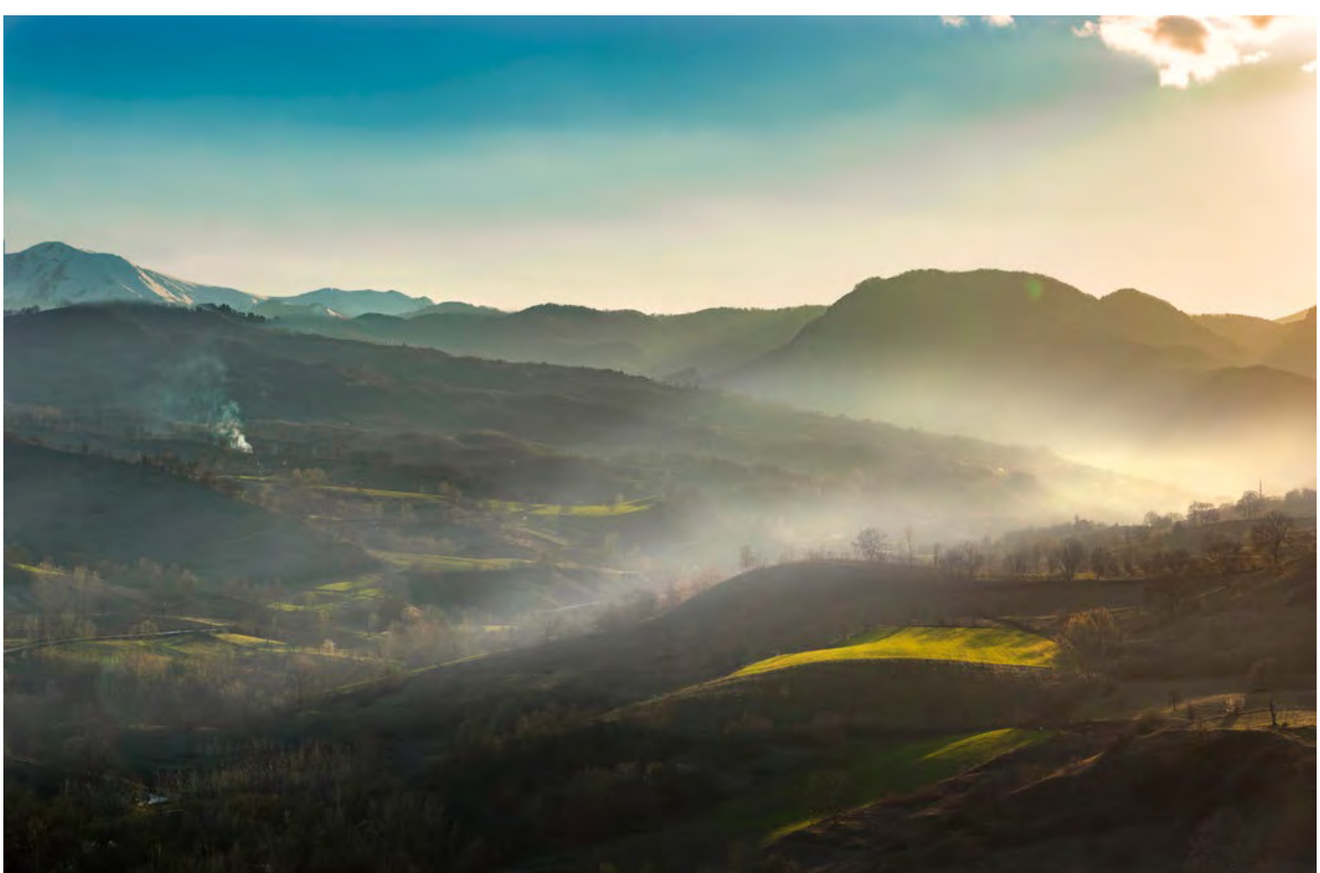
ÖMÜR AKKOR İLE

KOMİLİ LEZZET SEYAHATNAMESİ

- III -

M. ÖMÜR AKKOR

Komili



VEYSEL KAYA

MELEK KAYA

Komili

ÖMÜR AKKOR İLE

KOMİLİ LEZZET SEYAHATNAMESİ - III -

M. Ömür Akkor

Ömür Akkor ile
Komili Lezzet Seyahatnamesi III

Yazan

M. Ömür Akkor

Metin Redaksiyon

Zeynep Deniz Metin

Fotoğraflar

Hasan Uçar

Mahir Baki

Mehmet Can Alkaş

Melek Kaya

M. Ömür Akkor

Murat Bakmaz

Murat İbranoğlu

Ruken Sönmez

Semih Ural

Uğur Bulut

Veysel Erbin

Veysel Kaya

Yasin Çetin

Zihni Güler

Grafik Tasarım

Haluk Sönmezer

Görsel ve sözel içeriği, tanıtım amaçlı olmak dışında yayıncı izni olmadan kullanılamaz, çoğaltılamaz, dijital ortamda paylaşılamaz.
2019, İstanbul

Komili

VEYSEL KAYA

ZİHNİ GÜLER

İçindekiler

Yazar Hakkında
- 09 -

Önsöz
- 13 -

İthaf
- 15 -

Teşekkür
- 19 -

Asırlık Zeytin Ağaçları
- 21 -

Seyahatname 3. Cilde Giriş
- 23 -

Kilis
- 24 -

Malatya
- 42 -

Arapgir, Darende
- 48 -

Türkiye'nin Sıfır Noktası
"Çukurca"
- 58 -

Kahramanmaraş
- 76 -

Mamurat'ül Aziz, El-Aziz,
Elazığ, Harput
- 94 -

Diyarbakır
- 104 -

Van Gastronomi Hayatı
- 116 -

Kemaliye
- 130 -

Kemah
- 138 -

Can Erzincan
- 148 -

Göbeklitepe
- 156 -

Midyat, Derik,
Kızıltepe, Nusaybin
- 172 -

İluh Köyü'nden "Batman"a
- 198 -

Siirt
- 204 -

Bingöl'de Ot Zamanı
- 212 -

81. İl Tunceli
- 224 -

Adıyaman
- 232 -

SİGARA
İÇİLMEZ
PEYNİRLİ
PİDE
BULUNUR
ETSİZ
LAHMACUN
BULUNUR
DİYARBAKIR
LAHMACUN MERKEZİ

Muhammed 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 çalıştayı 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 üzerine çalışmalar yapmak için 81 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, Kanaltürk'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'ncilik, Dünya Kupası Hazırlık'ta da 110'unculuk 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
  (Gourmand 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 Europe 2013)
- Anadolu'nun Eski Tadı
- Sağlıklı Şekersiz Tatlılar
- Türk Mutfağından Pratik Tarifler
- Osmanlı'dan Günümüze Yumurtalı 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
  (Gourmand Cookbook Awards Best World Cusine in the World 2015)
- Ömür Akkor ile Komili Lezzet Seyahatnamesi I
  (Gourmand Cookbook Awards Best Culinary Travel Book in the World 2016)
- Ömür Akkor ile Komili Lezzet Seyahatnamesi II

ZİHNİ GÜLER

Önsöz

Sadece vatan sevgisi, kamerasını kullanmak için bir telefon ve bir pikapla beraber çıktığım unutulmaz bir seyahatti.

Amacım, Doğu'daki insanların hayatlarına değip hikâyelerini dinlerken, bu memleketin her metrekaresinin ne kadar değerli olduğunu duyurabildiğim kadar çok insana duyurmaktı.

Yola çıkarken 1 kişiye bile razıydım.

Bazen radyoda apansız çalan bir türküyle bazen de çamur sıvalı bir damda dağlara bakarken gözlerim doldu.

Benim mutluluğum Doğu'ydu...

Bu Doğu seyahati benim aynı zamanda hayattaki en önemli deneyimim olarak anılarımda yerini aldı.

Benim tanımımla; insan her zaman yaptıkları ile hayatını geçirmemeli (belki de geçirmeli kim bilebilir) ve bu rutinlerle her zaman mutlu olmamalı diye düşünüyorum. Çünkü insanın mutlu olması için araması gerekir. Mutluluk öyle her gün karşında duran bir şey değildir. İşte bunu anladığımda çoktan yola koyulmuştum bile... Çünkü bu his için doğuya, en doğuya ihtiyacım vardı. Size bu satırları oradan yazıyorum.

LEVENT ATEŞ

İthaf

Hayatının beş senesini orada geçiren uzman çavuşun hikâyesini dinledim.

Bir askerin bir üs noktasında, belki de sadece 50 metrekare içinde, bir sene hiç bir yere gitmeden ve gözünü kırpmadan vatanı nasıl beklediğinin hikâyesini de dinledim.

Evliliğinin üçüncü ayında evini kapatıp, eşini ailesine emanet ederek tayinle Doğu'ya gelen polisin; öğrencisi bir harf öğrensin diye canla başla çabalayan öğretmenin de hikâyesini dinledim.

O gün hayatımın en önemli öğretilerini edinip, günün yarısını askeri üslerde geçirdim.

Allah vatanımızı, askerimizi, polisimizi, öğretmenimizi, memurumuzu korusun.
Allah onlardan ebediyen razı olsun.

29.08.2018
Çukurca

VEYSEL KAYA

MELEK KAYA

Teşekkür

İlk seyahatten bugüne tam 20 yıl geçmiş.

Hâlâ aynı heyecanla Anadolu'yu gezmeye devam ediyorum ve hâlâ aynı heyecanla yazıyorum.

Haftada bir gün, izin kullandığım zamanlarda işten çıkıp otogara gider ve herhangi bir yere bilet alırdım. Sonra otobüste uyur, izin günümü gittiğim yerdeki lokantaları, fırınları, pazarları gezerek, okuyarak ve notlar alarak geçirirdim. Yorgunluktan yürüyemeyecek hale geldiğimde tekrar otobüse biner, tüm gece otobüste uyukladıktan sonra sabah işe giderdim.

Yıllarca otel masraflarından kaçmak için otobüslerde uyudum.

Ne heyecanım azaldı ne tutkum bitti.

Tüm bu seyahatler esnasında çabalarımı, yazdıklarımı, tüm bu Anadolu sevdasını kıymetli bulan ve ilk kitaptan beri koşulsuz destekleyen Komili Zeytinyağı ailesine çok teşekkür ederim.

Asırlık Ağaçlar

Ben Anadolu'nun en eski sahibiyim.
Senden yüzyıllar önce de buradaydım
Senden yüzyıllar sonra da burada olacağım.
Türkler Anadolu'ya girerken de,
Aziz İstanbul'un fethinde de,
Atların Akdeniz'e bir kısrak başı gibi sürüldüğünde de buradaydım.

Her kardan her borandan yeşererek çıktım
Her savaştan geriye barış timsali olan taze dallarım kaldı.

Üzerimde uçan kuşlar
Bir çocuğa gölge olan yapraklarım
Eteğimde oturan sevgililer
Onlardan geriye bir ben kaldım.
Ben Anadolu'nun yaşayan en eski canlısı,
Ben bu toprakların en eski en sessiz sahibi.
Ben her mevsim tazelenen
Senden sonra da yüzyıllarca yaşayacak olan zeytin ağacıyım...
Ben ekmeğe katık
Ben taş değirmenden akan suyuyla ölümsüzlüğe yolculuğum.
Ben zeytin ağacıyım
Anadolu'nun en eski sahibi.

Bu seyahate, bu bin yıllık ağaçların yanından çıkacağımı kim bilebilirdi... Bu bereketli toprakların bir ucundan diğer ucuna bu zeytin ağaçlarının beni uğurlayacağını kim bilebilirdi ki... Bir yaz sabahı onların yanından usulca yola koyuldum.

Hikâyenin başını bilmeyenler için tekrar yazmak istedim. Dedem Uzun Efendi bu ağaçların yaklaşık bin 500 kilometre uzağında, Kilis'in bereketli topraklarında zeytinini yetiştirir, mevsimi geldiğinde de mahseresinde yağını sıkardı. Bundan yıllar sonra Komili ile yollarımızın kesişmesi, bu bin yıllık ağaçların yanından Anadolu'nun zeytinyağı memleketlerine Adıyaman'a, Kilis'e, Nizip'e ve Derik'e gidecek olmam belki bu yüzden beni iki kat daha heyecanlandırıyordu.

Komili Lezzet Seyahatnamesi 3
Giriş

Seyahatnamenin bu üçüncü cildinde 2018 Ağustos ayında Ayvalık'tan yola çıkarak başladığım ve kesintisiz beş hafta süren Doğu seyahatinden izlenimlerimi bulacaksınız. Lakin Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerine ait il ve ilçelerin dışında, benim rotama göre doğuda kalan bir kaç noktayı daha ekledim.

Özellikle Akdeniz Bölgesi'nde kalan Kahramanmaraş'ın bu seyahatin başlangıç noktası olması da bundan kaynaklanıyor.

Sonrasında sınıra inerek Kilis, ardından Urfa, Mardin, Şırnak, Hakkâri diye de devam ettim. Pek tabii arada kuzeye doğru yol alarak Diyarbakır, Batman ve Siirt'i de rotamın içine almaya çalıştım. Bu arada Kilis, hava durumu raporlarında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunsa da, şehir merkezi olarak Akdeniz Bölgesi sınırları içinde kalmaktadır. Bu enteresan bilgiyi de verdikten sonra şunu da eklemeliyim; bu kitapta göremediğiniz Doğu illeri ya da ilçelerinden bazılarını seyahatnamenin ilk iki cildinde bulabilirsiniz. Şimdilik bu kadar, hazırsanız hep beraber yola çıkıyoruz.

M. Ömür Akkor
Mart 2019

VESTEL

Canım Memleketim

KİLİS

Doğduğum ev.
Hemen girişin üstü, demir çerçeveli...
Hikâyemin başladığı yer. Memleketim.
Sınırlarında büyüdüğüm Azez,
sularında yüzdüğüm Afrin Çayı,
köyüm Merdanlı.
Kilis'in dehliz sokakları...
Dedemin demli çayı, babaannemin yemekleri,
hacı halamın büyülü evi...
Bahçesinde koştuğum ilkokulum,
fırındaki ekmek kokusu,
dalından yediğim urmu dut, hönüsü üzüm.
Memleketim!
Gelmesem de, gitmesem de hep gönlümde hissettiğim.

İnsan kendinden olan bir yeri pek anlatamıyor, pek övemiyormuş. Bunca yıldır tek bir satır bile yazmamışım Kilis için, şimdi bu satırları yazarken bile zorlanıyorum.

Kilis... Memleketimin havası, suyu, toprağı herkese olduğu gibi bana da bambaşka geliyor. İnsanı, sofrası, fırında zeytin pirinde (kurumuş zeytin dalı ve yaprakları) pişen isli ekmeği, pekmez zamanı, kasım ayazında topladığımız zeytini, dedemin mahseresinde sıktığımız acı zeytinyağı, bahçelerindeki incirler, dutlar ya da asmadaki üzümler hep bambaşka...

Evin havuşunda (evlerin avlusuna Kilis'te havuş denir) asmanın altında oturmamız, yemeğin havuşta yapılması, hep beraber yoğrulan köfteler, sıkılan koruğun suyu, dedemin iskemlede oturuşu...

İşte, insan memleketini yazınca bir dolu şey hatırlıyormuş. Ne yemeklerini unutmak mümkün ne yaz akşamları esen serin rüzgârını...

Dilerseniz şimdi beraber memleketimi gezelim.

Kilis için de, 'Doğu'nun Parisi' tabiri kullanılır. Eski pasajları için, ta İstanbullardan alışverişe gelinirdi, denir. Bin bir türlü kumaşlar, envaiçeşit kokular, porselenler, bakırlar hepsi kendine has, hepsi en iyisi ve en kalitelisidir. Tabii bu bahsettiğim 70'ler 80'ler, benim aklımın anca sonuna yettiği zamanlar.

Şimdilerde ise 70 bin Kilislinin 150 bin Suriyeli göçmenle bir arada yaşadığı, eski o kendine has lehçesi yerine başka bir sesin duyulduğu, buna rağmen hâlâ kendi kültürünü yaşayan ve kollayan, tüm bu olumsuzluklara rağmen vakur duruşundan vazgeçmeyen bir sınır şehri.

Sınırdaki Hayatlar

Kilis'i anlatmaya başlamadan önce şu anki durumunu anlayabilmek için arabayı sınır kapısına doğru sürüyoruz. Kilis, kamplarda yaşayan, gündüzleri buldukları işe gidip akşam saati yürüyerek bu kamplara, yani evlerine geri dönen binlerce mülteci-sığınmacı Suriyeliyi ağırlıyor.

Gerçekten herkes için zor bir durum.

Öncüpınar sınır kapısında gittiğim kampın girişinden bakarken tam olarak, böyle bir hayatı kim hayal edebilmiştir, diye düşündüm.

"Memleketin
dikenli bir telin ardında,
akşam rüzgârıyla içine
buram buram çektiğin
şehrinin kokusu,
ama gidemiyorsun da
gelemiyorsun da.

Toprağın altındaki çoluğun
çocuğun, akrabaların,
dinmek bilmeyen
bir iç sızısı ve belki de
o topraklara bir daha
hiç ama hiç gidememek...

Ne hikâyeler vardır, ne acı,
ne kayıp, ne siyah hikâyeler.

Allah kimseyi vatansız
bırakmasın."

Neyse, tüm bu gündem içinde Kilis Cumhuriyet Meydanı'na geliyoruz. Burası tüm bayramların kutlandığı, resmi kutlama alanı. Aynı zamanda da Kilis çarşısının merkezidir. Arabayı burada bir yerlere park edip tüm şehri yürüyerek gezeceğiz. Kilis'in belki de en güzel yanı bu, her şey elinizin altında, her yer yakın.

Kasap İzzet Usta

İlk durak tabii ki Kasap İzzet Usta... Kilis denince tava, tava denince de Kasap İzzet Usta gelir akla. Parça kuzu etini taze kırmızıbiber, yeşilbiber, sarımsak ve soğanla bir güzel zırhta çeker. Hepsini güzelce tepsiye yayar ve yandaki Emniyet Pide Fırını'nda pişmeye bırakır. Siz de bu arada heyecanla beklemeye başlarsınız. Yaklaşık 15 dakika sonra masaya gelen tavayı da, öyle çatal bıçak kullanmak yok, elle Kilis'in tırnak pidesiyle sıyıra sıyıra afiyetle yersiniz. Kilis'e hoş geldiniz :)

Kelleci Hilfan Usta

Gerçek bir kelle paça uzmanı... Teknik, malzeme kalitesi, bilgi ve esnaflık gerçekten çok çok ön plandadır. Üç kuşaktır sadece kelle paça yapıyorlar ve bu konuda saygıyı fazlasıyla hak ediyorlar. Geceden tandırda pişen kelleler, gelen siparişle ayıklanıp servis ediliyor. Ama tam o esnada tavanda taze sarımsak ve taze acı kırmızıbiber dövülüp, eğer seviyorsanız içine bir kaşık kadar ekleniyor. Bence mutlaka sevin, gerçekten çok çok lezzetli oluyor. Bunun haricinde dil söğüş, sadeyağda kavrulmuş yumurtalı beyin kavurma, paça sakatat severler için gerçekten başyapıt.

Tarihi Mercimekler Fırını

70 yıllık tarihi fırın, enfes kahkeleri ve çeşit çeşit kokuları ile hem lezzet hem de teknik açıdan standartların çok çok üstünde. Kahkeler peynir altı suyu ve zeytinyağı ile hazırlanıyor. Buradan da buram buram Kilis'i anlıyor ve tadıyorsunuz. Taş fırında pişen kahkelerin kokusu tüm mahalleyi kaplıyor, Cumhuriyet Meydanı'nın yakınındaki Kadı Cami'nin önüne giderseniz kokusundan fırını rahatça bulabilirsiniz. Eve dönerken kahkelerden, peksimetlerden, Halep işlerinden ve tahinlilerinden mutlaka alın derim.

3 Tatlıcı "Antepli Baklava, Bekanlar, Hacı Fadıloğulları"

Kilis, komşusu Halep ve Gaziantep'ten en çok mutfak alanında etkilenmiştir. Bu etki belki de en fazla tatlılarda kendini gösterir. Benzer isimle yapılan tatlılar burada bambaşka lezzetlere ulaşır. Katmer Antep'te fırında pişerken, Kilis katmeri sadeyağda kızartılır ve üzerine pudra şekeri ve tarçın dökülerek yenilir. Her ne kadar sadeyağ ile kavrulsa da bence daha hafif ve çok da lezzetlidir.

Cennet çamuru ise Halep'te başlayıp Kilis mutfağına uzanan 500 yıllık bir tarifin hikâyesidir. Kadayıf tellerinin hamuru, su yerine süt ile yoğrulur ve elle dökülüp sadeyağda kızartılır. Üzerine şerbet ve fıstık dökülüp dinlendirilir. Daha sonra yine sahan kaymağı ve tarçınla servis edilir.

Kilis'te tatlı genelde eve de sipariş edilir. Evde misafir varsa yemekten sonra telefonla künefe ya da cennet çamuru söylenir. Taze taze, sıcak sıcak afiyetle yenilir.

Şekeroğlu Baharat

Kilis mutfağı, pek bilinmese de ülkemizin en zengin ve en lezzetli mutfakları arasındadır. Bunun iki sebebi vardır. Birincisi, kullandığı teknikler açısından hâlâ en gelenekseli yaşatmaktadır. Kilis'te yemek hâlâ ağır ateşte pişer ve günlerce öncesinden başlayan yemek hazırlama ritüelleri de devam etmektedir. Bakkaldan pirinç unu alınmaz. Pirinç ıslatılıp süzüldükten sonra güneşe serilip kurutulur. Ardından havanda dövülüp elenir ve pirinç unu haline getirilir. Daha sonra bununla yemek yapımına başlanır. Bunun gibi birçok örneğe geleneksel Kilis mutfağında halen rastlanır. Kilis mutfağının en lezzetli mutfaklar arasında yer almasının ikinci sebebi malzeme kalitesidir. Kilis'te tüm baharatlar tane olarak alınır ve evde çekilir. Nar pekmezi (ekşi demiyorum dikkat ederseniz), biber salçası, sebze kuruları hâlâ geleneksel usulde yapılır ve öyle de satılır.

Kilis'ten mutlaka mutfak malzemelerinizi alarak ayrılın. Yemeklerinizin tadının değiştiğini hemen anlayacaksınız. Bu alışverişi Kilis'in bu konuda en uzman ailesi Şekeroğlu Ailesi'nden yapabilirisiniz.

Meyan Şerbeti

Kilis'te çarşıda her yerde satılan meyan şerbeti, Kilis mutfağında önemli bir yer tutar. Çarşıda gezerken rastladığınız ilk şerbetçide bunu içmenizi öneririm. Bence verdiği serinliği başka hiç bir şeyde bulamazsınız. Özellikle Ramazan'da 1 litrelik poşetlerde satılan şerbet, evdeki sofraların baş konuğudur.

Zeytinyağı

Bize göre zeyt,
babaanneme göre de zeyt,
bir Kilisliye göre de zeyt.

Zeytin ve zeytinyağı kimse bilmese de Kilis'in önemli geçim kaynağıdır. Kilis'in etrafını tamamen çeviren zeytinlikler de Kilis topraklarının süsüdür. Kilis'te zeytinyağı yemek gerçekten çok yaygın bir kültürdür. Sabah kahvaltıda ekmeği zeytinyağına batırıp zahtere banmadan kahvaltı başlamaz. Zeytinyağına yumurta da pek sevilen bir lezzettir, özellikle de yağı bol olursa ekmekle sıyrıla sıyrıla afiyetle yenilir. Zeytinyağında kızartma yapmak öğle yemeklerinin vazgeçilmezidir, zaten bizde başka yağla da kızartma yapılmaz.

Babaannem Zennup Hanım ise zeytinyağını en uzman kullanan ev hanımlarından biridir. Yaptığı sade bir bulgur pilavını ziyafete dönüştürmek için pilavı demlenmeye bırakırken "zeyt'i yanıma verin" der ve bakır tavada zeytinyağını iyice ısıtır. Ardından pilavın üzerine ekler, kapağı kapatıp demlenmeye bırakır. Tadına gerçekten inanamazsınız. Çorbalara nane ekleyecekse bunu mutlaka zeytinyağı ile beraber yapar ki rengi zümrüt gibi olsun diye... Bir de yağ biraz acıysa Zennup Hanım yağı ocağa koyar ve içinde bir dilim ekmek kızartıp öyle kullanır. Bu işlemin zeytinyağının acısını aldığını söyler. İşte böyle... Bir Kilisli, şehrine, ağacına ya da meyvesine sevgisini ve şükranını eksik etmez. Kilis hep baş tacıdır.

kentgazetesi.biz
Kent
GÜNLÜK BAĞIMSIZ SİYASAL GAZETE
18 EKİM 2018 PERŞEMBE
HALK
ALIŞ VERİŞ MERKEZİ
7 şubesi ile
Kilis'te
Kilis'teki taksicilere uyarı

Yazının başında dedim ya,
Kilis kendi halinde, başka bir
kültürü ve lehçesi olan bir yerdir.
İşte o lehçeyle babamın gençli-
ğinde yazdığı bir Kilis şiiri;

GÜZEL KİLİSİM

Ale âle, dost dost evlendi oğlan.
Sözü haneği hep, tatlı Kilis'im.
Döymede, miderde, şeyle bir fırlan,
Özü sözü tatlı, güzel Kilis'im.

