

# Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

## RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

### Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>



AMIDA'NIN SOFRASI ~ SİLVA ÖZYERLİ

YEMEKLİ DİYARBAKIR TARİHİ

# AMIDA'NIN SOFRASI

SİLVA ÖZYERLİ



YEMEK-ANI



## **SİLVA ÖZYERLİ (DİKMEN)**

1964'te Diyarbakır'da, kalabalık bir ailede doğdu. Küçük yaşta, okumak üzere İstanbul'a gönderildi. İncirdibi Protestan İlkokulu'nda, Bezciyan Ortaokulu'nda ve ardından döndüğü Diyarbakır'da Kız Meslek Lisesi'nde okudu. 1982'de Diyarbakır'dan temelli ayrılp İstanbul'a yerleşti. Evli, Nayra ve Arden adında iki çocuğu var. Son yıllarda yemek ve likör üzerine araştırmalar yapıyor. Memleketi Diyarbakır'ın sofra kültürüne ait kaybolmuş veya kaybolmakta olan öğeleri keşfedip nisyana karşı koymaya çalışıyor. Halihazırda bir "likör kitabı" hazırlıyor.

## usul gereği

Bu kitap, Silva Özyerli'nin Ermenicede Amida ya da Dikranagerd, Kürtçede Amed diye anılan Diyarbakır şehrinin sofra kültürü hakkında, uzun yıllara dayanan araştırma, keşif, deneme ve üretimlerinin bir sonucudur. Yazar, burada, aile geçmişinden, eski kuşak Diyarbakırlılarla yaptığı görüşmelerden, yazılı kaynaklardan yaptığı araştırmalardan yararlanarak, bugün bazıları yaygın olarak bilinse de, önemli kısmı yok olmaya yüz tutmuş veya değışip dönüşmüş, bir kısmı ise tamamen unutulmuş yemekleri eskiden pişirildikleri halleriyle gün yüzüne çıkarmaktadır (başlıca kaynaklar için bkz. s. 268).

Özyerli'nin, aile tarihinde iz bırakmış acı tatlı olaylarla harmanlayarak geliştirdiği anlatım tarzı, Diyarbakır ve çevresinin yüz yılı aşkın tarihine alternatif bir bakışın taşıdığı imkânlarla işaret ettiği için, kitaba, "Yemekli Diyarbakır Tarihi" üst başlığını uygun gördük.

Metinde, Ermenice, Kürtçe ve diğer dillerdeki yabancı kelimeleri *italik* dizdik; dönemin günlük yaşantısına nüfuz edilmesini kolaylaştırmak için, çoğu durumda yerel söyleyişleri bugünün standart Türkçesine dönüştürmedik.

Türkçe yazımda Ömer Asım Aksoy'un *Ana Yazım Kılavuzu* (Epsilon Yay.) temel alındı, Necmiye Alpay'ın *Türkçe Sorunları Kılavuzu*'ndan (Metis Yay.) yardımcı kaynak olarak yararlanıldı.

## yayıncının notu

YEMEKLİ DİYARBAKIR TARİHİ  
AMİDA'NIN  
SOFRASI

## Aras Yayıncılık

İstiklal Caddesi, Hıdıvyalı Palas No: 231 Kat: 1

34430 Tünel, Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0212) 252 65 18 - 243 06 02

Fax: (0212) 252 65 19

info@arasyayincilik.com

www.arasyayincilik.com

Sertifika No: 44967

---

ARAS - U.F.U.U 243

---

SİLVA ÖZYERLİ

## AMİDA'NIN SOFRASI YEMEKLİ DİYARBAKIR TARİHİ

Yayıma Hazırlayan

**Rober Koptaş**

Fotoğraflar

**Erkin Ön**

Kapak Tasarımı

**Beste Doğan**

Kapak Fotoğrafı

**Silva Özyerli (Dikmen), Diyarbakır'da, Mor Petyun Keldani Kilisesi'nin  
kapısı önünde, kucağında kardeşi Murat'la, 1976**

Düzeltili

**Lora Sarı - Serdar Aksoy**

© Aras Yayıncılık, 2019

ISBN 9786052100523

Baskı

Sena Ofset: 2. Matbaacılar Sitesi 4NB7-9-11 Topkapı-İstanbul

Tel: (212) 613 38 46 / Sertifika No: 45030

**Birinci Baskı: Eylül 2019, İstanbul**

**Üçüncü Baskı: Şubat 2020, İstanbul**

YEMEKLİ DİYARBAKIR TARİHİ  
AMİDA'NIN  
SOFRASI

SİLVA ÖZYERLİ



*Mayriglere (annelere), hayriglere (babalara), leyleklere...*

## AÇIKLAMA

Bu çalışmaya başlarken, dönemin ruhuna, mutfak kültürüne ve geleneğine uygun tarifler hazırlamak üzere kendime söz verdim. Kitaptaki tariflerde büyüklerimin izinden gitmeye, zamanın ruhuna, sebze ve meyveleri doğru mevsimde kullanmak gibi beslenme alışkanlıklarına sadık kalmaya özen gösterdim. Yine zamanın lezzetini yakalamak için bakır tencere, tava, tepsi vs. kullanmaya gayret ettim.

Lakin, tarif oluşturmaya çalıştığım an, et yıkanmalı mı, yıkanmamalı mı, sorusuyla baş başa kaldım ve bu husus beni çok zorladı. Sadece bu konuda kendime verdiğim sözü tutamadım. Evet, büyüklerim eti mutlaka yıkardı. Malum, Diyarbakır kadınları kasaba gitmez, günün tüm ihtiyaçları erkekler tarafından temin edilir ve eve yollarırdı. Kadınlar etlerin hangi koşullarda kesilip eve geldiğini bilemezlerdi. Bundan çok daha da önemli olan şeyse, o dönemlerde buzdolabı gibi soğutucuların ne kasaplara ne de evlere girdiği idi. Buzdolabı olmadığı için kasaplar günlük tüketime yetecek kadar et bulundurmamak zorundaydılar. Et, genellikle açık bir şekilde demir çengellere asılırdı; hatta çok daha önceki dönemlerde, ambalajlanmadan, açık bir şekilde, yine minik çengellere asılıp eve taşınırmış.

Sonuçta, kasapta bekleyen etlerin, hangi süreçlerden geçtiği, nasıl muhafaza edildiği meçhul olduğu, üstelik kasaptan gelen et kimi zaman evlerdeki serin su kuyularına sarkıtıldığı ya da *mikebbe* dediğimiz büyük sepet altında veya tel dolabında bekletildiği için, yıkanması şarttı. Oysa şimdi aynı şartlarda değiliz. Ben şahsen eti asla büyük marketlerden almıyorum, bildiğim, güvendiğim kasaptan alıyorum ve taze taze kullanmayı tercih ediyorum, bu yüzden de yıkamıyorum. Şunu da samimiyetle belirtmeliyim ki, bazı nedenlerle eti taze kullanamamış ve dondurucuda bekletmek durumunda kalmışsam, bunu çözülen etin saldıgı sıvıdan dolayı eti yıkayıp kullanıyorum. Kısacası bana göre yıkanan et form değiştirip sarkıyor, sünüyor ve etin lifi, dokusu maalesef bozuluyor.

Şayet siz, eti yıkamadan kullanmak istemiyorsanız, tarifleri ya yıkadığınız eti iyice kuruladıktan sonra uygulayın veya yıkayıp iyice süzdüğünüz et tencerede suyunu salıp çektikten sonra.

Bu tamamen yöresel bir çalışma olduğu için, yörenin lezzetini olabildiğince yakalamak için, pirinç, bulgur, gibi bakliyat, mercimek, nohut gibi hububatlarda Diyarbakır yöresinde yetişen ürünleri tercih ettim. Lebzunya, yani badem ezmesi ve iç pilavlarda kullandığım bademler de yörede yetişen bademdir. Bu tatlıda bademin yerli ürün olması önemlidir. Badem ezmesi hafiften boğazınızı yakmalı, bademi hissettirmeli. Piyasada satılan bademlerin yüzde doksanının Kaliforniya menşeli olduğunu bilmenizi ve konuda seçici olmanızı tavsiye ederim.

Yemek tariflerinde yazılı olan sadeyağ yerine tereyağı kullanabilirsiniz. Ancak sadeyağ, tereyağın, içinde bulunan su, süt, ayran gibi yağın ve dolayısıyla yemeğin

tadını doğrudan etkileyen unsurlarından arındırılmış halidir. Adı gibi sade (sadece) yağdır. Kitapta yapılışını da anlattım. Üşenmeyin, deneyin, farkını görün derim.

Kullandığım soğan, kırmızı, hafif acı olan kış soğanıdır. Unutmayın ki tek bir kırmızı kış soğanının yemeğe katacağı lezzeti, ancak üç adet beyaz (salatalarda kullanılan tatlı ve sulu olan) yaz soğanı katabilir.

Kitapta yer alan baharatlar öğütölüp paketlenmiş endüstriyel ürünler değildir, hemen hepsi tane olarak alınmış ve evde öğütülmüştür. Yine biber ve domates salçaları paketlenmiş endüstriyel ürünler değil, geleneksel ve doğal yöntemle güneşte kurutulmuş, ev yapımı ürünlerdir.

## TEŞEKKÜR

Başta, çocukluk günlerimde sandığı ve bohçalarını açıp karıştırdığım, araştırmam/sorgulama ve merak duygumu sürekli olarak besleyen, yaşlılarla olmanın, onlarla konuşmanın ve uzun süre kapalı kalan bohçaların açılmasının değerini deneyimlememe vesile olan Mayrig'e (Minuş Mujigyan); onun kayıpları şahsında yitirdiğimiz bütün o masumlara;

Her sabah kuşandığı önlükle mutfağın ve yemeğin sadece "yemek" olmadığını, kültürü ve geleneği sürdürmenin bir direnme, var olma ve var etme yolu olduğunu gösteren annem Zora'ya (Zöre);

Geçmişte anlatılıp konuşulmadığı için bugüne kadar bilemediğim ailemin hikâyesini, köy yaşamı ve yemeklerini anlatan, anlattıklarıyla bu çalışmayı derinleştiren teyzem Atiye Kıryakıs'a;

Diyanbakır'ın mutfak kültürü hakkındaki anlatılarıyla belki de bu kitabın temellerini yıllar önce atan ve bu süreçte rahmetli olan Makbule (Makruhi) Aksoy'a;

Bilgi ve birikimleriyle bu çalışmayı zenginleştiren, her zaman büyük bir sabırla sorularımı cevaplayan, sıkıştığım her konuda bilgilerine hiç çekinmeden başvurduğum Mari Çelik ve Seydun Taşçı'ya;

Onca yoğunluğuna rağmen yemek fotoğraflarının çekimine zaman ayıran Erkin Ön'e (Özellikle de, ben, hazır yakalamışken 7-8 yemeği aynı güne sıkıştırmamın telaşı ve paniğiyle, fırındaki yemek, ocaktaki tencere, fotoğraf çekimi için tabak, örtü, kap, kacak arasında gidip gelir, bu arada daha da paniklerken, kendisi sakin ve dingin hali ve huzur veren ses tonuyla, "Telaşlanma Silva, sakin ol, lütfen sakin ol, hepsini halledeceğiz, sen rahat ol" diyerek beni rahatlatmış için);

Bu kitaba anlatılarıyla katkıda bulunan, yazmam hususunda ısrarcı olan, Diyanbakır yöresel ürünlerini benim için bulup gönderen, yazım süreci boyunca beni motive edip destekleyen tüm dostlarıma (hepsinin ismini ayrı ayrı yazmadığım için kusuruma bakmayacaklarını düşünüyorum, çünkü onlar, bu satırların ifade edebileceğinden çok daha büyük bir teşekkürün içinde olduklarını biliyorlar).



## BUĞDAY ve UN

Anadolu'nun her yerinde olduğu gibi, memleketim Diyarbakır'da da, bizim evde de başlıca besin kaynağı ekmektir. Ekmek, her dilde, her inanışta, tüm yiyecekler arasında en kutsal olanıdır diye büyütülmüştük. Çünkü ister Ermenice *hats*, ister Kürtçe *nan*, isterse Süryanice ya da Arapça *khubz* olarak dillendirilsin, sonuçta ekmek, elinde şekil bulan insanın değil, buğdaya can veren Tanrı'nın "nimeti"dir.

Bu inanış ve öğretiye göre ekmeğe, yani nimete kötü söz söylemezdik; ekmek, soframızda, masamızda ters durmazdı. Yere düşen ekmeği öpüp alımıza götürürdük. Yolda düşmüş ekmeğin üzerine kimsenin basmaması için onu kaldırıp temiz bir köşeye koyardık.

Babalarımız, şimdilerde gitgide yok olan mesleklerle, nalbant, yemeni, bakır, demir ve taş işçiliğiyle sağlardı evlerimizin geçimini. Sonbahar geldiğinde bu mesleklerin getirileriyle kadınlar, yani analarımız kış hazırlıklarına başlardı. Kilerlerin doluluk oranı aynı zamanda bir zenginlik göstergesiydi o zamanlar. Zenginliğin kanıtı ise küpler dolusu kavurma ve yağ değil, undu. Yani kilerimiz kavurma ve yağla dolu olmayabilirdi ama unumuz yoksa işte o zaman yoksul hissederdik kendimizi.

Ekmek kilerdeki bereketimizdi. Becerikli anam kilerde un olduktan sonra neler yapmazdı ki? En başta her öğünde yiyecek ekmeğimizi yapardı. Karacadağ'dan gelen volkanik taşın üzerinde pişirdiği, üzerine bazen şeker bazen de kilerimizdeki sırlı yeşil küpte saklanan pekmez sürerek yediğimiz taş ekmeği; sıvı kıvamda mayalı hamuru yağda kızartarak yaptığı *zingilik*; yine bol miktarda yağla yoğurduğu, mahalle fırınına göndererek pişirdiğimiz lavaş ve çok çeşitli içlerle hazırlanan *patila* denilen gözlemeler... Ekmek o kadar önemli ve değerliydi ki, ninelerim bizler gibi yemeğin piştiği yere mutfak demez, ekmeğin piştiği *tennurduna*, Türkçesiyle "tandır evi"ne mutfak derlerdi.

Sonbahar gelince babam Diyarbakır'ın ismiyle müsemma Buğday Pazarı'na gider, kendir çuvallar içinde buğday alırdı. Kışlık buğdayımız, taşlarından ayıklanmayı beklemek üzere avlusuna bakan göz göz evlerde yaşadığımız kilisemizin kapalı eyvanında çuvallar halinde sıra sıra dizilirdi. Buğday çuvalı anamın "*Kherov, parov, sağutunov, urakh srdov*", yani "Hayırla, iyilikle, sağlıklı ve sevinçle" temennisiyle açılır, komşularımızın dua mırıltıları ve iyi dilekleri ona eşlik ederdi.

Buğday, avluda kürsü dediğimiz küçük tabureler üzerine oturttuğumuz bakır sinilerde ayıklanırdı. Sininin tam ortasına buğdayı öbek halinde boca eder, etrafına dizilirdik. Her birimiz parmak uçlarımızın yardımıyla o öbekten bir miktarı önümüze çeker, taşları ve yabancı otları ayıklamaya çalışırdık. Tek bir sini etrafına dizildiğimizi düşünmeyin; koca avlunun her bir yanında evinden sinisini getirmiş ve ayıklama işine yardımcı olan akrabalarımız ve avlumuzun sakinleri olurdu.

Biz buğdayı ayıklamaya çalışırken anam elinde yeşil, minik bir ot tanesi göstererek bizleri uyarırdı: “Bakın kızlar, bu gördüğünüz zivandır. Zivanı bol olan tarlanın buğdayı güzel olur. Ama şunu da unutmayın, buğday içinde zivan taneleri çok olursa ekmek acı olur. Bizim buğdayda tam gerektiği kadar var, ne çok ne de az. Bu gördüğünüz yeşil taneleri ayıklamayın, içinde bırakın. Çünkü içinde gerektiği kadar zivan bulunan ekmek hem yumuşak hem de lezzetli olur.”

Biz küçükler, her gördüğümüz yeşil taneyi göstererek “Zivan bu mu, bu mu?” diye sorar, böylece öğrenmiş olurduk. Ardından avlunun en yaşlısı olan Mayrig [Anne] devreye girer, “Egeñ ergintsir panir imtsir,” yani “Kulak uza (yeni) şeyler duy!” derdi. Nice gün görmüş geçirmiş Mayrig, kulağın yaşlılıkla uzayıp sarkması-na atıfla, “Daha neler duyacağız?” derdi biz küçüklerin dikkatini öğrenmenin yaşı olmadığına çekmek istercesine.

Avlumuz o kadar kalabalıktı ki, bizim çokluğumuzdaki bereket buğday tanelerinin çokluğunu yener, buğday bize dayanamaz, hemencecik içindeki taşlardan ve yabancı maddelerden kurtulurdu. Ayıklanmış, temizlenmiş buğdayımız değirmene gidecek şekilde kendir çuvalara yeniden doldurulur, yine eyvanın altına dizilirdi.

Bu çuvalar değirmenci tarafından bazen ata bazen de eşeğe yüklenerek alınır, evimize un olarak geri dönmek üzere değirmenin yolunu tutardı. Atlar tarafından döndürülen değirmen taşı altında ezilen buğday taneleri una dönüşürdü. Buğdayı öğütürken saçından tırnağına, kaşından bıyığına kadar beyaza bürünen değirmenci para değil, her çuvala karşılık bir teneke unumuzu alırdı.

Eve gelen un, muhtelif sıklıkla dokunmuş eleklerden geçirilir, en sık gözenekli eleğin altında kalan un en ince ve en kalitelisi olduğundan sargı burma, şekerşi, kahki, çörek, khalbur hurma ve şa'are yapımında kullanılmak üzere ayrılırdı. Geride kalan unsa, ekmek, sade ve yağlı lavaş, taş ekmeği, patila vs. için ayrı boy ve gözenekteki eleklerden geçirilerek kepeğinden arındırılırdı. Bu yine de tam bir arınma olmaz, gerektiği kadar kepek muhakkak ekmek ununun içinde bırakılır, ekmek yapılacak un kilerdeki en şişko ve en büyük küpe dualar eşliğinde doldurulurdu.

Bunu takip eden ilk pazar günü, kilise ayini sonunda, papazımız Der Giragos Tokatlıyan'ın okuyup kutsadığı ekmek parçası bereket getirmesi niyetiyle dualar eşliğinde küpe bırakılırdı. Ardından koca ağızlı “aç” küplerin kenarlarına ince danteller dikilmiş patiskadan örtüler örtülerek, ahşaptan mamul yuvarlak ve ağır küp kapakları dualarla kapatılırdı. Bu duanın yine Anadolu'nun dört bir yanında edilen dualardan pek farkı yoktu ve her nedense aracısı hep Hayr Abraham, yani Halil İbrahim'di. Hayr Abraham'ın bereketi küpümüzde, kilerimizde olsun derdik kalbimizdeki en temiz niyetlerle.

\*

Diyarbakır'a sonbahar geldiğinde, kışlık yiyeceklerimizin hazırlanmasında bulgurun yeri özeldi. Bizler buğdayı ayıklamak, unu öğütmek hazırlıkları içindeyken,

Hançepek'in, namıdiğer Gâvur Mahallesi'nin daracık küçelerinde, "Bulgur çekeen-en! Bulgur çekeen....!" nidaları aralıksız duyulurdu. Konu komşu hepimiz bulgurumuzu çektiirmek için sıraya girerdik. Günümüz geldiğinde sabah heyecanla uyanır, bulguru çeken ustanın yolunu gözler, kapımızı bir an önce çalmasını beklerdik.

Bulgur çeken ustalar sırtlarındaki koca makinenin yüküyle evimizde, avluda yerini alırdı. Anam, evdeki irili ufaklı sofra bezlerini, kilerde duvarda asılı olan yine irili ufaklı gözeneklere sahip boy boy elekleri, kalburları ortaya çıkarırdı. Bulgurun konulacağı, zahirenin yerleştirileceği küpler temizlenmiş, bez torbaları ve dantelli kapak örtüleri yıkanmış, doldurulmaya hazır bir şekilde bekletiliyor olurdu.

Bulguru çeken ustanın makinesi kol gücüyle çalışan ahşap bir değirmendi. İnsan boyundaki bu makinenin iki yanında bisiklet tekerleği ebadında büyük birer demir çember, her çemberin de elle tutulup çevrilebilmesi için bir tutacı vardı. Usta, önce makinenin parçalarını yerleştirip vidalar, daha sonra haznesine buğday doldurup bulgurun irilik ayarını yapmaya başlardı. O sırada anam da muhtelif ebatlarda sofra bezi yaygılarını makinenin bulgur akıtan oluğunun altına gelecek şekilde yere yayarlı.

Usta önce bir deneme yapar, anama çekilen tanelerin ebadını gösterirdi. Anam kimi zaman daha ince, kimi zaman daha büyük bir ayar istediğini söyler, usta ayarı anamın istediği gibi yaptıktan sonra, makinenin durmak, dinlenmek bilmeyen tıkırtısı tüm Gâvur Mahallesi'ni kaplardı. Usta kova kova buğdayı makinenin "V" harfini andıran haznesine doldurur, anam da boy boy eleklerle öğütülen buğday tanelerini elemeye başlardı.

Anam ilk elemenden geçen ve eleğin üstünde kalan iri bulguru *khışor bilghur*, Türkçesiyle "baş baş" bulgur diye ayırır, bu irilikteki bulgurla meythane pilavı yapardı. Daha sonra eleğini değiştirir, daha küçük gözenekleri olan eleği eline alır ve elemeye devam ederdi. Bu sefer de eleğin üstünde kalan bulgura "*kibekudurluk*" derdi. Bu boy, ağzınıza layık bir pilav olan *kibekudurun* yanı sıra, baş baş bulgurun bittiği zamanda yine meythane pilavı yapımında kullanılır, yani sıra bazı dolma ve çorbalarda kullanılmak üzere ayrı yerde istif edilirdi.

Daha sonra biraz daha sık dokunmuş eleğe gelirdi sıra. Bu eleğin üstünde kalan bulgur daha önce bütün tanıdıkların toplanarak dedikodular eşliğinde el emeğiyle elde kestikleri *ş'are*, yani ev yapımı şehriyeyle büyük bir aşkla birleşir, bütün bir kış bereketli sofralarımızın baştacı, sadeyağlı bulgur pilavı olurdu.

Nihayet en küçük eleğin sırası gelirdi. Yine ritmik ve tempolu kol hareketleriyle bulgur elenir, eleğin üstünde kalan bulgur *küftelik* bulgur olurdu. Bu bulgurla da *miçugov küfte* (içli köfte), iç, kısır, çiğköfte, *bat* ve *godig* gibi birçok yemeği yapardı anam.

Ve bulgur öğütme işleminin, tadını hemen o gün çıkaracağımız için en önemli olan bölümüne gelirdi böylece. Bütün bu öğütme, eleme, ayırma işlemlerinden

sonra geriye bulgur unu kalırdı ve bu un çok dayanmazdı, çabuk tüketilmeliydi. Zira kural tekti ve değişmezdi: İşe yarar hiçbir şey boşa gitmemeli, atılmamalı, atıl kalmamalıydı. Analarımız, yaratıcılıkla üretkenliği bir yaşam felsefesi olarak benimsemişlerdi ve bu yüzyıllarca yıl öteden gelen bir birikimin sonucuydu. O bulgur unu, bilumum baharat ve soğanla bulgur ekmeğine dönüşür, mahalle fırınına gönderilirdi. Evimize bulgur ekmeğinden önce kokusu ulaşırdı. Tabii yılda bir defa sadece.

### BULGUR EKMEĞİ

Yarım kilo bulgur unu • 1 çay bardağı un • 3 adet büyük soğan  
3 adet sivri biber veya 1 kırmızı çarliston (kapy) • 2-2,5 yemek kaşığı sade yağ  
1/2 demet maydanoz • 1 yemek kaşığı kişniş • 1 tatlı kaşığı nane  
1 tatlı kaşığı pul biber ve tuz

İri taneli bulgur ununu yıkayın, kepekten arındırın. Yıkadığınız bulgur unu ile normal unu yoğurma kabına alın, karıştırın, 1 fincan su ve tuz ile karıştırın.

Tencerede yağı eritin, incecik doğranan soğanlar altın sarısı rengini alana dek yağda çevire çevire kavurun. Ardından yine incecik doğradığınız biberi ilave ederek kavurmaya devam edin; sonrasında incecik doğranmış maydanozu katın ve hemen ocağın altını kapatın. Sırasıyla kişniş, nane ve pul biber ilave ederek karıştırın, soğumaya bırakın.

Bulgur ekmeğinin yoğurulmasına gelince. Soğanlı, maydanozlu karışımı yoğurma kabındaki una boca ederek tüm malzemeler özleşene kadar yoğurun. Gerekirse un veya su katın. Hamur özleşince bizim yaptığımız gibi mahalle fırınına gönderemeyeceğiniz için mandalina büyüklüğünde topaklar yapın ve topakları avuç içinizle bastırarak yassılaştırın. Önceden 180-200 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

## HER DERDE DEVA “DZEDZADZ” (DÖVME)

Buğday, önceleri köy meydanlarında bulunan büyükçe *curun*larda, yani taş dibeklerde koca ahşap tokmaklarla iki-üç kişi tarafından türküler, maniler eşliğinde dövülmüş. Buğdayın kabuğu dövülerek ayrıştırıldığından bu buğdaya *dzedzadz*, yani Türkçe karşılığıyla “dövme” denirdi.

Anam, değirmenden kabuğu soyulmuş, ayrıışmış olarak dönen *dzedzadzın*, yani dövmenin bir kısmını *harise* (keşkek), *çortancaş* yani “kurut aş” ve benzeri yemeklerde kullanmak üzere ayırıyordu. Bulgurumuzu çeken ustaların geldiği gün, kışık bulgur çekiminden hemen sonra sıra *dzedzadzın* çekimine, öğütülmesine girdi. Bulguru kol gücüyle öğüten usta, makinenin haznesine dövmeyi yerleştirdi. Anam da yine boy boy elekleri eline alır, çekilen, öğütülen dövmeyi elemeye başlardı. İlk eleme işlemi sonrasında eleğin üstünde kalan dövmeye *gorgıdig*, yani “dövme kırığı” derdi.

Bu boyuttaki dövmeyi *plug* (sarma) ya da *pite-pile* (sar-çöz) dediğimiz yemeklerin yani sıra, hem çorbalarda hem de keşkeklik *dzedzadzımız* bittiği anda *çortancaş* yapımında kullanırdı.

Uzun kış günleri ve gecelerinde büyük küçük hep birlikte oynadığımız oyunlardan birinin tekerlemesi *gorgıdig* üstüneydi:

|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <i>Cıncuğig, cıncuğig</i>          | Serçecik, serçecik                 |
| <i>Khıme çurig</i>                 | Su iç                              |
| <i>Ger gorgıdig</i>                | Ye gorgıdig                        |
| <i>Şalge bokhçan</i>               | Bohçayı sırtlan                    |
| <i>Erteng pağnig</i>               | Hamama gidelim                     |
| <i>Eli, kına</i>                   | Kalk, git                          |
| <i>Pıııııııı...! Pıııııııı...!</i> | <i>Pıııııııı...! Pıııııııı...!</i> |

*Gorgıdig* eleyip ayırır, tekerlemesini de söyler ama boş durmaz, işe devam ederdi. Bulgur makinesi öğüttüğü dövmeyi olduğundan boşalttıkça, anam da elemeye devam ederdi. Sıra daha küçük boydaki eleğe gelir, eleğin üzerinde kalan dövmeye de *sıındırığ* derdi. Bu *sıındırığ*le muhtelif işlerle hazırladığı *miçugov küfte* (içli köfte), *sud küfte* (yalancı köfte), pilav ve benzeri yemekleri yapardı.

Anam bütün bu öğütme ve eleme işleri bitince elindeki malzemeyi kilerdeki içi boşalmış küplere yine aynı, “*Kherov, parov, sağutunov, urakh sırdov*” dileğiyle doldururdu. Küplerin üstüne kenarları dantel işlenmiş örtüler örtülür, ardından tahta kapaklar itina ve yine duayla yerleştirilirdi. “Ununu eleyen eleğini asar” derler ya, anam eleğini duvara astığında yorgunluktan bitap düşmüş olur ama o halde bile bizlere son komutunu verirdi: “Avliyi çarçabukh yıklayacak, tertemiz edecaksız...!”

## ŞA'ARE İMACAN (ŞEHİRİYE İMECESİ)

Diyarbakır'ın yerel diliyle *şa'are* ya da *şa'ire* kelimesi, “şehirîye,” özellikle de tel şehirîye demektir. Aklınıza hazır tel şehirîyeler gelmesin. Sanayi tipi şehirîyelerin henüz tenceremizle buluşup tanışmadığı zamanlardı onlar. *Şa'are imaca*, yani imece usulüyle şehirîye kesmek için tercih edilen mevsim, ilkbahar veya sonbahar aylarıydı. Çünkü parmaklar arasında inceltilerek kesilen şehirîye hamurunun ele, elin sıcaklığına yapışmadan tel tel kesilebilmesi için serin havaya ihtiyaç duyulurdu.

Şehirîye kesmeye başlamadan önce mutlaka yapılması gereken ön hazırlıklar vardı. Eğer yere yayacak ve üzerinde şehirîye kesecek 3-4 metre uzunlukta ve 2 metre genişlikte beyaz bir bez yaygı yoksa Sümerbank veya Vakıfhan'dan temin edilir, yıkanır, kaynatılır ve apresinden arındırılırdı. Kesilip yaygı üzerine serilen şehirîyelerin birbirine yapışmaması için hiç kullanılmamış çalı süpürgesine de ihtiyaç duyulurdu. Çarşıdan yepyeni süpürge alınır, bir gün suda bekletilir ve ardından iyice kurutulurdu.

Koca bir kış soframızı zenginleştirecek ve midemizi şenlendirecek şehirîyenin imece ruhunu paylaşacağımız misafirlere sunulacak ikramlıklar da önemliydi. *Şa'a-*renin baş ikramı kakuleli kahve ve akide şekeriydi. Bazen aralıksız 10-15 gün süren şehirîye kesme toplanmalarının son gününde, teşekkür mahiyetinde ikram etmek için çuval dolusu limondan, konsantre limonata, yine kasalar dolusu vişneden de konsantre vişne suyu hazırlanır, cam şişe veya kavanozlarda hazır bekletilirdi.

Şehirîye kesmeye başlamadan *kahki* dediğimiz kurabiye hamuru yoğurulur, mahalle fırınında pişirilirdi. Limonata ve vişne suyuna ilk ve son gün mis gibi tereyağı kokan kurabiye eşlik eder, daha sonraki günlerde ise kahvenin yanında ikram etmek için bir veya birkaç koli bisküvi satın alınırdı.

Bütün bu hazırlıklar sonrasında biz çocukların görevi başlardı. Diyarbakır'ın o dar küçelerinde, yani daracık arnavutkaldırımlı sokaklarında güle oynaya bir Gâvur Meydanı'na gider, bir Öte Mahle dediğimiz Lale Bey ve Ali Paşa sokaklarını arşınlarsak, kapı tokmaklarını bir bir çalardık: “Jülyet Abla, anamın çok selamı var. Diyor ki, haftaya *şa'are* keseceğiz, eğer bir manileri yoksa bize yardıma buyursunlar.” Arev Abla, Bayzar Baco, Helan Abla, Araksi Yenge diye diye her tanıdığın kapısını çalar, anamın selamını götürür ve görevimizi başarıyla tamamlardık.

Müteakip pazar günü kiliseye gittiğimizde, ayının hemen sonrasında kilise avlusunda anam bir taraftan hal hatır sorar, diğer taraftan da şehirîye keseceğimizi ilan eder ve geride kalanları da böylelikle haberdar ederdi. Sezonun ilk şehirîye kesilen evi çok önemliydi. Çünkü o evde herkes şehirîye sırasına girer, ardından her hafta başka bir evde şehirîye kesilirdi.

Şehirîye deyip geçmeyin, yediden yetmiş ev halkı bir nevi görücüye çıkardı. Yere serilen yaygıdan tutun misafire tutulan havluya, sedir yastıklarını süsleyen beyaz dantellerin beyazlığından, üzerine oturuş dökşeklerin temizliğine kadar her

şey misler gibi olmalıydı. Temizlik ve ev kadınlığı, acımasızca irdelenen, sorgulanan ve dilden dile dolanan, affa uğramayan şeydi. Temiz, tertemiz, bal dök yala misali, *pımpurug* olmalıydı her şey.

Şa'arenin kesileceği sabah erkenden kalkılır, çalışılacak odanın son hazırlıkları yapılırdı. Odanın büyüklüğüne göre yere bir kilim, üstüne de şehriye kesilecek beyaz örtü yayılırdı. Sedir hariç odanın dört bir yanına yer döşekleri ve misafirler yorulduğunda sırtlarını dayasın diye sırt minderleri yerleştirilirdi. Misafir havlu ve sabunu, şekerlik, limonata takımları hazırlanır, gelecek olanların yolu gözlenirdi. Anam un, ılık su ve tuzdan oluşan şa'are hamurunu iyice yoğurmuş, ardından önce 15-20 santimlik yuvarlak ve yassı parçalara ayırmış ve sadeyağla yağlamış olur, bunları kapaklı bir kapta istifler, misafirleri öyle karşılardı. Daha sonra ise bizlerin *kunt*, Müslüman komşularımızın *eşpah* dediği ceviz büyüklüğünde yuvarlak parçalara bölerek şa'are malzemesini kesmeye hazır hale getirmiş olurdu.

Derken kapımızın *çakçakosu*, yani demir tokmağı çalmaya başlar, kadınlar birer ikişer gelmeye başlardı. Gelen tulumbanın başında elini yıkar, biz çocuklar da havlu tutma yarışına girerdik. Misafir gözüyle havlu aramamalı, misafire havlu tutulmalıydı, bize böyle öğretilmişti.

Şa'are imecesi böylelikle başlamış olurdu. Kadınların elleri ve dilleri aynı hızda çalışırdı. Parmak uçlarından dökülen tel şehriyeyle dilden dökülen hikâyeler, maniler, hatta dedikodular birbiriyle yarışırdı. Bütün kadınlar arasında Lusye Baco'nun hızında, parmaklarını onun kadar uyumlu ve süratli hareket ettiren, yerde serili beyaz şehriye yaygısı üstüne tel şehriyeleri "pıt pıt pıt" döktüren kimse yoktu. Lusye Baco, çok hızlı şehriye kestiği anlaşılsın diye de, "Ma görmisiz önüm şa'are dolmuş, şa'arelar birbirine yapışacak, tez süpürgeyi getirin!" derdi. Sıra sıra dizilen şehriye kesen kadınların önünde öbek öbek biriken tel şehriyeleri ortaya doğru süpürmek ayrı bir bilgelik gerektiriyordu. Henüz hamur öbeği halinde olan şehriyelerin süpürgecinin ince ucu ile havalandırılarak ortaya doğru dikkatlice süpürülmesi önemli bir ayrıntıydı.

Avucundaki şehriye hamurunu bitiren hiç konuşmaz, iki elini birbirine "şak, şak" diye vurarak *çepik* çalar, yani alkışlar, hamuru dağıtmakla görevli olan kişi hemen ceviz büyüklüğünde bir hamur parçasını *hooop* diye atardı. Hamuru bekleyen kişi de hamuru bir çırpıda havada yakalardı. O hamur asla yere düşmezdi.

Çocukluğumdaki kadınların hepsi çok becerikliydiler. Her şeyi o kadar iyi yaparlardı ki, artık birbirleriyle, hatta kendi kendileriyle yarışarlardı. Bu da aralarında tatlı bir rekabete, takılmalara yol açardı çoğu zaman. Anam yeni yoğurulan şehriye hamurunu dağıtmaya başlar, hamuru beğenmeyen Mayrig'in: "*İnkızinkı kovoği, gingni zıbili goğovi*" (Kendi kendini öven, çöp sepetini boylar) diyen sesi, şehriye tanelerinden önce düşerdi ortaya. Böyle zamanlarda, söylediği manilerle ünlü Makbule (Makruhi) Aksoy hemen devreye girer, ortamın havasını değiştirirdi:

Merdivenim kırk ayak  
 Kırkına bastım ayak  
 Deseler yârin gelmiş  
 Koşaram yalın ayak  
 Dağda fayton yürümez  
 Kıştır karlar erimez  
 Yüreğim perdelidir  
 Açsam kimse göremez  
 Armut bitti, yar yerde  
 Bülbül öter her yerde  
 Felek bizi ayırdı  
 Her birimiz bir yerde

Şa'are imecesi kadınların bir araya geldiği, yeni havadisler edindiği, söyleşip dertleştiği yerlerdi. Biri, "Kele oğıl benden duymış olmiyasız, Mama Hatun'un yeni evlenen oğlu karısına iki laf etmiş, yeni gelin küsmiş, baba evine dönmüş" dedi mi, bunu duyan bir diğeri, "Kele oğıl, *ter denin mugerı çımtsın, pajnıvetsın!*" "Daha evin fareleri (evlendiklerini) duymadı, ayrıldılar!" diye cevap verirdi.

Ya da bir başkası, oğlunu gelininden kıskandığından, gelini için, "Tembeldir, çok uyuyor" dedi mi, kaynana gazabından çekmiş biri mutlaka çıkar, "Gençtir, yazıktır, daha küçüktür, bırak uyusun, idare et" gibi cümlelerle gelini kollamaya çalışır, aldığı cevap ise "*Şugan egire teze benir, dığat garke ki dısnen paner*" ("Çarşıya taze peynir gelmiş, oğlunu ever de gör her şeyi!") olurdu. Bu da mealen, "Hele dur, daha senin çocukların küçük, hele bir büyüsün, hele bir oğlunu evlendir, ondan sonra konuş," demekti.

Şa'are imecesi döneminde biz çocuklar çaktırmadan ihtiyaçların yanına soku-lur, onlardan birazcık hamur isterdik. Bizi kırmaz, elimize minicik hamur parçaları verir, biz de onların parmak hareketlerini gözlemleyerek şehriye kesmeye başlar-dık. Tabii bizim minicik ellerimizle kesmeye çalıştığımız şehriye kısa, tombul ve biçimsiz olduğundan keyfimiz uzun sürmez, anama yakalanırdık. Anam kalkar, odanın kapı tarafına doğru küçük bir yaygı açar, "Siz burada şehriye keseceksiniz!" der, hepimizi yerinden ederdi. O küçük örtü etrafında toplanan çocukların el be-cerisi farkına varmadan gelişir, büyüklerimize yardım ederek büyüdüğümüzü, işe yaradığımızı hissederdik.

Şa'are günde birkaç kere yoğrulur, çoğu sadeyağla, oruç döneminde yemek üzere saklanacaklar ise zeytinyağla yağlanırdı. Dini oruç ve perhizlerde kulla-nacağımız şehriye zeytinyağlı olmalıydı. Bulgur pilavımızın yanı sıra, bu dönemler-de zeytinyağı ile pişirdiğimiz piring pilavı mutlaka şehriyeli pişerdi. Şa'are imecesi ev halkının kalabalıklığına göre değişen sürelerde biterdi. Kesilen şa'are ölçüsü 10 kiloluk tenekelerle ölçülürdü. Küçük bir aile ise bir teneke, kalabalık bir aileyse bazen iki, bazen de üç teneke şehriye kesilir, kurutulurdu.

Kışlık zahire, yani bulgur ve dövmenin öğütüldüğü zaman şehriye, bazen evde küllenmiş odun ateşi üzerinde ağır ağır karıştırılarak kavurulur, bazen de kavrulması için mahalle fırınına götürülürdü. Ama değişmeyen tek şey vardı, o da elde kesilmiş, kavrulmuş tel şehriyenin henüz ılıkken bulgurla buluşturulmasıydı.

Akşam olunca bizim kestiğimiz şehriyeler ayrı bir yerde tutulur, büyüklerin kestiği şehriyelerle asla buluşturulmazdı. Çocuk yüzümüzün düştüğünü, üzülüğümüzü gören anam, “Bunlar kuşların hakkı, kuşlar küçük çocukların kestiği şehriyeye bayılır. Bakın yarın nasıl yiyecekler, şaşıracaksınız” diye bizi heyecanlandırır, gönlümüzü alırdı.

### ŞA'ARA (TEL ŞEHİRİYE)

1 kg. un • 1 tatlı kaşığı tuz • 1-1,5 yemek kaşığı sadeyağ

Hamur, un, tuz ve ılık suyla yoğrulur. Şehriyenin iyi ve tel tel kesilebilmesi için hamurun çok iyi yoğrulması gerekir. Hamur iyice özleşince portakal büyüklüğünde bir hamur parçasını iki avuç içinde yuvarlayın, oda sıcaklığında bekleyen sadeyağdan bir parça alarak hamurun çevresini yağlayın. Yağladığınız hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırarak kapaklı bir kaptan istifleyin.

Şehriye kesimi: Bir parça hamuru avuç içinde yuvarlayarak çevirip alt kısmını topoç haline getirin ve tepesini inceltin. Hamurun kalın tarafını sol avucunuzun içine, ince tarafı ise baş parmak ile işaret parmağı arasına gelecek şekilde yerleştirin. Sol elin baş ve işaret parmağı arasında hamuru inceltin, sağ elinizin aynı parmaklarıyla koparıp temiz bir bez veya doğal hasırdan mamul tepsi üzerinde kesin, istifleyin. Şehriyeleri güneş görmeyen serin bir yerde bez üzerine yayararak birkaç gün kurutun. Şehriyeler tamamen kuruduktan sonra topaklaşan şehriyeleri kuşların payı olarak ayırın. Daha sonra kısık ateşte her tarafı aynı renge ulaşınca ya kadar karıştırarak kavurun. Şehriyeler ılık iken (üç ölçü bulgur, bir ölçü şehriye) bulgurla buluşturun.

## YAĞ KÜPÜ

Un, bulgur ve *dzedzadz*, yani dövme, kilerdeki yerini almışken yağ küpü boş kalabilir miydi hiç? Ya da yağ olmadan bulgur pilavı, keşkek, yağlı lavaş yapılabilir miydi?

Ekim ayı sonlarına doğru ılık rüzgârlar Diyarbakır'ı terk etmeye, soğuk rüzgârlar esmeye başlayınca babam, köylülerin her sabah yoğurt, süt, peynir, yumurta gibi taze ürünlerini getirip sattığı Yoğurt Pazarı'na gider, tereyağını alırdı. Babamın alışverişi yaptığı dükkânın doğruluğu ve dürüstlüğü uzun yılların tecrübesiyle kaviydi ve güven esasına dayalıydı.

Babam önce tereyağını şöyle bir parmaklar, tadar ve “Bu yağ süttten, süt kaymağından yapılmış tereyağı, ben yoğurttan, yani ayrandan yapılan tereyağı istiyorum” derdi. Satıcı hemen bir parça tereyağını getirir, babama tattırırdı. Esnafın getirdiği, babamın test edip beğendiği tereyağı eve bir seferde kilolarca alınmazdı. Yağ öyle kolaycacık karar verilebilecek basit bir mesele olmadığından, bütün bir kış soframızı, her yediğimizi lezzetlendirecek özel bir tat olduğundan, tereyağı anamın onayından da geçmeliydi. Babam beğendiği tereyağından bir kilo kadar alır, anamın denemesi için eve getirirdi. Evimizdeki esas heyecan bu saatten sonra başlardı.

Babamın getirdiği bu yağla önce bol tereyağlı pirinç pilavı pişirilirdi. Pilavın lezzetli ve tane tane olması tereyağının kalitesiyle ilgili fikir veriyordu elbette ama sınıfı geçtiği anlamına gelmiyordu. Yağın ikinci sınavı daha hayatiydi ve o da ancak yumurtayla buluştuğunda gerçekleşiyordu. Çünkü yumurta ve yağ ikilisi birbirini ve bizleri asla aldatmaz, aralarındaki uyum, yağın kalitesini gün gibi ortaya çıkarırdı.

Anam bakır bir tavaya babamın getirdiği yağı koyar, yağ hafif cızırdamaya başladığında yumurtaları birer ikişer tereyağıyla buluştururdu. Yumurtalar kızgın yağa düştüğünde birbirini kıskanır, tavada kendine alan açmak için sağa sola debelenirken, içlerinden cevval bir tanesi bir diğerini göbek atıp ittirirdi. Yumurtalar tereyağlı bakır tavada göz göz olunca, anama “Hani benim pul biberim?” der gibi bakardı. Anam da onları kıskanır, “makyaj” yapmalarına asla izin vermezdi. Yani yumurtalar yağda kıvranırken onları pul biber, karabiber ve kekikle asla buluşturmazdı, sade olmalıydılar, sadece tuz atılabilirdi ki yağın rayahasının önüne hiçbir şey geçmesin.

Anamın onayından ancak bu zorlu sınavla geçen tereyağı, birkaç gün sonra sırtında küfesiyle kapımızı çalan hamal tarafından avlumuza taşınırdı. Kapı açıldıktan sonra hamal yükünü yere bırakmaz, mutfağı sorar, anamın yönlendirmesiyle küfeyi mutfağa bırakırdı. Evde olağanüstü bir hareket olduğunu anlar, hemen olay mahaline doğru koşardık. Hamalı, yere bıraktığı küfenin içinden siyah, kısa tüylü, kara kıllı bir hayvana benzer *tulukhu*, yani tulumu çıkarırken bulurduk.

Bizler, yani çocuklar, gördüğümüz manzara karşısında korkar, bağıra çağıra, ci-yaklaya ciyaklaya gerisingeri avluya koşardık. Kaçardık kaçmasına ama anamı da o siyah canavarla baş başa bırakmış olurduk. O kadar küçüktük ki, besicilerin kuzu, koyun, keçi, inek gibi hayvanlarını doyurabilmek için insanların ulaşamadığı dağlara ve yüksek yaylalara çıkmak zorunda kaldıklarını bilmezdik.. Onlar, yani hayatını besicilikle kazananlar, o yaylalara çıktıktan sonra aşağıyla ilişkileri kalmadığından, dünyadan kopuk yaşarlardı. Besledikleri hayvanlardan sağdıkları sütü kolayca aşağılara ulaştırmadıklarından, uzun süre saklayabilmek ve biz aşağıdaki şehirlilerin önce gözünü, sonra midesini doyurabilmek için çare üretmek zorundalardı. Sütten ve yoğurttan elde ettikleri tereyağını uzun süre korumak için bolca tuzlar, bozulmadan uzun süre dayanabilmesi için de keçi tulumunda mecburen istiflerlerdi.

Biz çocuklar ciyak ciyak kaçıırken, anam büyük bir özen ve sevgiyle tulumu çözer, tereyağı parçalarını büyükçe bakır bir kazana boşaltır, arada yine tadar ve “Neka şordur!”, yani “Ne kadar tuzlu!” diye kendi kendine söylenirdi. Yağ tulumunu defalarca sıkardı ki içinde, geride emeğe ve tereyağına dair bir şey kalsın.

Bütün yağı boşalttıktan sonra ocağın altını yakar, tereyağını usul usul, yavaş yavaş eritmeye başlardı. Yağ eridikçe üstünde kef dediğimiz köpük tabakası oluşurdu. Bu köpüğü bir kevgir yardımıyla alır, yine büyükçe başka bir tencerede biriktirirdi. Tereyağını sadeyağa dönüştürmek sabır isteyen bir işti. Bu eritme işlemi ne tereyağının köpüğü tükenirdi ne de anamın sabrı. Nice sonra tereyağında köpük kalmazdı, ancak renginde hâlâ bulanıklık varsa, anam kısıp ateşte, başında bekleyerek, yağın rengi kehribar sarısı, görünümü de su gibi berrak olana dek beklerdi.

Sadeyağımız hazır olunca biraz ılıması, soğuması için bekletilir, ılıyınca dualar eşliğinde kilerdeki yeşil sırlı yağ küpüne, üstüne gerilmiş tülbentten süzülerek boşaltılırdı. Tülbentten süzülen yağın üstüne yeni, temiz bir tülbent daha örtülürdü ki, buharı çıksın, yağ, kendi yerinde, yatağında soğusun.

Yağ soğuduktan sonra üzerindeki tülbent alınır, yerine kalın, etrafı dantelli patiska bezi konur ve küpün kapağı kapatılırdı. Bu, içinde kalan ayran ve suyundan, tuzundan, hatta içindeki zararlılardan tamamen arındırılmış, adı üstünde sadeyağ, bütün bir kış tüketeceğimiz yağımız olurdu.

Bitti sanıyorsunuz ama değil, henüz bitmedi. Size becerikli Anadolu kadınlarının elinde, evinde hiçbir şey atıl kalmaz, atılmaz demiştim, değil mi? Anam saatlerce ocak başında oturmuş ve tereyağının köpüklerini almıştı. Koca bir tencere köpüklü yağı çöpe atmaya kıyar mıydı hiç?

Sıra yağın köpüğünün istiflendiği o koca tencereyi ateşe oturtmaya gelirdi. Ateşle buluşan köpüklü yağ erimeye başlayınca anam, yağın içine bir avuç dolusu iri pilavlık bulgur veya birkaç kuru ekmek atardı. Bu aşamada ocağın altını kısar, yağ, asla karıştırmazdı. Bütün iş ve görev bulgurun omzundaydı artık. Tencerenin

dibine çöken bulgur, bir müddet sonra yağın suyunu, ayranını ve tuzunu yutar, yuttukça şişer, şişerken de tertemiz yağ üstüne çıkarırdı. Bu ikinci işlemde elde ettiğimiz yağ, kullanıma soktuğumuz ilk yağ olurdu.

Un, bulgur ve sadeyağ olduktan sonra, kim korkardı zalim kıştan?

### KIŞ KAVURMASI

Diyarbakır'ın yaz ayları ne kadar sıcak oluyorsa, kış ayları da o kadar sert ve soğuk geçerdi. Bazen öyle kış-kiyamet olurdu ki, bırakın alışveriş yapmak için sokağa çıkmayı, avluda bulunan mutfığa, hatta tualete ulaşabilmek bile imkânsız hale gelirdi. Bazen günlerce aralıksız kar yağar, avlumuz bembeyaz bir kar tabakasıyla kaplanır, karın yüksekliği neredeyse oda penceremizin hizasına gelirdi. Bu durumlarda sabah erkenden hepimizden önce uyanan babalarımız mutfak ve tualete ulaşabilmemiz için tahta kar küreğiyle karları kenara toplar, karın içinde bir tünel açardı. Bizler, bu geçitten pür dikkat geçerek mutfak ve tualete ulaşmaya çalışırdık.

Şimdiki gibi kolayca ulaşacağımız büyük marketler yoktu. Fakat bize özel, doğal ve bereketli bir market olan kilerimiz vardı. Bütün bir yaz ve sonbahar kilerimiz için çalışıyor ve onu tüm ihtiyaçlarımızı karşılayacak şekilde dolduruyorduk. Geçimimizi sağlayan babalarımız, yaz aylarının yoğun çalışması, emek ve alın terinin getirişiyle uzun ve sert geçecek kış aylarını düşünür ve gerekli hazırlıkları yapardı. Bu hazırlıklar arasında kış boyu tüketilecek kavurmanın özel bir yeri vardı. Babam birkaç gün öncesinden kavurma yapımı için kasaba çepiç, yani erkek keçi eti siparişi verir, o günlerde anamı da tatlı bir telaş sarardı. Çünkü bizim ve bizim gibi birçok evin kavurma nıkrası, yani kavurmanın pişirileceği bakır kazanı yoktu. Nıkra dediğimiz, bakırdan mamul, derin olmayan, yayvan, kocaman bir tava ya da kazandı. Bu kazan kavurma yapımında, düğün ve cenaze yemeklerinde pirinç ve bulgur pilavı pişirmek için kullanılırdı sadece.

Bizim sokakta Khanım Baco'nun nıkrası vardı. Khanım Baco hem nıkrasıyla meşhurdur hem de başından geçen nikâhlarla. Bizim Diyarbakır Hristiyanlarında Khanım ismi çok kullanıldığından bazen Khanımlar karışır, "Hangi Khanım?" diye sorulduğunda "Üç nikâhlı Khanım" diye cevap verilirdi. Başından üç nikâh geçmişti ama bu nikâhlar üç ayrı kocadan değildi. Kocası Yusuf Amca ile köyde evlendikleri zaman kiliseleri yıkık olduğundan, kilise olmayınca papaz da olmadığından, Müslüman dininin hoca nikâhıyla evlenmişler; yıllar sonra Diyarbakır merkeze taşınınca bu sefer kilisede papaz nikâhı, uzun yıllar sonra da Medeni Kanun gereği resmi nikâh kıymışlardı.

Khanım Baco bizim sokağın sağ çaprazında, kilise çanımızın tam karşısına düşen büyükçe bir evde otururdu. Khanım Baco ve Yusuf Amca'nın çocukları yoktu,

yani “kör ocak” tılar. Çocuk sahibi olmayan bir çift hayata göz yumduktan sonra geride ocağın dumanını tüttürecek bir evlat bırakmayınca “kör ocak” olur, ocak sönerdi. Zaten bizimkiler ocağa öyle büyük bir değer atfeder ve öyle bir anlam yüklerlerdi ki, birbirlerine iyi dilekte bulundukları zaman “Ocağın sönmeyin”, yani “Ocağın sönmeyin” der, başlarına kötü bir şey geldiğinde de “Ocağım söndü!” diyerek dövünür, dizlerine vururlardı.

Khanım Baco’nun evi büyüktü ve çocuğu olmadığından evin birkaç odasını kiraya verirdi. Kocasıyla baş başa oturduğu odanın büyük pencerelerinden On Gözlü Köprü ve Hevsel Bahçesi olanca güzelliğiyle görünürdü. Sırf bu yüzden onların evine gitmeye can atardım.

Anam, Khanım Baco’dan kavurma nıkrasını alır, eve getirirdi. Babam, bir avuç büyüklüğünde parçalara bölünmüş eti ve kavurmaya katılacak kuyrukyacağını yüklediği küfeyi sırtlayan bir hamalla birlikte muzaffer bir edayla eve gelirdi. Bu sene de kavurma yapabilecek, çocuklarını bütün kış gıdadan mahrum etmeyecek kadar çalışmış olmanın gururuydu hamalın yanı sıra yürürken taşıdığı.

Anam kavurma etinin her tarafını iri tuzla tuzlar ve etin suyu süzülün diye hafif meyil verdiği bakır siniye sıra sıra dizerdi. Kavurma etinin tuzlanma işlemi hem etin lezzetlenmesini sağlar hem de etteki kanın akmasına vesile olurdu. Sonra sininin üzerini mıkbebe dediğimiz büyük sepetle kapatır, sepetin üzerine de ağırlık koyarak bütün bir gece sabaha kadar bekletirdi. Etin tuzlanma işlemi bitince sıra kavurma yağının bir kısmını oluşturacak kuyrukyacağına gelirdi. Kuyrukyacağını doğrama tahtasında minik minik doğrar, ardından bakır tencereye alır, yağı eritmeye başlardı. Kavurmada yağ oranı et miktarının üçte biri ölçüsünde, yağın miktarıysa yarı yarıya kuyrukyacağı ve kavurma etinin yumuşak olması için yarı yarıya sadeyağ olmalıydı.

Kuyrukyacağı ateşi gördükçe erir, geriye kharkhize ya da kharkhinzig dediğimiz minik yağ kağırdakları kalırdı. Anam erittiği kuyrukyacağını süzgeçten geçirir ve kağırdakları ayırırdı. Babam kağırdakları çok sevdiğinden görüntüsüne dayanamaz, bir miktarını sıcak sıcak ekmeğin arasına yapar ya da hemencecik bir tavada üzerine birkaç yumurta kırıp yerdi. Babamdan arta kalan kağırdakları anam bazen kağırdaklı ekmeğin yapar, bazen de yaptığı çorbalara, özellikle de mercimek çorbasına katardı.

Kışlık kavurmanın ön hazırlığı yapılırken, avlumuzun büyükleri kavurma kazanının oturtulacağı ocağın yerini belirlemek üzere harareti bir muhabbete girişirdi. Zira kavurma kazanı büyük ve yayvan olduğundan mutfaktaki ocak üzerine oturtulamazdı. Avlunun rüzgâr ve çok güneş almayan kuytu bir noktası belirlendikten sonra, kalın demirden mamul gesgerenk dediğimiz sacayağı yerleştirilerek kavurmanın pişirileceği yerin hazırlığı da bitmiş olurdu.

Ertesi sabah başta anam olmak üzere avlumuzun kadınları erkenden uyanır, minik, rengârenk çiçekli “koknoks peştemal”lerini büyük bir ritüelle bellerine dolarlardı. İnce ve uzun meşe odunuyla ocak yakılırdı. Kavurma kazanını sacayağına

oturtmadan önce *mikebbe* altında bekleyen et parçaları tek tek tuzdan arındırılarak *nıkra*ya özenle yerleştirilirdi. Etler yerleştirildikten sonra dualar ve iyi dileklerle *nıkra* sacayağına oturtulur ve üzeri büyük bakır bir siniyle örtülürdü. Kavurma kazanındaki etler kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan köpük itinayla alınırdı. *Nıkra* üstüne örtülen bakır sini bir nevi düdüklü tencere kapağı görevi gördüğünden, etler, odun ateşi ve kendi buharıyla ağır ağır pişmeye bırakılırdı.

Bilgelik kavurma kazanı altına konan odun miktarında mı, yoksa analarımızda mıydı, bilemiyorum. Kapağı kapalı olan kazandan yayılan kokudan mı, yoksa *nıkra* içinden çıkan kaynama tıktırtısından, kızarma cızırtısından mı, yani kısacası, burunlarının mı, yoksa kulaklarının mı hassaslığındandı, onu da bilemiyorum. Bildiğim tek şey, kavurma kazanı üstündeki ağır bakır siniyi kaldırdıklarında etin ne çok ne de az, tam kararında piştiği idi. Bunun adı yemekle birlikte pişmek, “olmak”tı belki de.

Bu aşamada kavurma kazanı birkaç el yardımıyla ocaktan yere indirilir, etler soğumaya bırakılırdı. O arada kazanın etrafında oturan ve etlerin soğumasını bekleyenler hep birlikte eskilere daldı. O esnada yüreğinin derinliklerinden gelen cılız sesiyle uzun bir “Ahhh!” çeken Mayrig, iç geçirip, “*Hayf eğner en orerun!*” “Hayıflar olsun o günlere!” diyerek söylemeye başladı:

*Tinen gragin biğintse khoşur  
Dage gı varen grage gur gur  
Mısire gepen hon uşig uşig  
Kavurmi hude geller anuşig*

*Yerp ki gı zaden oskren kavurman  
Meçe gı tnen khindzurn u hayvan  
Kordzi vra er takhtakh kurage  
Artukh gı tatrer gür gür grage*

*Bğintsi dage grage makh makh  
Kavurmi hude gerter yote tağ  
Mısire ağgig gı dabgirtuver  
Khoşur biğintse kedin gı tırver*

*Paregam, khisum, modig tratsi  
Kavurmi ore gı gançen hatsi  
Modig çeğnoğın campen tarpoşuv  
Guden gı khmen hızzar annuşov*

*Bol bol meyvaner kavurmi ore  
Kavun tsimerug Urfayi nure  
Es çeşit gantsner kağki kavurman  
Ortalikh geller çalgi, çığırtman*

Büyük bakırı ateşe koyarlar  
Altını gür gür ateşle yakarlar  
Orada etler usul usul pişer  
Kavurmanın tatlı kokusu çıkar

Kavurmayı kemiğinden ayırdılar mı  
İçine elma ve ayvayı koyarlar  
Tahta kürek iş üstündedir  
Artık gür ateş hafiflerdi

Bakır kazanın altında kül kül ateşi  
Kavurmanın kokusu yedi mahalleye giderdi  
Etler güzelce kavurulurdu  
Koca bakır yere konurdu

Tanıdık, hısım, yakın komşular  
Kavurma gününde yemeğe çağırılırlar  
Yakında olmayana tarpuşla gönderilir  
Bin lezzet ve tatlılıkla yer içilir

Kavurma gününde nice nice meyve  
Kavun ve karpuz, Urfa'nın narı  
Kavurma günü şehirde böyle geçerdi  
Çalgi, çığırtma ortaya çıkardı

Kavurman urakh, kavurman kefov  
Guden gı khmen khağov, khintumov  
Arake, kinin gı khmen tasov  
Tzimran kavurman gı bahen garsov

Kavurma sevinçle, kavurma keyifle  
Yer içerler oyunla, şenlikle  
Rakıyı, şarabı tasla içerler  
Kış kavurmasını küpte saklarlar

Hızar hayf eğner kağki kavurman  
Barab minatsin biğints u nıkran  
Mir hin adatnir katzin u goran  
U mir kavurman urışner geran

Bin hayıf şehrin kavurmasına  
Boş kaldı bakır ve nıkra  
Eski âdetlerimiz yok olup gitti  
Ve kavurmamızı başkaları yedi

Soğuyan etler kemiklerinden ayrılır, kemikler başka bir tencerede istiflenirdi. Etler kavurma kazanıyla birlikte tekrar ocağa oturtulur, eritilmiş kuyrukyağı ve sadeyağı katılırdı. Ocağın altındaki odunlar çekilir, hatta kor ateş miktarı fazlaysa azaltılırdı ki, etler ağır ağır kavrulsun, kızarsın ama kurumasın, yanmasın.

Eti yağla buluşturma ve kavurma aşamasında önceden yıkanmış, kurulanmış ayva ve elmalar da katılırdı. Kavurma kazanına katılan ayva ve elma kavurmaya ayrı bir rayiha ve nefaset katar ve varsa etin ağır kokusunu alırdı. *Totig* dediğimiz uzun ahşap kürekle etler asla dairesel hareketlerle değil, kazan kenarından ortaya doğru usul usul karıştırılırdı ki, etler incinip dağılsın.

Bu şekilde ağır ağır ve usulünce kavrulan et buharı bitene kadar kavrulurdu. Böylece kavurmada su kalmadığı anlaşılmış olurdu. Bir damla dahi su kalmış olsa kavurma küflenir, onca emek ziyan olurdu. Kavurma kazanından büyükçe bir parça eti çıkarır, en derin yerine doğru eti yarar, etten buhar çıkıyor mu diye kontrol ederlerdi. Hatta bazen buna, gözleriyle gördüklerine de güvenmez, her ihtimale karşı bir kibrit veya bir mum yakar, kazanın ortasına, etlerin bir-iki parmak üstünde tutarlardı. Kibrit veya mum alevi sönmüyorsa kavurmanın buharı kalmamıştır diyerek sağlamasını da yapmış olurlardı.

Hemen fırından çakıl ekmeği dediğimiz ince pideler alınır, kavurma kazanına yerleştirilir, kavurma yağında ıslanan ekmekler bakır tabaklara dizilir, ekmek kavurmanın yağıyla ıslatılırken yanına ayva, elma ve kavurma eti doldurulmuş olarak komşulara dağıtıldı. Bu görev çocuklarındı; hepimiz elimizde bakır tabaklarla ayrı sokaklardaki evlere dağılırdık. Kavurma kokusu tüm mahalleye yayıldığından, hamile olduğunu bildiğimiz kadınları bize uzak olsalar dahi asla unutmaz, “iki canlı” diye tanımladığımız hamilelere kavurma ulaştırmaya özen gösterirdik.

Kış kavurması ılıyınca, yerinde, yatağında soğusun diye yine dualar eşliğinde kilerdeki sırlı yeşil küpe doldurulur ve üzerine tülbent gerilirdi. Ertesi gün tamamen soğuyan küpün üstündeki tülbent alınır, küp sıkıca örtülürdü.

Anam, “Kavurma küpüne ıslak kaşık sokulmaz!” diye sıkı sıkı tembihlerdi. Hoş kilerdeki her şey için bu kural geçerliydi: “Islak kaşık olmaz, asla kilere sokulmaz!”

Peki, kavurma kazanını yere koyarken etlerinden ayırdığımız, birlikte kavurmadığımız kemikleri ne yapıyor, çöpe mi atıyorduk? Elbette hayır. Kemikleri, sadece

kemik saklamak için ayırdığımız doğal dut ağacı dallarından yapılan sepete dolduruyor, sinek, böcek gibi bilumum haşerelerden korumak üzere etrafını güzelce tülbentle sarıyor, sepeti tavandaki çengellerden birine asıyorduk. Bu, kavurma kemiklerini herisa (keşkek), oruç olmadığımız günlerde boçov abur (kuyruklu çorba), tıtabur gibi çorbalarda ve benzeri yemeklerde kullanıyorduk.

### HAYVA YAKHNI - AYVA YAHNISI (KAVURMALI AYVA)

1 kg. kemikli kuzu eti • 150 gr. kuyruyağı veya 2 yemek kaşığı sadeyağ  
3 adet orta boy ayva • 1 adet limon • 2-3 yemek kaşığı pekmez veya  
1-1,5 yemek kaşığı şeker

Bu, kış kavurmasının yemek versiyonu sayılabileceği için etler 1 yemek kaşığı tuzla birlikte ovularak tuzlanır, en az 12 saat bekletilir ki et tuzu çeksin, lezzetlensin.

Kuyruyağını doğrama tahtası üzerinde yaklaşık 1 cm uzunluğunda küçük parçalar halinde kesin, ardından yağı tencereye, tencereyi de ocağa oturtun. Ateşi gören kuyruyağı birkaç dakika içinde erimeye başlayacak ve geride minik kağırdak (erimeyen yağ parçacıkları) kalacak. Kevgir yardımıyla bu kağırdakları tencereden alın. Tuzladığınız ve beklettiğiniz eti tencereye koyarak yaklaşık 8-10 dakika güzelce kavurun.

Daha sonra 2 su bardağı kadar sıcak suyu kavurduğunuz ete ilave edin, tencerenin kapağını örterek kısık ateşte pişmeye bırakın.

Ayvaları yıkadıktan sonra ortadan ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın, elma dilimi şeklinde kesin. Ayva dilimlerinin kararmasını önlemek için içine 1 adet limonun suyunu sıktığınız suda bekletin.

Et, suyunu çekip pişince tencereye dilimlediğiniz ayvaları koyun ve pekmez (şeker) ilave edin, ayvaları birkaç dakika etle birlikte çevirin, kavurun, pekmezle birlikte tüm malzemeleri karamelize edin. Yemeğin tadını tuzunu ve şekerini kontrol ederek ayvalar pişene dek kısık ateşte ağır ağır pişirin.

Ayva yahnisini arzu ederseniz dilimlenmiş ince pide üzerinde servis edebilirsiniz.

Not: Kara kavurmayı (ayvasız ve şekersiz; yağ olarak kuyruk ve sadeyağ karışık) bu reçeteye pişirebilirsiniz.

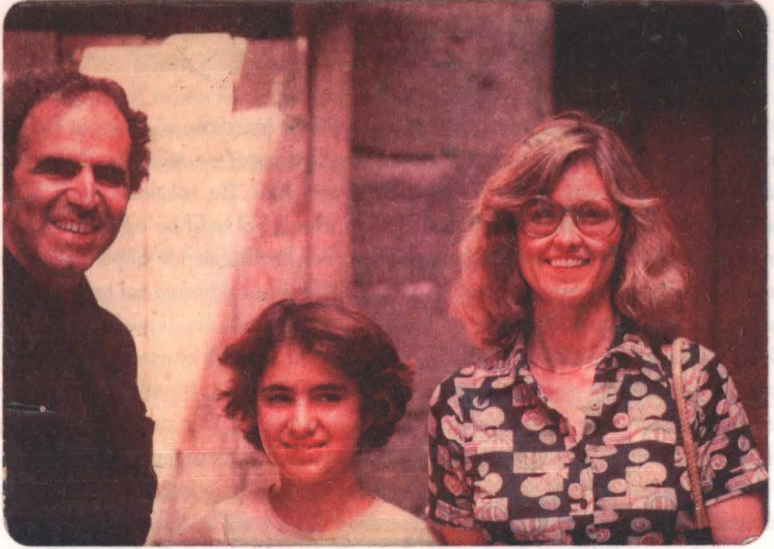
## MUALLAK SOKAK

Bizim orada, Diyarbakır'da, Gazi Caddesi'nden Mardinkapı'ya doğru Balıkçı-larbaşı'nı geçtikten sonra, sağda Deve (Deva) Hamamı'nın tam karşısındaki so-kaktan sola, aşağı doğru inen sokağın adı Muallak'tır. Bu sokaktan aşağı inince sağda Ermeni Protestan Kilisesi görülür. Sonrasında yol hafif bir eğim ve kıvrımla önce daralır, sonra sola doğru açılır, hafifçe genişler. Bu alanda büyük, ahşap bir kapı sizi karşılar. Başınızı biraz yukarı, yani göğe doğru kaldırır ve sol tarafa bakar-sanız, dört büyük sütun üzerinde yükselen heybetli çan kulesini görürsünüz. Hani olur ya başınızı yukarı kaldırmadan yolunuza devam edecek olursanız, arnavutkal-dırımı döşeli sokağın olağan dokusu ve mimarisi, size, burada büyük ve görkemli bir yapının olduğunu, bir kilisenin varlığını asla göstermezdi. Yine de, bahar ya da yaz aylarından birinde bu sokaktan geçiyorsanız, şanslısınız demektir. Çünkü Hevsel Bahçeleri'nden taşıdığı çalı çırpıyla çan kulesinin kubbesinde kurduğu yuvasında tünemiş bir leylek, kırmızı gagasıyla çıkaracağı "tak, trak, tak!" sesleriyle size ses-lenecek, başınızı kaldırıp kiliseyi görmenizi sağlayacaktır.

Diyarbakır'ın en varlıklı Ermenilerinden Usep (Hovsep) Efendi Kazazyan'ın yaptırdığı söylenen bu kilise halk arasında Khoca Usep Kilisesi olarak anılsa da, ger-çek adı Surp Krikor Lusavoriç Ermeni Katolik Kilisesi'dir. Cemal Yılmaz Mahallesi Muallak Sokak No 33, bizim o koca Khoca Usep Kilisesi'nin o zamanki adresiydi. Kilise'nin ana sokak kapısı, inşa edildiği döneme ait sanatın, el işçiliğinin cömertçe ve özenle icra edildiği bir eserd. İki kanatlı bu kapının her bir kanadı üzerinde iki büyük demir tokmak, yöresel ağızla *çakçako* bulunurdu. Bu tokmakların üzerinde ise, ilk bakışta görülüp türlü saldırılara sebebiyet vermesin diye maharetle gizlene-rek işlenmiş birer haç figürü vardı. Bunu ancak dikkatli Hristiyanlar fark edebilirdi.

Sokak kapısından içeriye, bu kapının açıldığı küçük bir eyvandan geçilip ola-bildiğince büyük bir *havuşa*, yani avluya girilirdi. Avlunun sağ tarafında da yine dönemin taş ustalığının eşsiz örneklerinden biri olan görkemli kiliseyi görürdünüz. Bu kilise yapısı üç adet kemerli eyvanla avluya bağlandığından mimari ve görsel bütünlüğü kusursuzdu. Kiliseye sokaktan girip birkaç adım ilerleyince sağlı sollu, büyüklü küçüklü yapılar, evler, odalar görünür, tüm bu yapılar avluya açılırdı. Kısa-ca, evimizin, kilisemizin avlusu sırt sıra vermiş iki "L" harfi çiziyor gibiydi. İşte biz, burada, bu evlerden birinde oturuyorduk.

Size ailemi, akrabalarımı ve komşularımızı tanıştırmaya geçmeden önce belirt-meliyim ki biz Diyarbakır Ermenileri amcaya *ammo*, halaya *amme*, teyzeye *khale*, yaşlı ve bilge kadınlara *baco* diye hitap ederiz. Bu kitapta bu unvanları gördüğü-nüzde şaşırmayın. Ve yine bizler, insanlara lakap takmayı, onları taktığımız lakapla anmayı, isimlerini kısaltmayı pek severiz.



Silva, ABD'den gelip Diyarbakır'ı gezen Ermeni bir ziyaretçi ve eşiyle, 1979.

Kilisemizin giriş eyvanının solundaki birinci kapıdan girdiğinizde yürümekten aşınmış bazalt taşlarından yapılmış basamaklarla üst kata çıkılırdı. Bu basamakların bitiminde Arusyag Amme ile Muşeg Enişte otururdu. İki penceresi avluya bakan yüksek tavanlı bu ferah evde çocuklarıyla mutlu mesut yaşarlardı. Hepimize ait olan ve zamanı geldiğinde dik bir ahşap merdivenle tırmandığımız, salçamızı, kışlık kurutmalarımızı kızgın güneşin altında bıraktığımız toprak dama da buradan çıkılırdı.

Giriş eyvanının solunda bulunan ikinci kapı ise ince uzun bir sofaya açılır, ardından da üç büyük penceresi avluya bakan yine yüksek tavanlı bir odaya gelinirdi. Burası Garabed Ammom, yani amcam ile Viktorya yengemlerin eviydi. Onların hemen solunda, komşumuz, yengemin adaşı Viktorya Abla ile İlyas Amca, namı diğer Dabakh Elo'nun evi vardı. Viktorya Ablaların evi iki katlıydı ve avlusunda fıskiyeyle küçük bir havuz bulunurdu. Alt katta Viktorya ablalar oturur, Ermeni demir ustaların tüm hünelerini sergiledikleri işlemeli demir trabzanların süslediği, bazalt merdivenlerle ikinci kata, iki büyük kemerli büyükçe bir eyvana çıkılırdı. Bu basamaklardan Ankin Bacoların yaşadığı eve geçilirdi. Evlerimizin mimari yapısı gereği Viktorya ve Ankin Bacolar bizden ayrı bir evde yaşıyorlar gibi görünse de, aslında bizimle aynı evi, aynı avluyu paylaşıyorlardı.

Hem Viktorya Ablaların hem de Ankin Bacoların birer penceresi bizim avluya açılırken birkaç pencereleri de kendilerine ait avluya bakardı. O zamanlar bize büyük görünen avlumuzdaki dikdörtgen havuzun kısa kenarına denk gelen duvara

düşerdi bu pencereler. Amcamların tam karşısında, Viktorya ablaların ev duvarına bitişik, birkaç basamakla çıkılan mini minnacık bir oda bulunurdu. Bu oda da hepimizin Ermenice *mayrig*, yani anne diye hitap ettiği yaşlı bir kadına ev sahipliği yapıyordu. *Mayrig*'in evinin hemen yanında *kharaba* dediğimiz bir yıkıntı, bir toprak yığını vardı. Yıkıntının hemen üstünde, biri *Mayrig*'in duvarına bağlı olmak üzere iki ayrı duvardan çıkan kalın demirler vardı. Bu demirler, burada daha önce var olan ama yıkılmış bir yapının varlığını gösteriyordu. Abim her gün o demirlere asılır, kendince akrobasi yapardı. İlerleyen yaşlarda boyunun uzun olmasını bu asılma ve gerilme hareketlerine bağlayacaktı.

*Mayrig*'e neden *mayrig* diyorduk, neden küçükten büyüğe hepimiz ona ayrı bir ihtimam gösteriyorduk, neden herkes her zaman onun yardımına koşuyordu, bilmiyordum. Bildiğim tek şey, onun bizlere, evinin evimize, elbisesinin elbisemize, eşyalarının da bizim eşyalara hiç benzemediğiydi...

Gelelim giriş eyvanının sağ tarafına. Yine birinci kapıdan taş basamaklı merdivenlerle ikinci kata, küçük bir sofaya çıkılıyordu. Sofanın sağında ve solunda karşılıklı iki küçük oda, sol taraftaki odanın avluya bakan iki büyük penceresi vardı. Karşı duvarında ise Arusyag Amme'ye gidilen, ne kapı ne de penceresi olan dehlizimsi bir geçit vardı ve burası Arusyag Ammemlere yol veriyordu. İşte ben tam burada, bu sol taraftaki odada dünyaya gözlerimi açmışım.

Girişteki ikinci kapı ise “*zahire*” dediğimiz, bilumum bakliyat, un, bulgur, pirinç, yağ, peynir, pestil vb. kışlık yiyeceğimizi koyduğumuz yer, yani kilerimizdi.

Bu evlerin bittiği noktada bir boşluk vardı. Hemen sağında ise avlunun son noktasını boydan boya dolduran ve yine karşılıklı iki odanın sofaya açıldığı Liceli Asdğig, namı diğer Asdgo Teyze ve Yusuf Dayıların çocuklarıyla birlikte oturdukları ev bulunuyordu. Kilisemizin misafiri olan leyleklerin tünediği çan kulemiz de bu alandaydı.

Ezcümle, kocaman, tarihi bir kilisenin iç avlusunu leyleklerle birlikte çoluk çombak, yaşlı genç, karı koca tam altı aile ve tabii ki hepimizin annesi olan *Mayrig*'le birlikte paylaşıyorduk.

Anam sabah erkenden uyanır, “*peştimal koknots*” dediğimiz önlüğü beline sarardı. Sıradan bir önlük değil de bedenin bir parçasıymış gibi beline doladığı bu kumaşı bir ritüeli gerçekleştirir gibi kuşanırdı. Bir gece önce bakır *teştte*, yani bakır leğende yoğurmuş olduğu kabarmış, ekşimiş hamuru pişirilmesi için mahalle fırınına götürmeden evvel, kahve pişireceği bakır cezveyi ateşle buluştururdu. Henüz küçücük bir çocuk olan bense gözümü açar açmaz *Mayrig*'in odasına koşardım.

*Mayrig*'e gittiğimde her sabah onu küçük ispiрто ocağının başında kahve pişirirken bulurdum. *Mayrig* ağır ağır bir ritüeli yerine getirirdi. O elindeki cezveyi taşmasın diye küçük ocağa bırakamazken, ben merakla onun odasını karıştırdım. *Mayrig*'in bizim gibi yataklarımızı koyduğumuz, döşekleri, yorganları, yastıkları sıra

sıra dizdiğimiz yüklüğü, yükerisi yoktu. Ama üst üste özenle dizilmiş, kırmızı kadife üzerine gümüş ve altın tel kırma, sim sırmayla işlenmiş çok süslü bohçaları vardı. Başka bir köşede, ceviz ağacından yapılmış, annemin sandığına benzemeyen süslü, büyük bir sandık vardı. Bu büyük sandığın içinde de başka küçük bir sandık daha bulunuyordu. İki sandık da çok güzel işlemeli ve süslüydü.

Mayrig'in kahveyle meşgul olması benim sandığı, bohçaları karıştırmama fırsat yaratıyordu. Karıştırdıkça içinden değerli kumaşlar, elişleri çıkıyordu. Mayrig cezvede köpüren kahveyi fincana boşaltmaya çalışırken göz ucuyla bana bakar ve beni yakalardı. Elindeki fincanı ağır hareketlerle yere bırakır ve bağırmaya başlardı: "Zora, Zora vizit badre Zora! Egu, egu. Ar, es ağçikti ar. Isi kharnagiç e, şad kharnagiç e...!" "Zora, Zora, boynun kopa Zora! Gel, gel. Al bu kızını, al. Bu ortalığı karıştırıyor, çok yaramaz bu...!"

Ben, korkuyla evimize, odamıza koşmaya çalışırken anamın, fırından henüz çıkmış buharı üstünde bir ekmekle Mayrig'e doğru geldiğini göürdüm. Mayrig sıcacık ekmeğin kokusundan olsa gerek, gevşer, sesinin tonunu yavaş yavaş düşürür, devamında susardı. Anamın elindeki ekmeği alır, odasına yönelir, bu sefer ispiрто ocağına küçük mavi çinko çaydanını oturturdu.

Ben koşar adım evimize vardığımda dumanı tüten taze kahve kokusuyla buharı üstünde doğal ekşi maya ekmeğinin sıcak kokusunu birbirine karışmış olarak bulurdum. Böylece günüm hoş kokularla aydınlanmış olurdu. İşte ben, taş dibekte dövülmüş, öğütülmüş taze kahve kokusuyla, taş fırında meşe odununda pişmiş taze ekmeğin kokusunun birbirine karıştığı, kilerinde unun ve çiğ kahvenin eksik olmadığı bir evin mutfağında ve sofrasında hayata "merhaba" dedim.

## KAHVE

250 gr. çiğ kahve çekirdeği • 1 yemek kaşığı kakule

Bizim Diyarbakır'ın Ermenileri, Süryanileri, Keldanileri kadar kahve içen bir topluluk var mıdır, bilemem. Gün içinde büyüklerimiz her fırsatta kahve içerdii. Üstelik, bunca kahve içmekten bir zarar görmez, kahvenin olası yan etkilerini kakule sayesinde dindirirlerdi. Kakule mide ve sindirim sisteminin dostu olduğu gibi, kahveye hoş bir koku ve rayiha katardı.

250 gr. kahve çekirdeğini bakır tavada ve kısık ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Kahve çekirdekleri koyu, kızıl kahverengi arası bir renk aldığında (fındık kabuğu rengi gibi) ocağın altını kapatın. Ancak karıştırmaya bir müddet daha devam edin. Kahve çekirdekleri ılıyınca bir mutfak bezine yayın. Bu arada kakule baharatını çitlatarak açın ve iç yuvalardaki taneleri çıkarın. Tunç veya demirden mamul havan kolunuz varsa dibekte, bunlar yoksa avuçlarınız terleyinceye kadar üstten çevirmeli tunç değirmende, o da yoksa küçük ev aletleri teknolojisinden faydalanarak kakulenizi öğütebilirsiniz.

Kahveniz daim olsun.

## BİZLER Kİ...

Gelin, evimizin, yani Ermeni Katolik Kilisesi avlusunun sakinlerini birlikte tanıyalım. Anamın adını benden önce Mayrig'in sesinden, bağırmasından duyup öğrendiniz. Anam Zora'ydı, kimliğinde yazana göre ise Zehra. Babamın adı Hovsep'ti ama Yusuf diye bilinir, tanınırdı. Avludakilerin Yusuf Ahper'i, Yusuf Kardeş'iydi. Babam Diyarbakır'a Sason'dan savrulmuştu. Sonradan öğrendiğime göre eski zamanlarda soyadları Giragosyan'mış. En büyük çocukları abim İbrahim'di. Ondan sonra altı kız çocuğu, Şamiran, Vartuhi, Armen, bendeniz Silva ya da namı diğer Ceco, Arşaluys, Talin; nihayet en son da hepimizin gözbebeği olacak Murat gelmişti. Bana kimse ismimle, yani Silva diye hitap etmezdi, Ceco'ydum ben. Ceco aşağı, Ceco yukarı, Ceco gel, Ceco git... Altı kız çocuğu dedim ya, cumhuriyet dönemi boyunca Diyarbakır Ermenileri arasında üç aile kız çocuğu sayısından dolayı nam salmıştı. Kejolar, Fırıncı Tümesler ve biz.

Babam bazen amele, bazen aranan taş ustası, bazen de ekmek peşinde koşan bir müteahhitti. Amcam Garabed'le, yani Garabed Ammomla Vekto diye çağırılan Viktorya yengemin Zakar (Zeki), Mari, Zaven, Yervant ve Nuray adında beş çocuğu vardı. Ammom Karacadağ'a, Diyarbakır'ın meşhur pirincini yetiştirmek



Dikmen ailesi, kuzen Malkhas Dikme ve Araksi'nin düğününde. Tarih 1960, henüz Silva doğmamış.

üzere, *madraba* çalışmaya giderdi. Garabed Ammom tarla sahibi zengin bir pirinç üreticisi değildi elbette, bir ağının yanında çalışanlardan biriydi.

Viktorya yengem Dilan Sinaması'nın altında dizili dükkânlarda, ustalıklarıyla nam salmış Ermeni, Süryani, Keldani terzilerinin diktiği pantolon, etek, ceket ve mantoların teyel, sufle gibi el işlerini yapardı. Garabed Ammomu pek göremezdik, zira o hep Karacadağ'da, *madrabda* olurdu. Bir gidip aylar sonra döndüğü için kuzenim Mari geceleri, "Babam yok, ya anama da bir şey olursa!" diye ağlardı.

Arusyag Ammem, Muşeg Enişte'yle evliydi. Çocukları, Erol, Mari, Aram ve Antranik'ti. Muşeg Eniştem babamla meslektşti. Bazen birlikte aynı inşaatta çalıştıkları da olurdu. Muşeg Enişte babam ve amcam gibi kısa boylu değildi; uzun boylu, iriyarı, güçlü kuvvetli, heybetli bir adamdı.

Diğer komşumuz Viktorya Abla da Dabakh İlyas'la evli olup Semra, İbrahim ve Kaya adında üç çocukları vardı. Semra'nın güzelliği dillere destandı. Dabakh İlyas, namı diğer Dabakh Elo, Anzele'de bulunan mezbaha yakınındaki tabakhanede deri tabaklardı ve mesleği üstüne yapışmış, adı olmuştu. İlyas Amca da babacan ve sevgi dolu, sessiz, derin bir insandı.

Viktorya Ablaların üst katında ise Ankin Baco ve Balıkçılarbaşı'nda Tekel Bayii işlettiği için Bayıcı Garabed diye anılan Garabed Ammo otururdu. Onların da Albert, Suren, Silvart, Zıvart ve Ruşen adında çocukları vardı. Ankin Baco her hastalandığımızda iğnelerimizi yapar, bunun yanı sıra evde doğal meyve suları ve limonata hazırlar, Garabed Ammo da dükkânında bunları satardı. Anlayacağınız Ankin Baco hem hemşiremiz hem de meyve suyu fabrikamızıdı.

Asdğig, namı diğer Asdğo Amme ve Yusuf Ammo ise çan kulesinin hemen altındaki evde, çocukları Aydın, Yaşar, Turan, Erol, Arev ve Ariyet'le birlikte yaşıyordu. Uso Benan diye anılan Yusuf Amca babam gibi duvar ustasıydı. Erkek çocukları araba tamirciliği yapar, büyük kızı Arev avlumuzun, hepimizin terziliğini üstlenirdi. En küçükleri Ariyet'se benim oyun arkadaşımıdı.

Söylemiştim, Mayrig küçük avlu kolonimizin müstesna şahsiyetiydi. Mesela, onun hem ahşap işlemeli "badan ayna"sı, yani duvar aynası, hem de gümüş işlemeli el aynası ve yine gümüşten tarağı vardı. Oysa kalabalık bir aile olmamıza rağmen bizde tek bir ayna vardı, o da minicikti. Ve yine bir tarafı ince, diğer tarafı kalın dişlere sahip bir tarağımız vardı, o da tahtadan yapılmıştı. Mayrig'in ceviz ağacından yapılma sandığının içinde gümüş kakmalı ve sedeften yapılmış takunya varken, takunya bandının üstünde de Ermenice yazılar olan çok şık takunyaları vardı. Bu takunyalar kişiye özel üretim olduğu için üzerinde Ermenice harflerle Mayrig'in adı yazılıydı. Oysa bizim, avluda ve hamamda giydiğimiz takunyalar alelade tahtadan, takunya bantları da otomobil iç lastiğinde bulunan şamrelden yapılmaydı.

Bizim evde boy boy bakır tencereler, tavalar, sahanlar, tabaklar vardı ama Mayrig'de hiç tencere, tava yoktu. Birkaç bakır *satılı*, yani bakracı, biri su testisine

asılı olmak üzere birkaç küçük tası ve yine bakırdan yapılma iki katlı sefertası vardı sadece. Mayrig orta boylu, hafif toplu, esmer, yüzü gözü güzel bir ihtiyardı. Kılık kıyafeti de avluda yaşayan kadınlardan çok farklıydı. Bizimkiler çiçek desenli kumaşlardan elbise giyer, Mayrig ise çoğu zaman kaliteli kumaştan dikilmiş etek ve bluz, bazen de çok minik desenli elbiseler giyerdi. Topuz yaptığı saçları her zaman derli topluydu. Pazar günleri kilise ayinine gideceği zaman yine kaliteli kumaşlardan dikilmiş tayyör giyer, saçının topuzuna da ince ağ gibi bir tül takardı.

Mayrig'in her sabah önce kahve, sonra bazen çay, bazen da süt kaynattığı minicik ispiroto ocağı benim olsa onunla ne güzel evcilik oynarım diye düşündüğüm günü çok iyi hatırlıyorum. Evcilik oyunumun en güzel, en nadide parçası olabilirdi o mini minnacık ocak. Gözüm ispiroto ocağı alevlerinde asılı kaldı bir süre. Acaba istesem onu bana verir miydi? O an Mayrig'le göz göze geldik ve çok iyi bildiğim ses tonu odayı inletti: "Zoraaa! Zoraaa! Vizit badri Zora, civit godri Zora. Egu isi ar gasem ızkiii!" "Zoraaa! Zoraaa! Boynun kopa Zora, ayağın kırıla Zora! Bunu al diyorum sanaaa!" Ben henüz Ermeniceyi anlamasam da bu sesi ve bu vurguyu iyi tanıyordum. Anında, pııırrrrrrr...

Ermeni Katolik Kilisesi'nin avlusunda yaşayan kadınların her sabah bir ritüeli olurdu da, biz çocukların sabah ritüeli olmaz mıydı? Sabah uyanır uyanmaz hepimiz yastığımızın altında günlük harçlığımızı ve koca bakır bir sahan dolusu yuvarlak, çıtır çıtır, sıcaklığını henüz kaybetmemiş sokak tatlımızı başımızın ucunda bulurduk.

Oh! Mis gibi bir güne başlamadan önce tatlı yiyelim, sonra da tatlı tatlı harçlığımızı harcayalım. Biz çocukların da sabah ritüeli buydu.

Arada bazı günler uyanır ve yastığımızın altında harçlık, başımızın ucunda da tatlımızı bulamadığımız zamanlarda, babamızın şehir içinde değil de civardaki kırsal bölgelerde bir yerlerde, bize harçlığımızı ve sabah tatlımızı alacak ekmek paramızı çıkarmaya, yani çalışmaya gittiğini anlar, üzüldük.

Babadan yoksun kaldığımız günlerin bazılarında babamız Mayrig olurdu. Sabah erkenden kalkar, kilisenin sokak kapısını açar, kapı eşiğindeki kara taşa oturur, sokak tatlıcısının geçmesini beklerdi. Tatlıcı geçer geçmez sabah tatlımızı alır, evimize bırakır, üzüntümüzü anında sevince boğardı.

Gün öğlen saatlerine yaklaşıncı Mayrig'in sesi ne hikmetse çok yumuşar, ka-difeleşir, şiir gibi akmaya, konuşmaya başladır: "Zora, Varto toğ ika, im hats pere. Geğne?" "Zora, Varto gelsin yemeğimi getirsin. Olur mu?" derdi. Anam da hemen Arusyag Ammemin kızı Mari'yi, Mari uygun değilse en büyük ablam Şamiran'ı, ki Şamo derdik, ya da kuzenim Zaven'i Varto ablamla birlikte Mayrig'e gönderirdi. Mayrig sevinir ve hemen birinin eline bakır sefertasını, diğerinin eline de bakır bakracı verir, "İm hatse uşig uşig perik, hiya eğik, çitapik!" "Yemeğimi yavaş yavaş getirin, dikkat edin, dökmeyin!" derdi.



• PATLICAN MEFTUNESİ

Bizimkiler ellerindeki boş bakır kapları Diyarbakır'ın arnavut taşlı daracık sokaklarında şingırdata, şingırdata, güle oynaya Askeri İnzibat Karakolu'na giderlerdi. Karakola vardıklarında bakracı ve sefertasını uzatır, tek kelime etmeden Mayrig'in yemeğini alır, yemeğin dökülmemesi için pürdikkat yürür, eve getirip Mayrig'e teslim ederlerdi.

