serp.

### **Bir Selçuklu Dönemi (Konya) Yemeği**

İçecek: Sirkencübin, gül şerbeti

Ekmek: Tandır ekmeği

Tutmaç çorbası

Herise (Keşkek)

Marul salatası

Nohutlu pilav

Safranlı zerde

Kayısı hoşafı

Kahve

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## **Mutfak kültürümüzde Osmanlı (İstanbul) dönemi**

Nevin Halıcı 2012.02.26

Osmanlılar döneminde Türk mutfağı, Selçuklularda olduğu gibi saray, konak, aşçılar, dergâh ve tekkelerde ihtisaslaşma yoluyla gelişmeye devam etmiş ve günümüzde uzmanlarca Türk mutfağı olarak da kabul edilen İstanbul mutfağını meydana getirmiştir.

Saraya bakarsak, mutfakta üç önemli görevli bulunmaktadır. Bunların başı kilercibaşıdır. İkincisi mutfaklara gerekli malzemeyi sağlayan mutfak emini, üçüncüsü ise saraydaki çeşitli mutfakların aşçıbaşlarıdır. Saray mutfağında çalışmaları bu üçlü baş personel yürütmektedir. Pilavcı, helvacı, ekmekçi, yoğurtçu, tatlıcı gibi çeşitli alt personel Mevlânâ zamanında görülen ekiplenmenin sarayda yerleşmiş olduğunu göstermektedir. Süheyl Ünver'in söylediğine göre, sarayda her türlü yemek en güzel şekilde yapılırken bir grup aşçı da daha yeni ve farklı yemekler ortaya koyma çabası içinde idiler. Bu durum Fatih döneminde, mutfakta Ar-Ge çalışmalarının başladığını göstermektedir.

Türk mutfağının gelişiminde rol oynayan ikinci etken konaklardır. Konaklarda, karşılıklı davetlerde en iyi yemeklerin yarışmalar halinde sunulması mutfak açısından olumlu sonuçlar doğurmuştur. Ayrıca sarayda ünlenecek yemekler vezirler ve diğer üst düzey görevliler tarafından konaklara, konaklarda ünlenecek yemekler saraya geçmiştir. Sadrazam Mahmut Paşa gibi pilavın içine altın nohut gizleyerek dış kirası veren konaklar da bulunmaktaydı.

Osmanlı konaklarında da saraydaki gibi etçi, börekçi, tatlıcı, ekmekçi vb. çeşitli ustalar görev yapmakta ve konak halkına daha nefis yemekler yapmak ve yenilikler meydana getirmek çabası içindeydiler.

Konaklarda bazı yemeklerin yapımında zarif gelenekler bulunmaktaydı. Bunlardan biri de Ramazanlarda çok yapılan güllaçtı. Konakta kaç aşçı olursa olsun güllaç evin hanımefendisi tarafından yapılırdı. Sofraya güllaç geldiğinde yemekte bulunanlar güllacın evin hanımının zarif elleriyle yapıldığını bilir ve zevkle yerlerdi.

Dergâh ve tekkelerde de halka fazla yansımaya da son derece seçkin bir şekilde gelişen mutfak bulunduğu, bir Mevlevi şeyhi olan Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nden anlaşılmaktadır. Bu eserde gül yapraklarıyla süslenen marul salataları, altın varaklarla kaplanan kadayıflar bulunmaktadır.

Aşçılara gelince, İstanbul'da her bir esnaf kendi loncalarına bağlı olarak çalışmalarını düzenli şekilde yürüterek mutfak gelişimine katkıda bulunmuşlardır. Loncalar her türlü eğlence törenlerinin de vazgeçilmez bir parçasıydı. Resmigeçitlerdeki yürüyüşleri, Levni ve diğer minyatür sanatçıların eserlerinde büyüleyici güzellikte yer almıştır.

Evliya Çelebi de Seyahat-name'sinde İstanbul'daki bütün yiyecek, içecek esnafını geniş bir şekilde anlatmıştır.

Osmanlılar döneminde yiyecek maddelerinin en iyilerinin İstanbul'a taşınması ve çok sıkı bir kontrol sistemiyle kötü mal satımının önlenmesi, ayrıca konaklarda olduğu gibi aşçı ve tatlıcılarda da kendi aralarında rekabet ve en iyiye sunma gayretleri Türk mutfağının daha iyiye gitmesinde rol oynamıştır. Bu iyiye gidiş Tanzimat'la farklılaşmış, gelen yenilikler mutfağı da etkilemiş, Perapalas ve Tokat-İlyan'ın açılmasıyla Batı yemekleri Türk mutfağına da girmiştir.

Sevgili okuyucularım, bu hafta YESAM programı için hazırladığımız yemeklerden hünkâr beğendi yapalım. Kış mevsimi diyeceksiniz; ama bence Osmanlı döneminin en güzel yemeklerindendir. Hünkâr beğenmiş, bakalım siz de beğenecek misiniz? Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

## Hünkâr beğendi

 **Malzemeler:**

1 kg. koyun eti



2 yemek kaşığı sadeyağ

3 iri soğan

2 iri domates veya 1 çorba kaşığı salça

3 su bardağı et suyu

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı tuz

*Beğendisi:*

1 kg patlıcan

100 gr. tereyağı

2 yemek kaşığı un

2,5 su bardağı süt

1 ay kaşığı tuz

¼ su bardağı kaşar peyniri(rendelenmiş)

*Yapılışı:* Tencerede yağı kızdır. Etleri koy, pembeleşinceye kadar kızart, çıkar. Kalan yağda ince entilmiş soğanı kavur. Kabuğu alınmış domatesleri ilâve et, evir. Tuz, biber koy. Etleri, suyun bir bardağını sıcak ilâve et, kapak rt. Hafif ateşte etler yumuşayıncaya kadar pişir. Suyunu çektikçe kalan suyu iki defa sıcak olarak ilâve et. Beğendi ile sofraya al.

*Beğendisi:* Patlıcanları kömür ateşinde veya ızgarada iyice pişir, kabuklarını soy, beyazlaşmaları için limonlu suda 20 dakika beklet, sz, tahta kaşıkla döverek ez. Yağla unu pembeleşmeden hafif ateşte kavur. Patlıcanları ilâve ederek dvercesine karıştır. Önceden kaynamış soğumuş sütü ilâve et, tuz at. Ateşe al. Koyu bulamaç haline gelinceye kadar karıştırarak pişir. Peyniri ilave et, karıştır, ateşten al.

### **Bir Osmanlı dönemi yemeği (İstanbul mutfağından)**

İçecek: Sirkencbin, gl şerbeti

Ekme: Tandır ekmeği

Tutmaç orbası

Herise (Keşkek)

Marul salatası

Nohutlu pilav

Safranlı zerde

Kayısı hoşafi

Kahve

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## İnatçı keçilerimizin nefis ürünleri

---

*Nevin Halıcı 2012.03.11*

Keçi sütlerine ve ürünlerine pek düşkünlüğüm yoktu; ama geçmiş yıllarda, Erdemli'de alışveriş yaparken, market sahibinin ısrarıyla bir keçi tereyağı aldım.

Ertesi gün kahvaltıya oturduk, tadına bakan herkes büyüledi. Su gibi hafif, çiçek kokan tadıyla damaklarda çiçekler açtırıyordu. Sitedeki herkese almalarını tavsiye ettim. Yağ bitince tekrar almaya gittiğimde, market sahibi teşekkür ederek, bütün sitenin iki gün içinde yağı bitirdiğini söyledi. Ayrıca, yörüklerin, Toroslar'ın tepelerine çıktıklarını ve oradan dönene kadar da yağ bulamayacağımızı söyledi. Tadı damağımızda kalmıştı ama yapacak bir şey yoktu... Zaman zaman Erdemli'ye temmuzdan önce gidebilirsek yağ bulabiliyorduk, ama işten güçten ötürü hep geç gittik ve keçi tereyağına bir daha kavuşamadık.

Geçen gün bir yemek okulunun sahibi olan Mehmet Aksel Bey'in davetine gittiğimde, Norveç Büyükelçisi'nin yardımcılarıyla getirttiği kalkan balığını sundu. Ona asıl Norveç keçi peynirini getirtmesini tavsiye ettim. Yıllar önce Norveç'te bir süre kaldığımda, Erdemli'deki yağ gibi keçi peynirlerinin tadına hayran olmuştum. Norveç'ten gelen keçi peynirinin tadına bakmak için gittiğimde ise müthiş bir sürpriz beni bekliyordu. Mehmet Bey, Türkiye'de ilk defa yüzde 100 keçi peyniri üreten bir firmanın sahibini de davet etmişti.

Rahmetli cerrah Tahsin Özer'in kızı olan Funda Özer Baltalı, babasının emeklilikte sağlıklı ürünler yetiştirmek idealinden yola çıkarak, 2008 yılında, Seferihisar'da zeytin ağaçları ile çevrelenmiş çiftliğinde, Türkiye'nin çeşitli yörelerinden topladığı Saanen cinsi 250 keçi ile işe başlamış. Doğumlarla çoğalan keçiler, çeşitli yöntemlerle yüksek süt verimine ulaştırılmış, peynir üretimi 2011 yılında başlamış. Gelenekselden yola çıkan Funda, ilk olarak beş yüz yıldan beri Seferihisar'da çobanların yaylaya çıkarken azık olarak yanlarına aldıkları "Armola" cinsi peynirle işe başlamış; labne, keçi peyniri, lor, kaşarla devam etmiş. "Tereyağı da yapacak mısınız?" diye sorduğumda "Kısa bir süre sonra süt ve dondurma ile birlikte geliyor." müjdesini verdi. Norveç'ten gelen keçi peynirinin tadına bakan Funda, bu peynirin aynısını da yapabileceğini söyledi.


Burada benim için önemli nokta, keçi sütü peynirinden çok Funda'nın kolay olmayan bir işe kalkışması ve büyük bir başarı öyküsüne imza atması... Erdemli'de bozulmaması amacıyla tuz küpüne çevrilen keçi peynirlerine, yeni bir tat ve devamlılık kazandırması... Bu arada kesinlikle kimyasal madde, koruyucu kullanmaması, çevre ve insan sağlığını düşünerek kısa süreli raf ömrü ile tadına doyumaz peynirler üretmesi. Bir keçi peyniri demeyin sevgili okuyucularım, her şeyin bozulduğu, katılaştırılmış sütlere yoğurt denildiği, gün yüzü görmeyen tavuğa benzer yaratıkların üretildiği, organik sebze-meyvelerin parmakla gösterildiği günlerdeyiz.

Keşke ilgili bakanlık tüm bölgelerimizde pilot noktalarda böyle keçi çiftlikleri; katılaştırılmış süt değil, geleneksel yoğurtlarımızı üreten fabrikalar; açık havada gezinen tavuk çiftlikleri kursa ya da kuran firmalara destek verse ne güzel olur. Aynı şekilde organik sebze-meyve yetiştiren üreticiler çıksa veya bakanlık böyle

bölgeler oluştursa, Türkiye cennet haline gelir; gelecek kuşaklar sağlıklı şekilde yetişir. Ben çok iyimserim, keçilerimiz için çalışan Funda'lar; Lüferlerimiz için çalışan Defne'ler oldukça bu hiç de hayal değil...

Bu hafta bir prenses böreğiyle veda edelim. Yaprak hamuruyla yapılan bu böreği yorulmamanız için hazır satılan milföy hamuru ile veriyorum, sevgili okuyucularım. İçi için ben beyaz peynir kullanmıştım ama siz Funda'nın keçi peyniri (Baltalı) veya lorunu kullanabilirsiniz. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

## Prensese böreği

 **Malzemeler:**

Bir paket milföy hamuru

*İçi için*

1 su bardağı beyaz peynir

2-3 yemek kaşığı maydanoz (kıyılmış)

*Yapılışı:*

Hamurları nemse kalıbı veya su bardağı ile kes. Maydanozla karıştırılmış içi koy, yarım ay şeklinde kapat, çok az yağla yağlanmış tepsiye diz. Fırında pembeleşinceye kadar pişir.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Kolesterolle dostluğum

*Nevin Halıcı 2012.03.18*

Çocukluğumuzda çok sevdiğimiz bir Sabiha'nım teyzemiz vardı. Güllerle bezenmiş bahçemizdeki sedirlerde, annemle kahvelerini içerken "Hayriya'nım insan ellisine gelince vücudunun her tarafından ayrı ses geliyor, gençliğin uçup gittiğini anlıyorsun." der; elini dizine koyup, "Şu noktadaki ağrıyı geçiremiyorum." diye sızlanırdı. Biz çocuklar ise belirli bir noktadaki ağrıyı kestiremez, kıkır kıkır gülerdik.

Ne zaman ki vakit erişti, yaşlılığı tanıdık (kimseler duymasın), Sabiha'nım teyzenin ne demek istediğini anladık. Gerçi günümüzde yaşlılık biraz daha geç yaşlarda meydana geliyor; ama istesenez de istemesenez de size tahlillerde 'merhaba'larını sunan birtakım hastalık belirtileriyle karşılaşıyorsunuz.

Allah'a bin şükür, orta yaşı bitirene kadar önemli bir rahatsızlığım olmadı. Ne var ki, ilk defa osteoporoz merhaba deyince, çok ciddiye aldım, altı ayda bir kontroller falan derken, bir tahlilde kolesterolle tanıştım ve bakın onunla dostluğum nasıl gelişti.

Osteoporozu doğrusu pek önemsememiştım ama kolesterol şaka kaldırmazdı... İşi sıkıya aldım, önce besin kontrolleri ve sporla düşürmeyi denedim, olmadı. İlaç düşmanı bir insan olarak hiç istemesem de ilaca başladım. O zamanlar kolesterolün 250 olması isteniyordu. 280'den 240'a düşürdük; o da ne 200 olması gerektiği açıklandı. 230'a düşürdük; 150 olması gerektiği buyruldu. Hiçbir zaman bu değerler indirimine ayak uyduramayacağımı anladım. Hâlâ da neden kolesterol değerlerinin aşama aşama bu kadar aşağı çekildiğini

anlamış değilim. Bu kafa karışıklığı ile yazlığa gittik; ne görelim, gazetelerde bir haber benim kullandığım ilaç, ölüm riski taşıdığı gerekçesiyle toplatılıyor... İlaçlar çöpe gitti, bir daha da eve kolesterol ilacı girmedi. Allah'a şükür bir problemim olmadı. Tansiyonumun düşüklüğü kurtarıyormuş. Yüksek kolesterol vücudumda beni pek rahatsız etmeyen, devamlı misafirim...

Kolesterol, karaciğerde sentezlenen ve vücut dokularında bulunan bir sterol. Dışarıdan da alınabiliyor. Yemekle ilgisi bundan dolayı, yiyecek kısıtlamasıyla ancak yüzde otuz düşürülebileceği belirtiliyor. Yani ne kadar dikkat etsek ancak bu orandan fazlasını düşürmek pek mümkün değil. Beslenme bilimindeki yeni bulgular ise yasaklanan yumurta, tereyağı gibi yiyecekleri de aklayınca insan ne yapacağını şaşıyor. En iyisi, bütün yiyeceklerden az az yemek.

Son günlerde bu konuda kafa karıştıracak çok tartışmalar oldu. Bu nedenle kendi maceramı dile getirdim ve ilaç kullanılmasın diyenler tarafındayım. Tabii durumu ciddi olanlar, güvendikleri doktorlarının tavsiyesine uyarak kullansınlar ama ben hastalıklarımı doğaya bırakıyorum. Dünyaya geldiğimizde bize biçilen ömrü değiştirme imkânına sahip değiliz. Sağlığımıza tabii dikkat etmeliyiz ama gözü kapalı ilaç da kullanmamalıyız.

Sağlıklı yaşamak için spor yapılırsa, ki yürüyüş en güzeli; aşırı yağlı yemeklerden, tatlılardan, hamur işlerinden uzak durulursa en önemlisi herkes ihtiyacına uygun kalori düzenlemesi yaparsa ilaca ihtiyaç kalmayacaktır. Günlük diyetimizde baklagilleri, sebze meyveleri bol bulundurmak, yeşil yapraklı sebzelere bol bol yer vermek, salatalarda üzüm sirkesi kullanmak, kolesterol için olduğu kadar sağlığımız için de uygundur. Günümüzde her an bizimle olabilecek aşırı kaygı, sıkıntı ve üzüntülerden uzak durmaya da çalışmak gerekir.

Sevgili okuyucularım, hepinize sağlıklı bir yaşam dileyerek bu hafta sağlıklı bir yemek yapalım diyorum. Etlisi de çok güzel olur ama konumuza zeytinyağı taze fasulye çok uygun düşer. Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

## **Zeytinyağı fasulye**

 *Malzemeler:*

1 kg taze fasulye

1 su bardağı zeytinyağı

3 soğan

1 tatlı kaşığı tuz

2 domates

4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı şeker

*Yapılışı:*

Fasulyeleri ayıkla, ortalarından ikiye böl, yıka, süzdür. Soğanı ince halka doğra, tuz ile fasulyeleri karıştır. Tenceredeki kızdırılmış zeytinyağına at, kapak ört, arada silkele, börttür (az pişirmek, haşlamak). Sonra domatesin kabuklarını al, ez, ilâve et. Su ve şekeri ilâve et, fasulyeler yumuşayınca yaklaşık bir saat kadar pişir.

# Zeytinyağı çalıştayı

Nevin Halıcı 2012.03.25

*"Tur-i Sina'da yetişen, yiyenlere yağ ve katık veren zeytin ağacını var ettik." Kur'an-ı Kerim, Müminun (19-20)*

İç Anadolu'da, yakın yıllara kadar zeytinyağı denildi mi eve tenekeyle alınan ve sadece salatalarda nadiren de zeytinyağlı fasulye ve imambayıldı için kullanılan tek tip zeytinyağını bilirdik. Aynı şekilde zeytin olarak da sadece siyah zeytin, yeşil zeytini tanırdık. İzmir'de öğretmenlik yaptığım yıllarda, Ege Bölgesi'nde zeytinyağının hemen hemen her yemekte kullanıldığını komşularımdan, dostlarımdan öğrendim. Sağlıklı beslenme, Akdeniz mutfağı söylemlerinden sonra zeytinyağı birden su yüzüne çıktı; zeytin ve zeytinyağının bildiğimiz çeşitleri yanında sızma, erken hasat vb. çeşitli türleri olduğunu anladık.

