



- Öykülerle -

Türk Yemek Kültürü



- Öykülerle -

Türk Yemek Kültürü

T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

AVRUPA BİRLİĞİ VE DIŞ İLİŞKİLER GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Yayın Numarası: 7800

Tanıtıcı Yayınlar: 214

Editör

Prof. Dr. Necati DEMİR

Yazar

Prof. Dr. Necati DEMİR

Dr. Öğr. Üyesi Berker KURT

Psikolojik Rehberlik Uzmanı

Doç. Dr. Murat KURT

Yayına Hazırlık

Aren Reklam Tanıtım Dış. Tic. Ltd. Şti.

Genel Yayın Yönetmeni

Arif DEMİRBAŞ

Genel Koordinatör

Engin YALÇINKAYA

Proje ve Yayın Koordinatörü

Neslihan GÜRSOY DEMİRBAŞ

Tasarım ve Dizgi

Emrah ANDIŞ

İllüstrasyonlar

Yavuz Eren DÖLCEL

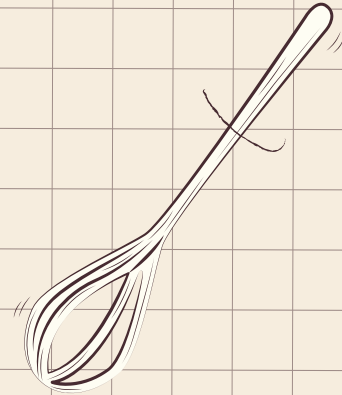
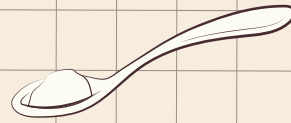
ISBN: 978-605-7937-49-0

Her hakkı saklıdır ve Millî Eğitim Bakanlığına aittir. Kitabın metin, soru ve şekilleri kısmen de olsa hiçbir surette alınıp yayımlanamaz.

İÇİNDEKİLER

Tarhana Çorbası	4
Büryan Kebabı.....	14
Yoğurt	22
Çiğ Köfte.....	30
Aşure	40
Höşmerim	50
Alınazık	58
Turşu	64
Türk Kahvesi.....	72
Sütlaç.....	78

Tarhana Çorbası



Her yaz olduğu gibi o yaz da tüm vaktimi sokakta arkadaşlarımla geçiriyordum. Bisiklete biniyor, maç yapıyor, çeşitli oyunlar oynuyorduk. Biz çocuklar için yazın her yeni günü, bir öncekinden daha eğlenceli geçirdi. Ben, bu deli dolu günlerde bir üst sokakta oturan babaannemi biraz ihmal¹ ederdim. Babaannem benim hayatta en sevdiğim insandı. Kışın, neredeyse her gün okul dönüşü ona uğrar, birlikte yemek yer, o gün okulda olanları ona anlatırdım. Ama yazın, sokaktaki oyunlarımdan bir türlü kopamaz, ona gidemezdim. Babaannem bu duruma alışmıştı. Belki üzülüyordu ama bir kez bile bana sitem ettiğini² duymadım.



¹ **İhmal:** Gereken ilgiyi göstermeme, boşlama, savsaklama, savsama, önem vermeme.

O gün, eve yine babamın işten dönüşüne yakın bir saatte girdim. Annem mutfakta acele acele sofrayı hazırlıyordu. Bana:

— Hemen elini, yüzünü yıka. Temiz kıyafetler giyin ve sofraya otur. Yemekten sonra babaannene gideceğiz, dedi.

— Bu telaşın ne anne? Babaanneme ilk kez gitmiyoruz ya, dedim.

— Oğlum, babaannen dünden beri hastaymış. Bizi telaşlandırmak istemediği için haber vermemiş. Yan

komşusu Ayşe teyze az önce telefon edip haber verdi. Çok önemli bir şeyi yok, dedi ama yine de biz hemen yanına gidelim. Baban da işten çıkıp doğruca oraya gelecek.

İçim buruk, hızlı hızlı hazırlanıp yemeğimi yedim. Babaannemi bu kadar ihmal etmemeliydim. Annem ve ben hiç oyalanmadan evden çıktık,

beş dakikada babaannemin evine ulaştık. Kapıyı çaldık. Biraz vakit geçtikten sonra babaannem kapıyı açtı. Yüzü çok solgun görünüyordu.

— Hoş geldiniz evladım.

— Ah, anne, Ayşe teyze haber vermese hasta olduğumu bilmeyeceğiz. Ne oldu sana birden böyle?

— Evladım, telaş etme. Önemli bir şeyim yok. Dün sabah namazından sonra balkonda biraz oturmuştum. Herhâlde sabah rüzgârı dokundu. Sen şimdi bana tarhana çorbası kaynatırsın. Bir şeyciğim kalmaz.

Babaannemin koluna girdim. Onu yatağına götürdüm. Yanı başına oturdum. Başım önümde mahcup³ bir sesle;



³ **Mahcup:** Utangaç.

² **Sitem etmek:** Bir kimseye üzüldüğünü, kırıldığını, öfkelenmeden belirtmek.



— Canım babaanneciğim, ben çok hayırsız bir torunum. Dünden beri hastaymışsın. Ben arkadaşlarımla koşup oynarken senin hâlimden habersizmişim.

— Torunum, endişelenecek bir şey yok. Üzülme. Hafif bir üşütme sadece. Hem benim ilacım tarhana çorbasıdır. Biz çocukluğumuzdan beri ilaç nedir bilmeyiz. Gör bak çorbayı içince nasıl iyi olacağım.

— Tabii ki iyi olacaksın babaanne. Bana da hasta olduğumda az tarhana çorbası içirmedin. Babaanneciğim biliyor musun biz bu yıl Türkçe dersinde tarhana çorbasının öyküsünü okuduk. Sen yatağında dinlenirken sana bu öyküyü okumamı ister misin? Sanırım annemin telefonundan internete girip o öyküyü bulabilirim.

— Aferin benim akıllı oğlum. Sen okursun da ben dinlemez miyim? Hadi, oku bakalım neymiş bizim tarhananın öyküsü...

Türklerde misafirperverlik yani misafir kabul etme ve onlara ikramlarda bulunma son derece önemlidir. Özellikle Ramazan aylarında herkes iftar yemeklerini misafirleri ile paylaşmak ister.

Bir Ramazan akşamı, Edirne’de, Yavuz Sultan Selim veziri ile kılık değiştirip sokaklarda gezmeye karar verir. Böylece halkın durumunu kendi gözleriyle görecektir, eğer bir düzensizlik veya aksaklık varsa onu ortadan kaldırmak için çalışmalar yaptıracaktır. Kılık değiştirerek halkın arasına karışmak, Türk hükümdarlarının sık sık başvurduğu bir yoldur. Sultan, veziri ile sokaklarda dolaşırken pazarlarda ve ticarethanelerde de tatlı bir hareketlilik başlamıştır. İftar saati yaklaştığından herkes işyerini ya da tezgâhını kapatmakla, komşularına “Hadi, bu akşam misafirim olunuz, iftarı birlikte yapalım.” diye davette bulunmakla meşgulmüş. Gördüğü bu manzara sultanın çok hoşuna gider ve veziri ile birlikte dar gelirli insanların oturduğu bir mahalleye doğru yönelirler. Eskice bir evin önünden geçerken iftar vakti gelir ve iftar topu⁴ patlar.

Tam bu sırada evin önünde misafir beklemekte olan yaşlı anne, bu iki yabancı insanı görür ve:

— Evlatlarım! İftar oldu. Sizin karnınız açıtır. İftarı bizim darhanede⁵ yapalım, diye seslenir.

Yavuz Sultan Selim ve veziri birbirine bakar. Güzel bir davet diye gözleri ile işaretler ve eve yönelirler.



İçeri girdiklerinde yaşlı bir dede yer sofrasına oturmuş, yemek beklemektedir.

Sultan Yavuz ve vezir içeri girer ve selam verirler. Hep birlikte otururlar. Yaşlı nine onlara birer tas çorba getirir. Herkes çorbasını bitirir. Fakat başka yemek yoktur. Bu sırada vezir:

— Padişahım! Fark ettiniz mi? Ne kadar da lezzetli çorba idi, der.

Yaşlı ev sahipleri misafirlerinin padişah ve veziri olduğunu anlayınca çok mahcup olurlar, daha fazla yemek ikram edemedikleri için üzülürler:

— Eyvah! Sizler padişahımız ve vezirimiz miydiniz? Kusura bakmayınız. Biz yoksul ve dar gelirli bir ailenin mensubuyuz. Bizim darhanemizde ancak bu kadar çorbamız vardı. Size ancak “dar hane çorbası” ikram edebildik. Bunun için özür dileriz, derler. Hâlbuki padişah ve veziri hem çorbanın lezzetini fark etmişler hem de onların samimiyetine çok mutlu olmuşlardı.

Padişah ve veziri bu misafirlikten çok etkilenir. Mahalle halkına çok kısa zaman içerisinde önemli bir miktarda yiyecek yardımında bulunurlar. Yedikleri bu besleyici ve çok yararlı yiyeceklerin katılması ile hazırlanan çorbanın adı da “Tar hane çorbası” kalır. Zamanla bu isim “Tarhana Çorbası”na dönüşür ve bu adla yaygınlaşır. Günümüzde daha da kısalarak sadece “Tarhana” adıyla bilinir olmuştur⁶.

Öykünün son cümlesini henüz bitirmiştim ki annemin mutfaktan bana seslendiğini duydum:

— Oğlum, biraz gelir misin?

— Efendim anneciğim...

⁶ Edirne Uzunköprü’de oturan ev hanımı 53 (1960) yaşındaki A. Aygün’den 21.06.2013’te Necati Demir tarafından derlenmiştir.

— Ben babaannenin sofrasını hazırlarken sen de çorbayı karıştır. Tarhana çorbası pişerken devamlı karıştırılmalı ki kıvamı güzel olsun.

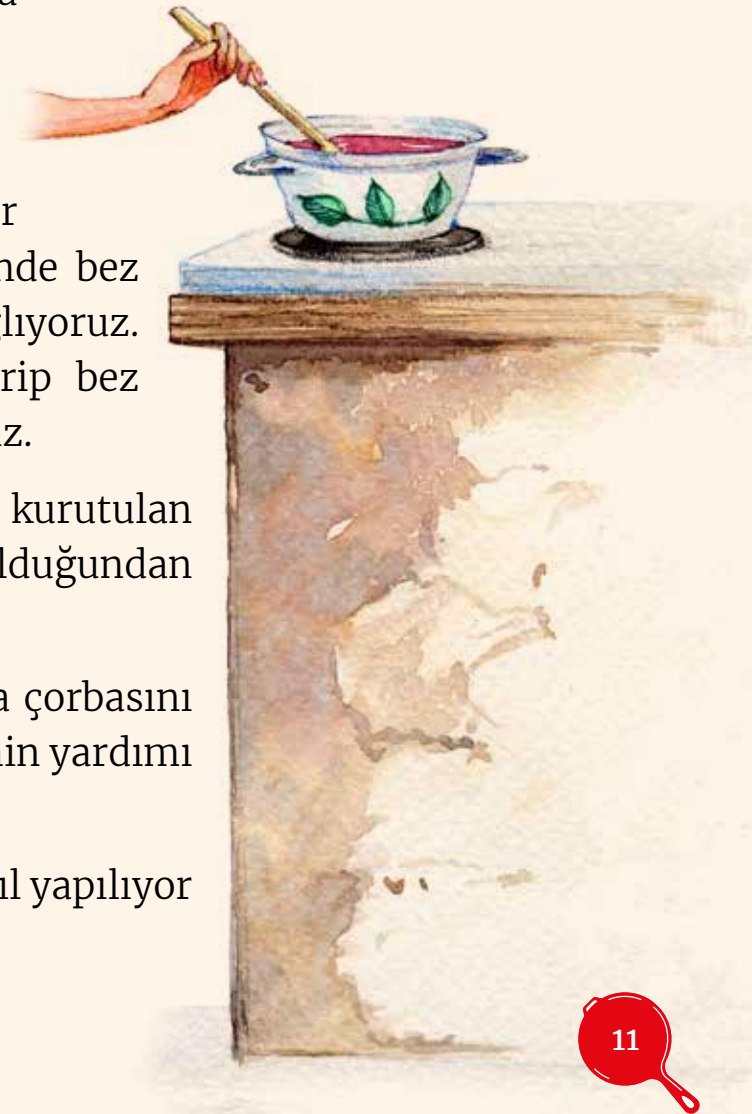
— Anne, az önce babaanneme tarhana çorbasının öyküsünü okudum. Bu çorbanın isminin neden tarhana olduğunu anlatan bir öykü... Tarhananın çok besleyici ve yararlı bir çorba olduğundan da bahsediliyordu. Bu çorbayı bu kadar yararlı yapan şey nedir?

— Biliyorsun biz her yazın sonunda babaannenle tarhana kuruturuz. Bunun için önce bir hamur hazırlıyoruz. Bu hamura soğan, kırmızı biber, domates gibi besin değeri çok yüksek sebzeler katıyoruz. Hamur iyice mayalandıktan sonra da parçalar hâlinde bez üstüne sererek güneşte kurumasını sağlıyoruz. Kuruttuğumuz bu hamuru toz hâline getirip bez torbalarda saklayarak kış boyunca tüketiyoruz.