İşte buyrun, Mayrig'in yemekleri de bizimkinden farklıydı... Karakol'dan Mayrig'e verilen yemekler de bizim yemeklerimize hiç benzemiyordu. Genelde sulu, yavan, tatsız bir çorba; arada nohut, mercimek, fasulye gibi bakliyat yemekleri olurdu. Ama en çok da çorba...

Mayrig'in yemeği neden Askeri İnzibat Karakolu'ndan verilmekteydi? Biz çocuklar bunu bilmiyorduk tabii ki. Bildiğimiz tek şey, Mayrig'e günde bir öğün, öğlen öğününde yemek verildiği idi sadece. Mayrig'in meftune ve tıtmı mişug (kış kabağı sarması), mişugov küfte (içli köfte) gibi yemekleri çok sevdiğini ise bilmeyen yoktu. Analarımız, avluda yemek pişiren herkes yemek pişirirken Mayrig'e de mutlaka pay çıkarıyordu.

Gelin Mayrig'in çok sevdiği meftuneyi pişirelim ve onu birlikte yad edelim.

### MEFTUNE (PATLICAN MEFTUNESİ)

- 1 kg. kuzu pirzola (ikili kalem halinde kısa kesilmiş, dövülmemiş), ya da kemikli kuzu kol
- 1 kg. patlıcan • 1 kg. domates • 8-10 adet sivri biber (hafif acı olması tercih edilir)
- 1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 su bardağı tane sumak • 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası –veya 1/2 biber, 1/2 domates– (yazın gerekmez)

Patlıcanı alacalı soyun, ince ise ortadan ikiye, hafif tombul ise ortadan dörde bölerek iri küpler halinde kesin. İsterseniz patlıcanları bir süzgece alarak tuzlayın, ya da bol tuzlu bir suda bekletin ki patlıcanın acısı çıksın.

Sonra 1 su bardağı tane sumağı ılıkta az sıcak 2-2,5 bardak suda 1 tatlı kaşığı tuzla birlikte 15-20 dakika bekletin.

Tencerede yağı eritin. Yağ hafif kızınca etleri ilave edin ve karıştırarak yağda çevirin, eti mühürleyin. Daha sonra sumağın bir kısmını tel süzgeçten geçirin, suyunu alın; sumak suyu soğumuş ise biraz ısıtın (sıcak aşı soğuk su katılmaz), sumak suyunu ete ilave edin. Unutmayın ki, meftunenin lezzetli olmasının sırrı etin sumakla birlikte pişmesinde saklı. Et yarım pişince (kullanacaksanız) salçayı, ardından domates ve biberleri katın. Son olarak tuzlu suda bekleyen patlıcanların suyunu süzün, bir mutfak bezi yardımıyla hırpalamadan suyunu sıkın, kurulayın. Kalan sumak suyunu süzerek kuruladığınız patlıcanlarla birlikte tencereye katın. Yemek kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın. Meftuneyi, kısık ateşte ağır ağır pişmeye bırakın, fazla karıştırmayın. Sarımsağı ayıklayın, bir çimdik tuzla birlikte taze taze dövün ve arzuya göre sarımsak karıştırarak servis edin.

Not: Meftune yemeği mayhoş bir yemekten ziyade ekşi bir yemektir. Bu reçeteyi sakız kabağı, şalgam ve baklaya da uygulayabilirsiniz.

## “ŞIRANG, ŞIRANG, ŞIRANG...”

Biz, Surp Krikor Lusavoriç Ermeni Kilisesi avlusunda yaşıyorduk ama kilisemizde hiç ayin yapılmıyordu, zira papazımız yoktu. Kilisemizin kapısı her zaman kapalı, her daim kilitli olur, o koskocaman demir anahtarı evimizin en önemli yerinde, büyük bir çivide öylece asılı dururdu. Cumartesi akşamüstü analarımızla birlikte biz çocuklar, o koca anahtarı alır, yine ahşap kilisemizin kapısındaki o koca anahtar deliğine sokar, “şırang, şırang, şırang” çevirerek o koca kapıyı açar ve içeri girerdik.

Kilisenin mimarisi çok özeldi. Çok özenilmiş, kaliteli malzemeler tercih edilmiş, ince işçilikten geçmişti. Sol tarafındaki vaftiz bölümünün yanı sıra, kilisenin üç duvarında bulunan pencere kenarları ve altları paha biçilmez değerde çinilerle donatılmıştı. Kilise sunağı yine müstesna bir sanat eseri gibi incecik, dantel gibi işlenmişti. Sunağın ön tarafında bir sütundan diğer sütuna uzanan gümüş kandiller, gümüş mumluklar, içine yıllarca önce bezir ve susam yağı, sonra ise zeytinyağı depolanmış koca bakır *carrolar* (bakır damacaneler), duvarları süsleyen onlarca yağlıboya dini tablo. Hepsi, hepsi, artık geçmiş diye anılan bir zamanlar o kilisede ve çevresinde nasıl bir hayatın akıp gitmekte olduğunu söylüyordu görebilen gözlere.

Kilisenin sağında ve solunda, oturmaktan, kullanılmaktan cilası solmuş, bel vermiş, eskimiş sıralar ortamın görkemiyle bir tezat oluşturunuyordu belki, ama kalabalık bir topluluğa yıllarca hizmet etmenin gururunu yorgun ama mağrur bir edayla taşıyorlardı. Mekâna hâkim müstesna bir koku vardı. Bugün bile kiliseyi düşündüğümde o kokuyu duyabiliyorum. Vaftiz esnasında kullanılan kutsal yağla, kandillerde yanan bezir, susam ve zeytinyağı fitillerinden çıkan kokunun, üstüne, kilisede yakılmış sayısız mumun ve mumdan geriye kalan isin kokusu birbirine karışmış, kilisenin her bir taşına sinmişti. Kiliseye adımımızı her attığımızda adını koyamadığımız bir soğukluk ve ürperti hissederek, üşür ve titrerdik. Bu soğukluğun iklimle bir ilgisi yoktu, her mevsimde soğuktu kilise, çok soğuktu. Acaba bizleri böyle ürperten, üşüten yalnızlığımız mıydı?

Ninem Suriye'ye göç etmeden önce yaşadığı Karabaş köyünde sahibi olduğu arı kovanlarının balını süzdüğü zamanlarda, geride kalan bal peteğini eritir, o pektele mum yapar, yaptığı mumları Diyarbakır'daki kiliselere dağıtırmış. Göç ederken kendi eliyle yaptığı mumlardan kızına, yani anama da epey mum bırakmış. Biz kadın ve çocuklar haçımızı çıkararak kiliseye girer, ninemin yaptığı, elimizde sınıksız tuttuğumuz mumları yakmak üzere mihraba doğru ilerlerdik. Mumları yakar ve biraz beklerdik ki rüzgâr ateşi söndürmesin.

Kilisemizin papazı, papazımız neden yoktu, ona ne olmuştu? Ya da kilisemizin cemaati neden kalmamıştı, nerelere gitmişlerdi? Bilmiyorduk. Papaz da bizdik, zangoç da, cemaat de... Biz çocuklar, analarımız gibi uzun uzun dua etmeyi bilmi-

yor, mumumuzu yaktıktan sonra dualarını bitirmelerini bekliyorduk. Bu bekleyiş esnasında da kiliseyi keşfetmeye çalışıyorduk.

Kilisenin sağında ve solunda bulunan merdivenlerden tırmanarak *vernadun* dediğimiz üst kata çıkıyorduk. Burası da ayrı bir dünyaydı. Orada duvar dibine bırakılmış, sanki sahibi bir yere kadar gitmiş de birazdan dönecek, yarım bıraktığı işe devam edecekmiş gibi rengârenk ipleri hâlâ üzerinde gerili olan dokuma tezgâhını öylece bekler bulurduk. Gürge ağacından mamul bu tezgâhtaki dokuma yarım kalmıştı; kırmızı, yeşil, siyah, kavuniçi, mor renginde ipliklerin sarılı olduğu mekikler de bir kenarda yine bekler vaziyette, boyunları bükük duruyorlardı.

Kimindi bunlar? Kimin ekmek tezgâhıydı bu tezgâh? Kim dokumasını tezgâhında yarım bırakmıştı? Nereye gitmişti, neden gelmiyordu? Niçin yarım bıraktığı işine devam etmiyordu? Neden her kiliseye girdiğimizde “Aman ha, dokunmayalım, tezgâhın sahibi var. Şimdi çıkar gelir!” korkusunu bize yaşıyor, merakımızı gidermiyordu.

Analarımızın duasının bitmesiyle hemencecik aşağı iner, cevapsız sorularımızı da sessiz bir şekilde kilisede bırakır, ardından kilisenin kapısını “şırang, şırang, şırang” diye kilitler ve o kocaman anahtarı yine yerine asardık.

\*

Aynı avluyu paylaştığımız akrabalarımızın ve komşu kadınların, hatta biz çocukların sabah ritüelleri olurdu da, babalarımızın olmaz mıydı? İstisnasız her sabah babam, Muşeg Eniştem, Karacadağ’da olmadığı zamanlarda Garabed Ammom kahvaltıdan hemen sonra kilisenin kilitli kapısı önünde ellerini iki yana açarak Allah’a yakarır, dualarını ederlerdi. Dualarını etmeden sokak kapısından dışarı adım atmazlardı.

Onlar, yani babalarımız işe gittikten sonra bu sefer de Mayrig ağır aksak adımlarla kilitli kilise kapısının önünde dikilirdi. O da iki elini Tanrı’ya açar ve yakarırdı. Büyük küçük hepimiz, her gün tekrarlanan bu davranışları ezberlemiştik. En çok da abim, muzip ve yaramaz abim ezberlemişti belli ki.

Bir sabah Mayrig kilise kapısı önünde her zamanki gibi yine önce ayakta duasını ederken, abim de Mayrig’in hemen arkasındaki eyvan direğinin arkasında gizlenmiş. Mayrig duasını bitirdikten sonra *dzıngaçok*, yani yere diz çökerek secde eder, yere eğilir, önce toprağı öper, sonra da alnını toprağa sürer, yere değdirirdi. Eyvan direğinin arkasına gizlenen abim Mayrig’in tam secde etmek üzere yere doğru eğilmeye başladığı anı kollamış ve o an geldiğinde hemen onun arkasına geçip, Mayrig’in dua ederken kapattığı gözlerine elleriyle usulca dokunmuş ve çarçabuk direğin arkasına gizlenmiş. Mayrig tam üç kere yere secde etmiş, abim de aynı hareketi üç kez yapmış ve saklanmış. Mayrig, çömeldiği, diz çöktüğü yerden kalkana kadar abim, Viktorya yengemlerin odasına koşmuş, sedire atlamış, kıkır kıkır gülererek, “Şimdi Mayrig gelecek ve size neler neler anlatacak!” demiş.

Çok geçmeden Mayrig ağır aksak gittiği, dua ettiği kilisenin önünden heyecanlı adımlarla ve sevinçle dönmüş: “İs ağotksi iradz adensi mınle inç dısnam, surp hrişdag irek jum igav im yeris siretz...” “Dua ederken bir de ne göreyim, kutsal melek üç kere gelip yüzümü okşamasın mı...”

Gülmekten karnına sancılar giren abim, “O kutsal melek bendim!” dediğinde abimin haylazlığını bilen ve her sabah uyandığında rüyasında kutsal Meryem Ana’yı, azizleri gördüğünü anlatan Mayrig, “Tun u hrişdag? Tun bızdıg sadana is!” “Sen ve melek? Sen küçük şeytansın!” diyerek abime inanmamış, kendi hislerine sadık kalmayı yeğlemiştir.

Karşılıklı konuşma ve gülüşmelerden sonra Mayrig, anama ve Viktorya yengeme dönerek, “De herik e dırutzi, di ilek tutmi mişug erek hiyam!” “De yeter konuş-tüğünüz, hadi kalkın kış kabağı sarması yapın bakayım” derdi.

### PUTE - PILE (PATTE - PALLE)

#### PLUG SARMA (YIKIK SARMA) - HAS (MARUL) SARMASI

2-3 adet marul • 2 su bardağı “gorgıdig” dövme kırığı (orta boy) • tercihen 1/2 su bardağı pilavlık bulgur • 1 su bardağı yoğurt • 6-7 adet yumurta • 6-7 diş sarımsak  
2-2,5 yemek kaşığı sadeyağ • 1 tatlı kaşığı reyhan • 1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı yenibahar

Marulları güzelce yıkayın, yaprak yaprak ayırın, tekrar yıkayın. Ardından her bir marul yaprağının ortasında bulunan damarlı sert bölümü yaprağı yırtmadan dikkatlice ayırın (ortası alınan her bir marul yaprağından iki adet sarma sarılacak gibi).

Sarma için ayırdığınız marul yapraklarını bir süzgeçte istifleyin. İstiflediğiniz yaprakları ara ara tuzlayın ve ardından güneşte bir müddet bekletin ki tuzu çeksin, yumuşasın, sarılması kolaylaşsın.

“Gorgıdig”i, yani dövme kırığını ve kullanacaksanız bulguru yıkayın, sarma harcı hazırlamaya uygun bir kaba alın. Ardından 1 su bardağı yoğurda bir tutam tuz ve yarım bardak su katarak güzel bir ayran yapın, yaptığınız ayranı “gorgıdig”e ilave edin, karıştırın. Daha sonra 1 yemek kaşığı sadeyağı hafif eriterek baharatlarla birlikte “gorgıdig”e katarak güzelce bir harç hazırlayın, harcın tadını tuzunu kontrol edin.

İsterseniz doğrama tahtası üzerinde veya avuç içinize bir (yarım) marul yaprağını oturtun, içine yaklaşık olarak bir tatlı kaşığından az bir harç koyun, muska yapar gibi (normal sarma şeklinde de sarılabilir), gevşek ve gelişigüzel sarın. Adından da anlaşılacağı üzere kalem gibi sarılan, asker gibi dizilen sarmalardan değil bu yemek, yani “sar-çöz, yıkık sarma”.

Sarmayı pişireceğiniz tencerenin altına önce marulların orta kısmından ayırmış olduğunuz damarlı sert kısmı yerleştirip üzerine sarmaları gelişigüzel bir şekilde dizin, bir miktar tuzla birlikte yaprakların üstünü 1 parmak geçecek şekilde su ilave ettikten sonra yemeği ateşe oturtun. Su kaynamaya başlayınca altını kısın ve kısık ateşte ağır ağır pişmeye bırakın. Yemek piştikten sonra altını kapatın ve demlenmeye bırakın.

• PITE - PILE



Omlet yapmaya uygun bir tavaya kalan yağı koyarak ateşe oturtun. Yağ cızırdamaya başlayınca yumurtaları kırın ve karıştırmaya başlayın. Yumurtalar pişince tuzunu ve pul biberini ilave edin. Sarımsakları bir miktar tuzla birlikte tazecek dövün ve ardından bir fincan su ile birlikte seyreletin.

Plug sarma tenceresinin üstünü geniş bir tepsi veya sahanla kapatın, içinizden üçe kadar sayın ve el çabukluğuyla tencereyi 180 derece çevirin. Ardından tencereyi yavaşça kaldırın.

Yaptığınız omleti sarmaların her bir tarafına gelecek şekilde dağıtın, ardından döverek seyrelettiğiniz sarımsağı üzerinde gezdirin. Bu aşamada sarmaları hafifçe çatallayarak ve karıştırarak yumurta ve sarımsak lezzetinin sarmalara geçmesini sağlayın.

Becerikli Anadolu kadınlarının evinde hiçbir şey atıl değildir demiştım. Marullardan ayırdığınız sert damarlı orta kısmını ince ince doğrayarak güzel bir cacık hazırlayın ve plug sarma ile birlikte servis edin.

Not: Bu tarifi hardal yaprağı, pazı, körpe asma yaprağı veya yazın biber yaprağı ile de uygulayabilirsiniz.

## TUTMİ MİÇUG - KATIKLI DOLMA (KIŞ KABAĞI SARMASI)

1,5 su bardağı köftelik ince bulgur (yaklaşık 250 gr.)

1 kg. kış kabağı (kabuğu soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, dilim halinde)

1/2 kg. yağsız çiğköftelik kıyma • 1 büyük soğan • 2 yemek kaşığı sadeyağ

1/2 kg. yoğurt • 3-4 yemek kaşığı ufalanmış kuru reyhan

2 tatlı kaşığı pul biber (1 kaşık bulgura, 1 kaşık da yağda kullanmak üzere)

1 tatlı kaşığı karabiber • tuz • nane (tercihen)

Bulguru yoğurma kabına alın ve soğuk suyla ıslatarak 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.

Kış kabağı dilimlerini yaklaşık 15-20 cm boyunda takozlara ayırarak kesin. Kestiğiniz kabak takozlarını salatalık soyacağı ile ince şeritler halinde dilimleyin ve bir süzgeç içinde istifleyin. Daha sonra bu şeritlere bir miktar tuz dökerek süzgeci hafifçe sallayın ve bir kenarda bekletin ki kabaklar sulansın, yumuşasın.

Islattığınız bulguru yoğurma kabının bir kenarında toplayın. Diğer kenarına incecik kıyduğunuz soğanı, reyhan, 1 kaşık pul biber, karabiber ve bir miktar tuzla birlikte ovun, soğanı yumuşatın. Daha sonra bu karışıma kıymayı da ekleyerek yoğurmaya devam edin. En sonunda bulgurla birlikte tüm malzemeleri yoğurun, gerekirse ellerinizi ıslatın.

Avucunuzun içine yerleştirdiğiniz kış kabağı şeritlerini üzerine hazırladığınız harcı koyarak rulo halinde sıkıca sarın. Buradaki püf nokta harcın sarmadan taşmaması. Bunu önlemek için ruloları yatay olarak avuçlarınızın arasında bastırmak.

Tencereye dizdiğiniz sarmaların üstüne uygun bir tabak yerleştirin ve tencereyi ocağa oturtun. 1-1,5 bardak sıcak suyla birlikte pişmeye bırakın. Yemek kaynadıktan sonra ocağın altını kısın, kısık ateşte ağır ağır pişirin.

Sarımsakları soyun, bir çimdik tuz ile birlikte tazecek dövün. Yoğurdu çırpın ve ardından dövdüğünüz sarımsakları katın. 2 kaşık sadeyağı bir tavada eritin. Yağ yeterli ısıya varınca

ocağın altını kapayın ve hemen 1 tatlı kaşığı pul biberini (pul biber kararmasın) ilave ederek yağda cozurdatın.

Kış kabağı sarmasını servis tabağına yerleştirin. Sarmanın üstüne arzu ettiğiniz miktarda sarımsaklı yoğurt koyun; üzerine de pul biberli sadeyağı gezdirerek servis edin.

Not: Bu reçeteyi yaz aylarında sakız kabağına uygulayabilir, yağ sosunu rendelenmiş domates ile hazırlayabilirsiniz.

### KIŞ KABAĞI MEFTUNESİ

1 kg. kemikli kuzu eti • 1 kg. kış kabağı (kabuğu, çekirdekleri temizlenmiş halde)  
1 su bardağı tane sumak • 1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı domates salçası • 1 tatlı kaşığı pul biber • 6-8 diş sarımsak

Önce 1 su bardağı sumak tanesini 1 çay kaşığı tuzla birlikte ılıktan az sıcak 3 bardak suda 15-20 dakika bekletin. Kış kabağı dilimlerini iri kuşbaşı büyüklüğünde doğrayın.

Tencereyi ocağa alın, yağı eritin, yağ hafif kızınca etleri ilave edin, karıştırarak eti kavurun, mühürleyin. Bekleyen sumak suyunun yarısını bir süzgeç yardımıyla süzün. Sumak suyu soğumuş ise hafif ısıtın ve tencereye ilave edin. Et pişmeye yakinken domates ve biber salçasını, pul biberi katın ve birkaç dakika da bu şekilde pişirmeye bırakın.

Daha sonra tencereye kış kabağını ilave edin. Kalan sumak suyunu da süzerek yemeğe katın, kış kabağı meftunesi kaynayınca ocağın altını kısıp, yemeği karıştırmayın. Kabaklar yumuşayınca ocağı kapatın.

Sarımsakları bir çimdik tuzla birlikte tazecik dövün. Kış kabağı meftunesini arzu ettiğiniz miktarda dövülmüş sarımsakla birlikte servis edin.

## TANRI MİSAFİRİ

Bizlerin evi, ev eşyası, hatta evlerimizin döşenme şekli birbirinin aynıydı. Dabaklı İlyas ve Viktorya Ablaların hali vakti bizden daha iyi olmasına rağmen eşyaları bizimkilerden çok farklı değildi. Onlarda fazladan pikap, gramofon ve plaklar vardı. Zaten plağı çaldıkları anda odaya sığmayan müzik, pencerelerden taşan ses bütün avluya yayılır, herkese keyif verirdi. O pikap da ortaktı, hepimizindi sanki.

Evlerimizde boydan boya uzunca sedir, sediri tamamlayan yastıklar, onların üstlerini boydan boya süsleyen, bazen melek, bazen asma dalı ve üzüm, bazen de kuş motifleri işlenmiş geniş dantelli beyaz başlık örtüler; hepimizin evinde olan yatak, döşek, yorgan ve yastıkları üst üste dizdiğimiz yükeriyi örten perde, “su içmeye dereye inen geyikler” ya da “kahveci güzeli” dediğimiz duvar halısı, yani bir nevi duvar tablomuz; ebeveynlerimize ait piring karyola, gözümüz, kulağımız olan radyo, dikiş makinesi ve birkaç ahşap sandalyemiz...

Hepimizin evinde, Diyarbakır ev mimarisine özgü, bazen açık bazen de ceviz kapaklı şıbbek diye adlandırdığımız gömme dolaplarımız da vardı. Şıbbeklere bizim günlük olarak kullanmamıza izin verilmeyen, sadece misafir geldiğinde kullanıma soktuğumuz, özel tabak çanak, havlu, peşkir vs. gibi eşyalar konurdu. Duvara gömülü ama kapaksız, yani açık olan şıbbekler odanın büyüklüğüne göre iki veya üç bölmeli, raflı olduğundan her bir rafa kolalanarak ütülenen dantelli örtüler gerilirdi. Dantelli örtüler üzerine de yine misafir geldiğinde kullandığımız kahve fincanları, likör takımları, şekerlik, limonata ve pasta takımları dizilirdi. Hani sizin vitrin dediğiniz şey bizim evin, duvarın doğal halinde mevcuttu.

Diyarbakır ev mimarisinde mutfak avludadır. Geçişin kolay olması için mutfak kilere yakın inşa edilir, zira mutfakta pişecek yemeğin ana malzemesi her zaman kilerde muhafaza edilir. Mutfak diyorsam siz kent mutfaklarına benzer dolaplı, bol raflı ve çok eşyalı bir yer hayal etmeyin. Biz, odun ateşi ile yanan, üzerine bazen tencere bazen da kazan oturtulan ocağın ve bacanın bulunduğu yere mutfak diyorduk.

Odun ateşiyle yaktığımız, üzerinde yemek, ekmek ve su ısıttığımız ocağımız bazı durumlarda yetersiz kalıyordu ve başka pişirme aletlerine ihtiyaç duyuyorduk. Örneğin gaz ocağı, “habeş” diye adlandırdığımız, bazen ocaktaki kor ateşle bazen de kömür ateşiyle kullandığımız maltız, yaz da olsa bazen ocaktaki kor ateşi yerleştirdiğimiz kışlık mangalımız, ihtiyaç halinde imdadımıza yetişirdi. Tabii tüm bu malzemelerin yanı sıra üç gözlü ocağımız, yani aygazımız ve tabii ki emektar tel dolabımız. Ayrıca tel dolabının baş yardımcısı, sağ kolu sayılabilecek, dut ağacının taze ve uzun dallarından örülmüş, muhtelif boy ve ebatlarda, mıkebbe dediğimiz sepetlerimiz. Bu sepetleri, bozulabilecek yemeklerin veya tel dolaba sığmayan

hindi ve kaburga dolması gibi büyük parça etlerin üzerine ters çevirir, üzerine da ağırlık oluşturacak bir taş koyardık ki, birlikte yaşadığımız dört ayaklılar yiyeceklerimizi bizden önce yemesin.

\*

Mevsim sonbahardı sanırım, bir gün anam, Viktorya Yengem ve Arusyag Ammem avluda, havuz kenarına serdikleri kilimin üzerine sofraya bezi yaygısına yerleştirdikleri küçük taş el değirmeninde, Ermenicesiyle *ergankta* mercimek öğütüyorlardı. El değirmeni dediğim aslında üst üste yerleştirilen iki taş silindirden ibaretti. Alttaki silindir sabitti, üstteki silindir oyuğundan küçük miktarda konan tahıl, yine üst silindirde bulunan sabit demir kolun çevrilmesiyle öğütülüyordu.

Çakçako çaldı, koşup kapıyı açtık. Üstü başı yırtık, kambur, elindeki bastonla iki büküm yürüyen yaşlı bir amcaydı. Avlunun içine doğru yerde mercimek öğütten anamlara yönelerek Kürtçe: “*Birçî me, nanekî bidin min, ji bo Xwedê!*” “Açım, Allah rızası için bir yemek verin bana!” dedi. Halam da kızı Mari’ye Ermenice, bir tabak yemek getirmesini istedi. Ermeniceyi duyunca yüzü değişen, gerilen yaşlı adal: “*Ma hûn Fileh in?*” “Siz Hristiyan misiniz?” diye sordu. Anam da, “*Belê em Fileh in,*” “Evet, Hristiyanız” diye cevapladı. Bunu duyan yaşlı amca sesini yükselterek, arada bir dizi küfür de savurarak: “*Ez nanê Filehan naxwazim, naxwim, hûn heram in!*” “Ben Hristiyan yemeği istemem, yemem, siz haramsınız!” deyince anam, yengem ve halam oturdukları kilimden bir hışımla fırladılar, yaşlı adamı yaka paça sokak kapısına doğru ittirdiler ve “*Em heram in ne... ? De haydê biteqîze, tu çî keratîye dixwî bixwe!*” “Harammışız he...! Hadi git, ne halt yersen ye bakalım,” diyerek kapı dışarı ettiler.

## HUM (ÇİĞ) KÜFTE (Süryanice: BELLÖH) - MERCİMEK KÖFTESİ

2 su bardağı mercimek • 1-1,5 su bardağı köftelik bulgur • 4 adet orta boy soğan  
(tercihen) 1'er yemek kaşığı domates salçası ve biber salçası • 1 su bardağı zeytinyağı  
1 demet maydanoz • 1 demet yeşil soğan • 1 yemek +1 tatlı kaşığı kişniş  
1 tatlı kaşığı pulbiber • tuz

Mercimeği yıkayın, yaklaşık 5 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı kişniş ve tuzla birlikte ateşe oturtun. Kaynama sırasında oluşan kefi, yani köpüğü alın, kısık ateşte pişmeye bırakın. Mercimek pişince (yoğun, katıya yakın çorba kıvamında olmalı) bulguru ilave edip karıştırın, ocağın altını kapatın ve soğumaya bırakın. Yeşil soğan ve maydanozu incecik kıyın, bekletin. Kuru soğanı doğrayın ve zeytinyağında güzelce kavurun. Soğan iyice kavrulduktan sonra salçaları ilave edin, kavurun ve ocağın altını kapatın, pulbiber ve kişnişi ilave edin, karıştırın. Mercimeği yoğurma kabına alın, kavurmuş olduğunuz soğan sosunu katın, güzelce yoğurun. Daha sonra incecik kıydığınız yeşil soğan ve maydanozu katın.

Hum köfteyi ılık ılık ya da soğuk olarak servis edin.

## MİÇUGOV HAV (TAVUK DOLMASI)

1 adet köy tavuğu (tavuğun ciğeri, yüreği, taşlığı dahil, 1300-1500 gr.) • 1/2 çay bardağı pirinç (ihtiyaç duyulursa) • 1 yemek kaşığı sadeyağ (tavuğun yağ durumuna göre miktarı değişebilir) • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı tane karabiber • 8-10 adet tane yenibahar • 6 adet tane kakule  
yarım çubuk tarçın • 2 adet limon veya limon tuzu

İç pilav malzemeleri: 1 su bardağı pirinç • 1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 tatlı kaşığı domates salçası • 1 tatlı kaşığı biber salçası • 2-3 yemek kaşığı çiğ badem (kabuğu soyulmuş)  
10-12 dal maydanoz • 1 çay kaşığı pul biber • 1/2 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı yenibahar

Bademleri cezvede bir taşım kaynatın, sıcak suyunu hemen dökün ki bademler kararmasın. Ardından soğuk suda birkaç dakika beklettikten sonra suyunu süzün, bademlerin kabuğunu soyun. Bir çimdik yağla birlikte bademler sararınca kadar kavurun, bir kenarda bekletin.

Tavuğunuz yağlı bir tavuk ise karın çeperlerindeki yağı elinizle çekip çıkarın. Tavuğun içini ve dışını hafif tuzlayın. Çıkardığınız iç yağı bir doğrama tahtasında küçük küpler halinde doğrayın, bir kenarda bekletin.

Tavuğun iç organlarını iyice yıkayıp doğrama tahtasına alın ve küçük küçük doğrayın. Doğradığınız iç organları bir miktar tuz ekleyerek ocağa oturtun. Ciğer ve taşlık suyunu salıp çekene kadar pişsin. Ardından bir yemek kaşığı sadeyağla ciğerleri çevirin, 1 tatlı kaşığı domates ve biber salçasını ilave edin, karıştırın. Daha sonra yıkadığınız pirinci ekleyin, karıştırın, 1 bardak sıcak su vererek pirincin yarım pişmesini sağlayın ve ocağın altını kapatın. Sırasıyla incecik kıydığınız maydanozu, kavrulmuş bademi, pul biber, toz halinde olan karabiber ve yenibaharı katarak tadını tuzunu kontrol edin, demlenmeye bırakın.

Demlenen iç harcı tavuğun karın boşluğuna (aldığı kadar doldurun, artan iç illa ki değerlendirilir) doldurun ve yariği bir yorgan iğnesi yardımıyla diki.

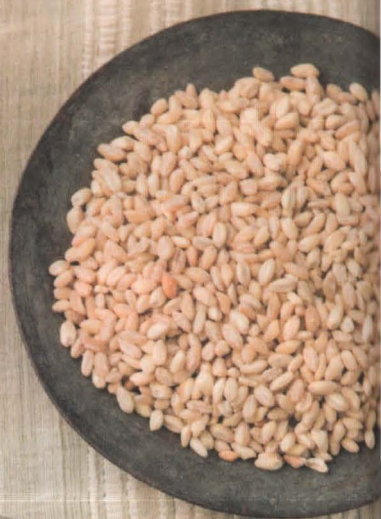
Tavuğun iç karnından alıp doğradığınız yağı (yağsız tavuksa 1 kaşık sadeyağla) tencereye alın, yağlar eriyinceye kadar karıştırın. Yağ tamamen eriyince arada kalan, erimeyen yağ parçacıklarını bir kevgir yardımıyla tencereden çıkarın ve tavuğu yerleştirin. Tavuğun her bir tarafını çevirerek eşit şekilde kızartın, domates ve biber salçasını katın. Ardından tavuğun yüzeyini örtecek miktarda sıcak su verin. Küçük bir tülbent parçasından, tane yenibahar, karabiber, kakule ve tarçından oluşan bir baharat bohçası yapın ya da bunları serbest bir şekilde tencereye atın. 1-2 adet limon suyunu (arzu ettiğiniz ekşilikte) veya bir çimdik limon tuzunu katın. Ocağın altını kısın, ağır ağır pişmeye bırakın. Yaklaşık 40-45 dakika sonra tavuğu ters yüz edin. İç harcınızdan artmış ise iç harcı, artmamış ise 1/2 çay bardağı pirinci bu aşamada ekleyin.

Pişen tavuğu bütünlüğünü bozmadan servis tabağına alın. Dikiş ipliğini çekerek çıkarın. Tavuk etini iç pilavla birlikte servis edin. Bizlerin bazen cinc, bazen de eşkene dediği mayhoş tavuk suyunu da yanında çorba olarak servis edin.

Not: Aslında tavuk dolması, bamya vb. yemeklerin orijinal ekşisi koruk suyudur.



• MIÇUGOV HAV



• BOÇOV ABUR

## BOÇOV ABUR ya da ŞILABUR (KUYRUKLU ÇORBA) - HABENİSK

1 su bardağı dzedzadz, yani dövme (aşurelik buğday) • 1 çay bardağı nohut • 1 çay bardağı bütün, kırılmamış mercimek • 10-12 adet kuru patlıcan başı (yazın dolmalık patlıcan hazırlanırken, başları yeşili ile birlikte kurutulur) • 3-4 adet orta boy soğan  
250 gr. ev kavurması • 1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 yemek kaşığı domates salçası (tercihen)  
1 yemek kaşığı biber salçası (tercihen) • 1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı kişniş (taze öğütülmüş)

Dövme ve nohudu iyice yıkayın ve bir gece önceden ıslatın. Patlıcan saplarını güzelce yıkayın ve bir miktar tuz eklenmiş sıcak suda yumuşayınca kadar haşlayın. Patlıcanların suyunu süzün ve soğuk suda bekletin ki acılığından ve siyah suyundan arınsın.

Mercimeği yıkayın ve yarım saat kadar sıcak suda bekletin, siyah suyunu dökün.

Tencereye hazırladığınız dövme ve nohudun üstünü 4 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyip ateşe oturtun. Daha sonra 1 adet soğanı bütünlüğünü bozmadan soyun ve kaynayan tencereye bütün olarak atın. Dövme ve nohut bir süre kaynadıktan sonra mercimeği ve patlıcan saplarını ve son olarak (salça kullanacaksanız salça tuzunu da hesaba katarak) tuzunu ilave edip ocağın altını kısın.

Soğanları incecik kıyın. Sadeyağı bir tavada eritin. Yağ cızırdamaya başlayınca doğradığınız soğanları ilave edin. Soğanları karıştırı karıştırı iyice kavurun. Kullanacaksanız salçaları ilave edin ve karıştırın. Soğanlı sosun altını kapatın ve hemencecik kişniş ve pul biber ilave ederek bir daha karıştırın. Boçov şorbanın içindeki bütün soğanı çıkarın ve kavurduğunuz soğanlı sosu yemeğe katın. Hep birlikte birkaç taşım kaynayınca ocağın altını kapatın. Sıcak sıcak servis edin.

Not 1: Bu yemeği etli ve kavurmalı yapabilirsiniz. Etli yapmayı düşünüyorsanız, eti nohut ve dövmeyle pişirin; kavurmalı yapmayı düşünüyorsanız, soğanları iyice kavurduktan sonra, arzu ettiğiniz miktarda kavurmayı ilave edip kaynamakta olan yemekle buluşturun.

Not 2: Bu yemek dini oruç döneminde zeytinyağlı pişirilir.

## BAĞLARIN BEREKETİ

Diyarbakır'ın ismiyle müsemma Bağlar semti, eskiden üzüm bağlarının olduğu, sıcak yaz aylarının geçirildiği bağ evlerinin bulunduğu bağlık bahçelik bir yerdi. Bu bağlarda üzümler olgunlaşmadan, henüz ekşi, yani koruk halindeyken toplanır, yıkanır ve tanenledikten sonra yeşil olan üzüm tanenleri güneşte beze yayılarak rengi kahverengine dönene dek kurutulurdu. Daha sonra kuruğun üstünü 3-4 parmak geçecek şekilde su konur, *budig* dediğimiz sırsız, toprak çömlekte kaynatılırdı. Soğuduktan sonra süzgeçten geçirilerek çekirdeklerinden arındırılır, elde edilen koruk suyu *kıddara* denilen, kırmızı topraktan mamul, yayvan ve sırlı çanaklarda damda kurutulurdu. Koruk suyu boza kıvamına gelince tuzu katılır, tuz koruk suyunu sulandırdığı için birkaç gün daha kurutmaya devam edilirdi. Koruk suyu salça ile boza arasında bir yoğunlukta olmalıydı. Kuruyan koruk suyu minik, yeşil, sırlı küp veya cam kavanozda muhafaza edilerek, bütün bir yıl, özellikle limonun kolay bulunmadığı kış aylarında, kuru bamyada, tavuk ve hindi dolmasında, bazı meftunelerde, ciğer dolmasında, *şılabur-tıtabur* dediğimiz çorbalarda, hem de bilumum salatalarda ekşi olarak kullanılırdı.

Bağ sahipleri bu işlemlerle asmalarındaki üzüm salkımlarını eksilterek hem limonun kolay bulunmadığı kış günlerinde ekşi ihtiyacını giderir, hem de geride kalan salkımlardaki üzümün kalitesini yükseltmiş olurdu. Meyvesi seyrelen asmaların topraktan daha fazla mineral, vitamin alması sağlanmış olurdu. Böylelikle bağbozumu zamanı geldiğinde yapılacak olan şarabın veya pekmezin kalitesi yükselmiş olurdu.

Üzümden söz ederken, *curun* dediğimiz, yani taştan yapılmış, bazen dibek, bazen de havan işlevi gören demirbaşlarımızdan söz etmeden geçemeyiz. *Curun*, mutfaktan banyoya, banyodan mahalle hamamlarının kurnalarına kadar geniş kullanım alanlarına sahip bir alettir. Diyarbakır'ın volkanik dağı olan Karacadağ'dan temin edilen, gözeneksiz (erkek) bazalt taşlar, taş ustaları tarafından kullanım amaçlarına göre büyük, küçük, derin ve sığ şekilde bir heykeltıraş misali ustaca yontularak şekillendirilir ve bizlerin kullanımına sunulmuş olurdu.

*Curun*, yani taş dibeğin, taş havanın büyüklüğü, küçüklüğü, derinliği veya sığlığı yapılacak yemek ve yemek hazırlıklarına göre değişkenlik gösterirdi. En derin *curunda* büyük tokmaklar yardımıyla buğday dövülür, *dzedzadz*, yani dövme elde edilirdi. Daha küçüklerinde, tunç veya demirden mamul havan kollarıyla taze kavurulmuş kahve çekirdekleri öğütülürdü. Yayvan ve sığ, derin olmayan *curunlarda* daha küçük tokmaklar yardımıyla çiğ veya içli köftelik, sinirleri iyice temizlenmiş yağsız et, sakız gibi, hatta zambak gibi yapışkan olana dek uzun uzun dövülürdü. Et dövüldükten sonra *curuna* kişniş tohumu eklenerek, yapılmış et parçacıkları da alınır, etle birlikte öğütülmüş kişniş yemeğe ayrı bir nefaset katardı.

Hemen her evin avlusunda bulunan üzüm *curun*larımız çoğu zaman ne için oyulduğu dahi unutulmuş bir şekilde vakur bir edayla beklerdi. Bazen bir tulum-banın altında tulumbayla bütünleşirdi. Bazen de damlardan akan yağmur sularını biriktiren sığınak olurdu. Şarap kültürünün ortadan kalkmasıyla, ev sahibi kendisine hangi görevi vermişse *curun*lar da ona uyum sağlamışlardı.

Bunlar, geçmişte, dişi (gözenekli) bazalt taşından küçük bir havuz misali oynan, sonbaharla birlikte bağlardan toplanan üzümlerin tıkabasa doldurulduğu, zımpara keskinliğinde küçük gözeneklerde genç kızların ayakları altında ezilen üzümlerin alt taraftaki oluktan üzüm şiresini şelale misali akıtmasına yarayan *curun*lardı.

Üzüm şiresi kazanlarda kaynatılır, önce pekmez, ardından bu şireye bir miktar un katılarak *basteğ*, yani pestil ve aynı şireye bir miktar baharat karıştırılarak cevizli sucuk ve kesme hazırlanırdı.

Ve tabii ki şarap... Soğuk kış gecelerini ısıtan, muhabbeti koyulaştıran ve derinleştiren, karanlık kilerlerdeki küplere daldırılan kulplu bakır *parç*, yani maşrapalardan gönül çanağına akan ab-ı hayat...

Tunç havanlarımız da küçük ve büyük olmak üzere ikiye ayrılıyordu. Büyük havanda şeker öğütülerek pudra haline getiriyor, şakarşi; yine yöremize ait bademleri öğüterek *lebzuniya* dediğimiz badem ezmesi yapılıyordu. Doğum, *Diğakdzını Halva* yani “lohusa hamamı helvası” ve Paskalya’nın değişmez ikramı, olmazsa olmazı olan *hasse* malzemeleri ve yine Paskalya Yortusu öncesinde yaptığımız *zahter*in tüm malzemeleri bu tunç havanlarda öğütülüyordu.

Küçük boydaki tunç havanlarda da her türlü *hamhamoğu*, yani Türkçe karşılığı yemeğe “tat katan” anlamında olan “baharat”ları öğüterek taze taze kavanozlara doldurup yemeklerde kullanıyorduk. Öğütülmüş, hazır satılan, kokusu uçmuş, tadı kaçmış baharatlar hayatımıza girmemişti o zamanlar.

## SIKHMA

1/2 kg. az yağlı kıyma • 15-20 adet arpacık soğanı • 1 yemek kaşığı *sadeyağ*  
2-3 yemek kaşığı un • 2 dilim bayat ekmek içi veya 2 yemek kaşığı *galeta unu*  
1 yemek kaşığı *domates salçası* • 1 çay kaşığı *yenibahar* • 1 çay kaşığı *karabiber*  
1 çay kaşığı *kişniş* • 1/2 çay kaşığı *pul ya da kırmızı biber*  
1/2 fincan *koruk suyu* veya 1-1,5 limon suyu • kızartmak için yağ

Ekmek içini ıslatın ve suyunu sıkın. Kıymaya ekmek içi ile birlikte tüm baharatları ve tuzu katın, köfte hamuru gibi yoğurun. Köfte harcını mümkünse birkaç saat bekletin ki tatlar ve baharatlar kıymayla özdeşleşsin.

Dinlendirdiğiniz kıyma harcını iki elinizle önce ince silindir haline getirin, ardından misket büyüklüğünde parçalar koparıp (arada ellerinizi ıslatmayı unutmayın) *avuç* içinde küçük sıkımlar haline getirin. Yaptığınız minik sıkımları unlanmış bir tepside istifleyin.

Ardından yağı ateşe koyun. Yağ cızırdamaya başlayınca köftelerin üzerinde fazla un varsa hafiften silkeleyin ve güzelce kızartın.

Yemeği pişireceğiniz tencereyi ateşe oturtun ve yağı ilave edin. Yağ cızırdamaya başlayınca soğanları ilave edin, kavurun. Ardından salçasını katın, kavurun. Daha sonra 3-3,5 bardak sıcak su ilave edin, kaynamaya bırakın. Kavurduğunuz köfteleri ve koruk suyunu (limon suyu) ilave edin, yemeğin tadını tuzunu kontrol ettikten sonra kısık ateşte pişmeye bırakın.

Sıkırmayı sıcak sıcak servis edin.

## GLORİG YAKHNI - HİLORİG AŞI

3 bardak köftelik bulgur • 1 kg. kemikli kuzu eti • 1/2 kg. yağsız, sinirleri temizlenmiş ve birkaç kez çekilmiş çiğköftelik et • 1 orta boy soğan • 2 yemek kaşığı sadeyağ  
1+1 tatlı kaşığı pul biber • 1/2 demet maydanoz • 1/2 demet taze soğan  
1 yemek kaşığı + 1 tatlı kaşığı kişniş (taze öğütülmüş) • 1 tatlı kaşığı karabiber  
1 adet yumurta (ihtiyaç halinde) • kızartma için yağ

Bulguru yoğurma kabına alın, soğuk suyla ıslatın ve 15-20 dakika dinlenmeye bırakın. Yoğurma kabında ıslatmış olduğunuz bulguru 8-10 dakika boyunca, arada ellerinizi ıslatarak yoğurun, yumuşatın ve bir kenarda toplayın. Yoğurma kabının boş alanında çiğköftelik eti, kişniş, pul biber ve tuz ekleyerek iyice yoğurun. Baharatlarla yoğurduğunuz eti bulgurla birlikte yoğurmaya devam edin. Hamurun tadına tuzuna bakın. Yoğurma sonucunda şayet hamur özleşmemiş ise sıkılaştırmak için yumurta kırın.

Diğer taraftan tencereyi ateşe oturtun ve bir miktar yağı (1 yemek kaşığı) eritin. Tencere-deki yağ kızınca etleri ve soğanı bütün olarak katın, çevire çevire kavurun, mühürleyin. Kavurduğunuz ete 3-4 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin ve ocağın altını kısın.

Yoğurduğunuz hamuru fındık büyüklüğünde parçalara ayırın ve o parçaları avuç içinizle (ellerinizi ıslatmayı unutmayın) yuvarlayın. Yuvarladığınız minik bulgur toparlarını bir tepsi içinde birbirine değmeyecek şekilde dizin.

Tavada yağı eritin. Yağ kızınca yuvarladığınız hamurları tek sıra olacak şekilde tavaya alın, glorigin, yani bulgur toparlarının her tarafı kızarana dek arada bir karıştırın. Kızaran toparları kevgir yardımıyla peçete serilmiş bir süzgece alın ki yağı süzölsün.

Kızaran toparları tenceredeki ete bütün haldeki soğanı çıkardıktan sonra katın, tencerenin kapağını kapatın, ocağın altını kısarak pişmeye bırakın.

Glorigi, incecik kıyılmış yeşil soğan ve maydanozla birlikte arzuya göre karabiber, kişniş ve pul biberle birlikte servis edin.

Not 1: Ermenicede glorig=yuvarlak; -ig=küşültme takısı; yani Türkçe söyleyecek olursak “yuvarlak, minik topçuk(lar)” anlamında.

Not 2: Yortularda yapılan iki türlü glorig yemeği daha vardı. Birinde, soğan yağda kavrulur, salçası verilir ve glorigler suda biraz koruk suyu katılarak pişirilir. Diğeri ise yine aynı ölçü ile bir miktar haşlanmış nohut ilavesiyle salçasız pişirilir, yemeğin pişmesine yakın 3-4 soğan yağda kavrulur, kişniş, kimyon ve pul biber ilave edilerek yemeğe katılır (İki türü de, 2 su bardağı bulgur, 1 su bardağı sımındırığ ölçüsüyle yapılabilir).

## AK PAK CUMARTESİ

Sizlere, yediğimiz yemekler haftanın günlerine göre de değişebiliyordu desem şaşırsınız ama gerçekten böyleydi. Büyüklerimiz, özellikle de analarımız çarşamba ve cuma günleri dini perhiz tutar, hayvansal hiçbir ürün yemezlerdi. Biz çocuklar da onlarla birlikte elbette. Çarşamba ve cuma günlerindeki dini perhiz Diyarbakır'ın tüm Hristiyanları tarafından uygulanırdı. Sadece Paskalya'dan İsa'nın göğe yükseliş yortusu olan Hampartsum'a kadar olan kırk günlük zaman diliminde perhiz tutulmazdı. Yani neredeyse yılın yarısını vegan beslenerek geçiriyorduk.

Ve cumartesi günleri. Cumartesi günü kadınların, genç kızların hatta biz çocukların canının çıktığı gündü. Çamaşır yıkanacak, ev tepeden aşağı temizlenecek, kocaman avlu yıkanacak, hamama gidilecek, hamamdan döndükten sonra kuruhan çamaşırlar ütülenecek, yıkanmış, kar beyaz olmuş yorgan yüzleri, yorganlar, yorgan iğnesi yardımıyla kaplanacak, bütün bunların sonunda pazar sabahı kilise ayininde giyilecek kıyafetler hazırlanacak ve buna can dayanacaktı.

Cuma akşamı anamın işi zordu. Hamamda kullanacağımız tabureyi; biz yıkanırken ilave kurna görevi görecek, büyüğüne *badiye* ve küçüğüne *tzak legen* dediğimiz bakır kova-leğenleri; hamam döşemesi dediğimiz ince bir kilimin üstüne serdiğimiz gül kurusu kapitone örtüyü; onun üstüne gerdiğimiz *barode* denilen beyaz delik işi nakışlı örtüyü; kese, sabun ve tarağın yerleştirildiği, Ermeni bakır ustaların elinden çıkma *kıldanı*; hepimizin hamam havlularının konduğu bohçayı ve hamam çıkışında giyeceğimiz temiz iç çamaşırı ve kıyafetlerimizi hazırlar, bohçalara yerleştirirdi.

Bununla yetinmez, yıkandıktan sonra yiyeceğimiz meyve ve tatlıları da hazırlardı. *Deg-degi*, yani “alt alta” dediğimiz birkaç rafli ahşap kutuya ise çeşit çeşit şekerlemeler koyardı. Zencefilli şeker, kakuleli şeker, leblebili şeker, küncülü (susamlı) şeker, tarçınlı şeker, limon tuzlu şeker gibi kaşıkla sunulan ikramlıkları tunç havanlarda öğütür, bunlar toz haline gelince *deg-deginin* çekmecelerine ayrı ayrı yerleştirirdi.

Bizim Diyarbakır ağzıyla *natora* dediğimiz natır, cumartesi sabahı erkenden, karnına kadar çektiği şalvarı, kilim desenli büyük torbası sırtında, gelir, bohça ve hamam malzemelerimizi bu torbaya yerleştirir, hamama taşırdı. Tabii ki Mayrig'in hamam bohçası da bizim eşyalarla birlikte götürülürdü. Natır hamama varınca bize ait yeri belirler, kilimimizi serer, üstüne gülkurusu kapitone örtüyü, onun üstüne de gelinlik gibi bembeyaz *boradeyi* yayar ve bohçalarımızı duvar dibine üst üste gelecek şekilde muntazam yerleştirirdi. Hemen yanı başımıza da Mayrig'in bohçasını açar, böylece hamamdaki yerimizi rezerve etmiş olurdu.

Cumartesi günleri bazen anam, bazen halam, bazen de yengem erkenden kalkar, avlumuzdaki havuzdan taşıdıkları suyla koca bakır kazanı doldurur, uzun ve

kalın odunlarla ocağın altını yakar, çamaşır yıkamak üzere suyu ısıtırlardı. Ocakta ısınmış olan sıcak su, herkesin, bütün avlunun kullanımına açıktı. Çamaşır yıkayacak herkes, avlumuzun bütün kadınları, üzerlerine çöt dediğimiz eski, gözden çıkarılmış bir elbise giyer, kirli çamaşırlarını toplar, teştleri, yani leğenleriyle bir trenin vagonları gibi sıraya dizilirdi. Bu çamaşır yıkama gününde herkes çöt giyerken bir bakardık ki, süsüne düşkün Arusyak Ammem, saçlarını arkada topuz yapmış, gezmeye gidecek gibi tertemiz ve özenli giyinip çamaşır yıkamaya gelmiş.

Bizde beyazlar üç su yıkanırdı. Anam bir su yıkadıktan sonra çamaşırlar Şamiran Vartuhi ablamın leğenine aktarılır, ablam yıkadıktan sonra diğer ablama verir, böylece beyazlar pirüpak olurdu ama bu kadarla bitmezdi. Beyazlar, rendelenmiş sabunla birlikte kaynatılmak üzere gaz ocağına, bir sacayağı üzerine oturtulan kazana atılırdı.

İşte tam burada her hafta aynı cümle tekrarlanırdı: “Ceco, tez git bakkaldan gaz ocağı iğnesi ve Öküzbaş çiviti al. Çabuk ol, küçelerde sakın oyalanma.”

Bu iş her cumartesi tekrarlandığından çamaşır günlerinde anam uzun uzun ocak başında bekleyeceği, zamanını alacak, onu oyalayacak yemekler yapmazdı, yapamazdı. Ateşte uzun süre bırakabileceği yemekleri ya da kolayca pişireceği tarifleri tercih ederdi. Ocağın altında yanan odunlar kızgın kor ateşine dönüşünce bir carut, yani küçük bir demir kürek yardımıyla korları maltıza alırdı. Akşamdan bir taşım kaynatıp beklettiği keşkeklik dövmeyi ateşin üzerine oturtur, bir köşede unuturdu. Yemek kendi haline bırakıldığı odun ateşi üzerinde ağır ağır pişerdi.

## HERİSE - KEŞKEK

2 su bardağı dzadzadz, dövme (aşurelik buğday) • 750 gr. kuzu gerdan veya kuzu incik ya da kış kavurması • 4-5 adet ardala kemiği • 1,5-2 yemek kaşığı sadeyağ • 1 tatlı kaşığı kişniş  
1 tatlı kaşığı kırmızı biber • 1 tatlı kaşığı kimyon

Bir gece önceden iyice yıkadığınız dövmenin üzerini 4 parmak geçecek kadar su ile birlikte birkaç taşım kaynatın, bekletin.

Tencerede bir yemek kaşığı sadeyağ eritin (kış kavurması ile yapacaksanız yağa gerek yok), yağ hafif cızırdamaya başladığında eti katın. Eti her tarafını mühürledikten sonra ardala kemiklerini ilave edin ve ikisini birlikte kavurun.

Gecedan hafif kaydattığınız dövmeyi suyu ile birlikte ete ilave edin. Yemeğin tadını tuzunu kontrol ederek gerekirse su ilave edin ve pişmeye bırakın. Asla karıştırmayın. Keşkek yemeği karıştırılmaktan hiç hoşlanmaz, dibi tutar.

Ayrı bir tavada yağı kızdırın. Yağ cızırdamaya başlayınca kırmızı biber, kişniş ve kimyonu yağda dağlayın, cozurdatın, hemen ocaktan çekin ve sıcak keşkeğe cos diye katın.

Not: Keşkek yemeğini et kullanmadan, keşkek pilavı olarak yukarıdaki yöntemle pişirebilirsiniz.

## KİBEKUDUR - BULGUR PİLAVI

1 su bardağı kibekudurluk (genel olarak pilavlık) bulgur • 1 kuru soğan (tercihen)  
2 adet domates (yaz aylarında) • 2 yemek kaşığı sadeyağ  
1 tatlı kaşığı nane • 1 tatlı kaşığı pul biber

Yağı tencereye alıp eritin. Yağ hafif cızırdayınca incecik doğradığınız soğanı iyice pembeleşene kadar güzelce kavurun. Soğan kavrulduktan sonra (domates kullanacaksanız, bu aşamada katın) 2-2,5 su bardağı sıcak suyu tencereye koyun, kaynatın. Ardından bulguru ve tuzu ilave edin, yemeğin tadına tuzuna bakın, ocağın altını kısıp, pişmeye bırakın.

Bulgur suyunu çekmeye yakın baharatları katın, şöyle bir karıştırın, ocağın altını kapatın. Kibekuduru demlenmeye bırakın.

Not 1: Pişen yemeğe nane son anda katılır ki yemeğin rengi kararmasın.

Not 2: Bu bulgur pilavının “kibekudur” olarak adlandırılmasının nedeni, pilavın kibe bumar dolmasının iç malzemesi ile benzeşmesinden kaynaklanıyor olabilir. Kibe bumar dolmasını yapmak zahmetli olduğundan kibekudur pilavı yapılarak bir nevi özlem giderilmiş oluyordu.

## CÜCÜK PİLAVI

2 su bardağı köftelik bulgur • 5-6 adet yumurta • 2 yemek kaşığı yağ  
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Kaynatmak üzere tencereye 3,5-4 bardak su koyun. Daha sonra bulguru katın, tadına tuzuna bakın, ocağın altını kısıp ve pişmeye bırakın. Pilav suyunu çekmek üzereyken, başka bir yerde yağı eritin, yağ cızırdamaya başlayınca yumurtaları kırın ve karıştırın. Kırmızı biberi ilave ederek pilava katın, tekrar karıştırın ve ocağın altını kapayın. Cücük pilavını demlenmeye bırakın.

Not 1: Cücük pilavını kış aylarında kavurmalı-yumurtalı da yapabilirsiniz.

Not 2: Diyarbakır Ermenicesinde civcive cücü denir. Henüz yeni doğmuş civcivi bulgurun en ince çekilmiş hali olan köftelik bulgurla beslerdik. Cücük pilavı da en ince çekilmiş bulgurdan yapıldığı için bu adı almış olabilir diye düşünüyorum.

## DEVA HAMAMI

O cumartesi günlerinde, annemin tembihlediği gibi bakkala gider, gaz ocağı ıĝnesi ve iviti alır, arta kalan parayla da yolda karřılařtıĝım satıcılardan simit ve elma şekeri alırdım. Yol boyunca elma şekerini yalaya yalaya aĝız çevremi, dudaklarımı ve dilimi kıpkırmızı eder, eve küçük bir palyaço gibi dönerdim. Anam bir taraftan tag dediĝimiz tutala kaynatma kazanındaki çamaşırları şöyle bir havalandırır, diĝer taraftan yüzümün, dilimin kırmızılıĝını, elimde tuttuĝum, bitiremediĝim simidi görür ve ardından: “Gene ne ĝaltlar karıştırdın kıkıccok? Hele söyle bakhım, simitçi simitleri nasıl satıdı?” diye sorardı. Böylece, Mayrig’in *kharnagi*inden sonra annem tarafından bu kez kıkıccok sıfatıyla vaftiz edilir, yaramazlıĝım iyice tescillenmiş olurdu.

Saf saf cevap verirdim: “Tezee simiıttt, teze simiııtttt!”

Annem bir daha sorardı: “Ya elmalı şekerci elmaları nasıl satıdı?”

“Hiı. Hiç bişe demidi, elmaları elece başında taşıdı.”

Bunu duyan anamın yüzü hepten asılırdı. O anda öyle uzaklara daldardı ki, daldıkça geç kalışımı, yaramazlıĝımı birden unutuverirdi. Yüzünün ifadesi deĝiřir, başlardı kendi ocukluĝunu anlatmaya: “Biz Karabaş Köyünde yaşarken köyümüze gelen simitçiler, ‘Baylara, bayanlara / Merdivenden kayanlara / Taze simit bayanlara / Küçükhanım atar aĝzına / Kendi gider boĝazına / Taze simit ocuklarrrraa-aa...’ diye baĝırarak satardı. Elmalı şeker satan satıcıların tahta tavlalarında elmalı şekerle birlikte horoz, düdük ve tayyareden şekerler de olurdu. Satıcılar bizi, yani çocukları gördüĝü anda, ‘Elmalı şekeerrrr / Parası yoksa / Hasretini ekeerrrr...!’ diye baĝırarak satarlardı...” Anam anlattıkça ocukluĝuna doĝru kanat ırpar, yüzündeki ekşimeden eser kalmaz, aksine yüzü aydınlanırdı.

Gaz ocaĝında kaynayan beyaz çamaşırlar tag yardımıyla leĝene alınır, yıkanır, çivit katılan soĝuk suda durulanır ve avludaki iplere asılırdı. Çamaşır yıkama faslı bitince ablalarım ev temizliĝine geçer, anam da sokak kapısını açar, kapımızın önünü yıkarđ. Sokak kapısının önünü, yani sokaĝın bize ait bölümünü genç kızların yıkamasına asla izin verilmezdi, bu iş her zaman analarımıza aitti.

Sokaĝın yıkanmasından sonra sıra avlumuza gelirdi. Suyu, bazalt taştan yapıma fiskiyeli havuzumuzdan alır, *satıl* dediĝimiz galvaniz kovaların yardımıyla avluya boca eder, dört bir yanı süpürür, yıkar, avluyu tertemiz ederdik.

Avlu da yıkanınca sıra hamama gitmeye gelirdi. Başta Mayrig olmak üzere işini bitiren avlu sakinleri sıra sıra hamamın yolunu tutardı.

Hamama varınca natırın eşyalarımızı koyduĝu alanda soyunur, içeri geçerdik. Bir zamanların Diyarbakır’ında hemen her mahallenin bir hamamı vardı. Cumartesileri Hristiyanların hamam günü olduĝu için hamamdaki herkes tanıdıĝ olurdu.

Gittiğimiz hamamın adı Deva Hamamı'ydı. Rivayet edilirdi ki, hamam inşaatı sırasında yük taşıyan develerden biri yapının büyüklüğünden dolayı kaybolmuş ve bu yüzden burası halk arasında "Deve Hamamı" olarak anılmış. Diyarbakır'da onlarca tarihi hamamın en büyüğü buydu.

Hamamın yıkanma bölümüne girdiğimizde sıcaklık yüzümüze tokat gibi çarpardı. Kalabalık ve buhar insana, "Aman Allah'ım, bu nasıl bir mahşer!" dedirten türdendi. İğne atsan yere düşmezdi; çoluk-çocuk, yaşlı-genç kadınlar kurna başında, göbek taşında üst üste yığılmış gibiydi. Yıkanmak üzere boş kurna bulunmadığı gibi, herhangi bir kurnaya ilişebilmek bile başlı başına bir savaştı.

Günlerden cumartesi olmasına rağmen hamama gelen Müslüman komşularımızdan bazıları, "Biz bu gâvurlarla, khaçolarla aynı kurnadan yıkanmayız. Onların suyu bize sızar, abdestimiz bozulur, istemeyiz... Haramdırlar!" diye şikâyet ederdi ki, bu da kalabalık olan ortamın daha fazla gerilmesine neden olurdu. Bir de baktık ki, Ermeni bakır ustalarının ilmek ilmek işlediği, tokmak tokmak döverek can verdiği bakır hamam tasları asli görevini unutup kanatlanmaya, havada uçuşmaya başlamış. Çocukluk, anamıza bir şey olur diye çok korkardık.

Zavallı anam, halam, yengem ve komşumuz Viktorya ablalar büyük mücadele sonucu biz çocukları yıkamaya başlar, keseler, sabunlardı. Doğal olarak en büyük çocuk sevgili Mayrig'imizdi ve önce o yıkanmalıydı. Mayrig uzun uzun yıkanıldıktan sonra sıрма işlemeli havlusunu sarırır, ellerini ve başını hamamın kubbesine doğru yukarı kaldırır ve yüksek sesle: "*Kurban eğnem ızki ov Hisus Krisdos, tun le im hokin, im sird makre,*" "*Kurban olduğum İsa Mesih, sen de ruhumu, kalbimi temizle,*" diye dua ederdi.

Mayrig hamamdan çıkınca sıra bizlere, yani çocuklara gelmiş olurdu. Anam saçlarımızı öyle bir sabunlar, öyle sıkı tarardı ki sanırsın başımızda bit var. Ablam dersenez, o da öyle sert keselerdi ki, farkına varmadan derimizi de kaldırırdı. Bir diğer ablam ise sabunla babam sabunla moduna kendini öyle bir kaptırırdı ki, sanırsın ömür billah bir daha asla kirlenmeyeceğiz.

Deva Hamamı'nda bir devenin kaybolması rivayet olsa da benim bu hamamda kaybolmam tamamen gerçektir ve ablamın o sonu gelmez, gaddar keseleme seanslarından birinin sonunda olmuştu. Keselendikten sonra sabunlanmak üzere diğer ablama gitmem gerekirken gitmedim, kaçtım ve bu arada kayboldum.

Hamam dediğiniz, bir okulun bahçesinde okul forması giymiş çocukların arasında kendi çocuğunuzu tanımanız, ya da bir yemin töreninde asker üniforması giymiş yüzlerce gencin içinde kendi yakınınızı bulmanız gibi bir şey, zira orada da herkes aynı üniforma içinde ve çıplak. O gün de herkes o kadar birbirinin aynıydı ki, o kadar dolanmama, aramama rağmen bizimkileri bir türlü bulamadım. Ağlıyordum ama hamamın buharından gözyaşımı gören, kalabalığın uğultusundan da sesimi duyan yoktu. Neyse ki aradan çok geçmeden aniden bir elin sırtına

dokunduğunu ve, “Senin yüzünden hamamdaki bütün çocukların sırtını elledim ve sırtında ben var mı, yok mu diye kontrol etmek zorunda kaldım. Sen dua et ki sırtında benin var. Yoksa bu kadar çocuğun içinde, bu kalabalıkta seni nasıl bulacaktım?” diyerek bana bağırarak ablamı gördüm ve çok sevindim.

Deva Hamamı'nda kaybolduğu rivayet edilen devenin sırtında semeri var mıydı, yok muydu bilmiyorum. Ama benim benim vardı, kaybolmadım, bulundum.

Hamamda yıkanmanın en güzel taraflarından biri yıkanma, paklanma faslı bitince hemen havluya sarılıp hooop diye kucaklanmamdı sanırım. Kucakta taşınıp hamamın giyinme bölümündeki yerimize, Mayrig'in yanına oturtulurdum hep. Oturur oturmaz Mayrig'in elini öper, alınma götürürdüm. Bu bizim değişmez geleneğimizdi. Hamamdan çıkar çıkmaz küçükler büyüklerin elini öper, büyükler de birbirine “*eresti bekirem*”, yani “yüzünü öpmişem” der, karşılığında “*sıhhetner eğne*”, yani “sıhhatler olsun” cevabını alırdı.

Hemen kurulanır, temiz çamaşırlarımız giydirilir, Mayrig'e emanet edilir ve “Burada otur, sakın yerinden kalkma!” diye sıkı sıkı tembihlenirdik.

Beyaz delik işi, iki metrekarelik özel örtü üzerinde oturur, ablalarımın ve anamın hamamdan çıkmasını beklerdim. Bu arada Mayrig *deg-degimizden* bize, öğütülmüş, toz haline getirilmiş olan şekerlemelerden kaşıkla yedirirdi. Ardından da mevsimine göre meyveleri soyar, dilimler, yedirir, bu şekilde bizi oyalardı.

Biraz sonra sırayla ablamlar ve nihayet anam hamamdan çıkar, biraz nefeslenir, terlerini soğuttuktan sonra giyinmeye başlarlardı. Ardından temiz çamaşırların sarıldığı bohçalara kirli çamaşırlar yerleştirilir ve yine natırın büyük taşıma torbasına yükleyip evimize taşıyacağı şekilde üst üste dizilirdi.

Biz kıpkırmızı olmuş yanaklarımızla evimize doğru yürürken anam her hamam çıkışında bıkmadan usanmadan tekrarladığı, Ermenice, Türkçe ve Kürtçenin iç içe geçtiği o cümleyi söylerdi: “*Ertam babun dun, bargim sêr u kûn*” “Babamın evine gideyim de baş-göt yatayım!” Bu cümle her cumartesi hamam çıkışında tekrarlandığından artık deyim halini almıştı biz Diyarbakır Hristiyanlarında. Bütün gün yorgunluktan canı çıkan kadınların, özellikle gelinlerin diline dolanmıştı. Çünkü çekirdek aile kavramı henüz bizim oralara uğramamıştı ve kalabalık aileler halinde yaşıyorduk. Naz yapılacak, nazın çekileceği tek yer baba eviydi çünkü. Ne yazık ki anamın nazını çekecek bir baba evi de yoktu.

Anam Cumartesi yorgunluğuna yorgunluk eklemek üzere büyük bir telaşla eve gelirdi. Hemen çaydanı ocağa oturtur, tarçınlı çay demlerdi. Çay demleninceye dek mum yakmak ve dua etmek üzere kiliseye giderdik. Kilise dediğimiz kutsal mekân avlumuzun içindeydi zaten. Kiliseden döndükten sonra tarçınlı çayımızı içer, anam yorganların yüzünü dikmeye, ablam da kuruyan çamaşırları ve pazar sabahı ayinde giyeceğimiz kıyafetleri ütölemeye başlardı. Evimiz temiz, yatak-yorganımız temiz, biz tertemiz, mis gibi uykuya dalardık.

Size günlere göre yemeklerimiz olurdu demiştım ya, pazar günleri de o günlere dahildi. O gün diğerlerinden çok farklı olurdu tabii ki. Dinimiz gereği pazar günü çalışmaz, ibadet eder, bütün aile bireyleri bir arada olacağından en güzel yemeklerimizi o gün için hazırlardık. Her pazar sabah erkenden uyanır, komşumuz Surp Giragos Kilisesi'ndeki ayine katılmak üzere en güzel elbiselerimizi giyer, el ele tutuşur, kilisenin yolunu tutardık. Anam hepimizden önce uyanır pazar gününe özel yemeklerinden birini hazırlamaya koyulurdu. Misal, Diyarbakır'ın en güzel yemeklerinden olan sumak ekşili dolma...

Sumak ekşili dolma yaz kış, her mevsim yapılabilirdi. Kış mevsimindeyse, anam kurutulmuş dolmalıkları haşlar, bir müddet soğuk suda tutar ve süzgeçte bekletirdi. Şayet her türlü taze sebzenin bol olduğu yaz aylarındaysak, patlıcan, kabak gibi sebzeleri oyar, tuzlu suda bekletirdi. Oyulan dolmalık sebzeler tuzlu suda kaldıkça acısını suya bırakır, tuzu içine çeken sebzeler ayrıca lezzetlenirdi. Anamın bu ön hazırlığı, kilise ayininden sonra yapacağı dolmanın hazırlık aşamasını hafifletmiş de olurdu aynı zamanda.

### MIĞUGOV CİGER - CİĞER DOLMASI

1 takım ciğer (beyazı, yüreği dahil) • 1 su bardağı pirinç • 2 yemek kaşığı sadeyağ  
2-3 yemek kaşığı çiğ badem • 1/2 demet maydanoz • 1/2 su bardağı tane sumak veya  
1,5-2 adet limon • 1 yemek kaşığı biber salçası • 1 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı toz karabiber • 1 çay kaşığı toz yenibahar  
1/2 çay kaşığı tane karabiber • 5-6 adet tane yenibahar • 6 adet kakule  
1/4 çubuk tarçın • Yorgan ığnesi, dikiş ipliği

Uygun bir cezvede bademleri bir taşım kaynatın, sıcak suyunu hemen dökün ve soğuk suya alın ki bademler kararmasın. Ardından suyunu süzün ve bademlerin kabuğunu soyun. Bir çimdik yağla birlikte bademler sararınca kadar kavurun, bir kenarda bekletin.

Takım ciğerden karaciğeri kesip ayırdıktan sonra kalanları yıkayın ve kanın akması için bir müddet soğuk suda bekletin. Karaciğeri (karaciğeri sadece iç pilav için kullanıyoruz) yaklaşık 250 gr. kadarını doğrama tahtasına alın; zarını soyun, iç sinirlerini temizleyin, çıkarın ve küçük küçük kuşbaşı doğrayın.

Doğradığınız karaciğeri iç pilav yapımına uygun bir tavada bir çimdik tuz ekleyerek ocağa oturtun. Karaciğer suyunu salıp çekince bir yemek kaşığı yağ ilave ederek çevirin, kavurun. Ardından birer çay kaşığı kadar biber ve domates salçasını katın, karıştırın. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edin, kavurun. Pirinç suyunu çekince ocağın altını kapatın. Sırasıyla incecik kıyduğunuz maydanozu, kavurduğunuz bademleri, pul biberi, toz halinde olan yenibahar ve karabiberi katın, karıştırın, tadını tuzunu kontrol ettikten sonra demlenmeye, soğumaya bırakın.

Takım ciğeri sudan çıkarın, süzün. Akciğeri avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırın. Ayırdığınız her bir parçanın içini uygun bir bıçak yardımıyla (çok dikkatlice yapın, ciğeri delmeyin)

• MIÇUGOV CİGER



yarın, ciğerde iç cepler açın. Daha sonra parmaklarınızla dikkatli bir şekilde cepleri biraz bü-  
yütün. Dalağı da aynı şekilde yarın, delmemeye özen gösterin. Yürek zaten açıktır.

Sumak tanelerini 1 çay kaşığı tuzla birlikte ılıktan az sıcak 2,5-3 bardak suda ıslatın ve  
yarım saat bekletin.

Soğuyan, demlenen iç harcı ciğer ceplerine eşit miktarda doldurun ve açık kalan ağız kı-  
sımlarını yorgan iğnesi yardımıyla dikkatlice diki. Bu arada delinen, yırtılan bölgeler varsa  
onları da diki.

Uygun tencerede bir yemek kaşığı yağ eritin. Yağ cızırdamaya başlayınca ciğerleri ilave  
edin ve her tarafını yağda çevirerek kavurun. Domates ve biber salçalarını katın ve karıştırın.  
Süzdüğünüz sumak suyunu ilave edin ve gerekirse ciğer dolmalarının üstüne gelecek kadar  
sıcak su verin.

Tane yenibahar, karabiber, tarçın ve kokuleyi isterseniz küçük bir tülbent parçasına sara-  
rak baharat bohçası gibi yemeğe ilave edin ya da olduğu gibi yemeğe katın. Yemek kaynamaya  
başlayınca üzerinde biriken köpüğü alın ve tadını tuzunu, ekşiliğini kontrol edin, yemeğin altını  
kısın, ağır oğır pişmeye bırakın.

Pişen ciğer dolmalarını uygun bir tabağa alın ve dikiş iplerini çekip çıkarın. Dolmaları ister  
bütün olarak ister dilimleyerek üzerine incecik kıydığınız maydanozla birlikte servis edin.

Ciğer dolmasından kalan özlü, mayhoş ve baharatlı çorbayı da isterseniz kâsede servis  
edebilirsiniz.

Not: Bu yemeği sadece kuzu yüreği kullanarak da yapabilirsiniz.

## MİÇUG - DOLMA

750 gr. satır kıyma (kuzu kaburga üstü veya kuzu buttan) ve kuzu kemiği (tercihen)

2,5 su bardağı pirinç • 1 kg. patlıcan • 1 kg. kabak • 5 adet dolmalık biber

4 adet orta boy domates • 150 gr. asma yaprağı • 8 adet sivri biber

1-2 yemek kaşığı sadeyağ (etin yağ durumuna göre değişir) • 1 demet maydanoz

1,5 su bardağı tane sumak • 1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası • 1 tatlı kaşığı pul biber • 1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı yenibahar

Sumak tanelerini 1 tatlı kaşığı tuzla birlikte ılıktan az sıcak 3 bardak suda ıslatın ve bekle-  
tin. Patlıcan ve kabakları arzu ettiğiniz dolma boyunda kesin, oyun ve tuzlu soğuk suda bekle-  
tin. Biberlerin tepesini dolmaya kapak yapacak şekilde kesin, çekirdeklerini çıkarın. Domates-  
lerin tepesini de aynı şekilde kesip ortasını çıkarın ve içlerini tuzlayın. Asma yaprağınız taze ise  
sıcak sudan geçirin, salamura yaprak ise tuzunu çıkarın.

Karıştırmaya uygun genişçe bir kapta sırasıyla soğanı, biberleri, maydanozu ve çıkardığınız  
domates içlerini incecik kıyın. Eti, yıkadığınız pirinci, domates ve biber salçalarını, baharatları,  
yağı ve 1 bardak kadar süzgeçten geçirdiğiniz sumak suyunu harca ilave edin, karıştırın. (Pirinç  
tanelerinin kırılmaması için özen gösterin. Karıştırma işlemini ellerinizle, karıştırma kabının  
kenarlarından ortasına doğru harcı havalandırarak yapın.)

• MIÇUG



Dolmanın pişirileceği tencerenin dibine, varsa kemikleri (tercihen kaburga kemiği) yerleştirin. Hazırladığınız iç harcı sebzelere doldurun. Doldurduğunuz kabak ve patlıcanın ağız kısımlarını birbiri ile iç içe geçirerek hem iç harcın dağılmasını engelleyin hem de tatların geçişkenliğini sağlayın. Doldurduğunuz dolmaları tencereye muntazam bir şekilde dizin. Biber ve domatesleri dik duracak şekilde tencere kenarına dizin. Yaprığı sarın ve tencerenin orta kısmına yerleştirin.

Dolmaların üstüne varsa delikli dolma taşı yoksa ateşe dayanıklı bir tabak yerleştirin. Kalan süzölmüş sumak suyunu (dolmanın suyu çok olmamalı, anamın tabiriyle dolmalar suda yıkanmamalı, yemeğin tadı suyuna kaçmamalı!) ilave edin ve ocağa oturtun. Dolma kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın, tadını tuzunu kontrol edin ve ağır ağır 45 dakika pişirin. Pişen dolmayı yarım saat kadar demlendirin.

Dolmayı servis edeceğiniz büyük servis tepsisiyle tencerenin üstünü kapatın. İçinizden üçe kadar sayın ve el çabukluğuyla tencereyi 180 derece çevirin. Dolma tenceresi tepside birkaç dakika ters durduktan sonra dikkatlice yukarı doğru kaldırın. Dolmayı tepsiyle masaya alın ve servis edin.

Not: Dolma içi arttığında hemen 1-2 adet soğanı kök ve sap kısmından kesip haşlayın. Haşlanan soğanı orta kısmından tutarak ittirerek soğanın katlarından birkaç adet dolmalık çıkarın ve bu soğanları doldurun.

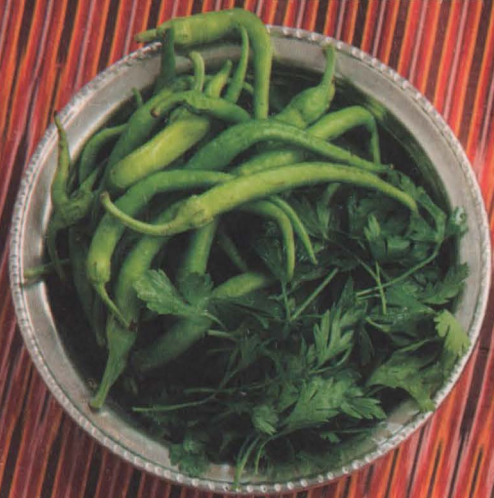
## PAZAR GÜNÜ KOKULARI

Pazar sabahı büyük küçük en güzel kıyafetimizi giyer, el ele tutuşur Surp Giragos Kilisesi'ndeki ayine katılmak üzere yola koyulurduk. Pazar olunca Mayrig hiçbirimizi beklemez, hepimizden önce, sabahın köründe kiliseye giderdi. Kiliseye doğru yürüdüğümüz yol üzerinde Khatun Bacolar, Meryem Teyzeler, Maritsa Bacolar, Emo Bacolar, İğneci Mariler, Terzi Siranuş ve Yağcı Emsihlerin ve daha nicelerinin ikamet ettiği evlerin önünden geçiyorduk. Bazen bizim gibi kiliseye koşturmak üzere evinden çıkan insanlarla karşılaşıyor ve birlikte daha kalabalık halde yürümeye devam ediyorduk. Kalabalık kabileler halinde yürümeye devam ettikçe Müslüman komşularımızın hayretler içinde kalan bakışlarına tanık olurduk. Bazen de komşularımızın, "Ha doğru ya, bugün pazar, gâvurlar azar!" dediklerini duyardık. Evet, günlerden pazardı ama biz hiç azmazdık, azamazdık...

Surp Giragos Kilisesi'nin eski demir kapısı pazar günleri hep aralık dururdu. O demir kapıdan avluya doğru ilk adımı attığımızda içeride okunan ilahi sesleri gökkubbeyi delmiş ve avluya ulaşmış olurdu. Kilise avlusunda bulunan küçük odalar genelde kimsesiz ya da fakir yaşlılarımızın yaşadığı odalardı. Diğer günlerde avlunun bir yerinde veya oda kapısının önünde otururken gördüğümüz bu yaşlıları pazar günü hiç göremezdik. Çünkü onlar erkenden kilisenin en ön sıralarında duaya oturlardı.

Pazar ayinine dahil olmak üzere kutsal kiliseye ahşap kapıdan girdiğimiz anda yakılan *khungun*, yani "günlük"ün kokusu tüm kiliseyi sarar, dumanı ise kiliseye süzülen güneş ışınlarının huzmeleriyle huşu içinde buluşur ve göğe ulaşmaya çalışırdı. Kilisede, biri kadınlar diğeri ise erkekler bölümünde bulunan, galvaniz sacdan yapılmış, oduna bir türlü doymayan koca iki odun sobası vardı. Kilisemizin zangoçu bu büyük sobalara bir taraftan öbek öbek odun atar, diğer taraftan bakır kürek yardımıyla kor ateşleri alır ve yine koskocaman bakır mangallara doldururdu ki, o devasa büyüklükteki kilise ısınabilirdi. Ama tüm bu çabalara rağmen kiliseyi gerçek anlamda ısıtan, odun dolu soba ve kor ateş dolusu bakır mangallar değildi. Kiliseyi ısıtan insanlardı aslında. İnsan kalabalığının bereketi ve çokluğuymdu. Kilisenin kalabalığına şaşırdığım bir gün, anam, "Bu da bir şey mi kızım, bir zamanlar o kadar kalabalıkmış ki, avludaki eyvanı da kiliseye dahil etmeyi düşünmüşler!" demişti.

Pazar ayini bitiminde, kilisemizin yönetimiyle ilgilenen *işkhanlarımız*, yani seçilmiş kilise yöneticilerimiz veya gönüllü çalışanlar dışarıdaki küçük bir masa üzerine koydukları büyükçe tunç tabağın başında durmaksızın, "*Şen minek, baydzar minek, ekhkedneri çı mornak!*" "*Şen kalın, aydınlıkta kalın, fakirleri unutmayın!*" diyerek kilisemize kayıtlı veya kayıtsız fakir fukara için para yardımı toplamaya çalışırlardı. Diğer bir masanın üstünde de yine büyük tunç tabak içinde "*nışkhark*"



dediğimiz okunmuş, kutsanmış ekmeğin bulunurdu ki, hepimiz, kilerdeki küpleri-mize bolluk, bereket getirmesi üzere o kutsanmış ekmeği alabilmek uğruna uzun kuyruklar oluştururduk.

Ve tabii ki kilise ayininden sonra sosyalleşme halleri... Bazen, araçnortaran dediğimiz dini önderin makamı ve kilise yönetim odasında, bazen de kilise avlusunda küçük kümeler halinde grup sohbetleri, evlilik çağında çocukları olanların çocuklarına uygun aday aramaları, göz taramaları, hal hatır sormalar ve illa ki “Hade, kahve içmeye bize gidelim,” diye başlayan ısrarlı davetler.

Pazar ayını ve ayaküstü sohbetler sonrasında yine el ele tutuşarak evin yolunu tutardık. Bu sefer bazen anam, bazen de ablalarım “Helanların evinden meftune kokusu geliyor... Arev’in kapı önü kızartma kokuyor, herhalde düzme pişiyor... Jül-yetler de bizim gibi dolma pişiriyor ki sumaklı dolmanın kokusu mahalleyi sarmış... Saralardan kahve kokusu geliyor, misafiri var zahar...” diyerek, kokunun nereden geldiğine dair tahminlerde bulunur, böyle böyle sokağımıza varırdık.

### BELİ BAĞLI - KARNİYARIK

8-9 adet küçük karniyarık patlıcan • 1/2 kg. satır, bıçak kıyması veya tek çekilmiş orta yağlı kıyma • 6-8 adet sivri biber • 5 adet çarliston biber • 3 adet domates  
1 adet orta boy soğan • 1/2 yemek kaşığı sadeyağ • 1/2 demet maydanoz  
2 diş sarımsak • 1 tatlı kaşığı domates salçası • 1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı yenibahar  
kızartmak için yağ

Patlıcanların yeşil yapraklarını kesin, alacalı soyun ve tuzlayarak bir süzgeçte (acı suyunu salması için) kenarda bekletin.

Kuru soğanı ve sarımsağı ayrı ayrı incecik kıyın, ardından sivri biberlerin çekirdeklerini temizleyerek yukarıdan aşağıya önce ikiye böldükten sonra incecik kıyın. Bir adet domatesi de minik küpler halinde doğrayın. Maydanozdan 10-12 uzun dalı bir kenarda bekletin, kalanları incecik kıyın.

Tuzlanmış patlıcanları su saldığı için temiz bir bezle incitmeden kurulayın. Kızartma yapacağınız tavayı ateşe oturtun, yağı kızdırın. Patlıcanların her tarafını güzelce kızartın ve fazla yağın bırakması için kâğıt havlu üzerine alın. Daha sonra çekirdeklerini temizlediğiniz ve ikiye böldüğünüz çarliston biberleri kızartın.

Beli bağlının iç harcını hazırlamak için uygun tencereyi ateşe oturtun ve 1/2 kaşık yağ eritin, önce soğanı sonra sivri biberi kavurun. Ardından kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edin. Kavrulan kıymaya salçaları ilave edin, karıştırın. Daha sonra incecik doğradığınız domatesi ve sarımsağı ekleyin. Tüm malzemeler özleşince baharatları ve maydanozu koyarak ateşin altını kapatın.

Beli bağlını pişireceğiniz tencereye bir adet domates rendeleyin. Kızarttığınız patlıcanların ortasına dikkatlice bir yarık açın, bu yarığı işaret parmağınızın ucu ile tuzlayın ve parmakları-

nız yardımıyla iç harcı koyacak bir yuva oluşturun. Açtığınız bu yuvaları kavurduğunuz kıyma ile doldurun. Doldurduğunuz her patlıcanın ortasına bir şerit biber, bir dilim domates yerleştirin. Bir adet maydanoz sapını doldurmuş olduğunuz patlıcanın altından geçirerek tam orta yerinden bir fiyonk yapar gibi düğüm atın. Patlıcanları rendelenmiş domates püresinin üstüne muntazam şekilde yerleştirin. Yaklaşık 1 bardak su vererek ateşe oturtun. Yemek kaynayınca altını kısın, kısık ateşte ağır ağır pişirin.

Not 1: Herkesin karnıyark dediği yemeğe biz beli bağı diyorduk. Karnını yarararak incittiğimiz patlıcanın belini maydanoz saplarıyla bağlayarak kuvvetlendiriyor, patlıcanın gönlünü alıyorduk belki de. Ya da herkesin tercih ettiği bu kırıcı ismi kullanmayacak kadar incelik sahibiydi büyüklerimiz.

Not 2: Aynı reçeteyi sakız kabağı için de uygulayabilirsiniz.

### MUFTUL - DÜZME (Süryanice: MALDUM)

1 kg. kemer patlıcan • 750 gr. tek çekilmiş kıyma • 4-5 adet sivri biber  
1 büyük boy domates • 1 demet maydanoz • 1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı yenibahar • 1 çay kaşığı karabiber  
kızartma için yağ

Patlıcanları alacalı soyun, 2 cm kalınlığında halkalar halinde kesin, tuzlayın ve bir süzgeçte bekletin ki acı suyunu alsın.

Kıymaya salçayı ekleyin (salçayı yemeğin suyuna karıştırarak da kullanabilirsiniz) ve tüm baharatları, incecik kıydığınız maydanozu (maydanozdan bir tutam ayırın) bir kahve fincanı su ilavesiyle birlikte güzelce yoğurun, bekletin.

Patlıcanları kızartacağınız tavayı ateşe oturtarak yağı eritin, yağ kızınca patlıcan dilimlerinin her tarafını güzelce kızartın. Kızarttığınız patlıcanları kâğıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzülmesini sağlayın. Ardından sivri biberleri kızartın.

Yoğurduğunuz kıymadan cevizden daha büyük parçalar olarak avuç içinde önce yuvarlayın, sonra iki avucunuzun içiyle bastırın, yassılaştırın.

Düzmeyi pişireceğiniz yayvan tencereye bir patlıcan, bir köfte gelecek şekilde dairesel olarak sıralayın. Malum yemeğimizin adı 'düzme' sıra sıra düzmekten geliyor.

Patlıcan ve köfteleri sıraladıktan sonra düzmenin aralarına veya üstüne dilimlenmiş domates ve kızarttığınız sivri biberleri yerleştirin. Tencereyi 1/3 bardak su ilave ederek ateşe oturtun, köfteleri kısık ateşte ağır ağır pişirin.

Düzme pişince bir kenarda beklettiğiniz incecik kıyılmış maydanozu serpin ve servis edin.

Not: Bu reçete ile sakız kabağı düzmesi ve kış aylarında patates düzmesi (patatesler halka şeklinde kızartılıp salçalı su ilavesi ile pişirilir) yapabilirsiniz.



## ÇIKIL-MIKIL - TAKIM CİĞER KAVURMASI

1 takım ciğer • 2 yemek kaşığı sadeyağ • 1 demet maydanoz • 1 demet taze soğan  
1 büyük kuru soğan • 1 tatlı kaşığı kişniş • 1 tatlı kaşığı pul biber  
1/2 çay kaşığı kimyon • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı yenibahar

Karaciğeri takım ciğerden ayırın, üzerindeki ince zarı ve sinirleri dikkatlice çıkarın, kuşbaşı doğrayın ("Karaciğer yıkanmaz, yıkanırsa sertleşir" derdi büyüklerimiz.) Kalan yüreği, akciğeri yıkayın, hatta mümkünse kanının akması için bir müddet soğuk suda bekletin ve süzün.

Öncelikle akciğeri kuşbaşı doğrayın ve bir miktar su ekleyerek uygun tencereye alın. Akciğer kaynadıkça üzerinde fazlaca köpük oluşacağı için ayrıca ön haşlama yapın, köpüklerini alın. Akciğerler yarım pişince suyunu süzün.

Akciğer haşlanınca, önce kuşbaşı doğranmış yüreği, ardından karaciğeri tencereye koyun, ciğerler suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Ciğerler suyunu çekince yağını verin, ardından piyazlık doğradığınız soğanı katın ve soğanlar diriliğini kaybedip pembeleşinceye dek çevire çevire güzelce kavurun.

Ciğerler tamamen pişince incecik doğradığınız maydanoz ve yeşil soğanla birlikte kişniş, pul biber, kimyon, karabiber ve yenibahar katın, birkaç dakika karıştırın ve ocağın altını kapatın. Maydanoz ve yeşil soğanlar pörsümeden yemeğin tadını tuzunu kontrol ederek ince lavaş eşliğinde servis edin.

## “ÇIK... ÇIK... ÇIK...”

Abim, ablalarım, kuzenlerim, eğitim ve öğretim için evimizin hemen yan sokağında bulunan Cumhuriyet İlkokulu'na gidiyorlardı. Büyüklerimin anlattığına göre, okulun kurulduğu alan, kilisemizi inşa eden ve günümüze kadar halk arasında Khoca Usep Kilisesi olarak anılmasına sebep olan Hosep Efendi Kazazyan'ın atlarının bağlandığı alandı. O alana koca bir okul ve yine kocaman bir okul bahçesi sığabilmişti.

Ablalarımın okulda olduğu zaman avlumuz derin bir sessizliğe bürünürdü. Ben, benden küçük olan kardeşim Arşaluys ve yalnızlığımız, baş başa kalırdık. Anam sokağa çıkmamıza izin vermezdi. Hem evimizin avlusu çok büyüktü hem de her sokağa çıktığımızda *khaço*, yani Hristiyan ve de *filla*, yani Ermeni olduğumuz için dayak yerdik. Meraklı bir çocuk olduğumu söylemiştim. Her şeyi, bazalt taşların arasından incecik topraktan fışkıran, hayat bulan çiçeği, papatyayı, akasya ağacımıza tırmanmaya çalışan böceği, karıncayı, karıncaların minicik bedenleriyle yuvalarına taşıdığı yiyecekleri, her şeyi merak eder, gözlemlerdim. Belki de bunca meraka sebep, şimdiki çocuklar gibi sürüyle oyuncığa sahip olmamamdı, kim bilir?

Bir keresinde yine karıncalara, karınca yuvalarına dalmışken sokak kapımız bir anda “*Khaçolar, gâvurlar!*” diye taşlanmış, avlumuzun sessizliği büyük bir gürültüyle aniden bozulmuştu. Korkudan anamın eteklerine öyle bir yapışmışım ki, anam kapımızı taşıyan çocukları kovaladıktan sonra, eteklerine yapışan ellerimi zor bin bela açmıştı. Çok korkmuş, farklı olmanın kötü bir şey olduğunu o gün öğrenmiştim.

\*

Sur içini, tarihi Diyarbakır'ı bilenler bilir. Olabildiğince dar sokaklardır şehir ruhunu veren. Bunlar kısa, dönemeçli sokaklardır. Labirentin taştan oluşturulmuş, şehir versiyonuna uygulanmış hali de diyebiliriz bu şehir planına. Bu sokaklara aşına değilseniz kaybolacağınızı düşünür, kaygılanırsınız, ama o sokaklar öyle bilgece oluşturulmuştur ki, sizi mutlaka bir yerlere çıkarır, kaybolmanıza asla izin vermez.