Ortaya bir tıro bıraktı Şaho
Tutturdu gidor, kez, onunda Maho,
Döyordu oğlanı dün gene Küfo.
Özü sözü tatlı, güzel Kilis'im.

Süyüğe, süllümü kurutup da asmış,
Alleklik ettiği bir sahen aş'mış,
Seydo'nun işleri, başından aşmış,
Özü sözü tatlı, güzel Kilis'im.

Su durmaz kadüsün dibinde, kırık
Bekmez yere akor, katremiz yarık
Matrak konun başında sarık.
Özü sözü tatlı, güzel Kilis'im.

Dehlizin ağzında belleâ damış.
Ayyüş'e atılan, kocaman daşmış,
Get eve otur kez maskara kesmiş.
Özü sözü tatlı, güzel Kilis'im.

Teşti leğeni de havışa yığdık,
Açılmadı kapı, mandalı kırdık.
Kâhke bezine de karaltı sardık.
Özü sözü tatlı, güzel Kilis'im.

Time'nin evinde dört cara zeyil.
Nol'du da gelmedi bizim bu Seyit?
Kelo giden katkı dün çifte meyit!
Özü sözü tatlı, güzel Kilis'im.

Kilis'in üst yanı, bağlık, bahçalık,
Kalmadı ayakta bak herif çarık.
Hayirler olmamış, daha hep kerik
Özü sözü tatlı, güzel Kilis'im.

Doğan Akkor

Şiiri size detaylı anlatması için Kilis'e gittiğinizde hâlâ orada yaşayan babamı bulmanızı öneririm. Hem beraber güzel bir yemek yersiniz hem de bu şiirin üzerinden Kilis kültürünü ondan dinlersiniz.

Komili
Erken
Hasat

Zeytinyağlı Kahke

1 su bardağı Komili Erken Hasat Zeytinyağı
1 su bardağı sıcak süt
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı dövülmüş mayana (anason)
1 yemek kaşığı çörek otu
Yeterince un

- Süt ve şekeri bir kapta beraberce eritin ve üzerine un hariç tüm malzemeyi ekleyip güzelce karıştırın.
- Daha sonra azar azar un ilave ederek kahkenin hamurunu hazırlayın.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve ufak simitler şeklin de kahkeler hazırlayın.
- Dilerseniz bazılarının üstüne susam da ekleyebilirsiniz.
- Yağlı kağıda serdiğiniz kahkeleri, önceden 190 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirip servis edin.

Kilis'te özellikle çay saatinde bolca tüketilen kahkeleri yaparken süt yerine peynir altı suyu ya da yoğurt suyu da kullanabilirsiniz.

MALATYA

MALATYA

Bu seyahatin en güzel tarafı da memleketi memleketlisiyle gezmek oldu. Her ne kadar tek başıma uzun bir yol yaptığım düşünülse de, aslında her şehirde şehrin yerlisiyle buluştum ve hep beraber gezdik. Malatya ise bu konuda en şanslı olduğum yerlerden biriydi. Bunun sebebi, şef dostum Ali Açıkgül ve Karaca Ailesi'nin bu gezide bana eşlik edecek olmasıydı. Ne kadar memnun kaldım, nasıl ağırlandım, neler yedim anlatamam diyemeyeceğim, bilakis güzelce anlatacağım.

Malatya bence kayısının gölgesinde kalmış. Oysa sebzesiyle, meyvesiyle, yemeğiyle Türkiye'nin gastronomi başkentlerinden biridir. UNESCO'yu bir yana bırakıp önce bizim bu lezzetleri, bu malzemeyi ve bu kültürü koruma altına almamız lazım. Uzun zamandır bu kadar lezzetli bir seyahat yapmamıştım, bunu özellikle belirtmek isterim.

Malatya'da ilk durağımız şehir merkezi ve bakırcılar çarşısı oluyor. Burası hem satılan ürünler bakımından hem de etraftaki lokantaların lezzetiyle tam bir gastronomi merkezi.

Hep söylerim, bir şehirde bakırcılar çarşısı varsa o şehir güzeldir. Tıpkı Malatya'daki gibi... Şehrin bütün yerelliğini, kendine haslığını, sesini, insanını tanıyacağınız en güzel yerlerden biridir bu çarşı. Etrafını saran diğer esnaflar, küçük lokantalar, fırınlar, içilen bir demli çay sizi fazlasıyla memnun eder.

Dedim ya, çarşısının etrafında çok çok iyi lokantalar var. Ama siz yine de öğle saatinde bir araya gelmiş esnafların masalarına da göz atın derim. Ne çeşitlilik göreceksiniz anlatamam. Dilerseniz hep beraber Malatya lezzetlerini tatmaya başlayalım.

Hacı Baba / Öz Sinan
Türkiye'nin en iyi et lokantalarından birinin Malatya'da olduğunu bilmeyerek yaşamışız bunca sene. Daha önce Malatya'ya gelip uğramadığım için de kaybettiklerime yandım.

Bir lokantada her biri ayrı uzmanlık isteyen et yemeklerinin hepsinin çok iyi yapıldığına, ne yalan söyleyeyim Türkiye'de pek bir yerde rastlamamıştım. Geleli kebabı, kaburga tandır ve kâğıt kebabı okullarda okutulacak ders gibiydi. Bulgur ve pirinç pilavı ise benim gibi pilav severleri oldukça mutlu edecek seviyedeydi. Bence Hacı Baba Sinan Et Lokantası, Türkiye'nin en iyi et lokantalarından biri. Burada yemek yemek için yolunuzu mutlaka Malatya'ya düşürün derim.

Acılı Ayran
Malatya'da pek meşhurdur. Çok bir yerde rastladığım da söylenmez. Acı biberler ve semizotu yaprakları ince doğranıyor, daha sonra yoğurda karıştırılıp ayran haline getiriliyor. Üç gün bekletilip içiliyor. Hem yoğurdun lezzeti hem de acının o hem yakan hem ferahlatan etkisi ayranı bir başyapıt haline getirmiş. Malatya'ya geldiğinizde mutlaka içmenizi öneririm.

Çağrı Döner
Döner her ne kadar Batı'ya ait olduğunu sandığımız bir sokak yemeği olsa da, kökeni yüzde yüz Doğu. Bu sebeple Doğu Anadolu'da yapılan dönerler bence Türkiye'nin en lezzetli dönerleri. Hem hayvanın semizliği ve lezzeti hem de ustalık ve geleneksel tekniklerin kullanımı, hâlâ en lezzetli döner için Doğu'yu işaret ediyor. Çağrı Döner Malatya'da dönerin en geleneksel ve eski temsilcilerinden biri.

HACIBABA
ÖZSINAN

Güngör Kebap

Bakırcılar çarşısı içinde Malatya'nın en lezzetli kıyma kebabını yemek isterseniz Güngör Kebap'a geliyorsunuz. Bence Malatya'da en önemli hususlardan biri de biber çeşitliliği. Türkiye'de yediğim en lezzetli biberleri de burada yediğimi belirtmek isterim. Bu sebeple Güngör Kebap'ta yediğim karışık közlenmiş biber tabağını unutamıyorum. Bunun için geldiğinizde kebabın arasına bol biberle dürüm yapıp yemenizi öneriyorum.

Domatesli Biber Tava

Malatya'ya geldiğimden beri daha önce tattığım domatesli biber tavanın peşindeyim. Tarifte kolay ama lezzetini anlatmak pek zor, basitliğin şaheseri desek de olur. Bu kadar lezzetli olmasında biberin, domatesin ve tereyağının da yerli olmasının etkisi de var tabii. Tereyağını sac tavada eritip içinde Malatya biberlerini kızartmaya başlıyoruz. Bir kaç dakika sonra yerli domatesleri içine ekliyoruz, ardından biraz tuz. Hepsi bu ama nasıl lezzetli anlatamam.

Türk Kahvesi Bumbar

Lokantanın ismi bu... Burası Malatya'da ev yemeklerinin, özellikle de kiraz yaprağı sarması ve bumbarın (mumbar) en lezzetlisini bulacağınız küçük bir lokanta. Kiraz yaprağı sarması ise Malatya mutfağının bir başyapıtı. Bulgurla hazırlanan harç, kiraz yapraklarına sarılıp pişiriliyor. Daha sonra tereyağının tortusu alınıp yoğurtla bir sos hazırlanıyor. Bu yoğurtlu sosa da sarmalar ekleniyor. En son olarak da üzerine, karamelize edilip kristalleştirilmiş soğan eklenip servis ediliyor. Yani demem o ki, tadını unutmanız mümkün ama mümkün değil. Bence Türk mutfağının en önemli yöresel yemeklerinden biri, bunu da özellikle belirtmek isterim.

Çarşı Lahmacunu

Evet, Malatya'nın çarşı lahmacunu pek meşhurdur. Aslında meşhur mu, pek de emin değilim, bunun sebebi de bizim lahmacun deyince sadece Urfa ve Antep'i zikretmemiz. Ama lahmacunu yiyince bunun Malatyalıların suçu olduğunu anladım. Onlar bu lezzetli lahmacunları yiyip, bence kimse öğrenmesin diye de saklamışlar. Çarşı içindeki her fırında kendine has yapılıyor. Malatya lahmacunu biraz büyükçe ve bol malzemeli, özellikle yaz biberi ile enfes oluyor. Yanına da açık ayran... Çarşıyı gezerken bir fırında ufak bir mola verilmeli.

Nar Çiçeği Lokantası

Malatya gece mutfağının önemli lokasyonlarından biridir. Sakatat ve çorba çeşitlerinden ne ararsanız var. Yanak eti, dil, beyin, tuzlama, yoğurtlu sirkeli sosla hazırladıkları işkembe ve paçaları pek meşhur.

Yeni itiraz

28
EYLÜL
2018
CUMA
SAYI
3327
Fiyatı
1,5 TL

ARAPGİR POSTASI

64. Yıl

Haftalık Siyasi Müstakil Gazete

Kurucusu Nevzat SEZER - A. Vahap AYDINLAR | Sahibi : R. Kamuran SEZER | Kuruluş Tarihi : 1 Haziran 1954

Türkiye'nin çeşitli illerinden gelen akademisyenlerden Arapgir'e ziyaret

Bunlar birer turizm elçisi

...a kongre için gelen KBB ... program kapsamında ...alı bir gezi yaptı. ...üzelliklerini gezen ... bayran kaldı. ...illerinden ...ilçe-

Dr. Erol Sel... ...ganizasyo... ...itli iller...

...mı 8. s...

Aşur...

...ÖĞRETİM...

...yle Mehmet ...'nda kutlama ...üzenlendi.

...evamı 3. sayfada

Domates fiyatları el yakıyor

Bu yıl domates fiyat... ...ın yüksek olması ...ticileri etkiliyor. Genel... ...bu mevsimlerde kışlık ...çlarını da düşünerek ...dondurucularda sak... ...isteyen vatandaşlar, ...ın yüksek olmasın... ...dolayı bu düşünce... ...en vazgeçiyor.

Devamı 8. sayfada

MU, ...MI?

...taaliyete ...estorasyonu

...evamı 8. sayfada

Tar... ...ri Birliği'nin 'Şa... ...ması' yapıldı

...018 yılının 2. olağan ...iş toplantısı 21-22 ...l 2018 tarihleri arasın... ...da Şanlıurfa Belediyesi'nin ...ev sahipliğinde gerçek... ...leştirildi. Toplantıya ...Arapgir' den ÇEKÜL Vakfı ...Temsilcisi Tuncay Çağdaş ...katıldı. *Devamı 6. sayfada*

5 genç çiftçiye daha büyükbaş hayvan verildi

Tarım ve Orman Bakanlığı'nca yürütülen Kırsal Kalkınma Destekleri kapsamında Projesi'nin Desteklenmesi Programı'ndan ilçemizde 5 genç çiftçi daha yararlandı.

ÇİMDİK

EKSİĞİMİZ VAR

Geçen hafta sonu 50 kişilik bir tur organizasyonunda Arapgir'deki oteller yetersiz kaldı. Konuklar Millet Han, Nazar Otel ve Öğretmenevi'ne yerleştirildi, ama bu grup dışında gelenler konaklama sorunu yaşadı.

Demek ki, henüz turizm konusunda alt yapımızda eksikler var!

SEZER

ARAPGİR, DARENDE

Arapgir, yıllardır gidilecek yerler listemde ilk sıralarda yer alır dururdu. Gerçekten hem coğrafya olarak burayı merak eder hem de şef arkadaşım Ali Açıkgül sayesinde yediğim Arapgir yemeklerini bir de yerinde tatmak isterdim. İşte bu seyahatte tam istediğim şey oldu ve Arapgir'de Şef Ali Açıkgül ile buluşup Arapgir'i gezmeye başladık.

Köhnü Üzümü

40'a yakın üzüm çeşidinin yetiştiği Arapgir'in dillere destan ünü, sınırları aşan lezzeti ve aroması bambaşka olan üzümüdür köhnü üzümü. Kabuklarının dışındaki buğusu ve rengi de en az tadı kadar albenilidir. Tüm Arapgirlilerin hasretle memleketten istedikleri, tazesi ayrı lezzetli - hele ki dalından koparıp yiyince - kurusu ayrı lezzetli olan memleketimizin önemli hazinelerinden biridir. Ağustos ayı sonunda tam tadı ve lezzetiyle yiyebileceğiniz köhnü üzümü, Malatya'ya gelmek için çok yeterli bir sebep.

Arapgir Reyhanı

Dünyanın en güzel reyhanı, kısa ve öz. Arapgir Belediyesi'nin de sahip çıktığı ve kurusunu, çayını, reçelini yaptırttığı coğrafi işaretli bir ürün. Evet evet, Türkiye'nin bu bitki çeşitliliğinde coğrafi işareti olan ilk ve tek ürün. Dilerseniz bulgur pilavında, dilerseniz sade bir çoban salatasının içinde, dilerseniz de bir sıcak bir tas çorbanın üzerinde dilediğiniz gibi tüketebilirsiniz Arapgir reyhanını. Lakin rahiyasına inanamayacaksınız.

Arapgir Keçi Tandırı
Arapgir istot (biber) kebabı,
Arapgir koyun yoğurdu,
Arapgir tırnak pidesi,
Arapgir mor reyhanı
ve yanında da köhnü üzümü... Bence Arapgir'de tandırın en önemli özelliği sunumu. Çünkü neredeyse Arapgir'in mutfaktaki en nadide parçaları bu tepside bir araya gelmiş. Arapgir Kebap Salonu'nda tüm bu güzellikleri bir arada bulabiliyorsunuz. Bunun yanı sıra zaman zaman çıkan yöresel yemeklerden de tadabiliyorsunuz.

Millet Han Konukevi

Arapgir'de belediyenin yeniden restore edip hizmete açtığı Millet Han, hem konaklama hem de yöresel yemeklerden tatma imkanı sağlıyor.
Arapgir sarması (dolama); kuyruk yağlı bıçak kıymalı bulgurlu dolma.
Kızartma; (düğün yemeği) irice kızartılmış et, bol salçalı su ile pişirilip servis ediliyor.
Akıtma bıcığı; sac ocak üzerinde pişen küçük akıtmalar daha sonra sütlü, sarımsaklı sos ve tereyağı ile servis ediliyor.

Arapgir Mensucat Sanayi

Osmanlı döneminde Arapgir denince akla ilk olarak kumaşları gelirmiş. Dokunan kumaşa da manusa denilirmiş. Desenli ve düz olmak üzere iki çeşidi bulunan manusa kumaşları, özel ve elle boyanan ipliklerden yapılırmış. Arapgir'de üretildiğine dair mühür vurulan çuvallar dünyanın birçok ülkesinde koşulsuz kabul görürmüş. Gel gör ki, teknolojiye yenilen bu kumaşlardan günümüzde bir iz kalmamış.

KÖHNÜ ÜZÜMÜ

Asım Külah Koleksiyonu

Asım Bey ile Arapgir'de tanıştım. Türkiye'de eşine ender rastlanacak kadar vatansever, memleket aşığı bir koleksiyoner kendisi. Tüm işini bir yana bırakıp Arapgir kültürüne ait doküman, belge, kumaş, mutfak gereci, somut ya da soyut kültürel mirasa ait ne varsa biriktirmiş ve eşsiz bir koleksiyon yaratmış. Türkiye'de, doğduğu toprakları ve bu topraklardaki kültürün bu kadar kıymetli olduğunu anlayarak yaşayan pek kimseye rastladım diyemem. Bu arada Arapgirliler kadar memleketini sevene de az rastladığımı söyleyebilirim. Herkes memleketine sahip çıksa, memleket çiçek olur çiçek! Var olsun aziz Arapgirliler...

Bu Malatya seyahatinde anladım ki, Malatya sadece şehir merkezi olarak değil, çevre ilçeleriyle de çok etkileyici bir yer, çok çok iyi bir gastronomi ve gezi destinasyonu! Herhangi bir tatilde mutlaka ama mutlaka Malatya ve çevresinde en az üç gün geçirmenizi şiddetle öneririm.

DARENDE

Darende, gördüğüm en güzel Anadolu şehirlerinden biri olarak seyahatnamede yerini aldı. Defalarca geleceğime adım gibi eminim. Tabii bunda eşsiz doğası ve Somuncu Baba'nın da etkisi büyük... Tohma Nehri'nin kenarında yer alan külliye ve mesire alanı, Türkiye'de eşsiz güzellikte olan bir kaç yerden biri kanımca. Etrafın temizliği, çiçeklerin bakımı, ağaçlarının heybeti ve doğa ile uyumu inanılmaz etkileyici.

Somuncu Baba

Yıldırım Beyazıt, Niğbolu Savaşı'nı kazanmasının ardından şükür nişanesi olarak Bursa Ulu Cami'yi yaptırtır. Cami inşaatı tamamlanıp da açılış günü geldiğinde Padişah Yıldırım Beyazıt Han ilk hutbeyi okuması için dönemin tasavvuf büyüklerinden Emir Sultan Hazretleri'ni görevlendirmiştir.

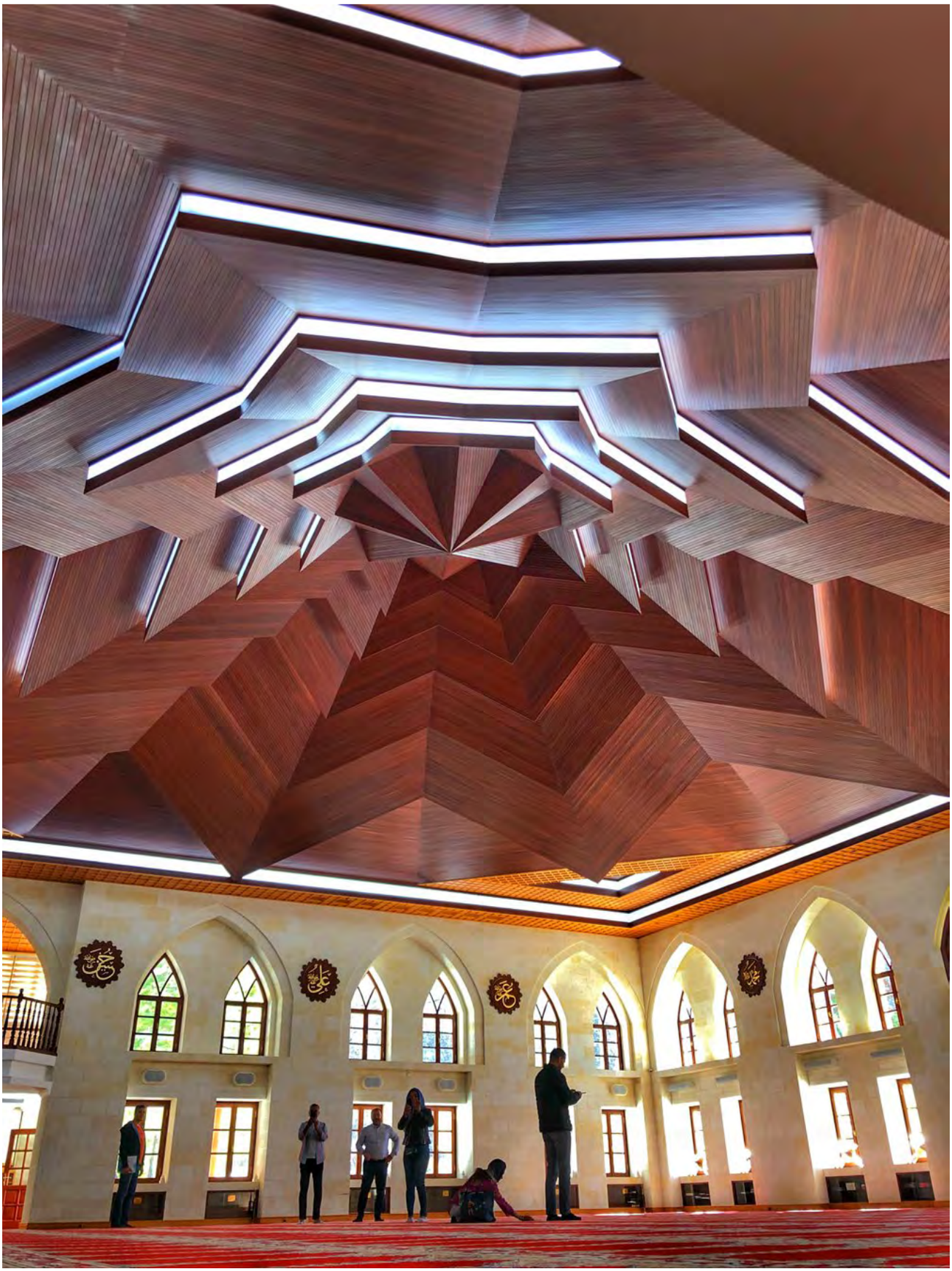
Emir Sultan Hazretleri;

"Padişahım bu beldede benden daha âlim kimseler vardır. Onlar aramızda iken hutbe okumak bize düşmez" diyerek bu görev için Şeyh Hamid-i Veli Hazretleri'ni yani Somuncu Baba'yı işaret eder. Padişahın huzurunda görevi reddetmeyen Somuncu Baba, Fatiha Suresi'ni yedi farklı şekilde yorumlayınca halk da onun manevi büyüklüğünün farkına varmıştır. Somuncu Baba, Horasan maneviyatından beslenerek Anadolu'yu mayalayan pirlerden biridir. Darende'de vefat ettiği için de külliye buradadır.

Somuncu Baba Külliyesi

Somuncu Baba Türbesi, Somuncu Baba Camii ve Balıklı Göl'ün bir arada bulunduğu huzur verici ve Türk İslam mimarisinin en sade ama en güzel örneklerinden biridir. Türbede yapım tarihine ait bilgi bulunmamakla birlikte caminin minaresinin 1686 yılında yapıldığı bilinmektedir. Bir müze ve kütüphanenin de bulunduğu külliyede özellikle yeni cami binasının tavanı gerçekten bir şaheserdir.

Darende'de tüm günümüzü Tohma Nehri kenarında ve külliyenin içinde geçirdiğimiz için yemeklerini tatmak için tekrar geleceğiz.



MUSTAFA GEZER

Türkiye'nin Sıfır Noktası

"ÇUKURCA"

"Ne yazsam, ne kadar yazsam, hangi kelimeleri seçsem, yüzbinlerce kare fotoğraf çeksem, saatlerce belgesel hazırlasam yine de o hissiyatı veremem!
Havasını solumuyorsan, suyunu içmiyorsan, gece yarım uykusunu uyumuyorsan orada olmayı da anlayamazsın.
Ya da orada 5 sene görevli olmayı, yaraları sarmayı ve mutluluğunu da...

Ne yazsam, ne kadar yazsam orada olmayı anlayamazsın, orada yaşamayı da..."

Hakkari, daha önce de gittiğim bir yerdi. Lakin bu sefer Şırnak'tan arabayla önce Suriye sınırını geçecek oradan da Kuzey Irak sınırına kavuşup Çukurca'ya varacaktım. Rota buydu. Öğlen sonrası ayrıldığım Cizre'den Kasrik Boğazı'nı geçerek Şırnak'a vardım. Cudi Dağı eteklerine vardığımda heybetli dağın karşısında durdum. Artık Türkiye'nin en güney ucunu tek başına geçmeye hazırdım.