— Öğretmenimiz bir dersimizde güneşte kurutulan sebze ve meyveleri yemenin çok faydalı olduğundan bahsetmişti anne.

— Tabii, oldukça faydalıdır. Ayrıca tarhana çorbasını pişirmek o kadar kolaydır ki... Sen bile kimsenin yardımı olmadan yapabilirsin.

— Sahi mi? Tarif eder misin anneciğim, nasıl yapılıyor bu çorba?



– Öncelikle bir kâseye bir çay bardağı kadar su koyuyorsun. Sonra toz tarhanadan üç dört çorba kaşığı ekliyorsun. İyice karıştırıyorsun ki topak olmasın krema kıvamı alsın. Sonra tencereye biraz tereyağı ve sıvı yağ koyup bir çorba kaşığı salçayı kavuruyorsun. Ardından sulandırdığın tarhanayı ekliyorsun. Üzerine dört bardak kadar su ilave edip tuz ve baharatla çorbayı tatlandırıyorsun. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirmen yeter. Tarhana çorbasını yaparken dikkat etmen gereken en önemli nokta, çorbayı sürekli karıştırmaktır. Aynen senin şimdi yaptığın gibi.

– Gerçekten çok kolaymış. Bir dahaki sefere ben yapayım tarhana çorbasını, olur mu anne?

– Olur tabii. Çorba da olmuş bu arada. Biraz soğusun. Ben getiririm, sen babaanneni yalnız bırakma.

Mutfaktan babaannemin yanına geçtim. Babaannemin aklında okuduğum öykü kalmış olacak ki:

– Demek bizim kırk yıllık tarhana böyle ortaya çıkmış ha oğlum! Eee, hepimiz dar hanelerin evlatları değil miyiz? Güzel gelinim getir bakalım tarhana çorbasını da şifa⁷ bulalım. Bir kâse de torunuma koy, dedi.

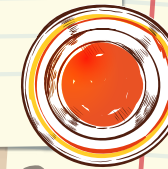
O gece babaannemin yanında kaldık. Sabah onu daha dinç görünce çok mutlu oldum. O günden sonra her akşam eve dönmeden evvel babaanneme uğrayıp hâlini hatırını sormayı ihmal etmedim.

7 Şifa:
Bedensel
veya ruhsal
bir hastalığın
son bulması,
hastalıktan
kurtulma.

Tarhana Çorbası Hazırlamak İçin Malzeme



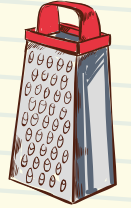
3 yemek kaşığı toz
tarhana,
2 yemek kaşığı
tereyağı,
1 yemek kaşığı salça,
2 yemek kaşığı domates
suyu (Damak zevkine
göre).



Tarhana Nasıl Hazırlanır?



Yağ eritilir. Salça
ve domates suyu
eklenir. Ardından
4 su bardağı soğuk
su eklenir. Tarhana
ilave edilerek
kaynayıncaya kadar
karıştırılır. Üzerine
istenirse nane
serpilir.



Afiyet olsun.



Büryan Kebabı



Mustafa elinde kaval⁸, sırtında kepenek⁹ sabah ayazında¹⁰ üşüye üşüye koyunların ardı sıra yürüyordu. Akli evdeydi. Karısı Halime üçüncü çocuklarını doğurmak için gün sayıyordu. Ebe kadın, ha bugün ha yarın bebeğiniz gelir, demişti. Geceyi bu düşüncelerle yarı uykusuz geçirmişti. Bu sebepten, koyunları düzlüğe yadıktan sonra bir ağaç dibinde biraz kestirim, diye düşünüyordu. İkindiye varmadan eve dönmeyi, Halime'yi yalnız bırakmamayı aklına koymuştu. Koyunları sabah güneşinin ısıttığı geniş düzlükte gönüllerince otlarken Mustafa bir meşe ağacının dibine çöktü ve neşeli bir ezgi¹¹ çalmaya başladı. Koca düzlükte bir Mustafa bir de koyunlar... Düzlüğe yayılan koyun melemeleri, kavalın ezgileri...

⁸ **Kaval:** Genellikle kamıştan yapılan, daha çok çobanların çaldığı, yumuşak sesli, üflemlili bir çalgı.

⁹ **Kepenek:** Çobanların omuzlarına aldıkları dikişsiz, kolsuz, keçeden üstlük, aba.

¹⁰ **Ayaz:** Çok soğuk hava.

Tam o sırada Mustafa'nın kulağına uzaklardan gelen atlı sesleri çalındı. Kavalı bırakıp ellerini gözlerine siper etti. Önce uykusuzluğun kendine hayal gördüğünü sandı ama değildi. Yüzlerce atlı ona doğru gelmekteydi.

Ordunun Revan'a sefere çıktığı, Bitlis'ten de geçeceği uzun zamandır

köyde konuşuluyordu. Ancak Mustafa her gün geldiği, koyunları getirdiği bu yerde, bu orduyla karşılaştığına bir türlü akıl sır erdiremiyordu¹². Ordunun geçip gitmesini mi beklesin, koyunları toplayıp geri mi dönsün, karar veremedi.

¹¹ **Ezgi:** Belli bir kurallara göre düzenlenmiş, kulağa hoş gelen ses dizisi, haz, nağme, melodi.

¹² **Akıl sır ermemek:** Bir işin niteliğini, gizli yönlerini anlayamamak.

O esnada dört beş atlının kendine doğru gelmekte olduğunu fark etti. En önde diğerlerinden daha heybetli¹³ bir ata binmiş, iri yarı genç bir adam vardı. Yaklaştıkça görkemi¹⁴ artan bu adam, Mustafa'ya dört beş adım kala atını durdurdu, attan indi. Mustafa'ya yanaşıp:

— Sabahın hayır olsun, dedi.

Mustafa, adamın heybetinden şaşkın:

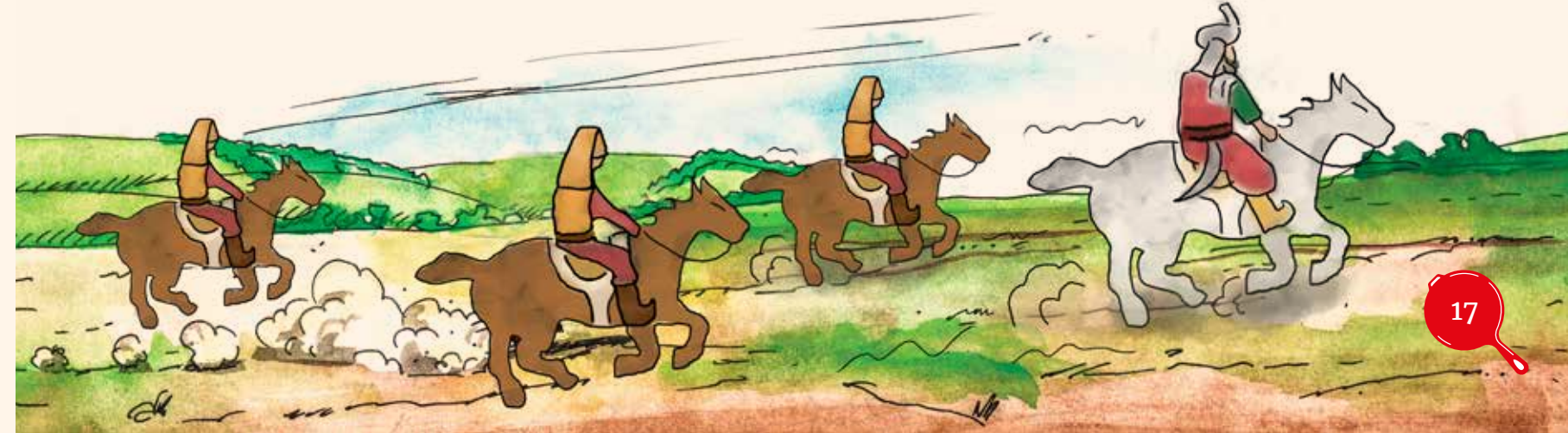
— Hayırlı sabahlar ağam, diye cevap verdi.

— Bu köyden misin?

— Evet, ağam. Köyümüzün çobanlığına ben bakarım. Adım Mustafa.

— Mustafa, ben ve askerlerim çok uzun zamandır yollardayız. İstanbul'u biliyorsun değil mi? Oradan çıktık yola. Revan'a gidiyoruz. Daha epey yolumuz var. Karnımız da pek aç. Bizleri ağırlayabilecek misin?

Mustafa karşıdaki bu adamın sıradan bir asker olmadığını farkındaydı. Gözleri insanın içine işleyen bir sertlikte bakıyor, genç olmasına rağmen uzun yıllar yaşamış kadar olgun bir kimse izlenimi bırakıyordu.



— Beyim, ben bir garip çobanım. Yanımda kuru ekmekten ve azıcık katıktan başka bir şeyim yok ama bana biraz vakit verirseniz size lezzetli bir yemek hazırlarım, dedi.

Genç adam bu misafirperverlikten memnun:

— Peki öyleyse Mustafa, biz de şu meşe gölgesinde biraz dinlenmiş oluruz, diye cevap verdi.

Mustafa ilk olarak orada bulunan bir kuyunun içine odun doldurup ateş yaktı. Sonra da sürünün en besili kuzusunu seçip usulünce hazırladı ve bolca tuz ile onu tuzladı. Bu arada ateş de iyice közlenmişti. Yanında bulunan testiye su ile doldurup kuyunun bir köşesine bıraktı. Ardından kuzuyu kuyuya sarkıttı. Hava almasın diye de kuyunun ağzını iyice kapattı. Kuyunun içindeki et köz ateş, tuz ve su buharı ile bir güzel pişti. Mustafa bir süre sonra kuyunun ağzını açtı, pişen eti genç adam ve yanındaki askerlere ikram etti.



Et gerçekten çok lezzetliydi.

Genç adam:

— Kaderin cilvesine bak Mustafa, dedi. Yolumuz buralara düştü, sana rastladık. Sen kim olduğumuzu, burada ne aradığımızı bile sormadan bizi doyurmak için elinden geleni yaptın. Peki söyle bakalım, hiç merak etmiyor musun, kimim ben?

— Beyim, ordumuzun sefere çıktığını, buradan geçeceğini önceden haber almıştık. Belli ki sen de padişahımızın cengâverlerinden¹⁵ birisin.

Bunun üzerine adamlardan biri Mustafa'ya eğilerek kulağına fısıldadı:

— Efendi, o konuştuğun haşmetli padişahımız Sultan Murat'tır.

Mustafa neye uğradığını şaşırmişti. El bağlayarak:

— Sultanım bir kusurum olduysa affedin, bilemedim, dedi.

Sultan Murat:

— Ne kusuru Mustafa? Bize öyle lezzetli bir et yedirdin ki şu küçük kuyuda eti büryan gibi pişirdin. Şu düzlüğün ortasında Yüce Allah bize böyle bir lezzeti tatmayı nasip etti. İnşallah Revan'ın fethini de nasip etsin, dedi.

O akşam Mustafa eve döndüğünde ebe kadın kapıdan çıkıyordu.

— Mustafa gözün aydın, müjdemî isterim, tosun gibi bir oğlun daha oldu, dedi.

¹⁵ Cengâver:
Savaşta kahramanlık gösteren, savaşçı.



Mustafa sevinçle içeri girdi. Halime, kucağında bebeği ile gülümseyerek ona bakıyordu.

— Mustafa'm gözümüz aydın. Allah bizlere bir oğlan daha nasip etti.

Mustafa oğlunu kucağına aldı. Ona bakarken birkaç saat evvel meşe ağacının altında onun pişirdiği eti yiyen Sultan Murat'ı anımsadı. Oğlu ismi ile doğmuştu. Mustafa oğlunun kulağına ezan okuduktan sonra:

— Senin adın Murat, yüce Allah her iki Murat'ın da yolunu, bahtını açık etsin, diyerek oğlunu anasının kucağına verdi.

Büryan Kebabı Nasıl Hazırlanır?

Büryan Kebabı Hazırlamak İçin Malzeme



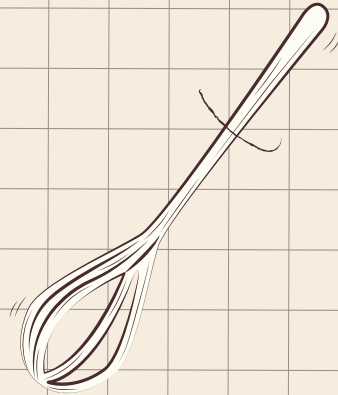
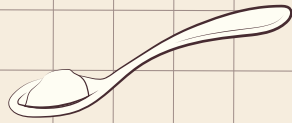
2 adet kuzu gerdan,
2 adet incik,
Kaya tuzu,
Tane karabiber.