Doğal olarak bu sokakların birçoğu fayton ve araç trafiğine müsait değildi. Bizim Muallak Sokak'ımız ise bu bakımdan istisnaiydi. İçinden fayton geçen tarihi Diyarbakır'ın ender sokaklarından biriydi. Lakin caddeden bizim sokağa doğru inince yol daralır, daha da daralacak izlenimi veren sokak, aksine bizim evin kapısına, yani sola doğru aniden tek taraflı genişlerdi.

Fayton yol boyunca ilerlerken at nallarının Arnavut taşlarına dokunarak çıkardığı ses ritmik ve senkronize bir müzik halini alırdı. Atlar sakin ve uyumlu bir şekilde yol alırken kapımızın önüne vardıklarında, kimi zaman aniden, bir gürültü

çıkarcı, kişnemeye başladır. Faytoncu, atların kontrolünü kaybeder, ardından, “Bı-ubiubiuvvv...! Biubiubiuvvv...!” diye seslenerek atları sakinleştirmeye çalışırđı. Atların bu ürkme ve kişneme hali faytoncuya da bulaşıyor, defalarca komut verdiğđ halde ne elindeki yuları ne de atları zapt edip sakinleştirebiliyordu. Muhtemelen atlar daralan yoldan geçerken ürküyor, dengelerini kaybedip yalpaladıkları için durmadan kişniyorlardı.

Bizim için alışılmış seslerdi bunlar. Avludayken duyduğumuzda yine atların ve faytoncunun sorun yaşadığını anlardık. Hoş faytoncu da arada kapımız çalar, ürk-müş atlarını sakinleştirmek için bizden su isterdi.

Bu fayton kazalarının birinde faytoncu yolculara inmelerini söylediğinde, fayton içinde oturan, peçeli ve siyah çarşaf giymiş üç kadından biri inebilmek için önce bir eliyle faytonun tutacağına tutundu, diğere eliyle de siyah çarşafının eteğini dizine doğru çekti ve adım atmak üzere basamağı ayağını uzattı. O anda bembeyaz bacak ve ayak bileğini, devamında yüksek ve çivi topuklu simsiyah parlak, rugan ayakkabılarını fark ettim. O, simsiyah çarşafın altından çıkan bembeyaz ayakları ve ayakkabıyı fark etmemek mümkün değildi. Faytondan inen ve arızanın giderilmesini beklemek üzere duvar dibine doğru salına salına yürüyen kadınların topuklarından çıkardıkları “çık, çık, çık” sesi hâlâ kulaklarımda. Büyülenmiş gibi ayakkabalara bakıyordum. Ve yine o bekleme esnasında su içmek üzere peçelerini kaldırdıkları an yüzlerindeki pudra ve makyajın yoğunluğu da fark edilmeyecek gibi değildi.

Faytoncu arızayı giderip atları sakinleştirdikten sonra yolcularını tekrar faytona bindirir ve yola koyulurdu. Faytonun arkasındaki iki tekerlek arasında uzun ve kalın bir demir bulunurdu. Faytoncu yerine oturduğu, eline kırbacı aldığı anda bizler arkadaki demire atlar, köşe başına kadar faytonla giderdik. Zaten bizim evden yaklaşık 50 metre sonra yol sola döndüğünden, fayton hızlanmadan kendimizi yola atar, ardından eve dönerdik. Arada faytoncu yan aynalarından biz minik fareleri fark eder, kırbacı arkaya doğru bir sallardı ki sormayın gitsin.

Çık, çık, çık... Bu sesi çıkaran ayakkabıya ben de sahip olmalıydım. Ama nasıl?

Şimdiki gibi giymek için karar vermekte zorlanacak kadar çok pabuçumuz yoktu o zaman. Evde giydiğim bir terliğim, avluda ve hamama gittiğimizde kullandığın takunyam ve pazar günleri kilise ayinine giderken giydiğim bir çift pabuçum vardı sadece. Günlerce çık, çık, çık ses çıkaran o rugan ayakkabıları düşündüm durdum. Sonunda babamın inşaat malzemelerini karıştırdım ve muhtelif boylarda çiviler buldum. O çivilerin arasında en kalın ve en büyük iki çiviyle bir çekici kimseye fark ettirmeden aldım, avlunun ücra bir köşesine çekildim. Çok işim vardı, çok.

Ayağımdaki takunyaları çıkardığım gibi ters çevirdim ve başladım kalın çiviye takunyanın topuk bölümüne çakmaya. Önce birini, sonra diğere bir güzel çak-

tım. Al sana topuklu ve çık, çık çık ses çıkaran tahta pabuçlar... Ardından eve girdim, pazar günleri kilise için giydiğim elbisemi sırtıma geçirdiğim gibi, faytondan inen kadınlar gibi avluda yürümeye başladım. Çık... Çık... Çık...

Benim kıvıra kıvıra yürüdüğümü gören Mayrig gözlerini kocaman açtı: “Zora, Zora eşkit korna Zora! Egur es ku kharnagiş aghçikti nayi inç hakire? Ne don e ne Zadig e, es khev er hakir şale şabig!” “Zora, Zora gözün kör ola Zora! Gel şu yaramaz kızını gör bak ne giymiş? Ne bayram ne de Paskalya’dır, bu salak niye şal u şabig giymiş?”

Mayrig’in cümlesinin ağzından çıkması ile benim yere hooop diye düşmem bir oldu. Çünkü çaktığım çiviler avlunun bazalt taşlarının birleştiği noktadaki toprağa saplanmıştı. Ama olsun, o çık çık çık sesini duymak nice düşmelere değirdi.

Yine bir gün, kapımızın önünde bir fayton kazası sonrasında 7-8 yaşındaki Armen Ablam, her zaman yaptığımız gibi faytonun arkasındaki demire oturmuş, ardından da, nasıl olsa fayton dönüşte yine kapımızın önünden geçecek diye düşünüp köşe başında inmemiş, yola devam etmiş. Faytoncu da arkadaki bu kaçak yolcuyu fark etmediği için gideceği yere kadar gitmiş, sonra yolcuları indirmiş, faytonu park etmiş, kendisi de gitmiş, gözden kaybolmuş. Faytonun arkasındaki kaçak yolcu Armen Ablam da saklandığı yerden inmiş ve bakmış ki etrafta kimsecikler yok. Beklemiş, beklemiş ama nafile, fayton olduğu yerde duruyor ama faytoncu bir türlü gelmiyor. Yolcular da faytoncu da bir demir kapıdan içeri girmiş ve bir daha çıkmamışlar...

Ablam zaman geçtikçe kayboldum diye korkmuş ve çaresizce ağlamaya başlamış. O esnada motosikletiyle oradan geçen ve ablamın ağladığını gören mahalleli bir genç yanına yaklaşmış, yaklaşınca ablamı tanımış ve burada ne işi olduğunu, neden ağladığını sormuş. Ablam başlamış ağlayarak anlatmaya: “Eee... lıhhh... Faytonun arkasına bindim, buraya kadar geldim. Faytoncu bu kapıdan içeri girdi, bir daha çıkmadı...” Delikanlı, “Sen İbo’nun bacısı değil misin, ne işin var burada?” diye ablamı bir güzel azarlamış! O sinirle ablamı motosikletinin arkasına oturttuğu gibi eve getirmiş, kapıyı çalmış. Kapıyı açan anama da yine kızgın bir şekilde: “Kızınızı nerede buldum, ta nereden getirdim biliyor musunuz? Kerhanenin kapısının önünden!”

Meğer sokağımız geneleve giden yol üzerindeymiş. Fayton trafiğimiz de bu nedenle çok ama çok yoğunmuş.

• DUVAKLI PİLAV



## DUVAKLI PİLAV

**Pilav Malzemeleri:** 2 su bardağı pirinç (mümkünse Diyarbakır Karacadağ pirinci)  
2 yemek kaşığı sadeyağ • varsa et suyu

**Duvak Malzemeleri:** 1/2 kg. az yağlı satır (bıçak) veya tek çekilmiş kıyma  
1 su bardağı badem • 1 yemek kaşığı sadeyağ • 1/2 demet maydanoz  
1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı yenibahar • 1 çimdik tarçın • 1 çimdik kakule

Pirinci yıkayın (pirinci sıcak suda bekletmeden önce mutlaka yıkayın, çünkü sıcak suda bekletip soğuk su ile yıkamak, ardından sıcak yağda kavurmak bence doğru bir yöntem değil. Mutfakta soğuk-sıcak kuralı değil, sıcak-sıcak, soğuk- soğuk kuralı geçerlidir), sonrasında 1 kaşık tuz ilave ettiğiniz sıcak suda yaklaşık yarım saat bekletin.

Uygun bir tencerede bademleri bir taşım kaynatın, sıcak suyunu hemen dökün ki bademler kararmasın. Ardından soğuk suda birkaç dakika beklettikten sonra suyunu süzün, bademlerin kabuğunu soyun. Bir miktar yoğ ile birlikte bademler sararınca kadar kavurun, bir kenarda bekletin.

Pirinci süzün. Pirinç pilavı için uygun yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı yağı eritin, kızdırın. Yağ güzelce kızıp diken diken olunca süzdüğünüz pirinci ekleyin. Pirinç taneleri, yağın kızgınlığından kaçışıp öbek öbek olano dek yaklaşık 8-10 dakika kavurun. Ardından varsa et suyu, yoksa yaklaşık 3 bardak kadar sıcak su ilave ederek tuzunu katın. (Bu yemek için et suyu hazırlamaya değer. Kasabınızdan kuzu kemiği alın, bunu 5 adet kakule, 1/2 çubuk tarçın, 3-4 tane yenibahar ve 1 çay kaşığı tane karabiberle haşlayarak et suyu hazırlayın.) Önce harlı ateşte, sonra suyunu çekmek üzereyken kısık ateşte pilavı pişirin. Unutmayın pirinç pilavı pişerken çok karıştırılmaz, dik tutulan bir kaşıkla yukardan aşağıya ve sağdan sola doğru 2-3 çizgi çizer gibi yol açılır ve suyu çektirilir. Pirinç pilavı pişince ocağın altını kapayın ve demlenmeye bırakın.

Gelinimiz, yani pilavımız pişti, sıra gelinin duvağını yapmakta.

Kıymayı kavuracak tencereyi ateşe oturtun. Kıyma suyunu salıp çekene kadar sürekli karıştırın ki topak topak olmasın. Kıyma suyunu çekip hafif dip tutunca 1 yemek kaşığı yoğ katın ve birlikte güzelce kavurun. Kıymanın tadını tuzunu kontrol ederek ocağın altını kapatın. Sırasıyla karabiber, yenibahar, tarçın, kakule, incecik kıydığınız maydanozu ve kavurmuş olduğunuz bademleri ekleyerek güzelce karıştırın.

Servis tabağına pilavı yerleştirin. Kavurduğunuz kıymayı da pilavın üstüne duvak gibi yerleştirerek servis edin.

**Not:** Diyarbakır'ın Karacadağ pirincinin 1 ölçüsü, 2 ölçü su kaldırır. Hatta Garabed Amcamın yetiştirdikleri gibi kaliteli pirinç 2 ölçü sudan fazlasını da alır, pilavı tane tane olurdu. Ancak artık maalesef, her yıl sonbahar geldiğinde çok zor bulduğum Karacadağ pirinci hiçbir zaman eskisi gibi 1'e 2 su çekmiyor. Her pirincin su ölçüsü farklıdır elbet ama her kadının da su ölçüsünü bildiği bir pirinç türü ve alışkanlığı vardır.

## PASTIRMA DEĞİL BASTIRMA

Bastırma deyince aklınıza Kayseri pastırmasının geldiğini biliyorum ama biz Diyarbakırlılar sizin sucuk dediğinize “şırdan bastırma” diyoruz. Hoş Kayseri pastırmasını da yapmasına yapıyoruz ama ona bazen “çor mis bastırma”, yani “kuru et pastırma”, çoğunlukla da “Kayseri” diyoruz. Sadece Kayseri.

Bastırma yapmak için en önemli olan şey uygun havayı yakalamak için doğru tahminde bulunmaktır. İyi bastırma için ihtiyaç duyulan hava, halk arasında bilindiği şekliyle “pastırma yazı” değil, “pastırma ayazı”ydı. Bastırma yapılacak gün hava sıcak olmamalıydı, yağmura ise asla denk gelmemeliydi.

Televizyon icat edilmiş olsa da hayatımıza girmemişti ve saat başı hava durumunun verilmediği günlerde yaşıyorduk. Büyüklerim havanın ayaza döneceğini, kuru ve sert rüzgârlar eseceğini nereden biliyorlardı diye hayrete düşüyorum bugün düşününce. Müneccim değillerdi elbette. Havayı mı, toprağı mı kokluyor, ay ve yıldız hareketlerinden mi anlıyorlardı? Günümüzde doğadan kopmuş, apartman dairelerine kısılmış biz zamane insanı için anlaşılması ne kadar da güç bir sır.

Birkaç gün önceden kasaba kıyma siparişi verilmesi gerekirdi. Bastırmanın kıyma oranı önemliydi. Yüzde 60'ı yağsız süt danadan olmalıydı, geri kalan yüzde 40 ise kıymaya yağını verecekti ve kuzu but ile ya döş ya da karın boşluğundan hazırlanırdı. Bu kıyma bir kez çekilirdi. Kasap kıymayı hazırlarken anam da bastırma yapımında kullanacağı baharatları tunç havanda öğütür, hazırlardı. Baharatların hazır olmasıyla birlikte bastırmaların doldurulacağı şırdanlar temin edilir, içi-dışı bıçakla güzelce kazınır, tuzla ovulur, yıkanır, temizlenir, geniş olan alt tarafı dikilir, tekrar tuzlanarak kurutulurdu.

Bastırma kıyması eve gelir gelmez büyük bakır teşte boşaltılır ve iri tuzla iyice tuzlanarak yoğurulurdu. Gün içinde birkaç kez tekrar tekrar yoğurulurdu ki kıyma tuzunu iyice çeksin, lezzetlensin. Ardından kıyma beyaz Amerikan bezinden dikilmiş bez torbalara doldurulur, uygun düz bir taş üzerine veya büyükçe bir süzgece oturtulurdu. Taş veya süzgece oturtulan torbanın üstüne ağır, büyük bir taş daha yerleştirilirdi ki ete baskı oluştursun. Böylece kanın ve etin suyunun dışarı atılması sağlanırdı. Etler, bu baskı altında en az bir gece sabaha kadar bekletilirdi ki bir damla bile su kalmasın, bastırma çürüyüp küflenmesin.

Ertesi sabah baskıdan çıkarılan kıyma yine bakır leğene alınırdı. Kıymaya sırasıyla tazecik dövülmüş sarımsak (bazen sarımsaksız), bolca kişniş, bolca pul veya kırmızı toz biber, az miktarda karabiber, yenibahar ve kimyon katılır, bu karışım güzelce yoğurulurdu. Yoğurma işlemi gün içinde birkaç kez tekrarlanır, baharatların ete iyice nüfuz etmesi, karışması sağlanırdı.

Kıyma, baharatla buluştuğunda bizimkilerin ete uzaktan bakıp öylece beklemezdi. Avlunun bir kenarında hemen bir mangal yakar, bastırma kıymasından bir miktarı şişe geçirir, sözüm ona kalite kontrolü adına mangalın keyfini çıkarmaya koyulurlardı. Tadı, tuzu, baharatı, hatta mangaldaki lezzeti güzelce kontrol edildikten sonra kıyma, kurumuş, alt tarafı dikilmiş şırdanlara sıkı sıkı doldurulur, şırdan içinde hiç boşluk bırakmamaya özen gösterilirdi. Şırdana ağız kısmında düğüm atılır, bazen avuç içiyle bazen de kalın bir oklava yardımıyla iyice yassılaştırılır, düzleştirilirdi. Bu işlem, şırdan içinde kalmış hava boşluklarını yok etmek içindi.

Daha sonra şırdan yine düz bir taşın veya büyükçe bir süzgecin üzerine üst üste dizilir, şırdan aralarına nemi çekmesi için temiz bir bez yayılır ve tekrar üzerine ağırlık konurdu ki, baskı olsun, şırdan içinde hava kabarcığı oluşturacak hiçbir boşluk kalmasın. Ertesi gün baskıdan çıkarılan şırdanların üst tarafındaki düğümün 2-3 cm üstünden, ucu inceltilmiş (kalem gibi) bir dal parçası şırdanın içinden geçirilirdi. Bu dal parçasının her iki yanına çengele asmak üzere kalın pamuklu ip bağlanırdı.

Ve hazırlanan bastırmalar kurumak üzere bir merdiven yardımıyla evin kuzey yönünde bulunan, tsivig ya da tsivinek dediğimiz sundurma altındaki çengellere asılırdı. En sıradan eski bir Diyarbakır evine girin, kuzey yönünde bulunan eyvan veya sundurma altlarına bakın, zamanında sıra sıra çakılmış çengel veya çivilerin hâlâ durduğunu göreceksiniz. Bunlar bastırma kurutulması için özenle çakılmış özel çengel ve çivilerdi.

Tüm bu işlemler sonunda bastırma, kışın, biz çocuklar sınırsız yataklarımızda uyurken erkenden kalkan, sobayı yakan, kahvaltıyı hazırlayan ananın, sobadaki odunlar kor ateşe dönüşünce, hemencecik sobaya tutup bizlerin o muhteşem kokusuyla yataktan fırlamamızı sağlaması için kilerdeki yerini gururla alırdı.

## ÇOR MİS BASTIRMA - KURU ET PASTIRMASI (KAYSERİ)

Bazı kalabalık aileler kavurma yapımı için hem çepiç hem de süt danası alır, pastırma yapımında kullanılacak olan parçaları ayırır, geriye kalan etle kış kavurmasını yaparlardı. Bizim beslenme alışkanlığımızdaki et genelde kuzu eti olduğundan kasaplarımızda sıra sıra dana eti bulunmaz, bu yüzden bizim gibi küçük ailelerin pastırma yapmak için kasaba ayrıca et siparişi etmesi gerekirdi. Kasaba “güngörmez” dediğimiz bonfile siparişini verdiğimizde kilolarca iri, turşuluk tuz da alınırdı. Kayseri pastırması yapımı için en ideal et dana bonfile veya antrikottu. Dünya âlemin “kuşgözü” dediği ve en lezzetli bulduğu pastırmaya biz “güngörmez” diyorduk.

Bizim avluda Kayseri pastırması konusunda Viktorya Abla uzmandı. Bu işlerin her aşamasına önderlik eden oydu. Büyük et parçaları öncelikle bir bıçak yardımıyla birkaç yerinden açılırdı. Ardından iri tuzla doldurulmuş bir tepsi içindeki et-

lerin bıçakla açılan yerleri parmaklarla, geniş yüzeyi de avuç içiyle bolca tuzlanırdı. Tuzlanan etler büyükçe bir süzgeçe veya düz bir taş zemine iki sıra halinde üst üste dizilir ve her katına temiz, kalın bir bez yerleştirilirdi. Dizilen et parçalarının üstüne de yine ağır bir taş yerleştirilirdi ki etin kanı ve suyu aksın. Bir-iki gün bu şekilde bekleyen etler baskıdan çıkarılır, gerekirse yine tuzlanır, ters yüz edilir, alttakiler üstte üsttekiler alta gelecek şekilde yine üst üste dizilir ve tekrar ağırlık konarak baskı oluşturulurdu. Bu işleme, et parçalarının aralarına gerilmiş bez ıslanmaz hale gelene kadar aralıksız devam edilirdi.

Pastırma yapılacak et tamamen kan ve özsuyundan arınınca, yorgan ığnesi yardımıyla pamuklu doğal ipliklere geçirilir, etler (bazıları sinek konmasın diye acı olmayan kırmızı biberle sıvar) evin kuzey rüzgârlarını alan sundurmasına asılır ve kuruması için birkaç gün bekletilirdi.

Ardından eti lezzetiyle sarıp sarmalayacak ve aynı zamanda koruyacak olan çemenin yapımına geçilirdi. Bol miktarda sarımsak dövülür, çemen otu, çok az biber salçası, taze çekilmiş kişniş, bol kırmızı biber, yenibahar, karabiber, kimyon, tarçın, gerektiği kadar zeytinyağı ve ılık su ile çemen güzelce yoğurulurdu. Çemenin tadı, tuzu, acısı kontrol edilir ve tatların özleşmesi, baharatların lezzetinin tamamen bir-birine geçmesi için bir gün bekletilirdi.

Ayazda kuruyan etler sundurmadan indirilir, büyük özenle çemenle bir güzel sıvanır, et parçalarında açık, çemen sürülmemiş bir alan kalmamasına ayrıca dikkat edilirdi. Çemene bulanık et kuruması için yine sundurmadaki çengellere asılırken, yağmur yağmasın, rüzgâr ve ayaz bol olsun diye dua edilirdi.

Kayseri pastırması uygun hava şartlarında bir hafta, en fazla 10 gün içinde tamamen kurur, kururken baharatların rayihasını içine çeker, lezzetlenirdi. Temiz bezlere birer ikişer sarıldıktan sonra Amerikan bezinden yapılan büyükçe bir torbaya yerleştirilip kilerdeki çengellere asılır, kışlık yiyeceklerin yanında yerini alırdı.

## BASTURMA (SUCUK)

3-3,5 kg. tek çekilmiş kıyma (%60 yağsız dana, %40 kuzu but ve döş ya da karın boşluğu)  
 3 yemek kaşığı salamura tuzu • 1 yemek kaşığı ince dövülmüş pul biber ya da kırmızı biber  
 • 1 yemek kaşığı kişniş • 1 yemek kaşığı kimyon • 1/3 yemek kaşığı karabiber  
 1/3 yemek kaşığı yenibahar • 6-7 diş sarımsak • 3-3,5 metre kuru barsak (ya da mermer-  
 şahı veya tülbenkten ağız bölgesi daralarak dikilmiş küçük kesecikler)  
 2 metre pamuklu ip

Kıymaya tuz ilave edin (tuzu her zamanki ölçünüzden azıcık fazla olmalı) ve güzelce yoğurun, bir saat bekletin. Bir saat sonra tekrar yoğurun, yoğurduğunuz kıymayı pamuklu bez torbaya yerleştirin. Kıyma torbasını süzgece, süzgeci de uygun bir tencerenin üzerine (kıyma-  
 nın suyunun akması için) oturtun. Bu şekilde torbanın üzerine 8-10 kg.'lık ağırlık yerleştirip

tam bir gün bekletin. Ertesi gün kıyma torbasının altını üste gelecek şekilde ters çevirin ve yine üzerine ağırlık yerleştirin.

Sarımsakları bir çimdik tuzla birlikte tazecek dövün.

Kıymayı torbadan çıkarın ve yoğurmaya uygun bir sahana alın. Sarımsak ve baharatları ilave edin, yoğurun. Kıyma suyunu bıraktığı için yoğurma işleminiz zorlaşacaktır. Bu yoğurma işlemini 2-3 saatte bir yineleyin. Harcın tadını tuzunu kontrol edin ve 12 saat tatların birbirine geçmesi, iç harcın lezzetlenmesi için bekletin.

Kuru barsak kullanacaksanız hafif sıcak suda bekletin ve süzün. Barsakları uygun kıyma makinesi aparatınız varsa makineyle, yoksa bir huni yardımıyla doldurun. Doldurma işlemi çok önemli olduğundan iyice doldurup bastırın ki, kıyma arasında hava kalmasın. Doldurduğunuz sucuğu ipe sımsıkı bağlayın.

Beze dolduracaksınız yine aynı yöntemi kullanın, bastırın ve ağız kısmını ipe bağlayın. Beze doldurma barsak kadar zor olmayacaktır. Tabii orijinal hali gibi şırdan kısmını da doldurabilirsiniz.

Doldurduğunuz barsak veya bez torbacıkları oklavadan geçirin, düzleyin.

Düzlediğiniz barsak veya bez keseciklerini temiz, havsız ve pamuklu bir bez ile sarın, üst üste gelecek şekilde yerleştirin ve tekrar ağırlık koyun (buradaki amaç, barsak ve bez üzerinde oluşacak nemi almaktır.) Bu şekilde 6-8 saat bekletin.

Barsak, şırdan veya bez keselerini güneş görmeyen, yağmur almayan, serin ve havadar bir yere asın. Hava durumuna göre 4-5 gün veya en geç bir hafta kurumaya bırakın.

## PASTIRMA

2 adet 2-2,5 kg arası dana antrikot (yağ dağılımına dikkat edin, çizgiler halinde olsun)

300-400 gr iri salamura tuzu • 3 yemek kaşığı çemen tohumu (taze öğütün)

3 yemek kaşığı çok ince çekilmiş pulbiber ya da kırmızı biber • 1,5 yemek kaşığı kişniş

1 yemek kaşığı yeni bahar • 1 yemek kaşığı karabiber • 1 yemek kaşığı kimyon

1 yemek kaşığı biber salçası • 1/2 yemek kaşığı tarçın • 3-5 yemek kaşığı zeytinyağı

7-8 diş sarımsak • 1 metre pamuklu ip

Antrikotları, dış yüzeyinde et parçası kalmayacak, üst yüzeyi pürüzsüz olacak şekilde kasabınıza hazırlatın.

Uygun bir tepsiye tuzu yayın. Antrikotların her iki tarafına bıçakla birkaç derin (parmak girecek gibi) çentik atın. Açtığınız bu çentikleri parmağınız yardımıyla güzelce tuzlayın. Ardından antrikotların her tarafını kırmızı et görünmeyecek şekilde bolca tuzlayın.

Temiz, havsız ve pamuklu büyükçe bir bez açın, altını tuzlayın. Tuzlamış olduğunuz eti bu beze alın, gerekirse tekrar tuzlayın ve beze sarın. İkinci parçayı da aynı şekilde tuzlayın ve beze sarın. Sardığınız iki et bohçasını üst üste koyup süzgeçe yerleştirin. Süzgecin altına da uygun bir tencere yerleştirin ve üzerine 10-12 kg ağırlık koyarak baskı oluşturun. Bu şekilde tam bir gün bekletin. Ertesi gün, bohçaları açın, bezi değiştirin. Yine temiz ve kuru bir bezin altını tuzlayın ve eti bu beze transfer edip her tarafını tekrar tuzlayıp yeniden bohçalayın. Bir gün önce altta kalan eti üste alarak yine ağırlık koyup baskılayın. Bir gün de bu şekilde bekletin. Üçüncü

gün, eti sardığınız bez ıslaksa aynı işlemi yapın, gerekirse tekrar tuzlayın ve bezleri değiştirin, yine baskı oluşturun (etin üst bölgesi kararmalı ve bir kabuk oluşmalı).

Et bohçalarını açın, etin rengi koyulaşmış ve üst bölgede güzel bir kabuk oluşmuşsa, üzerindeki tuzu ıslak bir bez yardımıyla ya da musluğun altında yıkayarak, eti tuzdan arındırın. Et parçalarını güzelce kurulayın. Daha sonra tekrar aynı şekilde temiz, büyükçe bir beze sarın, sarmalayın ve yine ağırlık koyun. Ertesi gün sardığınız bezin (büyükçe bez kullanmanızın nedeni) alt bölgesi kuruyorsa baskıdan alın. Ama hâlâ ıslaksa tekrar temiz bir beze alın ve bir gün daha ağırlıkta bekletin.

İpi uygun bir iğneye geçirin ve etin üst bölgesinden geçirip asılacak kadar bir uzunluk bıraktıktan sonra düğümleyin. Eti yine güneş görmeyen, rüzgâr alan bir yere asın. Hava durumuna göre kuruması ve dış yüzeyin sertleşmesi için 3-4 gün asın.

Pastırma çemeninde kullanacağınız baharatları mümkünse tane alın, kendiniz öğütün. Ya da tazeliğine güvenebileceğiniz bir aktardan alın. Sarımsakları bir çimdik tuzla birlikte tazecek dövün. Önce bütün baharatları derin, uygun bir kaptaki kuru kuru karıştırın. Ardından salça, sarımsak ve zeytinyağını ilave edin. Çemende kullanacağınız suyun ılık olmasına dikkat edin, suyu azar azar ilave ederek sürekli karıştırın. İsterseniz bu iş için elektrikli ev aletlerinden yararlanabilirsiniz. Çemen için yaklaşık 4,5 su bardağı su yeterli olacaktır.

Çemen cıvık olmamalı, katı ama sürülebilir kıvamda (kaşıktan ağır ağır akacak gibi) olmalı. Hazırladığınız çemenin üstünü sıkıca örtün, tatların ve baharatların birbirine geçmesi için 1-2 gün mayalanmaya bırakın.

Eti alın, hazırladığınız çemeni her tarafına muntazam bir şekilde sürün. Çemenleme işlemi bitince bir kâseye koyduğunuz suyla ellerinizi ıslatın ve çemene zarar vermeden okşar misali dikkatlice elinizle sıvazlayın, bir nevi cilalayın ki, çemen kurudukça çatlamasın. Tekrar asın. Çemeni ince sürdüyse ertesi gün tekrar çemenleyip, yine dikkatlice sulayıp cilalayın.

Pastırma ve sucuk yapımında en dikkat edilecek şey, hava durumudur. Bunun için en uygun ay, kasım ayıdır. Havalarda uygun şartlardaysa en geç bir hafta - 10 gün içinde pastırmanız hazır olacaktır.

## KIŞ HAZIRLIKLARI

Beslenme alışkanlıklarımız, hayatımıza giren endüstriyel ürünler ve teknolojik aletler vasıtasıyla hızla değişti. Eskiden yazın bolca bulunan lezzetli sebzeler, kışın da kullanılmak üzere güneşin yakıcı sıcaklığı altında kurutulur ve uygun saklama koşullarında, kilerde muhafaza edilirdi.

Barınmaya çalıştığımız evler de zamana ayak uydurarak büyük bir değişime uğradı. Evlerde sınırsız sobalar varken doğalgaza geçtik. Sobanın yarattığı külfet üstüne söylenip durduk yıllarca ama odun ateşinin ısıttığı bir evin sıcaklığını, sobanın üzerinde demlenen bir demli çayın lezzetini hiç unutabildik mi? Soba üzerinde pişirdiğimiz kestanenin kokusunu, lezzetini unutabilir miyiz? Sobadan mangala çektiğimiz kor ateş veya kül üzerinde bakır bir cezvede pişen, kallavi, köpüklü, dumanı üstünde kahvenin lezzetini başka bir yerde yakalayabildik mi? Ya da arada mangaldaki kömüre bakıp, dayanamayıp “Hadi ateş boşa gitmesin, bir-iki şiş kebab pişirip nefsimizi köreltelim,” diyen, pastırmayı ateşe şöyle bir gösterip çeken midesine düşkün aile bireylerimizi anmadan geçebilir miyiz?

Sobanın, soba sıcaklığının evimizde yarattığı o sıcak atmosferi bugün bile düşündüğümde içim ısınıyor. Diyarbakır’da ilkbaharla birlikte havaların ısındığı zamanlar Dicle Nehri üzerinde keleklerle taşımacılık yapanlar, eski adıyla Piran (Dicle) kazasına bağlı ve odunu ile ünlü Pirejman (Kurşunlu) köyünden taşıdıkları odunları Fiskaya önüne getirir boşaltırlardı. Buradan alınan odunlar Diyarbakır sokaklarında veya dükkânlarda satılmaya başlanırdı.

Kış için ilk tedarik edilmesi gereken şey odundu. Dolayısıyla odun alınır, *biğheri* dediğimiz merdiven altı veya kilerin işlevsiz, karanlık ve kör bir noktasına muntazam bir şekilde istiflenir, dizilirdi.

Kışlık odun alınıp kilerdeki yerine yerleştikten sonra, sıra kış sabahları kahvaltılarını şenlendirecek ve bütün kış kullanılacak olan peynire gelirdi. Havaların ısınmasıyla birlikte kışlık ahırlardan kaçarcasına Mezopotamya ovalarına, yaylalarına çıkan, yemyeşil otlarla beslenen hayvanların sütü yağlanmaya başlar ve peynir yapımına uygun hale gelirdi. Nisan sonu mayıs başı oldu mu, Diyarbakır’ın muhtelif köylerinde yağlı süttten yapılan taze, tuzsuz peynirler köylüler tarafından şehre taşınır, esnaf tezgâhlarını süslerdi.

Her aile kendi ihtiyacı kadar taze peyniri toplu halde alırdı. Babam da öyle. Önce bir-iki peynir kalıbı alır, anamın beğenisine sunar, ardından asıl siparişini verir. Taze peynirler şimdiki gibi naylon poşetlerde taşınmaz, ahşaptan mamul yuvarlak tavlalar üzerinde taşınarak evimize gelir, ardından tavlalar sahibine iade edilirdi. Anam herhangi bir peynir kalıbını keser, ortasına bakar, Diyarbakır’ın meşhur “örüklü,” yani örgülü peynir yapımına uygun olup olmadığını anlardı. Arada “Bu

delikli peynirdir, erimeye müsaittir, örüklü peynir olur,” veya “Bu sıkı bir peynirdir, örüklü olmaz, salamuraı güzel olur,” ya da “Bu peynir imansızdır! Yağı alınmıştır, yavandır,” diyerek sesli konuşurdu. Tabii anamın bu sesli konuşmaları bizim için ders niteliğinde olur, peynire dair temel bilgilerimiz küçük yaşta yerleşmiş olurdu.

Anam, büyükçe bir bakır tencereyi çıkarır, üzerine bakırdan mamul bir süzgeci yerleştirirdi. Ardından yine bakır ama daha yayvan bir tencereyi içine su doldurarak ateşe oturtur, eritmeye uygun gördüğü peynir kalıplarını ince ince dilimler halinde kesmeye başlardı.

Ateşteki su kaynamaya yakinken, ince ince kestiğı dilimleri sıcak suya atar, sıcağı görünce erimeye başlayan peynirin her tarafının eşit miktarda erimesini sağılardı. Peynir eriyip tencerede yayım yayım yaylanınca anam el çabukluğı ve bir kevgir yardımıyla peyniri çarçabuk çıkarır ve süzgece alırdı. Süzgeçte sımsıcak olan peyniri toplar, iki eliyle uzatır, tekrar toplar, tekrar uzatır ve en sonunda saç örgüsü gibi örmeye başlardı. Arada da içine peynir otu yerleştirir, yuvarlak peynir topakları yapardı. Tabii bütün bunlar peynir sımsıcakken yapılabilirdi, peynir soğudu mu örmek mümkün olmazdı.

Biz çocuklar anamı seyre dalarken hatta minicik ellerimizle peyniri dilimlemekte anamıza yardım ederken anamın parmakları, elleri bu sıcağı nasıl dayanıyor diye hayretler içinde kalırdık. Ama anam arada “Aşçı eli de bazen yanar” dercesine iki elini birden soğuk suya batırır, çıkarır, parmaklarını bir nebze soğuttuktan sonra ancak peyniri tutmaya, örmeye başlayabilirdi. Arada bir-iki parça peyniri, “Bu da size sürpriz olsun” diyerek bir kenara bırakırdı.

Bu iş, eritmeye uygun peynirler bitene kadar aralıksız devam ederdi. Ardından hem erittiğı hem de salamura yapacağı peyniri iri tuzla tuzlar, muntazam bir şekilde tenekeye dizerdi. Geriye anamın “İmansız!” yani yağsız, yavan dediğı peynirle türlü ebatlarda peynir parçacıkları kalırdı ki, onu kışa saklamaz, *patila* dediğimiz gözlemeyi yapardı.

Anam peyniri önce tavada eritip sonra süzgeçte yoğurup şekillendirdikçe süzgecin altındaki tencerede yağlı ve kalın, mis gibi süt kokulu peynir suyu birikirdi. Bu yağlı peynir suyu ile bazen çörek, bazen lavaş, bazen de, suyun fazla miktarda olduğı zaman, tereyağı yapardı.

şehrin göbeğinde yaşamamıza rağmen anam, yayık olarak kullanılan keçi tulumunu (tulumu) nereden buluyordu, bilmiyorum. Ama daha önce belirttiğim gibi peynir zamanı olduğunda herkes peynir yapımına giriştiğı için, belki de bir yerden getirilen tulum sırayla mahalledeki evleri dolaşır ardından ait olduğı yere giderdi.

Anam bu yağlı ve mis gibi süt kokulu suyu tulumu dikkatlice doldurur, tulumun ağızının sıkıca bağılar, mutfak kapısının üstündeki çengele asar ve ileri geri sallamaya, yaymaya başlardı. Uzun bir süre çırpıttıktan sonra tulumun ağızını açar, sıvıyı kontrol eder, içine sokak sokak gezen buzculardan satın aldığı buzdan hatırı sayılır

miktarda koyar ve tekrar kısa bir süre yadıktan sonra tulumun ağzını yeniden açar ve içindeki sıvıyı leğene boşaltırdı.

Biz çocuklar anamın etekleri etrafında toplaşıp leğene bir bakardık ki, buz parçacıkları tereyağını toplamış, kocaman bir tereyağı topağı, yığını oluşturmuş. Gözlerimize inanamazdık. Kokusu ve tadı hâlâ damağımızda olan bu tereyağından sonra sabah kahvaltımız şenlenir, soframız lezzetlenirdi.

Anam yağı alınan peyniraltı suyuna bir miktar tuz ilave eder ve o su ile kavun çekirdeğini haşlar, ardından bakır tavada güzelce kavururdu. Hem mis gibi tereyağımız hem de lezzet suyunda kavrulmuş taptaze kavun çekirdeğimiz olurdu.

\*

İlkbaharda şayet şa'ara kesilecekse kesilir, yaz sonuna kadar başka kışlık erzak hazırlığı yapılmazdı. Yaz sonu gibi Urfa Kapı'da Ermeni (ve aynı zamanda Süryani, Keldani, Protestan, Rum) Mezarlığı'nın hemen yanı başında bulunan sebze haline gidilir, bamyı, taze fasulye, iri hıyar, dolmalık patlıcan, kabak ve top (dolmalık) biber alınırdı.

Her şey kiloyla hesaplanırken kışlık kurutmaya uygun olan Çermik patlıcanı tane hesabıyla satılırdı. Tabii yemeğe, hatta iyi yemeğe meraklı olan bizimkiler, öyle her şeyi kolay kolay beğenmezdi. Taze fasulye illa ki Gezin fasulyesi, bamyı Karaz bamyası, salçalık domates Lice-Serde'nin, biber salçası yapılacak biber mutlaka koyu kırmızı ve etli olmalıydı.

Sebze haline tek gidişte neredeyse tüm kışlık hazırlıkları karşılayacak miktarda ve çeşitlilikte malzeme alınır, el arabasına yüklenirdi. El arabasının "şoförü" insan kalabalığını yararak yol açmak için arada bir korna niyetine "Sakııın! Sakııın!" yani "Çekilin, sakının!" diye seslenirdi.

Bütün bu malzemeler eve, avluya indirilirken eve Halil İbrahim bereketi de taşınmış olurdu.

Taze fasulyeler yıkanır, temizlenir, kesilir ve damda kurulu olan taht üzerine gerilen bezde kurumaya bırakılırdı. Bamyalar da aynı şekilde yıkanır, temizlenir yorgan iğnesi yardımıyla iplere geçirilir ve yine damda kurulu olan tahtın sitarelerinin gerildiği iplere asılırdı.

Hevsel Bahçeleri'nin iri sulu hıyarlarının bir kısmı bulgurlu dolma yapılmak üzere ayrılır, bir kısmının ise iç çekirdekleri çıkarılıp kuşbaşı doğranır, kışın hıyar meftunesi yapımında kullanılmak üzere bezde kurutulurdu. Hıyarların en irilerinin ise kabuğu soyulur, ortadan ikiye bölünür, iç çekirdekleri çıkarılıp atılır, yine damda taht üstünde gerili olan bezde kurumaya bırakılırdı. Kurutulan bu hıyarlar kış geldiğinde önce haşlanır, süzülür, ardından un, su, yumurta (perhizlerde yumurta koymadan) ve tuzdan oluşan bir maleze batırılarak kızgın yağda kızartılırdı.

Sonra sıra domates salçasına gelirdi. Kilolarca domates, tulumbadan çektiğimiz buz gibi sularla yıkanır, ardından dilimlenir ve büyükçe leğenler içinde yumuşaması

için avlunun güneş alan bir yerinde bekletilirdi. Domateslerin bir kısmı ise dilimlenerek hasırdan örülmüş tabakalarda, arada çevirmek koşuluyla kurutulurdu.

O güzel kırmızı toplar güneş altında yumuşamaya bırakılınca sıra patlıcanları oymaya gelirdi. Minicik patlıcanları dolmalık doğrar, geriye kalan fazlalıkların bir kısmını küpler halinde, yeşil saplı başlarını da öylesine olduğu gibi kurutur, kışın hem kış meftunesi yapımında hem de boçov abur - şılbur dediğimiz çorbada kullanırdık.

Tabii bütün bunlar komşuların yardımıyla imece usulü yapılıyordu. Bugün bize, yarın onlara misali birbirimizin yardımına koşuyorduk. Dolmalık patlıcanlar oyacak yardımıyla oyuldukça ellerimiz simsiyah oluyordu. Ardından birimiz yorgan iğnesi yardımıyla, oyulan patlıcanların hepsinin ağız tarafı aynı yöne gelecek şekilde ipe geçiriyor, bir diğeri ise bunları tulumbadan akan buz gibi suda yıkıyor, dama, çamaşır iplerine asıyordu.

Kışlık biber dolmalarının da başlarını kesiyor, iç çekirdeklerini çıkarıyor, yine ipliğe geçirip dama asıyorduk. Biberlerin yuvarlak baş kısımlarını da kışın yemeklerde kullanmak üzere bezlere yayarak kurutuyorduk.

Bütün bu işleri yaparken kullanılacak alet edevat çoğu zaman komşulardan temin edilirdi. Mesela biber salçasının çekileceği elle çalışan kıyma makinesi eve getirilir ve hazır halde bekletilirdi. Salçalık domatesler alınmadan önce biz çocuklar kapı kapı, ev ev dolaşır, domates salçası yapacağımızı, bakır sinilerini ödünç istediğimizi söyler, konu komşunun bakır sinilerini evimize taşırdık.

Salçalık biberler yıkanır, iç çekirdekleri çıkarılır ve kıyma makinesinden geçirilirdi. Kıyma makinesinden geçen biber püresi yine damda güneş altında kurutulmaya bırakılırdı. Anam ve ablalarım, bu işler yapılana kadar güneşin sıcaklığı altında yumuşamış, sulanmış domatesleri, bakır taslarla büyük bir tencere üzerine yerleştirdikleri bakır süzgece boşaltır, süzgeçten geçirirlerdi. Süzgeçten geçirdikleri domateslerden geriye kalan posaları bir yerde istif ederlerdi.

Anam ve ablalarımın süzgeçten geçirdikleri domates suyunu anam, bakır bakraçlar yardımıyla dama çıkarır, toprak üstüne yerleştirdiğimiz bakır sinilere boşaltırdı. Süzgeçten geçirilecek domatesler bitince anam, bir avuç tuzu domates posasının biriktirildiği kaba boşaltır, karıştırır, yine güneşte bırakırdı. Güneşin kavurucu sıcaklığı altında tuzu yiyen domatesler gevşer, suyunu hemencecik koyverirdi. Bu, sulanan domates posası da aynı işlemden geçer, ardından yukarıdaki sinilere boşaltılırdı.

Bununla bitmiyordu tabii ki, günde birkaç kez dama çıkıp salçaları mutlaka karıştırmak gerekirdi. Bu işi anam kimseye bırakmazdı. Çünkü Diyarbakır'ın kavurucu güneşinin altında çarçabuk katılaştan salça sinilerinin boşatılıp birbirine aktarılması gerekirdi. Kendisinden başka biri bu işi yapacağı zaman koca bakır sini içindeki salçayı dökebilirdi. Öyle gün oluyordu ki, birkaç sini bir anda boşalır ve

geldiği yere, sahibine geri gönderilirdi. Bakır sinilerin tamamı boşalınca salçalar büyükçe bir çinko tepsiye yerleştirilir ve bu aşamada iri, doğal tuzla buluşurdu. Tuzunu çeken salçalar lezzetlenir, lezzetini yitirmeden de kilerdeki yerini alırdı.

Dolmalık biber ve patlıcanlar damda iplere asılı bir şekilde kurumaya yüz tutarken akşam esintisiyle birlikte ipten bir ileri, bir geri hareket edip birbirlerine değer, adeta dans ederlerdi. Damdaki kurutmalıklar rüzgârla birlikte çıkardıkları tınlarla kendileri dans ederken, biz çocuklara da ninni söyler, uyumamızı kolaylaştırırdı.

## EŞPABYAYOV HALVA - EŞBABIYELİ HELVA

(Eşbabiye: zerdali kurusu)

250 gr. eşbabiye (zerdali kurusu, tatlı değil mayhoş olur) • 1 su bardağı şeker  
1/2 su bardağı ceviz • 2,5-3 yemek kaşığı buğday nişastası  
1 çimdik tarçın (tercihen)

Zerdali kurusunu güzelce yıkayın ve yaklaşık 8 su bardağı su ilavesiyle ateşe oturtun. Zerdaliler kaynamaya başlayınca altını kısın ve kısık ateşte pişmeye bırakın.

Zerdali taneleri yumuşayınca kevgir yardımıyla çıkarın, süzgece alın. Zerdali suyunu soğumaya bırakın. Şekli bozulmamış zerdali tanelerinden 15-20 adetini üzerini süslemek için bir kenarda tutun.

Zerdaliyi aldığınız süzgecin altında biriken suyu bir bardağa alın, gerekirse tencereden ilave edin. Aldığınız bu suya buğday nişastasını azar azar ilave edin ve pütürsüz olana dek karıştırın.



• EŞPABYAYOV HALVA

Daha sonra bu suyu tenceredeki zerdali suyuna karıştırın, zerdalileri de ilave edip ocağın altını tekrar açın. Sürekli karıştırmaya özen gösterin. Birkaç taşım kaynayınca şekeri ilave edin ve tadını kontrol ettikten sonra ocağın altını kapatın.

### **PATİLA**

1 kg. un • 1/2 kg. taze tuzsuz peynir • 6-8 adet yeşil soğan • 2 yemek kaşığı sadeyağ  
1 çay kaşığı pul biber

Hamuru açmak için kullanacağınız 1 avuç unu ayırın, geriye kalan unu tuz ve aldığı kadar ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun, yoğurduğunuz hamuru eşit bezelere ayırarak üstüne nemli bir bez örtün, bekletin.

Soğanı incecik kıyın ve pul biber ve peynirle birlikte harmanlayın.

Hamur bezelerini oklava yardımıyla (arada unlayarak) daire şeklinde açın, açtığınız hamurun yarısına hazırladığınız harcı yayın ve hamuru kapatın.

Sadeyağı eritin.

Hazırladığınız patilaları sacda veya teflon tavada çevirerek pişirin, pişince henüz sıcakken her iki tarafını yağlayın.

Patilaları sıcak sıcak servis edin.

### **BENİROV HALVA - PEYNİR HELVASI**

2 su bardağı un • 1/2 kg. tuzsuz taze köy peyniri • 1,5 yemek kaşığı sadeyağ  
1,5 su bardağı şeker • Süslemek için ceviz ve tarçın

Peyniri ufalayın ve şekerle harmanlayın, bekletin. Helva kavurmaya uygun (altı düz olmayan, yuvarlak, eski bakır tencereler gibi) bir tencereyi ateşe oturtun, yağı eritin. Yağ cızırdamaya başlayınca unu ilave edin ve sürekli karıştırarak güzelce kavurun. Unun rengi kehribar sarısı olunca peynir-şeker karışımını ilave edin ve bu aşamada çok daha hızlı bir şekilde karıştırın. Peynir eriyince ocağın altını hemen kapatın. Peynir helvasının üstüne bir çimdik tarçın dökün, cevizle süsleyin ve ılımadan servis edin.

### **ALURE HALVA - UN HELVASI**

2 su bardağı un • 1-1,5 su bardağı pekmez • 2 yemek kaşığı yağ  
1/2 su bardağı iri kıyılmış ceviz (tercihen)

Pekmez ile 1,5 su bardağı suyu karıştırın, bir kenarda beklesin. Unu altın sarısı olana dek kavurun. Yağı ilave edin, yağ eriyince cevizi de katıp birlikte kavurmaya devam edin. Daha sonra pekmezli suyu ilave edin ve sürekli karıştırın, helvayı toparlayın. Alure halvayı ister kaşıklayın isterseniz uygun bir sahana düz yerleştirerek ılık ılık servis edin.

## HAD HAD HALVA (HABBE HELVASI) - TANE TANE HELVA

2 su bardağı pekmez • 8-10 yemek kaşığı buğday nişastası

3-4 yemek kaşığı sadeyağ

Pekmeze buğday nişastasını kaşık kaşık ilave edip karıştırın ki, pütüzsüz olsun. Pekmez yoğun boza kıvamına gelince nişastayı kesin ve tekrar pütüzsüz olana dek güzelce karıştırın.

Yağı eritin, yağ cızırdamaya başlayınca pekmezli sıvıyı ilave edin, karıştırın. Pekmezle yağın karışımı 3-5 dakika sonra yoğun muhallebi kıvamına gelince ateşin altın kapatın ama karıştırmaya devam edin. Karıştırdıkça habbe gibi tanelenince helva olmuş demektir.

Had had halvayı ılık ılık servis edin.

## ZINGİLİĞ

3,5-4 su bardağı un • 4 yumurta • 2 yemek kaşığı sadeyağ • 1/2 su bardağı yoğurt

1 yemek kaşığı şeker • 1 tatlı kaşığı karbonat veya kabartma tozu • bolca yağ

Yağı eritin ve soğutun. Şeker, tuz ve karbonatı una kuru kuru karıştırın. Unun ortasını havuz gibi açın ve yoğurt ile yağı ilave edin, karıştırın. Yaklaşık 2 su bardağı kadar suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurun. Hamur kaşıktan akacak gibi, lokma hamuru kıvamında olmalı. Yoğurduğunuz hamuru 10-15 dakika dinlendirin.

Kızartma için uygun bir tencereyi ateşe oturtun ve yağı (yağı bol tutun) ilave edin. Cızırdamaya başlayınca kaşık yardımıyla aldığınız hamuru kızgın yağa atın. Bir taraftan yağa hamur atarken, diğer taraftan bir kevgir yardımıyla sürekli karıştırarak yağı havalandırmaya çalışın. Kızarttığınız zingilikleri kağıt havlu serili bir tabakta istifleyin.

Sıcak servis edilen zingilikleri bal, pekmez, reçel, toz ve pudra şekere bulayarak ya da şerbet şurubuna batıra çikara yiyebilirsiniz.

## “TURŞU BİZE GELMİYOR...”

Bizim evde ne turşu ne de tarhana yapılırdı.

Anam yanında illa ki turşu isteyen, mercimek köftesi, kuru fasulye, nohut ve kengerli veya kavurmalı bulgur pilavı yaptığı zaman elimize bir kap tutuşturur, bizi turşu istemek için tanıdık evlere gönderirdi. Turşu istemeye gittiğimizde, gidilen evin ve yemeğin adı değişir, cümle kalıbımız hiç ama hiç değişmezdi: “Arev Aba, anamın çok selamı var, biliyorsun bize turşu gelmiyor, anam turşu kurmuyor. Anam kavurmalı bulgur pilavının yanında yemek için biraz turşu istedi,” der ve turşu dolu kapla eve dönerdik. Hangi eve gidersek gidelim cümlemiz aynıydı: “Biliyorsunuz turşu bize gelmiyor, anam turşu kurmuyor...” Bu cümleler bizim için o kadar sıradanlaşmıştı ki, nedenini sormuyor, sorgulamıyorduk.

Bundan birkaç yıl önce, daha doğrusu 2014 yılında, 10 yaşında Kore Savaşı nedeniyle Suriye’ye göçen ve 78 yaşında yine bir savaş nedeniyle bu kez bize sığınan teyzemi havaalanında karşılayıp evime getirmiştım. Akşam yemeğinde sofraya koyduğum turşu için, “Ben yaptım teyze, bak bakalım beğenecek misin?” diye sorduğum an teyzemin yüzünde oluşan o tarifi imkânsız ifadeyi unutmam mümkün değil. Teyzem önce turşuya, sonra bana baktı ve “Vaa, vış kele, toprağh başan gelmeye... Nasıl? Yoğh, valla inanmıyam. Sen yapmamışsan! Hele doğru söyle, sen yaptın?” diye sorunca “Evet, ben yaptım,” dedim. Teyzemin yüzü birden karardı, yüzünün her bir kıvrımına korku ve endişe çöktü.

Bana dönüp “Nasıl yaptın, nasıl? Doğru söyle, sakhlama benden, başınıza ne geldi?” deyince ben de gayet rahat bir şekilde “Hiç, hiçbir şey gelmedi,” dedim. Verdiğim cevap teyzeme inandırıcı geldi mi, gelmedi mi, ya da turşuyu benim yaptığıma inandı mı, inanmadı mı, hâlâ bilmiyorum.

Yemekten sonra teyzeme “Teyze bizim ailede neden hiç turşu yapılmıyordu?” diye sordum. Teyzem derin bir nefes aldı, ardından yine derinden bir iç geçirdi:

“Kızım ne diyem, nasıl anlatam ben de bilmiyem. Anam da ölene kadar turşu kurmadı, ya hazır turşu yediğh ya da komşularımızda istidiğh. Rahmetli anam diyidi ki o gide bir daha geri gelmeye 1915 Qefle zamani tarğhana yapmağh ve turşu kurmağh zamanımış... Turşu kurmağh için ilkin sirke yapmışlar, turşu kurmuşlar, haman turşıları elece küpünde birağhmışlar kaçmışlar. Gene anam diyidi ki, belkim 30-40 sene sonra gene turşu kurmağha kağmış, gene kazan dolısı sirke yapmış, hama o anda Karabaş köyünde tellal ‘Kore’ye asker gönderecağhıgh’ diye bağhırmış. İşte bele. O günden bugüne bir daha evimizde turşu yapılmadı... Senin anan da yapmıdı, sen niye yaptın ki?”

Teyzemle aramızda geçen bu diyalogdan sonra anamın elimize neden bir tabak tutuşturup komşulara gönderdiğinin sırrı çözülmüş oldu.

Bense, yeni evlendiğim 1992 yılının sonbaharında hiç durmaksızın çeşit çeşit sebzelerle kavanozlar dolusu turşu kurdum. Durmadan, dinlenmeden, ayarsız ve kontrolsüz bir şekilde envai çeşit turşu kurma isteğimi önleyemedim. O yıl o kadar çok turşu kuruyordum ki, eşimin görmemesi, “Bu kadar turşuyu kime yapıyorsun, kim yiyecek?” dememesi için turşu dolu kavanozları dolapların en arka kısmında saklıyordum.

O yıl o kadar çok turşu kurmuştum ki karı koca her öğünde yesek dahi bitirmemiz mümkün değildi. O yıl etrafımdaki herkesin turşusu benden olmuştu. Hayatımda ilk kez turşu kurmuş olmama rağmen turşumun tadına bakan arkadaşlar bir sonraki turşu mevsiminde ellerinde sebze dolu poşetler ve kavanozlarla bize gelmeye başladılar. O önleyemediğim, karşı koyamadığım turşu kurma isteğim boşa değildi. Yaşananlara tanık olmasam da, evimizde bu konu konuşulmasa da, tarihsel belleğin kodlarıyla donanmıştım. Ailemizde on yıllardır yapılmayan, yapmaktan korkulan turşuyu yapmakla, turşu yapmadan geçen yılların boşluğunu doldurmaya çalışıyordum. Uğursuz olduğu düşünülen, felaketle anılan turşuya ilişkin çağrışımı yok etmeyi istemiştım.

Tarhanaya gelince... Diyarbakır’da yaşadığım zaman boyunca ne tarhanaya ne de tarhana yapana rastladım. Onca insanın evine girip çıktık, sofralarına oturduk, yedik içtik ama hiçbir Diyarbakırlı Hristiyanın sofrasında tarhana çorbası yemedik. Birkaç yıl öncesine kadar Diyarbakır’da tarhana yapıldığını dahi bilmiyordum. Bir gün Diyarbakırlı bir büyüğümle sohbet ederken, “Anadolu’nun her yerinde tarhana var, neden Diyarbakır’da yok?” diye sordum. “Tarhana nasıl olmaz, vardı elbette ama kimse yapmazdı. Uğursuz sayardı. Çünkü 1915 yılındaki Qefle’ye tarhana yaptıkları zaman yakalanmış, tarhanalar damlarda kalmıştı...” demişti. İşin garip tarafı, kendisi yapmadığı halde tarhana tarifini de vermişti.

### ŞOĞHKAM TURŞİ (Süryanice: TITTO) (ÇELEM-ÇÜKÜNDÜR-PÜRÇÜKLİ) ŞALGAM-PANCAR- MOR HAVUÇ TURŞUSU

2 kg şalgam • 2 kg pancar • 2 kg mor havuç (siyah havuç diyen de var) • 1-2 bağ boğ  
1 ekmeklik ekşi hamur (ekşi hamuru ekmek fırınından temin edebilir, veya yarım kilo un ve ekşi maya ile hamur yoğurabilirsiniz) • 1 çay bardağı nohut • 2 yemek kaşığı hardal tohumu  
2 yemek kaşığı kişniş tohumu • 1-1,5 baş sarımsak • 1 yemek kaşığı şeker  
6 yemek + 3 tatlı kaşığı turşu tuzu

Bütün sebzelerin kabuğunu soyun ve dilimleyin (boğun kabuğu muz gibi soyulur). Dilimlediğiniz sebzeleri ayrı ayrı olacak şekilde 1 tatlı kaşığı tuzla birlikte yaklaşık 10 dakika haşlayın. Haşlanan sebzeleri kevgir yardımıyla çıkarın ve süzgece alın, ardından soğuk su ile şaklayın, süzün.

Ekşi hamuru elinize açın, ortasına nohutu koyarak hamuru toplayın (nohutlar hamurun içinde kalsın) ve temiz bir tülbentle bohçalayın, kavanozun dibine yerleştirin. Daha sonra ara ara sarımsakları da katarak tüm malzemeleri kavanoza yerleştirin. Ardından kişniş, hardal tohumu, şeker ve tuzuyla birlikte aldığı kadar içme suyu ilave edip kavanozun kapağını kapatın.

Not 1: Bu turşuda sirke kullanılmıyor. Turşunun ekşiliğini ekşi hamur ve nohuttan oluşan maya sağlıyor. Yine bu turşunun suyu, çok lezzetli ev yapımı doğal şalgam suyu oluyor.

Bu turşu unutulmuş, artık hiç yapılmayan tatlardan biri, yeniden mutfağımıza ve soframıza girmesini umuyorum.

Bir zamanlar hem kengerin hem de boğun ayrı ayrı turşuları yapılmış. Hatta kenger ve boğ turşusu suda bekletilir, ekşi ve tuzdan arındırılır ve yemek yapımında kullanılmış.

Boğ, bir zamanlar Dicle Nehri'nin ark kenarlarında bolca, kendiliğinden yetişen (yabani?) bir sebzeymiş. Ermenicede "boğ okhçur" diye bilinir. Baraj yapımı sonrasında Dicle Nehri'nin minik kolları, kanalcıkları yok olunca bu bitki çok azalmış ve zaman içinde rastlanamaz olmuş. Ben boğu hatırlamıyorum. Ama bu konuda birçok kişiyle görüştüm. Edindiğim bilgi şöyle: Boğ halk arasında ılgın diye bilinen, hatta Anadolu muzunu olarak dillendirilen bitkiye benzer bir sebze. Ama boğun dış kabuğu ılgın gibi tırtıklı değil, düz. Tadı da ılgın gibi mayhoş değil, hatta belirgin bir tadı yok ama mis gibi kokusu var. Çiğ olarak yenmez, haşlanıp turşu yapılır. Boğ bitkisinin kök ve kök üstü bölgesi beyaz, ara bölgesi sarı ve üst bölgesinde ise kısa üç çatal (dal) bulunur. Son olarak bu kitap çalışması için Diyarbakır'dan boğ temin etmek istedim, sağ olsunlar, Seyfettin Demir ve Garod Sasunyan seferber oldular, çarşı, pazar dolaştılar ama boğu bilen birini bulamadılar. Umarım kırsal bölgelerde hâlâ bulunur ve mutfakta hak ettiği yeri yeniden alır, lezzete lezzet katmaya devam eder.

## BADILCAN (PATLICAN) TURŞUSU

2-2,5 kg. turşuluk küçük patlıcan • 1-2 demet maydanoz (patlıcanları bağlamak için bir demet maydanozun sapı uzun olsun) • 2 baş sarımsak • 3-4 yemek kaşığı taze öğütülmüş kişniş • aldığı kadar sirke

Patlıcanların saplarını kestikten sonra kaynayan suda yaklaşık 8-10 dakika (patlıcanın kabuğu yumuşayana kadar) haşlayın. Haşlanan patlıcanları bir kevgir yardımıyla çıkarın, birkaç dakika soğuk suda bekletin ve süzün.

Patlıcanların karnını yarin ve bu yarığı bolca tuzlayın. Tuzladığınız patlıcanların yarik kısmı alta gelecek şekilde tabanına kalın bir muftak bezi koyduğunuz süzgece yerleştirin, tuzlayın. Her patlıcan katının arasına bir bez yerleştirip tuzlayın. Patlıcanların suyunu salması için üzerine ağırlık koyun ve bir gece bekletin. Gerekirse bezleri yenileyin.

Sarımsakları bol tuz ile birlikte tazecik dövün.

Maydanozun uzun saplarını patlıcanı sarmak için bir kenarda bekletin, kalanları incecik kıyın. Maydanoz, kişniş ve sarımsağı sirke ile sulandırın ve tuzu biraz fazla katarak harmanlayın. Patlıcanların yarik kısmına hazırladığınız sarımsaklı harçtan (ne çok ne de az) doldurun, ardından maydanoz sapı ile bağlayın.

İçini doldurduğunuz patlıcanları, yarık kısımları yukarı gelecek ve aralarında hiç boşluk kalmayacak şekilde kavanoza dizin.

Kavanoza dizdiğiniz patlıcanların yüzeyini çok az geçecek kadar sirke ilave edin.

## TARHANA

1 kg. dzedzadz, yani dövme (aşurelik buğday) • 12-15 adet sivri biber (bir kısmı acı olursa daha lezzetli olur) • 1 demet maydanoz • 1 demet nane • 1 adet ekşi maya ekmek hamuru

Evde ekşi mayalı ekmek yapılıyorsa bir ekmek hamurunu ayırın ve ara ara hamuru bastırarak iyice ekşimesini sağlayın veya fırından ekmek hamuru rica edin.

Dövmeyi akşamdan ıslatın, ertesi gün üzerine 3-4 parmak su ilave edin, pişmeye bırakın. Pişerken asla karıştırmayın, nazlıdır kendileri, hemen dip tutar. Pişirdiğiniz dövme soğuyunca hamuru, incecik doğradığınız sivri biberi ve yeşillikleri katın ve tekrar yoğurun. Yoğurduğunuz tarhanayı kapaklı bir kaba alın ve evin en sıcak yerinde kapağını kapatıp etrafını sararak ekşimeye bırakın. Tarhana hamuru kabardıkça yoğurun, bastırın. Tarhana en geç bir hafta-10 gün içinde ekşiyip mayalanacaktır.

Mayalanan tarhanadan mandalina büyüklüğünde parçalar alın, önce elinizde yuvarlayın daha sonra da avuç içilerinizle yassılaştırın. Yassılaştırdığınız tarhananın iyice kurumasını sağlamak için sağ elinizin dış tarafı ile tam ortasından bastırın, bir nevi kanal açın.

Hazırladığınız tarhana topaklarını temiz bir bez üstüne dizin, arada bir çevirerek güneşte iyice kurutun.

## TARHANALI MERCİMEK ÇORBASI

1,5 bardak mercimek • 5-6 adet tarhana kurusu • 1 adet büyük soğan  
1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 tatlı kaşığı taze öğütülmüş kişniş • 1 tatlı kaşığı nane  
1 çay kaşığı kırmızı biber

Tarhana kurusunu yıkayın ve yaklaşık 3 bardak sıcak suda bekletin, çözülsün.

Mercimeği yıkadıktan sonra yaklaşık 5-6 bardak su, büyüklüğüne göre 4'e veya 6'ya bölüğünüz soğan, tuz, kişniş ve kırmızı biberle birlikte ateşe oturtun. Mercimek kaynamaya başladığında üstünde oluşan kefi, yani köpüğü alın ve ocağın altını kısın.

Tarhana tanelerini çatalla ezin. Mercimek yarım pişince tarhanayı suyuyla birlikte çorbaya katın, birlikte pişirin.

Tarhanalı mercimek çorbası pişince blenderdan geçirin.

Yağı ateşe oturtun, yağ cızırdamaya başlayınca naneyi ilave edin, ocaktan çekin. Yaktığınız yağ tarhanalı mercimek çorbasına cos diye katın ve sıcak sıcak servis edin.

## REÇELLER

Diyarbakır evlerinin minik bahçelerinde, Gazi Köşkü'nde, Mardin Kapı'da, daha doğrusu bir zamanlar hemen hemen şehrin her yerinde mis kokulu güller vardı. Bu güllerden konsantre gül şerbeti yapıldığı gibi, bir nevi gül macunu olan "gülbaşakar" (gülbeşeker) da yapılıyormuş. Ne yazık ki, bu mis kokulu ikramlıklar unutulup lezzet dünyamızdan tamamen çıktı.

Mevsiminde çilek, kayısı, vişne gibi meyveler şekerle harmanlanır, sinek ve arılardan korumak için üzerine tülbent gerilirdi. Anam 1 kilo vişne alır, çekirdeğini sapını çıkarır, kalan hepi topu yarım kilo vişnenin üzerine 1,5 kg. şeker ilave ederdi. Şimdi bu ölçülerle reçel yapacak olsam, çok tatlı, ağdalı bir reçel olur, kimse beğenmez. Acaba şekerin tadı mı yoksa vişnelerin ekşilikleri mi değişti diye sormadan edemiyorum. Ama deneyimlerimden şunu çıkardım: Hem şimdiki vişneler eskisi kadar mayhoş değil, hem de şeker eskiye oranla çok daha tatlı.

Reçellerimiz asla kaynatılmaz, güneşin sıcaklığında pişerdi. Reçellerin bir an evvel pişmesi, kilerdeki yerini alabilmesi için bütün gün güneşi kovalar, güneş avlunun neresindeyse reçel kabını oraya taşırdık. Ama akşam olunca reçel kabı içeri, odaya taşınırdı ki, gecenin neminden ve sabahın erken saatlerinde oluşacak çiyden korunsun. Tatlı hazırlıkları sadece reçelden ibaret değildi, sonbaharda tarlalar, bostanlar bozulunca önce turşu yapılacak boyda patlıcanlar satışa çıkar, bundan bir müddet sonra da ikramlık tatlı olarak hazırlanan minik patlıcanlar görünmeye başlardı. Patlıcan tatlısından sonra ise Diyarbakır'ın meşhur, kocaman kış kabağı. Hem minik patlıcanlardan hem de kış kabağından bütün bir kış yetecek miktarda (her iki tatlı da kirece yatırılıp hazırlanırdı) tatlı yapılır ve kilerdeki sırlı küplere yerleştirilirdi.

### GULBAŞAKAR (GÜLBEŞEKER) - GÜL (MACUNU) MURABBASI

350 gr. kokulu gül yaprağı • 750 gr. şeker

1-2 yemek kaşığı limon suyu

Gül yapraklarının alt bölgesinde bulunan beyaz kısımları kesin ki acılık vermesin. Yaprakların arasında hiç tohum kalmayacak şekilde temizleyin, yıkayın. Yıkadığınız gül yapraklarını kurulaşın. Yaprakları, şekeri ve limon suyunu güzelce ovun, hatta yoğurun. İlk birkaç gün, günde birkaç defa yoğurduğunuz gülü çinko veya içi sırlı toprak olan çanağa alın, üzerine tülbent gererek güneşte bekletin (akşam içeri alın). Kıvamı gitgide yoğunlaşan gülü her gün tahta kaşıkla eze eze karıştırın.

Gül ve şeker macun kıvamına (yaklaşık 20 gün) gelince cam kavanoza alın, gün ışığı görmeyen, serin bir yerde bekletin.

Gulbaşakarı kakuleli kahve yanında ikram edebilirsiniz.

## TUTMI ANUŞ - KIŞ KABAĞI MURABBASI (KİREÇ KAYMAĞINDA)

1 kg. kış kabağı (kabuğu ve çekirdekleri temizlenmiş haliyle) • 1250 gr. + 1 su bardağı şeker  
300 gr. sönmemiş kireç • 1 adet limon suyu + limon kabuğu  
1/2 çay kaşığı limon tuzu

300 gr. sönmemiş kireci yayvan almayan derin bir kaba (kabin derin ve dar olması önemli) alın ve üzerine 4 litre su koyarak söndürün. Bu işleminden birkaç saat sonra kirecin dibe çöktüğünü, kireçli suyun berraklaştığını ve üzerinde ince bir tabaka halindeki kaymağını göreceksiniz. Dibe çökmüş kireçli suyu bulandırmadan üstteki berrak suyu bir cezve yardımıyla başka bir kaba alın.

Kış kabaklarını 4-5 parmak uzunluğunda ya da arzu ettiğiniz boyda kesin, almış olduğunuz berrak suda 12 saatten az olmamak şartıyla 1 gece bekletin.

Kireçli suda bekleyen kabakları musluk altında tek tek yıkayın. Yıkadığınız kabakları 3-4 saat temiz suda bekletin.

Kabakların suyunu süzün ve ardından 3 litre suyu 1 su bardağı şeker ve limon tuzu ile birlikte kaynatın. Kabakları kaynayan suya bırakın, hafif yumuşadıklarında ocağın altını kapatın ve kabakları hemen soğuk su dolu bir kaba koyun. Yaklaşık 1 saat soğuk suda bekletin, gerekirse suyu değiştirin ki kabaklar diri kalsın.

Soğuk suyu da süzdükten sonra kabakların her birini kürdanla birkaç yerinden delin.

Tatlıyı pişireceğiniz kaba bir sıra kabak, bir sıra şeker dizdikten sonra yine 12 saatten az olmamak şartıyla kabakların suyunu salması için 1 gece bekletin.

Ertesi gün, kabak parçalarını bir tabağa alın, geride kalan sulanmış şekerli suyu (gerekirse azıcık su ilavesiyle) ocağa oturtun. Limon kabuğunu rendenin ince tarafıyla rendeleyin, bekletin.

Şekerli su kaynayınca limon suyunu ilave edin. Hafif kıvama gelince kabak parçalarını da ekleyip kaynatın. Kış kabağı tatlısı reçel gibi bir kıvama gelince limon kabuğu rendesini katın, bir taşım kaynatın ve ocağın altını kapatıp soğumaya bırakın.

Not: Kış kabağı tatlısını varsa kaymak ve ceviz, yoksa sade cevizle servis edin.

## BADILCAN MURABBASI (PATLICAN TATLISI, KİREÇ KAYMAĞINDA)

1 kg. minik (küçük parmak boyunda) patlıcan • 1250 gr. + 1 su bardağı şeker  
300 gr. sönmemiş kireç • 2 adet limon • 1 çay bardağı ceviz içi • 1/2 çubuk tarçın  
5-6 adet karanfil • 6-8 adet çitlatılmış, açılmış kakule

300 gr. sönmemiş kireci yayvan almayan derin bir kaba (kabin derin ve dar olması önemli) alın ve 4 litre suyla söndürün. Bu işleminden birkaç saat sonra kirecin dibe çöktüğünü, kireçli suyun berraklaştığını ve üzerinde ince bir tabaka halindeki kaymağını göreceksiniz. Dibe çökmüş kireçli suyu bulandırmadan üstteki berrak suyu bir cezve yardımıyla başka bir kaba alın.

Patlıcanların yeşil yapraklarını temizleyin ama tepesindeki beyaz bölge olduğu gibi kalsın.

Patlıcanların altını tam orta yerinden bütünlüğüne zarar vermeden şiş yardımıyla (ben anamdan kalma, ince üçgen formunda keskin olmayan eski bir bıçak kullanıyorum) oyun, kanal açın.

Oyduğunuz patlıcanları kireçli suya bırakın ve 12 saatten az olmamak şartıyla 1 gece suda bekletin. Daha sonra birkaç kez yıkayın, süzün.

Patlıcanları içine 1 su bardağı şeker koyduğunuz bol suda yumuşayınca (tırnak batacak gibi) kadar haşlayın. Haşlanan patlıcanları bir kevgir yardımıyla süzgece alın.

Patlıcanlar soğuyunca ceviz parçasını oyuğuna dikkatlice itin, patlıcanı delmemeye, bütünlüğünü bozmamaya dikkat edin.

İçine ceviz doldurduğunuz patlıcanları yayvan sahana alın, üzerinde limon suyu gezdirin ve arada bir sahanı hoplatarak 2-3 saat bekletin.

Patlıcanları pişireceğiniz tencereye alın ve bu şekilde 12 saatten az olmamak şartıyla 1 gece bekletin ki şeker patlıcanları sulandırısın.

Ertesi gün tencereyi (patlıcanlar az su salmışsa biraz su ilave ederek) ateşe oturtun, kıvama gelirken baharatları ilave edin, kıvamını buluncaya kadar pişirin.

Patlıcan tatlısını kaymak ve cevizle süsleyerek servis edin.

## TÜME NİNEMİN MAHARETİ

Tüme Ninem ve İbrahim Dedem, yani anamın anası ve babası, Diyarbakır merkezde evlenmiş. Çocukları Mikayel, Hanna, Zora (anam) ve Lusye doğmuş. En büyük çocukları olan Mikayel'i 10 yaşındayken bir doktor hatası yüzünden kaybettikleri için, bu acı kaybın ve kötü hatıraların yaşandığı evde daha fazla yaşamaya dayanamamış, evlerini terk etmişler. Dedem, önce kardeşi Kevork'un yaşadığı Dicle Nehri'ne bakan tepelere kurulu Anşa köyüne taşınmış, daha sonra ise Anşa'ya yakın Karabaş köyüne yerleşmeye karar vermiş. O zamanlar Karabaş köyünde dedemlerle birlikte Gogogiller (Giragos), dedemlerin gınkahayrları, yani kirveleri Tomogiller ve Marane Bacı'nın evi olmak üzere dört Hristiyan hanesi varmış.

O zamanların Karabaş köyünde dedemlerin yani sıra Bulgar muhacirleri, Türkler, Kürtler ve az sayıda da Türkmen yaşamış. Su kaynakları ve pınarları çok olduğundan yeşili bol, toprağı verimli, yemyeşil şirin bir köymüş Karabaş. Anam ana tarafından Ermeni, baba tarafından Süryani'ydi. Anamın baba tarafı Lice'ye bağlı Mele (şimdi Yünlüce) köyünün ileri gelen ailelerindendi. Anamın dedesi Mikayel köy okulunda dünyanın en eski dillerinden biri olduğu kabul edilen Aramicenin Mlahso lehçesinin eğitmeni, dedesinin kardeşi Semân (Ardo) ise köydeki kilisenin başmugannisiydi. Anamın anası Tüme ise Diyarbakır merkeze bağlı Mermeri (şimdi Mermer) köyündendi.

Dedemlerin Karabaş köyündeki evi kurulunca dedem ve ninem toprağa dönmüş, ekip biçmeye başlamışlar. Emek verdikçe, ektikçe ürün almaya, ürün aldıkça da kök salmaya başlamışlar yine, yeniden. Dedem ve Gogo Dayı birlikte kerpiç tuğlalardan bir boranhane yapmış, iç duvarlarına güvercinlerin tüneyeceği özel sepetleri yerleştirmiş ve yaban güvercinlerin yolunu gözlemişler. Çok geçmeden güvercinler bir bir gelmeye başlamış. Günler geçtikçe dedemlerin elleriyle inşa ettiği boranhane yi yuva belleyen güvercinlerin sayısı çoğalmış.

Boranhane deyip geçmeyin. Dicle kıyısında bağ, bahçe ve bostan kuracaksanız boranhaneye göbekten bağlısınız demektir. Ya kendinize ait boranhane olmalı ya da boranhane sahiplerinden güvercin gübresi, yani koğa satın almalısınız. Bilenler bilir: Diyarbakır çay kenarında (Diyarbakırlılar Dicle'ye çay derler) yetişen karpuzun büyüklüğü ve lezzeti, kavun, hıyar, domates, biber gibi bilumum ürünün dillere destan lezzeti boranhanelerden elde edilen güvercin gübresinde saklıdır.

Boranhane güvercinleri yaban olduğundan insan eliyle beslenmez. Güvercinler kendi besinlerine kendileri ulaşır, sadece kışın çok soğuklarda, kar yağdığında boranhane dışına çıkamadıklarından, hoş çıksalar dahi her yer bembeyaz karla örtülü olduğundan yiyecek bulamaz, beslenemezler. Bu durumlarda bazen dedem, bazen de Gogo Dayı boranhane toprak damındaki karları küreker temizler, zeminine

saman döktükleri damı iyice loğlarmış. Kardan temizlenen, loğlanan, toprağı sertleşen damın üstüne yem atıp sahip oldukları güvercinleri beslemiş.

Dedemler, Fatma Hatun Kastalı diye anılan bölgenin yanındaki üç-dört büyük tarlaya buğday ve arpa, Satıköy yolu üzeri Haznedar'daki tarlalara nohut, mercimek ve bütün kış hayvanlara yem olarak verilmek üzere bakla ekmişler. Ayrıca Karabaş köyü pınarından Cırnık köyü yoluna kadar uzanan bölgedeki geniş arazilere karpuz, kavun, salatalık ve kıttı (beyaz acur) gibi bostanlık ürünler ekip, Karabaş'taki okul binasının arkasındaki tarlanın etrafına da bir nevi çit görevi gören süpürgeotu ekerek tarlayı çevreledikten sonra toprağına arpa, buğday ve yine hayvan yemi olacak beyaz darı ekmişler. Tarla çiti olarak ektikleri süpürge otunu hasat ettikten sonra mahsulü süpürgecilere satar ve senelik süpürge ihtiyaçlarını da bu şekilde giderirlermiş.

Hem ninem hem de dedem çalışkan, dürüst, zanaatkâr ve işinde ehil insanlar olduğu için kısa süre içinde köyde sevilen, sözü dinlenen ve hatırı sayılan insanlar olmuşlar. Boranhanenin inşasından sonra dedem ve ninem kilerde bulgur, pirinç, mercimek gibi bilumum tahıl ürünlerinin korunması ve bozulmadan saklanabilmesi için topraktan küçük tahıl ambarları yapmaya koyulmuşlar. Hem kendi tüketcekleri bakliyat hem de hayvanların beslenmesinde kullanacakları arpa, bakla ve darı gibi hayvan yemlerinin bozulmadan korunabilmesi için ahır ve ağıllara da bu küçük ambarlardan yapmaya başlamışlar.

Killi kırmızı toprağı eledikten sonra, eleğin altında kalan ince toprağı saman ve tuz ile harmanlayarak, gerekli miktarda su ile yoğurarak çamurdan harç hazırlamışlar. Hazırladıkları harçtan her gün bir karış duvar örerek, bunun gölgede kurumasını bekleyerek peyderpey ilerlemiş, kilere ve hayvan barınaklarına boy boy petaglar ya da Kürtçesiyle qavor yapmaya başlamışlar.

Petag dediğimiz şey, önyüzünün alt tarafında içindeki ürünü almak için küçük bir deliğı ve üst tarafında ise tahılı içine boşaltabilmek için genişçe bir ağız olan ve ağız boşluğunu kapatacak kapağın da killi topraktan yapıldığı, uzunlamasına dikdörtgen ev tipi doğal bir tahıl ambarıdır. Kendisi küçük görünse de işlevi ve yeri çok büyüktür. Günlük hayatta önemi o kadar büyüktü ki, bazen köy içindeki tartışmalarda öne çıkan gözükara kadınların cesaretini öven, erkeklerin ürkekliğini yeren, “*Mêr ketine kewarê, jin rabûne hawarê*” (Erkekler kilere saklanmış, kadınlar imdata kalkmış) diye bir deyim bile üretilmiş.

Kiler ve ahıra ayrı ayrı yapılan petaglardan sonra, sıra, Tüme Ninemin becerisine gelirmiş: Killi topraktan üretilmiş silindir arı kovanı. Ninem, ellediği ince kırmızı killi toprağı yine saman ve tuzla harmanlar, bu karışımı kâfi miktarda suyla harç haline getirir, bu harcı özleşip macunlaşması için birkaç gün bekletirmiş. Harç istediği kıvama geldiğinde yoğurduğu toprak hamurundan yuvarlak bir zemin hazırlar, ardından yuvarlak zeminin üstünü, yani kovanın duvarlarını yapmaya başlamış.

Yavaş ve ağır ağır yaparmış bu işlemi ninem, sabırla beklermiş, bir gün önce yükselttiği duvarların gölgede kurumasını, kuruyarak taşlaşmasını beklermiş. Her gün bir *bad*, yani bir duvar örüp yükseltirmiş kovanı.

Kovanın duvarları bitince iç çeperini sulu toprakla hazırladığı şapla güzelce sıvar, sıra kovanın üstünü örtecek olan kapağa gelir, kapak kenarında arıların girip çıkacağı minik bir deliğin olduğu ikinci bir yuvarlak daha hazırlar ve yine kuruması için gölgede bekletirmiş ninem. İyice kuruyan kovanın içini bu sefer pekmeze birkaç kez sıvar, ardından kapak görevi görecek olan yuvarlağı minik çamur parçaları yardımıyla yamayarak tutturur, böylece kapağı kovana monte edermiş. İçine birkaç kat pekmez sürülmüş topraktan mamul arı kovanı arılara davetiye çıkardığından kovanlar hiç boş kalmaz, arıları vızır vızır çalışarak bal yapmaya koyulmuş.

Sonbahar geldiğinde kovan kapağına yama yaptığı tarafı, yani minik toprak yamaları hafifçe ıslatır ve bir bıçak yardımıyla yamayı kerter, böylece kapağı kolayca açarmış. Kovanın içindeki bal peteklerini tek tek çıkarır ve balı süzermiş. Süzülen balın geride bıraktığı petekten mum yapar, biraz kendisine ayırır, çoğunlukla Diyarbakır'daki kiliselere dağıtırmış.

Arı kovanları bitince, arılar kovanla buluşunca, sıra *tennur* dediğimiz, içinde ekmek pişirilen tandıra gelirmiş. *Tennur* yapımında kullanılacak olan kırmızı, killi toprak harcına petekte olduğu gibi yine saman, tuz katar, ek olarak minik minik kesilmiş keçi yünü ve kâfi miktarda yumurta akını da karıştırarak yoğurmuş. Tandırda sürekli ateş yanacağı için tandır duvarlarının ateşe dayanıklı olması, çatlamaması ve pul pul dökülmemesi gerekir. Bu nedenle ninem, tandır yapımına ayrı özen gösterir, kardığı harca yumurta akı katarak tandırın mukavemetini artırır.

Tandırın alt tabanı, ardından tandırda yanacak odun veya tezeğin havayla temasını sağlayacak yuvarlak deliği ördükten sonra her gün bir *bad*, yani bir karış duvar örüp kuruması için bir gün beklermiş. Tandır tabanından sonra ördüğü duvarı önce genişletir, sonrasında ise daraltarak güzelce örermiş. Sıra ağız kısmına gelince, şekil verdiği yuvarlaktan dışa doğru kalınca bir kıvrımla tandır yapımını bitirmiştir.

Tandır yapımı harca şekil vermekle bitmez, ekmeğin pişirileceği iç çeperin muntazam olması gerektirir. Ninem bunun için yine kırmızı toprakla sulu bir şap hazırlayıp tandıra sürer, ardından *gogan* denilen, zımpara görevi gören bir taşla tandırın içini zımparalar, pişirilecek ekmeğin zeminini pürüzsüz hale getirir. Nihayet tandırın yerini belirler ve sabitlermiş. Ardından tandırını kullanıma hazır hale getirmek için önce iç duvarını güzelce yağlar ve ilk ateşi yakarmış. Bu işlemle birlikte tandır duvarları cilalanmış ve artık kullanmaya hazır hale gelmiş olurmuş.

Tandırda sadece ekmek ve türevleri pişirilmezdi. Tandır aynı zamanda fırın görevi görürdü. Akşamdan tandıra sarkıtılan çömlek içinde güveç, kelle paça, tandır eti, tavuk, hindi ve tabii ki *khapama*...

• KHAPAMA



## KHAPAMA

3-4 kg. kış kabağı (tatlı kabağıyla yapılabilir) • 1/2 kg. kuzu kol kuşbaşı

3-3,5 yemek kaşığı sadeyağ • 2 su bardağı pirinç • 1 su bardağı çiğ badem

1 su bardağı ceviz • 1 su bardağı çiğ Antep fıstığı • 1/3 su bardağı sultaniye üzümü

20 adet eşbabiye veya gün kurusu • 20 adet kestane (tercihen) • 15 adet erik kurusu

3-4 yemek kaşığı pekmez veya 2 yemek kaşığı bal • 1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı yenibahar • 1/3 tatlı kaşığı tarçın • 1 çimdik kakule

Kestaneleri bir saat kadar soğuk suda bekletin, ardından çizik atarak (kebab) pişirin ve soyun. Ya da kestane kebabını hazır alın. Bademleri uygun kapta bir taşım kaynatın, sıcak suyunu hemen dökün ki bademler kararmasın. Ardından soğuk suda birkaç dakika beklettikten sonra suyunu süzün, bademlerin kabuğunu soyun. Pirinci yıkayın, bir miktar tuz ile birlikte sıcak suda yarım saat bekletin.

Eşbabiye kullanıyorsanız 1 saat sıcak suda bekletin, süzün. Gün kurusu kullanıyorsanız 1,5x1,5 santim ebadında doğrayın.

Erikleri büyüklüğüne göre 2 veya 3 (gün kurusu ile aynı boyda) eşit parçaya bölün. Cevizleri iri kıyım doğrayın. Kabağın üst bölgesi kapak görevi göreceğinden yuvarlak olacak şekilde (yani çok büyük ve geniş olmamalı) kesin. Kabağın çekirdeklerini ve liflerini dikkatlice çıkarın, temizleyin. Kabağın iç çeperlerinin her tarafını güzelce tuzlayın, bekletin.

Uygun bir tavayı ateşe oturtun ve 1 yemek kaşığı sadeyağ ilave edin. Ardından sırasıyla badem, ceviz, Antep fıstığı, gün kurusu, kestane, üzüm ve erik kurusunu güzelce karıştırarak kavurun ve büyükçe bir sahana alın.

Aynı tavayı kullanarak etleri ilave edin, güzelce kavurup mühürleyin. Ardından bir miktar tuz ve sıcak su katarak etin pişmesini sağlayın. Bu arada kabağın içi sulanmış olacağından suyunu dökün ve pekmez veya balı kabağın tüm iç çeperlerine sürün.

Başka bir tavayı ateşe oturtun ve 1 yemek kaşığı yağ eritin. Pirinci sıcak sudan geçirin, süzün ve tavaya alarak güzelce kavurun. Büyükçe sahana kuruyemişleri, eti ve kavurduğunuz pirinci alın, ardından tuz ve baharatlarını katın, güzelce harmanlayın.

Kabağın içine hazırladığınız iç harcını doldurun. Kabağın en üstüne 1 yemek kaşığı yağ ilave ederek kapak olarak kesmiş olduğunuz kabağın üst kısmını yerleştirin ve 180 derecedeki fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirin (kabağa bir çatal batırın, çatal rahatça geçiyorsa pişmiştir.)

Khapamayı geniş bir tepsiye alın, yukarıdan aşağıya doğru dilimleyin ve her bir dilimi pilavıyla birlikte sıcak sıcak servis edin.

## KARABAŞ'IN BAHARI

Dedemlerin yaşadığı Karabaş köyünde Ermenilere ait Surp Simeon, Süryanilerin ise Mer Tume Kilisesi yıkılmış, geride bir taş yığını halinde duvarları kalmıştı sadece.

Bu kutsal kiliselerin adak ve ziyaret günü Paskalya'dan sonraki, Ermenilerin *Nor Giragi*, *Garmir Giragi*, yani "Yeni Pazar, Kırmızı Pazar", Süryanilerin ise *Lahattıl Cedid*, "Yeni Pazar" dedikleri gündü. O gün civar köylerden ve Diyarbakır'dan insanlar akın akın bu kiliseleri ziyarete gelir, yıkıntılar arasında mum yakar, adak adardı. Nenem ve dedem o gün kilise ziyaretine gelenlerin hepsini yağ, bal, kaymak, peynir ve yoğurtla, unutamayacakları bir kahvaltıyla ağırlarmış. Kiliseleri ziyarete gelen Tanrı'nın misafirleri asla aç kalmaz, öğlen ve akşam yemeği içinse artık Tanrı ne verdiyse, türlü nimetlerle mükellef piknik sofraları kurulmuş.

Dedemin hem akrabası hem de birkaç kuşak sürecek olan *gıncakayrık*, yani kirvelik bağı bulunan Nene Şeme (Şamiran) ile Dede Bığdo'nun (Bağdasar), yanı sıra ninemin akrabaları olan Ammo Arakel ve Khale Baydzar da çay kenarında bağ bahçe, bostan sahibi olan, geçimini bu yoldan kazanan insanlarmış. Nene Şeme ve Dede Bığdo Diyarbakır Meryem Ana Kilisesi'nin içinde, yan avluda bulunan evlerden birinde, daha doğrusu üst kattaki bir göz odada yaşarmış. Nene Şeme'nin çok sevdiği, üzerine titredığı bir de eşeği varmış.

İlkbahar gelir gelmez Nene Şeme ile Dede Bığdo Karabaş köyüne, dedemlere uğrar, boranhaneden aldıkları bir çuval dolusu güvercin gübresini eşeğe yükledikleri gibi Diyarbakır'ın yolunu tutarlarmış. Dedemden aldıkları gübreyle bostanı oluşturmaya başlar, güvercin gübresi mucizesiyle toprağın bereketi birbiriyle yarışır, tohum fidana, fidan da meyveye doğru hızla boy atmaya başlarmış.

Dedemlerle birlikte Dede Bığdo ve Nene Şeme ile Ammo Arakel ile Khale Baydzar şimdilerde Dicle Üniversitesi'nin üzerinde kurulduğu eski Ermeni köyü olan Kıtırbıl'ın Dicle kıyısına denk gelen, ekip biçtikleri bostanlarına bir *hülle* kurar ve yaz başından itibaren orada yaşarlarmış, Hülle, sazdan, kamıştan yapılmış bir evdir. Üç aile bazen öyle keyifli vakitler geçirir ve öyle eğlenirlermiş ki, özellikle çoluk çocuk, tanıdık, hısımin geldiği, birlikte yenilip içildiği, cümbüş, santur, çığırta ve darbuka seslerinin göğe ulaştığı, türkü ve şarkıların bir ağızdan söylendiği hafta sonlarında bu ev, yatak konforu dahi aramadan, ekmek kapısı bostanlarına verdikleri emeğin tadını artıran çay kenarı eğlencesiyle mutlu mesut zamanlar geçirdikleri bir cennete dönüşürmüş.

