

Komili



ÖMÜR AKKOR İLE

KOMİLİ LEZZET SEYAHATNAMESİ

M. Ömür Akkor

**ANA
GIDA**



ANADOLU GRUBU







Komili

ÖMÜR AKKOR İLE

KOMİLİ LEZZET SEYAHATNAMESİ

M. Ömür Akkor



Ömür Akkor ile Komili Lezzet Seyahatnamesi

Yazan

M. Ömür Akkor

Metin Redaksiyon

Öznur Seviş

SPU Ajans

İllüstrasyonlar

Umay Museum Design

Fotoğraflar

Ali İhsan Öztürk

Halil Ülker

Mustafa Büyükkafalı

Recep Ergin

Semih Ural

Şevket Gültekin

Veysel Kaya

Kapak Fotoğrafı

Veysel Kaya

Grafik Tasarım

Haluk Sönmezer

İletişim - Halkla İlişkiler

Ünite İletişim

Baskı

Oluşur Basım Hiz. San. Tic. A.Ş.

Yüz Yıl Mahallesi Mas-Sit. Matbaacılar Sitesi

4. Cadde No: 52-53 Bağcılar / İstanbul / Türkiye

Görsel ve sözel içeriği, tanıtım amaçlı olmak dışında yayıncı izni olmadan
kullanılamaz, çoğaltılamaz, dijital ortamda paylaşamaz.

2016, İstanbul



İçindekiler

YAZAR
HAKKINDA
- 08 -

ÖNSÖZ
- 10 -

FOTOĞRAFÇI
DİZİNİ
- 12 -

İTHAF
- 14 -

TEŞEKKÜRLER
- 16 -



1. BÖLÜM EGE

- 18 -
AYVALIK'TA BİR HASAT

- 26 -
EGE PİDECİLERİ REHBERİ

- 36 -
DUALI TİRE PAZARI

“Ayvalık'ta Bir Hasat”

*Bakakalırım giden
geminin ardından;
Atamam kendimi
denize, dünya güzel;
Serde erkeklik var,
ağlayamam.*

Orhan Veli Kanık



2. BÖLÜM MARMARA

- 44 -
SEYYAHLARA BURSA
REHBERİ
“1931”

- 52 -
YAKIN YERLER

- 62 -
EDİRNE

*Nerede şimdi o ahududu
şerbeti, bulana bilene aşk
olsun... Sadece adı kalmış
yadiğâr ya da hediyelik
Bursa bıçakları; eskiden
her gittiğimiz yere hediye
olarak Bursa bıçağımızı
götürürdük. Kaç kişi kaldı
bu âdeti yerine getiren,
bu da yazımızın kıssadan
hissesi olsun.*

3. BÖLÜM KARADENİZ

- 72 -
TOKAT'TA 24 SAAT

- 78 -
EVLİYA ÇELEBİ'NİN
HAMSI PİLAKİSİ

- 84 -
İSTİKLAL YOLU VE MUTFAĞI

- 92 -
TRABZON - RİZE YEME İÇME
REHBERİ

- 102 -
EKŞİ MAYANIN PEŞİNDE
“GÜMÜŞHANE EKMEĞİ”



*“Kafamızda güneş ateş
bir sarık. Arık toprak
çıplak ayaklarımızda çarık.
İhtiyar katırından daha
ölü bir köylü yanımızda,
yanımızda değil yanan
kanımızda...”*

Nazım Hikmet Ran



4. BÖLÜM GÜNEYDOĞU ANADOLU

- 108 -
TÜRK GASTRONOMİSİNİN
BAŞKENTİ GAZİANTEP

*“Al yağlık yeşil yağlık
Anteplinin eline sağlık”*

*O kadar eline sağlık ki
anlatamam... UNESCO
tarafından da koruma
altına alınan ve dünyadaki
9 şehirle beraber
gösterilen Antep için
emeği geçen herkesin
eline sağlık.*



5. BÖLÜM DOĞU ANADOLU

- 120 -
HAKKÂRİ’NİN YEREL
SEBZELERİ VE YEMEKLERİ

- 130 -
ANADOLU’NUN TAPUSU
AHLAT

- 138 -
VAN

- 146 -
BİR KIŞ MASALI AĞRI

- 156 -
EĞİN DEDİKLERİ
BİR KÜÇÜK ŞEHİR...



*Hâlâ etkisinde olduğum
enfes bir Doğu
seyahatiydi. Hava soğuk,
tam da ‘Doğu’ gibiydi. Ne
sabah sabah içtiğim çayı
unuturum ne tandırda
pişen sıcak ekmeği ne de o
ekmeğin arasındaki eriyen
tereyağını.*

6. BÖLÜM İÇ ANADOLU

- 164 -
GEÇMİŞ YÜZYILLARDAN
BİR RÜYA “BEYŞEHİR”

- 170 -
HİTİTLER 4000 YIL ÖNCE
ANADOLU’DA NE YEDİ ?

- 184 -
GASTRONOMİK
KONYA ATLASI

*“770 küsür sene
evvel ilk kez geldiğim
gibiym, huzuru burada
yitirdiğimden beri
bulmaya yine gelirim.
Kubad Abad’ın taş
avlusunda avucumda,
Kırpıkların gölün üzerinde
yükselen ay*

Ve sessiz gece...

*Sular yükseldi, mevsim
bahar,*

*Taş avludan göle inen
merdivenlerde gölgen,*

Yitik iki hayat,

Siyah rüya

*Ve avuçlarımda yanan
kırpıkların...”*



7. BÖLÜM AKDENİZ

- 192 -
HATAY

- 200 -
ADANA MUTFAĞI
SOKAKTA

*En sevdiğim yemek, o
halde en sevdiğim şehir!*



8. BÖLÜM

- 208 -
5 TL’NİN ALTINDA
YİYEBİLECEĞİNİZ EN
GASTRONOMİK 5 YEMEK

9. BÖLÜM SEYAHATNAMEDEN TARİFLER

- 212 -
ZEYTİNİN KRONOLOJİSİ

- 214 -
ZEYTİNYAĞI ATLASI

- 216 -
TARİFLER

M. ÖMÜR AKKOR

Uludağ Üniversitesi İktisat Bölümü mezunudur. Halen ikinci üniversite olarak Anadolu Üniversitesi Kültürel Miras ve Turizm Bölümü'ne devam etmektedir. Doğu Akdeniz Üniversitesi Gastronomi Bölümü'nde Anadolu Mutfak Tarihi, Osmanlı Mutfağı ve Türk Mutfak Tarihi dersleri vermektedir.



Alacahöyük'te 105 yıldır devam eden ve Türkiye'nin en eski kazısı olan Alacahöyük kazı çalıştay ekibinde şef olarak bulunmakta ve 4000 yıllık yemekleri hayata geçirmektedir. Ayrıca, Türkiye'de antik kazılarda görevli ilk ve tek mutfak şefidir.

Son 14 yıldır Türkiye mutfağı üzerinde çalışmalar yapmak için 80 ili gezmiş ve "Türk mutfağı için 250.000 km" projesini tamamlamıştır. Proje "Türk mutfağı için 350.000 km" olarak devam etmektedir.

Belgesel;

TRT Belgesel Kanalı'nda "Ustalıkla Geçmiş Zaman/Ömür Akkor" isimli belgeseli yayınlanmıştır.

TV Programları;

TRT'nin farklı kanallarında 5 dile çevrilen "Komşuda Pişer" ve "Keşf-i Lezzet" isimli yaklaşık 240 bölümlük yemek programları vardır.

Show TV'de "Deryalı Günler" programında, Kanal-türk'te "Derya'nın Dünyası"nda son beş sezondur haftada bir gün yemek bölümünü yönetmiştir.

Olay TV'de "Bademiçi'nde bir Ömür" ve "Ömür Akkor'la Hayatın Tadı" programlarını yapmıştır.

Line TV'de "Güzel Bir Yer, Güzel Bir Tat" programını yapmıştır.

Yazılar ve Makaleler;

Mutfak kültürü üzerine yerel ve ulusal yazılı basında yayınlanmış 200'ü aşkın makalesi bulunmaktadır.

Food in life, Gourmet & Styling, Yolculuk, Uçuş Noktası, Olay Trend, Dergi Bursa ve bazı yerel dergilerde aylık olarak yemek kültürü ve seyahat yazıları yayınlanmış olup halen yazmaya devam etmektedir.

Ayrıca...

Profesyonel yamaç paraşütü pilotudur. Bu alanda Dünya Kupası Hazırlık, Türkiye şampiyonaları ve çeşitli yarışmalara katılmıştır. Bursa'nın ilk yamaç paraşütü takımı "Stratus Team" in kurucu kaptanı ve Bursa Yamaç Paraşütü Derneği'nin (BUYAP) kurucularındandır.

Türkiye Kupası'nda 42.'lik, Dünya Kupası Hazırlık'ta da 110.'luk dereceleri vardır.

Yurt dışında "Sağlıklı Gıda", "Türk Mutfağı", "Mutfak Kültürü" ve "Anadolu'nun En Eski Yemekleri" üzerine seminerler ve kurslar vermektedir.



M. Ömür Akkor Kitapları

Bursa Mutfağı
Selçuklu Mutfağı
Gormand Cookbook Awards Best Culinary History Book in the World 2012
Osmanlı'dan Günümüze Yumurtalı Tarifler
Mutfaktan Güzel Kokular Geliyor
Türkiye'nin ilk braille alfabeli görme engelli yemek kitabı
Best fundraising and charity cook book in the europa 2013
Anadolu'nun Eski Tadı
Sağlıklı Şekersiz Tatlılar
Türk Mutfağından Pratik Tarifler
Alafranga Yumurta Tarifleri
Osmanlı Mutfağı
Ömür Akkor'la Mutlu Tarifler
Ömür Akkor'dan Anadolu Tarifleri
Kahvaltıda Lezzet Pınarı
Komili ile Ramazan Lezzetleri
Anadolu Tarifleri
Kır Çiçeği Sofraları
Erken Dönem İslam Mutfağı

Yurt Dışında Basılanlar

Ottoman Cuisine
Early İslamic Art Cuisine
Best Egg Recipes
Healty Dessert
Seljuks Cuisine
Pratical Recipes
Ottoman Cuisine
Recetas de Hueva
Postres Saludables
Les Recettes a Base D'oeufs
Recettes de Dessert Sains
Natlurlish Süss
Turkish Kochen
Anatolishe Küche
Gerichte aus der Türkischen und İnternationalen Küche (Alman görme engelliler yemek kitabı)
Sağlıklı Şekersiz Tatlılar (Rusça)
Yumurtalı Tarifler (Rusça)
Rusya Görme engelliler yemek kitabı (Rusça)



ÖNSÖZ

Büyük bir hayal, uzun bir yoldu.

Seyahatname için çıktığım yolda 15 seneyi ve yaklaşık 250.000 km'yi geride bıraktım. 7 bölge, 80 il ve yüzlerce ilçe... İlk yolculukta da son gittiğim yerde de aynı heyecanla çarptı yüreğim. Her seyahatten sonra da Anadolu'nun, insanının, memleketin kıymetini daha da anladım.

Anadolu bitmez bir yol, büyük bir kültür ve bence dünyanın en büyük öğretisiydi. Ortadan yemek yemenin adabını da öğrendim, çorbamı bölüşebilmeyi de; acıyı içine atmayı da öğrendim, acıyla yaşayabilmeyi de; bir bardak çayla mutlu olmayı da öğrendim, aza kanaat edip şükretmeyi de...

Elbet ki benim için yolun sonu değil!

Anadolu geze geze de yaza yaza da bitmez. Benim bu memlekete duyduğum aşk da bitmez. Ama sizler için bu 15 yıllık yolculuktan birkaç bin kilometre derledim, umarım yazdıklarımı siz de aynı heyecanla okursunuz.

İyi yolculuklar.

M. Ömür Akkor

Nisan 2016 / Gümüşhane



Fotoğraflar

Ali İhsan Öztürk

Sayfa:

138, 143, 145, 148, 151, 155

Halil Ülker

Sayfa:

130, 133, 134, 137

Mustafa Büyükkafalı

Sayfa:

167, 169

Recep Ergin

Sayfa:

102, 106

Semih Ural

Sayfa:

Tüm yemek tarifi fotoğrafları.

Şevket Gültekin

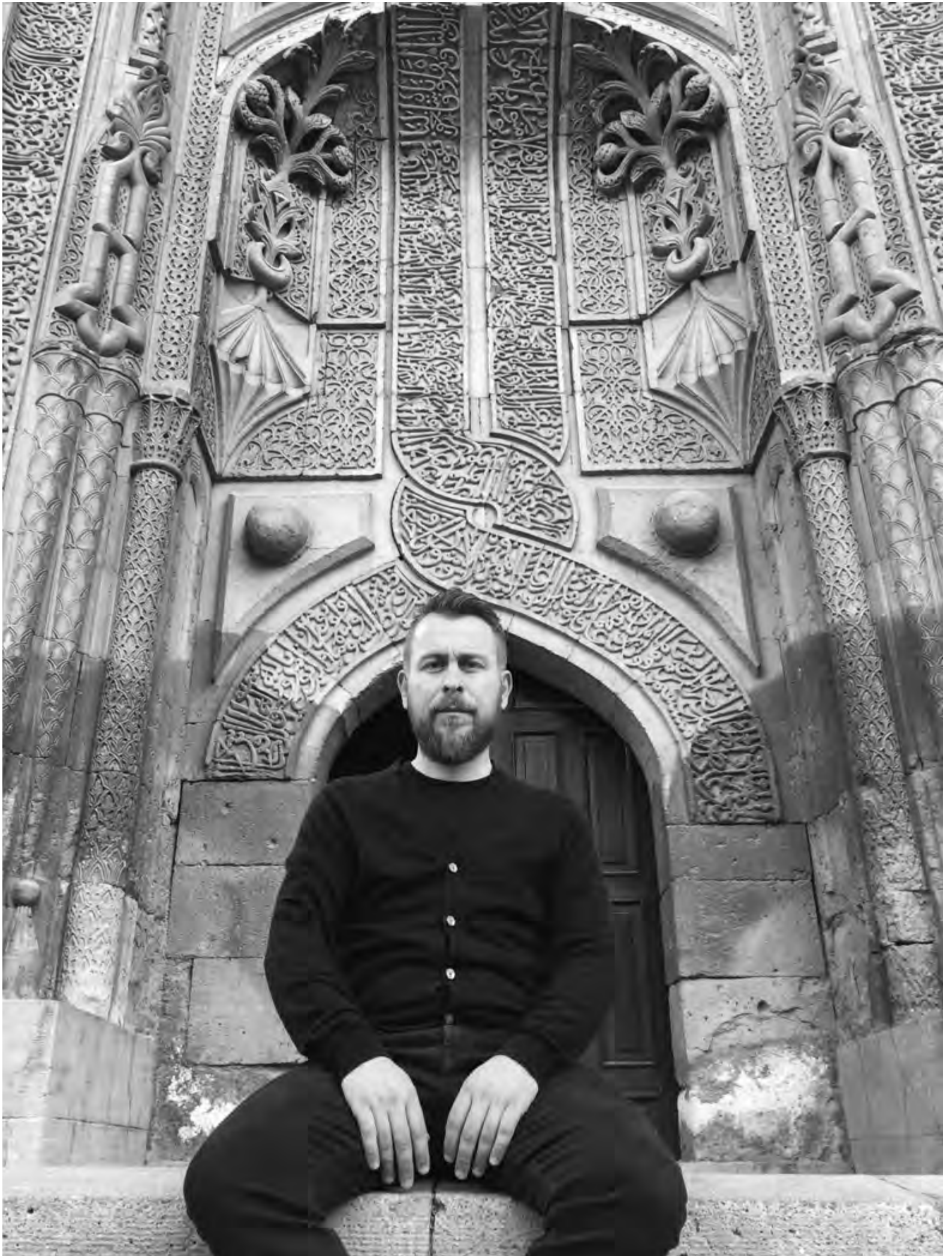
Sayfa:

156

Veysel Kaya

Sayfa:

Kapak içi, 1, 2, 3, 6, 11, 44, 47, 51, 120, 238, 239



Umarım benim kitaplarım da, 400 sene sonra büyük bir heyecanla okunabilir.
Tek hayat düsturum bu.

Evliya Çelebi'nin Aziz Hatırasına...



TEŞEKKÜRLER

Bu seyahatlere sebep olan, Anadolu'nun herhangi bir köşesinde sadece elinden gelenin en iyisini yapan, adını, namını bilmediğimiz büyük zanaatkârlara, mütevazı ustalara ve baş tacı emektar kadınlara,

Bu seyahatleri kıymetli bulan, benim bu 15 yıllık heyecanımı anlayan ve bu kitabın oluşmasında maddi manevi hiçbir desteğini esirgemeyen Komili Zeytinyağı ailesine,

Fotoğraflar için koşulsuz destek veren çok kıymetli fotoğraf üstadlarına, grafik tasarımı için Haluk Sönmezer'e, gravürler için Cüneyt Şenyavaş ve ekibine, düzeltmeler için Öznur Seviş'e ve emek veren tüm değerli dostlarıma,

Aileme ve ikinci ailem saydığım Doğan ailesine çok çok teşekkür ederim.



AYVALIK'TA BİR HASAT

Bakakalırım giden geminin ardından;
Atamam kendimi denize, dünya güzel;
Serde erkeklik var, ağlayamam.

Orhan Veli Kanık

Büyük Bir Ayrılık, Yeni Bir Hay(s)at,

Havva Hanım

İskamya köyü, Midilli'nin en güzel köylerinden biri. Denize kadar uzanan zeytin ağaçları, taş evleri ve baharın taze kokusu... Havva'nın en son hatırladığı hali de buydu. Bir bayram sabahı evinden çıkıp ne olduğunu anlamadan limana geldiğinde, gözyaşları içinde bindiği kayıkta gitgide uzaklaşan çocukluğuna bakıyordu.

Nasıl her şeyi orada bırakıp gidebilecekti, bir daha buraları göremeyecek miydi? Üzerinden geçen uzun yıllara rağmen hatırlamak istemeyeceği anılarıydı tüm bunlar. Saçlarından uçuşan bahar gitmiş, karaya ayak bastığında artık başka biri olmuştu.

Hüseyin Bey

Kavala güzel memleketti. Taş sokaklar, evler, meyve ağaçları, en çok da badem.

Badem kokusu geldi mi, bahar gelmişti. Zeytin hasadı çoktan bitmiş, sokakta oynayacağı günler gelmişti. Tarlada zeytin toplamayacak, çuval taşımayacak, yağ sıkmayacaktı.

O bayram sabahı evdeki telaşı anlamamıştı. Gözyaşını tülbendiyle silen annesi ona hiçbir şey demiyordu. Sadece “gideceğiz, nereye olduğunu bile bilmeden bir yerlere gideceğiz” diyordu. Evinin kapısını çektiğinde onun için birçok anı o kapının arkasında kalmıştı.

Limanda kadınlar, çocuklar, evin babaları, askerler... Denizin üstünde onlarca kayık ve derin bir keder içinde gözyaşları vardı.

Tüm dünyası Kavala olan biri için başka bir dünya da yoktu, gidecek başka bir şehir de.

Mübadele

“Bedel” kelimesinden türemiştir aslında ama derin bir sızı içinde geçer günler.

Doğup büyüdüğü yeri kaybetmenin acısı, gittiğin yerde de geldiğin yerde de hep özlemeyi anlatır.

Acısı, anısı hep kirpiklerinin ucunda durur. Bazen bir akşam rüzgârında gelen memleket kokusuyla, bazen de duyduğun bir türküde akar kirpiklerinin ucundan. Hiç geçmez “mübadil” olmak, orada hep durur.

Yeni Hayat

İki çocuk gitmiş, yerlerine hayat omuzlarında iki genç gelmişti. İlk göz göze geldiklerinde birbirlerini acılarından tanıdılar. Evlendiler sonra, yükü beraber taşıdılar. 26 sene beraber yaşadılar, ta ki Hüseyin Bey bırakıp gidene kadar, 8 çocuk ve bir yığın anıyla.

*O, memleketiydi geride bıraktıkları hüznü altında soluklandığı zeytin ağacı,
Anasının yaptığı ekmeğiydi.*

O, taşlı yollardan vardı mı tepedeki eve, kapısını açan gülyüzüydü.

Bazı bazı geldiğine memleketi aklına, içinin sızısıydı.

O, babasının tarladan dönüşü,

Kahvede içtiği demli çayı, rüzgârda savurduğu buğdaydı.

Elini tuttuğunda sırtladığı dünyasıydı.

O, akşam kapı çaldığında gelen huzuru, evinin tadı tuzuydu.

Hasat

İkisinin de ailesi zeytinciydi ve tek bildikleri de zeytindi.

Havva Hanım tarlaya gitmek için eşeğe bindiğinde 6 kardeş arkada sıralanır, biri kucağında biri de eteğinde olurdu.

Aralıkta, Ayvalık ayazında, sabah ezanında çıktıkları evden bir saatte anca tarlaya ulaşırlardı. Önce diptekiler elle toplanırdı. Çocukların o minik elleri donar, çocuklar üşüyen ellerini zeytin çuvalına sarardı. Zeytin pirinalarından yakılan ateşte arada su kaynar, bir demlik çayın yanında hep beraber otururlardı. Çayın yanında siyah zeytin, ev ekmeği, bir de tahin helvası olurdu.

Bir baskıyı dolduracak zeytin 6 çuvaldı. 8 kardeş, bir ana, günde 2 çuval toplardı. 23 gün eşek üstünde sabah git akşam gel. Topladıkları zeytinleri evlerinin bahçesinde biriktirirler, bir baskı olunca da doğru mengene... Mengenede taş arasında sıkılan zeytinin hamuru, taş havuza dinlenmeye bırakılırdı. Geceden sabaha havuzda dinlenen zeytin hamurunun üzerine göbek yağı yani zeytinin sütü çıkardı. En lezzetli yağ da bu olurdu. Kalan hamur torbaların içine konulup baskıya yüklenir, baskıda sıkıştırılarak hamurun içindeki yağı ve suyu çıkarılırdı. Zeytinyağı ve suyu beraberce tekrar taş havuzda dinlendirilip suyunun dibe çökmesi beklenirdi. Bu aşamadan sonra zeytinyağı kaydırmalar ile toplanarak güğümlere konulup eve getirilir, merdiven altındaki küplerde saklanırdı.

Eve gelen ilk yağdan, yağı bereketlensin diye Havva Hanım mutlaka irmik helvası yapardı. Yaptığı irmik helvasını, yanına ufak birer şişe zeytinyağı ile birlikte komşularına dağıtır, her sene bu gelenegini büyük bir mutlulukla sürdürürdü. Yaza doğru zeytinyağı biten küpün dibinde kalan tortu (posa) ile Havva Hanım, bir miktar kostik alıp kaynatıp evinin sabununu da yapardı.

Yıllar hep böyle geçerdi.

Ailenin En Büyük Hasadı

Yıllar sonra Ayvalık'ta bir zeytin hasadında oğlundan dinledim bu hikâyeyi.

Mübadelenin üzerinden geçen 93 yıldan sonra...

Geldiği yeri memleket bilmiş, ata toprağına da, ata ağacına da sahip çıkmıştı.

O da, annesi Havva, babası Hüseyin gibi zeytinin peşinden gitmiş, 35 yılını ve çocukluğunu bu ağaca vermişti. 35 yılını zeytin ağacının peşinde Komili Zeytinyağı ile geçiren oğlu, ailenin en büyük hasadı olmuştu.

“Zeytin ağacı kıymetlidir,

Ona emek veren de

değer veren de baş tacıdır.

Zeytin ağacı kıymetlidir,

Tarlasında çapasını vuran da,

kuru Ayvalık ayazında ya da

dünyanın herhangi bir yerinde

tanmesini toplayan da.

Zeytin ağacı kıymetlidir,

Mahserede yağını sıkan da

Onu soframıza getiren de

baş tacıdır.”





HAVVA HANIM'IN İRMİK HELVASI

Malzemeler

- 2 su bardağı Komili Zeytinyağı
- 3 su bardağı irmik
- 4 su bardağı toz şeker
- 5 su bardağı süt
- 50 g çam fıstığı
- Tarçın

- Enfes Komili Zeytinyağı'nı bir tencereye koyup çam fıstıklarını kavurmaya başlayın.
- Bir dakika sonra irmiği ilave edip kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavurun.
- Bu esnada diğer bir tencerede süt ve şekeri kaynamaya bırakın.
- İrmik kavrulunca şerbeti ekleyip güzelce karıştırın ve altını kapatın, dinlenmeye alın.
- 20 dakika sonra kaselerde üzerine tarçın dökerek servis edin.



EGE PİDECİLERİ REHBERİ

Pide benim en sevdiğim yemeklerden, yemelere doyamıyorum. Sabah, akşam, öğle hiç fark etmez, pide varsa ben de varım. Sadece bulunduğum yerde yemiyor, ben de pideye gidiyorum. Türkiye’de iyi pide nerede varsa oraya gittim. Karadeniz, Konya, Akdeniz, Ege... Nerede duyduysam, üşenmedim yola çıktım. Şimdiye kadar gezdiğim 80 il ve 7 bölge sonunda Ege’de pidenin biraz daha lezzetli olduğuna karar verdim ama en nihayetinde göreceli bir kavram, size göre değişebilir.

Peki Neden Ege Pideri Biraz Daha Lezzetli?

Bir kere çok çeşitli; otlusu, zeytinyağlısı, iki peynirlisi, manda kaymaklısı, tatlısı, tuzlusı, sadesi ve daha birçok çeşidi var. Peynirin sadece kaşar olmaması pideyi çok lezzetli yapıyor ve neredeyse her ilçe kendine has peynirlerle pidesini harmanlıyor ki bu bence çok önemli bir husus.

Otların çeşitliliği lezzete ve çeşide direkt yansıyor.

Manda kaymağı kullanımı lezzeti uçuruyor.

Birkaç bölgede limon yerine turunç sıkılıyor ki bence kesinlikle artı puan getiriyor.

Yöredeki sebzenin lezzeti özellikle yerli domates ve biberler tadı direkt etkiliyor.

Tereyağı, neredeyse hepsinde ev yapımı köy tereyağı.

Yoğurt, özellikle de koyun yoğurdu ayran olarak önemli bir tamamlayıcı.

Dilerseniz şimdi yola çıkalım. Bakalım nerede ne pide bulacağız?



Mikado Pide

Ödemiş

Ödemiş pidesi kapalı bir pide. Bol maydanoz ve az kıyma ile doldurulan pide, odun ateşinde pişiriliyor ama sadece o kadar değil. Fırından çıkınca dilimlenip üzerine 2 yıl bekletilmiş Ödemiş peyniri rendesi dökülüyor; bence bu kısım çok çok önemli!

Daha sonra erimiş tereyağı ve tekrar peynir rendesi. Kesinlikle çok çok ama çok lezzetli. Bu yaz tatilinde mutlaka yolunuzu buraya düşürün derim.

Tongül Pide Mimar Sinan / Ödemiş

Yeşil İzmir Pide / Ödemiş

Yenipazar

Ege'nin pidecileri pek meşhur ilçesi ve aynı zamanda "slow city" üyesi olan Yenipazar'da nöbetçi pideci uygulaması da var. Sanırım bu uygulama pide konusunu ne kadar ciddiye aldıklarının da bir göstergesi. Genel olarak hepsini güzel bulmakla beraber benim iki tavsiyem olacak:

Sümer Pide

Kapalı peynirli benim favorim ama onun haricinde ne yerseniz yiyin pişman olmayacaksınız. Unundan tereyağına, ayranından suyuna hepsi en iyi, en yerli ve en kalitelisinden.

Yörük Ali Efe Cad. No: 24 / Yenipazar

Hukul Pide

Bir diğer efsane Yenipazar pidecisi. Özellikle yumurtalı peynirli pidesi çok başarılı. Bu başarıda kullandığı gerçek köy yumurtasının etkisi tartışılmaz. Buradaki her pideyi koşulsuz sipariş edebilirsiniz.

Çarşı, Avşar Sok. / Yenipazar

Kısmet Pide / Nazilli

Nazilli'nin en meşhur pidecisi. Genel olarak diğer pidecilerle aynı menüye sahip olan Kısmet Pide büyük bir gastronomik soruyu da beraberinde getiriyor;

Peki bu bölgenin en iyisi kim?

Gerçekten yanıtı çok çok ama çok zor bir soru. Lezzet açısından birini öne çıkarmak pek mümkün gibi durmuyor. En azından hepsinde 5'er kez yiyip kararı

sonra açıklamalı diye düşünüyorum. İlerleyen yıllarda bu konuda bir sonuca varırsam sizinle mutlaka paylaşacağım.

Reşit Galip Cad. No: 87 / Nazilli

Elmalı Pide / Tavas

Aslında tam bir yol üstü pidecisi ama ustalık büyük. Bir öğle sonrası uğradığım Elmalı'da sadece tahinli ballı cevizli pide yiyip etrafımda olanları izledim. Sadece pidesi değil aynı zamanda güveci de pek meşhur. Ben özellikle Bozdoğan'dan Aydın Kemer Barajı'nı aşıp geldim buraya, yol da pide de enfesti. Yakınlarına varırsanız üşenmeyin, mutlaka gidin derim.

Muğla Yolu Üzeri Petrol Ofisi Karşısı / Tavas

Ersöz Pide / Uşak

Uşak'a sadece burada pide yemek için geldim ve geri döndüm. İyi ki de gelmişim. Susamlı peynirli ve susamlı ıspanaklısı çok çok lezzetli. Kuşbaşılısı en çok beğenilenler arasında ama ben sipariş vermedim. Daha sonra yandaki masadan bir dilim aşırınca neden olduğunu anladım. Aile 40 yıldır pide ustası, çocuklar da öyle. İşlerini sahiplenmeleri, övünmeleri bence kesinlikle takdire değer. Yanında verdiği fırınlanmış köy biberi, soğan ve yerli domates de çok çok lezzetli, yakınıdaysanız rotanızı çevirin derim.

İslice Mah. Değergeç Sok. No: 5 / B / Uşak

Mikado Pide / Bozdoğan

Türkiye'de en sevdiğim 3 lokantadan biri. Yurt dışında otursam buraya yemek yemeye gelir ve geri dönerim. Meşhur Michelin listesinde 3 yıldız alan lokantalar için şöyle bir ibare bulunur: "Burası için bulunduğu ülkeye seyahat edilir." Tıpkı Mikado Pide gibi, yani Türkiye'ye sadece burada yemek yemek için gelenebilir.



Ödemiş Pidesi



Tahinli Pide



Sümer Pide



Mikado Pide

Peki neden, çok lezzetli pideler yaptıkları için mi ?

Bence bu sorunun cevabı “evet” olsa da yeterli değil. Lezzetli, çok lezzetli pideler yaptıkları aşikâr lakin bence en önemli özelliği “yerel” olması.

Tereyağı Bozdoğan, yoğurdu, ayranı Bozdoğan, sebzesi Bozdoğan, turuncu Bozdoğan, eti Bozdoğan, suyu Bozdoğan suyu, gazozu Bozdoğan Belediye Gazozu. Daha ne denir... Dünyanın en iyi lokantaları listesinde bile bu kadar yerel bir dükkân çok az bulunur.

*Meşhur Michelin
listesinde 3 yıldız alan
lokantalar için şöyle
bir ibare bulunur:
“Burası için bulunduğu
ülkeye seyahat edilir.”
Tıpkı burası gibi, yani
Türkiye’ye sadece burada
yemek yemek için
gelinebilir. Ben aynen
böyle düşünüyorum.*

Yerel üreticiye verdiği destek de takdir edilesi. Mikado Pide özellikle pidesinde kullandığı yerel malzeme için üreticisini destekleyerek, geleneksel yöntemleri koruyup kaybolmasını önleyip aynı zamanda da lezzetini koruyor. Örneğin kullandığı manda kaymağı için köylüye hayvan alıyor, hayvana yem alıyor, daha sonra da parasını ödeyip kaymağını alıyor. Bu ona göre daha maliyetli ama geleneksel üreticinin korunmasını maliyetten daha önemli bulduğunu üstüne basa basa belirtiyor.

Evet bizim sektörde, eğer dünya çapında bir isme sahip olmak isterseniz uymanız gereken en önemli kurallardan biri bu. Ancak beraber büyüyüp güzelleşebilir ve Türk mutfağının namını dünyaya yayabiliriz. Bu, tek taraflı davranarak ne yazık ki mümkün değil.