İlk olarak etler döküm tavada mühürlenir (Etin suyunu kaybetmemesi ve daha lezzetli olması amacıyla dışının hızlıca yüksek ateşte pişirilmesi işlemi). Mühürlenmiş etler yağlı kâğıdın üzerine konular. Tuz ve tane karabiber eklenir. Yağlı kâğıt güzelce kapatıldıktan sonra, alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde bir kez daha sarılır. Düdüklü tencerenin içine ağır bir kap ya da güveç konular. Bu kabın içine 1 parmak boşluk kalacak şekilde su doldurulur. Aynı şekilde tencere de içindeki kabı geçmeyecek seviyede su ile doldurulur. Alüminyum folyoya sarılı etler, folyoya su girmeyecek şekilde tencerenin içindeki kabın üstüne dikkatlice yerleştirilir. Düdüklü tencerenin kapağı kapatılır ve normal ateşte pişirilir. Düdüklü tencereden ses gelmesinin ardından kısık ateşte 2 saat daha pişirmeye devam edilir. Süre bitiminde yağlı kâğıt ve alüminyum folyodan çıkarılan etler, pideyle birlikte servise hazırdır. Afiyet olsun.



Yoğurt



Merhaba, benim adım Umay. Dokuz yaşındayım. Üç ay önce doğup büyüdüğüm İstanbul'dan bir uçağa bindim, annem ve babamla beraber Londra'ya geldim. Babam artık bu şehirde çalışıyor. Dolayısıyla bir süre burada yaşayacağız.

Yaklaşık dört beş ay önce bir akşam babam beni karşısına oturtup:

—Umay, sen dört beş yaşlarındayken en çok hangi oyunu oynamayı severdin, hatırlıyor musun? diye sordu.

— Tabii hatırlıyorum babacığım, “Bu akşam hangi şehirdeyiz?” oyunu. Artık çok fazla oynamasak da hâlâ en sevdiğim oyun bu.

Babam, beşinci yaş günümde bana büyük bir küre hediye etmişti. Sonra birlikte bir oyun uydurduk. Her akşam uyumadan önce babamla kürenin başına geçiyor, onu hızlıca çevirip parmağımızı herhangi bir noktada durduruyorduk. Hangi ülkeye denk gelmişsek o akşam oraya gidiyorduk. Tabii ki hayallerimizde... Babamla uzunca bir süre bu oyunu oynadım. Okumayı öğrendikten sonra ise ülkelere olan merakım daha çok arttı. Bu defa da babam çeşitli ülkelere ait tanıtım kitapları getirmeye başladı. O kitaplar sayesinde dünyanın pek çok noktasıyla ilgili bilgi sahibi oldum. Bu sebeple en büyük hayalim yabancı memleketleri gezebilmek ve görebilmektir.



Babam, sözlerine şöyle devam etti:

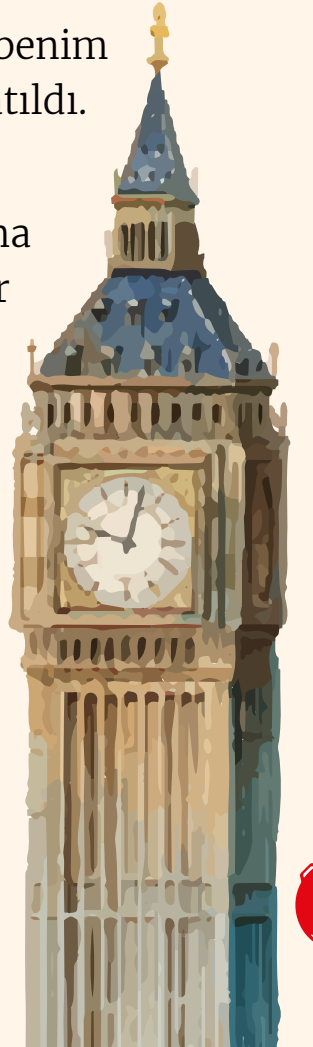
— “Bu akşam hangi şehirdeyiz?” oyununu oynarken çok kez Londra'ya giderdik değil mi Umay? Sonra sen Londra'yla ilgili birçok şey de okudun. O zaman sıkı dur, sana çok sevineceğini düşündüğüm bir haberim var. Şirketim beni Londra'ya gönderiyor. Üç, dört yıl orada yaşayacağız.

Bu haber bende adeta bir şok etkisi yaratmıştı. Hani bir şeyin olmasını çok istersin ama aynı zamanda da o şeyin olmasından korkarsın ya... İşte öyle bir duygu. Londra'yı görecek, orada yaşayacak olmak inanılmazdı ama İstanbul'u bırakıp gitmek de can yakıcıydı.

Sonrası çok hızlı gelişti. Londra'da yaşayacağımız ev, benim gideceğim okul çabucak ayarlandı. İstanbul'daki evimiz kapatıldı. Vedalar edildi. Uçak yolculuğu ve derken Londra..

Burada günlerimiz çok hızlı geçiyor. Her gün biraz daha alışıyoruz. Birçok yeni şey öğreniyoruz. Çok güzel yerler görüyoruz. Yeni insanlar tanıyoruz. Her şeyden önemlisi yepyeni bir dil ve kültür öğreniyoruz. Yaşadığı yerde ana dilinde konuşamamak çoğu zaman insanı zorluyor. Evinde konuştuğun dili sokakta, okulda, markette, pazarda da duymak, konuşmak istiyorsun. Bu, büyük bir özlem ama öte yandan bilmediğin bir dili, günden güne öğrendiğini fark etmek de garip bir zevk veriyor insana.

Ben okumayı hep çok sevdim. Elime geçen her şeyi okumaya meraklıyım. Burada da sık sık aynı şeyi yapıyorum.



Her kelimeyi anlamasam da markette, pazarda, otobüste, tabelalarda ne görüyorsam okumaya, anlamaya çalışıyorum.

Geçen gün alt sokaktaki markette çok güzel bir an yaşadım. Annemle süt reyonunu ararken çok tanıdık bir kelimeye rastladım: “Yoghurt”.

Önce emin olamadım. Anneme:

— Bu bizim bildiğimiz yoğurt mu anne? diye sordum. Annem şaşkınlığıma gülerek:

— Tabii bizim yoğurt bu. Biliyor musun Umay, yoğurt dünyaya bizim hediyemizdir. Bu yüzden dünyanın neresine gidersen git, yoğurt kelimesine mutlaka rastlarsın. Hadi, ben süt alayım, sen de küçüğünden bir kutu yoğurt al, maya olarak kullanıp biz de evde kendi yoğurdumuzu yaparız, dedi.

Eve döner dönmez, annemle mutfağa geçtik. Marketten aldığımız çiftlik sütünü kaynattık. Annem sütün birazını sütlac yapmak için başka bir tencereye boşalttı. Kalanı da soğumaya bıraktık.

— Umay, kızım, marketten aldığın küçük yoğurttan iki kaşık al, bir bardağa koy. Tenceredeki ılık süttten de dört, beş kaşık ilave et bardağa. İkisini güzelce karıştır. Ben de sütün sıcaklığını kontrol edeyim. Çok sıcak veya çok soğuk olursa maya tutmaz, yoğurt olmaz.



Annem yine ustalığını konuşturuyordu. Sütün sıcaklığını kontrol etti. Benim hazırladığım karışımı süte ekleyip güzelce karıştırdı. Tencerenin kapağını kapattıktan sonra örtüyle tencereyi iyice sardı.

— Tamamdır. Altı saat boyunca burada bekleyecek. Sakın kapağını açma, yerini değiştirme. Yoksa yoğurt tutmaz.

Anladım ki yoğurt yapmak çok da zor değilmiş. Süt ve maya olarak kullandığımız azıcık yoğurt yeterliymiş. Birden Nasrettin Hoca'nın Akşehir Gölü'ne maya çaldığı fıkra aklıma geldi ve güldüm: Ya tutarsa!

Bizim yoğurdumuz tutmuş ve akşam yemeğinde dolmanın yanındaki yerini almıştı. Aklıma bu sefer de marketteki şaşkınlığım geldi.

— Baba biliyor musun, yoğurt dünyanın her yerinde yoğurt diye adlandırılıyormuş. Bunu annemden öğrendim, çok şaşırdım.

— Umaycığım, yoğurdu ilk biz yapmışız. Bu nedenle ismi de dünyanın her yerinde yoğurttur. Uzun yıllar önce okuduğum bir tarihî eserde anlatıldığına göre *Türklerin atası olduğuna inanılan Türk, çocukken çok hastalanmış. Uygulanan hiçbir tedaviyle çocuğu iyileştirememişler. Sonunda yaşlı bir adam, Türk'ün annesine, “Karınca yumurtası ve kurt sütünü karıştır, ilaç yap ve çocuğa içir. Bu hastalık ondan gitsin.” demiş. Bunun üzerine annesi ona, bir ay boyunca karınca yumurtası ile sütü karıştırıp vermiş. Çocuk iyileşmiş¹⁶. Kadının süt ile karınca yumurtasının birleşiminden elde ettiği şey, muhtemelen yoğurdun ilk şeklidir.*



¹⁶ Ramazan Şeşen, *İslam Coğrafyacılarına Göre Türkler ve Türk Ülkeleri*, Ankara 1985, s.71-75'ten uyarlanmıştır.

Daha sonra mayalanmış yoğurttan maya örneği alınarak süt mayalanmış ve yoğurt böyle yaygınlaşmıştır.

— Demek, yoğurt çok eskiden ilaç olarak tüketilirmiş. Ne kadar ilginç! Annem, her zaman yoğurdun çok faydalı bir besin olduğunu söylerdi zaten. O zaman dolmamın üstüne bir kaşık daha yoğurt koyayım ve afiyetle yiyeyim babacığım...

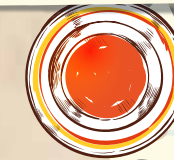
Yemeğimizi bitirdikten sonra babam “Bu akşam hangi şehirdeyiz?” oyunu oynamayı teklif etti. Küreyi odamdan getirdim ve masanın üstüne koydum. Hızlıca çevirdim. Parmağım nereye isabet etti dersiniz? Evet, İstanbul’a... Kim bilir belki hayalimizde Kanlıca’ya gider meşhur yoğurdundan da yeriz...



Yoğurt Hazırlamak İçin Malzeme



Bir kilo süt,
2 tatlı kaşığı yoğurt.



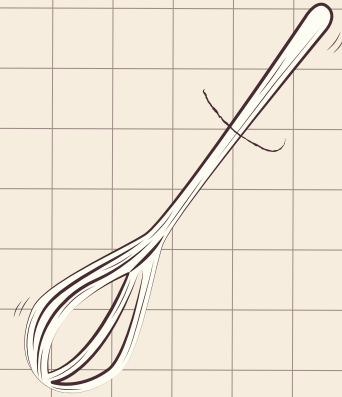
Yoğurt Nasıl Hazırlanır?



Süt kaynatılır ve soğumaya bırakılır. İlıklaşan süttten alınan 4 kaşık süt ile 2 tatlı kaşığı yoğurt bir bardakta karıştırılarak maya hazırlanır. Bardakta bulunan mayanın tamamı sütt tenceresinin orta kısmına dökülür. Mayanın süttün içine tamamen dağılması için kaşıkla birkaç kez karıştırılır. Yoğurdun üst kısmında su tabakası birikmemesi için mayalandıktan sonra tencerenin üstüne geniş bir peçete gerilir. Gerilen peçete nemi alır ve yoğurdun daha kıvamlı olmasını sağlar. Tencerenin hava almaması için ağzı iyice kapatılır, hatta kalın bir örtüyle sıkıca sarılır. 6 saat kadar bekletildikten sonra buzdolabına alınır ve dinlendirilir. 6 saatlik dinlendirmenin ardından yoğurt yemeye hazırdır. Afiyet olsun.



Çiğ Köfte



Okulumuzun “Gezi Kulübü” her yıl mayıs ayında büyük bir gezi planlar. Ben geçen yılki Çanakkale gezisine talihsiz bir kaza sonucu kolumu kırdığım için katılamamıştım. Bu nedenle bu yılki geziyi dört gözle bekliyordum. Kulüp henüz gezinin nereye yapılacağını açıklamamıştı. Biz bu konuda arkadaşlarımızla çeşitli tahminler yürütüyorduk. Kimi Antalya’ya gidileceğini söylüyordu kimi de Ankara’ya...

Nihayet bir hafta sonra kulüp panosuna gezi afişi asıldı. Bu yıl Şanlıurfa’ya gidilecekti. Bizim sınıftan daha önce Şanlıurfa’ya gitmiş olan bir kişi bile yoktu. Bu nedenle hemen herkes çok heyecanlıydı. Sınıfımızın neredeyse tamamı geziye katılacaktı.

20 Mayıs sabahı dört büyük otobüs okulumuzun önünden Şanlıurfa’ya doğru yola çıktı. Yaklaşık yedi saatlik bir yolculuk bizi bekliyordu. Kulüp öğretmenimiz Ahmet Başaran bizim için Urfa’nın tarihini, gezilecek yerlerini, müzelerini ve yemeklerini anlatan bir broşür hazırlamıştı. Bu broşürü küçük kitapçıklar hâlinde bastırmıştı. “Çocuklar bilirsiniz, çok gezen mi bilir, çok okuyan mı? diye sorulur hep.