Bazen bostandan topladıkları patlıcan, domates ve biberi topraktan yapılmış olan güveç kabına yerleştirdikleri gibi bir odun ateşi üstüne oturtur, *kharnug-zad*, yani "karışık-ayrı" Türkçe "türlü" ya da "bahçe aş" dediğimiz yemeği yapar, bazen

de bu çömlekteki karışıma bol kemikli et katar ve ortaya güveç yemeği çıkarmış. Bazı zamanlarda da bal gibi bir kavunu, kıpkırmızı bal damlatan bir karpuzu veya kütür kütür bir hıyarı Dicle'nin soğuk suyunda bir müddet beklettikten sonra ekmeğe ve peynire katık eder, yerlermiş.

Her sabah rutin bir şekilde Dicle Nehri'nde balık tutmaya çıkan Süryani balıkçı hemşerileri de dostlarıymış. Onlardan Balıkçı İşoh ve Balıkçı Yakup her sabah erkenden balık avlamaya çaya gider, orada bostan bekleyen herkese o günlük kısımetlerinden birkaç balık bırakırmış. Balıkçı İşoh balıkçılığın yanı sıra Meryem Ana Süryani Kilisesi'nin de başmugannisiymiş. Bazen küçük birkaç balık bazen de çayın kalkan balığı dedikleri sere ave, yani Türkçesiyle "su(yun) sacı" tutarmış.

Nene Şeme ve Dede Biğdo her yaz mevsiminde istisnasız her sabah bostandan topladıkları kavun, karpuz, hıyar, kitti, domates, patlıcan, biber gibi ürünleri eşeklerine yükleyerek başta Hançepek, namı diğer Gâvur Mahallesi olmak üzere Lale Bey, Alipaşa gibi Hristiyanların yoğun olarak yaşadığı Diyarbakır'ın dar küçelerinde satmaya doğru yola çıkarmış.

Yaz sonu geldiğinde, bağ bahçe bozulduğunda, uzun geçecek olan kış mevsiminde eşiği ne yapacakları dert olurmuş. Kışın yaşadıkları bir göz odada ya da kilise avlusunda eşek barınamayacağı, daha doğrusu hayatta kalamayacağı için, Nene Şeme sonbaharda eşiğiyle birlikte ninemin, yani Karabaş köyünün yolunu tutarmış. Köye gittikten sonra da eşiğiyle uzun uzun koklaşır, vedalaşır ve onu nineme emanet edermiş. Ninemin büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarının, tavuk, hindi ve kazlarının, hatta dört-beş atının yanına bir eşiğin misafir olarak gelmesi asla sorun teşkil etmezmiş. Ninemin ahırında eşiğe yer de varmış, yemi de.

İlkbaharda güneşin ılık sıcaklığı yükseklerdeki karları eritip, toprağı görünür kılınca, toprak yeşermeye başlar, herkesin dört gözle beklediği, Türkçede "seviyor-sevmiyor", Ermenicede "abrim-çabrim" (yaşayayım-yaşamayayım) diye fal baktığı papatyalarla kaplanmış çayırlar devasa büyüklükte bir halıya dönermiş.

Ninem bu görüntüye asla dayanamaz, çayırlara koşar, demet demet papatyayla eve dönermiş. Topladığı papatyaları saç örgüsü gibi bir güzel örer, kızlarının boyunlarına kolye, başlarına taç yaparmış. Bu kolye ve taçları takan kızlar, yani anam ve teyzelerim, aynaya dahi bakmadan süslerini hemen arkadaşlarına göstermek ve baharı müjdelemek üzere sokağa fırlarlarmış.

Havanın iyice ıldığı, papatyaların irileştiği ve her yerde serpildiği zaman Nene Şeme koşar adım köye gelir, kış boyunca ayrı kaldığı eşiğini öper, koklar, onunla hasret giderir ve ninemden geri almış. Eşiğine yüklediği güvercin gübresiyle birlikte güle oynaya, öpüşe koklaşa Diyarbakır'ın yolunu tutarmış yine, yeniden.

Velhasıl, Karabaş'ta baharın haberini getiren müjdeciler papatyalar ve Nene Şeme'ymiş.

\*

• KENGER MEFTUNESİ



Baharla birlikte yağmur yağdıkça yükseklerdeki karlar erir, yepyeni kenger filizleri fışkırır topraktan. Yağmur yağar, şimşekler çakar, çok değil bir hafta 10 gün süresince toprağın altında büyümekte olan domalan/dombala/keme mantarı da toprağını kabartır ve çatlatır.

Ninem, Nene Şeme'yi eşeğine yüklediği güvercin gübresiyle Diyarbakır'a yolcular, ardından çocuklarını toplar, her birinin eline bir sepet verir, yüksek dağ yamaçlarına, çayirlara, harmanlık dediği yerlere domalan mantarı ve kenger toplamaya götürürdü. Artık o gün doğanın gönlünden ne koparsa sepetlere doldurur, neşe içinde evin yolu tutarlardı.

Kenger bol olduğundan toplamakta hiç zorlanmazlardı. Domalan (keme) ise kıt ve nadirdi. Domalan mantarı toprağın altında büyüdüğü için çok çok dikkatli bir göz isterdi. Toprak üstünde olan filizi nohut filizine benzer ama çiçeği sarı olur, yağmurla birlikte çakan şimşekler domalan mantarının etrafındaki toprağı kabartarak çatlatır, böylece iz bırakır. Domalan mantarı bulunduğu hemen etrafındaki toprak yuvarlağı kazılır, zarar vermemeye çalışarak mantar gün yüzüne çıkarılırdı.

Sepetler dolusu kenger ve domalan mantarının temizlenmesi saatler sürer, toprak altından gün yüzüne çıkarılan kengerlerin kararmasını önlemek üzere unlu suda bekletilirdi. Kengerin büyüklüğüne, yapılacak yemeğe göre tasnif edilmesi kolay değildi. Küçük kengerler yumurtalı kengere, büyüklerin bir kısmı meftuneye, bir kısmı ise un, su ve yumurtalı malez, yani bulamaca bulanıp kavrulmaya veyahut kengerli bulgur pilavına ya da kengerli *tanabur*, yani kengerli ayran aşına...

Çok lezzetli bir mantar olan domalan mantarından ise kıymalı veya kuşbaşı etten muhtelif kebaplar, etli domalan yahnisi, bazen etli, bazen kavurmalı bulgur ya da pirinç pilavı yapılırdı. Domalan mantarlı yumurtalı omlet de ağızlara layık bir lezzetti. Tabii bu yemeklerin hayvansal gıda içerenleri oruç ve perhiz günlerinde yapılmaz, o zaman devreye soğan girer ve tarifler zeytinyağlı halini alırdı.

## KENGER MEFTUNESİ

1 kg. kemikli kuzu eti • 1-1.25 kg. kenger (temizlenmiş haliyle) • 1/2 su bardağı tane sumak  
1,5 yemek kaşığı sadeyağ • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı pul biber • 1 baş sarımsak

Kengeri temizleyin ve kararmasını önlemek için unlu suda bekletin. Sumak tanelerini bir tatlı kaşığı tuz ile birlikte 2-2,5 su bardağı kadar ılıktan biraz sıcak suda bekletin.

Tencereyi ateşe oturtarak yağı eritin. Yağ kızmaya, cızırdamaya başladığında eti ilave edin, eti yağda güzelce kavurun, mühürleyin. Et kavrulduktan sonra sumağın suyunu süzün, su çok soğumuş ise hafif ısıtın ve ete ilave edin. Et pişmek üzereyken unlu suda beklettiğiniz kengeri birkaç kez yıkayın ve kuşbaşı doğrayarak tencereye katın ve salça ile pul biberi ilave edin.

Yemek kaynamaya başlayınca tadını tuzunu ve ekşisini kontrol ederek ocağın altını kısın, kısık ateşte ağır ağır pişmeye bırakın.

Sarımsakları bir çimdik tuz ile tazecek dövün. Kenger meftunesini arzu ettiğiniz miktarda dövülmüş sarımsakla birlikte servis edin.

### DOMALANLI (KEME) OMLET

4 adet orta büyüklükte domalan • 3 adet yumurta • 1 yemek kaşığı sadeyağ  
1 çimdik kara biber • 1 çimdik pul biber

Domalan mantarını kabuğunu incecik soyduktan sonra yıkayın ve küp küp doğrayın.

Omlet yapmaya uygun bir tavayı ateşe oturtun ve yağı ilave edin. Yağ kızınca mantarları katın ve karıştırarak soteleyin. Mantarlar yumuşayıp pişer gibi olunca, yumurtaları bir kaptan kırın, bir çimdik tuz ile birlikte güzelce çırpın ve tavadaki mantarların her tarafına gelecek şekilde ilave edin.

Yumurtalar göz göz olunca ocağın altını kapatın ve baharatları ilave edin.

### DOMALANLI PILAV

1/2 kg. domalan mantarı • 1/2 kg. kuzu kol kuşbaşı • 2 su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı sadeyağ • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı yenibahar  
1 tatlı kaşığı reyhan • 1/2 çay kaşığı tarçın

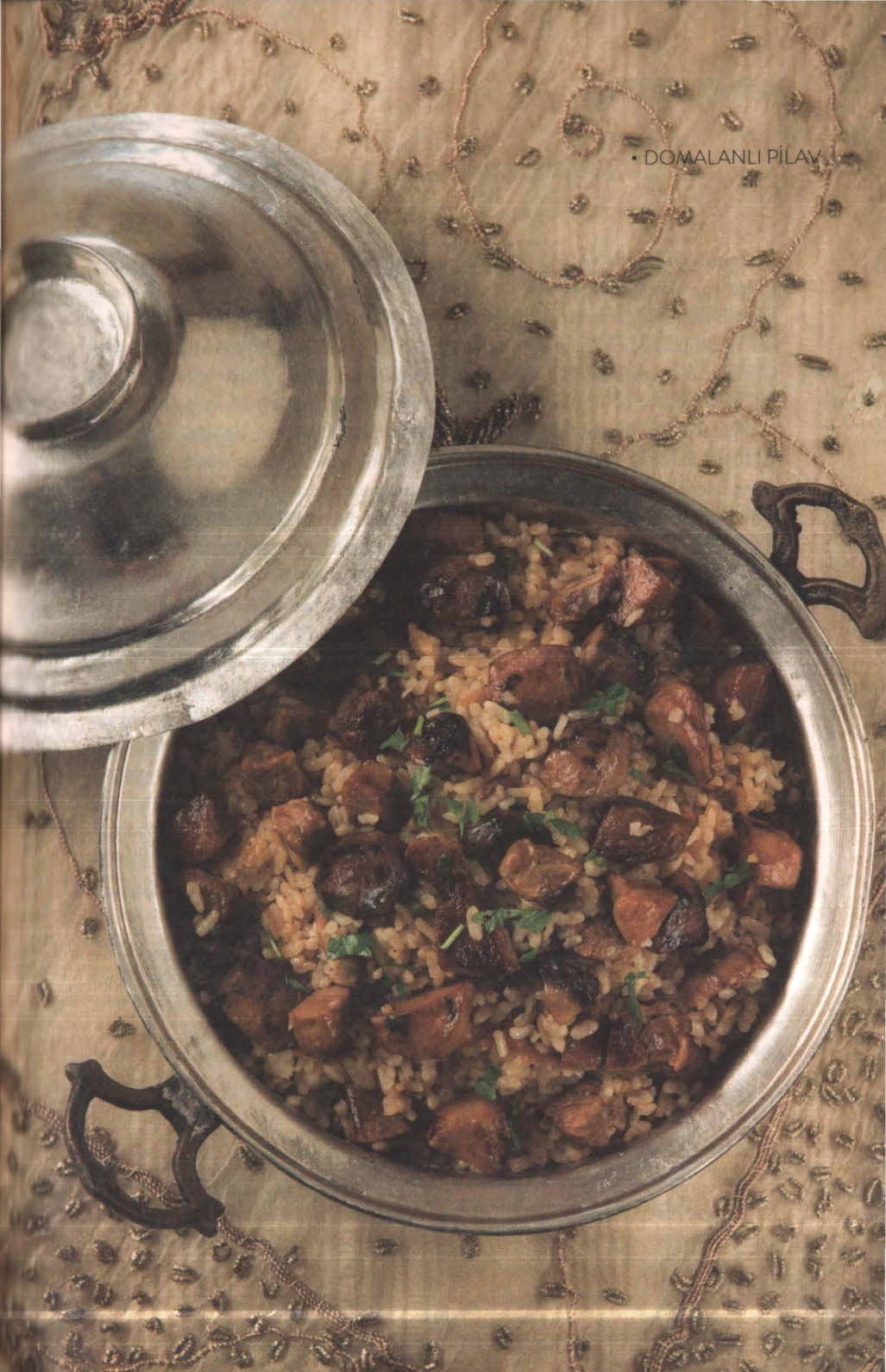
Pirinci yıkayın ve bir miktar tuz ile birlikte sıcak suda 20-30 dakika bekletin. Domalan mantarının kabuğunu incecik soyun ve yıkayın.

Pilav pişirmeye uygun bir tencereyi ateşe oturtun ve 1 yemek kaşığı yağ eritin. Yağ eriyip cızırdamaya başlayınca önce eti, birkaç dakika sonra da mantarları ilave edin, karıştırarak güzelce kavurun, mühürleyin. Kavurma işlemi bitince 1-1,5 bardak kadar sıcak su ile tuz ilave edin, tencerenin kapağını kapayarak pişmeye bırakın.

Mantar ve et suyunu çekince 1 yemek kaşığı yağ ilave edin. Ardından pirinci süzün, hafifçe sıcak sudan geçirin ve tencereye alın. Pirinçle birlikte güzelce kavurun ve 2-2,5 bardak (her pirinç farklı miktarda su kaldırır) sıcak su verin, baharatlarını ve tuzunu ilave ettikten sonra tencerenin kapağını kapatın ve pişmeye bırakın.

Domalanlı pirinç pilavı pişince bir müddet demlenmeye bırakın. Ardından sıcak sıcak servis edin.

• DOMALANLI PİLAV



## ÇEMÇE GELİN

Toprak yağmurla var olur, onunla hayat bulur. Yağmur damlaları toprağa düş-tükçe toprak canlanır, yeşerir ve ürün verir. Yağmurla beslenen toprak berabe-rinde bolluğu ve bereketi getirdiğinden, toprakla hemhal olan çiftçinin her ilkbahar ve sonbaharda eli toprağı işlerken, gözü, kulağı ve yüreğı gökkubbeye uzanır. Çiftçiler bu mevsimlerde uzun uğraşı ve emek sonunda tarlaları sürer, tohumu toprakla buluşturur ve Tanrı'nın rahmetini, yani yağmurunu beklemeye koyulur.

Ancak, doğa bazen insanların hoyratlığına fazla dayanmaz, dayanamaz. Durur ve susar. Şaşar ve şaşırtır. Doğal kaynaklar hususunda uyarı verir ya da kendince diyet ödetir, cezalandırır biz insanları. Diyarbakır ve çevresinde de, ninemler başta olmak üzere ekmeğini topraktan çıkaran tüm çiftçiler büyük bir umutla yağmurun yağmasını beklerdi. Ancak bazen, bir hafta, iki hafta, üç hafta, bazen neredeyse bir ay boyunca havayı karartan, yağmuru yağdıran kara bulutlar görünmez olur, yağmurun zerresi toprağı düşmezdi. Bir felaket olan susuzluk ihtimalinin yarattığı tedirginlikle onlar da, asırlardır uygulanan yöntemeye yönelir, bütün bir köy, genç-yaşlı, çoluk-çombak hep birlikte Yağmur Duası'na çıkarlardı.

Yağmur duasının olmazsa olmazı ise Çemçe Gelin'di. Biri uzun bir kısa olmak üzere iki tahta çubuk haç şeklinde birbirine çakılırdı. Gençler Çemçe Gelin'in kafasını oluşturmak için analarından aldıkları beyaz bir torbanın yarısını yünle doldurur, torbayı uzun olan tahtanın tepesine geçirir ve bir ip yardımıyla sıkıca tahtaya bağlardı. Ardından yanmış bir kömür parçası, kömür karasıyla torbanın ön yüzüne sürmeli bir çift göz, burun ve ağız çizilirdi. Boyu bosu, yüzü gözü belirginleşen tahtaya yine evden getirdikleri basmadan dikilmiş, rengârenk, bol çiçek desenli bir elbise giydirir, başına da bir eşarp takarlardı. Bostan korkuluğuna benzeyen Çemçe Gelin, taze, körpe ve sıkı bir gelindi.

Ardından gelinin iki kolundan birer delikanlı tutar, yanlarında biri elinde boş bir çuval, diğeri bakırdan bir bakraç, bir diğeri de hasırdan örülmüş bir sepet olduğu halde bütün köyü dolaşır, kapıları tek tek, ağızlarında bir tekerlemeye çalardı:

Çemçe Gelin ne ister?  
Allah'tan yağmur ister  
Toprakta buğday ister  
Bir çömçe (kepçe) bulgur ister  
Bir kaşık yağ ister  
Evinizden, elinizden ne çıkar?  
Bulgur, yağ, yumurta, kavurma...

Kapısı çalınan evin sahibi Kürt ise:

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| <i>Bûka me baran divê</i>  | Gelinimiz yağmur ister   |
| <i>Golika me gîya divê</i> | Tosunumuz çimen ister    |
| <i>Me ji Xwedê baran</i>   | Allah'tan yağmur isteriz |

Kapısı çalınan her ev sahibi eline bir kova veya bir tas su alarak Çemçe Gelin'e dökerdi. Kapılar çalındıkça yağmur duasına çıkan kafiledeki insan sayısı artar, kafiye gitgide büyürdü. Çemçe Gelin'e dökülen sulardan hemen herkes nasibini alır, bütün ahali bir güzel ıslanırdı. Kapısı çalınan kişi artık gönlünden ne koparsa, kilerinde, küpünde ne varsa, bulgur, yumurta, yağ veya kavurma, getirir, bulguru torbaya doldurur, yağ ile kavurmayı bakracı taşıyan çocuğa, yumurtayı da sepeti taşıyana verirdi.

Gün akşama yaklaştığında Çemçe Gelin'i kapı kapı dolaştıranlar köyün yalnız yaşayan bir yaşlısına gider, torbada, bakraçta ve sepette topladıklarını bir bir ortaya dökerlerdi. Yaşlı kadın gençlerin getirdiği bulgur, kavurma ve yağ ile mis kokulu, bol yağlı, kavurmalı bulgur pilavı pişirir, bunun yanı sıra yumurtayı tereyağında pişirir, sonra da bunları hep birlikte güzelce yerlerdi. Ritüel burada son bulmaz, köyün yaşlılarının evine bir bir uğranılır, "Romatizma ve yel ağrılarına iyi gelir, şifadır!" diyerek o bulgur pilavından birer kap dağıtılırdı.

Dikkat ettiyseniz, Çemçe Gelin'in dolaştırıldığı Yağmur Duası'nın sembolü olan iki figür de kadın. Kadın, doğurgandır çünkü. Toprak ana gibidir, üreyen, üreten, yeniden var ederek yaşamın devamlılığını sağlayanıdır. Ritüeldeki kadınlardan biri toy, henüz olgunlaşmadığı için ham ve sıksa, tecrübesiz bir genç kadındır, diğeri ise yaşamı incecik eleklerden geçirmiş, süzmüş, adeta damıtmış bir bilge, tecrübe ve bilgelikle donanmış "olmuş" bir kadındır.

Yağmur Duası deyip geçtiğimiz ritüel kendi içinde, sosyal, kültürel, insani ve ruhani ne çok şeyi anlatıyor. Birlikte bir duaya çıkmak, aynı anda gökyüzüne avuç açmak, çoğalarak "bir" olmak, bir arada yaşayarak zenginleşmek. Belki de en önemlisi, içine kuşku zerresi düşmemiş, kirlenmemiş, saf duygu ve iyi niyetle istemek, dilemek ve inançla beklemek.

Belki inanmayacaksınız ama Çemçe Gelin'le çıkılan yağmur duasında insanların yürekten, yüreğin derinliklerinden yükselttikleri sesler gökkubbeye ulaşır, duanın hemen ertesinde gökyüzü kapılarını açar, toprağı suya doyururdu.

## LOLE GECESİ

Biz Diyarbakırlı Hristiyanlar yılbaşına Lole deriz. Yılbaşı gecesi “Lole gecesi”-dir bizim için. Lole ile Noel’in fonetik ses uyumu dışında bir bağlantısı var mıdır, yok mudur bilmiyorum. Başka yerlerde olduğu gibi, ninemlerin yaşadığı Karabaş köyünde de, Müslümanı, Hristiyanı, kendi bütçesi ve kültürel geleneği çerçevesinde Lole’yi karşılama hazırlıkları yapardı. Noel, yani İsa’nın doğuşu değil, yeni yılın gelişi kutlanır ve bütün köy halkı kutlamalara dahil olurdu.

Ninem ile dedemin sonbaharda rutin misafirleri vardı. Dedem ve atalarının uzun yıllar yaşadığı, bağ bahçe kurduğu, envai çeşit meyve ağaçları diktiği ve daha sonra ayrılmak durumunda kaldığı Mele köyünün sakinleriydi bu misafirler. Dedemlerin yurdunun, köyünün yeni sahipleri, her sonbaharda sepetler dolusu üzüm, ceviz, badem, kuru dut, üzüm pekmezi, pestil ve kuru üzümü, “Bunlar sizin diktiğiniz ağaçların meyveleri, sizin bağlarınızın üzümleri. Biz yiyoruz. Bu da sizin hakkınız,” diyerek getirirlerdi. Dedem, bu misafirler her geldiğinde köyün tadını ve kokusunu beraberlerinde getirdikleri için mest olur, saatlerce kendinden geçirdi.

Köylülerinden kolay kolay ayrılamadığı için onları gün boyu bırakmaz, yedirir içirir “Bir çay daha, bir kahve daha” diyerek günü ve o günün getirdiği kokuyu ve tadı uzatmaya çalışırdı. Ninem, Mele köyünden gelen bu dut kurusu, kuru üzüm, pestil, badem ve cevizin bir bölümünü Lole gecesini şenlendirmesi, sofrayı zenginleştirmesi için çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklardı.

Lole yaklaştığında herkes gibi ninemler de kendi hazırlıklarını yapmaya koyulurdu. Bütün bir yaz bostandan topladıkları, Karabaş köyünün pınarlarından akan buz gibi suda bekleterek soğuttukları, hatta suyun soğukluğundan dolayı çatlat-tıkları buz gibi kavun ve karpuzu afiyetle yerlerdi. Toprak verimli olunca bostanda yetişen meyve de o oranda bol, bereketli ve lezzetli oluyordu. Bazen bostandan *karkatig*, yani kurutulmuş kavun yapmak için kavun toplar, çekirdeklerini çıkarır, kabuklarını incecik soyar, uzun ve ince dilimler halinde damda iki bez arasında kurutur, uzun ve soğuk kış günlerinde tüketmek üzere kaldırıp saklardı. Ninem ve dedemin damda kuruttukları ve adına *karkatig* dedikleri kuru kavun dilimi, soğuk ve ayaz uzun kış gecelerinde yağın kara katık olurken belki de gün boyu sobada-ki odun ateşinden yayılan sıcaklıkla, özlenen yaz kokusunu da odaya taşırdı, kim bilir...

Kavurucu yaz sıcaklarında kuruttukları, bunun yanı sıra yaz boyunca yiyerek tükettikleri kavun ve karpuzun bir parmak boğumu boyundaki çekirdeklerini toplar, süzgeçte ovalayarak yıkar, ardından damda kurulu taht üzerine yayılan bez üstünde kuruturdu ninem. Yine yaz sonlarında esen rüzgârla kendini hissettiren sonbahar kapıyı araladığında kışlık sebze meyve ekimine hazırlık aşamasında bağ

bahçe, bostan bozulurdu. Bostanda büyümekte olan, ancak henüz olgunlaşmamış kavun ve karpuz ise kışın tüketilmek üzere toprak altında saklanırdı.

Bostanda çok derin olmayan iki ayrı çukur kazar, 8-10 karpuzu ve bir o kadar da kavunu köklerinden koparmadan, kazdıkları çukurlara ayrı ayrı, birbirine değmeyecek, birbirinin büyümesini engellemeyecek şekilde aralıklarla dizer, toprağın altını ve üstünü samanla harmanlanmış toprakla örterlerdi. Bostanda bırakılan birkaç kök, kökten var olan yaşam, yani hayat... Henüz olgunlaşmamış yavru kavun ve karpuzların toprağa gömülmesiyle oluşan iki minik tümsek, dümdüz edilen bostanın görüntüsünü bozardı. Ancak bu kimsenin umrunda olmazdı. Altında hayat vardı çünkü. Hayatın olduğu yerde tekdüzelik olmaz, değişkenlik ve akıcılık olurdu.

Toprağa gömülü karpuz ve kavunlar serinleyen iklimin etkisine maruz kalmadan henüz soğumamış, sıcak toprağın altında büyümeye, yaz kadar olmasa da lezzetlenmeye devam ederdi. Ekim sonu, kasım ayının başı gibi soğuklar kendini hissettirdiği an toprak da soğumaya, üşümeye başlardı. Tam o zamanlarda dedem ve ninem bostana gider, toprağın üstündeki hayat bağını takip ederek toprağı kazar, gömdükleri kavun ve karpuzu toprağından çıkarır, evin kilerinde samanlar arasında Lole'ye kadar saklardı.

Ermenisi, Süryanisi, Keldanisiyle bütün Diyarbakırlı Hristiyanlar ninemle dedemin, toprak altında büyüttükleri karpuzun yolunu gözlerdi. Çok uzun yıllardan beri hâkim olan bir inanışa göre Dzinunt'tan, yani 6 Ocak'ta kutlanan Ermeni Noel'inin 3. günü, Süryanilerin Mor Behnan Günü dediği kutsal günde yenilecek minnacık bir karpuz dilimi yiyeni bütün bir yıl boyunca akrep ve yılan sokmasından, zehirlenmeden korurdu. Hatta birini akrep ya da yılan soktuğunda, Dzinunt'ta karpuz yememesine yorulurdu. Bu yüzden, Ninem ve dedem o gün herkesin gözünün kapıda, gelecek olan bir dilimcik karpuzda olduğunu bilir ve bu sorumluluğa ayrıca özen gösterirdi.

Yılbaşı hazırlığı başladığında ninem, kilerde biriktirmiş olduğu karpuz çekirdeğini çıkarır, yanmış odunların geride bıraktığı külü bir miktar suda bekletir, kül dibe çökünce üstteki berrak suyu bulandırmadan dikkatli bir şekilde tencereye alır, biraz tuz, bir çimdik yemek sodası ilavesiyle karpuz çekirdeklerini ağır ağır haşlardı. Haşlanan çekirdekleri birkaç su yıkar, kül suyundan arındırır ve süzülmesi için kevgire boşaltırdı. Daha sonra temiz bezlere yayarak çekirdekleri kurutur, onları bir kenarda bekletirdi. Kavun çekirdeğini ise tuzlu suda haşlar, ardından uzun kulplu bakır tavada ağır ateşte kavururdu.

Gelelim leblebiye... Ninem uzun kış gecelerinde hızlıca hazırlanan "tez leblebi" yapar, ev ahalisinin hem eğlenmesine hem de sevinmesine vesile olurdu. Nohutu bakır tavada kuru kuru kavurur, kavruan nohudun rengi kırmızıyla kahverengi arası bir tona ulaşınca bir miktar tuz kattıktan sonra sobanın üzerinde duran kaynar suyu kızgın bakır tavanın sıcaklığıyla buluştururdu. Bu buluşmayla birlikte mutfak-

tan “Cosss!” diye bir ses ve sesle birlikte buhar çıkmaya başladılar. Kurumuş, kavrulmuş nohutlar tuzlu suyu ağır ağır içine çeker, tavadaki su tükenince yenmeye hazır hale gelirdi.

Peki Lole gecesı için tez leblebi olur muydu hiç? Olmazdı. Lole'ye yakışır leblebi başka şekilde hazırlanırdı. Ninem leblebi yapacağı nohudu içine birkaç karanfil ve bir miktar tuz koyduğu sıcak suya koyar, üstünü kapatır ve en az bir gece veya tam bir gün şişmeye bırakırdı. Sıcak suda bekleyen nohutları suyu içtikçe şişer, tuzu ve karanfil kokusunu içine çektikçe de lezzetlenirdi. Ardından nohutlar yine karanfil eşliğinde yarım haşlardı. Daha sonra her bir tanesi birer boncuk, hatta değerli bir taş görüntüsünde olan Dicle nehrinden temin edilen kum taneleri yayın ve büyük bir tavada mangal ateşı üzerine yerleştirilirdi. Mangal ateşı üstünde ısındıkça kızan, kızdıkça birer ateş parçası gibi parlayan kum tanelerinin yeterli sıcaklığa ulaşmasını bekleyen ninem, taneler yeterli sıcaklığa erişince onları tavanın kenarlarına doğru çekerek, sıcak suda ıslattığı, şişirdiğı ve yarım haşladığı nohutları tavanın tam ortasına gelecek şekilde yerleştirir, ardından kenara doğru çektiğı kumlarla nohutların üzerini güzelce örterdi. Kuma gömülü olan nohutları uzunca bir süre ellemez, karıştırmaz, öylece beklerdi.

Ateş gibi kızgın kumların arasında kalan, sıcaklığın kızgınlığında boğulan, kavru lan nohutlar, bu cehennem sıcaklığına fazla dayanamaz, pıt pıt pıt patlar, patladıkça yerinden sıçrar, kum tepesinin üstüne konar ve derin bir “Ohhh!” çekerek nefes alırlardı. “Oh be, cehennemden kurtulduk, dünya varmış!” diyen nohutlar rahatlamaya kalmadan bu sefer de nineme, ninemin müzmin azmine yakalanırlardı.

Ninem eline aldığı minik tahta kürekle nohutları ağır ağır karıştırır, onları yenden kızgın kumla buluşturur, bir daha kaçışmalarına, uçuşmalarına asla izin vermezdi. Arada bir nohut tanesini elleriyle hoplatarak ağzına atar, tadına bakar, artık bilmem kaçınıc nohuttan sonra “Hah, işte şimdi leblebi oldu!” derdi.

Nohut tanesinin leblebiye dönüşme hikâyesi burada bitmiyor. Ninem, leblebi ılıyana kadar kumun içinde bekletir, soğumaya yakın, keçi bağırsağından yapılmış iri gözenekli leblebi eleğini eline alır, ritmik ve tempolu kol hareketleriyle elemeye başlardı. Kum taneleri eleğin deliklerinden anında süzölür, mis gibi karanfil kokan kehribar rengindeki leblebiler eleğin üstünde kalırdı. Ninem leblebi yapımında kullandığı veelediğı kumu bir sonraki leblebi yapımında tekrar kullanmak üzere kilerdeki yerinde saklardı.

Ninem leblebiye daha önce haşlayıp kuruttuğı karpuz, kavurarak hazırladığı kavun çekirdeğini, Mele köyünden gelen kuru üzüm, badem ve dut kurusuyla güzelce karıştırarak karışık çerez olarak kilerdeki en küçük petagda saklar, petagın küçük deliğine de bir çaput tıkarı.

Dedemse atına bindiğı gibi Diyarbakır'a iner, Lole gecesı sofrası için sakızlı, tahinli, pekmezli, susamlı, cevizli başta olmak üzere çeşit çeşit helvalar, yeşil, kırmızı,

mor gibi rengârenk, burgulu mum, bulabilirse, çarşıya gelmişse muz ve ikramlık şekerlemeler satın alırdı.

Lole'den bir gün önce ninem erkenden kalkar, iki tavuk ve koca bir *al'alonun*, yani hindinin tüylerini yolar, ateş üstünde ince tüycüklerini üterek yakar, defalarca yıkar ve süzerdi. Daha sonra bunları tuz ve muhtelif baharatlarla terbiyeler ve bir gece bekletirdi. Ertesi gün tavukları haşlar, yağda kızartır, suyuna bulgur pilavı yapardı. Hindiye de Lole gecesine yakışır şekilde iç pilavla doldururdu.

Lole gecesi bereketli, zengin bir sofraya hazırlanır, içine altın konmuş içli köfteyle yılın kismetlisi belirlenirken sevinç çığlığına alkış sesleri karışmış. Yemekler yenildikten sonra bilumum kuru yemiş, çeşitli meyveler ve yine envai çeşit helva, pestil, ceviz, pekmezle yapılmış kisme, tarçın ve karanfilli *paluza* ya da *paluze*, tel tel *halva*, cevizli sucuk ve nihayet kilerde yılbaşı için saklanan kış kavunu ve karpuzu ortaya çıkarmış. Ve mumlar... Rengârenk mumlar.

Eskiden, yedi tane renkli mumun büyük bir özenle yerleştirildiği şamdanların yer aldığı sofralarda kutlanırmış Lole. Ama sonra bu gelenek, tıpkı o geleneği yaratan insanlar gibi yok oldular. Ama hayat devam ediyor... Lole bir şekilde kutlanmaya devam ediyor, hazırda bekleyen mumlar, konacak şamdanı buluyor. Başta nar olmak üzere bakır sini üzerine yerleştirilmiş portakal, mandalina ve elmalar birer doğal şamdana dönüşüyor.

Mumlar ateşle buluşup alev alev yanınca ninem de için için yanardı. Mumlar yandıkça dışına doğru erir, akar, ninemse kendi içine doğru. Mum alevi hafif bir rüzgârla savrulduğunda fırtınaya yakalanmış misali savururdu ninemi. Eskiye, Lole'yi büyük bir sülale olarak kutladıkları günlerin kalabalığına doğru.

*Akh en Lolen mir hin Lolen  
Megizmegu dun golirven  
Ammo, dayi, ağa pesan  
Mısafırnir dase, kısan*

*Şakarişin, sargi burman  
Şirgov patzvadz en kınafan  
Nşov şakar, ağgig halvan  
Dun gı şinen mir paluzan*

*Meydan geller rohi şuşan  
Arduş, iskir, vart, manavşan  
Bab, mam, akhper, khale, dayi  
Arak khimen alasavi*

*Lolen urakh, Lolen zıvart  
Kefov gantsiner imın mart  
Eğner khoca, eğner ağkad  
Sırdan gerter hin tsav u dard*

*Ah o Lole, eski Lolemiz  
Birbirinin evini dolaşanlar  
Amca, dayı, ağa, damat  
Misafirler on, yirmi*

*Şekerşi, sargı burma  
Şirig (susam yağı) ile açılmış o künefe  
Bademli şeker, iyi güzel helva  
Evde yapılır paluzemiz*

*Meydana roh (çiçek rakısı) şişesi çıkar  
Ardıç, iksir, gül, menekşe  
Baba, ana, kardeş, teyze, dayı  
Raki içer aralıksız*

*Mutlu Lole, keyifli Lole  
Keyif alırdı her insan  
İster hoca, ister fakir  
Kalbindeki ağrı ve dert biterdi*

Tam o anda sokak kapısının aniden çalınmasıyla birlikte ninem daldığı düşüncelerden arınır, ana dönerdi. 1937'yi 1938'e bağlayan geceye. Üzerlerinde ince keçeden aba, başlarında yünden yapılmış huni şeklindeki tarpuş, yüzlerinde beyaz keçi kılından yapma bıyık, bembeyaz koyun yününden yapılmış uzun sakallı Kürt delikanlıları kapıda beliriverdi. Delikanlılar koro misali hep bir ağızdan: “*Bacî Tume, Bacî Tume, serê salê, binê salê, Xwedê bihêle hûr û girê vê malê!*” Ardından, ninem karnı burnunda olduğu, bebek beklediği için: “*Karkûş, markûş Xwedê lawikekî biavêje dergûş.*” “Baci Tüme, Baci Tüme, yılın başı, yılın sonu, Allah bu evin büyüğünü, küçüğünü korusun,” ve “Karkuş, markuş, Allah bir erkek bebek beşiğe koysun,” temennisinde bulunurmuş. Bu dileğe “Amen” diye karşılık veren ninem, içeriden çerez, pestil, sucuk, ceviz getirir, delikanlıların heybesine doldururmuş.

Lole gecesi köyün tüm kapıları çalınır, hane halkının ihtiyacına göre dilek ve temenniler değiştirmiş sadece. Kapısı çalınan evin kapısı ve sofrası herkese açık, gözü gönü tok bir adama, ağaya aitse: “*Serê salê, binê salê Xwedê kême neke mêvanê vê malê.*” “Senenin başı, senenin sonu, Allah bu evin misafirini eksik etmesin.” Kapısı çalınan ev kıt kanaat geçinen bir aileye aitse: “*Serê salê, binê salê Xwedê zengînîyê bide vê malê.*” “Senenin başı, senenin sonu, Allah bu eve zenginlik versin.”

Bu ritüelde dilek ve temenniler evlere göre değişse de, değişmeyen, kapısı çalınan, iyi dileklerde bulunulan ev sahibinin, sofrasında, kilerinde bulunan varlığı ölçüsünde, kapıya gelen delikanlıların heybelerini doldurması gerekliliğiymiş. Kapıya gelen delikanlılar asla boş gönderilmezmiş.

Ninem ve dedem Diyarbakır merkezden Karabaş köyüne taşındıkları zaman bir erkek, birisi annem olan iki kız, yani toplamda üç çocukları varmış. Lole gecesi kapıları dolaşan delikanlıların temennisi gerçekleşmemiş, bu olayın hemen ertesinde ninem üçüncü kızını, Atiye teyzemi doğurmuş. Ardından bir kız daha...

\*

Lole Gecesi'nin olmazsa olmaz yemeklerinden biri de *mişugov küfte*, yani “içli köfte”dir. Lole için hazırlanan içli köfte diğerinden çok daha zengin olmalı, dış harcı, yani bulguru mutlaka etle yoğurulmalıdır.

Lole gecesinin sabırsızlıkla beklenen en özel yemeğinin içli köfte olduğunu belirtmeliyim, çünkü yılbaşına özel bir ritüele vesili olurdu. Ninem, içli köftenin bulgur harcında kullanacağı yağsız etin sinirlerini iyice temizler, ardından tuzla birlikte *et curununda* tahta tokmakla, “*Kherov, parov ika, şnofur dari eğne, hızzar kefof udink,*” yani “(Yeni yıl) hayır ve iyilik getirsin, kutlu olsun, keyifle yiyelim,” cümlesiyle başlardı kol gücüyle eti dövmeye. *Curun*, yani taş dibek ile tokmak arasında dövülerek ezilen et, bir müddet sonra zamk gibi yapışkan hale gelince dibekten çıkarır ve tabağa alırdı. Bu aşamada *curunda* az biraz et bırakır, kişnişi katar, tekrar dövmeye başlardı. Dibekte dövülen taze kişniş tohumunun mis kokusu köyü sarardı.

Ninem, içli köftenin iç harcına bir çeyrek altın koyar, bunu hünerli elleriyle oyarak açtığı bulgur oyuğuna gizler, artık o çeyrek kimin tabağına konacak diye merakla beklenirmiş. Bütün bir gün “Senenin şanslısı kim olacak, altın kime çıkacak?” sorusuyla birlikte heyecan doruğa çıkmış.

Çeyrek altın deyip geçmeyin, yılın en şansısını belirleyen, günümüzde piyanonun büyük ikramiyesine denk bir sevinci naifçe yaşatan, çığlık attıran bir mutlulukmuş bu. İnsanın göğüslerini aniden kabartan, “Benimle iyi geçinin ha... Bu evin şanslısı benim, sonra karışmam bak!” dedirten türden.

### MİÇUGOV (LOLEYİ) AL'ALO - YILBAŞI HİNDİSİ, İÇ PİLAVLI

1 adet hindi (ciğeri, yüreği, taşlığı dahil) • 2,5 su bardağı pirinç (hindinin büyüklüğüne göre miktar değişebilir) • 1/3 su bardağı çiğ badem (kabuğu soyulmuş) • 2-2,5 yemek kaşığı sade yağ (hindinin yağına göre değişebilir) • 2 yemek kaşığı zeytinyağı • 1 adet soğan  
3 diş sarımsak • 1 demet maydanoz • 2 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı biber salçası • 1 yemek kaşığı yoğurt • 1+1 çay kaşığı pul biber  
1+1 çay kaşığı karabiber (öğütülmüş) • 1+1 çay kaşığı yenibahar (öğütülmüş)  
1 tatlı kaşığı tane karabiber • 10-12 adet (tane) yenibahar • 8-10 adet (tane) kakule  
1/2 adet çubuk tarçın • 2 adet limon veya limon tuzu (bu yemeğin asıl ekşisi koruk suyudur)

Hindiniz yağlı ise iç karın çeperindeki yağı elinizle çekip çıkarın. İç yağı bir doğrama tahtasında küçük küpler halinde doğrayın, bir kenarda bekletin.

Sarımsakları ezin ve bir kâseye alın. Bu kâseye birer çay kaşığı pul biber, karabiber, yenibahar, tuz, yoğurt ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edin, güzelce karıştırarak yoğun bir sos elde edin. Sosu hindinin içi de dahil olmak üzere her tarafına sürün, güzelce sıvazlayın ve bir gün bekletin. Bu baharat sosunda bekleyen hindi inanılmaz derecede lezzetlenecektir.

Uygun kapta bademleri bir taşıma kaynatın, sıcak suyunu hemen dökün ki bademler karmasın, ardından soğuk suda birkaç dakika belettikten sonra suyunu süzün, bademlerin kabuğunu soyun. Bir çimdik yağ ile birlikte bademler sararınca kadar kavurun, bir kenarda bekletin.

Pirinci yıkayın ve bir miktar tuzla birlikte sıcak suda yarım saat bekletin.

Hindinin iç organlarını iyice yıkadıktan sonra doğrama tahtasına alın ve kuşbaşı doğrayın. Doğradığınız iç organları bir miktar tuzla birlikte ocağa oturtun. Ciğer ve taşlık suyunu salıp çekene kadar pişirin. Ardından 1-1,5 yemek kaşığı sade yağ ile ciğerleri kavurun. Daha sonra incecik doğradığınız soğanı ilave edin, soğanlar pembeleşene kadar iyice kavurun.

Sırasıyla 1 tatlı kaşığı domates ve biber salçasıyla birlikte pul biber ilave edin, karıştırın. Daha sonra süzdüğünüz pirinci ekleyerek kavurun (hindinin büyüklüğüne göre pirinç miktarını ayarlayın), 1-1,5 su bardağı sıcak su vererek pirincin yarım pişmesini sağlayın ve ocağın altını kapatın.

Sırasıyla incecik kıydığınız maydanozu, kavrulmuş bademi, toz halinde olan karabiber ve yenibaharı katarak tadını tuzunu kontrol edin, iç pilavı demlenmeye bırakın.

Demlenen iç pilavı hindinin karın boşluğuna doldurun (aldığı kadar doldurun, ortan iç değerlendirilir.) Hindiye iç pilavla doldurduktan sonra 1/2 su bardağı sıcak suyu pilavın üstüne yavaşça dökün ve hindinin açıkta kalan karın boşluğunu bir yorgan iğnesi yardımıyla güzelce diki.

Hindinin iç karın çeperinden alıp doğradığınız yağı (yağsız hindi ise 1 kaşık sadeyağ) tencereye koyun, eriyinceye kadar karıştırın. Tamamen eriyince arada kolan, erimeyen yağ parçacıklarını bir kevgir yardımıyla tencereden alıp atın. Hindiye tencereye yerleştirin ve her tarafını çevire çevire eşit şekilde kızartın, domates ve biber salçasını katın. Ardından hindinin yüzeyini örtecek miktarda sıcak su verin. Küçük bir tülbent parçası yardımıyla, sırasıyla tane yenibahar, karabiber, kakule ve tarçından oluşan bir baharat bohçası yapın ya da bunları serbest bir şekilde tencereye koyun. 2 adet limon suyunu (arzu ettiğiniz ekşilikte) veya bir miktar limon tuzunu katın. Ocağın altını kısın ve ağır ağır pişmeye bırakın. Önce hindinin karın tarafı tencerenin tabanına gelecek şekilde yaklaşık 1-1,5 saat pişirin. Sonra karın kısmı üstte kalacak şekilde ters yüz edin. Bu aşamada iç pilav harcınızdan artmış ise iç harcı, artmamış ise 1/2 su bardağı pirinç ilave edin ve bu şekilde yaklaşık 3-3,5 saat pişirin (hindinin ağırlığı ile pişme süresi aynıdır.)

Hindiye dikkatlice, bütünlüğünü bozmadan servis tabağına alın. Dikiş ipliğini çekerek çıkarın. Hindi etini iç pilavla birlikte servis edin. Bizlerin bazen cinc, bazen de eşkene dediği mayhoş hindi suyunu da yanında çorba olarak servis edin.

## LOLEYİ MİÇUGOV KÜFTE (YILBAŞI İÇLİ KÖFTESİ)

Dış harcı için: 3 su bardağı köftelik bulgur

1,5 su bardağı "sımındırığ" (dövme ufağı, sefer kitel) veya irmik

400 gr. yağsız çiğköftelik (sinirleri temizlenmiş, birkaç kez çekilmiş) kıyma

1-1,5 yemek kaşığı taze öğütülmüş kişniş

1 tatlı kaşığı pul biber

İç harcı için: 750 gr. orta yağlı kıyma (tek çekilmiş)

750 gr. soğan (kırmızı, kış soğanı; minik doğranmıyorsa miktarı azaltılmalı)

2 yemek kaşığı sadeyağ • 1 demet maydanoz • 1 tatlı kaşığı kişniş • 1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı yenibahar • 1 tatlı kaşığı karabiber

Bulgur ve dövme ufağı veya irmiği tuz, kişniş ve pul biberle harmanlayarak soğuk suyla ıslatın, şişmesi için yaklaşık 20-30 dakika bekletin.

Soğanı pirinç tanesi büyüklüğünde incecik doğrayın ve bir miktar tuzla birlikte ateşe oturtun. Soğanlar suyunu salıp çekene, pörsüylene kadar karıştırın. Yağını ilave ederek kavurmaya devam edin. Soğanlar iyice kavrulunca kıymayı katın. Kıyma suyunu salıp çekene kadar (top top olmamalı, tane tane dağılmalı) karıştırıp kavurmaya devam edin. Kıyma kavrulunca sırasıyla pul biber, karabiber, yenibahar ve kişniş ilave edip karıştırın. Kavurduğunuz iç harcın tadını tuzunu kontrol ederek ateşin altını kapatın. İncecik kıydığınız maydanozu ilave edin. Soğumaya bırakın (iç köftenin iç harcının bir gün önceden hazırlanması daha doğru olur.)

Islattığınız bulguru arada ellerinizi ıslatarak güzelce yoğurun. Bulgur ezilmeye ve birbirini

tutmaya başlayınca eti katın ve yoğurmaya devam edin. Yoğurma işlemi tamamlanınca köfte açma işlemine geçebilirsiniz. İçli köfteleri açmaya başlamadan önce arada parmaklarınızı ıslatacağınız uygun bir kâsenin içine soğuk su ve 1 tatlı kaşığı tuz koyun.

Bulgur harcından ceviz büyüklüğünde 1 parça olarak avuçlarınızda yuvarlayın. Arada parmağınızı ve avuç içinizi ıslatarak sağ elinizin işaret parmağı ile yuvarladığınız harcın tam orta yerinden bir oyuk açın. Açtığınız oyucu parmaklarınızla büyütün. Daha sonra sağ elinizin iki parmağıyla oyucu büyötmeye, bulguru inceltmeye çalışın. Açtığınız oyuk yeterli inceliğe ulaşınca sağ avuç içinde oyucu dik tutarak kıymayı doldurun, açık olan her iki tarafı birleştirerek kapatın.

Hem içi hem de bulguru etli olan içli köfte yarım küre şeklinde veya yuvarlak yapılır.

Yaptığınız içli köfteleri havsız bir bez yayılmış tepside veya bu iş için özel olan doğal hasır tabakada istifleyin.

İçli köfteleri haşlamak için geniş bir tencerede su kaynatın, tuz ilave edin. İçli köfteleri kaynayan suya ne çok ne de az, tam kararında katın. Ocak harlı olmalı ve içli köfteler asla karıştırılmamalı. Bir müddet sonra köfteler su yüzüne çıkarak piştiğini haber verecektir. Bu aşamada ocağın altını kapatın ve bir bardak soğuk su ilave edin, birkaç dakika bekleyin (bu işlem içli köftelerin diri kalmasını ve içinin sulanmasını sağlayacaktır) ve sonra bir kevgir yardımıyla köfteleri çıkarın. Daha sonra ocağın altını tekrar açın, su kaynadıktan sonra içli köfteleri yeniden suya atın. Her haşlama esnasında aynı işlemi üşenmeden tekrarlayın.

Hazırladığınız içli köfteleri sıcak sıcak servis edin.

Not 1: Eskiden mikrodalga, teflon tava ve benzeri mutfak eşyaları yoktu, artan içli köfteler ertesi gün çırpılmış yumurtaya bulanarak kızartılırdı. Bu işlemle hem yemek tazelenir hem de yemeğin tadı değişmiş olurdu.

Not 2: Bu içli köfte yılbaşı, bayram ve özel davetlerde mutlaka yapılır. Diyarbakır'ın orijinal içli köftesi budur. Ancak sair günlerde içli köftenin dış malzemesine, yani bulgur harcına et koyulmadan da yapıldığı olur. Bu durumda bulgur ölçüleri değişir. (1 ölçü bulgur, 1 ölçü "sımındırığ") veya (2 ölçü "sımındırığ", 1 ölçü çiğköftelik bulgur.) Ayrıca kışın karda kışta et temin etmenin zor olduğu zamanlarda kıyma yerine küçük küçük doğranan kış kavurması kullanılırdı.

Not 3: Diyarbakır'da bilinen içli köfte tarifinden başka, gerek Mardin'den gerekse Suriye'den karşılıklı evlilikler sonucu başka 10-12 tarif daha olduğunu belirtmeliyim. O kadar çok çeşitlilikte içli köfte yapılır oldu ki burada hepsini bir bir yazacak olsam Diyarbakır yemeklerine yer kalmaz.

### PALUZA (PALUZE) (Süryanice: HARİRE)

1 su bardağı un • 1 su bardağı üzüm pekmezi • 4,5-5 su bardağı su  
1 su bardağı dövölmüş ceviz • 1/2 su bardağı çiğ badem • 1 çay kaşığı tarçın  
1/2 çay kaşığı yenibahar • 1'er çimdik tarçın, kakule, mahlep, karanfil, zencefil

Unu, suyu, pekmezi ve tüm baharatları uygun bir tencereye alın, ateşe oturtmadan önce güzelce karıştırın. Tencereyi ateşe oturtun ve kaynayana kadar karıştırmaya (topak topak ol-

mamalı) aralıksız devam edin. Paluza kaynamaya başlayınca 1 su bardağı cevizi içinin yarısını içine katın, birkaç kaynamadan sonra altını kapatın.

Paluzayı birer kişilik servis ederseniz küçük kâselere, büyükçe bir servis tabağıyla servis etmeyi düşünüyorsanız uygun bir tepsiye sıcakken boşaltın. Paluza soğuduktan sonra üstüne tarçın serpin, ardından kalan ceviz ve çiğ bademleri serperek servis edin.

Not 1: Paluzayı servis etmeden bir gün önce pişirmenizi tavsiye ederim.

Not 2: Bu reçeteye 2-2,5 bardak su kullanarak “kesme” denen, paluzadan daha katı olan tatlıyı yapabilirsiniz.

### TEL TEL HALVA/HELVA

1/2 kg. un • 1/2 kg. toz şeker • 1/2 yemek kaşığı yağ • 1/2 çay kaşığı limon tuzu  
Bir miktar buz

Unu kuru kuru güzelce kavurun. Unun kokusu çıkıp rengi sararınca ocağın altını kapatın, kavurduğunuz unu büyükçe kenarlı bir tepsiye boşaltın, soğutun.

Şekeri 1 bardak suyla birlikte karıştırın ve ateşe oturtun. Sürekli karıştırın, başından ayrılmayın, şeker hafif renk değiştirir gibi olunca içine limon tuzunu atın.

Küçük ve kenarlı bir tepsiyi yağlayın. Tepsiyi, zemini buz dolu daha geniş bir tepsinin içine oturtun. (Soğuk kış günlerinde dışarıda, balkonda yapacak olursanız buza ihtiyacınız olmaz.)

Yanınıza su dolu bir kâse alın. Şeker ağdasının rengi kehribar sarısı gibi bir ton aldığıında, şerbetten su dolu kâseye birkaç damla aktarın. Damlattığınız şerbet kâsenin dibine çöktüğünde dağılmadan boncuk gibi duracak ama parmağınızla tutup çektiğinizde de yapışmadan gelecek haldeyse ateşten alın. (Bu bir nevi ağda pişirme, kıvamı gibi.)

Ağda şerbetini yağlı tepsiye boşaltın ve sürekli karıştırın, ağdayı ele alacak gibi bir merkezde toparlamaya çalışın.

Şerbet, elinizi yakmayacak (hatta biraz tutmakta zorlanacak) kadar sıcakken tutun ve sürekli uzatıp çekin, uzatıp çekin. Ağdanın rengi beyazlaşana kadar bu işleme devam edin. Daha sonra ağdaya simit gibi yuvarlak bir form verin ve unlu tepsiye yerleştirin.

Un içine yerleştirdiğiniz halkayı aynı yönde çevire çevire büyütün. Büyüttüğünüz bu halkayı sekiz rakamını çizer gibi katlayıp yuvarlayın ve yukarıdaki yuvarlak halkada birleştirin. Bunu sürekli tekrarlayın, halkanın kopmamasına özen gösterin. Tepsideki unu şeker halkasına her katlamada yedirmeyi unutmayın. Tepsideki un azalıp, helva tel tel olmaya başlayınca tatlımız olmuş demektir.

Helvayı ya olduğu gibi bırakın insanlar kendileri koparıp yesinler ya da siz 20-25 santimlik parçalar halinde kopardığınız telleri, kaldıysa üzerindeki unu silkeledikten sonra bir tabakta sunun veya telleri küçük bir fincanın içine, bastırmadan doladıktan sonra fincanı ters çevirerek bir kalıp oluşturun ve bu şekilde servis edin.

Not: Bu unutulmuş helva, zamanında yılbaşı ve Dzinunt'larda, uzun kış gecelerinde yapılmış.

• TEL TEL HALVA



## “ÖZİ ÖZİNE ŞARKİ SÖLİ!”

Ninem günlerden bir gün, her zaman olduğu gibi daha güneş doğmadan yatağından kalkmış, güneşi doğurmuş, karşılaşmış ve günün normal döngüsüne karışmış. Önce inek, koyun, kuzu, hindi, tavuk ve atların karnını doyurmuş. Ardından inek ve koyunların sütünü sağlamış. Odun ateşi üstünde bakır kazanda kaynattığı sıcak sütle çocuklarını uyandırmış, karınlarını doyurmuş. Sofrayı toplayıp bakır siniyle birlikte merdivenlerden ağır ağır aşağı inip bulaşığı yıkamış, öğle yemeği için bulguru ıslatmış ve o sırada “Diyarbakır etrafında bağlar var, tütün işler yüreğimde yara var” diye başlayan türkünün sesini duymuş sokaktan. Bu, o güne dek köyde duyulan türden bir ses olmadığı için çok şaşırmış. İşini, gücünü, elindeki bulgur dolu bakır sahanı olduğu gibi yere bırakmış, sesin geldiği yöne doğru yürümüş.

Sokak kapısından çıktığı an, sağdan, soldan birkaç komşunun da kendisi gibi türkü sesini takip ettiğini fark etmiş. Türkü sesinin Gogoların evinden geldiğine emin olmuş, kapıyı açıp içeri girmiş. Herkesin gözleri kocaman, kulakları kepçe olmuş, şaşkın ve hayretler içinde bir aletin etrafında toplaşmış bulunca şaşkınlığı daha da artmış.

Ninem geldiğini gören Gogo makine gibi aralıksız konuşmaya başlamış: “Baci Tüme, insansız şarki söli, görisen? Buna gramofon diyiler. Bakh ha buni takhiyam, ha bele kolını çeviriyem, o, özi özine şarki söli! Buni bu sabah Diyarbekir’den almişam, çokh para vermişem ha! Nasıl, begendin?”

Ninem bir insansız şarki söyleyen alete, bir Gogo’ya bakmış: “Toprakh başan gelmiye, Allah akıl fikir vere, buna o kadar para verecağına şarki söyleyen insan getireydin!”

O günden sonra Karabaş köyünün eğlencesi bu gramofon olmuş. Gogo, Celal Güzelses’in taş plaklarını birbiri ardına takmış ve çalmış. O günlerde henüz küçük bir çocuk olan anamın yıllar sonra evde iş yaparken, yemek pişirirken, çamaşır yıkarken o güzel sesiyle ardı ardına her dizesini ezbere söylediği türkülerin sırrı da, çocukluğunda hayranlık ve şaşkınlıkla dinlediği o gramofondan başkası değilmiş.

## PIÇİK

2 su bardağı çiğköftelik ince bulgur • 1 su bardağı sımındırığ (dövme ufağı, sefer kitle)  
veya ırmık • 2-3 yemek kaşığı sadeyağ • 6-7 yumurta • 1 yemek kaşığı kişniş  
(taze öğütülmüş) • 1 tatlı kaşığı pul biber

Bulgur ve sımındırığ, yoğurma işlemine uygun sahandada, bir miktar tuz, kişniş, pul biber eklenerek soğuk suyla ıslatılır; bu karışım bulgurun şişmesi için yarım saat bekletilir. Şişen bul-

guru avuç iinle tepsie sürterek güzelce yoğurun, gerektiğinde elinizi ıslatın. Bulgur harcını tadını tuzunu kontrol ettikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Ayırdığınız her parçayı avuç içinde önce yuvarlayın, ardından avuçlarınızda bastırarak (silindir gibi), gerektiğinde ellerinizi ıslatarak yassılaştırın. Yassılaştırdığınız piikleri sağ elinizin baş ve işaret parmağıyla tam orta yerinden tutarak sol avucunuzun ortasında tekerlek misali yuvarlayın ki her tarafı eşit kalınlıkta olsun. Hazırladığınız piikleri temiz, havsız bez gerilmiş bir tepside birbirine değmeyecek şekilde istifleyin.

Kaynatmaya uygun bir tencereyi yarisına kadar su koyarak ateşe oturtun. Su kaynamaya başlayınca tuzunu ilave edin. Ardından ne çok ne de az, kâfi miktarda piiğie kaynayan suya atın, bir kevgir yardımıyla tencerenin kenarından başlayarak piikleri birbirine değdirmemeye çalışarak şöyle bir karıştırın, pişirin. Piikler suyun üstüne çıkınca pişmiş demektir. Pişen piikleri kevgir yardımıyla çıkarın, önce süzgece daha sonra da servis edeceğiniz tabağie alın.

Yumurta kırmaya uygun bir tavaya sadeyağ koyun, ateşe oturtun. Yumurtaları kırın, bir çimdik tuz ve pul biberle birlikte güzelce çırpın. Yağ kızıp cızırdamaya başlayınca, ırdptığınız yumurtaları ilave ederek pişirin. Yumurtaları omlet gibi tek parça halinde değil kk parçalar halinde pişirin.

Piikleri eliniz sicağie dayanıklıysa elinizle, değilse bir atal veya bıçak yardımıyla kk parçalara bölün (buradaki amaç yağ ve yumurta lezzetini maksimum seviyede dağıtmak). Pişirmiş olduğunuz omleti de sıcak sıcak üstüne ilave ederek iyice karıştırın ve servis edin.

Not: Zamanında, özellikle köylerde, piik, sade suyla değil, tereyağından arta kalan ayran ya da peynir altı suyuyla pişirilirmiş.

## BASTEĞ DEBEG - PESTİL KAVURMASI

1 kalıp üzüm pestili (yaklaşık 200-250 gr.) • 2 yemek kaşığı sadeyağ  
2-3 adet yumurta

Pestili önce ıslatın ve kk parçalar halinde doğrayın. Yumurtaları ırpın. Uygun bir tavada yağı eritin ve doğradığınız pestili ilave edin, karıştırarak pestili yumuşatın. Ardından çırpılmış yumurtaları katın, pişirin. Basteğ debegi sıcak sıcak (isteğe bağlı olarak üzerine ceviz kırığı da serperek) servis edin.

Not: Bu reçeteyi hem ekirdeğie çıkarılmış hurma, hem de hafif ıslatılmış kuru duta uygulayabilirsiniz. Tatlı olarak pişirmek için, 1 kaşık yağda kuru meyve ağır ağır kavrulur, bir miktar ceviz, isteğe bağlı olarak bir çimdik tarçın katılır ve servise sunulur.

## KIR AT

Ninemler, bir akşam yukarıdaki odada yemek sonrası dinlenirken aşağıda atların huzursuzlandığını, işneyip durduğunu, bir şeylerin yolunda gitmediğini fark etmiş. Anama dönüp, “Zora, kızım, hele bir bak şu atlara, ne oluyor, neden huzursuzlar?” demiş. Tam anam kalkıp aşağı incekken dedem atların bulunduğu yere yılan girmiş olabileceğini düşünmüş, kızını sakınmak için annem yerine aşağı kendisi inmeye karar vermiş. Merak ve endişe içinde hızlı adımlarla atların bulunduğu yere gitmiş. Ardından aşağıdan bir, “Ahhh anam! Ahhhh...!” sesi duyulmuş. O kadar.

Dedem o gece en sevdiği kır atından yediği çiftle hayatını kaybetmiş. Nine-mi çok genç yaşında dul, çocuklarını yetim bırakarak bu dünyadan göçmüş. Büyükleğin, “O günler gide, bir daha geri gelmeye!” dedikleri *qafle* günlerinde kâh dağlarda, kâh gübre kokulu boranhanelerde tam dört yıl gizlenerek ölüme direnmiş ve hayatta kalmayı başarmış, sonra her şeye yeniden başlamış, yeni bir yerde yine kök salmış, yeniden çoluk-çombak sahibi olmuş, aile kurmuş bu adam, 1941 yılında henüz çok genç sayılacak bir yaşta hayata gözlerini yummuş.

Ninem bu beklenmedik kaybı hiç kabullenememiş, uzun bir süre şoka girmiş, küsmüş hayata. Günlerce kendine gelememiş, hayvanların olduğu avluya, alt kata bir türlü inememiş. Günlerce, haftalarca pencere kenarında oturmuş, durmuş, gözleri sabit bir noktada asılı kalmış. Sanki kocası ölmemiş, uzaklardaymış da her an evine gelecekmış gibi uzun uzun onun yolunu gözlemiş.

Nice sonra, uzaktan bir kervanın geçtiğini pencereden görünce aniden canlanmış. Hemen aşağı inmiş, ahırın kapısına dayanmış, bir hırsla kapıyı açmış. Kocasının katili olarak gördüğü ve hiçbir zaman affedemediği kır atın yularından tuttuğu gibi çekmiş ve deliler gibi yollara koyulmuş. Tepeyi bir hışımla tırmanarak kervan sahiplerine ulaşmış. Büyük bir öfkeyle, “Alın bu atı, çok uzaklara götürün!” diyerek atı vermiş.

Bu olayın üstünden bir yıl geçmiş. Bir gün köyün tepesinden yükselen ve bütün köye yayılan bir at sesi duyulmuş, ninem o sesi hemen tanımış ve ürpermiş. Birkaç dakika sonra tahta kapı tak tak tak diye vurulmuş. Sonra bir daha. Ninem, “Babanızın katili geldi, kapıyı sakın ola açmayın!” diye çocuklarını uyarmış. Ama anam bu kır atı çok sevdiğinden merakına yenik düşmüş, dayanamamış ve kapıyı açmış. Ve evet, oymuş, kapıda durmuş, melül melül eve, anama bakıyormuş.

Anam babasının ölümünü hiçbir zaman uzun uzadıya anlatmadı bize. Ama atların her daim sadık hayvanlar olduğunu, sahibini asla unutmadıklarını hep gözyaşlarıyla anlattı.

İşte böyle, ninem bir erkek ve dört kız çocuğuyla köy yerinde genç bir dul olarak “erkeksiz”, yani sahipsiz kalmış. Ninemi tanıyanlar hep güçlü kadın karakterinden söz ederler. Yas tutma dönemi boyunca simsiyah giyinerek karaları bağlamış. Ama bu uğursuz günler sadece ninemin hanesiyle sınırlı kalmamış. Kapı kapı, sokak sokak, şehir şehir, ülke ülke, her yerde dolaşmış. Dünya bir kazan misali kaynama-ya başlamış. Bir yanda 2. Dünya Savaşı, diğer yanda memleketin içinde bulunduğu ekonomik sıkıntılar. Yokluk, kıtlık ve sefaletin kol gezdiği yıllar.

Hükümet savaşa girme ihtimali nedeniyle köylünün buğdayının çoğuna el koymuş. Ninemin buğdayı da devletin depolarını boylamış. Ninem evinde, kilerinde kendisine yetecek, çocukların karnını doyuracak kadar buğdaya sahip olmasına rağmen, bir teneke buğdayı öğütmek, una dönüştürmek üzere Diyarbakır’daki Değirmenci Tahar’a götürmeye dahi korkmuş. “Buğdayın mı var, derdin var!” dertten korku dolu günlermiş. Ninem, evinden çıkmadan çocuklarının karnını doyurmak üzere buğdayını ev tipi değirmende kendisi öğütmeye çalışmış, ancak ne yapmış ne etmişse, köy hayatında çok önemli olan ekmek için gerekli incelikteki unu elde edememiş. Bu ekmek kıtlığında çocuklarının karnını, yaptığı bulgur pidesiyle (bana sorarsanız bulgur böreği) doyurmuş. Aşağıda bulgur pidesiyle birlikte diğer kıtlık ve yokluk dönemi yemeklerini anlattım.

### BULGUR PİDEİ - BÖREĞİ? (KALİLOG)

3 su bardağı çiğköftelik ince bulgur • 1 su bardağı dövme ‘sımındırığ’ (sefer kitel) veya irmik  
1/2 kg. kaymak (süt kaymağı) • 1/2 kg. lor peyniri (tercihen) • 2 yumurta  
1/2 kaşık sadeyağ • kişniş (taze öğütülmüş)

Bulgur ve ‘sımındırığ’ı yoğurma kabında tuz ve kişnişle birlikte karıştırın ve ıslatarak 20 dakika bekletin. Daha sonra gerektiğinde ellerinizi ıslatarak yoğurmaya başlayın. Bulgur iyice yoğrulunca birbirini tutmaya başlar, o aşamada 1 yumurtayı kırın ve tekrar yoğurun. Bulgur harcını üçe, kaymak ve peyniri ikiye bölün. Yaklaşık 30 cm çapında yuvarlak ve o ölçüye muadil bir fırın kabını yağlayın. Üçe ayırdığınız bulgur harcından bir parçasını elinizin yardımıyla tepsiye yayın. Yayıdığınız bulgur harcının üzerine kaymağı ve daha sonra peyniri yayın. Bundan sonrası biraz zor gibi. İkinci bulgur harcınızdan mandalina büyüklüğünde bir parça alın ve avuçlarınızın içinde incelterek kaymak ve peynirin üstüne yayın. Bulgur harcının ikinci katını bu şekilde birbirine yamayarak tamamlayın. Arada ellerinizi ıslatarak bulgur katını düzleştirin. Tekrar kaymak (kaymaktan bir kaşık ayırın) ve peyniri yayın. Bulgur pidesinin üçüncü katını da ikinci kat gibi birbirine yamayarak yerleştirin. Bulgur pidesinin üstüne hafifçe erittiğiniz kaymak ve sadeyağa yumurta kırın, bulgur pidesinin üstüne sürün. Önceden ısıtılmış (200 derece) fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Bulgur pidesini dilimleyerek servisi sunun.

### ÇİRİĞ (ÇURİĞ) (Kürtçe: AVSİR)

1,5-2 yemek kaşığı sadeyağ • 4-5 yumurta • 5-7 diş sarımsak

1 adet bayat, kuru ekmek veya peksimet ya da tavada kurutulmuş ktır ekmek (orijinali bayat, kuru ev veya tandır ekmeğidir) • 2 yemek kaşığı sirke • 1 çimdik karabiber ve pul biber

Yağı eritin ve yaklaşık 2-2,5 bardak sıcak suyu yağı ilave edin, ardından sirke ve tuz katın. Kaynayan suyu aynı yönde hızlıca karıştırın ve dalgalandırın, ardından yumurtaları kırın. Sarımsakları bir çimdik tuzla birlikte tazecek dövün.

Çirigi servis edeceğiniz tabağın altında kuru, bayat ekmekleri yerleştirin. Ekmeklerin üstüne çirigi ilave edin.

Çirige arzu ettiğiniz miktarda sarımsak, pul biber ve karabiber dökün, sıcak sıcak servis edin.

### CIMMUR - DÖĞMEÇ

1 adet dumanı üstünde sımsıcak ev veya tandır ekmeği • 2 kaşık sadeyağ

1 su bardağı pekmez veya şeker

Ekmeği ufaltın ve yağı sıcak ekmeğe katın, güzelce yoğurun, yağın ekmeğin sıcaklığıyla erimesini sağlayın. Yağ ve sıcak ekmek özleşince pekmezi katın ve tekrar yoğurun. Cimmur tatlısını sıcak sıcak servis edin.

Not: Bu tatlı adını Ermenice 'cımrel'den, yani yoğurmak fiilinden almıştır.

### HATSİĞ HALVA - EKMEK HELVASI (Kürtçe: DEV ŞEVİTİ)

1 adet bayat ekmek veya 6-7 adet peksimet • 2 yemek kaşığı sadeyağ • 1 su bardağı pekmez

1/2 su bardağı iri kıyılmış ceviz • 1/2 çay kaşığı tarçın

Bayat ekmekleri minik parçalar halinde ufalayın.

Yayvan bir tavada yağı eritin, pekmez ve yaklaşık 1 bardak sıcak su ilave edin, kaynatın.

Ufaladığınız ekmek kırıntılarını katın, sürekli karıştırın. Ekmekler suyu çekip helva kıvamına gelince ocağın altını kapatın.

Hatsig halvanın üzerine tarçın ve ceviz ekleyerek sıcak sıcak servis edin.

### KALACAŞ - KALACOŞ (KALAN AŞ) - KELEDOŞ

5 adet orta boy soğan • 250 gr. ev kavurması • 6-7 top 'çortan' (kurut) • 1-2 yemek kaşığı

sadeyağ • Bayat, kuru ekmek veya peksimet

Kurut tuzlu olduğundan bir gece önce soğuk suya bırakın, ertesi gün suyunu dökün. Kuruta tekrar su doldurun ve ayran kıvamından daha yoğun (bozadan ince) olacak şekilde rondodan geçirin (çok eskiden sırf bu amaçla kullanılan topraktan mamul 'çortankar' diye adlandırılan

bir çanak kullanılır, çortan yani kurut bu çanakta avuç içi yardımıyla yumuşatılır, öğütülür ve süzülürdü.) Çok fazla su koymamaya çalışın, zira sonradan da su ekleyebilirsiniz.

Çortan ayranını uygun bir tencerede karıştırarak iyice ısıtın ve ocağın altını kapatın.

Soğanları piyazlık doğrayın ve uygun bir tavaya alın. Doğradığınız soğanları bir miktar tuz ile birlikte suyunu şalıp çekinceye kadar karıştırın. Ardından yağ ilave ederek soğanları iyice kavurun ve kavurmayı katın, karıştırın ve ocağı kapatın.

Kuru ekmekleri veya peksimetleri (taze ekmeği küçük parçalara ayırıp tavada da kurutabilirsiniz) küçük parçalara ayırıp çorba tabağına koyun. Ardından sıcak kurut ayranını kuru ekmeklerin üzerine ilave edin. Kurut ayranının üstüne de kavurduğunuz soğan ve kavurmayı ilave ederek servis edin.

Not: Bu yemek için kullanılan kuru ekmekler normal zamanlarda ıslatılarak kümes hayvanlarına verilirken, kıtlık durumunda çok değerli olmuş ve mutfakta değerlendirilerek kullanılmaya başlanmış. Yemeğin adı da, “kalmak” fiilinden, arta kalan malzemeyi kullanmak ihtiyacından geliyor. Caş veya çoş ise Ermenice “yemek” veya “doymak” anlamında kullanılıyor. Böylece kalacaş, kalanlarla doymak, kalanlardan yapılan yemek demek oluyor.



• KALACOSH

## ANAMLA BABAM

Savaş zamanı bir süre kendi buğdayını kendi öğüten ninem, köy yerinde tek başına her şeye yetişememekten, yapılacak işlerin yoğunluğundan bunalmış. Daha fazla dayanamamış ve bir miktar buğdayı iki küçük heybeye doldurarak, “Oğlum, al bu buğdayı Diyarbakır’a, Değirmenci Tahar’a götür, selamımı söyle, buğdayı öğüt ve oyalanmadan köye dön. Biliyorsun ortalık karışık, sakın boşa vakit geçirme, karanlığa kalma!” diyerek sıkı sıkı tembihlemiş. Heybeleri ata yüklediği gibi yola koyulan dayımı dualarla Diyarbakır’a uğurlamış.

Gün bitmiş, güneş batmış, köye karanlık çökmüş ama oğlu geri dönmemiş. Pencerenin önünde oturan ninem gözünü karşı tepeden alamadan oğlunun yolunu gözlemeye başlamış. Zaman geçtikçe aklına bin bir kötü ihtimal düşüyormuş: “Buğday yüzünden oğlumun yolunu mu kestiler? Acaba başına bir şey mi geldi? Yok, yok, Allah dualarımı duyar, oğlumu sağ salim yollar. Ama nerede kaldı, hâlâ neden gelmedi bu oğlan? Of, ooof...”

Ay ışığının geceyi aydınlattığı o gece tepede oğlunu beyaz atı üstünde gören ninem sevinçten gözyaşı dökmüş. Ama o da ne? Sabah yolculadığı oğluyla şimdi karşısında duran oğlu arasında dağlar kadar fark varmış, öz evladı gözüne on yaş yaşlanmış görünüyormuş. Benzi solmuş, avurtları çökmüş, omuzları düşmüş dayım güçbela konuşmuş: “Ana, ana, Diyarbakır’da yer yerinden oynamış. Hristiyan erkeklerini askere almışlar. Kadınlar ve çocuklar kiliselere toplanmış! Bütün tanıdıkların hem kocaları hem de oğulları askere alınmış. Babalar ve oğullar aynı anda askere götürülmüş. Geride kadınlar ve çocuklar kalmış. Kadınların çığlığından çocuklar korkuyor, bağırıyor. Ağlama sesleri surlardan taşıyor. Keşke gitmeseydim, görmeseydim ana.”

Ninem, “Bu ne tufandır oğlum, nedir bu bitmeyen çile!” diye dövünmeye başlamış. Oğlunun değirmende öğüttüğü, getirdiği iki heybe un günlerce aynı yerde, kapı eşiğinde öylece beklemiş, durmuş. Ninemin eli günlerce iş tutmamış. En sonunda dayanamamış, kadınların, çocukların una, ekmeğe ihtiyacı olur diyerek iki heybe buğdayı sırtladığı gibi Diyarbakır’a inmiş. Dağkapı’dan Gazi Caddesi’ne doğru yürümüş. Kuyumcular çarşısında Hristiyan kuyumcuların dükkânlarına bakmış ki, Hüsnü Markoz, Hacı Tümes ve Kuyumcu Serkar ve birçoğunun dükkânı kapalı. Oradan ara sokağa geçerek Yoğurt Pazarı’na, Yoğurt Pazarı’ndan da Demirciler Çarşısı’na doğru yürümüş. Demirciler Çarşısı’nda da aynı manzara ile karşılaşmış. Kazancı Kevo, Demirci Yeğya, Demirci Khaço, Sobacı Nigoğos’un dükkânlarını kapalı bulmuş. Yine Kör Agop, Kamil ve Babuş’un yemenici dükkânlarının da kapalı olduğunu görmüş.

Bu yokluk ve hiçlik halinden ürkmüş. Dar sokakların sessizliği, özellikle de Demirciler Çarşısı'ndaki usta demircilerin örsün üzerindeki demire ağır çekişlerle can verirken "Tak, tuka, tak... Taka, tuka, tak..." diye çıkardığı o ahenkli seslerin yokluğu ninemi neye uğradığına şaşırtmış. Sokaklarda fazla oyalanmadan Değirmenci Tahar'a gitmiş ve getirdiği buğdayı öğütmesini rica etmiş. Değirmenci Tahar ninemi karşısında görünce, "Baci Tüme, dul kadın halinle, elinde buğday heybesiyle köyden buraya gelmeye nasıl cesaret ettin, başına bir şey gelir diye hiç mi düşünmedin, korkmadın? Millet aç, kıtlık var. İnsanlar devlet el koymasın diye evindeki bir çuval unu nereye, hangi deliğe saklayacağını bilmiyor. Dur bekle, ununu hemen öğüтейim de gündüz gözüyle köyüne dön, karanlığa kalma," demiş.

Ninem, elinde un heybeleriyle birlikte Lale Bey Mahallesi'nde bulunan Mer-yem Ana Süryani Kilisesi'nde oturan Nene Şeme'ye gitmiş. Nene Şeme kimsenin evinden çıkmadığı bu korku dolu günlerde ninemi karşısında bulunca çok şaşırmış ve nineme olan biteni anlatmış: "Bütün erkekler Manisa Akhisar'a götürülmüş. Aç susuz yol yapımında çalıştırılıyorlarmış. Herkes başlarına bir şey gelecek diye korkuyor! Bu yetmezmiş gibi bir de açlık, kıtlık, sefalet... Ekmek yok, karneye bağlandı. Uzun kuyruklarda bekliyorsun, çocuk başına çeyrek, yetişkinlere günde yarım ekmek dağıtıyorlar. Bak, bizim mahallede yaşayan Hristiyanlar evlerini Hançepek'e taşıyorlar. Bir arada, daha kalabalık olmak, daha az korkmak için. Sen de aklını başına topla, evinden çıkmamaya bak!" Ninem elindeki un dolu heybele-ri, "Şeme Baco, al bu unu, kimin ihtiyacı olursa ver," diyerek oracıkta bırakmış ve köyün yolunu tutmuş.

İkinci Dünya Savaşı'nda 20 Sınıf İhtiyat Askerliği adı altında tüm Türkiye'de, bu arada Diyarbakır'da da, yaşları 20 ile 45 arasında olan Ermeni, Süryani, Keldani erkekleri Manisa Akhisar'a götürülüp yol yapımında çalıştırılmış. Tam iki yıl boyunca ilkbaharda Manisa'ya gidip, kışa yakın -kış boyunca yol yapımında kullanılmayacakları, devletin bu amele taburlarını besleyecek durumda olmaması nedeniyle- Diyarbakır'a geri gönderilmişler. Kadınlar kocalarını, babalarını tanımakta zorlanmışlar. Çünkü hepsi zafiyet geçirmiş gibi bir deri bir kemik kalmış. İşte o korkunç günlerde bir kadının kapıyı açtığına gördüğü adamı dilenci zannedip, "Allah versin!" diyerek kapıyı kapattığı, adamınsa şaşkınlık içinde, "Aç kapıyı, ben kocanı!" diyerek tekrar kapıyı çaldığı anlatılır.

\*

Kız çocuklarının en büyüğü olan Zora, yani anam 13 yaşına gelip birdenbire serpilince ninem onun kaçırılacağından korkmaya başlamış. Bir sonbahar günü Nene Şeme eşeğini bütün bir kış barınması, bakılması üzere neneme getirdiğinde ninem, "Baci Şeme, Zora kızım birdenbire boy attı, büyüdü. Yanakları al al oldu ve güzelleşti. Bilirsin güzellik başa beladır buralarda. Diyorum ki, al kızımı seninle götür, kızım sende kalsın, burada başına bir şey gelmesin."

• ÇORTANCAŞ



Böylece eşeğini nineme bırakan Nene Şeme, anamı yanına alıp Diyarbakır'a, Meryem Ana Kilisesi'nin yan avlusunun üst katındaki tek odalı evine dönmüş.

Babam ve Garabed Amcam, 1937-1938 yılında Dersim'i ve tüm yöreyi saran olaylar sırasında Sasun'dan Afyon Sandıklı'ya sürgün edilenlerdendi. Sürgün edildikleri tarihten tam 10 yıl sonra, topraklarına geri dönmeme, aynı yere yerleşmeme şartıyla çıkan af sonucu Diyarbakır'a savrulmuşlardı. 1948'de o kadar çok sürgün ailesi Diyarbakır'a gelmiş ki, kentin Hristiyanları el birliğiyle bu sürgünden dönen insanlarla evlerini, aşılarını, yataklarını, yataklar yetersiz kaldığı zamanlarda da yüklükten çıkardıkları naftalin kokulu halılarını paylaşmışlar.

Babam ve amcamın içinde bulunduğu çok kalabalık bir sürgün grubundakilerin bir kısmı Surp Giragos Kilisesi'ne, daha kalabalık bir kısım ise Meryem Ana Kilisesi'ne sığınmış ve orada barınmaya, yaşamaya başlamışlar.

Babam her sabah yaptığı gibi kiliseye dua etmeye giderken anamı hamur yoğururken görmüş ve beğenmiş. Nene Şeme'yi anamın anası sanmış ve kızını istemiş. Nene Şeme anamın kendi kızı olmadığını, evinde misafir olduğunu söylemiş, ayrıca kızın henüz küçük olduğunu söyleyerek babamı uygun bir dille uyarmış. Çünkü babam anamdan tam 15 yaş büyükmüş.

Gel zaman git zaman babam ısrarından vazgeçmeyince Nene Şeme kalkmış, köye, nineme gitmiş ve durumu izah etmiş. Geçmişte yaşanan nice benzer vaka-dan dolayı kızının kaçırılmasından ölesiye korkan ninem, 15 yıllık yaş farkına rağmen babamın evlilik isteğini onaylamış. Ne de olsa kızına talip olan kendi dinimden ve milletimdendir, nihayetinde arıyla, namusuyla gelin olacak diye düşünüyormuş; varsın kocası biraz yaşlı olsun, ne çıkar.

İşte babamla anamın evlilik serüveni böyle başlamış. Babam, Meryem Ana Süryani Kilisesi'nin yakınında Hacı Sarkis'in evinde bir göz oda kiralamış ve o sürgün ruhuyla, oradan oraya sürülmüş bedeniyle bir yere yeniden kök salmak, yuva kurmak hayaliyle düğün hazırlıklarına başlamış.

### ÇORTANÇAŞ - ÇORTAN AŞI - KURUT AŞI (Kürtçe: GEBOL; Süryanice: GABULA)

1-1/2 su bardağı 'dzedadz', yani dövme (aşurelik buğday)

5-7 top, yaklaşık 300 gr. 'çortan' (kurut) • 2 yemek kaşığı sadeyağ

1 yemek kaşığı nane • 6-7 diş sarımsak

Dövmeyi güzelce yıkayın, bir gece önceden suda bırakın, ıslatın. Kuru 'çortan'ları (çok tuzlu olduğundan) yıkayın ve yine bir gece önceden bol suda bekletin. Ertesi gün, çortanın suyunu dökün, yeniden su koyun ve öylece beklesin. Dövmenin üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ile pişirin; kurutun da tuzlu olduğunu unutmadan tuz katın. Dövmeyi asla karıştırmayın, çünkü karıştırılmaktan hiç hoşlanmaz, hemen küser, dip tutar. Dövme suyunu çekerse sıcak su

ilave edin. Dövmenin pişmiş hali pilav ile lapa arası bir kıvamda olmalı. Dövme pişince altını kapatın, demlenmeye bırakın.

‘Çortan’ları (eskiden ‘çortan’ çanağında avuç içiyle öğütür, süzgeçten geçirirlerdi) koyu kıvamlı bir ayran olacak şekilde bir miktar su ile birlikte rondodan geçirin (topak kalmasın).

Sarımsakları bir tutam tuz ile birlikte tazecek dövün. Yağı bir ocağa alın, eritin. Yağ cızırdaymaya başlayınca naneyi (pul biberi de bu aşamada) atın, nenenin kararmasına izin vermeden ocaktan alın.

Uygun bir tabağa dövmeyi koyun. Dövmenin ortasını (havuz gibi) açın, tabağın ortası boş olsun. Çortan ayranını tabağın boş olan yerine doldurun. Ayrana arzuyu göre sarımsak ilave edin. Sıcacık naneli yağı ayranın üstünde gezdirerek servis edin.

Not: Çortan, yağı alınmış ayranın tuz ile yoğrularak yaz güneşinde kurutulmasından elde edilir. Ermenicede “çor” kuru, “tan” ise ayran demek.

### ALUCELİ (ERİKLİ) SARMA

1 kg. erik (ekşi) • 1/2 kg. kuzu döş veya boşluktan tek çekilmiş kıyma

1/2 kg. kuzu kemiği (kuzu kaburga, tercihen) • 300 gr. taze asma yaprağı

2,5 su bardağı pirinç • 6-8 adet sivri biber • 3 baş taze sarımsak

1 salkım koruk (ham, henüz olmamış ekşi üzüm) veya 1 limon • 1 yemek kaşığı sade yağ

1 demet maydanoz • 1 yemek kaşığı biber salçası • 1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı pul biber • 1 tatlı kaşığı yenibahar • 1 tatlı kaşığı karabiber

Taze asma yapraklarını yıkayın, sıcak suda rengi sararana kadar bekletin ve suyunu süzün. Taze sarımsakları, topraklı kök saçaklarını kesip yıkayın ve bütün olarak kalmasına dikkat edin.

Erikleri ve varsa kemikleri yıkayın. Kemikleri yağlı kısmı sarma tenceresinin tabanına gelecek şekilde, koruk salkımını tencerenin tam ortasına, sarımsakları ise bütün olarak yerleştirin. Tencere dibindeki boşlukları ise erikle doldurun, düz bir zemin oluşturun.

Sarmanın iç harcı için pirinci yıkayın. Biber ve maydanozu incecik kıyıp yıkanmış pirince katın. Sırasıyla kıymayı, biber ve domates salçalarını, tüm baharatları ve (koruk yoksa) limon suyunu ilave edin. İç harca yarım bardak su katarak pirinç tanelerini kırmadan, ellerinizle karıştırma kabının kenarlarından ortasına doğru harcı havalandırarak karıştırın.

Asma yapraklarını iç harcı doldurarak sarın ve arada boşluk bırakmaksızın muntazam şekilde tencereye yerleştirin. Sarmanın üst kısmına kalan Erikleri yerleştirin ve yağı (parlaklık verir) ilave edin. Sarmaların üstüne uygun bir porselen tabak veya dolma taşı yerleştirin, ardından 3 bardak sıcak su ve tuz ilave ederek tencereyi ateşe aturtun.

Sarma kaynamaya başlayınca ocağın altını iyice kısın, yaklaşık 45-60 dakika kısık ateşte ağır ağır pişmeye bırakın. Sarma pişince 1 saat kadar demlendirin. Dinlenen sarmanın varsa suyunu (tencerenin kapağını 1-2 milimetre aralık bırakıp kapağı sıkıca tutarak) bir kâseye süzün. Süzülen sarma tenceresinin üstünü servis edeceğiniz büyükçe ve kenarlı bir tepsiyle kapatın. İçinizden üçe kadar sayın ve el çabukluğuyla tencereyi 180 derece çevirin. Tepsiye aktardığınız sarmaların üzerindeki tencereyi dikkatlice yukarı kaldırın ve sarmayı servis edin.

## CEMİLPAŞAZADELERİN DÜĞÜNÜ

1947 ile 1948 yılları sürgünden dönüş yıllarıdır. Sadece Hristiyan sürgünler değil, Diyarbakır ve muhtelif doğu illerinden Türkiye'nin her yerine sürgüne gönderilen Kürt aşiretlerinin de sürgünden dönüş yaptığı zamanlar. Karabaş köyünün ağası Cemilpaşa ailesidir. Uzun süren sürgün hayatından sonra çıkan afla Cemilpaşazadelerden bazıları yine memlekete, Diyarbakır'a döner.

Mevsim ilkbahar olunca Cemilpaşazadelerden Memduh Bey ve karısı Mebrure Hanım eskiden olduğu gibi Karabaş köyüne gelir. Ancak bu hal köyde yerleşik Kürtler tarafından hiç hoş karşılanmaz. Bu duruma içerleyen Memduh Bey, "Köyde hâlâ Hristiyan yaşıyor mu?" diye sorar "Meleli İbrahim öldü. Lakin karısı ve çocukları hâlâ köyde yaşıyor," cevabını alınca sevinir. Zira Memduh Cemilpaşa ile dedem İbrahim'in Diyarbakır'dan dostlukları vardır.

Memduh Bey karısı Mebrure Hanım'la birlikte ninemi ziyarete gelir, önce baş sağlığı diler, ardından da, "Tüme Bacı, uzun zaman sonra köyüme geldim ama hiç hoş karşılanmadım. Köylü neden bizi buralarda istemiyor anlamış değilim. Görüyorum ki evin büyük ve iki katlı, diyorum ki yazları karımla birlikte gelsek, hem tarlalarımızı ekip-bişsek hem de eski günlerdeki gibi şehirden uzak biraz köy havası alsak. Sonbaharda da mahsulü topladığımız gibi satışını yapıp ardından Diyarbakır'a, evimize dönsek. Senden bir ricam var, evinizin bir odasını kullanmamıza izin versen. Ben ve karım Mebrure sizi asla rahatsız etmeyeceğimize söz veririm. Hatta gönlümden geçen, oğlun Hanna'nın benim adıma Karabaş köyünün vekili olması. Benim tarlalarım, ekinimle, her şeyimle o ilgilenir," demiş.

Bu sözlere şaşırان ninem, Memduh Bey'in dayımı vekil yapma teklifini reddetmiş: "Memduh Bey, rahmetli kocamın dostusun, başımın üstünde yerin var. Ama biliyorsun ki biz Hristiyan'ız. Biricik oğlumu koskoca köye Hristiyan bir vekil yaparsan köylüyü bize düşman edersin. Bunu unut. Oğlum tektir. Önce Allah'a sonra oğlumun yüzüne bakıyorum. Hanna'mı köyün vekili yapmayı aklımdan dahi geçirme. Ev işine gelince yukarıdaki çardağı size veririm ama Mebrure Hanım'la birlikte gelir, birlikte gidersiniz."

Gerçekten de bu konuşmayı takip eden hafta Memduh Bey, eşi Mebrure Hanım ve hizmetlileri Sacide ile ninemin evine gelmiş, yukarıdaki çardağa yerleşmişler. Bu misafirlik birkaç yıl sürmüş, Cemilpaşazadeler ilkbaharda köye gelir, hasat mevsimi sonunda da Diyarbakır'a dönerlermiş. Memduh Beylerin Karabaş köyüne gelmesiyle birlikte bilumum tarım araçları, traktör ve patozlar da köye girmeye başlamış. Dağ, tepe bu makinelerle dolmuş, tarlalar sürülmüş, ekinler ekilmiş.

Böylece ninemle Memduh Bey ve karısı Mebrure Hanım arasında güvene dayalı bir dostluk oluşmuş. Öyle ki, bir gün Mebrure Hanım nineme, "Bacı Tüme,

biliyorsun benim kızım yok, üç oğlum, Fuat, Nejat ve Felat var. Atiye kızını okullar kapandıktan sonra, yaz tatilinde bizim Diyarbakır'daki konağa götürmek isterim. Bu yaz konakta düğünümüz var, sizler de davetlimizsiniz. Nejat'ın düğünü arifesinde Atiye bana yarenlik eder, hem onun için de biraz değişiklik olur. Ablası Zora da bizim mahallede oturuyor nasılsa, bizde sıkılırsa, biraz ablasına gider. Ne dersin Baci Tüme, izin verir misin?" diye sorar. Ninemden izin çıkınca Mebrure Hanım o zamanlar 8-9 yaşlarında olan Atiye Teyzemi yanına alır ve Diyarbakır'a, Cemilpaşa Konağı'na götürür.