Zeytin, Kur'an'da ve bütün kutsal kitaplarda adı geçen bir yiyecek. Yunan mitolojisine göre Zeus insanlığa en değerli armağanı verecek olan tanrı veya tanrıçanın yeni kuracağı Attika şehrinin koruyucusu olacağını ilan eder. Deniz tanrısı Poseidon ve bilgelik tanrıçası Athena yarışır. Poseidon denizden çok güçlü ve güzel bir at çıkarır; Athena ise barış ve medeniyeti simgeleyen bir zeytin ağacı sunar ve yarışmayı kazanır.

14-16 Mart tarihlerinde Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından gerçekleştirilen zeytinyağı çalıştayına katıldık ve önümüze bildiklerimize ekleyebileceğimiz yepyeni bir dünya açıldı. Program, Kültür ve Turizm Bakanı Ertuğrul Günay'ın konuşmasıyla başladı. Beş panelde aşağıdaki konular ele alındı. 1. Türkiye zeytinciliğinin durumu ve natürel sofralık zeytin işletmeciliğinin önemi. 2. Türk mutfağında zeytinyağının yeri. 3. Zeytinyağı ve sağlık. 4. Tanıtım ve pazarlama/markalaşma. 5. Sofralık zeytin ve zeytinyağının turizm sektöründe kullanılması. Her bölümde konunun uzmanları değerli bilgiler sundular, sonuç bildirgesiyle sorunlara getirilecek çözümler belirlendi.

Programın ikinci ayağı Balıkesir ve İzmir'i içine alan iki günlük tanıtım gezisinden oluşuyordu. Küçükkuyu'da Adatepe Zeytin Müzesi, Edremit'te Evren Ertürk Galerisi, Havran'da Fora Zeytin İşletmesi, Burhaniye'de Laleli Zeytinyağı İşletmesi, Tariş Zeytinyağı Kombinası, Urla'da bilinen en eski zeytin işleğinin ve Zeytinler-Zeytinyağı Müzesi'nin ziyaretleriyle program sona erdi.


Hemen hemen her gidilen yerde zeytinyağı tadımı yapıldı ve zeytinyağlı yemekler sunuldu. Katılanlar zeytinyağı tadımı ustası oldu, diyebilirim. Zeytinyağını ağzınıza alıyor önce dilinizin ucuyla hissetmeye çalışıyor, sonra ağzınızın içinde dolandırıyor, daha sonra dilinizin ucunu damağınıza değdiriyor ve ağzınızı açıp nefes alıyorsunuz. Boğazınızda hafif bir yanma meydana gelirse o zeytinyağı iyi bir zeytinyağıdır, diyebilirsiniz. Böyle yaptığınızda yağdaki aromayı da alabiliyorsunuz. Zeytine gelince bölgeden olan katılımcılar, çünkü zeytin bugünkünden daha iyiydi gibi ifadelerde bulunsalar da bu konuda uzmanlığımın gelişemediğini açıklamalıyım. Bütün zeytinler bana göre iyi idi. Ve bütün zeytinyağlı yemekler de... Özellikle Mustafa Yıldız usta ve ekibinin Armaggan'daki yemeği ve o yemekteki lahana sarması ile kabak çiçeği dolması...

Yemeğe gelirken orada iki nefis yiyecek karşılaştığımı söyleyebilirim. Edremit'in hamsisi olduğu söylenen 'papalina' ve Fora fabrikasının zeytinyağı ile işlenmiş gün kurusu domatesi. Fora'daki tadımda önümüzdeki günlerde piyasaya çıkacağı söylenen, zeytinyağında uyutulmuş nefis bir gün kurusu domates sunuldu. Papalınaya gelince böyle bir balıktan haberim yoktu. Laleli tesislerinin sahibi Sayın Yahya Laleli, papalina ikram edeceğini söyleyince tabii ki memnun oldum. Laleli yağlarıyla kızarmış papalinalar da Fora domatesleri gibi damaklarda çiçekler açtırıyordu.

Programı hazırlayan, pürüzsüz yürüten Kültür ve Turizm Bakanlığı yetkilileri, bölge halkı ve emeği geçen bütün ilgililere, güler yüzüyle bize ev sahipliği yapan Sayın Mehmet Semerci ve Sayın Mustafa Tan'ın şahsında teşekkür ediyorum.

Sevgili okuyucularım, bu hafta size papalina ve gün kurusu domates vereceğim. Papalina yerine hamsi tavası yapabilirsiniz. Domatesleri ise ceviz eşliğinde sunabilirsiniz. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

### Papalina tavası

 **Malzemeler:**

1 kilo papalina

½ su bardağı un veya mısır unu

½ litre zeytinyağı

Beraberinde

Yeşil salata

**Yapılışı:** Balıkları ayıkla, yıka, tuzla, süzdür. Yağı kızdır, balıkları una bula, yağa at, kızart, süzgece çıkar.

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Raşit Gürel Hoca

---

*Nevin Halıcı 2012.04.01*

Bu hafta sizlere teknik okullarda yemek eğitimi alan kişiler dışında, çok kimsenin tanımadığı bir büyük isimden, Raşit Gürel'den bahsedeceğim. Cumhuriyet döneminin ilk yemek yazarları olarak Ekrem Muhiddin Yeğen, Raşit Gürel ve Necip Ertürk bilinir.

Ekrem Muhiddin Yeğen'in yemeğe meraklı bir İstanbul beyefendisi olduğu ve kitaplarını aşçılarıyla birlikte hazırladığı söylenir. Türk mutfağını mükemmel bir şekilde verdiği Yemek Öğretimi ve Tatlı-Pasta Öğretimi kitabı basıldığı yıldan itibaren büyük ilgi görmüş ve çeşitli yayınevleri tarafından defalarca yayımlanmıştır. 1940'lı yıllarda, evlenecek genç kızların çeyiz sandığına, mutlaka bu yemek kitaplarının da konulduğunu büyüklerimden biliyorum. Tarifelerin uzun anlatıldığı, sofrta hazırlama adabı ve alafranga (Yeğen'in ifadesi) tarifelerin de verildiği bu kitap günümüzde de herkes tarafından bilinmekte ve uzmanlar için iyi bir kaynak olma niteliği taşımaktadır. 1939'da bir şeker fabrikası için hazırladığı Türk Kadınının Tatlı Kitabı gibi, çeşitli kurumlar için hazırladığı kitapları da bulunmaktadır.

Diğer bir yemek yazarımız, büyük otellerimizin ünlü şefi Necip Ertürk Usta'dır. Türk ve Fransız mutfaklarını veren beş çalışması bulunmaktadır. Eserleri aşçılar için önemlidir. Yemeğe meraklı her insanın evinde de bulunmaktadır. Necip Usta'nın 'Piliç Topkapı' adını verdiği piliç doldurması güzel şekliyle ve lezzetiyle unutulmayan yemekler arasında yerini almıştır. Necip Usta da E. M. Yeğen gibi Türk halkı tarafından tanınmış ve kitapları hâlâ yayımlanmaktadır.

## Örgülü pilavı, papatya bisküvisini o kazandırdı

Raşit Gürel Hoca ise Türk yemek eğitimine damgasını vurmuş, çok değerli bir yazardır. Kitapları meslek liseleri ve meslek liselerine öğretmen yetiştiren kız teknik yüksek öğretmen okullarında ana kitap olarak okutulmuştur. Kendisi hakkında bilgiler son derece kısıtlıdır. Yurt dışında elçiliklerde şef olarak görev yaptığı ve bir süre Cumhurbaşkanlığı Köşkü'nde çalıştığı söylenmektedir. Daha sonra Kız Teknik Yüksek Öğretmen Okulu'nda yemek öğretmenliği yaptığı süreçte Evin Yemeği adlı dört bölümden oluşan kitaplarını yazmıştır. Bu eserler son olarak, 1990'da Evin Yemeği adı altında Fon Matbaası tarafından tek kitap halinde basılmıştır. Gürel çalışmasında, döneme uygun olarak Batı usulü yemek servisi, sofra âdâbı üzerinde geniş şekilde durmuştur. Türk ve Batı mutfaklarından verdiği yemek tarifelerinin ise okulda her an denendiği için uygulanabilirliği mükemmeldir. Kendisi gibi yemek öğretmeni eşi Sueda Gürel Hoca'mızın da yine öğretmenlerimizden Ülkü Arıncı ile Besinleri Saklama Yöntemleri kitabı bulunmaktadır. Raşit Bey ve Sueda Hanım'ın vefatlarından sonra kitapları bir daha basılmamıştır.

YÖK'ün Kız Teknik Okullarını farklı bir bünyeye taşımasından sonra (Yemek ve Eğitim: Bk. Zaman 18 Nisan 2010) Raşit Gürel ekolü sona ereceği için bu yazıyı üzümlere yazma gereği duydum. Çünkü yemek eğitimi veren Kız Teknik Yüksek Öğretmen Okulu iki yıl sonra son mezunlarını verecek. Yemek öğretmenleri nasıl yetişecek o apayrı bir konu... Kadir bilmezliğin kol gezdiği günümüzde, Cumhuriyet dönemi yemek eğitimine en büyük katkılarda bulunan Raşit Hoca'nın, anılarda kalmasına gönlüm razı olmuyor. 20. yüzyıl yemek eğitimini şekillendiren Raşit Gürel Hoca'ya, öğrencisi olma şansına sahip olamasam da, Kız Teknikliler olarak bir teşekkür borcumuz olduğunu hissediyorum. Çünkü okula girdiğimiz andan itibaren öğrencisi olan öğretmenlerimizin onun kitabı ile bize ders verdiğini ve her an ondan büyük bir sevgi ve saygı ile söz ettiklerini gördük. Kitabı o günden bugüne hâlâ elimizde... Türk mutfağına örgülü pilav, papatya bisküvisi, kayısı bisküvisi gibi nefis görünümlü tatlar kazandıran Raşit Gürel Hoca'mıza ve eşi Sueda Gürel Hoca'mıza rahmet dilerken bütün öğrencilerinin hissiyatına tercüman olduğuma inanıyorum ve Raşit Hoca ile ilgili daha geniş bilgiye sahip olan okuyucularım varsa beni lütfen bildirmelerini rica ediyorum. Sevgili okuyucularım, bu hafta Raşit Gürel'den benim Türk Mutfağı kitabıma kısaltılmış olarak uyarladığım, nefis bir tatlı ile veda edelim. Ağız tadı ve mutlulukla kalın.



*Raşit Gürel, eşi ve öğrencileriyle.*

\*\*\*



*Kız Teknik Yüksek Öğretmen Okulu'nun 35. kuruluş yıldönümünde yapılmış pastayla.*


\*\*\*



*Raşit Gürel ve öğrencileri.*

\*\*\*

Sup anglez

 6 kişilik

malzemeler:

6 adet savayer bisküvisi

1 su bardağı krem şantiye

½ su bardağı süt

*Çikolata salçası için*

7-8 yemek kaşığı şeker

1 kahve fincanı un (30 gram)

120 gram sütsüz çikolata (küçük parçalara bölünmüş)

2 yumurta sarısı

1 paket vanilya

2,5 su bardağı su (1/2 litre)

*Üzerine*

Yeşil fıstık (kıyılmış)

*Yapılışı:* Bisküvileri ortadan ikiye böl, aralarına şantiye sür, birbirine yapıştır, kâseye koy, sütle ıslat. Salça malzemelerini tencerede karıştır. Suyu ilave et, devamlı karıştırarak iki taşım kaynat, ateşten al. Kaymak tutmaması için arada karıştır. Soğuyunca kâsedeki savayerlerin üzerine dök. Yeşil fıstıkla süsle.

*Not: Savayer yerine pandispanya hamuru veya pötibör bisküvi de kullanabilirsiniz. Salçada ise çikolata yerine iki dolu kaşık kakao kullanabilirsiniz. Ancak tarifedeki ürünlerle daha lezzetli olur.*

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Coğrafi ürünler ve Metro

---

*Nevin Halıcı 2012.04.15*

"Şu dünyanın meyvesini,  
Yesem amma yesem amma.  
Arasam bulsam hasını,  
Yesem amma yesem amma.

Amasya'nın elmasını,  
Zile pekmez çalmasını,  
Sivas'ın da kıymasını,  
Yesem amma yesem amma"  
*Âşık Veysel*



Âşık Veysel ne güzel söylemiş, ne güzel şeylere işaret etmiş. Sağ olup da Metro'nun coğrafi işaretli ürünlere sahip çıkma amacıyla verdiği kahvaltılı basın toplantısında bulunsaydı; bulunsaydı da sanatın bilimsel konuşmalardan daha etkili olduğunu saziyla ve yukarıdaki devamını veremeyeceğim şiiiriyle bize anlatsaydı. Sevgili okuyucularım, diyeceksiniz ki boyundan büyük konuşmalara başladın; inanın değil, size anlatayım da neden böyle konuştuğumu anlayın.

2009 yılında Van'da, Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nda, "Bak Hele Yusuf'ta" tuluatla yemeği birleştiren nefis bir kahvaltıdan sonra (Zaman, 21 Haziran 2009), bütün bir gün bildirileri izlemeye başladık. Akşama doğru son bildiriden önce salon boşalmaya yüz tuttu. Ancak son bildiri müzik ve yemek ilişkisi üzerineydi ve konuşmacı bir saz şairiyle türkülerden örnekler vererek sunumuna başladı; inanmazsanız dışarıdaki bütün insanlar sazın sesini duyar duymaz, birer ikişer salonu doldurdular. Oturumu yöneten hoca gülerek "Sanatın, bilimden daha etkili olduğunu bir kez daha anlıyorum." dedi. Haklı değil miyim? Şimdi coğrafi işaretlere gelelim. Sayın Yavuz Tekelioğlu'nun verdiği bilgilere göre, coğrafi işaretler belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri yönünden kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir. Menşe ve mahreç işareti olarak iki bölümde ele alınır. Menşe işareti: Ürünün üretim, işleme ve hazırlama süreçlerinin tamamının tanımlanmış coğrafi alanda gerçekleşmesi gerekir (Rokfor peyniri, Antep fıstığı, Ezine peyniri gibi)... Mahreç işareti ise ürünün işleme hazırlanma süreçlerinden en az birinin tanımlanmış coğrafi alanda gerçekleşmesi gerekir. (Mersin cezeryesi, Antep baklavası gibi). Anlatılanlara bakılırsa, coğrafi işaretler taklit ve sahteciliği önlemekteymiş. Mesela Hindistan'da yılda 10 bin ton "Darjeling çayı" üretilmekte iken dünyada aynı adla 30 bin ton çay satıldığı söylendi. Coğrafi işaretler sadece yemek alanında değil, özgün olan her alanda kullanılabilmekteymiş. Lüle taşı vb... Coğrafi işaretlemeyi Türk Patent Enstitüsü gerçekleştirmekteymiş. Türkiye'nin sahip olduğu yöresel ürün potansiyeli göz önüne alınırsa coğrafi işaretlemenin önemi büyükmüş. Kahvaltılı, Metro Toptancı Market Kurumsal İletişim Müdürü Ayla Ceylan'ın takdimi ile başladı. Onu Kategori Grup Müdürü Ayşin Işıkgece'nin coğrafi işaretlemeyi Metro'da hayata geçirmenin nedenlerini açıklaması takip etti. Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu ise konunun bilimsel yönünü eksiksiz dile getirdi. Ahmet Örs, Nedim Atilla ve Abdurrahman Yıldırım'ın da katkılarıyla değerli bilgiler edindim; çünkü coğrafi işaret, menşe ve mahreç işaretleri dışında, bu konuda fazla bilgim yoktu. Sayın Tekelioğlu, bu konunun işlerlik kazanması konusunda değerli çalışmalarda bulunmuş bir bilim adamı. Bakanlık, yöresel idareler, üretici işbirliği ile bu işin çözülebileceğini de anlattı. Coğrafi işaretlemenin ilk olarak Rokfor peynirleri için 15 yy'da Fransa'da gerçekleştiğini sanıyordum. Ahmet Örs, Almanların 13 yy'da bira için tescil aldığını söyledi.

Sevgili Ayla Ceylan, Metro'nun altı coğrafi ürünü raflarında bulundurduğunu, 46 ürünün de alt hazırlıklar nedeniyle beklediğini söyledi. Logo alınması lazımmış, üreticiye Metro'nun yardımcı olmasını tavsiye ettik. Böylelikle daha çok ürün yakında raflarda yer alacak. Doğrusu bu çalışmasından ötürü Metro'yu kutlamak gerekli...Ve her şeyden önemlisi, sevgili okuyucularım, bize ayrılırken işaretli ürünlerden Fenike portakalı ve rahmetli Âşık Veysel'in kim bilir kaç yılında coğrafi işarete layık gördüğü Zile Pekmezi diş kirası olarak sunuldu. Bu hafta bir kereviz yemeği ile veda edelim. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

## **Zeytinyağlı kereviz**

 **Malzemeler:**

½ kg kereviz (ayıklanmış, doğranmış)

2 kırmızıbiber (ayıklanmış doğranmış)

2 havuç (doğranmış)

1 iri soğan (kıyılmış)

¼ su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı su veya portakal suyu

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

1/2 limon suyu (su ile yapılırsa)

*Yapılışı:* Yağla soğanı kavur. Sebzeleri koy, tuz ve şekerini at. Suyu veya portakal suyunu dök. Kapak ört.

Kaynamaya başlayınca çok hafif ateşe al, yumuşayınca kadar pişir. Ateşten alınca üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı gezdir, tencerede soğuyuncaya kadar beklet.

*Not: Pişerken suyunu çekerse yeterince sıcak su ilave et.*

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Müberra Kuruca Işıksoluğu ve Tirebolu yemek kültürü

Nevin Halıcı 2012.04.29

"Pişti kabak çorbası/Katılmadı paklası/Acap beni almaz mı/Abasının Fatması". Tirebolu türküsü.