Konuyu biraz dağıtsam da gittiğim lokantalara sadece “tat” olarak bakmadığımı belirtmek isterim. Bence burası Türkiye’nin en iyi pidecisi. (80 il, 7 bölge ve defalarca pide seyahati yapan biri olarak kişisel bir fikir olduğunu belirtmek isterim.)



İZMİR

- 180 yıllık
hakkaniyet pide firması
sarı geyikde sadece 2 usta
çalışıyor. Kemeraltında!

**EGE
PİDECİLERİ
REHBERİ**

UŞAK.

- ersözler
pide

216km

92 km

ÖZEMİS

- Tünel
Pide

- yeşil
İzmir

39km

TİRE

- tak tak kebabı
- tire köftesi
- tire kebabı
- tost
- otlar

konu
disi :)

→ turkmen
2h mola
3yolundan
bir
mutlaka görün!

95 km

176
km

TAZİLLİ

- Kışmet
Pide

21km

- Sumer
Pide

**Yeni
Pazar**

- Hukuk
Pide

27km

Bordogan

Mikado
Pide

110km

elmali P. - **TAVAS.**



Peki Mikado'da neler yiyeceğiz?

Küçük bir kıymalı söyleyip üzerine turunç sıkıp afiyetle yiyeceğiz. Ayrıca lorlu kapalı pide benim en sevdiğim. Peynirli sebzeli camız kaymaklısı inanılmaz ve en son olarak da yine kaymaklı tahinli ile son vuruşu yapacağız.

Bence tatildeyseniz yolunuzu uzatmaya değer, ben ülke dışından yemeğe gelin diyorum, o kadar yani!

Hükümet Cad. No: 7 / Bozdoğan



DUALI TİRE PAZARI

200 yılı aşkın zamandır her salı sabahı saat 8:30'da hem esnaf hem de tüm Tire ahalisi beraberce dua ederek açar bu pazarı. Bereketi, çokluğu, güzelliği, samimiyeti, içtenliği bu karşılıksız duadadır.

Bence dünyanın en güzel pazarı. Gerek ot çeşitliliğini gerekse 100 çevre köyden gelenlerin getirdiği peynirin, yoğurdun, tereyağının benzerini bulmak pek mümkün değildir.

Duayla açılır, bereketlenir dedim ya, tam olarak öyle. Eğer bir salı sabahı Tire'ye yolunuz düşerse göreceksiniz, tüm dükkânların tıka basa dolu oluşu, her tezgâhın önündeki kalabalık ve güler yüz bu bereketi ispatlar niteliktedir.

Bir şehrin tüm sokakları

pazar mı olur ?

Olur, olmaz mı? Tire pazarı böyledir. Hem şehrin tarihi sokaklarını gezersiniz hem de tüm pazarı adımlarsınız. Yaklaşık altı kilometrelik pazarı adımlarken de boş geçmeyin, birbirinden lezzetli lokantalar bu pazarın içindedir. Hangisine giderseniz gidin memnun kalırsınız. Dilerseniz ilk önce bu pazarın otları arasında biraz gezelim.

TİRE'NİN OTLARI

Türkiye'nin en güzel mevsimi ilkbahar; geçen kış mevsimi, dinlenen toprak, yeşeren Anadolu, nereye gitseniz her yer yemyeşil. Tüm yollar, tüm yamaçlar, tüm vadiler...

Ege bu mevsim biraz daha şanslı sayılır. Bereketli toprağın sunduğu bitkiler hem gözü hem de mideyi doyurur. Bir yandan bakar bir yandan tadarsınız. Ege demek diğer bir yandan da "ot" demek. Mevsim baharsa da tam zamanı...

Ege'de her otun neredeyse her köyde başka başka adı ve yine bambaşka tarifleri var. Herkes kendi evinin lezzetinde dilediği gibi pişirir bu otları. Kimi kaymakla, kimi zeytinyağıyla. Kimi de salatasına katar. Bu renkli coğrafyanın mutfağı da bu mevsim yeşillenir, renklenir. En çok da bu zamanlar, bir başka olur sofrada oturması. Bu bereketli coğrafyada tüm otları teker teker yazıp tadamasak da en çok bilinenlere ve ilkbaharda özellikle Tire pazarında en çok rastlananlara bir göz atalım isterseniz.

Tilkişen

Zambakgil familyasındandır. Acı ot, tül, ayrelli, dikenli ot, yabani kuşkonmaz, tilki kuyruğu, bıcık, çıtırğı, kırgınotu, sarmaşık otu da diğer isimleri arasındadır.

Sofralarda bu mevsim çokça bulunan tilkişen için birbirinden farklı tarifler vardır.

Bayat ekmek ve zeytinyağında kavurup yoğurtla servis edilir. Başka bir tarifte ise yeşil soğanla tavada kavrulup üzerine kırılan yumurtayla afiyetle yenir. Yanı sıra limonlu zeytinyağlı ya da börek olarak da pişirilir.

Sarı Ot

Maydanozgiller familyasından olan sarı ot İran'dan Ege'ye tüm paralel enlemlerde ve Kıbrıs civarında yetişir. Kalemotu, gazyağı, kaymacık, kaymakotu, kaymaklık diğer adları arasındadır. Özellikle Muğla, Datça ve Milas'ta haşlandıktan sonra bol sütle ve acı biberle kavrularak yenir.

Kapçık

Gelincikgiller familyasındandır. Gelincik, alava, börekotu, çaplançanak, düğmeli ot, gagaç, gelincik mancarı, gelineli, vıccı vıccı, zemberlik gibi çeşitli isimleri vardır. İsmindeki bu farklılık yemeklerine de yansımıştır. Çiğden salatası yapılır. Soğanla kavrulup yumurtalı yenir. Pirinçli ya da kıymalı yemeği yapılır. Pidesi ve böreği çok lezzetli olur. Yapraklarından sarma yapılır. Köftesinin tadı bambaşkadır. Her yörenin maharetli ellerinde bambaşka tariflerle mutfaktaki yerini alır.

Köreme

Körmen, sebzi, yabani pırasa, köremen diğer isimlerindendir. Böreği enfes olur. Pilavın yanında çiğ olarak tüketilir. Salatalara veya diğer ot yemeklerine katılır. Bölgenin tamamında yetişir. Toprağın altındaki kısmı koparılmaz çünkü oradan tekrar filizlenir.

Arapsacı

Maydanozgiller familyasına aittir. Diğer adı rezenedir. Mutfakta oldukça sık kullanılır. Özellikle kuzu etli terbiyeli arapsacı yemeği çok meşhurdur. Haşlanmış salatası balığa çok yakışır. Yumurtalı kavurması, ıspanak gibi yemeği yapılır ve karışık otlarla beraber de pişirilir. Özellikle ebeğümeci onsuz pişirilmez, hem tamamlayıcı hem ana yemektir.

Hindiba

Papatyagillerden sevilen diğer otlar gibi şifalı bir bitkidir. Radika, Bostanhindibası, göynek, acıgıcı, acı kulak, akgüneyik, könik diğer adları arasındadır. Acı bir ottur. Acı ama lezzetli yaprakları çiğ olarak salataya konacağı gibi haşlanıp süzildükten sonra da kullanılır. Arapsaçıyla sarımsak ve zeytinyağlı kavurması en bilinen tarifleri arasındadır.

Ebegümeci

Ebegümecigiller familyasındandır. Kendi familyası vardır çünkü neredeyse kutuplar hariç tüm dünyada yetişir ve yaklaşık 1500 türü bulunur. Ege'de ve tüm Anadolu'da bolca mevcuttur. Develik, evelik otu gibi isimleri de vardır.

Salçalı kavurması, bulgurlu sarması, kırmalı ve bulgurlu yemeği yapılır. Arapsaçıyla beraber pişirildiğinde çok lezzetli olur. Ispanak ve semizotu yerine kullanıldığı da görülür.

Kışgin

Diğer adı kışkin olan karışık ottur. Tüm Ege pazarlarında bulunur. Kıymalı böreği ve pirinçli yemeği çok lezzetli olur.

Kazyak

Ispanakgiller familyasındandır. Kazayağı, yabani maydanoz gibi adları vardır. Soğanlı kavurması, fırında yumurtalı oturtması, özellikle gelincikli peynirli böreği, pidesi ve salatası nefis olur. Ekşi bir tada sahip olduğu için diğer ot yemeklerine de katılır.

Düdüklü Ispanak

Ispanakgiller familyasındandır. Ispanağın biraz daha saplı halidir. Ispanağın kullanıldığı her yemekte kullanılır. Böreği, pirinçli yemeği ve salatası lezzetli olur. Diğer otlarla da karıştırılabilir.

Şevketi Bostan

Bileşikgiller familyasındandır. Akkız, bostanotu, mübarekdiken, şevketotu olarak da bilinir. Ege'nin en lezzetli otlarından biridir. Zeytinyağlısı ve kuzu etlisi en bilinen, sevilen tarifidir.



Tak tak kebabı



Köfteci Sezgin



Kaplan Dağ Lokantası



Turp Otu

Hardalgillerden bir ottur. Bayırturbu, acırğa, uslu turp, yaban turbu gibi isimleri vardır. Haşlanıp salatası ve kavurması yapılır.

Turp otu iyice yıkanır ve bol su ile haşlanır. Haşlanıp süzülen turp otu servis tabağına konulur. Üzerine piyazlık doğranan soğanlar, tuz ve Komili Sızma Zeytinyağı ilave edilip servis edilir.

Isırgan Otu

Isırgangiller familyasındandır. Dalan, dalayan dikenli, deli ısırgan, dalaygan gibi isimleri de vardır. Dokununca içindeki asitler ve histamikler açığa çıktığı için kaşıntı yapar ve bu yüzden ısırgan ismiyle anılır. Sade, yumurtalı, pirinçli ve kıymalı yemekleri yapılır. Börek ve pide içi olarak hazırlanır.

Tire'nin otları saymakla, yazmakla, yapmakla ve yemekle bitmez. Bu bereketli topraklar, en çok da bu konuda cömert davranmışlardır. Bu yazıda en çok tanıyan ve bilinenlere değindik. Tüm bu otların yanı sıra; adaçayı, cibes, helvacık, deniz börülcesi, deniz rokası, deniz teresi, kapari, karabaşotu, kuzukulağı ve diğerleri de yetişir. Tüm bunlardan birbirine benzer ama bambaşka tatlar yaratabilirsiniz.

TİRE GASTRONOMİ HAYATI

Bir yerde bu kadar güzel malzeme, bu kadar hamarat insan olur da iyi yemek olmaz mı?

Tabii olur, hem de âlâsı olur. En geleneksel malzemeler ve teknikleri kullanan Tire mutfağı dillere destandır. Köftesinden otlarına, yoğurdundan pekmezine yeri pek doldurulamaz. Dilerseniz, Tire'ye gidince nerelere uğramanız gerektiğine beraberce bir göz atalım.

Ali Usta Tak Tak Kebabı

Gece saat 00:30'da açılan lokanta ilk önce hazırlığa başlıyor. Kuyuya asılan kuzular pişmeye bırakılırken kuyunun altına tencerede pirinç ve su konuyor. Saatlerce kuyuda pişen kuzunun suyu ve yağı pirinç çorbasının içine akıyor ve beraberce pişiyor.

Sabah 3:30'da müşteriler gelmeye başlıyor ve servis sabah 9:00'a kadar devam ediyor.

Tak tak kebabı ve pirinç çorbası bir Tire geleneği. Et parçalanırken kullanılan satırın çıkardığı ses sebebiyle de öyle anılıyor.

Atatürk Cad. No: 45 / Tire

Köfteci Sezgin

Parmak Tire köftesi için efsane bir adres. Özellikle nisan ayına kadar köftenin yanında sunduğu rokalı, limon tuzlu pırasa piyazı efsane!

Burada tattığım Tire koyun yoğurdunu gerçekten daha önce hiçbir yerde tatmadım. Ben genel olarak yoğurt deyince Konya derim ama burası bir tık üstteydi. Çok çok lezzetli bir yer olduğunu bir kez daha belirtmek isterim.

Gümüşpala Mah. No: 85 / Tire

Kebabçı Faik / Şükrü

Kömür ateşinde pişen, daha sonra domates ve biberle tereyağında kavrulan köftelerin üzerine tekrar tereyağı yakılıyor. Kullanılan her malzeme çok kaliteli olduğu için yemek de çok lezzetli. Hem domateslisi hem yoğurtlusu var. Faik Usta'nın 90 yıllık dükkânını oğlu Şükrü Usta devam ettiriyor. Tire kebabı ya da köftesi Tire'de yenmesi gerekenler arasında en önemlilerinden, mutlaka tadın derim.

Türk Ocağı Cad. No: 13-A / Tire

Kaplan Dağ Lokantası

Kaplan köyü Ege'nin en güzel köylerinden, lokanta da Türk gastronomisi için önemli bir durak. Yörenin tüm otlarını ve yerel yemeklerini burada en lezzetlilerinden bulabilirsiniz. Manzarası ise Türkiye'nin en iyi restoran manzaralarından biri. Tire'ye kadar gelip de buraya uğramamak olmaz. Bana kesinlikle hak vereceksiniz.

Kaplan Köyü / Tire



SEYYAHLARA BURSA REHBERİ

“1931”

İlk kitabım olan Bursa Mutfağı'nı yazarken kütüphane araştırmalarım esnasında incelediğim, Bursa hakkında yazılmış olan birçok kitap ve derginin arasında rastladığım, 1931 yılında vilayet matbaası tarafından basılan en ilginç kitaplardan biridir.

“Seyyahlara Bursa Rehberi - Bursa'da altı saat, bir gün ve üç gün kalacaklar için tertip edilmiştir.”

1931 yılında Bursa'ya 6 saatliğine gelenler için yazılan bir kaynaktan bahsediyoruz. Gerçekten çok şaşırtıcı... İnternet, bilgi ve enformasyon çağını yaşadığımız şu günlerde böyle bir rehberin bırakın Bursa için başka herhangi bir şehir için bile basıldığını sanmıyorum. Kitap sadece 6 saat kalacaklar için bir rehber değil, zamanın kıymetini bilmek ve değerlendirmek hususunda da bir rehber olma özelliği taşıyor, hem de ta o yıllardan.

Kitaptaki seyahat programını dil bilgisi açısından hiçbir düzeltme yapmadan aynen aktarıyorum.

SEYAHAT PROĞRAMLARI

A PROĞRAMI

(Bursada altı saat kalacak olanlara mahsus)

(Otomobil ile hareket edilmelidir.)

1- Asarı atika müzesi ‘ufak bir duhuliyeye tabidir. Bursanın meşhur Tür san’atı ve Türk tarihini havi olan türbelerle Muradiye türbelerini gezmek müsadesi buradan alınır.

2- Yeşil camii

3- Yeşil türbesi

4- Yeşil camii yanındaki kahveden ovanın temaşası (burada bir Türk kahvesi içilmelidir.)

5- Kapalı çarşı (buradan Bursa ipeklilerini ve havlılarını satın alınız.)

6- Ulu camii (geçerken şekercilerden Bursanın meşhur kestane şekerini ve ahu dudu şurubunu alınız.

7- Sultan Osman ve Orhan türbeleri (topaneden Bursa ovasını temaşa.)

8- Muradiye cami ve türbelerin ziyaret

9- Eski kaplıca ve Çekirge kaplıcalarını ziyaret.

10-Hudavendigar camii

B PROĞRAMI

(Bursada altı saat kalacak olanlara mahsus)

(Otomobil ile hareket edilmelidir.)

Asarı atika müzesi (A proğramına müracaat)

Yeşil camii

Yeşil türbesi

Yeşil camii yanındaki kahvede istirahat ve ovanın temaşası

Yıldırım

Bıçakçılar (Bursa bıçağı güzel bir hediyedir.)



Kapalı çarşı (buradan Bursa ipeklilerini ve havlılarını satın alınız.)

Çekirge otellerinde öğle yemeği

Çekirge kaplıcaları ve Hüdavendigar camiini ziyaret

Çekirgede Eski kaplıcaı ziyaret

Muradiye türbelerini ziyaret

Muradiye camiini ziyaretü

Sultan Osman ve Orhan türbeleri (topaneden Bursa ovasını temaşa.)

Ulu camii (geçerken şekercilerden Bursanın meşhur kestane şekerini ve ahu
dudu şurubunu alınız.

Otelde avdet veya çekirge otellerinde veya kaplıcalarında banyo.



C PROĞRAMI

(Laakal üç gün Bursada kalacak olanalar mahsus)

Birinci gün

Asari atika müzesi

Yeşil camii

Yeşil türbesi

Yeşil camii yanındaki kahvede istirahat ve ovanın temaşası

Yıldırım

Herhangi bir şehir lokantasında öğle yemeği

Otomobil ile Ulu dağa azimet ve aydet

Çekirge otel ve kaplıcalarında banyo (öğle yemeği dağ otelinde de yinebilir.)

İkinci gün

Çekirge kaplıcaları ve Hüdavendigâr camiini ziyaret

Eski kaplıcaı ziyaret

Kükürtlü kaplıcasını ve oteli ziyaret

Yeni kaplıcaı, Kara Mustafa kaplıcasını ziyaret

Muradiye türbelerini ziyaret

Muradiye camiini ziyaret

Sultan Osman ve Orhan türbeleri ve topaneden Bursa ovasını temaşa.

Şehirde öğle yemeği

Otomobil ile Abulyont “ıssız hanı” – Eşkel köyü- Tirilye- Mudanya – Bursa tenezzühü. (seyyahlar için pek latif bir tenezzüh olur.)

Çekirge otel ve kaplıcalarında banyo

Üçüncü gün

Ulu camii (geçenken şekerçilerden Bursanın meşhur kestane şekerini ve ahu dudu şurubunu alınız.)

Kapalı çarşı (buradan Bursa ipeklilerini ve havlılarını satın alınız.)

Bıçakçılar (bursa bıçakları pek güzel hediyedir.

Setbaşı mıntıkasında birkaç dokuma fabrikasını ziyaret

Öğle yemeği

5- Yenişehir ve İznik kasabalarını ziyaret ve İznikte Asari atıka mütaleası

6- akşam üstü Bursaya avdet ve ertesi günü Gemlik- Orhangazi – Yalova tarihiyle İstanbula avdet



Nerede şimdi o ahududu şerbeti, bulana bilene aşk olsun...

*Sadece adı kalmış yadigâr ya da hediyelik Bursa bıçakları;
eskiden her gittiğimiz yere hediye olarak Bursa bıçağımızı
götürürdük. Kaç kişi kaldı bu âdeti yerine getiren, bu da yazımızın
kıssadan hissesi olsun.*

Yaşadığımız bu şehre (yazar Bursa'da yaşamaktadır) çok şey borçluyuz.

Bırakın yeni şeyler kazandırmayı, sahip olduklarımızı koruyalım o bile yeter.



YAKIN YERLER

Mudanya, Mustafakemalpaşa, Karacabey, Bursa

Bursa herkesin bir şekilde mazisinde olan bir şehirdir. Bizim ilk payitahtımız ve 1000 yıllık bir Türk şehri olmasının yanı sıra kimimizin halası buradadır, kimimizin dayısı, hiç olmadı babamız burada memurluk yapmıştır. Kimileri de benim gibi burada okumuş, yıllarca burada kalmıştır.

*Bursa güzel yerdir,
Bursa'nın çevresi de
öyle... Hem de her yere
çok yakındır. Bursa
neredeyse Ankara'ya,
İstanbul'a ve İzmir'e
aynı uzaklıkta sayılır.
İşte bu sebeple güzel bir
hafta sonu geçirmek için
Bursa'ya gelin derim.
Hem yüzlerce yıllık tarihi
bir Türk şehrinde güzel
vakit geçireceksiniz
hem de bence
inanamayacağınız kadar
lezzetli bir hafta sonu
turu yapmış olacaksınız.*

Pasto ve Palemek

Bu iki yer de aslında ailemin yeri diyebileceğim en yakın dostlarımların fırınıdır.

Pasto, 4 kuşaktır, 130 yıldır ömrünü ekmekle geçiren bir ailedir; anne fırıncı, baba fırıncı, abla, ağabey, kardeş, yeğenler hep fırıncıdır.

Palemek Yıldırım Kara Fırın ise 40 yıllık Rizeli Şevki Usta'nın benzersiz fırınıdır.

Bana ekmek dersiniz Türkiye'de 3 kişiyi işaret ederim, ikisi Ayhan ve Hakan Doğan kardeşler diğeri ise Palemek Şevki Dilmaç. Üçünün de burada olması ise bence Bursa için büyük şans. Dünya standartlarını belirleyecek nitelikte ekmekleri, yetenekleri ve bilgileri olduğu da aşikâr.

Bu iki fırından da ekmek alıp tereyağı ile yemeniz yeterli, yanına bir çay da söylerseniz kahvaltı tamam derim.

Ekşi Maya Ekmekler

Özellikle ekşi maya ekmekler konusunda hem Palemek hem Pasto çok iyidir. Geleneksel Anadolu buğdayları ile hazırlanan ve en geleneksel yöntemlerle pişirilen ekmekleri inanılmaz. Bursa'dan dönerken mutlaka eve ekmek alın derim.

17 yıllık ana mayadan ve gerçek 4 Anadolu buğdayından yapılan Kastamonu ekmeği, çavdardan yapılan Yıldırım Beyazıt ekmeği benim en sevdiklerim arasındadır.

Özellikle Pasto'nun hafta sonu çıkardığı bulla ekmeği ise tam bir efsanedir. Aslında geleneksel bir Kıbrıs ekmeği olan bulla, bence Kıbrıs'ta da bu kadar geleneksel haliyle artık yapılmamaktadır. Bulla ekmeği fırından çıkınca yanına bir kase taş baskı zeytinyağı koyun yeterli, bence tadına doyamayacaksınız. Zira ekmeğin içinde gerçek Kıbrıs hellimi, çakızdez zeytini, kişniş, maydanoz, taze nane, taze soğan ve zeytinyağı var. Bu da onu çok çok lezzetli yapıyor.

Pasto'da ilave olarak kahvaltı da var. Bazlama içinde Erzurum kavurmalı tost, sarımsak ve yeşil soğanlı İspir muhlaması, Gülay ablanın ev salçası, sebzeli Nuriş Hanım gözlemesi, Zeynel Usta'nın kahvaltılık sosları ve daha birçok yöresel ürün Pasto'da orijinal tarifleri ile yapılıyor. Bence burası için Bursa'ya gelinir ve geri dönülür. Ha bir de Dilek abla var ki onu yazmaya gerek yok, o fırına gelince sizi bulur.

Seyahatnamenin en kuvvetli dükkânlarından biridir.

Pasto: Hancı Cad. No:6, Osmangazi / Bursa

Palemek / Yıldırım Kara Fırın: Yıldırım Mah. Kurtuluş Cad.

No: 80 Yıldırım / Bursa



Palemek

Tavacı Refik

Böyle bir şey yazılır mı bilmem ama anlayışla karşılamanızı isterim. Bir gün Azrail gelse “hadi Ömür gidiyoruz” dese ve eklese “hayatın yemeğin içinde geçti, son bir yemek yiyelim”, burası ismini söyleyeceğim 3 lokantadan biri olur.

Tavacı Refik’in adından da anlaşılacağı üzere sac tavaşı meşhurdur. Sacın üzerinde, 4 dakika da taş fırında pişen bir etin nasıl bu kadar lezzetli olacağı sorusu henüz cevap bulamamıştır. Sac tavanın yanına ikram edilen beyaz peynir görünümülü tava yoğurdu, fırınlanmış Karacabey soğanı, yine mevsiminde fırınlanmış Karacabey taze kırmızı biberi, tereyağı, ekmeği, salçası ve turşusu kendi başlarına birer efsanedir. Tava yemeden sadece ekmeğe ve zerzevatı yeseniz de kâfidir. Ama bu kadar mı, değil!

Tavacı Refik’te ne yerseniz yiyin ne kadar yerseniz yiyin mutlaka tatlı ile bitirin derim. Peynir tatlısı yani Kemalpaşa tatlısı neredeyse en geleneksel hali ile sadece bu dükkânda bulunur. Bir de yiyenleri meftun eden kabak tatlısı vardır ki

kestane revağında uzun süre taş fırında pişer. Yanında kullanılan kaymağa da dikkat çekmek isterim ki en âlâsıdır. Bu kabak tatlısını yedikten sonra bu dükkânı asla unutamayacaksınız. Burası aynı zamanda İstanbul, İzmir ya da Ayvalık tarafına araba ile gidecekler için de mutlaka durulması gereken bir lezzet noktasıdır.

Türkiye'ye bu lokanta için yurt dışından gelinebilir ibaresini de buraya yazıyorum.

Karacabey Soğan Hali, Karacabey / Bursa



Tavacı Refik

Gökhan Aperatif

Burası kahvaltı konusunda Türkiye'nin en iyi dükkânlarından biridir. "Ömür'ün selamı var onun kahvaltısından istiyoruz." diyin bakalım neler gelecek...

Ciğer böbrek kavurma: Eğer siz de benim gibi sakatatla güne başlıyorsanız bu kavurma tam da size göre. Ben üzerine mutlaka kırmızı pul biber (dikkat buraninki çok acıdır) ve kekik ilave edip ekmeği bana bana yiyorum ki size de öyle yemenizi tavsiye ederim.

Tam karışık yumurta: Kavurma, pastırma, sucuk ve salça ile hazırlanan tavada yumurtayı başta görmezsiniz. Önünüze geldiği zaman bir parça ekmek bandığınızda malzemenin altından yumurtanın sarısı dağılır. Gerçekten o an, insanı çok mutlu eden bir andır. Hâlâ nasıl bu kadar kıvamında pişirildiğini anlayabilmiş değilim.

Salçalı tost: Bir diğer Gökhan Aperatif efsanesidir. İyi bir kavurma ve iyi peynir, ekmeğin arasında güzelce kızardıktan sonra üzerine salça ve en son olarak da üstüne gezdirilen zeytinyağı... İşte benim buradaki ritüelim.

Peki başka neler mi var? Efsane bir Çanakkale balı, evet evet Çanakkale balı, incir pekmezi, en iyisinden sofralık Gemlik zeytini, mürdüm eriği suyu...

Geleneksel dükkânları 4 masalıdır ve Karlıdağ Caddesi'nde bulunur. Lakin yeni şubeye gitmek isterseniz İzmir yolu 11. km Gıda Toptancılar Çarşısı önü Shell benzin istasyonunun içindedir.



Gökhan Aperatif

Atadan Peynirci

4 kuşaktır peynirci bir aile, küçük bir dükkân ve enfes peynirler... Hem yöreden hem de yakın yerlerden peynirleri bu dükkânda bulabilirsiniz. Şimdilerde 4. kuşaktan Sabri Özderici'nin idare ettiği dükkân Bursa gastronomi hayatı için bence çok önemlidir. Kendisi ile hem dünyanın en iyi peynirleri ve dünya peynirciliğini konuşabilir hem de yerel peynirler üzerine mükemmel bir sohbet edebilirsiniz.

Lor ve taze biberin beraber 1 yıl beklediği biberli lor peyniri ve gerçek tuzsuz Bursa loru bence dükkânın en iyi peynirleri arasındadır. Ayrıca Mihalıç, beyaz, Manyas ve yöre peynirlerinin en başarılıları da bu dükkânda bulunur.

Kemalpaşa Cad. No: 12 Mustafakemalpaşa / Bursa

Seha Şarküteri

Kubbeli Peynirciler Hali içindedir. Peynirciler Hali de, Seha Gıda da 1949'dan beri burada bulunmaktadır. Burası şehrin gastronomi merkezi olan Tuz Pazarı'nın da tam ortasındadır. Zamanında Bursa, büyük bir pazar gibi planlanmıştır, sarayın ambarı olarak anılmasının sebeplerinden biri de budur. Tuz Pazarı, Peynir Hali, Enginar Ofisi, Başçılar, Ekmekçiler, Yoğurtçular gibi tarihten kalan yer isimleri çokçadır.

Sahibi Mehmet Diriel, dedesinden aldığı mesleğine başarı ile devam etmektedir. Özellikle tarihi hanlar bölgesinde tur atmak için bile buraya gelmeniz yeterlidir. Size ballı adaçayı ve peynir ikram ederler, kestane şekeri yedirirler. Bir cuma günü giderseniz eğer, taze sıcak simit ve peynir tezgâhtadır. Her gelen kimse de dilediği kadarını ikram niyetine alır. Burada esnafılık başkadır.

Buradan her istediğinizi gönlünüzce alabilirsiniz. Semra Hanım'ın o esnaflığı, güler yüzü ve kibarlığı sizi tekrar tekrar buraya getirecektir.

Tuz Pazarı Hal İçi No: 29 Heykel / Bursa

Koza Han'da Kahve

Koza Han, hanlar bölgesinin en kalabalık ve en işlek halidir. Ulu Cami ile Orhan Camii arasında bulunan **Koza Han** 1491'de 2. Bayezid tarafından yapılmıştır. Eskiden ipek böceği kozalarının satışının yapıldığı bir yer olsa da şimdilerde bu geleneği devam ettirmek için ipek satan dükkânlarla çevrilidir.

Burada kahve içmek bir Bursalı ritüelidir. Şadırvanın etrafını saran sandalyelerde yüzlerce yıllık çınar ağaçlarının altında eski zamanlara gider gelirsiniz. Her ne kadar turistik bir bölgede bulunsa da, Bursa'nın gerçek yerli halkı da her zaman oradadır. Etrafınızdaki uğultuya aldırmadan hayallere dalar, payitaht Bursa günlerine zamanda yolculuk yaparsınız.

Tarihi Hanlar Bölgesi / Heykel / Bursa

Kayhan Çarşısı

Bursa'nın en yerel lezzetleri buradadır. Eskiden beri Bursa için çarşı tipi yemek kültürünün başladığı noktadır. Bursa'da mutfak ikiye ayrılır; ev tipi yemekler ve çarşı tipi yemekler. İşte Kayhan Çarşısı da bu çarşı tipi yemeklerin geçmişten beri merkezidir. Cantık ve pideli köfte bu çarşının en önemli iki yemeğidir. Aslında bunlar biraz da halk tipi yemeklerdir. Bursalılar olarak misafirlerimizi İskender kebabla ağırlar, lakin kendi ailemizle beraber pideli köfte yemeye geliriz. İskender her dönemde biraz zengin işi yemektir.

Bu Çarşının En Önemli İki Dükkânı:

Pidecioğlu

153 yıllık bir dükkândır. Kebab pidesi ve Bursa'ya has bir çeşit pide olan cantık yapılır. Pazar sabahları ailecek bu fırına gelip cantık yemek de bir Bursalı ritüelidir.

Kebapçı İdris

80 yıllık pideli köftecidir. İşinin ehli ve en lezzetlisidir. İskender kebabı eder olarak biraz yüksek bulan halk, ailesi ile beraber pideli köfteden 1,5 porsiyonu afiyetle yiyebilir. Yanında kuru üzüm şırası da bu 1,5 porsiyon kebabın hazmettiricisidir.

Bursa Kebabı (İskender Kebab olarak da bilinir)

Pek meşhurdur, namı denizleri aşar, tarifi yüzyıllar öteden gelir. Hakiki Bursa tereyağının kokusu sokakları kaplar, dışarıda sıra bekletir, ne olduğunu anlamadan da tabakta bitiverir.

Çok iyileri vardır, lakin esnafılık Bursa'da eski bir gelenektir. Ben Heykel'deki Hüseyin Usta'yı bulun derim. Çok bilinmez, popüler de değildir ama biz kıymetini biliriz, dedim ya esnafılık zor iştir.



EDİRNE

Bir yerde görürsen ki;
Ağır ve edalı akar
Dal dal söğütleri öperek
Samur üç belik gibi
Üç koldan sular;
Müjdeler olsun efendim:
Edirne'desin.

Mevsim, fasl-ı bahardır;
Gecedir ve mehtap vardır.
Ve sen
Bir kavs-ı kuzakta yürür gibi
Köprüler'desin.

Ağzında kan kırmızı bir can eriği,
Mehtapla beraber düşmüş gibi arza;
Kızlar ki güzel,
Dört başı mâmur ve murassa.
Sevdaya tutulmak bile mümkün
Yeni baştan
Söylemek kolay olsa eski türkümü:
“Edirne köprüsü taştan,
Sen çıkardın beni baştan.”