Düğün öncesi konakta hummalı bir çalışma başlar. Köyünden ilk kez ayrılan Atiye Teyzem, Mebrure Hanım'ın gülbebeği gibi el üstünde tutulur, bir dediği iki edilmez. Düğün hazırlıkları tüm hızıyla devam ederken, Atiye Teyzem mutfakta, odun ateşi üzerindeki koca kazanların başında, yüzleri kara renkli, koca küpeli, koca memeli kadınları hayretler içinde görür. Teyzemin şaşkınlığına tebessüm eden Mebrure Hanım, onların Habeşistan'dan gelen Arap bacılardan olduğunu anlatır.

Düğün hazırlığındaki böyle büyük bir konak adeta bir yemek fabrikası gibidir ve Arap bacılar da bu fabrikanın çalışanlarıdır. Ataları kim bilir kaç yüzyıl önce köle olarak Osmanlı topraklarına getirilen bu kadınlar, yapılacak olan düğünün isimsiz kahramanlarıdır. Mutfakta kimi kuzuların içini etli ve bademli iç pilavla doldurup, karınlarını kocaman yorgan iğneleriyle diktikten sonra kuzuları büyük yavvan kazanlarda her tarafı nar gibi kızarana dek kavurur, ardından ocaktan odunları çekerek hafif ateşte kendi suyu ile pişmeye bırakırlarmış. O sırada birkaçı kilerin serinliğinde su böreği yapmak için kıyma kavurururken, kimi de harıl harıl hamur açıyor, kimi açılan hamurları kaynar suda haşlıyor, kimi haşlanan, suyu süzülen yufkaları bakır tepsilere döküyor, kimi de içinde köz ateşi olan maltızın başında, ter içinde kalarak, evire çevire su böreğini pişiriyor olmuştuk. Düğün evi zerdesiz olmazmış. Koca tencerelerde pirinçler kaynarken ceviz ve bademler tunç havanlarda dişe gelecek şekilde öğütülüyor, Atiye Teyzem ise bu hengâme içinde bir muftağa, bir kilere koşup duruyor, hamur açan kadınların ritmik hareketlerini ve maltız başında yüzleri pespembe olan becerikli Arap bacıları seyretmeye doyamıyormuş.

\*

Gelin hanımın çeyizinin yeni evine taşınması kadınların başrolde olduğu bir ritüeldir. Ninem ve anam da o gün Cemil Paşa Konağı'nın yakınındaki eve giderek bu şölene dahil olmuşlar. Diyarbakır'ın arnavut taşlı dar küçelerinde rengârenk süslü bohçaları taşıyan kadınların görüntüsü bir renk cümbüşüymüş adeta. Atiye Teyzem küçük olduğu için onun eline içi un doldurulmuş porselen bir çanak vermişler. Yeni çiftin oturacağı evin eşğine gelindiğinde Mebrure Hanım bohçaları büyük bir düzen ve özenle taşıyan kabileyi durdurarak teyzemi çağırmış: "Atiye kızım, sen bu kapı eşğinde duracaksın ve kapıdan giren herkesin eşğe ayak bas-

madan önce sağ elini bu çanakdaki una bastırmasını isteyeceksin.” Teyzem Atiye denileni yapmış, elinde un dolu çanakla kapının ağzında durmuş. Gelinin çeyizini taşıyan herkes önce sağ elini un dolu çanağa sokmuş ve daha sonra kapı eşiğinden içeri adım atmış. Bu gelenek, eve ilk ayak basanların, bereket ve bolluğu, ağız tadını elleriyle bu eve taşıması anlamına geliyormuş.

Kızının tuttuğu un çanağına sağ elini basarak kapıdan içeri giren ninem, avluya ayak basar basmaz hayretler içinde kalmış, benzi bir anda solmuş. Meğer bu evi çok iyi tanımış. Yıllar önce anasıyla birlikte geldikleri, yemek yedikleri, köşede duran taş dibekte tunç havan koluyla maniler, şarkılar eşliğinde kahve öğüttükleri ve hemen ardından tazecik kakuleli kahve içtikleri evmiş. Ermeni bir komşularının, bir hısımlarının evi. Bu eve dair aklında kalan her ayrıntıyı bir bir hatırlamış; anılar, yaşanmışlıklar birbiri ardına zihnine hücum etmiş. Evin hangi şartlarda el değiştirdiğini çok iyi bildiği için tadı kaçmış, düğünün kadınlar bölümünde sessiz sedasız yemeğini yedikten, yeni evlenen çiftte mutluluklar diledikten sonra köyüne dönmüş.

## ZERDE

1 su bardağı pirinç • 1,5 su bardağı pekmez • 1 adet partakalın suyu (kabuğu da rendelenip katılacak) • 1 tatlı kaşığı tarçın • 1/2 su bardağı iri kıyılmış ceviz • 1/2 su bardağı badem  
2 yemek kaşığı çekirdeksiz (sultaniye) kuru üzüm • 4 yemek kaşığı “dzağgi çur” (partakal çiçeği suyu) veya gülsuyu • 1/2 çay kaşığı yenibahar

Mümkünse pirinci yıkamayın. Ama illa yıkamak istiyarsanız bir su yıkayın, çünkü pirincin nişastasına çok ihtiyacımız var. Yaklaşık 4 su bardağı su ilavesiyle ateşe aturtun. Bunun yanı sıra 6-7 su bardağı sıcak suyu hazırda tutun. Pirinç kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve tahta kaşıkla sürekli pirinci ezerek ve karıştırarak nişastasını çıkarmaya çalışın. Pirincin suyu azalınca her seferinde 1 su bardağı sıcak su (yaklaşık 10 su bardağı sıcak su kullanacaksınız) verin ve karıştırmaya devam edin. Bu uygulamayı asla ihmal etmeyin. Pirinç helmelenince, yani hamajen bir görüntü alınca pekmezi ilave edin ve karıştırın. Ardından partakal rendesini ve suyunu da ilave edin, acağın altını kapatın. Daha sonra dzağgi çur, yani partakal çiçeği suyunu katın ve tekrar karıştırın.

Zerdeyi henüz sıcakken servis edeceğiniz tabağa alın ve yerinde, yatağında sağutun.

Zerdenin üzerini tarçın, yenibahar, badem, ceviz ve kuru üzümle süsleyin.

Zerdeyi ılık ılık veya ertesi gün sağık bir şekilde servis edin.

Not: Zerde hem düğün hem oruç dönemi tatlısıdır.

• SU BÖREĞİ



## SU BÖREĞİ

5 su bardağı un • 350 gr. az yağlı kıyma • 1 adet orta boy soğan • 200 gr. sadeyağ  
4 yumurta • 1/2 su bardağı ılık süt • 1/2 su bardağı ılık su • 1/2 demet maydanoz  
1/2 çay kaşığı karabiber • 1/2 çay kaşığı yenibahar • 1/2 çay kaşığı pul biber

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Elediğiniz unun ortasını havuz gibi açın. Yumurtaları kırın, su, süt ve bir miktar tuz ekleyerek ellerinizle dairesel hareketlerle karıştırarak una yedirin. Bütün malzemeler özleşinceye kadar hamuru güzelce yoğurun. Yoğurduğunuz hamurun üzerine nemli bir bez örterek 1 saat dinlenmeye bırakın.

Soğanı incecik kıyın ve bir çimdik yağda kavurun. Daha sonra kıymayı ekleyerek karıştırın ve kavurmaya devam edin. Kıyma suyunu salıp çekince ocağın altını kapatın. İncecik kıydığınız maydanoz ile birlikte pul biber, karabiber ve yenibahar katın, karıştırın ve soğumaya bırakın.

Dinlenen hamuru düz bir yüzeye alın (hamur açmak için en ideal malzeme mermer ve ahşap zemindir.) Hamuru iki elinizle silindir haline getirin ve ardından sekiz eşit bezeğe ayırın. Sadeyağı eritin.

Su böreği yufkalarını haşlamak için uygun bir tencereyi yarisına kadar suyla doldurun, su kaynayınca içine bir miktar tuz atın. Yine haşladığınız yufkaları hemencecik soğuk suya daldıracağınız bir tencere koyun ve yanına suyun süzülmesi için bir süzgeç hazırlayın. Su böreğini pişireceğiniz tepsiyi (bu reçetede 30-32 cm çapında yuvarlak bakır bir tepsi kullanılmıştır) yağlayın.

Bezeleri oklava yardımıyla açın. En alta sereceğiniz yufkayı haşlamadan tepsiye yerleştirin ve ardından yağlayın. İkinci yufkayı açın, kaynayan suya atın, birkaç taşım kaynayınca çıkarın, soğuk suda dinlendirin, ardından süzgece alın. Süzgece aldığınız yufkayı dikkatlice tepsiye yayın ve fırça yardımıyla yağlayın. Üçüncü yufkayı da aynı şekilde tepsiye yayın, yağlayın. Dördüncü yufkayı da aynı işlemden geçirin ama yağlamayın. Dördüncü yufkayı yadıktan sonra kıymalı harcı her tarafa eşit şekilde dağıtın. Sekizinci yufkaya kadar aynı uygulamaları yapın. Sekizinci yufkayı haşlamadan tepsiye yayın ve üstünü yağlayın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp, ısıtın. Su böreğini 30 ile 40 dakika fırında pişirin ve sıcak sıcak servis edin.

Not: Genelin aksine Diyarbakır'da sulu börek kıyma ile yapılır. Bu reçeteyi peynirli su böreği için de uygulayabilirsiniz.

## KHALBUR KHURMASI - KALBUR HURMASI

1/2 kg. un • 1 su bardağı zeytinyağı veya 2 yemek kaşığı sadeyağ (sadeyağ eritilmiş, soğutulmuş) • 2 yemek kaşığı yoğurt • 5 yemek kaşığı meşe odunu külü  
1 tatlı kaşığı şeker • 1 paket kabartma tozu • 1/3 su bardağı dövülmüş ceviz (tercihen)  
1/2 tatlı kaşığı tuz • 1 çay kaşığı tarçın (tercihen)

Şerbet için: 2 su bardağı şeker • 1,5 su bardağı su • 1/2 limon

Unu, un kavurmaya uygun altı yuvarlak bir tencerede rengi kehribar sarısı olana dek kavurun ve iyice soğutun.

Külü, 4 su bardağı suyla birlikte kaynatın, soğutun. Kül tortusunu hareketlendirmeden, suyun bulanmasına izin vermeden dikkatli bir şekilde 1,5-2 su bardağı kadar alın, ayırın.

Şekeri, suyu, birkaç damla limon suyu ve 2-3 ince limon kabuğuyla birlikte kaynatın, limon kabuklarını içinden alın, soğutun. Ceviz kullanacaksanız tarçın ilave edin, karıştırın.

Yaklaşık 1,5 su bardağı kül suyunu, zeytinyağını, yoğurdu, şekeri, tuzu ve kabartma tozunu iyice karıştırın. Ardından, kavurmuş olduğunuz unu azar azar katın, yumuşak bir hamur yoğurun (gerekirse kül suyu kullanın). Yoğurduğunuz hamurun üstünü örtün ve 10-15 dakika dinlendirin

Hazırladığınız hamurdan ceviz boyunda parçalar alın, avuç içinizde yuvarlayın ve sağ elinizin dört parmağında tutup renderinin ince tarafının iç kısmından yukarıdan aşağıya doğru hafifçe bastırıp kaydırın. Bu şekilde yaptığınızda hamur, hurma görüntüsü alacaktır. Bu hamur formunu bozmamaya dikkat ederek hafifçe açın, bir tutam ceviz ilave edin ve tepsiye dizin. Khalbur khurmasını önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında yaklaşık yarım saat pişirin. Sıcak olarak servis edeceğiniz tabağı alın, soğuk şerbeti azar azar üzerinden geçirin ve servis edin.

## KUZU DOLMASI

1 adet 6-8 kg.'lık kuzu (nisan ayının kuzusu tercih edilmeli) • 1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası • 2 yemek kaşığı yoğurt

3 yemek kaşığı zeytinyağı • 1 tatlı kaşığı yenibahar (öğütülmüş)

1 tatlı kaşığı karabiber (öğütülmüş) • 1 tatlı kaşığı tarçın (öğütülmüş)

1 tatlı kaşığı kakule (öğütülmüş) • 2 yemek kaşığı sadeyağ • 1 yemek kaşığı pul biber

5-6 diş sarımsak • 1 yemek kaşığı tane yenibahar • 1 yemek kaşığı tane karabiber

1 yemek kaşığı tane kakule • 1 adet çubuk tarçın • 1,5-2 yemek kaşığı tuz

İç pilav malzemeleri: 2 kg. pirinç (mümkünse Karacadağ pirinci)

1,5 kg. kuzu kuşbaşı et (küçük doğranmış) veya kuzunun takım ciğeri (akciğer, karaciğer, yürek vs.) • 250 gr. çiğ badem • 200 gr. çiğ Antep fıstığı • 150 gr. kuşüzümü • 5-6 yemek

kaşığı sadeyağ • 2 demet maydanoz • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber

salçası • 1 tatlı kaşığı yenibahar (öğütülmüş) • 1 tatlı kaşığı karabiber (öğütülmüş) • 1 tatlı

kaşığı tarçın (öğütülmüş) • 1 tatlı kaşığı kakule (öğütülmüş) • 1 tatlı kaşığı pul biber

Öncelikle sarımsakları tazelik öğütün. Öğüttüğünüz sarımsakları sos yapımına uygun bir kâseye alın. Bu kâseye zeytinyağı, yoğurt, birer yemek kaşığı domates ve biber salçası, öğütülmüş yenibahar, karabiber, pul biber ve kâfi miktarda (1-2 yemek kaşığı) tuz ilave ederek iyice karıştırın. Elde ettiğiniz bu sosu kuzunun iç karın bölgesi ve dışı da dahil olmak üzere her tarafına ellerinizle iyice sürün, yedirin. Kuzuyu terbiyeli halde en az 1 gece bekletin ki kuzu baharatları içine çekerek lezzetlensin.

Pirinci iyice yıkayın, bir miktar tuz ilave ederek sıcak suda yaklaşık 20-30 dakika bekletin.

Kuşüzümünü yıkayın ve ılık suda bekletin, şişsin. Bademleri bir taşım kaynatın ve hemen suyunu süzüp soğuk suya alın ki kararmasın. Bademlerin kabuklarını soyun ve bir miktar yağda kavurun. Bademler yarı yarıya kavrulunca içine Antep fıstıklarını da ilave ederek iyice kavurun, bir kenarda bekletin.

Kuzunun iç pilavını hazırlamak için uygun bir tencereyi ateşe oturtun. Et veya takım ciğeri, hangisini tercih ederseniz ona uygun bir tencereye alarak bir miktar tuzla birlikte suyunu salıp çekene kadar, gerekirse sıcak su ilavesiyle pişirin.

Ardından 5-6 yemek kaşığı sadeyağı tencereye alın ve bunları iyice kavurun. Daha sonra süzdüğünüz pirinci katın ve iyice kavurun. Pirinçler iyice kavrulunca kavurduğunuz badem, Antep fıstığı ve suyunu süzdüğünüz kuşüzümünü katıp karıştırdıktan sonra yarı yarıya (pirinç suyunun yarısı) suyunu ilave edin, ocağın altını kısın. İç pilavı ağır ateşte pişmeye bırakın. İç pilav suyunu çekmek üzereyken birer tatlı kaşığı yenibahar, karabiber, pul biber, kakule, tarçın ve minik minik doğranmış maydanozu ilave ederek güzelce karıştırın, ocağın altını kapatın ve iç pilavı demlenmeye bırakın.

Kuzuyu ortaya alın. Pişmiş ve demlenmiş iç pilavı kuzunun karnının içine güzelce doldurun. İç pilavı doldurduktan sonra 2 bardak su (pirincin kalan su miktarı) ilave ederek, kuzunun karnının açık olan bölgesini yorgan iğnesi ile güzelce diken.

Kuzuyu pişirecek uygun bir tencerede 2-3 yemek kaşığı yağı eritin, yağ cızırdamaya başlayınca kuzuyu dikkatlice tencereye oturtun. Kuzunun her tarafını iyice, nar gibi kızartın. Kuzu kızarınca biber ve domates salçasını ilave ederek bir süre daha kızartmaya devam edin, ardından kuzunun yarısını kaplayacak kadar sıcak su (çok çok kısık ateşte hiç su koymadan da pişirebilirsiniz) ilave edin ve son olarak bir baharat bohçası içinde veya serbest bir şekilde tane karabiber, yenibahar, çubuk tarçın ve tane kakuleyi yemeğe katın. Kuzu dolması tenceresinin kapağını kapatmadan önce tadını tuzunu kontrol ederek ocağın altını iyice kısın. Kuzuyu saat başı bütünlüğünü bozmadan çevirin ve kısık ateşte 5-6 saat ağır ağır pişmeye bırakın.

Kuzu dolması pişince karın bölgesindeki dikiş ipliğini dikkatlice çekerek çıkarın. Kuzu dolmasının iç pilavını henüz kuzu karnındayken güzelce karıştırdıktan sonra servis tabağına alın, üzerine kuzu etini diderek yerleştirin ve servis edin. Kuzu dolmasını servise hazırlarken yemeğin suyuna biraz iç pilav katıp karıştırdıktan sonra bir kâseye koyun ve kuzu dolması çorbası olarak servis edin.

## SATI KÖY

Karabaş'ta dedemin evi uzun yıllar Cemilpaşazade Memduh ve eşi Mebrure'nin konakladığı ev olduğundan adı "Paşanın evi" olarak kalmış. Bugün bile yolunuz Karabaş köyüne düşerse, "Paşanın evi hangisi?" diye soracak olursanız, size gösterecekleri ev dedem İbrahim'in evi olacaktır.

Cemilpaşa Ailesi'nin düğününden sonra, "Türkiye savaşa girecek, Kore'ye asker gönderecek" söylentileri söylenti olmaktan çıkıp radyo haberlerinde ciddi ciddi dile getirilmeye başlamış. Halk arasında, Kore'nin nerede olduğu, neden ve kimin için savaşılacağı bile bilinmeden askere evlat göndermek fikri tedirginlik uyandırmış. Tek erkek evladı olan, qafle zamanı nice acılar yaşayan ninem içinse oğlunun askere alınıp Kore'ye gönderilmesi ihtimali bütün acıları yeniden yaşatacak bir karabasan gibiymiş. Bu, sadece ninemle de sınırlı olmayan, yaygın bir tedirginlikmiş ve kısa sürede öyle bir hal almış ki, o dönem Diyarbakır Hristiyanlarının bir kısmı, yetişkin evlatlarını askere göndermemek için ailece Suriye'ye göç etmişler.

Ninem, gidenin geri dönmeyeceği tecrübesi ve biricik oğlunu Kore Savaşı'na kurban vereceği korkusuyla, dayımı hiç olmazsa bir süreliğine Suriye'ye göndermeye karar vermiş. Bir kaçakçıyla anlaşarak oğlunun sınırı geçip Suriye'ye geçmesini sağlamış, Yaşadığı bütün çilelerden sonra bir savaş döneminde oğlunu doğduğu topraklardan çıkarmış olduğu için derin bir nefes almış. Ama sadece bir nefes...

Çünkü köy yerinde "erkeksiz" ve dört kız çocuğuyla kalmanın ağır yükü çökmüş, oturmuş ninemin yüreğine. Her günü korku içinde geçmeye başlamış. Kısa bir süre sonra, savaşla ilgili tatbikatlar nedeniyle bir bölük asker gelip köye yerleşmiş. Askerlerin başındaki yüzbaşı, ninemin evinde daha önce Memduh Beylerin kaldığı bölümde iki emireriyle birlikte kalmaya başlamış. Ağzını açıp olan bitene itiraz edemeyen ninem de kızlarının başına gelebileceklerin korkusuyla bir sabah sessiz sedasız Satı köye, köyün ağası, daha doğrusu nazırı olan Emin Karakaş Ağa'ya gitmiş. "Ermeni olan Emin Karakaş Ağa birkaç köyün nazırı olmasının yanı sıra hem Hristiyanlar hem de Müslüman halk nezdinde saygın bir ağaymış. Ninem başına gelenleri ve korkusunu olduğu gibi Emin Ağa'ya anlatmış ve Satı köye sığınmak için ondan izin istemiş.

Vicdanı ve dürüstlüğüyle namı Emin Ağa nineme, "Başımın üstünde yeriniz var" deyince ninem derin bir oh çekmiş. Köyüne dönmüş ve ertesi sabah kimseler uyanmadan, kimselere görünmeden denk ettiği yükü atlara yüklediği gibi çocuklarıyla birlikte Satı köyün yolunu tutmuş. Ninem oğlunu ve kızlarını güvence altına alabildiği için biraz rahat etmiş, fakat o yıl, tek geçim kaynağı olan tarlaları ne ekebilmiş ne de biçebilmiş. Öylece sahipsiz kalmış her şey.

\*

Satı köy, Diyarbakırlı Hristiyanların yılda en az bir kez mutlaka ziyaret ettikleri bir köydü. Bu ziyaret eylül ayının ikinci haftasına denk gelen pazar günü gerçekleşirdi. Diyarbakır Hristiyanları her yıl Surp Haç Yortusu'nda Satı köyde bulunan Surp Haç Manastırı'nı ziyarete, adak adamaya giderlerdi. Manastırdan geriye pek bir şey kalmamıştı ama insanlar, asırlardır süregelen bu adak adama, mum yakma ve dua etme ritüelini yikintılar arasında da olsa yerine getirmeye çalışırdı.

Satı köyün merkezinde olan Surp Haç Manastırı'nın bulunduğu geniş alandan tepeye doğru çıktığında yer altından çıkan su, sığ ağaçların yoğun olduğu bölgede yeryüzüne çıkıyordu. Bu su, bir ağacın üzerinde mucizevi bir şekilde oluşturduğu haç şeklindeki doğal oluktan geçerek cılız bir şekilde aşağıya akıyordu. Su, minik, cılız bir şelale gibi akıp, küçük ve yuvarlak, içinde balıkların yaşadığı yine doğal bir havuz oluşturuyordu. Bu havuzda biriken sular da iki kola ayrılarak iki minik dere halinde akıyor, köyü boydan boya dolaşarak Dicle Nehri'ne varıyordu.

Manastıra adını veren ağaç üstüne oyulmuş haçtan akan su halk tarafından şifalı ve kutsal sayılıyor, adına *khaç aq̄pūr* (haç çeşme) deniliyordu. Suyun her türlü göz hastalığını iyileştirdiğine inanılıyordu. Göz hastalığından muzdarip olanlar pazar sabahı erkenden kalkar, kimselere görünmeden bu havuza girer ve kimseye yakalanmadan çarçabuk çıkardı. Sadece Hristiyanlar değil, bazı Müslüman komşular dahi bu kutsal mekânın iyileştirici gücüne inanır, manastırı ziyaret edip şifa bulmaya çalışırdı.

Eylül ayının ikinci pazarına denk gelen Surp Haç Yortusu'nda Satı köye gitmek için büyük hazırlıklar yapılırdı. Yemekler, börekler hazırlanır, etler, ciğerler terbiyelenir, hasır sepetlere yerleştirilirdi. Cumartesi öğleden sonra erkekler dükânlarını erkenden kapatır, kadınların tüm hazırlıkları biter, hemen ardından başta Süryani dolmuşçu Aydın olmak üzere dolmuşlar, özel arabalar ve Diyarbakır'ın faytonları insanları aralıksız bir şekilde Satı köye taşımaya başlardı. O sırada Emin Ağa ve ailesi başta olmak üzere Hristiyan'ı ve Müslüman'ı ile tüm Satı köy halkı Diyarbakır'dan gelecek Hristiyanları rahat ettirmek, onları cumartesi akşamı tertemiz yataklarda yatırmak, memnun etmek için büyük bir özveriyle çalışırdı.

Cumartesi akşamı köye gelmiş olanların yemeği Emin Ağa tarafından verilmekteydi. Kurbanlar dualar eşliğinde kesilir, kazanlarda kaynatılır, suyuna da şehriyeli bulgur pilavı pişirilirdi. Yanına da yayıktan yeni çıkmış, taptaze ve doğal köy yağurdundan yapılmış buz gibi ayran eşlik ederdi. Satıköy'ün yerlileri evlerinin en özel yün döşek, yorgan ve yastıklarını evlerinden taşır, manastırın yıkık duvarının dibine boylu boyunca serer, gelenlerin hizmetine sunar. Cumartesi gecesi herkes meydanlarda, dere kenarlarında yerlere yayılan yaygılar üzerinde yemeklerini afiyetle yer, ardından o mis kokan tertemiz yataklarda, yıldızların altında yatardı.

İnsanlar pazar sabahı erken saatlerden itibaren manastırın yıkık duvarlarına gidip dualarını okur, mumları yakar, adaklar adar, ardından da dere kenarına kilimleri yayarak piknik yapardı.

Emin Ağa pazar sabahı, herkese köy kaymağı ve tazecik sağılmış süt ikram ederdi. Ondan sonra artık herkes kendi yiyeceğini hazırlar, hazırlanan yemekler paylaşarak tabak tabak dağıtıldı. Bir taraftan mangallar yanar, etler pişirilir, diğer taraftan bakır teşterlerde çiğköfteler yoğurulurdu. İnsanlar yemek hazırlığına girmişken ruhun başka bir gıdası devreye girerdi. Cümbüş, kanun, def ve darbuka birdenbire ortaya çıkar, Diyarbakır türküleri ardı ardına çalınmaya ve koro halinde hep bir ağızdan söylenmeye başlanırdı. Yemek işi anında unutulur, herkes asli görevine dönerdi. *Haygagan bar'a*, yani halaya...

Akan dere, çayır, çimen, et, mangal, şiş kebab, ciğer kebabı, çiğköfte ve müzik, tüm bunlar tabii ki rakısız ve şarapsız olmaz, olamazdı. Derenin soğuk sularında soğuması için bırakılan karpuz, kavun ve hıyarı görünür kılan dere, buz gibi soğutduğu rakı ve şarabı görünmez kılar, saklardı sanki. Artık dereye kaç şişe rakı veya kaç şişe şarabın yatırıldığını kimse görmediği gibi, kaç şişe içildiğinin hesabını da kimse yapamazdı. Şişeler dolusu rakı ve şarap dere yatağında usul usul yattığı gibi yatmaz, şişede durduğu gibi de durmazdı.

Pazar akşamı kadınlar hizmet etmekten yorgun, erkekler ise rakı, şarap ve keyiften çakır, Emin Ağa'ya ve Satı köy halkına teşekkür edip şükranlarını sunar, bir sonraki yıl da bir araya gelmeyi, kavuşmayı dileyerek ayrılırlardı.

\*

Diyarbakır halkı, haziran ayının ikinci haftası, uzun geçen kışın ardından Surp Giragos Ermeni Kilisesi'ni elbirliğiyle yıkar, bütün kış yerlere serilen halı, kilim gibi yaygıları temizleyip, havalar soğuduğunda tekrar çıkarmak üzere muhafazaya alır. Kilisenin yıkanmasının ardından, hem kavurucu yaz sıcaklarından hem de akrep, yılan gibi zehirli hayvanlardan korunmak için damlara kurdukları ahşap tahtlarda yatmaya başlar, eylül ayında ise, Surp Haç yortusunun gelmesiyle birlikte, "Haç, damdam kaç!" diyerek tahtlarından inerek evlerine, odalarında kurulu yataklarına dönerlerdi. Haç yortusu, artık havaların soğuyacağını, damlarda yatılamayacağını tekerlemeli habercisiydi aynı zamanda.

\*

Satı Köy gibi, 15 Ağustos Meryem Ana Bayramı'nda da Ergani Zülküf / Makam Dağı'nda bulunan Surp Asdvadzadzin Kilisesi'ne, yine cumartesi akşamından gidilirdi. Paskalya Bayramı'ndan sonraki ilk pazar, yani *Nor giragide* Karabaş'a; yine Paskalya'dan kırk gün sonraki Hampartzum'da ise evdeki vicag ritüelinden sonra Gazi Köşkü'ne pikniğe gidilirdi.

## KEBAPLAR

### ŞİŞ KEBAP (TERBİYELİ)

1 kg. kuzu kol kuşbaşı • 3 adet büyük soğan • 4-5 diş sarımsak • 1 yemek kaşığı biber salçası  
1-1,5 yemek kaşığı yoğurt • 1/2 su bardağı zeytinyağı • 1 tatlı kaşığı pul biber • 1 tatlı kaşığı  
reyhan • 1 çay kaşığı yenibahar • 1 çay kaşığı karabiber

Soğanları piyazlık doğrayın, sarımsakları tazecek dövün. Doğradığınız piyazı et ve zeytinyağı hariç biraz tuzla birlikte güzelce yoğurun, soğanları yumuşatın. Ardından eti ve zeytinyağını ilave ederek yoğurmaya devam edin. Bu işlem bittikten sonra et terbiyesinin üstünü örtün ve 1 gün veya en az 12 saat dinlendirin.

Ertesi gün etleri soğanlarından silkeleyerek muntazam bir şekilde şişe geçirin (Eti şişe geçirmek bilgi işidir; etler şişten sarkmayacak ve etin yağı eşit oranda şişlere dağıtılacak.) Mangalın ateşi yoğunsa önce garnitürleri, yani biber ve domatesi pişirin. Ateş harını yitirince şişlerin her tarafı eşit şekilde pişene kadar çevirerek pişirin.

Mangalda pişen eti ince lavaş eşliğinde şişten çekerek sıcak sıcak servis edin.

### LÜLE KEBABI

1 kg. kuzu satırla doğranmış kıyma • 100-150 gr. kuyrukyacağı (kıymayla karışık olarak satırla kıyılmış) • 1 adet soğan • 1 tatlı kaşığı taze öğütülmüş kişniş • 1 tatlı kaşığı pul biber • 1 tatlı kaşığı reyhan (tercihen) • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı yenibahar  
1 yemek kaşığı un (etin şişten düşmesini önlemeye yardımcı, tercihen)

Lüle kebabı piyazı için malzemeler: 3-4 adet soğan • 1 çay kaşığı sumak • 1 çay kaşığı pul biber (isot da olabilir) • 8-10 dal maydanoz

Soğanı incecik kıyın. Eti, kıydığınız soğan, bir miktar tuz ve baharatlarla birlikte güzelce yoğurun, kıymayı özleştirin. Yoğurduğunuz etin tamamını avuçlarınızla tutun, varsa mermer zemin, yoksa geniş bir tepsi üzerinde yukarıdan aşağıya atarak vurun. Bu işlem eti liflerle birbirine bağlayacak, kıyma harcını daha da özleştirecektir.

Yoğurmuş olduğunuz lüle kebabı harcını 1 gün veya en az 12 saat dinlenmeye bırakın.

Elinize bir harç alın, avuç içinde yuvarlayarak silindirik haline getirin. Ardından elinizi arada ıslatarak eti şişe muntazam şekilde geçirin. Tekrar elinizi ıslatarak son bir dokunuşla harcınızı düzleştirin.

Şişe geçirdiğiniz lüle kebabını harlı olmayan mangal ateşinde sürekli çevirerek pişirin.

Soğan piyazı için: Soğanları piyazlık doğrayın. Bir tutam tuz ve baharatları katarak elinizle nazıkçe karıştırın, soğanların diriliğini bayıltın. Ardından incecik doğradığınız maydanozu ilave edin.

Lüle kebabını soğan piyazı ve ince lavaşla birlikte servis edin.

## CİĞER KEBABI

1 kg. kuzu kuşbaşı ciğer • 250 gr. kuyruyağı (ciğer ölçüsünde doğranmış)  
1 tatlı kaşığı taze öğütülmüş kişniş • 1 tatlı kaşığı kırmızı biber • 1 tatlı kaşığı zahter ya da  
kekik (tercihen) • 1 çay kaşığı kimyon

Ciğer kebabı piyazı için: 3-4 adet soğan • 1 çay kaşığı sumak • 1 çay kaşığı pul biber (isot da  
olabilir) • 8-10 dal maydanoz

Kuzu ciğerini bütün halinde alıyorsanız, üzerindeki ince zarı ve içindeki sinirleri ciğere zarar  
vermeden çıkarın, kuşbaşı doğrayın.

Ciğer şişini elinize alın, sırasıyla her şişe 2 adet ciğer, arasına bir kuyruyağı, devamında  
3 adet ciğer, yine kuyruyağı ve tekrar 2 adet ciğer parçası yerleştirin (her şişin başında ve  
sonunda iki adet, ortasında ise 3 adet ciğer, aralarında da kuyruyağı olmalı.)

Ciğer kebabı baharatlarının hepsini bir miktar tuz ile karıştırarak harmanlayın. Ciğer şiş-  
lerini harlı olmayan mangal ateşinde çevirerek pişirin.

Soğan piyazı için: Soğanları piyazlık doğrayın. Bir tutam tuz ve baharatları katarak elinizle  
nazıkçe karıştırın, soğanların diriliğini bayıltın. Ardından incecik doğradığınız maydanozu ilave  
edin.

Ciğer kebabını mangaldan alır almaz üzerine tuz (ciğer pişirilmeden önce tuzlanırsa şert-  
leşir) ve baharat karışımından bir miktar serpin, tatlandırın.

Ciğer kebabını lavaş ekmeği ve yanında soğan piyazıyla birlikte sıcak sıcak servis edin.

## PERDELİ CİĞER KEBABI

1 kg. kuzu kuşbaşı ciğer • 2-3 adet kuzu gömleği (perde) • 1 tatlı kaşığı kişniş (taze öğütül-  
müş) • 1 tatlı kaşığı kırmızı biber • 1 tatlı kaşığı zahter (kekik, tercihen) • 1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı isot (tercihen)

Kuzu ciğerini bütün halinde alıyorsanız, üzerindeki ince zarı ve içindeki sinirleri ciğere zarar  
vermeden çıkarın, kuşbaşı doğrayın. Baharatları bir miktar tuzla birlikte karıştırın, harman-  
layın.

Kuzu gömleklerini ılıktan az sıcak suda bekletin ki yumuşasın, ardından süzgece alıp süzün.  
Kuzu gömleğini düz bir zemin üzerine gerin. Ciğer şişini elinize alın ve ciğerleri muntazam  
şekilde şişe geçirin. Her ciğer şişini kuzu gömleğine yerleştirin. Ardından baharat karışımı ka-  
tarak tatlandırın ve şişi perdeye bir veya bir buçuk tur dönecek kadar sarın.

Perdeli ciğer kebabını çok harlı olmayan mangal ateşi üzerinde, kuzu gömleği eriyip koyu  
bir renk alana kadar çevire çevire pişirin. Perdeli ciğer kebabını arzu ettiğiniz gibi perdeli veya  
perdesini sıyrarak ince lavaş eşliğinde sıcak sıcak servis edin.

## BALCAN (PATLICAN) KEBABI

6 adet kebaba uygun boyda (uzun ve mümkünse birbirlerine yakın boyda) patlıcan  
1 kg. kuzu döş, boşluk zırh, satır (bıçak) kıyması • 6 adet orta büyüklükte domates  
8-10 adet kırmızı biber veya sivri biber • 3-4 adet beyaz yemeklik soğan  
1 tatlı kaşığı pul biber

Satır kıymasını bir miktar tuz ve pul biber katarak, arada elinizi ıslatarak güzelce yoğurun, dinlenmeye alın. Patlıcanları yıkayın, kurulayın ve patlıcanı 3 parmak boyunda (her patlıcan-dan 3 veya 4 parça elde edin) halkalar kesin.

Şişe elinize alın, sırasıyla bir parça patlıcan ve büyükçe (mandalin boyutunda) bir et köftesi dizin. Patlıcan ve eti şişe geçirirken patlıcanın normal, bütün görüntüsü şişte de devam edecek şekilde sırasıyla dizin.

Mangala önce (boyuna göre) bütün veya ikiye bölünmüş haldeki domatesleri yerleştirin ve pişirin. Ardından biberleri şişe geçirin ve mangalda pişirin. Bunları ayrı yerlerde ağızları kapalı bir şekilde bekletin.

Patlıcan şişlerini mangala atın ve her tarafını güzelce pişirin. Etler piştikten sonra, şişleri patlıcanın bütünlüğünü bozmadan bir tencereye çekin.

Ellerinize hafif hafif patlıcanların ve etlerin üzerine su serpin ve tencerenin kapağını örterek dinlenmesi ve demlenmesi, kebabçı deyişiyle terlemesi için tencereyi mangala tekrar oturtun.

Patlıcan kebabını dörde böldüğünüz soğan, közlediğiniz biber, domates ve ince lavaş ekmeğiyle birlikte sıcak sıcak servis edin.

## ÇİKÜFTE - ÇİĞKÖFTE

1/2 kg. ince köftelik bulgur • 350 gr. yağsız, sinirlerinden iyice arındırılmış, birkaç kez maki-neden geçirilmiş çiğköftelik kıyma • 1 adet büyük boy soğan • 3-4 diş sarımsak  
1 adet olgun ve büyük domates (yaz aylarında) • 2-3 adet kuru ve etli acı çarliston biber (kış aylarında) • 10 dal yeşil soğan • 1/2 demet maydanoz • 1/2 çay bardağı zeytinyağı  
1,5 yemek kaşığı biber salçası (acı olması tercih sebebidir) • 1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı ev yapımı isot • 1 yemek kaşığı kişniş (taze öğütülmüş) • 1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı yenibahar • 1 çimdik tarçın • 5-6 adet buz küpü

Soğan ve sarımsakları incecik kıyın ve yoğurma leğeninin bir kenarına yerleştirin, diğer kenarına da bulguru koyun. Kışın yoğuruyorsanız birkaç adet kuru biberi bir miktar sıcak suda bekletin, yumuşadıktan sonra rondodan geçirin, püre haline getirin. Yaz aylarında yoğuru-yorsanız 1 adet olgun domatesi rendeleyin. Maydanoz ve yeşil soğanları incecik kıyın, hazırda bekletin.

Bir kâseye 1-2 kaşık zeytinyağı (bulgurun şişmesini önleyecektir) ile yarım bardak suyu karıştırın, bir kenarda beklesin. Doğramış olduğunuz soğan ve sarımsağı sırasıyla salçaları, baharatları ve bir miktar tuzu (salçaların tuz durumunu dikkate alın) katın. Bütün bu karışımı bulgura ekmeden güzelce yoğurarak birbiriyle özleşmesini, soğanların ezilmesini sağlayın.

Yoğurduğunuz baharatlı soğanı bulgurla karıştırın. Yoğrulacak bulguru bir yerde istifleyin. Bir avucunuza aldığınız bir miktar bulguru diğer avuç içinizle ezerek öne doğru kuvvetli hamlelerle yoğurun. Bulgur yumuşamaya başlayınca etini katın. Et ve bulguru birbiriyle özleştirin. Bu aşamada birkaç buz küpünü bulgura alarak yoğurmaya devam edin. Mevsimine bağlı olarak bir miktar kuru biber püresini veya rendelenmiş domatesi arada bir çiğköfteye yedin. Çiğköftenin bulguru dişe gelmeyip kaymak gibi yutuluyorsa çiğköfteniz olmuş demektir.

İncecik doğradığınız yeşil soğan ve maydanozu katın. Zeytinyağlı suyla birlikte çok az yoğurun. Ellerinizi zeytinyağlı suyla ıslatarak sıkımlar yapın, yaptığınız sıkımları marul ve kıvırcık salata yaprakları üzerine dizin. (Çiğköfte yoğrulunca birkaç kişi mutlaka daha fazla acı olmasını arzu eder. Böyle bir durumda zeytinyağlı suya acı isot ilave edilerek acı oranı artırılır.)

Çiğköfteyi limon, turp, nane, maydanoz, marul, kıvırcık gibi bilmum yeşilliklerle birlikte servis edin.

Not: Çiğköftenin lezzetli olması için etin kendisi ve nasıl dövüldüğü çok önemlidir. Genellikle birkaç kez çekilmiş kıyma kullanılır. Makbul olan hafif tuzlanmış eti tokmak yardımıyla taş dibekte dövmektir. Bu dövme işleminde et zamk gibi yapışkan bir hal aldığından bulgurla buluştuğu an bulguru da hemencecik bağlıyor. Ve yine taş dibekte dövülen ette sinirler kendisini ele verdiğiinden çiğköfte etinde hiçbir sinir kalmıyor, lezzet artıyor.

## SURİYE'YE

Ninem oğlunun hasretine dayanamamış ve bir süre sonra onun yanına, Suriye'ye gitmeye karar vermiş. İlk iş olarak pasaport başvurusunda bulunmak için Diyarbakır'a inmiş. Kızlarının başını örtmüş, kendince çirkin görünmelerini, kimsenin dikkatini çekmemelerini sağlamış ve fotoğrafçıya giderek pasaport için vesikalık fotoğraf çekirtmiş. Ardından pasaport başvurusunda bulunmuş. Karabaş köyüne gitmiş, varını yoğunu satmış. Dokuz ay sonra pasaportları çıktığında kızının, yani anam Zora'nın evine gitmiş. Anam, kendi anası ve kardeşleri olmadan yalnız, yapayalnız hissedeceği için çok içermiş. Dayanamamış, "Madem buraları terk edecektin, beni niye evlendirdin ana?" diye serzenişte bulunmuş. Bu konuşmadan sonra evi büyük bir keder ve sessizlik kaplamış.

Ninem, köyden getirdiği çortanı, yani kurutu, kuru tandır ekmeğini, kilerde kalan son unu, yağı, kaymağı ve son kez yaptığı yoğurdu çıkarmış, "Haydi kızım, köyden getirdiklerimle bir şeyler hazırlayalım. Sen kalaca's (keleco's) yap, ben de yol için katkat böreği ve kaymak helvası hazırlayayım," demiş. O keskin kederi dağıtmak için o an elinde yemek yapmaktan başka hiçbir şey yokmuş.

### KAYMAK HELVASI

1/2 kg. süt kaymağı • 2 su bardağı süt • 2 su bardağı un • 1,5 su bardağı şeker  
1/2 su bardağı ufalanmış ceviz • 1 çimdik öğütülmüş kakule • 1/2 çay kaşığı tarçın

Süte, şeker, tarçın ve kakule katıp (tarçını bittikten sonra üstüne de serpebilirsiniz) iyice çırpın, şeker eriyene kadar ısıtın, bekletin.

Kaymağı uygun bir tencereye alarak eritin (bu helvada kullanacağınız tencerenin tabanı düz olmamalı, yuvarlak, yarım küre şeklinde olmalı), tel çırpıcı ile karıştırarak birazcık pişirin. Ardından unu azar azar ilave ederek karıştırmaya (tel çırpıcı, helvayı karıştırmaya bir aşamadan sonra yetmeyecek, o zaman tahta kaşık kullanın) aralıksız devam edin. Helvada un kavurmak sabır ister, gerekirse onunla birlikte pişmek lazım. Un ve kaymak önce toplanıyor, sonra kumlanıyor, daha sonra ise yaylanıyor. Helvanın rengi kehribar sarısı gibi olana dek karıştırın (yaklaşık 45 dakika). Daha sonra sıcak şekerli sütü yine azar azar ilave edin, helvaya yedirin. Tüm bu karışım helva kıvamına gelince ocağın altını kapatın, demlenmeye bırakın.

Helvayı servis edeceğiniz табаğa alın, üzerine ceviz serperek, ister sıcak, ister ılık servis edin.

## OCAK YANIYORSA...

1950 yılının ocak ayında, buz gibi bir havada, hava kadar soğuk duyguların ürpertisi içinde memleketini terk eden ninem, bu gidişten tam on yıl sonra, 1960 yılında, Armen ablamın doğumu için Diyarbakır'a gelir. Bu arada kızı, yani anamlar da, benim de doğacağım Ermeni Katolik Kilisesi'nin avlusundaki evlerden birine taşınmıştır.

Ninemın geleceğini haber alan babam, Diyarbakır'dan Nusaybin'e gider, sınıır kapısında ninemi karşılar ve bir dolmuşla Diyarbakır'a gelirler. Mardin Kapı'da inip eve doğru yürümeye başlarlar. Diyarbakır'ın dar sokaklarından yeni eve doğru geçerken ninem kendisini iyi hissetmez, rengi, benzi atar, kalp çarpıntıları başlar. Babama, "Dur, bekle. Nefes alamıyorum. Burada biraz dinleneyim!" der. Ninemin ayaklarının altı ağrır, canı yanar, yürümekten dibi delinmiş kırmızı yemenilerine bakar, dalar...

Çocukluğuna döner, annesi ile babası tartışmaktadır.

Annesi babasına, "Bak kaç zamandır Ermenilerle ilgili kötü haberler duyuyoruz. Daha iki gün önce Tılgaz'dan Eliş geldi. 15 gün önce köye jandarma gitmiş, bütün erkekleri Batman köprüsünü tamir etmeye diye toplamışlar. Aradan 10 gün geçmiş, gelen giden olmayınca yollara düşüp kocalarını, evlatlarını aramaya koyulmuşlar. Yolda onları gören bir adam 'Nereye gidiyorsunuz?' diye yollarını kesmiş. Muratlarını anlatınca da, adam ellerini kaldırmış, 'Sakin gitmeyin! Sakın! Oralarda çok kötü şeyler oluyor. Nehire bile bakmayın, hiç bakmayın! Geldiğiniz gibi geri gidin,' demiş. Mecburen geri dönmüşler. Yolda nehire bir bakmışlar ki... Bak Melkon, sana tekrar söylüyorum başımıza bir şey gelmeden kalk gidelim buradan, kaçalım. Mermeri'yi terk edelim," deyip duruyormuş.

Ninemın babası sakinmiş: "Korkma Lusiye, korkma! Bize kim ne yapabilir? İşimizde gücümüzde insanlarız. Rahat ol."

Ninem bir müddet dinlendikten sonra, babamla tekrar yola koyulurlar. Ninem bu kez, babasını son kez gördüğü geceyi, anasının bağırma sesinin duvarları deldiği o kıyamet gecesini hatırlar.

Anası büyük bir hışımla odaya girer: "Bugün bıyığı terlememiş üç çobanı çeşmenin başında öldürdüler. Al Melkon, ev de senin olsun, mal da, mülk de, tarla da, ekin de. Ben kızımı, Serop'u ve Garabed'i alıp Diyarbakır'a gidiyorum."

Ninem o gece annesiyle evden ayrıldıktan kısa bir süre sonra öldürülen babasını bir daha görememişti.

Kilisenin önüne geldiklerinde ninem bayılacak gibi olur ama belli etmemeye çalışır. Babam sokak kapısının çokçokosunu çalar, kapı açılır. Ağır adımlarla avluya geçer ninem, çoluk çocuk, genç yaşlı, iğne atsan yere düşmez bir kalabalık görür,

gözlerini yumar. Ardından sonu gelmeyen çocuk ağlamaları, yaşlı ve hasta kadın inlemeleri, uğultu ve ağıt sesleri çalınır kulaklarına. Elleriyle kulaklarını tıkar. Ölüm kokusu gelir burnuna. Hiç sesini çıkarmaz ve için için ürperir, titrer sessizce.

İnsan, en çok kaçtığına yakalanır. Hafızasına. Çocukluğuna. Ayaklarına taşlar yeniden batır, ninemin canı daha fazla yanar, yine kırmızı yemenilerine bakar, oysa ayağında siyah ayakkabıları vardır. Kırmızı yemeni de nereden çıktı? Akli onunla oyun oynamaktadır. Ayakkabısını çıkarır, ayağına bakar. Ayağına batan bir taş yoktur ama ayağının acısı hiç dinmez. O, “Gide, bir daha geri gelmeye...” denilen kara qafle günlerde, babasını ve diğer tüm akrabalarını köyde bırakıp anası ve kuzenleriyle birlikte hayatlarını kurtarmak için Mermeri köyünden yola çıktıkları zaman, günler süren yolculuk boyunca giymiştir kırmızı yemeniyi. Gündüzleri mağaralar ve ağaç kovuklarında saklanıp şafağa doğru dağları, bayırları aşarak geldikleri Diyarbakır’da onlara, “Erkekleri götürdüler, kadınlar ve çocuklar kiliselerde” demişlerdir. Sonrasında Ermeni Katolik Kilisesi’ne, tam da önünde durduğu avluya gelmişlerdir.

Avlu kadın ve çocuk kalabalığıyla hıncahınç doluydu. Diyarbakır’ın yerli Hıristiyanları çoktan götürülmüş, Hançepek hayalet şehir görünümünü almış, boşalmıştı. Evlerine, dükkânlarına hemen birileri doluşmuştu. Hıristiyanlardan hayatta kalabilen herkes kiliselere sığınmıştı. Kiliselere, Tanrı’nın evine.

Ninem susar, kimseye bir şey demez. Gözleri sürekli ayaklarına gider ve ayaklarındaki kırmızı yemeniyi kontrol eder, bundan hiç vazgeçemez. Her defasında ayaklarında siyah ayakkabı olduğunu görmesine rağmen minicik ayaklarına batan taşların acısını yine yeniden hisseder.

*Sahi, tarhana yapmış, kuruması için dama sermiştik. Avluda sepetler dolusu üzüm vardı. Bir kısmı şarap olacak, geride kalanlar sirke ve turşu yapılacaktı. Ne oldu tarhanaya? Damda, güneşin altında kurudu, yandı mı? Ya üzümler, ya üzümler, şarap oldu mu? Yoksa şarap olmadan sirkeye mi dönüştü? Ya turşu? Ne oldu? Ne oldu...*

Ve korkudan titremeye başlar ninem. Sessizliğin içinden, yüreğinin derinliklerinden yükselen, kulaklarını durmaksızın uğuldatan çığlıklarından korkar. İki eliyle başını tutar ve göğze bakar: “İsdivadz, Krisdos tun im khelk bahe!” “Tanrı, İsa, sen aklımı koru!” O ana kadar kızını, yani anamı görmemiş olan ninem, titrek adımlarla avluyu geçer ve odanın kapısını aralar, yüzüne evin kokusu çarpar. Kendi doğallığında, kendi akışında yaşanmakta olan hayatın kokusu. O koku ninemi zaman yolculuğundan çıkarır ve o ana, bugüne getirip bırakır.

Ninemnin araladığı kapı mutfağa ve odaya açılan sofanın kapısıdır. Sofadan geçince kızı Zora’yı karnı burnunda ve ocak başında boşov şorba, yani kuyruklu çorba-habenisk için sadeyağda soğan kavururken bulur. Yağ ve soğanın buluşması mutfağın, yaşamın, var olmanın, sıcakık evin, tüten ocağın kokusudur. Yine ocağın başka bir gözünde et ve soğanla yapılan, kızartma diye de anılan eşkene kaynamaktadır; mangal ateşinin bir köşesine kahve cezvesi sürülmüş, ağır ağır pişmekte,

beride ise ısıtılan pirinç, sırasını beklemektedir. Bir evin mutfağında, ocağında yemek kaynıyorsa, yemeğin kokusu her tarafı sarmışsa, orada hayat vardır. Hayatın olduğu yerde umut da vardır. Umut... Ana kız uzun uzun sarılır, koklaşır, yıllardan beri biriktirdikleri hasreti dindirmeye çalışırlar.

### KIZARTMA (EŞKENE)

1 kg. kuzu gerdan veya ikili kalem halinde kesilmiş, dövülmemiş pirzola (Diyarbakır'da bu ete taraklık denir) • 3-4 adet büyük boy soğan • 1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber salçası • 1 tatlı kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı karabiber

Soğanları piyazlık doğrayın, salçalar hariç tüm baharatlarla birlikte soğanı terbiyeleyip ete katın. Daha sonra soğan ve eti birbirine harmanlayın, dinlenmesi ve lezzetlenmesi için 12 saat bekletin.

Kızartma yemeğini pişirmeye uygun bir tencereyi ateşe oturtun ve sadeyağı eritin. Yağ cı-zırdamaya başlayınca soğanlarından silkelediğiniz etleri ilave edin ve karıştırarak kavurun, eti mühürleyin. Etin her tarafı güzelce kavrulunca soğanları ilave edin ve tekrar birlikte kavurun. Soğanlar kavrulunca salçaları ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Yemeğe bir miktar sıcak su (et hizasına kadar, çok sulu olmasın) ekleyip tadını tuzunu kontrolederek ağır ateşte pişmeye bırakın. Kızartma yemeğinin yanına pirinç pilavı çok yakıştığından pilav eşliğinde sıcak sıcak servis edin.

### PORİĞ (KARINCIK) - KİBE-BUMBAR

1 adet kuzu işkembe • 2-3 baş kuzu bumbarı (yaklaşık 1-1.25 kg.) • 1/2 kg. kuzu kuşbaşı (yaklaşık 1,5x1,5 ebatında kesilmiş) • 4 su bardağı kibekudurluk (pilavlık) bulgur  
1/2 su bardağı zeytinyağı veya 1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 adet limon • 2 yemek kaşığı nane • 1 yemek kaşığı reyhan (tercihen, fazlası yemeğin rengini de karartır) • 1-1,5 yemek kaşığı kişniş • 1 tatlı kaşığı yenibahar • 1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı pul biber • Dikmek için yorgan iğnesi ve beyaz iplik

Bumbarları ovma için: 1 çay bardağı iri bulgur • 2 yemek kaşığı kaya tuzu • 1 adet limon

Kibeyi, yani işkembeği doğrama tahtasına alın ve bıçak yardımıyla kazıyarak aradaki fazla yağ, sarı zar ve lekeli bölgeleri temizleyin. Temizlediğiniz işkembeği suda bekletin.

Bumbarların sarımtırak bölgesini ve fazla yağlarını alarak fazlalıklarından arındırın ve bol suda yıkayın. Yıkadıktan sonra iri tuzla iyice ovun ve tekrar yıkayın. Son olarak yine akon suyun altında (yağlı kısım dışa gelecek şekilde) çevirin. Bumbarların temizleme işlemi bittikten sonra süzgece alın.

Temizlenen kibeyi tekrar doğrama tahtası üzerine alın ve 6x6 cm ebadında keselere denk gelecek şekilde parçalar kesin. Kesilen her kesenin 3 tarafını (bir tarafı doldurmak için açık

• PORIG



bırakın, dikmeyin) iğne ve iplik yardımıyla sürfile yapar gibi diki. Dikmiş olduğunuz kibe keselerini de bir süzgeç içinde bekletin.

Uygun bir sahana bulguru yerleştirin ve 1-1,5 su bardağı soğuk suyla ıslatın. Bulgur suyu çekince eti ve tüm baharatları, salçayı katın. İç harcın tadını tuzunu kontrol ederek kibeleri yarısına kadar (yarısından fazla doldurmayın, bulgur şişer ve kibeler patlar) doldurun. Kibelerin doldurulması bitince yine iğne ve iplik yardımıyla açık olan bölümleri diki.

Bumbarı sol elinizin içine alın, bumbarın 5-6 cm'lik bir bölümünü içe doğru (bumbarın yağlı kısmı içte kalacak şekilde) kıverdiktan sonra sağ elinizin işaret parmağıyla doldurmaya başlayın. Bumbar doldurmak alışkanlık ve tecrübe ister. Bumbarlar ne az ne de çok doldurulmalı. İçi doldukça bumbar otomatik olarak çevrilecek ve yağlı kısım iç çeperde kalacaktır.

Yarısına kadar doldurmuş olduğunuz kibelerin iç harcını her tarafa dağılacak şekilde avuç içinizle yayın, yassılaştırın. Yassılaştırdığınız her kibeyi tekrar rulo yapar gibi (buna kibenin çıştığını, yani havasını çıkarmak denir) yuvarlayın. Daha sonra her kibeyi 1-2 yerinden hafif çatallayıp (içinin pişmesi için) düzgün bir şekilde tencereye dizin.

Doldurduğunuz bumbarları bir tepsiye alın, 1 bardak bulgur, 2 kaşık iri tuz ile limon suyunu ve sıktığınız limon kabuğunu birkaç parçaya bölüp bumbarlara ilave edin. Bumbarları bulgur, tuz ve limonla birlikte iyice ovalayın ki o yapışkanımsı, jölemsi kaygan doku yok olsun. İyice ovduğunuz bumbarları tekrar bir-iki su yıkayın ve kibelerin üstüne yerleştirin.

Tencereye yerleştirdiğiniz kibe-bumbarı, üstünü 1-2 parmak geçecek kadar su ekleyerek kaynamaya bırakın, kaynadıktan sonra ağır ateşte pişmeye bırakın. Kibe-bumbar dip tutmaya çok elverişlidir. Bunun için arada bir tahta spatula ile kenardan ortaya doğru dikkatlice havalandırın. Kibe-bumbar pişince bir müddet dinlendirin ve sıcak sıcak servis edin.

Not: Kibe-bumbar tek başına yapımı zor bir yemek olduğundan hazırlık aşamasında evin tüm kadınları işin bir ucundan tutar. Yalnız her evin bir tembel kızı, her evin bir tembel ve uyanık gelini olur. Bu meçhul tembel kızlar ya da gelinler, vaktinde "Khatun mama, tun gare is çıştıgı hanım!" "Hatun anne, sen dik, ben çıştıgını (havasını) çıkarayım!" derlermiş. Benim çocukluğunda ne zaman ki kibe-bumbar yapılır ve birileri işten kaytarırdı, yaşlılar onları, "Sen de falancanın uyanık gelini gibi, 'Khatun mama, tun gare is çıştıgı hanım!' mı diyorsun!" diye iğnelerdi.

## LOHUSA TATLILARI

Ninem Suriye'ye göç edişinin üzerinden tam on yıl geçtikten sonra memleketine dönmüştü. Dördüncü çocuğuna hamile olan kızını, yani anamı doğumda yalnız bırakmamak için.

Yapmış olduğu yolculuğun yorgunluğu ve yaşadığı şokun etkisiyle geceyi zor bin bela sabah eder. Vücudunun tüm hücreleri ayaklanmıştı çünkü. Unutmanın, beyni meşgul etmenin en kolay yolunun bedeni ve kolu çalıştırmak olduğunu bilir, yatağından kalktığı an çaydanı ateşe oturtur, kilise kapısına doğru gider, sabah duasını okur ve soluğu çarşıda alır.

Henüz aydınlanmamış sokakları arşınlarken çarşıdaki dükkânların çoğunu kapalı bulur. Esnaf hâlâ evinden çıkmamış, kadınlar sokak kapısının önünü henüz yıkamamıştır. Sadece birkaç fırıncı, fırın yakmak için odun taşımaktadır. Sokakların bu ıssız ve sessiz hali nineme iyi gelir. Uzun zamandan beri özlemini çektiği dar sokakların kendisine, yalnız kendisine kaldığına sevinir, sokağın birinden girer, diğerinden çıkar. Zamanı durdurmak, uzun zamandır geçmediği, yürümediği, yürümeyi özlediği arnavut kaldırımı taşlarla döşeli dar yollarda akıtmak ister.

Sokakların birinden Yoğurt Pazarı'nın aşağısına, marangozların olduğu sokağa doğru sapar, gözü Marangoz Ohannes'i arar ama göremez. Ardından Keldani Kör Yusuf'un aktar dükkânına gider. Kör Yusuf, sabahın köründe gelen müşterisinin istediklerinden onun *hasse ve dığadzkını pağniki halva*, yani *nefse, lohusa hamamı helvası* yapacağını anlar. Lohusa helvasının lohusa hamamında, hassenin ise doğumdan sonra kırk gün boyunca, göz aydınlığına gelen misafirlere ikram edileceğini bilen yılların tecrübeli baharatçısı, "Eli ayağı düzgün olsun, analı babalı büyüsün, hayırlı evlat olsun" diyerek envai çeşit baharatı, yanı sıra çıt-çıt şeker, çedene, rezene ve kişniş şekerini nineme teslim eder.

Doğum yapacak kadına annesi tarafından hazırlanacak *dığadzkını pağniki halva*, yani lohusa hamamı helvası ve *hasse*, uygun büyüklükte bir bakır tepsiye yerleştirilir; hassenin üzerine renkli minik şekerlemeler konur, helva ise badem ve cevizle süslenir. *Hasse* tepsisinin en üstüne de kırmızı mendile sarılmış kırmızı bir elma konur ve doğum hediyesi olarak, elmaya, herkesin bütçesine göre alacağı altın saplanır.

Aldığı baharatları kucaklayarak Kör Yusuf'un dükkânından çıkan ninem, ardından Yoğurt Pazarı'na gider ve en kırmızısından birkaç elma alır, hemen sonrasında da Gazi Caddesi'ne çıkar. Balıkçılarbaşı'ndan aşağı, Dört Ayaklı Minare'ye doğru iner, ya Ermeni ya da Keldani kilise vakfının kiracıları olan leblebicilerden karanfilli tuzsuz leblebi ve ceviz içi alır. Leblebiciden çıkınca Dört Ayaklı Minare'nin hemen sağından, caminin sağ duvar dibinden dönerek ara sokaklardan geçer ve Ermeni



Protestan Kilisesi'nin bulunduğu sokağın önüne çıkar. Protestan kilisesinin önünde ikinci kez sabah duasını okuduktan sonra sola dönerek eve varır.

Aldığı baharatları bakır sinide ayıklar, ardından avluya geçerek taş *curunun* başına dikilir, tunç havan koluyla baharatları bir taraftan öğütür, diğer taraftan ince eleklerden geçirir. Sıra şeker gelir, şekeri de aynı yöntemle toz haline getirir. En kolay ve zahmetsiz olanı, yani tuzsuz leblebiyi "Leblebinin canı ne ki!" diyerek en sona bırakır.

## HASSE

1/2 kg. tuzsuz leblebi • 375 gr. toz şeker • 50 gr. rezene • 50 gr. anason • 25 gr. mahlep  
10 gr. zerdeçal • 10 gr. kolıncan (havlıcan) • 12 gr. tarçın • 10 gr. karanfil • 12 gr. kakule  
12 gr. zencefil • 1/2 çay kaşığı yenibahar • 1 adet Hindistan cevizi

Toz şekeri rondoda öğütün, eleyin. Tuzsuz leblebiyi de aynı şekilde öğütün, ince delikli tel süzgeçte eleyin. Eleğin üzerinde kalan iri parçaları tekrar rondoda öğütün. Ardından tüm baharatları aynı yöntemle öğütün ve leblebiyi şeker karışımına ilave edin. Tadını, şekerini kontrol edin. Misafire ikram ederken üzerine çıt-çıt şekeri, çedene, kişniş ve rezene şekeri serpin, bir bardak su ve "Yerken konuşmayın sakın!" uyarısı ile (leblebi tozu konuşurken boğaza kaçabilir) servis edin.

Not: Teknolojik mutfak gereçlerinin henüz evlere girmediği günlerde, malzemeleri taş dibeklerde, tunç havanlarda saatlerce dövüp elemek gerektiğinden hasse çok zahmetli bir ikramlıktı. Bundan dolayı sadece 'nefse' yani lohusa döneminde tebriğe ve Pas-kalya Bayramı'nda kutlamaya gelen misafirlere ikram edilirdi. Yani hasse bir kutlama ve gözyadını ikramlığıdır.

## DİĞADZKİNİ PAĞNİKİ HALVA - LOHUSA HAMAMI HELVASI

1/2 kg. tuzsuz leblebi • 50 gr. rezene • 50 gr. anason • 25 gr. mahlep • 10 gr. zerdeçal  
10 gr. kolıncan (havlıcan) • 12 gr. tarçın • 10 gr. karanfil • 12 gr. kakule  
10 gr. kebabıye (piper cubeba, fructus-cubebae) • 10 gr. darulfülfül  
1/2 çay kaşığı yenibahar • 1 adet Hindistan cevizi • 15 gr. çörek otu  
2 yemek kaşığı sadeyağ • 1,5-2 su bardağı pekmez

Süslemek için: Ceviz, badem vb.

Tuzsuz leblebiyi rondoda öğütün, eleyin. Eleğin üzerinde kalan iri parçaları tekrar rondaya alın, öğütün. Ardından çörek otu hariç tüm baharatları aynı yöntemle öğütün, eleyin ve leblebi karışımına ilave edip güzelce karıştırın, harmanlayın. Ardından çörek otunu ekleyin veya istersiniz bittikten sonra üstüne serpin.

Hazırladığınızı bu karışımı yoğurma kabına yerleştirin ve ortasını havuz gibi açın. Bir sos kabını ateşe oturtun ve 2 yemek kaşığı yağ ısıtın. Yağ erimeye başlayınca 1 bardak su ve pek-

mez (pekmezi ağız tadınıza göre ayarlayın) ilave edin ve ocağın altını kapatın (pekmezi ısıtmayın, yağın sıcaklığı yeterli gelecektir.) Hazırladığınız sıvıyı havuza boşaltın ve karıştırın, üstünü örtüp demlenmeye bırakın.

Daha sonra yoğurmaya başlayın. Bütün malzemeler birbirleriyle özleşip helva kıvamına gelince isterseniz sıkımlar haline getirin isterseniz bir tabak içinde düzleyerek servis edin.

Lohusa hamam helvası sıkım halinde ise ceviz ve bademe bulayarak, tepside dilim halinde ise üstünü ceviz ve bademle süsleyerek servis edin.

Not: Lohusa hamamı helvası, doğum sonrası lohusa kadının annesi tarafından hazırlanır. Lohusa ve yakın akrabalar hep birlikte "lohusa hamamı"na giderler. Helvanın (leblebisiz, baharat miktarı yoğun ve pekmezle seyreltilmiş) bir kısmı, törensel bir edayla lohusanın sırt ve göğüs bölgesine dualar eşliğinde sürülür ve lohusa, hamamın sıcak bölümünde bu şekilde bir süre bekletilir. Ortamın sıcaklığı ve helvanın baharatları sayesinde, doğum öncesi, sırası ve sonrasında oluşan stres ve toksinlerin atıldığına, süt kanallarının açıldığına, annenin sütünün bollaştığına ve annenin yeniden doğmuş gibi pirüpak olduğuna inanılırdı. Herkes yıkanıp hamamın soğuk bölümünde nefeslenip dinlenirken, helva ceviz ve bademle süslenerek ikram edilir, kalanı da daha sonra, hamama gelemeyen akrabalara dağıtılırdı.

## FASÜLYE FALI

Ermeni Katolik Kilisesi'nin avlusunu paylaşan komşular, sabahın erken saatinde alışıık olmadıkları seslere ve avludan evlere, evlerden gökkubbeye yayılan mis gibi baharat kokusuna dayanamamış, teker teker ninemin etrafında toplaşmışlar. Her biri önce, “Hoş geldin Tüme Bacı” deyip hal hatır sorduktan sonra, anamın yaptığı sabah kahvesini yudumlarken elbirliğiyle nineme, ninemin hazırlamakta olduğu ikramlığa yardımcı olmaya çalışmışlar.

Öğütölmüş, un ufak edilmiş tuzsuz leblebi, şeker ve bilumum baharatı geniş bir sahanda güzelce karıştırmış olan ninem, yaptığı hasseyi cam kavanoza yerleştirmiş, her zaman yaptığı gibi “Kherov, parov, sağütunov,” “Hayırla, iyilikle, sağlıkla” temennisiyle kavanozun kapağını sıkı sıkıya kapatmış.

Ankin Baco, Viktorya Abla, Asdğig Baco ve Mayrig, kısaca bütün komşular bizim evin önünde bir taraftan kahve içip diğer taraftan işe ve lafa dalmışken, kapıda, alnından başının arkasına doğru bağladığı yazması, yazmasından dışarıya sarkan saçlarının dağınıklığı, boynunda aşağıya farklı uzunluk ve ebatlarda dizilmiş rengârenk incik-boncuktan oluşan kolyesi, kırmızı ruju, yanağına allık niyetine sürdüğü rujun dağılmamış haliyle, Ferha, namı diğer Deli Ferho belirmiş. Ninemi uzun zamandan beri görmeyen, fallarıyla ünlü Deli Ferho, hemen koşup nineme sarılmış.

Kadınların anamın doğumu için elbirliğiyle hummalı bir şekilde çalıştığını gören Deli Ferho lafları birbiri ardı sıra dizmeye başlamış: “Aha şimdi Gavur Meydanı'ndaki Süryani Yakup Duş'un dinkinden geliyem. Bağkhdım Dinkçi Yakup, Yedibela Ahmet ve Mehmet kardeşlerin pırlıncini dinge koymış döği, hele Yakup birezım pırlınc, birezım da dövme getir falan bağham dedim, bağhtkım getirdi, dedim Yakup çabuk olasan even gidesen hadır karın çocığı doğiri. Laf yengi ağzımdan çığhmıştı, Yakub'a karın doğirdi gheberi geldi. Ben ordayken falım çığhti. Ordan çığhmışam bura, size gelmişem. Hele Zora bahan birezım kuru fasulye getir, hele bi fasulye falına bakham acep sahan kız mi olacakh, yokhsam ki oğlan? Sen de herkeş kimi oğlan çocığı istisen biliyem.”

Deli Ferho'nun fallarına herkes gibi alışıık olan anam, “Ha Ferho, bundan önce de gebe olduğımda nohut falıma bakhmış, oğlın olacakh demiştin, hama bağ kız doğurdum!” diyerek bir miktar kuru fasulyeyi Deli Farho'nun önüne bırakmış. Anamın getirdiği fasulye miktarı Deli Farho'yu memnun etmemiş olacak, “Kele Zora neka mıtrıpsan, sen khrıf olmışsan zahar, bu keder fasulye ile bebegin billigini bilem göremenem! E de hade birezım daha getir ki adamakıllı görem, falına bakham” demiş.

Anam kilere gitmiş, biraz daha kuru fasulye getirmiş ve Deli Farho'nun önüne bırakmış. Deli Farho gözlerinde bir memnuniyet belirtisiyle elindeki kuru fasulye-

leri küçük bir sini üzerine atarcasına yaymış, ardından elleriyle şöyle bir karıştırmış, gözlerini fasulye tanelerine dikmiş ve, “Sen ne dersen de, aha bebegın billigi aşkere görünü. İster inan, istersen inanma, bu sefer falım çıkıhcağ, görecekhsan! Sizler hepiz şahitsiz, a ha, hadır buraya yazmışam, siz de duymışsiz” demiş.

### ŞILLABUR (ŞOMİN ABUR) - EKŞİLİ İSPANAK ÇORBASI

250 gr. orta yağlı tek çekilmiş kıyma (veya kış kavurması, orijinali kavurma ile olandır)  
1/2 kg. ıspanak • 1 çay bardağı pırınç • 2 adet orta boy soğan • 1,5-2 yemek kaşığı sadeyağ  
1/3 su bardağı sumak • 1 tatlı kaşığı biber salçası • 1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı karabiber

Sumağı bir çay kaşığı tuz ile birlikte ılıktan az sıcak suda 20-30 dakika bekletin. Ispanakları yıkayın ve bir parmak boğumu boyunda doğrayın. Soğanları incecik, yemeklik doğrayın. Çorba için uygun bir tencereyi ateşe oturtun. Yağı eritin, yağ kızıp da cızırdamaya başlayınca doğradığınız soğanları ilave edin, kavurun. Soğanlar kavrulduktan sonra kıymayı katın ve kavurun. Daha sonra salçaları ve pul biberi ekleyin, kavurun. Ardından pırıncı ve ıspanakları ilave ederek hepsini birlikte çevirin, kavurun. Süzgeçle sumağı süzüp yemeğe ilave edin. Yemeğin tadını tuzunu, ekşisini kontrol ederek karabiberini katın ve kısık ateşte pişirin. Şıllabur, yani ekşili ıspanak çorbasını sıcak sıcak servis edin.

Not: Bu yemek, oruç döneminde soğan miktarı artırılarak zeytinyağı olarak pişirilir.

### TİTABUR (EKŞİLİ) ÇORBA - LİVİNÇ (MUSUL) AŞI

2 su bardağı dzedadz, yani dövme (aşurelik buğday) • 1 su bardağı nohut • 750 gr. ıspanak  
4-5 adet kuru soğan • 1/3 su bardağı tane sumak • 1 çay bardağı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı pul biber

Dövme ve nohudu yıkayın, akşamdan ıslatın. Sumağa 1 çay kaşığı tuz katarak ılıktan az sıcak 5-6 bardak suda 20-30 dakika kadar bekletin. Ispanakları güzelce yıkayın ve saplarını (bu yemekte ıspanak sapları kullanılıyor) yapraklarından ayırıp bir parmak boğumu boyunda doğrayın.

Soğanları incecik, yemeklik doğrayın. Zeytinyağını tencereye alın, zeytinyağı kızınca doğramış olduğunuz soğanları ilave ederek güzelce kavurun. Soğanı kavurduktan sonra salçaları ve pul biberi ilave ederek kavurma işlemine devam edin. Ardından akşamdan ıslattığınız dövme ve nohudu katın. Sumak suyunu bir süzgeçle süzün ve yemeğe ilave edin. Titaburu, tadını tuzunu ve ekşisini kontrol ederek ağır ateşte pişmeye bırakın. Gerekirse sıcak su ekleyin. Pişmeye yakın ıspanak saplarını ilave edin. Ispanak sapları pişince yemeğin altını kapatıp dinlendirin.

Titaburu, yani Musul aşını sıcak sıcak servis edin.

Not 1: Bu yemeği kış kavurması kullanarak da pişirebilirsiniz. Yalnız bu durumda zeytinyağı yerine sadeyağ (kavurma yağını dikkate alarak) kullanmak, soğanlar sadeyağla

kavrulduktan sonra salça ve kavurma katmak ve bunları da pişen yemeğe ilave etmek gerekir.

**Not 2:** Bu yemekten artan ıspanak yumurtalı ıspanak ya da ıspanak borani yapımında kullanılabilir. 1-2 adet soğan, birkaç diş sarımsak ve kullanmış olduğunuz ıspanak saplarından kalan yaprakları zeytinyağında kavurun. Ocağı mümkün olduğu kadar yüksek ısıda tutun ve yaprakları da peyderpey katın. Sürekli karıştırarak ıspanağın sulanmasına fırsat vermeyin. Ispanak yaprakları pişince tuz ve pul biber katın. Ispanak tavaasında birkaç göz açın ve arzu ettiğiniz miktarda yumurta kırıp sıcak sıcak servis edin. Ya da kavurduğunuz ıspanağı soğutun. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek ıspanak borani yapın. Ve tabii ki boraninin üzerine az da olsa yağ yakın, ocağı kapadıktan sonra kırmızı biberi ilave edin ve sarımsaklı yoğurdun üzerine dökün.

## DELİ FERHA

Ferha, namı diğer Deli Farho Diyarbakır'ın en renkli figürlerinden biriydi. O Diyarbakır'ın son, en son Yahudi'siydi.

Bir zamanların Diyarbakır'ında Yahudiler sayıca Hristiyanlar kadar olmasalar da şehrin kültürel ve sosyal, ekonomik çeşitliliğini oluşturan önemli bir topluluktuktu. Hali vakti yerinde olanları Diyarbakır'ın ticari hayatında kumaş, tuhafiye ve buna benzer ticaretle uğraşır, yoksul olanlar ise sonbaharda kışlık hazırlıklar yapıldığı dönemde kapı kapı dolaşarak buğday kepeği toplar, ardından köylere dağılarak bunları hayvancılıkla uğraşanlara satar, bir yandan da çerçilik yapardı. Kimileri ise evlerden kullanılmış boş şişeleri, eski elbiseleri toplar, götürüp satar, işportacılık yapardı.

Diyarbakır Gâvur Meydanı'nın aşağısında Arap Şeyh diye anılan bölgede, Yenikapı surlarının dibinde, daha sonra Kore Mahallesi olarak anılan bölgede Diyarbakır Yahudileri yaşardı. 1948 yılında Yona adında bir Yahudi ihtilaf yaşadığı hasmı tarafından mahkeme kapısının önünde öldürülünce Diyarbakır Yahudileri inanılmaz derecede tedirgin olmuş. İsrail devleti kurulunca İstanbul'dan Diyarbakır Yahudilerine, "Herkes eşyaları satsın, yükte hafif, pahada ağır eşyalarını alsın ve İstanbul'a gelsin" diye bir haber gönderilmiş. Bu haber karşısında Yahudiler, önce İstanbul'a oradan da İsrail'e gitmek üzere gereken hazırlıklara başlamış.

Deli Farho ise toprağını terk etmek istemediği için onlarla birlikte gitmemiş, Diyarbakır'da kalmış. Uzun yıllar Diyarbakır'ın son Yahudi'si olarak sokaklarda yaşadı ve herkes tarafından sevildi. Deli Farho'nun herhangi bir geliri yoktu. Arap Şeyhi'nde kendine ait bir evi vardı sadece. Evinin bir odasını kiraya verdiği halde oturanlar ona asla kira bedeli ödememiş. Deli Farho basit bir yaşam içinde, yarın için tasalanmadan, günü, sadece o günü kurtaracak, en önemlisi de karnını doyuracak naif bir yöntem geliştirmiş ve yıllar yılı bu yöntemi uygulamış. Günlük kişisel ihtiyacına göre fal bakarak, bazı zamanlarda da hamamda kalabalık ailelerin yıkanmış, giyinmiş çocuklarına göz kulak olarak üç-beş kuruş kazanmaya çalışmış.

Diyarbakır Yahudileri Diyarbakır'ı terk ettikten sonra, Deli Farho şehrin son Musevisi olarak tek başına yaşam sürmenin zorluğunu ve korkusunu yaşamış. Korkmuş. Bir sabah uyandığında Musevi kimliğinden soyunmuş, başına ziyaret yeşili bir tülbent bağlamış, Ferha ismini de geride bırakmış ve Selma ismini kuşanarak, kırmızı rujunu sürerek sokaklara karışmış.

Kapısını çaldığı ev Müslüman evi ise "Benim adım Selma oldu, beni Selma diye çağırın artık," demeye başlamış. Bu son durum Diyarbakır Hristiyanları arasında duyulmaya başlayınca, "Ferho, diyiler adını değiştirmişsen, İslam olmuşsan doğru?" sorusuyla karşılaşmaya başlamış. Farho da, "Ne edim bacım, korkuyam, yalavuz

kalmışam, ben de özlerine diyem ki, Ferha'yı bırağmışam özleri gibi bir isim almışam, Selma olmuşam ama yüregimden dinimi heç atabilirem, atamanam" diye izahat verirmiş.

Deli Farho günlük ihtiyaçlarına göre fal bakarmış. O gün kömüre mi ihtiyacı var? Hemen "Hele bahan birezim kömür getirin kömür falıza bağham" ya da yağa mı ihtiyacı var, "Hele bi tas zeytinyağı getirin yağ falıza bağham, bugün yağ fali güzel çığhi" diyormuş. Deli Farho Diyarbakır Hristiyanlarının evine rahatlıkla girip çıktığından, herkesi tanığından, kimin hangi dilekleri, istekleri veya sıkıntıları olduğunu bilir, herkesin gönlünü hoş tutacak bir iki kelam eder, ardından o gün neyle fal baktıysa o ürünü alır, evine gidermiş. Bu arada falının çıktığı da çok olurmuş. Herkes onun bu durumunu bilir ama hiç kimse ses çıkarmazmış.

Diyarbakırlı olup da Deli Farho'nun adını duymamış bir kuşak yoktur diye düşünüyorum, zira saçımız biraz dağınık, taranmamış olsa, "Ne Deli Farho gibi dolaniyorsun, çabuk git saçını tara!" diyen bir büyüğümüz mutlaka olurdu. Bu söz benim kızım ile olan diyaloguma kadar ulaştı, kızım bile anası gibi hiç görmediği Deli Farho'nun adını duyarak büyüdü.

Evini, yurdunu, üzerinde yalınayak yürümeyi öğrendiği ait olduğu toprağı terk etmeyen Farho'nun sonu pek güzel bitmemiş ne yazık ki. Ama o sonu burada yazmak istemiyorum. Yemek tarifi verirken bile soğani "öldüremeyen" ben, Diyarbakır'da yapayalnız, tek başına yaşadığı virane evinde parası ve altını vardır diye ona reva görülen muameleyi yazamayacağım. Yurdunun, memleketinin, terk etmediğin toprağında nur ve ışıklar içinde yat Ferha. Bilesin ki bazen sırf senin adını anmak için saçımızı taramıyoruz.

Kazan kebabını Ferha'nın anısına yazdım. İstedim ki birileri pişirsin, onu ansın ve Diyarbakır surlarının dibinde bulunan Musevi mezarlığındaki ebedi istirahatgâhına doğru bir rahmet yollasın.

## KAZAN KEBABİ

1-1.25 kg. kuzu kol kuşbaşı veya gerdan • 1 kg. patlıcan • 2-3 adet olgun domates  
6-7 adet sivri biber (1-2 tanesi acı olabilir) • 1 yemek kaşığı sadeyağ  
1 tatlı kaşığı karabiber • 10-12 dal maydanoz • kızartmak için yağ

Patlıcanları alacalı soyun, patlıcan boyunun uzunluğuna göre enine 3'e veya 4'e bölün. Böldüğünüz patlıcanları da yukarıdan aşağıya doğru 1-1,5 cm kalınlığında, 6 cm uzunluğunda dilimlere ayırın. Dilimlediğiniz patlıcanları arzu ederseniz bol tuzlu suda veya bir süzgece alarak bolca tuzlayın, acısının çıkmasını sağlayın.

Maydanozları yıkayın ve incecik doğrayın. Kazan kebabını pişirmek için fazla derin olmayan pirinç pilavı tenceresi gibi bir tencereyi ateşe oturtun. Yağı eritin. Yağ kızıp cızır cızır olmaya başlayınca eti ilave edin, güzelce kavurarak eti mühürleyin. Ardından domatesleri

doğrayın, pul biberi ilave ederek domatesi et ile bir müddet pişirin. Ete çok fazla olmamak şartıyla sıcak su (bu yemeğin suyu çok olmamalı, yemek özlü olmalı) ilave ederek, ağır ateşte pişmeye bırakın.

Patlıcanları temiz, havsız bir bez veya kağıt havlu yardımıyla zarar vermeden, nazıkçe kurutun. Kızartmak için uygun bir tencereyi ateşe oturtun. Kuruladığınız patlıcanların iki tarafını da kızgın yağda kavurun ve fazla yağın salması için kağıt havlu üzerine alın. Ardından birkaç parçaya böldüğünüz biberleri kızartın.

Et pişmek üzereyken ve diriliğini henüz yitirmemişken, önce kızarttığınız patlıcanları, sonra da biberleri etlerin üzerine muntazam şekilde dizin ve yemeğin tadını tuzunu kontrol ederek çok ağır ateşte birkaç taşım pişirin. Kazan kebabını servis tabağına alın, üzerinde incecik doğradığınız bir tutamcık maydanoz ve karabiber gezdirerek sıcak sıcak servis edin.

Bu reçeteyi sakız kabağı ile de uygulayabilirsiniz.

## GEBE KEDİ

Anamın doğum sancıları tutunca mahallemizin ebesi Bahtizar Hanım'a haber verilmiş. Ninem ve avlumuzdaki yaşlı kadınlar Bahtizar Ebe'yle birlikte doğumun yapılacağı odaya girmişler. Kapı önünde ise halamın ve amcamın aynı ismi taşıyan kızları, iki Mari, Viktorya Abla'nın kızı Semra ve birkaç kişi daha, beklemeye, içerdiden gelecek "Oğlan oldu!" haberini aldıkları gibi bir çırpıda Puşici Sokak'ta Sür-yani İsakgil'in evini yapmakta olan babama müjde vermek, müjdenin karşılığında bahşiş almak için sabırsızca beklemişler.

Deli Farho'nun avludaki komşuların şahitliğinde baktığı "Aha buraya yazıyam oğlın olacağıh!" falı çıkmamış, anamın abimden sonra doğurduğu üçüncü çocuğu da kız, benim Armen Ablam olmuş.

Babama müjdeli haberi vermek için kapı önünde bekleyen gençler koşar adım Lale Bey, Puşici Sokak'ta babamın çalıştığı eve gitmiş, bir kız çocuğu olduğunu haber vermişler. Elinde kocaman bir bazalt taş olan babam, taşı usulca yere bırakmış, yere, toprağa diz çökerek toprağı öpmüş ve iki elini yukarıya kaldırarak gökyüzüne doğru bakmış ve "Şükürler olsun. Ailem kalabalıklaşıyor, yeniden çoğalıyoruz," demiş.

Bahtizar Ebe bebeğı yıkamış ve ardından ellerini tuz çanağına banarak, derisinin mukavemetini artırır, bebeğı güçlendirir diyerek tuzlamış (yeni doğan bebeğı tuzlamanın Roma'dan günümüze kadar ulaştığı söylenir). Yine erkek bir torun gelmediğı için üzüлp ağlayan ninem, ağladığı belli olmasın diye yüzünü yıkamış, birkaç kez derin nefes almış ve önce doğumun yapıldığı odaya, ardından da mutfağına girmiş, doğumdan hemen sonra lohusaya yedirilmesi gereken kaygana ve *alurov* çaş, yani "un aşı" pişirmeye koyulmuş; kaygana doğum yapana, *alurov* çaş gözaydınlığına gelene. Ninemin elindeki yemek tabağını gören Mayrig, doğum öncesi çektiğı sancılardan ve doğumun kendisinden hali, mecali kalmamış anama dönmüş: "*İsi şed ağgig e, isi ku marmin cabbar gene, ku pur makur gene. Zora, tez isi ger. Zis midig ere dzedzadz ger, bılğhur ger, gorgidig ger, sıokh ger ki getit şedne.*" "Bu yemek çok iyidir, bedenini cabbar yapar, karnını, içini temizler. Zora bunu çabuk ye. Beni dinle dövme ye, bulgur ye, dövme kırığı ye, soğan ye ki sütün çoğalsın."

Doğum yapılan evde 15 -20 gün boyunca her gün taze pişirilen, gelene, gidene, konu komşuya dağıtılan bir ikramlık olan, bazen *aluri* çaş, bazen *malez*, bazen de *pallor* denilen sıcak sulu tatlıyı tekrar ve tekrar hazırlamak için gün boyu birkaç kez un kavurmaya koyulmuş ninem. Zira soğuduğunda bütün nefasetini kaybeden bu yemek, taze taze kavrulup pişirilmek zorundadır (çok eskiden sütle yapılmış).

Geçmiş gün, hemşerim, Diyarbakır'ın değerli yazarı Mıgırdiç Margosyan'ın halası Mirye Baco (Uzatmacıyan) koca bir tencere *alurov* caş yapmış ve komşulara tabak tabak dağıtmaya başlamış. Mirye Baco'yu elinde *pallor* dolu tabakla gören ve bir hayli şaşıran, meraktan gözleri fal taşı gibi açılan komşuları, "Hayırdır Mirye Baco! Senin doğurma yaştan çoktan geçmiş, gelinlerin de gözümüzün önünde, hiçbiri hamile değil, hayırdır inşallah!" diye sormuşlar. Bu soru da Mirye Baco'yu şaşırtmış, ardından, "Kedimizin gebe olduğunu bilmiyor muydunuz? Mestan bu gün doğum yaptı, bu onun *pallorudur*" diye cevaplamış.

### DIBSOV DEBEG (Türkçe: KAYGANA) (Süryanice: SIFİRE)

4 adet yumurta • 2 tatlı kaşığı un • 1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 çay bardağı pekmez  
1 çimdik karbonat

Un ve karbonatı 2-3 yemek kaşığı suyla birlikte güzelce çırpın. Daha sonra yumurtaları teker teker kırın ve iyice çırpın. Ardından uygun bir tavayı ateşe oturtun ve yağı eritin. Yağ cızdırmaya başlayınca yumurta un karışımını ilave edin. Kaygananın alt kısmı pişince bir kapak veya uygun bir tabakla altı üste gelecek şekilde çevirin. Daha sonra pekmezi katın ve pekmez ısınana kadar pişirin.

Not: Yumurta üremeyi, döllenmeyi ve hayat vermeyi sembolize ettiği için Diyarbakır Hristiyanlarında yeni doğum yapmış kadına ilk yedirilen yemektir.

### ALURİ CAŞ - UN AŞI

(Kürtçe: PALLOR) (Türkçe: BULAMAÇ)

1 su bardağı un • 5 su bardağı su • 1 su bardağı pekmez • 1 yemek kaşığı sadeyağ

Helva yapımına uygun bir tencereyi ateşe oturtun (altı düz olmayan, yarım daire olan eski bakır veya alimünyum tencere gibi). Aynı bir yerde 5-6 bardak suyu ılıktan azıcık sıcak olacak kadar ısıtın, ocağın altını kapatın. Unu çok kısık ateşte kavurun. Kavurduğunuz unun rengi kehribar sarısına ulaşınca ılık sudan 1 bardak kadar su alın ve suyun altını yakın, ısınmasını sağlayın. Aldığınız ılık suyu una ilave edin, hızlıca karıştırın, unun topaklanmasına izin vermeyin. Bu şekilde yaklaşık 5 su bardağı suyu, una azar azar ilave edin ve karıştırma hızınızı artırın, unun topak topak olmasına izin vermeyin, pürüzsüz bir karışım elde edin (kavurduğunuz unu tel süzgeçe alıp, suyu tel süzgeç üzerinden vererek de yapabilirsiniz).

Birkaç taşım kaynatın (boza kıvanımında olmalı) ve ocaktan alın.

Servis tabağına alın, ortasını havuz gibi açın, yağı koyun ve yemeğin sıcaklığından hemen-cecik erimesini sağlayın. Daha sonra da yağın çevresine pekmez dökerek sımsıcak servis edin.

Not: Aluri Caş, Diyarbakır Hristiyanlarının nefse, yani lohusalık döneminin olmazsa olmaz ikramlıklarından biridir.

• ALURI CAŞ



### BAHAR TÜRLÜSÜ (Budigde/çömlekte)

1 kg. kemikli kuzu eti • 250 gr. taze fasulye • 250 gr. bamya • 200-250 gr. erik (ekşi ve küçük olmasına dikkat edin) • 200-250 gr. çağla • 4-5 adet domates • 1 adet kabak  
1 adet patlıcan • 4-5 adet sivri biber • 8-10 adet taze soğan • 2-3 adet taze baş sarımsak  
1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 yemek kaşığı domates salçası (tercihen)  
1 yemek kaşığı biber salçası (tercihen) • 1 adet limon • 1 tatlı kaşığı pul biber

Bamyaları temizleyin, yıkayın ve üzerlerine yarım limon suyu sıkarak karıştırıp bekletin. Fasulyeleri temizleyip doğrayın. Çağlaları ikiye bölün ve iç bademlerini çıkarın. Kuru ve taze soğanı piyaz boyutunda kesin ve ayrı yerlerde bekletin. Patlıcan ve kabağı kuşbaşı, sivri biber ve taze soğanları 3-4 cm boyunda doğrayın ve yine ayrı kaplarda bekletin. Domatesleri küp küp doğrayın, bekletin. Bütün sarımsakların kök tarafındaki saçakları kesin ve güzelce, bütünlüğünü bozmadan yıkayın. Eti pul biber, kuru soğan ve salçalarla (kullanacaksanız) birlikte güzelce harmanlayıp terbiyeleyin.

Toprak çömlek veya fırına dayanıklı bir tencerenin altına domatesin bir kısmını yayın. Üstüne terbiyelediğiniz eti ve sarımsağı (bütün olarak) ilave edin. Sırasıyla patlıcan, taze fasulye, yeşil soğan, sivri biber, kabak, bamya ve çağlaları, ardından da kalan domates ve erikleri yerleştirin. En üstüne ise 1 yemek kaşığı sadeyağ ilave edip çömleğin veya tencerenin kapağını kapatarak 200 derece ısıttığınız fırına koyun. 30 dakika sonra ısıyı 170 dereceye düşürerek kapağı kaldırın ve yaklaşık 1 saat pişirin.