Bazı insanlar vardır, bu dünyaya gelmeleri başka insanlara mutluluk ve güzellikler sunması; hoca ise dolu dolu, eksiksiz ve mükemmel bilgiler dağıtması, her yönüyle öğrencilerine ve çevresine örnek olması içindir... Şanslıyım, benim yaşamımda böyle hocalarım oldu; onlardan biri bu hafta sizlere bahsedeceğim Müberra Hocam. Bana gönderilen, Geçmişten Günümüze Tirebolu Bada (Özlü) Köyü adlı mükemmel kitabından ötürü, aramızda olmasa da onu anmak, bana olduğu kadar onun öğrencisi olma şansına sahip bütün öğrencilerine de mutluluk verecek...

Türkiye'nin en önemli beslenmecilerinden biri olan Kuruca, 1938'de Tirebolu'da doğdu. İlkokulu Tirebolu'da okudu. Ailesinin İstanbul'a yerleşmesiyle orta öğrenimini Üsküdar'da tamamladı. Ankara Kız Teknik Yüksek Öğretmen Okulu'ndan mezun oldu. Amerika'da New Orleans Tulane Üniversitesi'nde master; Hacettepe Üniversitesi'nde doktora yaptı. Kız Teknik'te Besin Teknolojisi bölümünü kurdu. Fırat, Gazi ve Abant İzzet Baysal üniversitelerinde profesör olarak çalıştı. Beslenme adlı kitabı dışında beslenme ile ilgili on kadar kitap yazdı. Sayısız bildiri ve makalelere imza attı. Üzerinde çalıştığı Tirebolu kitabını vefatından (2008) sonra eşi Sayın Mehmet Ali Işıksoluğu tamamladı. Sayın Işıksoluğu, Tirebolu Meslek Yüksek Okulu'na eşinin adını taşıyan bir konferans salonu yaptırdığı gibi Hoca'nın kitaplarını da Rize Üniversitesi'ne bağışladı.

Şiirler de yazan Müberra Hoca, doğduğu beldenin yöresel kültürünü son çalışmasında ele aldı. Bunların içinde beslenme ve yemeklere de yer verdi. Kitabın "Sözlük ve Özdeyişler" bölümünde "Hak için kurban, küp için kavurma= Kurbanı hayır için değil kendisi için kesmek", "Hanım iğnesi=Hamsi", "Kadayıftan kaduncuk=Beceriksiz kadın" gibi örnekler verilmektedir. Tirebolu yemeklerinin Giresun'la hemen hemen aynı olduğu belirtilen kitapta kiraz tuzlaması, kavurması; turşu kavurması, dikenucu kavurması; hamsi ve karalahana yemekleri; fasulye, patlıcan ve sebze yemeklerinden örnekler bulunmakta; Tirebolu Bada (Özlü) köyünün bütün diğer kültürel değerleri eksiksiz anlatılmaktadır.

Kuruca'nın öğretmenlik yıllarına ait birkaç anıdan söz etmek isterim. Çok güzel ders anlatan ve vermek istediği bilgiyi "bir başka deyişle" diyerek tekrarlayıp, beyninize işleyen Kuruca'yı öğrencileri çok severdi. Bir sınavda olmayacak bir şey yaptı.

"Sizi yalnız bırakıyorum, zil çalınca gelip yazılı kâğıtlarınızı alacağım." diyerek sınıfı terk etti. Sınıfta çıt çıkmadı. "Kopya öğrenciliğin şanındandır." diyen öğrenciler bile onun bu davranışı karşısında bir yanlış yapmadılar. Yapmak hadlerine mi ! O öyle bir hocaydı ki kimden ne kadar geleceğini zaten bilirdi.

Sigaraya çok düşküncüydü, gidişinin de nedeni sigara oldu. Uzun boyuna rağmen, narin bir bedeni vardı. Bizim okulda bulunduğumuz yıllarda bir ameliyat geçirdi. Bütün sınıf çok üzüldü, dönüşte onu çiçek falan kabul etmediği için, aşağıdaki şiirle karşılamayı düşündük. Üzerine tek bir gül tutuşturduk, sınıfa girince en gencimiz takdim etti. "Biz bunlara alışık değiliz", dese de kırmadı ilk ve son defa kabul etti

### **Geçmiş Olsun**

*Hastalığın geçmiş olsun  
Ey Kuruca sen hoş geldin.  
Tanrı bir daha vermesin  
Ey Kuruca sen hoş geldin.*

*Üzüldük hastalığına,  
Varamadık pek yanına,  
Aman iyi bak canına,  
Ey Kuruca sen hoş geldin.*

*Annenin nazlı kızısın,  
Branşının yıldızısın,  
Beslenmemizin farzısın,  
Ey Kuruca sen hoş geldin.*

*Sınıf diler sana safa,  
Ulu Tanrı'dan bol şifa,  
Gül yüzün görmesin cefa,  
Ey Kuruca sen hoş geldin.*

Sevgili okuyucularım, bu dünya ne güzel bir dünya ve bu dünyadan tanıdığımız, tanımadığımız ne kadar güzel insanlar geliyor, geçiyor. Düşünürsek, her insan bir dünya ve her insanın ölümüyle bir dünya, bir yerlerde, mahşer gününe kadar bir yıldız gibi bekletiliyor. Kimileri ise bulundukları her mekânda çevresini aydınlatıyor. Allah cümleyi çevresine ışık saçan yıldızlardan eylesin. Onlardan biri olan Müberra Hoca ise topraklarda değil, nurlarda yatsın.

Bu hafta, Müberra Hoca'mızın Tirebolu kitabında da bulunan, Karadeniz Bölgesi'nin ünlü karalahana çorbasını, Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi'ndeki bildirisinden veriyorum. Resimde malzemeler seçilsin diye kâseye biraz koyuca hazırladım; siz kıvamını dilediğiniz şekilde ayarlarsınız. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

### **Karalahana Çorbası**

 **Malzemeler:**

7-9 yaprak karalahana (ince doğranmış)

5-6 su bardağı su

1 soğan (doğranmış)

1 yemek kaşığı sadeyağ veya margarin

10-15 adet taze fasulye (2,5 cm uzunluğunda doğranmış)

2 yemek kaşığı pirinç

1 orta boy sütlü mısır (bıçakla kesilerek koçanından ayrılmış)

¼ su bardağı mısır veya buğday unu

2 tatlı kaşığı tuz

½ demet maydanoz (kıyılmış)

1 küçük boy acı yeşil veya kırmızı biber (doğranmış)

Beraberinde Mısır Ekmeği

*Yapılışı:* Suyu kaynat. Lahanalara un serperek karıştır. Maydanoz dışında, lahana ve diğer malzemeleri ilave et. Orta ateşte yaklaşık 50-60 dakika sebzeler pişinceye kadar kaynat. Ara sıra karıştır. Ocaktan almadan önce maydanozu ekle. Mısır ekmeği ile sofraya al.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Hıdırellez'de çiçek ve meyve yemekleri

---

*Nevin Halıcı 2012.05.06*

Hıdırellez, her yıl Anadolu'nun her yerinde bayram gibi geçer. Hıdırellez'in 21 Mart'ta kutlanan Nevruz'dan daha sıcak havalara rastlaması, her bölgede bağda bahçelerde kutlanmasına neden olur.

Piknik sepetlerini, çantalarını dolduranlar kır yerlerine koşar.

Hıdırellez'le ilgili çeşitli inanışlar vardır. En hoşuma gideni, 1986'da Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde derlediğim hikâyedir. "Hızır ile İlyas iki kardeşlermiş. Bir gün Tanrı'nın hoşuna gitmeyen bir davranışta bulunmuşlar, Tanrı da onları ayırmış, birini karalara birini denizlere hakim kılmış; senede sadece bir gün beraber olmalarına izin vermiş. Hızır ile İlyas, yılda bir defa Antakya'da buluşur, bir günü beraber geçirir ve ayrılırlarmış. Güneydoğu'daki inanişâ göre, iki kardeş, o gün mutluluktan beyazlar giyerler, sevinç içinde karşılaşma anını beklerlermiş. Adlarının birleşiminden oluşan Hıdırellez günü, kavuşan kardeşler hasret giderir, zamanı gelince de ağlaşıarak ayrılırlarmış.

Hızır'ın kardeşiyle buluşmaya giderken elini nereye sürerse bereket dağıttığına inanıldığı için o gece bütün yiyecek küplerinin ağzı Hızır'ın elinin değmesi için açık tutulur. Ayrıca dileği olanlar, yine Hızır'ın elini değmesi

için bir gece önceden bahçeye çamurdan evler, dükkânlar, arabalar, salıncaklar yapar. Sedef çiçeği veya gül dibine para konur, evlenmek isteyenler bir ağacın veya çiçeğin dalına yüzük takarlar. Elbise isteyen elbiselerini bahçeye çıkarır, ibadet isteyen seccade, tesbih koyar. Bir gün önceden yüzükler toplanır, çömleğe konur, gülün dibinde bekletilir. Ertesi gün maniler okunarak çıkarılan yüzüğe göre yorum yapılır. Akşamlara kadar yenilir, içilir, eğlenilir. Hızır ile İlyas'ın kavuşma sevinciyle beyaz giyinmelerinden ötürü Güneydoğu'da sütlaç, yoğurt, pirinç pilavı, ayran vb. beyaz renkli yiyecekler yenir. Ayrıca, börekler, çörekler, top yumurtalar, kurabiyeler, köfteler, ayran, şerbet ve şurupla (günümüzde meşrubat) yenir, içilir. Çimene basılması, taze yeşil yiyecekler yenilmesi, çoğu yerde o gün sağılan taze süt içilmesi, bir yıl dertlerimizden soyulalım diye patates, top yumurta haşlayıp soyarak yemek gibi gelenekler yaygındır. (Zaman 4 Mayıs 2008)

Bu Hıdırellez'de bahar mevsiminin çiçek ve meyve yemeklerinden bahsetmek istiyorum; bakalım Anadolu halkı hangi meyve ve çiçekleri yemek olarak kullanmış. Baharın ilk meyveleri, çağla ve eriktir. Daha sonra diğer meyveler yörelere göre pazarlarda yerlerini alır. Taze çağla ve erik ve onları takip eden meyvelerden çeşitli yemekler yapılmaktadır. Selçuklu döneminden gelen Konya'nın calla yemeği ekşi erikle yapılan ve o dönemde salça bulunmadığı için yemeğe güzel bir tat veren meyvedir. Bartın'da mürdüm eriği, Giresun'da kiraz diblesi, kiraz kavurması, Adana'da çağla yemeği, Burdur'da erikli et, Antep'te çağlaş, erik tavası, yeni dünya kebabı, Isparta'da erik aşı, İçel'de erik yemeği, badem yemeği, Maraş'ta badem çağlası sulusu, can eriği sulusu gibi yemekler ilk meyvelerden yapılan yemeklerdir. Anadolu'da mevsimlere göre başka meyve yemekleri de yapılır.

Çiçek yemeklerine gelince baharla gelen ilk meyve yemeği, her bölgede uygulanan kabak çiçeğiyle yapılan etli ve zeytinyağlı dolmadır. Çiçek yapraklarından yapılan salatalar da bulunur. Afyonluların Afiyan salatası dedikleri haşhaş yapraklarından yapılan salata ilginçtir. Hadiye Fahriye'nin İstanbul mutfağından verdiği ilk oluşan bakla filizi ve papatya yapraklarından verdiği salata da nadir örneklerdendir. Bütün bölgelerimizde de çeşitli yaprak salataları bulunmaktadır. Güneydoğu'da kır sofralarını nergis çiçekleriyle süslemek, olmazsa o renkleri çağrıştıran nergisleme (yumurta salatası) yapmak âdettendir.

Ama sevgili okuyucularım, baharda Güneydoğulu hanımefendiler sofralarını nergis çiçekleriyle donatırlar da İstanbullu hanımefendiler durur mu? Bütün İstanbul erguvan renklerine dönüşmüşken Osmanlı hanımefendileri o rengi sofralarına almazlar mı? Bakınız, Hadiye Fahriye'nin uygulamasıyla nasıl bir salata olarak sofralara çıkarmışlar. Erguvanlara kıyılmaz ama senede bir defa benden size müsaade... Beyaz bir masa örtüsü ve açık renklerden oluşan bir yemek listesiyle sofranızı da Boğaz gibi erguvanlara boyayabilirsiniz. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

### **Erguvan Salatası**

 **Malzemeler:**

Bir su bardağı erguvan

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı limon suyu

Bir tutam tuz (olmayabilir de)

**Yapılışı:** Erguvanların saplarını ayıkla, soğuk suda 10 dakika beklet, süzgece al, süzdür, tabağa düzenle. Limon ve zeytinyağını çırp, üzerine gezdir.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Söbelek dolması ve iki güzel kitap

*Nevin Halıcı 2012.05.13*

Karadeniz Bölgesi Yemekleri araştırması için saha çalışması yaparken yol kenarlarında, pazarlarda renk renk, çeşit çeşit mantarların satıldığını gördüğümde gözlerime inanamamıştım.

Satıcıya tehlikeli olup olmadığını sorduğumda, gülerek "Korkma abla, mantarda kurt varsa hayat vardır, biz zehirli olanları zaten tanırız, ayrıca biz şerbetliyizdir de." diye cevaplamıştı. Mantıklıydı, kurt ölmezse insan da ölmezdi ama sonra bazı mantarların hayvanları öldürmese de insanları öldürebileceğini, hatta kültür mantarlarının bile zehirlenmelere yol açabileceğini öğrenmiştim. Şerbetliyiz lafı ise ölümle oyun oynamak gibiydi, çok gülmüştüm! Çocukluğumda annem nadiren mantar pişirdiğinde yemeğin içine saf bir gümüş kaşık atar, kaşık kararmazsa sofraya çıkarırdı. Yine de müthiş lezzetine rağmen domalan ve kuzu göbeği dışında, mantar, hep çekinerek sadece tadına baktığım bir yiyecek olmuştur.

Konya'nın Çumra ilçesinde öğretmenlik yaptığım yıllarda, bazı çocukların neden okula gelmediklerini sorduğumda, arkadaşlarından "Hocam, akşam mantar yemişler, hastanedeler." cevabını alırdım. Bölgede domalan dışında yetişen mantarlar, zehirli de olabiliyor ve dayanamayıp yiyenler için tehlike yaratıyordu.

İngiltere'de bulunduğum zaman bir davete katıldım. Yemek bir mantar çorbasıyla başladı ve herkes mantarın doğal olduğuna sevinerek çorbayı iştahla kaşıkladı. Ben çekinince, ünlü şef Raymond Blanch korkmamamı, ev sahibinin ziraat mühendisi ve mantar uzmanı olduğunu söyledi.

Bu hafta elime geçen iki kitaptan biri, mantarlar konusunda aydınlatıcı oldu; ikincisi ise yöresel mutfakla ilgili güzel çalışmaların da yapılabileceğini hissettirdi. Verilen bilgiye göre, Jilber Barutçıyan otuz yıldan bu yana süren birikimini Türkiye'nin Mantarları-1 adlı kitapta toplamış. Türkiye'nin mantar florasını inceleyen en kapsamlı ilk mantar kitabı olma özelliğini taşıyan çalışmada, mikoloji (mantar) biliminin tarihi, mantar toplayıcılığının püf noktaları, mantarların yaşam döngüsü, yaklaşık 200 mantar künyesi ve yazarın özellikle vurguladığı, mantarlarla ilgili yanlış inanışların neden olabileceği zehirlenmeler, bunlara karşı alınabilecek tedbirler ve uyarılar verilmekte... Oğlak Yayınları'ndan çıkan eser, konuyla ilgili sağlıklı ve doğru bilgi sahibi olmak isteyenleri ilgilendirecek temel bir başvuru kitabı niteliğinde... Mantarla ilgili ikinci çalışmada, Türkiye'nin mantarlarının yöresel adları da derlenerek eklense ve Alan Davidson'un Mediterranean Seafood kitabındaki gibi yöresel tarifelerle zenginleştirilse çalışmanın daha büyük değer kazanacağı kesin... Bu kadarının ortaya konulması bile teşekküre değer. Mükemmel bir görselliğe sahip eseri okurken hem bilgi ediniyor hem de bir ormanda bin bir çeşit güzellikteki mantarlar arasında gezindiğinizi hissediyorsunuz.

İkinci kitap Çorum Valiliği'nin hazırlattığı, Nilhan Aras'ın editörlüğünde çıkan "Çorum Mutfağına Güzelleme" adlı eser. Çalışmada Türkiye'nin ünlü yemek yazarlarının Çorum mutfağı hakkında sunduğu farklı bilgiler bulunuyor. Yüzün üzerinde Çorum yemekleri kaynak kişilerden derlenmiş ve bu eser de mükemmel bir görsellikle sunulmuş. Çorum, Hititlerden akıp gelen bir mutfak kültürüne sahip... Çorum Mutfağına Güzelleme ilgi duyanlara tavsiye edilecek nitelikte... Hitit Mutfağı ile ilgili Metro'nun önceki yıllardaki bir çalışması da Gourmand Ödülleri dünya birincisi olmuştu. Eser, Çorum Valisi Sayın Nurullah Çakır'ın katılımıyla, kitaptan hazırlanan aşağıdaki menü ile tanıtıldı:

## Menü

Armut Turşusu-Kargı Tulumu-Kuru Manti-

Şalak Turşusu

Kıtır (Kıkırdaklı) Düğün Çorbası

Peynirli Yufka Dürümü ile

Söbelek Dolması

Kuzu Tandır

Madımalı Pastımalı Bulgur Pilavı ile

Çorum Sıkma Baklavası (Beyaz Baklava)

Menüden de göreceğiniz gibi iki kitabın birleştiği nokta söbelek/söbelen dolması. Menüde anlatıldığına göre: "Meşe ormanı içinde yetişen, siyah ve beyaz renklerde olan, halkın "hışır" dediği dokuya sahip haşlanıp sütle kaynatılarak ya da üzerine yoğurt dökülerek yenilen mantar. Nisan-haziran aylarında toplanıyor. Mantarın taze olduğu dönemlerde önemli konuklara dolması ikram ediliyor."


Yemekten sonra Fevziye Duran'ın sizlere daha önce de tarifesini verdiğim (Zaman, 22 Mayıs 2011) Çorum şekerlemesi çayla sunuldu ve büyük beğeni topladı.