Bizler hem gezen hem de okuyan bireyler olmalıyız.” diyerek bu kitapçıkları bizlere dağıttı. Böylece daha Şanlıurfa’ya varmadan oraya ait en önemli bilgileri edinmiş olacaktık.

Urfa’ya vardığımızda ilk olarak otelimize yerleştik. Öğlen yemeğimizi yedik. Gezimizin ilk durağı Balıklıgöl’dü. Öğretmenimizin hazırladığı kitapçıkta Balıklıgöl Efsanesi de anlatılıyordu.

Urfa çok eski bir şehir olduğu kadar, çok da önemli bir şehirdi. Çünkü burada pek çok peygamber yaşamıştı. Hatta bu nedenle Urfa’ya peygamberler şehri de denilmekteydi. Rivayetlere göre Hazreti İbrahim’in Urfa’da yaşadığı yıllarda devrin kralı Nemrut’tu. Nemrut çok zalim biriydi. Hazreti İbrahim’in herkesi tek olan Tanrı’nın varlığına inanmaya davet etmesine çok kızdı. Onu cezalandırmak için hemen büyük bir ateş yakılmasını ve onun bu ateşe atılmasını emretti. Nemrut, o kadar büyük bir ateş yakılmasını emretmişti ki, çevrede ne kadar odun varsa hepsi toplanmıştı. Bir mancınığa¹⁷ bağlanan İbrahim Peygamber yakılan bu büyük ateşe fırlatılmıştı. Ancak, tam o esnada, ateş bir göle, odunlar ise balıklara dönüşmüştü¹⁸.

Balıklıgöl’ün çevresinde dolaşıp balıkları seyrederken bir yandan da birbirimize bu efsaneyi anlatıyorduk. Ahmet öğretmenimiz, “Çocuklar bir dakika beni dinler misiniz? Burada size anlatmak istediğim ilginç bir olay daha var.” diyerek bizi etrafına topladı:

¹⁷ Mancınık:

Top yapımının bilinmediği çağlarda, kale kuşatmalarında, ağır taş gülle fırlatmakta kullanılan basit bir savaş aracı.

¹⁸ Şanlıurfa merkez ilçede oturan ev hanımı 60 yaşındaki (1941) A. Gülseven’den 15.02.2011’de Necati Demir tarafından derlenmiştir.

— Sanırım aramızda çiğ köfte sevmeyenimiz yoktur, dedi.

Yemek yemeyi en çok seven arkadaşımız İlker, “Öğretmenim çiğ köfte sevilmez mi! Yoksa bizi çiğ köfte yemeye mi götüreceksiniz?” diye sorunca hepimiz kahkahayı salıverdik. Ahmet öğretmenimiz “Akşam yemeğinde çiğ köfte yiyeceğimizi tahmin ediyorum İlker. Yalnız bunun için biraz daha sabretmen gerek. Ben şimdi size çiğ köftenin nasıl ortaya çıktığını anlatmak istiyorum. Hazreti İbrahim için burada yakılan ateş, çiğ köftenin bulunmasına da sebep olmuştur. Biliyorsunuz, *Nemrut, çevredeki bütün odunları toplatmış, ayrıca çevrede başka bir ateş yakılmasını da yasaklamıştı. Tam da o günlerde bir avcı, avladığı bir ceylanı evine getirerek karısından yemek yapmasını istemiş. Fakat çevrede*

yakılacak bir tek dal bile bulamayan kadın, çocuklarının aç kalmaması için bir çare düşünmeye başlamış. Ceylanın yağsız kısımlarını çıkarmış. Bir taşın üzerine koymuş ve başka bir taşla döverek eti iyice ezmiş. Sonra ezdiği bu ete bulgur, baharat ve tuz karıştırmış. Bu karışımı avuç içi ile iyice ovarak yumuşatmış. Böylece bugün hepimizin afiyetle yediği çiğ köfte ortaya çıkmış”¹⁹.

Öğretmenimizin anlattığı bu hikâyeyi ilk kez duymuştuk. Demek bu yüzden çiğ köfte denmişti bu yemeğe. Sanırım annelik böyle bir şey.

¹⁹ Şanlıurfa merkez ilçede oturan ev hanımı 60 yaşındaki (1941) A. Gülseven'den 15.02.2011'de Necati Demir tarafından derlenmiştir.

Ateş yakmanın bile imkânsız olduğu bir anda, çocuklarını doyurmak için tüm şartları zorlayarak ortaya enfes bir lezzet çıkarmak ancak bir annenin yapabileceği bir şey...

Otele döndüğümüzde hava kararmak üzereydi. Yorulmuş ve çok acıkmıştık. Ahmet öğretmenimiz, yarım saat sonra akşam yemeği için lobide buluşmak üzere bizi serbest bıraktı.

Yarım saatin sonunda herkesin lobide toplandığını gören Ahmet öğretmen:

— Çocuklar, zamanında burada olduğunuz için hepinize çok teşekkür ederim. Biliyorum, çok acıktınız. Ama beklediğinize degecek. Urfa'ya gelip de “sıra gecesi”ne katılmamak olmaz değil mi! Hadi, beni takip edin bakalım.

Otelin meydanındaki bir bölüm sıra gecesi için hazırlanmıştı. Geleneksel kıyafetli müzisyenler, daire biçiminde dizilmiş minderlerde bağdaş kurarak oturuyorlardı. Onların yanında kocaman bir tepsinin başında biri daha otuyordu. Biz mekâna geldiğimizde oradakilerle selamlaştık. Ahmet öğretmen minderlere oturmamızı işaret etti. Oturur oturmaz müzisyenler müzik aletlerini çalmaya başladılar.

Tepsinin başında oturan amca, bize tekrardan “Hoş geldiniz.” dedikten sonra çiğ köfte yaparken kendisine yardımcı olacak bir gönüllünün olup olmadığını sordu. İlker bu fırsatı kaçırmı mı! O da geçti tepsinin başına...



— Adın nedir senin?

— İlker.

— Benimki de Çetin. Şimdi İlker yeğenim, çiğ köfte emek ister. Sabır ister. Ben senden neyi istiyorsam onu tepsiye yavaşça ilave edeceksin. Sen ekledikçe ben yoğuracağım malzemeyi...

— Tamam Çetin amca.

— O zaman şu tabaktaki doğranmış soğanları ve sarımsağı koy bakalım tepsiye.. Tuzu da serp bakalım... Domates salçasının hepsini, biber salçasından da bir kaşık at tepsiye. Salçaları karıştırma sakın! Rengi açık olan domates salçası, koyu olan da biber salçası ona göre...

— Tamam Çetin amca. Salçaları ayırt ederim de burada bilmediğim birkaç malzeme de yok değil.

— Merak etme, sırası gelince ben söylerim sana... Bulguru da ekle bakalım...

Çiğ köfte yapılırken diğer taraftan Urfa türküleri de hep bir ağızdan söyleniyordu:

Urfalıyam ezelden,
Gönül geçmez güzelden,
Göynümün gözü çıksın,
Sevmeseydim ezelden...

— Yoğurdukça çiğ köfteye benzemeye başladı, değil mi İlker? Domates rendesi de koy bakalım, kurumasin köftemiz. Ben yoğururken sen pul biber ve isotu zeytinyağıyla ısla.

— Pul biberi biliyorum da isot hangisi Çetin amca. Adını da ilk kez duydum.

— İsoot, buraya özgü biberin kurutulup öğütülmüş hâlidir. Pul bibere benziyor ama rengi mordur veya siyahtır. İsoot olmadan çiğ köftenin lezzeti tam olmaz İlker... Sadece bunun mu! Hiçbir yemeğin tadı olmaz. Kebabın, lahmacunun, çorbanın...

— Kolay gelsin. Nasıl bizim çocuk becerebiliyor mu çiğ köfte yapmayı ustam?

— Teşekkür ederim Ahmet hocam. Maşallah, elleri dert görmesin. Her işi ayarında ve zamanında yapıyor.

— Çocuklar iyice acıktılar ustam. Ne zaman biter?

— Yarım saat daha sabredeceksiniz, az kaldı.

— Tamam, kolay gelsin.



İlker, isot ve pul biberin ardından buz kalıplarını da ekledi çiğ köfteye. Çetin usta bıkmadan usanmadan yoğurmaya devam ediyordu. Diğer malzemeler de sırayla ekleniyordu tepsinin içine...

— İlker bak bakalım nasıl olmuş çiğ köftemiz?

— Harika olmuş, eline sağlık Çetin amca.

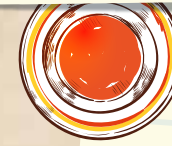
— Afiyet olsun. Senin de eline sağlık. Normalde biraz daha acılı olur ama sizin için acısını az kattım. Şimdi, çiğ köfteleri azar azar eline al, avucunda sık ve şu tepsiye diz. Ben de servis tabaklarını, lavaş ve kıvırcıkları alıp geleyim içeriden... Çiğ köftenin yanında ne içilir? Tabii ki ayran veya şalgam suyu. Onları da getireyim...

Kimi lavaşa kimi kıvırcığa sarıp yiyordu çiğ köfteyi. Bir, iki, üç, dört... Yedikçe yiyesi geliyordu insanın. Sıra gecesinde çalınan, söylenen türküler de hafiften üşümeye başladığımız Urfa akşamında içimizi ısıtıyordu. Buradaki ilk günümüz bitiyordu. Henüz sadece Balıklıgöl'ü görmüştük. Şanlıurfa'nın diğer güzellikleri yarın bizleri bekliyordu...

Çiğ Köfte Hazırlamak İçin Malzeme



1 kg köftelik esmer bulgur,
3 adet orta boy soğan, 1 baş
sarımsak, yarım kilo
domates rendesi, 7 yemek
kaşığı isot, 4 yemek kaşığı
pul biber, 8 yemek kaşığı
domates salçası, 2 yemek
kaşığı biber salçası, 2 tatlı
kaşığı kimyon, 2 tatlı kaşığı
köfte baharatı, 4 tatlı kaşığı
tuz, 4 tatlı kaşığı toz biber,
2.5 su bardağı zeytinyağı,
1 çay bardağı nar ekşisi, 1
limonun suyu, 2 kalıp buz.



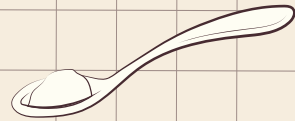
Çiğ Köfte Nasıl Hazırlanır?



İlk olarak tepsiye ufak ufak doğranmış soğan, sarımsak ve tuz konulur. Bunlar iyice yoğrulduktan sonra 8 yemek kaşığı domates salçası ve bir yemek kaşığı biber salçası eklenerek yoğurma işlemine devam edilir. Bu karışımın üstüne köftelik esmer bulgur ilave edilir ve tekrar yoğrulur. Yoğurma sırasında harcın kurumaması için domates rendesi katılarak ara ara ıslatma işlemi yapılır. Yarımşar çay bardağı zeytinyağıyla ıslatılmış isot ve pul biber de eklenerek yoğurma işlemine devam edilir. İyice yoğrulduktan sonra harca buz kalıpları eklenir ve yoğurma işlemine devam edilir. Toz biber, kimyon ve köfte baharatının da ilavesiyle birlikte harç biraz daha yoğrulur. Bir kaşık biber salçası, zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu ve son olarak domates rendesi yoğurma işlemi sırasında belli aralıklarla ilave edilir. Yoğurma işleminden sonra çiğ köfte servise hazırdır. Afiyet olsun.



Aşure



Güzelbahçe Sitesi'nde o sabah bambaşka bir telaş vardı.

Sitenin ortasında kalan büyük alanda çoluk çocuk, yetişkin birçok kimse toplanmıştı. Site yöneticisi Hakan Bey:

— Ne iyi akıl ettin bu işi Rafet amca. Bundan sonra her sene tekrarlarız bunu, dedi.

Rafet amca 55 dairelik sitenin en yaşlısı, aynı zamanda da en sevilen ve saygı duyulan kişiydi. Emekli bir tarih öğretmeni idi. Zamanında çok görmüş geçirmiş²⁰, çok okumuş, bildiğini aktarmaktan keyif alan Rafet amca, komşuluğa çok kıymet verirdi. Site sakinlerinin bir arada olması, dayanışması her zaman onun önderliğinde gerçekleşirdi. Uzun yaz gecelerinde sitenin bahçesinde kahve eşliğinde sohbetler edilir, bayramlarda büyük sofralar kurulur, önemli günler hep bir şenlik havasında geçirilirdi.

Site sakinleri önceki gün iki adamın ellerinde kocaman bir kazanla site kapısından girdiklerini gördüler. Arkalarından da Rafet amca geliyordu. O koca kazana bir anlam veremeseler de yakında işin aslını öğreneceklerini biliyorlardı.

Rafet amca kazanı depoya koydurduktan sonra Mesut Bey'in oğlu Çınar'ı yanına çağırdı.

— Çınar, bütün çocukları topla. Sizi büyük çardakta bekliyorum, dedi.



Aradan 10 dakika bile geçmemişti ki çardak meraklı gözlerle Rafet amcaya bakan yirmi kadar çocukla doldu. Rafet amca:

— Çocuklar, sanırım hepiniz az önce depoya koyduğum o koca kazanı gördünüz. Yarın, bu zamana kadar hiç yapmadığımız bir şeyi yapacağız. O kazanda hep birlikte aşure kaynatacağız, dedi.