Bahar türüsünü sıcak sıcak servis edin.

Not: Bu tarifi fasulye yerine bakla kullanarak da yapabilirsiniz. Baklayı temizledikten sonra kararmasını önlemek için yarım limon suyu ve yarım yemek kaşığı un kattığınız suda bekletmeyi unutmayın.

## KAYBOLMUŞTU ve BULUNDU

Abim İbrahim ailemizin tek erkek evladı olması nedeniyle el üstünde tutularak büyütülmüştü. Zaten cesur, özgür ruhlu, sıkmaya gelmez, maceraperest ve girişimci bir ruha sahipti. Çocukluğunda “Yazıyor, yazıyoorr!” diye sokaklarda gazete satmaya başlamış, ardından Balıkçılar Başı’ndaki postane binasının karşı sokağında bulunan Kejo Dayı’nın dükkânına çırak olarak verilmişti. Sonra mozaik ustalığı, soba ustalığı, hacca giden Diyarbakırlıların kapı üstüne astıkları mozaikten yapılan tag yapıcılığı, ardından kuyumculuk yan sanayii gibi birçok işe girip çıktı.

Abim 8-10 yaşlarındayken, Fırıncı Tümes İstanbul’a gidecek bir yakınlarını yolculamak için ailecek tren istasyonuna gitmişler. Fırıncı Tümes’in kızı Nuray abimle arkadaştı, abim de Fırıncı Tümeslerin kafilesinin peşinden Diyarbakır Tren İstasyonu’na kadar gitmiş. İnsanlar trene binince abim de onları takip etmiş. Tren hareket edince abim korkmuş ve ağlamaya başlamış. Akşam olup da abim eve gelmeyince annemi ve babamı, avlumdaki herkesi büyük bir telaş sarmış. Abimin gidebileceği her yere bakmış, her yeri aramışlar ama nafiye, herhangi bir bilgiye ulaşamamışlar.

Yolcular trende küçük bir çocuğun ağladığını, kaybolduğunu kondüktöre haber vermişler. Kondüktör “Trende annen, baban var mı?” diye sorunca abim “Yok. Onlar evde, ben arkadaşım ile geldim ama onu da kaybettim. Arkadaşımı ararken, inmem fırsat kalmadan tren hareket etti” diye cevaplamış. Kondüktör Maden’e gelince abimi trenden indirmiş, evine, adresine teslim edilmesi için polise teslim etmiş.

Gece abim için de, anam ve babam için de bitmek bilmemiş. Sabah erkenden kalkan babam önce Fatih Paşa Karakolu’na, ardından da Şeyh Mutahhar Camii’ye giderek oğlunun kaybolduğunu bildirmiş. Karakol görevlileri abimin eşkalini, üzerindeki kıyafetini not almış. Şeyh Mutahhar Camii imamı da Dört Ayaklı Minare’nin şerefesine çıkmış, bir eli kulak arkasında, şerefenin etrafını döne döne “Diket, diket! Sekkiz yaşında bi erkek çociğhi Fatih Paşa Mehlesi’nde keybolmuştır. Çociğhin üstünde kehverengi kısa pantur ilen sari, lacivet karali kömlek vardır. Bu çociğhi, özini görenlerin evvel Fatih Paşa Karakolu’na khabar vermelerini, arkhasından da özini Khoca Usip Ermeni Katolik Kilisesi’ne bırakmalarını insanyet namına rica olunır!” diye bir anons geçmiştir.

Geceyi karakolda geçiren abim, sabah erkenden polis nezaretinde Diyarbakır’a, önce Fatih Paşa Karakolu’na, ondan sonra da eve teslim edilmiş. Babam sağ salim eve dönen oğlunun sevincinden bütün sokağa bol cevizli kadayıf dağıtmış.

• KHIYAR - KABAK DOLMASI



## KHİYAR-KABAK DOLMASI (KURUTULMUŞ, YOĞURTLU)

1 bağ kurutulmuş hıyar • 1 bağ kurutulmuş kabak

750 gr. kuzu döş veya boşluk (minik kuşbaşı halinde doğranmış)

2,5 su bardağı kibekudurluk (Diyarbakır dışındakiler için pilavlık) bulgur

2 adet orta boy soğan • 1/2 kg. yoğurt • 1 demet maydanoz

5-6 adet sivri biber (yaz aylarında) • 1+1 yemek kaşığı sadeyağ (biri iç harca, diğeri üzerine dökülecek yağda kullanılacak) • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber salçası

7-8 diş sarımsak • 1,5 yemek kaşığı ufalanmış reyhan • 1+1 tatlı kaşığı pul biber (1 kaşık iç harca, 1 kaşık da üzerindeki sosa) • 1 tatlı kaşığı karabiber • 1 tatlı kaşığı yenibahar

Kuru hıyar ve kabakları 1 tatlı kaşığı tuz ile kaynayan suya atın, kurutmalıklar yumuşayınca kevgir yardımıyla çıkarın ve soğuk suda bekletin ki kara, acı suyunu salsın.

Soğanı, maydanozu (ve yaz aylarında sivri biberi) incecik doğrayın ve bulgurla buluşturun. Salçalar, baharatlar ve 1 yemek kaşığı sadeyağ ve 1 çay bardağı su ilavesiyle dolmanın harcını hazırlayın. İç harcın tadını tuzunu kontrol edin.

Hazırladığınız bulgurlu iç harcı dolmaların içine yarımdan biraz fazla olacak şekilde doldurun. Mümkünse bir hıyar ile bir kabağı doldurun ve ağız kısımlarından iç içe geçirerek tencereye dizin.

Hıyar ve kabak dolmasının üstüne sıcağa dayanıklı bir tabak veya dolma taşı yerleştirin, gereken miktarda tuz ve sıcak su (dolmanın suyu yemeğin hizasını asla geçmesin. Anamın dediği gibi su, dolmanın başını yıkamasın!) ilave ederek ocağa oturtun. Dolma kaynadıktan sonra ocağı kısın, kısık ateşte ağır ağır pişmeye bırakın.

Sarımsakları bir çimdik tuzla birlikte tazelik dövün ve yoğurda karıştırın.

1 yemek kaşığı sadeyağı küçük bir sos kabında eritin, yağ cızırdamaya başlayınca ocağı kapatın ve 1 tatlı kaşığı pul biber ilave ederek karıştırın.

Hıyar ve kabak dolmasını sıcak sıcak servis tabağına alın, üstüne sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış sadeyağ dökerek servis edin.

## SERÇECİK

Avluda, sokakta oynayamadığımız için biz çocuklar için kış günleri çok uzundu ve geçmek bilmiyordu. Zaten bir göz odada yaşıyorduk. Orada yiyor, orada yaşıyor, orada oynuyor, gece olunca yüklüğe dizdiğimiz döşek, yastık ve yorganları birbiri ardına yere serip odayı aniden yatakhaneye çeviriyorduk. Sabah olunca anam sobayı çoktan yakmış, üstüne çaydanı yerleştirmiş olurdu. Suyun fokur fokur kaynama sesiyle, buharını Kurtalan Ekspresi dumanı gibi dışarı salmasına tanık olur, uyanırdık.

Her akşam yemeğinden sonra bakır sini toplanır, bulaşıklar yıkanır, yıkanan siniye elma, portakal, mandalina ile bilumum kuru üzüm, pestil ve ceviz doldurularak odaya getirilirdi. Anam elinde bıçağıyla meyveleri tek tek soyar, yememiz için bizlerin önüne koyardı. Kış aylarının en önemli ritüellerinden biri de büyükçe bir portakala saplanan onlarca, sayısız karanfildi.

Yaşamın bir oda ekseninde geçmesi demek, yemek kokularının da eve yerleşmesi demekti. Anam karanfil sapladığı portakalı misafirlere ait bardak ve tabakların bulunduğu pencereye yerleştirdi. Portakalın suyunu çeken, çektikçe şişen karanfil taneleri eve, odaya hoş bir koku bırakırdı. Karanfilli elmamız da vardı bizim ve çok özeldi. Yeni başlayan dünürlük ilişkileri ve protokol arz eden çok özel misafirler, bir dolu karanfil saplanmış kırmızı elma ile yemeğe davet edilirdi. Hatta uzun süre görüşmeyen, eskisi kadar birbirine gidip gelemeyen insanlar sokakta karşılaştıkları an “Ne o, gherdır ne gelisen, ne gidisen, heç görinmisen. Karanfilli elma beklisen zahar?” diye birbirine takılır, sitem ederlerdi. Anam, soyduğu portakal kabuklarının bir kısmını sobanın üzerine koyardı ki, odaya hoş, taze kokular yayılsın. Portakal kabuklarının diğer bir kısmını da doğrama tahtasında küçük küçük kareler halinde keser, kalınca bir iplik geçirdiği yorgan iğnesini de elimize tutuştururdu. Anam, portakal kabuklarını küçük küçük kestikçe biz iğne yardımıyla ipliğe geçirirdik. İğneye geçirdiğimiz portakal kabukları bileğimizden, boynumuzdan geçecek genişliğe ulaşıncı ipliği keser, ucuna düğüm atar ve kurusunlar diye sobanın kenarına bırakırdık.

Evimizi, odamızı boydan boya kaplayan el yapımı, göbek desenli bir yün halımız vardı. Halının serildiği zemin taş olduğu ve halı o zamanlar çok değerli olduğu için halının altına önce hasır serilir, ardından halı hasır üzerine yayılırdı ki hem ömrü uzasın hem de üzerinde oturduğumuzda, yerin, daha doğrusu taşın soğukluğu bize geçmesin.

Odamızdaki göbek desenli halı bizim seksek alanımız olmuştu. Bir gece önceden ipe geçirdiğimiz, kuruması için sobanın altına bıraktığımız portakal kabukları da seksek oyununda kullanacağımız *lepigimiz* olurdu. Biz bacılar halının bir ucun-

da durarak elimizdeki kuru portakal kabuklu *lepigimizi* halının en küçük göbeğinin ortasına gelecek şekilde atmaya, ardından da diğer göbekleri takip ederek sek sek oynamaya başladık.

O uzun kış günlerinde dışarıda lapa lapa kar yağması elbette ilgimizi çekiyordu. Gökyüzünde dans ederek uçan, daha doğrusu avlumuza düşen kar taneciklerini seyre dalyorduk. Karın yağışı bizi bir yandan sevindiriyordu ama daha uzun bir zaman odadan çıkamayacağımız için üzülyorduk. Çünkü kar yağdı mı, öyle avluyu birkaç santim örtmekle kalmaz, adamakıllı yağardı. Bazen öyle bir yağardı ki, metre ile ölçülürdü.

Babam erkenden kalkar, eline tahtadan yapılmış kar küreğini alır, tualete ulaşmamız için karın içinde bir tünel oyardı. Bundan sonra dama çıkıp biriken karları temizlemeye koyulur, avlu tarafındaki karları avluya, sokak tarafındaki karları ise sokağa atardı. Kardan tamamen arındırılmış toprak dama biraz saman ve tuz dökerek damı sıkı sıkı loğlamaya başlardı.

Böylesi zamanlarda anamın bizi oyalaması daha da zorlaşırdı. Zira kar yağışı demek evde mahsur kalmak demektir. Bazen hepimizi toplar, bir halka oluşturur, hepimizin ellerini üst üste koyarak baş ve işaret parmağımızla da birbirimizin ellerini tutturur:

*Cıncuğig cıncuğig*

*Khime çurig*

*Ger gorgıdig*

*Şalge boğhçan*

*Erteng peğhnig*

*Eli, kına, pııırrrrrr*

Serçecik serçecik

Suyu iç

Yarmayı ye

Bohçayı sırtlan

Hamama gidelim

Kalk, git, pııırrrrrr

Anamın her tekerlemenin sonunda uzun uzun “pııırrrrrr” diye bağırması, bizim hep birlikte ellerimizi havaya kaldırmamız ve mutluluktan kıkır kıkır gülmemiz, kuşlar gibi şakılamamız demektir. O sırada hepimiz birer serçeciktik.

## KHIRÇİKLİ MEFTUNE - KIŞ MEFTUNESİ

(Kuru patlıcan, biber, domates)

800 gr. kuzu pirzola (ikili kalem halinde kesilmiş, dövülmemiş) • 100 gr. kuru patlıcan (küp küp kurutulmuş) • 15 adet kuru biber (35 gr., Antep'in etli kırmızı çarliston biberi) • 25 adet kuru domates dilimi (85 gr.) • 15 adet kurutulmuş patlıcan sapı (yeşil kısmı ile kurutulmuş) • 1-1,5 yemek kaşığı sadeyağ • 1 su bardağı tane sumak • 1 tatlı kaşığı biber salçası • 1 tatlı kaşığı domates salçası • 1 tatlı kaşığı pul biber • 8-10 diş sarımsak

*Sumağı bir tatlı kaşığı tuzla birlikte 4 bardak kadar sıcak suda bekletin. Patlıcan kurularının içine bir tatlı kaşığı tuz koyup kaynayan suda haşlayın. Patlıcanlar yumuşamaya yakın*

biber ve domatesi de ilave edin, kaynatın. Yumuşayan sebzeleri süzgece alın. Ardından soğuk suda bekletin ve bu suyu birkaç kez değiştirin ki sebzelerin kara suyu kalmasın. Sebzeleri süzgece aktarın ve domatesleri ikiye, biberleri ise büyüklüğüne göre ikiye veya üçe bölün.

Yağı kızdırın, cızırdamaya başlayınca eti ilave edin, kavurup eti mühürleyin. Ardından salçaları koyup kavurun. Sumak suyunu süzün ve yemeğe ilave edin. Et yarı yarıya pişince sebzeleri ve pul biberi ekleyin. Gerekirse sıcak su ilave edin. Yemeğin tadını tuzunu ve ekşisini kontrol edin ve ateşi kısın, kısık ateşte pişmeye bırakın. Sarımsakları bir çimdik tuzla birlikte tazecek dövün.

Kış meftunesini orzu ettiğiniz miktarda sarımsak ilavesiyle birlikte sıcak sıcak servis edin.

Not: Bu reçeteyi kurutulmuş hıyara da uygulayabilirsiniz. Yine aynı reçeteyle ama bu kez sumağı katmadan ve içine 1 su bardağı kurutulmuş yeşil fasulyeyle 1 su bardağı kuru bamya (ayrı ayrı haşlayarak) ekleyerek kış türüsü de yapabilirsiniz.

## SURP SARKIS'İN NİYAZI

Dzinunt'tan, yani Ermenilerin Noel Yortusu'ndan sonra 18 Ocak ile 23 Şubat arasında bir güne denk gelen, bizlerin Surp Sarkis, Süryanilerin ise Hıdır İlyas dediği oruç başlardı. Bu oruç, aynı zamanda yeni yılın ilk orucu olurdu. Zemheri soğuklarının hâkim olduğu bu aylarda, dışarısı buz gibiyken evimizin içi odun yakılan sobayla sımsıcak olurdu. Bu orucun ilk yemeği ve ikramlığı, hazırlaması çok meşakkatli olan *Pokhint*'ti.

Bir rivayete göre, tufandan sonra Nuh Peygamber'in gemisi karaya oturduğunda, geminin ambarlarında kalan son hububatla bu yemek yapılmış. Diğer bir rivayete göre de, Bizans İmparatoru Julianus Ermenilere savaş açmış, Surp Sarkis de kırk neferiyle karşısına çıkmış, savaşmış. Yedi gün süren mücadeleden sonra çok yorgun düşen Surp Sarkis, aç biilaş bir yere oturmuş. Karnını nasıl doyuracağını düşünürken rüzgâr gökten birkaç buğday başağı getirip önüne dökmüş. Surp Sarkis buğdayları avucunun içinde öğütmüş, açlığını gidermiş ve Tanrı'ya, "Bundan böyle her kim yıl içinde başakların anısına oruç tutar ve orucunu *pokhint* ile açar ise muradını yerine getir, dilediğini ona bağışla" diye niyaz etmiş.

Oruç zamanı yaklaştığında Hançepek mahallesinde bir telaş ve koşuşturma başlardı. Çünkü *pokhint* ununu elde etmek için yuvarlak ev tipi el değirmenine ihtiyaç duyulurdu. Mahalleye gelen el değirmeni herkesin evini ziyaret eder, ardından bir sonraki sene tekrar kullanılmak üzere sahibinin yolunu tutardı. *Pokhint* malzemeleri buğday, arpa, nohut, yeşil mercimek, beyaz ve sarı darı ve *küncü* dediğimiz susamdan oluşmaktaydı. Bu malzemeler yedi adet hububattan az olmamalıydı. Şayet birini bulmakta zorlanırsak hemen onun yerine kavun çekirdiğini koyup yediye tamamlıyorduk.

El değirmeni evimize girdiği an itibariyle anam, hububatları birbiri ardına uzun kollu bakır tavamızda kavurur, kavrulan hububat hafiften ılınınca el değirmeninde çekilirdi. Dile kolay yedi ayrı ürünü kavuracak ve tek tek kol gücüyle taş değirmende öğüteceksin. Hoş, hepimizin evinde taş dibekler vardı, ve dibekte de öğütülebilirdi ama *pokhint* ununun hafif pütürlü olması için, taş değirmende öğütülmesi gerekmektedir. *Pokhint* ununu bolca yaptıklarından cam veya sırlı küpte saklar, bütün bir sene yetecek kadar unumuz hazır olurdu.

Surp Sarkis Orucu'nu başta genç kızlar olmak üzere evin tüm bireyleri tutardı. Türlü nedenlerle oruç tutamayanlar ise hayvansal bir gıdanın tüketilmediği *bahk*, yani perhiz tutardı. Surp Sarkis Orucu'nu genç kızların tutma nedeniyse, Surp Sarkis'in Tanrı'ya, "dilediğini ona bağışla" diye niyaz etmesiyle ilişkiliydi.

Bu oruç pazar akşamından başlayıp çarşamba sabahına dek hiçbir şeyin yenilmediği zor bir oruçtu. Tabii Diyarbakır küçük, biz Hristiyanlar da birbirimize yakın

evlerde oturduğumuz için, hemen hemen hangi evde kimin oruç tuttuğu herkes tarafından bilinir, duyulurdu.

Bu orucu tutan genç kızların müstakbel kocalarını rüyalarında göreceklerine inanılırdı. Pazar akşamı oruç başlar, pazartesi ve salı devam ederdi. Pazar akşamı kavrulmuş *pokhint* unundan bir miktar düz bir tepsiye dökülür, üzeri gayet muntazam bir şekilde düzeltilir ve evin eyvanına bırakılırdı. O un dolu tepsi ertesi sabah hepimizin erkenden uyanmasına vesile olurdu. Sabah erkenden uyanır ve tepsiye doğru koşardık ki, Surp Sarkis'in evimize uğradığına dair bir iz bulabilelim. Koro halinde, "Aha, Surp Sarkis'in bindiği atın nalı! Aman nasıl da birebir aynı... Aha, bak, Surp Sarkis'in atının eğeri, aha bu da atın yuları..." diye heyecanlı dakikalar yaşardık. Bu durumda evimizin, kilerimizin bereketleneceğini, genç kızların mura-dının olacağını anlardık.

Bir keresinde, henüz 14-15 yaşlarındayken ben de Surp Sarkis Orucu'nu tutmuştum. Çarşamba sabah erkenden uyandım ve Surp Giragos Kilisesi'ne gidip *hağortutyun*, yani kutsal komünyon almak için sabırsızlanıyordum. Birden kapımız çalındı, kapıyı açtım ve terzilik yapan ablamın müşterilerinden Zekiye Abla'yla yüz yüze geldim. Ayakta zor duruyordum, birden "Hele doğru söyle, oğlımı rüyada gördün?" diye sordu. Bu soruyu hiç beklemeyen ben "Yok, görmedim" dedim. Zekiye Abla'nın yüzü asıldı birden.

Hemen sonra kiliseye gittik ve *hağortutyunumu* aldım. Surp Sarkis Orucu zamanı Diyarbakır'da bir gelenek hasıl olmuş ve sürdürülmeye devam ediyordu. Kilise ayini sonrasında, kiliseye yakın evlerde oturanlar herkesten önce eve gidiyor, kilise ayininden sonra oruç tutanları evlerine davet edip tarçınli çay ve *pokhint* ikram etmek için yarışıyorlardı. Bizim orucu açtığımız ev Sabiha Ablaların eviydi. Kiliseden çıkar çıkmaz orucumuzu orada açıyorduk. Çarşamba günü orucu açtığımız günün gecesi bir tutam un, bolca tuz ve su ile *fetir*, yani mayasız, *şor hats* (tuzlu ekmek) denen ekmek hamuru yoğurulur ve oruç tutan kişiye yedirilirdi. O bol tuzlu ekmeği yiyen kişi ister istemez susuzluktan kıvranacak ve rüyasında su dolu pınarları, çeşmeleri görecekti. İşte o suyu verecek kişi onun müstakbel eşi olacaktı.

### POKHINT - KAVUT (Süryanice: POĞİNE KAVİTE)

1,5 su bardağı buğday • 1,5 su bardağı dövme • 1 su bardağı nohut • 1 su bardağı yeşil mercimek • 1 su bardağı arpa • 1 su bardağı beyaz darı • 1 su bardağı sarı darı • 1 su bardağı küncü (sarı susam) • 1/3 su bardağı pekmez veya arzu edilen miktarda bal

Bütün malzemeleri ayrı ayrı güzelce kavurun. Kavurduğunuz malzeme henüz ılıkken baharat öğütücüsü ile öğütün. Kavurma ve öğütme işi bitince tüm malzemeleri güzelce karıştırın. *Pokhint* ununuz hazırdır artık. Bir tencereye 3 bardak su koyun, 2 bardak da *pokhint* ununu

• POKHİNT - KAVUT



çırpıcı yardımı ile karıştırın. Ardından ocağa oturtun ve sürekli karıştırın. Pokhint normal bir şekilde kaynamaya başlamaz, göz göz olur ve “puf, puf” diye yukarıya doğru sıçrar. Bu aşamada kollarınızı yakmamaya dikkat edin.

Pokhint pişince (çok sulu değil, bozadan bir tık katı) hemen tabağa alın ve arzu ettiğiniz kadar pekmez ilavesiyle sıcak sıcak servis edin.

Bu pokhint perhiz pokhintiydi. Bir de perhiz olmayan sair günlerde sadeyağla yapılan pokhint helvası vardır.

## POKHİNT HELVASI

2 su bardağı pokhint unu • 1,5 yemek kaşığı sadeyağ • 5-6 yemek kaşığı pekmez  
1/2 su bardağı iri öğütülmüş ceviz (tercihen)

2 su bardağı pokhint ununu yoğurmaya uygun bir sahana alın ve ortasını havuz gibi açın. Uygun bir sos kabını yarım su bardağı suyla birlikte ateşe oturtun. Su kaynamaya başlayınca yağı ilave edin. Yağ eriyince ocağın altını kapatın ve pekmez ekleyip karıştırın.

Bu sıcak sosu havuza boşaltın. Pokhint ununu dairesel hareketlerle ısıtın, kapağını kapatın ve 15-20 dakika soğuması, demlenmesi için bekletin. Demlenen pokhint yoğrulmaya uygun bir ısıya yaklaşınca güzelce yoğurun ve ardından isterseniz sıkım, isterseniz tabak içinde düzleyerek ve üzerini cevizle süsleyerek ılık ılık servis edin.

## LEYLEĞİN ARMAĞANI

Kar yağdığında zor anlar yaşayan sadece bizler değildik kuşkusuz. Bizimle birlikte dünyayı paylaşan birçok hayvan için de kış zordu. Zira karın her yeri kapladığı bir ortamda kuşlar yiyecek bir şey bulmakta zorlanır ve aç kalırlardı. Ama bu bizim evin ve bahçemizdeki akasya ağacını mesken tutmuş kuşlar için geçerli değildi. Kar yağdığı zaman anam, avluya bakan bir pencereimizin içindeki karları temizler, kilerdeki küplerden getirdiği buğday ve dövme kırığını kuşların yemesi için pencereye bırakırdı. Aç kalmış kuşların yemleri yemek için oda pencereimizin önünde yığılmaları bizler için büyük bir görsel şölen oluşturuyor, kuşların cıvıltıları da doğal müziğimiz haline geliyordu.

*Hachacig* dediğimiz kırlangıçlar pencereimizin önüne misafir olduğunda anam, “Hade toplanın size *hachacig* ile *legleg* masalını anlatayım” der ve bizleri eteklerinin etrafına toplardı.

“Ha bu yemi yemeğe gelen *hachacig*ın karnını eyice doyurağh ki, edebilsin uzağh diyarlara uçsın ve *legleg*le buluşsın. De hade masala başliyam, dıkatli dinleyin. Bir varmış, bir yokhmiş, develer tellal iken pireler berber iken *hachacig* ile *legleg* varmış. Bi gün Diyarbakır’dan sicağh memleketlere uçan *hachacig* gittiğhi yerde *legleg*e rastlamış. *Hachacig* *legleg*i görünce başını ele yuğhari, ele yuğhari kaldırmış ancağh edebilmiş *legleg*i göre ve ‘*Legleg* kardaş, *legleg* kardaş ben taaa Diyarbakır’dan geliyem. Diyarbakır’da karlar çoğhtan eridi, yemyeşil çimenler çığhti, çimenlerin boyu dizimi çoktaannn geçti. Sen hâlâ buralarda baradayı, baradayı durisan?” demiş. Buni duyan *legleg* “Ya, ele deyisen, Diyarbakır’da çimenler çoğhtan çığhti deyisen?” demiş. Bu konuşmanın ardından *legleg* hiç beklememiş, hemen Diyarbakır’a doğru yola çığhmış. Uçmış, uçmuş, uçmuş... Günlerce süren uçmağhtan sona *legleg* Diyarbakır’a gelmiş gelmesine hama bi bağhmış ki, birçok yerde hâlân daha kar var. Hama bağzi yerlerde de *hachacig*ın dediği kimi çimenler bi kırtık uç vermiş. *Legleg* *hachacig*ın dediği ‘çimenler dizimin boyunu geçti!’ cümlesine inandığı için kendine çokh kızmış. ‘Ee be ehmak, be akıl *legleg*, *hachacig*ın boyu ne kadardır ki, dizinin ölçüsü ne olsun! O bir kırtık boyu olan *hachacig*ın dizi ile senin dizinin ölçüsü heç bir olur? *Hachacig* söyledi sen de özine inandin!”

Anam bizlerin şaşkın bakışları altında bitirdiği masalı şu cümleyle bağlardı: “Ya, işte bu masal da burada bitti. Bu penceredeki yemleri yiyen *hachacig*, baharın geldiğhini *legleg*e khaber verecağh olan *hachacig*tır.”

\*

Her sene yeniden tekrarlanan bir ritüelimiz vardı. Anam yine bizi eteklerinin etrafında toplar ve “Bugün Şubat’ın 13’ü ve Melet, yani Diyarntaraç Bayramı’nın arife günüdür. Bugün akşam üzeri kiliseye, Melet ayinine gideceğiz. Melet, Hi-

sus'un doğumunun, yani Dzinunt'un kırkinci günüdür. Bu kilise ayininde kutsal sofranın ışığında yanan mumla hepimiz mumlarımızı yakacağız, yaktığımız bu mumlar tüm insanlığı aydınlatсын diye yüzümüzü doğuya, batıya, kuzeye, güneye, mumlarımızla birlikte döneceğiz. Ve o kilisede yaktığımız mumları fanus içine koyarak sönmeyen, söndürmeden eve getirmeye çalışacağız. Bu görev sizin, hadi sizi göreyim, mumları söndürmeden eve getirin," derdi.

O günün akşam üzerinde hep birlikte el ele tutuşarak kiliseye gider, mumlarımızı yakar ve eve söndürmeden getirmeye çalışırdık. Mumu söndürmeden eve getirmemiz çok önemliydi. Çünkü ışığın sönmemesi, aydınlığın hiç kesilmemesi gerekiyordu. Kiliseden getirdiğimiz mumla önce evin lambasını yakar, yanan lambayla birlikte evin dört bir tarafını dualar eşliğinde dolaşırdı anam. Bir nevi aydınlanmayı, ışığı, ışığın nurunu eve taşımış olurduk. Bununla birlikte, lamba camının üzerinde oluşan is karasını anam gözlerimize sürerdi. Bu isin bizi göz hastalıklarından koruyacağına inanılırdı. Bu ritüeli ve Melet gününü bilen Müslüman komşularımız kapımızı çalmaya, lamba camında oluşan isten istemeye başlardı. Onlar da kendi çocuklarının gözlerine sürer, çocuklarını göz hastalığından korunmaya çalışırlardı.

Melet mumunu eve getirip, bu ritüeli gerçekleştirdikten sonra, anam, "Bu gece erkenden yatın ve sabah çok erkenden uyanın. Yarın Şubat'ın 14'ü ve Melet Bayramı. Sabah kalktığınızda büyük bir sürprizle karşılaşacak, hepiniz çok sevineceksiniz!" derdi, "Sabah uyandığınızda kilisenin çan kulesini mesken tutmuş misafirin gelmiş olduğunu göreceksiniz. Unutmayın, Şubat ayının 14'ünde leylekler Diyarbakır'a gelir. Melet mumunun üzerinden leylekler uçar derler." Anam bu sözleriyle bizi heyecanlandırır, heyecandan gözümüzü uyku tutmaz, uyuyamaz, sabahın olmasını dört gözle beklerdik.

Sabah erkenden kalkar, elimizi, yüzümüzü yıkamadan, dışarıdaki soğuğu düşünmeden, pazen pijama ve geceliklerimizle kilisenin çan kulesinde yuvası olan leyleğe doğru koşardık. Biz çan kulesine doğru koşarken anam, "bu soğukta gecelikle avluya çıkılmaz, hasta olacaksınız!" diye arkamızdan bağırır ama biz duymazdık bile. Çan kulesine gelince bir de bakardık ki, leylek, leyleğimiz gelmiş, kıpkırmızı gagasını "trak, trak, trak..." sesleriyle birbirine vurup, koskocaman kanatlarını sürekli çırparak bize "Merhaba, ben geldim," diyor! Yuvasına konan, kurulan leyleği uzun zaman boş kalan, rüzgârla hırpalanann yuvayı gagasıyla onarmaya, yenilemeye çalışırken bulurduk.

Leylek bizim, ailemizin, avlumuzun, avlumuzu paylaşan herkesin bir parçası olmuşçasına bizdendi. Sınırları olmayan hayal gücümüz, masallarımızın kahramanı, masumiyetimizin tek tanığıydı leylek.

Henüz kapitalizmin o acımasız çarkları, dişlileri etrafımızı sarıp bizi boğmaya kalkmamıştı. 14 Şubat Sevgililer Günü'nün o bitmez tükenmez tüketim çılgınlı-

ğından bihaber yaşıyorduk. Biz tertemiz dünyamızda, masallar diyarında dolanıyor, 14 Şubat'ı leyleğin geldiği, aydınlanmanın kutsandığı Melet Bayramı olarak kutluyorduk.

Ve itiraf ediyorum, bu kitabı yazma nedenlerimden biridir leylek. Kuşaktan kuşağı anlatılan efsaneler, hikâyeler, anlatılar diyarıdır Diyarbakır ve bunlardan leylekle ilgili olanları da az değildir.

Derler ki, bir zamanlar hamam kubbesi üzerine yuva yapmış bir leylek, her sonbaharda sıcak ülkelere göçer, Şubat ayının 14'ünde ise gelir yuvasına konarmış. Bir gün Diyarbakır'ın valisi, oturduğu odadan kocaman bir yılanın hamam kubbesindeki yuvada bulunan yavru leyleklere doğru uzanmakta olduğunu görmüş. Yuvada yavrular yalnızmış. Yuvaya yaklaşan yılan, yavruları yemeğe doğru kıvrım kıvrım kıvrılınca anne leylek yetişmiş. Leylek ailesi gagalarını sürekli birbirine vurup, etrafa tehlikenin boyutunu duyurmaya çalışmış. Yılan, yavrulardan birine çok yaklaşmış, neredeyse yavruyu yakalamak üzereymiş. Yavrusunu yılanı kaptırmamak için çırpınan anne leylek ile yılan arasında kıyasıya, ölümüne bir savaş başlamış.

Oturduğu odadan yaşananları seyreden vali, yanındaki hizmetlilerine "Leylekleri kurtarın!" emrini vermiş. Alelacele uzunca bir merdiveni hamam duvarına yaslamış ve hızlı bir tırmanışla kubbeye ulaşmışlar. Hizmetliler kubbeye varınca kemerlerinden çıkardıkları kılıçla yılanı öldürmüşler. Valinin emri ve hizmetlilerin yardımıyla leylek ve yavruları büyük bir tehlikeden kurtulmuş, derin bir nefes almışlar.

Sonbaharda yavrularıyla birlikte sıcak ülkelere göç eden leylek, bir sonraki Şubat ayının 14'ünde tekrar Diyarbakır'a geldiğinde valinin evinin civarında uçup, günlerce taşıdığı birkaç çekirdeği avluya bırakmış. Avluda siyah çekirdekler bulan hizmetliler çekirdekleri almış ve valiye göstermişler. Vali, "Bu çekirdekleri bahara kadar saklayın ve zamanı geldiğinde ekin," demiş.

Leyleklerin avluya bıraktığı çekirdekleri ilkbahar gelince Dicle kıyılarına ekmişler. Çekirdekler filiz vermiş, her geçen gün biraz daha büyüyerek meyveye durmuş. Haziran ayının sonlarında meyveler büyümeye, semirmeye başlamış. Meyvelerden birini kesmiş ve içine bakmışlar ki, meyvenin içi ve çekirdekleri bembeyaz. Bundan iki hafta sonra bir meyve daha kesip meyvenin içinin biraz kırmızılaştığını, çekirdeğinin de hafiften siyahlaştığını fark etmişler. Ağustos sonu, eylül başı civarı inanılmaz derecede büyüdüğünü gören hizmetliler valiye çıkıp, "Efendim çekirdeklerini ektiğimiz meyveler çok büyüdü ve olgunlaştı. Emriniz?" diye sormuşlar. Bu soru karşısında uzun uzun düşünen vali, meyvenin zehirli olabileceğinden endişe ederek, "Bu meyveyi yemeyin, kimseye de yedirmeyin! Meyveyi önce hapisanede ömür boyu hapse mahkûm edilen katillere yedin ve iki gün bekleyin. İki gün sonra katiller hâlâ yaşıyorsa bana haber verin," demiş.

Emir yerine getirilmiş. Tutuklular, "Sulu, lezzetli, bal gibi, hatta baldan tatlı"

dedikleri meyveleri yedikçe yenisini istemiş. Hizmetliler ertesi gün tekrar hapis-haneye gitmiş ve bir gün önce meyveyi yiyenlerin hepsinin hayatta ve gayet sağlıklı olduğunu görmüş. Durumu ilettikleri Vali meyvenin huzuruna getirilmesini emretmiş. Hizmetlilerden iki kişinin bir meyveyi ancak taşıdığını gören vali çok şaşırılmış, hayretler içinde kalmış.

Meyveye uzun uzun bakmış, bir anlam verememiş. Hizmetliler usulca meyveyi yere bırakmış ve dikkatlice kestikleri meyveden bir dilimi valiye ikram etmişler. Vali meyvenin tatlılığından, balından, yaz günü boğazında, bedeninde yarattığı serinlik, ferahlık ve sululuktan adeta lal olmuş, meyveye bayılmış. O günden sonra Diyarbakır tarımının, meyve yetiştiriciliğinin sembolü bu meyve, o güzelim Diyarbakır karpuzu olmuş.

### KABAKH BASTI - KIŞ KABAĞI

1 kg. kış kabağı (temizlenmiş, 1,5-2 cm eninde 5-6 cm boyunda dilimlenmiş haliyle)  
1/2 kg. orta yağlı tek çekilmiş kıyma • 2 adet orta boy soğan • 2 yemek kaşığı sadeyağ  
1 yemek kaşığı domates salçası • 1 tatlı kaşığı biber salçası • 1 çay kaşığı pul biber

Yayvan bir tencereye yağı koyarak ateşe oturtun. Yağ cızırdamaya başlayınca yemeklik doğradığınız soğanları ilave ederek güzelce kavurun. Soğanlar kavrulunca kıymayı katın ve kıyma tane tane oluncaya dek kavurmaya devam edin. Ardından salçaları ve pul biberi katarak tekrar kavurun.

Daha sonra yine yayvan bir tencereye (kavurduğunuz kıymayı başka bir yere alarak aynı tencereyi de kullanabilirsiniz) dilimlediğiniz kabakları güzelce yerleştirin ve kavurduğunuz kıymayı her yerine dağıtın. Kıymadan sonra kalan kabak dilimlerini tekrar yerleştirin. Yaklaşık 2-2,5 su bardağı sıcak suyu da yemeğe katın ve kaynamaya başlayınca yemeğin altını kısın.

Tadını tuzunu kontrol ederek yemeği kısık ateşte pişmeye bırakın.

Kabakh bastı yemeğini sıcak sıcak servis edin.

Not: Aynı reçeteyle kışın lahana bastı, yazın ise sakız kabağı pişirebilirsiniz; taze kabakta birkaç sivri biber ve salça yerine de taze, olgun domates kullanın.

## ORUCUN BÜYÜĞÜ

Leyleklerin uzun aradan sonra çan kulesindeki yuvada yerini alması baharın müjdecisiydi. Leylekler sadece baharın müjdesini değil, sevincini de beraberinde getiriyordu. Herkes cemrelerin toprağa, suya, havaya düşmesini beklerken biz sadece leyleğin gelmesini bekliyorduk. Biliyorduk ki, leylekler geldi mi, kışın bitmesi, havaların ısınması yakındır.

Havaların ısındığı bu günler, bizlerin *Medz Bahk* dediğimiz Paskalya Yortusu'nun yaklaşmakta olduğunu hatırlatırdı, bu da, türlü hazırlıkların yerine getirilmesi gerektiği anlamına geliyordu.

Hoş biz çocuklara göre hava yine hoştu da, büyüklerimiz için aynı şey söyleyemezdik.

*Medz Bahk*, yani Büyük Oruç, güneşin doğuşundan batışına kadar olan süreçte oruç tutulduğu, orucu açtıktan sonra ise yağ, süt, yumurta, et, tavuk, balık gibi hayvansal hiçbir ürünün tüketilmediği bir zaman dilimiydi. Bazı özel nedenlerle oruç tutulmasa bile hayvansal besinlerin tüketilmediği bu özel –ve de vegan– günlerde, nefis ve irade terbiye edilirdi.

Bu özel günlerin hazırlıkları da özeldi. Hepsinden önemlisi, bütün bir yıl boyu içinde sadeyağlı, etli yemeklerin pişirildiği bakır kap kacak kalaya gider, eve tertemiz pırıl pırıl gelirdi. Bakır kaplar kalaydan gelene kadar kullanılacak tencerelerse odun külüyle ovalanarak oruçta kullanılmaya hazır hale getirilirdi.

Büyük Oruç zamanı, özellikle de sabah kahvaltılarında yiyecek ürünler sınırlı olunca, büyük ölçülerde zahter ve *kharpuğhaş* (zeytinyağlı cevizli biber) hazırlanır, kilerde kavanozlarda bekletilirdi. Hazırlanan zahter sabah kahvaltısında içinde zeytinyağı olan küçük bir kâseyle servis edilir, *kharpuğhaş* ise ekmeğe sürülerek zeytine eşlik ederdi. Bir parça ekmeği önce zeytinyağına, ardından da zahtere batarak afiyetle yerdik.

\*

Paskalya Yortusu hazırlıkları yapıldıktan hemen sonra sıra, *Pargentang* (*Pa-regentan*) yani oruç öncesi karnaval kutlamasına gelirdi. *Pargentang*, büyük oruç öncesindeki pazar günü birçok yemeğin yapılan, konu komşu, hısım akraba bir araya gelinen, yenilip içilen gündü. Hemen ertesinde yedi hafta sürecek Büyük Oruç başlardı.

Biz Diyarbakırlıların mutfağında pişen yemeklerin çoğu etli olduğundan, Büyük Oruç zamanı tabir caizse, “Eyvah, aç kalacağız, doymayacağız!” türünden endişeler oluşurdu. Ancak Allah Baba, Toprak Ana bu çılgınlıkları duyar, güneşin ilk sıcak ışınlarını Karacadağ’a yollayıp karları eritirdi. Böylelikle yemyeşil ot filizlerinin topraktan fışkırmasına, soframıza gelmesine yardımcı olurdu. Karlardan arınan, güneşin sıcaklığında ısınan toprak, kenger, ebegümeci, ılgın, çiriş ve ağbandıra ha-

yat verirdi. Toprağın bu cömertliği sayesinde taze bakla, erik, çağla, taze sarımsak, ardından da taze yeşil fasulye, kabak gibi sebzeler tezgâhlarda yerini almaya başlardı. Bütün bunlar çıktıktan sonra toprağın bereketi ve verimliliği artar, sırasıyla tüm yazlık sebze ve meyveler ardı ardına çıkmaya başlardı.

Bu dini oruç veya hiçbir hayvansal gıdanın tüketilmediği bu özel günlerde sebzeli yemeklerin eti soğan olurdu. Her türlü yemeği bol soğanla pişiriyor, soğanla lezzetlendiriyorduk. Perhiz yemeklerimize, özellikle de şehriyeli bulgur ve pirinç pilavına karaş dediğimiz kuru üzümle yaptığımız, hoşaptan kalın, özlü komposto eşlik ediyordu. Arada misafir geldiğinde ise karaş hemen sulandırılır, seyretilir ve misafir ikramlığına dönerdi.

\*

Büyük Oruç boyunca etten uzak, ot, hububat ve sebze ağırlıklı bir beslenme düzenine gireceğimiz için, Pargentang'de, en leziz ve eti en bol yemekler yapılırdı. Pargentang'ın bir diğer adı *badıman Giragi* yani "patlanan pazar"dı. Boşuna "patlanan pazar" demiyorlardı, patlayana kadar yemeğin yenildiği, çatlayana kadar içkinin içildiği gündü çünkü.

Pazar günü kutlanacak olan Pargentang için çarşamba gününden itibaren hazırlıklara başlanır, hummalı bir çalışma pazara kadar aralıksız sürerdi. Yemeğin başlangıcı kelle paça çorbası yapılır, ardından meftune, daha sonra içli köfte, sumaklı, parça etli kuru dolma ve en sonunda da bademli, kuş üzümlü, kuşbaşı etli iç pilavla doldurulan kaburga dolması gelirdi (kuş üzümü bugünün kaburga dolmasında ne yazık ki unutuldu). Ve bütün bu lezzetli yemeklere eşlik eden testiler ya da bakır bakraçlar dolusu... Ab-ı hayat, yani şarap.

Şarap için Çüngüş'ün meşhur Boğazkere üzümleri toplanır, bez serilmiş toprak damda 1-2 gün serilir, böylece hem hafif kurumuş, hem de üzümdeki şeker miktarı artırılmış olurdu. Bu işlemten sonra, hemen her evin avlusunda bulunan Karacadağ'ın dişi denilen gözenekli bazalt taştan oyulmuş büyük şarap *curununa* alınır, genç kızların narin ayakları altında ezilmeye başlanırdı. Üzümler genç kızlar tarafından ezildikçe *curunun* alt tarafında bulunun küçük delikten üzüm sırası akardı...

Taş *curundan* akan üzüm sırası, kilerdeki en tombul ve sadece şarap yapımı için kullanılan küple buluşurdu. Arada küpün dibine birkaç avuç çekirdekli üzüm posası bırakılırdı. Biz Diyarbakırlılar, baharata düşkün bir toplumuz. Üzümün topraktan aldığı baharat ve rayiha ne kadar yeterli olursa olsun, atalarımızdan aldığımız genetik bilgiyi asla es geçmezdik. Üzüm sırasını kilerdeki küplere yerleştirildikten sonra kabuğuyla birlikte birkaç ceviz veya birkaç minik meşe dalı kor ateşte yakılır, iyice yakılan ceviz veya meşe dalının alevi henüz üzerindeyken "cosss!" diye küpe atılırdı. Böylece şarabın isli-füme tadı yakalanmış, doğal yöntemle rayihalandırılmış olurdu. Bunun yanı sıra üzüm sırası küple buluştuğu an bazen meşe palamudu, bazen ardıç tohumu, bazen meşe mazısı, bazen de bir tutam karanfil küpe atılırdı.

Ardından küpün üzerine önce bir tülbent sımsıkı gerilir, sağlam bir lastikle bağlanır, daha sonra da üstüne ince dokunmuş elek yerleştirilirdi. Buna kaynama (yani, fermentasyon) dönemi derlerdi. Hatta biriyle bu konuda konuştukları zaman böbürlenerek “Bizim şarap küpünden bıkır, bıkır kaynama sesi geliyor. Kilerimizde yüz sarhoş uyumuş gibi kokular çıkıyor...” derlerdi.

Şarap kilerde uyumaya bırakıldıktan sonra değişmeyen, “aybaşı olduğunuzda küpün önünden geçmeyin! Hatta kilere girmeyin, şarap bozulur!” cümlesi günde birkaç kere tekrarlanırdı. Bir kilise *khoranına* (apsis) aybaşı iken çıkılmazdı, bir de şarap küpünün... İkiisi de kutsaldı çünkü ve hâkim yargılar ataerkildi ne yazık ki.

İşte böyle, kilerdeki tombul küplerde muhafaza edilen kıpkırmızı şarapların bakır bakraçlarla veya killi topraktan mamul testilerle kilerden sofralara durmaksızın taşındığı gündü bu gün.

Ve tabii ki rakılar... Çeşit, çeşit ev yapımı rakı. Geçmişte, Anadolu'nun her yerinde olduğu gibi Diyarbakır'da da evlerde rakı yapılmış. Derler ki, Hristiyanlar evde rakı yapacakları zaman, gerekli olan distilasyon aracını, yani bakır imbiği mülki idareden kiralamak durumundaymış. Bu, Müslümanlar için dinen yasak olan içkinin evde yapılmasını engellemeye yönelik bir sistemmiş. Çünkü mülki idare tarafından kiraya verilen bakır imbic, kiraya verildikten sonra mülki amir tarafından ev ev kontrol edilir, üretilen rakı vergilendirilmiş. Demek ki, ister evde yap, ister hazır al, içki vergisi her zaman başa bela olmuş bu topraklarda.

Fakat bizimkiler bu vergiden kaçınmanın da yolunu bulmuş. Mahalleden bir aile imbic kiralar, 8-10 aile ardı ardına aynı imbiği kullanır ve sadece bir kullanımlık vergi ödenirmiş. Bakır imbic, mahalleye adım attı mı, tek tek bütün evleri ziyaret etmeden mahalleden ayrılmazmış.

Yöremize özel, özlü, yumuşak ve baldan tatlı üzümler, sonbaharda sadece rakı yapımı için kullanılan dört-beş adet koca küpe doldurulmuş. Ardından Diyarbakır'ın yumuşaklığıyla ünlü Hamravat Suyu'nu ılık hale getirip üzümlerin bir karış aşağısına denk gelecek şekilde küplerin kenarından döker ve her 12 saatte bir, uzun ahşap küreklerle dikkatlice karıştırırlarmış. Kış aylarında ise yine şeker oranı çok yüksek olan yerli kuru üzüm kullanılmış.

Bu üzüm ve su karışımının, yani maişenin karıştırılma işlemi mevsime bağlı olarak değişkenlik gösterse de, küpün yüzeyinde kabarcık ve baloncukların kesildiği an, mayalanmanın tamamlandığı, sıvının damıtılmaya hazır hale gelmiş olduğu bilgisi değişmezmiş. Diyarbakır'ın kavurucu yaz sıcaklarında yaş üzüm yaklaşık 1 haftada fermente (maişe) olurken, zemheri soğukların yaşandığı kış aylarında ise bu 25-30 gün sürermiş. Ve bütün bu süreç sonunda kuru ya da yaş üzümün bütün özü, özütü, suya geçermiş.

Bu aşamada mülki idareden kiralanarak bakır imbic devreye girer, altına yakılan odun ateşi ile maişe buharlaştırılır ve ince bakır borulardan geçirilerek damıtılır,

alkol elde edilmiştir. Elde edilen alkol tekrar damıtılır ve böylelikle derecesi yüksek alkol elde edilmiştir. İkinci damıtma sonrası seyreltilen alkol kâfi miktarda ardıç ve anason tohumu ilave edilip bir-iki gün bekletildikten sonra tekrar bakır imbiklerden geçirilip damıtılır, elde edilen rakının lezzeti böylelikle artırılmıştır.

Sadece keyif için değil, ilaç niyetine kullanılan, adına *leği plu* (acı ilaç) denilen bir şurup da üretiliyormuş Diyarbakır'da. Örneğin karın ağrısı, hazımsızlık, mide rahatsızlığı için iki kez distile edilen ve seyreltilen alkole zafaran (safran), rezene, meryemhort (meryem otu), kakule gibi baharatları ilave edip, belirli bir süre bekleterek, doktor ve ilaca kolay ulaşamadığı zamanlarda ilaç olarak kullanılmıştır.

Ve yine aynı şekilde, küpte mayalandırılan üzüm suyu (*maîşe*), bakır imbikte iki kez damıtıldıktan sonra içine anason, rezene, karanfil, kolincan (havlıcan), kakule, zencefil, hindistancevizi, çörekotu, tarçın ve kebabiye gibi baharatlar ilave edilir, baharatların özü, tadı ve kokusu tamamen alkole geçene kadar beklenirmiş. Baharatlarla iyice tatlanan, özleşen alkol, önce seyreltilir ve yine, yani üçüncü kez distile edilmiştir. Bu üç damıtma sonrasında elde edilen sıvıyı *roh* diye adlandırır ve bunun en değerli rakı olduğuna inanılmıştır. *Roh*, baharatlı bir rakıymış. Kadınların bir araya geldiği sazlı-sözlü günlerde, çiftetellilerin oynandığı, halayların çekildiği ve envai çeşit yemeklerin yenildiği, *khınçuyk*, yani eğlencelerde en çok içilen baharatlı *roh*, gül ya da menevşe, yani menekşe *rohu* olurmuş.

Diyarbakır gülleriyle meşhur olduğu kadar, bir zamanlar Mardin Kapı'dan çıkar çıkmaz ucu bucağı görünmez meşhur kokulu menekşelerin (menekşelerin) de diyarıymış bir zamanlar. Gülün ve kokulu menekşenin bu kadar çok olduğu bir yerde, yemeğe ve içmeye bu kadar meraklı olan insanlar gül ve menekşe rakısı yapmaz mıydı? Elbette ki yapardı. Diyarbakır'da, üzümünden üretilen rakının yanı sıra kokulu menekşe, gül ve *mezeki*, yani sakız rakısı da üretilirdi. Gül ve kokulu menekşe rakısı, daha doğrusu *rohu*, gülün ve menekşe yapraklarının ikinci damıtma sonrasında seyreltilen alkolde bekletilip sıvının tekrar damıtılması sonucu elde edilirken, damla sakızı yüksek dereceli alkolde bekletildikten sonra alkol seyreltilir ve üçüncü kez damıtılarak elde edilirdi. Bu arada, Diyarbakırlı atalarım çeşit çeşit içki üretme hususunda o kadar başarılı olmuş ki, 1893 yılında Amerika'da Şikago Dünya Fuarı'na katılmış ve yaptıkları ürünler büyük beğeni toplamış.

Pargentang'ın bir diğer adının "Patlanan Pazar" olduğunu belirtmiştim. Bu yılların süzgecinden geçip bu günlere ulaşmış bir tanımlamadır. Biz Ermeniler "Patlanan Pazar" diyorduk, aynı toprağı birlikte paylaştığımız Süryani ve Keldaniler de *Khemis Sekere*, "Perşembe sarhoşları" veya "Sarhoşların Perşembesi" diyordu. Süryanilerin o güne özel yaptıkları bir içli köfte türü olan, büyükçe, neredeyse bir avuç büyüklüğünde ve yassı bir şekilde yaptıkları içli köftenin adı *kıtel*di. Bu bayramın her toplumda bir tek anlamı vardı, o da yemenin ve içmenin sınırının, limitinin olmayışydı.

Diyarbakır'da kadınlar çarşıya, pazara alışverişe gitmezdi, bu onlara yasak olduğundan değil, evin erkekleri tarafından görülen bir iş olduğundan kadınların gitmesine gerek kalmazdı. Şunu da belirtmekte fayda var, öğle yemeği malzemeleri sabah işe giden babalarımız tarafından alınır, bazen kendileri eve bırakır, bazen bir çırak, bazen de yemeğin malzeme çeşitliliğine göre bir küfe ile eve gönderirlerdi.

Analarımızın eli yemeğe ve lezzete yatkındı, güzel yemek yaparlardı ama babalarımız da etin, sebzenin, yani yemeğe girecek malzemelerin iyisinden anlardı. Hangi yemeğe hangi etin alınacağını, etin hangi bölgesi ile hangi yemeğin yapılacağını, kısacası yemeğin nasıl lezzetli olacağını çok iyi bilirlerdi.

Babam ve annem bir gece önceden yarının yemeğini konuşurlar mıydı? Bilmiyorum. Bildiğim, babam bazı sabahlar işe gitmeden alışverişini yapar, aldıklarını kimi zaman kendi getirir, bazen de bir çırak yardımıyla o günün yemek malzemelerini eve gönderirdi. Annemin akşam ne yapacağını bilmiyor olsak bile, biz bile gönderilen malzemeleri görünce yapılacak yemeği anlardık.

Örneğin, yemek malzemelerinin içinde patlıcan, sivri biberin yanı sıra maydanoz varsa ve maydanoz sapları normalinden uzunsa beli bağlı (karnıyarık) yapılacağını anlardık. Ya da patlıcan, kabak, dolmalık biber, domatesin yanında bıçak kıyması varsa, karışık sebze dolması yapılacağını bilirdik. Taze fasulye, taze sarımsak, kabak ve erik, çağla varsa, sebzenin yanında kemikli kuzu eti de varsa, fasulye türlü sü yapılacağını hemen anlardık.

Bunun gibi onlarca örnek sayabilirim. Demem o ki, yemek, eti, sebzesi, yağı ve emeğiyle bir bütünler zinciridir. Ne kadar iyi aşçı olursanız olun, malzemeniz iyi, taze ve mevsim sebzesi olmadıktan sonra yapacağınız yemek vasatın üzerinde olmayacaktır. Bugün ben, kasaba gittiğimde yapacağım yemeğe göre kasaba sipariş verdiğim zaman kasap "Bunu pek fazla insan bilmez, istemez, demek ki siz etten anlıyorsunuz" diyorsa, bunu, yemeği ve yemeğe girecek olan malzemeyi bilen ve bana aktaran büyüklerime borçluyum.

## ZAHTER

1/2 kg. küncü (esmer susam, simit susamı) • 350 gr. tuzsuz leblebi • 3 yemek kaşığı kişniş (taze öğütülmüş) • 3 yemek kaşığı zahter (taze öğütülmüş, bir tür yabani kekik) • 1-1,5 yemek kaşığı acı kırmızı biber (acı lezzetli ve iştah açıcı oluyor)

Küncüyü birkaç su yıkayıp süzün ve bir mutfak bezinin üzerine yayarak kurutun. Kuruttuğunuz küncüyü kısık ateşte sürekli karıştırarak kavurun, küncüler “çıt, çıt” diye çıtlamaya başlayınca ocağı kapatın ama bir müddet daha karıştırmaya devam edin. Küncüler hofifiliyınca rondodan geçirin. Ardından tuzsuz leblebi öğütün ve eleyin. Kişniş ve zahteri de aynı şekilde tazecek öğütün. Küncü, leblebi ve tüm baharatları karıştırın, tadını tuzunu ve acısını (zahter ve kişnişte bilgece, acıda ise cömert davranın, zahter acıyı sever) kontrol ederek cam kavanozda saklayın. Zahteri yanında küçük bir kap içine koyacağınız iyi kalitede bir zeytinyağı ile birlikte servis edin.

## KHARPUĞHAŞ - KIŞ EZMESİ

40 adet kuru biber (yaklaşık 110 gr., Antep'in etli çarliston biberi, arada birkaçı acı olabilir)  
40 adet kuru domates dilimi (yaklaşık 140 gr.) • 1,5 su bardağı kıyılmış (dişe gelecek gibi) ceviz • 1 tatlı kaşığı isot veya pul biber • 1 tatlı kaşığı reyhan • 1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı kişniş • 1-1,5 yemek kaşığı nar ekşisi • 3-5 diş sarımsak  
6-8 yemek kaşığı zeytinyağı

Kuru biber ve domatesi içine bir miktar tuz koyduğunuz kaynar suda yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan kurutulukları kevgir yardımıyla çıkarıp soğuk suya alın ve süzgeçte elinizle bastırarak iyice süzün. Ardından rondodan (krem gibi olmasın, çatala gelecek gibi) geçirin.

Sarımsağı bir miktar tuzla birlikte tazecek dövün. Daha sonra tüm baharatları, nar ekşisini, sarımsağı ve zeytinyağını ilave edip güzelce karıştırın. Kharpuğhaş, yani kış ezmesini ister kahvaltıda ekmeğe sürerek ister meze olarak servise sunabilirsiniz.

Not: Bu yemeği yaz aylarında, közlediğiniz taze biber, patlıcan ve olgun domatesle yapabilirsiniz.

## SUD KÜFTE (BEDZ BAHKİ) - YALANCI KÖFTE (ORUÇ KÖFTESİ)

Dış harç malzemeleri: 2 su bardağı köftelik bulgur • 2 su bardağı sınımdırığ (dövme ufağı, sefer kitel) veya irmik • 1 tatlı kaşığı kırmızı biber • 1 tatlı kaşığı taze öğütülmüş kişniş

İç harç malzemeleri: 750 gr. soğan (incecik kıymakta sorun yaşıyorsanız miktarı azaltın)  
1 su bardağı küncü (esmer susam, simit susamı) • 1,5 su bardağı ceviz (dişe gelir şekilde kıyılmış, ezilmemiş) • 1/2 su bardağı zeytinyağı • 5-6 kaşık tahin  
1 çay kaşığı yenibahar • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı kişniş • 1/2 çay kaşığı tarçın

Küncüyü, yani susamı kısık ateşte kavurun. Susam taneleri “çıt çıt” çıtlamaya başlayınca ocağı kapatın ama bir müddet daha karıştırmaya devam edin. Susam ılıyınca baharat öğütücüsü veya rondoda çekin (un ufak olmamasına dikkat edin). Cevizleri minik ama dişe gelecek şekilde dövün.

Dış harç malzemelerinin tümünü bir miktar tuzla karıştırın, kuru kuru harmanladıktan sonra bulguru soğuk suyla ıslatıp bekletin.

Soğanı incecik kıyın. Kıydığınız soğanı bir miktar tuzla birlikte suyunu salıp çekene kadar karıştırın, pişirin. Soğan suyunu çekince zeytinyağını ilave edin ve yaklaşık 10-15 dakika b aşından ayrılmadan soğanı kavurun.

Öğüttüğünüz susamı, dövdüğünüz cevizi ve baharatları ilave edin, hepsini şöyle bir çevirin ve ocağı kapatın. İç harcı soğumaya bırakın.

Islattığınız bulguru arada ellerinizi ıslatarak güzelce yoğurun. Bulgur harcı ezilmeye ve birbirini tutmaya başlayınca dış harç hamuru hazır demektir. Yoğurma işlemi tamamlanınca ılıyan iç harcın tahnini ilave edip karıştırın.

İçli köfteleri açmaya başlamadan önce arada parmaklarınızı ıslatacağınız uygun bir kâsenin içine 1 tatlı kaşığı tuz ve soğuk su koyun.

Bulgur harcından ceviz büyüklüğünde 1 parça olarak avuçlarınızda yuvarlayın. Arada parmağınızı ve avuç içinizi ıslatarak sağ elinizin işaret parmağı ile yuvarladığınız harcın tam orta yerinden bir oyuk açın. Açtığınız oyuk (elinizi ıslatmayı unutmadan) büyütün. Daha sonra sağ elinizin işaret ve orta parmağıyla birlikte oyuk büyütme, bulguru inceltmeye çalışın. Açtığınız oyuk yeterli inceliğe ulaşıncaya kadar avucunuzun içinde oyuk dik tutarak iç harcı (bu harç kıyma harcı kadar çok doldurulmuyor) doldurun, açık olan iki tarafı da birleştirerek kapatın.

Yaptığınız içli köfteleri havsız bir bez yayılmış tepside veya bu iş için özel olan doğal hasır tabakada istifleyin.

İçli köfteleri haşlamak için geniş bir tencerede suyu kaynatın, tuz ilave edin. İçli köfteleri kaynayan suya ne çok ne da az, tam kararında katın. Ocak harlı olmalı ve içli köfteler karıştırılmamalı. Bir müddet sonra pişen köfteler su yüzüne çıkarak piştiğini haber verecektir zaten. Bu aşamada ocağı kapatın ve bir bardak soğuk su ilave edin, birkaç dakika (bu işlem içli köftelerin diri kalmasını ve içinin sulanmasını sağlayacaktır) bekleyip kevgir yardımıyla çıkarın. Daha sonra tekrar ocağı açın, su kaynadıktan sonra içli köfteleri atın. Her haşlama esnasında aynı işlemi üşenmeden tekrarlayın.

Hazırladığınız içli köfteleri ister sıcak, ister ılık, isterseniz soğuk meze olarak servis edin.

## KARAŞ - KARA AŞ

1/2 kg. iri taneli ve çekirdekli kuru üzüm • 1 su bardağı pekmez • 1/2 çubuk tarçın  
3-4 adet karanfil

Kuru üzümü güzelce yıkayın ve ardından 8-9 su bardağı suyla ateşe oturtun. Kuru üzümler tombul tombul şişene kadar yaklaşık 15-20 dakika haşlayıp ocağı kapatın. Ardından tarçın ve karanfili ilave edin ve ılımaya bırakın.

Hafif ılıdıktan sonra altına bir tencere yerleştirdiğiniz süzgece alın ve süzün. Kuru üzüm tanelerini de çekirdekleri kalana dek avuç içinizle ezin ve süzgeçten geçirin. Süzgecin altında yoğun kıvamda bir hoşaf suyu olacak. Daha sonra arzu ettiğiniz miktarda pekmez ilave edin ve güzelce karıştırın. Soğuk soğuk servis edin.

### İMAM BAYILDI (Diyarbakır usulü)

7-8 adet patlıcan • 3 adet kuru soğan • 2+1 domates • 4+8 adet sivri biber  
1 su bardağı pirinç • 1/3 su bardağı zeytinyağı • 5-6 diş sarımsak  
1/4 demet maydanoz • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı pul biber  
kızartmak için yağ

Sarımsakları soyun, büyüklüğüne göre ikiye veya dörde uzunlamasına bölün. Patlıcanları alacalı soyun, kabuklu kalan tarafına küçük 3-4 çentik atın ve sarımsakları içine gömün. Acı suyunu salması için tuzlayıp bekletin. Pirinci yıkayın, biraz tuz ilavesiyle yarım saat sıcak suda bekletin.

Soğanları piyazlık doğrayıp bir tutam tuzla birlikte ateşe oturtun. Soğanlar suyunu salıp çekince zeytinyağını ilave edin, güzelce kavurun. Ardından küçük küçük doğradığınız sivri biberleri katıp kavurun.

Daha sonra pirinci ilave edin ve kavurun. Pirinç kavrulunca 2 adet domates rendesini, incecik doğradığınız sarımsağı, yarım su bardağı sıcak suyu ve baharatları ilave ederek pişmeye bırakın.

İç harç yarım pişince incecik doğradığınız maydanozu da katıp karıştırın ve dinlenmeye, soğumaya bırakın.

Patlıcanları bir mutfak beziyle kurulayın, her tarafını güzelce kızartın ve fazla yağını bırakması için kağıt havlu üzerine alın. Patlıcan sayısı kadar olan sivri biberleri de kızartıp bekletin.

Kızarttığınız patlıcanların ortasına dikkatlice bir yarık açın, parmaklarınız yardımıyla iç harcı koyacak bir yuva oluşturun ve bu yuvayı işaret parmağınızın ucuyla tuzlayın. Daha sonra bu yuvalara iç harcını doldurun. Her patlıcanın üzerine kızarttığınız biberi ve bir domates dilimini yerleştirin, en fazla bir su bardağı suyla kısık ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin.

İmam bayıldıyı ılık ılık veya bir gün sonra soğuk meze olarak servis edin.

Not: Bu iç harçla zeytinyağlı biber dolması da yapabilirsiniz.

### KELLE PAÇA

1 adet tütsülenmiş kuzu kelle • 8 adet tütsülenmiş kuzu ayağı • 1 adet kuzu içkembesi  
6 adet ardala kemiği (kuzu kol ve butlarının en alt bölgesi, jelatinin yoğun olduğu kemik)  
1/2 kg. kulak tozu (ciğercilerde satılır ve bu isimle bilinir) • 1 baş sarımsak

Kelle ve ayaklar üzerindeki kılları alevde (ayakları kemik ile et arasından şişe geçirilerek) ütün. Kellenin burun bölümünü sert tezgâh üzerine vurarak temizleyin, bu işlemi sıvı akıntı bitene kadar tekrarlayın. Ardala kemiklerinin üzerinde kıl varsa dikkatlice temizleyin.

İşkembeyi doğrama tahtası üzerine alarak sarı zarları ve varsa fazloları temizleyin. Temizlediğiniz her şeyi soğuk suda bekletin, birkaç kez suyu (suyu ne kadar çok değiştirirseniz paçanız o kadar beyaz olur) değiştirin, yenileyin.

Malzemeleri içinde beklettiğiniz suyu duru hale gelene kadar değiştirmeye devam edin. İşkembeyi tekrar doğrama tahtası üzerine alarak 4-5 cm boyunda parçaları ayırın.

Kelle paça pişirmeye uygun bir tencereye hepsini güzelce yerleştirin ve malzemelerin üstünü 2-3 parmak geçecek kadar su ilave edin ve tencereyi ateşe oturtun. Kelle paça kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan kefi, yani köpüğünü alın. Daha sonra tuzunu ilave ederek kısık ateşte pişmeye bırakın.

Kelle paça pişmek ve et kemikten ayrılmak üzereyken ocağı çok kısık hale getirin veya bir süreliğine söndürün. Tencerenin içinden kelleyi, ayak ve ardalaları çıkarın. Ardalar çorbaya gereken jelatini verdiği için bir kenara alın, kullanmayın. Ayakları mümkün mertebe kemiklerinden arındırın ve etleri tekrar tencereye aktarın. Kelleyi dikkatlice temizleyin, beyni küçük parçalara ayırın, dilin üzerindeki deriyi soyun, küçük parçalara bölerek tekrar tencereye aktarın.

Kelle paça tencesini tekrar ateşe oturtun ve ağır ateşte pişmeye bırakın. Sarımsakları bir tutam tuzla tazelik dövün. Kelle paçayı arzu ettiğiniz miktarda sarımsakla birlikte sıcak sıcak servis edin.

## KITEL

Dış harç malzemeleri: 3 bardak çiğköftelik bulgur • 1,5 bardak sımındırığ (sefer kitel) veya irmik • 1/2 kg. yağsız, sinirleri iyice temizlenmiş ve birkaç kez çekilmiş çiğköftelik kıyma  
1 yemek kaşığı kişniş (taze öğütülmüş) • 1 tatlı kaşığı pul biber

İç harç malzemeleri: 1 kg. orta yağlı kuzu kıyma • 750 gr. soğan • 1 demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı kişniş (taze öğütülmüş) • 1 tatlı kaşığı pul biber • 1 tatlı kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı karabiber • 1 çimdik tarçın

Yoğurmaya uygun bir sahanda çiğköftelik bulgur, sımındırığ veya irmiği, pul biber, kişniş ve tuz ilave ederek karıştırıp ıslatın. Islattığınız bulguru yarım saat şişmeye, demlenmeye bırakın.

Soğanları bir pirinç tanesi boyunda incecik kıyın. Maydanozu da incecik kıyın. Soğanı bir miktar tuzla hafifçe ovun, ardından kıymayı, kalan tüm baharatları ve maydanozu ilave edin. Yoğurduğunuz kıymaya 1 fincan su (kitelin içinin sulu olmasına yarıyor) ekleyip tekrar yoğurun. Kitelin kıyma harcını beklemeye alın.

Islattığınız bulguru önce kuru kuru yoğurmaya çalışın. Ardından arada ellerinizi ve hamuru ıslatarak yoğurmaya devam edin. Yoğurduğunuz kitel hamurunu bir kenara çekerek, boş alana çiğköftelik kıymayı yerleştirin, ete bir miktar tuzla birlikte kişniş ve pul biber ilave edin. Bulgur harcı için olan yağsız kıymayı önce baharatlarla yoğurun, ardından kenara aldığınız bulgurla birleştirin, gerektiğinde elinizi, harcınızı ıslatarak güzelce yoğurun.

Küçük bir kâseye bir miktar tuzla birlikte soğuk su (arada ellerinizi ıslatmak için) koyun. Bulgur harcından iri mandalina boyutunda parçalar alarak avuçlarınızın içiyle yuvarlayın. Yuvarladığınız harcı sağ elinizin işaret parmağı yardımıyla oymaya başlayın. Ardından orta parmağınızı da devreye sokarak daha geniş bir oyuk açmaya çalışın. Sadece sefer kitel açılırken işaret, orta ve yüzük parmağının yanı sıra orta parmak da kullanılır. Eğer kitel açma beceriniz varsa, en son üç parmakla açın ve açtığınız kiteli sol avuç içine yerleştirip ardından içine kâfi miktarda kıyma harcı yerleştirin ve iki açık ucunu birbirine birleştirerek ağzını kapatın ve avuç içilerinizle çevire çevire yuvarlayıp yassılaştırın.

Yaptığınız kütelleri temiz ve havsız bir bez üzerinde, birbirlerine değmeyecek şekilde istifleyin. Kütelleri kaynatmaya uygun büyük ve derin bir tencereyi içine yarısını geçecek kadar su doldurarak ateşe oturtun. Su kaynayınca tuzunu ilave edin ve yaptığınız kütelleri dikkatlice tencereye yerleştirin. Kütelleri tencereye yerleştirdikten sonra bir kevgir yardımıyla tencerenin kenar dibinden şöyle bir halka şekli çizer gibi karıştırın ve yaklaşık 8-10 dakika pişmeye bırakın.

Kiteller pişince tencereyi ocaktan alın, 1 bardak soğuk su (bulgurun diri kalması ve içinin sulu olması için) katarak birkaç dakika bekledikten sonra tenceden dikkatlice çıkarın. Tencereyi tekrar ateşe oturtun ve su tekrar kaynayınca bu işleme devam edip küteller bitene kadar pişirin.

Yaptığınız kütelleri sıcak sıcak servis edin.

### SUD DOLMA (YALANCI DOLMA) - ZEYTİNYAĞLI DOLMA

30 adet kuru patlıcan • 30 adet kuru biber (yarısı acı olabilir) • 1 kg.+2 adet kuru soğan  
2,5 su bardağı pirinç • 1,5 su bardağı zeytinyağı • 1 su bardağı tane sumak  
1 demet maydanoz • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı nane • 1 yemek kaşığı reyhan • 1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı karabiber • 1 tatlı kaşığı yenibahar

Pirinci yıkayın, ılıktan az sıcak suda bekletin. Dört bardak sıcak suya bir miktar tuz koyun ve sumağı bu suda ıslatın.

Kuru dolmalıkları kaynatmak için derin bir tencereyi ateşe oturtun ve su kaynayınca içine bir miktar tuz attıktan sonra kuru patlıcanları ilave edin. Kuru patlıcanlardan birkaç dakika sonra kuru biberleri de aynı tencereye katın, her ikisi de yumuşayınca ocağın altını kapatın ve bir kevgir yardımıyla süzgece alın.

Süzdüğünüz kuru dolmalıkları soğuk su dolu bir yere alın (siyah sularını salması için) ve arada suyu değiştirin ve süzün. 1 kg. kuru soğanı (ilave olan 2 adeti doğramayın) incecik doğrayın ve kavurmaya uygun bir tencerede bir miktar tuzla birlikte ateşe oturtun.

Soğanlar suyunu salıp çekene kadar karıştırın. Suyunu çeken soğan tencereye yapışır gibi olunca zeytinyağını azar azar katın ve karıştırarak karıştırarak kavurun.

Soğanın kavrulması bitince süzdüğünüz pirinci ekleyip kavurun. Ardından salçaları ilave edin ve tekrar birlikte kavurun. Daha sonra beklettiğiniz sumak suyundan bir su bardağı alın ve yemeğe ekleyin. Pirinç suyunu çekince incecik doğradığınız maydanozu ve tüm baharatları ilave edip ocağın altını kapatın. Dolma harcını bir süre demlenmeye bırakın.

Kullanmadığınız 2 adet soğanı soyun ve halka halka doğrayıp dolmayı pişireceğiniz tencerenin altına yerleştirin. Çünkü zeytinyağlı dolma dibi tutmaya fazlaca meyillidir. Alta koyulan soğan hem dibinin tutmasını önüyor, hem de dibi tutarsa soğanın karamelize olması yemeğe ayrı bir lezzet katıyor.

Tencereye soğan halkalarını yerleştirdikten sonra dolmaları üst kısmında bir parmak boşluk bırakarak doldurun. Doldurduğunuz dolmaları bir patlıcan bir biber gelecek şekilde, ağızları iç içe geçirin ve tencereye yerleştirin.

Dolmaların doldurulması bitince üstüne dolma taşı veya sığağa dayanıklı bir tabak yerleştirin. Kalan sumok suyunu süzerek yemeğe ilave edip ateşe oturtun.

Dolma kaynamaya başlayınca altını kısın, tadını tuzunu ve ekşisini kontrol ederek ağır ağır pişmeye bırakın. Dolma pişince 1 saat kador demlenmeye, dinlenmeye bırakın. Sud dolmayı ılık ılık sunacağınız gibi ertesi gün soğuk olarak da servis edebilirsiniz.

Not: Bu yemeğe sud dolma yani yalancı dolma denmesinin sebebi, içinde et olmayan bir yemeğin gerçek yemekten sayılmayacağı, ancak yalancı bir yemek olacağı düşüncesinden dolayıdır.

### **ZEYTİNYAĞLI BAKLA**

**(Aluce=erik, çakala=çağla, taze soğan ve sarımsaklı)**

750 gr. bakla • 250 gr. çağla • 250 gr. erik (küçük ve ekşi olmasına dikkat edin)

2 adet büyük boy kuru soğan • 6 dal taze sarımsak • 8 dal yeşil soğan

1/2 su bardağı zeytinyağı • 1 adet limon • 1 yemek kaşığı un

Bakloları temizleyip yıkayın, içine 1 kaşık un koyulmuş ve 1 limon sıkılmış soğuk suda bekletin. Kuru soğanları piyazlık, yeşil soğan ve sarımsakları (sarımsakların yeşil bölgesi kartlaştırmışsa kullanmayın) da 3-4 cm boyunda doğrayın.

Yayvan bir tencereyi ateşe oturtun. Zeytinyağını ilave edin, yağ cızır cızır olmaya başlayınca kuru soğanları ekleyip güzelce kavurun. Soğanlar kavrulduktan sonra yeşil soğan ve sarımsakları ilave edip birkaç dakika doha karıştırarak kavurmaya devam edin. Ardından bakloları da tencereye alarak hepsini birden bakloların rengi koyu yeşil olona dek karıştırıp kavurun.

Kavurma işlemi sonrasında 2-2,5 bardak unlu-limonlu sudan olarak yemeğe ilave edin. Yemeğin tadını tuzunu kontrol edin, kaynamaya başlayınca altını kısın ve yemeğin üstüne (bakloların kararmaması için) yağlı kağıt gerekerek kapağını kapatın.

Bu aşamada çağlaları ikiye bölün, iç bademlerini çıkarıp atın. Temizleme işlemi bittiğinde çağloları yemeğe ilave edin. Yemeğin pişmesine 3-5 dakika kala erikleri bütün olarak atın ve çok fazla pişmemesine (dağılmasına) dikkat edin.

Zeytinyağlı bakla yemeğini ikram edeceğiniz табаға alın, kendi yerinde, yatağında soğumasını sağlayın. Her zeytinyağlıda olduğu gibi bir gün sonra soğuk bir şekilde servis edin.

Not: Bu reçeteyi (un ve limonlu su kullanmadan) taze fasulyeye de uygulayabilirsiniz.

### **HEDİG (Süryanice: DONEKE)**

1 su bardağı buğday • 1/2 su bardağı nohut • 1/2 su bardağı zeytinyağı

2 adet soğan • 1 tatlı kaşığı un • yarımşar yemek kaşığı domates ve biber salçası (tercihen)

1 tatlı kaşığı zahter veya kekik • 1 çay kaşığı kişniş

Buğdayı ve nohudu yıkayın, akşamdan ıslatın. Ertesi gün üzerini 2-3 parmak geçecek kadar suyla (gerekirse sıcak su ilave edin) haşlayın. Buğday ve nohut pişmek üzereyken zeytinyağını uygun bir tencerede kızdırın ve incecik doğradığınız soğanları kavurun, ardından unu ilave

edip kavurmaya devam edin. Salça kullanacaksanız bu aşamada ekleyin. Buğday suyundan bir kepçe olarak kavrulmuş soğan sosuna ilave edin. Kavrulmuş soğan sosuna baharatlarını katıp pişmek üzere olan buğday ve nohutla buluşturun ve 1-2 taşım birlikte kaynatarak ocağı kapatın.

Hedig yemeğini ister sıcak, ister ılık, isterseniz soğuk ikram edin.

Not: Hedig'in bir diğer adı 'diş buğdayı'dır. Bebeklerin ilk dişini çıkarması vesilesiyle yapılan kutlamada yenir. Hedig hem sulu yemek hem de kuru olarak hazırlanır. Kuru hazırlanan hedigde buğday ve nohut iyice haşlanır, süzülür. İçine ceviz, şeker, çedene, çit çit şekeri, rezene şekeri gibi bilmum şekerlemeler katılır ve arzuya göre tarçın serpilerek servis edilir.

## SİSEROV KÜFTE - NOHUTLU KÖFTE

2 su bardağı nohut • 1/2 su bardağı sımındırığ (sefer kıl) veya irmik

1 adet orta boy patates • 1 tatlı kaşığı kişniş • 1 tatlı kaşığı nane • 1 tatlı kaşığı reyhan

1 tatlı kaşığı pul biber • 1/2 çay kaşığı kimyon • 1 tatlı kaşığı şeker

1 adet yumurta (tercihen) • 1+ 4-5 yemek kaşığı un • bir tutam maydanoz

2-3 adet taze soğan • 1-2 adet limon ve üzerine gezdirmek için zeytinyağı

Nohutu akşamdan ıslatın. Ertesi gün şeker ve tuz katarak güzelce pişirin ve süzün. Nohut henüz sıcakken robottan geçirin, püre olmasını sağlayın ve soğutun. Patatesi haşlayın, soyun, soğuyunca rendeden geçirin. Sımındırığı ıslatın, 20 dakika bekletin.

Yoğurma kabına sımındırığı alın, tüm baharatları, 1 yemek kaşığı ununu ve tuzu katın, yoğurun. Ardından nohut püresi ve rendelenmiş patatesi ilave edin, tekrar yoğurun. Yoğurduğunuz nohut püresi köfte gibi yuvarlanacak ama çatlamayacak kıvama gelince yoğurmayı bırakın. (Bu yemek, dini oruç ve perhizlerde yapıldığı için yumurta asla kullanılmaz. Ancak, çatlama olursa bir yumurta kırabilirsiniz.)

Bir tepsiye 4-5 kaşık un serpin. Nohut harcından mandalina büyüklüğünde parçalar alın, gerektiğinde ellerinizi ıslatın, avuç içinizde güzelce yuvarlayıp, un serptiğiniz tepside istifleyin. Harcınız bitince tepsiyi hafifçe ileri-geri sallayın, köftelerin her tarafının una iyice bulanmasını sağlayın. Maydanoz ve yeşil soğanı incecik doğrayın.

Köfteleri haşlamaya uygun bir tencereyi ateşe oturtun, yarısına gelecek kadar su koyun, kaynamaya bırakın. Su kaynayınca tuz ilave edin, formu bozulan köfteler varsa tekrar yuvarlayın ve kaynayan suda (gerekirse iki parti) haşlayın.

Karıştırmayın. Elinize kevgir alın, kevgirin ters tarafını tencerenin iç çeperine değdirek tur atın, sadece suyu hareketlendirin. Köfteler su yüzüne çıkınca, hatta biraz su üstünde salınca pişmiş demektir. Köfteleri kevgirle çıkarın ve servis edeceğiniz tabağa alın. İncecik kıyduğunuz maydanoz ve yeşil soğanı üzerine serpiştirin.

Sisero köfteyi ister sıcak, ister ılık, isterseniz de ertesi gün dilimleyip üzerine zeytinyağı ve limon gezdirip servis edin.

Not 1: Bu yemeğin orijinal hali bu. Ama arzu ederseniz 3-4 yemek kaşığı nohutu püre olmaktan kurtarın, bekletin. Yuvarladığınız köftelerin ebadını küçük tutun ve 2-3 adet

soğanı zeytinyağında güzelce kavurduktan sonra nohutları ilave edin. Ardından köfteleri haşladığınız sudan 2-3 kepçe ilave ederek bir sos yapın. İster köfteleri bu sosa alın, ister köftelerin üstüne bu sosu gezdirin.

Not 2: Zeytinyağı ve limona tazecek dövülmüş birkaç diş sarımsak ilave edip iyice çirpın. Bu sosu köftelerin üzerine dökün (özellikle soğuk yenecek köfteye çok yakışacaktır.)

### **KEÇEL KARKAZ (KEL KARKAZ) - TOPIK (TOPTOPİK)**

Dış harç malzemeleri: 1 su bardağı nohut • 1 su bardağı köftelik bulgur • 1 su bardağı sımındırığ (sefer kitel) veya irmik • 1 tatlı kaşığı kişniş • 1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı kırmızı biber

İç harç malzemeleri: 1 su bardağı nohut • 4-5 adet soğan • 1/2 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı kıyılmış (ezilmemiş, dişe gelecek gibi) ceviz • 5-6 yemek kaşığı tahin  
1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı yenibahar • 1/2 çay kaşığı tarçın

2 su bardağı nohudu bir gece önceden ıslatın ve bir miktar tuzla birlikte pişirin. Sonrasında suyunu süzün, soğutun. Nohutları ikiye bölün (hem iç hem de dış harçta ayrı ayrı kullanılacak.) Böldüğünüz nohudun birini baharat öğütücüsü veya rondodan geçirip bekletin. Diğer nohutların da kabuğunu soyup bekletin.

Bulguru yoğuracağınız kaba alın, tuz ve baharatlarla önce kuru kuru harmanlayın, ardından soğuk suyla ıslatıp yaklaşık yarım saat bekletin.

Soğanları piyazlık doğrayın ve bir tutam tuzla birlikte soğanlar suyunu salıp çekene kadar karıştırın. Soğan suyunu çekince azar azar zeytinyağını ilave edin, tahta kaşık yardımıyla hem kavurun hem de ezin. Ardından kabuğunu soyduğunuz nohudu katın, karıştırın ve yaklaşık yarım bardak sıcak su katıp baharatları ilave edin.

Harç suyunu çekince kıyılmış cevizi katıp karıştırın, ocağı kapatın ve ılımaya bırakın.

Islattığınız bulguru ellerinizi arada ıslatarak yoğurmaya başlayın. Bulgur hafif yumuşayınca ezdiğiniz nohut püresini katın ve tekrar arada ellerinizi ıslatarak yoğurun. Dış harç içli köfte gibi açılacak bir hamur olmalı.

Açmaya başlamadan önce içine bir tutam tuz attığınız kâsede soğuk su hazırlayın.

İliyan iç harca tahini katın ve güzelce karıştırın.

Hamur harcından küçük portakal boyutunda bir parça alıp avuç içinizle yuvarlayın. Arada hem parmağınızı hem de avuç içinizi ıslatmayı unutmayın. Yuvarladığınız hamur harcında önce işaret parmağınızla bir oyuk açın, ardından orta parmak ile oyuğu avuç içinizde çevirip büyütün (elinizi ve avuç içinizi ıslatmayı ihmal etmeyin) ve yüzük parmağınızı da oyuğa dahil edip yuvayı büyütün. Açtığınız bu yuvayı avuç içinde dik tutun, dolu dolu bir yemek kaşığı iç harç doldurun ve ağzını döndüre döndüre toplayıp kapatın. Daha sonra iki avucunuzun içi ile yuvarlayıp yuvarlak, tombul köfteler (yaklaşık 9-10 adet) yapın.

Yaptığınız köfteleri temiz, havsız bir bez serilmiş tepsi üstünde istifleyin.

Hazırladığınız topikleri haşlayamaya uygun bir tencereye sıcak su doldurun. Su kaynamaya başlayınca tuz atın ve köfteleri çok fazla üst üste gelmeyecek şekilde (gerekirse birkaç parti haşlayın) kaynayan suya atın ve yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Köfteler pişince ocağı kapatın ve

bir bardak soğuk su (bulgurun toparlamasını sağlayacak) içinde birkaç dakika bekletin ve bir kevgir yardımıyla çıkarın.

İkinci parti köfteleri pişirmek için tekrar tencereyi ateşe oturtun ve hepsini bu şekilde pişirin.

Keçel karkazları, yani topikleri ister sıcak ister ılık, isterseniz ertesi gün soğuk meze olarak servis edin.

Not: İstanbul topiğinin ana maddesi olan patates, 1890'larda Berlin-Bağdat Demiryolu yapımı sırasında bu topraklara gelmiş. O tarihten önce patates Osmanlı'da bilinen bir sebze değil. Buğdayın anavatanı ise Anadolu. Topiğin yüzyıllardır manastırlarda yapıldığını göz önünde bulundurarak, acaba patates gelmeden önce topik bu tarifte olduğu gibi bulgurla mı yapılıyordu?

• KEÇEL KARKAZ



## SÜRGÜNÜN DİLİ

Biz Diyarbakırlılarda her öğünün hakkı verilir, hiçbir öğün atlanmazdı. Babam, her sabah öğlen yemeği malzemelerini gönderir, öğlen saatinde de mutlaka yemeğe gelirdi. Sabah kahvaltısı, öğlen ve akşam yemeklerimiz, hep birlikte oturup hep birlikte kalktığımız sofralardı.

Babam taş ustasıydı ve sabah sağlam bir kahvaltı etse dahi, beden ve kol gücüyle çalıştığı için enerjisini duvar duvar ördüğü taşlarla tüketir, taşları alın teri ile ıslatırdı. İşini özveri ve ciddiyetle yürütürdü. Bazen aldığı işi zamanında teslim edebilmek için öğle yemeğine gelmezdi. Bu durumda iş bize düşerdi. Anam elimize bir sefertası dolusu yemek tutuşturur, biz de yemeğini babamın çalıştığı yere götürürdük. Babamın taşları ilmek ilmek işlediği, taşa hayat verdiği o nasırlı ve tozlu ellerini yıkamasını, yemeği yemesini bekler, arada yaptığı işe bakarken başımız göğe ulaşır, “Babamız ne güzel taş evler yapıyor!” diye gururlanırdık. Babam harcadığı yoğun efor nedeniyle yemeği büyük bir iştahla hemencecik yer, bitirirdi.

Öyle uzun boylu, yapılı, cüsseli biri değildi. Kısa boylu, zayıf yapısına rağmen koca koca taşları bir hamlede kaldıracak güce sahipti. Kıyafetinde onunla bütünleşmiş, vücudunun doğal bir parçası olmuş iki parça vardı. Bunlardan biri sekiz köşeli kasketi, bir diğeri ise her daim giydiği kalın ve uzun kollu ekose gömlekti. İşe giderken hep kalın kumaştan dikilmiş, rengi solmuş bir pantolon ve Diyarbakır'ın yakıcı yaz sıcaklığında dahi uzun kollu, kalın kumaştan dikilmiş ekose gömlek giyerdi.

Babamın uzun kollu gömlek giymesinin nedeni Karacadağ'ın zımpara gibi sert volkanik bazalt taşlarıydı. Hele ki genellikle avlu zemininde (yaz sıcaklarında avlu yıkanınca dişi bazalt taşların gözenekli dokusu suyu bir müddet içinde tutar, serinliği bir miktar uzatırdı) kullanılan taşların dokusu keskin zımpara gibi sivri, bıçak gibi keskindi. Babam eli ve kollarıyla çalışıp taşları ilmek ilmek dokuyup, taşa can verdiğinden kollarını bu zımpara gibi taşlardan korumanın yolunu uzun kollu ve kalın kumaştan dikilmiş ekose gömlek giymekte bulurdu.

Biz çocuklar babamızla ve yaptığı işlerle büyük bir gurur duyuyorduk. Babamın yaptığı evlerin bulunduğu sokaklarından geçerken göğsümüz kabarırdı. Diyarbakır küçelerinde babamın emeğinin geçmediği, evden babamın çalıştığı yere yemek taşımadığımız bir mahalle kalmamıştır diye düşünüyorum. Biz babamıza yemek götürür, yemeği bitiren babamsa cebimize harçlık koyarak bizi yolcular, işine döner, bıraktığı yerden devam ederdi. Yol üstünde bazen elmalı şeker, bazen şekerleme, bazen de kuruyemiş alır, elimiz dolu, cebimiz boş, eve dönerdik.

Babamın Türkçesi de Ermenicesi de Diyarbakır'da bu dilleri konuşan herkesten farklıydı, bizim konuştuğumuz Türkçe ve Ermeniceyle uzaktan yakından ilgisi yoktu.

Herkesin babası “geliyiğh, gididiyiğh, yeyiyiğh, içiyiğh” derken babam “geliyoruz, gidiyoruz, yiyoruz, içiyoruz” der ve konuştuğu Türkçeyle diğerlerinden ayrılırdı. Biz çocuklar, neden babam diğer babalar gibi konuşmuyor diye üzülür, acımasızca, keşke babam hiç konuşmasa ve sussa diye düşünüyorduk. Herkesin babası aynı Türkçeyi konuşurken bizim babamız neden garip bir Türkçe konuşuyordu, bilmiyorduk tabii ki. Gerçeği öğrenebilmemiz için büyümemiz gerekiyordu.

Anadili Ermenice olan babam Türkçeyi Sasun’dan sürgüne gönderildiği, hiç Hristiyan’ın olmadığı, Yörük ve Türkmenlerin yoğun yaşadığı Afyon Sandıklı’daki 10 yıllık sürgün hayatında öğrenmişti. Dolayısıyla Türkçeyi Sandıklı’dakiler gibi ağır, tane tane konuşuyordu. Tabii biz bu inceliği anlamıyor, babamızın konuştuğu garip Türkçe karşısında üzüldü kahroluyorduk.

Bugün bakınca anlıyorum ki, nasıl ki her toprak kendi iklimsel ve coğrafi şartlarına uygun ürün veriyorsa, o toprak üzerinde yaşayan insanların yüzyılların süzgecinden geçirip bugüne taşıdığı, yaşattığı dil de özel ve kendine ait olmalı. Ama babam, Türkçeyi ait olduğu topraklarda öğrenmemiş, sürgüne gönderildiği yerde, sürgünün dilini öğrenmişti. Hatta, Diyarbakır’da yaşamaya başladığında, Türkçeyi ve Ermeniceyi kendisinden başka şekillerde konuşan kalabalığın yanında, ikinci, bu kez ömür boyu sürecek bir sürgünün tam ortasına düşmüştü.