Sevgili okuyucularım bu hafta bir söbelek dolması yapalım. Çiçek Pasajı'na mevsiminde bazen geliyor, bir kere alabildim. Yakalayabilerseniz bu nefis dolmayı uygulayabilirsiniz. Yakalayamazsanız, yolunuz Çorum'a düşerse Katipler Konağı'nda bu kitaptaki yemeklerin önemli bir bölümünü bulabilir, bulamadıklarınızı da mevsimiyse sipariş edebilirsiniz. Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

(Kitaptaki söbelek dolması fotoğrafı için Bilge Ceylan'a teşekkür ediyorum.)

## Söbelek Dolması

### Malzemeler (4 kişilik):

 8 mantar

İçi için:

1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı

1 soğan (ince kıyılmış)

½ su bardağı bulgur

1 yemek kaşığı salça

1 yeşil biber (ince kıyılmış)

1 domates (kabuğu alınmış doğranmış)

Birer tutam karabiber, kimyon, kırmızı biber

1 ay kaşığı tuz

4-5 dal maydanoz (kıyılmış)

1 su bardağı su

Yüzüne:

2 yemek kaşığı tereyağı

**Yapılışı:** Mantarlar kaynar suda beş dakika haşlanır, çıkarılır, süzdürölür. Yağ, soğan, biber kavrulur. Salça ilave edilir, çevrilir. Diğer iç malzemelerinin hepsi konur, karıştırılır. Haşlanmış mantarlara doldurulur, tencereye dizilir, suyu ilave edilir. Kaynamaya başlayınca çok hafif ateşe alınır, pişirilir. Tabağa düzenlenir, üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Çocuklarda obeziteyle mücadele

---

Nevin Halıcı 2012.05.20

Çocuklarda obezite ve diyabetin yaygınlaştığını gören Milli Eğitim ve Sağlık Bakanlığı, doktorların önerisiyle yönetmelik taslağında, okullarda aşçı, diyetisyen ve hemşirelerin de görevlendirilmesini sağlayacak düzenlemeye gidiyor (Zaman: 2 Mayıs 2012).

Diyabet hastası çocukların insülin iğnelerinin vurulması, şeker komasına girmeden hastaneye ulaştırılması ve başka rahatsızlıkları olan çocuklara ilkyardım yapılması ve hastalıkları konusunda bilinçlendirilmeleri için hemşirelerin bulundurulması yerinde bir karar...

Aşçı ve diyetisyenler ise çocukların okulda yedikleri yiyecekleri kontrol ederek sağlıklı beslenmelerine yardımcı olabilirler. Özellikle okul kantinlerinde satılan yiyecekleri denetleyerek çocuklara sağlıklı besinler sunulmasını sağlayabilirler. İzmir'de öğretenlik yaptığım yıllarda kantin denetleme görevi bana verildiğinde okul kantininde çok da sağlıklı olmayan ürünlerin satıldığını görmüştüm. Sorduğumda kantini işleten kişi kilo almayı kolaylaştıran yiyecek, içecekleri üreten firmaların ürünlerini sattıkları takdirde onlara çok iyi imkanlar tanıdığını ve her üründen iyi bir yüzde verdiğini söylemişti. Çocuklar da bu kolalı içecekleri ve hamburgerleri çok sevdikleri için yapılacak bir şey yoktu.

Ne var ki, ne kadar denetlense de bu işin eğitimle olacağına inanıyorum. Bir çocuk gerekli olduğuna inanmazsa alışkanlıklarından vazgeçemez; evde bütün aile o zararlı ürünleri kullanıyorsa hiç vazgeçemez. 1960'lı yıllarda, Konya'da bir yabancı gelin, çocuğunu havuç ve elma dışında şeker çikolata gibi yiyeceklere alıştırmadı. Ne zaman ki çocuk ilkokula başladı, şeker ve çikolatayı öğrendi. Ama bunlara aşırı istek duymadı. Bizde çocukları ödüllendirmek için ilk söz, "sana çikolata veya şeker alacağım"dır. Büyük ödüllendirme ise "hamburgerciye ya da pizzacıya götüreceğim"dir. Yirmi yıl önce Konya'da açılan bu yabancı lokantalar, iki ay sonra vitrinlerine "etli ekmek ve fırın kebabı servisimiz başlamıştır" diye duyuru asarlardı. Şimdi bu zincir lokantalardan geçilmiyor.



Günümüzde anneler bilinçlendi, çocuklarını en iyi şekilde beslemeye özen gösteriyor ama ne kadar özen gösterse de çocuğu eğitmek önemli. Çocuk yeterli ve dengeli beslenme esaslarını öğrenirse yanlış alışkanlıklarını değiştirecektir.

Yapılması gereken, ilkokullardan başlayarak müfredata beslenme dersleri konulmasıdır. Birinci sınıfta yiyecek maddelerini, ikinci sınıfta besin öğelerini, sırasıyla yeterli dengeli beslenme esaslarını, yiyecekleri satın almada, saklamada dikkat edilecek noktaları, yani beslenme ile ilgili bir insana lazım olacak her konuyu ortaöğretimde öğrenciler öğrenmelidir. Geçen yıl size bahsettiğim on yaşındaki Efcan gibi "Ben omega 3'ü semizotundan değil, balıktan veya cevizden alırım" bilincinde çocuklar yetiştirilebilir.

Bizim eğitimimizde bir yanlış da ev ekonomisi derslerinde kız ve erkek öğrencilerin ayrılarak kızlara dikiş, nakış, yemek; erkek çocuklara marangozluk vb derslerin verilmesidir. Oysa kızlar da bir çivi çakmasını, erkekler de yemek yapmasını öğrenmeliler. Yine İngiltere'den bir örnek vereceğim. Brighton'da komşumun orta öğretimdeki kızı ve oğlu haftada dört saat yemek dersi alıyorlardı. Çok güzel, resimli bir de kitapları vardı. Yemek dersi atölye gerektirir, geçelim ama teorik beslenme dersleri çocuklar için çok gerekli. Herkesin anne babası Efcan'ınki gibi doktor değil, çocukları bilinçlendirmek okullara düşmeli...

Sevgili okuyucularım, çocuklardan bahsettik, bu hafta onları memnun edecek bir kurabiye yapalım. Filiz Onat ablaları kurabiyeleri onlar için küçük kalıpla hazırladı. Ben genelde bardak, kaşık ölçüsü kullanırım ama Filiz'den aldığım ölçülerle aynen veriyorum, çünkü ktır ktır kurabiyeler nefisti... Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

## Zencefilli kurabiye

### Malzemeler

2 yumurta

100 gr tereyağı

175 gr toz şeker

½ paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı toz zencefil (istenirse fazla)

1 tatlı kaşığı toz tarçın (istenirse fazla)

1 tatlı kaşığı toz karanfil

Alabildiği kadar un

**Yapılışı:** Bütün malzemeleri karıştır. Sertçe olacak ölçüde un ilave ederek hamur yoğur. Streç filme sar, buzdolabında bir gece beklet. Sabah, iki streç film arasında merdane ile incelt. Kalıpla kes, yağlanmış tepsiye diz. 180 derece turbo fırında 14-20 dakika pişir.

# İskilip dolması ve Kargı sırık kebabı

Nevin Halıcı 2012.05.27

"Hey, selam sana renkler dili

Tohum gibi, su gibi, tuz gibi, toprak gibi,

Herkesin olan dünya gibi" (Bedri Rahmi Eyüboğlu)

Çorum Valiliği'nin geçen hafta hazırladığı "Kızılırmak Havzası Gastronomi ve Yürüyüş Yolu Açılış Töreni" için Çorum'daydık. Program yürüyüş ve kültür bölümlerinde yürütüldü; yemekte iki grup birleşiyor, sonra herkes kendi programını alıyordu. Ben kültür programını tercih ettim, çünkü iki enteresan yemeği yorulmadan gözlemlemek istedim.

Program, Çorum Valisi Nurullah Çakır ve Kültür ve Turizm Bakanlığı Müsteşarı Özgür Özarslan'ın konuşmalarıyla Çorum Müzesi'nde açıldı. Müzede "Hititlerden günümüze Çorum mutfağı lezzetleri" sunuldu. Anitta Otel'i'nin hazırladığı yemekte pastırmalı madımak inanılmaz nefasetteydi. Geceyi halk müziği ve sanat müziği konserleri süsledi.

Cumartesi günü ilçelerin programı başladı. Pirincin başkenti olarak tanıtılan Osmancık'ta Kızılırmak Nehri kıyısında nefis bir kahvaltı sunuldu. Pirinçle yapılan pekmezli bulamaç ve kebere turşuları dikkati çeken iki yöresel yiyecekti. Osmancık'tan Kargı'ya giden yolda ise çeltik tarlaları bize kesintisiz eşlik etti. Kuru toprakta sular içinde karpuz; sular içinde yetişip de pişerken suya ihtiyaç gösteren sert pirinç taneleri var eden hikmete sual etmeden (haddimiz mi?) Kargı'ya vardık.

Kargı'nın kebabı dışında tulum peyniri ve bezi ünlü denildi. Şimdi inanılmaz bir masala başlıyoruz, sevgili okuyucularım. İlçede Kargı bezini yapan üç yaşlı hanım kalmışken, Allah Kargı'ya Tolga Kamil Ersöz kaymakamı gönderir; bu üç hanım öğretmen olur ve kargı bezleri genç hanımlar tarafından da işlenmeye başlar. Gerçekleştirilen bir proje ile haziran ayında İtalya'da defile yapacak hale gelirler, ona hazırlanıyorlardı. Kargı sırık kebabı ise oğlak ya da kuzu ile yapılan nefis bir kebab; pilav üzerinde sunuluyor.

İskilip dolması için pazar günü yola düştük; ama İskilip'e asıl mührünü vuran Bedri Rahmi Eyüboğlu idi. Eyüboğlu, 1942 yılında bir süre İskilip'te yaşamış... Buradaki masalımız yine enteresan, Allah İskilip'e de şair bir kaymakam vermiş. Bu hoş bir tesadüf, Mehmet Yılmaz kaymakam, Bedri Rahmi ile ilgili bütün işleri kolaylaştırarak nefis bir Eyüboğlu müzesi kurmuş, gezerken içiniz açılıyor. Ayrıca Eyüboğlu'nun gelini Hugnette Eyüboğlu'nun girişimi ile İskilip üzümü 'çatalkara'nın adının verildiği bir sanat evi düzenlenmiş. Sayın Yılmaz, Eyüboğlu'nun ünlü şiirine ilham olan bir karadut ağacını ve çatalkara üzümünü de müzenin önüne diktirmiş.

İskilip dolması ise tencerenin altına yerleştirilen etlerin üzerine, torba içinde akçeltik pirinci konularak buharda pişirilen inanılmaz bir lezzet. Etler pişince torbada pişmiş olan pirinçler sinilere dökülüyor, üzerine etler yerleştiriliyor. Seyir terası tesislerinde sunulan dolmanın yanında yöresel yırtma, bamya ve süt helvası gibi yiyecekler de vardı. Burada gözler, bu dolmayı Amerika'da arslanlar gibi tanıtan Musa Dağdeviren'i aradı.

Kahvaltıyı sona bıraktım; çünkü bir şölenden bahsedeceğim. Katipler Konağı'nda verilen kahvaltıda her gelen yiyecek su böreği başta olmak üzere diğerinden daha nefisti; sunum dersiniz muhteşemdi, bir yemek defilesinde olduğunuzu hissediyordunuz... Program kahvaltı ile doruk noktasına ulaştı. Katipler Konağı öyle mükemmel hale gelmiş ki, elime bir sihirli değnek alıp, şubeler halinde yurtdışındaki bütün başkentlere nokta nokta bırakmak istedim; bu lokanta ile gurur duymamak mümkün değil...

Yürüyüş ve yemek birlikteliği yeni dostlar kazandırıyor. Doğa ve kültür turizmcileri Gülden Akay ve Selami Kalay ile eşi gibi dostlardan yürüyüş ve doğa konusunda gözüm açıldı. Selami Kalay'ın otobüs sohbetlerinde anlattığı nefis bir Senirkent tatlısını denediğimde sizlere vereceğim. Bahçesinde organik ürünler yetiştiren ve nefis çileklerinden bize sunan İskilipli eczacı Mustafa Sak'ı tanımak da kazançtı. Kendisinden İskilip'e dair çok şey öğrendim.

Bu güzel program için Sayın Vali Nurullah Çakır başta olmak üzere, emeği geçen herkese teşekkür ediyorum. Bu hafta bir erguvan reçeli yapalım. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın, sevgili okuyucularım.

### Erguvan reçeli

#### Malzemeler

1 su bardağı şeker

½ su bardağından bir parmak fazla su

2-3 tane limon tuzu

1 su bardağı ayıklanmış yıkanmış erguvan

*Yapılışı:* Su, şeker, limon tuzunu ateşe koy. Kaynamaya başlayınca ateşi kıs, iki dakika kaynat. Erguvanları ilave et, reçel kıvamına gelinceye kadar kaynat.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Alzheimer ve yaşlılara, özel aşçılarla hizmet

---

*Nevin Halıcı 2012.06.10*

Alzheimer Derneği'nin 5 Haziran'da verdiği Yedinci Yemek Festivali davetine bu yıl katılamadığım için üzgünüm.

Geçen yıl katıldığım festivali sizlere anlatmıştım, sevgili okuyucularım. Bu yıl katılamasam da ne zamandır yaşlılıkla ilgili bir yazı yazmayı düşünüyordum, sırası geldi. Yaşlılık özel bir durum... Yaşlı olup da kendine bakabilen ve evinde yaşamını sürdüren kişiler sorun yaratmıyor; ancak demans, alzheimer, felç, ileri osteoporoz ve çeşitli yerlerinde kırıklar gibi hastalıkları olan kişiler özel bir bakım ve itina gerektiriyor.

Yurtdışında yaşadığım zaman oradaki yaşlı ve engelli insanların, hangi yaşta olurlarsa olsunlar yaşamın içinde olduklarını görür; memnuniyet duyardım. Bizde böyle insanlar evde oturur, gezmek, konsere gitmek gibi etkinliklerde pek görülmezlerdi. Oysa Batı ülkelerinde bakıcısıyla ve tekerlekli sandalyesiyle yaşlılar için yapılan yurtdışı turlarına bile şahit olmuşum. Kaldırımlar, görme engelli kişiler için işaretli oluyor; sandalye kullananlar için ise yüksek yapılmıyordu. Bizde de artık büyük şehirlerimizde yükseklikler ayarlanıyor, kaldırımlarda işaretler bulunuyor, ama diğer şehirlerimiz nasıldır, bilemiyorum. Yaşlı ve engelli kişileri de büyük şehirlerde aileleriyle veya bakıcılarıyla dışarıda görebiliyoruz.

Asıl değinmek istediğim nokta, yaşlılığa yol alan ve evlerinde yaşamaktan zorlananlar için... Bu kişiler için de uygun yaşam şartları geliştirilmeli diye düşünürken Belçikalı Senior Assist grubunun Türkiye'nin 'yaşlı' nüfusunu kendileri için büyük bir potansiyel gördüğünü gazetelerde okudum. (Hürriyet: 13 Nisan 2012) Senior Assist Yönetim Kurulu Başkanı Bart Vanderschrick, "Herkes Türkiye'nin genç nüfusu ile ilgilenirken, biz Türkiye'ye 60 yaşın üzerindeki 10 milyon kişi için geliyoruz. Her 10 müşteri için 4 kişi istihdam ediyoruz. Belçika'da veya dünyanın her tarafında yaşlıları huzurevine bırakmak iyi karşılanmasa da ailede karı kocanın çalıştığı durumlarda artık yaşlılar kendileri gelmek istiyor." demiş. Vanderschrick, bakım konseptini şöyle anlatmış: "Üç farklı konseptle hizmet vereceğiz: Bunlar sırasıyla evde bakım, huzurevi ve residence huzurevi. En üst seviye residence huzurevi 5 yıldızlı otel konforu sunacak. Residence'lar 55-75 metrekare büyüklüğe sahip." Yemeklerden de söz eden başkan, Türkiye'de yaşlı evlerine 2,500 lira ödeyen kişilerin kuru fasulye ve pilavla beslendiklerini; kendilerinin özel aşçılarla daha iyi şartlarda beslenme gerçekleştireceklerinden söz etmiş. Doğrusu Belçikalıların böyle bir sistem kurması çok güzel... Ailesine yük olmak istemeyen kişiler için de büyük kolaylık.

Türkiye'de çok şükür yaşlı hastalar için Alzheimer Derneği gibi güzel hizmet veren çeşitli dernek ve vakıflarımız bulunuyor. Alzheimer Derneği, hastalara günlük bakım veren bir eve de sahip. Şişli Belediyesi'nin de destek verdiği, kırk kişi kapasiteli bu eve, hastalarını bırakan yakınları, işlerini hallettikten sonra gelerek hastalarını alıp evlerine dönebiliyorlar.

Yaşlı beslenmesi ise diş kaybı, mide, bağırsak ile ilgili farklılıklar nedeniyle özel bir diyet gerektirir. Yaşına ve günlük yaşamına uygun kalori düzenlenmesiyle yumuşak yiyecekler pişirilerek hazırlanan sebze yemekleri, meyve kompostoları, az yağlı yiyecekler onlar için uygundur.

Bu hafta, yaşlı beslenmesine uygun, hazırlanması çok kolay bir yemek yapalım. Özel bir durum yoksa, etli yemek yenilmediği bir gün yumurta rahatlıkla yenilebilir. Ağız tadı ve mutlulukla kalın sevgili okuyucularım.

## Enginarlı yumurta

 4 kişilik

### Malzemeler

4 enginar

1 limon

4 su bardağı su (haşlama suyu)

1 yemek kaşığı limon suyu (haşlama suyu için)

2 yemek kaşığı tereyağı

4 yumurta

### Beraberinde

Limon suyu

**YAPILIŞI:** Enginarların kabuklarını soy. Limonla ov, yıka, limonlu suda haşla, süz, ez. Yumurta sahanında tereyağını erit. Enginar ezmesini koy, bir iki çevirdikten sonra aralarını aç, yumurtaları kır. Tuz serp, hafif ateşte yumurtaların akları beyazlaşınca kadar pişir. Limon suyuyla sofraya al.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Palamutlar nerede?