Gördüğüm manzaralar, geçtiğim yollar çok etkileyiciydi. Yaz sıcağı akşam serinliğine doğru dönüyor, hava yavaş yavaş kararıyordu.

Suriye Kuzey Irak sınırında 154 km.
28 Ağustos Cumartesi saat 18.44.
Bu anı hayatım boyunca unutamam.

Ne kadar viraj dönüp kaç zirve aştım sayamam. Kafdağı gibi ardı arkası gelmiyordu. Her vardığım zirveden bir sonraki varacağım tepeleri görüyor, varamıyordum.

Hava kararıyor, yolda gelen de giden de görünmüyordu.

Çukurca'ya vardığımda hava kararmış, saat 9'a geliyordu. Yaz sıcağının yerini akşam serinliği almış, kuzeyi Irak sınırında bir damda oturup çay içmeye başlamıştık.

Ne hikâyenin ardı arkası kesiliyordu, ne çayın, ne yanında şeker yerine yediğimiz kuru dutun... Gece sessiz sessiz geçiyor, bu serin gecede dalda yaprak bile kıpırdamıyordu.

Gideceğim en güneydoğu noktasına kadar gidip bir sınırda damda uyuyordum. Üstüme yıldızlar serilmiş, dağların gölgeleri, diğer yanda zaman zaman gelen hayvan sesleri ile uykuya dalıyordum.

Sabah üstüme güneş erkenden doğdu, ne mutlu uyandım anlatamam. Daha önce uyandığım hiç bir yere benzemiyordu. Sabahın serin kokusu ile damın kenarına yürüyüp karşıdaki dağlara uzun uzun baktım.

Biraz bal, biraz kaymak ve ev ekmeğiyle demli çayı içip etraftaki üs noktalarına doğru yola çıktık.

MEHMET CAN ALKAŞ

Askeri Üslerde Hayat

Hayatta gördüğüm en büyük fedakârlık ne diye sorarsanız şunu söylerim; "Memleketini nöbet başında bekleyen askerler" ve o askerlerin aileleri... Her an ölme hissiyle yaşamak ve her an haber bekleyerek geçirmek, çalan her telefonda irkilmek.

O sabah özel izin alıp araçla askeri üs noktalarını gezmeye başladık. Gezdiğimiz her köşenin, gittiğimiz her karakolun, gördüğümüz her askeri üssün bir acı hikâyesi var.

Her yolun acı bir sonu, her dağa edilmiş binlerce ah ve boğazına düğümlenen kelimeler...

Hayatının beş senesini orada geçiren uzman çavuşun hikâyesini dinledim.

Bir askerin bir üs noktasında, belki de sadece 50 metrekare içinde, bir sene hiç bir yere gitmeden ve gözünü kırpmadan vatanı nasıl beklediğinin hikâyesini de dinledim.

Evliliğinin üçüncü ayında evini kapatıp, eşini ailesine emanet ederek tayinle Doğu'ya gelen polisin; öğrencisi bir harf öğrensin diye canla başla çabalayan öğretmenin de hikâyesini dinledim.

O gün hayatımın en önemli öğretilerini edinip, günün yarısını askeri üslerde geçirdim.

Allah vatanımızı, askerimizi, memurumuzu korusun. Allah onlardan ebediyen razı olsun.

"Bu içtiğim çayın tadını ömrüm boyunca unutamam.
Sivilin çıkmasının yasak olduğu, benim özel izinle çıktığım bölge.
Çayı demleyen Adanalı aslan asker,
sigara tüttürdüğümüz Manisalı komutan"

RUKEN SÖNMEZ

UĞUR BULUT

Mehdiye Hanım'ın Evi

Arkadaşım Mutfak Deneyleri, Kevser Hanım, benim Çukurca seyahatimden bir kaç hafta önce Çukurca'ya gitti ve sosyal medyadan yaptığı paylaşımlarda yediği yemekleri görünce hemen onu arayıp nerede yemek yediğini sordum, o da Mehdiye teyzelerde dedi. Ben de, "bana da yapar mı acaba" dedim ve o da "ne demek seve seve" dedi. Ben de o kadar yolu Mehdiye teyzenin ellerinden Çukurca yemekleri yemek için geldim desem yeri var.

Sağ olsun Mehdiye Hanım evini, mutfağını açtı ve birbirinden enfes yemekler yaptı.

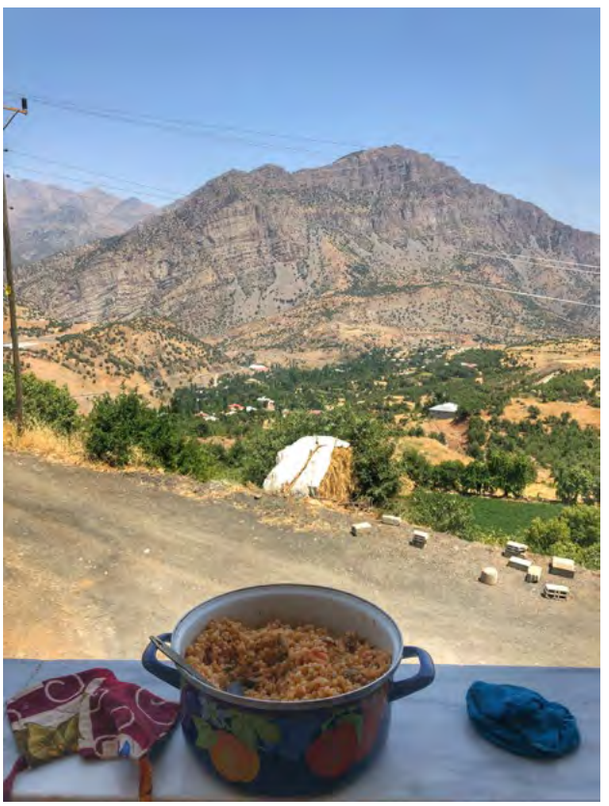
Kılıç Ailesi geçimini tarımdan kazanıyor, hâlâ vatanını, toprağını terk etmemiş halis Çukurcalı bir aile. Memleketinin, toprağının kıymetini biliyor. Bana kapılarını açıp evlerinde ağırladıkları için ne kadar teşekkür etsem az.

Ne mutlu memleketi, memleketini sevene...

Dankut
Bir nevi buğday pilavı, soğan ve biber kavurma hep beraber tencerede harmanlanıyor. İçerisine önce salça sonra buğday ekleniyor ve beraber kavrulmaya devam ediyor. Daha sonra haşlanmış nohut ve su eklenip arada bir karıştırılarak pişmeye bırakılıyor. Bu arada su eksildikçe azar azar su ilave ediliyor ve pişene kadar bu işlem devam ediyor.
Piştikten sonra demlenmeye bırakılan Dankut'un üzerine tereyağı yakılıp beş dakika daha demlendirilip servis ediliyor. Yemeğin tüm ürünlerinin burada yetiştiğini düşünürseniz, üzerine de sabah yapılmış ayran tereyağının yakılarak eklendiğini de hayal ederseniz tadını tahmin edebilirsiniz.

Maş Pilavı
Maş fasulyesi Doğu'nun en lezzetli bakliyatlarından biridir. Çorbası, salatası, dolması envaiçeşit türü yapılıyor. Çukurca'da ise maş fasulyesi ile yerli Çukurca pirincini bir araya getirip enfes bir pilav yapıyorlar.

Tırşik
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 Çukurca sumağının içinde haşlanarak pişiriliyor.



Piyaz

Bir soğan, bir sumak ne kadar lezzetli olursa o kadar olur, diyeceğim. Ama bu kadar iyisini ve lezzetlisini 40 yıldır yemedim. Hakkâri'nin beyaz soğanı ise yörenin eşsiz faunasının en nadide bitkilerinden biri; üç yılda ancak ürün veren bu soğan özellikle korunuyor. Birinci yıl ilkbaharda ekilen soğan, sonbaharda tohum veriyor. Alınan bu tohum ikinci yıl baharda ekiliyor ve bu tohumdan kığss elde ediliyor. Bu arpacık soğan benzeri tohum, üçüncü yıl baharda tekrar ekiliyor ve o yıl halis muhlis Hakkâri beyaz soğanı elde ediliyor. Bu soğan Çukurca yerli sumağı ve maydanozla harmanlanıyor. Sumak da hayatımda yediğim en lezzetli sumak olabilir. Biz bu lezzetleri çoktan unuttuk, emin olabilirsiniz. Tadını anlatmak mümkün değil.

Kemikli Kuzu Kavurma

Bir yemekte en çok neyi severim, diye sorarsanız şunu söylerim; iri doğranmış sebze ve kemikli et. İşte bu kavurma tam da benim istediğim gibi... İri doğranmış Hakkâri beyaz soğanı ve kemikli kuzu eti bol tereyağında kavruluyor. Ama bu işleme başlamadan önce kemikli et, iki bardak su ile kısık ateşte 1 saat haşlanıp suyu çektiriliyor. Sonradan da kavrulan ete iri iri köy biberleri ekleniyor. Biraz daha kavurulduktan sonra yufka ekmekle afiyetle yeniyor. Bence bu yemeği asıl eşsiz yapansa tencere dibinin ekmekle sıyrılarak yenilmesi. Aman ha ihmal etmeyin, derim.

Çukurca'nın markası ZAP

Çukurca kaymakamı Temel Ayca, hem gerçek bir vatansever, hem işinin ehli bir mülki amir hem de gerçekten çok çok iyi bir insan. Çukurca'nın çehresini, mazisini, kaderini ve geleceğini değiştiren bir isim. Şimdilerde Çukurca'da gerçekten çok güzel şeyler oluyor.

Açık hava sinemalarında filmler izleniyor, radyolarına ünlü konuklar katılıyor, kitaplar okunuyor, gençler bolca sportif aktivite yapıyor ve en nihayetinde boşaltılan köylerde yeniden hayat başlatılıp Çukurca'da tekrar tarım başlatılıyor.

Sayın kaymakam Temel Ayca ve iki gönüllü yardımcısı Şehadet Çitil ve Asuman Kerkez, ilk önce eskiden üretilen tarım ürünlerini tekrar üretmek için çeşitli çalışmalar yapıyor. Sonrasında eski değirmenler onarılıyor ve deneme üretimler yapılıyor. Ardından bu üretilen ürünler için "zap" isminde bir marka yaratılıp hikâye başlatılıyor.

Çok yakında Çukurca'da köyler yeniden dolacak, sabah ilk güneşle tarlaya tohumlar atılacak, onlar gelişip biçilecek ve memleketin dört bir yanı buradaki yerel ve lezzetli ürünlerden beslenecek. Çukurca yerellikle, emekle, lezzetle anılacak.

Çukurca Tahini

Çukurca tahininin yapımında kullanılan susam yine Çukurcalı çiftçiler tarafından üretiliyor. Susam, ağır ağır 3-4 saat taş fırında kavruluyor ve taş değirmende azar azar kalitesi bozulmadan öğütülüyor. Bu arada bu öğütme işlemi 400 yıllık bir taş değirmede yapılıyor. Susamı da, ocağı da, değirmeni de, emeği de Çukurca'dan...

MURAT BAKMAZ

Melek Hanım'ın

KAHRAMANMARAŞ'I

25 kitap ve yüzlerce makale yazdım ama
Melek Hanım'ın hikâyesini anlatacak ve
engin mutfak bilgisini aktarabilecek cümleler
kurabileceğimi sanmıyorum. Bu yarım
yamalak yazarlığımla başarabilirsem ne ala...

Melek Hanım bir Kahramanmaraşlı... Annesi ve kayınvalidesinden aldığı kültürü evinde, yemeklerinde, mutfağında, bahçesinde, çiçeklerinde, çocuklarında, torunlarında kısaca hayatının her noktasında görebilirsiniz. Bir yazı okumuştum, eğer piyano çalıyorsanız ve size piyano sanatçısı denecekse mutlaka üç nesildir piyano çalıyor olmanız gerekir, deniyordu. Yani size ancak anneniz ve onun babası da piyano çalıyorsa sanatçı denebilir. İşte Melek teyze de böyle... Onun bu bilgisinin, kültürünün, asaletinin ve zarafetinin tek nesilde oluşması mümkün değil!

O Kahramanmaraşlı! Bilmem kaç nesildir aynı kültürle büyümüş bir Kahramanmaraş annesi, teyzesi, ninesi, ablası, hanımefendisi...

Melek teyze evinde tüm geleneksel yöntemleri yaşatarak hâlâ kendi balını, pekmezini, sebzelerini, tereyağlarını, peynirlerini, ekmeklerini, reçellerini, tarhanalarını, bastıklarını, zeytinlerini, kahkelerini ve şerbetlerini kendi elleriyle hazırlıyor. Yani evin tüm mutfak ihtiyaçlarını marketten almak yerine kendi üretiyor. Hâl böyle olunca da elinden çıkan yemeği yiyince cennetten geldiğini düşünüyorsunuz. Eline emeğine sağlık!

Melek teyzenin kendi elleriyle hazırladığı Maraş yemekleri ve içecekleri

Tas Pilavı

Bu pilavı yapmak için bir adet bakır leğene ve onun ortasına koyacağınız bir de ufak bakır tasa ihtiyacınız olacak. Bakır tasın içine kuzu etini, soğanı, salçayı, karabiber ve tuzu ekleyerek eti avcarlayın, yani terbiyeleyip karıştırın. Daha sonra büyük bakır leğenin ortasına bu tası ters çevirerek yerleştirin. İçine su ilave edip bir buçuk saat pişmeye bırakın. Ardından halis Kahramanmaraş yerli pirincini tasın etrafına yayın ve etin pişen suyuyla beraber pilav pişene kadar bekleyin. Sonra pilavın yüzüne biraz tereyağı yakın. Son olarak ortadaki tası kaldırıp afiyetle yiyin.

Yaz Dolması

Artık mevsimleri bilmediğimiz için yaz ve kış aylarında farklı sebzelerden dolma yapıldığını hatırlatmak istedim. Tabii her mevsime göre ekşisinin de değiştiğini... Mesela koruk zamanı koruk suyuyla, sumak zamanı taze sumakla...

Helise

Kuzu gerdan ve yarma (buğday) bir bakır kazanda pişmeye bırakılır. Bahçede odun ateşinde pişmesi rayihasını kuvvetlendirir. Daha sonra kemikler ayrılır ve bir tahta tokmakla dövülerek pişirmeye devam edilir. Üzerine kimyon ve tereyağı ile taam olunur.

Kabaklı Dönüş Abla Yumurtası

Dönüş abla, Melek teyzenin yardımcısı. Ondan el aldığı için de evin bir diğer lezzeti. Kabağın içini çıkararak peynir ve taze baharatlarla yaptığı sabah yumurtası da gerçekten çok lezzetli...

Sadeyağlı Lahana Sarma

Lahana sarma, klasik bir tarif. Eti, ekşisi ve pirinci kâfi ölçüde pişiriliyor. Ardından dinlenmeye alınırken üzerine sadeyağ yakılıyor. Bu sırada sadeyağın rayihasının uçmaması ve lahana sarmasının bir kat daha lezzetlenmesi için tencerenin kapağı kapatılıyor.

Süzgeçte Sarma

Taze yaprak sarması başka ama bunu pişirirken yapraklar yıpranmasın diye önce tencerenin içine süzgeç konuluyor ve sarmalar süzgecin üzerinde pişiriliyor. Daha kısık ateşte daha uzun sürüyor ama kaynamadan pişen sarmalar çok daha diri kalıyor. Sonuçta da lokum kıvamında pişmiş oluyor.

Etli Taze Fasulye

Rahmetli babaannem Zennup Hanım'ın ellerinden en son 25 yıl önce yemiştim. Tadı hâlâ damağımdaydı. Aldığım ilk kaşıkta onu ne kadar özlediğimi de anladım :(

Sarıçeltik Pirinçli Pilav

(Kahramanmaraş mutfağının başyapıtı)

Yemeğin ismini kısa yazmıştım şimdi uzunca tekrar yazıyorum: Sarıçeltik pirinçli, Maraş kum havuçlu, taraklıklı (pirzola) Kahramanmaraş pilavı. Yani öyle bıdı bıdı yatağında bıdı bıdı soslu bla bla bla yemeği değil. Halis muhlis Türk mutfağının en efsanevi tariflerinden biri...

Itırlı Su

Sabah güzel bir bağ evinde uyanıyorsun, etrafta kuş sesleri, masaya oturuyorsun su geliyor ve içine ıtır ile çiçekler konulmuş. İşte Melek Hanım'ın zarafetini o dakikada anlıyorsun.

Melek teyzenin kendi elleriyle hazırladığı Kahramanmaraş ürünlerinden birkaçı

Kahramanmaraş Tarhanası

En güzel zamanı temmuz, ağustos... En güzel ise yoksul yemek buğdayı ile oluyor. Buğdayı kazanda, hem de bakır kazanda odun ateşinde lapa olana kadar pişiriyorsunuz. İnek, keçi ve koyun yoğurdunu güzelce harmanlayıp süzüyorsunuz. Bu arada yoğurt, buğdayın üç katı oranda olmak zorunda. Daha sonra bu karışımı baharatlandırıp, bir gece dinlenmeye bırakıyorsunuz. Hasırların ya da çöpten çiğ dedikleri ince kamışların üzerinde iki gün kurutup kış için saklıyorsunuz.

Firik Tarhana

Taze olan tarhana, Kahramanmaraş'ta firik tarhana diye adlandırılıyor. Tam kurumadan önceki hali... Kıvamı biraz pekmez bastıklarını andırıyor. Dilerseniz parça parça koparıp kuruyemişlerle de afiyetle yiyebilirsiniz.

Gün Pekmezi

Azezi üzümü ya da Maraş kabarcığı ile yapılanı en lezzetlisi oluyor. Üzümleri güzelce ayıkladıktan sonra ezme ve süzme işlemi yapılıyor. Daha sonra bakır yayvan kaplara alınan üzüm suyu bir kaç gün Kahramanmaraş'ın kızgın güneşinde pişmeye bırakılıyor. Güneşte pişen pekmez, ekim ayına kadar bekletildikten sonra tahta bir kaba alınıp dövülmeye başlanıyor. Daha sonra bu pekmezi ebelendirmek, yani mayalandırmak için içine yıllanmış bal katılıyor ve bir gece tahta kapta saklanıp hazır hale getiriliyor. Tek başına da çok lezzetli olan gün pekmezi, misafire tahinle ya da zaman zaman salatalık ve marulun yanında ikram ediliyor.

Ravanda Şerbeti

Bunu gerçekten çok sevdim. Bağ bozumu zamanı pekmez yapmak için üzümler toplanıp ayıklanır. Bu esnada üzümlerin dalda kurumuş ve çürümüş olan taneleri başka bir kaba alınır. İşte o atılacak gibi olan ama atılmayan kuru üzümlerin suyu alınıp, çamurluk denen çuvalda süzülür ve bakır kaplarda güneşte pişirilir. Tadını unutabilmek mümkün değil!

Maraş'ta Çerkez Yemek Kültürü "Ayça Hanım'ın Mutfağı"

Kahramanmaraş'ta bir diğer yemek kültürü de Çerkezlere ait. Ayça Yolkolu Öksüz de bu mutfağın Kahramanmaraş'taki en önemli temsilcisi. Sadece mutfağında Çerkez yemekleri yapmıyor. Bunun yanı sıra gelecek nesle bu kültürü aktarmak için araştırmalar yapıyor, kitaplar yazıyor ve bu konuda eğitimler veriyor. "Hüzün Aş Olunca" isimli geleneksel Çerkez mutfağını anlattığı kitabı tam bir başyapıt. Gerçek bir Çerkez konukseverliği ile evine konuk oluyor ve enfes Çerkez yemeklerini tadıyoruz.

Cırdıngiş

İncikler güzelce haşlanıyor. İrice doğranıp yuvarlanmış hamurlar da aynı suda haşlanıyor. Ardından bu haşlanan hamurlar tabağa alınıp üzerine incikler konularak servis ediliyor.

Basta Pirinçli

Basta, rahmetli anneannem İnci Hanım'ın da çok severek yaptığı bir Çerkez yemeğiydi. Orijinali bulgurdan yapılsa da, benim buğday diyetimden dolayı pirinçlisini afiyetle yedik. Uzunca haşlanan bulgur ve tavuk neredeyse lapa kıvama gelene kadar pişiriliyor. Ardından bir kalıpla tabağa koyuluyor ve üzerine acukalı tereyağı gezdirilip servis ediliyor.

Mejage

Yani kuyruk yağı parçaları ile hazırlanmış mısır ekmeği... Ben kuyruk yağını da ekmeği de pek sevdiğim için bence bir başyapıt.

Kahramanmaraş'ta Nerede Ne Yenir?

52 Yıllık Saray Lokantası

Lokanta sanayide olunca ve yaşı yarım asrı geçince emin olun lezzet çoktan yerini bulmuş oluyor. Sadece lezzet mi... Esnaflık, işe hâkimiyet ve ustalık da bir o kadar peşinden geliyor. Bu yüzyılın yeni duyusu "hikâye", bu lokantada fazlasıyla var. İşte bu yüzden Türk mutfağı kazanacak emin olun. Uzun, upuzun bir hikâyesi var. Saray Lokantası'nda yediğimiz her yemek çok lezzetli lakin döneri beni derinden sarstı. Hatta yanımdaki arkadaşım Oğuz Yenihayat ile bu döneri, Türkiye'de yediğimiz en iyi üç döner listesine hemen aldık.

Yanyanacı Eli Böğründe

Eli böğründe, Kahramanmaraş'ın en sevilen ve en bilinen yemeklerinden biridir. Bir tepside ya da yayvan bir güveçte kuzu etleri tam ortaya yerleştirilip kenarlarına domates ve biber konulur. Bu ürünlerin yerli üretim olması mühimdir. Üzerine bolca sarımsak ve erimiş kuyruk yağı eklenip fırında pişirilir. Bol köpüklü ayran ve yufka ekmekle taam olunur.

Küçük Ev Paça

Kelle paça, Kahramanmaraşlıların uzmanlık alanıdır. Gerçekten iyi yapıyorlar ve hâlâ geleneksel usullerde, geleneksel kazanlarda, geleneksel tekniklerle pişiriyorlar. Tabii hâl böyle olunca da yemesi latif, lezzeti doyulmaz oluyor. Kahramanmaraş'ta paçanın bence püf noktası sumak suyu ve sarımsak karışımı ile hazırladıkları sosu. Gerçekten paçayı da, çorbaları da başka bir lezzete taşıyor.

100 Yıllık Özdoğan Fırını

Peksimet, kahke, Kahramanmaraş pekmezli katmer, susamlı Kahramanmaraş çöreği ve daha onlarca çeşit, en eski tarifle taş fırında yapılıyor. Hepsi gevrek gevrek... Söyleyecek başka sözümüz yok.

Saray Kasabı

Kahramanmaraş'ı ilk ziyaretimden beri bu dükkâna hep giderim. Tenekeye dizilen pirzolaların üzerine ince ince kuyruk yağı dilimlenir. Bir diğer tenekeye de domates ve biber dizilir. İkisi beraberce kasabın karşısındaki taş fırında 10 dakika pişirilir ve masanıza getirilir. Önce hepsini bir güzel yersiniz ama en sonunda tepsiye biraz tuz, biraz karabiber serpip tepsideki tüm lezzeti iyice bir sıyırdıktan sonra son lokmayı da yer ve ellerine sağlık usta, dersiniz.

Yaşar Ice Firik Dondurma

Seyahatnamenin en iddialı cümlesini izninizle kuruyorum: Dünyanın en lezzetli dondurmasını Kahramanmaraş'ta yedim, daha iyisi de yapılamaz!

Bu kadar net! Bunun en önemli sebeplerinden biri Kahramanmaraş dağlarında yetişen sahlep, bir diğeri de bu dağlarda otlayan keçilerin süt kalitesi.

Firik dondurma, Kahramanmaraş dondurmasının taze hali. Başka dondurmanın taze halinin bu kadar lezzetli olacağını düşünmediğim için de sadece Kahramanmaraş dondurmasının "firik dondurma" tabirini hak ettiğini düşünüyorum. Yaşar Ice, bildiğimiz Yaşar Pastanesi'nin yeni dükkânı. Akşam saat 21.00'den sonra bir kaç kez taze Kahramanmaraş dondurması yapıyorlar, denk gelebilir misiniz bilmiyorum. Hayatta daha lezzetli çok az tatlı yersiniz ama daha lezzetli bir dondurma yiyemezsiniz.

Sadece bu dondurma için Kahramanmaraş'a gelinir. Araba ile 250 km yakındaysanız direk rota çevrilir, çevre illerdeyseniz akşam çayına gelinir, dondurma yenilir dönülür.