Elif:

— Aa, aşure zamanı geldi mi? diye sordu.

Rafet amca:

— Tam zamanı. Yarın bizim dinimizde önemli bir ay olan Muharrem ayının 10. günü.

Kültürümüzde ayrı bir yeri olan aşure, Muharrem ayının 10. gününde pişirilir. Zaten 'aşure' Arapçada onuncu gün anlamına gelmektedir, diye cevap verdi.

Çınar:

— Önceki yıllarda aşureyi annelerimiz evlerimizde yapıyordu. Sonra da küçük kâselerde komşularımıza dağıtıyorduk. Bu yıl herkes aynı kazanda mı kaynatacak aşureyi Rafet amca, diye sordu merakla.

— Aynen öyle Çınar. Bu yıl aşurenin aslına uygun şekilde davranacağız. Herkes evindeki mevcut malzemeleri getirecek ve kazanımızda aşuremizi kaynatacağız, dedi Rafet amca.

— Ben aşureyi çok seviyorum Rafet amca. Ama yerken içinde hangi malzemelerin olduğuna hiç dikkat etmemişim, dedi yaramaz bir ifadeyle gülümseyen Ozan.

Zehra hemen atıldı:

— Ben biliyorum. Çünkü geçen yıl anneme aşure pişirirken yardım etmiştim. Buğday, nohut, kuru fasulye ve kuru kayısı koymuştuk. Tabii biraz da şeker.

— Kuru inciri söylemeyi unuttun, dedi, Çınar.

— Benim annem karanfil de koyuyor diye araya girdi, Çağın.

— Babaannemin aşuresinde mutlaka portakal kabuğu ve nar da bulunur. Babaannemin aşuresinin üzerine aşure tanımam, dedi, Elif.

Rafet amca gülümseyerek çocukları dinliyordu.

Çağın:

— Arkadaşlar, ben şimdiden çok heyecanlandım. Yarın çok güzel bir gün bizi bekliyor, dedi.

Rafet amca:

— Evet, Çağın heyecanlanmakta çok haklı. Doğrusu ben de senin kadar heyecanlıyım Çağın. Hadi bakalım şimdi hepimiz evlerinize dağılın. Anne ve babalarınıza yapacaklarımızı anlatın. Yarın sabaha saat 10:00'da büyük alanda sizleri bekleyeceğim, diyerek çocukları evlerine uğurladı.

O akşam her dairede aynı telaş vardı. Nohutlar, kuru fasulyeler, buğdaylar tencerelerde kaynatılıyordu.

Ertesi sabah büyük alanda önce ateş yakıldı. Üstüne kazan oturtuldu. Herkes gecedden hazırladığı malzemeleri aşağı indirmişti. Kazana önce haşlanmış buğday, nohut ve fasulyeler konuldu, üzerine su eklendi. Onlar pişerken bir taraftan da narlar ayıklanıyordu. Kadınların bir kısmı kuru kayısı ve incir doğruyordu. Kazanın yan tarafında kurulan büyük masanın üzerinde ise üst üste dizilmiş çok sayıda kâse, aşure ile doldurulmayı bekliyordu.

Rafet amca bir yandan aşureyi karıştırıyor, bir yandan da etrafını çevrelemiş olan çoluk çocuk, yetişkinlere ilk kez Nuh Peygamber'in gemisinde kaynatılan aşurenin hikâyesini anlatıyordu:

— Nuh Peygamber, insanları Allah'a iman etmeye²¹ davet ettiğinde, ona, oğulları Sam, Ham, Yafes ile 80 kişi dışında kimse inanmamıştı. İnanmayanlar tarafından hakaret ve işkenceye maruz kalan Nuh Peygamber'e Allah tarafından bir gemi yapması emredilmişti. Nuh Peygamber bunun üzerine Cebrail'in²² de



yardımıyla büyük bir gemi inşa etmişti. Bu gemiye kendisine inananlarla birlikte her cinsten birer çift hayvanı bindirdi. Bir miktar da yiyecek yükletti. Sonunda büyük bir fırtına koptu. Su bütün yeryüzünü kapladı. Gemiye binmeyenler sular altında kaldılar. Gemi ise suda uzun bir yolculuk yaptıktan sonra karaya vardı. Uzun süren bu yolculuk esnasında gemideki yiyecekler neredeyse tükenmişti.

Bunun üzerine ellerinde kalan son yiyecekleri bir kazanda toplamış ve pişirmişlerdi. İşte o gün Nuh'un gemisinde pişirilen o yemek, bugün bizim de pişirmeye devam ettiğimiz aşure idi²³.

Ozan ağzında ayıklanmış nar taneleri ile:

— Rafet amca, şimdi hepimiz böyle kazanın başındayız ya, benim içimi tuhaf bir duygu kapladı, dedi.

Elif:

— Al benden de o kadar Ozan, diyerek söz aldı. Rafet amca aşure her yıl hepimizin evinde pişirilirdi. Bu hikâyeyi de daha önce duymuştuk. Ama bugün çok farklı bir duyguyla dinledim. Sanki o gemide bulunanların hissettiği yiyecek sıkıntısını şimdi daha iyi anlıyorum. Ellerinde kalan ne varsa kazana doldurup açlıkla baş etmeye, hayatta kalmaya çalışmışlar aslında, diyerek sürdürdü sözlerini.

Rafet amca:

— Elifçiğim, işte bu yüzden eskiden beri Muharrem ayının 10. gününde oruç da tutulur. Nuh'un gemisindeki insanların yaşadıklarını tutulan oruçla biraz olsun anlayabilmek için.

— Çok eski zamanlarda da aşure kaynatılıp dağıtılırdı değil mi Rafet amca, diye sordu Çınar.

— Elbette. Özellikle Osmanlı Devleti zamanında kazanlarca aşure kaynatılır, fakire fukaraya aşure dağıtılırdı. Aşure dağıtanlar “aşure sebilcileri” adıyla anılırdı. Aynı zamanda sarayda da aşure pişirilir, “aşure testisi” denilen özel kaplarla saraydakilere ve halka birkaç gün boyunca aşure verilirdi, diye cevapladı Rafet amca Çınar'ın sorusunu.

— Hanımlar aşurenin kıvamını bir kontrol edin bakalım. Tamam diyorsanız, inciri, kayısıyı, kuş üzümelerini ve şekeri ilave edelim, dedi Hasan Bey.

Birkaç kadın kıvamı kontrol ettikten sonra kalan malzemeler eklendi ve pişirmeye biraz daha devam edildi.

Hasan Bey'in eşi Nazlı Hanım hem aşureyi karıştırıyor hem de portakal kabuklarını doğrayan Melahat Hanım'la Arzu Hanım'a acele etmelerini söylüyordu.



Çocuklardan birkaçı kâseleri masaya yaymaya başlamıştı. Son olarak doğranan portakal kabukları ve karanfiller de aşureye eklendi ve aşure bir süre daha pişirilmeye devam edildi.

Nazlı Hanım pişen aşurenin tadına baktıktan sonra:

— Tamam, aşure hazır... Hadi, getirin kâseleri... diyerek seslendi çocuklara.

Çocuklar ellerinde üzerleri fındık, nar taneleri ve tarçınla süslenmiş aşure kâseleri ile çardağa toplandılar. Kadınlar ve erkekler, söyleşe söyleşe aşurelerini kaşıkladılar. Daha sonra ateş söndürüldü. Kâseler, kaşıklar yıkanmak üzere evlere çıkarıldı. Aşure kazanı ise temizlenip bir sonraki yıl aşure gününde tekrar kullanılmak üzere depoya kaldırıldı.

Aşure Hazırlamak İçin Malzeme

500 gram aşurelik buğday, 3 litre su, 100 gram nohut, 100 gram kuru fasulye, 100 gram kuru incir, 100 gram kuru kayısı, 800 gram şeker, 3 tane karanfil, 150 gram fındık, 100 gram kuş üzümü, 100 gram nar tanesi, 10 gram tarçın, 1 portakalın kabukları.

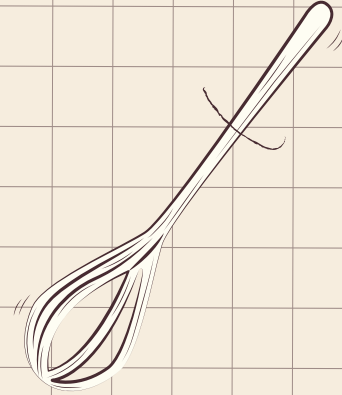


Aşure Nasıl Hazırlanır?

Buğday, nohut ve kuru fasulye bir gün öncesinde ayrı ayrı suda bekletilir ve sonra süzülür. Buğday, 3 litre su eklenerek boza kıvamı alacak biçimde iyice yumuşatılır ve dağılana kadar haşlanır. Nohut ve kuru fasulye ayrı ayrı haşlanıp iyice pişirilir. Kuru kayısı ve kuru incir küçük küçük doğranır. Ayrı ayrı 5'er dakika haşlanıp süzülür. Haşlanan malzemeler birleştirip pişirilir. Damak zevkine uygun fındık ve karanfil eklenir. Koyuluğu boza kıvamına gelene kadar kaynar su eklenir. Son olarak şeker eklenir ve karıştırılarak 15-20 dakika daha pişirilir. Pişen aşure, kâselere pay edilir ve damak zevkine göre üzeri fındık, fıstık, ceviz içi, badem, nar, tarçın vb. ile süslenir. Afiyet olsun.



Höşmerim



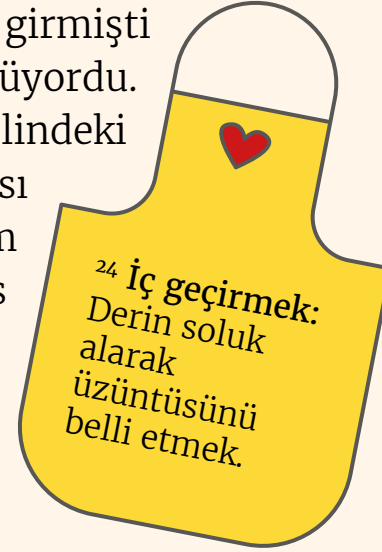
Fatma gün ağarmadan uyandı. Rüyasına Mehmet girmişti yine. Neredeyse her gece aynı rüyayı görüyordu. Mehmet, bahçedeki çınarın altında oturmuş, elindeki dal parçasını keseriyle yontuyor ve bir su tası yapıyordu. Tıpkı askere alınmadan önce, yaş çam dalından yapıp Fatma'ya armağan ettiği çıra kokulu tas gibi...

Fatma gördüğü rüyanın etkisinde:

— Ah Mehmet'im neredesin? Bir yerlerden çıkıp gelersen ya, diyerek iç geçirdi²⁴.

Sonra yatağında doğruldu. Yanındaki boş yastığa bakıp sessiz bir damla yaş akıttı. Şerife Nine'nin "Kızım sağ olsaydı çıkıp gelmez miydi bunca zamandır... Sen de boşa umut bağlama döner diye. Rabbim ona şehitlik makamı nasip etmiş. Sana da bunu kabullenip sabır göstermek düşer." dediği geldi aklına. Belki de haklıydı... Savaşa gidenlerin çoğu dönmüştü ya da şehit haberleri ulaşmıştı köye. Bir tek Mehmet'ten ses yoktu.

Fatma, Sarıkız'ın sesiyle düşüncelerinden sıyrıldı. Gün aydınlanmaya başlamıştı. "Hadi Fatma davran bakalım." diyerek yataktan indi.



Yemenisini²⁵ bağlayıp sırtına hırkasını geçirdi. Kapının önünde duran süt kovasını alıp ahıra girdi.

Sarıkız'ın önüne bir bağ ot attı. İneğin sağılmayı bekleyen dolgun memelerini temiz su ile yıkadı ve sağmaya başladı. Bir yandan da ineğiyle konuşuyordu. "Sarıkız'ım benim, sen olmasan ne yapardım? Mehmet'im yokluğunda hem benim karnımı doyurdun hem de bana can yoldaşı oldun."

Fatma, Mehmet gittiğinden beri Sarıkız'ın sütünü satarak geçimini sağlıyordu. Her hafta kasabanın öğretmeni ve doktoruna beşer litre süt götürürdü. Ayrıca yaptığı peynirleri de kasaba pazarında satardı.

Sagma işini bitirince Sarıkız'ı ahırdan çıkardı. Evin önündeki düzlüğe saldı. Kendi de avluya geçip sobaya odun attı. Bir gün önce sağdığı sütü süzerek tencereye boşalttı. Sobanın üstüne koydu. İki gün sonra yine pazar kurulacaktı.





²⁶ **Yığılıp kalmak:**
Düşmek,
yıkılmak.

Bugün biraz daha peynir yapmalıydı. Ayrıca evdeki işlerini bitirir bitirmez annesine gidip onun yufka açmasına yardım edecekti.