N. Akıcıoğlu

*Food in Life dergisinin
“gastroway” projesi
kapsamında düştük yola;
ben, derginin editörü
arkadaşım Gökmen, şef
arkadaşlarım Maximilian
ve Alexis... İstikamet
Edirne, hep beraber yerel
üreticileri gezeceğiz,
yemekler yiyeceğiz ve
yapacağız.
Tabelayı görür görmez
bir mutluyuz ki sormayın.
Hava biraz soğuk, kar
serpintileri, Meriç
Nehri’nden akan sular,
belki de tam istediğimiz
gibi, Kış Edirne’si..*

Selimiye ve Eski Cami

Selimiye, adı üstünde 2. Selim’in adına yaptırdığı, Mimar Sinan’ın da 90 yaşında yaptığı ve “ustalık eserim” dediği, sadece Edirne’nin değil Osmanlı’nın en önemli eserlerinden biri. Nefes kesici, anlatılmaz ve tamamen başka bir “âlem”in yapıtı...

Hemen yakınındaki Eski Cami ise Fetret Devri’nde yapımına başlanan ve 1414’te tamamlanan enfes bir Osmanlı Camisi... Ancak kapısından dışarı çıkarak, gittiğiniz yüzyıldan geri gelebiliyorsunuz.

Badem Ezmesi ve Badem Kurabiyesi

Edirne’nin bademi pek meşhur, bu sebeple bademli tatlıları da... Yerel üreticilerden Keçecizade’yi ziyaret ediyoruz. 1939 doğumlu firma sahibi Metin Keçeci karşılıyor bizi ve başlıyor anlatmaya...

Toplattığı Trakya bademlerini bir güzel soydurup dövdürüyor, sonra da şerbetle bir güzel karıştırıp döküyor mermer tezgâhlara, sonrası maharetli eller.. Hele ılıkken bir badem şekeri atıyoruz ki ağızımıza, o ne rayiha sormayın derim.

Badem Kurabiyesi ve Kavala Kurabiyesi aynı mı?

Aslında ben aynı sanıyordum ama arada farklar var. Badem kurabiyesinde bademden başka aroma yok ve kabartma tozu kullanılmıyor ama Kavala’da vanilya, yumurta akı, yumurta ve kabartma tozu ilaveleri var.

Kırkpınar Kasap Köfte

Meşhur Edirne köftesi... İki aile düşünün, biri Edirne’nin “en eski kasap” ailesi olan Baykal, diğeri de “en eski köfteci” ailesi olan Tahmis... Beraberce bir iş birliği yapıp Kırkpınar Köftecisi’ni kuruyorlar. Amaç daha ziyade Edirne köftesini korumak ve yaymak.

Edirne Köftesi

Tabii Trakya eti; bakımı maliyetli olan, semiz, yağ oranı yüksek ve mermerli olan bu et, aynı zamanda bu enfes köftenin de sebebi. Edirne’nin ilk köfte ustası olan Hüseyin’den yetişme Sedat Usta da lezzetinin kaynağı.

Köftenin içindekilere gelince; tuz, karabiber, kıyma (sırt, kaburga, antrikot), kimyon beraberce iki sefer çekilip 1 gün dinlendiriliyor. Ertesi gün ilave edilen soğanla, mutlak elle yoğrulduktan sonra şekil verilip pişmeye yollanıyor.



Muhakkak elle yoğruluyor çünkü makine yoğurunca köfte sertleşiyor. Ayrıca her gün yeteri kadarı yapıp elde kalması da engelleniyor. Muhakkak döküm bir ızgarada, odun kömüründe ve ateşle köftenin arası 10 cm olacak şekilde pişiriliyor. Başka bir önemli husus da “çok çevrilmemesi”; iki kere çevriliyor, bu da suyunu kaybetmesini engelleyip lezzeti köftenin içinde saklıyor. Her iki yüzü de 4 dakika piştikten sonra yanında “hardaliye” ile doğru masaya...

Hardaliye

Bu yazıyı -normalde pek yapmam ama – yoğunluktan dolayı seyahatten 10 gün sonra bilgisayara geçiyorum ama şu 10 gündür hardaliye bir aklımda ki sor-mayın.

Hardaliye, bir Osmanlı şerbeti. Uzun zaman önce unutulmuş olsa da artık kıy-met bilen yerli üretici sayesinde tekrar hayatta. Sac ailesinin tamamen kendi yatırımlarıyla kurduğu Hardaliye tesisi ise kesinlikle bir örnek model.

1500’lü yıllarda ilk kez İstanbul’da satıldığını Busbecq’in Türkiye mektupla-rında okuyoruz, Evliya Çelebi ise 1640’larda Trakya’da içtiğinden bahsediyor. Şimdi gelelim nasıl yapıldığına:

Tamamen geleneksel yöntemle üretilen hardaliyenin yapım aşamasında kay-nama, ısıtma, soğutma, dondurma, pastörizasyon gibi endüstriyel yöntemler kullanılmıyor. Trakya’nın geleneksel üzümü ezildikten sonra bekleyeceği fıçı-lara alınıyor, bu esnada içine siyah yabani hardal tohumu atılıyor. Beraberce yaklaşık 30 gün kadar bekliyorlar. Hardal tohumunun içindeki “sinigrin” ma-yayı ve alkol üretimini baskılıyor ve böylece ortaya alkolsüz bir şerbet çıkıyor. Bu arada beklemenin son aşamasında içine vişne yaprakları atılarak aroma veriliyor. Daha sonra şişelenen hardaliye Edirne’nin tüm köftecilerine ve ciğer-cilerine yollanıyor.

IV. Murat’ın Kandilli Mantısı

Edirne mutfağının yanı sıra Türk ve Osmanlı mutfağı araştırmacısı da olan Müşerref Gizerler’in yaptığı mantının tadı hâlâ damağımızda... El yufkasının içine pilav, üzerine soğanlı av ördeği, gerisini siz düşünün derim.

Geldik önemli bir hususa, Edirne peyniri

Beyaz peynirin TSE'de karşılığı Edirne peyniri diye yazıyor. Ben de şaşırdım doğrusu nasıl atladım diye. Biz beyaz peynir deyince Ezine anlıyoruz ama hikâyede böyle değilmiş. Şimdi hep beraber Yardımcı ailesinin 1923 yılından beri işletmekte oldukları peynir çiftliğine gidiyoruz.

1948 doğumlu Mustafa Yardımcı başlıyor anlatmaya:

%80 koyun sütü, %20 keçi sütü, mayası buzağı şirdeni... Hayvanın vücudundan çıkan süt o sıcaklıkla süzülür ve yalağın içinde 14 derece olan soğuk suyun içinde soğumaya bırakılır. Sütün ısısı 30 derece olunca süt mayalanır, belli bir süre sonra da süt, yoğurt kıvamına yani “teleme” kıvamına gelir. Usta dokunup elini bastırdığında peyniri oldu hissederse telemeyi alır ve kümes teli ile kesir. Daha sonra çendere bezine sarılan peynir süzölmeye bırakılır. İki tahta, özellikle de çam tahta arasına konulan peynirlerin üzerine tenekelerle ağırlık yerleştirilir ve daha iyi süzölmeleri sağlanır. Yine ustanın dokunmasıyla yaklaşık 1,5 saat sonra peynirler 8*8*13'lük kalıplar halinde kesilip salamura tenekesine konulur. Ama nasıl konulur?

Önce salamura suyu hazırlanır. Deniz tuzu ve su bir tekne de karıştırılır. Daha sonra peynir tenekesinin en altına yağlı kâğıtla peynir konulur, üzerine de salamura suyu eklenir. Bu halde 1 gün bekleyen peynire 2. gün 2 kat eklenir, sonraki gün 3 ve sonraki gün 4 ile işlem tamamlanır. Tenekenin ağzı kapatılır, en az 6 ay dinlenmeye, soğuk havaya alınır. Peynir tenekesi %100 kalaylı ve Zonguldak, Ereğli veya Karabük'ün tenekesi olmalıdır.

Gelelim Ezine konusuna... Edirne'de peynircilik Yahudi vatandaşlar tarafından başlatılıyor. Bilinen ilk usta Zaher. 1930'larda Atatürk'ün Edirne'yi ziyareti sırasında söylediği “Türkler ticaret yapsın” cümlesiyle Türkler için de peynircilik başlamış oluyor. 1970'lerde meralar yasaklanıyor ve Edirneliler hayvanlarını satıp yavaş yavaş bu işten çekiliyor. Üretim bu nedenle Ezine'ye kayarak namını oraya taşıyor.

Gelelim Ezine

konusuna... Edirne'de

peynircilik Yahudi

vatandaşlar tarafından

başlatılıyor. Bilinen ilk

usta Zaher. 1930'larda

Atatürk'ün Edirne'yi

ziyareti sırasında

söylediği “Türkler ticaret

yapsın” cümlesiyle

Türkler için de peynircilik

başlamış oluyor.



Ve Edirne Ciğeri

Edirne'nin ciğeri pek meşhur, namı ülkenin her tarafında... İnce ince kıyılan ciğer unlanıp bir güzel kızartılıyor. Üzerine kızartılmış kuru acı biber ve soğanla da servis ediliyor. Ben tam bir ciğer hastasıyım ve ciğeri her öğünde yerim. Bence bu seyahatin en önemli noktalarından biri de ciğer yeme seremonisi... Edirne'den sakın ciğer yemeden ayrılmayın.

Kazım Usta, Osmaniye Cad. No: 43 / Edirne



PASTO'NUN BULLASI

Malzemeler

- 750 g un
- 30 g inaktif maya (IDY)
- 15 g kaya tuzu
- 700 ml su
- 25 ml Komili Sızma Zeytinyağı
- 125 g çakızdez (çekirdekli ya da çekirdeksiz yeşil zeytin)
- 150 g hellim peyniri (büyük küpler şeklinde doğranmış)
- Yarım demet gollandro (taze kişniş)
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet taze soğan
- Yarım demet taze nane
- Yarım adet kuru soğan (ince doğranmış)

- Un, maya, tuz ve suyun 500 ml'sini yoğurma mikserine koyun ve yavaş devirde 4 dakika, hızlı devirde ise 6 dakika yoğurduktan sonra, önce Komili Sızma Zeytinyağı'nı sonra da geri kalan suyu yavaş yavaş dökerek 4 dakikada hamura yedirin.
- Hamur pürüzsüz bir şekil alınca, çok yumuşak olan bu hamura irice kıyılmış yeşillikler, soğan, çakızdez ve hellimi ilave edin.
- Hepsi karışana kadar yavaş devirde 1- 2 dakika daha yoğurun ve sonra Komili Sızma Zeytinyağı ile yağlanmış derince bir küvete hamuru koyup hamurun hacminin 2/3'si kadar daha kabarmasını bekleyin.
- Daha sonra, tezgâhı unlayarak küveti ters çevirin. Dikdörtgen şekilde tezgâha yayılan hamurun üzerine un eleyin. Sonra küçük dikdörtgen parçalar halinde kesip tepsiye dizin ya da direkt kürekle 220 derece taş tabanlı fırına atın.
- Taş tabanlı fırın yerine konveksiyonel (fanlı) fırın kullanıyorsanız derecesini 10 ya da 20 derece artırın.
- Üzeri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişirip dinlendikten sonra Komili Filtresiz Zeytinyağı ile servis edin.



TOKAT'TA 24 SAAT

Tokat Türkiye'de gördüğüm iller sıralamasında 77. il olarak #ömürakkorseyahatnamesi'nde yerini aldı. Aslında uzun zamandır görmek istediğim yerler sıralamasında en başlarda duruyordu. Fakat birkaç iptalden sonra bu hafta en nihayet gidebildim. Tokat gerçekten çok etkileyici bir yer. Mutlaka birkaç kez daha gidilmesi gerek ki tam olarak öğrenilsin, bilinsin. Ben 24 saat kaldım ve gerçekten çok etkilendim.

Geleneksel Tokat Kahvaltısı

Tokat, özellikle yerel ürünleri bakımından müthiş bir yer. Anadolu'da artık birçok yerde yerellik adı altında endüstriyel ürünler satılıyor. Tokat'ta neredeyse tüm yediklerimde ve içtiklerimde böyle bir şeye rastlamadım. Bez sucuğu, Tokat yağlısı, nohut mayalı cevizli çörek, çökelek sündürme, zile pekmezi, kızılıcık ve kuşburnu reçelleri bence Tokat'ın kahvaltısını bambaşka yapıyor. Hepsini tek başına ekmekle önünüze alsanız kahvaltıda yeterli olacak. Hepsini beraber yemek isterseniz de ziyafet oluyor. Şehirde 4 kuşaktır bulunan Akıncılar fırınının yeni pastane markası olan Fırınistan size bu tercihi sunuyor ve ayrıca kendi fırınlarından gelen çörekler de çok başarılı.

*Amerika'daki yazar
arkadaşım Kathrine
Branning, Manhattan'da
çok bohem bir Fransız
apartmanında yaşıyor;
senede bir ay kadar da
Tokat'ta Sulu Sokak'ta
eski bir Tokat evinde
kalıyor... Evet evet yanlış
okumadınız, o da tam bir
Tokat aşığı... Sulu Sokak,
kalenin hemen altında,
eski Tokat evlerinden
oluşan ve bence
Türkiye'nin en güzel
mahallelerinden birinde.*

Tokat Yağlısı ve Çöreği

Tokat yağlısı tüm Tokatlıların sabah kahvaltısında başköşede, kimi zaman sade kimi zaman bir parça peynir ya da bir parça reçelle... Çörek ise nohut mayasından yapılıyor. Tokat'ı bence yerellik bakımından biraz daha üst noktaya taşıyan noktalardan biri de ekşi maya kullanımının yaygınlığı. Uzun zamandır beraber çalıştığımız ekşi maya grubumuzla (Pasto Hakan ve Palemek Şevki) bundan sonraki ilk yurt içi seyahatimiz, mayaları için Tokat'a olacak. Birçok bakkalın camındaki "ev mayasından ekmek bulunur" levhası da bence heyecanlanmak için çok çok yeterli.

Meyveler, Sebzeler

Tokat'a hangi yoldan girerseniz girin ve şehri nereden terk ederseniz edin yaklaşık 50 km'lik bağlık bahçelikler geçiyorsunuz. Türkiye'nin sebze-meyve üretiminin yaklaşık %10'u Tokat tarafından karşılanıyor. Hal böyle olunca da her şeyin en iyisini Tokat'ta yiyebiliyorsunuz. Özellikle şehrin yol kenarlarında sıralanan bağlık bahçelik restoranlarında ise meyve servisi neredeyse ağaçtan masaya olarak yapılıyor ki benzerine



Türkiye’de pek rastlamadım. Yani siz masanıza geçiyorsunuz, masanın bir tarafı kayısı ağacı bir tarafı kiraz diyelim, bunları daldan yiyerek muhabbete devam ediyorsunuz.



Tokat Kebabı

Tokat Kebabı

Kuzusu Niksar,

Domatesi Tokat,

Patlıcanı Erbaa,

Biberi Kazanova,

Patatesi Artova,

Yemeğin pişeceği fırını ören usta Tokatlı,

Şişlerini döven usta Tokatlı...

Pişiren usta da Tokatlı olunca ortaya ne çıkacağı konusunda bir fikriniz olur diye umuyorum...

Tokat kebabını daha önce ne yazık ki Tokat dışında yiyebilmişim ve yediğim günden beri bir de Tokat’ta yenmeli diye düşünüp durdum. Haklıymışım meğer

yerinde yemek gerekmiş! Seyahati iki yıldır en çok da bu kebab için beklemiştim aslında. Bu mevsimi de denk düşürdüm. Çünkü kebab asıl bu mevsim başlıyor ve eylül sonuna kadar en lezzetli hali ile devam ediyor. Bence bir yandan yazıyı okuyun bir yandan da uçak bakın derim.

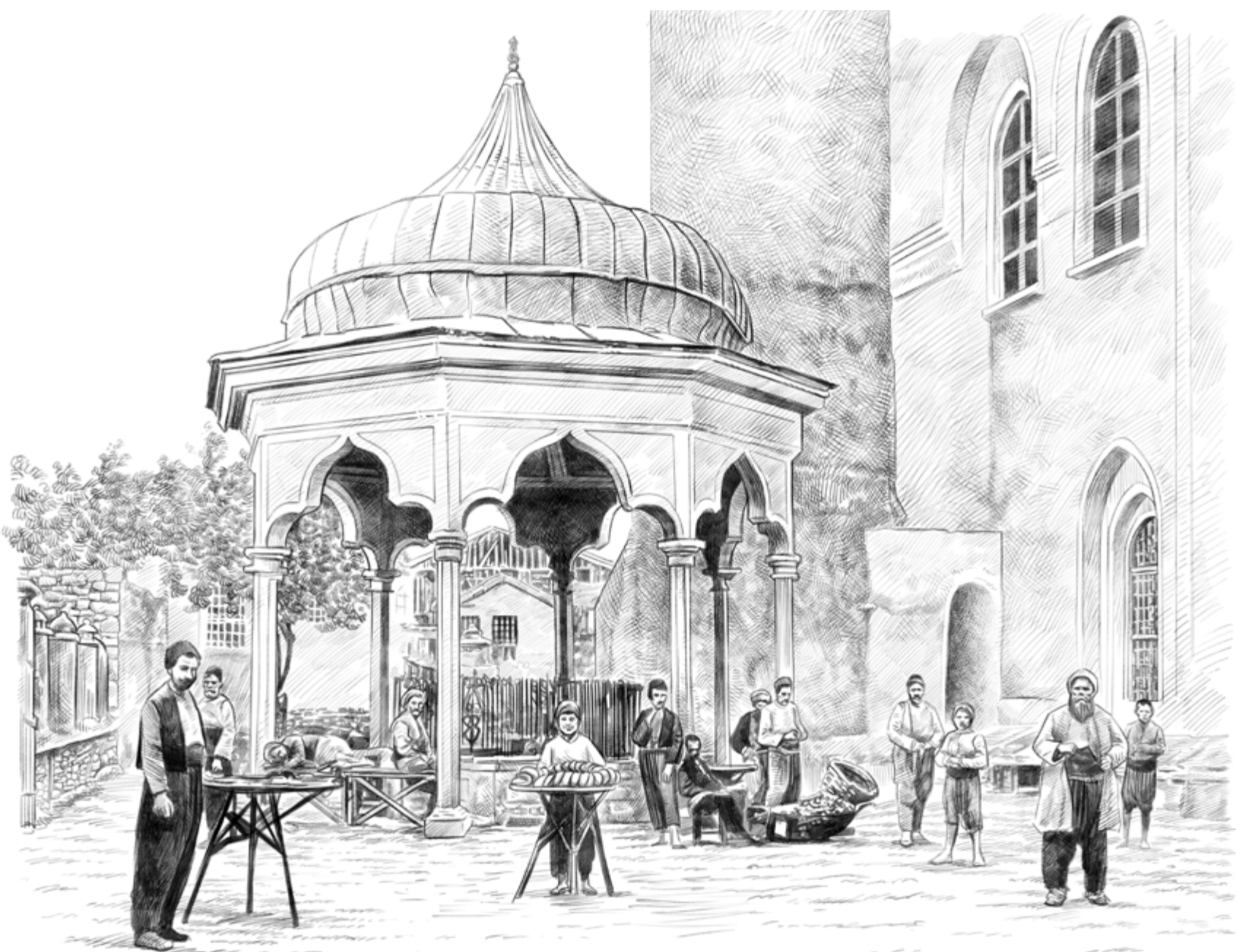


Erimistan Tokat Kahvaltısı

Peki Neler Kaçırdım?

Bir kere bat yemedim ve sadece onu yemek için tekrar geleceğim. Fırında üzeri kızaran kıtır kıtır keşkek de yemediklerim arasında. Turhal'ı, Zile'yi, Erbaa'yı göremedim bile. Dahası tek mevsim yeterli değil, gelip 5 gün kalarak da Tokat bitmez. Yazı, kışı ve baharları da görmek gerekir, bu sebeple buraya tekrar tekrar gelinir. Zaten şehre girdiğim andan itibaren hep bunu düşünüp durdum. Ben buraya hep gelirim... Özellikle eski dokusunu koruması ya da korumaya çalışması bence en önemli unsuru Tokat'ın. Eğer bir mülki amir olsaydım, tüm eski Tokat'ı koruma altına alırdım, yeniden restore ederdim ki bu konuda dünya listelerine girerdi, eminim. Özellikle kale altının olduğu mahalle, yukarıdan bakınca size büyük bir keyif veriyor. Çünkü apartman görmüyorsunuz. Sadece ağaçlar içinde tek ya da iki katlı eski evler ve çatıları... Benzer manzarayı Avrupa şehirlerinde bulursunuz ama Türkiye'de bulmak çok çok zor. Bence bu yüzden Tokat'ın kıymeti bilinmeli hem de çok...

Hadi kalkın gelin,
Seyahat sıhhattir..



EVLİYA ÇELEBİ'NİN HAMSI PİLAKİSİ

Tarabozandır yerimüz,
Akça tutmaz elimüz,
Hapsi baluk olmasa,
Niç' olurtı halimiz

Evliya Çelebi, Seyahatname'sinin birinci cildinde İstanbul ve çevresini yazdıktan sonra 1640 senesinin 23 Nisan'ında yıllar sürecektir yolculuğuna başlar.

Bu yolculuğun üzerinden tam 376 yıl geçti. Benim bu son yıllarda elimden düşürmediğim seyahatnameden ve özellikle de hamsi pilakisinden bahsedeceğim sizlere.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi 1640 – 1683 yılları arasında yazılmıştır. 1683'te Mısır seyahati sonrası vefat etmesiyle tamamlanan Seyahatname'nin orijinali Topkapı Sarayı'nda sergilenmektedir. 10 cilt olarak basılı olan Seyahatname'de her bir ciltte şu bölgeler yer almaktadır:

1. Cilt: *İstanbul ve çevresi*

2. Cilt: *Bursa, Bolu, Batum, Trabzon, Kafkasya, Erzurum, Azerbaycan ve Gürcistan, Kırım - Girit seferi*

3. Cilt: *Konya, Kayseri, Antakya, Şam - Suriye, Filistin - Urmiye, Sivas, El-Cezire, Bulgaristan ve Dobruca*

4. Cilt: *Van, Tebriz, Bağdat, Basra*

5. Cilt: *Van, Basra seyahatinin sonu, Oçakov, Rakoçzi'ye karşı sefer, Rusya, Çanakkale yolu ile Bursa'ya geliş, Boğdan'a gidiş, Transilvanya seyahati, Bosna'ya gidiş, Dalmaçya seferi, Sofya'ya varış.*

6. Cilt: *Transilvanya seferi, Arnavutluk'a gidiş, İstanbul'a dönüş. Macar seferi, Avusturya, Almanya, Flemenk ve Baltık Denizi, Belgrad'a varış. Hersek ve Ragusa seyahati, Karadağ seferi, Kaniye seferi ve Kanizsa-Hırvat.*

7. Cilt: *Avusturya, Kırım, Dağıstan, Deşt-i Kıpçak, Esterhan.*

8. Cilt: *Kırım, Girit, Selanik, Rumeli.*

9. Cilt: *Kütahya, Afyon, Manisa, İzmir, Sakız Adası, Kuşadası, Aydın, Tire, Denizli, Muğla, Bodrum, Ege Adaları, Isparta, Antalya, Alanya, Karaman, Silifke, Tarsus, Adana, Maraş, Antep, Kilis, Halep, Lazkiye, Şam, Beyrut, Sayda, Safed, Nablus, Kudüs, Medine, Mekke ve civar yerlerin seyahatleri*

10. Cilt: *Mısır*

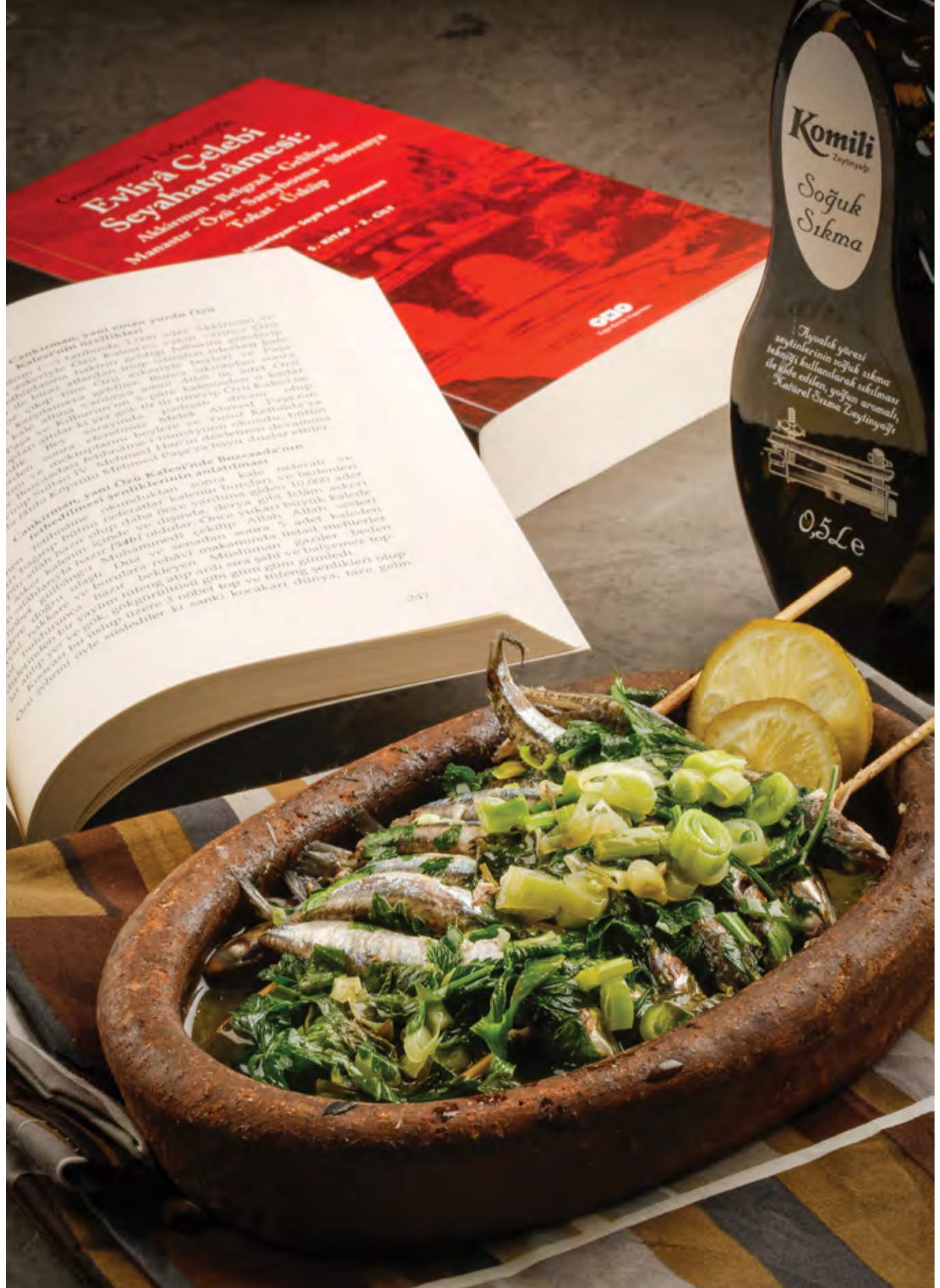
Kuşluk vaktinde ateş saçan güneş felek kulesine doğru iki mızrak boyu yükseldiğinde “Tanrı’ya hamd olsun uygun vakittir.” diye bütün gemiciler bir yere toplanıp isa seren edip salpa demir edilir. Sürükleye sürükleye geminin demirini çekip bütün leventler hazır olurlar. Dua ve övgülerle yelken yırtıp “Hüdâ âsâ edel!” diye Fatiha okunup yola çıkılır. Bindiği yelkenlide o devrin meşhur simaları da vardır; Sultan İbrahim Han’ın Karcıbaşısı, Sefer Ağa’nın tamburcusu, santurcusu (santur çalan kişi), neyzen ve kemençecisi, Sadrazam Kara Mustafa Paşa’nın Ulak Kara Recep Ağa’sının bir cöğürçüsü (çalıcı) ve iki hanendesi yolculuğuna eşlik eder. Yolcular Çelebi’ye gelip “Gelin, sizinle bu gam girdabında üzüntünün verdiği karışıklığı yok etmek için bir segâh faslı eyleyelim.” diye hakir tahrik edince fasıl ve Evliya Çelebi’nin yıllarca süren yolculuğu başlar... Çelebi’nin çıktığı bu ilk seyahatte ilk durak Mudanya’dır. Ve gurbet ellerinde ilk cuma namazını kılmak onun deyişiyle bu şehre nasip olur...

Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde gittiği yerlerin imaretlerinden, hâkimlerinden, kalelerinden, camilerinden, hanlarından, medreselerinden, tekkelerinden, tüccar hanlarından, kervansaraylarından, bekâr hanlarından, çeşmelerinden, değirmenlerinden, hamamlarından, çarşı ve pazarlarından, kahvelerinden, köprülerinden, mesirelerinden, yaylalarından, tatlı havası ve suyundan, yiyeceklerinden, sanayisinden, geçmiş padişah ziyaretlerinden, âlimlerinden ve seçkin maarif sahiplerinden bahseder.

Gittiği her yere ait yemekleri de kısa kısa anlatan Çelebi bazen ekmeklerden, bazen sirkelerden, bazen tatlılardan, sulardan, şerbetlerden bahseder. Yıllarını verdiği 10 ciltlik eserde binlerce yiyecekten bahseden Çelebi, Seyahatname’sinde sadece bir tarifi çok detaylı anlatır. Bu da Trabzon’da rastladığı “Hamsi Pilaki”dir. Şimdilerde yapana edene rastlamadığımız bu pilaki için Çelebi bakalım neler yazmıştır:

“Bu hamsi balığını pak ayıklayıp onar onar kamışa dizip maydanoz, kereviz, soğan ve pırasayı pak küçük küçük kıyıp tarçın ve karabiber ile karıştırıp bir kat kereviz ve maydanozu pilaki tavası içine döşeyi, sonra bir kat hamsi döşeyip, daha sonra Trabzon’un hayat suyuna benzeyen zeytinyağını döküp orta hararetle ateşte bir saat pişince sanki nur olup yiyen nur dolu nur olur...”

***Evliya Çelebi’nin
seyahatlerine ilk
başladığı şehir
Bursa’dır.
1050 senesi Muharrem
ayının ilk cuma
günü (23.04.1640)
kuşluk vakti İstanbul
Sarayburnu’ndan
bindiği bir yelkenliyle
başlar tüm hikâye...***



Gelelim sizler için uyarladığım tarife;

HAMSI PİLAKİ

Malzemeler

- 1 kg ayıklanmış hamsi
- Yarım su bardağı Komili Soğuk Sıkma Zeytinyağı
- 1 demet maydanoz
- 1 adet kereviz sapı
- 1 demet taze soğan
- 2 adet pırasa
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu
- Çöp şiş
- Hamsiyi ayıklayın ve onarlı olacak şekilde bir çöp şişe dizin.
- Maydanozu, kereviz sapını, soğanı ve pırasayı ince ince doğrayın.
- Bir kabın içine aldığınız bu karışıma tuz, karabiber ve tarçını ilave edip iyice harmanlayın.
- Daha sonra güveçten bir pilaki tenceresine (yayvan bir pilav tenceresi gibi) sırayla bir kat hamsi bir kat bu karışımı koyun.
- Üzerine hayat suyuna benzer Komili Zeytinyağı'nı ilave edip kısık ateşte pişirin.

...pişince nur olup yiyen nur dolu nur olur. Bu şekilde pişirilip yenirse görme kuvvetine ve mideye yararlıdır. Gerçekten de sevilecek Yüce Allah'ın sofrasıdır..



İSTİKLAL YOLU VE MUTFAğI

Kurtuluş Savaşı esnasında Rusya'dan gemilerle gelen cephane İnebolu limanına indiriliyor. Daha sonra kadın, çoluk çocuk, yaşlı kim varsa aldıkları cephaneyi yüklenerek 95 km ileride Küre Dağları'nı aşarak Kastamonu'ya ulaştırıyor. Kimi zaman yaz sıcağı kimi zaman kış soğuşu, balçığa batmış kağnılar, yığılan öküzler, aç, susuz, perişan bir halde cephaneler yerine ulaştırılıyor...