1 Ekşi 1 Tatlı

Dünyanın en iyi okullarında okuyup sonra dönüp memleketi için çalışmak bence büyük erdem. Sana dünyanın kapıları açılmışken idealini memleket üzerine kurgulamak gerçek bir vatanseverlik. İşte Eylül ile Hikmet'in hikâyesi de böyle. Bir yandan Kahramanmaraş'taki diğer işleri için koştururken bir yandan da geleneksel buğday ve gerçek ekmeğin peşine düşmüşler. Tabii geleneksel ekmeklerin peşine düşünce, bizim de buluşmamız kaçınılmaz oldu. En değerli Anadolu buğdaylarından yaptıkları ekmeklerle Kahramanmaraş halkını eski ekmekleriyle buluşturmuşlar. Bunun yanına da Türkiye'nin dört bir yanından topladıkları kahvaltılıkları eklemişler. E tabii bir de Rize çayı olunca, bir yandan fırın bir yandan da kahvaltı dükkânının temelini atmış olmuşlar. Yolları açık, işleri bereketli olsun.

Kısa Not

Fakat Kahramanmaraşlıları da tebrik etmek gerek. Bir mutfak ancak bu kadar saklanabilir. Bir diğer yandan da, aşkolsun insan bu kadar iyi yemeği kendi başına yer de hiç mi eşe dosta haber etmez ;)

Komili
Organik
Sızma
0,5 Lt

Kabaklı Yumurta

2 adet kabak
5 adet yumurta
1/2 adet kırmızıbiber
1 yemek kaşığı doğranmış kuru soğan
1 tatlı kaşığı un
Yarım çay bardağı süt
Komili Organik Sızma Zeytinyağı
1 çay kaşığı susam
1 yemek kaşığı labne peynir
Karabiber, kaya tuzu

- Kırmızıbiberi ince ince kıyın ve soğanla beraber bir tavada bir kaç kaşık Komili Organik Sızma Zeytinyağı ile beraber kavurmaya başlayın.
- Bu arada kabakların çekirdeklerini alıp ince ince kıyın.
- Daha sonra kabakları soğanlara ekleyin ve birkaç dakika kavurun.
- Bu esnada yumurtayı un, süt, tuz ve karabiberle çırpın.
- Ardından kavrulan karışıma ekleyip pişmeye bırakın.
- Yumurtanın bir tarafı pişerken diğer tarafına susamı serpin ve piştikten sonra dik katlice çevirin.
- Son olarak servis tabağına alıp üzerine labne peyniri ve Komili Organik Sızma Zeytinyağı'nı ekleyerek servis edin.

VEYSEL KAYA

MAMURAT'ÜL AZİZ, EL-AZİZ, **ELAZIĞ, HARPUT**

Seyahatimin en lezzetli yerlerinden biriydi. Keban yolunda bir bağ evinde yiyerek, içerek, damda yatarak ve türkü söyleyerek geçti günlerim. Bahçeden topladıklarımızla yaptığımız yemekler, kuyudan gelen buz gibi su, zaman zaman Hazar Gölü'nün manzarası ve daha neler neler... Gelin şu söylediğimiz türkülere beraberce bir göz atalım.

Elazığ'da Müzik; Türküler

Klasik Türk Müziği enstrümanları ile icra edilen Harput türküleri pek meşhurdur. Kürsübaşı gecesi olarak adlandırılan bu meclislerde mahalli türküler okunur. Meşk akşamları da denilen bu gecelerde musikinin yanında öncelikle dargınlar barıştırılır, istişare ve yardım hususları halledilip sonrasında ikramlar başlar ve bunlarda muhabbet de cila olur. Fasıl şeklinde gerçekleştirilen meşkler "Harput Peşrevi" ile başlayıp, türkülerle devam eder.

“Kar mı yağmış şu Harput’un başına”, “Mamoş”, “Burası Huş’tur” yörenin önemli türkülerden bazılarıdır. Harput’tan Yemen’e giden askerler için yazılan “Burası Huş’tur” türküsü yörenin en çok bilinen ama yöreye ait olduğu bilinmeyen türküsüdür.

“Hüseynik’ten çıktım şeher yoluna
canağrısı tesir etti koluma
yaradanım merhamet et kuluma
yazık oldu yazık şu genç ömrüme
bilmem şu feleğin bana cevri ne?”

Harput türkülerinde Türk müziğindeki birçok muhtelif makamın da eserleri mevcuttur. “Türk” müziği içerisinde Harput’un önemli bir yeri vardır. Çünkü Harput müziğinin nev-i şahsına münhasır yapısı Türk müziği için başka bir ahenktir.

Hazar Gölü

Valla ne diyeyim, ben burada böyle bir göl olduğunu unutmuşum. Hatta sanırım bilmiyordum. Manzarası, suyu, rengi gerçekten görülmeye değerdi. Kenarındaki yazlık evler, bahçeler, serinlik ve sakinlik hep orada kalma hissiyatı uyandırıyordu. Sanırım Elazığ’a tekrar gidersem kalmak isteyeceğim yer Hazar Gölü kıyıları olur.

Elazığ Mutfağı

Yediğim her şey fazlasıyla lezzetliydi. Bunda iki ana neden var. Birincisi, Elazığlıların el mahareti; diğeri de Elazığ’ın sebzesi, meyvesi, suyu... Bir de her şeyi pişirdiğimiz sac ocağını da unutmamak gerekir.

Biber Kızartması

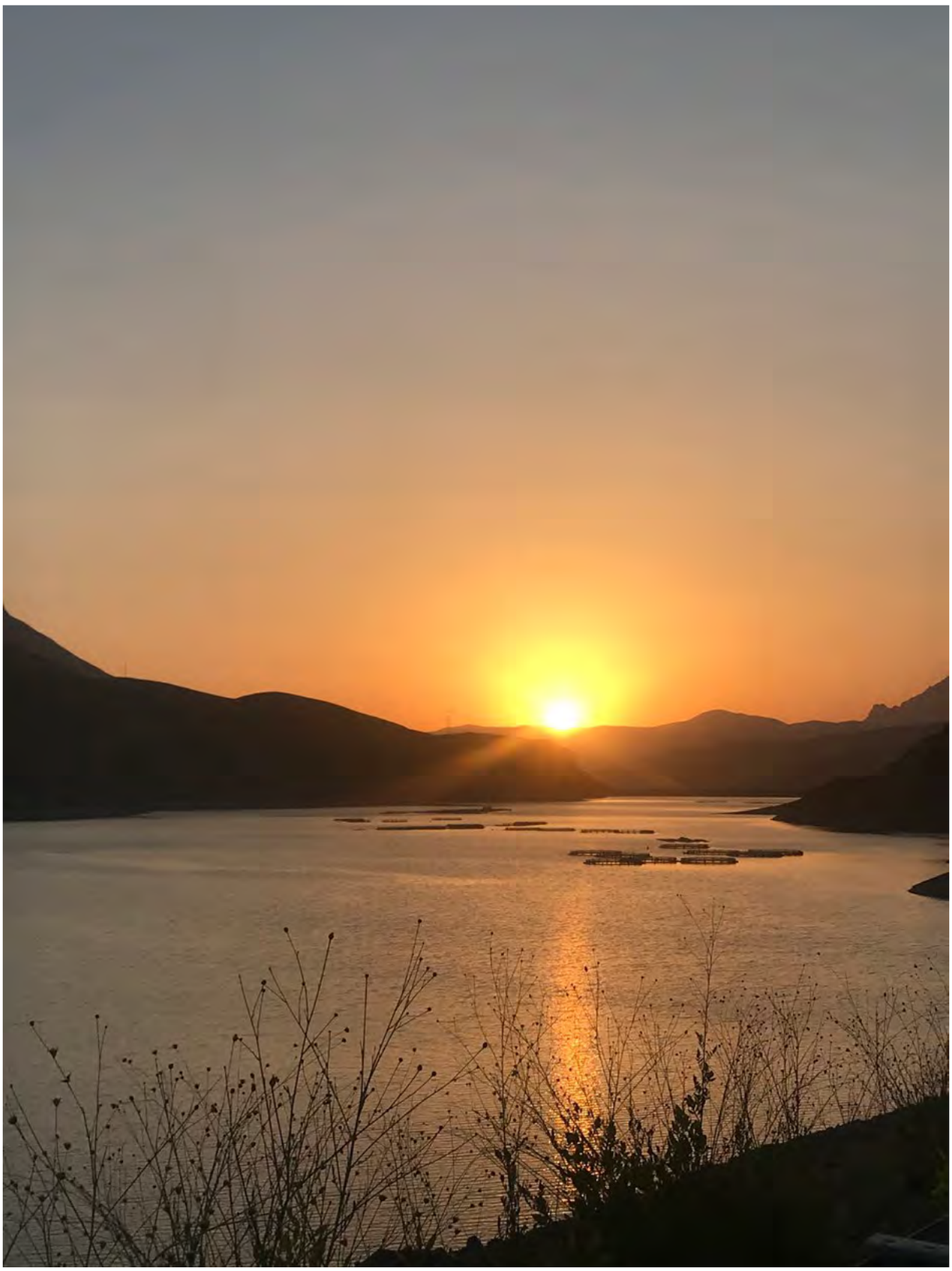
Elazığ biberi ilk önce delinip içine tuz konulur. Yöre tereyağında kızartılır. Daha sonra üzerine kabuğu doğranmış domates ilave edilip beraberce pişmeye bırakılır. Piştiği tavada servis edilir.

Patila

Elle açılan yufka gözleme gibi patatesli, kıymalı, çökelekli hazırlanır. Tereyağı ve sütle hazırlanan sos, pişmeden önce patilalara sürülür. Pişenler üst üste konulup dilimlenerek servis edilir.

Fasulye Kavurması

Taze fasulye önce haşlanır sonra tereyağında soğanla kavrulup üzerine yumurta kırılarak servis edilir.



UV KATKILI
FLORA
PLUS
24
36
naksan

Kuru Biber Kavurması
Yazdan doğranıp kurutulan biber, kışın haşlanıp süzüldükten sonra tereyağında haşlanarak servis edilir. Soğanlı ve salçalı tarifi de mevcuttur.

Erişte Çorbası
Un, su ve tuzla tutulan sert hamurdan yapılan erişte, kışlık kavurma, domates salçası ve kuru nane ile yapılan bir erişte çorbası.

Taze Sebze Dolması
Mevsim sebzeleri, yağlı kıyma ve bulgurla yapılan dolmanın içine çekilmiş Elazığ kuru yeşilbiberi de muhakkak konuluyor.

Sırın
Yufka ekmekler rulo haline getirilerek bir parmak kalınlığında kesilip tepsiye dizilir. Üzerine az sarımsaklı yoğurt dökülüp beklenir. Daha sonra yakılmış Elazığ tereyağı eklenir.

Harput Köftesi (İri Köfte)
İnce bulgur, reyhan, Elazığ acı kuru yeşilbiberi, soğan, yağsız kıyma ve kıyılmış maydanoz beraberce su ile yoğrulur. Nohuttan büyük köfteler haline getirilip, salçalı tereyağlı az suda pişirilir. Aynı zamanda haşlanmadan da tüketiliyor.

Üfeleme
Yufka ekmek üfelenip bekletilir. Diğer tarafta haşlanmış tavuk suyuyla ekmekler ıslatılır. Daha sonra tereyağı yakılır ve içine haşlanıp didiklenen tavuklar ilave edilir. Ekmeklerin üzerinde servis edilir.

Gömme
Elazığ ev yufkası kat kat açılır ve her kata kışlık kavurmalı iç konulur. Yaklaşık 15-20 kat bu işlem devam eder. Üzerine tereyağı eklenerek fırında pişirilip servis edilir.

Dilim Dolma
Kıymanın içine acı biber ve tuz konarak yoğrulur. Ufak ufak köfteler haline getirilir. Patlıcan küp küp doğranıp kızartılır. Tencere içine hazırlanan köfteler ve patlıcanlar tencereye konulur. Üzerine domates ve biber eklenerek pişirilir.

Süslü Fidoş
Patlıcan kızartılır. Hazırlanan köfteler, domates ve biberle tepside fırınlanır. İslim kebabının köfteli hali denebilir.

Elazığ İçli Köfte

Yağlı kıyma kavrulur. İçine tereyağı, bol soğan ilave edilir. En son baharatlar, salça ve ceviz içine eklenir. Diğer yanda yağsız kıyma ve ince bulgur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak ortasına, kavrulan kıymadan konulup kapatılır. Tereyağlı, salçalı az suda haşlanarak suyu ile beraber servis edilir.

Nohutlu Köfte

Nohut el değirmeninde çekilir. Sonra sıcak su ile açılır. Reyhan, soğan, salça ve bulgurla yoğrulur. Ardından irice hazırlanan köfteler suda haşlanır ve tereyağı ile servis edilir.

Söğültme

Közlenmiş patlıcan, sarımsak ve tereyağında 15 dakika kavrulup servis edilir.

Soğan Dolması

İri soğanlar haşlanır. Kıyma, ince bulgur ve baharatlar yoğrulup elle sıkılır. Sıkılan köftelere haşlanan soğanlar sarılır ve tencereye dizilir. Salçalı su ile pişmeye bırakılır. Son 10 dakikasında suda bekletilen sumak süzülerek eklenir ve tekrar pişirilip servis edilir.

Peynir Ekmek

Taze yağlı koyun peyniri 1 gün bekletilir. Şekerle karışan peynir fırına yollanır. Fırıncı, lavaş ekmek hamuruna pide haline getirir ve ardından servis edilir.

Dut Unu

Dut kurusu, dibekle dövülür ve elenir. Daha sonra acı badem suda haşlanıp tatlandırılır. Dut unu ile beraber kat kat tenekelere dizilir. Özellikle kışın kat kat çıkarılıp yenilirdi.

Taş Ekmeği

Hazırlanan akıtma hamuru tek tek ve çok ince kızartılır. Kızaran akıtmalar üst üste konulurken arasına ceviz ve tereyağı eklenir. Şerbetle servis edilir. Eskiden taş üzerinde yapıldığı için ismi taş ekmeği olarak bilinir.

Peki, Elazığ'da çarşıda ne yenir?

Köfteli tost
Pirzolacı Yusuf Usta
Zertaşlar'da Elazığ manzaralı kahvaltı

Komili
Riviera
Zeytinyağı

Tepsi Balcanı

6 adet patlıcan
6 adet domates
6 adet biber
10 diş sarımsak
1 adet soğan
500 gr yağlı kıyma
2 yemek kaşığı domates salçası
Karabiber, kaya tuzu
Kızartma için Komili Riviera Zeytinyağı

- Domates ve patlıcanları küp küp kesin.
- Biberleri ince doğrayın.
- Patlıcanları Komili Riviera Zeytinyağı'nda kızartıp ardında yağını çekmesi için bir kenarda beklemeye alın.
- Bu esnada soğanı ince kıyın ve kıymayı bu soğanla beraber kendi yağında kavurmaya başlayın.
- 1 kaşık domates salçasını, tuzunu ve karabiberini ekleyip birkaç dakika daha kavurup altını kapatın.
- Fırın tepsisine patlıcan, domates ve biberlerin yarısını ekleyip üstüne de kavrulmuş kıymayı ilave edin.
- Araya sarımsakları ekledikten sonra kalan patlıcanı, biberi ve domatesleri de sırayla üzerine yerleştirin.
- Kalan salçayı 1 çay bardağı su ile karıştırıp yemeğe ekleyin ve 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin ya da çarşıdaki taş fırında pişmeye gönderin.
- Yanında ayran ve lavaş ekmeği ile ortaya servis edin.

YILDIZ KARDEŞLE

DİYARBAKIR

“beni ne Diyarbakır anladı ne de sen
oysa ne çok severdim ikinizi bir bilsen”

Seyahatin en heyecanlı duraklarından biri olan Diyarbakır’dayız. Yanımda, yeme içme işleri uzmanı Oğuz Yenihayat ile Diyarbakır’dan arkadaşım ve aynı zamanda bir gastronomi emekçisi olan Şehadet Çitil, yani nam-ı diğer Hevsel Bahçesi var. Oğuz ile ben defalarca Diyarbakır’a gelmişiz. Şehadet de halis muhlis buralı. Şimdi hazırsanız hep beraber Diyarbakır’da çok ama çok lezzetli bir tura başlıyoruz.

Kahvaltıcı Edip

Diyarbakır'da kahvaltıcı denince akla Hasan Paşa Hanı geliyor. Biz biraz daha Mardin Kapı'ya doğru yürüyerek ilk sağdan içeri girip Kahvaltıcı Edip'e geliyoruz. Biberli kavurmalı yumurtayı görünce çok çok iyi bir yere geldiğimizi anında anlıyorum. Kahvaltıcı Edip, bize mükellef bir kahvaltı hazırlıyor. Seçtiği ürünlerin hepsi birbirinden lezzetli, hepsi birbirinden özel ama özellikle tattırdığı Diyarbakır koyun yoğurdu bu seyahatte yediğim en lezzetli iki yoğurttan biri. Diğerini de merak ettiyseniz söyleyeyim, Şanlıurfa'da Bölücek Köyü'nde Badıllı'nın sofrasında yediğim yoğurttu. Bu iki yoğurdun tadı hâlâ damağımda. Ben, koyun yoğurdunu gerçekten çok seviyorum, hem de çok! :)

Mecitağa Fırını 1913

Diyarbakır'ın en eski ve hâlâ ayakta kalmış olan pek güzel fırınıdır. Diyarbakır'ın açık ekmeği ve özellikle kendi ürünü olan yağlı ekmekleri pek meşhurdur. Yanı sıra, evlerde hazırlanan yemekleri pişiriyorlar ya da kasaptan gelen harçlarla lahmacun yapıyorlar. Biz içeriye girdiğimiz esnada bir Diyarbakır güveci fırından yeni çıkıyordu ki, görmeniz gerek.

Kebapçı Hacı Halit

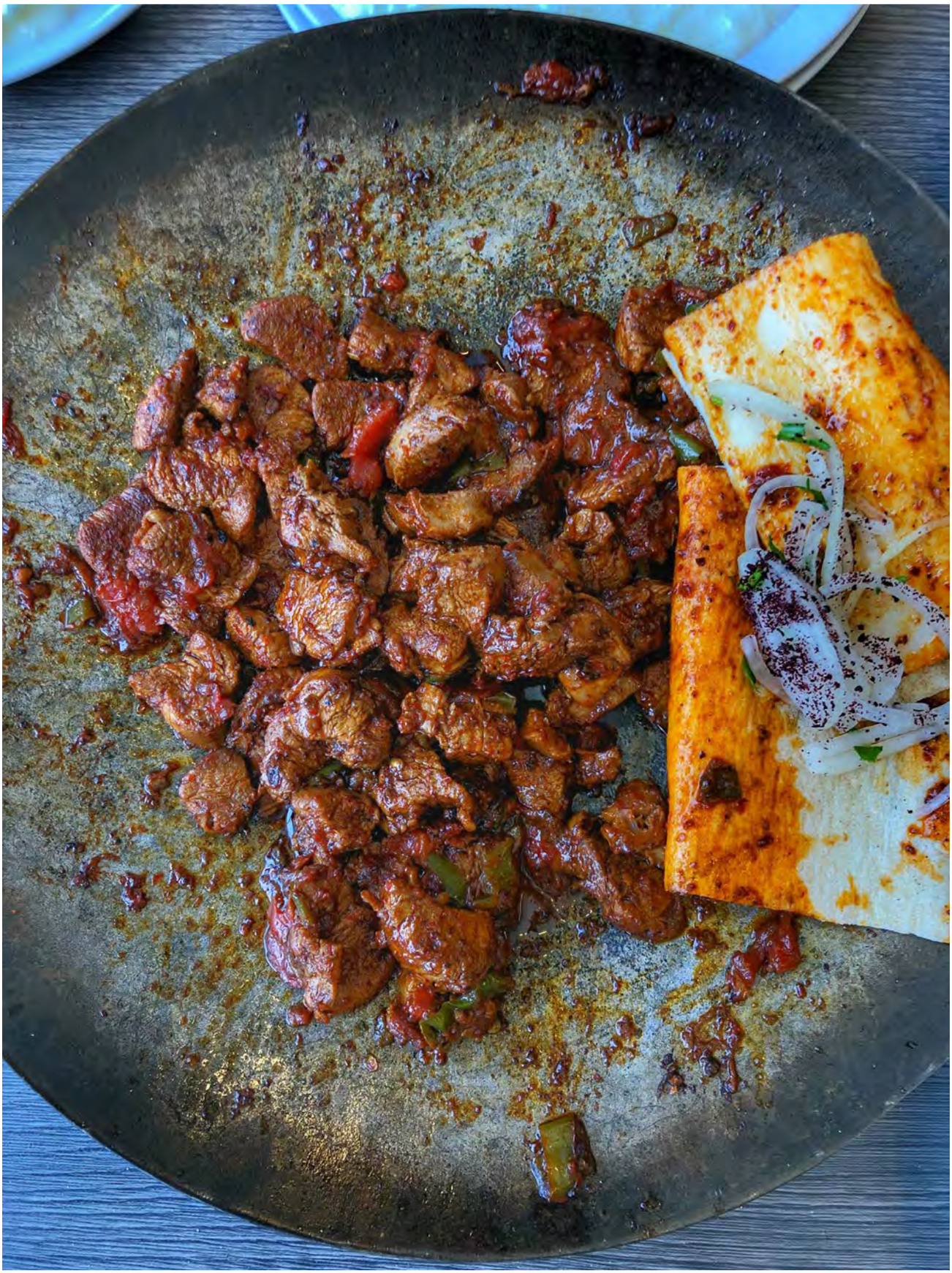
Hacı Halit'in dükkânında hem kebaplar, hem de Diyarbakır ev yemekleri var. Hem kömürde patlıcan kebabı var hem de fırında pişmiş... Yaptığı her şey gerçekten pek lezzetli, özellikle de bulgur pilavı. Tam öğle saatinde giderseniz yemekleri en lezzetli ve latif haliyle yemiş olursunuz.

Sülüklü Han

Demirciler çarşısının içindeki Sülüklü Han'a doğru yol alıyoruz. Demirciler çarşısı Diyarbakır'da gerçekten görülmesi gereken bir yer. Emeğin, kıymetin ve ekmeğin ne demek olduğunu anlıyorsunuz. Sülüklü Han'da bir çay molası veriyoruz. Diyarbakır'da birçok eski han ve dükkân, aslına uygun olarak restore edilerek hizmete açılmış. Bir yandan çalan müzikler, bir yandan esen sıcak rüzgâr sizi tam da Diyarbakır'da hissettiriyor.

Baharatçı Kör Yusuf

Üçüncü kuşaktır bu işi yapan, Diyarbakır'ın geleneksel esnaflarından biridir ve ismini büyük dedelerinden alıyor. 1800'lerin sonuna doğru bu işi yapmaya başlayan dede "kör" olduğu için isim ve nam buradan geliyor. Dedesi kör olduğu için baharatları görerek değil koklayarak seçiyor. Tanesini elleyerek, rayihasını duyarak en lezzetli baharatları kolayca anlıyor. Bu sayede Diyarbakır'ın en güzel baharatlarını bu dükkân satıyor.



Diyarbakır Lahmacun Merkezi

Bana, esnaf kim, diye sorarsanız burası derim! Gerçekten Doğu'da her esnaf çok iyi ama burasını biraz daha kayırırım sanki. Her zaman derim, lahmacun Urfa ve Gaziantep'in tekelinde kalmış diye. Bu olmamalı, olamaz da! Burada lahmacunu yiyince bunu çok net anlıyorsunuz. Hele bir de kuşbaşılı pide çıktı ki fırından görüntüsü bile lezzetini anlatmaya yetti. Yolunuzu buraya düşürün, tok olsanız bile bir çaylarını için derim.

Ciğerim

Burada Diyarbakır fırın mutfağını tatmaya geldik. Mevsim domatesi ve patlıcanından acılı güveç, tam bu sıcakta yenecek cinsten. Ne demiş atalarımız, "çivi çiviyi söker." Bu sıcakta acıyı yiyip vücudu hararetlendiriyorsunuz. Bu sayede aradaki ısı farkını kapatarak siz de biraz serinliyorsunuz. Ben, güvecin yanına acı yeşilbiber yiyerek olayı klimaya bağlıyorum o ayrı :)

Hem güveç hem de incik pek lezzetli. Bunda taş fırında pişmesinin, pişirenin ustalığının ve yerli domates patlıcanın da payı büyük. Lezzeti bu kadar arttıran faktörü her zaman bir arada bulmak mümkün olmuyor.