## TAŞ EKMEĞİ

1/2 kg. un (tam buğday unu) • 1/3 paket yaş maya (yaklaşık 15 gr.)

1-1,5 yemek kaşığı sadeyağ • 1 tatlı kaşığı şeker ve tuz

Sosu için: 1 su bardağı küncü (sarı susam, simit susamı) • 1 çay bardağı pekmez

1 bardak su

Susamı kısık ateşte karıştırarak kavurun. Susam “çıt çıt” ses çıkarmaya başlayınca ocağın altını kapatın ama bir müddet karıştırmaya devam edin. Kavurduğunuz susamları bir rondoda çekin ama unufak etmeyin, arada bütün susam kalsın. Öğütmüş olduğunuz susama pekmezi ve suyu ilave edin, kaynatın ve yoğun sos kıvamına getirin.

Yağı eritin, bekletin. Maya, şeker, tuz ve yaklaşık 4-4,5 su bardağı ılık suyu iyice karıştırın, mayayı çözeltin. Ardından azar azar un ilave edip çırpın. Bu hamuru mikserle çırpabilirsiniz ama ben tıpkı eski günlerdeki gibi parmaklarımı açarak, hamuru havalandıra havalandıra çırpıttım. “Elin lezzeti olduğunu unutmayın” derim. Bu hamurun krep hamuru gibi akışkan kıvamda olması gerekiyor. Yoğurduğunuz hamurun üstünü örtün ve 1-2 saat hamur üzerinde kabarcıklar oluşana dek mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru şöyle bir karıştırıp havalandırın.

Krep pişirmeye uygun bir tavayı ateşe oturtun ve iyice kızmasını sağlayın. Tava yeterli ısıya gelince 1 kepece hamuru (tavanın büyüklüğüne göre değişebilir) tavaya dökün ve tavayı sağa sola döndürerek hamurun eşit yayılmasını sağlayın. Hamurun üstü göz göz olunca spatulayla

hamurun altına hafifçe koyun, tavanın ekseninde tur atın, hamuru tavadan kurtarın ve çevirin. Her iki tarafı da pişince taş ekmeğini bir tabağa alın ve fırçayla (eskiden temiz bez parçasıyla yapılırdı) her tarafını yağlayın. Pişirdiğiniz taş ekmeklerini üst üste koyun, her pişirmeden sonra üstünü yağlayın, bekletin.

*Taş ekmeği ve sosunu ayrı ayrı (sos içine bandırıp yenecek gibi) servis edebilirsiniz.*

**Not:** Taş ekmeği, zeytinyağıyla yapıldığı dini oruç günlerinin en değerli tatlısıydı.

Bu yemek, hamuru gerçek taş üzerinde pişirildiği için taş ekmeği olarak anılıyor. Bu taş kimin evinde varsa herkes bu ekmeği pişirmek için o taşı ister ve evine taşırdı. Belki de taş, sahibi olduğu ev sahibinden çok geziyor, evden eve dolaşıyordu.

Üstüne sade pekmez, şeker ve reçel koyarak da servis edebilirsiniz.

## XIRSIZ MECO

Diyarbakırlıların isminin önünde, bazen de arkasında mutlaka birtakım sıfatlar kullanırlardı. Bu, bazen ailenin meşgul olduğu meslek olurdu: Arabacıgil, Palancıgil, Meyğhanacıgil, Çulcugil ya da Fırıncı Tümes, Kalaycı Sahak, Sobacı Nigoğos, Kuyumcu Şükrü, Demirci Khaço, Terzi Hagop, Şalvarcı Anto gibi.

Kişinin mesleği adıyla o kadar özdeşleşirdi ki, kimi zaman adı dahi unutturur, önüne geçerdi. Örneğin, hamam eşyalarını taşıyan, taşıdığı eşyaları hamama yerleştiren, bir nevi hamama gideceklerin yerini rezerve eden kadınlara natura denirdi. Melik Ahmet Hamamı naturası Bacı Seyran'ın adını hatırlayan yoktu, o civarda "natura" dediniz mi akla Bacı Seyran gelirdi. Hamamda yıkayıcı görevi olanlara vlandoğ denirdi. Onlara sadece isimleriyle seslenilmez, Vlandoğ Tüme, Vlandoğ Mınuş, Vlandoğ Zöre diye hitap edilirdi.

En ilginç unvanlardan biri *dendigin*di. Her ne kadar *dendigin*in kelime anlamı "ev hanımı" olsa da bizim *dendigin*lerin işi hep dışarıdaydı. Diyarbakır'da *dendigin* olmadan ne vaftiz ne nişan ne düğün yapılabilir ne de cenaze kaldırılabilirdi. *Dendigin*ler yerine göre çöpçatan, yerine göre düğün organizatörü, yerine göre *catering* hizmeti veren kişi işlevi görürdü. Diyarbakır'da bizlerin hayatını *dendigin*siz düşünmek imkânsız olduğu gibi tatsız, tuzsuz ve yavan olur.

Bu işe gönül ve emek veren Dendigin Glor Enno, Dendigin Topal Tüme, Dendigin Nivart, Dendigin Meryem Bacoları anmadan geçmek Diyarbakır'ı eksik anlatmaktır.

Bu sıfatların yanı sıra yaşını, başını almış, yaşadığı tecrübelerden hayatı deneyimlemiş ve bilgeleşmiş yaşlılarımıza da "Baco" diyorduk. İncik Baco, Enno Baco, Lüsye Baco, Ankin Baco, Hanım Baco, Bayzar Baco, Meryem Baco gibi.

\*

İşte o bacolarımızdan biri de Bayzar Baco'ydu. Bayzar Baco'nun yaşadığı mahallede hırsızlığı ile ünlenmiş, adeta nam salmış Xırsız Meco adında bir adam vardı. Diyarbakır'daki birçok mahallede bilinen, tanınan Meco, insanların uzak durmaya çalıştığı bir adamdı aynı zamanda. Ama Xırsız Meco'yla aynı mahalleyi paylaşan mahalle sakinleri "bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır" düşüncesiyle, pişirdikleri yemekten ara ara ona pay çıkarır, yaptıkları bu iyilik karşısında Meco'yu kendilerinden ve evlerinden uzak tutmaya çalışırlarmış.

Bayzar Baco da Meco'ya tabak tabak yemek götürün, Meco'yu besleyenlerden biriymiş. Bir gün Bayzar Baco çamaşırını yıkamış, dama asmış, aşağı inmiş ve mutfakta yemek hazırlıklarına girdiği sırada kapısı çalınmış. Kapıyı açan Bayzar Baco karşısında Xırsız Meco'yu görünce önce bir korkmuş, ardından korkusunu gizlemeye çalışarak sert bakışlarla Xırsız Meco'ya bakmış. Xırsız Meco kapıdan içe-



Dikmenlerin evinde, bir kutlama yemeğinden.

ri doğru bir adım atmış ve “Bayzar Baco, kuşum damınıza kaçtı!” demiş. Bayzar Baco da “dama çığh al” diyerek cevaplamış; kendince Xırsız Meco’yu kazasız belâsız başından savmış diye de pek sevinmiş.

Xırsız Meco dama çıkmış ama bir daha geri gelmemiş. Diyarbakır damları bitişik nizam olduğu için Xırsız Meco damdan dama yürüyerek artık kaç mahalle ilerlemiş, hangi mahallede damdan aşağı inmiş bilinmiyor. Gün akşam üstüne yaklaşıncâ Bayzar Baco kuruyan çamaşırlarını toplamak üzere dama çıkmış, bir de bakmış ki çamaşır mamaşır yok, hak getire. Çamaşır ipi bomboş sallanıyor. Hırsla aşağı inmiş “Yoğh bacım yoğh, bu bele olmi, yediriyiğh, içiriyiğh gene de olmi, valla karakola gidecağham, Meco’yi şikayet edecağham!” demiş. Üstünü, başını giymiş, doğruca Fatih Paşa Karakolu’na gitmiş ve komiserin karşısına dikilmiş:

Komser beg, komser beg  
Eçkit korna (gözün kör ola) komser beg  
Bayzar Baco, kuş dalğhasi  
Xırsız Meco dama çığhti  
verdig, şebig (Don gömlek) aldi, kaçtı!  
Meco dediğh, miçug (dolma) verdiğh  
Şideg ase (Doğru söyle) komser beg  
Heç mi ğhatır çige (kalmadı)?

diyerek, bırakın adaleti “hatır”ı bile karakolda aramış; yarı Ermenice yarı Türkçe, tekerleme gibi şikâyet dilekçesini sözlü vermiş ve sözü ta bugüne kadar ulaşmış.

## ÇİRTMA

1 kg. sakız kabağı • 4-5 adet orta boy soğan • 6-7 adet sivri biber

1 çay bardağı zeytinyağı • 5-6 diş sarımsak • 1 tatlı kaşığı kırmızı biber veya pul biber

Soğanları, sivri biberi yemeklik, kabakları ise 1x1 veya 1,5x1,5 cm'lik küpler halinde doğrayın. Zeytinyağı koyduğunuz hafif yayvan (pilavlık tencere gibi) tencereyi ateşe oturtun. Yağ cızırdamaya başlayınca soğanları ilave edip yaklaşık 10-15 dakika kavurun. Soğanlar kavrulunca sivri biberleri ilave ederek kavurmaya devam edin. Ardından küçük küpler halinde doğradığınız kabakları, pul biberi ve tuzu ilave edin, kavurun. Yemek kaynamaya başlayınca ateşi olabildiğince kısın, yemeği susuz (çok gerekirse en fazla 1 çay bardağı su ilave edin) pişirmeye çalışın.

Çırtma yemeği pişince 15 dakika dinlendirin. Sarımsakları bir tutam tuz yardımıyla tazelik dövün ve 2 yemek kaşığı suyla seyreltin. Seyrelttiğiniz sarımsağı yemeğe ilave edip karıştırın.

İster sıcak ister ılık isterseniz de ertesi gün soğuk meze olarak servis edin.

Not 1: Çırtma yemeğini bu haliyle tüketebileceğiniz gibi, yemek piştikten sonra ocaktan almadan birkaç göz açıp, üzerine 5-6 adet yumurta (yumurtalı çırtmada zeytinyağı yerine sadeyağ kullanın) kırıp karıştırarak da sıcak sıcak servis edebilirsiniz.

Not 2: Yine bu reçeteyi patlıcan kullanarak (patlıcan çırtması) da uygulayabilirsiniz. Patlıcanlı çırtmayı da yumurtalı pişirebilirsiniz.

## UZATMACIYANLAR

Diyarbakır'da herkes birbirini tanırdı ve herkesin kapısı açıktı. Öyle önden telefonla haber verilip müsait olup olmadıklarının sorulması gerekmezdi. Herkes birbirinin kapısını istediği zaman çalma, çat-kapı içeri girme hakkına, samimiyet ve hukukuna sahipti. Diyarbakırlı tüm Hristiyanların tanıdığı, görüşüne, fikir ve düşüncelerine değer verdiği, saygı duyduğu ailelerden biri, “Her genç kızın rüyası Zetina Dikiş Makinesi”lerinin Diyarbakır mümessili olan Uzatmacıyan ailesiydi. Balıkçılarbaşı'nın hemen başında olan dükkânları, herkesin, özellikle de Diyarbakır'a gelen her Ermeni'nin buluşma adresiydi aynı zamanda. Bu ailenin itibarının kaynaklarından biri de üç kuşaktır Diyarbakır Surp Giragos Kilisesi'nin mütevelli heyetinde yer almalarıydı. Biz bu görevi üstlenenlere *ışkhan* derdik, ki bu kelime Ermenicede “prens” anlamına gelmektedir, varın mütevelli heyeti üyeliğinin ne kadar önemli bir mevki olduğunu siz oradan çıkarın. *İşkhan*ların Diyarbakır'ın fakir, kimsesiz, yardıma muhtaç kişilerinin kimseye muhtaç olmadan geçimlerini sağlayabilmeleri için harcadıkları yoğun emek ve çaba asla inkâr edilemezdi.

Biz Diyarbakır Ermenileri hepimiz emin bir şekilde bilirdik ki, bu aile kendi evlerinde bozulan, yıkılan bir yeri onarmadan önce kilisenin ve kilise vakıflarının onarımını önemser, o işlere öncelik verirdi. Kendi evlerinden daha fazla özeni kiliseye ve o kiliseye ait olan vakıf mallarına ve kiliseye tabii olan halka gösterirdi.

Uzatmacıyan Ailesi'nin büyüğü olan ve yine mesleği isminin önüne geçmiş Sobacı Ramazan, namı diğer Sobacı Ohannes, gerçek adı Yeğsa olan Mirye Baco'yla evliydi ve Nişan, Zaven, Hagop ve Aydın adında çocuklarıyla mütevazı bir aile oluşturmuşlardı. Zaven Abi pazar günleri kilisede şabig (kaftan) giyer ve tıbirlik, yani mugannilik yapardı. Hatta ilerleyen yıllarda oğlu Mağak da kilisede babasının yanında görev almış, kilisenin *khoranında* uzun yıllar boy göstermiş, baba ve oğulun ağzından dökülen ilahiler gökkubbeye ulaşmıştı. Uzatmacıyanlar aynı zamanda, birkaç kuşak boyunca müzikle ve müzik aletleriyle haşır neşir olmuşlardı. Gazi Köşkü veya herhangi bir piknik yerine gidildiğinde, hatta uzun yaz akşamlarında damda, taht üzerine kurulu akşam yaşamında konu komşunun bir arada toplandığı, bir ağızdan türkülerin söylendiği gecelerde, cümbüş, ud ve darbukaya can veren genelde Uzatmacıyanlar olurdu.

“Her genç kızın rüyası Zetina Dikiş Makinesi” sloganıyla Diyarbakır Radyosu'nda reklam cingılı geçen insanların hismımız olması bize yakınlık ve sıcaklık hissi veriyordu. Terziliğin çok önemsendiği, dikiş makinesinin geçer akçe görüldüğü zamanlardan geçiyorduk. Hemen her Diyarbakırlının evinde metalden yapılma yuvarlak veya kare formunda sarı, kırmızı, mavi renklerde mutlaka bir Zetina promosyonu kül tablası bulunurdu.

Ve yine İstanbul Zetina Dikiş Fabrikası'ndan gönderilen, Diyarbakır halkına marka promosyonu olarak dağıtılması gereken, üzerinde Zetina logosu, reklamı ve "para ile satılamaz" ibaresi olan yazılı binlerce kibrit kutusu.

İstanbul'dan ana fabrikadan gönderilmiş olan kolilerce kibrit kutusunun şehirdeki herkese ulaştırılması, reklam promosyonunun amacına ulaşabilmesi için günlerce kafa yoran Zaven Uzatmacıyan sonunda bu işi başarıyla yürütecek kişinin sevgili abim İbrahim olduğuna karar vermiş. Bir sabah bir koli kibriti ortaya çıkarıp abimi çağırmış ve bu kutuların Diyarbakır'daki her mahalleye, her sokağa, her eve dağıtılması gerektiğini tembihlemiş.

Abim aldığı bir koli kibriti eve götürmüş ve hemen Diyarbakır'ın tüm mahallelerdeki arkadaşlarını, yani mahalle konseyini toplamış, mahalle ve sokaklara göre görev dağılımını yapmış. Herkese "Bu kibritleri dağıtacak, Diyarbakır'da kibritin ulaşmayacağı ev, dükkân bırakmayacaksınız. Yalnız her kibrit başına 1 kuruş para isterim. Size vereceğim her kibrit kutusuna karşılık her akşam 1 kuruş bana getireceksiniz. Artık siz üstüne ne kadar daha kâr koyarsınız, kaçsa satarsınız bilmem, ama bana her akşam paramı getirecek ve dağıtmak üzere yeni kibrit alacaksınız." demiş.

Bu promosyon kibriti dağıtma işi, bir hafta gibi kısa sürede gayet organize bir şekilde gerçekleştirilmiş. Her akşam toplanan mahalle konseyleri kibrit başına 1 kuruşu abime vermiş, arkasından dağıtılacak yeni kibritleri alarak işe devam etmişler. Kısacası bu iş, alan memnun, dağıtan memnun, satan memnun bir şekilde günlerce devam etmiş.

Her şeyde olduğu gibi bu başarı da sonsuza kadar devam edememiş tabii ki.

Bir akşam yakın arkadaşı ile Dilan Sineması'na giden, film bittikten sonra eve doğru yürüyen Zaven Uzatmacıyan cebinden yakmak üzere bir sigara çıkarınca karşısında aniden bir genç bitivermiş "Abe kibrit istisen?" diye sormuş. Delikanlının elinde kendi markalarının amblemini ve reklam sloganını, 'para ile satılamaz' ibaresini gören ve şaşkınlıktan ne diyeceğini şaşırان Uzatmacıyan, elini delikanlının uzattığı kibriti almak için ileri uzattığında delikanlı, "Hop abe, bi dakika, kibritin fiyatı 1,5 kuruş" diye cevap vermiş. Uzatmacıyan şaşkınlığını gizleyerek, hiç bozuntuya vermeden 1,5 kuruşu delikanlıya uzatmış, kibriti satın almış. Eve doğru yürüdüğü yol boyunca da "Ula İbo helal olsun, bana bile kibrit sattın!" diyerek yoluna devam etmiş.

Ertesi sabah abimi dükkâna çağırmış "İbrahim dün akşam Dilan Sineması'ndan çıkınca delikanlılar kibrit dağıtıyordu, bana bile verdiler, kendi kibritimi almak bana da kısmet oldu. Bravo sana, iyi bir ekip kurmuşsun. Al, sırada bu ikinci kolinin dağıtımı var, ama çok pahalıya satmayın, parası olmayandan da para-mara almayın" demiş.

• KEÇEL SARKİS



## KEÇEL (KEL) SARKİS

2 su bardağı nohut • 3-4 adet soğan • 1 çay bardağı zeytinyağı  
2 çay bardağı tahin • 1 tatlı kaşığı kimyon • 1 çay kaşığı karabiber (tercihen beyaz)  
Süslemek için kırmızı biber ve kimyon

Nohudu akşamdan ıslatın, sabah suyunu süzün ve tuz ilave ederek üzerini 2-3 parmak geçecek kadar suyla pişirin. Pişirdiğiniz nohutları sıcakken robottan geçirip püre (püre çok katı olursa nohudu haşladığınız sudan ilave edin) haline getirin.

Soğanları incecik kıyın ve bir miktar tuzla birlikte bir tavaya alıp ateşe oturtun. Soğan suyunu salıp çekince yağ ilave ederek soğanları güzelce kavurun.

Soğanlar kavrulduktan sonra nohut püresini, kimyonu ve karabiberi ilave edip kavurmaya devam edin.

Kavurma işlemi bitince ocağı kapatın ve ılımak üzereyken tahini katıp karıştırın.

Servis tabağına aldığınızda keçel sarkisin üzerinde bir miktar kırmızı biber, kimyon ve zeytinyağı gezdirin.

İster sıcak ister ılık, isterseniz de ertesi gün soğuk meze olarak servis edin.

Not: Bu yemeğin adı bir zamanlar Diyarbakır'da kelliğiyle meşhur bir Sarkis'ten geliyor olmalı. Ama ben üzerine kırmızı biber ve kimyon dökerek yemeği kelliğinden kurtarıyorum.

## ÇOR DAKHDEĞ DEBEG - KURU BİBER/DOMATES KAVURMASI

200 gr. etli kuru biber • 100 gr. kuru domates • 5 adet soğan  
5-6 diş sarımsak • 1/3 su bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı domates salçası veya yazın domates püresi, kışın domates sosu

Kuru biberleri kaynayan su içinde haşlayın. Biberler yumuşayınca domatesleri de ilave edip birkaç taşım birlikte kaynatıp süzün.

Süzdüğünüz kurutmalıkları birkaç kez suyunu değiştirdiğiniz soğuk suda bekletin ve süzün.

Soğanları piyazlık doğrayın ve kavurmaya uygun bir tencereye alıp bir miktar tuz ilavesiyle soğanlar suyunu salıp çekene kadar karıştırın. Ardından zeytinyağını ilave edin ve soğanları güzelce kavurun. Daha sonra salçayı (domates sosu kullanacaksanız biberleri kavurduktan sonra) ilave edip kavurun, ardından biberleri katın ve kavurun.

Sarımsakları bir miktar tuzla birlikte tazecik öğütterek, kavurduğunuz biberlere katıp karıştırın.

Biber-domates kavurmasını arzu ederseniz sıcak veya ılık, ya da ertesi gün soğuk meze olarak servis edin.

## TAHİNOV ÇÖREK (BÜYÜK ORUÇ ÇÖREĞİ) - TAHİNLİ ÇÖREK

Hamur malzemeleri: 1 kg. un • 2 bardak su • 3/4 su bardağı zeytinyağı  
2+1 yemek kaşığı toz şeker 3 yemek kaşığı sirke • 3/4 yaş mayo (30 gr.)  
1 yemek kaşığı mahlep • (tercihen) üzerine serpmek için zeytinyağı

İç malzemesi: 1/2 kg. tahin • 1 su bardağı toz şeker • 1 su bardağı kıyılmış ceviz

Yaş maya ve 1 yemek kaşığı şekeri ılık su ile eritip kabartın.

Unu eleyin, ortasını açın, boşluk oluşturun ve maya dahil tüm malzemeleri bu boşluğa doldurun. Önce dairesel hareketlerle karıştırıp daha sonra iki elinizle yoğurun. Hamuru 5-6 eşit bezeye ayırın, üstünü hafif nemli bir bezle örtün ve mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurun her bezesini oklava yardımıyla (gerektiğinde unlayarak) açın. Açtığınız yufkaya tahin sürün ve bu tahini elinizle yufkanın her tarafına dağıtın. Ardından şeker ve ceviz serpin. Yufkanın ortasından bir delik açın ve dışa doğru rulo şeklinde yuvarlayın. Yuvarlanan yufka daire şeklini alınca ortadan ikiye bölün, ikiye böldüğünüz ruloları 20-25 cm uzunluğunda parçalara ayırın ve her parçayı kendi eksenini etrafında döndürerek gül şeklini verin. Daha sonra merdane yardımıyla gül şekli verdiğiniz hamuru hafifçe üstünden geçerek inceltin ve üzerine susam serpin.

Tahinov çöreği önceden 170 derece ısıttığınız fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Tahinov çöreğini ister sıcak, ister ılık, ister ertesi gün soğuk olarak servis edin.

Not: Eskiden evlerde fırın bulunmadığı için gül şekli verilen çörek, inceltirilip sac üzerinde pişirilirdi. Siz ister inceltin, isterseniz olduğu gibi pişirin.

• TAHİNOV ÇÖREK



## KIBRIS, MAKARİOS ve YAPRAK DÖKÜMÜ

Diyarbakır, 1960'lı yılların ortalarında Kıbrıs'ta Rumlarla Türklerin yaşadığı gergin olaylardan, coğrafi uzaklığına rağmen, yakından etkilendi. Tecrübeli olanlar, Kıbrıs'ta Rumlara duyulan nefret ve öfkenin yöneleceği tek adres olacaklarını bildikleri için, korku dolu günler geçirmeye başladılar. 1964'te kulakların radyoda olduğu bir gün, Kıbrıs'ta yaşanan tatsızlıklar Diyarbakırlı Hristiyanların huzurunu yerle yeksan etti. Ajanstan, "Kıbrıs'ta Pilot Yüzbaşı Cengiz Topel şehit oldu!" haberi verilince erkekler çarşıda "Gâvurlar... Rumlar...!" diye başlayan hararetli ve öfkeli konuşmaların muhatabı oldular. Savaş, en zayıf halkanın, yani azınlık olan halkın en büyük korkusu, hatta kabusudur.

Diyarbakırlı Hristiyanların evleri genelde Hançepek, Lale Bey, Ali Paşa mahal-  
lelerinin oluşturduğu üçgendedir. Dükkânlar ise Kuyumcular Çarşısı, Demirciler  
Çarşısı, Buğday Pazarı, Marangozlar Çarşısı ve Dilan Sineması civarındaydı. Kıb-  
rıs'ta yaşanan her gerilim çarşıdaki insanların yüzüne yansıyor, şehri saran ger-  
ginlik karşısında insanlar dükkân kepenklerini kapatmaya hazır bir halde tetikte  
bekliyordu.

Bir gün çarşıda Kıbrıs için büyük bir miting düzenleneceği haberleri dolanın-  
ca korku had safhaya çıktı ve büyük bir hızla yayılmaya başladı. Hristiyan esnaf,  
belediye binasının önünde toplanan öfkeli kalabalığı görünce kepenkleri indirip,  
sessiz sedasız bir şekilde, ana caddeleri kullanmadan evinin yolunu tuttu. Şehrin  
Müslümanlarında öfke, Hristiyanlarında korku vardı.

Mitingde yakılan onlarca Makarios maketi, atılan yüzlerce slogan insanların öf-  
kesini dindirmeye yetmemiş olacak ki, mitingten ayrılan gözü dönmüş bir grup  
Kıbrıs Rumlarının intikamını Diyarbakır Hristiyanlarından çıkartmaya yöneldi.  
Özellikle Surp Giragos Ermeni Kilisesi'nin bulunduğu Hançepek ve çevresi, yani  
"Gâvur Mahallesi"ne yönelen kalabalık sokak aralarına dağıldı, kapıları bir bir taş-  
lamaya başladı. Surp Krikor Lusavoriç Ermeni Katolik Kilisesi avlusunda yaşayanlar  
da sopa ve taşların hedefi oldu. Ayrıca hiçbir Hristiyan'ın kapısı es geçilmeden  
"Haçolar... Gâvurlar... Kâfirler!" diye taşlandı.

Bizim evimizin bulunduğu kilise kapısını taşıyanlardan biri de yakın komşu-  
muzdu. Bazı komşularımız "Korkmayın! Biz varken kılınıza kimse dokunamaz!"  
derken, günlük su ihtiyacını bizim avluda bulunan çeşmeden gideren bir başka ya-  
kın komşumuz o kalabalığa dalıp, bizlerin kapısını taşıladı.

Benzer olaylar daha önce olduğunda, kilisenin ve avlunun diğer tarafındaki  
Viktorya Abla'nın kapısı her taşlandığında anam ve Viktorya Abla kapıya çıkar,  
taşıyanlara bağırır, çağırır, beddualar eder, Makarios'la, Kıbrıs'la ne alakaları ol-

duğunu söylerdi, gelenleri kovardı. Ama o cesaret gündüze ait bir duyguydu. Gün geceye dönüp ortalık kararmaya başlayınca, cesarettен eser kalmaz, korku ve kaygı galebe çalardı. O dönem bizim avluda ve hemen tüm Diyarbakır Hristiyanlarının evinde sokağa bakan pencereler siyah kumaş veya gazete kağıtları gerilerek karartıldı ve karanlık günler geçene kadar dışarıya bakan odalar hiç kullanılmadı. Birçok kadın, olası bir saldırıya karşı, onları güven içinde saklayabilmek için, kilerdeki odunların bulunduğu karanlık bölümde çocukların girebileceği boşluklar oluşturmaya başladı.

En çok korkanlardan biri Mayrig'di. Koskocaman bir dünyada yapayalnız ama her zaman dirayetli bir kadın olan Mayrig gitti, başka bir Mayrig geldi. Ürkek ve tedirgin, iyice içine kapandı, kendini dünyaya kapattı ve günlerce ağzını bıçak açmadı. Mayrig'in yaşadığı bu korkudan dolayı büzüşmüş, küçücük kalmış, erimiş bedeni artık hangi travmaları gün yüzüne çıkardı, bilmiyorum. Bildiğim, o güne kadar küçücük odasında tek başına yatan, hayatın zorluklarına türlü şekillerde direnen kadın, gece olunca utana sıkıla, iki büklüm ve küçücük kalmış bedeniyle karanlığın içinden süzülerek anama gelip "Zora, is es vakhen çim garnam kınım, is gi vakhenam; inç geğne hama ku diğhmirnin odkin deg bergim," "Zora, ben bu korkuyla uyuyamıyorum, korkuyorum; ne olur senin çocukların ayağının altında yatayım," dermiş. O günden sonra akşam yatısına bize gelen Mayrig, bütün abalarına yatmadan önce diz çöktürüp, "De hade elek dzingançok eretsek, is inç asem tuk le asek," "De hade kalkın, diz çökün, ben ne dersem siz de aynısını deyin" der ve dua ettirirdi.

Kluğhsi tri pertzi

Hokisi duvi Asdudzi

Pari hireşdeg bahaban

Çar sadana morna medzi

Başımı yastığa koydum

Ruhumu Allah'a verdim

İyi melek korusun

Kötü şeytan unutsun bizi"

Korku çok çabuk yayılır ama dağılması, unutulması o kadar hızlı olmaz ne yazık ki. Güven dediğimiz şeyse çok hassastır, pamuklara sarılıp korunması gerekir. Ortalık birazcık sakinleşmeye başlayınca kapımızı taşıyan komşumuz yine kapımızı çalmış: "Komşu, su almaya geldim" deyince Viktorya Abla, "O kadar suyumuzu içtin ve utanmadan kapımızı taşıladın. Daha kapımıza attığın taşların izi duruyor. Suyumuza yine muhtaç oldun bak. Hepimiz seni gördük, bu ayıp ve utanç sana yeter. Ama yine de büyüklük bizde kalsın, al suyunu" diyerek su almasına izin vermiş.

O günlerden sonra Mayrig bir daha asla eskisi gibi olmadı. İçine kapandı ve dünyaya küstü. O kolay günlerden geçmemişti, bir ömürlük hayatına kaç ömürlük kötülüğü biriktirmiş ve sırtında kambur gibi taşımıştı kim bilir. Yine de kötülüğü unutmuş, geride bırakmıştı. Oysa yaşadığı son olaylar unuttuğu, beyninin derin ve gizli dehlizlerinde gizlediği kötülüğün izlerini hortlatmıştı yeniden.

Bir sabah Vartuhi Ablam ve kuzenim Mari akşam babamın getirdiği kadayıftan Mayrig'in payını vermeye gittiler. Mayrig'ten ses seda çıkmadı, kapısı açılmadı. Gerisingeri dönmüş ve "Mayrig kapıyı açmadı" demişler. Anam ve Arusyak Ammem hemen Mayrig'in kapısını zorlayıp açtılar... Mayrig'i yatağında ölmüş buldular. İşte o onca badireye direnen Mınuş Mujigyan böylece göçtü bu diyardan.

Mayrig'i avluda güzelce yıkadılar, gelin gibi bembeyaz giydirdiler. Ama cenazesini kiliseye kadar götürmeye çok korktular. Korku hâlâ kol geziyordu. Tabut Surp Giragos Ermeni Kilisesi'ne ancak gece karanlığında götürülebildi. Cenaze ayininden sonra Mayrig'in naaşı Urfa Kapı'da bulunan Hristiyan Mezarlığı'na her zaman yapıldığı gibi papazın önderliğinde, ilahiler ve dualar eşliğinde, omuzlarda taşınmadı, taşınmadı. İnsanlar, dört adet tahta direk üzerine oturtulmuş tabutu, aşağıdan tutup cenaze etrafında etten duvar örerek gizlice taşıdılar.

Mayrig kimdi? Kimin kızıydı ve hangi konakta gümüş takunyalar giyerek, el bebek gül bebek büyütülmüştü? Mayrig'in zenginliğine, konağına ne olmuştu? Niçin kimsesi yoktu, kimsesizdi? Neden yemeği Diyarbakır Askeri İnzibat Karakolu'ndan verilmekteydi? Kim ve neye karşı ölene kadar yemeği karakoldan verilmişti? Ve belki de en önemlisi, Mayrig neden sadece Ermenice konuşuyordu? Türkçeyi ağzına almıyordu? Bu soruların hepsi cevapsız kaldı. Sorular da cevaplar da Mayrig'le birlikte gömüldü. Ve bir dönemin üzeri kürek kürek atılan toprakla örtüldü, kapatıldı, bir daha hiç açılmadı.

Mayrig, mezarlığa tabutu gizlenerek götürülmesine rağmen, mezarlığa varıldığı andan itibaren dışardan atılan taşların oluşturduğu sağanak altında gömüldü. Diyarbakır Hristiyan toplumunun "kazma ve kürek hakkı" geleneği gereği mezarlıkta lavaş ekmeğine sarılmış yaz helvası, bu kez her zamankinden hızlıca dağıtıldı.

Mayrig hayatta yapayalnız olmasına rağmen kimsesiz değildi, kalabalık bir aileye sahipti. Koskocaman avlunun tek Mayrig'i, yani herkesin Ana diye seslendiği tek kadındı. Anaya hürmet ve saygı gereği hiçbir gelenekten ödün verilmeden evimizde, avlumuzda yas kuruldu, Mayrig'in yası tutuldu.

Bu talihsiz günlerden sonra insanlar, yani Diyarbakır Hristiyanları birbirini ardına ait olduğu toprakları terk etmeye başladı. Bazen o kadar çok aile aynı anda Diyarbakır'ı terk etmeye başladı ki, şehirdeki kamyonlar eşyaları taşımaya yetişemedi.

## KUTSAL HAFTA

Paskalya öncesi Büyük Oruç yedi hafta sürer, yedinci hafta bayram arifesi, yani Kutsal Hafta olduğu için, kiliselerde neredeyse her gün dini ayin olur, insanları akın akın kiliseye giderdi. O hafta her evde hummalı bir çalışma hüküm sürerdi. Evlerde *zahfel* dediğimiz büyük temizliğe giriliyordu. Evin tüm eşyası avluya çıkarılır, havalandırılır, oda bomboş bırakılır, siyah olan tavan direkleri sanki beyazlayacakmış gibi uzun uzun silinirdi. Avluda bulunan tüm eşyalar, sedir döşekleri, yastıkları uzun uzun dövülür, tozdan arındırılırdı. Sedir örtüleri, upuzun beyaz danteller işlenmiş sedire ait yastık kılıfları yıkanır, kolalanır, ütülendikten sonra sedir yastıklarına geçirilirdi. Evin yatağı, yorgani, perdeler, kilimler, misafir tabakları, her şey bir bir yıkanır, tertemiz bir şekilde yerli yerine yerleştirilirdi.

Diyanbakır terzileri bayram zamanları asla boş kalmaz, neredeyse sabahları. Diyanbakır'ın hem kadın hem de erkek terzilerinin çoğu Hristiyan'dı ve işlerinde ehil insanlardı. Babalarımız, bayramda giyeceği *katlık* dediğimiz takım elbiselerini erkek terzilerine diktirirdi. Vartuhi Ablamın da çıraklığa gittiği, çırak olarak kabul edilmenin bile çok büyük bir artı olarak görüldüğü, ablam gibi tam 75 kıza terzilik öğreten Terzi Ojen, sadece o da değil, Terzi Azniv, Terzi Tuntuş, Terzi Janet, Terzi Anjel, Terzi Siranuş, Terzi Helen Ayten gibi zanaatkârlar bayrama iş yetiştirmek için özel çaba harcardı.

Bayram, biz çocuklar için bambaşkaydı. Öncesinde yaşanan tatlı telaş, kumaşçıları gezip beğendiğimiz kumaşları terzilere götürmemiz, arada büyük insanlar gibi provaya gitmemiz, provalarda rahat durmamamız, elbiseler teğelliyken bile iki elimizle elbisenin fırfırlı eteklerinden tutup bir sağa, bir sola dönmemiz, kısaca prova yapılırken bile sevinçten yerimizde duramamamız... Ah, o günler. Terzi provasından çıkıp, o yeni elbisenin altına giymemiz için alınan kırmızı rügan papuçların ve yine o papuçların içine giyeceğimiz ponponlu çorapların verdiği sevinç ve mutluluk. Mutluluğun kolay, basit ve ucuz olduğu günlerdi o günler.

Bayram haftası çarşamba gününe kadar büyük temizliğin bitmesi gerekirdi. Çünkü çarşambadan itibaren kilise ayinlerini kaçırmamamız, dini ritüelleri eksiksiz yerine getirmemiz gerekirdi. Perşembe günü öğleden sonra kiliseye gidilir, eve dönülür, o akşama özel *usbov şorba* pişirilirdi (İsa'nın çarmıha gerildiği gün mutlaka mercimek pişer, her bir mercimek tanesinin Meryem Ana'nın gözyaşları olduğuna inanılırdı). Akşam ayinine neredeyse her aile katılır, kilise adeta dolar, taşardı. Surp Giragos Kilisesi *khoranının* bulunduğu alanın ön tarafında, demir trabzanların üst bölgesinde, bir sütundan diğer bir sütuna kalın demir zincirlerle uzanan, renkli camlarla dantel gibi işlenmiş tam 40 adet gümüş kandil asılıydı.

O gece *khavarum* yani “karartma” ayini icra edileceği için, kilisenin hiçbir ışığı açılmaz, o koca kiliseyi gümüş kandillerin ışığı aydınlatırdı sadece. Büyük el işçiliğiyle dantel gibi işlenmiş kandillerin minik deliklerinden süzülerek kırılan binlerce ışık huzmesi kilise duvarlarına yansıdığında, olağanüstü ışık oyunları oluşurdu. Kandillerin uzandığı sütunların altı, rengârenk halılarla donatılmıştı. O gece hiç kimse kilise sıralarında, sandalyelerde oturmazdı. Kilisenin sağında ve solunda bulunan tüm sıralar yılda bir defa, sadece o gece bomboş kalırdı. Kilise cemaati yere diz çökerek oturur, insanlar iki elini gökyüzüne açar, af dilenir, tam kırk kez “Der Voğormiya,” yani “Merhamet ya Rab” diye Tanrı’ya yakarırdı.

Yüreğin derinliklerinden süzülen her bir “Der voğormiya” ile kilise zangoçu kandillerden birini söndürürdü. Söndürülen kandil sayısı arttıkça kilise duvarlarındaki renkli ışık hüzmeleri de bir bir azalırdı. Kırkını ve en son “Der voğormiya”nın söylendiği an son kandil de söndürülürdü. Koca kilise bir anda zifri karanlığa ve sessizliğe gömülürdü. İnsanlar kendileriyle ve günahlarıyla baş başa kalır, o karanlık ortamdaki aydınlığa ulaşabilmek için Tanrı’dan “Tövbe ve af” dilerdi. Ayin bittiğinde hepimiz sırtımızda taşıdığımız yükün bilinciyle, büyük bir sessizlik ve suskunluk içinde ağır adımlarla evlerimizin yolunu tutardık.

Babalarımız *Avak Urpət*, yani “Büyük Cuma” günü işe gitmez, dükkân açmaz, tüm aile eksiksiz bir şekilde kiliseye giderdik. O gün sabahdan itibaren, daha önce evlerde tohumladığımız, çimlendirdiğimiz fasulye, nohut, mercimek filizlerini Surp Giragos Kilisesi’ne taşırdık. İsa’nın tabutunu simgeleyen, dört uzun tahta direk üzerine oturtulmuş, tabut görüntüsü verilmiş ahşap sanduka evlerden taşınan çimlendirilmiş filiz ve Aşefçiler Çarşısı’ndan satın alınan fesleğenlerle güzelce süslenirdi.

Ayin sırasında tüm erkekler, sembolik sandukanın yerleştirildiği dört direğin bir ucundan tutabilmek için birbiriyle yarıştırdı. Kutsal sanduka kilisenin dört tarafında ilahiler eşliğinde dolaştırılır ve en sonunda *khoranın* önünde yüksekçe bir yere yerleştirilir, bırakılırdı. Bundan sonrası kadınlarla çocukların sırasıydı artık. Hepimiz tam üç kez tabutun altından geçer, haçımızı çıkarır ve tabutu simgeleyen sandukanın üstünde bulunan, doğuşu, dirilişi, var olmayı, yeni hayatı simgeleyen taptaze filizlerden bir parça almaya çalışırdık.

Tohumun toprakla buluşmasını biz evlerde gerçekleştirmiş, ölü bir tohumun toprakla buluşup yeniden doğuşuna, hayat buluşuna, var oluşuna, yeşerip gelişmesine günbegün tanık olmuştuk. Paskalya Bayramı da dirilişin simgesi ve yeniden var oluşun ta kendisiydi.

Cuma günü kilise töreninden sonra eve geldiğimizde analarımız kilolarca una, çeşit çeşit baharat ve yağ katarak bayram çöreğini yoğurur. O gece hamurun teştten, yani leğenden taşmaması için neredeyse nöbet tutar, sabah ilk iş olarak hamur açılır, çeşitli şekiller verilerek, Ermeni Fırıncı Tümes veya Süryani Fırıncı

Sağdo'nun fırınına gönderilirdi. Diyarbakır'da yaşayan Hristiyanlar günden güne azalmasına rağmen hâlâ hatırı sayılır bir nüfus vardı ki, bütün şehir mahlep, tarçın ve rezene kokusuna keserdi.

Bayram ikramlıkları arasında önemli yer tutan *hasse* ve *lebzunya* (lebziyiye), namı diğer badem ezmesi günler öncesinden hazırlanır, bayram gününe saklanırdı. Cumartesi sabahı, yani bayram arifesinde mutlaka yapılan yemeklerden biri de *tanabur*, yani ayran aşı (Kürtçe *mehir*) denen yemekti.

Anam, sabahtan bakır bakraçlar içinde babamın getirdiği koyun yoğurdunu bez torbaya doldurur, birkaç saat süzer, süzdüğü yoğurdu daha sonra sulandırır, kalın ayran kıvamına getirdikten sonra akşamdan ıslattığı *dzedzadzla*, yani aşurelik buğdayla buluştururdu. Koca bakır kazanı odun ateşi üzerine oturttuğu sacayak üzerine yerleştirir, *tanabur* kaynayana kadar büyük bir sabırla sürekli karıştırırdı. Kaynadıktan sonra altındaki odun miktarını azaltır, kazanın kapağını asla örtmeden, ağır ağır pişmeye bırakırdı.

Paskalya Bayramı arefesinde yapılan *tanabur*, özel bir ritüele de sahne olurdu. Her yıl Mart ayının 25'inde Müjde Bayramı'nı kutluyorduk. Bu, başmelek Mikail'in Meryem Ana'ya Kutsal Ruh ile dolacağını, İsa Mesih'i doğuracağı haberini verdiği gündü. O gün Diyarbakır Hristiyanları akın akın Meryem Ana Süryani Kilisesi'ne gider ayine mutlaka katılırdı. Kilise *khoranı*nda bekletilen metrelerce ince ve renkli ipliğin üzerine saatlerce dualar okunurdu.

Okunmuş ve kutsanmış renkli iplikler daha sonra evlere dağıtılır, burum burum burulur, herkesin bilek ölçüsüne göre kesilir ve bileğe bilezik misali takılırdı. Bu renkli ipin adı *basımbardı*. Yine aynı günün akşamı Süryanilerde balık yemek adettendi. Diyarbakır'ın Süryani balıkçıları Dicle Nehri'ne attıkları ağıları Süryanilerin kısmetine atardı o gün. Artık nehirden ne çıkarsa... *Basımbarı* Mart'ın 26'sında büyük bir sevinçle kolumuza takıyor, Paskalya arifesine kadar bileklerimizde taşıyorduk. Diyarbakır uzun bir süre bileklerine renkli iplikler takmış insanlarla dolup taşıyordu. Paskalya arifesi, o güne kadar büyük bir mutlulukta kolumuzda taşıdığımız, *basımbar*larımızla vedalaştığımız gündü. Anam hepimizi çağırır, "Hade *basımbar*larınızı çıkarın, *tanabur* kazanının altında yakacağız," derdi. Biz çocuklar büyük bir sevinçle taşıdığımız renki *basımbarı* çıkarmak istemez, üzülürdük.

Anam *tanaburu* ateşle buluşturduğu sıralarda, babam elinde Dicle Nehri'nin büyük ve lezzetli balıklarından biri olan şabbotla gelirdi. O akşamki yemeğimiz balıktı. Anam koca balığı bir güzel temizler, dilimler, tuzlar ve bakır süzgeç üzerine yerleştirirdi. Şabbot büyük bir balık olduğu için kafası da kocamandı. Balığın dilimlenmiş gövdesi una bulanarak kızartılır, başından da bol soğanlı balık yahnisi yapılır, ekmeğimizi bana bana yiyeceğimiz güzel bir pilaki olurdu. Şabbot demişken, bir zamanlar özel yemek davetlerinde soğanlı, maydanozlu, bademli şabbot dolması yapılır ve pişirmek üzere mahalle fırınına gönderilirdi.

Balık hazırlığı sonrasında bayram yemeğinin malzemesini taşırdı babam. Aslında o arife günü babam eve sürekli bir şeyler taşırdı. Paskalya'da mutlaka kaburga dolması yapıldı. Anam, babamın getirdiği kaburgayı bir güzel harmanladığı baharat ve tuz karışımıyla terbiyeler, ertesi güne kadar bekletirdi ki baharatı ve tuzu içine çeken et lezzetlensin. Babamın sipariş ettiği sadeyağlı ve bol cevizli kadayıf tepsi e eve ulaştığı an, babamın alışveriş işi, bayram hazırlığı bitmiş demektir

Bütün kış toplanan soğan kabuklarıyla Paskalya yumurtaları boyanır, bazen o soğan kabuklarının bulunduğu soğanlı su, bütün bir mahalleyi dolaşır, herkes aynı su ile yumurta boyardı (Ninem, soğan kabuğundan elde ettiği kırmızının yanı sıra, Kürtçe *kine-bire* denilen ve dere kenarlarında toplanan bir otlar yeşil renkte yumurta da boyarmış).

Yumurtalar boyandıktan sonra sıra hamama gitmeye gelir, hamamdan sonra mezar ziyareti yapılır, rengârenk kokulu güllerin gonca gonca açıldığı ve etrafa mis kokular yaydığı mezarlıkta yakılan günlüğün kokusu eşliğinde ölümlerin canı için dualar okunurdu.

Ve tabii ki, yedi hafta oruç tutulan Paskalya Yortusu'nun son günü olan cumartesi akşam kilisede gerçekleşecek olan Cırakaluys ayininde birçoğumuz kutsal komünyon alır, kilisenin bitimiyle birlikte ellerimizdeki mumları söndürmemeye çalışarak evlerimize giderdik.

Bayram arefe akşamına *Khitman* Kişer, *Navagadig* kişer diyor ve o geceye özel besleniyorduk. Yani arife akşamı bütün Hristiyanların yemeği balık, *tanabur* ve perşembe akşamı haşlanan yumurtadan ibaretti. Et ve etli yemekler yenmezdi o akşam.

Bayram akşamı evimizin hem görüntüsü hem de kokusu başka türlü olurdu. Evimizin her köşesi, taş duvarları dahi bayram kokardı. Evlerimizde giyinme odaları, duvardan duvara uzanan gardroplar yoktu. Bir duvardan diğer bir duvara gerdiğimiz iplik üzerine, bayram sabahı kiliseye giderken giyeceğimiz elbiselerimiz sıralanırdı. Biz çocuklar, ponponlu beyaz çorap kırmızı rügan papuçlarımızı yastık altında saklarken, bir taraftan da ipe gerili elbisemizi hayranlıkla seyre dalar, sabah olmasını büyük bir heyecanla beklerdik.

Biz çocuklar bayramlıklarımızı ilk kez giyecek olmanın büyük heyecanı ile neredeyse bütün geceyi göz kırpmadan geçirirdik. Anam da erkenden uyanır, kiliseye gitmeden önce bayram yemeğimiz olan kaburga dolmasının iç pilavını hazırlar ve yemeği maltıza oturturdu ki bizler kilise ayininden dönünceye dek yemek ağır ağır pişsin.

Anam kaburga dolmasını ateşle buluşturur, bizler de uykularımızı kaçıran, yastık altında sakladığımız kırmızı rügan papuçlarımız, ponponlu çoraplarımız ve bayramlık elbiselerimizle buluşurduk. Hepimiz, yani neredeyse bütün Hristiyanlar, bayram hazırlıklarımızı tamamlamış halde, tertemiz kıyafetlerimizle kapılardan çı-

kar, el ele tutuşur, Diyarbakır'ın dar ve kıvrımlı sokaklarından geçer, Surp Giragos Ermeni Kilisesi'ne doğru akardık.

Daha kilise avlusunun kapısındanyken sokağa taştan ilahileri duymaya başladık ve heyecanımız doruğa ulaşırdı. İçeri girdiğimizdeyse bütün kiliseye hâkim olan buhur kokusu yüzümüze çarpardı. Bayram ayininde herkes büyük coşkuyla dua ve ilahilere katılırdı. Bayram coşkusu sanki o kocaman kiliseye sığmıyor gibiydi. Herkes birbirine sevgiyle yaklaşır, kilisemizin bakmakla yükümlü olduğu fakirlerimiz için elinden geldiğince yardım elini uzatır, paylaşmanın erdemine inanırdı.

Bayram sabahı kilisenin avlusu koca bir ağaca tünemiş yüzlerce kuşun çıkardığı cıvıltılar gibi, biz çocukların cıvıltısıyla dolardı.

Ayından sonra, herkesin adeta şıklık yarışına girdiği avluda ayak üstü bayramlaşılar, herkes birbirini bayram yemeğine davet ederdi. Bunu öylesine edilmiş davetler sanmayın sakın, komşular akrabalar birbirlerini elinden eteğinden tutup çekiştirir, yalvarır gibi ısrar ederdi.

İşhan dediğimiz kilise mütevellili heyeti kilise ayininden çıkar çıkmaz önce o sene evlerinden ölü çıkmış olan Hristiyanları evlerinde ziyaret eder onların yasını paylaşır, her zaman yanlarında oldukları mesajını verirlerdi. Ardından papaz da aynı şekilde ilk bayram ziyaretini yas tutulan evlere yapar, daha sonraki günlerde ise bütün Diyarbakırlı Ermenilerin evlerini ziyaret ederek, dualarla evi ve ev halkını kutsardı.

Bayramları, özel olarak da Paskalya Bayramı'nı dört gözle bekleyen misafirlerimiz de vardı. Bu misafirler diğer misafirlerimiz gibi değildi. Evimize gelirken tedirgin adımlarla hızlı hızlı yürür, etraflarını sürekli kolaçan eder, son bir kez kimselere görünmediklerinden emin olduktan sonra kapımızı çalar ve avlumuza ayak bastıkları an derin bir nefes alırdı.

Bu misafirlerimiz Müslümanlaş(tırıl)mış Ermeni kadınlardı ve sayıları hiç de az değildi.

Bizimkilerle bayramlaştıktan sonra anamın verdiği bayram çöreği ve kırmızı yumurtaları bir mendile sarıp çarşaf veya pardösülerinin içine saklardı. Birçok evin böyle gizli misafirleri vardı ama kimse bu konu hakkında, özellikle de biz çocukların önünde konuşmazdı. Suskunluk sanki yazılı olmayan bir yasaydı ve sorunsuz bir şekilde işliyordu. Zira herkes öyle veya böyle bir şekilde hayatına devam ediyor, kimse bu konu hakkında konuşarak hayatlarının akışını bozmak istemiyordu. Anam bu misafirleri uğurladıktan sonra bir çiti, yani yazmayı alnının üzerinden, başının arkasına doğru sımsıkı bağlardı. Anamı bu halde gördüğümüzde anlardık ki başı ağrıyor. Anamın baş ağrısının en etkili ilacı buydu. Arada "Ah khain felek! Ah kara yazgı!" diye derince iç geçirir, "Ne derderin dzuğ en, ne melleyin muğ en," yani "Ne papazın kömürü, ne melle (imam) dumanıdırılar," diye laflar mırıldanır ve böylesi bir yaşamın ne kadar zor olduğunu söylemeye çalışırdı.

## LEBZUNYA (LEBZUNİYE) - BADEM EZMESİ (Süryanice: LOZİYE)

1/2 kg. yerli çiğ badem (Diyarbakır, Mardin, Elazığ, Malatya bademi)

375 gr. şeker • 2 yemek kaşığı rakı (tercihen)

3 yemek kaşığı portakal çiçeği suyu veya tadı çok bastırmasin diye  
suyla seyreltilmiş gülsuyu

Bademleri yıkayın, kaynayan suda kabuğu soyulacak kadar birkaç dakika haşlayın, süzün ve yine soğuk suda birkaç dakika bekletin, süzün (bademlerin kararmasını önler.)

Bademlerin kabuğunu çıkarın. Temiz, havsız bir bez yerleştirdiğiniz süzgeç içinde kabuğu soyulmuş bademleri istifleyin. Soyduğunuz bademleri 10-12 saat bekletin ki bademler biraz kurusun.

Bademleri mutfak robotunda (baharat öğütücüsü daha uygun) güzelce öğütün. Ardından toz şekeri de pudra şekeri olacak gibi robottan geçirin.

Badem ezmesini ve pudra şekerini bir kapta güzelce karıştırın. Ardından tekrar robottan geçirin.

Bu aşamadan sonra, evinizde tunc havan var ise havanda, tunc havanız yoksa uygun bir yerde güzelce dövün, ezin. Bademin yağı hafiften çıkmaya başlayınca olmuş demektir. Daha sonra yağurma kabına aldığınız malzemelere sıvı malzemeleri ilave ederek, tüm malzemeler birbirini tutuncaya, hamur kıvamı alıncaya dek yoğurun.

Evinizde mermer zemin varsa mermerde, yoksa düz bir yüzeyde merdane ile 1-1,5 cm kalınlığında hamuru açın, keskin bir bıçak yardımıyla üçgen dilimler halinde kesin.

Ancak evde büyüklerinizden kalma bir lebzunya kalıbınız varsa şanslısınız demektir. Kalıptan geçirdiğiniz lebzunyalarınızı şık bir tepsi veya şık bir lokumluk içinde servis edebilirsiniz.

Not 1: Çok eskiden Diyarbakır'da üç çeşit (üç renk) lebzunya yapılmış: sade, güllü, menekşeli.

Not 2: Bu reçeteyi fıstık ezmesi için de uygulayabilirsiniz.

## BAYRAM ÇÖREĞİ

1 kg. un • 250 gr. sadeyağ (bulamazsanız tereyağı) • 1 çay bardağı zeytinyağı

1 su bardağı ılık süt (tercihen, sadece suyla da yoğurabilirsiniz)

1,5 su bardağı ılık su (sadece suyla olursa yaklaşık 2-2,5 su bardağı)

2 yemek kaşığı rezene • 1 yemek kaşığı anason • 1 yemek kaşığı mahlep

1 tatlı kaşığı çörek otu • 1 tatlı kaşığı tuz • 1 tatlı kaşığı şeker • 1 çay kaşığı tarçın

bir çimdik karanfil • 1 çimdik kakule • 1 paket yaş maya (42 gr.)

1 yumurta • 1 tatlı kaşığı pekmez

Mayayı şeker ve 2-3 kaşık ılık süt ile kabartın. Yağı eriyene kadar hafif ısıtın ve ılıklaşmasını bekleyin. Unu hamuru yoğuracağınız yerde eleyin ve tüm baharatlarla birlikte kuru kuru karıştırıp harmanlayın.

Unun ortasına havuz gibi bir boşluk oluşturun ve bu boşluğa maya dahil tüm sıvıları yerleştirin. Bu aşamada dairesel hareketlerle sıvıları un ile karıştırın ve ardından iki elinizle birlikte

• LEBZUNYA





• BAYRAM ÇÖREĞİ

hamuru yoğurun (yaklaşık 10 dakika.) Çörek hamuru kulak memesi kıvamından biraz daha sert olmalı. Yoğurduğunuz çörek hamurunu evin sıcak bir yerinde mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurdan parçalar alın ve bu hamur parçalarını iki elinizle ileri-geri hareketlerle yuvarlayın ve 3 eşit parçaya bölün. Bu parçaları saç örgüsü gibi örün ve bu örgünün her iki tarafına da yuvarladığınız (örgü hamurdan biraz daha kalın) bir parça yerleştirin. Hamurun her iki tarafını kesin ve baş ve işaret parmağınızla sıkı sıkı birleştirin. Hamurdan düz ve burma halkalar yapın. Hamuru şekillendirmek sizin yaratıcılığınıza bağlı. (Biz çocukken anam bir parça hamur verir, "Haydi kendinize çörek yapın," der, biz de hamurdan bebek yapardık. Şimdi bu geleneği kızım ile sürdürüyoruz.)

Yumurtayı pekmeze çırpın ve çöreklerle (arzu ediyorsanız bir çimdik çörek otu ve susam serpin) sürün.

Bayram çöreğini önceden 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

### TANABUR - AYRAN AŞI

(Kürtçe: MEHİR) (Süryanice: LEBENİ)

2 kg. yoğurt (tercihen ev yapımı) • 1 su bardağı dzedzadz, yani dövme (aşurelik buğday)  
1 yumurta • 1 yemek kaşığı un

Dövmeyi yıkayın, üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ve bir miktar tuzla birkaç taşım kaynatın, bir gece bekletin.

Yoğurdu uygun bir kese içinde veya süzgece yayacağınız bir bez üzerinde birkaç saat süzün.

Süzdüğünüz yoğurdu yumurta ve un katarak güzelce çırpın. Ardından (kaynattığınız dövme varsa su miktarını hesaba katın) yoğurdu ayran kıvamında sulandırın ve dövmeyi ilave edin.

Tencereyi ateşe oturtun ve kaynamaya başlayana kadar sürekli (yoğurdun kesilmemesi için) karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın, dövme pişince (yemeğin tuzunu pişmeye yakın atın) ocağın altını kapatın.

Tanaburu şu şekillerde servis edebilirsiniz.

1- Kış aylarında yağda yaktığınız nane ve kırmızı biber ile sıcak olarak.

2- İlkbaharda pişmek üzereyken içine atacağınız 1-2 avuç kenger veya yarpuz (yabani nane) ile hem sıcak hem soğuk olarak.

3- Yine ilkbahar ve yaz aylarında üzerine gezdireceğiniz pekmez ile soğuk olarak.

4- Yaz aylarının kavurucu sıcaklarında ise içine atacağınız 1-2 parça buz ve incecik doğradığınız bir tutam nane veya taze kişniş (otu) ile soğuk olarak.

### ŞABBOT BALIĞI PILAKİSİ

1 adet şabbot balığı kafası veya pilaki yapımına uygun etli balık • 2-3 adet kuru soğan

3-4 adet sivri biber • 3 adet domates veya 1 tatlı kaşığı salça (kış aylarında)

1 çay bardağı zeytinyağı • 3-4 diş sarımsak • 1/2 limon

3-4 adet defne yaprağı (tercihen) • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı pul biber

Soğanları piyazlık doğrayın. Zeytinyağını pilaki yapımına uygun tencereye alın, yağ cızırdamaya başlayınca soğanları ilave edin, güzelce kavurduktan sonra sivri biberleri de katıp karıştırın. Daha sonra domatesi, sarımsağı, baharatları (defne yaprağı kullanacaksanız bu aşamada yemeğe katın) ve tuzunu ekleyin. Domatesler hafifçe yumuşayınca balığı ve kabuğunu soyup ince dilimlediğiniz limonları katarak tadını tuzunu kontrol edin ve ağır ateşte karıştırmadan pişmesini sağlayın.

Şabbot balığı pilakisini ister sıcak ister ılık, isterseniz ertesi gün soğuk yemek olarak servis edin.

Not: Nişan, düğün, damat tarafının verdiği 'ğınami badiv', yani 'dünürü onurlandırma' ve bundan hemen sonra gelinin ailesi tarafından verilen 'pesa badiv', yani 'damadı onurlandırma' yemeklerinde, sofranın baş köşesinde şabbot balığı dolması olurdu. Şabbot balığını İstanbul'da bulamadığım için ölçülendirip reçeteye geçiremedim maalesef. Ama en azından bir bilgi olarak vermek istedim.

### KABURGA DOLMASI

1 adet kolu da dahil olmak üzere kaburga • 1 yemek kaşığı sadeyağ  
1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber salçası • 1/2 çubuk tarçın  
1 tatlı kaşığı tane yenibahar • 1 tatlı kaşığı tane karabiber  
8-10 adet çitlatılmış tane kakule • Dikmek için iğne ve iplik

Terbiyesi için: 1 çay kaşığı yenibahar • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı pul biber  
1 çimdik tarçın • 1 çimdik kakule • 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1/2 yemek kaşığı biber salçası • 1/2 yemek kaşığı tuz (yaklaşık)

İç pilav için: üç su bardağı pirinç • yarım kilo kuşbaşı et • 2 yemek kaşığı sadeyağ • 1 tatlı kaşığı domates salçası • 1 tatlı kaşığı biber salçası • 1 su bardağı tuzsuz badem • 1/3 su bardağı taze Antep fıstığı (özgün kaburga dolmasında yoktur, çok yakıştırdığım için ben tercih ediyorum) • yarım su bardağı sultaniye üzümü • maydanoz • 1 çay kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı tarçın • 1 çimdik kakule

Terbiye bölümünde bulunan baharatları harmanlayın ve zeytinyağı ile sos haline getirin. Kaburga etinin iç (iç pilavı dolduracağınız yer) çeperi başta olmak üzere her tarafını bu sosla bulayın ve sosu çekmesi, lezzetlenmesi için bir gece bekletin.

Badem ve Antep fıstığını bir taşım kaynatın, hemen soğuk suya alın ve süzüp kabuklarını çıkarın. Sultaniye üzümünü ılık suda bekletin, şişince suyunu süzün. Uygun tavada bir çimdik yağ ile birlikte badem ve fıstığı kavurup pembeleştirin, ardından üzümü de katıp karıştırın.

Pirinci yıkayın ve bir miktar tuz ilavesiyle birlikte ılıktan az sıcak su ile 20-30 dakika ıslatın.

Pilav pişirmeye uygun bir tencereyi ateşe oturtun ve yağı ilave edin. Yağ cızırdamaya başlayınca eti koyun ve güzelce kavurun. Kavurduktan sonra 2 bardak sıcak su verin ve etin pişmesini sağlayın. Et pişip yağa kalınca pirinci süzün ve tavaya ilave edip kavurun. Pirinci kavurduktan sonra salçaları ekleyip kavurun. Pirinci yarım pişirecek kadar 1-1,5 bardak sıcak su ilave edin. Daha sonra tüm baharatları ve kavurmuş olduğunuz badem, fıstık ve üzümü katın. İç pilavın

• KABURGA DOLMASI



tadını tuzunu kontroledin ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Pilav pişince incecik kıydığınız maydanozu (üstünü süslemek için 2-3 yemek kaşığı ayırın) ilave edin, karıştırın ve demlenmeye, soğumaya bırakın.

Kaburgayı doldurmak üzere bir tepsiye alın. İç pilavı kaburganın iç çeperine doldurun. Her tarafını aynı miktarda doldurun, ne az ne de çok olmasına dikkat edin. İç pilavı doldurduktan sonra 1 bardak su ilave edin, açık olan kısmı iğne ve iplik yardımıyla güzelce diki.

Kaburga dolmasını pişireceğiniz tencereyi ateşe oturtun ve yağı ilave edin. Yağ cızırdamaya başlayınca kaburganın her tarafını güzelce, eşit şekilde kızartın. Salçalarını ilave edip kavurun. Ardından doldurduğunuz taraf altta kalacak şekilde, yarısına gelecek kadar sıcak su koyun, ancak dikkat edin 1,5 litreyi geçmesin. Tane baharatları ister baharat bohçası içinde, ister serbest bir halde tencereye aktarın. Kaburganın iç pilavla doldurduğunuz tarafı dip tutmaya elverişlidir. Bunun için her yarım saatte bir yerinden kaydırıp oynatın. Bir saat bu şekilde pişirdikten sonra doldurduğunuz taraf üstte olacak şekilde ters çevirin. Yemeğin tadını tuzunu kontrol edin ve kısık ateşte 2,5-3 saat pişmeye bırakın.

Kaburga dolması pişince bütünlüğünü bozmadan ipliğini çözün, dikkatli bir şekilde servis etmek üzere tabağa alın. İç pilavlı bölümünü yukarıdan aşağıya ve sağdan sola doğru kesin. Pilavın açığa çıkmasını sağlayın ve ayırdığınız maydanozu pilavın üzerine serpin.

Kaburga dolmasını iç pilav ve etle birlikte sıcak sıcak servis edin.

## DAMDA PİKNIK

Paskalya Bayramı'ndan sonra havalar iyice ısınır, evlerimize sığamaz olur, kendimizi çayır çimene atardık. Avlumuzun tüm kadınları birdenbire ayaklanır “Hade dama çıkalım *çığhari* (piknik) yapalım,” derdi. Komşular piknik fikrinin ardından hemen işbölümü yapar, biri kavun ve karpuz çekirdeği kavurma görevini üstlenir, diğeri lavaş, bir diğeri kısır, öbürü kat kat, biri de yumurta tiriti veya patates tiriti hazırlamak için mutfağa kapanırdı. Aradan çok geçmeden herkes hazırlamış olduğu yemekleri birbiri ardına ortaya çıkarırdı. Sıra kilimi, bakır siniyi, çaydanlığı ve benzeri malzemeleri hazırlayıp dama çıkarmaya gelirdi.

Analarımız tek tek, Asdığ ablaların damındaki uzun, dik tahta merdiveni tırmanarak kilisenin damına çıkmaya başlardı. Dama malzeme çıkarma işlemi bitince sıra aşağıda büyük bir heyecanla bekleyen biz çocuklara gelirdi. Analar geri aşağı iner ve bu kez çocukları aralarına alıp sırayla tekrar dama çıkardı. Yıllar sonra Diyarbakır'a gittiğimde, kilise damının yüksekliğine tanık olunca, analarımız bizi buraya nasıl korkmadan çıkarmış diye düşünmüştüm.

Damda bambaşka bir dünya vardı. Uçsuz bucaksız bir papatya tarlası karşıları bizi. Kilisenin kocaman damı kışın gerektiği kadar loğlanamadığından, ilkbaharda boyumuzu aşan, bizim Ermenice “*abrim, çabrim*” yani “yaşayayım, yaşamayayım” dediğimiz papatyalara, arada da nazar boncuğu niyetine birkaç adet gelinciğe ev sahipliği yapardı. Analarımız kocaman kilimleri yayar, yiyecekleri siniye yerleştirir, çayı demlerken, biz çocuklar bir sağa bir sola yuvarlanır, papatyalar arasında kaybolur, papatya tarlasının görünmez çocukları olurduk. Anam, küçükken kendi anasının yaptığı gibi papatyalardan taç yapar, hepimizi kır çiçekleriyle taçlandırır.

Bir de çan kulesini yuva bellemiş olan leylekler vardı. Sürekli aşağıdan seyrettiğimiz leylekler, dama çıkınca artık yanı başımızda olurdu. Leyleğin yuvasına yaklaşıncı ana leyleğin ta Dicle Nehri kenarlarından, Hevsel Bahçeleri'nden taşıdığı solucan ve yavru yılanları parçalayıp yavrularına yedirdiğini izler, o minik yavruların sevimliliği günlerce gözümüzün önünden gitmezdi. Leylek, yuvaya tünemiş yavrularını gagasıyla beslerken, analarımız da bizi elleriyle beslerdi. Bazen de leylek, kiliminin yakınına kadar gelir, papatyalar arasında kırmızı gagasını toprağa vurarak sesler çıkarır, bize bir nevi selam verir, sanki “Hoş geldiniz” derdi. Sonra da uzun bir süre leylek bizi izlerdi, biz leyleği...

## LAVAŞ - KATKAT BÖREK

1 kg. un • 4-4,5 bardak su • 2 yumurta  
250 gr. sadeyağ • 1/2 çay kaşığı kabartma tozu

Un (bir avuç kadarını yufka açarken kullanmak üzere ayırın), su, yumurta akı, bir tatlı kaşığı tuz ile birlikte kulak memesi kıvamında güzelce bir hamur yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru 6 eşit bezeye ayırın, üstünü temiz bir bezle örtüp mayalanmaya bırakın. Sadeyağı eritin.

Her bezeyi oklava yardımıyla açın, açtığınız yufkanın her tarafını bolca yağlayın. Sırasıyla açtığınız ve yağladığınız her yufkayı üst üste yerleştirip (toplam 6 yufka üst üste olacak) yağlayın. Hamur işi beceriniz gelişkin ise üst üste koyduğunuz (tek yufka haline gelen) yufkaların en üstünü de yağladıktan sonra hamuru elle büyötmeye çalışın. Yağladığınız ve elle biraz daha büyöttüğünüz yufkayı tam ortasından delin ve dışı doğru yuvarlak rulo yapar gibi (yuvarlanan hamur büyük bir çember olacak) yuvarlayın. Yuvarlayıp büyük bir halka haline getirdiğiniz hamuru bir kenarından kesin ve kendi ekseninde sararak büyükçe gül şeklini verin. Sonrasında hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Buzdolabında beklettiğiniz hamuru el yordamıyla yayararak fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine akını kullandığınız yumurta sarısını sürün, 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.

Lavaşı fırından çıkarın, dinlendirin ve sonra ellerinizle parçalara (lavaşta bıçak kullanılmaz) ayırarak servis edin.

Not: Yufkaları açıp yağladıktan sonra, kıymalı, peynirli veya patatesli harçla doldurup rulo haline getirerek kol böreği yapabilirsiniz.

## ÇİK (ÇİĞ) - KISIR

2 su bardağı ince köftelik bulgur • 2 adet kıvırcık veya marul • 1 demet maydanoz  
1 demet yeşil soğan • 1/2 demet nane (tercihen) • 2-3 adet orta boy kuru soğan  
1 su bardağı zeytinyağı • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı pul biber • 1 tatlı kaşığı isot • 1 yemek kaşığı nane • 1 yemek kaşığı reyhan  
1 tatlı kaşığı kişniş • 1 çay kaşığı kimyon • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı yenibahar  
3 diş sarımsak • 1,5-2 yemek kaşığı nar ekşisi • 1-1,5 adet limon

Bulguru 1 bardak ılık suyla ıslatın, kapağını kapatın ve yarım saat kadar şişmeye bırakın. Bulguru şişince ellerinizle havalandırarak soğutun. Marul veya kıvırcık salatayı, maydanoz ve yeşil soğanları güzelce yıkayın. Marulun en üst yapraklarından birkaçını ve göbek kısmını ayırarak hepsini incecik kıyın. Kuru soğanı incecik kıyın, sarımsakları ezin ya da incecik kıyın.

Bulguru yoğurma kabına alın ve bir bölgede toplayın. Yoğurma kabının boş kalan bölümünde incecik kıydığınız kuru soğanı, sarımsağı, salçaları ve tüm baharatları ilave ederek hep birlikte soğanlar yumuşayana kadar yoğurun. Daha sonra bulgurla buluşturun. Ardından yoğurma kabının kenarlarından ortaya doğru bulguru ezmeden havalandırarak karıştırın.

Daha sonra tüm yeşillikleri, ardından limonu, nar ekşisini ve zeytinyağını ilave ederek karıştırın. Tadını tuzunu, ekşiliğini kontrol edin. Kısırı kıvırcık veya marulun üst yapraklarını yerleştirdiğiniz табаğa koyun ve marulun göbeği ile birlikte servis edin.

## İÇ

2 su bardağı köftelik bulgur • 3-4 adet kuru soğan • 2 adet domates (mevsiminde, biri yeşil)  
 2 adet sivri biber • 1 kapy biber (tercihen) • 1 demet maydanoz • 1/2 demet nane  
 2-3 adet yeşil soğan • 3-4 yaprak kıvırcık • 1 su bardağı zeytinyağı  
 1 yemek kaşığı domates salçası (veya 1 su bardağı domates suyu) • 1 tatlı kaşığı biber salçası  
 1-1,5 adet limon (koruk suyu veya nar ekşisi) • 1 tatlı kaşığı kişniş • 1 tatlı kaşığı pul biber  
 100 gr taze ve minik üzüm yaprağı, tuz

Kuru soğanları incecik kıyın. Zeytinyağını kızdırın, kuru soğanları yaklaşık 10-15 dakika güzelce kavurun. Ardından salçaları, kişniş ve pulbiberi ilave edip birkaç dakika yağda çevirin. 1,5-2 (domates sosu kullanacaksanız suyu o oranda azaltın) su bardağı sıcak su ekleyip birkaç taşım kaynayınca bulguru katın, karıştırın, tencerenin kapağını kapatarak ocağı söndürün. Kendi kendine suyunu çeksin ve demlensin. Asma yapraklarını yıkayın, bekletin. Domatesleri küp küp doğrayın. Yeşillikleri, kırmızı ve yeşil biberleri incecik doğrayın. Bulgur soğuyunca daha geniş bir yere başaltın, elle havalandırarak güzelce taneleyin. Daha sonra domates, biber, yeşillik, tuz ve limon suyu ilave edin, güzelce karıştırın. Kıvırcık yaprakları serdiğiniz bir kaba içi yerleştirin, çatal yerine taze üzüm yaprağıyla birlikte servis edin.

## PATATES TİRİTİ (SOĞUK)

6 adet orta boy patates • 2 adet kuru soğan • 1/2 demet maydanoz • 1/2 demet yeşil soğan  
 1 adet limon • 1 tatlı kaşığı biber salçası • 1 tatlı kaşığı kişniş (taze öğütülmüş)  
 1 tatlı kaşığı nane • 1 tatlı kaşığı reyhan • 1 tatlı kaşığı pul biber veya isot  
 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı yenibahar • 1/2 su bardağı zeytinyağı

Patateslerin üstünü 1-1,5 parmak geçecek kadar su ve bir miktar tuz ilave edin, haşlayın. Haşlanan patatesin sıcak suyunu dökün, soğuk suda bir müddet bekletin.

Kuru soğanları piyazlık doğrayın. Doğradığınız kuru soğana salça ve baharatları ilave ederek birkaç dakika yoğurun. Patatesler ılıkken suyunu süzün, kabuklarını soyarak küp küp doğrayın ve soğanlı harç ile karıştırın. Daha sonra maydanoz ve yeşil soğanları katarak limon ve zeytinyağını ilave edin. Patates tiridini ılık ılık veya hafif soğuk servis edin.

## YUMURTA TİRİTİ (NERGİZLEME)

8 adet yumurta • 7-8 adet yeşil soğan • 1/4 demet maydanoz • 1 tatlı kaşığı reyhan  
 1 çay kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı karabiber • 1/2 veya 1 adet limon  
 1/2 çay bardağı zeytinyağı

Yumurtaları katı haşlayın, kabuklarını soyun ve arzu ettiğiniz büyüklükte doğrayın. Maydanoz ve yeşil soğanı incecik kıyın, baharatlarla birlikte yumurtalara ilave edin. Arzu ettiğiniz miktarda limon sıkarak zeytinyağını ilave edip karıştırın. Ilık ılık veya soğuk bir şekilde servis edin.

Not: Yumurta tiridi, buzdolabının bulunmadığı zamanlarda Paskalya Bayramı'ndan artan kırmızı yumurtaların değerlendirilmesi için yapılan bir çeşit yumurta salatasıdır.

### PATATES TİRİTİ (SICAK)

6-7 adet orta boy patates • 4 adet orta boy soğan • 1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası • 1 tatlı kaşığı pul biber veya isot • 1 tatlı kaşığı kişniş  
1 tatlı kaşığı reyhan • 1/2 tatlı kaşığı karabiber • 1/2 tatlı kaşığı yenibahar  
1/3 su bardağı zeytinyağı

Patatesleri haşlayın ve mümkünse bir gün bekletin. Ertesi gün kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Soğanları piyazlık doğrayın. Zeytinyağını uygun bir tavada kızdırın ve doğradığınız soğanları ilave edin. Soğanlar güzelce kavrulunca salçaları katın ve kavurmaya devam edin. Salçalar da kavrulunca doğramış olduğunuz patatesleri ilave edin ve baharatları katıp güzelce karıştırın.

Patates tiridini aynı gün içinde sıcak veya ılık, ertesi gün ise soğuk olarak servis edin.

## VİCAG GELİNİ

Paskalya Bayramı'ndan kırk gün sonra, yani İsa'nın göğe yükseldiği gün, biz Diyarbakır Ermenilerinin Vicag dediği Hampartsum Bayramı kutlanırdı. Bu bayram hep perşembe gününe denk gelirdi.

Vicag hazırlıkları günler öncesinden başlardı. Saplı bakır tavalarda kavrulan kahve henüz ılıkken taş dibeklerde öğütölmeye başlanır ve kakule baharatıyla râyihalandırılırdı. Vicag, kışlık peynirlerimizi yaptığımız döneme denk geldiğinden, eritilen peynirin kremamsı, yağlı suyu ile bazen lavaş, bazen de çörek yoğurulur ve pişirilmeleri için Fırıncı Tümes'in fırınına yollanırdı. Yazın damlarda kurutulan kavun ve karpuz çekirdeği güzelce kavrulur, bekletilirdi. Yarım haşlanmış nohut sıcak kuma gömölür, yeterli ısıya ulaşınca kumla birlikte kavrulur, ardından iri gözenekli elekten geçirilerek kumdan arındırılır ve leblebiye dönüşürdü.

Bayramdan bir önceki gün kahvaltılıkler sepetlere yerleştirilir, zeytinyağlı dolma pişirilir, eğer etli bir yemek yapılacaksa tüm malzemeleri hazırlanır ve sepetlere doldurulurdu. Çarşamba akşam üzeri bizim Gâvur Mahallesi'ni tatlı bir telaş sarardı. Ablalarım ve avlumuzdaki diğer genç kızlar, mahallemizdeki bütün genç kızlarla birlikte, ellerine aldıkları bakır bakraçları yedi farklı çeşmeden yedi tas suyla doldurmak için sokak sokak dolaşırdı. Ablalarım topladıkları suyu eve getirir ve büyükçe bir bakır kaba boşaltırdı. Sular toplandıktan sonra sıra çiçek toplamaya gelirdi. Mevsim bahar olduğundan hemen hemen her evin bahçesinde gül, menekşe, papatya, hercai, hatmi ve benzeri çiçekler olurdu. Bahçelerden yedi farklı çiçek toplar, topladıkları çiçekleri de suyla dolu kabın içine atarlardı. Suyun üzerindeki rengârenk çiçekler harika bir görüntü oluştururdu. Yedi tas su ve yedi çeşit çiçek bakır kapta buluştuktan sonra avluda yaşayan herkes yüzük, bilezik, kolye ucu, saç tokası, düğme gibi kendisine ait bir objeyi suya atar ve dilek tutardı. Gün kararmaya başlayınca törensel hareketlerle bakır kap dama çıkarılır ve üstüne kırmızı bir tülbent örtöldükten sonra yıldızların altında bırakılırdı. Çarşambayı perşembeye bağlayan bu gecede, mucizelerin gerçekleştiğine ve gelecekte haber verildiğine inanılırdı. Büyükler, gece yarısı olduğunda doğa dile gelir, sular durulur, yeryüzü gökyüzüyle kucaklaşır ve yıldızlar sarmaş dolaş olduğundan gece mucizelerle dolar ve niyet tutanlara niyetleriyle ilgili mutlaka bir işaret verilir derdi.

Bakır kap damda bir gece kaldıktan sonra perşembe sabahı erkenden avluya indirilirdi. Avludaki herkes kabın etrafında heyecanla toplanır ve o an avluda bulunan en küçük kız çocuğu çağırırlardı. Bir senesinde beni de çağırılmışlardı. Bana "Ceco, güneş hangi taraftan doğar?" diye sormuş, ben de başımı göğe doğru kaldırıp "Aha buradan doğar," demiştim. Aslında buradaki maksat küçük kız çocuğunun yanlış cevap vermesiydi, çünkü güneşin hangi taraftan doğduğunu bilen çocuk, az da



Bir "Vicag" kutlamasından.

"Vicag gelini bakır kaba elini daldırıp içinden bir cisim çıkarır, ardından da manici eline gelen maniye okumaya başlardı.

Çıkarılan cisim kime aitse o kişi kulak kesilir, kısmetini dinlemeye koyulurdu."

olsa bir bilgiyle donanmış ve böylelikle saflığını yitirmiş sayılırdı. Henüz çocuk saflığından çıkmamış olduğum anlaşıncı beni "Vicag gelini" seçtiler. Tören, tel kırma, sim sarma tekniğiyle işlenmiş, büyükçe bir kırmızı duvağın başıma takılmasıyla başladı. O kadar heyecanlanmıştım ki, hâlâ unutamam o günü. Vicag gelini seçildikten sonra sıra manileri okuyacak insanı belirmeye gelirdi. Avlumuzdaki ab-lalarımızın hepsi okuma yazma bildiği için genelde bu iş genç kızlara verilir. Önce Vicag gelini bakır kaba elini daldırıp içinden bir cisim çıkarır, ardından da manici eline gelen maniye okumaya başlardı. Çıkarılan cisim kime aitse o kişi kulak kesilir, kısmetini beklemeye koyulurdu. Diyelim ki avlumuzda yaşayanlardan biri kocası-

nın içki içmemesi için niyet tutmuş, heyecanla okunacak maniye bekliyor. Şansına, “Giderim dur diyen yokh / Kebap oldum yiyen yokh / Anam, babam olmazsa / Bahan sahip çıkhan yokh” veya “Kebabı köz öldürür / Sürmeyi göz öldürür / Yiğidi kılıç kesmez / Bir acı söz öldürür” manisi çıkarsa, anlardı ki kocası içmeye devam edecek, demek ki kalp kırmaması gerek. Sevdğine varmayı niyet etmiş genç kızlara, “Zıbının al parçası / Kunduranın nalçası / Benim sevdiğim oğlan / Hevsel’in gül goncası” veya “Dicle gibi ak güzel / Gül, menevşe takh güzel / Ben küçeden geçende / Pencereden bakh güzel” gibi maniler okunursa kızların yüzlerinde güller açardı. Ama bahtlarına çıkan mani “Siyah puşi başında / Esir oldum karşında / Sahhan gönül verenin / Akıl yokhtur başında”ysa ya da “Gelene bakh gelene / Yazıkıh seni sevene / Seni seven biçare / Senin neyen güvene?” olursa boşa gönül verdiğini düşünürdü. İşte, bir zamanlar maniler yoluyla gelecektek haber alınırdı.

Bu ritüel biter bitmez kapıya fayton gelir ve bizi Gazi Köşkü’ne götürürdü. Gül kokusu burnumuza geldikçe Gazi Köşkü’ne yaklaştığımızı bilirdik. Hemen oturmaçamız yeri belirler, ardından güzelce kilimleri yayardık. Sonra çayımızı demler, lavaşa ya da çöreğe örüklü peynirimizi katık eder afiyetle yerdik. Kahvaltı faslı bitince kadınlar etli dolma yapımına, erkekler de kebabları terbiyeleme işine koyulurdu.

Bu esnada biz çocuklar için salıncaklar kurulus, sallanmaktan sıkıldığımızdıysa büyüklerimiz salıncak ipini söker ve sıra ip atlama oyununa gelirdi. Bu gibi buluşmalar genç kızlar ve delikanlılar için ayrıca önem taşırdı. Zira birbirini sevenlerin ağaçlık alanlara doğru çıktıkları uzun yürüyüşler, el ele tutuşmalara, sevgi sözcükleri fısıldaşmalarına ve ufak tefek kokuşmalara vesile olurdu. Bu piknik evlenecek yaşa gelmiş oğlan anaları için de müstakbel gelin adayı aramaya uygun bir yere dönüşür, oğlan analarının gözleri fıldır fıldır olurdu.

Akşam üzeri olduğunda mangallar yakılır, etler şişlere geçirilir, rakılar şaraplar açılırdı. Tam bu sırada cümbüş, ud ve darbuka sahneye çıkar, “Eys kişer hampartsum e / Hele hele hele hele ninna ye” ve “Mardin Kapı şen olur / Dibi değirmen olur / Buralarda yar seven / Mutlaka verem olur” türkülerine can verirdi. El ele, omuz omuza halaya durulus, Diyarbakır türküleri birbiri ardına söylenmeye başlardı. Gazi Köşkü’ne sığmayan sesler, Diyarbakır semalarını deler ve arşa ulaşmaya çalışırdı.

Ve tabii ki rakı ve şarap şişede durduğu gibi durmazdı...

• DOMALAN KEBABI



## DOMALANLI ŞİŞ KEBABI

1/2 kg. domalan mantarı • 1/2 kg. kuzu kol kuşbaşı

Terbiyesi için: 1 adet büyük soğan • 2 diş sarımsak • 1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı yoğurt • 1-2 kaşık zeytinyağı • 1 çay kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı reyhan •  
1 çay kaşığı yenibahar • 1 çay kaşığı karabiber

Kuşbaşı eti terbiyeleyin ve mümkünse bir gece bekletin.

Domalan mantarlarını güzelce yıkayıp kabuğunu incecik soyun. Domalan mantarı şişe geçirildiği an çatladığı için (delme aparatınız varsa tam orta yerinden delin) 5-6 dakika kaynayan suda haşlayın. Haşladığınız mantarları hemen soğuk suya alıp şoklayın ki sıcaktan gevşemesin. Ardından mantarları kuşbaşı et büyüklüğünde kesin. Sırasıyla bir et, bir mantar şeklinde şişe geçirin. Hazırladığınız şişlerin her tarafını mangalda güzelce pişirin.

Arzu ederseniz biber ve domatesi de mangalda pişirip soğan piyazı (tarifi vermiştim) ile sıcak sıcak servis edin.

## DOMALAN KEBABI

1/2 kg. domalan mantarı • 1/2 kg. kuzu+50 gr. kuyruyağı katılmış zırh kıyması

1 tatlı kaşığı pul biber • 1 tatlı kaşığı karabiber

Kıymaya tuz, pul biber ve karabiber katıp güzelce yoğurun ve bekletin. Domalan mantarlarını yıkayın, kabuğunu incecik soyun. Mantarı delme aparatınız varsa aparatla, yoksa yine 5-6 dakika kaynayan suda haşlayın, ardından soğuk suya alın, şoklayın, süzün. Mantar ile köfteleri büyüklükleri (patlıcan kebabı gibi) aynı olacak şekilde, 1 mantar, 1 et olarak şişe dizin. Hazırladığınız şişlerin her tarafını mangalda güzelce pişirin.

Arzu ederseniz biber ve domatesi de mangalda pişirip, soğan piyazı (tarifi vermiştim) ile sıcak sıcak servis edin.

## AVLUDA AKŞAM

Tarihi Diyarbakır'ın surlarla çevrili olması şehrin mimari dokusunu şekillendirmişti. Çok eskilerde, etrafı surlarla çevrili bu şehrin dünyayla bağlantısı sabah erkenden açılıp akşam saatlerinde kapatılan, giriş ve çıkışlarında bekçilerin durduğu kapılardan sağlanırmış. Dağ Kapı, Mardin Kapı, Yeni Kapı ve Urfa Kapı geceleri kapandıktan sonra şehre girmek imkânsız olurmuş. Bu dört ana kapının yanı başına cami, hamam ve medreseden oluşan külliyele inşa edilmiş. Yabancılar şehre alınmadan önce bu hamamlarda yıkanır ve böylelikle beraberlerinde getirecekleri bulaşıcı hastalıklar önlenmiş olurmuş.

Tarihi sur içi sokaklarının daracıklığına, hem yerleşim alanının kısıtlı oluşu hem de kavurucu sıcaklar sebebi. Evlerin duvar yüksekliği, yakıcı güneş ışınlarını kırmak ve dar sokaklarla gölge oluşturmak içindi. Diyarbakır, Karacadağ'ın volkanik bazalt taşlarından inşa edilmiş görkemli evlerle doluydu. Evlerin yoğun güneş alan odaları yalnızca kışın kullanılırdı. Yazlarıysa kuzeydeki odalara geçilir ve bu odalar, evin büyüklüğüne göre kemer sayısı değişen eyvana açılırdı. Evlerin çoğunda bulunan kuyu ve tulumbar yardımıyla yaz akşamları avlular yıkanır, avlunun dışı denen gözenekli bazalt taşları suyu gözeneklerinde tutar ve böylece suyun verdiği serinlik uzatılmış olurdu. Yine birçok Diyarbakır evinin avlusunda bulunan çeşitli büyüklüklerdeki havuzlardan taşan su, minik arklar sayesinde avluyu dolaşır, dolaştıkça serinliği avluya yayardı. Bizim kocaman avlumuzun da işte böyle bir havuzu vardı. Biz çocuklar serinlemek için sürekli havuza atlar, ardından dışı taşlara karın üstü uzanırdık. Bir müddet sonra kalktığımızda taşın deseni kıpkırmızı kesilmiş karnımıza geçmiş olurdu. Havuzda yüzmemize ses etmeyen anam, kızgın taşlara uzandığımızı gördüğü an “Yazın yaşıta, kışın taşta oturulmaz!” diye bağırırdı.

Yazları ayrıca şehrin kadim hayvanları olan akrep ve yılanın korunmak için avlunun havuza bakan tarafında ahşap tahtımızı kurardık. Önce kilerde saklanan taht malzemeleri çıkarılır, köşeler birbirine geçirildikten sonra sabit olan küçük çengeller yardımıyla birbirine tutturulur, en sonunda da uzun uğraşlar sonunda kurulmuş olan taht güzelce yıkanır. Tahtanın esneme özelliği yüzünden bazen yatak ve yorganlar aralara sıkışır ve yırtılırdı. Bunu önlemek



Yazarın annesi Zora/Zöre Dikmen, ailenin İstanbul'a göç ettiği yıllarda.

için küçük, artık kumaşlar birbirine yamalanarak “tahti çul” dediğimiz taht çulu yapıldı. Bu yaygı her sene yırtıldığından dışarıda yatma zamanı geldiğinde anam artık kumaşları biriktirdiği bohçayı açar, “Bu anamın elbisesinden artan kumaştı, bu amcamın gömleği, bu bacımın eteğinden artmıştı,” diyerek hasret duyduğu akrabalarını anar, gözyaşları içinde çulu dikmeye başlardı. Anamı böyle görünce biz de başlardık ağlamaya. Bu her sene yaşanan dikiş ritüelini ezberlemiştik artık. Taht kurulduktan sonra taht çulu yayılır, yataklar, yastıklar ve yorganlar tahta taşınır, en sonunda da ailenin mahremiyetini sağlamak için tahtın etrafına “sıtare” dediğimiz, defalarca kaynatılıp beyazlaştırılan Amerikan bezi, gerilirdi.

Diyarbakır sıcak olmasına sıcaktı ama birçok aile gibi bizim de buzdolabımız yoktu henüz. Akşamüstü olduğunda anam elimize patiskadan bir bez tutuşturarak bizi Yoğurt Pazarı’nın aşağılarına buz almaya yollar, kendi de *budig* dediğimiz toprak çömlekte güveç hazırlığına başlardı. Biz aldığımız kalıp buz patiskaya sarar ve ellerimiz dona dona evin yolunu tutardık. Anam birkaç parça buz kırar, kalanı da geri beze sarıp kilerin en serin yerinde bulunan talaşlar arasında saklardı.

Anam hazırlamış olduğu güveci mahalle fırınına yollar ve ailecek hem güvecin hem de babamın yolunu gözlerdik. Güveç eve girdiği an etrafı mis gibi bir koku sarardı. Bu davetkâr koku ablalarımın iştahını kabartır, “Hele bi tadına bakalım” diye diye güveci tırtıklamaya başlar, anam da onlara “*Hemdis hemdiş eretsik, budigi ges tiretsik!*” yani “Tattınız, tattınız, çömleği yarıladınız!” diye bağırdı. Anam, bir taraftan güveci koruma altına alırken diğer taraftan da koyun yoğurduyla yaptığı ayrına buz katardı. Ablam da yaptığı çoban salatasına buz kırıkları katardı ki salata soğuk olsun, sebzeler diri kalsın. Cacığı, muhtelif meyvelerle yapılan meyve sularını, limonatayı, meyanköküyle yapılan şerbeti ve tabii içtiğimiz suyu da bu buzlarla soğuturduk. (Bir yaz, aylar öncesinden sipariş verilmiş beş adet General Motor buzdolabı geldi Diyarbakır’a. Bunlardan biri de Viktorya Ablalarındı. Bizim de çarşıdan buz alma maceramız böylece sonlanmış oldu.)