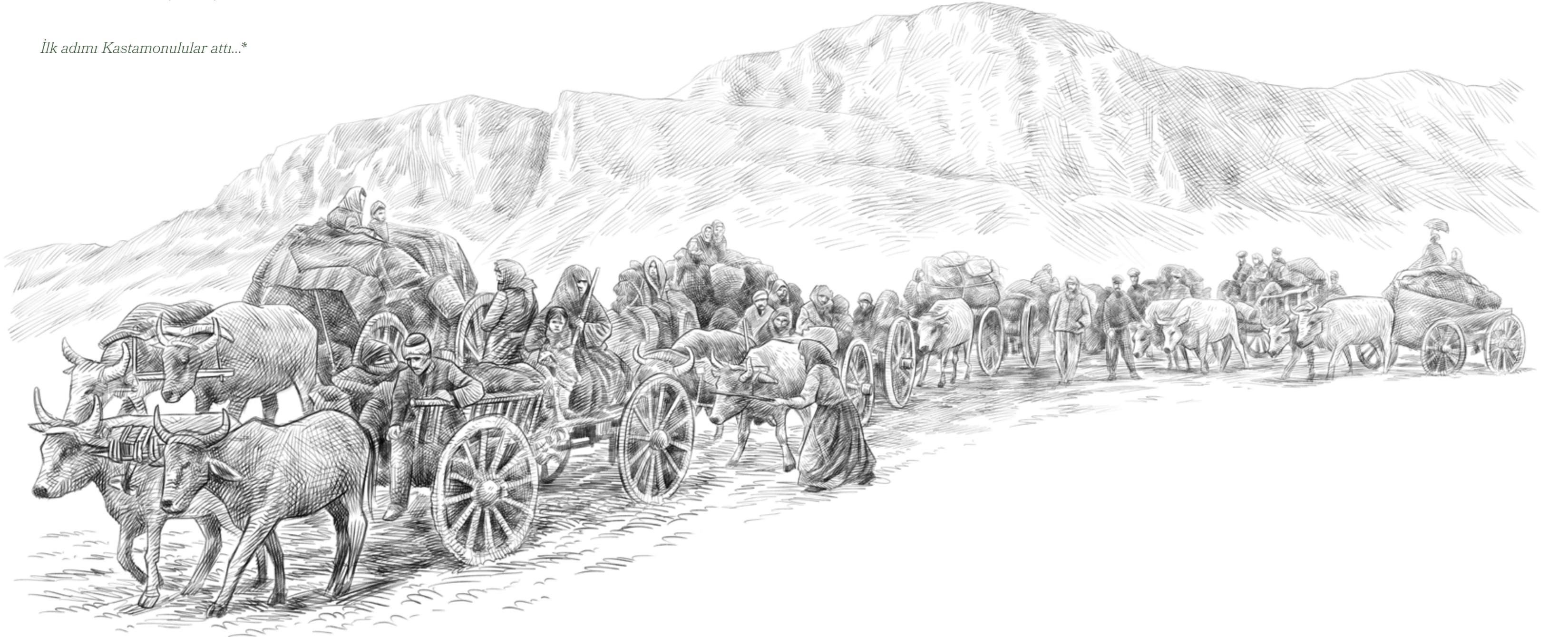
Bu yol daha sonra İstiklal Yolu olarak adlandırılıp yürüyüş yolu haline getirildi. Ben de 95 km'lik bu yolu bir nisan ayında, 3 günde tek başıma yürüdüm.

Bu yolu hem ecdadı yâd etmek hem de bu yolda yürürken neler yenildiği hakkında bilgi notları yazabilmek için seçmiştim. Ancak tüm yolun sonunda iman ettim ki Aziz Kastamonulular bu yolu hiçbir şey yemeden de yürürlermiş.

İlk adımı Kastamonu attı...

*Milli mücadelede, kağıt izinde, hasretlik çekerken, kundağı
soğumamışken, helalliğini almamışken, bıyığı terlememişken,
şehadetini bildiği halde cepheden dönecekmişcesine erini
beklerken, yolu uzakken, eşkiya basmamışken, kar-kıyamet iken,
yaz kavururken, yol mağrurlaşır kadın destanlaşırken, tarih her
adımında kendine bir yeni sayfa daha kazanırken...*

*İlk adımı Kastamonulular attı...**



* “İnebolu’dan Ankara’ya Atatürk ve İstiklal Yolu”
Kastamonu İl Özel İdaresi Yayınları / Aralık 2009

Kurtuluş Savaşı'nda işgal görmeyen ancak en çok şehidi veren ilimiz Kastamonu, Çanakkale Savaşı'nda da en çok şehidi veriyor. Hepimizin ezbere bildiği Çanakkale türküsü;

*Çanakkale içinde aynalı çarşı
Ana ben gidiyorum düşmana karşı...*

*“Kafamızda güneş
ateş
bir sarık.
Arık toprak
çıplak ayaklarımızda çarık.
İhtiyar katırından
daha ölü bir köylü
yanımızda,
yanımızda değil
yanan
kanımızda.
...
ayı ini köyler,
balçık kasabalar,
kel dağlar aştık.
İşte biz o diyarı böyle dolaştık...”*

Nazım Hikmet

Türküsü de şaşıracaksınız belki ama Çanakkale değil Kastamonu türküsüyümüş. İstiklal Yolu'nu yürürken iki şeyin farkına vardım. Bunlardan ilki bu memleketin nasıl kurtulduğu ikincisi ise bu memleketin asıl sahiplerinin memleketine böyle sahip çıkanlar olduğu.

Köylerde ve ilçelerde rastladığım insanlar, İstiklal Yolu ruhunu fazlasıyla gözlerinde taşıyorlardı. Ana ve babalarının yürüyüşlerini anlatanlar da oldu, gözleri dolup anlatamayanlar da. Tüm bunların nihayetinde yaşadığım en etkileyici deneyimle dönmüşüm tüm Kastamonu'dan.

İstiklal Yolu ve Yemekler

İstiklal Yolu ve genel olarak Kastamonu mutfağı ülkemizin en geniş mutfağına sahip. Yol boyunca yaptığım görüşmelerde de buna çokça şahit oldum. Yürüdüğüm  ilçede, yemeklerle ilgili kayıtlar alırken diğer ilçelerin mutfaklarıyla da karşılaştırdım. Yemekler hemen yanı başındaki diğer ilçeden bile farklılaşıyordu. Küre’de aldığım bardak kebabı tarifini şehirde paylaştığımda bunu bil-mediklerine şahit oldum.

Kastamonu mutfağının bu kadar geniş olması hususunda da farklı yaklaşımlar gördüm. Kastamonu mutfağının bölgenin faunası ve coğrafi yapısı nedeniyle bu kadar farklı yemeklere sahip olduğunu söyleyenler de oldu; hem deniz seviyesinde hem Karadeniz dağları arasında hem de ovalarda kurulan ilçelere sahip olmasının, mutfağın bu denli farklılaşmasının nedenlerinden biri olduğunu belirtenler de... Başka bir neden olarak Küre’nin Osmanlı zamanından beri maden şehri olmasını, Küre’de oturan yerli halkın haricinde buraya çalışmaya gelenlerin ve madenlerde çalışan kölelerin farklı farklı memleketlere sahip olmalarını, sonrasında evlenip buralara yerleşerek kendi kültürlerinden izler bırakmalarını ve bunun en büyük etkisinin de mutfağa yansıdığını gösterenler de oldu.

şimdi yazmakla buraya sığdıramayacağım yemekle ilgili hususlardan bazılarına değinmek istiyorum.

Eyşi

Ekşi elmadan yapılır. Ekşi elma kazanda kaynatılır, pelte haline getirilip süzülür. İyice soğutulunca katılaşan eyşi kavanozlara konulur ve saklanır. Bu şekilde saklanan eyşi iki yıl kendini muhafaza ediyor. Genelde su ile karıştırılıp şerbet olarak içiliyor.

Kiren Ekşisi (Kızılıcık)

Kızılıcıklar toplanır ve kazanlarda kaynatılır. Suyu szlp çekirdekleri çıkartılır ve soğutup katılaşması beklenir. Eyşi gibi bu da kavanozlara konulup iki yıl saklanabilir. Köylerde sabah kahvaltıda yendiği gibi hamur işlerinin yanında şerbet olarak da içilir. Kastamonu’da kullanılmasa da ben şef olarak salatalara ve yemeklere özellikle de dolmalara çok yakışacağına eminim.

Üryani Eriği (Ala Erik)

Üryani erik, Kastamonu'nun eşsiz faunasının kendine has önemli bir meyvesidir ve sadece Kastamonu'da yetişir. Üryani eriği denmesinin sebebi kabuğunun soyulmuş olmasıdır. Şimdilerde çizilip sıcak suya atılarak kabuğu soyulan üryani eriğinin tırnakla soyulanı makbuldür. Kabuğu soyulan erikler tahta üzerinde iyice kurutulur ve saklanır. Şekersiz hoşafı yapılarak tüketilir.

Tarhana ve Kiren Tarhanası

Tarhana bu yörenin neredeyse her köyünde rastlanan tek ortak yemeği. Kuru ya da salça gibi sulusu yapılıyor. Kızılıkla yapılanı da sanırım bu yöreye has. 1933 ile 1938 arasında doğan, konuştuğum 5 kaynak kişinin de annesinin hazırladığı kahvaltıda ilk hatırladıkları yemek olması da önemini gösteriyor.

Elma Pekmezi

Ben başka yörelerde rastlamadım ama olabileceği kanaatindeyim. Çok hafif bir pekmez. Kastamonu'da kış hazırlıklarının olmazsa olmazı.



Mantarlar

Kanlıca ve erişte mantarları meşhur. Köy hayatının vazgeçilmez sebzesi. Turşusu, kavurması, böreği ve salamurası yapılıyor. Bir nevi et muamelesi görüyor. Mantarla yapılan hazırlıklar da kış hazırlıkları arasında önemli bir yer tutuyor. Yukarı Çayırılı Köyü'nde yoldan geçerken davet edildiğim Kıvrak ailesinin bahçesinde bunlardan tatma fırsatım olduğu için kendimi sizlerden şanslı hissediyorum.



Bardak Kebabı

Pişirildiği güveç kabı bardağa benzediği için ismini oradan alıyor. Klasik bir güveç gibi tarif edilse de yaz aylarında yörede yetişen taze fasulye içerisine bolca konulduğuunda tadına doyum olmuyor. Fırında pişirilirken ağzı tam kapatılmayarak fırının kokusunun sinmesi sağlanıyor.



TRABZON - RİZE YEME İÇME REHBERİ

Karadeniz, eminim ki sadece beni mutlu eden bir yer değil. Gidecek olmak hissinden bile müthiş keyif alıyorum.

Kalkanoğlu Pilavcısı

1853'te Osmanlı-Rus Savaşı sırasında Osmanlı ordusu Trabzon limanı sebebiyle Trabzon'da toplanır ve buradan Kars, Ardahan, Ağrı, Batum ve Kafkasya'daki cephelerin ihtiyaçları sağlanırdı. Bu dönemde ordunun en çok sıkıntısını çektiği iki şey yiyecek ve giyecekti.



Kalkanoğlu Pilavcısı

Cephede askere her gün pilav, hoşaf ve ekmek verilebiliyordu. Trabzon valisi Osman Efendi bu durumu görünce Padişah Hazretleri'nden bir pilavcıbaşı istedi. Saray da Kalkanoğlu lakaplı Pilavcıbaşı Süleyman Ağa'yı Trabzon'a gönderdi. Trabzon'da toplanan ve cepheye giden askere devamlı pilav yapan Kalkanoğlu Süleyman Ağa'nın pilavını çok beğenen Vali Osman Bey "bu pilavdan ümmetim de yemeli" deyince Pazarkapı mevkiinde halka pilav dağıtmak için bir aşevi açıldı. Vali Bey'in daha adil dağıtılması için tartın dediği pilav, o gün bugündür tartılarak satılmaktadır.

1854 Kırım Harbi'nin sona ermesinden sonra Süleyman Ağa Trabzon'a yerleşir ve şimdiki dükkânının olduğu alanda, pilavını hoşafı ile beraber satmaya başlar. Bu dükkân 1856 yılından beri aynı mevkide ve tartarak pilav satmaya devam etmektedir ve tabii yanında hoşafını...

Pazarkapı Merkez / Trabzon

Bordo Mavi Balık

Karadeniz'in en lezzetli balık lokantalarından biridir. Geleneksel halde pişirilen Karadeniz balıkları bu lokantadadır. Gece sabaha kadar avlanan gerçek Karadenizli balıkçılardan alınan balıklar mevsimine göre servis edilir.

Benim en sevdiklerim arasında, tavada domatesli, sarımsaklı barbunu ve mısır unlu hamsisi var. Başlangıçta sundukları minzi peyniri, çubuk turşusu, Karadeniz tereyağı ve fırınlanmış kum patatesleri de çok çok lezzetli...

Hastane Sok. No: 2 Boztepe / Merkez / Trabzon

Rüştü'nün Fırını

1920 yılında Halil Usta'nın ilk ekmeği yaptığı fırında şimdi 4. kuşak işin başında. Fırın Trabzon'un en eski gastronomik noktalarından biri olarak da önemli bir yere sahip. Eskilerde sadece ekmek fırını olarak çalışan fırın, daha sonraları yöresel pideleri de yapmaya başlamış. Kıymalı ve tereyağlısı, kavurmalı ve Sürmene usulü olanlar hem geleneksel hem çok lezzetli. Bir restoran gibi hizmet vermese de içindeki uzun bir masada yanında ayrılan fırından çıkan pideleri sıcak sıcak yiyebiliyorsunuz.

Pazarkapı Mah. Kalkanoğlu Sok. No: 4 / Trabzon

Kadınlar Pazarı

Anadolu'da benzerine bolca rastlayacağınız pazarlardan biri Trabzon'da da var. İçinde o sabah köydeki bahçesinden kopartılmış otlardan kümeden yeni alınmış yumurtaya, evde yapılmış yağlı kaymaklı süttten taze peynir ve tereyağına kadar her şey var. Tabii bir de güzel Karadeniz lehçesi ve güler yüzü. Bu pazarda bir tur atmak, hiçbir şey almasanız da sizi çok keyifli hissettirecektir.

Pazarkapı Mevki / Trabzon

Dam Balık

Salacık Köyü'nde yol kenarında birkaç ahşap Karadeniz evinden oluşan salaş bir balıkçı. Özellikle teras masalarındaki Karadeniz manzarası harika. Karadeniz'den çıkan her balığı orijinal pişirme teknikleriyle burada bulabilirsiniz. Özellikle fındık kabuğunda ızgara yaptıkları balıklar çok farklı ve çok lezzetli. Başlangıçta gelen kuzinede pişen patatesler ve tereyağı çok güzel bir ikili. Giderseniz mevsimine göre balık seçiminizi ustaya bırakın ve güzel balıkların tadını çıkarın.

Samsun Yolu Salacık Köyü Mah. Akçaabat / Trabzon

Lale Lokantası

Karadeniz'in en iyi esnaf lokantalarından biri Çayeli'nde. Lakin Trabzon'daysanız bile buraya yemek yemek için gelinir. Ben birkaç kez yaptım ve fazlasıyla değdi. Kuru fasulyesi ve kavurması gerçekten çok çok iyi, yoğurdu ise Türk mutfağının dünyanın en iyisi olduğunu kanıtlar nitelikte. Sütlaç ve kavrulmuş fındık da tam Hamsiköy tarifi.

İlk gidişimden sonra birkaç kez rüyamda görüp sadece yemek yemek için Çayeli'ne gittiğimi de belirtmek durumundayım. Karadeniz'de bir turdaysanız mutlaka listenize alın derim.

Hopa Cad. No: 93 Çayeli / Rize

Huzur Pide / Lokantası

1966'dan beri hizmette olan bir Rize lokantası. İsmi Huzur Pide olsa da kebabı, yemekleri, döneri ve de dillere destan bir sütlacı var. Sadece bir sütlaç yemek için bile uğrayın derim. Yörenin en meşhur döneri de burada. Özellikle etin çok semiz ve lezzetli olduğu yerlerde döner de bir başka oluyor, denemenizi mutlaka öneririm.

Cumhuriyet Cad. No: 111 / Rize



Trabzon Kadınlar Pazarı





Hamsiköy Sütlaç

Hepimiz Hamsiköy sütlacının namını biliriz, birçoğumuz da yemiştir, hatta aramızda yapmak isteyenler de olmuştur ama nedense bir türlü tutturamayız. Peki, bu Hamsiköy sütlacının sırrı ne? Onun bu kadar eşsiz olan lezzeti nereden geliyor?

İşte bu soruların yanıtları:

Bu bölgede otlayan ineklerin ot çeşitliliği çok fazla, bu da sütü çok lezzetli kılıyor.

Taze süt çokça kaynatılarak sütün yağlanması sağlanıyor. 60 kilo kaynamaya bırakılan süt kısık ateşte ve uzun zamanda 40 kiloya kadar düşürülüyor. Bunun neticesinde daha konsantre bir süt tadı ve daha yağlı bir süt elde ediliyor.

Tüm kuru malzeme herhangi bir işlem görmeden süte katılıyor. Yani pirinç önce kaynatılıp nişastasını kaybetmiyor. Bu da özellikle kıvam için çok önemli.

İlave olarak yörenin lezzetli yumurtasının sarısı da bu tarfin püf noktalarından biri. Çünkü standart tariflerde yumurtaya pek rastlamıyoruz.

Son olarak da Karadeniz'in en lezzetli fındığı tavada kavrulup dövülerek üzerinde servis ediliyor ki bu da meşhur Hamsiköy sütlacını eşsiz yapıyor.

Sümer Restoran

Trabzon'dan Hamsiköy'e sütlaç yemeye giderseniz, Maçka çıkışında durmanız gereken önemli bir nokta daha var, o da burası.

Geleneksel Karadeniz mutfağından enfes lezzetleri burada tadabilirsiniz.

Kuymak, pazı soğanlı karma, karalahana sarma, fasulye turşu kavurma, zumur, süzme yoğurt, Trabzon peyniri, pazı kavurma, zeytinyağlı kara bakla, mısır ekmeği, hamsili kaygana benim yediklerim ve gerçekten hepsi de çok lezzetliydi. Köy yoğurdundan ayrılanı ise unutulmayacak nitelikte.

Yediklerimden özellikle zumur benim favorim oldu. Mısır ekmeği elle parçalanıp tereyağında köy peyniri ile kavruluyor. Daha sonra üzerine sadece yumurta sarısı ve karabiber eklenip az pişirilip yeniyor. Kesinlikle denemenizi öneririm.

Maçka Sümela Yolu 2. Km, Çoşandere Köyü Maçka / Trabzon

*Karadeniz'in en lezzetli
fındığı tavada kavrulup
dövülerek üzerinde servis
ediliyor ki bu da meşhur
Hamsiköy sütlacını eşsiz
yapıyor.*

Plato'da Mola

Hem Pokut'ta hem de Ortan köyünde iki ayrı yayla evi bulunan küçük bir aile işletmesi. Hem konaklama imkânı sundukları evleri çok güzel hem de yöresel yemekleri. Geçen yıl (2015) kişisel olarak çok seyahat ettiğim bir yıldır. Yaklaşık 130 destinasyona uçup dünyanın yemeğini yedim ve yediğim en iyi öğün buradaydı.

Kaymaklı patatesini, ev yoğurdunu, ekşi mayalı yöre ekmeklerini -ki başka yerde bulamadık-, tepsi böreğini, karalahana sarmasını, kuymak ve baklavasını hâlâ ama hâlâ unutamadım.

Özellikle Pokut yaylasındaki manzara dünyada eşine pek rastlayamayacağınız türden. Kendinizi dinlemek, biraz hayattan ve telaşından uzaklaşmak, sakinleşmek isterseniz, sanırım Türkiye'de daha iyi bir alternatif bulamazsınız. Buraya sadece yolunuzu düşürmeyin, mutlaka gidin derim! Seyahatnamedeki en önemli adreslerden biri!

Ortan Köyü ve Pokut Yaylası / Rize

Ziraat Çay Bahçesi

“Haçan Karadeniz'e celduk da çay içmeyeceyik mi?” dersiniz tabii içeceğiz. Hem de tam kalbinde. Rize'yi tepeden gören Ziraat Çay Bahçesi, çay tarlaları arasına kurulmuş enfes bir tesis. Demlikle servis edilen ve usulüne göre demlenen bu çayı mutlaka içmelisiniz derim.

Çaykur Tesisleri / Rize





Ekşi Mayanın Peşinde

GÜMÜŞHANE EKMEĞİ

Gümüşhane ekmeğini duyduğumuzdan beri çok çok heyecanlıyız. Çünkü hem teknik olarak hem de ekşi maya olarak Anadolu'daki en eski ekmeklerden biri. Çok çok heyecanlıyız dedim, çünkü Palemek Şevki abi -ki 30 yıllık fırıncı ustasıdır- ve Pasto Hakan -o da 130 yıllık bir fırıncı ailenin hamur teknesine doğan çocuğudur-, hep beraber yıllardır Anadolu'nun en eski ekmekleri, buğdayları ve ekşi mayalarının peşindeyiz.

6 aydır da Gümüşhane ekmeği için 1900 rakımdaki Cebeli köyündeki fırına gitmek için haber bekliyoruz. Bahar gelmek üzere, günlerden 2 Nisan, şimdi istediğimiz yerdeyiz ve çok mutluyuz.

*Biz ekşi mayanın,
ekmeğin, buğdayın “milli
bir mesele” olduğunu
düşünüyoruz. Anadolu’ya
ait, Türklere ait, kendi
geleneklerimize ait
olan bu ekmekleri
unutmamalıyız,
unutamayız.*

1900 rakımda eski bir köy fırını, işinin ustası fırıncılar ve geleneksel gerçek Gümüşhane beyaz buğdayı. Kuzinede ekmek, az önce beraberce yaptığımız tereyağında, bakırda pişirdiğimiz yumurta ve Karadeniz çayımızla kendimizi uzun zamandır hissetmediğimiz kadar bu topraklara ait ve “iyi” hissediyoruz.

Ekşi Mayalı Gümüşhane Ekmeği

İlk olarak 100 yıldan uzun süredir çoğaltılan ana ekşiyle gecedan “gocuklama” yaptık. Yani yapacağımız Gümüşhane ekmeği için mayamızı çoğalttık. Sabah beyaz Gümüşhane buğdayı, çavdar, ılık su, kaya tuzu, gocuklanmış ekşi mayamızla çam ağacından yapılan hamur tekmemizin başındayız.

Birinci aşamada hamurumuzu tuttuk ve yoğurmaya başladık, daha sonra 1 saat beklemeye aldık. Bu esnada ılık suya elimizi batırıp “hasırlama” yaptık. Yani hamuru güzelce yoğurup mayanın aktifleşmesini sağladık. Bu işlemi 3 defa yapıp hamuru dinlenmeye aldık.

Hamuru dinlenmeye alırken “yorganlama” yaptık, yani üzerine unu elekle serpip üzerini temiz bezlerle kapattık ve 2 saat dinlenmeye bıraktık.

Hamurumuz hazır, 200 dereceye kadar ısıttığımız taş fırınımızı çam odunuyla yaktık. Daha sonra şeklini verdiğimiz Gümüşhane ekmeklerinin hepsini fırına attık. Fırının ağzını kapayıp fırının tavını göz önünde tutarak 2,5 saat pişirdik ve geleneksel Gümüşhane ekmeğimiz artık hazır.

Gümüşhane Ekmeği Geleneği “Sıcaklık”

Fırından çıkan ekmeği bir bıçak yardımı ile ortasından açıp içine sabahtan yaptığımız tereyağını yerleştirip kestiğimiz kapağı kapattık. Tereyağının erimesini bekleyip daha sonra afiyetle yedik. Fırından çıkan ilk ekmekle yapılan bu işe “sıcaklık” deniyor.

1000 yıl sürsün istediğimiz bir andı sanki...





Gümüşhane ekmeği “Sıcaklık”

Tereyağı

1900 rakımda, etraftan topladığımız otlarla beslediğimiz ineğimizden sütümü-zü sağdığık. Süzdükten sonra çiğ süt şeklinde manuel hazırlanmış makinemize koyduk ve çırpmaya başlayıp, kaymağını süttten ayırdık. Daha sonra yeterince ayırdığımız kaymağı başka bir yerde kaynamaya bıraktık. Kaynayan kaymağı soğumaya bırakıp soğuduktan sonra yayıkta yayararak çalkalamaya başladık. Uzun bir çalkalama işleminde sonra tereyağı hazır hale geldi. Özellikle sü-tün lezzetini tamamen hissettiğiniz bu tereyağı efsane Gümüşhane ekmeği ile mükemmel bir ikili.

Gümüşhane Deyince

Zigana, pestik, ekmek, enfes ve inanılmaz bir coğrafya, ceviz, dut, vişne, kuşburnu hepsi aklınıza gelebilir. Her mevsim manzarasının müthiş olduğu kesin. Biz sadece ekmek için geldiğimiz Gümüşhane'de 1 gün kalsak da inanılmaz bir anıyla geri döndük, eminiz ki tekrar tekrar geleceğiz.

Bu seyahati, yaptıkları ekmekle inanılmaz kılan ve bize büyük Anadolu misafirperverliği gösteren Cebeli köyü halkına, Kenan Karabulut, Temel Yolcu, Mustafa Akbulut ve Recep Ergin'e sonsuz teşekkürler ederiz.





Türk Gastronomisinin Başkenti

GAZİANTEP

Al yağlık yeşil yağlık

Anteplinin eline sağlık

O kadar eline sağlık ki anlatamam... UNESCO tarafından da koruma altına alınan ve dünyadaki 9 şehirle beraber gösterilen Antep için emeği geçen herkesin eline sağlık. Fırıncı çırağından beyran ustasına, 40 kat hamurunu elle açan hamurkârından yazın 45 derece sıcakta mangalının başında olan kebab ustasına, evde turşusunu kuran, peynirini basan, zeytinini ayıklayan hamarat ev hanımlarından pazarları bizlere mutfakta kebabı öğreten babalarımıza kadar emeği geçen herkesin eline sağlık.

*Günlük koşturmaya,
aceleye, hıza bakmadan
yemeklerini geleneksel
şekilde pişiren,
tariflerini bozmayan,
değiştirmeyen,
yemekleriyle, kültürüyle,
mutfağıyla gurur
duyan; dünyanın her
tarafına lahmacununu,
semseğini, kebabını,
baklavasını taşıyan;
koruğun, vişnenin,
sumağın, eriğın, ayvanın
ekşisini hazırlayan, her
şeyi zamanında tüketen,
sofrasına herkesi
buyur eden Anteplinin
eline, koluna, emeğine,
yüreğine sağlık.*

*Sayenizde mutfağımız
büyük bir değer oldu.
Ellerinizden öpmeyelim
de ne yapalım!*

UNESCO'nun da gündemindeyken benim memleketim, benim Antep'im olsun dedim bu yazıda. En çok gittiğim yerler, en sevdiğim Antep yemekleri, Antep'te 24 saatte neler yenilip içilir, mutlaka alışveriş yapmamız gereken yerler, hepsini sizler için başlık başlık ayrı olarak yazacağım.

Bu seyahati sabah kahvaltısı, öğlen yemeği ve akşam yemeği alternatifleri olarak da değerlendirebilirsiniz. Antep'e her gittiğimde bir gün dahi kalsam ben tüm bu listeyi yerine getirmeye çalışırım... Tüm bunların yanı sıra tanıdığınız varsa kendinizi Antep'te bir evde yemeğe davet ettirin derim.

Bence herkes hayatında bir kez bir Anteplinin evinde yemek yemeli!

Bakırcılar Çarşısı

Antep'e giderseniz gezmeniz gereken iki önemli çarşıdan biri. Gezerken de inceden bir müzik eşlik eder size. Özenle çekiçlenen bakırların sesi sanki bir senfoni yaratır ve çarşayı gezerken hep kulağınızda kalır.

Elmacı Pazarı

Hemen Bakırcılar Çarşısı'nın dibindeki bu pazar, Antep gastronomisinin mabedi sayılır. Tüm baharatlar, salçalar, ekşiler, kuruluklar, peynirler, zeytinler ve daha neler neler burada en yüksek kalitesinden bulunur. Her esnaftan gönül rahatlığıyla alışveriş yapabilirsiniz. Benim Elmacı Pazarı'ndaki favorilerim ise Saçı Beyaz'ın baharatları, buradaki Güllüoğlu'nun baklavaları - ki dünyanın ilk baklava dükkânıdır - ve Kıratlı'nın enfes küncülü helvaları.

Beyran

Antep'e sabah ulaşmışsam yapacağım kahvaltı genelde ya beyrandır ya da ciğer kebabı. Beyran için Metanet'e giderim, Antep'in en eskisi ve en lezzetlisidir. Beyran için kuzu eti bütün gece haşlanır. Haşlanmış pirinç ve kuzu eti bakır sahanda buluşur, baharatlarla yüksek ateşte tekrar kaynatılır ve Antep ekmeği ile afiyetle yenir.

Ciğer kebabı ve kavurması

Antep'e sabah ulaşmasam da ciğersiz bir gün düşünemem ve bu hususta iki yerim vardır; biri sabah 4'te açıp 8'de kapatan meşhur Ali Haydar Usta ve diğeri şehrin göbeğinde Mütercim Asım'da bulunan Ciğerci Mustafa... Ciğerci Mustafa'da dilerseniz dalak, böbrek, kuzu şiş gibi Antep'e özel kebaplar da



bulabilirsiniz. Bol yeşillikle, afiyetle yenen dürümlerden birkaç şişi fark etmeden yemiş bulursunuz kendinizi bir anda!

Antep peyniri, biberi ve küncülü ekmeği

Benim vazgeçilmez üçlümdür. Kıymetli dostum Aydın Uğurlu'nun Karatarla'daki dükkânında sabah kaçak çayımı içerken kahvaltı için bir diğer alternatifimdir. Küncülü ekmeğin gevrekliği, Antep peynirinin o kendine has tadı ve sanırım hayatta hiçbir şeye değişmeyeceğim Antep'in biberi! O anı size anlatamam...

Sahan kaymağı

Az daha unutuluyordum, onsuz da kahvaltı olmaz sanırım. Ben her vakit bakır bir sahanın neredeyse yarısını küncülü ekmekle beraber yiyorum. Muhakkak bulmanızı öneririm. Ben İbrahimli'deki Kuzucular Süthanesi'nden alıyorum. Buraya mutlaka ama mutlaka uğramalısınız. Bir şey almasanız da tezgâhtakilerden tatsanız kâfi.

Meyan şerbeti

Tabii bu kadar yersek iyi bir hazmettiriciye ihtiyaç duyarız. Bu esnada meyan şerbeti en iyi alternatifinizdir. Özellikle yazları çok serinletir. Sanırım her seyahatte 2 litre içiyorum. Çarşıda yürürken bu geleneksel şerbetçilere bolca rastlayacaksınız.

Sabah kahvaltısından sonra çarşı, kale, camiler gezerken hafifçe bir acıktınız mı? O halde neler atıştırabiliriz...

Tatlı sucuk

Ceviz, fındık ve tabii ki fıstıktan yapılır. Tüm çarşılarda özellikle de Elmacı Pazarı'nda bolca bulunur. Pekmeze batırılmış kuruyemişler iplere asılır. Bir demeti sizin için yeterli olacaktır.

Kahkeler

Dilerseniz Antep peynirinin suyundan yapılmış kahkelerle de bu açlığı bastırabilirsiniz. Ben genelde akşam simit fırınından aldığım bu kahkelerin tadına doymam. Şehrin her tarafında birçok noktada bulabilirsiniz.

Çok kuvvetli bir kahvaltıdan sonra öğlen az bir şeyler atıştırdık, peki akşam neler yemeliyiz?

Antep lahmacunu

Tüm Antep mutfağının özeti gibidir. Çıtır çıtır, bol sebzeli ve sarımsaklı, incecik bir hamurla lahmacunun ansiklopedik tanımı gibidir. Yanına bir sahan ayrıntı söylersiniz, lahmacunla beraber masaya taze yeşil biber, maydanoz ve balcan söğürmesi (közlenmiş patlıcan) gelir. Siz de lahmacununuzu dürüm yapar yersiniz. Yazarken bile insanın canını isteten bu lahmacunun kokusu, rengi ve yemesi bambaşkadır. Antep'e sadece bu lahmacun için bile gidilmelidir. Burada lahmacunu kebabçılarda bulabileceğiniz gibi kasapların hazırlayıp hemen yanındaki fırına gönderip oradan da evinize getirdiği bir lahmacun dayanışması sistemi sayesinde de yiyebilirsiniz. Ben Üçler ve İmam Çağdaş'ın lahmacununu çok severim ancak diğer kebabçılarda ve kasaplarda yapılanlar da ayrı bir güzelliكتedir.