Diyarbakır Müzesi

Benim Müze Kartım var. Bu da beni pek mutlu ediyor. Hem severek hem de zaman zaman kartı aldığım için, gittiğim her yerde müzeleri doyasıya geziyorum. Diyarbakır üst üste yedi medeniyetin kurulduğu tarihi bir şehir. Bu sebeple de müzeyi gerçekten gezmek zorundasınız. Ayrıca müzenin binaları, bahçesi, arka terası da mutlaka görülmesi gereken yerler arasında...

Hevsel Bahçesi

Hevsel Bahçesi, ismini Diyarbakır'dan alıyor. Anne kız el ele verip tamamen geleneksel yöntemlerle yaptıkları ürünleri önce komşularına sonra tanıdıklarına sonra çevre illere ve nihayetinde de Türkiye geneline yollamaya başlıyor. Bu sayede kadın istihdamını destekliyor ve yerel ürünleri korumuş oluyorlar. Ayrıca hem bölgenin kalkınmasına kendi başlarına yardımcı oluyor hem de tüketicilerin iyi ve gerçek gıdayı tüketmelerini sağlıyorlar. Siz de onlara Instagram hesaplarından (@hevselbahcesi) ulaşabilir, ürünlerine bakıp dilerseniz sipariş de verebilirsiniz.

El Arabasında Kelek

Sokakta "kelekkk keleekkkkk" diye bir ses duyunca direkt oraya doğru geçtik. El arabasının üzerinde koca bir buz etrafında duran soyulmuş kelekler, bir elde bıçak diğerinde kaya tuzu... Biz de yiyelim deyince bıçakla keleği dörde böldükten sonra tuzlayıp uzattı. Eğer Diyarbakır'da sokakta kelek satıcısına rastlarsanız mutlaka tadın.

Diyarbakır Ciğeri

Diyarbakır deyince ciğer, ciğer deyince Diyarbakır... Bu kadar kısa, bu kadar net! Bir Antepli ve Kilisli olarak ciğer yapılan her memlekette ciğer yedim. Gidilecek tüm ciğerci dükkânlarına gittim. Bence ciğer deyince kesinlikle Diyarbakır! Benim severek gittiğim üç adres var. Üçü için de Diyarbakır'a seyahat edilir. Bunlar; Ciğerci Apo, Ciğerci Umut ve Xale Meheme (Mehmet Dayı)

Diyarbakır Kadayıfı

Diyarbakır'da tatlı deyince, burma kadayıf! Yağının rayihası, kadayıfın elle dökülmüş telleri, fıstığı ve emeği... Bunlar kolay kolay bir arada bulunmuyor. Bulunduğu zaman da namı memleketin dört bir yanına dağılıyor. Sıtkı Usta ve Levent Usta bu konunun pirleri... Dilerseniz dükkânlarına gidip envaiçeşit türünü yiyebilirsiniz. Ama benim önerim, en geleneksel Diyarbakır burma kadayıfı olacak. Hele ki, yeni pişmişken ılık tepsisinden bir dilim yemek... Sadece bu kadar, ılık tepsiden bir dilim...

Mardin Kapı'da Çay

Tüm gün koşturmayla geçti. Hem de yiyerek koşturmayla... Şimdi Mardin Kapı'ya doğru indik, çay içeceğiz. Karşımızdaki manzara "Kırklar Dağı'nın düzü", etrafta güvercinler, kulağımızda o Diyarbakır'a ait bildiğimiz acıklı şarkılar... Akşamüstü olmuş, hava serinlemiş, güneş kızıllığı etrafa yayılmış. Yine bin yıl sürmesini istediğim bir andı. Diyarbakır'da gün bitiyor. Bizim için Doğu seyahatnamesinin yeni bölümleri başlıyordu.

VEYSEL KAYA

VAN
GASTRONOMİ HAYATI

Van, daha önce defalarca gittiğim ve defalarca baş üstünde ağırlandığım; manzarasına, zenginliğine, insanına hayran kaldığım bir Doğu vilayeti. İki kez de Van Gölü'nün etrafında tam tur attım. Mutlaka bu deneyimi sizin de yaşamanızı isterim.

Van ayrıca bölgenin gastronomi konusunda en baskın yerlerinden biridir. İlk "Komili Lezzet Seyahatnamesi"nde gıda ürünlerini, yemeklerini ve kültürünü yazmıştım. Şimdiyse size lokantalarından ve çarşı yemeklerinden bahsedeceğim.

Öncelikle şunu belirtmek isterim ki, Van kesinlikle çok lezzetli bir 48 saat geçirilebilecek bir Doğu şehri. Bence şimdiden bilet bakmaya başlayabilirsiniz.

Van Kahvaltısı

Kahvaltının bu kadar meşhur ve çeşitli olması Van'da eski bir geleneğe dayanıyor:

Sabah erken saatte tarlaya çalışmaya gidecek olan evin reisi, bu erken saatlerde eşinin uyanmasına kıyamıyor ve evden bir parça kahvaltılık alıp çıkıyor. Bu hareketi o gün tarlada çalışacak tüm arkadaşları da aynen yapıyor. Böylece herkes tarlaya giderken yanında evden bir şeyler getirmiş oluyor. Sonra tüm bu Van'a has kahvaltılıklar çayın yanında ortaya konup afiyetle hep beraber yeniliyor.

İşte Van'da kahvaltının olmazsa olmazları;
Van otlu peyniri
Sahanda manda kaymağı
Ceviz
Çatak kara kovan balı
Cacık
Murtağa (tereyağı ve un kavruluyor. Üzerine çırpılmış yumurta eklenerek sahanda servis ediliyor. Dilerseniz üzerine bir de bal koyabiliyorsunuz.)
Kavut (Biraz iri çekilen buğday, tereyağında kavrulup masaya getiriliyor. Dilerseniz bal, dilerseniz reçelle servis ediliyor.)
Tahin ve pekmez
Taze peynir çeşitleri
Ekmekler; sılap pide, çöre (kete), ince lavaş, tandır ekmeği.

Süphan Kahvaltı Evi

Kavut, cacık, tereyağı, murtağa, çarşı çöreği, manda kaymağı ve Van peynirleri... Dilerseniz hepsini bir arada, dilerseniz seçeceğiniz bir kaçını yiyebilirsiniz. Dilerseniz de sadece bal, kavut ve ekmekle kahvaltınızı yapabilirsiniz. Yok, illa çarşı çöreğinin arasına bu malzemelerden koyup dürüm yapmak isterseniz, öyle de yiyebilirisiniz. Yani Van kahvaltısının bir sonu da, tarifi de yok. Bol çeşitlilik ve lezzetli bir sabah kahvaltısı var.

Birkoç Lokantası

1935'te dede, 1953'te baba, şimdiyse üçüncü kuşak iş başında... Bölgede, yaptıkları kavurma ile tanınıyorlar. Kavurmanın iki türlüsü var, sade ve dereotlu, maydanozlu, yoğurtlu. İkisi de birbirinden lezzetli ama yoğurtlusunu ben biraz daha fazla sevdim. Tek sorun şu, sürekli ekmek banarak tüm tabağı güzelce sıyırmak istiyorsunuz.

Kenan
Başkenti

Esen Döner

Döner deyince Doğu... Sanırım bu seyahatnamede en çok tekrarladığım cümle bu oldu. Bunu ispatlayan başka bir dükkândayız. Her gün belli miktarda, abartmadan yapılmış bir kuzu döner! Burada kastım, döner çok büyürse lezzeti kaçıyor lakin az saplanırsa tadı latif oluyor. Yani kazanla ve tencereyle yapılan yemeğin lezzet farkı gibi... Sade, abartısız ve yalın... Döner pişerken bir yandan da Van çarşı ekmeği dönere sürülerek yağı çekiliyor. O zaman da aklınız karışıyor; ekmek mi, döner mi? Önünüze tabak gelince bu soruyu rafa kaldırıp afiyetle yiyorsunuz. Bence döner deyince kuzu!

Hacı Halil'in Yeri

Bu dükkân, bu seyahatnamenin en önemli dükkânlarından biri... Ama bu koşulun gerçekleşmesi için ağustos ayında burada olmanız gerekli çünkü gevaş domatesinin en lezzetli zamanı.

Pişmiş gevaş domatesi salatası sanırım bu seyahatnamede yediğim en lezzetli yemekti. Hacı Halil amca kebapçı ve işinin başında... Etleri de kebabı da çok lezzetli ama domates salatası unutulacak gibi değil. Onu bu kadar eşsiz yapan bir diğer husus da sofraya getirdiği kaymağı... Aslında bir çeşit çok yağlı ve üstü kalın bir katman kaymak kaplı bir yoğurt. Sadece bu dükkândaki kaymak ve domates salatası için yurtdışından Türkiye'ye seyahat edilebilir.

Özpulatlar Fırını

Sinan Usta'nın dedesi Başkale'de değirmenci, o ise nihayetinde una değil, mamullerine merak salıyor ve fırının başına geçiyor. Fırını, Van'ın en güzel ve en geleneksel fırını... Dedesinden öğrendiği buğdayları, okuyarak ve araştırarak hâlâ geleneksel ekmekleri yapmaya ve yaşatmaya çalışıyor. Van çöreği, tandır lavaş ve taptapa ekmeği Sinan Usta'nın geleneksel Van mutfağından yaptığı çok lezzetli ekmeklerden sadece bir kaçı. Sadece fırında değil, odun ateşiyle beslediği tandırda da pişiriyor. Ekmekleri tek başına bile çok çok lezzetli...

Van Keledoşu

Adem Usta, Van'ın bir diğer önemli ustalarından biridir. Onun uzmanlık alanı da Van mutfağı... Biz de ondan Van mutfağının en önemli yemeklerinden biri olan keledoşun tarifini alıyoruz.

Heliz ve akpancar otları ile yapılan keledoş için nohut, buğday, mercimek, yöre otları ve et ayrı ayrı haşlanıyor. Daha sonra bakır bir kazanda soğan ve haşlanmış et, tereyağında kavrulmaya başlanıyor. Haşlanan ve süzülen tüm malzeme içine ekleniyor ve bir taşım pişmeye bırakılıyor. Ardından çökelek (bir nevi yöresel lor peyniri) ya da süzme yoğurtla bağlanıp altı kapatılıyor. Servis ederken üzerine kırmızıbiberli tereyağı gezdiriliyor.

Sengeser

Edremit'e, Gücüyener Ailesi'nin evine geldik. Evin manzaralı terasında hep beraber yemek yiyeceğiz. Sofrada sengeser ve keledoş var. Her iki yemek de fevkalade ama ben özellikle yeşil mercimeği çok sevdiğim için sengesere vuruluyorum. Sengeser, yeşil mercimek, çökelek ve erişte ile hazırlanan az malzemeli bir yemek ama Anadolu mutfağının başyapıtlarından biri. Aile yaz aylarında Edremit'teki yazlıklarında, kışları ise Van şehir merkezinde ve Ankara'da yaşıyor. Yemekten sonra masa toplanıyor ve masaya yufka ekmek, peynir ve çay geliyor.

Otlu Peynir

Masaya peynir geldi ya bir önceki sofrada, oradan devam edelim istedim. Biz de şaşırdık çünkü yemekten yeni kalkmıştık. Meğerse Van'daki eski adetlerden biriymiş bu. Yemek bitince masaya peynir ve ekmek tekrar gelir, ekmeğe sarılan peynire "çoban lokması" denilirmiş. Bu çoban lokmasından bir kaç tane yedikten sonra bunun nedenini soruyoruz. Yemekten sonra yenilen peynir insana çay içirtirmiş. Bu sebeple de Vanlılar çayı çok sevdikleri için yemekten sonra masaya peynir getirtirlermiş. Van peyniriyle ilgili detayları "Komili Lezzet Seyahatnamesi"nin ilk cildinde okuyabilirsiniz.

Gevaş Fasulyesi

Geldik Gevaş'a ve Gevaşlı arkadaşım Tansel Parlak'ın baba evine. Tansel, İstanbul'dan arkadaşım. Babası Kurdi ve annesi Sürreya Hanım Gevaş'ta yaşıyor. Bu seyahate çıktığımdan beri Tansel, "Mutlaka Gevaş fasulyesi yemelisin. Onu da bizim evde yemelisin" diyordu. Biz de bu sebeple bahçede güzel bir masada heyecanla fasulyeyi bekliyoruz.

Gevaş fasulyesi, Anadolu'nun bereketli coğrafyasının en kıymetli ürünlerinden biri, zeytinyağında soğan ve yerli Gevaş domatesiyle pişiriliyor. Tabağın altına Van yufka ekmekleri elle kopartılarak konuyor, üzerine fasulye eklenip en üste de yoğurt gezdiriliyor (Tabii burada ekmeğin ve yoğurdun ne kadar lezzetli olduğuna değinmeyeceğim). Bu usulün adı Sürreya Hanım fasulyesi, biz de afiyetle yiyor ve bizi evlerinde ağırlayan Parlak Ailesi'ne çok teşekkür ediyoruz.

Komili

Közlenmiş Domates Salatası

5 adet yerli domates
5 adet yeşil köy biberi
1 adet kuru soğan
1 adet limon
Komili Taş Baskı Zeytinyağı
Karabiber, kaya tuzu

- Domatesleri ve biberleri taş fırında ya da kömür ateşinde güzelce közleyin.
- Domatesler piştikten sonra kabuklarını soyup bir bardakaltı ile ezin.
- Hazır olan domatesleri bir karıştırma kabına alın.
- Biberlerin birkaçını doğrayıp domateslere ekleyin.
- Üzerine limonun suyunu, tuzu ve karabiberi ekleyip harmanlayın.
- Servis tabağına alıp üzerine kalan biberleri yerleştirin ve bol zeytinyağı ile servis edin.

Van'da Hacı Halil'in yerinde yediğim bu salata, seyahat boyunca yediğim en lezzetli üç şeyin arasındaydı. Bu salata için kesinlikle Van'a gidilir!

KEMALİYE

Elazığ üzerinden Kemaliye'ye doğru yol alıyorum. Türkiye'de araba ile geçeceğiniz en manzaralı yollardan biri. Ancak arabayı biraz dikkatli kullanmakta fayda var ve güzel bir manzara gördüğünüzde -ki tüm yol boyunca enfes bir manzara var- arabayı durdurup dışarıdan bakmak çok daha iyi.

Eğin, yeni ismiyle Kemaliye, Erzincan'ın bir ilçesi. Ancak Cumhuriyet tarihinde önce Malatya'ya, sonra Elazığ'a ve en son da Erzincan'a bağlanmış. Ama Eğinliler yeni isimlerini kullanmadıkları gibi, kendilerini de hâlâ Harput sancağına bağlı hissediyorlar.

Tescilli ilk Türk halı şirketi ve Cumhuriyet tarihinin ikinci tescilli şirketi, "Türk halı şirketi" burada bulunuyor.

Ahmet Kutsi Tecer'in Apçağa köyü, yani "Orada bir köy var uzakta" dediği köy burada. Cezaevi yok, et kethüdası 16. yüzyılda Eğinlilere geçtiğinden beri de kasapları pek meşhur. Burası ayrıca Türkiye'nin en manzaralı ilçelerinden biri...

Atatürk Kültür Merkezi'nde Kahvaltı

Güzel ve yerel bir kahvaltı için kültür merkezinin kahvesine gidiyoruz, iyi ki de gidiyoruz. Doğu'daki en iyi kahvaltılardan birini burada yapıyorum. Masada envaiçeşit ürün yok, zaten o tür kahvaltıları ben de pek sevmiyorum. Benim için mühim olan bir kaç tane yerli ve iyi ürün, bir de yanında sızma zeytinyağı... Kültür Kafe'de de tam olarak bu var. Yöreden toplanmış ürünlerle mütevazi bir başyapıt hazırlanmış. Kemaliye tereyağını peynir gibi yedim. Ev salçası, cevizinden mi, yoksa domatesinden mi anlamadım ama pek lezzetliydi. Zeytinyağı, eğin fırınından ekmekler ve tulum peyniri de cabası... Tatlı faslına geçtiğimizde ise Eğin balı ve Eğin kuru kaymağı beni benden aldı. Kuru kaymak Türkiye'de çok rastlamayacağınız bir ürün, taze yapılan bir kaymak.

Cumhuriyet Lokantası 1974

Anne, baba ve oğullarının beraber çalıştıkları, sadece Kemaliye'nin değil, aynı zamanda Doğu'nun ve Türkiye'nin de en iyi lokantalarından biri. Kavurması ve Erzincan dermason fasulyesi çok çok lezzetli. Kavurma, reyhan, bulgur, sarımsak, salça ve soğanla köz ateşinde pişen kaburgalı pilavı gerçekten tam bir efsane. Yemeklerinin genel olarak bu kadar lezzetli olmasının sebebi, seçtikleri malzeme kalitesinin yüksek olmasının yanı sıra ustalıkta da gelenekselliği devam ettirmeleri. Bir de bunun üstüne Eğin'in 1700 metredeki doğal kaynak suyu ve köz ateşinde pişmesi yemekleri daha lezzetli yapıyor.

Eğin Suyu

Eğin demek, su demek. Şehrin her yerinde akan sular, çeşmeler ve dereler görüyorsunuz. Eğin gerçekten su demek. Şu hayatta dünyada iki yerde çok lezzetli su içtim. Bunun ikisi de Erzincan'da. Biri Eğin, diğeri Ekşisu'da... Sadece gözleri kapatıp su içmek için bile buraya gelinir.

Kemaliye Müzeleri

Kemaliye'de pek güzel iki müze var; biri doğa tarih müzesi, diğeri etnografya müzesi. Bu iki müzeden de Kemaliyelilerin memleketlerine ne kadar kıymet verdiklerini çok iyi anlıyorsunuz.

Doğa tarih müzesinde Kemaliye'de yetişen tüm bitki, hayvan, böcek çeşitleri, su canlıları, taşlar, fosiller... gibi, ne ararsanız buluyorsunuz. Türkiye'de benzerine pek rastlamadım.

Etnografya müzesinde ise Eğin'den Kemaliye'ye doğru uzun bir tarih yolculuğuna çıkıyorsunuz. Gündelik hayatta kullanılan kap kacaklar ve esnafların kullandığı ölçü aletlerinin yanı sıra kurulan ilk şirketlerin evrakları, bağlı bulunduğu Harput sancağına ait dokümanları, insanların giydiği kıyafetleri ve en nihayetinde pek meşhur Eğin kapı tokmaklarını burada görebilirsiniz.

Karanlık Kanyon ve Taş Yolu

Karanlık Kanyon, dünyanın sayılı kanyonları arasında yer alıyor. Ama bence en etkileyicilerinin başında olabilir. Fırat Nehri'nin Karasu kolunun eşlik ettiği Karanlık Kanyon, 9 kilometre uzunluğunda. Kanyonun hemen yanında ona eşlik eden, Kemaliyelilerin yaklaşık 140 yılda el, kazma ve kürekle yaptıkları taş yol var ama ne yol...

Bence dünyanın en güzel manzaralı ama bir o kadar da tehlikeli yolu. 6.5 kilometresi kapalı tünel olan yolun açık kısımlarında sizi keskin virajlar, uçurum kenarları ve enfes manzaralar bekliyor.

—

Kemaliye'yi bu seyahate, bu zorlu yolu araba ile geçmek için ekledim.

Karanlık Kanyon'un bir diğer güzel yanı da Kemaliye'nin köylerinden yukarı doğru çıkarak kanyonun en yüksek noktası olan Karanlık Tepesi noktasına varmanız. Manzara anlatılmayacak kadar enfes. Diliniz tutuluyor, nefesiniz kesiliyor.

KEMAH

Kemaliye'den Kemah'a doğru yola çıkıyorum. Lakin Kemah şehir merkezine değil, Özdamar Köyü'ne, yani Nigar ve Yavuz Peker'in davetiyle köydeki evlerine gidiyorum. Bu arada Kemaliye ile Özdamar Köyü arasındaki yolda akşam güneşi ve bulutlar var. Munzur eteklerinde enfes manzaralar görerek köye varana kadar akşamı ediyorum.

Bu arada, Nigar teyze ve Yavuz amca, arkadaşlarım Murat ve Ebru'nun anne babası. İstanbul'dan arkadaşlarım Elif ve Faysal da köye gelecek. Biz de hep beraber bu bahaneyle, Erzincan'da çok güzel bir kaç gün geçireceğiz.

Arabayı park edip çiftliğin bahçesinden adım atar atmaz mükemmel bir masa, hem de halis muhlis bir Kemah masası ile karşılaşıyorum. Nigar teyzenin ellerine emeklerine sağlık, diyerek masaya geçiyorum.

Babbiko

İlk önce ocak yakılıyor ve küllenmesi bekleniyor. Daha sonra mayasız un ve su ile hamur tutuluyor. Hazırlanan bu hamur, yekpare yayvan bir tepsiye serilip üstü kapatılarak küle gömülüyor. Yani önce babbikonun ekmeği hazırlanıyor.

Ekmek piştikten sonra kenarlarından birer santim kalacak şekilde üzerine bir kapak açılıp içi çıkartılıyor. Yörenin peynirlerinden keş, su ile açılıp bir kenarda bekletiliyor. Ekmeğin içi bol tereyağında kızartılıp içine keş peyniri ekleniyor. Ardından bu harcın tamamı ekmeğin içine doldurulup kapağı kapatılıyor. Bence babbiko, Anadolu mutfağının bir kaç malzeme ile yaptığı en güzel ve en ekonomik ziyafet yemeklerinden biri.

Siron

Siron, özellikle Artvin ve Doğu Karadeniz civarından Anadolu'ya, oralardan da ta Bursa'ya kadar benzer tariflerle gelmiş bir yemek. Birçok türü ve çeşidi var. Önce yufkayı hazırlayıp bir rulo haline getiriyorsunuz. Daha sonra bunları 2 santimetre inceliğinde kesip yağlanmış tepsiyle fırına atıyorsunuz. Kızarınca çıkartıp üzerine et suyu ekleyerek yufkalar yumuşayana kadar ocakta kaynamaya bırakıyorsunuz. Yufkalar hafif yumuşayınca ocaktan alıp üzerine sarımsaklı yoğurdu güzelce seriyorsunuz. En üstüne de yakılmış tereyağı dökerek servis ediyorsunuz.

Gıdik

Gıdik, oğlağın bu yöredeki adı. Önce tuz ve karabiberle ağır ateşte oğlağı bir kazanda haşlıyorsunuz. Daha sonra suyunu süzüp oğlağı bir fırın tepsisine alarak güzelce yağlıyorsunuz. Ardından ağır ateşte kızarmasını ve çıtır çıtır olmasını bekliyorsunuz. Sonra da masanın ortasına koyup hep beraber afiyetle yiyorsunuz. Oğlağın kendi lezzetinin, pişirdiğiniz Kemah tuzunun lezzetinin ve Kemah suyunun lezzetinin yemeğe neler kattığını sizin tahmin etmenizi istiyorum.

Kemah Köftesi

Kemah köftesi demek, daha fazla ekmek ve yumurta demektir. Kıymaya soğan ve maydanozu ekleyip iç harcı güzelce yoğruluyor. Biraz dinlendirdikten sonra kıyma köfte haline getiriliyor. Ardından yumurtaya ve unu bulanıp güzelce kızartılıyor.

Evelik Dolması

Evelik, evilik, efelek, avelek ya da labada isimleriyle de anılan Anadolu'ya ait bir ot bu. Özellikle kavurması ve sarması yapılıyor. Kemah'taki tarifi zeytinyağlı, bulgurlu, bol nane, bol maydanoz ve bol dereotlu olan pek lezzetli ve yemesi pek latif bir tarif... Anadolu'da eveliğin haricinde kiraz yaprağı, dut yaprağı ve benzer birçok otla daha sarma yapılabiliyor.

Elle Kesilmiş Kadayıf

Önce yufkanızı bir güzel açıyorsunuz. Daha sonra yufkalarınızı sac üzerinde hafifçe pişirip kenara alıyorsunuz. Hazır olan yufkaları kadayıf gibi ince olacak şekilde ince ince kıyıyorsunuz. Ardından bu kadayıfları erimiş tereyağı ile harmanlayıp yarısını tepsinin altına seriyorsunuz. Arasına ince ince kıyılmış Kemah cevizini koyup, kalan yufkayı üstüne kapatıp mangalda altlı üstlü pişirip şerbetleyerek servis ediyorsun.

Dövmeç

Dut ve ceviz ahşap havanda birbirine geçecek ve içinde iri bir parça kalmayacak şekilde güzelce dövülüyor. Cevizin de Kemah cevizi olması gerekiyor. Çünkü Kemah'ta hava güzel, su güzel ve rakım yüksektir. Bu da cevizin lezzetini, yağını ve rayihasını kuvvetlendiriyor. Dövülen ceviz daha sonra bir tepsiye yayılıp dilim dilim kesilip servis ediliyor. Kemaliye'de içine biraz pekmez eklenip yumuşaması da sağlanıyor ve ismine lök deniyor. Bu, helva yapma biçimi... Helva diyorum çünkü Selçuklulardan beri Türk mutfağında pişmeden ama dövülerek yapılan ceviz helvası, badem helvası gibi helvalar mevcut. Yani bu tarif de çok eskilerden geliyor.