---

Nevin Halıcı 2012.06.17

Denizlerimizde balıkların azaldığı herkes tarafından bilinen bir gerçek. Böyle devam ederse daha da azalacağı aşîkar.

Yanlış yöntemlerle avlanmanın veya balıkların istenilen olgunluğa gelmeden avlanmasının bu duruma neden olduğu söyleniyor. Bazı sivil toplum örgütleri, balık türlerinin korunması için çalışmalar yapıyorlar. Balık neslinin denizlerde eski durumuna gelmesi için ülkemiz sularında en az iki yıl hiç avlanma yapılmamasını söyleyen uzmanlar bile var.

5 Haziran Dünya Çevre Günü'nde Metro ile Türk Deniz Araştırmaları Vakfı (TÜDAV) el ele verip "Palamutlar Nerede?" projesi ile palamutların göç yollarının güncellenip palamut türünün devamlılığının koruma altına alınması amacıyla bir çalışma başlattılar. Proje kapsamında markalanan ilk palamutlar, Beykoz'daki tarihi dalyandan eski Devlet Bakanı Kürşad Tüzmen, balıkçı kooperatifleri başkanları ve akademisyenlerin yanı sıra Metro Toptancı Market Genel Müdürü Kubilay Özerkan ve TÜDAV Başkanı Prof. Dr. Bayram Öztürk'ün katıldığı etkinlikle denize bırakıldı.

Etkinlikte konuşan Özerkan, daha önce de gerçekleştirdikleri projeye çinekop ve sarıkanadı hiçbir yasal zorunlulukları olmadığı halde, ciro kaybını göze alarak satmama kararı aldıklarını ve bu davranışlarıyla çeşitli kitlelerin kendilerini desteklediğini ve bu projeye de memnuniyetle destek verdiklerinden söz etti.

TÜDAV Başkanı Prof. Dr. Bayram Öztürk ise, "İskenderun, Çanakkale, Gökçeada, Samsun'da yapılacak palamut markalaması ile bu balığın göç yollarının daha iyi anlaşılacağını açıklayarak, üç yıl içinde 4.500 palamudun markalanarak denize bırakılacağını, markalı balıkları bulan kişi, kurum ve balıkçıların TÜDAV ile irtibata geçmeleri durumunda sembolik hediyelerle ödüllendirileceğini belirtti.

Proje ile Akdeniz ve Karadeniz'deki palamut balıklarının göç yolları güncelleneceği balığın ne zaman, hangi ülkenin sularını dolaştığının ortaya çıkarılacağı, kirlenme, iklim değişikliği ve aşırı avcılık sonucu stoklarındaki değişimin tahmin edilmeye çalışılacağı da belirtildi.

Kendisi de bir dalgıç olan Kürşad Tüzmen, konuşmasında çalışmadan memnuniyet duyduğunu belirterek, ilk palamudu elleriyle dalyandan denize bıraktı.

Sevgili okuyucularım, bu programın sabahında geldiğim Konya'da ayağımın tozuyla pardon deniziyle, bir balık lokantasına (yanlış duymadınız) davet edildim. Konya'da belediyelerin gerçekleştirdiği güzel çalışmalar, gelişmeler var, haftaya yazacağım. Bahsedeceğim lokanta onlardan biri, Selçuklulardan kalan "Dibi Delik Han" Büyükşehir Belediyesi tarafından restore edilmiş. Ahmet Güven tarafından Güven Balık adıyla hem de deniz balıkları sunan bir balık lokantası haline getirilmiş... Türkiye'nin gelişimi inanılmaz. Karadeniz kalkanı, Akdeniz lagosu, Ege'nin çuprası ile alabalıklar, Beyşehir sazanı, kültür somonları, levrekleri, çupralarıyla Güven'in vitrininde kardeş kardeş uyuyor. Bu ulaşımı nasıl gerçekleştirdiklerini sorduğumda yüzde 90 balıkları Akdeniz

balıkları dahil Metro'dan temin ettiklerini belirtti. Büyük marketler inanılmaz çalışmalar yapınca siz de Konya'da hazıranda kalkan yiyebiliyorsunuz.

Han geceleri ışıklandırılıyor, kendinizi 13. yy'da hissediyorsunuz. Önü kıpkırmızı bir gül bahçesi halinde... Tabii ki bahçeyi tercih ettik. Yediklerimize gelince deniz börölcesi, kaya koruğu turşusu; börölce, domates ve göbek salatalarıyla sofra donatıldı. Farklı aldığımız akya şiş, alabalık ve istavritin lezzetleri çok güzeldi. Tatlı olarak susam helvasını sütle ve çok az limonla fırınlayarak hafif bir lezzet halinde sundular. ayla geceyi noktaladık derken menengiç kahveleri geldi. Konya'nın farklı tatlara merhaba dediğinin farkına vardık.

Sevgili okuyucuları, bu hafta güzel bir sebzeli palamutla veda edelim. Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

### Sebzeli palamut

#### Malzemeler

1 palamut

(ayıklanmış, dilimlenmiş, tuzlanmış)

4 domates

(kabukları alınmış,

doğranmış)

5-6 yeşil biber (doğranmış)

2-3 kırmızı biber (doğranmış)

2 soğan (halka doğranmış)

1 baş sarımsak (ayıklanmış, tanelere ayrılmış)

1 ay kaşığı tuz (zevke göre az, çok)

½ su bardağı zeytinyağı (zevke göre az, çok)

**YAPILIşI:** Palamutları tepsiye diz. Sebzeleri harmanla, balıkların üzerine dölse. Zeytinyağını gezdir, fırında balıklar yumuşayınca kadar pişir.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Kiraz zamanı...

---

Nevin Halıcı 2012.07.01

Doktor dedi; kalp damarın tıkanmış  
Geçen yıl kurbanda et yemiştım ya!

*Maşallah mideniz iyi beslenmiş  
Üç sene öncesi süt yemiştin ya...*

*Sayın doktor zahmet çekti ne kadar  
Öksür ve nefes al, hepsi bu kadar.  
Şekeriniz çok yükselmiş şu kadar...  
Bahçede bir avuç dut yemiştin ya*

*Deryami'ye dedi; neyin kuvvetli?  
Aklın noksan amma, beyin kuvvetli!  
Vücudunda protein kuvvetli.  
Kirazın içinde kurt yemiştin ya! Aşık Deryami*

Yaz mevsiminin en güzel meyvelerinden biri olan kiraza kavuştuk. Her kiraz mevsiminde nur yüzü ve beyaz sakalıyla hatırladığım Deryami Baba'nın yukarıdaki dörtlüklerini anmadan edemem. Hüznü, mizahı, varlığı, yokluğu üç dörtlükte böylesine bir tevekkülle bu kadar muhteşem anlatabilmek ancak bir halk âşığına yakışır. 1966 yılında Konya'da başlayan âşıklar bayramında böyle nice âşıkları dinlemek şansına eriştim. Kirazın içindeki kurttan protein alan! Deryami Baba ve rahmete kavuşan bütün diğer âşıkların toprakları bol olsun. Kirazla ilgili hepimizin bildiği atasözü, deyim, türkü ve şiirler de var. Sadece lezzeti değil, güzel görünüşü bile insanı mutlu edecek olan kirazın meyvesinden sapına, çöpüne kadar bir şifa kaynağı olduğunu da biliyoruz. Mademki mevsimi, kirazdan yararlanmayı ihmal etmeyelim.

Konya pazarlarında kırmızı kirazların yanı sıra beyaz da denilen sarı kirazlar bulunuyor. Bazı yerlerde pembemsi kirazlar da olurmuş ama ben öylesine rastlamadım. Konya'da bu sene kayısının bol olmasına mukabil kiraz geçen yıldan daha az imiş.

Kiraz, Anadolu'nun genelinde meyve olarak tüketilir. Kokusu olmamasına rağmen sarı kirazdan kahvaltı sofrasını zenginleştirmesi için reçel de yaparlar, nefis bir görünüşü vardır. Özellikle iftar sofralarında renk renk; koku koku yer alan reçeller arasında (tercihim gül reçelidir) beyaz ya da sarı kiraz reçeli kehribar gibi parlak. Evet, üç aylardayız, Ramazan geliyor, sevgili okuyucularım; taze meyvelerle reçel yapma zamanıdır. Gül, beyaz kiraz, kayısı, erik reçelleri geç kalmadan Ramazan'a hazırlanmalı... Bu yıl, Allah sabrını versin, sıcaklara rastlayacak olan Ramazan'a fazla iş bırakmamalı.

Anadolu genelinde kiraz meyve olarak tüketilir dedik ama, adı kirazdan gelen Giresun ilimizde kirazın çeşitli yemekleri yapılır. Karadeniz Bölgesi Yemekleri kitabım için saha çalışması yaparken bir nevi pilav olan beyaz kiraz diblesini gördüğümde hayretler içinde kalmıştım. Kaynak kişiler kavurmasını, turşusunu da yaparız deyince şaşkınlığım ikiye katlandı. Kirazlı yemeklerin tadı da mükemmeldi. Daha sonra uğradığımız illerden sadece Ordu'da kiraz diblesi yapıldığı söylendi. Diğer illerde yaygın değildi.

Dible, Karadeniz'de yaygın bir yiyecek, bir tür pilav. Ancak pilavın içine bulabildiğiniz otlardan mantarlara, sebzelerden meyvelere; baklagillerden balıklara (özellikle hamsiye) her şey ilave edebilirsiniz. Öyle ki mevsiminde bulunmayan ürünleri salamura yaparak (Karadenizliler salamura ürünlere turşu diyorlar) tuzunu aldıktan sonra pilava katıyorlar. Dible yemek olarak yenildiği gibi ikindi çaylarında kısır gibi de ikram ediliyor. Özellikle karalahana diblesi bölgede çayla yaygın sunulan bir yiyecek.

Kiraz kavurmasına gelince, salamurası ıslatılarak tuzu alındıktan sonra tereyağında kavrulmuş soğana ilave ediliyor, suyunu çekinceye kadar kavruluyor. Tazesi ise çekirdekleri alındıktan sonra doğranıp aynı şekilde yapılıyor. Ancak tazelerini yaparken soğana ilave edilen kirazların suyunu bırakıp çekmesi için ateş kısılıyor, suyunu çekince orta ateşte kavruluyor. Kiraz kavurması kahvaltıda yeniyor.

Sevgili okuyucularım, tam mevsimi iken beyaz kirazlarla bir dible yapalım; (Giresun'da aşağıdaki şekilde yapılıyor ama, ben çekirdeklerini almadan yapıyorum, görünüşü daha güzel ve tane tane kalıyor) ister yemekte, ister ikindi çayında tadına varalım. Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

*Not: Geçen haftaki yazımda Sayın Ahmet Köseoğlu'nun soyadı Kozinoğlu olarak verilmiştir. Düzeltir; özür dilerim. (N.H.)*

## Kiraz diblesi



### Malzemeler

3 su bardağı beyaz kiraz (yıkamış, çekirdekleri alınmış)

2,5 yemek kaşığı tereyağı

2 soğan (ince kıyılmış)

2 su bardağı pirinç (tuzlu ılık suda bekletilmiş)

2,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

*Yapılışı:* Tereyağında soğanı kavur. Pirinci yıka, ilave et, kavur. Kaynar suyu, kirazları ilave et, kapak ört. Önce harlı, iki dakika sonra orta ateşte göz göz olunca çok hafif ateşe al, demlendir.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Ramazan'a kavuşmak

---

*Nevin Halıcı 2012.07.15*

*Bu gece göründü hilal*

*Kalmadı dillerde melal*

*Sizi hatadan saklasın*

*Hazret-i Hayy-i Zü'l-Celal.*

*(Ramazan manisi)*

Şükürler olsun bir Ramazan'a daha kavuşuyoruz. Alem-i İslam'ın, ülkemizin ve hepimizin Ramazan'ı mübarek olsun. Ramazan, her yıl olduğu gibi toplumsal bir dayanışma ve canlılıkla geliyor. Daha başlamadan hazırlıklar, alışverişler yapıldı; rahat bir Ramazan geçirmek için bütün eksiklikler tamamlandı. Durumu iyi olmayan akraba ve komşular gözetildi. Çok şükür müminler kendileri kadar onları da düşünme yoluna gittiler; çünkü bu ayda yapılan hayırların sevabının sonsuz olduğunu biliyoruz.

Bu yazıda, eski İstanbul'da Ramazanların nasıl geçtiğini, sanıyorum çocukluk anılarından anlatan Burhan Felek'ten veriyorum: "Ramazan, bildiğiniz gibi oruç ayıdır. Orucun da ibadet ve nefse hakimiyet bakımından bir



keyfi vardır. Onun için Ramazan, başka memleketlerde bilemem ama bizim memlekette neşeli bir aydır. Geçmişte Türkiye'de gece hayatı, sürekli eğlence âdeti olmadığı devirlerde üstelik bir de eğlenceli ay olurdu. O kadar ki gece sokağa çıkmayan kadınlar, Direklerarası'nda büyükleri, anneleri veya kalfaları refakatinde piyasaya bile çıkarlardı.

Ramazan, o zaman Türk cemiyetine çok şey getirirdi. İlk önce kolay ibadetin huzuru... Çünkü en külfetsiz ibadetin oruç olduğunu kabul etmemek kabil değildir. Çoğumuz farkında olmadan -gün olur ki-ağzımıza lokma koymayız. Yani çalışma ve iklim şartları pek zor olmaz, yaz sıcağında ağır bir işte çalışılmazsa, oruç tutmak hele gençler için kolay bir ibadettir ve iftar topunu beklemek de ayrı bir zevktir.

Eski Ramazanlarda, bütün iş ve ticaret hayatı ağırlaşır, daireler, öğleden sonra başlar, ezana bir saat kala, işyerleri ile birlikte boşalırdı. Doğrusunu isterseniz Ramazan ayı, devlet daireleri için adeta tatil gibi idi. Memurlar camiye gitmek bahanesiyle işinden ayrılır, kimse bir şey demez, zaten daire şefleri de işlerini pek sıkı tutmazlardı. Askerî mektepler ise imtihanlarını bitirip tatillerini Ramazan'da yaparlardı.

Bir Ramazan günü İstanbul'da öğle ile başlardı. Herkes öğleye kadar uyurdu. Öğleden sonra işine, camiye gidenler olurdu. Lokantalar, aşçı dükkânları, kahveler, gündüzleri işlemez, geceleri sahura kadar açık kalırdı. O zamanlar dükkân açıp kapamak nizamı bağlı olmadığından, bakkallar bile gece açık olurdu. Akşam üzerleri iftara yarım saat kala sokaklarda bir gidiş geliş başlardı. Erkekler evlerine döner, çocuklar bakkaldan, fırından veya muhallebiciden yahut turşucudan bir şeyler alıp getirir, herkes iftar sofrasına oturduğu sırada sokakta kimse görülmezdi.

İstanbul'da Selimiye'den İstanbul'a doğru Sultanahmet Meydanı'ndan da Anadolu yakasına karşı üç top atılarak iftar zamanı ilan edilirdi, Boğaziçi tarafları için de Nakkaştepe'den top atılırdı.

Ramazan, İslam âleminde, bilhassa İstanbul'da bir büyük sosyal, ekonomik ve güzel hareket vesilesi olurdu. Çünkü Türkiye'de gece hayatı hem de sabaha kadar ki, ancak Ramazan'da yaşanırdı. Çoğu kimseler sahurda iştahla yiyebilmek için uyumadıklarından, gece vakit geçirmek için türlü vesileler arar bulurlardı. Tiyatrolar, Karagözler, Meddahlar, incesaz takımları, kıraathaneler, hep bu oruç aylarında uyanır, renk bulurdu."

Nur içinde yatsın, Burhan Felek'in Ramazan anıları oldukça fazla ve o dönemi çok hoş bir ifadeyle anlatıyor. Yeri geldikçe bu anıları size nakledeceğim.

Tekrar hayırlı Ramazanlar diliyor ve Ramazan'a Anadolu'nun çoğu yerinde her bir pirinç tanesinin içimizde zikir çekeceğine inanıldığı için ilk gün yapılan bir tavuklu pilavla girmek istiyorum. Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın sevgili okuyucularım.

## **Tavuklu Pilav**

### **Malzemeler**

1 su bardağı pirinç (tuzlu ılık suda soğuyana kadar ıslatılmış)

¼ su bardağı tereyağı (eritilmiş)

1 ve 1,4 su bardağı tavuk suyu (sıcak)

1 tatlı kaşığı tuz (silme)

### *Tavuğu*

2 tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)

1 küçük soğan (rendelenmiş)  
1 sarımsak (dövülmüş)  
1/2 çay kaşığı kırmızı biber  
1/2 çay kaşığı karabiber  
1/2 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

#### Yapılışı

Pirinci yıka, süzgece al. Yağı erit, pirinci ilave et, suyunu çekinceye kadar kavur. Tavuk suyunu ilave et, üç dakika harlı, üç dakika orta ateşte pişir, hafif ateşe al. Göz göz olunca çok hafif ateşte on on beş dakika demlendir. Tavuk terbiyesi malzemelerini karıştır. Tavukları ilave et, karıştır, yarım saat beklet. Tavada sadeyağını erit, tavukları koy, karıştırarak kızarıncaya kadar kavur. Kalıba pilavı doldur, tabağa çevir, ortasına tavukları yerleştir.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Erdemli'nin ezanı ve Ramazan'ın iftariyelikleri

---

Nevin Halıcı 2012.07.22

"Yeni cami direk ister,  
Söylemeye yürek ister,  
Benim karnım toktur amma,  
Arkadaşım börek ister"  
Ramazan Manisi.