Antep Lahmacunu



Antep sokak sofrası

Kebaplar

Lahmacunu bir tane yiyip üzerine bir de kebab yiyebilirsiniz. Mevsime göre garson sizi yönlendirecektir. Yaz mevsimi Alinazik, patlıcanlı, altı ezmeli, yeni-dünya... Kış mevsimi ise soğan, simit (oruk), tava... Benim en çok ziyaret ettiklerim, Bakırcılar Çarşısı arkasında İmam Çağdaş, Şehreküstü'deki Çulcuoğlu ve son zamanlarda kahvaltısını, kebabını, katmerini ve beyranını çok sevdiğim Başpınar Organize Sanayi'deki Küşleme Lokantası



Katmerde ise odun

fırınında pişiren

Mütercim Asım'daki

Zekeriya Usta Küşleme

Lokantası ve

Başpınar'daki Ünal'ın Yeri

bambaşkadır.

Ev yemekleri

Ola ki eve davet edildiniz, burada sizi bambaşka bir mutfak karşılar ve gecenin sonunda her şeyi rüya gibi hatırlayacağınız ve her seferinde ağzınızı sulandıran bir anı ile ayrılırsınız davet edildiğiniz evden. Bu konuda çok şanslıyım. İlkerlere gidersem Gülnur teyze ekşili taraklık ya da Kilis kebabı yapmıştır. Yanında altı cacıklı Arap köftesi, semsek, lebeniye... Nilgünlere gidersem babası Aziz amca kebab tepsisi ile karşılar bizi ya da Gökhanlara gidersem Döne teyze kuru dolma, içli köfte, yuvalama ve neler neler yapar bana, Serkanların evindeyse Cesur amca ve Ülkü teyze elleriyle besler bizi. Yeşimlere hiç gide-medim, annesi de bana hiç alacalı dövme çorbası yapmadı... Bu yazıdan sonraki ilk ziyafetimin adresi belli oldu zaten. Bu yazı sayesinde hepsinin ellerine sağlık diyorum ve şunu da belirtmek istiyorum; sadece bana yapmazlar, onları bulursanız size de yaparlar... Belki de Antep'i bu kadar farklı kılan da bu misafirperverliğidir.

Ve en nihayet tatlılar

Baklava, baklava ve yine baklava. Öyle kaymaklı, fındıklı, cevizli değil sadece Antep fıstıklı baklava. Diğerlerini sakın sormayın, yoktur Antep'te. Çatal da istemeyin, yerken bir hamlede değil, ısırarak iki hamlede yiyin ve baklavayı elinize alıp tersten ısırın ki içindeki tabana yayılan fıstığın ve sadeyağın rayihası damağınıza yapışsın ve hayatı o anda durdurun!

Sadece baklavası değil, kadayıfı, helvaları, dondurması, katmeri de eşsizdir ve yerken keşke hep burada kalsam dedirtir.

Katmer sabah kahvaltısında yapılır, içinde bolca Antep fıstığı ve sahan kaymağı bulunur.

Varın gerisini siz düşünün. Baklavayı Elmacı Pazarı Güllüoğlu, İmam Çağdaş, Baloğlu ve Koçak'tan alırım. Aslında tüm baklavacılar ayrı güzeldir. Katmerde ise odun fırınında pişiren Mütercim Asım'daki Zekeriya Usta Küşleme Lokantası ve Başpınar'daki Ünal'ın Yeri bambaşkadır.

Geldik seyahatin sonuna. Antep'i ve mutfağını şöyle bir iki sayfada yazmak mümkün değildir. Ben sadece ufak bir fikriniz olsun istedim. Unuttuğum ya da bir Anteplinin okuyunca "bunu da unutmuş" diyeceği daha birçok husus da vardır. Kendilerinden affımı isteyerek hepinizi onların adına Gaziantep'e davet ediyorum.

SAAT SAAT ANTEP.

Bu saatler arasında
uykudan uyayıp
evden yemeğe yemeğe işin
çıkıp geri gelip yemek
ANTEP için önemli bir
Ritüeldir.

ritüel

Katmer
Beyran
Nohut dönümü
SAATI.

son saygı

çay
simit
kahke
melengi kahvesi saati

BAĞDA AKŞAMA
HAZIRLIK SAATI.

★
DONDURMA
KÜNEFE
SAATI.

küncülü
ekmek kuyruğu
DİKKAT!

bu arada
mehan kökü
sefahi önemli bir hazretti.

00.00

05.00

06.00

07.00

09.00

10.00

12.00

16.00

18.00

19.00

22.00

23.59

kebab, ciğer kavurma
kelle paça saatleri.

CİĞER
KEBABI
SAATI

★
İLİK BAKLAVA SAATI
taze baklavalara tezgaha
konulur. amman
Kaçırmayın!

- elmacı pazarı - güllüoğlu -

küşleme hüseyin usta
güllüoğlu
imam çaydas
iğler lahmacın
SAATI

⚠
kasap ve fırın-
lardan evlere
kebab ulaştırma
trafiği

Bu kadar yiyince
uyuyabilirsen uy :)



OMAÇ

Malzemeler

- 5 adet kuru yufka ekmeği
- Yarım su bardağı Komili Sızma Zeytinyağı
- 300 g Antep peyniri
- 3 adet sof domatesi (yerli)
- 5 adet yeşil biber
- 3 adet kırmızı biber
- 1 adet kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet taze nane
- 1 yemek kaşığı acı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- Kaya tuzu

- Derin bir karıştırma kabına kuru yufka ekmeklerini parçalayın.
- Ekmeklerin üzerine domatesi rendeleyin.
- Daha sonra ince ince kıydığınız tüm sebzeleri ve peyniri ekleyin.
- Bu malzemeleri güzelce harmanladıktan sonra Komili Sızma Zeytinyağı, salçalar ve kaya tuzunu ilave edin.
- Güzelce yoğurup elle şekil vererek servis edin.

Not: Özellikle bağ evlerinde ve tarlalarda çalışırken bolca yapılan bir köfte çeşi-
didir. Kuru olursa domates, fazla ıslak olursa da ekmek ilave edilmelidir.



HAKKÂRİ'NİN YEREL SEBZELERİ VE YEMEKLERİ

Hikâye anlatıcıları ile karşılaştım,
Serin bahçelerde oturdum.
Kömür üzerinde semaver çayı eşlik etti hikâyelere,
Yanında da şeker niyetine kuru üzüm.

Kuru rüzgârlar esti,
Soğuk sular içildi,
Daldaki zeytin yere düştü.
Dağlar taşlar yürüdüm.
Terkedilmiş kuleler, yanmış evler gördüm.
Binbir renkli çiçekli bahçeler geçtim.
Sustum.

Dereler aştım, karlı dağlar gördüm, hikâyeler dinledim.
Acılar eşlik etti hikâyelere bu sefer
Serin bir rüzgâr esti
Zeytin daldan yere düştü,
Hikâye bitti.

M. Ömür Akkor

Gelelim konumuza,

*Uzun zamandır meyve
yerken ellerim yapış
yapış olmamıştı.*

*Geçenlerde yazdığım bir
yazıda ne yazık ki bahçe
sebzesi ve meyvesinin
bir yalan olduğunu,
çocuklarımızın belki de
gerçek gıdayı bir daha
asla yiyemeyeceğini
belirtmiştim. Lakin
işte burada böyle değil.
Korunan yerel tohumlar,
verilen emek hâlâ eskisi
gibi. Gelin, beraberce
biraz Hakkâri sebzelerine
ve mutfağına bir göz
atalım...*

Misafirperverlik

Çok uzun zamandır bir misafirin gelmediğini düşünün; yok öyle akraba, kardeş, hala, amcadan bahsetmiyorum. Hiç alakan yokken oraya gelenlerden bahsediyorum. Hiçbir politika yahut fikirle de değil sadece “nasılsın?” diye sormak için, buralar nasıl diye bilmek için misafir gitmekten bahsediyorum. Böyle bir misafirlikti benimki. Bunca olaydan, yazılardan, çizilenden sonra belki de geçmiş olsun demek içindi...

Ama bu başka bir misafirperverlik, başka bir ev sahipliği idi, unutamam.

Hakkâri dostluğu, kardeşliği ve misafirperverliğiyle ağırlandığım o günleri gerçekten unutamam. Uzun zamandır, hatta belki de daha önce hiç böyle ağırlanmadım.

Hakkâri'nin Yerli Sebzeleri

Salatalık

Hakkâri'de yerli sebze ve meyvelerin tohumları saklanıp tekrar ekiliyor. Zira dışarıdan gelen sebzelerde tohumların saklanması mümkün olmuyor. Bu yüzden de Hakkâri salatalığı kendisine has kalabiliyor. Salatalık, mevsimi gelince toplanmıyor ve sonbaharın son ayına kadar dalda bırakılıyor. Dalda kalan salatalık mevsim sonunda sararıyor. Bunu dalından toplayan çiftçi salatalığın içindeki tohumları alıyor, poşete koyup kurutup saklıyor. İlkbaharda tekrar ekip kokulu, sert, sulu ve kendine has bu salatalığı korumuş oluyor.

Domates

Tıpkı salatalık gibi saklanan domates tohumu baharda yeniden ekilip kokulu, nefis ve pembe Hakkâri domatesi oluyor. Domateslerini anlatan Hakkârililer “eğer yapraklarını ellersen cennetin kokusunu duyarsın” diyorlar.

Beyaz Soğan

3 yılda ancak ürün veren bu soğan özellikle korunuyor. 1. yıl ilkbaharda ekilen soğan sonbaharda tohum veriyor. Alınan bu to-

hum 2. yıl baharda ekiliyor ve bu tohumdan kığss elde ediliyor. Bu arpacık soğan benzeri tohum 3. yıl baharda tekrar ekiliyor ve o yıl halis muhlis Hakkâri beyaz soğanı elde ediliyor.

Biz de soğan deyip geçiyoruz ya...

Fasulye

Fasulyeyi kırdığında içinden su damlaması benim de ilk kez şahit olduğum bir durum. Toprağı, suyu, havası bu fasulyeyi bambaşka yapıyor, o da kesin. Yine aynı şekilde sonbaharda saklanan tohum bir sonraki yıl tekrar ekiliyor ve yerel tohum korunuyor.



Hakkâri Faunası ve Otları

Buzullar, Testere Dağları ve Sümbül Dağı arasında, ortalama rakım 2400 metre civarında (Uludağ'ın tepesinde kurulmuş bir şehir gibi diyebiliriz) ve etrafından dolaşan Zap Suyu... Havası, suyu bambaşka olan Hakkâri bu özellikleriyle en çok da sebze, meyve ve yeşilliklerde farkını ortaya koyuyor.

Binbir kokulu çiçekler, otlar, meyve yüklü ağaçlar da cabası.

Siyabu: Genel olarak otlu peynirde kullanılır, bölgenin en meşhur otudur.

Suvve: Su kenarlarında yetişen bu ot yine otlu peynirin diğer bir otudur.

Bike: Gelinlik otu, dağlarda, kurakta yetişen bu ot yöresel yemeklerde kullanılır.

Kevi: Keledoş ve Kürt köftesinde kullanılan bu ot dağlarda, kurakta yetişir.

Cate: Sulak çimenliklerde yetişir, nanenin girdiği yemeklerde alternatifi olarak kullanılır.

Hagedan: Dağlarda, suların geçtiği yerlerde yetişen bu ot özellikle Zap Suyu boyunca bolca bulunur. İlaç yapımı ve pilavlarda kullanılır.

Alu: Ağaçlık alanlarda sadece baharda yetişen bir bitkidir. Genel olarak yemeklerde bahar ayı boyunca kullanılır ve kayganası yapılır.

Cavşin: Sulak alan bitkisidir ve yemeklerde kullanılır.

Si: Yabani sarımsaktır.

Mendi: Dağlık kesimde yetişir, peynir ve bulgur pilavında çokça kullanılır.

Lişe: Bahar ayında kar sonrası çıkan ilk ottur, kayganası ve bulgur pilavı yapılır.

Kurat: Sümbül Dağı'nın zirvelerinde deste deste bulunur ve sarımsak kokusu verir. Başka bir yabani sarımsak türüdür.

Halendur: Yaylalarda yetişir, kabuğu soyularak salatası yapılır. Meyve olarak da yenilir.

Kehizer: Kökünden elde edilen sudan sakız yapılan diken türüdür. Kehizerin tohumu kurutulup hıhik elde edilir.

Hıhik: Kehizerin tohumudur, çekirdek gibi tüketilir.

Türüsü: Sarı çiçekli bir dikendir, soyularak meyve gibi tüketilir. Peynir mayası için önemlidir.

Gevuzan: Diğer adı bıtın, bir diğer adı da melengiç, yaş iken peynire katılır ve öyle yenilir. Kışın kurutulup kabuğu ile dövülüp balla karıştırılır, sakızı da mide ilacıdır.

Kahvaltı

Hakkâri'de kahvaltı sofrasına oturunca kendi yediklerimi düşündüm. Biz hep bildiğimiz kadarını iyi kabul ediyoruz, ya bilmediklerimiz... İşte bu sofrada tam da böyle oldu, şehir hayatında yediğimiz endüstri kahvaltısından eser yoktu, yediklerime ben bile inanmadım.



Siyabulu yumurta; yöredeki her ottan yapılan bu kavurma, siyabu ile yapılır daha da seviliyor. Siyabu, kardan sonra yetişen ilk bitkidir. O vakit kullanılmamışsa salamurası yapılıp yıl boyu kullanılabilir.



Kade; ceviz ezmesi ile yapılan bir katmer türüdür.

Kavurma; kuzu eti, kuyruk yağıyla ağır ağır kavrulur. İstenirse yumurtalı yapılr.

Çukurca tahini; Çukurca'da yetişen yerel susam, çifte kavrularak tahin haline getirilir.

Bike; kahvaltıda yenilen bir başka ottur. Böreği ve yumurta kavurması yapılır.

Jajı; süzme yoğurt, dereotu, tereyağı, taze nane, si, mendi, siyabu püskülü hep beraber karıştırılır.

Puğhing; buğday kavrulduktan sonra öğütölüp daha sonra tereyağı ile kavrulur. Bal yahut pekmezle yenilir.

Ağafk; tereyağı, un ve yumurta beraber kavrulur.

Ğebis; tereyağı, un, şeker, bal beraberce kavrulur.

Hoşaf, çörek ve peynir üçlüsü; kahvaltıda genelde erik ve elma karışımı hoşaf yanında, cevizli yağlı çörek ve otlu peynir bir arada yenilir. Aslında bu üçü kahvaltı için yeterli bile.

Otlu Peynir

Hevin - Otlu peynir mayası: Nisan ayında gahevin, gehe, türüsü ve haspist otlarının kökü 1 gün suda iyice bekletilip soyulur ve ertesi gün dördü beraber 5 saat bakır kazanda kaynatılır. Diğer tarafta bir demet sarı çiçekli yabani ot, kuru zencefil ve rahazer, kurutulmuş acı yeşil biber ve bir demet gahevin ve haspistin kaynatılmamış hali bir küpe en alta konulup üzerine kaynatılmış köklerin suyu süzölerek ilave edilir. Ağzı beyaz bezle kapatılıp 3 gün bekletilir. Eğer bu bileşim koyu kırmızı yahut çay rengi almışsa mayamız tutmuş demektir. Tutmamışsa bu işlem tekrar yapılır.

Akşamüstü ineklerden ve keçilerden sağılan süt soğumadan süzgeçten geçirilir ve bir bakır kazana konulur (bu işlemi hızlı yapmak mühimdir). Daha sonra tutan mayamız bu kazana eklenir ve iyice karıştırılır. 2 saat içinde, süt yoğurda yakın bir mayalanma devresine girer. Bu aşamaya geldiği zaman süt içine yabani ot eklenerek kaynamaya bırakılır. Peynirde genelde bir çeşit ot kullanılır ama birçok ot kullanılarak farklı peynirler de yapılır. Peynir kaynamaya başlana kadar sürekli karıştırılır, tam kaynamadan altı kapatılır. Daha sonra bez-

lerin içinde başka kaplara aktarılır. Ağız kapanan bezler süzölmeye bırakılır, üzerine taş konulup iki saat beklenir ve artık otlu peynir hazırdır.

Taze halde yenebilen bu peynir 1 hafta bu şekilde kalabilir. Ancak 1 hafta içerisinde toprak bidonlara basılan peynir toprağın altına gömölüp 6 ay süre ile orada bekletilir. 6 ay sonra topraktan çıkarılan peynir tüketilmeye başlanır.

Hakkâri Balı

1100'e yakın çiçek çeşidinin baharda açması ile arı ilk aromayı bu çiçeklerden alır. Sonra yaz boyu tüşü çiçeğinin aroması ve arkasından yaz sonunda geven çiçeğinin aromasının bala eklenmesiyle meşhur Hakkâri balı hazır olur.

Faunanın bu kadar çeşitli olması sanırım bu balın sırrı. Geleneksel yöntemlerin korunuyor olması da onun eşsiz olmasının bir diğeri yanı.

Hakkâri Mutfağı

Tırşıkçelya

Bir nevi köfte içinde köfte ya da içli köfte... Kırık pirinç, bulgur ve oğlak kıymasından hazırlanan köftenin içine soğanlı pişmiş kıymalı harç konuluyor. Daha sonra bol yerli Hakkâri beyaz soğanı ve suda bekletilmiş muhakkak Çukurca sumaağının içinde haşlanarak pişiriliyor.

Doleme

Pirinçle hazırlan küçük köfteler bahçe kabağı yahut bal kabağı ve haşlanmış nohutla salçalı suda pişiriliyor. Lakin köftenin içindeki reyhan ve bahçe kabağı yemeğı bambaşka bir hale getiriyor. Kanımca Hakkâri mutfağının en leziz yemeklerinden biri!

Hakkâri Keledoşu

Nohut, fasulye ve buğday beraberce haşlanıyor, daha sonra patates, sarımsak, yoğurt ve çavşink (mavi göz otu) ile beraber pişiriliyor. Yalnız, otu yemeğı katmadan haşlayıp süzüyoruz. Van mutfağında da tarifi olan keledoş, Van'da keşle Hakkâri'de yoğurtla pişiriliyor.

Rište

Aslında bir nevi daha kalın kesilmiş erişte... Un, yumurta ve su ile hazırlanan hamur irice kesilip nohut ve cate otu ile pişiriliyor. Catenin verdiği aroma yemeği eşsiz kılıyor.

Kürt Köftesi

İnce bulgur, reyhan, karabiber ve kırmızı biber ile hazırlanan bulgurlu köfte haşlanıyor. Diğer tarafta yeşil mercimek, salça, kuru soğan ve tereyağı ile hazırlanan sos köftelerin üzerinde servis ediliyor. Yörede birçok tarifi bulunsa da mercimekli sos onu Hakkâri'ye özel hale getiriyor.

Savaalobya

Hakkâri'nin kendine has fasulyesi haşlanıyor, daha sonra bulgur pilavıyla beraber pişiriliyor.

Kıyis

Kemikli kuzu eti uzun süre haşlanıyor, daha sonra kuzu etinden hazırlanan köfteler, taze ceviz, kuru üzüm, dövülmüş buğday, beyaz soğan, sumak ve salçayla beraber pişiriliyor. Kıyis, Hakkâri'nin en önemli iki düğün ve davet yemeğinden biridir.



Doğeba

Kuzu etinden köfteler, kemikli kuzu eti, yoğurt, dahn (dövülmüş buğday) ve cate ile hazırlanıyor. Diğer bir davet ve düğün yemeğidir.

Kemikli Kavurma

Kemikli kuzu eti önce uzun süre az suyla haşlanıyor. Daha sonra suyunu çekince tereyağı ile kavruluyor.

Hegedanlı Pilav

İlkbaharda karlar kalkınca ilk çimen sürümünden sonra hegedanın 20 cm büyümesi beklenip toplanıyor. Daha sonra kurutulan hegedan yemeklerde kullanılıyor. Ama en çok bilinen ve yapılan tarif pilavıdır.

Yemekte kullanılacak hegedan önce haşlanıyor ve sonra yemek yapılmaya başlanıyor. Pilavını yaparken de bu kural uygulanıyor.

Tırşik

İnce bulgur, un ve su ile güzelce yoğruluyor. Diğer tarafta kıyılmış yahut dövülmüş ceviz içi, tereyağı ve unla kavruluyor. Avuç büyüklüğünde açılan ince bulgurlu hamurun ortasına kavrulan ceviz içi konulup kapanıyor. Bir tanesi bir porsiyon gelmelidir. Çavşın otu, sumak suyu ve beyaz soğanla hazırlanan suyun içinde haşlanarak suyuyla beraber servis ediliyor.

Maşın Çorbası

Maş, nohut ve buğday beraberce akşamdan ıslatılıyor. Bir gün sonra tencerede kavrulan soğana akşamdan ıslatılan bakliyatlar ekleniyor. Yeterince su eklenip beraberce pişiriliyor. Yemek pişmeye yakın un ve salça yağda kavrularak meyanesi yapılıyor. Çorbaya katılarak servis ediliyor.

Hakkâri der ki;

*“Ey dağlar,
Belki de burada değer
göğe dumanlı başım,
Dalından bir siyah üzüm,
Ya da uzanan yollar
kadar yüklüdür benim
gamım...”*



ANADOLU'NUN TAPUSU AHLAT

“Memleket meselesi” diyerek bu yıl Bingöl Üniversitesi’nde derse ve uygulamaya gittik. Gitmişken de daha önceden görüp hayran kaldığım Ahlat ve Adilcevaz’ı tekrar ziyaret ettik. Gece vardığımız Ahlat’ta Van Gölü’nün kenarındaki otelde kaldık. Gece en çok merak ettiğimse nasıl bir manzaraya uyanacağımdı, sanırım heyecandan gece rahat uyuyamadım. Sabahın ilk ışıkları ile doğru pencereye...

*Önümde turkuaz, yeşil,
mavi ne dersen bir göl,
gölün ardı Gevaş ve
Hakkâri dağları, sağım
Nemrut, solum Süphan
arkam ise taş evleri
ile Türklerin ilk yurdu
Ahlat...*

*Sanırım zaman da durdu
ben de...
Akşamdan otelciye
kahvaltıyı göl kenarında
yapmak istediğimizi
söyledik, masa ise az
sonra hazırды.*

Kahvaltı

Adilcevaz cevizi şöyle elinizin arasında sıkıştırınca yağ çıkan cinsten, Van peyniri, sac ekmeği, tereyağı, Bitlis balı, Ahlat kaymağı, köy yumurtası ve diğerleri... Unutulacak cinsten değildi bu kahvaltı. İnceden çalan Reşid Behbudov şarkıları.

1000 yıl sürsün isteyeceğiniz bir andı.

Türklüğün Anadolu'ya İlk Mührü “AHLAT MEZAR TAŞLARI”

Ahlat, Belh ve Buhara'dan sonra üçüncü “Kubbet-ül İslam” şehri unvanını taşır. Topraklarında yetiştirdiği onlarca evliya, derviş ve alperenleri ile hem Türkler hem de Müslümanlar için önemli bir şehirdir.

Bu mühim Türk şehrinde dünyanın en büyük mezarlıklarından biri (yaklaşık 200 dönüm) bulunur. Bu mezarlıktaki taşlar ise Türklüğün Anadolu'ya ilk mührüdür. Bu taşlar aynı zamanda Anadolu'nun Orhun Abideleri olarak da anılır. Çünkü Türkler Orta Asya'dan Anadolu'ya geçiş noktası olarak kaldıkları bu topraklarda hem kendi kültürlerini hem de Anadolu'nun kültürlerini harmanlamışlardır.

Bu mezar taşları bence her Türk vatandaşının görmesi gerektiği kadar mühimdir. Osmanlıların, zamanında burayı “Ata Şehri” olarak anmasında da bu mezarların etkisi büyüktür.

Çoğunun yüksekliği sebebiyle göğe uzandığını sandığınız mezar taşları aynı zamanda Ahlat taşındandır. Mezar sahibinin hayatı ve dünyada yaptıklarıyla ilgili notların da yazıldığı taşlarda Kur'an sureleri ve dualar da bulunur. Üzerindeki yazılı notlar itibarı ile bir lisanı olduğu kabul edilen taşların, dönemin kültür ve yaşayışı hakkında bilgiler verdiği bir gerçektir.



Taşların üzerine yazılan yazılara örnekler;

Bize kötü muamele yapma ya Rahim,

Allah onun yalnızlığını gidersin,

Allah günahlarını affetsin,

Ey Allah'ım ona acı, ona rahmet et,

Allah göçünü kolaylaştırsın, rahmetine daldırsın, garibine rahmet etsin, onu cennetinde oturtsun ve yaptığı iyiliklerini kabul, günahlarını affetsin,

O yeni yetişmiş gül gitti, bahar dalı onun endamını kıskanırdı.



Sevgi, Sabır, Sanat...

Tahsin Kalender

UNESCO'nun yaşayan insan hazinesi seçtiği, hiçbirimizin adını bile bilmediği bir usta... Taş ustası, hayat ustası, insan ustası ne dersiniz deyin. 89 yaşında Ahlat'ın tamamını neredeyse kendi elleri ile kestiği taşlardan yapmış. 60 yıl taş kesmiş, ev yapmış. Biz bilmesek de onun kıymetini bilen çocuklarının yanında baş tacı, oğullarının gözlerindeki gurur, mutluluk, saygı ilk bakışta anlaşılıyor. Ne mutlu diyorum olduğu ile yetinene, beklentisi olmayana.

Ahlat taşı, Nemrut Dağı'ndan çıkan ve Nemrut Dağı'nın yanardağ olması sebebiyle yanardağın pişirdiği lavlardan oluşan doğal tuğladır. Bu taşın en iyisi içinde camı fazla olanıdır. Bu özelliği ona mukavemet kazandırır. O yüzden dünyada benzeri yoktur. Alparslan ordusu şehitlerinin mezarları o yıllarda bu taşlarla yapıldığı için hâlâ ayakta.

Eskiden kaya halinde çıkan taş, çivilerle parçalanarak yapılırken şimdilerde hızarlarla hazırlanıyor ve bu da ustalığı bitiriyor. Depremlerde yeni binalar yıkılırken eski binalar sapasağlam duruyor. Bunun nedeni de çiviyle oluşan yivlerin hıyarda oluşmaması ve taşın taşı tutamamasından kaynaklanıyor.

Tahsin amca “artık usta yok dizici var” diyor. Ahlat'ta ona Ahlat'ın mimarı deniyor. Çünkü yapılan tüm evler ya onun ya da onun çıraklarının eseri... Bir şehri böyle planlamak, böyle yapmak, 60 yılını bu şehre vermek...

Onun gibi insanların varlığı ile dünya güzelleşiyor, onun gibi insanların varlığı ile Anadolu binlerce yıldır büyük bir kültür ve mütevazılıkla harmanlanıyor.

Hanımeli Lokantası / Adilcevaz

Ahlat'a gitmişken Adilcevaz'a uğramamak ayıp olurdu. Bir Urartu Kalesi'nin altına kurulan şehir ve gölün manzarasıyla, insan hep burada kalmak isteyeceği hissine kapılıyor.

Bir öğle yemeği esnasında uğradığımız Adilcevaz'daki Hanımeli Lokantası yöre yemekleri konusunda çok çok iyiydi. Daha önce de defalarca gittiğim Doğu Anadolu'daki en iyi yemekleri burada yediğimi belirtmek isterim. Kengerli ayran aşısı gerçekten çok çok iyiydi ve iki koca tabak yedim. Sonrasında keledoş, keşkek, murtağa ve pekmez helvası masamıza gelen diğer lezzetlerdi. Yolunuz oralara düşerse mutlaka uğrayın derim. Doğu'nun yemekleri de insanları da hürmetleri de bambaşka...



Nemrut Dağı



Emir Ali Kümbeti



Harabe şehir



Emir Bayındır Kümbeti



VAN

Burası başkaymış,
Anlatılanlar başkaymış,
Anladıklarım başkaymış,
Yaşananlar başkaymış,
Yaşayanların anlattıkları başka
Yazılanlar bambaşkaymış...

*Hiçbir dostumu,
arkadaşımı, yarenimi
“diğeri” diye seçmediğim
olmadı, bunun herkes
için de aynı olduğunu
gezdiğim her yerde
gördüm.*

*Peki, tüm bunlar nasıl
oldu?
Anlamak ne yazık ki
mümkün değil!*

Van, doğasıyla, Türkiye’nin en güzel yerlerinden biri; dağları, gölü, tarihi eserleri bambaşka... Üzerinde onlarca medeniyetin, yüzlerce yıl hüküm sürdüğü bir medeniyetler şehri.

Burada okumak, hastaneye gitmek, sokakta gezmek zor. Tanıdığım bir Bitlisli doktora Diyarbakır’a gidiyor (210 km)... Sabah gezdiğim tüm şehirlerarası yolların üzeri öğrencilerle dolu. Kamyonlarla, traktörlerle, yürüyerek, koşarak kilometrelerce uzaklıktaki okullarına okumaya gidiyorlar. Senin ilaçla iyileştiğin hastalıkta, ben çocuğumu toprağa veriyorum diyor diğeri...

Çok etkileyici hikâyeler edindim Van’dan, Bitlis’ten, Ahlat’tan... Herkes bezmiş, herkes kavuşmayı bekliyor. Petrol Ofisi’ne benzini ödemek için girerken önce siz buyurun, siz misafirsiniz diyor. Bu büyük samimiyeti şehirlerimizde bulamayı bizim de huzurumuz yok gibi.

O gün ders vermek için gittiğim Van Kız Meslek Lisesi’nde pırıl pırıl daha 17’sinde genç kızlar buldum karşımda. Hayat onları ne kadar geri atsa da o ivmeyle geleceğe doğru koşuyorlardı. Ne eksik ne de yarım buluyorlardı kendilerini, herkes gibiydiler; istekleri, arzuları ve hayalleri vardı... Dinlediğim her hikâyeden çok etkilendim. Çoğu yaşlıları evlendirilir, evden çıkartılmaz, töre cinayetlerine, berdelere kurban giderken onlar okuyorlardı. Şimdi hiç olmadığım kadar umutluyum, konu çok dağılsın istemedim ama buraya gelin ve burada karar verin.

Göl’ün Çevresi

Van Gölü’nün çevresini gezmek bence Türkiye’de yapılacak seyahat rotaları arasında en iyilerinden biri. Yaklaşık 400 km’lik bu seyahati bir de mayıs ya da eylül ayında yaparsanız en güzel zamanlarından birini tercih etmiş olursunuz kanımca.

Gevaş, Tatvan, Ahlat, Adilcevaz... Gececeğiniz rotada manzaralar inanılmaz, kokular tarif edilemez. İki günlük rotada bence ilk gece mutlaka Ahlat’ta kalın ve Van Gölü’nün inanılmaz manzarasına uyanın. Sümbül, Süphan, Tendürek...

Van Otlı Peyniri

Genelde koyun veya inek sütünden, bazen de karıştırılarak yapılıyor. Süt sağıldıktan sonra kaynatılıyor. Şimdilerde ocaklarda olsa da eskiden bakır kazanlarda, odun ateşinde yapıyormuş kaynatma işlemi. Daha sonra kaynayan süt, leşek ya da parzılık bezinden geçirilerek 3 kere süzülüyor.

Süzülen süt bekletilip ılıtılıyor. Süt, el yakmayan ısıya gelince içine mayası ve otları ekleniyor. Yine şimdilerde hazır peynir mayası kullanılsa da eskiden köylerde beyaz kök otu ve tarçınla mayalanıyordu.

Bu aşamada içine katılan otlar ya taze kullanılıyor ya da peynirin artan suyunda 1 saat kaynatılıp katılıyor. Kullanılan 4 ot var;

-Mendi

-Sirmu

-Kekik

-Heliz

Mayalanan peynir, 1 saat bekletilince yoğurt kıvamını alıyor. Yoğurt kıvamına gelen peynir, 3'er kiloluk olacak şekilde parzınlara sarılıp süzölmeye bırakılıyor. Süzülmesi için tahtanın üzerine konulan peynirlerin üzerine de taş konuluyor. Bu işlem yaklaşık 4-8 saat arası sürüyor.