Aklı o günün işlerinde, gözü tenceredeki sütte... Sobanın yanındaki yığından birkaç parça daha odun aldı ve ateşe attı. O esnada arkasında bir ayak sesi işitti. İrkilerek döndü. Neredeyse oraya yığılıp kalacaktı²⁶. Mehmet karşıındaydı. Gözlerine inanamadı. Daha az evvel boş yastığına bakıp gözyaşı döktüğü eri sapasağlam karşısında duruyordu. Fatma büyük bir sevinçle kocasına sarıldı. Bir yandan ağlıyor, bir yandan da:

²⁷ **Sedir:**
Arkalıksız, üstü
minderli ve yastıklı
olabilen, oturmaya
veya yatmaya yarayan
ev eşyası,
divan.

— Biliyordum Mehmet'im, hayatta olduğunu, bana geri döneceğini biliyordum. Bir an bile umudumu kesmedim, diyordu. Dur bir bakayım sana, iyisin değil mi Mehmet'im.

Mehmet, Fatma'nın hâline gülerek:

— İyiyim Fatma, iyiyim. Sana haber yollayamadım. Cephede ağır bir yara aldım. Aylardır tedavi ediliyordum. Çok şükür hayattayım, iyiyim. Aklım hep sendeydi. Ne yaptı, ne halde, diye seni düşünüp durdum, dedi.

Fatma:

— Çok şükür, seni gördüm ya, sana kavuştum ya çok iyiyim şimdi. Açsındır geç otur. Ben hemen sofrayı kurayım, diyerek Mehmet'i avludaki sedire²⁷ oturttu. Ayakkabılarını çıkarıp sırtına yastık koydu. Mutfaktan bugün sağıp kaydattığı sütü getirdi ve ateşte pişirmeye başladı. İyice kaynayınca süütün içine un, kaymak ve bir tutam da tuz ekledi. Hiç topak kalmayınca kadar karıştırıp bir hamur yaptı. Bir yandan hazırladığı hamuru bir tavaya aldı ve hamura azar azar tereyağı ekledi. Hamur kızarıncaya kadar tavadaki hamurun üzerine tabağı ters kapatıp hamuru çevirdi ve üzerine biraz toz şeker ekledi.



Çay da o esnada demlenmişti. Fatma hem sofrayı hazırlıyor hem de Mehmet'in anlattıklarını can kulağıyla dinliyordu. O an sanki bir kuş olmuş sevincinden uçuyordu. Fatma pişen yemeği Mehmet'in önüne koydu. Sütten yapılan bu yemeği Mehmet ilk kez tadıyordu. Fatma onun her lokmasında yemeği beğendiğini umarak, "Hoş mu erim, hoş mu erim?" diye soruyordu. Mehmet; "Fatma bu nasıl bir lezzet, neredeyse parmaklarımı yiyeceğim." diyerek beğenisini dile getiriyordu.

O günden sonra Fatma bu tatlıyı sık sık Mehmet'ine yaptı. Köydeki diğer kadınlara da yapılışını öğretti. Fatma'nın o ilk heyecanla sorduğu "Hoş mu erim?" sözü, tatlıya isim oldu. "Höşmerim" adıyla diğer köylere, hatta tüm memlekete yayıldı. Yayılırken de farklı yapılaş özellikleri, farklı tatlar kazandı. Balıkesir'de peynir, Konya'da kaymak ile lezzetine lezzet kattı...

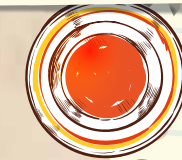
Höşmerim Hazırlamak İçin Malzeme



2 su bardağı süt,
2 su bardağı un,
200 gr tereyağı,
200 gr kaymak,
1 çimdik tuz



Üzeri için 1 çay bardağı
toz şeker.



Höşmerim Nasıl Hazırlanır?

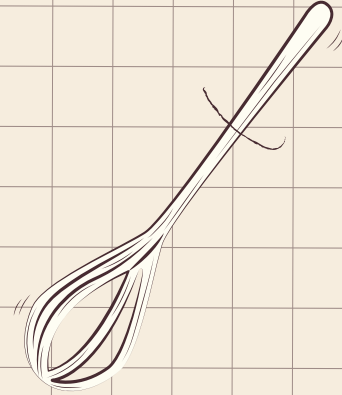


Yapışmayan bir tencereye 200 gram tereyağı ve 2 bardak süt, kaymak ve tuz konup kaynatılır. Kaynayınca ocaktan alınıp içerisine un konularak karıştırılır. Hiç topak kalmayacak şekilde hamur hazırlanır. Başka bir tavaya yağ konulur. Üstüne hazırlanan hamur eklenir. Hamur sürekli karıştırılarak her köşesinin kızarması sağlanır. Kızarmaya başlayan hamur bastırılarak bir araya getirilir. Servis yapılacak tabak iç kısmı tavaya bakacak şekilde kapak gibi kapatılır ve höşmerim tabağa ters çevrilir. İsteğe göre üzerine şeker, şerbet ya da bal konularak servis edilir.

Afiyet olsun.



Alinazik



²⁸ **Teselli:**

Avunma, avuntu,
avunç.

²⁹ **İple çekmek:**

Sabırsızlıkla
beklemek.

“Bey, aman süzme yoğurdu unutma.” diye seslendi mutfak penceresinden Menekşe Hanım. Al yanaklı, küçük burunlu, bembeyaz kıvrıcık saçları olan ufak tefek bir kadındı. İki oğlunu evlendirdikten sonra 45 yıllık eşi Hasan Bey ile bir başına kalmıştı. Hafta sonları ziyaretlerine gelen üç torunu, yaşlılık günlerinin tek tesellisi²⁸ olmuştu. Onların geleceği vakti iple çekiyor²⁹, sevdikleri ne varsa hazır etmeye çalışıyordu. Anne tarafından Gaziantepliydi. Ailesindeki her kadın gibi Menekşe Hanım da lezzetli yemek yapardı. Eşi Hasan Bey sofradan her kalkışında, “Eli nazik hanımım benim, bunca yıldır bana her gün yemek yapan ellerin dert görmesin.” derdi.

Bir akşam yemeğinde Hasan Bey’in bu sözlerini duyan en küçük torunları Çınar, dede ne zaman yemeğini bitirsen babaanneme, eli nazik hanımım, diyorsun. Babaannem çok güzel alinazik yaptığı için mi böyle sesleniyorsun ona? diye sormuştu. Menekşe Hanım, Çınar’ın bu sorusuna kahkahayı patlatıvermiş, Hasan Bey de torununu kucağına alarak, “O zaman şimdi hikâye zamanı, dinle bakalım Çınar.” diyerek anlatmaya başlamıştı:

— *Vaktiyle Osmanlı padişahı Yavuz Sultan Selim, Mısır’a sefere çıkmış. Mısır’ı fethettikten sonra dönüş yolunda Antep’ten de geçmiş. Bütün Antep’liler padişahı ağırlamak, ona ikramlar sunmak için hazırlıklar yapmışlar. Yakın köylerden birinde yaşayan nenelerden biri de sultana özel bir yemek hazırlamak*



istemiş. Önce patlıcanı közlemiş. Diğer taraftan da kuzu etini bir güzel kavurmuş. Taze yoğurda sarımsak ve tuz katmış. Közlediği patlıcanla karıştırmış. Bu karışımı tabağın dibine güzelce yaymış. Üstüne de etleri sermiş. Tabağın yanlarını da Antep’in en lezzetli biber ve domatesleri ile süslenmiş. Çok güzel kokan ve rengarenk görünen bu yemek, Yavuz Sultan Selim’e sunulmuş. Yemeğin tadına bakan Padişah, onu pek beğenmiş. Lezzetine ve görünüşüne hayran olmuş. “Bu yemeği hangi eli nazik yaptı?” diye sormuş³⁰. O günden sonra da senin de pek sevdiğin yemeğin adı Alinazik olmuş, Çınar. İşte ben de bu hikâyeden hareketle elleriyle bize lezzetli mi lezzetli yemekler yapan babaannene “Eli nazik hanımım” diye hitap ediyorum.

Çınar:

— Dedeciğim süper bir hikayeymiş bu. Alinazik, eli nazik demekmiş yani. Babaannem o kadar güzel alinazik yapıyor ki eminim Yavuz Sultan Selim, babaannemin yaptığı alinaziği tatsaydı yine aynı şeyi söylerdi, diyerek dedesini epey güldürmüştü.

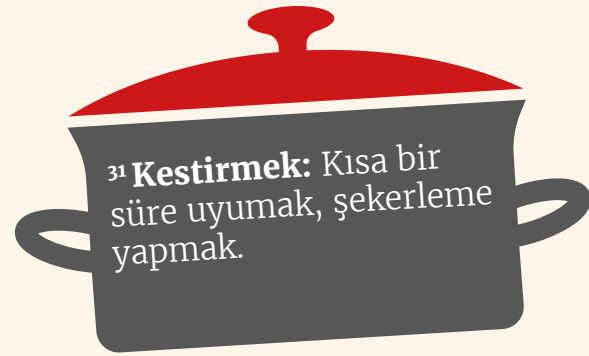
Menekşe Hanım bir önceki cuma akşamı Çınar’ın dedesiyle yaptığı bu konuşmayı hatırlayınca gülmekten kendini alamadı yine. Bakalım Çınar bu akşam hangi akıllı lafları edecek de onları neşelendirecekti? Kuzu etinin pişip pişmediğini kontrol etti, biraz daha pişmeliydi. Patlıcanlar da bir yandan ocakta közleniyordu. “Hasan Bey gelene kadar sarımsakları soyayım.” diye aklından geçirdi.

³⁰ Gaziantep’in Şahinbey ilçesi Kazanlı mahallesinde oturan ev hanımı, 55 (1952) yaşındaki N. Gönder’den 21.02.2007’de Necati Demir tarafından derlenmiştir.



Büyük torunu Defne sarımsak sevmiyordu. Onunkini ayrı hazırlarım, diye düşündü. Kapıda anahtar sesi duyuldu. Hasan Bey elinde yoğurt ve ekmeği içeri girdi. “Hanım, oğlan telefon etti, annem tatlı için uğraşmasın. Ben gelirken baklava alacağım, dedi.” diyerek yoğurdu tezgâha bıraktı. “Çocuklar gelene kadar biraz kestireyim³¹. Ne dersin Menekşe Hanım izin var mı?” diye sordu. Menekşe Hanım bir yandan patlıcanları çeviriyor, bir yandan da sarımsakları eziyordu. “Radyoyu açiver de öyle geç odaya Bey.” dedi.

Hasan Bey’in düğmeyi çevirmesiyle mutfağa inceden bir nağme yayılmaya başladı...



³¹ **Kestirmek:** Kısa bir süre uyumak, şekerleme yapmak.

Alinazik Hazırlamak İçin Malzeme



500 gram kuzu eti veya orta yağlı kıyma, 5-6 adet patlıcan, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 adet soğan, 1 yemek kaşığı biber salçası, 300 gram yoğurt, 2 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 1 çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı tuz.



Alinazik Nasıl Hazırlanır?

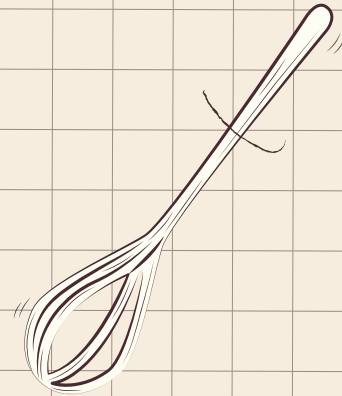
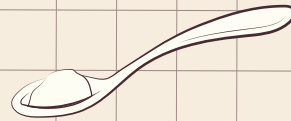


Patlıcanlar yaklaşık 25-30 dakika kadar ateşte közlenir. Tavaya iki yemek kaşığı tereyağı ve iki yemek kaşığı sıvı yağ konulur. Soğan ve doğranmış yeşil biberler bu yağda kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra kıyma ya da et eklenir ve suyunu çekene kadar kavrulur. 1 yemek kaşığı domates salçası, tuz, karabiber, kekik ve pul biber de kıymaya eklenir. Bu arada karışım ocaktan alınır. Aynı bir kaptaki süzme yoğurt, tuz ve ezilmiş sarımsakla karıştırılır. Közlenmiş patlıcan ve biber ince ince doğranıp yoğurtla karıştırılır. Tabağa önce patlıcan ve yoğurt karışımı, sonra kıymalı ya da etli harç eklenir. İsteğe göre maydanoz, biber ve domates ile süslenir.

Afiyet olsun.



Turşu



Fahriye Hanım, her hafta salı günleri kurulan semt pazarına üst kat komşusu Emine Hanım ile giderdi. İki eski arkadaş, kahvaltılarını yapıp evlerini topladıktan sonra ellerinde pazar arabalarıyla yola düşerlerdi. Pazara varıncaya dek günlük telaşlarından, akşam pişirecekleri yemekten, çocukların durumundan konuşurlardı. Fahriye Hanım, Alman Lisesinden emekli bir öğretmendi. Emine Hanım ise hemşireydi. O da birkaç yıl önce emekliliğe ayrılmıştı.

O salı, yine her zamanki vakitte evlerinden çıktılar. Sohbet ederek pazar yerine vardılar. Pazar, günün o saatlerinde akşamüstlerine nazaran تنها olurdu.