Ramazan iftarıyla, sahuruyla, mukabeleleriyle, teravihi ve manileri ile bir güzellikler ayıdır. Oruç herkesin zevkle gerçekleştirdikleri bir ibadettir. Namaz kılmayan kişilerin bile orucu ilgi ile beklediklerini ve tuttuklarını yakınlarım ve dostlarımdan biliyorum. Kendilerine sorduğumda çoğundan aldığım cevap aynı. İftar sofrasında topun atılmasını beklemenin zevki dünyada hiçbir zevkle karşılaştırılmaz. Gençler bilmez, günümüzde top atılması diye bir şey kalmadı. Eskiden orucun açılma vaktinin geldiği top atılarak bildirilirdi. Öyle ki orucu üç gün önceden karşılayan bazı müminler eşlerine de oruç tutmalarını tavsiye ettikleri zaman Ramazan hazırlıklarıyla yorgun düşen hanımlarından aldıkları cevap şöyle olurdu: "Atsın topunu, alsın orucunu!" Arefe günü ikindi namazıyla Ramazan'ın girdiğini belirten toplar atılırdı. Akşamı da teravih namazına gidilirdi. Arkasından sahur ve bütün gün sürecek olan oruç ibadeti, sonra muhteşem iftar keyfi... Muhteşem diyorsam israfa kaçan iftarlar değil. Bir çorba ile bile muhteşem bir iftar yaşanır, yüz çeşit yemekle de hazırlansa insanı

mutlu etmeyen iftarlar gerçekleşebilir. İster aile sofrasında ister davetlerde gönülden hazırlanan iftarlar makbuldür. Allah bütün müminlere, hepimize gönül sofraları nasip etsin.

Konya'da çocukluğumda, topun duyulmadığı semtlerde iftar mahalle camilerinde okunan ezanlar takip edilerek anlaşıldı. Evin oruç tutmayan küçük çocukları minareyi takip eder, sofraya başında oturanlara koşarak bildirir ve bahşiş de alırlardı. Konya'da ezanlar o zamanlar yanık sesli müezzinler tarafından mikrofonsuz ne güzel okunurdu. Günümüzde ne yazık ki ezanı duyacak kadar huşu içinde dinlemekten uzağız. Konya'da her cami benim mikrofonum senden daha yüksek sese sahip diye mikrofonlarını en son ses düzeyine ayarlıyor; insan çocukluğundaki ezanları arıyor. Diyanet İşleri Başkanlığı'nın ezan okuma ile ilgili bir düzenlemeye gittiğini gazetelerde okudum. Başkanlık, inşaallah her ilde ses düzenlemesini de ele alır, ezanlar duyulacak bir ses düzeyinde okunur.

Bu arada Erdemli'deyim ve Erdemli Ulu Camii'nde Mekke ve Medine'den sonra dinlediğim en güzel okunan ezana rastladığımı söylemek istiyorum. Mikrofon ayarı normal bir düzeyde ve müezzin beyin sesi ve okuyuşu muhteşem, ezanı dinleyen her kesimden insana "ezan bu kadar güzel mi okunur" dedirtiyor. Keşke Türkiye'nin her ilinde bu güzellikte ezanlar okunsa... Ezanın sizi bir bayrama, bir dostluğa, bir huzura davet ettiğini hissediyorsunuz ki istenen de budur. Kendi adıma ezanı dinlemek için, ezan saatlerinde en güzel duyacağım noktada olmaya çalışıyorum. Teravîh namazına başlayınca kendisini de tanıyıp, tebrik edeceğim.

İftar sofralarına dönersek, yemeğe iftariyelikler ile başladığını biliyoruz... İftariyelikler orucu açınca yenilen yiyeceklerdir, bir iki atıştırıp akşam namazı kılınır ve asıl sofraya oturulur. İftariyelikler zembek, hurma, zeytin başta olmak üzere peynir, zeytin, bal, kaymak, tereyağı, yumurta, sucuk, pastırma gibi bütün kahvaltılıklardır. Ayrıca yörelere göre de iftariyelikler bulunur, Konya'da yanında sumaklı soğan piyazıyla iftar köftesi, Antakya'da cevizli biber, Urfa'da çiğ köfte, Antep'te muhammara vb. Ama ben sizi kuzeye Giresun'a götüreceğim ve bu hafta orada kahvaltılık ve iftariyelik olarak da yenilen kiraz kavurmasını vereceğim. Şimdi kiraz zamanı, beyaz kiraz diblesini geçenlerde vermiştim. Kavurmasını ise iftariyeliklerinize bir çeşni katsın diye sunmak istiyorum, sevgili okuyucularım. Ramazan'ınız ağız tadı ve mutlulukla geçsin.

### Kiraz Kavurması

#### Malzemeler

3 su bardağı beyaz kiraz (çekirdekleri çıkarılmış, ikiye üçe ayrılmış)

2 yemek kaşığı tereyağı

1 küçük soğan (ince kıyılmış)

#### Yapılışı

Tereyağını erit, soğanları ilave et, sararıncaya kadar kızart. Kirazları koy, hafif ateşte bıraktıkları suyu çekinceye kadar kavur. Tabağa düzenle.

# Ramazan ve tatlılarımız

*Nevin Halıcı 2012.07.29*

Güzel sesli hafızlarımızın "Merhaba"larıyla başlayan Ramazan'ın onuncu gününe girdik. On beşinden sonra "Elveda"lar başlayacak ve bayrama kavuşacağız.

Ramazan denildi mi iftar; iftar denildi mi de tatlılar akla gelir. Ramazan başlamadan bir tepsi baklava yapılır, bir tarafa konulur; büyük davetler başlamadan iftarlarda yenir. Akrabalara ve dostlara verilen büyük davetlerde ise tatlı yemek listesine göre düzenlenir, baklava başta olmak üzere kadayıf, revani gibi hamur tatlılarından biri mutlaka iftar sofrasında yer alır; yanında da yaşlı konuklar için Ramazan'ın özel tatlısı güllaç sunulur. İkisinden de kaçınanlar için mevsim meyveleri sofrada yer alır.


Türk mutfağı kadar tatlı zengini bir mutfak az bulunur. Hamur tatlıları, sütlü ve hafif tatlılar, meyve sebze tatlıları yöresel mutfak da düşünülüğünde sayılamayacak kadar fazladır. Türk mutfağına Tanzimat'tan sonra katılan çikolatalı tatlılar da dikkate alınırsa tatlı zenginliğimize diyecek bulunmaz. Çikolatalı tatlılar her ne kadar evlerden çok otel, tatlıcı ve pastanelerde uygulansa da Raşit Gürel ekolünden gelen ve meslek liselerinde yemek eğitimi alan öğrenciler sayesinde evlerde de uygulanmaya başlanmıştır. Sofra kremleri, sup anglezler, çikolatalı pudingler, profiteroller, krem şokolalar, çikolatalı pasta ve kek türleri bunlara örnektir.

Bizde ne olsa da tatlı yesek diyecek kadar tatlı önemlidir. Tatlı yiyelim tatlı konuşalım, ağzınızın tadı eksik olmasın gibi sözlerimiz de tatlının hakkını yeterince verir. Doğan bebeğin tatlısı yapıldığı gibi ölen kişi de tatlı ile uğurlanır. İki olayda da helva yapılır. Ayrıca geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günlerdeki özel durumlarda da yine mutlaka tatlı yapılır. Yolcu tatlı ile uğurlanır; düğün, nişan olaylarında karşılıklı tatlı hediye edilir. Bayramlarda şeker, lokum, çikolata sunulur. Anadolu halkının tatlı ayrılmaz bir parçasıdır; ve en fazla kullanıldığı yer ise Güneydoğu Anadolu Bölgesi'dir. Bölgede Antep tatlı cenneti olarak bilinir; Antepli baklavacılar bütün Türkiye'de de kendilerini kabul ettirmişlerdir. Gittiğiniz her ilde rastladığınız her baklavacının adının önünde mutlaka Antepli kelimesi görülür.

Tatlı, genç yaşlı herkesin sevdiği bir yiyecektir. Türk insanının kilolarında da bu görülür. Türkiye'de tatlı yemekten kilo alan yabancı bir dostum ben gidince bu kiloları vereceğim ama sizin işiniz çok zor demiş ve benim nasıl kilolu olmadığımı hayret etmişti. Kalori ayarlamasını dikkatli yaparsanız çok da zor değil ama bazılarımız tatlıyı görünce dayanamıyor. Nasıl dayanılsın sevgili okuyucularım; üzerinin kaymağıyla bir ekmek kadayıfı, nefis bir cevizli ev baklavası, yanında çalma yoğurtla sapsarı bir revani, altı üstü kıpkırmızı kızarmış bir sarma kadayıf, bol peynirli (Erdemli'de Erdemoğlu Nuri Usta harika yapıyor) bir künefe baktığınız an sizi yemeye davet ediyor, gelin de dayanın! Sevgili yemek yazarı dostum Rena Salaman, Antep'te baklava yedikten sonra "Hayatta her şeye boş verip Antep'e yerleşip bundan sonra sadece baklava yiyecek yaşıyacağım." demişti de gülüşmüştük. Rena Antep'e yerleşmedi, hâlâ formunda, ama biz dikkat etmezsek kiloları alıyoruz. "Aksi, sinirli bir ince olmaktansa neşeli bir kilolu olmak daha iyidir" sözü doğru. Ayrıca sağlığımızda sorun yoksa cihanı kendimize dar etmeye de gerek yok. Sadece fazlaya kaçmadan tadına bakarak tatlı yiyelim.

Ramazan ve bayram, tatlıların şahı baklava ayıdır. Baklavaların hası da bence, şöyle dişe gelecek kadar ezilmeden dövülmüş, cevizli baklavadır. Bu hafta cevizli bir ev baklavası yapalım... Kızılcahamam köylerinde baklavanın ortası açılır ve bir tas taze çalma yoğurt konularak yenir, daha hafif olur. Ağız tadı ve mutlulukla kalın, sevgili okuyucularım.

**BAKLAVA**

 Pişme süresi: 30-40 dakika

Fırın ısısı: 200 derece

Tepsi ölçüsü: 40-45 cm çapında tepsi

*Tepsiyi yağlamak için:*

1 yemek kaşığı tereyağı veya sadeyağ

*Cevizli iç için:*

250 gr ceviz içi

1 yemek kaşığı toz şeker

*Baklava haşlama yağı için:*

500 gr tereyağı veya sadeyağ

*Kestirme (tatlı şurubu) için;*

5 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 yemek kaşığı limon suyu

*Baklava hamuru için:*

5 su bardağı un

2 yumurta

1 su bardağı küllü su, içme suyu veya süt

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı limon suyu

1 çay kaşığı tuz

Hamuru açmak için

1 su bardağı un

1 su bardağı nişasta

Yufkaların aralarını yağlamak için

½ su bardağı tereyağı veya sadeyağı (eritilmiş)

*Yapılışı:* İç için cevizi ayıkla, havanda döv, toz şekerle karıştır. Haşlama yağı için tereyağını erit, ayranını (dibe biriken suyunu) al. Sadeyağ ise erit, tuzunu al. Tencereye yağı koy, fındık büyüklüğünde ekmek içi at, ateşe koy. Ekmek sararınca ateşten al, kullan. Baklava kestirmesi için tencereye şekeri suyu, limon suyunu koy, karıştır. Ateşe koy, kaynamaya başladıktan sonra ateşi kıs, iki dakika bekle, ateşten al. Hamur tahtasına unu ele,

yumurtaları kır, suyu, zeytinyağını, limon suyunu, tuzu ilave et, ortadan karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğur. Kenarından tutup kaldırılınca kopmayıp sakız gibi uzuyorsa olmuştur. Özleşince 20 beze tut, yaş bez altında en az 30 dakika dinlendir. Tepsiyi yağla. Nişasta ile unu karıştır. Bezeleri çok ince aç, tepsiye döşe. İki yufkada bir erimiş yağ serperek üst üste döşe. Yufkalar yarıya gelince içini serp, diğer yufkaları da aynı şekilde iki sırada bir yağlayarak döşe. Keskin bir bıçağın ucunu yağa batırarak ve bıçağın ucunu kaldırmadan bastırarak kes. Baklava yağını kızgın halde üzerine gezdir, ısıtılmış fırında pişir. Baklavayı fırına verince kestirmeyi hazırla. Fırından çıkınca kestirmeyi sıcak olarak üzerine gezdir.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Erdemli'nin limonu, balı, marulu, Alata'sı

---

*Nevin Halıcı 2012.08.05*

Her şey Mevlevi Mutfağı kitabımı yazarken başladı. Kitabın yazımı bitmiş, ölçüleri verebilmek için denemelere başlayacaktım.

Temmuz ayı yani yazlık zamanıydı, Erdemli'ye geldik. 13. yy. Konya'sında tatlılarda bal ve pekmez kullanıldığı için (şeker o zamanlar yeni yeni Mısır'dan geliyordu) saf bal ve pekmeze ihtiyacım vardı. Pekmez işini halletmiştim ama saf bir bal bulabilmek için eylüle kadar beklemeye karar verdim. Konya'ya dönünce bal işini de halledecektim ki bir Erdemlili dostum Alata'dan saf bal temin edebileceğimi söyledi. Alata adını ilk defa duymuştum; gittik şanslıydık istediğim kadar bal vardı aldım ve denemelere başladım. Bazı eksik kalan denemeler için, ertesi yıl büyük rahatlıkla Alata'ya gittiğimizde balların bittiğini söylediler; denemeler için aynı balı kullanmam gerektiğini söyleyince Haluk Haktanır Bey yardımcı oldu aldık; ama sonra her istediğimiz zaman bal bulamayacağımızı anladık.

Halk tabiriyle Alata'yı bu yıl tam inceleme ve tanıma fırsatı buldum. Müessese Müdürü Dr. Davut Keleş ve arıcılık bölümü başkanı, bal uzmanı Cahit Öztürk'ten aldığım bilgilere göre, Alata; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı 1944 yılında hizmete başlayan bir kuruluş. Çeşitli gelişmelerden sonra 1986 yılında Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü adını almış; 1973 yılından bu yana araştırma çalışmalarına başlayarak yöre çiftçisinden gelecek sorunlara çözüm aramak; bulgu ve gelişmeleri tanıtmaya yönelik teknik eleman düzeyinde eğitim yapma amacıyla çalışmalarını sürdürmekte, yayınlarla üreticiye ulaşarak bilgi vermekte... Türkiye'de her bölgede bu tür çalışma yapan 44 enstitü bulunuyor. Alata Enstitüsü, Mersin, Adana, Hatay, Osmaniye illerini kapsayan bölgede turuncgiller, meyvecilik, sebzecilik, bağcılık, süs ve tıbbî bitkilerle arıcılık konusunda çalışmalarda bulunmakta olup, bal çalışmalarını Toros Dağları'nın doruklarında Musabozuldu Yaylası'nda gerçekleştiriyor. Müessese Ar-Ge amaçlı olduğu için, satışı ancak ürünleri olduğu zaman küçük satış biriminde yapılmaktadır. Konserve tipi hazırlanan turunç kabuğu reçeli nefis olup rahat bulunabilmekte; sebze-meyve ve bal ise mevsiminde elde edildiği oranda satılabilmektedir.


Enstitü Mersin, Silifke arasında betonlaşmayan, 690 dekarı orman olan, 2740 dekarlık tek yeşil alandır ve Caretta caretta'nın en önemlisi halkın az bildiği ve daha nadir bulunan Chelonia mydas'ların yumurtlama sahasıdır. Gittikçe tükenen kum zambaklarının yetiştiği ve yörenin Schizodactylus inexpectatus Alata böceği ve diğer canlılarının da doğal yaşama ortamlarını sürdürdüğü için "1 Derece Doğal Sit Alanı" kabul edilmiştir.

Geçen yıllarda Rusların özellikle Erdemli'nin limonlarını aldıklarını gazetelerde okumuştum. Sayın Keleş, Mersin-Silifke arasında hava, nem ve toprağa bağlı olarak dünyanın en iyi limon ve yafa portakallarının yetiştiğini söyledi. Ayrıca mutasyon ıslahı ile limonun kraliçesi kabul edilen küt diken çeşidinden geliştirilen çekirdeksiz alata, gülşen, uzun limon çeşitlerinin tescil edildiğini de söyledi. Yediveren limonları ise daldan koparılıp bekletilmeden kullanılan bir tür olup bahçelerde her an bulunmakta...

Erdemli'nin yine çok meşhur olan marulu ise bazı yaylalarda üretilmektedir. Konya, Ankara pazarlarında satıcıların, Erdemli marulu diye bağırarak satış yaptıklarına şahit oldum. Sayın Keleş, en iyi marulların Çukurova bölgesinin kırmızı topraklarında yetiştiğini belirtti.

Sevgili okuyucularım, sizlere Erdemli'nin güzelliklerinden bahsettikten sonra Ramazan'da yapabileceğiniz çok kolay, çok hafif ve nefis bir çikolatalı tatlıya sıra geldi. Bu hafta sup anglez yapıyoruz. Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

### Sup Anglez

 Tatlı için:

6 savayer bisküvisi (pandispanya veya şuale krem bisküvisi)

½ su bardağı krem şantiye veya hazır şantiye

1 su bardağı süt

1/ 4 su bardağı yeşil fıstık(kıyılmış)

*Çikolata salçası için:*

8 yemek kaşığı şeker (200 gram, isteğe göre daha az)

1 yemek kaşığı un (30 gram)

120 gram sütsüz acı çikolata (küçük parçalara ayrılmış)

2 yumurta sarısı

2,5 su bardağı soğuk su (1/2 litre)

1 paket vanilya

*Yapılışı*

Bisküvilerin arasına şantiye sür, kâseye yerleştir, sütle ıslat. Çikolata salçası için un, şeker, yumurta sarıları, vanilyayı iyice ez, suyu ilave et. Çikolata parçalarını koy, ateş üzerine al. Karıştırarak krema kıvamına gelince, iki taşım kaynat, ateşten al. Kaymak tutmaması için arada karıştır. Soğuyunca kâsedeki bisküvilerin üzerine dök. Yeşil fıstıkla süsle.

*Not: Savayer yerine pandispanya sütle ıslatılarak veya şuale krem bisküvisinin içi krem şantiye ile doldurularak da yapılabilir.*

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Konya'dan iki yemek şiiri

---

*Nevin Halıcı 2012.08.26*

Yemek konusunda kaynak yetersizliğinden yakınırız. Ama şair ruhlu halkımız her konuda olduğu gibi yemek konusunda da şiirler yazmaktan geri kalmamışlar ve yemekle ilgili kaynak bilgilere ulaşmamızı sağlamışlardır.