Akşam yemeği hazırlığı tamamlandıktan sonra, tahtta bütün gün güneş altında kalan yataklarımızı açardık ki biz yatana kadar serinlesinler. Derken çok geçmeden babam bir elinde karpuz, bir elinde kavunla kapıda görünürdü. Annemin yardımıyla karpuzla kavunu soğusunlar diye usulca havuzun serin sularına bırakır, ardından elini yüzünü yıkar, tozlu üstünü başını değiştirirdi. Bizim bağımız da bahçemiz de havuzumuzdu. Hevsel Bahçeleri’nin kocaman karpuzu, mis kokulu kavunu, kum şeftalisi ve hıyarı havuzumuzda boylu boyunca yatarı.

Viktorya Abla’nın kocası Debbâğ İlyas da eve bu vakitlerde gelir, sabahtan akşama kadar *debbâğhanada*, yani tabakhanede deri tabaklarken üstüne başına sinen pis kokulardan arınmak için yıkanır.

Debbâğ İlyas yemeyi, içmeyi ve müziği çok seven babacan bir adamdı. Uzun boylu, cüsseliydi. O eve geldiğinde Viktorya Ablaların pikabı başlardı çalmaya. Pi-

kaptan yükselen “Diyarbakır etrafında bağlar var, tütün işler ciğerimde yara var aman” türküsü avlunun her köşesinde yankılanır dururdu.

Bu arada Debbağ İlyas'ın çilingir sofrası kurulur, rakıya, kilerde kalan son Kayseri pastırması, sarımsaklı babakanuç, örüklü peynir, Hevsel Bahçeleri'nin diliminden bal damlayan kavunu, yağlı marul ve sulu kum şeftalisi eşlik ederdi. Pikap “Bahçada yeşil hıyar” türküsüne geçtiğinde, çilingir sofrasından avlumuza doğru mis gibi taze hıyar kokusu yayılmaya başlardı.

Debbağ İlyas çilingir sofrasında biraz demlendikten sonra, dünyalar güzeli kızı Semra'ya ve ablalarına sevgiyle bakar, “Semra'yı doktora, Şamire'yi fabrikatöre, Vartuhi'yi de mühendise vereceğim,” derdi. Derken ansızın bana dönüp “Ceco, bana öyle bakma! Seni hiç kimseye vermeyeceğim. İhtiyarladığımda bana sen bakacaksın! Bir elimde baston, bir elimde sen, kiliseye gideceğiz” diye laf atardı.

Sonra bir müddet susar, gözleri bir noktaya kilitlenir, dalar giderdi. O an ne-relerde kaybolur, nerelerde tekrar bulunur, asla bilmezdik. Beklerdik. Nice sonra aramıza döner ve tekrar konuşmaya başlardı: “Qebrağlar (damat adayları) kapımıza köle olmadan güzel, hanım kızlarımızı kimseye vermeyeceğim!”

Akşam yemeğinden sonra iyice soğumuş olan karpuz kesilirken soğuktan ve lezzetten çat diye çatlar, avluya bu sefer de karpuz kokusu yayılırdı.

“Fincanın etrafı yeşil” gecenin kapanış türküsü olur, fincandan taşan kakuleli kahvenin köpüğüyle türkünün ahenkli tınları birbiriyle yarışırdı.

## GÜVEÇ

1 kg. kuzu kol veya buttan kemikli parça et • 4-5 adet patlıcan • 1,5 kg. domates

10-12 adet sivri biber • 1 baş sarımsak (taze sarımsak ise 2-3 baş)

1-1,5 yemek kaşığı sadeyağ (etin yağ durumuna göre) • 1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası • 1 tatlı kaşığı pul biber

Eti salçaları, pul biberi ve tuzu ilave ederek güzelce harmanlayıp bekletin.

Patlıcanları alacalı soyun, küp küp doğrayın, acısını çıkarmak için tuzlu suda bekletin. Biberleri ve domatesleri de ayrı ayrı doğrayın. Sarımsaklar taze ise püsküllü bölümünü kesin, bütünlüğünü bozmadan kullanın. Sarımsaklar taze değilse kabuklarını soyup bekletin.

Toprak güveç kabın zeminine domatesin bir kısmını yerleştirin. Ardından sırasıyla eti, patlıcanı, sarımsağı ve biberleri yerleştirin. Domatesin kalanını da en üste yerleştirerek sadeyağı ilave edin.

Güveç kabını kapağını örterek önceden ısıtılmış 220 derecedeki fırına verin.

İlk 30-45 dakika bu ısıda pişirin, ardından dereceyi 180'e indirip güveç kabının kapağını kaldırın ve yaklaşık 1-1,5 saat pişirin. Sıcak sıcak servis edin.

Not: Bu yemeğin daha bol domatesli, daha az patlıcanlı (1-2 adet) versiyonuna domates güveci deniyor. Diğer bir adı da ‘tırşık’tır.

## BABAKANUÇ

6 adet közlemeye uygun iri kemer patlıcan • 2 yemek kaşığı sadeyağ  
5-6 adet yumurta • 6-7 diş sarımsak

Patlıcanların yeşil sap kısmını temizleyin, çatalla birkaç yerinden delip közleyin. Közlediğiniz patlıcanların kabuklarını soyup yıkayın ve süzgeçle süzün. Süzülen patlıcanı biraz tuz ilavesiyle birlikte tahta tokmak yardımıyla veya çatalla öne doğru ittirerek (rondodan geçirmeyin) ezilmesini sağlayın. Uygun bir tavayı ateşe oturtun ve yağı ilave edin. Yağ cızırdamaya başlayınca yumurtaları kırın ve karıştırın. Yumurtalar pişince ezdiğiniz patlıcan püresini ilave edin, güzelce çevire çevire kavurun. Sarımsakları bir çimdik tuzla tazelik dövün ve 2 kaşık su ile seyreltin.

Babakanuçu sıcak sıcak arzu edilen miktarda sarımsak katıp, karıştırarak servis edin.

Not: Babakanuçu yumurta kırmadan, limon, zeytinyağı ve taze dövülmüş sarımsakla soğuk meze olarak da hazırlayabilirsiniz.

## ALUCELİ (ERİK) ÇAKALALI (ÇAĞLA) GLORİG - BAHAR GLORİGİ

750 gr. kuzu kol kuşbaşı • 1/2 kg. birkaç kez çekilmiş, yağsız çiğköftelik kıyma  
2 su bardağı köftelik bulgur • 1 su bardağı sınımdırığ (sefer kıl) veya irmik  
250 gr. küçük ekşi erik • 250 gr. çağla (yarım kilo olmak kaydıyla ikisinden biri de olabilir)  
1-1,5 yemek kaşığı sadeyağ • 2 adet kuru soğan • 10-12 dal maydanoz  
4-5 adet yeşil soğan • 1/2 limon • 1 yemek kaşığı taze öğütülmüş kişniş  
1 tatlı kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı karabiber • Kızartmak için yağ

Bulguru pul biber, kişniş ve bir miktar tuz katarak ıslatın, yaklaşık yarım saat şişmeye bırakın. Çağlaları ikiye bölün ve içindeki iç bademlerini çıkarıp limonlu suda bekletin, kararmasın.

Yemeği pişirmeye uygun bir tencereyi ateşe oturtun ve yağı ilave edin. Yağ cızırdamaya başlayınca etleri koyun ve güzelce kavurup mühürleyin. Ardından kuru soğanların kabuğunu soyun ama bütünlüğünü bozmadan ete katıp biraz kavurun. Kavurduğunuz ete sıcak su ilave edin ve ağır ateşte pişmeye bırakın.

Islattığınız bulguru önce kuru kuru, sonra ise arada elinizi ıslatarak yoğurun ve eti de katarak yoğurmaya devam edin, birbiriyle özleştirin. Yoğurduğunuz bulgur harcından misket boyutunda parçalar olarak avuç iğnizle yuvarlayın ve yaptığınız bulgur köftelerini bir tepsi üzerinde istifleyin. Kızartma yapacağınız tavayı ateşe oturtun ve yağı kızdırın. Yağ cızırdamaya başlayınca köfteleri (gerekirse 2-3 parti halinde) üst üste gelmeyecek şekilde kızartın.

Et yarı yarıya pişince kızarttığınız bulgur köftelerini ilave edin. Bir müddet sonra önce çağlaları, çağlalar yumuşamak üzereyken erikleri (erikler bütünlüğü bozulmayacak kadar pişsin) ilave edin. Yemek pişince içindeki soğanları çıkarıp atın.

Maydanoz ve yeşil soğanları incecik kıyın.

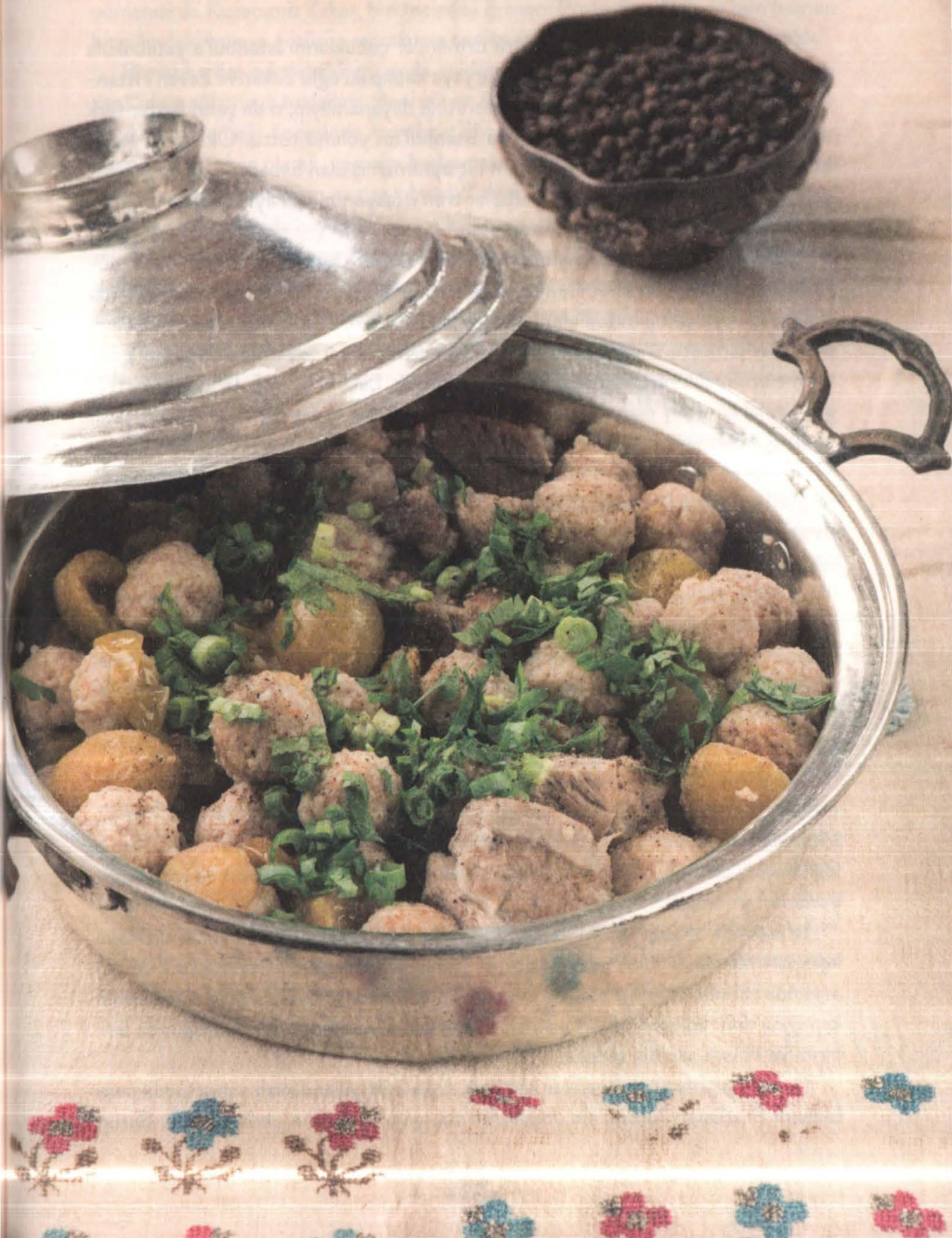
Bahar glorigini 2 şekilde servise sunabilirsiniz.

1: Üzerine bir miktar karabiber ve incecik doğradığınız maydanoz-yeşil soğanı serpin.

2: 1/2 kg. yoğurdu yemeğin suyu (3-4 kaşık) ile birlikte çırpın ve yavaş yavaş kaynamakta olan yemeğe katın. Ardından sadeyağı kızdırın, naneyi yakın ve yemeğin üzerine gezdirin.

İki durumda da yemeği sıcak sıcak servis edin.

• ALUCELİ ÇAKALALI GLORIG



## “BEN NAMAZ KILMAM”

1950'ler ve 60'larda Diyarbakırlı Ermeniler çocuklarını İstanbul'a yatılı okula göndermeye başladı. Amcam da bu furyaya katılıp iki oğlu Zakar ve Zaven'i İstanbul'a gönderdi. Ancak çocuklarının hasretine dayanamayıp, o da şehri bir bir terk eden diğer Hristiyanlar gibi 1969'da İstanbul'un yolunu tuttu. Öksüz ve yetim büyüyen, o güne kadar birbirlerinden hiç ayrılmamış olan babam ve amcamın vedalaşmaları hiç kolay olmadı. Diyarbakır tren istasyonundaki ayrılış, daha doğrusu ayrılmayış hikâyeleri dillere destan oldu.

Onların gidişiyle başta anam olmak üzere evimize büyük bir suskunluk ve hüznün çökmüştü. O yaz anamın ne çok ağladığını hatırlıyorum. Normal zamanlarda sadece çarşıya çıktığımızda elimi sıkı sıkı tutan anam, evin içinde, avluda da elimi bırakmaz olmuştu. Meğer o yaz sonunda amcamlar beni ve Armen'i İstanbul göndermelerini salık veren bir mektup göndermişler. Babam da abisinden gelen isteği emir telakki etmiş olacak ki anamın fikrini dahi sormadan beni ve ablamı yatılı okula göndermeye karar vermiş.

Zavallı anam, elimizden tuttuğu gibi bizi çarşıya, okul için kılık kıyafet alışverişine götürmüştü. Basmadan elbiselik kumaşlar, gecelik ve pijama için pazen kumaşlar alıp terziye vermiş, iç çamaşırları, havlu, çoraplar almış, kendi elleriyle muhtelif renklerde yünden yelek ve hırkalar örmüştü.

Bir gün, havuz başında anam elimi sımsıkı tutmuş bırakmıyor ve büyük çaba harcayarak yüzünü benden saklıyordu. Halimizi gören Viktorya Abla anama ne diye ağladığını sorana dek anamın ağladığını fark etmemiştim. Anam, benden ayrılacağına ne kadar üzüldüğünü söylemiş, Viktorya Abla da anneme korkmamasını, benim cin gibi bir kız olduğumu, okuyup büyük insan olacağımı anlatarak onu bir nebze olsun rahatlatmıştı.

İşte o yaz sonu anam, benim ve 4. sınıfa geçecek olan ablamın valizlerini hazır ettikten sonra, son iş olarak yolda yiyeceğimiz köfte ve kızarmış patatesi boş bir Vita yağı tenekesine yerleştirdi. O zamanlar şimdiki gibi çeşitli boylarda saklama kaplarımız yoktu. Tüm hazırlıklar bitince kapıya gelen faytona bindik ve tren istasyonunun yolunu tuttuk.

İstasyonda anam, babam ve kardeşlerimle öpüştükten sonra babam bizi aynı kompartmanda yolculuk edecek olan bir tanıdığa teslim etti. Tren hıçkırık sesleri arasında hareket etmeye başladı. Biz iki kardeş yolculuk boyunca Vita tenekesinin kapağına dahi dokunmadık. Kurtalan Ekspresi'nin yıpranmış deri koltuğunda birbirimize sımsıkı sarıldık sadece.

Haydarpaşa'da bizi amcamlar karşıladı. Evlerinde yıkandıktan sonra Gedikpaşa Ermeni Protestan Kilisesi'nin Joğovaran'ına, yani toplanma yerine gittik. Baron

Hrant Güzelyan bizi karşılayıp *morakuyr*, yani “teyze” diye seslendiğimiz İsguhi Hetumyan’ın idaresi altında bulunan, sadece on altı kız çocuğunun kaldığı eve yönlendirdi. Kuzenimiz Zakar, bizi İncirdibi Ermeni Protestan İlkokulu’nun hemen bitişiğindeki bu eve götürüp *morakuyr*ya teslim ettikten sonra yanımızdan ayrıldı.

Biz iki kardeş o kalabalık ortamda aniden yapayalnız kalınca ben “Anamı isteyim!” diye ağlamaya başladım. Beni gören Armen Ablam da başladı ağlamaya...

Akşam yemeği öncesinde *morakuyr* önce Ermenice, ardından da bizim anlamamız için Türkçe olarak, yemeğe başlamadan önce dua okunacağını söyledi. Ben bunu duyar duymaz “Ben namaz kılmam!” diye bağıra çağıra kapıyı doğru koştum. Çılgınlıklarım karşısında hayretler içinde kalan *morakuyr*, neden bu kadar korktuğumu sordu. Ben de ona, bizim sokakta yolumu kesip “*Khaço, eşhedin getir!*” diyerek yolumuzu kesip Kelime-i Şahadet getirmemi söyleyen çocukları anlattım. Burada da başıma aynı şeyin gelmesinden korktuğumu ama burada onlardan saklanabileceğim bir evim olmadığını söyledim. Yatılı okulun ilk gününde yaşadığım bu olay asla unutulmadı, gerek *morakuyr* gerek okul arkadaşlarım bana o ilk günkü korkumu anlatıp takıldılar.

Ranzaların hepsi Anadolu’nun muhtelif yerlerinden gelen çocuklarla dolu olduğundan bize yer yatağı yaptılar. Arkadaşlarımız bavulumuzdan çıkardığımız pazen pijamaları, anamın bin bir güçlkle, gözyaşları içinde ördüğü yelek ve hırkaları görünce, “Bunlar Kürt!” dediler. Diyarbakır’da *khaço* ve *gâvurduk*, İstanbul’da da Kürt... İşte o gün yıllar boyu kapanmayan bir yara edinmişim. O gece ablamla ben, anamın diktirdiği pazen pijamaları giyip, yere serili yatakta, birbirimize soku-lup uzun uzun sessizce ağladık.

Ablam gece yarısı aniden beni uyandırdı. Çok tedirgin bir şekilde fısıldayarak altına işediğini, küçük olduğum için kimsenin bana bir şey demeyeceğini söyleyip pijamalarımızı değiştirmek istedi. Hemen uyandım, kimselere fark ettirmeden ablamla pijamaları değiştik, çişli, ıslak pijamayla uyumaya çalıştım. Ancak bu olay zaten güçlü olan kardeşlik bağımızı öyle bir pekiştirmişti ki, bir daha asla birbirimizden kopmadık.

Ablamın Diyarbakır’da da altını ıslatma problemi vardı ama o gece sonuncusu olmuştu. Bana gelince, okul hayatım boyunca çişli pijamalar hiç peşimi bırakmadı. Yatılı okul, biyolojik kardeşlikten başka bir kardeşliğin de mümkün olduğunu öğrendiğimiz yerdi ve ben okuldaki çişli kardeşlerimi asla yarı yolda bırakmadım. Büyükler o yaşta altlarına işemekten çok utanır, küçük olduğum için benden suçu üstlenmemi ister, ben garibim de kuru halimle çişin içine düşerdim.

## DİYARBEKİRİ KÜFTE - DİYARBAKIR KÖFTESİ

1/2 kg. yağsız, siniri iyice temizlenmiş ve birkaç kez çekilmiş çiğ köftelik kıyma

1 orta boy soğan • 1 adet kapy biberi (kış aylarında yapılacaksa haşlanmış, süzölmüş

2 adet kuru biber) • 1+2 yumurta • 1+2-3 yemek kaşığı un • 1 çay kaşığı yenibahar

1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı kişniş • kızartmak için bolca yağ

Soğanı ve kapy biberini incecik doğrayın. Kıymayı yoğurma kabına alın, doğradığınız soğan ve biberi, 1 yumurta ve 1 yemek kaşığı unla birlikte tüm baharatları, tuzu katın güzelce yoğurun.

Köfte harcını mümkünse bir gece, değilse 3-5 saat buzdolabında bekletin ki hem yumurtanın yarattığı cıvıklık geçsin, hem de baharatlar birbirine karışıp lezzetlensin.

Köfte harcından cevizen bir tık büyük toplar alın, avuç içinizde yuvarlayın, yuvarlak köfteler yapın. İki yumurtayı bir çimdik tuz ve bir çimdik karabiberle birlikte çırpın.

2-3 yemek kaşığı unu bir kaseye alın. Kızartmak için yağı tencereye koyun ve ateşe oturtun. Yağ cızırdamaya başlayınca köfteleri önce una, ardından da yumurtaya bulayıp güzelce kızartın. Sıcak sıcak servis edin.

Not: Bu köfteyi, ellerinizi ıslatarak mandalina büyüklüğünde hazırlayın. Kaynayan suya tuz atıp yaklaşık yarım saat haşladıktan sonra servis tabağına alın, üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirin ve servis edin.

## KÜFTE - KÖFTE

1 kg. tek çekilmiş orta yağlı kıyma • 1/2 demet maydanoz • 3-4 dilim bayat ekmek

1 adet yumurta • 1 büyük boy soğan • 3 diş sarımsak • 1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı zahter veya kekik • 1 çay kaşığı kimyon • 1 çay kaşığı kişniş

1 çay kaşığı yenibahar • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çimdik tarçın

Bayat ekmekleri varsa süt veya suyla ıslatıp yoğurma kabına alın. Soğanı, sarımsağı incecik kıyın (rende sulandırıyor, acı tat bırakıyor, rendelemek yerine ince doğramayı tercih edin.) Maydanozu da incecik kıyıp bir kenarda bekletin.

Yoğurma kabına ekmek, soğan, sarımsak ve bir miktar tuzla birlikte tüm baharatları katın ve bunları güzelce yoğurup özdeştirin. Ardından eti, yumurtayı ve maydanozu da ilave ederek yoğurmaya devam edin. Köfteyi yoğurduktan sonra varsa mermer veya benzeri herhangi bir sert tezgâh üstünde 10-15 kez topluca kaldırıp yere vurun. Bu işlem tüm tatların birbirine geçmesini sağladığı gibi, eti liflendirerek birbirine zamlık gibi yapışmasını sağlayacaktır. Hazırladığınız köfte harcını 10-12 saat bekletin.

Köfte harcından mandalina büyüklüğünde bir parça alarak avuç içinizle yuvarlayın, ızgara veya az yağ ile ıslattığınız teflon tavada pişirerek sıcak sıcak servis edin.

Not: Patates kızartmasının tarifini vermeme gerek yok ama lezzeti açısından küçük bir tüyo: Kızarttığınız patatesin üstüne, tazecik öğüttüğünüz kişniş veya elle değil baharat öğütücüsüyle yine tazecik öğüttüğünüz zahter serpin.

## BEŞ YIL SONRA

Armen Ablam'la iki yıl aynı okulda okuduktan sonra o Diyarbakır'a döndü. Bense, kızları Gedikpaşa'daki *Joğvaran*'da, yazları Kamp Armen'de, yani Tuzla Ermeni Yetimhanesi'nde kaldığımdan, ana sınıfı dahil tam beş yıl boyunca ailemi hiç görmedim. 1974'te, sınıf birincisi olduğum dönemin sonunda Baron Güzelyan beni odasına çağırdı ve yaz tatilimi Diyarbakır'da geçireceğim müjdesini verdi. Bu haber üzerine günlerce sevinçten uyuyamadım.

İstanbul'dan Diyarbakır'a, yine birine emanet edilerek ve yine Kurtalan Ekspresi ile yolculuk ettim. Tren Diyarbakır'a vardığında küçücük yüreğim yuvasından çıkacakcasına çarpıyordu. Trenden iner inmez karşımda anamla babamı buldum. Anamın kokusunu kana kana içime çekişimi hâlâ hatırlarım.

Taksiyle Dört Ayaklı Minare'nin önünde indik ve daha önce hiç gitmediğimiz bir yoldan eve doğru yürümeye başladık. Yabancı bir kapıyı çaldık ve kapıyı ablam açtı. Gözlerime inanamadım. Anamla babam artık evimizin burası olduğunu söyledi.

Hayatımda koskocaman bir boşluk olduğunu hissettim bir anda. Evimiz, komşularımız, mahallemiz, sokağımız değişmişti ve yabancı kalmıştım her şeye. Ben İstanbul'a giderken kundakta bıraktığım, yüzü gözümün önünden yıllarca gitmeyen dünyalar güzeli kardeşim Talin büyümüştü. En büyük ablam Şamira evlenmiş, Mardin'e gelin gitmişti, onun bir küçüğü Vartuhi Ablam da nişanlanmıştı.

Biraz nefeslendikten sonra anam Anilere yemeğe gideceğimizi söyledi. Ani, Dişçi Sarkis'in, namı diğer Dişçi Ali'nin kızı, yazar Mıgırdiç Margosyan'ın da kız kardeşiydi. Ani, babamla birlikte sürgüne gönderilen Şükrü Amca ile evlenmiş, babam da onların hem düğünlerinde hem de çocuklarının vaftizinde *gınkahoyr*, yani vaftiz kirvesi olmuştu.

Anilere gittik ki onları da hem bir mutluluk hem de bir telaş sarmış. Meğer kızları Hınazant da o gün yatılı okuldan baba evine dönmüş. Bir taraftan da birçok Diyarbakırlı Hristiyan aile gibi Fransa'ya göç etme hazırlığındalar. Ani Kuyrig bütün akşam eşya toplamakla avluda kömür ateşi üzerinde pişen üsküre kebabı arasında mekik dokumuş ama en sonunda o enfes kebabı yanında bol buzlu bir cacıkla önümüze koymayı başarmıştı

## ÛSKÛRE KEBABI

750 gr. kuzu kol kuşbaşı (iri parçalara halinde doğranmış) • 2 adet soğan veya 15-20 adet arpacık soğanı • 2,5-3 su bardağı pirinç • 2 yemek kaşığı sadeyağ  
5 yemek kaşığı zeytinyağı • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı yenibahar • 1 çay kaşığı karabiber

Soğanları (arpacık soğanı kullanacaksanız birkaç adetini) piyazlık doğrayın. Eti terbiyelemek için uygun bir sahana alıp sırasıyla soğanı, salçayı, baharatları, tuzu ve 5 kaşık zeytinyağını ilave edin, harmanlayın ve 1 gece terbiyeye yatırın.

Ertesi gün pirinci yıkayın ve ılıktan az sıcak suda ıslatın. Bir gün önce terbiyelediğiniz etten 1-2 parça kenara ayırın ve varsa bakır bir tase veya ısıya dayanıklı olabilecek herhangi çukur bir kaba etleri yerleştirin (burada en üste defne yaprağı koyabilirsiniz.)

Etleri yerleştirdiğiniz tasi (tercihen bakır) pilav tencerisinin tam ortasına ters çevirip koyun, kenara ayırdığınız 1-2 parça eti ise tencerenin bir kenarına bırakın ve yemeği ocağa oturtun. Tencereye ters yerleştirdiğiniz tasın tıkırdamasını engellemek ve bir nevi düdüklü tencere işlevi oluşturmak için üstüne ağırlık koyun, ardından 1-1,5 bardak su ilave edin. Tencerenin kapağı kapanmıyorsa üzerine önce yağlı kağıt ardından da folyo gerin ve çok kısık ateşte ağır ağır pişmeye bırakın. Tencerenin kenarında bıraktığınız et parçası piştiği an başka bir tavada sadeyağı eritin, yağ cızırdamaya başlayınca pirinçleri ilave edin ve güzelce kavurun.

Kavurduğunuz pirinci ortadaki tasın kenarına yerleştirin (pirincin suyunu tencerede kalan su miktarını göz önüne alarak ayarlayın), ocağın altını kısıp, kısık ateşte ağır ağır pişirin.

Pirinç suyunu çekince ortadaki tasi çıkarın, demlenmeye bırakın. Ûsküre pilavını sıcak sıcak servis edin.

Not: Ûsküre derin, bakır tas anlamındadır. Bu yemeğin reçetesini takım ciğerle de uygulayabilirsiniz.

• ÜSKÜRE KEBABI



## “DENİZ İSTERİM! MANTI İSTERİM”

Yeni evimiz Mor Petyun Keldani Kilisesi'nin tam karşısındaydı. Sağımızdaki ev Atiye ve Selim Seyrekoğlu'nundu. Sol tarafındaki sokakta ise Balıkçılar Başı'nda tekel bayii işleten Antun Karadayı ve eşi Sabiha Teyze'nin evi vardı ve bu ev, so-kağımızdan Surp Giragos Ermeni Kilisesi'ne ulaştığımız kilise kapılarından biriydi aynı zamanda. Yani her iki kilisenin arasında bulunun ve Keldani Kilisesi Vakfı'na ait olan bir eve taşınmıştı ailem.

Burası müstakil bir evdi. Sokak kapısından içeri girince avlunun sağında misafir odası, onun hemen karşısında başka bir oda vardı ve bu iki odanın arasında bulunan holden de kilere ulaşılmaktaydı. Avlunun sol tarafında ise mutfak ve mutfağın hemen yanında ablamın dikiş diktiği, müşterilerini karşıladığı, elbise provalarını yaptığı oda bulunmaktaydı. Avlunun sağ tarafındaki iki odanın altını yine kiler olarak kullanıyorduk. Yeni evimizin avlusu eskisine göre küçüktü, havuzumuz ve içme suyumuz da yoktu. Avluyu, çamaşırı ve bulaşığı yıkayacak suyu mutfaktaki kuyuda bulunan tulumbayla hallediyor, içme suyumuzu ise Keldani Kilisesi'nden temin ediyorduk.

Vartuhi ablam Diyarbakır'ın meşhur terzisi Terzi Ojen'den bu zanaati en ince ayrıntısına kadar öğrenmiş ve iyi müşteriler edinmişti. Ablamın da katkısıyla yeni evimize buzdolabı, çamaşır makinesi ve davul fırın alınmıştı. Ama televizyonumuz yoktu, dünyayla bağlantı kurduğumuz tek iletişim aracımız hâlâ radyoydu. Yine eskisi gibi yazları tahtta yatıyorduk, ancak tahtımızı artık avluya değil, dama kuruyorduk.



Yazarın ablası Armen, Diyarbakır'da Alpaslan İlkokulu'nda okuduğu yıllarda (soldan ikinci).

Evimiz gibi, komşularımız da değişmişti. En yakın komşumuz Keldani Kilisesi'nin hem yönetiminde bulunan hem de kilisenin anahtarına sahip çıkan, şimdilerde "Diyarbakır Evi" adında bir kafenin olduğu ve bir süre bizim de oturduğumuz evde oturan Atiye Teyze'ydı. Anamla Atiye Teyze komşudan öte, çok iyi dost olmuşlardı. Atiye Teyze ufak tefek, inanılmaz derecede bilgili ve çok becerikli bir kadındı. Atiye Teyze'nin kocası Selim Amca ayakkabı imalatı yapıyordu.

O yaz anam ve babam bana sıkı sıkı sarılırken kardeşlerim olabildiğince uzak duruyordu. Surp Giragos Kilisesi'nin avlusunda Der Varak'tan Ermenice ve kilise ilahileri dersi alıyorlardı ve ben bütün bunların dışında kalmıştım. Beni aralarına sonradan katılmış bir yabancı gibi görüyor, sofrada yayıla yayıla oturuyor, bana yer açmıyorlardı. Hiç unutmam, bir sabah kahvaltıda kardeşlerimden biri çatalıma sapladığım zeytini elindeki çatalla düşürüp "O zeytini ben yiyeceğim," diye çıkmıştı. Diyarbakır'a döndükten sonra kimse bana bir kez olsun Ceco diye seslenmedi. Ceco unutulmuş ve zaman içinde ölmüştü. Yerine Silva doğmuştu ve Silva bir yabancıydı.

Bir gün kardeşlerim kilise avlusunda kendi arkadaşlarıyla oynarken bütün yazı yapayalnız geçiren ben, anamı perişan ettim. Attım kendimi yere, "Ben deniz isterim, mantı isterim!" diye bas bas bağırmaya başladım. Anam yanıma gelip, "Kurban ana, burda deniz yok, çay var ama o da tehlikelidir. Kalk seni kilise avlusundaki havuza götüreyim, orada yüz," dese de ne fayda. "Küçük havuz o, derin bile değil, ben özgürce yüzeceğim, deniz istiyorum" diye ağlamaya devam ettim. Anam çaresizce yok dedikçe ben kendimi duvardan duvara atıyordum.

Derken sesimizi duyan Atiye Teyze geldi, anam ona dert yandı, yok deniz, yok mantı diye tutturduğumu anlatıp mantının ne olduğunu bile bilmediğini söyledi. Atiye Teyze annemi yatıştırıp, yüzmek için evlerinde NATO'nun verdiği kocaman varile tulumbadan su doldurmayı önerdi. Anam gözlerimin içine baktı, "He!" diyeyim diye bana yalvarıyordu. Ama ben yuvarlanmaya, zırlamaya devam ediyordum. Atiye Teyze bana dönüp mantının ne olduğunu sordu. Ben de hamur, kıyma ve sarımsaklı yoğurtla yapılan bir yemek olduğunu söyledim. Atiye Teyze bunu duyunca pek sevindi. "Viii, hade Zöre hade. Hemen *egençig* (kulakçık) ile *godig* yapalım. Hade, hade sen bulguru ıslat, ben de *egençig* hamurunu yoğurayım, elbirliğiyle hemen halleder, bunu sustururuz!" dedi.

O gün zavallı anamı o kadar çaresiz bıraktığıma şimdi çok pişmanım. Belki de yatılı okulda okumamın ve okul dönüşü yaşadıklarımın hırsını ondan çıkarmak istemiştim. Affet beni ana, çok üzgünüm.

• EGENÇİĞ ŞORBA



## GODIG LEPİĞ - BULGUR KÖFTESİ

2 su bardağı köftelik ince bulgur • 1 su bardağı sımındırıg (dövme ufağı sefer kitel) veya irmik  
1/2 kg. yoğurt • 2 yemek kaşığı sadeyağ • 5-6 diş sarımsak • 1 tatlı kaşığı taze öğütülmüş  
kişniş • 1 tatlı kaşığı nane • 1+1 tatlı kaşığı pul biber

Bulgur ve dövmeye tuz, kişniş, pul biberin bir kaşığını ilave ederek karıştırın, soğuk suyla ıslatın, bulguru yaklaşık yarım saat şişmesi için bekletin.

Bulgur harcını güzelce yoğurun, arada elinizi ıslatın ve yoğurmaya devam edin. Yoğurduğunuz bulgur harcından minik (bilye boyunda) parçalar alarak avuç içlerinizle yuvarlayın, yuvarladığınız hamurun tam ortasına işaret parmağınızla basın, küçük, nokta gibi bir çukur oluşturun.

Hazırladığınız bulgur köftelerini bir tepsi üzerinde istifleyin.

Bulgur köftelerini kaynatmaya uygun bir tencereyi ateşe oturtun ve tencerenin yarısına gelecek kadar su koyup kaynatmaya başlayın. Su kaynadıktan sonra bir miktar tuz ilave edin ve bulgur köftelerini kaynatarak pişirin. Pişirdiğiniz bulgur köftelerini süzgeçle çıkarın ve servis edeceğiniz tabağa alın.

Sarımsakları 1 çimdik tuzla birlikte tazecik dövün ve yoğurtla karıştırın. Sadeyağı kızdırın, yağ cızırdamaya başlayınca nane ve bul biberi katın ve ocaktan alın, yanmasın.

Godig yani bulgur köftelerinin üzerine önce sarımsaklı yoğurt, ardından da kızdırılmış sadeyağ dökün ve sıcak sıcak servis edin.

## EGENÇİĞ ŞORBA - KULAKÇIK ÇORBASI

Hamuru için: 4 su bardağı un • 1 adet yumurta • 1 çay kaşığı karbonat  
1 yemek kaşığı sirke • 1 yemek kaşığı zeytinyağı

İç harcı: 250 gr. az yağlı tek çekilmiş kıyma • 1 orta boy soğan • 1 çay kaşığı pul biber  
1/2 çay kaşığı karabiber • 1/2 çay kaşığı yenibahar • 1 yemek kaşığı sadeyağ

Yoğurtlu Sos: 1/2 kg. yoğurt • 1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 tatlı kaşığı un • 1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı nane

Salçalı sos: 1+1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 yemek kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası (tercihen) • 1 tatlı kaşığı un  
1 tatlı kaşığı nane • 1 çay kaşığı pul biber • 5-6 diş sarımsak

Un, yumurta, tuz, zeytinyağı, karbonat, sirke ve yaklaşık 1 bardak suyla, hafif sert kıvamda bir hamur yoğurun. Yoğurduğunuz hamurun üzerine nemli bir bez örterek dinlenmeye bırakın.

Soğanı incecik kıyın. Kıymayı kavurmak için uygun bir tavayı ateşe oturtup yağı eritin. Soğanı kızgın yağda kavurduktan sonra kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edin. Kıyma kavrulunca baharatları katın, karıştırın ve harcı soğumaya bırakın.

Yoğurduğunuz hamuru bezelere ayırın. Her bezeyi oklavayla açın. Açtığınız yufkaları kahve fincanı ağız ile yuvarlak daireler şeklinde kesin. Kestiğiniz dairelerin ortasına kıyma doldurun ve hamuru yarım daire olacak şekilde kapatıp uçlarını birbirinin üstüne getirerek birleştirin (kulakçık olacak gibi.)

Hazırladığınız kulakçıkları 170 derece ısıttığınız fırında yaklaşık 15 dakika, kulakçıklar renk alana kadar pişirin. Bu yemeğin orijinali kızartılarak yapılır, ama o zamanlar evlerde fırın olmadığı için bu yöntem tercih edilmiş diye düşünüyorum. Siz arzu ettiğiniz yöntemle pişirebilirsiniz. Hatta fırınlama ve kızartma yapmadan direkt hamur haliyle de pişirebilirsiniz.

### YOĞURTLU SOS

Yoğurda un ve yumurta ilave ederek güzelce çirpin. Ardından varsa et suyu, yoksa soğuk su ilave ederek bir ayran hazırlayın. Tencereyi ateşe oturtun ve kaynayana kadar sürekli karıştırın. Kaynayınca kulakçıkları ilave edin, tadını tuzunu kontrol ederek birkaç taşım kaynatın.

Sadeyağı kızdırın ve naneyi ilave ederek ateşten alın.

Yoğurtlu egençig yemeğinin üzerine yaktığınız naneyi gezdirin, sıcak sıcak servis edin.

### SALÇALI SOS

Yağı eritin, yağ cızırdamaya başlayınca unu ilave edip kavurun. Un kavrulunca salçaları, pul biberi katın ve karıştırmaya devam edin. Varsa et suyu, yoksa sıcak su ilave ederek karıştırın, unun pütürlü kalmamasına dikkat edin. Ardından kulakçıkları ilave ederek tadını tuzunu kontrol edin ve birkaç taşım kaynatın.

Sadeyağı kızdırın ve naneyi ilave ederek ocaktan alın.

Sarımsakları 1 çimdik tuz ile tazecek dövün ve arzu ettiğiniz miktarda katın.

Salçalı egençig yemeğinin üzerine yaktığınız naneyi gezdirin, sıcak sıcak servis edin.

Not: Bu yemek şekil itibarıyla kulağa benzediği için bu adı almış. Diyarbakır'da giyim kuşama dair her şeyin terzilerde diktirildiği dönemlerde kumaştan arta kalana 'khirçig' denirdi. Bu kelime mutfak kültürümüze de geçmiş. Egençig hamurunun arta kalan hamur parçacıklarına da 'khirçig' derdik.

Bardakla kestiğiniz yuvarlakların dışında kalan hamur parçacıklarını, yani khirçigleri 1 çimdik yağda kavurarak ktır haline getirebilir ve yemeğin üstüne serpebilirsiniz.

## KUMBARA PARASIYLA DİLAN SİNEMASI

Pazar sabahları ailecek önce kilise ayinine katılır, ardından güzel bir yemek yer, sonrasında da tertemiz giyinip anamın kavurduğu kavun veya karpuz çekirdeklerini ceplerimize doldurarak Dağ Kapi'daki Dilan Sineması'na giderdik. Dar sokaklardan yürürken babamın yaptığı ya da restore ettiği evlerin önünden geçtiğimizde şöyle bir durup eve bakar, gururlanırdık. Sinemadan sonra Dört Yol'daki Emirgan Çay Bahçesi'ne gider, babamla anam çay ve kahve, biz gazoz içer, dondurma yerdik. Burası tahta masa ve sandalyeler, rengârenk ampuller ve bin bir tür çiçeklerle donatılmış, ailelere özel küçük loca gibi bahçecikleri olan kocaman yemyeşil bir alandı.

Bir pazar günü anam davul fırına Diyarbakır'ın meşhur tava yemeğini atmıştı. Biz bir taraftan yemeği bekliyor, diğer taraftan da süsümüz püsümüzle sinemaya gitmek için sabırsızlanıyorduk. Ama anamda bu kez bir haller vardı. Diğer odadaki babamla fısıldayarak konuştuktan sonra yanımıza gelip bize bu hafta sinemayı boşvermemizi, haftaya gitsek daha iyi olacağını söylemişti. Tabii biz kabul etmedik. Zavallı anam bir süre babamla bizim aramızda bir elçi misali mekik dokuyarak diplomatik görüşmeleri yürüttü. En sonunda bize kısık bir ses tonuyla babamızın bizi sinemaya götürecektir parası olmadığını söyledi. Bunun üzerine terzi Vartuhi Ablam Etibank'ın kahverengi, uzanmış aslan formundaki kumbarasını çıkarıp biriktirdiği paraları anama verdi ve "Babamız kumbara açtığımızı bilmesin, bu senin sakladığın para olsun, tamam mı?" diyerek tembihledi.

Ablamızın sayesinde o pazar günü de rutinimiz bozulmamış ve yine önce sinemaya, sonra da çay bahçesine gitmiş, ailecek keyifli bir gün geçirmiştik.

## DARAKLIK - DİYARBAKIR TAVASI

1 kg. pirzola eti (dövülmemiş) • 12 adet sivri biber • 4-5 adet domates • 1 baş sarımsak  
1 çay kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı karabiber • 1 tatlı kaşığı zahter veya kekik

Eti tuz, karabiber ve pul biberle birlikte karıştırarak harmanlayın, fırın tepsisine dizin. Etin üzerine sivri biberleri ve sarımsakları yerleştirin, ardından da halka halka kestiğiniz domatesleri koyun. Yemeği önceden 180 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık 40-50 dakika pişirin. Daraklık tavasını fırından çıkardığınız an üzerine zahter veya kekik serpererek sıcak sıcak servis edin.

Not: Diyarbakır'da bütün, dilimlenmemiş (kalem kalem kesilmemiş) pirzola etinin kemik görüntüsü tarağa benzediği için etin o bölüme daraklık denirdi. Ve bu yemek genelde kadınların hamama gittikleri (yemek yapamadıkları) gün, evin erkeği tarafından hazırlanıp mahalle fırınına yollanırdı.

## SALI SOHBETLERİ

Mor Petyun Keldani Kilisesi'nde pazar ayininin yanı sıra salı sabahları da bir ayin yapılırdı. Evimiz bu kilisenin tam karşısında olduğu için salıları neredeyse tüm Diyarbakır Hristiyanları kilisede dualarını ettikten sonra kahve içip üç-beş lafın belini kırmak için bize uğrardı. Bizim evdeki kahve tüketimini siz düşünün artık.

Salı sabahları anam erkenden kalkar, kapının önünü yıkar, ardından yatakları toplayalım, avluyu yıkayalım diye bizi uyandırır. Tabii bir de kahvenin olmazsa olmazı kahkiyi yapalım diye.

### KAHKİ

4-5 adet yumurta (1 su bardağı dolusu) • 1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sadeyağ (oda sıcaklığında erimiş) • aldığı kadar, doğal değirmen unu, yaklaşık 5-6 bardak (kepeği alınmamış) • 1 tatlı kaşığı karbonat

Yumurta ile şekeri şeker eriyene kadar çırpın. Daha sonra yağını ilave ederek çırpıma devam edin. Ardından eldiğiniz unu ve karbonatı ilave edip güzelce yoğurun. Kahkinin hamuru kulak memesi kıvamında olmalı.

Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça alıp avuç içinde yuvarlayın, tepsiye aralıklı bir şekilde dizerek önceden 160 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık yarım saat pişirin.

Kahkiyi ister ılık ister soğuk, yazın limonata kışın ise çayla veya kahveyle birlikte servis edin.

## YİNE YENİDEN ŞEKERİŞİ

Diyarbakır'da, pazar günü kilisede yapılan evlilik merasiminden sonra damat evine gidilir, orada davetlilere tarçınlı çayın yanında çöreklerle birlikte şeker(i)şi ikram edilirdi. Günlerce süren Hristiyan düğünlerinde yemek ve içkinin olmadığı tek akşam buydu. Başta *gıncakahayr* ve yakın akrabalar, hazırladıkları koca koca tepsiler dolusu şekerişini mahalle fırınındaki odun ateşinde pişirttirip düğün evine yollardı. Böylece düğün sahibi misafirlere ne ikram edeceğinin derdine hiç değilse bir akşam olsun düşmezdi.

Uzun yıllar gördüğüm birçok Diyarbakırlı Hristiyan bana şekerişinin hiçbir yerde Diyarbakır'daki kadar iyi yapılamadığını, bu yüzden artık kimsenin şekerışı yapmaya yanaşmadığını, bu leziz tatlının unutulmaya yüz tuttuğunu söylüyordu. Yapılamayışının sebebini kimi kullanılan yağa bağlıyordu, kimi una. Ama bir ihtiyar "Havasından olmuyor kızım, havasından," dediğinde ona hak vermiş ve bu ihtimal karşısında epey üzülmüştüm. Çünkü hakikaten sebep buysa –yoğurt, ekmek veya peynir yapımı için havada bulunan bakterilerin önemini ve ürüne etkisini bilen birisi olarak– bu şekerişinin tamamen yok olacağı anlamına geliyordu. Ama hakikati, yapmayı denemeden bilemeyecektim.

İşe o dönemde kullanılan malzemeler üzerine ciddi kafa yorarak koyuldum. Küp şeker değil, kesme şeker kullanıyorduk, unumuzu taş değirmende öğütüyor, doğal kepeğini ayırmadığımız unu farklı ebatlarda birkaç elekten geçirip, eleğin altında kalan en ince unu kullanıyorduk. Ve şekerişinin olmazsa olmazı, kilerdeki küpte bizi bekleyen sadeyağ vardı.

Böylelikle değirmende öğütülmüş, kepeği alınmamış doğal bir un edindim ve bu unu iki farklı elekten geçirdim. Kesme, yani kıtlama şeker çok sert olduğu için önce tunç havanda, sonra da baharat öğütücüsünde öğüterek pudra şekeri haline getirdim. Sadeyağı zaten kendim evde yapıyorum.

Bütün bunlar bir araya gelince şekerışı yapımının hakkıyla üstesinden gelmiş oldum. Mutluluğum, dünyanın en değerli hazinesini bulmuş, toprağın altından günyüzüne çıkarmış gibi günlerce sürdü.

### ŞAKAR(İ)Şİ - ŞEKER(İ)Şİ

- 1 su bardağı sadeyağ (oda sıcaklığında erimiş) • 1 su bardağı pudra şekeri (küp şeker değil, kıtlama şekeri, kesme şekerden öğütülmüş, pudra haline getirilmiş)  
aldığı kadar, değirmende öğütülmüş, kepeği alınmamış ve birkaç elekten geçirilmiş ince un  
(yaklaşık 3-3,5 su bardağı) • 2-2,5 yemek kaşığı rakı  
1 çay kaşığı karbonat • 15-20 adet çiğ badem (kabuğu soyulmuş)

• ŞAKAR(İ)Şİ



Oda sıcaklığında erimiş sadeyağ ile pudra şekerini avuç içinizle birbirine güzelce yedinir. Ardından karbonatı, rakıyı ve azar azar unu ilave ederek yoğurun. Şeker(i)şi hamuru kulak memesi kıvamından biraz daha sert olmalı, en az 15 dakika kadar (hamuru avuç içinde yuvarladığınızda çatlamamalı, hamur çatlıyorsa yoğurmaya devam edin) çok iyi yoğurulmalı.

Hamurdan iri, ceviz boyunda parça alarak avuç içinizle yuvarlayın, hafifçe yassılaştırın (çok önceleri tunçtan mamul şeker(i)şi kalıbı kullanılırdı), tepsiye aralıklı dizin ve her birinin üzerine kabuğu soyulmuş badem yerleştirin.

Önceden 150 derecede ısıttığınız fırında bademler renk değiştirene kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Şeker(i)şi soğuyunca servis edin.

## “YA KIBRIS’IN YARISI...”

Surp Giragos’un kadim papazlarından Der Giragos Tokatlıyan’ın Diyarbakır’dan ayrılmasından sonra, İstanbul’daki Patrikhane onun yerine Der Varak Beyleryan’ı göndermişti bizim oraya. O da selefleri gibi kilisenin içindeki papaz evinde yaşıyordu. Bir gün akşamüzeri avlumuzda biz bize otururken biri aniden sokak kapımızı itti, bir can havliyle kendini avluya attı ve aynı süratle kapımızın kilidini kapattı. Hepimiz aniden gelişen bu durum karşısında donakalmıştık. Karşımızdaki kilisemizin papazıydı, gömleği terden su içinde kalmış, suratı kıpkırmızı kesilmişti. Kim bilir ne kadar koşmuştu. Soğukkanlılığını asla elden bırakmayan anam hemen mutfağa koşup şekerli su getirdi. Papaz biraz sakinleşip kendine gelince sokakta koca koca adamların kendisini taşıladığını, “Hoşt Makarios, puşt Makarios!” diyerek kovaladığını anlattı. Bizim avluya kendini zor atmıştı.

Bu olay 1974 yazında yaşanmıştı. Ankara Radyosu’ndan sürekli “Türkiye Kıbrıs’a asker çıkardı, Kıbrıs Barış Harekatı başladı,” anonsunun yapıldığı günlerde. Kıbrıs’tan gelen her şehit haberi bizi biraz daha tedirgin ederken, birlikte yaşadığımız komşularımız da bize karşı gitgide bileniyordu. Diyarbakır’ın havası değişmiş, şehre tıpkı on yıl önceki gibi yine milliyetçi bir atmosfer hâkim olmuştu.

Yine bir gün akşam karanlığı henüz çökmüşken kalabalık bir güruh ellerinde sopalarla sokağımıza girdi. Kilisenin kapısını taşılayarak “Ya Kıbrıs’ın yarısı, ya Bıtrıs’ın karısı!” diye bağırıyorlardı. Öfkeleri dinmemiş olacak ki oradan da Ermeni kilisesine doğru yürüdüler. Şimdi de “Ya Kıbrıs’ın yarısı, ya Bedros’un karısı” diye bağırıyorlardı. Anamla babamın yüzleri aniden bembeyaz oldu. İkisnin de bakışları bir anda nişanlı olan Vartuhi Ablam ve Armen Ablam’da buluştu. Sanki birbirlerinin düşüncelerini okumuşlar gibi anam hızla dama çıktı ve tahtta serili yatakları aşağı indirdi. Babam da dama dayalı merdiveni kaldırdı. Ertesi sabah babam damdaki tahtı hepten söküp kilere taşıdı. O yaz bir daha damda yatmadık.

## PERDELİ PİLAV (Kürtçe: PENCEGOŞT)

350 gr. akciğer (kuşbaşı doğranmış) • 350 gr. karaciğer (kuşbaşı doğranmış)  
1 adet kuzu yüreği (kuşbaşı doğranmış) • 2,5 su bardağı pirinç (takım ciğer kullanacaksanız  
pirinç miktarını arttırın) • 1 adet kuzu gömleği • 1 adet kuru soğan • 1 su bardağı badem  
3 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm • 1 adet yumurta • 1 çay kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı karabiber • 1/2 çay kaşığı tarçın • 1/2 çay kaşığı kakule (taze öğütülmüş)

Bademleri bir taşım kaynatın ve sıcak suyunu hemen dökün ki bademler kararmasın, ardından soğuk suda birkaç dakika bekletip suyunu süzün, bademlerin kabuğunu soyun. 1 çimdik yağ ile birlikte bademler sararınca kadar kavurup bekletin.



• PERDELİ PİLAV



Pirinci yıkayın, ılıktan bir miktar sıcak suda yarım saat bekletin ve süzün.

Kuş üzümü ılık suda bekletin, şişmesini sağlayın.

Akciğer ve yüreği güzelce yıkayın, karaciğeri (sertleşir) yıkamayın.

Yıkadığınız akciğeri ve yüreği uygun bir tavaya alıp bir miktar tuzla birlikte ateşe oturtun. Suyunu salıp çekene kadar pişirin. Daha sonra azıcık yağ ilave edin ve karaciğeri de katarak hepsini yağda birkaç dakika çevirin, bekletin.

Soğanı incecik kıyın. Pilav pişirmeye uygun bir tencereyi ateşe oturtun ve yağı ilave edin. Yağ cızırdamaya başlayınca soğanı katın, kavurun. Soğan kavrulunca pirinci ilave edin ve kavurmaya devam edin. Ardından ciğerleri, bademi, kuş üzümünü ve baharatları ilave ederek suyunu verin.

Pilav pişince demlenmeye, dinlenmeye bırakın.

Kuzu gömleğini ılık suda bekletin, yumuşatın, süzün.

Pilav kalıbı olarak kullanacağınız kaba kuzu gömleğini yayın. Ardından dinlenen pilavı kuzu gömleğinin üzerine yayın, kenarda kalan kuzu gömleği ile pilavın üstünü bohça kapar gibi kapatın.

Hazırladığınız kalıbı servis edeceğiniz kaba veya fırın tepsisi üzerine ters çevirin, kalıbı dikkatlice çıkarın ve üzerine çırpıtığınız yumurtaı sürün.

Önceden 180-200 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık yarım saat pişirin.

Perde pilavının sıcak sıcak servis edin.

Not: Bu reçeteyi ciğer yerine kuşbaşı et kullanarak da uygulayabilirsiniz.

## SON YEMEK

O yaz Diyarbakırlı Hristiyanlar memleketlerini bir bir terk etmeye başladı. Önce, Nene Şeme'nin torunu, anamın süt kardeşi, Buğday Pazarı'nda terzilik yapan Anto (Alan) Dayı, namı diğer şalvarcı Anto Usta'nın ayrılık haberini aldı. Anto Usta karısı Arev Ablâyla bizi ziyaret ettikleri bir akşam anama dönüp: "Bacım buranın tadı kaçtı, çocukları Fransa'ya göndereceğim. Bize de Allah kerim," demişti. Anam çok üzüldü tabii ama üzüntüsü bununla kalmadı. Her sokağa çıktığında yeni bir ayrılık haberiyle dönüyordu. "Helanlar Hollanda'ya gidecekmiş, küplerini satıyorlar," "Mirye Baco'nun oğlu Hagop ve karısı Arpine Amerika'ya gidecekmiş. Mirye Baco perişan!" "Aniler de Fransa'ya gidecekmiş, yün yataklarını satıyorlar," "Baydzarlar da İstanbul'a gidecekmiş, bakır kap kacaklarını satıyorlar," diye diye girdi kapıdan bütün yaz.

Derken salıları ayinden sonra bize uğrayanlar da benzeri cümleler kurmaya başladılar. En sonunda bir gün komşumuz Atiye Teyze elinde kocaman bir anahtarla avluya girdi. İstanbul'a taşıyorlardı ve kilisenin anahtarını bize emanet etmeye gelmişti. Ermeni Katolik Kilisesi'nin anahtarı evimizin baş köşesinde duruyordu, şimdi de ikinci bir anahtar duvardaki çivisini arıyordu. Kiliseler iyiden iyiye sahipsiz, cemaatsiz kalıyordu artık.

Bütün bunlardan kısa bir süre sonra beni de İstanbul'a yolcu ettiler.

O yıl ilkokulu bitirdim ve ortaokula başladım. Güzel güzel okuyorken bir gün, bir idareci ertesi gün okula gelmememi, artık orada okuyamayacağımı söyledi. Hiçbir şey anlamamış, defter ve kitaplarımı toplayıp okuldan çıkmış, yatılı kaldığım yere gitmiştim.

Bu durum birkaç ay devam ettikten sonra yatılı kaldığım yerin müdürü Baron Hrant Güzelyan beni odasına çağırdı. Odaya girip karşımda abimi bulunca çok sevinmiş ama sevinçten de öte şaşırmıştım. Diyarbakır'da olması gereken abimi İstanbul'da, hele ki bu odada Baron Hrant'la karşılıklı oturmasına bir anlam verememişim.

Meğer babam Deva Hamamı'nın bakım, onarım, restorasyon işini almış. Bu uzun soluklu işi yaptığı sırada akşamları eve sırt ağrısı şikâyetleriyle gelir olmuş. Anam babama Doktor Faik'e gitmesi için yalvarmış durmuş ama nafile, babam işi aksamasın diye sağlığını ikinci plana atmış.

Babam sözüne sadık bir insandı ve işine duyduğu sorumluluk o kadar güçlüydü ki, işi teslim edene kadar aile dostumuz da olan Doktor Faik Göksu'ya gitmemişti. Faik Göksu babamın hastalığını teşhis etmesine etmişti ama dili varıp bir türlü başına geleni söyleyememişti. Tedavi için artık çok geç kalındığını bilmesine rağmen babamın raporunu hazırlamış ve İstanbul'daki bir doktor arkadaşına yönlendirmişti.

Babamın yakalandığı dermansız hastalığa İstanbul da çare olmamış, doktor ağrılarını bir nebze giderecek birkaç ilaç yazıp evine dönmemesinin daha doğru olacağını söylemişti.

Ben bütün bunlardan bihaber odaya girdiğimde Baron Hrant abime neden okula gidemediğimi anlatıyordu. İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü yaptığı araştırmalar sonucu benim Ermeni “olmadığıma” kanaat getirmişti ve bu yüzden de Ermeni okulunda okumam mümkün değildi. Baron, abime geleceğimin çok parlak olduğunu, izin verirlerse beni İsviçre’deki bir okula göndermek istediğini de söyledi. Abimse Baron Hrant’ın yalvarmalarına net bir cevap vermişti: “Hayır, kardeşim güzeldir, başına ne gelir bilemeyiz, gönderemeyiz.”

Yatılı okul hikâyem de işte böyle bitti. Okula kayıt yaptırırken Ermeni olduğumu onaylayan devlet, onca yıl sonra, üstelik eğitim yılının tam ortasında birdenbire Ermeni olmadığıma karar vermişti. Nasıl olduysa güzelliğim de başa bela olmuştu üstelik. Ama benim öyle abartılacak bir güzelliğim de yoktu ki! Üstelik de daha çocuktum, ne güzelliği...

Abim ve hasta babamla birlikte Diyarbakır’a döndük. Babamın hastalığı günden güne ilerledi. İştahı kesildi ve mum misali her gün biraz daha eridi. İğneler bir noktadan sonra ağrısını dindirmez oldu. Bir cumartesi günü babam, anamdan *madzunov* çaış yapmasını istedi.

Babam 1977 yılı temmuz ayının on yedinci gününde çorbasını içti ve hayata gözlerini yumdu. Cenazesi ağıtlar ve gözyaşları arasında Surp Giragos Kilisesi’nden kalktı. Babamın öldüğünü duyan, Müslümanıyla Hristiyanıyla bütün Balıkcılar Başı esnafı kepenk kapattı ve babamın tabutunu omuzlayıp Hristiyan Mezarlığı’na kadar taşıdı.

Bizler ölünün toprakla buluştuğu günde ve o günün kırkı ile sene-i devriyesinde mutlaka can yemeği, Süryanilerin deyişiyle rahmet lokması verilir. Bu yemek kış aylarına denk geldiğinde kış kabağı, kuru patlıcan meftunesi, kuru fasulye ve bazen de kuru dolma yapılır. Yaz aylarındaysa patlıcan meftunesine taze sebzelerden yapılan dolma eşlik ederdi. Ama ister kış olsun ister yaz, yemekte şehriyeli bulgur pilavı mutlaka olurdu. Hatta imkânı olmayanlar bol yağlı sade bulgur pilavıyla ayrılan dağıtırdı.

Gelin görün ki anamın yemek düşünecek hali yoktu. “Ben erkeksiz ne yapacağım şimdi,” diye isyan edip dövünüyordu. Vartuhi Ablamın kayınvalidesi Şemire Teyze anama usulca yaklaşıp babamın çok özel bir insan olduğunu, onun yemeğinin de kendisi gibi özel olması gerektiği konusunda anamı ikna ederek, can yemeğini kendisi pişirmeyi teklif etti. Bize sadece eti temin etmek kalmıştı.

O güne kadar kışlık kavurmamızı pişirmek için evimize taşıdığımız *nıkra*, yani pilavlık yayvan büyük tavayla kazanlar bu kez babamın ölüm yemeği için taşınyordu.

## MADZUNOV CAŞ - KÜRT MUSTAFA - YAYLA ÇORBASI

3,5-4 su bardağı ev yoğurdu (yaklaşık 1 kg.) • 1 çay bardağı pirinç • 1 tatlı kaşığı un  
1 yumurta • 1 yemek kaşığı sadeyağ • 1 tatlı kaşığı nane

Pirinci yıkayıp süzün. Yoğurdu un ve yumurta ile güzelce çırpın, sonra su ekleyip pürüzsüz bir ayran elde edin. Pirinci ekleyin ve ateşe oturtup kaynayana kadar karıştırın ki yoğurt kesilmesin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve ağır ağır pişmeye bırakın. Yemeğin tuzunu pişmek üzereyken atın. Madzunov caşı sadeyağda yakocağınız nane ile birlikte sıcak sıcak servis edin.

## ŞA'ARELİ BİLĞHUR - ŞEHİRİYELİ BULGUR

2 su bardağı bulgur • 1/3 su bardağı şehriye • 2 yemek kaşığı sadeyağ

Şehriyeyi kavurun. Ardından bulguru, yağı ve yaklaşık 3,5-4 bardak sıcak suyu ilave edin. Yemeği önce harlı, suyunu çekmek üzereyken kısık ateşte pişirin.

Not: Eskiden bu yemekte kullanılan şehriye ev yapımıydı ve yemeğe inanılmaz lezzet katardı. Ve yine şehriyeli bulgur pilavı yapımında kullanılan Diyarbakır bulguru, kısırlık bulgurdan iri, pilavlık bulgurdan daha küçük öğütülmüş bir çeşittir. Liceli Ermeniler; bu bulgur pilavını 'mıkışe' denen bir çeşit yabancı nohut (bu nohut kavrulur) ve yine 'dağhteğ' denen kuru reyhan ve pul biber karışımı baharat ile yaparlar. Bu yemeği ölçülü suda pişirip, yağını kızdırıp, kızgın yağı üstüne dökerek de pişirebilirsiniz.

## DOBO

1,5-2 kg. kuzu kol veya but (bütün olarak tek parça) • 10-12 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı domates salçası (tercihen) • 1/2 yemek kaşığı biber salçası (tercihen)  
1/3 tatlı kaşığı tane karabiber • 1 tatlı kaşığı tane yenibahar • 1/2 çubuk tarçın  
6-8 adet çentilmiş (kabağı çıtlatılmış) tane kakule  
1 yemek kaşığı sadeyağ (etin kendi yağı yoksa)

Öncelikle etiniz yağlı ise yağ tabakasını alın, küçük küçük (kasapta da yaptırabilirsiniz) doğrayın. Etin muhtelif yerlerini bıçak yardımıyla delip parmağınızı deliğe sokarak tuzlayın. Tuzladığınız deliklerin bazılarını sarımsak, bazılarını da yenibahar ve karabiber (arzu ederseniz hepsini baharat bohçasında veya serbest olarak yemeğin suyuna da ilave edebilirsiniz) yerleştirin. Sadeyağı eritin, yağ (etinizin küçük küçük doğradığınız yağını bu aşamada tencereye alın, eritin ve kırıkdakları kevgirle çıkarın) cızırdamaya başlayınca eti ilave edin ve her tarafını güzelce kızartın, mühürleyin. Ardından salçaları ilave edip kavurun.

Yemeğe üstünü örtmeyecek (su fazla olunca lezzetini alır), yarısını kapatacak kadar sıcak su ilave edin ve tarçın ile tane kakuleyi katın. Dobo kaynamaya başlayınca ocağı kısıp arada bir eti çevirin ve ağır ateşte pişirin. Doboyu pirinç veya bulgur pilavı ile birlikte sıcak sıcak servis edin.

Not: Bu yemek Mardin Mutfağı'na aittir. Ama Mardin'le Diyarbakır arasında yapılan karşılıklı evlilikler sonucu bizlerin de mutfağına girmiştir. Ayrıca babamın ölümünün ardından canı için yenilen yemek olduğu için de bu tarifi kitapta yer almasını istedim.

## SON EKMEK

Babamın ölümünden sonra hayatımız asla eskisi gibi olmadı. Ne bir daha dama taht kuruldu ne de anam eskisi gibi oldu. Üstüne bir korku gelmişti, uyuyamıyordu. Bazı geceler oda oda dolaşıyor, yatakları kontrol ediyordu. Abim de değişmişti. Çabuk parlayan, belaya meyilli biri olmuştu. Başta ablalarım olmak üzere mak-yajımızdan kılık kıyafetimize kadar her şeye karışmaya başlamıştı. Diyarbakır'dan ayrıldıktan uzun yıllar sonra, Surp Giragos Ermeni Kilisesi'nin açılışına gittiğimde, iki çocuğumla birlikte Balıkçılar Baş'ından kiliseye doğru yürürken biri "Bağhma ula bağhma İbo'nun bacısıdır!" diye bağırıyordu. Uyarılan kişi de korkuyla karışık bir saygıyla başını hemen öne eğmişti. İşte o gün anlamıştım abimin neden kendisine belalı bir adam görüntüsü vermek istediğini ve anamın da neden kızları için bu kadar korktuğunu.

Bütün bu korkulara bir de 12 Eylül Darbesi eklenmişti. Sıkıyönetim ve sokağa çıkma yasağı ilan edilmiş, camilerden evlerin tek tek aranacağı anons edilmişti. Askerlerin evimize dalaacağı, mahremiyetimizi bozacağı, her şeyimizi çiğneyeceği düşüncesi anamı daha da ürkütmüştü.

Bu esnada ben de, tüm bu tedirginliğe rağmen uzun ısrarlar sonucunda kendimi Kız Meslek Lisesi'ne kaydettirmeyi ve iki yıl aradan sonra okula dönmeyi başarmıştım.

Anam ömrü boyunca her şeye rağmen memleketinden ayrılmamak için direnmişti. Sanki başka bir toprakta boğulacağını, en fazla üç yıl dayanacağını bilircesine direnmişti. Ama anam "ereksiz" kaldıktan sonra kızlarının başına gelebilecekleri düşündükçe direncini yitirdi. Bu ona belki de ninemden miras bir korkuydu. Ve hiç istemediği halde İstanbul'a göç etme kararını böylece almış oldu.

Mevsim sonbahardı. İlk kez bir sonbaharda ne un ne bulgur ne odun ne de herhangi bir kış hazırlığı yaptık. Kilerdeki küpler birbiri ardına boşalıyordu. Önce bakır kap kacağımız satılığa çıktı, sonra da bereketi depoladığımız, lezzeti sakladığımız küpler. Alıcısı da pek çıkmıyordu artık, bizden önce gidenler onlara satacaklarını satmıştı.

Anam un küpünün dibinde kalan son unu ve unun içine gömerek sakladığı ekşi mayayı çıkarıp son ekşi mayalı ekmeğimizi yoğurmaya koyuldu.

Yere sofraya bezini yaydı, un dolu bakır testi, yani bakır leğeni sofraya bezinin üzerine oturttu. Yere diz çöktü ve sofraya beziyle dizlerini örttü. Leğendeki unları kenara çekip ortada boşluk oluşturdu. Bu boşluğa ılık su koydu, ardından küpte sakladığı ekşi mayayı pürüzsüz olana dek bu suda karıştırdı. Hemen sonra tuz ilave etti. Ekşi mayalı suyla unun birbiriyle harmanlanıp özleşmesi için hamuru dairesel hareketlerle karıştırmaya başladı. Daha sonra ellerini yumruk şekline sokup yoğurmaya

başladı. Ekmek hamurunda oluşan hava kabarcıklarının çıkaracağı sesin gelmesini bekledi. Ardından hamuru leğenin kenarına topladı ve her zamanki gibi hamurun önce üstüne, sonra altına, soluna, sağına haç işareti yapıp Tanrı'dan bereket diledi. Hamurun üstünü örtüp onu evimizin sıcak ve kuytu bir köşesinde mayalanmaya bıraktı.

Ertesi sabah erkenden kalktı, her zaman yaptığı gibi ekşi mayanın devamı için hamurdan bir parça kopardı. Hamur elinde kaldı. Ne unu saklayacak küp kalmıştı, ne de ekşi mayayı koruyacak kadar un. Anam, avucunda duran mayaya uzun uzun baktı ve kederle, onu gerisingeri ekmek hamuruna kattı. Bu onun Diyarbakır'da hamurunu kardığı son ekmek oldu. Ardından hamur leğenini sırtladığı gibi mahalle fırınına götürdü. Dönüşte, âdet edildiği üzere, fırından henüz çıkmış taptaze ekmeği yolda karşılaştığı insanlara ikram ede ede, ekmeğin bereketini dağıta dağıta, eve döndü. Bu sondu. Her şey bitmişti artık. Ne öğütülecek buğday, ne yoğrulan un, ne ekmek yapacak ekşi maya hamuru, ne de dağıtılacak bereket kalmıştı.

## YEMEK LİSTESİ

ALUCELİ (ERİK) ÇAKALALI (ÇAĞLA)  
GLORİĞ 236

ALUCELİ (ERİKLİ) SARMA 128

ALURE HALVA - UN HELVASI 84

ALURİ CAŞ - UN AŞI (PALLOR) 160

AVSİR 120

AYRAN AŞI 218

AYVA YAHNİSİ (KAVURMALI  
AYVA) 26

BABAKANUÇ 236

BADEM EZMESİ 214

BADILCAN (PATLICAN) TURŞUSU  
88

BADILCAN MURABBASI (PATLICAN  
TATLISI) 91

BAHAR GLORİĞİ 236

BAHAR TÜRLÜSÜ 162

BALCAN (PATLICAN) KEBABI 141

BASTEĞ DEBEG - PESTİL KAVURMA-  
SI 117

BASTURMA (SUCUK) 76

BAYRAM ÇÖREĞİ 214

BELİ BAĞLI - KARNİYARIK 65

BELLÖH 43

BENİROV HALVA - PEYNİR HELVASI  
84

BOÇOV ABUR ya da ŞILABUR (KUY-  
RUKLU ÇORBA) - HABENİSK  
47

BULAMAÇ 160

BULGUR EKMEĞİ 14

BULGUR KÖFTESİ 247

BULGUR PİDESİ - BÖREĞİ (KALİ-  
LOG) 119

BULGUR PİLAVI 53

CİĞER DOLMASI 57

CİĞER KAVURMASI (TAKIM) 68

CİĞER KEBABI 140

CİMMUR - DÖĞMEÇ 120

CÜCÜK PİLAVI 53

ÇİĞKÖFTE 141

ÇİK (ÇİĞ) - KISIR 224

ÇIKIL-MIKIL - TAKIM CİĞER KAVUR-  
MASI 68

ÇİKÜFTE - ÇİĞKÖFTE 141

ÇİRİĞ (ÇURİĞ) (AVSİR) 120

ÇİRTMA 199

ÇOR DAKHDEĞ DEBEG - KURU  
BİBER/DOMATES KAVURMA-  
SI 203

ÇOR MİS BASTURMA - KURU ET  
PASTIRMASI (KAYSERİ) 75

ÇORTAN AŞI 127

ÇORTANÇAŞ - ÇORTAN AŞI - KU-  
RUTA AŞI (GEBOL, GABULA)  
127

DARAKLIK - DİYARBAKIR TAVASI  
249

DEV ŞEVİTİ 120

DIBSOV DEBEG (KAYGANA) (SİFİ-  
RE) 160

DIĞADZKİNİ PAĞNİKİ HALVA - LO-  
HUSA HAMAMI HELVASI 151

DİYARBAKIR KÖFTESİ 240

DİYARBAKIR TAVASI 249

DİYARBEKİRİ KÜFTE - DİYARBAKIR  
KÖFTESİ 238

DOBO 261

DOLMA 60

DOMALAN KEBABI 232  
 DOMALANLI (KEME) OMLET 102  
 DOMALANLI PİLAV 102  
 DOMALANLI ŞİŞ KEBABI 232  
 DÖĞMEÇ 120  
 DUVAKLI PİLAV 73  
 DÜZME - MUFTUL 66  
  
 EĞENÇİĞ ŞORBA - KULAKÇIK ÇOR-  
 BASI 247  
 EKMEK HELVASI (DEV ŞEVİTİ) 120  
 EKŞİLİ İSPANAK ÇORBASI 154  
 EŞBABIYELİ HELVA 83  
 EŞKENE 146  
 EŞPABYAYOV HALVA - EŞBABIYELİ  
 HELVA 83  
  
 GABULA 127  
 GEBOL 127  
 GLORİĞ YAKHNI - HİLORİĞ AŞI 50  
 GODİG LEPİĞ - BULGUR KÖFTESİ  
 247  
 GÜL (MACUNU) MURABBASI 90  
 GULBAŞAKAR (GÜLBEŞEKER) - GÜL  
 (MACUNU) MURABBASI 90  
 GÜVEÇ 235  
  
 HABBE HELVASI 85  
 HABENİSK 47  
 HAD HAD HALVA (HABBE HELVASI)  
 - TANE TANE HELVA 85  
 HARİRE 113  
 HAS (MARUL) SARMASI 38  
 HASSE 151  
 HATSİĞ HALVA - EKMEK HELVASI  
 (DEV ŞEVİTİ) 120  
 HAYVA YAKHNI - AYVA YAHNİSİ  
 (KAVURMALI AYVA) 26  
 HEDİĞ 189  
 HERİSE - KEŞKEK 52  
 HİLORİĞ AŞI 50  
 HUM (ÇİĞ) KÜFTE (BELLÖH) - MER-  
 CİMEK KÖFTESİ 43

İÇ 223  
 İMAM BAYILDI 184  
  
 KABAKH BASTİ - KIŞ KABAĞI 177  
 KABURGA DOLMASI 219  
 KAHKİ 250  
 KAHVE 30  
 KALBUR HURMASI 133  
 KARA AŞ 184  
 KARAŞ - KARA AŞ 184  
 KARNİYARIK 65  
 KATIKLI DOLMA (KIŞ KABAĞI SAR-  
 MASİ) 40  
 KAVURMALI AYVA 26  
 KAYGANA 160  
 KAYMAK HELVASI 143  
 KAYSERİ PASTIRMASI 75  
 KAZAN KEBABI 157  
 KEÇEL (KEL) SARKİS 203  
 KEÇEL KARKAZ (KEL KARKAZ) -  
 TOPIK (TOPTOPIK) 190  
 KELLE PAÇA 185  
 KEME 102  
 KENGER MEFTUNESİ 101  
 KEŞKEK 52  
 KHALBUR KHURMASI - KALBUR  
 HURMASI 133  
 KHAPAMA 97  
 KHARPUĞHAŞ - KIŞ EZMESİ 183  
 KHIRÇIKLI MEFTUNE -  
 KIŞ MEFTUNESİ 168  
 KHİYAR-KABAK DOLMASI 166  
 KİBE-BUMBAR 146  
 KİBEKUDUR - BULGUR PİLAVI 53  
 KIŞ EZMESİ 183  
 KIŞ KABAĞI 177  
 KIŞ KABAĞI MEFTUNESİ 41  
 KIŞ KABAĞI MURABBASI 91  
 KIŞ KABAĞI SARMASI 40  
 KIŞ KAVURMASI 22  
 KIŞ MEFTUNESİ 168  
 KISIR 224

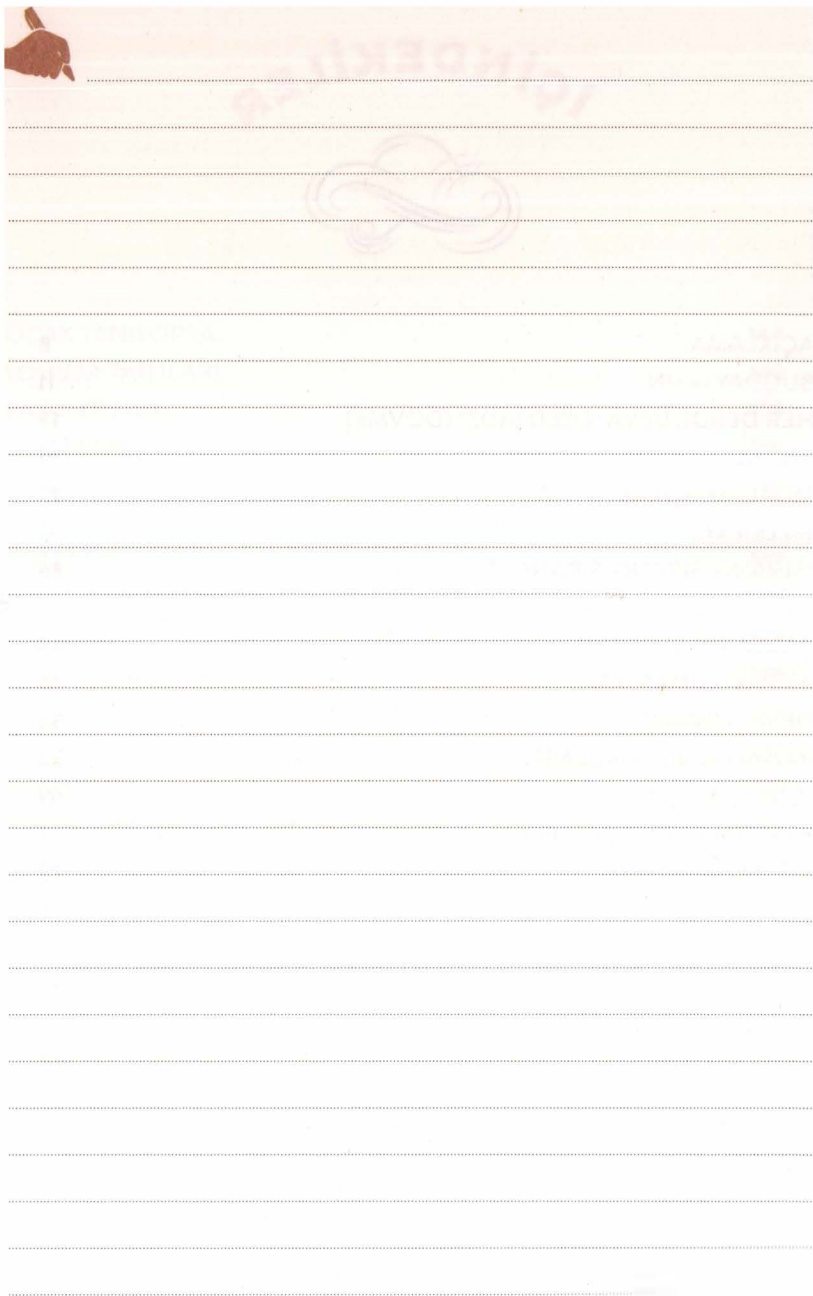
- KİTEL 186  
 KIZARTMA (EŞKENE) 146  
 KÖFTE 238  
 KULAKÇIK ÇORBASI 245  
 KURU BİBER /  
     DOMATES KAVURMASI 203  
 KURU ET PASTIRMASI  
     (KAYSERİ PASTIRMASI) 75  
 KURUT AŞI 127  
 KUYRUKLU ÇORBA 47  
 KÜFTE - KÖFTE 238  
 KÜRT MUSTAFA - YAYLA ÇORBASI  
     261  
 KUZU DOLMASI 134  
  
 LAVAŞ 224  
 LEBENİ 218  
 LEBZUNYA (LEBZUNİYE) - BADEM  
     EZMESİ (LOZİYE) 214  
 LİVİNÇ (MUSUL) AŞI 154  
 LOHUSA HAMAMI HELVASI 151  
 LOLEYİ MİÇUGOV KÜFTE  
     (YILBAŞI İÇLİ KÖFTESİ) 112  
 LOZİYE 214  
 LÜLE KEBABİ 139  
  
 MADZUNOV CAŞ - KÜRT MUSTAFA  
     - YAYLA ÇORBASI 261  
 MEFTUNE (PATLICAN MEFTUNESİ)  
     35  
 MEHİR 218  
 MERCİMEK KÖFTESİ 43  
 MİÇUG - DOLMA 60  
 MİÇUGOV (LOLEYİ) AL'ALO -  
     YILBAŞI HİNDİSİ 111  
 MİÇUGOV CİĞER -  
     CİĞER DOLMASI 57  
 MİÇUGOV HAV (TAVUK DOLMASI)  
     44  
 MUFTUL - DÜZME 66  
  
 NERGİZLEME 225  
 NOHUTLU KÖFTE 189  
  
 PALLOR 160  
 PALUZA (PALUZE) (HARİRE) 113  
 PASTIRMA 77  
 PATATES TİRİTİ (SICAK) 226  
 PATATES TİRİTİ (SOĞUK) 223  
 PATİLA 84  
 PATLICAN KEBABİ 141  
 PATLICAN TATLISI 91  
 PATLICAN TURŞUSU 88  
 PATLICAN MEFTUNESİ 35  
 PENCEGOŞT 255  
 PERDELİ CİĞER KEBABİ 140  
 PERDELİ PİLAV (PENCEGOŞT) 255  
 PESTİL KAVURMASI 117  
 PEYNİR HELVASI 84  
 PİÇİK 116  
 PITE - PILE (PATTE - PALLE) 38  
 PLUG SARMA (YIKIK SARMA) 38  
 POKHİNT HELVASI 173  
 POKHİNT KAVUT 171  
 PORİĞ (KARINCİK) - KİBE-BUMBAR  
     146  
  
 SİFİRE 160  
 SIKHMA 49  
 SİSEROV KÜFTE - NOHUTLU KÖFTE  
     189  
 SU BÖREĞİ 133  
 SUCUK 76  
 SUD DOLMA (YALANCI DOLMA) -  
     ZEYTİNYAĞLI DOLMA 187  
 SUD KÜFTE (BEDZ BAHKİ) -  
     YALANCI KÖFTE  
     (ORUÇ KÖFTESİ) 183  
  
 ŞİŞ KEBAP 139  
 ŞA'ARA (TEL ŞEHRİYE) 19  
 ŞA'ARE İMACAN  
     (ŞEHRİYE İMECESİ) 16  
 ŞA'ARELİ BİLĞHUR -  
     ŞEHRİYELİ BULGUR 261  
 ŞABBOT BALIĞI PİLAKİSİ 218

ŞAKAR(i)Şİ - ŞEKER(i)Şİ 251  
 ŞALGAM-PANCAR- MOR HAVUÇ  
 TURŞUSU 87  
 ŞEHRİYE İMECESİ 16  
 ŞEHRİYELİ BULGUR 261  
 ŞILABUR 47  
 ŞILLABUR (ŞOMİN ABUR) - EKŞİLİ  
 İSPANAK ÇORBASI 154  
 ŞOĞHKAM TURŞİ (TITTO) 87  
  
 TAHİNLİ ÇÖREK 204  
 TAHİNOV ÇÖREK (BÜYÜK ORUÇ  
 ÇÖREĞİ) - TAHİNLİ ÇÖREK  
 204  
 TANABUR - AYRAN AŞI (MEHİR)  
 (LEBENİ) 218  
 TANE TANE HELVA 85  
 TARHANA 89  
 TARHANALI MERCİMEK ÇORBASI  
 89  
 TAŞ EKMEĞİ 195  
 TAVUK DOLMASI 44  
 TEL ŞEHRİYE 19  
 TEL TEL HALVA/HELVA 114  
 TITABUR (EKŞİ(Lİ) ÇORBA) - LİVİNÇ  
 (MUSUL) AŞI 154

TITTO 87  
 TOPIK (TOPTOPİK) 190  
 TUTMİ ANUŞ - KIŞ KABAĞI  
 MURABBASI 91  
 TUTMİ MIÇUG - KATIKLI DOLMA (KIŞ  
 KABAĞI SARMASI) 40  
  
 UN HELVASI 84  
 ÜSKÜRE KEBABİ 242  
  
 YALANCI KÖFTE (ORUÇ KÖFTESİ)  
 183  
 YAYLA ÇORBASI 261  
 YILBAŞI HİNDİSİ 111  
 YILBAŞI İÇLİ KÖFTESİ 112  
 YUMURTA TİRİDİ (NERGİZLEME)  
 225  
  
 ZAHTER 182  
 ZERDE 131  
 ZEYTİNYAĞLI BAKLA 188  
 ZEYTİNYAĞLI DOLMA 187  
 ZINGİLİĞ 85

## BAŞLICA KAYNAKLAR

- Bozis, Sula. *Kapadokya Lezzeti*, İstanbul, 2004.
- Diyarbakır Tanıtma Kültür ve Yardımlaşma Vakfı. *Diyarbakır Mutfağı*, İstanbul, 2003.
- İris, Muzaffer. *Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, İstanbul, 2011.
- Kilbourne Matossian, Mary - Hoogasian, Susie. *1914 Öncesi Ermeni Köy Hayatı*, Çev. Altuğ Yılmaz, İstanbul, 2006.
- Mgunt, Dikran, *Amidayi artzakankner* (Diyarbakır Yankıları), New York, 1950; *Amidayi artzakankneru veragoçumn* (Yeniden Diyarbakır Yankıları), New Jersey, 1953.
- Mevsim, Hüseyin. *Diyarbakır Sürgünleri*, Ankara, 2016.
- Parlak, Filiz. *Meftune - Diyarbakır Mutfağı*, İstanbul, 2002.
- [www.houshamadyan.org](http://www.houshamadyan.org)



# İÇİNDEKİLER



|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| AÇIKLAMA                          | 8   |
| BUĞDAY ve UN                      | 11  |
| HER DERDE DEVA “DZEDZADZ” (DÖVME) | 15  |
| YAĞ KÜPÜ                          | 20  |
| MUALLAK SOKAK                     | 27  |
| BİZLER Kİ...                      | 31  |
| “ŞIRANG, ŞIRANG, ŞIRANG...”       | 36  |
| TANRI MİSAFİRİ                    | 42  |
| BAĞLARIN BEREKETİ                 | 48  |
| AK PAK CUMARTESİ                  | 51  |
| DEVA HAMAMI                       | 54  |
| PAZAR GÜNÜ KOKULARI               | 63  |
| “ÇIK... ÇIK... ÇIK...”            | 69  |
| PASTIRMA DEĞİL BASTIRMA           | 74  |
| KIŞ HAZIRLIKLARI                  | 79  |
| “TURŞU BİZE GELMİYOR...”          | 86  |
| REÇELLER                          | 90  |
| TÜME NİNEMİN MAHARETİ             | 93  |
| KARABAŞ’IN BAHARI                 | 98  |
| ÇEMÇE GELİN                       | 104 |
| LOLE GECESİ                       | 106 |
| “ÖZİ ÖZİNE ŞARKİ SÖLİ!”           | 116 |
| KIR AT                            | 118 |
| ANAMLA BABAM                      | 124 |
| CEMİLPAŞAZADELERİN DÜĞÜNÜ         | 129 |
| SATI KÖY                          | 136 |
| SURİYE’YE                         | 143 |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| OCAK YANIYORSA...                 | 144 |
| LOHUSA TATLILARI                  | 149 |
| FASÜLYE FALI                      | 153 |
| DELİ FERHA                        | 156 |
| GEBE KEDİ                         | 159 |
| KAYBOLMUŞTU VE BULUNDU            | 163 |
| SERÇECİK                          | 167 |
| SURP SARKİS'İN NİYAZI             | 170 |
| LEYLEĞİN ARMAĞANI                 | 174 |
| ORUCUN BÜYÜĞÜ                     | 178 |
| SÜRGÜNÜN DİLİ                     | 194 |
| XIRSIZ MECO                       | 197 |
| UZATMACIYANLAR                    | 200 |
| KIBRIS, MAKARİOS VE YAPRAK DÖKÜMÜ | 206 |
| KUTSAL HAFTA                      | 209 |
| DAMDA PİKNİK                      | 223 |
| VİCAG GELİNİ                      | 227 |
| AVLUDA AKŞAM                      | 233 |
| "BEN NAMAZ KILMAM"                | 238 |
| BEŞ YIL SONRA                     | 241 |
| "DENİZ İSTERİM! MANTI İSTERİM"    | 244 |
| KUMBARA PARASIYLA DİLAN SİNEMASI  | 249 |
| SALI SOHBETLERİ                   | 250 |
| YİNE YENİDEN ŞEKERİŞİ             | 251 |
| "YA KIBRIS'IN YARISI..."          | 255 |
| SON YEMEK                         | 259 |
| SON EKMEK                         | 262 |

Ամիտանըն սօֆրասը

Amida'nın Sofrası

**Ամիտայի սեղանը**

**The Table of Amida**

Սիլվա Էօզյերլի

Silva Özyerli

խոհագիրք-յուշագրություն

cookbook-memoir

Թրքերեն

Turkish

Գ տպագրություն

3<sup>rd</sup> edition

Փետրուար 2020, Ստանպուլ

February 2020, Istanbul

İlkbaharda şayet ‘şa’ara’ kesilecekse kesilir, yaz sonuna kadar başka kışlık erzak hazırlığı yapılmazdı. Yaz sonu gibi Urfa Kapı’da Ermeni Mezarlığı’nın yanı başında bulunan sebze haline gidilir, bamya, taze fasulye, iri hıyar, dolmalık patlıcan, kabak ve dolmalık biber alınırdı.

Her şey kiloylaydı ama kışlık kurutmaya uygun olan Çermik patlıcanı tane hesabıyla satılırdı. Tabii, yemeğe, hatta iyi yemeğe meraklı olan bizimkiler, öyle kolay kolay beğenmezdi. Taze fasulye illa Gezin fasulyesi, bamya Karaz bamyası, salçalık domates Lice-Serde’nin, biber salçası yapılacak biber mutlaka koyu kırmızı ve etli olmalıydı.

Sebze haline tek gidişte neredeyse tüm kışlık hazırlıkları karşılayacak miktarda ve çeşitlilikte malzeme alınır, el arabasına yüklenirdi. El arabasının “şoförü” insan kalabalığını yarararak yol açmak için arada bir korna niyetine “Sakııııı! Sakııııı!” yani “Çekilin, sakının!” diye seslenirdi.

Bütün bu malzemeler evimize, avlumuza indirilirken eve Halil İbrahim bereketi de taşınmış olurdu.



ISBN 9786052100523



9 786052 100523