Kemah Tuzu

3000 yıllık bir kaynaktan elde edilen Kemah tuzu Türkiye'nin en lezzetli tuzlarından biri. Doğal olarak elde edilen bu tuzda hiçbir kimyasal katkı maddesi bulunmuyor. Kaynağından suyla erimiş olarak gelen tuz, mağaranın içinden dışındaki havuzlara alınarak burada güneşin sıcaklığı ile buharlaştırılarak kristalize ediliyor. Tabii bunun için havanın sıcak olması önemli. Bu sebeple Kemah tuzunun üretimi haziran ayından eylül ayı sonuna kadar sürüyor. Lezzetinin yanı sıra Kemah tuzu yörede peynirciler, yaylacılar ve salamuracılar tarafından tercih ediliyor. Bence siz de yemeklerinize daha da lezzet katmak ve sağlıklı bir tuz kullanmak isterseniz kesinlikle Kemah tuzunu kullanmalısınız derim.

VEYSEL KAYA

Can

“ERZİNCAN”

Erzincan, her zaman çok severek gittiğim, kalmayacaksam da içinden çok severek geçtiğim, karını, kışını, ayazını dört mevsimini gördüğüm ve her seferinde beni başka başka manzaralarla büyüleyen bir Doğu şehri.

Eğer Sivas tarafından geliyorsanız 20 kilometre kala enfes bir manzara ile şehre ağır ağır tepelerden iniyorsunuz. Bence buna kendinizi hazırlayın ve aceleniz yoksa da arabayı sağa çekip doya doya izleyerek bu manzaranın tadını çıkarın. Yıllar önce bir dolunay doğuşunda geçtiğim o manzarayı asla unutamam...

Erzincan, yaşadığı onca depremden sonra yıkılıp yıkılıp yeniden yapılan, o acıyla sessizleşen ve kendi kabuğuna çekilen bir Doğu şehri.

Erzincan, dört yanından oluk oluk akan sularıyla temiz, berrak ve saf bir Anadolu şehri...

Bu sefer Erzincan'ı Kemah'tan beraber geldiğimiz bir Erzincanlıoğlu Erzincanlı olan Faysal ile birlikte geziyoruz.

Sefa Köfteci

Eski bir Erzincan geleneğini sürdürüyor ve şişte hazırladığı köfteleri pişirdikten sonra Erzincan lavaşıyla birlikte servis ediyor. Siz masaya oturduğunuzda önünüze ilk önce doğranmış soğan, maydanoz ve domates geliyor. Ardından baharatlar ve onların yanında közlenmiş sebzeler... Siz de köftenin pişmesini beklerken kendi salatanızı yapmaya başlıyorsunuz. Ayranı da, köftesi de, salatası da pek lezzetli...

Erzincan Kesmecesi

Kesmece, Erzincan'da pek meşhurdur. Aslında Erzincan'da semaverde çay içmek de pek meşhurdur. Şimdi, "ne alakası var" diyeceksiniz ama aslında bu ikisinin birbiriyle çok yakından alakası var. Tüm Doğu illerinde olduğu gibi çayın yanına sadece beyaz şeker değil -hatta beyaz şeker hiç gelmiyor olabilir- kuru meyveler, çerezler, leblebiler, lokumlar ve Erzincan kesmeceleri geliyor. Kesmece, meyvelerden yapılmış ve biraz da pestile benzeyen şekerlerdir. Vişne, kaysı, şeftali ya da elma gibi envaiçeşidi bulunur. Erzincan çarşısında gezerken gördüğünüz ilk şekerci ya da aktardan almanızı öneririm. Çay içmeseniz de kesmecenin tadıyla Erzincan çarşılarını gezmek pek keyifli olur.

Leblebici Rahmi

Adı üstünde, Rahmi amcanın leblebisi pek meşhur ama en az onun kadar meşhur olan bir diğer ürünü de kayısı kurusudur. Biz bir çay molası bahanesiyle dükkânını ziyarete gidiyoruz. O da bize leblebisinden, kayısı kurusundan ve pek lezzetli kuruyemişlerinden de ikram ediyor.

Tulum Peyniri

Valla şunu çok net söylüyorum, Erzincan'da yediğiniz tulumun benzerini dünyada başka yerde yemeniz mümkün değil! O tulumu alıp eve getirmek ya da kargoyla getirtmek aynı şey değil! Bunu defalarca denedim. Erzincan'da yediğim tulumu eve getirip tekrar tekrar yedim, yok olmadı! Erzincan'da yediğim tulumun yerini tutmadı. "Tulum peyniri Erzincan'da yenir" ya da "En lezzetli tulum peyniri yerinde yenilendir" diyerek bu bahsi kapatıyorum. Erzincan'da Pala Market'ten tulumunuzu ve hatta biraz da tereyağınızı alıyorsunuz sonra tek yapmanız gereken yanına fırından sıcak bir tandır ekmeği almak. Hemen oracıkta, fırının kapısında dünyanın en lezzetli peynir ekmeğini yiyip, o anın keyfini çıkarıyorsunuz.

Ekşi Su

Sanırım Kemaliye bölümünde yazmıştım ama yine tekrar edeyim: Hayatımda içtiğim en güzel suları Erzincan’da içtim. Eti, ekmeği, çayı bir yana sadece su içmek için bile Erzincan’a tekrar tekrar gelirim. Ekşi su, biraz rayihalı, biraz da sert ama bence su ve soda severler için bağımlılık yaratacak cinsten. Erzincan ekşi suyunun bırakın dünyada, Türkiye’de bilinmemesini ve marka olamamasını da anlamış değilim. Evliya Çelebi, Seyahatname’de “Bursa dediğin sudan ibaret” demiş ama bence bir daha düşünebilirmiş.

Erzincan Döneri

Erzincan’da dönerin pek lezzetli olduğu çok açık ama bence Erzincan dönerini bu kadar lezzetli yapan ana unsurlardan biri de buranın lavaş ve tandır ekmeği. Türkiye’nin hiçbir yerinde iyi bir dönerin yanında bu kadar iyi bir tandır ekmeği verilmiyor. Hatta büyükşehirlerde bildiğim bazı Erzincan dönercileri ekmeğini hâlâ Erzincan’da yaptırıyor. İki dükkân ismini sizler için buraya yazıyorum;
Evin Döner
Mazlum Konak

Cimin Üzümü

Cimin Üzümü, yerli patentli tek üzüm cinsidir ve Erzincan’a hastır. Siyah kabuklu ve çekirdekli bir yemelik üzümdür. Rayihası, kokusu ve tadı gerçekten çok aromatiktir. Biz Vasfi Kargı amcanın üzüm bağını gezdik. Özellikle ağustos ve eylül aylarında tam tadını bulan Cimin üzümü için Erzincan seyahatinizde bu tarihleri göz ardı etmemenizi öneriyorum.

Girlevik Şelalesi

Türkiye’nin doğal güzellikleri arasında baş sırada olan bu şelale, aynı zamanda Erzincanlılar için bir mesire alanı. Munzur Dağı eteklerinin doğu ucunda yer alan şelalede özellikle tavuk yemek bir Erzincanlı geleneğidir.

Erzincan Domates Ekşilisi

Erzincan'da Faysal ile beraber Yaylabaşı Köyü'ndeki Münevver teyzesinin bahçesine gidiyoruz. Hep beraber Erzincan'ın pek meşhur ve latif taamlarından domates ekşilisi yapacağız. Önce bahçede ateşimizi yakıp üzerine toprak güvecimizi yerleştiriyoruz. Sonra biraz kavurma, biraz tereyağı ve soğanı güveçte kavurmaya başlıyoruz. Kokular aklımızı başımızdan almaya başladı bile... Bu esnada yeşil ve kırmızıbiber ile Erzincan'ın ekşi ham domateslerini doğramaya başlıyoruz. Ardından hepsi güvecin içine... Üzerine bir parça bulgur da serpiyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz.

Eğer domates istediğimiz kadar ekşi değilse yemeği ekşilemek için ekşi tamah eriği (yeşil can eriği) ekleyip tadının tam istediğimiz gibi olmasını sağlıyoruz. Sonra bol maydanoz ve dereotunu ekleyip yemeği kenara alıyoruz. Son olarak büyükçe bir tepsiye tandır ekmeklerini el ile doğrayıp üzerine de domates ekşilisini ekliyoruz ve afiyetle yiyoruz.

"Al yağlık yeşil yağlık
Münevver teyzenin eline sağlık"

GÖBEKLİTEPE

Göbeklitepe deyince ilk olarak Klaus Schmidt'i
anmamak olmaz, onun aziz anısına...

1 buğday tanesi + 13.000 sene = dünyanın 34.997.000 yılı

Hesap bu kadar basit!

Yani dünyanın son 13.000 yılında avcılık ve toplayıcılıktan yerleşik hayata, oradan yazının icadına, demir işlemeye, barut, matbaa, buhar makinesine ve en nihayetinde de uzaya varan bu hikâyenin bu kadar hızlanmasının sebebi tahmin ettiğiniz gibi bir buğday tanesi.

Bu topraklar dünyaya medeniyetin, kültürün ve yemeğin hikâyesinin yayıldığı dünyanın en verimli, en kıymetli toprakları. Göbeklitepe de bu toprakların başkenti.

En eski tohumlardan olan IZA'nın, yani kaç milyon yıldır devam eden dünyadaki yaşamın avcılık ve toplayıcılıktan yerleşik hayata, bilime, sanata ve kültüre dönüşmesinde etkisi çok büyük.

Bu topraklar dünyaya medeniyetin, kültürün ve yemeğin hikâyesinin yayıldığı dünyanın en verimli, en kıymetli toprakları. Göbeklitepe de bu toprakların başkenti.

Göbeklitepe, o dönemde yaşayan insanlar için bir tapınak ve yaşam merkezi olmuş. Şu an bulunduğu yer ise bir vadinin sonu. Öncesinde, bu vadide hayvan tuzakları vardı, burada avlanan hayvanlar Göbeklitepe'de Tanrılara kurban ediliyordu. İnsanlığın yeme, içme, avlanma ve tapınma gibi faaliyetlerini dünyada ilk kez bir arada burada yaptığını gösteren bir kanıt aynı zamanda Göbeklitepe...

Peki, o zamanlar ne yendi?
Bu konuda kesin bir şeyler yazmak çok doğru değil ama tahmin üzerinden giderek buğday, buğday kavurması ve buğday lapasını bu dönemde yenilenlerin arasında saymak mümkün.

Avcılıktan kalan et yeme ritüelleri de yenilenler listesinde var. Eti ateşin üstünde pişiriyorlar. Bunun nedeni, çıkan dumanın Tanrı'yı kıskandıracağına ve Tanrı'nın aşağı inip beraberce yemek yenileceğine inanılması. Av hayvanları, geceden yakılan tarlalardaki tütsülenmiş hayvanlar, tuz çorbası, arpa, fasulye, bezelye, fıstık, badem ve üzüm de bu dönemin gıda maddeleri arasında.

Şimdi biraz da bu yıllardaki Urfa mutfağına bir göz atalım.

Urfa Sadeyağı

Sadeyağ için kısaca, tereyağının bir kez daha damıtılmış saf hali, diyebiliriz. Dünyanın birçok yerinde yapılabilir ama en iyisi olması için bazı teknik koşuların yerine getirilmesi gerekir. İklimin, bitki örtüsünün, hayvanın cinsinin (üveysi - hellik koyunu) yanı sıra yapım tekniğinin de Urfa'daki gibi olması gerekir.

Hellik koyunu sağıldıktan sonra süt mayalanıp yoğurt haline getiriliyor. Daha sonra yayığa koyulup (ahşap ya da deri) yayılarak tereyağı çıkartılıyor. Ardından hazır olan bu tereyağına su eklenip ateşe temas ettirmeden pişmeye bırakılıyor. Kısık ateşte bu işlem devam ederken ayranın köpüğü alınıyor. Daha sonra kalan kısım ayrılıp, bunlar tuluklara (hayvan derisi) dolduruluyor. Lakin önce tuluklar kaşeleniyor, yani pekmez ya da balla iç çeperi sıvanıyor. Bu işlem özellikle rayihasını etkilerken, havayla yağın temasını da kesiyor.

Urfa sadeyağının, Doğu'da genel anlamda yapılan sadeyağdan bir farkı var. Genel uygulamada, tereyağı bekletildikten sonra sadeyağ haline getirilirken, Urfa'da tereyağı yapıldıktan hemen sonra bekletilmeden sadeyağ haline getiriliyor. Bekletme işlemi asit oranını arttırdığı için Urfa sadeyağının biraz daha pür ve saf bir tadı var.

Urfa Ev Mutfağı

Urfa deyince hepimizin aklına ciğer, patlıcan kebabı, çiğ köfte ve lahmacun gelir. Peki, Urfa evlerinde neler pişer? Yazının bu kısmını detaylıca yazsam sanırım kitabın bundan sonrasını sadece Urfa mutfağına ayırmamız gerekir. Bu sebeple size ev mutfağından bir kaç örnek vererek konuya sadece giriş yapıyorum.

Ağzı Açık - Ağzı Yumuk

Mayasız hamur tutulur. Tamamen yağsız olan et, sarımsak ve tuz ile yoğrulur. Tutulan hamurlar avuç içi büyüklüğünde açılıp, içine et yerleştirilerek yağda kızartılır. "Yok, ben daha yağlı bir iç isterim" derseniz yağlı kuzu kıymasına soğan, maydanoz, biber ve ceviz koyarak harmanlayabilirsiniz. Ama bu sefer kızartırken hamurun ağzını kapatmanız gerekir.

Dolmalı Köfte (fıstıklı cevizli)

İçli köftenin envaiçeşidini Urfa'da da bulabilirsiniz. Evin durumuna göre tarif değişir. Dışına patates koyan da olur, yağsız çiğköftelik kıyma da... İçine sadece ceviz ekleyen de olur, hem fıstık hem ceviz ekleyen de... Bol kıymalı, bol fıstıklı ve cevizli köfte, varlıklı ev köftesidir. Haşlanarak afiyetle yenilir.

Lıklıkı Köfte (içi iç yağlı)

Bir diğer içli köfte çeşididir. İçine hayvansal yağ, ceviz içi, kuru nane ve isot konulur. Haşlanan köftelerin içindeki yağlar eriyince "lık lık lık" diye ses çıkardığı için ismini buradan almıştır. Köfteyi direkt ısırarak yerseniz ağzınızın kenarlarından yağlar akar. Çatalla keserseniz en lezzetli yeri olan yağı tabakta kalır. Doğru yöntem ve tam lezzetiyle yemek için, köfte kenarlarından tutulur ve ikiye bölünür. Yağı akmasın diye dik şekilde tutularak afiyetle yenilir.

Kulaklı İncikli Yoğurt Çorbası

İncik uzun süre haşlanıp didiklenir. Daha sonra suyuna yoğurt çalınarak (karıştırılarak) çorba hazırlanır. İncik pişerken tuz, un ve su ile açılan hamurdan kulak şeklinde ufak hamur parçaları hazırlanıp, kızartılır. Çorba hazır olduğunda kızarmış hamur parçaları ve üzerine dökülen sadeyağlı kuru nane ile servis edilir.

Üzlemeli Pilav

Üzlemeli pilav, Urfa geleneklerine göre hacdan gelen ailenin misafirlere ikram ettiği bir merasim yemeğidir. Karacadağ pirincinden ya da yerli herhangi bir pirinç çeşidimizden sade bir pilav hazırlanır. Pilav demlenirken üzerine sadeyağ yakılarak rayihası ve tadı tamamlanır. Bu esnada diğer tarafta haşlanmış ve kabukları soyulmuş nohut, sıcak suda bekletilir. Süzülmüş nohut ve kabuksuz tuzsuz Antep fıstığı 1 kaşık sadeyağ ile çevrilir. Üzerine pekmez eklenir ve üzleme kısmı hazırlanmış olur. Pilav da hazır olduğunda ikisi beraber tabakta servis yapılır.

Müftahi Tas Kebabı

Urfa'da her evin kendine has bir yemeği vardır. Aslında yemeği değil, yemeği yorumlaması vardır, desem daha doğru olacak. Ve bu yemek, ailenin ismiyle anılır. Urfa'nın pek meşhur olan aile yemeklerinden biri de Müftahi Ailesi'nin tas kebabıdır. Bu yemek için özel bir bakır tencere mevcut. Kenarları açıktır ve ortasında tas bulunur. Bu tencerede etler üç saat kadar pişirilir. Tam pişmesine yakın kenarlarına soğan, maydanoz ve nar ekşisi eklenir. Ardından tas kaldırılarak masanın ortasına servis edilir.

Urfa Peynirli Urfa Katmeri

Sağ olsun Urfalılar da bu tarifi nasıl saklayacaklarını şaşırmış olmalılar ki, biz tadınca bugüne kadar gelip de yemediğimiz için gerçekten üzüldük. Baklava yufkası, her katı sadeyağ ile yağlanarak 15 - 20 kat üst üste konulur. Ama araya taze yapılmış Urfa peyniri eklenir ve taş fırında pişirilir. Güzelce kızarınca üzerine şerbet eklenip ılıklaşınca servis edilir.

Urfa'da sıradan bir köy kahvaltısında neler bulunur ?

Biber Reçelli Yumurta

Biber reçeli, Urfa'nın biber salçasıdır. Yani Urfa'da salçaya reçel denir. Sadeyağda çevrilen biber salçasına yumurta eklenir ve açık ekmekle afiyetle yenilir. Benim en sevdiğim Urfa kahvaltılık tariflerinden biridir. Özellikle belirtmek isterim ki, sadeyağı en çok yumurtada kendini belli eder. Rayihasını, kokusunu ve tadını almak için mutlaka sade olarak da deneyin, derim.

Ağız Sütü

Ağız sütü, doğum yapan koyunun verdiği ilk süttür. Doğurduğu hayvan beslendikten sonra kalan sütü varsa ısıtılarak kahvaltı sofrasına servis edilir.

Koyun Yoğurdu

Koyun sütü sağıldıktan sonra kaynatılır ve soğumaya bırakılır. El yakmayacak kadar soğukluğa ulaşınca şırdan mayası (sadece sütle beslenen buzağının ön midesinden elde edilir) ile mayalanır. Dört saat oda sıcaklığında dinlendirildikten sonra iki gün buzdolabında bekletilir. Artık yoğurt, kahvaltıya çıkmaya hazırdır. Üzerindeki kaymağı, özellikle kıymetli misafirlere çıkartılır.

Pekmez

Yaz sonuna doğru Urfa sıcağında ezilip, süzülen üzümler yayvan bakır kaplara (leğenlere) alınır ve beyaz kille mayalanır. Ardından bu pekmez yazın son sıcak güneşinde evin damına serilir. Pekmezin pişerken sıcaklığı 60 dereceyi geçmez, rengi kararmamış, tadı yanmamış ve görüntüsü de berrak olur. 15 gün sonra kil küplere ve cam kavanozlara konularak saklanır. Kahvaltılarda servis edilir.

Geleneksel Buğdaydan Ekmekler

Eski Hitit buğdaylarından kızılca ve en eski tohumlardan olan IZA (kavılcanın Urfa'daki türü) buğdayına nadirde olsa Urfa'da hâlâ rastlıyorsunuz. İki unla da hazırlanan ekmekler akşamdan mayalanıyor. Yufka ya da bazlama şeklinde, sac üzerinde çalı çırpı ateşinde pişiriliyor.

Katmer

İki geleneksel buğdaydan biriyle hazırlanan hamur açıldıktan sonra arasına tuzsuz Urfa peyniri koyulup pekmez, bal ya da şeker eklenerek sacda pişiriliyor. Başlı başına bir kahvaltı olan katmer, yanına çayla hem afiyetle yeniliyor hem de çok doyurucu oluyor.

Yoğurtlu Yumurta (mıkla)

Zeytinyağına yumurta kırılıyor ve piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilip servis ediliyor. Çok benzer bir tarif olan mıkla tarifini “Komili Ramazan Lezzetleri” kitabımda bulabilirsiniz.

Kuru Biber Kavurma

Bunun envaiçeşidi vardır. Bilirsiniz Urfa’da acı pek sevilir. Bu sebeple kış aylarında da lezzetli acı biber yenilebilsin diye, yaz aylarında her evde bolca acı kırmızıbiber kurutulur. Daha sonra yenmek istendiğinde bir kaç dakika haşlanıp süzülür. Ardından istediğiniz gibi;
sadece yağda kavurarak,
soğanla ve yağda kavurarak,
üzerine isot ve biber reçeli ekleyip kavurarak,
varsa kuru patlıcanı da haşlayıp beraber kavurarak,
kavurduktan sonra yoğurtlayarak,
kavurduktan sonra bol yeşillikle yufka ekmeğe dürüm yaparak,
ve daha birçok şekilde afiyetle yersiniz.

Diğer

Sadece kahvaltı başlığı için de Urfa’da kitap yazılabilir. Kaymak, yayık, tereyağı, peynir, pekmezli reçel, yumurta dürümü, nohut tavası, kuyruk yağlı sebze kavurması, fırında közlenmiş sebze, ekmek üstü salça nane ve daha birçok çeşit kahvaltı vardır.

Bize Urfa’yı tanıtan ve sevdiren Badıllı Ailesi’ne ne kadar teşekkür etsek az. Özellikle Muhammed Badıllı yemeğe, kültüre, geçmişine, yerel tohumlara ve yemeklere sahip çıkarak büyük bir vatanseverlik örneği gösteriyor. Var olsun. Sağ olsun.

Komili
Ege
Soğuk
Lezzetler
1 Le
Natürel Sızma
Zeytinyağı

Kuru Biber Kavurması

Urfa güneşinde kurutulmuş 15 adet isot, yani kırmızıbiber
4 adet acı yeşilbiber
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı isot
1 yemek kaşığı biber salçası
Komili Natürel Sızma Zeytinyağı
Kaya tuzu

- Kuru biberleri bir kaba koyun ve üzerine sıcak su ekleyip 10 dakika bekletin.
- Daha sonra güzelce süzüp yeşilbiberlerle beraber iri parçalara bölün.
- Soğanı da iri iri kıyın.
- Zeytinyağı eklediğiniz tavada önce soğanı kavurmaya başlayın ve daha sonra üzerine biberleri ekleyerek kavurmaya devam edin.
- Birkaç dakika sonra salça ve isotu ilave edin.
- Salçanın tuzluluk durumuna göre, yemeğin tuzunu kontrol edin ve dilerseniz biraz daha tuz ilave edin.
- Hepsi güzelce bir kaç dakika kavrulduktan sonra lavaş ekmekle birlikte masanın ortasında servis edin.

MİDYAT, DERİK, KIZILTEPE, NUSAYBİN

Mardin ile alakalı detaylı bir yeme içme rehberini “Komili Lezzet Seyahatnamesi”nin ikinci cildinde okuyabilirsiniz. Mardin de her Anadolu şehri gibi ne tek bölümde anlatılır, ne de kitaplara sığar. Bu sebeple de “Komili Lezzet Seyahatnamesi III”te Mardin merkezini değil, ilçelerindeki o tarifsiz lezzetleri anlatacağız.

KIZILTEPE

Kızıltepe, Mardin'e varmadan ulaşılacak son ilçe ve merkeze çok çok yakın. Bu sebeple de Mardin'e geldiğinizde mutlaka Kızıltepe'ye de gelmiş olacaksınız. Ayrıca Kızıltepe tek başına bile bir yeme içme destinasyonu olabilir.

Ciğerci Fuat
Klasik bir Doğu ciğercisi... Ciğeri, kuşbaşısı, kıyması ve güzel salataları var. Biz biraz öğle öncesi gidince onların kahvaltısına denk düşüyoruz. Derik zeytini, çarşı fırını ekmeği ve yoğurt kaymağı... Demli çayı da söyleyip masaya oturuyoruz. Yalın ama bir başyapıt! Az ama değerli! Kahvaltıdan sonra mevzu ciğere geliyor. Hep beraber afiyetle onu da yiyip turumuza devam ediyoruz.

Yörem Lokantası
Mardin yemekleri için en doğru adreslerden biri. Özellikle peşinde olduğumuz "teşt"e burada rastlıyoruz. Sabah namazından sonra hazırlanan teşt, öğle yemeği vaktinde fırından çıkıyor. İncik ve kaburga etleri, iri doğranmış mevsim sebzeleri ile kendi yağında, fırının ateşe uzak noktasında, ağzı kapalı olarak bakır leğende, yani "teşt"te pişiyor. Yemeğin ismi de buradan geliyor. Yörem'de bu bölgenin en iyi dönerlerinden birini de yiyebilirsiniz, aklınıza bulunsun.