Taze olarak hazır olan peynir, Canik tuzu ile tuzlanıp küplere basılıyor. Daha sonra küp ters çevrilip toprağa gömülüyor. Bu aşamadan 10 gün sonra yenebilir hale geliyor ama yörede en makbulü beklemiş olanı... Yaklaşık 18 ay kadar da bekletiliyor. 275 kilo süttten 55 kilo taze peynir yahut 37 kilo beklemiş peynir elde ediliyor.

Van otlı peyniri 3 öğünde de masaya geliyor. Her yemek sonrasında peynir yenilerek sofradan kalkılıyor. Peynir üreticisi Süleyman Serindere (1962 doğumlu- Van Gürpınar Elaçmaz Köyü) "Et yesek, kavurma yesek ama peynir yemesek kendimizi yemek yedi saymayız biz" diyor Van otlı peynirini anlatırken ve "Van otlı peyniri olması için sütün de, süt veren hayvanın da, hayvanın yediği otun da, mayasının da, peynire konulan otun da Van'ın olması gereklidir." diyerek peynirlerinin kıymetini vurguluyor.

Cacık Yahut Çökelek

İlk önce yöre sütünden yoğurt yapıp tulumlara konuluyor. Tereyağı alındıktan sonra kalanı kaynatılıp soğutuluyor ve buna cacık deniliyor.

Kurut

Hazırlanan cacık top top hale getirilip güneşte 1 hafta kurutuluyor. Ne zaman lazım olsa sulandırılıp kullanılıyor.

Kurut nerelerde kullanılıyor?

- Ayran
- Keledoş
- Kürt köftesi
- Ayran aşısı
- Yoğurdun gerekli olduğu her yer

VAN MUTFAĞINDAN

Ekşili

Den (buğday), nohut, fasulye, bazen et hep beraber kaynatılıyor. Pişmeye yakın erik pestili, kişniş yahut diğer otlar ekleniyor. Tereyağı ile servis ediliyor. Yemeğe et konulmazsa yumurta ile de yapılıyor.

Ayran Aşısı

Ekşi yoğurt yahut kurut, yeşilliklerle ayran kıvamında açılıyor. Soğuk yahut sıcak servis ediliyor. Özellikle ıspanak ve kişniş tercih ediliyor.

Keledoş

Mercimek, nohut, den, fasulye, yoğurt ve yöre otlarıyla yapılan, aşure tarzı bir yemek.

Kürt Köftesi

Bulgur ve reyhan yoğrularak köfte haline getiriliyor. Üzerine kurut ve salçalı tereyağı dökülerek servis ediliyor.

Sengeser

Yeşil mercimek haşlanıyor daha sonra kuru soğan, salça ve cacık (bir nevi lor peyniri) eklenerek pişiriliyor.

Erik Kızartması

Kuru erik, tereyağı ve şekerle kavrulduktan sonra şerbet ekleniyor. Şerbeti çekince cevizle servis ediliyor.

VAN KAHVALTISI

Sütçü, eskiden kahvaltı satan dükkânlara verilen isimmiş. Şimdilerde Van'daki tüm kahvaltı salonları da sütçü namıyla anılıyor. Sütçü Kenan da bunlardan biri, üç kuşaktır geleneksel Van kahvaltısı hazırlıyorlar. Bir yandan atıştırıp bir yandan konuşuyoruz. Kahvaltının bu kadar meşhur ve çeşitli olması eski bir geleneğe dayanıyor diyor ve başlıyor anlatmaya.

Sabah erken saatte tarlaya çalışmaya gidecek olan evin reisi bu erken saatlerde eşinin uyanmasına kıyamaz ve evden bir parça kahvaltılık alarak çıkar. Bu hareketi, o gün tarlada çalışacak tüm arkadaşları da yapar. Böylece herkes gelirken yanında evden bir şeyler getirmiş olur. Tüm bu Van'a has kahvaltılıklar çayın yanında ortaya konulup afiyetle hep beraber yenilir. Sütçü Kenan bu hikâyeyi anlatırken Vanlıların ne kadar centilmen olduklarının altını da özellikle çiziyor.



Şimdi gelelim Sütçü Kenan'a göre kahvaltının olmazsa olmazlarına;

- Van otlu peyniri
- Sahanda manda kaymağı
- Ceviz
- Çatak Karakovan balı
- Cacık (diğer yazıda anlattığım bir nevi lor peyniri)
- Murtağa; tereyağı ve un kavruluyor, üzerine çırpılmış yumurta eklenerek sahanda servis ediliyor. Dilerseniz üzerine bir de bal koyabiliyorsunuz.
- Kavut; buğday kavrulup değirmende kahve haline getiriliyor. Biraz iri çekilen buğday, tereyağında kavrulup masaya getiriliyor. Dilerseniz bal dilerseniz reçellerle servis ediliyor.
- Tahin ve pekmez
- Taze peynir çeşitleri
- Ekmekleri; sılap pide, çöre (kete), ince lavaş, tandır ekmeği.

Van'a giderseniz buraya muhakkak uğrayın derim...

Sütçü Kenan: Cumhuriyet Cad. Kahvaltıcılar Sok. No: 7/A Van



Muradiye Şelalesi

Komili



Bir Kış Masalı

AĞRI

Hâlâ etkisinde olduğum enfes bir Doğu seyahatiydi.
Hava soğuk, tam da ‘Doğu’ gibiydi. Ne sabah sabah
içtiğim çayı unuturum ne tandırda pişen sıcak ekme-
ği ne de o ekmeğin arasındaki eriyen tereyağını.

Ağrı'da İlk Akşam

Dün Kıbrıs'ta hava 40 derece daha sıcaktı. Şimdiyse hava ayaz, etraf buz, yol uzun. #omurakkorseyahatnamesi için çıktığım yolda 300.000 km ve Türkiye bitmek üzere. Ağrı 78. il olarak seyahatnamede yerini aldı. Türkiye bitmez, yollar bitmez, Anadolu bitmez. Benim, memleketime, Anadolu'ya, insanına olan muhabbetim de bitmez.

Hava -26 derecelerde seyrediyor. Gün batımına yakın saatlerde saat 15:00 gibi - 6 derece olan hava, saat 18:00 itibarıyla - 17'leri buluyordu. Ne kadar içlik giyersen giy, ne kadar boynunu kaparsan kapa sonuna kadar hissedebildiğin bir soğukluk buraninki, yani kaçıışı yok. Tüm bu soğukluğun karşısında kahvede, sobanın başında içtiğin çay da, evde yer sofrasında kopardığın bir parça ekmek de o kadar sıcak.

Eski Ağrı

*Ağrı eskiden bir turizm
şehriydi. 1950’li
senelerde geldiğinizde,
sınır kapısından gelen
turistler, Ağrı Dağı
meraklıları, yurt içi
seyyahları hep buralarda
buluşurdu. O zamanlarda
Ağrı lokantaları dersen,
kavurdıkları etlerin
namı ta İstanbullardan
duyulurdu.*

Doğubayazıt o zamanların Paris’iydi. Sınırdan gelen malzemelerin satıldığı dükkânların benzerini ancak Avrupa’da bulabilirdiniz çünkü. İsviçre çikolataları, meyve şurupları, içecekler, envai çeşit kumaşlar, eşarplar.. Çoğu zaman bir panayır yerini andıran büyük bir kalabalığı olurdu.

Şimdi üzerinden geçen uzun yıllar sonunda Ağrı, gidilmez uzak bir yer olmuştu. Gidilemez deyip altını dolduracağın yüzlerce bahanesi de cabası.

Ağrı ne uzak ne soğuk ne de gidilmez!

İnanamayacağım yüzlerce manzara, birbirinden güzel sofralar, yüksek bir misafirlik, enfes bir doğa ve daha bir sürü anı ile döndüm Ağrı’dan. Siz de gidin, daha fazlasıyla döneceğinize eminim.

İshakpaşa Sarayı

Osmanlı İmparatorluğu’nun Lale Devri’ndeki son büyük yapısıdır.

Sarayın içindeki Harem Dairesi’nin Takkapı Kitabesi’nde yazılana göre yapılışı Hicri 1199, Miladî 1784’tür.

Doğubayazıt’ın 5 km uzağında bulunan saray aslında bir bey kalesidir. 116 odalı sarayda türbe, cami, surlar, iç ve dış avlular, divan ve harem salonları, koğuşlar bulunur.

Saray, Osmanlı, Fars ve Selçuklu mimarisinin özelliklerini taşır. Cildiroğullarından Çolak Abdi Paşa 1685’te yaptırmış, lakin II. İshak Paşa zamanında düzenlemelerle 1784’te son şekil verilmiştir.



Ağrı'da Esnaf Kahvaltısı

İçli kete, otlı lor, cağ kavurması, sarı yağ, Ağrı Aladağ balı, tandır ekmeği... Doğu'daki kahvaltıyı her zaman sevdim. Ağrı'da da kendine has bir kahvaltı var. Ürünlerin hepsini bir arada bulursanız benim gibi esnaf masasında oturuyorsunuzdur. Genel olarak tandır ekmeği ile tek başına tüketildiği zaman da hatırı sayılır bir kahvaltı olduğunu özellikle belirtmek isterim.



Abdigör Köftesi

Nam-ı diğer İshak Paşa'nın babası Abdi Paşa'nın köftesi. Nehir yatağından kara bir taş çıkarılır. Taşın üzerinden yıllarca su aktığı için taş sertleşir ve düzleşir. Bu köftenin en önemli malzemesi taşıdır. Taşı aldıktan sonra taze kesilmiş dana budunun ortası alınır, et bunun üzerine konulur. Karaağaçtan yapılma bir tokmakla dövülmeye başlanır. Karaağaç olmasının sebebi ise ağacın dövme işlemi sırasında dağılmamasıdır. 1 kilo et için 1 saat dövme işlemi yapılır. Et helme helme olunca içine kıyılmış beyaz soğan konulur ve yumruk büyüklüğünde köfteler yapılır. Sonra hazır olan köfteler bol suya atılıp kaynayarak pişirilir. 15 dakika sonra içine pirinç atılır ve pilav yapılır. Pilav da pişince üzerine tereyağı yakılır. Of ki ne of...

Ergül Hanım Lokantası / Doğubayazıt

Doğubayazıt'ta geleneksel Ağrı yemeklerini yapan bir dükkân. Ergül Hanım'ın eli çok lezzetli. Ailecek bu işin içindeler, iyi ki de içindeler. Ben şunları afiyetle yedim:

Abdigör Köftesi (Küfte Pilav)

Çok lezzetliydi ve tam da yukarıda yazdığım gibi geleneksel usullere göre yapılıyordu.

Çiriş Aşı

Bölgedeki otların neredeyse tamamı ile yapılıyor. Biz çirişlisini yedik. Otu haşlayıp süzüyoruz, daha sonra soğanla kavurup pirinç ya da bulgurla pişiriyoruz. Salçalısı, yağlısı, yoğurtlususu ve envai türü var. Aslında sadece ot diyince Ege algılamamızı pek anlamıyorum. Özellikle Hakkâri ve Van bölümlerini okuyunca ne demek istediğimi daha iyi anlayacağınızı düşünüyorum.

Halise

Herise, keşkek, aşur ve daha birçok adı var. Bu yöredeki ismi Halise. Buğday ve kuzu eti bakır kazanda gecedен fırına konuluyor. Sabaha fırından çıkartılan kazan içindeki malzemeler ahşap tokmakla dövülmeye başlanıp helme helme olması sağlanıyor. Üzerine de yakılmış sarı yağ. Her bölgede ete, yağa, yapan kişinin maharetine göre ayrı lezzetleniyor.

Kayısılı Kelem Sarması

Kuzu ve yağlı etli enfes bir lahana sarması lakin tencereye dizildiğinde üzeri kuru kayısı ile kapatılıyor. Bence tadı enfes. Özellikle kayısının verdiği koku ve tat, lahana sarmasının tadını uçurmuş. Evde yaparken de bu usulü denemelisiniz derim.

İsmail Beşikçi Cad. Doğubayazıt / Ağrı



İranlılar Lokantası



Sofi'nin Yeri

Sofî Döner

38 yıllık bir Ağrı Lokantası, belki de eski Ağrı'nın o güzel günlerinin devamı. Usta Rifat Özmen, Ağrılı ve aynı zamanda lokantanın sahibi.

10:30'da ilk porsiyonu kestiği döneri 14:30'a kalmadan bitiyor. Lakin az yaptığını sanmayın, günlük 150-200 kilo arasında döner yapıyor ki bu rakamın dönerin memleketi olan Bursa'da bir tek dükkânda aynı gün satıldığını sanmıyorum.

100 kilo sığır etine 40 kilo kadar kuzu karıştırarak hazırladığı döner harcına, kışın hayvan olmadığı için dişi, yazın ise er hayvan kullanıyor. Kullandığı tüm hayvanların yaylaya gitmiş olması koşulunu da arayan Rifat Usta yaprak yaparak açtığı eti yoğurt, soğan ve tuz ile terbiyeleyip 2 gün bekletip pişiriyor. Tandır ekmeği ve zerzevatla servis ettiği döneri gerçekten lezzetli, bunda yörenin faunasının ve hayvanın yaylada otlamasının etkisi çok belli.

Hanibaba Bulvarı No: 28 Merkez / Ağrı

Ağrı'ya Yakın Yerler

Ağrı'ya gitmişken mutlaka etrafında arabayla bir gezinin. Bunun en önemli nedenlerinden biri özellikle Ağrı Dağı'nı daha rahat görmenez. Benim bu yoldaki ilk durağım Doğubayazıt'tan yola çıkıp Ağrı Dağı'nın eteklerinden Iğdır'a ulaşmak oldu. Manzara gerçekten enfes. Hava güzelse zaman zaman gördüğünüz Ağrı'nın zirvesi sizi çok da mutlu ediyor.

Iğdır, bölgenin mikroklima özelliğine sahip tek şehri. O kadar soğuktan sonra kendinizi Akdeniz'de sanıyorsunuz. Her yer meyve ağacı, bağlık bahçelik, dilde hafif bir Azeri lehçesi.

Dıngılıgöl Lokantası / Karakoyunlu / Iğdır

Burası 2 yıldır listemdedi. 17 yıllık bir Doğu lokantası, sahibesi Leyla Hanım da eşi nadir bulunur bir işletmeci.

İlçenin tek lokantası ve hence benzeri yok, hatta belki Türkiye'de de benzeri yok. Çünkü marketten sadece pirinç ve şeker alıyor. Onun dışında eti eşi keşiyor, kuru fasulyesi, nohutu, unu, buğdayı, bulguru, sütü, yoğurdu, tereyağı, ekmeği, sebzesi, meyvesi hep kendi üretimi... Çok etkilendiğimi belirtmek isterim. Biz tüm gastronominin İstanbul'da olduğunu sanıyoruz ya da dünyadaki

Michelin listesini kıymetli buluyoruz ya; Anadolu'nun sınırında bir kadın, tüm dünyadan habersiz elinden gelenin en iyisini yapmaya çalışıyor tüm güler yüzüyle.

Daha ne denir ki "Allah ondan razı olsun".

Burada çorba 2 TL, pilav 2 TL, fasulye 5 TL, nohut 5 TL, et yemeği 8 TL, yoğurt, cacık, turşu da ikram.

Karakoyunlu İlçesi / Iğdır



İranlılar Lokantası /Iğdır

Doğu Anadolu'nun en eski lokantalarından biri, tam 64 yıllık, evet evet yanlış duymadınız yarım asrı geçmiş çoktan. Aile Tebriz'den Iğdır'a yerleştiğinde bu işe başlamış. Şimdilerdeyse dedelerinden el alan 3. kuşak iş başında. Sabah çorba servisine başlayan dükkân gece yarısına kadar açık. Lakin sabah gittiy-seniz çorba değil, mutlaka bozbaş yemenizi tavsiye ederim.

Bozbaş aynı zamanda Karşılığın piti dediği hem Azeri, hem İran hem de bizim kültürümüzde yeri olan bir yemek. Uzun süre alüminyum kupalarda pişen et, safran ve nohut; bir tokmak, soğan ve tandır ekmeği ile masanıza geliyor. İster-seniz kupanın içinde et ve nohutu ezip daha sonra da ekmeğe soğanla dürüm ederek yiyorsunuz, dilerseniz de ekmeği tabağa parça parça doğrayıp yemeği üzerine döküp beraberce yiyorsunuz.

Öğütlü, İrfan Cad. No: 13 Merkez / Iğdır

Çıldır Gölü'nde Hayat

Hava buz, göl dün gece donmuş...

İnanılmaz etkileyici. Bu mevsim burayı görmezseniz başka bir şey görmeye de lüzum yok kanımca.

Atlayın gelin. Hayat bahanelerle geçiyor. Buradaki insanların hayatlarını dinleyin, şükcrünüzü artırın, demli bir çay için.

Evet, Ağrı'dan biraz uzak ama mevsim kışsa mutlaka görmeniz gereken bir yer Çıldır. İnsan bu kadar büyük bir alanda suyun donmasını da, bu kadar soğukluğu da anlamıyor. Derin bir sessizlik ve her yeri yakan bir soğuk var.

Gölün üzerinde faytonla gezmek, gölde yakalanmış en yağlısından balıkları yemek ve donan gölün karşısına geçip sobada demlenen çayı içmek de bu seyahatin diğer güzel yanları. Sanırım buraya birkaç kez daha gelirim. Çünkü hâlâ aklım burada...

Teşekkür

Bu seyahatte ezelden beri Ağrılı olan Yıldırım, Erat, Köseoğlu ve Çağa ailelerinin misafirişdim. Doğunun ev sahipliği pek meşhurdur bilirsiniz. Ben de payıma düşeni fazlasıyla aldım. Edebileceğim bir kuru teşekkürüm var, onu da ziyadesiyle ederim. Lakin borcum bitmez ama bilirim ki artık Ağrı'da da evim var.





EĞİN DEDİKLERİ BİR KÜÇÜK ŞEHİR...

Yaklaşık on yıldır Türkiye’de listemin ilk sıralarında gideceğim zamanı bekledi. Sonunda gittim, gördüm, yedim, içtim, döndüm ama hâlâ aklım orada.

Giderken Divriği üzerinden taş yoldan gittim, 25 km’yi dört saatte aldım. Kaya oyuğu tüneller, yağmur, su basması, uçurumlar, karanlık kanyon ve üzerimde Munzur Dağı’yla inanılmaz bir yolculuktu. En sonunda dünyanın en büyük kanyonlarından biri olan Karanlık Kanyonu’nun bitiminde Eğin kucakladı beni.

Gerçekten Türkiye'nin en manzaralı ilçelerinden biri. Her mevsim başka güzellikte olan Eğin bence her mevsim görülmeli. Bu arada sadece manzara yetmez derseniz de isterseniz rafting, tırmanış, serbest paraşüt ve su kayağı gibi birçok spor için de Eğin'e gelebilirsiniz.

Eğin yani yeni ismiyle Kemaliye, Erzincan'ın bir ilçesi... Cumhuriyet tarihinde önce Malatya'ya sonrasında Elazığ'a ve en sonunda Erzincan'a bağlanıyor. Ama Eğinliler yeni isimlerini kullanmadıkları gibi kendilerini de Harput sancağına bağlı hissediyorlar.

Tescilli ilk Türk halı üreticisi ve Cumhuriyet tarihinin 2. tescilli şirketi olan "Türk halı şirketi" burada. Galata bankerleri Sorak Vadisi'nden giden Eğinli Ermeni bankerler; Sorak Vadisi'ndeki altının eski sahipleri... Ahmet Kutsi Tecer'in Apçağa Köyü yani "orada bir köy var uzakta" dediği köy burada. Cezaevi yok; et kethüdası 16. yy'da Eğinlilere geçtiğinden beri de kasapları meşhur.

Gelelim mutfağa!

EĞİN MUTFAĞI

Eğin'in Balıkları

Turna (yapay)

Aynalı sazan (yapay)

Sazan

Kefal

Gümüşgöz

Tabak veren

Alabalık

Peki balıklar nasıl pişiriliyor?

Sacda sebzeli; ayıklanan balık

Tereyağında

Mangalda

Köze gömme (aynalı sazan)

Fırında

Eğin'in Av Mutfağı

Gerek coğrafya gerekse yabani hayvan çeşitliliği, avcılığı Eğin'de önemli bir uğraş haline getiriyor. Ava gidenler kendilerine göre bir mutfak ve tarifler de oluşturmuşlar.

Keklik ızgara

Bıldırcın güveci (tüm olarak tereyağı, domates, sarımsak, biber, soğan) (fırında)

Bulgur pilavlı tarhana çorbası (özellikle bağ zamanı)

Tavşan kemiksiz köfte

Yahni

Sarımsaklı bulgur pilavı

Çukurda tenekeli tavuk

Dağ keçisi, bildiğimiz usullerde yapılıyor. (Avı yasak, sadece kotalı olarak izinli zamanda yapılıyor.)

Eski Yemekler ve Hâlâ Yapılanlar

Eğİnlilerin en sevdiğim tarafı yemeklerine olan bağlılığı oldu. Bundan da çok memnun oldum. Eski yemekler var ve hâlâ yapılıyorlar. Bu da beni gerçekten çok mutlu etti.

Eğin çorbası (aşlık çorbası, börülceli çorba); döğme, kuru börülce, taze fasulye, reyhan ve az salçayla yapılır.

Ayva kalyesi; ayva, kuzu eti, salça ve şekerle hazırlanır.

Bumbar (mumbar) dolması; bağırsağın içi bulgur, reyhan, soğan, karabiber, pul biber karışımı ile doldurulur. Etsiz olan bumbar haşlandıktan sonra ya kızartılır ya da fırına atılır.

Eğin piyazı (çökelek piyazı); nane, reyhan, domates, biber ve soğanla hazırlanan salataya bolca çökelek (lor) ilave edilir. Bence özellikle sabah kahvaltısı için nefis oluyor.

Et kızartması; dana eti saatlerce az suda haşlanır.

Kenger kavurması: Küçük olan kengerin dikenleri ayrılır ve haşlanır. Daha sonra yumurta ve una bandırılıp yağda kavrulur.

Kenger yemeği: Küçük olan kengerin dikenleri ayrılır ve haşlanır. Daha sonra salçalı, soğanlı yemeği yapılır.

Kör dolma: Doldurularak yapılan bir dolma değil. Yaprak kıyılır, bulgur, salça, tereyağı ve soğanla pişirilir. Diğer malzemelerle de aynı dolma yapılabilir.

Kuzu içi: Kuzu ciğerinden kıyma hazırlanır. Yağda soğanla kavrulup bol yeşillikle servis edilir.

Mıhla: Yumurta ve yoğurtla yapılan çılıbırdır.

Sırın: Bir nevi silor ya da siron. Salça, sarımsak, pul biber, tereyağı bir tavada kavrulur. Isıtılan ayran tepsideki yufka ekmeğin üstüne dökülür. Üzerine hazırlanan salçalı yağ, onun üzerine de taze baharatlar ilave edilir.

Yarma pilavı: Etsiz keşkek gibi ya da doğuda çok yerde yapılan gendime pilavı gibi pişirilir.

Göbek sote: Çaşar otunun altından çıkan göbek dağ mantarı kavrulur veya ızgara yapılır.

Kiriş: Kiriş, soğan, salça ve pirinçle pırasa yemeği gibi pişirilir.

Hışık yahnisi: Taze fasulye kurusu, kuru kemikle pişirilir.

Kuru kemik: Eylül ayında tuz ve una batırılan kemik asılır ve 1 ay kurutulur.

Pestil kavurması: Dut pestili tereyağında cevizle kavrulur.

İncir ve kayısı dolması: Kuru incir ve kayısı suda ıslanır, sonra cevizle beraber tereyağında kavrulur.

Lök: Dut ve ceviz havana konulur ve 1000 kez dövülür. Artık yağı çıkmış ve tamamen pelte haline gelmiştir. Havanı vurduğunuz zaman “lök” sesi gelir ve artık hazırdır.

Beşateş: Badem, dut, şeker dövülerek yapılan başka bir tür şekerlemedir.

Oricik: Cevizle yapılan dut pekmezli klasik ceviz sucuğudur.

Pestil dolması: Dut pestilinin içi ceviz, tarçın ve şeker ile doldurulur, yumurta ya bandırılıp yağda kavrulur. Sıcak sıcak afiyetle yenir.

Kuru kaymak: Süt geniş bir leğende kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlarken tahta kepçeyle dövülür ve savrulur. Tahta kepçe sütün daha da köpürmesini sağlar. Oluşan tabaka sütün üzerinden alınıp bezlere serilir, kurutulur.

Zetrine

Zetrine, 80'in üzerinde baharatın mevsiminde kurutulup harmanlanmasıyla yapılan bir baharattır. Mart ayında kar çiçeğiyle başlayan zetrine yapımı bir yıl sürüyor ve mevsiminde toplanıp kurutulan bu otlar, bir yılın sonunda harmanlanınca zetrine de hazır oluyor.

Nasıl yeniyor?

Eğin ekmeğinin üzerine sıcakken, köfte ya da etin üzerine, çorbaya ya da diğer yemeklere isteğe göre dökülebiliyor.

Peki, içinde neler var?

Eskiden seksene yakın bitki varken şimdi sekseni geçiyor tarifi;

Menekşe	Koyun kulağı	Akasya çiçeği ve yaprağı	Defne yaprağı
Erdeşep	Avilik	Sarmaşık ceviz yaprağı	İhlamur yaprağı
Bokkur	Pağdik	Bebik yaprağı	Papatya
Toppas	Çemen	Ceviz yaprağı	6 çeşit kekik
Has pancar	Alıç çiçeği ve yaprağı	Sumak yaprağı	Leblebi
Isırgan	Ayva yaprağı ve çiçeği	Erziyan	Samit
Ebegümeci	Dut yaprağı	Hatmi çiçeği	Yeşil soğan
Madımak	Asma yaprağı	Perit otu ve çiçeği	Lale
Kuşburnu ve çiçeği	İncir yaprağı	Paçuk ekmeği	Kırzi
Nevruz	Can erik yaprağı	Emzik otu	Tuz
Sümbül	Fasulye yaprağı	Ekşi çalı	Ceviz
Gül	Kabak çiçeği ve yaprağı	Münver çiçeği	Karaçalı çiçeği
Yonca	Salatalık çiçeği ve yaprağı	Boyotu	Pirpirik
Dört yapraklı yonca	Kap	Yarpuz	Roka
Heştan	Çaşur	Mis otu	Oğul otu
Pancar	Böcek otu	Salatalık kabuğu	Sığilli yaprak
Maydanoz	Kenger	Karpuz çekirdeği	Hıyarcık
Reyhan	Kiriş	Kavun çekirdeği	Yer somunu
Nane	Salep otu	Domates yaprağı	Hamtik
Kuzu kulağı	Çay otu	Biber yaprağı	

Natürel Sızma
Zeytinyağı



SAVAALOBYA

Malzemeler

- 500 g Hakkâri fasulyesi
(ya da ayşekadın fasulye)
- 2 su bardağı bulgur
- Yarım su bardağı Komili
Sızma Zeytinyağı
- 4 su bardağı su
- 1 adet kuru soğan
- Karabiber
- Kaya tuzu

Servis için

- Süzme yoğurt
- Domates sos

- Fasulyeyi ayıklayıp birkaç parçaya bölün ve 15 dakika tuzlu suda haşlayıp süzün.
- Daha sonra yemeklik doğradığınız soğanı bir tencerede Komili Sızma Zeytinyağı ile kavurmaya başlayın.
- Haşlanan fasulyeleri ilave edip birkaç dakika sonra bulguru ekleyin.
- Kaya tuzunu, karabiberi ve suyu ekleyin.
- Orta hararete suyunu çekene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.
- Servis ederken pilavın üzerine yoğurt ve salçalı sos ilave edin.



Geçmiş Yüzyıllardan Bir Rüya

BEYŞEHİR

“770 k     sene evvel ilk kez geldiğim gibiyim,
Huzuru burada yitirdiğimden beri bulmaya yine
gelirim.

Kubad Abad’ın ta  avlusunda avucumda,
Kırpıklerin g   n   zerinde y  kselen ay
Ve sessiz gece...

Sular y  kseldi, mevsim bahar,
Ta  avludan g  le inen merdivenlerde g  lgen,
Yitik iki hayat,
Siyah r  ya

Ve avu larımda yanan kırpıklerin...”

M.     r Akkor - Sel uklu Mutfağı s. 70

*Beyşehir'i, Türkiye'de
hemen görülmesi
gereken yerler listesinde
baş tarafa koyuyorum. En
yakın hafta sonu tatilinizi
burada geçirmenizi
öneririm. Tarihe, doğaya
ve yemeğe doycaksınız.
Tadı damağınızda, gölün
rengi huzurunuzda ve
tarihin kokusu buram
buram hafızanızda
kalırken, tekrar
tekrar buraya gelmek
isteyeceksiniz. Yola
çıkma için acele edin
derim.*



Geçtiğimiz nisan ayında Selçuk Üniversitesi Ali Akkanat Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu ve Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokulu'nun davetlisi olarak Beyşehir'e gittim... Bu yolculuğa çıkarken ufak bir noktayı gözden kaçırmışım. Bu hususu Beyşehir'e 50 km kala önüme çıkan Kubad Abad Sarayı levhası ile aniden hatırladım! Konferansın başlama-sına birkaç saat kala yetişirim umuduyla rotamı Beyşehir Gölü'nün kıyılarına sürdüm. Gölün rengini gördüğümde ise nutkum tutulmuştu. Yıllardır görmek istediğim Kubad Abad çinilerinin rengi karşımda alabildiğince uzanıyordu.

Kubad Abad Sarayı

Saraya ait çiniler, bana göre dünyanın en güzel çinileri arasında. Rengini göl-den alan çiniler, desenleriyle Selçuklu sanatının başyapıtı. Kendi koleksiyonumda en hayran olduğum "Balıklı Tabak" da bu seriyeye ait.

Selçuklu tarihçisi İbn-i Bibi'nin Selçuk Name'sinde adı geçen saray I. Alaeddin Keykubad tarafından yaptırılmış olup günümüze kadar gelen tek Selçuklu Sarayı'dır. Anadolu Selçuklu Devri'ne kadar sarayın adıyla anılan bir şehir haline gelen Kubad Abad daha sonra terk edilmiş ve tarihin karanlıklarına gömülmüştür.

Sarayı gezdikten sonra okula yetiştim ve Türk mutfağı üzerine bir konferans verdim. Konferanstan sonra okulu da detaylı gezme fırsatım oldu.

Eşrefoğlu Camii

Eşrefoğlu Camii, Anadolu'da gördüğüm en etkileyici camilerin başında geliyor. Dokusu, kokusu, sakinliği ve büyüklüğü ile nefesinizi kesiyor. Anadolu'daki ahşap direkli camilerin en büyüğü ve en orijinali olan cami, 1296 - 1299 yılları arasında yapılmıştır. Sedir ağacından yapılan direkleri 700 yılı aşkın süredir ayaktaadır. Şimdilerde pek uygulanmasa da yüzyıllar boyu kış aylarında caminin damındaki kar, çatının ortasındaki boşluktan, ortadaki 25 metrelik kar çukuruna atılıyor ve burada biriken kar da sedir ağacından direkleri yazın kurahtan, kışın da sobanın sıcaklığından oluşabilecek kuruma ve çatlamalara karşı koruyor. Sadece bu camiyi görmek için bile Beyşehir'e gidilir.

Eşrefoğlu Camii'nin dört mevsimi



Ve en nihayetinde geldik Beyşehir mutfağına...

Beyşehir Mutfak

Beyşehir'de mutfak kültürü tarihin zenginliği ve gölün bereketiyle çok çeşitlidir. Bir yanda etkisinde olduğu klasik Konya mutfak diğer yanda uzanan Beyşehir Gölü ve yaratıcılık sonucunda oluşan kendine has benzersiz bir mutfak. Dilerseniz örnekleyerek yazımıza devam edelim. Özellikle pekmezle yapılan tatlılar bence enfes, muhakkak deneyin derim.

Ekmekler

Ekmek çeşitleri köyden köye bile farklılık göstermektedir ama başlıcaları; yufka, bazlama, tandır ekmeği, mısır ekmeği, mayalı ekmek, haşhaşlı ekmek ve tahan ekmeğidir.

Herse Çorbası

Döğme (buğday, yarma) tencereye konulur ve az su ile haşlanmaya başlanır. Açılmaya başlayıp suyu azalınca bol süt ve tuz eklenir, pişirmeye devam edilir. Hazır olunca üzerine bolca nane konularak servis edilir.