Sonbaharın başlangıcına denk gelen günlerde olunduğu için birçok tezgâhta turşuluk ve konservelik sebzeler bulunuyordu. Fahriye Hanım ve Emine Hanım biraz da bu yüzden pazara gelmişlerdi. Turşu kurma zamanıydı çünkü.

— Bu yıl sadece salatalık turşusu kuracağım ben Fahriye. Çocuklar bir tek onu seviyor.

— Bizimkiler de en çok salatalık turşusu yerler. Ama ben lahana turşusu da kuracağım her yıl olduğu gibi.

— Geçen yıl bir kavanoz lahana turşusu da bize getirmiştin Fahriye. Ne lezzetli bir turşuydu. Yine aynı usulle mi kuracaksın bu yılda?

— Evet, istersen sana da öğreteyim Emine. Kulakları çınlasın, Alman turşusu Sauerkraut'u öğretmen arkadaşım Sofia'dan öğrenmiştim yıllar önce.



— Senin lahana turşusu Alman usulü desene. Fahriye, bak şu tezgahdaki salatalıklar iyi görünüyor. Ne dersin alalım mı?

— Fiyatı ne kadarmış? Epey alan da var. Ne kadar salatalığın kilosu?

— 4 lira abla.

— Emine fiyat da iyiymiş. Alalım buradan. Bize iki poşet verir misin? Salatalıkları seçebiliyoruz değil mi?

³² **Fermante, fermantasyon:**

1. Mayalanma. 2. Bir maddenin bakteriler, mantarlar ve diğer mikroorganizmalar aracılığıyla kimyasal değişim yaşaması.

— Seç ablacığım. Buyurun poşetleri de.

Fahriye Hanım ve Emine Hanım tezgâhın bir köşesinde hem salatalık seçiyor hem de lahana turşusu üzerine yaptıkları konuşmayı sürdürüyorlardı.

— Fahriye, Almanların da turşu kurduğunu ilk kez senden duyduğumda bir hayli şaşırmıştım. Her nedense turşunun sadece bize özgü olduğunu sanıyordum.

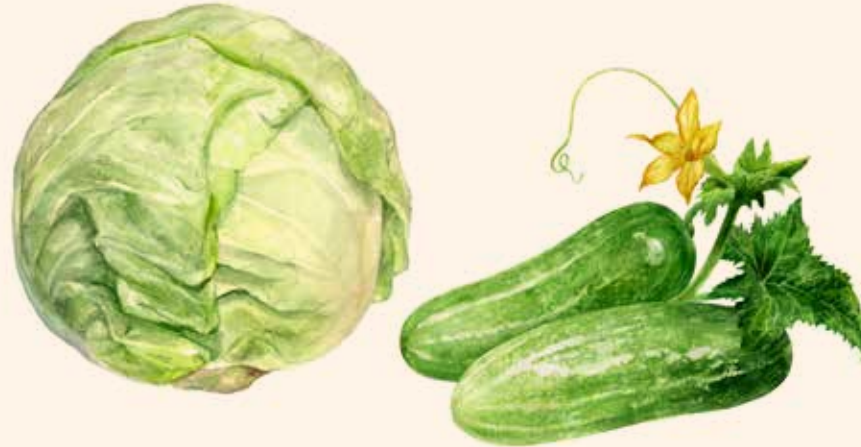
— Sadece Almanlar değil ki Emineciğim, birçok Avrupalı millet kendi usullerince turşu yapıyor. Macarların ve İtalyanların da turşuları çok güzeldir.

— Macar'ı, İtalyan'ı bilmem ama senin Alman usulü lahana turşun enfes. Fahriye, sirke yok değil mi onun içinde?

— Yok, onlar sadece kaya tuzu ile yapıyorlar turşuyu. Bu sayede fermante³² etmiş oluyorlar sebzeyi. Yani hem uzun süre korumuş hem de çok daha faydalı hâle getirmiş oluyorlar sebzeyi.

— Anladığım kadarıyla bizim turşudan tek farkı sirke veya limon konulmaması, değil mi?

— Aynen öyle. Lahana'yı ince ince doğradıktan sonra kaya tuzu ile iyice karıştırıyorsun. Sonra üstünü kapatıp yarım saat kadar bekletiyorsun.



Lahana bu sürede suyunu salıyor ve iyice yumuşuyor. Daha sonra lahanaları turşu kavanozuna içinde hiç hava boşluğu kalmayacak şekilde dolduruyorsun. Elinle bastıra bastıra doldurman gerek. Yoksa hava boşluğu kalır. Doldurduktan sonra kalan suyu da üzerine ilave edip kapağı sıkıca kapatıyorsun.

— Sarımsak da koyulmuyor öyle mi?

— Hayır, bu turşuda sadece lahana ve kaya tuzu var. Turşuyu kurduktan sonraki üç gün, günde birkaç kez kavanozun kapağını açıp tekrar kapatıyorsun. Üç günden sonra da karanlık bir yerde bir hafta bekletiyorsun. Bir haftanın sonunda turşu yemeye hazır hâle gelmiş oluyor.

— Gayet kolaymış. Ben de yapayım madem...

— Alalım, sana da lahana. Akşam yardıma gelirim ben.

— Çok iyi olur.

İki kadın, salatalıkları aldıktan sonra lahana tezgâhına yöneldiler. Tezgâhta boy boy lahanalar sıralanmıştı. İkisi de orta boy birer lahana aldılar. Yan tezgâhtan da domates ve yeşillik aldıktan sonra pazardan çıktılar.

— Emine, sen salatalık turşusunu sirkeyle mi yapıyorsun, limonla mı?





— Ben annemin usulüne göre kuruyorum turşuyu Fahriye. Önce salatalıkları tek tek güzelce yıkıyorum. Onlar bir taraftan süzülürken ben de kavanozların dibine üç, dört tane nohut atıyorum. Nohut hem mayalanmayı hızlandırıyor hem de turşuya güzel bir aroma katıyor. Sonra bir kapta sirke ile kaya tuzunu karıştırıyorum. Aynı senin lahanaları sıkı sıkı yerleştirdiğin gibi ben de salatalıkları aralarında boşluk kalmayacak şekilde kavanozlara koyuyorum. Aralarına sarımsak dişleri de atıyorum. Sonra sirkeyi her kavanoza eşit şekilde

paylaşıyorum ve üzerine de su ekliyorum. En üste birkaç tane limon tuzu koyup ağızlarını sıkıca kapatıyorum. Karanlık bir yerde 20 gün kadar bekletmek yetiyor.

— Ben maydanoz sapları da koyuyorum. Güzel bir tat kazandırıyor turşuya.

— Olur tabii. Havuç veya kereviz de konulabilir.

— Emine, bu yıl salatalık turşusunu senin usulle lahana turşusunu da benim Sofia'dan öğrendiğim usulle yapıyoruz o zaman, değil mi?

— Elbette. Malzemeleri bizim eve çıkaralım. Birlikte çabucak yaparız. Aa, az kalsın unuttuyordum Fahriye! Kaya tuzu almam lazım. Bizim bakkalda var mıdır acaba?

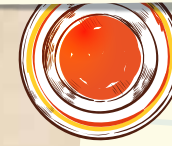
— Gerek yok Emine. Bende geçen yıldan kalma var. Yeter ikimize de.

— Peki, öyleyse gidelim, turşularımızı kuralım. Üstüne de birer Türk kahvesi içeriz, değil mi...

Turşu Hazırlamak İçin Malzeme



1 kilo kornişon salatalık,
Su (mümkünse kaynak suyu),
4-5 çorba kaşığı kaya tuzu,
1 çorba kaşığı toz şeker,
10 diş sarımsak,
2 çay bardağı sirke,
10-12 dal maydanoz.



Turşu Nasıl Hazırlanır?



1. Taze, sert yapılı, küçük boy ve aynı kalınlıkta salatalıklar kullanın. En uygun çeşit "kornişon" dur. İçlerinde ezik, çürük ve küflü olanları ayırın; üzerlerindeki çamur, toprak vb. kirleri yıkayın.

2. Salatalıkları kavanoza doldurun.

3. Tuzunu üzerine ilave edin.

4. Sarımsakları kavanoza yerleştirin.

5. Sirkeyi içine boşaltın.

6. Suyunu salatalıkların tümü salamuranın içinde kalacak şekilde ilave edin.

7. Maydanozu kapak yapın ve kavanozun kapağını kapatın. Tezgâh üzerinde ya da düz bir zemin üzerinde 2 gün bekletin. Suyu azalır (ki muhtemelen azalacaktır)

üzerine biraz daha su ilave edin.

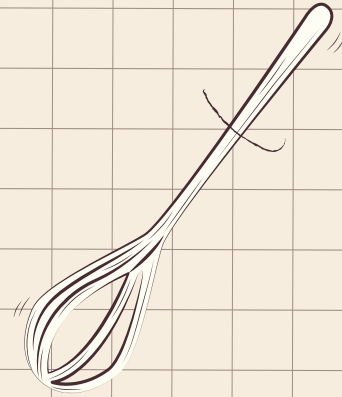
8. Kapağını sıkıca kapatıp, serin bir yerde 4-5 hafta beklettikten sonra tüketebilirsiniz.

*Salatalık turşusunun yenilecek olgunluğa geldiği şöyle anlaşılır. Salatalıkların rengi sarıya döner; ortadan ikiye bölündüğünde etinin rengi dıştan içe doğru aynı ve saydam görünüştedir. Ayrıca tat, koku ve ekşilikteki değişme ile de anlaşılabilir.

Afiyet olsun.



Türk Kahvesi



Müzeyyen Hanım, kırk yıldır kocası ve kendisi için pişirdiği kahveyi o sabah da neşe içinde ateşe koydu. O sırada gözü mutfak tezgâhının üstünde duran kırmızı kahve makinesine takıldı. Kızı Selma geçen yıl doğum günü hediyesi olarak bu makineyi getirmişti.

“Artık cezveyle uğraşmana gerek yok anne, bu makine kısa sürede kahveyi yapıyor.” demişti. Birkaç sefer kahveyi makinede pişirdi Müzeyyen Hanım. Ama ne kendisi ne de kocası Mesut Bey makine işi kahveyi sevemedi bir türlü.

“Kahve dediğin kısık ateşte cezvede pişer.” diyerek makineyi kullanmadı bir daha Müzeyyen Hanım. Ama kızı kırılmasın diye tezgâhın üstünden de kaldırmadı.

Gözü yavaş yavaş pişen kahvede raftan fincanları indirdi, tepsiye yerleştirdi. Su bardaklarını da doldurup yanlarına koydu. Aklına annesi geldi, fincanlar ondan yadigâr kalmıştı³³. Kahve sevgisi annesinden geçmişti Müzeyyen Hanım’a. Kahve kokusu ona her zaman annesini hatırlatırdı.

Pencere önündeki tekli koltuğunda oturup kitabını okurken kahvesini yudumlayan annesini... Evde kahveleri daima babası pişirirdi. Hatta Müzeyyen Hanım kahveyi yapmayı babasından öğrenmişti. Tıpkı bisiklet sürmeyi, yüzmeyi veya araba kullanmayı da ondan öğrendiği gibi...

³³ **Yadigâr kalmak:**
Bir olayı,
bir kimseyi
hatırlatan bir
nesne, bir özellik
bırakılmış olmak.



Müzeyyen Hanım, babası gibi bir babaya sahip olduğu için kendini çok şanslı hissederdi. Sabırlı, sevgi dolu, aydın bir adamdı babası Ali Bey.

Babası ona kahve pişirmeyi öğrettiğinde henüz on yaşında bir çocuktü Müzeyyen Hanım. O gün, annesi Sabiha Hanım’ın doğum günüydü. Ona doğum günü hediyesi olarak kendi elleriyle pişirdiği kahveyi ikram etmek istiyordu. Aklındakileri babasıyla paylaşıp ondan yardım isteyince babası:

“Ne güzel düşünmüşsün kızım. Gel bakalım mutfağa. Annen balkonda çiçekleri suluyor. O fark etmeden pişirirsin kahvesini.” demişti.

Müzeyyen Hanım, pişirdiği o ilk kahveyi hiç unutmadı. Ne zaman kahve yapmak için ocağın başına geçse babasının o günkü cümleleri geçti zihninden.

“Annen az şekerli içer kahvesini. Önce cezveye bir tatlı kaşığı kahveyi koy bakalım. Üzerine de bir çay kaşığı toz şeker ekle. Şimdi ikisini iyice karıştır.”



“Su eklemeyen mi karıştıracağım baba?”

“Evet. Suyu sonra ekleyeceksin. İyice karıştırdın mı? Tamam, şimdi fincanı al, su ile doldur, suyu cezveye boşalt.”

“Soğuk su mu, sıcak su mu koyacağım peki?”

“Soğuk su koyacaksın. Sonra da tekrar güzelce karıştıracaksın... Tamam, iyice karışmış. Şimdi ocağı yak, ateşi iyice kıs ama... Çünkü en güzel kahve kısık ateşte pişen kahvedir.”

Müzeyyen Hanım, babasının tarifıyla ocağa koyduğu o ilk kahvenin üzerinin nasıl yavaş yavaş köpüklendiğini, tam taşacakken ocağın cezveyi nasıl aldıklarını, fincana önce köpüğünü koyduklarını, hepsini daha dün yaşanmış gibi hatırlıyordu. Elleri hafif titreyerek annesine götürmüştü kahvesini.