Sevenler Lokantası
Sevenler Lokantası Kızıltepe'de, Mardin sanayisinin içinde ve iyi bir lokantanın olabileceği önemli referans noktalarından birinde. Hem Mardin yemekleri yapıyor hem de ızgaralar. Özellikle haşlaması, sadece Mardin'de değil bölgede de pek meşhur, koyun yoğurdu da aynı şekilde... Tam mevsiminde yediğimiz için mi bilemiyorum ama unutulacak gibi değildi. Gelen iki tabağı hiç nefes almadan, yemek başlamadan bitirdiğimi hatırlıyorum. İyi ki de yemişim. Şimdi yazıyı yazarken bile lezzetini anımsıyorum. Bulgur pilavı, haşlama, sarımsaklı Mardin kebabı ve kemikli kuzu eti en üst düzeyde. Burası için Mardin'e gelinir.

Yağlı Ekmek
Her fırında bulunabilir. Hamur yağla yoğrulduktan sonra boş pide gibi hazırlanıp üzerine çizgiler atılıyor. Ardından odun ateşli taş fırında pişiriliyor. Bir nevi milföy gibi ama tereyağından yapılmadığını belirtmeliyim.

Hacı Baba Teşt Fırını
Hacı Baba, hem fırıncı hem de teştçi. Fırınında hem ekmek hem de teşt yapıyor. Sabah erken giderseniz siz de sebepleniyorsunuz lakin öğleye kalmıyor. Dilerseniz gitmeden önce siparişinizi verip, teştinizi aldıktan sonra dilediğiniz bir yerde afiyetle yiyebilirsiniz.

DERİK

Derik Tavası
Derik'te bir lokantada rastlamasanız bile sipariş vererek bir fırın ya da kasapta hazırlatabiliyorsunuz. Mükremin Usta bu konuda ismi bilinen biri... Biz de onun yanına varıp tarifi alıyoruz.

Pirzola ya da kaburga etiyle yapılan Derik tavanın sadesi ve domateslisi var. Sadesinde alta acı biberler konulup, ekmek fırınına pişmeye yollanıyor. Fırıncılar da yemekle özel olarak ilgilenip birkaç kez karıştırarak güzelce pişiriyor. Bol sebzeli olan diğer tarifte de domates, kırmızıbiber, yeşilbiber, soğan ve sarımsak ekleniyor. Ortaya konan tepsi ekmekle sıyrılarak afiyetle yeniyor. Hem iri etli hem de kemikli etten yapıldığı için bölgede yediğim en iyi tavalardan biri olarak damağımda yerini alıyor.

Zeytin ve Zeytinyağı
Mardin'in geleneksel özelliğini taşıyan iki ürünü, Derik zeytini ve o zeytinin yağı... Özellikle Gaziantep, Nizip, Kilis ve Hatay zeytinyağlarının yoğunluğu ve rayihası daha baskındır. Derik zeytinyağı da bölgenin bu tüm karakteristik özelliklerini taşıyor. Mardin'den dönerken mutlaka bulgur almanızı öneririm. Daha sonra da zeytinyağıyla enfes bir bulgur pilavı yapın derim.

Çelik Market "Yoğurtçu"
Türkiye'de gittiğim en ilginç marketlerden biri... Market diyorum ama yer gök yoğurt kaplı. Birkaç farklı malzeme de etrafa yayılmış, duruyor. Sahibi Abdulkadir Çelik, aynı zamanda dededen kalma hayvancılık işleriyle uğraşıyor. Köylerinde ürettiği koyun ve inek yoğurdunun yanı sıra kaymağını da kendi marketinde satıyor. Bizi o kadar güzel ağırlıyor ki fazlasıyla mahcup oluyoruz. Lakin bakır sahandaki en kaymaklı yoğurdu seçip afiyetle yiyoruz.

NUSAYBİN

Aydınlar Tesisi

Nusaybin Cizre arasında yol üzerinde, tır ve kamyoncuların durduğu lokantalardan biri burası. Biliyorsunuz, kamyoncuların uğrak noktası olması bir lokantanın iyi olup olmadığını gösteren referanslardan biridir. 24 saat açık olan lokantada tandır, haşlama, döner, sac tava ve sulu yemekler var. Yoldan geçerken ufak bir mola verin, derim.

Yahya Usta

Aydınlar'ın tam karşısında. Nusaybin'in yerlisinin ve özellikle Irak'tan gelenlerin tercih ettiği bir yer. Izgara etleri ve salatası herkesin dilinde... Bu yoldan geçerken ikisinden birinde durmak isterseniz, bir tercih yapmanız gerçekten zor olacak.

Beyaz Su Tesisi

Mardin'in coğrafyası gerçekten çok güzel ama bu bölgede ormanlık alan az. Beyaz Su Tesisi, hem ağaçlarla kaplı hem de su kenarında olduğundan gerçekten çok değerli bir yer. İsmini de içinden geçen dereden alıyor. Önce bu dereden avlanan balıklar afiyetle yeniyor. Ardından su kenarında içilen semaver çayı, burayı sizin için unutulmaz kılıyor.

MİDYAT

Midyat

Tıpkı bir film platosu gibi... Kendine haslığını, eski evlerini, sokaklarını oldukça korumuş. Kendinizi Doğu'da, bir masalın içinde ve tam olarak Mardin'de hissediyorsunuz. Midyat'ın gözle görülebilir güzelliklere sahip olmasının yanı sıra, damağınızı büyüleyecek lokantalarının da olması burayı, mutlaka görülmesi gereken yerler listesinde baş sıraya oturtuyor.

Dostlar Haşlama

Midyat deyince, hele de "sabah gidiyorum" deyince, herkes hep bir ağızdan "Dostlar Lokantası'nda haşlama ye mutlaka" diyor. Ben de afiyetle yedim. Midyat'ta güne buradan başlayın derim.

Çağdaş Et Lokantası

Türkiye'nin en iyi et lokantalarından biri kanımca... Ayrıca "benim 2018 senesinde yemek yediğim en iyi lokanta" da diyebilirim. Hazırladığı Mardin yöresel yemeklerinin yanı sıra fırında pişirdiği sade kaburga da çok ama çok lezzetli... Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde olanlar Midyat'a burada yemek yemek için çok rahat gelebilir.

Kafro Köyü Pizzacısı

Mardin'de bir pizzacı, hem de Midyat'ın Kafro Köyü'nde bir pizzacı tavsiyesi yazacağımı sanırım 100 cilt daha seyahatname yazmış olsam aklımın ucuna getirmezdim. Bence özellikle Mardin'de oturanlar için ilginç bir deneyim ama bunu merak eden turistler de dükkânı boş bırakmıyor. Odun fırınında kendi soslarıyla yaptıkları pizzalar kesinlikle denemeye değer.

gelecek
edi kapsamını
nişletme
Rusya ve

CİZRE

Cizre'ye gidin. Ulucami'ye, sebze haline,
sebze halindeki fırına gidin.
Sıcağını hissedin. Sınırda uyuyun ve
demli bir çay için.

Cizre, Gabar ve Cudi Dağı arasında Kasrik Boğazı'nın yanında yer alıyor ve içinden Dicle Nehri geçiyor. Doğu'nun en etkileyici yerlerinden biri ve benim de en merak ettiğim şehirlerinden biriydi. İlk gittiğimde temmuz sonunda inanılmaz sıcak bir yaz günüydü. Arabadan indiğimde ateşe bastığımı ve pantolonum yandığını sanmıştım. O gün Cizre, 50 derecenin üzerindeydi.

Bence Cizre'yi hissedebilmek için o yaz sıcağı gerekliydi. Gece uyuduğum otel Dicle'nin kenarındaydı, suyun karşısı da Suriye Sınırı... Bence Cizre'yi anlamak için o yarım uyku da gerekliydi.

Ulucami

Cizre Ulucami ve onun kapı tokmağı Cizre'nin mührü gibi... İslâm mucidi El-Cezeri'nin yaptığı çift ejderli bronz kapı tokmağıyla anılan Cizre Ulucami, 7. yüzyılda kiliseden camiye dönüştürülmüş. Abbasiler döneminde tamir edilmiş. 1160 yıllarında bir Türk devleti olan Zengiler'in Atabeyi Kasım Mahmud Sencer Şah tarafından yeniden inşa ettirilmiş ve konik külâhlı minaresi ise 1155 yılında tamamlanmış.

Caminin tokmaklarından biri 1969 yılında Danimarka'ya kaçırılmış. Bu sebeple kapı yerinden sökülüp geriye kalan tokmağıyla birlikte İstanbul Türk İslam Eserleri Müzesi'nde korumaya alınmıştır.

Kasrik Boğazı

Efsanevi Cudi ve Gabar dağlarını ayıran, sizi Şırnak'a ulaştıran, Mem U Zin Türbesi'ndeki zalim Beko'nun mezarının yanı sıra onlarca mağara bulunan ve yaz sıcağından buralara kaçılıp boğazın arasından geçen derede serin serin yüzülebilen, enfes bir doğa güzelliği... Cizre'den yola çıkıp Şırnak'a doğru arabayla giderken benim önerim, boğazı geçmeden "Değme Felek" türküsünü açmanız, sonra da birkaç kez daha dinlemeniz olacak.

Sinan Lokantası

Sinan Usta Cizreli, 72 yaşında ve işinin başında... Lokantası da Cizre'de... Kendisi, Türkiye'de hikâyesinden en çok etkilendiğim insanlar arasına girdi. Hiç okula gitmemiş ama okumayı kendi kendine öğrenmiş. Kasap olan babası onu 7 yaşında bir lokantacının yanına göndermiş. Ustası da onu ufak bulunca, eline havlu verip "sen sadece bununla sinekleri kov" demiş ve iş hayatı başlamış.

65 yıldır işinin başında. "Okula gitmedim ama çok okurum" dedi. "Bir yemek yaparken bir de kitap okurken çok mutlu oluyorum. Ailem de bunu iyi bilir" diye de ekledi.

Okuması da, ustalığı da, yemekleri de çok çok lezzetli... "Hep okuduğumdan oldu bunlar" dedi. Hayatından, ailesinden, Cizre'den çok memnun olduğunu anlattı. Allah şükrünü arttırsın. Kendi koşullarını bahane etmeden 65 yıldır çalışıyor, Allah eksikliğini de göstermesin.

Peki, Sinan Usta'nın lokantasında neler yedik:
Acılı bulgur pilavı (yediğim en iyisiydi)
Tandırlı pilav
Misket köfteli nohut
Kıymalı ıspanak
Sumaklı kaburgalı patlıcan (patlıcan sevenler için başyapıt)
İspir fasulye
Ne yediysek çok lezzetliydi. Sinan ustanın eline, emeğine sağlık.

Çamlıca Et Lokantası

24 saat açık olan bir diğer Cizre lokantası... Kelle paça terbiyesiz bir şekilde kendi suyunda yapılıyor. Siz de bol sarımsaklayıp, afiyetle yiyorsunuz. Kızartılıp haşlama haline getirilen tavukları, bulgur pilavıyla pek lezzetli oluyor. Güveci, tandırı ve kaburgası standartların çok üstünde... Kendi yaptıkları ayran ve tandır ekmeği de yemeklerinin lezzetine lezzet katıyor.

Sebze Halindeki Fırın

Bu fırının adı "sebze halindeki fırın". Kendine ait resmi bir ismi de, tabelası da yok. Cizre'de şehrin içindeki halde, ortalarda bir dükkân... Sabahları siz ne dilerseniz, ona göre kahvaltınızı burada yapabilirsiniz. Örneğin, haldeki peynir dükkânından peynirinizi alıp buraya gelin ve sade tereyağlı Cizre peynirli pidenizi yaptırın. Farklı bir seçenek olarak acı yeşilbiber, soğan, sarımsak, çörekotu, Cizre peyniri ve yumurtalı pidenizi, yandaki çay ocağından demli bir çay söyleyerek afiyetle yiyin.

Guri Baba

Cizre'nin en meşhur kebapçısı... Sumaklı Cizre kebabı yapıyor. Yani, kıyma kebabını bol sumakla servis ediyor. Öğlen saatlerinde yemek yemek için biraz beklemek gerekiyor.

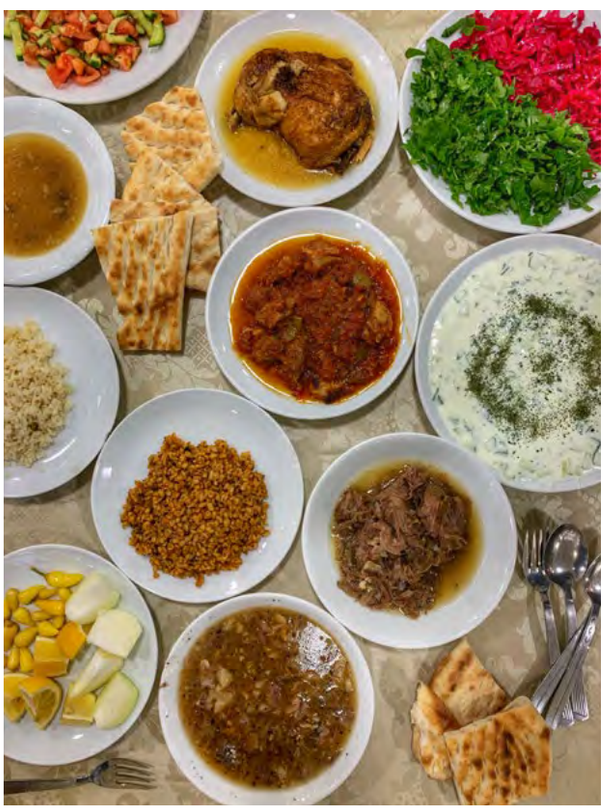
Cizre Dolması

Cizre deyince dolma... Lakin dışarıda bir lokantada yapanını bulamadık. Bu sebeple Cizre'ye bir kez daha misafir gideceğiz. Özellikle Bajari aşiretinin (yerli Cizreli bir aşiret) dolmaları ve sarmaları pek meşhur. Eski Cizre yerlileri, sumak suyu altında kaburga ve mevsiminde sebzeyle yaptıkları dolmaları düğünlerde de ikram ediyor.

Cizre Tandır ve Yufka Ekmekleri

Her mahallenin kendi tandırı var ve mahallenin münasip bir köşesinde yanıyor. Sabah hamurunu geceden mayalayan Cizre kadınları bir araya gelip yanan tandırda kendi ekmeklerini elbirliği ile pişiriyor. Cizre mahallelerini gezerken kokuyu takip ederseniz bu ekmeklerden siz de nasiplenebilirsiniz.

Hoş
Geldiniz
GÜRİ
AMCANIN
YERİ
Hoş Geldiniz



Komili
Sıcak Lezzetler
1 Le
Riviera
Zeytinyağı

Acılı Bulgur Pilavı

2 su bardağı iri bulgur
2 su bardağı et suyu
1 su bardağı su
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet yeşilbiber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı isot
Komili Riviera Zeytinyağı
Karabiber, kaya tuzu

- Soğan, domates ve biberleri yemeklik kıyın.
- Bir tencerede soğanı zeytinyağı ile kavurmaya başlayın. Pilavı demlendirirken tekrar zeytinyağı kullanacağımız için zeytinyağını az ilave edin.
- Daha sonra bulguru ve salçaları ekleyip kavurma işlemine devam edin.
- Domatesi, biberi, isotu, tuzu ve karabiberi ekleyin.
- Birkaç dakika daha kavurup et suyunu ve suyu koyun.
- Kaynamaya başlayınca altını iyice kısın ve 15 dakika kadar pişmeye bırakıp sonrası da altını kapatın.
- Bir diğer tavada zeytinyağını güzelce ısıtıp pilavın üzerine gezdirin ve 15 dakika ağzı kapalı şekilde dinlenmeye bırakın.
- Yanına ayran ve kuru soğanla servis edin.

İLUH KÖYÜ'NDEN
"BATMAN"A

Ben bilmiyordum, öğrenince
de çok şaşırdım. Batman
aslında sonradan tasarlanmış
ve kurulmuş bir şehirmiş.
Buraya daha önce gelmiş
olmama rağmen bu bilgiyi nasıl
kaçırdığımı da anlamadım.

Siirt İluh Köyü'nün kaderi, 1950'lerin başında kurulan TPAO (Türkiye Petrolleri Anonim Ortaklığı) sayesinde değişir. Bir rivayete göre Batı Raman, petrolün çıkarıldığı ilk yerdir ve köyün ismi Batı Raman'dan kısaltılarak Batman olarak değişir. 2 Eylül 1957'de ise köy büyüyerek Batman ilçesi olarak kayıtlara geçer. 1990 yılında ise Siirt'ten ayrılarak il olur.

Yeni Batman ili, çevre illerden aldığı göç ve yapılan ticari faaliyetler sebebiyle kozmopolit bir yapıya sahiptir. Yani Mardin, Siirt, Şırnak ve çevre illerden gelenler, burada beraber yaşamaya başlayarak yeni Batman kültürünü kurmuşlardır.

Bu beraber yaşama kültürü, kendini en çok bölge mutfağında göstermiştir. Her gelen kendi mutfağını getirmiş, komşusundan yeni bir şey öğrenmiş ve böylece bölgede kendine has bir yemek kültürü oluşmuştur.

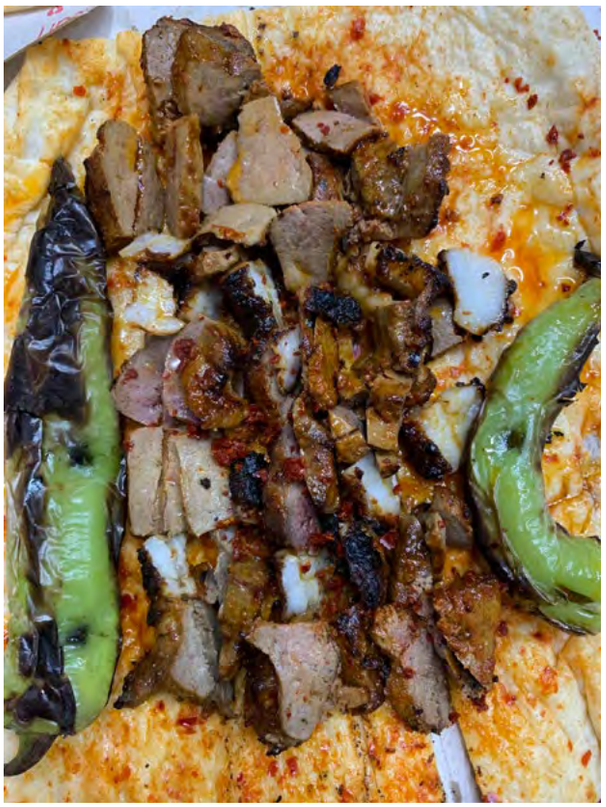
Hasankeyf
Üst üste 21 medeniyetin kurulduğu bir arkeolojik şehir. temmuz ayında gittiğimde taşınmaya başlanmıştı. Mart ayında gittiğimde ise minare taşınmıştı. Ilısu Barajı sebebiyle uzun bir süre sular altında kalacak, uzun bir uykuya yatacak.

Elma Sokağı
Batman'ın eski şehir merkezi... Bu sebeple, Ulu Cami de burada, yerli esnaflar da... Baharatçılar, peynirciler, kelleciler, fırıncılar bir yanda, terziler, mefruşatçılar, kumaşçılar diğer yanda... Özellikle kasap reyonlarındaki sakatatlar görülmeye değer. Batman seyahatinde bu çarşının içinde mutlaka bir turlayın derim.

Şimdi geldik Batman lokantalarına...

Haşlamacı Mehmet Usta (Doğu'nun en iyi kavurması)
Valla ne diyeyim, Doğu'da yediğim en iyi kavurmayı burada yedim. Hatta Türkiye'de yediklerim arasında da ilk üçe girdiğini rahatça söyleyebilirim. Kavurmanın yanı sıra kuzu kaburgası, kavurmadan yaptıkları mercimek çorbası ve güveci çok çok lezzetli... Çevre illerdeki memurlar gün içinde Batman'a görev çıkınca, Mehmet Usta'nın kavurmasını yiyeceğiz, diye çok sevinirlermiş. Bence de bu kavurma için çevre illerden ve bölgelerden Batman'a gelinebilir.

Çömçe Lokantası
Batman'ın en eski lokantalarından biri... Batman tavsiyesi sorduğumda 100 kişiden 99'unun mutlaka uğra, dediği pek güzel bir lokanta. Neredeyse yaptıkları her şeyi tatma fırsatımız oldu lakin özellikle sac tavasının benzeri yok! Perde pilavı, iri kesim döneri ve lahmacunu da en beğendiklerimiz arasında oldu. Batman'a gidince buraya uğramamak katiyen olmaz.



Xalo Hayren Ciğer

Xalo Hayren, "dayın sana kurban" tabirinde bir cümle... Dükkândaki herkesin esnaflığı da tam olarak böyle... Ocağın başındaki Ferhat Usta, size en iyi ve en lezzetli ciğeri sunmak için var gücüyle çalışıyor. Sizi bilgilendiriyor, tezgâhın başına yaklaşınca bir tikeyi hemen ekmeğe koyup ikram ediyor. Yani var gücüyle lokantasının ismine uygun olmak için çalışıyor. Ciğer gerçekten çok lezzetli, bence sıralamada Diyarbakır ve Gaziantep arasında yer alıyor.

Petrol Fırın

20 yıla yakındır bu sektörün içinde olan bir aile... İlk dükkânlarını TPAO'nun içinde açtıkları için isim oradan geliyor. Hem fırın hem de kafe hizmeti veriliyor. Batmanlılar tarafından da çok seviliyor. Tüm dükkânları her zaman tıklım tıklım... Tatlıları, ekmekleri ve kurabiyeleri pek meşhur...

Diğer Öneriler:

Ocakbaşı Mehmet Usta

Kuzu şişi ve kebabı çok meşhur, kıyma kebabı da favoriler arasında...

Kebapçı Cuma Usta

Uzun yıllar önce Antep'ten Batman'a göçle gelenlerden. Yeri, eski sanayide. Lezzetli et ve kebap yapıyor.

Urfalı (özellikle döner)

O da Batman'ın iyi lokantalarından biri lakin tüm Batmanlılar dönerine dikkat çekiyor.

Batman'da Büryan

Batman eski haliyle Siirt iline bağlı olduğu için büryan kebabının burada da yapılıyor olması oldukça normal. Bu konuda iki güzel dükkân var:

Geçit Büryan

Botan Büryan

SİİRT

Siirt, benim en sevdiğim Doğu şehirlerinden biri... Hem Doğu, Anadolu ve güney sıcaklığı, hem de çevre coğrafyadan etkilenip kendine has bir kültür oluşturması, çarşıda pazarda gezerken duyduğunuz sesler, şehrin pazarları, sofraları hep başka... Siirt'i bu kadar sevmemde hem yemeklerin hem de Tillo'nun maneviyatının verdiği huzurun da etkisi büyük.

Siirt Deyince Büryan

Aslında Siirt ve Bitlis mutfağında başyemek, desek doğru tabir etmiş oluruz. Her iki ilde de büryan çok meşhur. Ama büryan, ta Selçuklulardan beri Türklerin en çok kullandığı pişirme yöntemlerinden biri ve o dönemden bu döneme ismi de, yöntemi de değişmedi. Selçuklular büryan yapan kişiye büryanger derdi. Yani, o zamandan beri bir uzmanlık gerektirdiği aşikâr.

6 ay 1 yaş aralığında yöre kuzusu alınıp büryan fırınında asılarak pişiriliyor. 3 metre derinliğindeki büryan fırının altında meşe odunu külü var. Bunun üstüne konulan sırıkta 2.5 saat kadar asılı pişen kuzu kemikler, etlerden ayrılmadan fırından çekiliyor. Daha sonra tezgâha alınan et, terazi ile isteyene yağlı, isteyene sade, isteyene kemikli, isteyene yağlı kemikli olarak satılıyor.

Siirt'te birçok yerde büryan yiyebilirsiniz. Her ailenin kendi sevdiği büryancısı var. Benim bu konuda iki tavsiyem var:
Huzur Büryan
Uğur Büryan

Perde Pilavı
Siirt deyince akla gelen başka bir yemek de perde pilavı... Yapılması da, yenmesi de, hikâyesi de bir ritüel...