Galle

Bahçe lahanası ince ince kıyılır. Bulgurla beraber haşlanır. Haşlanan yemeğe diğer tarafta kavru lan salça, soğan ve biber eklenir. Bir taşım daha haşlanıp servis edilir.

Sazan Pilaki

Sazan balığı ayıklanır ve fileto çıkarılır. Küçük parçalara bölünüp tencereye konulur. Diğer tarafta soğan ince kıyılır, salça, tuz, limon, zeytinyağı ve az su ile harmanlanıp ayıklanan balığın üzerine dökülür. Dilerseniz kısık ateşte dilerse niz de fırında pişirilir.

Meyre

Sazan balığından iri parçalar çıkarılır. Bir tencereye su konulur ve içine iri parça soğanlar, domates salçası, kurutulmuş bütün biber ve kurutulmuş dağ eriği konularak kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladığında balıklar ilave edilip yaklaşık yarım saat pişirilir. Pişmeye yakın içine başka bir tavada un ve salça kavru larak konulur, en sonunda bol reyhanla servis edilir.

Çokratma

Sazan balıklarının başları ile bir balığın parçalanmış eti tavaya konulur. Üzerine soğan, sarımsak, zeytinyağı, salça, limon ve suyu, tuz ve doğranmış maydanoz ilave edilip yahni şeklinde pişirilir. Dilerseniz tüm malzemeyi kavurup sonra su ilave ederek de yapabilirsiniz.

Bulgur Helvası

Su ve pekmezle şerbet hazırlanır ve ocakta kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbete ince bulgur eklenir ve koyulaşınca kadar kısık ateşte kaynatmaya devam edilir. Altı kapatılıp üzerine kavrulan sade yağ ilave edilir ve soğumaya bırakılır. Dilerseniz ılık, dilerseniz soğuk servis yapılır.

Patlıcanlı Pekmez

Taze pekmez zamanı yapılır. Pekmez yapılmadan 2 - 3 gün önce pekmez için patlıcanlar dilimlenir ve kurutulur. Daha sonra pekmez yapılmaya başlandığında pekmezin pişmesine yakın son yarım saate kuru patlıcanlar kaynayan pekmeze ilave edilir ve yarım saat sonra altı kapatılır. Bir nevi reçel olan bu tatlı kavanozlarda saklanabilir. Aynı tatlı, kara kabakla da aynı yöntemle yapılır.

Ala Bulamaç

Süt ve pekmezden sütü çok pekmezi az bir şerbet hazırlanır. Kaynayan şerbete topak olmaması için bir elekten un çırpılır, diğer yandan da sürekli karıştırılır. Kıvama gelince altı kapatılıp soğumaya bırakılır ve servis edilir.



Burayı

*açıklayamayacağım garip
bir tutkuyla seviyorum.*

Dünyanın neresine

gidersem gideyim burayı

özlüyorum.

Selçuklu sultanları

buraya gelip divane

olurlarmış, ben de

oldum,

Buraya gelip günlerce

yazarlarmış, ben de

yazdım,

Buranın her anını

her vaktini yaşamak

istiyorum.

Bazen bir seher vakti

çıkiyorum sokaklara

bazen de gün batımı.

Ya mevsimleri;

Yazı, kışı, baharı...

Her seferinde dönüp

dolaşıp yine geliyorum.

Ahşap camisinin kokusu,

sokaklarının huzuru,

gölün rengi.



HİTİTLER 4000 YIL ÖNCE ANADOLU'DA NE YEDİ ?

“NINDA-anazzasteni watar-a ekutteni”

“ve ekmeği yiyiniz, suyu da içiniz”

İlk Hitit Kralı 1.Hattuşili

5 yıldır Alacahöyük kazı ekibinde mutfak şefi olarak yer almaktayım. Benim için hayatta görev aldığım en önemli disiplinlerden biri. Hem Anadolu'da binlerce yıl önce neler yenildiğine dair kayıtların peşindeyim hem de o yıllara ait bulunan mutfak gereçlerinden döneme ait kayıtlar tutmaktayım. Size bu yazıda kazıya seçildiğim yıllarda hazırladığım bir “Hitit mutfağı” menüsünden yola çıkarak Hititlerin ve Anadolu'nun o dönemlerinde mutfak kültürüne ufak bir kapı aralamak isterim.

Günler öncesinden hazırlanmaya başladığım bu çalıştay için Alacahöyük'te yapmaya fırsat bulamayacağım ekmekleri Bursa'da yaptım. Ekmekler hususunda en büyük desteği geleneksel fırıncılık konusunda çok önemli iki usta olan Ayhan ve Hakan Doğan kardeşlerden aldım. 4000 yıllık tarifleri okumada, yorumlamada ve uygulamada en büyük yardımcılarım onlar oldu. Ekmekler için özellikle iki un kullandım. Bunlardan ilki Hititlerin de yerel buğdayı kullandığını düşündüğüm için Çorum unu, diğeri ise Almanların yeni bulduğu ama henüz Türkiye'de üretilmeyen Antik karabuğday unu. Sonuçlar ve tatlar inanılmazdı.

Ekmek, tıpkı günümüz Anadolu'sunda olduğu gibi, eski Anadolu insanı için de yemek içmekle, yani karın doyurmakla eş anlamlıdır. Hitit insanının temel besin maddesinin ekmek ve sudan ibaret olduğu, sayısız metinlerden anlaşılmaktadır. Literatürde Hititçenin çözülmesinde büyük rol oynadığı varsayılan “ve ekmeği yiyiniz, suyu da içiniz!” (NINDA-anazzasteni watar-a ekutteni) şeklindeki, ilk Hitit Kralı 1. Hattuşili'nin askerlerine verdiği emir önemlidir.



Kazı başkanımız Prof. Dr. Aykut Çınaroğlu ile

Hititçe metinlerde, 180'e yakın ekmek, pasta, börek ve un mamullerinin adı vardır. Bunlar metinlerde geçebilen isimlerdir. Hititlerde ekmekler belirli geometrik şekiller, büyüklük, ağırlık, ait olduğu bölge, içerdiği maddeler ve yapılış



teknîğine göre isimlendirilirdi. İnce ekmek (yufka), kalın ekmek (somon), küçük ekmek (çörek), balık şeklinde ekmek, sıcak ekmek, tatlı ekmek, buğday, çavdar ve arpa ekmeği, mayalı ekmek, mayasız ekmek, asker ekmeği, kurban ekmeği vb...

Bu çalışmanın en zor kısmı ise şimdiki zaman şefi modundan çıkıp 4000 yıl önceki ruhu yakalayabilmektir... Ekmeklere şekil verirken tam da bu ruh hali içinde olmaya çalıştık. Tam olarak başarabildik mi bilmem ama yaptığımız ekmeklerden birkaç tanesinin şekil olarak Hitit tabletlerinde yer alması, ruhu yakalayabildiğimiz konusunda beni epeyce mutlu etti.

Hitit tabletlerinden yola çıkıp yemekler yapmak fikri bana çok heyecanlı geliyordu. Ama ya sonuç ne olacaktı? Endişe etmiyorum da değildim. Bu hususta biraz Hititler neler yedi diye düşünüp kafamda mutfaktaki sınırları çizmem gerektiğini düşünmüştüm.

Peki ama Hititler ne yemişti?

Sığır, koyun, keçi, kümes ve av hayvanları: Hititler tıpkı günümüzde olduğu gibi sadece sığır, koyun, keçi ve farklı olarak çok az miktarda domuz eti yemektedirler. Hititlerin %30 oranında büyükbaş hayvan ve %70 oranında küçükbaş hayvan tükettikleri bilinmektedir.

Süt ve süt ürünleri: Hititler beslenmelerinde süt ve süt ürünlerini kullanıyor, etlerin yanında hayvan sütünden, süt ürünlerinden, peynir, tereyağı ve lordan yararlanıyorlardı.

Tahıllar ve tahıl ürünleri: Hitit insanının temel besin maddesinin ekmek ve sudan ibaret olduğu, sayısız metinden anlaşılmaktadır. Hititçe metinlerde, 180'e yakın ekmek, pasta, börek ve un mamullerinin adı vardır.

Sebze ve meyveler: Hititler döneminde kullanılan meyveler, tarla ve bahçe bitkilerinden; buğday, arpa, fasulye, kır fasulyesi, bezelye çeşitleri, kendir, mercimek, burçak, soğan, pırasa, lahana, sarımsak, acı sarımsak, kimyon, susam, üzüm, hurma, elma, alıç, kayısı, Antep fıstığı, üzüm, fındık, kiraz, muşmula, nar, zeytin, salatalık ve isimleri henüz tercüme edilmemiş birçok bitki bilinmektedir.

Yağ ve şekerler: Hititlerde yağ olarak zeytinyağı, susam, ceviz, badem, keten, fındık, fıstık ve birkaç farklı yağ türü kullanılıyordu. Pekmez ve bal ise kullandıkları şekerlerdi.

Yağ elde edilen bitkiler arasında, Ege ve Akdeniz dünyasının vazgeçilmez bitkisi zeytinin çok önemli yeri vardı. Zeytinyağı herhalde başka kültürlerde olduğu gibi aydınlatmada da kullanılıyor olmalıydı. Ancak zeytin Orta Anadolu'ya tamamen yabancısıdır ve tıpkı nar gibi, zeytin ve zeytinyağlı yemeklerin adı geçtiğinde Hitit mutfağı değil, Suriye ve Kizzuwatna, yani Çukurova mutfağı aklı gelmelidir. Aksi takdirde, ithal edilmiş bile olsa zeytin çekirdekleri kazılarda bulunmalıydı. Bu yağlar yemeklere konulduğu gibi, içine ekmek bandırılarak da yeniyordu. Çünkü elimizde "ekmeği yağa bandırmak" anlamında bir fiil bulunmaktadır (suniya). Çok fazla yağ kullanılarak yapılan bir çorba da çok değerliydi ve özellikle krallara sunuluyordu.

Yağlar, madeni tanrı heykellerinin paslanmasını önlemek için de kullanılıyordu.

Hititlerde yemeklerin tarifleriyle alakalı metinlere rastlanmamaktadır. Ancak bazı ritüel metinlerinde ne yediklerini yazmışlardır.

Örneğin, bir ölüm ritüelinde “dannas ekmeği ve her biri bir avuç olan üç adet tatlı ekmek” ifadesine rastlanmaktadır. An.Tah.Sum bayramı metin çevirilerinde etin soğuk olarak da tüketildiği belirtilmiştir.





BALLI ZEYTİNYAĞI

Malzemeler

- Bir ölçü bal
- Bir ölçü zeytinyağı

Bal ve zeytinyağı karıştırılır, hazırlanan et yemekleriyle yahut ekmeklerle tüketilir. Hititler bal ve zeytinyağını tanrılarının ağızlarına sürüyorlar ve Hititlere göre bunu yapınca tanrıları onlara iyi şeyler söylüyor.

Tadım notu;

Kesinlikle çok lezzetli ve aromatik. Bunu yiyince balı sadece tereyağı ve kaymakla tüketerek kendimizi ne kadar sınırlandırdığımızı fark ettim. Etler için de inanılmaz bir sos oluyor.



Yemek isimleri Metro Kùltür yayınlarının “Hitit Mutfağı” isimli kitabından alınmıştır.

NINDA.GUR.RA

Malzemeler

- Tam buğday unu ya da Antik buğday unu
- Peynir
- Kuru incir
- Zeytinyağı
- Su
- Kaya tuzu

Az ölçüde buğday unu, sıcak su ile harmanlanıp akşamdan mayalanması için oda sıcaklığında bırakılır. Bir gün bekledikten sonra tekrar un ve su katılarak ekmek hamuru hazırlanır. Zeytinyağı, peynir ve incir eklenip nemsiz fırında pişirilir.

Tadım notu;

Peynirli ve incirli hazırlanan bu ekmek benim tarifler arasında en sevdiklerimden biri oldu, muhakkak denemenizi ve tatmanızı öneririm.



Yemek isimleri Metro Kültür yayınlarının "Hitit Mutfağı" isimli kitabından alınmıştır.

HAPPENA

(Güveçte ya da açık ateşte pişirilmiş koyun eti)

Malzemeler

- Yarım kilo kuzu kuşbaşı
- 100 g kuyruk yağı
- 5 yemek kaşığı bal
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı

Koyun eti koyun yağıyla açık ateşte pişirilir. Bunun yanı sıra toprak kaplarda pişirildiği ve ayrıca üzerine yenilirken ballı zeytinyağlı sos döküldüğü sanılmaktadır.

Kuşbaşı doğranan etler şişlere saplanır ve ızgarada pişirilir. Servis yapılırken üzerine ballı zeytinyağı dökülür.

Tadım notu;

Ballı zeytinyağından dolayı aroması yüksek, klasik damak tadımızın dışında ancak derhal tadılması gerektiği kanaatindeyim.



SOĞUK ET

Malzemeler

- Bir kilo dana bonfile
- 1 bardak zeytinyağı
- Kaya tuzu

An.Tah.Sum bayramında aşçıların soğuk et dağıttıkları Hitit metinlerinde geçmektedir.

Etin etrafı tamamen tuzla kaplanır. Zeytinyağı toprak kaba boşaltılıp kızdırılır ve içine bütün halde et konulur. Dışı yanana kadar kızartılır. Soğutulup dilimlenerek yenilir.

Tadım notu;

Benim favorim... Dışı tuzla kaplı ve yanmış, içi yumuşak ve çiğ, tadına doyamadım. Muhakkak deneyin derim.



GASTRONOMİK KONYA ATLASI

Konya Mutfağı

Bir arkadaşım Konya mutfağını şöyle anlatmıştı;
“Bizde, düğünlerde tam altın takılır ama Antep’e git
bileziğini, kemerini, envai türünü görürsün altının.
Konya sakinyerdir, basityerdir. Mesela bizde eti alırsın,
kendi yağıyla fırına verirsin, yanında da ekmek, olur
sana fırın kebabı. Antep’te ise altına patlıcan al sana
alinazik, yanına domates altı ezmeli, içine sarımsak
olur sana sebzeli... İşte Konya mutfağı böyledir; sakın,
kendi halinde ama değerli.

Evet tam olarak da öyle.

*Konya'da askerlik
sebebi ile 6 ay yaşadım.
O zamandan beri
yemeklerine hastayım...
Askerlikle ilgili en
güzel anılarım Konya
mutfağına ait. Her ne
kadar askerlik yapılan
yerlere genelde tekrardan
pek gidilmese de ben
neredeyse her sene
en az dört kez Konya
yolcusuyum. Hem
Hazretleri'nin dergâhına
selam vermek hem de
yemek yemek için.*

Fırın Kebabı

Fırın kebabı deyince iki adres göze çarpar ama ikisinden hangisi daha iyi, bu soru Konya gastronomi hayatının en can alıcı sorusudur. Konyalıların yarısı Hacı Şükrü der, diğer yarısı da Ali Baba. Ben hâlâ hangisi tam karar veremedim. Bir parça Ali Baba önde duruyor sanki ama ondan da emin değilim. Kendi yağında, geceden sabaha pişmiş fırın kebabının yanında soğan ve taş fırında pişen ekmeği, bir de ekşi yoğurttan ayran. Başka bir şey de aramayın zaten. Geleneksel sunumda bundan başka bir şey olmuyor. Kebabın saf tadını almak için bu konuya dikkat ettiklerini özellikle belirtmek isterim.

Hacı Şükrü

Devricedit Mah. Cemsultan Cad. Müneccimbaşı Sok. No: 20 / A Konya

Ali Baba

Şemsitebrizi, Şeref Şirin Sok. 5-A, 42010 Karatay / Konya

Tiritçi Mithat

Pek meşhur, pek gizli tarif, bir bilerseniz. Her gittiğimde sorarım, bir tarif dğeri tutmuyor. Üzerindeki maydanozların sırrını pek merak ederim. Küçük bir dükkân ama hep kalabalık, tam yemek saatlerinde sıra bekleyeceğiniz aşikâr. O yüzden ben genelde öğle sonrası saatleri tercih ederim. Burada tiritin yanında zerde yemek de bir diğer Konya gastronomi geleneği. Zaten yanılmıyorsam dükkânda bu iki çeşitten başka sadece içecekler var.

Geleneksel eski Selçuklu tiriti yerine daha çok yoğurtlu kebabı da andıran kebabvari bir tiritleri var. Ben her gittiğimde uğrayamasam da iki gidişimden birinde oradayım. Siz de mutlaka listenize alın derim.

İstanbul Cad. Yusufâğa Sok. No: 21 Karatay / Konya

Hasan Şendağlı Fırını / Yağ Somunu

Dünyada yediğim en iyi hamur işi, tek kelime ile inanılmaz!

Aynı hafta Napoli'de dünyanın en iyi pizzasını yapan dükkâna ve hemen ardından da Konya'da bizim fırına geldim. Sonuç açık, şampiyon belli. Sorbillo'nun ustası gelse ağlayarak Napoli'ye geri döner... Konya'ya sadece bu pideyi yemeye gelin!

Küflü Konya peyniri, Konya tereyağı büyük bir ustalıkla hazırlanmış hamurun arasında fırında, üzerine de susam, bir de haşhaş ki haşhaş inanılmaz bir tat bırakıyor damakta. Daha fazla yazmayayım, kalkın gidin, selamımı da söyleyin. Tereyağı ve küflü peyniri yanınızda getirirseniz 1 TL, yok oradan kullanacaksanız 5 TL. Bu seyahatnamedeki en önemli adreslerden biri.

Kadınlar Pazarı Yanı / KONYA

Etli Ekmek

Etli ekmek, bıçak arası ve peynirli dersin de en iyi adresler bellidir. Cemo, Havzan ve Bolu Lokantası, Konya'nın bu konudaki en iyileridir. Ben üçünde de yedim. Benim fikrimce Bolu Lokantası en iyisi. Özellikle peynirlisi harikulade. Konya'da işçilik, süt ve et ürünleri çok iyi, bu yüzden de burada yediklerim hiçbir yerdeki ile aynı değil. Yanına Konya yoğurdundan ayran, başka da bir şey istemeyin. Kesinlikle asıl tadını o ekşi ayranla beraber alacaksınız.

Cemo Etli Ekmek

Medrese Mah. Nalçacı Cad. Karatay Sitesi Altı No: 2-C Selçuklu / Konya

Havzan Etli Ekmek

Meram Yeni Yol Üzeri Armağan Mah. No: 1 / Konya

Bolu Lokantası

Aziziye, 42030 Karatay / Konya

Somatçı Fihi Ma Fih

“Somatçı” sofrayı kuran demek. Mevlevi dergâhlarındaki 18 görevin 10.’su somatçıdır. “Fihi Ma Fih” ise Farsça “ne varsa içindedir” demek. İsmi özenle seçilmiş. Hem geleneksel tariflerin hem de bunlara yeni yorumlamalar yapan arkadaşım Şef Ulaş Tekerkaya’nın lokantasıdır burası. Kullandığı her ürün buram buram Konya kokar. Çorbalarla başladığınız yemek Mevlevi helvasıyla son bulur. Bence oraya gidince yemek seçmeyin, Ulaş Usta’ya söyleyin o sizin yerinize seçsin derim. Özellikle son gittiğimde tattığım kurutulmuş taze biberler ve fasulye ile yapılmış musakkalar çok lezzetliydi, tadını unutamam. Konya Bozkır’da yetiştirip kuruttuğu bu ürünlerinin yanı sıra Konya meyveleri ile yaptığı şerbet, reçel ve şurupları da dükkânında bulup alabilirsiniz.

Akçeşme Mah. Mengüç Cad. No: 36 / Konya

Köşk / Konak Lokantası

Eskiden Köşk diye bilinen ama daha sonra ismi Konak Lokantası olan bu lokanta, geleneksel Konya yemekleri için doğru adreslerden biri. Özellikle bamyacı çorbası ve sac arası hususunda Konyalılardan da tam not almaktadır. Bunların yanı sıra etli yaprak sarması, tirit, kavurmalı pilav, su böreği ve zaman zaman da Mevlevi mutfağından örnekleri de burada bulabilirsiniz.

Kerim Dede, Topraklık Cad. No: 66 Karatay / Konya

Ve Diğerleri

Kadınlar Pazarı

Konya gastronomi hayatının mabedi. Bu pazarı gezmek bence Hazretleri’nin türbesini gezmek kadar mühim derim. Türbenin çok yakınında olması da sizler için büyük kolaylık. Kime sorsanız size gösterecektir. Konya çevresindeki köylerden gelen kadınların kendi topladıkları mantarlar, sebzeler, yeşillikler, kendi yaptıkları ekmekler, peynirler, yoğurtlar ve envai yiyecek türünü burada en geleneksel hali ile bulabilirsiniz. Türkiye’nin en güzel yerel pazarlarından biridir.



Konya Yoğurdu

Hakkında methiyeler düzer, şarkılar yazarım. Nasıl yerseniz yiğın; ister sadece ekmekle ister sarmanın üzerinde isterseniz de ayran olarak. Konya'nın yoğurdu başkadır. Türkiye'nin her ilinde geleneksel yoğurtlar yedim ama benim için Konya'nın yoğurdu bir numarağır.

Küflü Peynir

Herkes sevmeyebilir ama ben hem Türkiye'deki hem de dünyadaki küflü peynirlere hastayımđır. Zaman zaman salatalarda zaman zaman da pide ve pizzalarda yerim. Ama Konya'nınkı özellikle kendi pidesinde çok lezzetli oluyor. Bunun yanı sıra kahvaltıda, tereyağı ile beraber tavada eritip kızarmış ekmekle de çok seviyorum. Mutlaka kadınlar pazarından alın ve evinize götürün derim.

Bamya Çorbası

Aslında şimdilerde başlangıç olarak masaya gelse de Konya'da bamya çorbası yemeğın arasında verilir. Hem ekşiliğı ile damak tazeler hem de hazmettiricidir. Mevsiminde çiçek halindeyken patlamadan toplanan bamyalar kurutulur, daha sonra iki bezin arasında ovulup temizlenir. Temizlenen bamyalar limonlu su ile haşlanır. Diğeri tarafta yağlı kuzu eti soğanla kavrulup haşlanır. Salçası, bamyası ve koruk suyu eklenerek beraberce pişmeye bırakılır.

Konya'dan yemeden dönmemeniz gereken bir lezzet olduğunu hatırlatmak isterim.

*Selçuklulardan beri
Konya'da pilav dökme
ya da toy yemeği âdeti
vardır. Düğünlerde,
sünnet cemiyetinde
ve hacı yemeğinde de
bu ritüel yüzyıllardır
değişmeden uygulanır.*

Bir Konya Ritüeli

“PİLAV DÖKME GELENEĞİ” YA DA “DÜĞÜN YEMEĞİ”

Yemeği beraber yemek, aynı anda yemek ve masada ayırım olmadan herkesin yan yana gelebilmesi ana kuraldır. Bu yemekte protokol yoktur. Ev sahibi yemekten iki gün önce hazırlıklara başlar. Bir gün önceden de bahçede meşe kütüklerinden ocaklar yakılır. Bakır kalaylı kazanlarda ilk önce etler haşlanır. Eğer ev sahibinin yemekten bir gece önce gelen yatılı misafiri varsa ona gece “tirit” ikram edilir.

Aşçılar gece boyunca yemekleri yapmaya devam eder. Sabah ezanı sesi duyulduğunda bir hoca gelir ve tüm kazanların kapağını dua ile açar. Kahvaltıda ikram edilen çorbadan sonra asıl düğün yemeği öğlene ikram edilir ve yemeğin sonunda duası yapılır.

Yüzyıllardır değişmeyen sıralaması ise şöyledir;

Yoğurt çorbası

Kuzu etli pilav (düğün pilavı)

İrmik helvası

Bamya çorbası (hazmettirici)

Pilav ve zerde bir arada gelir

Hoşaf (kayısı, üzüm)





HATAY

Doğduğumdan beri gelirim. Kendimi zaman zaman oralı gibi hissettiğim doğrudur. Hatta Hataylı olmayı istemişliğim bile vardır. Yemekleri, insanları, dili, sesi, tuzlu yoğurdu, sıcaklığı, portakal bahçeleri, her şeyi bir başkadır.

Kilis'te oturduğumuz zamanlarda Samandağ'ın, tatil için geldiğimiz ilk yer, denize ilk girdiğim su olarak da ayrı bir yeri vardır.

Bir ağustos ayının son haftası, sıcağa da pek aldırmadan tam da zamanı diyerek malzeme alımı için Hatay'daydım. Hatay'a direkt uçmak yerine Adana'da bir kebab molasından sonra gitmeyi tercih ettim. İyi ki de yapmışım. Oradan da Misi'de ayran, değmeyin keyfime.

*Anthony Quinn “Tanrı’ya
Kudüs'te ya da Hatay'da
rastlamazsanız bir
daha da hiçbir yerde
rastlayamazsınız.”
 demiş. Hatay'ın birçok
din için özel topraklar
olduğunu da güzel bir
cümle ile belirtmiş...
Ben, biraz da tesadüfi
olarak Hatay'daki bu
seyahat sırasında,
Antakya Havrası içindeki
misafirhanesinde
kaldığımı da özellikle
belirtmek isterim. Yani
kendimi tam Hatay'da
gibi hissetmeye
başlayarak uyandım
güne.*

Akşam varır varmaz doğru Sveyka restorana gittim. Her zaman olduğu gibi her şey çok çok lezzetliydi. Özellikle zahter salatası, kavurma kıymalı çığ köfte, katıklı ekmek, sucuk sarması ve sarımsak kremi iyi ki gelmişim dedirten türdendi.

Bakla Humusu

Çayırıcı bakla-humus dükkânı, uzun zamandır duyduğum ama en nihayet gidebildiğim bir dükkândı. Hatta Hatay'dan malzemeleri bu sene, sırf bu dükkân yüzünden aldığımı da itiraf etmeliyim, ziyadesiyle değdi. Kahvaltıya gittiğim dükkânda sadece humus ve bakla humusu yapılıyor.

Geceden carraya konulan bakla, hamam kapanırken hamama yollanıyor ve hamamın külhanında (hamamın suyunun ısıtıldığı yer) sabaha kadar pişiriliyor.

Carra: Bakla humusu tenceresi

Külhan: Pişirme tekniği

Daha sonra baklacı onu alıp dükkâna getiriyor ve her sipariş için anında tahta tokmakla döverek içine Gaziantep tahini ve zeytinyağı ilave edip fırın ekmeği ile servis ediyor. Bakla humusu için Balıkesir baklası, humus için ise Antakya nohutu kullanılıyor.

Pöç Kasabı

Çıkmadığı TV programı kalmadıktan sonra çok ünlü bir yer olmuş. Kâğıt ve tava kebabı yapıyor. İkisinin de içi aynı, kuzunun döş etini but eti ile karıştırıp ince gözde makineden çekiyor. Diğer yanda sarımsak, soğan, maydanoz ve biberi zırhta çekip ete karıştırıyor. Tuz, karabiber ve kırmızı biber ekliyor. Alüminyum tavaya kâğıdın üstüne serdiği kâğıt kebabı, kâğıtsız serip domates sosu eklediği tava kebabı oluyor. Yaptığı kebabı yandaki fırıncı komşusunda pişirtip servis ediyor.

Gerçekten enfesti, muhakkak gidilmeli. Lakin Kilisli olduğum için Kilis tavası da benzer bir tarif. Tek farkı, etin de zırhtan geçmesi. Benim kişisel fikrim Kilis'teki tavanın bir tık daha lezzetli olduğu.

Antakya Künefesi

Bizim bildiğimiz ve yediğimiz künefe değilmiş bunu öğrendim, hatta şaşırarak öğrendim.

Kadayıf, 1 gün önce kalın telli dökülmeli, tazesini ile yapılmıyor.

Yağ, klasik Samandağ köy tereyağı, tuzsuz ve açık sarı renginde olmalı.

Tepsi, bakır ve orta kalınlıkta (0,5 cm) olmalı.

Ateş, kömür ateşi ve kömürü portakal kömürü olmalı.

Peynir, Antakya tuzsuz taze peyniri, köy mandırasından, %50 yağı alınmış. Çünkü sünmesini buna borçlu, çok yağlı peynir sünmüyor. Kestane peyniri kullananlar da var. O daha çok sünüyor ama soğuyunca taş gibi olduğundan tercih edilmiyor.

Yapılışına gelince, kırık kadayıfı yağıyoruz ve yağladığımız bakır tepsiye ya-
pıyoruz. Öyle pekmez, salça sürmüyoruz. Ortaya peynir, üste tekrar kadayıfı
koyup kömür ateşinde çevire çevire pişiriyoruz. Şerbetini verip sıcak sıcak afi-
yetle yiyoruz.

Çınaraltı Künefe Salonu Yusuf Usta / Uzun Çarşı

Dönerci Tacettin

Bence süper döneri var. Salçası, acısı, kimyonu, maydanozu, soğanı tek kelime ile harikulade. Saat 11:00'de geliyoruz diye aradık, 14:20'ye rezervasyon verince biraz şaşırdık, hatta kızdık ne bekleyeceğiz o kadar diye ama bekledik ve saatinde gittik. Bir de ne görelim, sadece 3 masa var. Sonra nedenini sorduk. Tacettin Usta tüm döneri kendi kesip kendi servis ediyor, haliyle de 3 masaya anca yetiyor. O yüzden 3 masa 3 masa servis alıyor. Biz pek şaşırdık ama ikişer porsiyon dönerleri de bayağı aşırıydı. Mutlaka uğrayın, Hatay döneri biraz farklı, kebab gibi, ekşi ayranla da süper oluyor.

Samandağ Biberi

Eşsiz, sert lezzetli ve kararında acı. Bence Hatay'ın en önemli üçlüsü olan humus, fırın ekmeği ve Samandağ biberi olmazsa olmazlardan. Tadına doyamadığım gibi yanımda eve de getirip günlerce afiyetle yedim.

Mandalina Şurubu

En son 25 sene önce içtiğim şurubun tadını damağımda saklıyordum. Türkiye'nin tek Ermeni köyündeki Vakıflı Kilisesi vakfının dükkânında bulunca hemen şişeyi açtım, kokusu hepimizi hayran bıraktı. İçmeden o olduğunu anlamıştım, hemen bir şişe su kaptım, yapıp içtim. Lakin o sevinçle yapılışını sormadım, bunun cevabı bir sonraki seyahatte...

Ve Diğerleri

Sürk, Antakya loru, tuzlu yoğurdu, taze zahteri, simitleri, ekmekleri, salçaları, nar ekşisi ve diğerleri akıldan çıkacak gibi değildi.

Mozaik Müzesi

Vay be dedim... Yazacak çok şey yok, görmek gerek, çok çok etkileyiciydi.

İskenderun Petek Pastanesi

İskenderun ve Türkiye için çok çok önemli bir dükkân. Tatlılar, çörekler, katmerler, börekler, kurabiyeler, baklavalara, Halep tatlıları, içecekler vs. her şey tek kelime ile mükemmel.



Affan Kahvesi



Pöç Kasabı



Dönerci Tacettin

İskenderun Humusçusu

Fener Caddesi'ndeki 6 metre karelik dükkânda bence humusun tarihi yazılıyor. Yumurtalı, tereyağlı ve paçalısı var. Ben hepsini de çok beğenerek yedim. Özellikle yumurtalı pek ilginç. Yolunuz o taraflara düşerse mutlaka arayın bulun derim.

Samandağ Dervişhan Restoran

Enfes karidesler, unutulmaz mezeler ve balık, hem de mevsiminde değilken. Şefi Ata, bu dükkâna bir de mevsiminde gelsen masayı uçururum dedi. Gerçekten Türkiye'nin en iyi balık restoranlarında biri.

Özellikle Tartüs (Suriye) - Samandağ arası kıyıda çıkan karideslerin, dünyanın en lezzetli karidesleri arasında olduğunu çoğu kişiden duymuştum, hatırlatmak istedim.



Sveyka



Sveyka

Kısa bir not

Seyahatlerim esnasında gezdiğim yerleri ve etrafı, söylenenleri duymadan geziyorum. Mülteciler, kaçaklar, terör örgütü vs. beni ilgilendirmiyor. Hatay'a bunları duyarak ve okuyarak geldim. Samandağ'da, dünyanın en uzun kumsalında, tam da güneş denizden batarken suyu kulaçladığımda, iyi ki de gelmişim dedim. Burası dünyanın en güzel yeri.