Konya'nın ünlü iki tuzlu bir tatlı menüsünü Konya'da Bülbül Hoca lakaplı Şerife Hanım'ın Yemek Destanı adlı şiirinde yakalamıştım. Yakında tamamlayacağım Sille Mutfağı çalışmamda ise şüphesiz Silleli Mansur'a yer vermem söz konusu... Sevgili okuyucularım, bu sıcaklarda bu iki şiirle biraz eğlenceli ve hoş vakit geçirelim.

### Yemek Destanı

Evvela yürüttük baştan çorbayı,  
Sarımsakla terbiyeli paçayı,  
Domatesle pişirmeli bamyaı  
Midemizi açsın hoş misal olsun.

Bihamdillah hiçbir şeyi taşlamam,  
Yağ içinde yumurtayı boşlamam.  
Yumşak somun olmayınca başlamam  
Semiz etin kenarları al olsun.

Baklavayla börek der kenar ola,  
Şeker helvası da bir hisar ola.  
Toplanıp ihvanlar bel karar ola,  
Sıdk ve muhabbetli ehl-i hal olsun.

Mısırgayı bir hal edin oldurun,  
Ortasına fıstık pirinç doldurun.  
Dolmaları üçer üçer kaldırın,  
Kuvveti bedene irtihal olsun.

Katmeri ince aç yağın sakınma,  
Sakın ona haşhaş yağı kullanma.  
İnce etten olur hem de çullama,  
Tavada pişmiş bir kızıl hal olsun.

Enginar ile kereviz ıspanak,  
Karnabetle semiz ota birle bak.  
Patata, domata, böğrölce, kabak.  
Onlar da içinde hasbıhal olsun.



Mıkla, cilbir, mantı, kaygana gelsin,  
Makarnayla keşkeş kuskus çekilsin.  
Şalgam pişip gelir iken dökülsün,  
Kalan yemekler de istimal olsun.

Köfte yaprak bir de lahna dolması,  
Sar'erik, zerdali, nohut yahnisi.  
Zülbiye pancar turp salatası,  
Onlar da içinde pür kemal olsun.

Turşu da tabakta kalmasın mahzun,  
Zeytinyağ üstüne sıkılsın limon  
Balığı kızartın getirin pür-hun  
Yiyelim bizlerde can misal olsun

Yiyenler nimetin şükrün bilirse  
Vücut kuvvet bulup halin alırsa  
Bu yemekler bize her gün gelirse  
İster ise altı oruç hal olsun.

Sebebin işleyip karın gözetsin  
Herkes varıp nasibini deşirsin  
Günde bana üçer üçer pişirsin  
Hulki huyu güzel bir iyal olsun.

Tan itmen ahbablar siz bu aşığı  
Nimet ucuz amma budur layığı.  
Çok istemem ben keseme harçlığı  
Beşibirlik ile bin riyal olsun.

Hak verir dostuna yarınki günü  
Mercimek çorbası sofranın ünü.  
Yemeğin bastırmak için üstünü  
Kahve ile tütün on çuval olsun.

Palizeyle muhallebi araya,  
Kifayeler dursun herbir sıraya  
İki tuzlu tatlı gelsin araya  
Kaymak güllaç ile şeker hal olsun.

Canım hep böğrölce bakla da ister  
Yıldız kökü Çayırbağında biter.  
Patlıcan ortanın gayretin güder  
Karpuz, üzüm, divlek üç misal olsun.

Kadifin telini kırmali külli  
Üzeri kokulu amberli güllü  
Pilavın üstüne getir de sütlü  
Yiyelim bizlerde can cemal olsun.

Bihamdillah yedik nimet ve nanı  
Bizim zamanımız bolluk zamanı  
Bin üçyüz ondörtte yaptım destanı  
Okunsun dillerde bericmal olsun.

\*\*\*

Konya ve Sille Mutfağı'nın güzelliğinden uzak kalamayan Silleli Mansur ise yemek elifnamesi isimli şiirini bize bırakmıştır.

## Yemek Elifnamesi

A ile açlıktan benzim sarardı,  
B ile börekle baklava göster.  
C ile cilbirle mıkla arardı,  
Ç ile çorbadan başlamak ister.

D ile dilberim sofrayı getir,  
E ile ekmeği gülerek yedir.  
F ile fırında kebab iyidir.  
G ile güllaçdan var mıdır eser.

Ğ ile gam verir kabir meyvesi,  
H ile hazırdır et kızartması.  
İ ile irmikle dahın helvası,  
I ile ızgara balığı ister.

K ile kıymayı koyundan ayır,  
L ile lahneden bir sarma kayır.  
M ile mercimek taşını ayır,  
N ile nar hoşaf bir abu kevser.

O ile orman kebabı ile,  
Ö ile ördekli hindili bile.  
P ile pilavı pirinçten eyle,  
R ile razıyım bir kazan yeter.

S ile sütlüyle kadayıf verir,  
Ş ile şekerle kaymak elverir.  
T ile tarhana buna panzehir,  
Ü ile üzümü getir beş kelter.

U ile utanma açmayı aşır,  
V ile vallahi midem zor taşır.  
Y ile yağlıyı güzelce pişir,  
Z ile zeytini Mansur çok sever.

3 yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı tereyağı

1,5 su bardağı şeker (istenirse 2 sb)

2 su bardağı çekirdekleri alınmış vişne

3 su bardağı un

1 limon kabuğu rendesi

1 paket vanilya

1 tatlı kaşığı karbonat

30-35 cm. çapında 6 cm. yüksekliğinde kenarlı kalıp veya tepsi

**Yapılışı:** Yoğurt, yumurta, erimiş yağ ve şekerini bir tencerede karıştır. Unu karbonatla ele, diğer malzemelerle karıştır ve yağlı yumurtalı karışıma ilâve et. Son olarak vişneleri koy, karıştır. Yağlanmış tepsiye dök, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişir.

**Not:** Yumurta ile şeker çırpılırsa daha güzel olur.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Turist arılarımız ve ballarımız

---

Nevin Halıcı 2012.09.02

Kış uykusundan uyanan arılardan, sabit bir yerde kalırlarsa bölgenin iklim ve çiçeklenme zamanına göre genellikle bir defa bal hasadı yapılırken, bulundukları yerden farklı rakım ve çiçeklenme sahalarına taşınarak yılda birkaç defa bal üretmeleri sağlanabilir. Bu arada arılar turistik gezi de yapmış olurlar!

*"Ne haldesin diye soran sevdiğim*

*Özlem bahçesinde bal yapıyorum.*

*Sen seversin diye istersin diye*

*Gönül vazosuna gül yapıyorum." (F. Halıcı)*

'Arının da turisti olur mu?' demeyin sevgili okuyucularım, oluyor; ben de yeni öğrendim. Geçtiğimiz haftalarda gazetelerde "Bebeklere bal yedirmeyin uyarısı etiketlere taşınıyor" (Zaman 28 Temmuz 2012) diye bir haber vardı. Yine ballarla ilgili neler duyacağız derken bal konusuna bir bakayım dedim; karşıma turist arılarımız çıktı. Arıcılıkla ilgili aldığım bilgiler o kadar ilginçti ki neredeyse her şeyi bir tarafa bırakıp arıcılık yapmaya başlayacaktım.

Bütün bir kış televizyonlarda iki kilosu on liraya kadar üstelik kapınıza kadar getirileceği vaat edilen bal reklamlarını izledik. Nasıl olur diye düşünürken sözü edilen ballardan getirten Sağlık Bakanımız, bir TV programında, gelen ballardaki tahlil sonuçlarının olumlu olmadığından bahsediyor ve halkı uyarıyordu.

"Asil azmaz, bal kokmaz; kokarsa yağ kokar, çünkü aslı ayrandır" sözü de "tüfek icat oldu, mertlik bozuldu" misali anlamını yitirdi, diyebiliriz. Günümüzde balla ilgili neler duyuyoruz. Vanlı olan annem, Başkale'de 1920'li yıllarda, tereyağlarını, anneannesinin bal içinde kış mevsimi için sakladığından söz ederdi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hazırladığı ve Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde balın tanımı şöyle verilmektedir: Bitki nektarlarının, bitkilerin canlı kısımlarının salgılarının veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde yaşayan bitki emici böceklerin salgılarının bal arısı tarafından toplandıktan sonra kendine özgü maddelerle birleştirilerek değişikliğe uğrattığı, su içeriğini düşürdüğü ve petekte depolayarak olgunlaştırdığı doğal üründür.

Aynı yönetmeliğe göre bal, kaynağına göre bitki nektarından elde edilen çiçek balı; bitkilerin canlı kısımlarının salgılarından veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde yaşayan bitki emici böceklerin -Hemiptera- salgılarından elde edilen bal olarak iki türde ele alınır.

Pazara sunulmuş şekline göre ise petekli bal, süzme bal, petekli süzme bal, sızma bal, pres balı, filtre edilmiş bal şekillerindedir. Çok sözü edilen karakovan balı, karakovanlarda arılar tarafından peteği ile beraber üretilen baldır.

Balda, 23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'nde yer alan şekerler yani invert ve rafine bazı şekerler bulunamaz. Tadı ve aroması balın kaynağına ve bitkilerin türüne göre farklılık gösterse de kendine özgü koku ve tada sahip olması gerekir. Rengi su beyazından koyu amber rengine kadar değişebilir. Bala aroma verici gıda bileşenleri dahil hiçbir katkı maddesi karıştırılmaz. Ancak basına da yansıdığı kadarıyla bu kurallara aldırış etmeyenlerin kulakları çınlasın...

Gelelim benim turist! arılarıma... Bal sabit veya gezginci arılardan elde edilebilir. Kış uykusundan uyanan arılardan, sabit bir yerde kalırlarsa bölgenin iklim ve çiçeklenme zamanına göre genellikle bir defa bal hasadı yapılırken, bulundukları yerden farklı rakım ve çiçeklenme sahalarına taşınarak yılda birkaç defa bal üretmeleri sağlanabilir. Bu arada arılar turistik gezi de yapmış olurlar! Arılarla ilgili hazin hikâye, bal üreten bu fukara arıların ömrü sadece bir aydır. Ancak bal üretimini denetleyen kraliçe arılar birkaç yıl yaşayabilirler. Herhalde sabit bal üreten arılardansa gezgin bal üreten arı olmak daha iyidir. Hiç olmazsa kısacık ömürlerinde birkaç yer görmüş olurlar... İkinci hazin hikâye ise kış uykusu için hazırladıkları balın çoğunu bazen arıların hayatını riske atarak onların yerine biz insanlar tüketiyormuşuz; onlara şeker şurubu ve balla polenden yapılan özel kek veriliyormuş. Polen pahalı olduğu için günümüzde fukara arılara bal ve pudra şekerden yapılan kek veriliyormuş.

Bebeklere bal yedirmeyin uyarısı ise bir yaşından küçük bazı bebeklerde bağışıklık sistemine bağlı olarak mide asitleri ve bağırsak florası gelişmediği için, arıların topraktan ve bitkilerden alabileceği "klostridium botulinum" adlı bakteriyi bala taşıma olasılığı sonucu bebeklerde botulizm'e neden olabileceğinden ötürüdür... Bir de Karadeniz Bölgesi'nde bulunan orman gülü bitkisindeki grayanotoksin maddesi, fazla yenildiğinde baş dönmesi, mide bulantısı gibi durumlar yaratabildiği için az yenilmesi öneriliyor. Bu bal, antioksidan içeriği nedeni ile 5 gr/100 kg'da yenilerek alternatif tıp alanında da kullanılıyor.

Balla ilgili söylenecek çok söz var ama yerimiz dar. Bal konusunda daha derin bilgi edinmek isteyenler 1-4 Kasım 2012 tarihlerinde gerçekleşecek olan 3. Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi'ne katılabilirler. Baldan bahsettik, bir tatlı ile bağlayalım. Ağız tadıyla kalın.



## Tahinli bal kabağı tatlısı

### MALZEMELER

1,5 kg bal kabağı

1/2 su bardağı su

1 su bardağı tahin

### Şurubu:

1,5 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı su

**Yapılışı:** Şekerle suyu ateşe koy, bir taşım kaynat, ateşten al. Bal kabağını soy, ince dilimlere kes, yıka, kenarlı tepsiye diz. Üzerine 1/2 su bardağı su koy, kapak ört, hafif ateşe oturt. Kabaklar yumuşamaya başlayınca şurubunu dök, kabaklar yumuşayınca kadar pişir. Soğuduktan sonra tabağa al, üzerine tahin gezdir.

**Not:** Verdiği bilgilerden ötürü Alata Bahçe Kültürleri Araştırma İstasyonu Arıcılık Bölümü Başkanı Ziraat Yüksek Mühendisi Sayın Cahit Öztürk'e teşekkür ederim.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Yine arılar ve ballar

---

Nevin Halıcı 2012.09.09

"Akıllı insan zehir sunsa al iç. Nobran bal şerbeti uzatsa, sakın ha." (Hayyam)

Geçen haftaki yazımla ilgili telefon ve e-mailler aldım. Herkes arılar hakkında çeşitli sorular soruyor ve daha çok bilgi istiyordu. Aldığım bilgilere dayanarak çok kısa bir açıklamadan sonra balla ilgili farklı bir hikayeden söz etmek istiyorum.

Arılar sosyal varlıklardır ve koloniler halinde yaşarlar. Bir kolonide dişi olarak bir kraliçe arı ve on, seksen bin civarında işçi arı bulunur. Birkaç yüz de erkek arı vardır. İşçi arılar devamlı bal üretirler genellikle ömürleri bir aydır, beş altı ay kadar yaşayanları da olabilir. Kraliçe arı ilkbahar ve yaz aylarında günde 1500-2000 adet yumurta yumurtlar ve bir taraftan yıpranan ve yaşılanan işçi arılar ölürken yerine yeni işçi arılar yetiştirilir. İlkbaharda hızla gelişip çoğalarak yaza kalabalık bir toplulukla ulaşırlarsa ve çevre şartları da iyi olursa güçlü koloniler daha fazla bal üretir. Kışın zor şartlar için de olabildiği kadar fazla bal yapmaya gayret ederler. Sonbaharda yavru üretimi çok azalır, bazan durur ve arılar bir salkım oluşturup bal yiyerek ısınır ve bahara çıkmaya çalışırlar. Baharda yeniden yavru üretim faaliyetleri başlar ve yeni işçi arılar oluşunca kışı geçiren işçi arılar ölürler ve yeniden aynı döngü tekrar eder.

Bal arıları bir nevi programlanmış robot gibi belki kendisi için kullanamayacağı balı toplar ve topladıktan sonra yemeden ölebilir. Teknik arıcılık uygulamaları ile arıların bal üretimi, normal koşulların birkaç katına kadar artırılabilir. Görüldüğü gibi arıların dünyası ilginç olduğu kadar karmaşık; ancak iyi kaynaklardan incelenmeye değer.

Bal beni her zaman çocukluğuma götürür. O dönemin tatlı dilli yaşlı teyzeleri, sözlü kültürümüzden gelen bir bal metnini gece oturmalarında masal gibi anlatırlardı. Yıllar sonra bir dua kitabında rastladığım bal metnini... Ancak onlar anlatırken o kadar güzel eklemeler yaparlardı ki hem İslam büyüklerinin Müslümanlar hakkında yaptığı veya yapacağı fedakarlıkları öğrenir hem de birtakım İslami bilgileri ve sevgi saygı esaslarını hikaye gibi dinleyerek öğrenirdiniz. Şöyle ki:

Hız. Ali bir savaştan döndüğünde Hız. Ebubekir, Hız. Ömer, Hız. Osman ziyaretine gelirler. O da onlara kalaylı bir tasta bal ikram eder. Balın içinde bir kıl vardır, Hız. Ali alacak olur, ama Hız. Ömer herkesin bu duruma üç söz söylemesini teklif eder.

Hız. Ebubekir şöyle söyler: "Namaz kılanların kalbi nurludur bu tasta, dünya endişesi düşünmeden namaz kılmak tatlıdır bu baldan. Her şeyden pak olup Cenab-ı Hakk'a teveccüh etmek incedir bu kıldan."

Hız. Ömer şu yorumu getirir: "Misafir seven ev sahibinin kalbi nurludur bu tasta; misafirlerle sohbet tatlıdır bu baldan; misafirlerin kalbi incedir bu kıldan."

Hız. Osman şu şekilde bir açıklamada bulunur: "Alimlerin kalbi nurludur bu tasta; alimlerle sohbet etmek tatlıdır bu baldan; Kur'an-ı Kerim'in manası incedir bu kıldan."

Hız. Ali şu tefsirde bulunur: "Gazilerin kalbi nurludur bu tasta; kafirlerle cenk etmek tatlıdır bu baldan; kul hakkı yemeden evine dönmek incedir bu kıldan."

Sıra Hız. Fatma'dadır: "Erkeğini hoşnut eden kadının kalbi nurludur bu tasta; erkeğine cefa etmemek tatlıdır bu baldan; kocasının hakkını yerine getirmek incedir bu kıldan."

Peygamber Efendimiz duyunca şöyle buyurdu: "Ümmetimin kalbi nurludur bu tasta; Kevser şarabı tatlıdır bu baldan; şeriatin yolu incedir bu kıldan."

Cebrail Aleyhisselam ise şunları buyurdu: "Ya Muhammed senin mührün nurludur bu tasta; kıyamet gününde ümmetine şefa'at etmek tatlıdır bu baldan, Sırat köprüsü incedir bu kıldan."

Hepsi çok güzel olmakla beraber, bu yorumlar içinde Hız. Ömer'in açıklaması, özellikle 'misafirin kalbi incedir bu kıldan' sözü hayatım boyunca etkilendiğim bir söz olmuştur. Sevgili okuyucularım bu hafta yine baldan söz ettik ama sizinle havuçlu tokmakan (doğal semizotu) kavurması yapalım. Bulamazsanız semizotu ile yapabilirsiniz. Ağız tadıyla kalın.