Özellikle aileden biri evlendiği zaman aileyi temsilen yapılır. Özel bir tenceresi vardır. Her ailenin de kendi perde pilavı tenceresi bulunur. Tavuklu, kuş üzümlü, fıstıklı, karabiberli bir pilav hazırlanır. Diğer yanda da el yufkası açılır. Pilav tenceresinin içi tereyağı ile yağlanıp üst kısmına bademler yapıştırılır. Daha sonra dikkatlice hazırlanan yufka, içine serilip kenarlarından sarkıtılır. İçine hazırlanan pilav konulup kenardaki yufkalar üzerine kapatılarak fırına verilir. Güzelce kızardıktan sonra tencere ters çevrilerek masanın ortasına konulur ve afiyetle yenilir.

Perde pilavı yeni evlilere yapıldığında badem erkek evladını, fıstık kız evladını, karabiber hayatın acı günlerini ve üzüm de tatlı günlerini temsil eder. Tüm bunların üzerinin bir hamurla kaplı olması da aile sırlarının aile içinde kalması gerekliliğini vurgular.

Botan Vadisi
Türkiye'de görebileceğiniz en güzel manzaralardan birine sahiptir. Siirt'ten 6 kilometre uzaklıktaki Tillo'ya gidip, oradan da bir kaç kilometre tepeye çıkınca buraya çok rahat ulaşmış olacaksınız. Hatta orada bu manzaranın olmasına da çok şaşıracaksınız.

Ksenofon'un MÖ 407'de yazdığı "Onbinlerin Dönüşü"ne tanık olan Botan Vadisi'nde çok sayıda arkeolojik höyük, antik yol, mağara, kilise kalıntısı, kale, han, köprü, cami ve değirmen günümüze kadar varlığını devam ettirmiştir. Dicle Nehri'nin en önemli kollarından biri olan Botan Çayı ve vadisi Türkiye'nin en sarp ve dik vadilerinden biridir. Saatlerce bakmak isteyeceğiniz manzara her mevsim, her ay, her an değişik güzellikler göstermektedir.

HUZUR BÜFE
ALO PAKET
Aydınlar Caddesi

Tillo

Süryanicede “yükselen ruhlar” anlamına gelen “Tillo”, evliyalar şehri olarak da biliniyor. Bence Türkiye’de görülmesi gereken en mistik şehir. Sınırlarına girdiğiniz ilk andan itibaren bu maneviyat sizi yakalıyor. Eskiden, orada yaşayan ve yaşamış olan evliyalara hürmet göstermek için Tillo’ya çıplak ayakla girilirmiş. Bugün hâlâ medreselerin öğrenci yetiştirdiği birçok evin penceresinden ve sokaklarındaki Arnavut kaldırımlarından ilahi seslerinin yankılandığı gerçekten çok güzel bir şehir Tillo...

1655-1734 yılları arasında yaşamış kıymetli bir müderris olan İsmail Fakirullah Hazretleri ve onun öğrencisi olan İsmail Hakkı Hazretleri’nin kabri buradadır ve her yıl on binlerce kişi tarafından ziyaret edilir.

Ay ile Dünya arasındaki uzaklığı 43.198 fersah olarak hesaplayan İbrahim Hakkı Hazretleri, 1703 yılında Erzurum’da doğmuş, daha sonra hocası İsmail Fakirullah Hazretleri’nin yanına Tillo’ya göçmüştür. Hocasının vefatından sonra “doğan güneş hocamın başucunu aydınlatmazsa o güneşi neyleyim” diyerek hocasının türbesi için bir ışık düzeneği hazırlamıştır.

Gece ve gündüzün eşit olduğu ekinoks günlerinde (21 Mart ve 23 Eylül), kalenin arkasındaki vadiden yükselen güneş İbrahim Hakkı Hazretleri’nin yaptırdığı duvara çarpıyor. Kaleden geçemediği için Tillo şehrine ışık gitmiyor. Işık sadece duvarda bulunan pencereden içeri geçiyor, daha sonra ileride bulunan bir tepeden kırılıp arkasından da türbenin penceresinden içeri girerek, İsmail Fakirullah Hazretleri’nin mezarının başını aydınlatıyor. Bu ışık hadisesi için her sene ekinoks günlerinde Tillo dolup taşıyor.

“Tillo bu yılki Doğu seyahatinin son durağıydı. Dergâhında ziyaret ettiğim Molla Burhaneddin Hoca, yemek ikramını yemeden dergâhtan salınmamamı istedi. Uzun bir yer sofrası kuruldu, sofraya gelen pilav ve sebzeli türlüydü. Bol sarımsaklı, bol salçalı ve bol sebzeliydi. Yemeğin üstüne yediğim bu yemek nasıl aklımda kaldı anlatamam. Hele bir de aç yesem ne olacaktı, hep düşündüm ara ara... (2013)”

Evet, 2013’te yazdığım bu yazıda da olduğu gibi bu Doğu seyahatinin de sonu, ne tesadüf ki Tillo’ydu ve ben altı sene önce yediğim yemeğin tadını hâlâ hatırlarım.

BİNGÖL OTLARI
TIRSIK
GUETIK
Lemek
PUNE
QUILEM
YELING
MELACA
KARDI
GİSTUNEK
MARSING
#bingolturizmcalistayi

BİNGÖL'DE
OT ZAMANI

Bingöl'e ilk kez, Bingöl Üniversitesi'nden Üzeyir Kement hocanın davetiyle konferans vermek için gitmiştim. Daha sonra orada bir çalıştaya katıldım ve bölgeyi tamamen inceledik. Bu çalıştay esnasında Üzeyir hoca kendi okulundan bir Gastro Kültür Bingöl Proje Ekibi kurarak bölgeyi gastronomi açısından detaylı mercek altına aldı ve bir kitap yayınladılar. "Gastro Kültür Bingöl", son zamanlarda Anadolu mutfağı üzerine yazılmış en kıymetli eserlerden biri oldu. Kendi imkânlarıyla ortaya koydukları bu başarılı eser için onlara ne kadar teşekkür etsek az.
Ellerine, emeklerine sağlık...

Doğu seyahati esnasında Bingöl'de tabii ki bir kavurma molası verdik. Üstüne üstlük bir de bölgenin lezzetli ballarından tattık. Nisan ayında gittiğimiz Bingöl'e bahar gelmiş, her yer yemyeşildi ve mutfaklar çeşitlilik bakımından en üst düzeydeydi. Ben de sizler için hem bu seyahatlerimden hem de Gastro Kültür Bingöl kitabından izlenimlerimi aktaracağım.

Bingöl Otları

TIRŞIK

Tırşık otu, sofralarda taze olarak bulundurulur. Ayrıca Bingöl ve ilçelerinde yumurta ile kavurması hazırlanır. Tadı biraz ekşidir, aroması limon gibidir. Tırşık ile yapılan salatalara ve yemeklere limon yahut sirke konulmaz. Tırşık otunun ezilmiş yaprakları maya olarak kullanılarak bazı yörelerde yoğurt yapılır. İştah açısı özelliği olduğu için Bingöl'de sofralarda salatalara konulur. Yörede nisan ve mayıs aylarında yetişir. Yöresel olarak tırşok, ekşice, ekşi ot, ekşilik, ekşimik, ekşikulak, ekşimek, turşu otu, ebem ekşisi, oğlak kulağı ve labada olarak da adlandırılır.

YELİNG

Yabani pırasa, sarızambak ve çiriş otu gibi farklı adları da vardır. Özellikle Ege ve Akdeniz bölgelerinde yetişen çiriş otu, Doğu Anadolu Bölgesi'nde de birçok yörede yetişir. Bingöl'de yapılan çiriş otu çorbasında diğer yörelerden farklı olarak kavurma kullanılır. Bingöl yöresinde çiriş otu bulgur pilavına taze hâliyle katılır. Nisan-mayıs aylarında toplanan çiriş otu bu dönemde taze kullanılır, kış aylarında hazırlanacak çorbalar içinse kurutulur.

MAŞİNG

Halk arasındaki yaygın ismi padişah otu veya yemlik olarak geçer. İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde doğada kendiliğinden yetişir. Bingöl yöresinde nisan ve mayıs aylarında yetişir ve salatalarda kullanılır. Ayrıca hemen hemen bütün yörede yıkanıp tuzlanarak çiğ ve sade olarak yenir.

KARDI

Kardı otunun yılan bıçağı, yılan yastığı, yılan dili, nivik, deliot, gavur pancarı ve yaban pancarı dibi yöreye göre değişen adları da vardır. Bingöl'de ormanlık alanlarda yetişen bu bitkinin kavurmalı çorbası, özellikle Yayladere, Yedisu, Karlıova, Kiğı ve Adaklı ilçelerinde yapılır. Kardı otu uzun saplı olduğu için sapları örülerek güneş görmeyen bir yerde kurutulur. Çiğ olarak tüketildiğinde zehirli olan ot, kurutulduğunda ya da haşlandığında bu özelliğini kaybeder.

PUNE

Pune, Bingöl'de özellikle çorbalarda nane yerine tereyağı ile beraber kullanılır. Yörede yabani nane olarak da bilinir. Pune, özellikle Bingöl'de Murat Nehri ve Peri Suyu Vadisi kenarlarında yetişir. Pune, yörede çorba ve salatalarda taze kullanıldığı gibi kurutulmuş olarak da tüketilir. En bilindik kullanım alanı ise Bingöl'de "germe due" olarak ifade edilen ayran aşı çorbasıdır.

BİNGÖL
TURİZM ÇALIŞTAY
PROGRAMI

MELACA (MELCİ) (KUŞKONMAZ)

Melci olarak da ifade edilen bu bitki Bingöl'de Murat Nehri ve Peri Suyu Vadisi kenarlarında yetişir, nisan ve mayıs aylarında çıkar. Yörede çorbalarda veya salatalarda kullanılır. Kuşkonmaz mevsiminde Bingöl'deki sebze pazarlarında satışa da sunulur. Sancak ve Genç yörelerinde kuşkonmazın yoğurtlu çorbası yapılır. Ayrıca salata ve yumurtalı kavurması da tüketilir.

LEMEK

Lemek otu yörede, tıpkı roka türü otlar gibi çiğ olarak sofraya konur. Bingöl ve ilçelerinde yoğun olarak bulgur pilavının yanında da tüketilir, ayrıca salatalara da katılır. Bunun yanı sıra ince ince kıyılıp yoğurda katılarak bir nevi cacığı da yapılır.

KENGER (GUETİK)

Kenger, yörede hemen hemen her yerde yetişir ve yoğun olarak çorbası yapılır. Çorbasının malzemeleri, ayran aşı çorbasının malzemeleri ile aynıdır. Kenger kurutularak kış aylarında da tüketilir.

Bingöl Kışlık Kavurma

Bingöl'de ekim ve kasım aylarında hazırlanan kışlık kavurma dana, keçi ya da koyun etinden yapılır. İyice şişmanlamış ve yağlanmış olan dana, keçi ya da koyun kesilir. Sakatat dışındaki bütün etleri iri parçalar halinde doğranır. Ardından yıkanıp büyük kalaylı bakır kazanlarda çok az su ve tuz ilavesiyle kaynatılır.

Kemiğinden ayrılacak kadar pişen etler, suyu tamamen çekilip kendi yağıyla kalınca içine bir miktar tereyağı eklenir ve ağır ateşte iyice kavrulur. Kavurma işlemi bitince etler kemiklerinden ayrılır ve çinko kazanlara konur. Kazanın altında kalan yağ bu etlerin üzerini örtecek şekilde ilave edilir. Serin ve güneş görmeyen yerlerde muhafaza edilir.

BİNGÖL MUTFAĞI

Kavut

Kavrulmuş buğday ve arpa çeşitlerinin değirmende çekildikten sonra oluşan haline verilen isimdir. Bir nevi kavrulmuş undur. Bingöl'ün Genç ilçesinde bu yiyeceğe arpadan elde edilen un eklenir ve ortasına kızdırılmış tereyağı dökülür. Karlıova ve Sancak yörelerinde armut ve kavrulmuş unun yanı sıra kuru dutların öğütülmesiyle elde edilen un kullanılır, ortasına ise pekmez dökülür. Yayladere ve Kiğı ilçelerine bakıldığında ise yine armut ve buğday ununun yapılan tatlının ortasına bal konur ve kahvaltılarda tüketilir.

Hazırlanış aşamasında yörelere göre görülen bir diğer farklılık ise üzerine şeker, bal ya da pekmez eklenmesidir. Kavutun üzerine bal, şeker ya da pekmez dökülen türünün ayrıca geleneksel hâle gelmiş meşhur Van kahvaltısında da yer aldığı söylenebilir.

Ayran Aşı Çorbası (gêrmê duê)

Ayran aşı, Erzurum, Bitlis, Ahlat, Iğdır, Van gibi Doğu Anadolu Bölgesi şehirlerinde, genel olarak da Anadolu'da birçok yörede benzer tariflerle hazırlanan bir yemektir. Bingöl yöresinde de, merkez başta olmak üzere bütün ilçelerde yaygın olarak tüketilir. Bingöl yöresinde yapılan ayran aşı çorbasında yarpuz, mevsimine göre yeşil ya da kurutulmuş nane yerine kullanılır.

Yoğurtlu Kuşkonmaz Çorbası (gêrmê melci)

Kuşkonmaz bitkisi Bingöl yöresinde Murat Nehri havzasında nisan ayında doğal olarak yetişir. Genç ilçesinde, toplanan kuşkonmaz bitkisinden mevsiminde çorba yapılırken kış ayları için ezmesi yapılarak tüketilir. Bingöl yöresinin diğer ilçelerinde bu çorbaya rastlanılmaz.

Jağ Kızartması

Jağ, diğer bir adıyla Helis otu, Doğu Anadolu'nun yüksek kesimlerinde yetişir ve özellikle kırsal kesimde yaşayan halkın geçim kaynağıdır. Bingöl yöresinde turşusu yapılır. Turşudan aperatif olarak kızartma yapılıp tüketilir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde birçok ilde yetişen bu ottan diğer illerde de benzer yiyecekler yapılır.

Bingöl Tava

Bingöl tava, Bingöl merkeze bağlı Elmalı köyünde yapılan bir yemektir. Yiyecek yörede "Elmalı tava" olarak bilinir. Bingöl tavanın en önemli özelliği taş fırında yapılmasıdır. Ayrıca içinde kullanılan sebzelerin yerel ürün olmasına önem verilir. Bingöl tavada kavurma etinin bir boy büyüğü kullanılır ve et kemikli olabilir. Bingöl tava, sadece tava yapımı için hazırlanmış fırınlarda, 160°C - 180°C ısıda hazırlanır. Bingöl tavanın yapımında sadece kuyruk yağı kullanılır. Bingöl tava, fırından çıkarılıp doğrudan herkesin bir arada, aynı tepsiden yiyeceği şekilde sofraya konulur.

SOĞUK ÇEŞME
Şube 2
Cuma KUTAN
0426 213 1 777
0534 827 85 28

Kavurmalı Helva (helawê qawırmi)

Kavurmalı un helvası özellikle Genç ilçesinin Sivan yöresinde her kavurma yemeği yapıldıktan sonra hazırlanan bir tatlıdır. Bingöl yöresinin diğer ilçelerinde pek rastlanılmaz. Bu un helvasına kavurmalı denmesinin sebebi, kavurma hazırlanırken kazanın dibinde kalan parçacıkların ve kavurma yağının unla birlikte karıştırılarak helvasının yapılmasıdır. Bölge insanının kavurma yağını değerlendirmek amacıyla böyle bir tatlıyı hazırladığı ve zamanla kültürünün bir parçası haline geldiği, söylenebilir.

Kısa Kısa Bingöl

- Soğuk Çeşme Kavurma'da mutlaka kavurma yemelisiniz.
- Tavacı Nurettin Usta, bölgede Bingöl tavası en meşhur olan dükkânlardan biridir.
- Et Balık Kurumu'nun Bingöl'de yaptığı Bingöl kavurmasından yanınıza mutlaka alın.
- Asilkan Kavurma ise bir diğer kavurma önerisi.
- Yöresel yemekler için Lezzet Durağı Lokantası'na uğrayın. Burada Aysel Hanım, Bingöl yemekleri yapıyor. Özellikle de kavurmalı mantısını mutlaka deneyin.
- Dizdaroğlu Pasajı'ndaki Cihan Katık Merkezi bal, kaymak ve meyve kuruları için doğru adres.
- Kardeşler Bal Merkezi de bal için önemli nokta.

Komili
Soğuk Lezzetler
1Le
Natürel Sızma
Zeytinyağı

Ot Kavurması

Mevsimlik Bingöl otları

4 adet yumurta

1 adet kuru soğan

1 adet pırasa

Karabiber, kaya tuzu

Komili Natürel Sızma Zeytinyağı

- Pırasa ve soğanı ince ince kıyın.
- Otları karışık bir şekilde iri iri kıyın.
- Zeytinyağını tavada ısıtıp içine pırasa ve soğanı koyun.
- Birkaç dakika sonra kalan otları ve baharatları ekleyin.
- Son olarak yumurtaları kırıp istediğiniz ölçüde pişirerek servis edin.

VEYSEL KAYA

ZİHNİ GÜLER

81. İL
TUNCELİ

Tabii ki de plaka numarası 62
ama benim için önemli olan tarafı,
yaklaşık 20 yıldır devam eden
Türkiye seyahatlerim esnasında
gittiğim en son ilin burası
olması... Böylece Türkiye'de ayak
basmadığım yer kalmadı :)

Kısa süren bu Tunceli seyahati için notlarımı da sizin için güzelce toparladım. Lakin Zihni Güler'in Tunceli fotoğrafları size burayı layığı ile anlatacaktır. Fotoğraflar için Zihni Güler'e çok teşekkür ederim.

Tunceli'de yapmanız gerekenleri kısaca burada özetliyorum:

Munzur Ulusal Parkı: Munzur Vadisi 1971 yılında milli park olarak ilan edilmiştir. İl merkezine 8 kilometre mesafede başlayan bu vadi, Munzur Dağları'na kadar gitmektedir. Bu parkın içinde araba ile gezmek bile size yetecektir. Bence gördüğünüz en güzel manzarada çay da içmelisiniz. Bu sebeple yanınıza semaver almanızı tavsiye ederim.

Gideceğiniz mevsime göre Munzur suyunda mutlaka yüzün. Özellikle karın erimesiyle mayıs aylarında suyun miktarı da, soğukluğu da pek mükemmel oluyor. Mutlaka deneyin derim.

Eğer yüzemeyecekseniz mutlaka kano ya da tekne turu ile Munzur'un içinde gezinmelisiniz.

Munzur kenarında kavurma ya da kırmızı benekli alabalık yemek, bir Tunceli ritüelidir. Özellikle yaz aylarında gidecekseniz Munzur kenarındaki tüm lokantalar masaları suyun içerisine kuruyor. Size de bu masalarda buraların keyfine varmak kalıyor.

Tunceli'nin simgesi haline gelen ve ortaya çıkan manzaranın insanı gerçekten çok etkilediği Munzur Gözeleri, mutlaka görmeniz gereken bir diğer yer. Ovacık ilçesine 17 kilometre mesafedeki bu gözeler Munzur Dağları'nın eteklerinde yer alıyor. 40 göz halinde dışarıya fışkıran buz gibi sular kendi şelalelerini oluşturuyor.

Bu arada Tunceli'ye Elazığ üzerinden geçecekseniz Pertek'ten bineceğiniz arabalı gemi de sizi fazlasıyla etkileyecektir, yol manzaraları da...

Tunceli merkezde manzaraya hâkim birçok noktada teraslı kahveler bulabilirsiniz. Burada çay içmek, bence Tunceli'yi tam anlamıyla hissetmenizi sağlayacaktır.

Tunceli'den dönerken hem kendinize hem de sevdiklerinize;

Pülümür balı,
tek diş Tunceli sarımsağı,
Şavak tulum peyniri,
el örmesi heybe almanızı da mutlaka öneririm.

ZİHNİ GÜLER

ZİHNİ GÜLER

ADIYAMAN

Bilirim denizi çok seversin
Yine de ben bu yaz Güneydoğu'da
Nemrut Dağı Kumlu Tepe'de
Bekleyeceğim seni
Bir sabah erken gel,
Doğduğum yerleri ve beni tanı biraz
Göreceksin güneş tüm haşmeti ile
Bir harika doğacak üstümüze
Isıtacak içini yüreğim gibi.
Uzanıp tabi bir dehlizden
Kar avuçlayacaksın,
Mor menekşeler ilkbahardan,
Şu sarı yaban gülleri sonbahar sanki,
İşte o gün bir dört mevsim yaşayacaksın.
Akşamları duman basar Nemrut'u
Örter gecesini sessizlik bulutu
Suskunluğum gibi.
Eteğinde gelincikler, yaylalar
Sokulur Fırat Nehri'ne
Susuzluğumu anlatır hasretin gibi,
Bazen de bu dağ başında
Boynu bükük laleler
Toprakları ellerinden alınmış insanları simgeler.
Nemrut'un taş heykellerine inat,
Gitme kal biraz
Bu akşam bu dağda sevdalılar
Güneşin batışını izleyecekler
Ama sen yokken, ama sen yokken
O senin gözlerimden silinen hayaline benzeyecek.

Şiir: Gönül Gözü / Hülya Aslan

Komili

Nemrut Dağı, üzerinde barındırdığı dev heykellerin ve anıt mezarın yanı sıra, dünyada gündoğumu ve günbatımını en güzel seyredebileceğiniz yerler arasında...

Nemrut

Adıyaman'ın Kâhta ilçesindeki, 2148 metre yüksekliğe sahip olan Nemrut Dağı, 1987 yılından beri UNESCO Dünya Kültür Mirası Listesi'nde yer alıyor. Eteklerinde hükümdarlık süren Kommagene Kralı I. Antiochos'un Tanrılarına ve atalarına minnettarlığını göstermek için yaptırdığı mezar ve heykeller Helenistik Dönem'in en görkemli kalıntılarından sayılıyor.

Nemrut Dağı, üzerinde barındırdığı dev heykellerin ve anıt mezarın yanı sıra, dünyada gündoğumu ve günbatımını en güzel seyredebileceğiniz yerler arasında...

Oğuz Yenihayat'ın Adıyaman Notları

Adıyaman'ı dilerseniz, zaman zaman bu seyahatte bana eşlik eden, yeme içme işlerinden yakın dostum Oğuz Yenihayat'tan takip edelim:

- Adıyaman'ın etsiz çiğ köftesi coğrafi işaretlidir. Yerlisi dışarıda yemediğini söylüyor çünkü evde yapıyorlar. Evde de genellikle etli yapıyorlar. Çiğ köfte yemek için birçok kişi, özellikle de esnaflar Kenan Usta'yı tavsiye ediyor.

- Adıyaman'da sabah kahvaltısında pişmiş biber/domates mutlaka oluyor. Halk, fırınlara tepsi içerisinde biber/domates götürüyor. Fırınların bulunduğu sokaklar sabah saatlerinde közlenmiş biber kokuyor.

- Sanayi Fırını, 50 yıllık bir işletme. Adıyaman'a özgü bir hamur işi, börek olan hıtap yapıyorlar. Mutlaka deneyin!

- Adıyaman'da fırınlar, evden getirilen tavalar için ücret almıyor.

- Neşet'in Yeri, Atatürk Baraj Golü manzarasına sahip bir mekân... Burada yaptığımız kahvaltıda güveç içerisinde getirilen domatesin üzerinde kuyruk yağı vardı. Bu şekilde fırında pişiriliyor. Bunun dışında kahvaltıdaki tereyağı, taze peynir, yoğurt ve taş fırında pişen ekmek çok iyiydi.

- Adıyaman'da peynir helvası denemek isterseniz, adresiniz Saray Pastanesi olmalı.

Besni

Tava, teneke ve üzümüyle meşhur Besni... Bildiğiniz teneke, hani o beyaz peynir tenekeleri var ya, işte o. Onun üzerine et diziliyor ve fırına gönderiliyor. Kasap Şahin'de hazırladığımız Besni tavayı, Gopov'un Oğlunun Yeri adlı fırında pişirmeye götürdük. Oradan da Besni Sevda Durağı'na yemek için taşıdık. Bir anlamda herkes kazanmış oldu. Fırında lahmacun da hazırlattırmak mümkün. Fırının nohut mayasından ekmeği de meşhur. Adıyaman'ın merkezinde Besni tava bulmak zor, çok az sayıda fırın yapıyor. Besni tava yemek istiyorsanız, mutlaka Besni'ye gitmelisiniz.

MELEK KAYA

ÖMÜR AKKOR İLE

KOMİLİ LEZZET SEYAHATNAMESİ

- III -

Anadolu geze geze de yaza yaza da bitmez.

Benim bu memlekete duyduğum aşk da bitmez.

Sizler için bu yolculuklardan birkaç bin kilometre derledim.

Umarım yazdıklarımı siz de aynı heyecanla okursunuz.

İyi yolculuklar.

M. Ömür Akkor