- 1 et. erkek kebab 1
- 2 kalyan
- 3 / 100 zira
- 4 / 75 kebab / 25 kalyan
- 5 et, kalyan, kebab, tuz
- 6 tuz, olma, fiske duman
- 7 tuz, olma, kebab, tuz
- 8 kebab, tuz, kebab, tuz
- 9 kebab, tuz, kebab, tuz
- 10 kebab, tuz, kebab, tuz
- 11 kebab, tuz, kebab, tuz
- 12 kebab, tuz, kebab, tuz
- 13 kebab, tuz, kebab, tuz
- 14 kebab, tuz, kebab, tuz
- 15 kebab, tuz, kebab, tuz
- 16 kebab, tuz, kebab, tuz
- 17 kebab, tuz, kebab, tuz
- 18 kebab, tuz, kebab, tuz
- 19 kebab, tuz, kebab, tuz
- 20 kebab, tuz, kebab, tuz
- 21 kebab, tuz, kebab, tuz
- 22 kebab, tuz, kebab, tuz
- 23 kebab, tuz, kebab, tuz
- 24 kebab, tuz, kebab, tuz
- 25 kebab, tuz, kebab, tuz
- 26 kebab, tuz, kebab, tuz
- 27 kebab, tuz, kebab, tuz
- 28 kebab, tuz, kebab, tuz
- 29 kebab, tuz, kebab, tuz
- 30 kebab, tuz, kebab, tuz
- 31 kebab, tuz, kebab, tuz
- 32 kebab, tuz, kebab, tuz
- 33 kebab, tuz, kebab, tuz
- 34 kebab, tuz, kebab, tuz
- 35 kebab, tuz, kebab, tuz
- 36 kebab, tuz, kebab, tuz
- 37 kebab, tuz, kebab, tuz
- 38 kebab, tuz, kebab, tuz
- 39 kebab, tuz, kebab, tuz
- 40 kebab, tuz, kebab, tuz
- 41 kebab, tuz, kebab, tuz
- 42 kebab, tuz, kebab, tuz
- 43 kebab, tuz, kebab, tuz
- 44 kebab, tuz, kebab, tuz
- 45 kebab, tuz, kebab, tuz
- 46 kebab, tuz, kebab, tuz
- 47 kebab, tuz, kebab, tuz
- 48 kebab, tuz, kebab, tuz
- 49 kebab, tuz, kebab, tuz
- 50 kebab, tuz, kebab, tuz
- 51 kebab, tuz, kebab, tuz
- 52 kebab, tuz, kebab, tuz
- 53 kebab, tuz, kebab, tuz
- 54 kebab, tuz, kebab, tuz
- 55 kebab, tuz, kebab, tuz
- 56 kebab, tuz, kebab, tuz
- 57 kebab, tuz, kebab, tuz
- 58 kebab, tuz, kebab, tuz
- 59 kebab, tuz, kebab, tuz
- 60 kebab, tuz, kebab, tuz
- 61 kebab, tuz, kebab, tuz
- 62 kebab, tuz, kebab, tuz
- 63 kebab, tuz, kebab, tuz
- 64 kebab, tuz, kebab, tuz
- 65 kebab, tuz, kebab, tuz
- 66 kebab, tuz, kebab, tuz
- 67 kebab, tuz, kebab, tuz
- 68 kebab, tuz, kebab, tuz
- 69 kebab, tuz, kebab, tuz
- 70 kebab, tuz, kebab, tuz
- 71 kebab, tuz, kebab, tuz
- 72 kebab, tuz, kebab, tuz
- 73 kebab, tuz, kebab, tuz
- 74 kebab, tuz, kebab, tuz
- 75 kebab, tuz, kebab, tuz
- 76 kebab, tuz, kebab, tuz
- 77 kebab, tuz, kebab, tuz
- 78 kebab, tuz, kebab, tuz
- 79 kebab, tuz, kebab, tuz
- 80 kebab, tuz, kebab, tuz
- 81 kebab, tuz, kebab, tuz
- 82 kebab, tuz, kebab, tuz
- 83 kebab, tuz, kebab, tuz
- 84 kebab, tuz, kebab, tuz
- 85 kebab, tuz, kebab, tuz
- 86 kebab, tuz, kebab, tuz
- 87 kebab, tuz, kebab, tuz
- 88 kebab, tuz, kebab, tuz
- 89 kebab, tuz, kebab, tuz
- 90 kebab, tuz, kebab, tuz
- 91 kebab, tuz, kebab, tuz
- 92 kebab, tuz, kebab, tuz
- 93 kebab, tuz, kebab, tuz
- 94 kebab, tuz, kebab, tuz
- 95 kebab, tuz, kebab, tuz
- 96 kebab, tuz, kebab, tuz
- 97 kebab, tuz, kebab, tuz
- 98 kebab, tuz, kebab, tuz
- 99 kebab, tuz, kebab, tuz
- 100 kebab, tuz, kebab, tuz

ADANA MUTFAĞI SOKAKTA

En sevdiğim yemek, o halde en sevdiğim şehir!

Evet evet aynen öyle, ben Adana kebab yemelere doymuyorum. Hatta Adana kebabı da hep Adana'da yiyorum. Senede en az 4 kez gittiğim de aşikâr.

Sanırım bu seyahatnamede olmazsa olmaz bölümlerden biri benim için. Sadece Adana'ya değil, Adana'yı sevdiren sokak yemeklerine de bayılıyorum.

Adana'da evde yapılan yemekler bir tarafa, çarşı yemekleri bambaşka. Tüm Adanalılar da bu yemeklere oldukça düşkün. Her yerde ve her tezgâhta bu yemeklere rastlamak mümkün.

Kebap ise Adana'nın ve çarşı mutfağının en önemli ve en meşhur yemeği. Özellikle de benim için yeri çok başka. Zira en sevdiğim yemek kebab diyebilir ve usanmadan da her gün yiyebilirim. Adana'da dilediğiniz her yerde yiyin derim, hepsi bambaşka, hepsi çok güzel (tabii ki bu benim kanaatim)... Herhangi bir restorana gidin, kendinize bir buçuk porsiyon sipariş verin ve bakın masaya neler gelecek... Tere, nane, sumaklı soğan, gavurdağı, közlenmiş patlıcan, domates salatası, yeşil limon, daha neler neler...

Sizler için araştırdığım en iyi kebab nasıl yapılır sorusunun cevabını da burada paylaşmak isterim.

İyi bir Adana kebab;

- Eti erkek kuzu eti olmalıdır.
- Kuyruk yağı erkek kuzu kuyruğu olmalıdır, bunun tek nedeni vardır, asla kokmaz.
- Kebab eti olarak kuzunun budu ve sırtı kullanılmalıdır.
- Kebab etinin %100'ü zırhta çekilmelidir.
- Kebabın %75'i kuzu eti, %25'i kuyruk yağı olmalıdır.
- Kebab; et, kuyruk yağı, Maraş'ın pul biberi ve tuzdan oluşmalıdır. Tuz olmazsa şişte tutmayacağı unutulmamalıdır.
- Biber salçası kebaba konmamalıdır. Çünkü salça, rengini kararttığı gibi tadını da ekşitmektedir.
- Mevsiminde taze kırmızı biber ve sadece ıslatılmış birinci kalite Maraş'ın kırmızı pul biberi kullanılmalıdır.
- Hazırlanan kebab iyice yoğrulmalı ve en az 12 saat beklemeye alınmalıdır.
- Beklenen et şişe saplandığında hemen pişirilmeli, şişe saplanmış kebab asla bekletilmemelidir.
- Eti şişe saplarken sadece su kullanılmalıdır.
- Kebab şişi %50 çelik, %50 halis yassı demirden oluşmalıdır. (Bu karışım etin şişe yapışmasını engellemektedir.)

- Kebabın pişeceği kömür mutlaka turunc kömürü olmalıdır.
- Kebabın her bir yüzü 1 dakika vantilatörün önünde, 2 dakika serin ateşte, toplam 6 dakika pişirilmelidir. (Vantilatör, ateşin korunu ve böylece ısıyı yükseltip yüzünün güzel kızarmasını ve kızarıırken etin kurumamasını sağlıyor. Bu nokta çok önemli.)
- Ekmeği mayalı hamurdan ve iyi kalite undan hazırlanmalı, odun ateşinde pişirilmelidir.
- Bol yeşillik ve sumaklı soğan salatasıyla servis edilmelidir.
- Kebabı, şişte nakış yapabilmek için 5 sene çıraklık, ardından da 10 sene kalfalık yapmış, sonra usta olmuş birinin elinden yemek gerekir.

Sanırım bu kuralların tamamına uyan bir kebabçıya gittiğinizde tam 100 puanlık bir kebab yemiş oluyorsunuz. Üstelik de Adana'da neredeyse tüm kebabçılar bu kurallara riayet ediyor. Her Adana seyahatimde en iyi Adana kebabının adresinde değişiklikler oluyor. Bu sebeple bir sıralama belirtmeden en sevdiğim halis muhlis Adana kebabçıları buraya yazıyorum:

Kiling Usta

Kebabçı Mesut

Adil'in Yeri

Ufuk'un Yeri

Elem

Tüm tabla kebabçıları

Adana'nın Diğer Çarşı Mutfağı

Adana çarşı mutfağının bir diğer özelliği de sakatatların bolca tüketilmesinin yanı sıra bu yemeklerin özellikle gece tüketilmesidir. Gündüzleri daha ziyade dükkânlarda satılan bu yemekler, gece de seyyar tezgâhlarda bolca satılıyor.

Avcarlı Çürük

Baharatlar, paça, sarımsak ve kelle eti hep beraber haşlanıyor. Klasik bir paça gibi görünse de Adana'da lezzeti bambaşka...

Çürük

Daha sade yenilen bir diğer paça.

Beyin ve Kuzu Dil

Çorba olarak terbiyeli ya da et suyu ile yiyebilir yahut benim yediğim gibi söğüş olarak da tüketebilirsiniz.



Şırdan

Gece mutfağının olmazsa olmazı... Koyun şırdanı (koyun bağırsağının bitimi) ilk olarak 15 dakika haşlanır. Daha sonra hazırlanan dolma içi şırdana doldurulur. Bol suda üç saat pişirilir.

Mumbar

Koyun bağırsağına hazırlanan iç doldurulur ve 1,5 saat bol suda pişirilir. Bizde (Kilis'te) haşlandıktan sonra da kızartılır. Bursa mutfağında ise içine akciğer konulur ve haşlanır. Bu haliyle Türkiye'deki diğer mumbar tariflerinden ayrılır. Bu tarif Bursa mutfağına Balkanlar'dan geçmiş bir tariftir.

Bici Bici

Namı diğer haytalya, nişastalı pelte, şekerli su ve yontulmuş buz... Basit, renkli ve Adana sıcaklığında cezbedici. Her yerde yaklaşık aynı lezzette yiyebilirsiniz. Yolda nerede rastlarsanız mutlaka deneyin derim.



Kazım Büfe / Gazipaşa

Adana'da muzlu süt

olayı

*Yıllarca Adana'ya geldim
ama buraya gitmedim.
“seyahatnameye de
burayı ne yazacağım
canım” deyip pek kulak
da asmadım. Tamam,
hepsini geri alıyorum.
Burası bir şehir efsanesi
ve bence sonuna kadar
da hak ediyor. Türkiye'nin
en iyi büfeleri arasında.
Muzlu süt ef-sa-ne! Ayrıca
kendi meyve sularını
içmeye de doyamıyorsun.
Şalgam hususunda
Adana'nın en iyisi
olduğunu iddia edenler
de var. Özellikle sıcak
bir yaz günü Adana'ya
geldiyseniz mutlaka
uğrayın derim. Çok
lezzetli serinleyeceksiniz.*

Ağaçalı Tatlıcısı / Karataş Yolu

54 yıldır aynı ağacın altında aynı tatlıyı, halka tatlısını satıyor. Bu konuda Türkiye'de bir benzeri olacağını düşünmüyorum, ayrıca şimdiye kadar da rastlamadım. Tepsi tepsi, sıcak sıcak geliyor. Denk geliyorsanız sıcaklığını yiyin derim. Biraz bekleyin hiç pişman olmayacaksınız. Ben genelde Kebabçı Ufuk'tan sonra arabayı buraya sürüyorum ve iki tane götürüyorum. Deneyin dedim ya hiç pişman olmayacaksınız.

Gönül Kardeşler Tatlıcısı / Küçük Saat

Ayaküstü tatlı yemenin Türkiye'deki en gözde adresi. Sabahtan akşama kadar durmadan tatlı pişiyor ve insanlar sürekli dükkânın önünde tatlı yiyor. Halka, taş kadayıf ve karakuş en popüler tatlılar, fiyatları 1 TL ile 3 TL arasında değişiyor. Kendinizi tezgâhın önünde kaybedebilirsiniz aman dikkat!

Kebabçı Ufuk

Haydaroğlu Mah. Karataş yolu üzeri Yüreğir / Adana

Elem

Karataş yolu üzeri 6. km Havutlu girişi Yüreğir / Adana

Yeşil Kapı Kebabçısı

Ordu Cad. 6/9 Seyhan Yüreğir / Adana

Kling Usta

Cemalpaşa, Vali Yolu Cad. No: 31 Seyhan / Adana

Kebabçı Mesut

Kocavezir mah. 23. Sok. No: 49 Eski sebze hali civarı Seyhan / Adana

Yeni Bulvar İşkembe

Mücahitler Bulvarı Kırar Apt. No: 77 / b Seyhan / Adana 0322 459 42 79

Ali Göde Şalgam

Kurtuluş Cad. No: 1 Kuruköprü Seyhan / Adana



5 TL'NİN ALTINDA YİYEBİLECEĞİNİZ EN GASTRONOMİK 5 YEMEK

Beni bilirsiniz, sürekli yemek yemek için seyahat ediyorum hem de hiç durmadan... Elimde bir bilet bir de lokanta yahut yiyecekler listesi her daim var. Şimdiye kadar gezdiğim 30'un üzerinde ülkede birbirinden farklı bazen Michelin Yıldızı sahibi restoranlarda, bazen sadece öneri listesindeki lokantalarda, bazen de alelade ayaküstü birşeyler yedim durdum. Ama bizim Türkiye bambaşka onu söyleyeyim.

Bu yazıda sizlere 5 TL'nin altında yiyebileceğiniz 5 olağanüstü yemek önermek istiyorum. Bırakın o eldeki listeleri yahut kitapları, Michelin rehberini de itin bir tarafa... Onların hiçbirinde bulamayacaksınız en lezzetli ve en ucuz ama yediğinizde sizi uçuracak 5 yemeği!

Ha, bu arada Michelin listesinde 3 yıldızlı restoranlar için bir ibare var: "Bu restoranın olduğu ülkeye seyahat edin" yani o ülkeye sadece bu lokanta için gidin diyor liste, benim listemin de bundan aşağı kalır yanı yok. Kalkın, gidin. Antep, Konya, Hatay... Hem yiyin hem de biraz memleketimizi gezin...

Listede bir sıralama yok ama 1. belli!

Yağ Somunu / Pideci Hasan Şendağlı 5 TL

Dünyada yediğim en iyi hamur işi, tek kelime ile inanılmaz!

Yazıyı yazdığım hafta Napoli'de dünyanın en iyi pizzasını yapan dükkândaydım, hemen ardından da Konya'da bizim fırına geldim. Sonuç açık, şampiyon belli. Sorbillo'nun ustası gelse ağlayarak Napoli'ye geri döner... Konya'ya sadece bu pideyi yemeye gelin! Küflü Konya peyniri, Konya tereyağı büyük bir ustalıkla hazırlanmış hamurun arasında fırında, üzerine de susam, bir de haşhaş ki haşhaş inanılmaz bir tat bırakıyor damakta. Daha fazla yazmayayım, kalkın gidin, selamımı da söyleyin.

Kadınlar Pazarı yanı / KONYA



Ciğer Kavurma Dürüm / Ciğerci Mustafa 4 TL

Siz de benim gibi ciğere doyamıyorsanız, özellikle sabah ama belki de öğlen de enfes bir ciğer kavurmayla kendinize ziyafet çekebilirsiniz. Soğan, kırmızı biber ve kuyruk yağıyla kavrulan ciğer, pide arasında servis ediliyor. Ciğerci Mustafa'nın tezgâhında bolca yeşillik, limon ve baharat bulunuyor, siz de arasından seçip afiyetle yiyorsunuz. Ben bol yeşil nane, maydanoz, soğan, limon, kimyon ve pul biber ekliyorum ve afiyetle yiyorum.

Mütercim Asım Cad. / Gaziantep*

Humus / Çayırıcı Bakla Humus Dükkan 4 TL

İster bakladan, ister nohuttan bol tahinli humus, yanında turşu ve ekmek bedava, elbet su da. Geceden carraya (kulplu bakır kazan) konan nohut ya da bakla hamama yollanıyor. Hamamın külhanında (suyun ısıtıldığı yer) geceden sabaha pişen malzemeler siz sipariş verdiğinizde dövülerek taze olarak hazırlanıp servis ediliyor.



Eski Sanayi 5. Cadde / Hatay

Nohut Dürümü / Adil Usta 2,25 TL

Biz Antep'li'ler hastasıyız. Sabah kahvaltıda tırnak pide arasına kemik suyunda haşlanmış nohut, üzerine soğan piyazı, bir de üstüne limon sıktınız mı her şey tamam! Fiyatı ile dudak uçuklatan nohut dürümü bence bir öğünde alabileceğiniz maksimum lezzet minimum fiyat eşleşmesinin en gastronomik örneği.

Yıkılan Eski Pazar Yeri (Şehitler Cad.)

Ağa Camii Arkası / Gaziantep*

Tahinli Kadayıf / Ağaçaltı Kebapçısı 4 TL

Anlatılmaz yaşanır...

4 liranın alabileceği en iyi tatlı değil sadece, yediğim en iyi tatlılar arasında... Kayseri'ye bunu yemek için mutlaka gidin. Özellikle Tarsus tahininin kadayıfa etkisi hususuna da değinmeden geçemeyeceğim. HARİKULADE!

Oto Sanayi Sitesi / Kayseri

* Mutlaka bu şubeye gidin.



SEYAHATNAMEDEN TARİFLER



ZEYTİNİN KRONOLOJİSİ

MÖ 1200

Kuzel Afrika'nın Sahara bölgesinde o yıllara ait zeytin ağacı bulgusuna rastlandı.

Bilim, zeytinyağının anavatanının MARDİN, KAHRAMANMARAŞ, HATAY üçgeni olduğuna işaret ediyor.

MÖ 640/560

Atinalı Solon
"İLK ZEYTİNYAĞI KANUNUNU ÇIKARDI"

MÖ 193

Bergama'da ilaç olarak "SIZMA" kullanılırdı.

MÖ 27

Roma'da yabancı zeytin aşılayan 5 yıl, yeni fidan diken 10 yıl vergiden muaf tutulmuştur.

İLK TÜRK ZEYTİNYAĞI

markası olan "Didarzade Hasan Bey ve Çocukları" Midilli adasının KOMİ KASABASINDA DOĞDU!

Santorini'de MÖ 37.000 yılına ait zeytin yaprağı fosili bulundu.

MÖ 4500 - GİRİT
"İLK ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ"

MÖ 4000

İlk zeytin yetiştiriciliği
"Güneydoğu Anadolu"

MÖ 1312 Tevrat

Hz. Adem'in ölümünden az önce ağzına cennet bahçesinden 3 tohum konulur. Gömüldükten sonra yeşeren bu tohumlar ZEYTİN, SEDİR ve SELVİ'dir.

MÖ 600

URLA'DA İLK ZEYTİNYAĞI (kaliteli)
ÜRETİMİ

MÖ 500 ATINA ANAYASASI

Zeytin ağacına zarar verene "ÖLÜM" cezası getirildi.

MS 50/60 İNCİL

"Zeytin ağacı hayat ağacıdır, kutsaldır."

MS 610 /622 Kur'an-ı Kerim

"Sina Dağı'ndan geldiği bildirilmiştir."

1878

2000

Zeytinyağı Atlası

MÖ 4000

Güneydoğu Anadolu'da
ilk zeytin yetiştiriciliği

- I -

Güneydoğu Anadolu'dan
Batı Anadolu'ya

- II -

Batı Anadolu'dan Ege Adaları
yoluyla Yunanistan, İtalya,
Fransa ve İspanya'ya

- III -

Suriye ve Mısır üzerinden
II. yol ile Sicilya'da birleşip
Akdeniz'in güney kıyılarına

- IV -

Irak ve İran üzerinden
Afganistan ve Pakistan'a

- V -

16. yy'da İspanyolların Güney ve
Kuzey Amerika'ya götürmesi ile
zeytinyağının dünya turu
tamamlanmıştır.





TUZLU YOĞURTLU SALATA

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
- 5 yemek kaşığı Komili
Natürel Sızma Zeytinyağı
- 2 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet kuru soğan
- Birkaç dal taze nane
- Birkaç dal maydanoz
- Çörek otu

- Tüm salata malzemelerini küp küp doğrayın ve derin bir kaba alın.
- Daha sonra üzerine tuzlu yoğurdu ekleyip güzelce karıştırın ve malzemenin birbirine geçmesini sağlayın.
- Servis tabağına alınan salatanın üzerine çörek otu ve Komili Zeytinyağı gezdirerek servis edin.

Not: Tuzlu yoğurt özellikle Hatay bölgesinde yoğurdun, uzun süre korunması amacıyla tuz ile kaynatılıp soğutulmasıyla elde edilir. Tek başına zeytinyağı ile tadına doymayacağı da eklenmelidir.



BURSA LOKUMU

Malzemeler

- 1 kg un
- 1 kibrit kutusu maya
- 10 yemek kaşığı Komili Erken Hasat Zeytinyağı
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 çay kaşığı yenibahar

- Un, su ve maya ile hamur tutun. Hazırlanan hamuru elle tek kat olarak açın.
- Ceviz içini ince ince kıyın ve 5 yemek kaşığı Komili Erken Hasat Zeytinyağı'nda, yenibaharla beraber birkaç dakika kavurun.
- Elle açtığınız hamuru, üstüne döktüğünüz ceviz içli karışımla birlikte rulo haline getirip dilimleyin.
- Kalan Komili Erken Hasat Zeytinyağı'nı, tepsiye dizilecek olan lokumun üstüne ve altına sürün.
- 180 derecede 30 dakika pişirip servis edin.

Not: Bursa'nın kendine has ekmeklerinden biri, aslında tam olarak ekmek de değil, bir tür hamur işi. Şimdilerde Bursa'da fırınlarda tekrardan satılmaya başlanan ve unutmadığımız bir Bursa geleneği olan cevizli lokum, özellikle eskiden kınaların olmazsa olmazı. Kına evinde muhakkak misafire ikram ediliyor ve diğer bir adı da kına lokumu...



KAHVALTILIK EV SALÇASI

Malzemeler

- 3 kg kırmızı biber
- 500 g yeşil biber
- Yarım su bardağı Komili Soğuk Sıkma Zeytinyağı
- Yarım çay bardağı üzüm sirkesi
- 4 diş ince ince doğranmış sarımsak
- 5 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu

- Kırmızı biberleri fırında yüksek ateşte közleyin.
- Biraz soğuyunca soyup ayıklayın. Daha sonra birkaç parçaya bölerek bir kenarda bekletin.
- Sirke ve Komili Zeytinyağı'nı derince bir tavada kaynamaya bırakın.
- Kaynayınca içine ince kıydığınız yeşil biberleri ve sarımsakları ekleyin.
- Birkaç dakika sonra altını kapatıp kırmızı biberleri, salçayı, toz şeker ve tuzu ekleyin.
- Son olarak da iri doğradığınız maydanozu ilave edip soğumaya bırakın.
- Soğuyan kahvaltılık salçanızı kavanoza yerleştirin ve üzerine Komili Zeytinyağı dökün.
- Dolapta muhafaza ettiğiniz salçanızı ister 5 çaylarınızda ister kahvaltılarınızda servis edin.



MERCİMEK KÖFTESİ

Malzemeler

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 2/3 su bardağı Komili Erken Hasat Zeytinyağı
- 1,5 su bardağı ince bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 1 demet ince doğranmış maydanoz
- 1 demet ince doğranmış taze soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 5 su bardağı su
- 3 çay kaşığı kırmızı biber
- 3 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu

- Mercimeği bol su ile yıkayın. Yıkanan mercimeği 5 bardak su ile kısık ateşte haşlayın.
- Haşlanan mercimeğin altını kapatın ve bulguru içine döküp karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatıp beklemeye bırakın.
- Bu arada soğanı ince ince doğrayın ve Komili Zeytinyağı'nda hafifçe kavurun.
- Soğan kavrulunca salçaları ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Daha sonra tenceredeki mercimeğin üzerine kavru lan salçalı soğanı, tuzu, biberi ve kimyonu ilave edip ellerinizi yakmadan yoğurun.
- En sonunda yeşillikleri de ekleyip elinizle şekil vererek servis edin.



DANE-İ CEZER

Malzemeler

- 1 kg iri havuç
- 2 su bardağı Komili Zeytinyağı
- 3 su bardağı pirinç
- 4,5 su bardağı tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı terayağı
- Karabiber
- Kaya tuzu

Üzeri için

- 250 g kıyma
- Yarım adet yemeklik doğranmış soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1/4 demet kıyılmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- 4 yemek kaşığı ikiye bölünmüş badem içi

- Havuçları soyun ve uzunlamasına ince dilimler halinde kesin.
- Hazır olan havuçları Komili Zeytinyağı'nda önlü arkalı birkaç dakika kızartıp yumuşamasını sağlayın.
- Daha sonra kızaran havuçları önce soğuk sudan geçirip sonra peçete üzerinde bekletin.
- Pirinci ılık suda 20 dakika bekletin. Daha sonra bol suda yıkayıp süzün.
- Süzülen pirinçleri 1 yemek kaşığı tereyağında kavurun ve tencerenin altını kapatın.
- Derin bir tencereye havuçları sıralı olarak dizin.
- Üzerine kavurduğunuz pirinci ilave edip tavuk suyunu ekleyin ve pilavı pişirmeye başlayın.
- Pilav pişince altını kapatıp dinlenmeye alın.
- Kıymayı soğanla kendi yağında 10 dakika kavurun.
- Salçasını, tuzunu ve karabiberini ekleyin. Son olarak maydanozu ekleyip altını kapatın.
- Badem ve çam fıstığını, 1 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı'nda kavurun.

Son olarak;

- Hazır olan pilavı bir tepsiye ters çevirin.
- Havuçların üzerine kıyma sosunu ekleyin.
- En son kavrulan badem ve çam fıstığını ekleyip servis edin.



KÖZLENMİŞ PATLICANLI PEYNİR KÜLBASTI

Malzemeler

- 2 adet top patlıcan
- 1 paket hellim peyniri
- 8 adet kiraz domates
- 5 diş kabuklu sarımsak
- Komili Taş Baskı Zeytinyağı
- Taze kekik

- Patlıcanları yüksek ateşte közleyin. Daha sonra soyup servis tabağına alın ve ortalarını bir kaşık yardımı ile açın.
- Hellimleri irice doğrayın ve domatesleri ikiye bölün.
- Komili Zeytinyağı'nda hellimleri arkalı önlü kızartmaya başlayın. Bu esnada tavaya domatesleri, kekikleri ve sarımsakları da ekleyin.
- Daha sonra kızaran hellimleri patlıcanın içinde servis edin.



TEPSİ MANTISI

Malzemeler

Harcı için

- 2 adet haşlanmış patates (rendelenmiş)
- 5 yemek kaşığı Komili Natürel Sızma Zeytinyağı
- Yarım adet kıyılmış soğan
- Pul biber
- Kaya tuzu

Hamuru için

- 3 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı
- Kaya tuzu
- Yeterince su

Üzeri için

- 250 g kıyma
- Yarım adet yemeklik doğranmış soğan
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 1/4 demet kıyılmış maydanoz
- Süzme yoğurt

Piştirilmesi için

- 2 bardak et suyu

- Un, yumurta, Komili Sızma Zeytinyağı ve suyla hamur tutup dinlenmeye bırakın.
- Bu esnada Komili Natürel Sızma Zeytinyağı'nda soğanı kavurup pişmeye yakın içine patatesi ve pul biberi ekleyip soğumaya bırakın.
- Dinlenen hamuru mantı için açıp bir kahve fincanı yardımı ile yuvarlak olacak şekilde kesin.
- Kesilen hamurların ortasına patatesli harcı koyun ve yarım daire olacak şekilde kapatın.
- Yağladığınız tepsiye mantılarınızı güzelce dizin. Daha sonra 180 derece fırında 20 dakika pişirin.
- Mantınız pişerken kıymayı soğanla kendi yağında 10 dakika kavurun.
- Salçasını, tuzunu ve karabiberini ekleyin.
- Son olarak maydanozu ilave edip altını kapatın.
- Manti fırından çıkınca bir ocağın üzerine alın ve altını açın.
- Et suyunu ekleyip altını iyice kısın ve suyu çekene kadar üzeri kapalı şekilde pişirin.
- Son olarak süzme yoğurt ve kavrulmuş kıymayla servis edin.



PEYNİR KARMASI

Malzemeler

- 1 kase lor peyniri
- 1 kase süzme peynir
- 1 kase rende beyaz peynir
- Yarım demet kıyılmış dereotu
- 1 tatlı kaşığı çörek otu
- Komili Soğuk Sıkma Zeytinyağı

- Tüm peynirleri derin bir karıştırma kabının içinde güzelce ezin ve birbirine geçirin.
- Daha sonra dereotunu ve çörek otunu ekleyin.
- Son olarak Komili Zeytinyağı'nı ilave edip dilerseniz kızarmış ekmekle servis edin.



MİLAS ÇAYKAMASI

Malzemeler

- 1 su bardağı Komili Taş Baskı Zeytinyağı
- 2 su bardağı lor peyniri
- 2 su bardağı un
- 3,5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı maya
- Kaya tuzu
- Dilediğiniz otlar (maydanoz, taze nane, ebegümeci, rezene, taze soğan)
- Mayayı su ile açın.
- Unu ve kalan suyu ilave edip cıvık bir hamur yoğurun, hamuru bekleme alın.
- Bu esnada yeşillikleri yıkayıp doğrayın ve süzün.
- Süzdüğünüz yeşillikleri, peyniri, tuzu ve Komili Zeytinyağı'nı hamura ilave edip iyice karıştırın.
- Çok yüksek olmayan bir fırın tepsisini yağlayıp çaykamayı dökün.
- 180 derece ısıda yaklaşık 45 dakika üstü ve altı kızarana kadar pişirip servis edin.



CEVİZLİ ZEYTİNYAĞLI KEK

Malzemeler

- 1 su bardağı Komili Natürel Sızma Zeytinyağı
- 1,5 su bardağı pekmez
- 3 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı doğranmış ceviz içi
- 1 paket kabartma tozu
- 3 yumurtayı derin bir karıştırma kabında güzelce çırpmaya başlayın.
- Sonra sırasıyla pekmez, Komili Zeytinyağı ve sütü ilave edip çırpmaya devam edin.
- Un, tarçın ve kabartma tozunu başka bir kaptaki karıştırıp çırpmaya devam ettiğiniz kek harcına ilave edin.
- En son cevizi de ekleyip yağlanmış bir kek kabında 170 derece ısıda 35 dakika pişirin. Sonra da 20 dakika dinlendirip servis edin.



LOR KURABIYESİ

Malzemeler

- 5 yemek kaşığı Komili Erken Hasat Zeytinyağı
- 1 kase tuzsuz lor peyniri
- 1 adet yumurta akı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilin
- 1 paket kabartma tozu
- Yumurta akı, şeker, vanilin, lor peyniri, un, kabartma tozu ve Komili Zeytinyağı'nı beraberce bir kabın içinde karıştırıp hamur haline getirin.
- Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın, alttan ve üstten bastırarak şekil verin.
- 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirip soğuyunca servis edin.
- Dilerseniz servis esnasında pudra şekeri ve reçel kullanabilirsiniz.



Komili

Ömür Akkor ile Komili Lezzet Seyahatnamesi M. Ömür Akkor



*Anadolu geze geze de yaza yaza da bitmez. Benim bu memlekete duyduğum
aşk da bitmez. Ama sizler için bu 15 yıllık yolculuktan birkaç bin kilometre derledim,
umarım yazdıklarımı siz de aynı heyecanla okursunuz.*

İyi yolculuklar.

M. Ömür Akkor

**ANA
GIDA**


ANADOLU GRUBU