Havuçlu tokmakan (doğal semizotu) kavurması

## **MALZEMELER**

1 demet tokmakan (250 gram)

1 soğan (yemeklik kıyılmış)

1 yemek kaşığı zeytinyağı (zevke göre fazla)

1 domates (kabukları soyulmuş, küçük doğranmış)

1 havuç (rendelenmiş)

1 ay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Beraberinde yoğurt

#### YAPILIşI:

Tokmakanları ayıkla, yıka, szdr. Yağla soğanı sararıncaya kadar kavur. Havucu ve tokmakanları ilave et, suyunu çekinceye kadar arada karıştırarak kavur. Domatesleri, tuz ve biberini ilave et, arada karıştırarak domatesler suyunu çekinceye kadar pişir. Yoğurtla sofraya al.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Eylül ayında kış hazırlıkları

---

Nevin Halıcı 2012.09.16

Eylül ayı, yeşillerin aşama aşama sarıya, kırmızıya dönüştüğü, bağlarda bahçelerde bir renk cümbüşü yaşattığı en güzel aylardan biridir.

Sadece renk cümbüşü m, hayır, sebze ve meyvelerin de en lezzetli oldukları aydır. Bu ayda artık yavaş yavaş çekileceğini hatırlatsa da mevsim meyveleri ve sebzeleri domatesler, salatalıklar, biberler, kabaklar, patlıcanlar 'beni unutma' dercesine muhteşem bir tada bürünür. Unutur muyuz sevgili meyvelerim, sebzelerim; bu ayda bizler de ellerimizi sıvar, sizden kış mevsiminde zevkle yiyeceğimiz turşular, salçalar, kurutmalar, reçeller, çerezler daha neler neler yaparız. Çünkü eylül ayı aynı bir güzellikler ayı olduğu kadar, yiyecekleri muhafaza etme uygulamalarının hız kazandığı bir aydır da...

Evet, büyük şehirlerimizde mümkün olamasa da (Balkonlarda nerede salça yapılabilir?) Anadolu'da ev hanımları kurutmalarla işe başlar. Tarhana, erişte, salça, acı soslarla devam eder. Pastırma yazı gelince sucuk, pastırma yapılır. Kışlık yufkalar direk direk kayılır, gerektiğinde ıslatılarak sofraya çıkarılır. Ekime doğru pekmezler kaynatılır, pekmezli kabak, patlıcan, ayva, alı vb. reçeller yapılır. Patates, nohut, fasulye, mercimek, bir çuval un ve şeker alınır, mutfağa dayanır. Odun, kömür de alınarak kmrlğe kayılır, kışa hazırlanılmış olur.

Bütün bu işler günümüzde de devam eden imece usulüyle yani yardımlaşarak yapılır. Komşular her gün bir evin kurutulacaklarını, salalarını, turşularını ve diğerlerini birlikte yapar, ertesi gün diğer komşuya geçilir. Evin hanımı o gün sadece yemek hazırlar ve akşama kadar devam eden çalışmalarda çalışanların çayını, kahvesini, şerbetlerini hazırlar ikram eder; bağda bahçede iseler, mısırlar mangallarda pişirilir, çerezler, meyveler ikram edilir.

Geçmişte bütün kışlık yiyecekler evlerde hazırlanır ve ne kadar sağlıklı olurdu. Sucuk mu yapılacak, en iyi et kasaba ısmarlanır, hatta özel kestirilir, hem sucuk hem pastırma hem de kavurma çeşitleri yapılırdı. Kavurma çeşitleri kemikli parça et, kuşbaşı, kıyma türlerinde hazırlanır, etler küplere ya da tenekelere yerleştirildikten sonra kavurma leğeninde çorba yapılarak leğendeki son kalıntılar da değerlendirilirdi ve o leğen çorbası nasıl lezzetli olurdu. Bu arada kuşbaşı veya kıyma kavrulurken içine ekmekekler salınır, bağdan toplanan müthiş lezzetteki gut, dimnit ve büzgölü üzümlerle yenirdi.

Sucuk ve pastırmalar için kilere tavandan sallanan çapraz tahta hazırlanır, oraya asılan sucuk ve pastırmalara, kediler ve farelerin ulaşması önlenirdi.

Muhafaza edilecek her ürün için en iyisi seçilir, mevsiminde yapılan kaynatılmadan güneşte kıvamlandırılan domates salçasının tadına doyum olmazdı. Karnı acıkan ekmeğin üzerine salçayı sürer, biraz da ceviz döver serper, nasıl bir zevkle yerdi.

Her türlü nane, kekik vb. lezzet verici otlar belirli aylarda kurutulur, kaldırılırdı. Mesela nanenin mayıs ayında kurutulmuşu makbuldü. Damak tadı iyi olan hanımlar mayıs ayında kurutulmamış naneyi anlardı.

Reçellere gelince, bahardan başlayarak erik, kayısı, vişne ve çıkışlarına göre diğer reçeller yapılır, sırlı küplere konularak kaldırılırdı. En iyilerinden seçilerek kurutulan kayısı, erik, üzüm gibi meyveler kış ikramlarında badem, kayısı çekirdeği, ceviz, fındık gibi kuru yemişlere eşlik ederdi. Adı geçen kuru yemişler yapılan erik, kayısı pestillerine sarılarak da değerlendirilirdi.

Peynirler, yoğurtlar tenekelerde lehimlenerek buzhaneye gönderilir, kışın istenildiği zaman getirilerek açılır ve tüketilirdi.

Ve sevgili okuyucularım, geçmişteki o eylülleri yaşamak nasıl bir keyifliydi... Günümüzde artık gelişen teknolojik şartlar bunlara gerek bırakmıyor ama o güzellikleri yaşamış olmak inanılmaz güzeldi...

Bugün sizlere sevgili Nurcan Öksüztepe'nin "acı" olarak isimlendirdiği, yapımı da çok kolay olan bir kışlık yiyecek sunuyorum. Domateslerin tadı değişmeden uygularsanız bana dua edersiniz, o kadar nefis... Ağız tadıyla ve mutlulukla kalın.

## Acı

### MALZEMELER

5 kilo domates

½ kilo çok acı yeşil biber (zevke göre tatlı)

250 gram sarımsak (zevke göre az veya çok)

1 su bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz (zevke göre daha az veya çok)

### YAPILIŞI:

Domatesleri yıka, doğra, ezme makinesinden geçir, tencereye al. Ateş üzerinde yarı suyunu çekince biberlerle sarımsakları makineden geçir, ilave et. Zeytinyağını, tuzunu koy, karıştırarak yoğurt koyuluğuna gelene kaynat. Kıvamı gelince ateşten al, sıcak iken kavanozlara koy, kapağını kapat.

---



Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Sonbahar ve besinleri saklama yöntemleri

---

*Nevin Halıcı 2012.09.23*

Yiyeceklerin, güzel tat ve görünüşlerini kaybetmeleri bozulma olarak adlandırılır.

Yiyeceklerde bozulma üç nedenle meydana gelir: İlki küf, maya bakteri gibi canlı organizmaların neden olduğu bozulma; ikincisi besinlerin bulunduğu ortamla reaksiyon yapması sonucu meydana gelen bozulma ve üçüncü olarak su kaybı, metabolik faaliyetlerin devamı, kimyasal maddelerin ve madenlerin karışması ile ambalaj, nakliye hasat sırasındaki aksamalarla meydana gelen bozulma...

Yiyeceklerin bozulmalarını kolaylaştıran faktörler ise ısı, ışık, nem, asitlik ve oksijen durumudur.

Geçen hafta yazmaya başladığımız kış hazırlıkları bu bozulma nedenlerini önlemek amacıyla yapılır. Bulunmadıkları mevsimlerde çeşitli yiyecekler, yapıları dikkate alınarak farklı saklama yöntemleri ile hazırlanarak kaldırılır.

Yiyeceklerle bir ile yedi gün arasında kısa, bulunmadıkları mevsimde kullanılmak üzere uzun süreli saklama uygulanır. Günümüzde soğutucu dolaplar kısa süreli saklamada büyük kolaylık sağlamaktadır. Buzdolabı olmadığı dönemlerde bu iş için tel dolaplardan yararlanılır, tereyağları su içinde saklanır veya eritilip tuzlanırdı; süt bozulacaksa hemen yoğurt yapma yoluna gidilirdi. Çalma yoğurt da fazla dayanamayacağı için torbalarda süzdürülerek süzme yoğurt haline getirilir; hafif tuzlanırdı. Sebze, meyveler zaten pazardan yeterince alınırdı, çoğunlukla da herkesin bahçesinde yetiştirirdi.

Uzun süreli saklama beş çeşitte yapılır: Sucuk, pastırma gibi yiyeceklerle uygulanan baharatlarla; sirke, alkol, salisilik asit, kükürtdioksit ve benzerleriyle; konservecilik diye adlandırılan ısı ile; günümüzde fazla görülen soğukta saklama (derin dondurucular); evlerde çok uygulanan kurutma dediğimiz su oranını azaltarak; reçel, marmelat, şurup, jöle gibi mamulleri içine alan ve yine evlerde çok uygulanan şekerle saklama; balık kurutmaya yarayan tuzla saklama; et, dil ve balıklara uygulanan isleme; bizde pek kullanılmayan ışınlama ve antibiyotiklerle saklama türleri...

Uzun süreli saklamada dikkat edilmesi gerekli noktalara gelince her muhafaza metodu uygun ölçülerde yapılmalı, elde edilen yiyecekler uygun ortamlarda saklanmalıdır.

Günümüzde uygulananlara şöyle bir bakarsak sucuk ve pastırmanın büyük şehirlerimizde, evlerde, çok meraklısı varsa nadiren yapıldığını görürüz, keşke yapılabilse... Çok ünlenebilen sucukları olan bir kasabamızda, orali bir kişiye sorduğumuzda sucuğunu kendisinin yaptığını söylemiş ve "Etin kilosu 26 lira sucuk 13 lira anlayın!" demişti.

Kurutmalar çok sağlıklı bir yöntemdir. Büyük şehirlerimizde bile biberlerin ipe dizilerek balkonlara asıldığını görüyoruz. Kurutmalar gölgede yapılmalıdır. Su oranını azaltarak evlerde biber ve domates salçaları yapımı yaygındır. Güneşte kaynatılmadan yapılmış salçalar müthiş tada sahiptir. Geçen hafta verdiğim acı türleri de zevke göre acılı ya da acısız, Anadolu'da hemen hemen her evde yapılmaktadır.

Şekerle saklama reçel, marmelat, şurup evlerde çok yapılır; kavanozlara veya sırlı küplere konularak kaldırılır. Eskiden çeşitli meyvelerden elde edilen ve murabba denilen pelteleri yumurta kabuğunda dondurarak şeker şeklinde hazırlar misafire ikram ederdik. Çeşitli şuruplar ise sulandırılarak ev kurabiyeleriyle konuklara sunulurdu. Soğukta saklama uygun koşullarda olursa önerilebilir.

Sevgili okuyucularım, yiyecekleri mevsiminde tüketmek en iyisidir; ancak sağlıklı yapılmış bazılarını arada bir kullanabiliriz. Bu hafta daha önce kabaklısını verdiğim bir pekmezli patlıcan reçeli yapalım. Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

## Pekmezli patlıcan reçeli

### MALZEMELER

1 kilo kireç kaymağı

1,5-2 litre su

1 kilo patlıcan

1 kilo pekmez

½ litre su

½ kilo şeker (parlatması için)

1 tutam reyhan

1 tutam kadife yaprağı

### Yapılışı:

Kireç kaymağı ile suyu karıştır. Patlıcanları soy, doğra, kirecin içine at. 5-6 saat dinlendir, yıka, süzgece al. Pekmezle şekeri ve suyu kaynat, patlıcanları içine at, pişerek köpük köpük olana kadar kaynat. Koyulaşıp, kaşığı ucundan damla damla akmaya başlayınca kıvama gelmiştir. Kavanozlara doldur, soğuyunca kapağını kapat, serin yerde muhafaza et.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)

## Sille Günü

---

*Nevin Halıcı 2012.09.30*

Şu Sille'den dün gece geçtim, görmedim annem annem annem annem annem/ Acı da tatlı sularından içtim ölmedim annem annem annem annem annem". Sille halk türküsü...

Türküyü yakan âşığımız Sille'den gece geçmiş, Sille sularını içmiş ve ölmemiş, sevgili okuyucularım; ama biz dün gündüz sabahtan akşama kadar Sille'den geçtik, Sille'nin yemeklerinden ve size her zaman sözünü ettiğim,

damaklarda çiçekler açtıran (Allah'ım dünyada böyle başka bir lezzet var mıdır?) dimnit üzümlerinden yedik ve öldük!

Tamamlamak üzere olduğum Sille Yemek Kültürü ve Sille Yemekleri kitabımın resimlerini çekmek üzere Sille'ye gittik. Meğer, Sille'yi Kalkındırma ve Tanıtma Derneği tarafından gerçekleştirilen ve on beş yıldan beri her yıl tekrarlanan Sille Günü programı varmış; tesadüfen katıldık ve Sille hakkında çok şey öğrendik.

Programda açış konuşmasını tertip komitesi başkanı Prof. Dr. Mehmet Ali Kapar yaptı. Sırasıyla dernek başkanı Hikmet Yanartaş, DSİ. 4. Bölge Müdürü Mustafa Uzun, Selçuklu Belediye Başkanı Uğur İbrahim Altay adına Abdullah Şanlı, Konya Büyükşehir Belediye Başkanı Tahir Akyürek, Adalet ve Kalkınma Partisi Konya Milletvekili Mustafa Kabakçı ve son olarak Konya Valisi Aydın Nezh Doğan konuşmalar yaptılar. Çeşitli yönleriyle sorunları ve çözümlerinden de bahsederek bir bayram coşkusu içinde günlerini kutlayan Sillelileri ve diğer konukları aydınlattılar... Ve ikram edilen Sille bağlarında yetişmiş olan dimnit üzümlerinin tadına baktılar. Sille bin yıllık geçmişe sahip bir belde...1900'lerin başında çok gelişmiş olduğu söyleniyor. Kapadokya'yı andıran mağaralarda ilk Hristiyanların yaşadığı biliniyor. Sille'de M.S.327 yılında inşa ettirilen Aya Elenia Kilisesi'nin restorasyonu tamamlanmış, önümüzdeki aylarda müze olarak açılacağı bildirildi. Mübadele yıllarında Hristiyan kökenli Silleliler yurtlarından ayrılmak zorunda kalmışlar. Bir daha da dönememişler. Günümüzde Hristiyan nüfus bulunmamakta ancak izleri kültürel ve sosyal yaşamda yer yer görülmekte... İçeride dönük bir yaşama sahip olan Sille bin yıllık geçmişine dair özgün bir kültüre sahiptir. Konya'nın bir mahallesi gibi olan belde doğumdan ölüme kadar olan süreci veren geçiş dönemlerinde, kutsal ve neşeli günlerdeki geleneksel uygulamalar çok farklıdır. Bu, yemeklerde de kendini gösterir. Tören yemekleri farklı olduğu gibi yeme içme âdetleri de Konya'dan değişiktir. Mesela günümüzde azalsa da paça eskiden çok sevilir ve her türlü çorba yemek, tirit vb. gibi uygulamalar yapıldı. Öyle ki "Bir paçadan kırk çeşit tirit döker, Silleliler" denirdi. Tirit yine öyle çok sevilen bir yiyecekti. Sillelilerin en özgün yiyeceklerinden biri de "Kavinna" dedikleri kurma balıktır. Tuzla kurulan bu balıklar, gereylerde (Bk: Gereyiler ve dimnit üzümü. Zaman 2 Ekim 2011), kır gezmelerinde dimnit üzümü ile yenir. Bu alışkanlığın da Hristiyan kültüründen kalmış olması muhtemeldir. Onlar et yemedikleri zaman balık yiyebiliyorlardı, bu nedenle balığı kurarak perhiz günlerinde yemiş olmalı. Bu âdet günümüzde de yaşamaktadır. Balığın, başı dahi tuzlanarak değerlendirilmektedir.

Sille Selçuklu Belediyesi sınırları içinde...Ne var ki Selçuklu Belediyesi 600 nüfusa ulaşmış ve ikiye bölünmesi söz konusuymuş. Kurulacak yeni belediyenin adının Osmanlı Belediyesi olacağı söyleniyormuş. Silleliler yeni belediyenin adının Sille Belediyesi olması konusunda haklı olarak bir çalışma başlatmışlar. Konuşmacılar bu konuyu da dile getirdiler. Gerçekten bin yılı geçen tarihe ve özgün bir kültür yapısına sahip Sille'nin adının yeni belediyeye verilmesi gerekir. Sille adı yabancılar tarafından da bilinmekte... Hristiyan konuklarımız Konya'ya geldikleri zaman ilk işleri Sille'ye gidip, Hristiyanlığın Anadolu'daki ilk kiliselerinden olan Aya Eleni'yi ziyaret etmek olur.

Sevgili okuyucularım, bu hafta size pekmez yapımından bahsedecektim ama Sille'nin zenginlikleri mani oldu. Bu hafta patlıcanların güzel zamanı, tavuklu bir alinazik yapalım... Ağız tadı ve mutlulukla kalın.

Verdikleri bilgiler için Sn. Şaban Şakar ve Sn. Mehmet Kılıçaslan'a teşekkür ederim.

Tavuklu alinazik

 **MALZEMELER**

1 kg. patlıcan

250 gr tavuk (küçük kuşbaşı doğranmış)

1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı (Zevke göre daha fazla)

1 soğan (halka doğranmış)

2 yeşilbiber (küçük doğranmış)

1 domates (kabuğu alınmış küçük doğranmış)

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı tuz

2,5 su bardağı süzme yoğurt

2 diş sarımsak

#### **Yapılışı:**

Patlıcanları birkaç yanından bıçakla del. Ocak üzerinde veya fırında yumuşayıncaya kadar sğr, kabuklarını al, iyice ez. Yoğurdu suyla ez, boza kıvamına getir. Sarımsağı dv, karıştır. Patlıcan ezmesini yoğurdun yarısı ile karıştır, servis tabağına yerleştir. zerine yoğurdun kalan yarısını düzgünce yay. Tavada tavuk etini, soğanı, biberleri sırayla koyarak kavur. Domatesleri karıştır, tuzu, biberleri ilave et, domates de pişip suyunu çekince yoğurtlu patlıcanların üzerine yay. Soğutmadan servise al.

---

Kaynak: [zaman.com.tr](http://zaman.com.tr), [web.archive.org](http://web.archive.org) (arşiv bağlantısı)