“Ben pişirdim bunu anne. Doğum günün için.” demişti. Nasıl da mutlu olmuştu annesi.

“Müzeyyen kahve taşıyor baksana. Dalıp gitmişsin, iyi misin neyin var?”

Mesut Bey’in sesi geçmişten sıyırdı Müzeyyen Hanım’ı. Neyse ki taşırmadan son anda almıştı cezveyi ocağın üstünden. Önce köpüğü paylaştırdı fincanlara, sonra buram buram kokan kahveyi doldurdu. Fincanların yanına birer de gül lokumu koydu.

“Balkonda içelim mi bugün kahveyi Mesut? Hava çok güzel. Sana ilk kez kahve pişirdiğim günü anlatmış mıydım?”

Türk Kahvesi Hazırlamak İçin Malzeme



Türk kahvesi,
İçme suyu,
İsteğe bağlı olarak
toz şeker.



Türk Kahvesi Nasıl Hazırlanır?



Cezve içerisine ilk önce kahve, sonra isteniyorsa şeker ve üzerine su sıralaması takip edilerek Türk kahvenizi pişirme ön hazırlığını yapın. Cezveye her fincan için 2 çay kaşığı Türk kahvesi ve dilediğiniz kadar şeker ekleyin. Ardından her fincan için 1 Türk kahvesi fincanı soğuk içme suyu koyun. Kahveyi (ve eklediyseniz şekeri) su ile iyice ıslanacak ve çözünecek şekilde karıştırın. Cezveyi kısık ateşe koyun. Kaynama derecesi yaklaştıkça üzerinde oluşan köpükleri gözleyin ve kaynamaya başlamadan önce kısık ateşten alarak üst tabakada kabaran kahve köpüğünü fincanlara eşit miktarda pay edin. Cezvede kalan kahveyi bir taşım daha kaynatın ve sonra fincanlara paylaşın.

Afiyet olsun.



Sütlac



Saklıcennet, Ege kıyısında bulunan küçük bir kasabaydı. Burası, güzelliğini görmeye gelenlerin hayran kaldığı, ertesi yıl mutlaka yine geldikleri bir yerdi. Kasabanın yerlileri, yılın üç mevsiminde kendilerine kalan, yazın ise farklı yerlerden gelerek bir hafta, on gün misafir olanlarla paylaştıkları Saklıcennet'i öyle çok severlerdi ki başka bir yerde yaşamının mümkün olmadığını düşünürlerdi.

Kasabanın ev yemekleri yapan lokantalarından birini işleten Meral Hanım da onlardan biriydi. Burada doğup büyümüş, kendisi gibi kasabadan olan Ercan Bey ile evlenmişti. Karı koca yıllardır "Kepçe" adını verdikleri küçük lokantalarını işletirlerdi. Burası yaz aylarında her gün dolu olurdu. Meral Hanım ve Ercan Bey'in leziz yemekleri, bir kere yiyenin bir daha unutamayacağı cinstendi. Güzelim Ege'nin halis³⁴ zeytinyağıyla

³⁴ **Halis:**
Katişik olmayan,
katişiksiz, saf.

yaptıkları yemeklerden oluşan "Günün Menüsü" Meral Hanım tarafından belirlenirdi. Ercan Bey ise tatlılardan sorumluydu. Her sabah erkenden lokantalarını açarlar, önce her yeri bir güzel temizleyip düzenlerlerdi. Sonra Meral Hanım dükkânın önüne menüyü yazdığı kara tahtayı çıkarır, yemekleri pişirmeye başlardı. Ercan Bey, Meral Hanım'ın o günkü yemek listesine göre yapacağı tatlıya karar verirdi. Bazen zerde pişirirdi bazen de sütlaç. Sık sık damla sakızlı muhallebi de yapardı. Ama Meral Hanım, onun sütlacını daima diğer tatlılarından üstün tutardı.

Temmuzun sonlarına yaklaşılın günlerden birinde, her sabah olduğu gibi Ercan Bey karısından önce uyandı. Kedileri Pamuk'un mamasını verdikten sonra çayı demledi. O esnada Meral Hanım da uyandı.

— Günaydın Ercancığım.

— Günaydın. Hadi, kahvaltımızı yapalım da çıkalım bir an önce. Akşama kadar bir dünya işimiz var.

— Haklısın. Bu akşam gelecek grup çok kalabalık. Yemeklerin miktarını artırmak gerek.

Karı koca hızlı bir kahvaltıdan sonra evden çıktılar. Ercan Bey yolda Meral Hanım'dan ayrıldı. Süt almak için mandıraya gitmesi gerekiyordu. Meral Hanım dükkâna vardığında yan komşusu Ayten Hanım'ı dükkânının önünü süpürürken buldu.

— Günaydın Aytenciğim, erkencisin bugün.

— Günaydın Meralciğim, bu sabah uyku tutmadı nedense. Dükkâna geleyim dedim ben de...

— Benim de bir sürü³⁵ işim var. 20 kişilik rezervasyon var akşama.

— Oh! Allah bereket versin. Sana da kolay gelsin. Hadi bak işine.

— Sağ olasın.

Meral Hanım kepenkleri³⁶ açtıktan sonra sandalyeleri masaların üzerine ters çevirdi. Lokantanın her yanını paspasla güzelce sildi. Sonra tahtanın başına geçti. Geceden karar verdiği “Günün Menüsü”nü tahtaya yazdı:

Kabak çiçeği dolması

Çökertme kebabı

Mevsim salata

“Ercan gelince tatlıyı da ekler.” diye aklından geçirirken Ercan Bey elinde 5 litre sütle arkasında belirdi.

— Çökertme kebabı mı var bugün? Sütlaç iyi gider bu yemeklerin üstüne.

— İyi düşünmüşsün yazıyorum sütlacı da...

Meral Hanım ve Ercan Bey, masa ve sandalyeleri

³⁵ **Bir sürü, bir dünya:** Pek çok.

³⁶ **Kepenk:** İş yeri, pencere, kapı vb. yerleri kapamak için kullanılan, türlü biçimlerde sac levha, demir veya tahta kanat.

düzeltiltikten sonra mutfağa geçtiler. Meral Hanım kabak çiçeklerini dolduracağı iç harcını hazırlamaya başladı. Ercan Bey de büyük bir tencereye süzdüğü sütü, kaynaması için ocağa koydu. Sonra pirinçleri ayıklayıp yıkadı. Onları da ayrı bir tencerede haşlanmaya bıraktı.

— Ercan, maydanoz ayıklayabilir misin bana?

— Olur, pirinçler pişene kadar boştayım ne de olsa.

Ercan Bey maydanozları ayıklayıp doğrayıncaya kadar pirinçler de suyunu iyice çekti, yumuşadı. Kıvamını buldu. Diğer taraftan süt de kaynamaya başlamıştı. Ercan Bey artık süte şekeri ekleyebilirdi. Pişen pirinçlerin altını kapattı. Süte şekeri ekledi. Bir müddet daha kaynamaya bıraktı. Sıra, süt ile pirinci birleştirmeye gelmişti. O işi de tamamladıktan sonra tencerenin altını kıstı. Başka bir kabın içinde iki yemek kaşığı nişastayla bir yumurtanın sarısını az miktarda suyla birleştirerek çırpı. Süt yeterince yoğunlaşınca da bu karışımı süte ekledi. Beş dakika boyunca karıştırma karıştırma pişirmeye devam etti.

Ercan Bey pişen sütlacı kâselere aktarmadan önce eşine tattırdı.

— Her zamanki gibi harika olmuş Ercan.

Sonra kendi de tattı sütlacı. Gerçekten güzeldi.





Toprak kâseleri raftan indirdi. Sütlacı kâselere paylaştırdı. Akşama doğru fırına atıp üzerlerinin hafifçe yanmasını sağlayacaktı.

— Meral yardıma ihtiyacın var mı?

— Yok Ercancığım, işleri kolayladım sayılır. Sen fındıkları çektin³⁷ mi?

— Hayır, doğrusunu istersen en önemli şeyi unutmuşum. Hemen halledeyim.

Ercan Bey, kavrulmuş fındıkları mutfak robotunda iyice çektikten sonra çökertme kebabının patateslerini soymaya koyuldu. Meral Hanım etleri kavurmakla meşguldü.

O esnada Ayten Hanım elinde limonata şişesi ile geldi.

— Of of of! Nefis kokular geliyor yine. Ellerinize sağlık. Birer bardak soğuk limonataya hayır demezsiniz sanırım.

— Aytenciğim, nasıl da bilirsin ihtiyacımız olanı. Ne de güzel yapmışsındır sen şimdi onu.

Ercan Bey üç bardak indirdi raftan. Meral Hanım da etin altını iyice kıstı. Limonatalarını içmek üzere bir masaya oturdular.

— Ayten ellerin dert görmesin³⁸, soğuk soğuk nasıl iyi geldi.

³⁷ (Fındık, kahve vb.)
çekmek: Öğütmek.
³⁸ Ellerin dert görmesin: `Ellerine sağlık` anlamında kullanılan bir iyi dilek sözü.

— Afiyet olsun Ercan abi. Tahtaya göz attım girerken. Sütlaç yazdığını gördüm. Ne zamandır senin sütlacını yemediğimi fark ettim.

— Sağ olasın Ayten. Elimden geldiğince güzel yapmaya çalışıyorum. Ülkemizin en güzel tatlılarından sültaç. Hemen hemen her yerinde farklı usullerle yapılır. Ama Karadeniz'de Hamsiköy'de sültaçın tadı bir başka oluyor. Hele bir de üzerine Ordu'nun, Giresun'un fındığı da çekilmişse değme keyfine. Akşama bir kâseyi senin için ayırıyorum.

Biten limonatalardan sonra herkes işinin başına döndü. Akşama doğru Kepçe'den yayılan enfes kokular, Saklıcennet'in sokaklarını adımlayan yerli-yabancı herkese yemek yeme vaktinin geldiğini haber veriyordu.



Sütlaç Hazırlamak İçin Malzeme



- 1 kg süt,
 - 1 çay bardağı pirinç,
 - 3 su bardağı su,
 - 2 yemek kaşığı nişasta,
 - 1 paket vanilya,
 - 1 yumurta sarısı,
 - 1 su bardağı toz şeker.
- Süslemek için: Toz tarçın, fındık.



Sütlaç Nasıl Hazırlanır?



Küçük bir tencereye 2 su bardağı su ve güzelce yıkanmış 1 çay bardağı pirinci koyarak kısık ateşte pişirmeye başlayınız. Aynı esnada başka bir tencerede 1 litre süt ve 1 su bardağı toz şekeri birleştirerek karıştırarak kaynatınız. Süt kaynamaya başlayınca 1 paket vanilyayı da ekleyerek kısık ateşte biraz daha pişmeye bırakınız. 2 yemek kaşığı nişasta, 1 yumurtanın sarısı ve bir bardağa yakın suyu bir kâsede birleştirerek iyice çırpınız. Suyunu çeken pirinçleri, süt ve şekeri kaynatığınızı tencereye ilave ediniz. Bunu 3-5 dakika daha kaynattıktan sonra nişasta ve yumurtalı karışımı yavaş yavaş süte ilave ediniz. Bu karışım muhallebi kıvamını alıncaya kadar (ortalama 20 dakika) karıştırarak kaynatınız. Pişen sütlaç toprak kâselere (5 adet) eşit olarak paylaşınız. Toprak kâseleri içi su dolu fırın tepsisine yerleştiriniz ve 180 derecelik fırında yaklaşık olarak 50 dakika pişiriniz. Süre sonunda veya sütlaçların üzerleri hafif yanınca tepsiyi fırından çıkarınız ve sütlaçları soğumaya bırakınız. Tercihe göre üzerlerine toz tarçın ve/veya fındık serpiniz. Fırın sütlaçınız hazırdır.

Afiyet olsun.



Kaynaklar

- <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/asure-tarifi-41597345>. Erişim tarihi: 5 Eylül 2021
- <https://www.haberturk.com/alınazik-nasil-yapilir-alınazik-tarifi-ve-malzemeleri-2917580>. Erişim tarihi: 6 Eylül 2021
- <https://www.gzt.com/lokma/turk-kahvesi-dosyasini-aciyoruz-bol-kopuklu-turk-kahvesi-nasil-yapilir-blog-3529075>. Erişim tarihi: 6 Eylül 2021
- <https://sozluk.gov.tr/> Erişim tarihi: 7 Eylül 2021
- <https://www.kahvedunyasi.com/blog/cezvede-bol-kopuklu-turk-kahvesi-tarifi-ve-yapimi-58>. Erişim tarihi: 5 Eylül 2021
- https://samsun.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Yayinlar/Kitaplarimiz/tursu_yapimi.pdf. Erişim tarihi: 7 Eylül 2021
- http://ismek.ibb.gov.tr/ismek-el-sanatlari-kurslari/webedition/file/2013_hbo_program_modulleri/sutlu_tatlilar.pdf. Erişim tarihi: 31 Ağustos 2021
- <https://www.youtube.com/watch?v=00YVolBNb3c>. Erişim tarihi: 25 Ağustos 2021

