Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri

Nevin Halıcı

sunuş

Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Kilis, Mardin, Siirt, Şanlıurfa ve Şırnak illerinden meydana gelen Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin, coğrafi şartların oluşturduğu kendine özgü bir mutfağı bulunmaktadır. Bu mutfak, "Verimli Hilal" adıyla anılan Fırat ve Dicle nehirleri arasındaki topraklarda üretilen tahıl, et, yoğurt, baklagillerin şekillendirdiği bir mutfak olarak dikkatleri çekmektedir. Şüphesiz Gaziantep ve Siirt'in fıstıkları ile zeytin ve akarsu boylarının sebze meyveleri de bu mutfağın diğer elemanlarıdır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü ve turizmi açısından büyük değere sahip olmasına rağmen konuyla ilgili incelemeler yok denecek kadar azdır. Tarafımızdan hazırlanan *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri* adlı çalışmanın dışında bölgeyi bütün olarak ele alan çalışma bulunmamaktadır. Yakın yıllarda yayımlanmış ve bölgenin bazı illerinin mutfaklarını konu eden kitaplar bunun dışındadır.

Bölge mutfağına ilişkin, ilk aşama verileri, 1986 yılında kaynak kişilerle görüşülerek, daha sonraki verileri ise 2010 yılında gerek ilk aşama verileri güncelleştirilerek gerek yeni verilerle zenginleştirilerek gerçekleştirilmiş olan bu çalışma, bölgede yaşayan farklı kesimlerin ortaya koydukları ortak bir mutfağı ve mutfak kültürünü ele almaktadır. Çalışma sonunda ortak kültürdeki zenginliğin, kimi ayrıntılardaki farklılıklardan kaynaklandığı tespit edilmiştir. Sözgelimi lebeniye çorbasının yüzüne kimi yerlerde nane kimi yerlerde pekmez gezdirilmesi gibi.

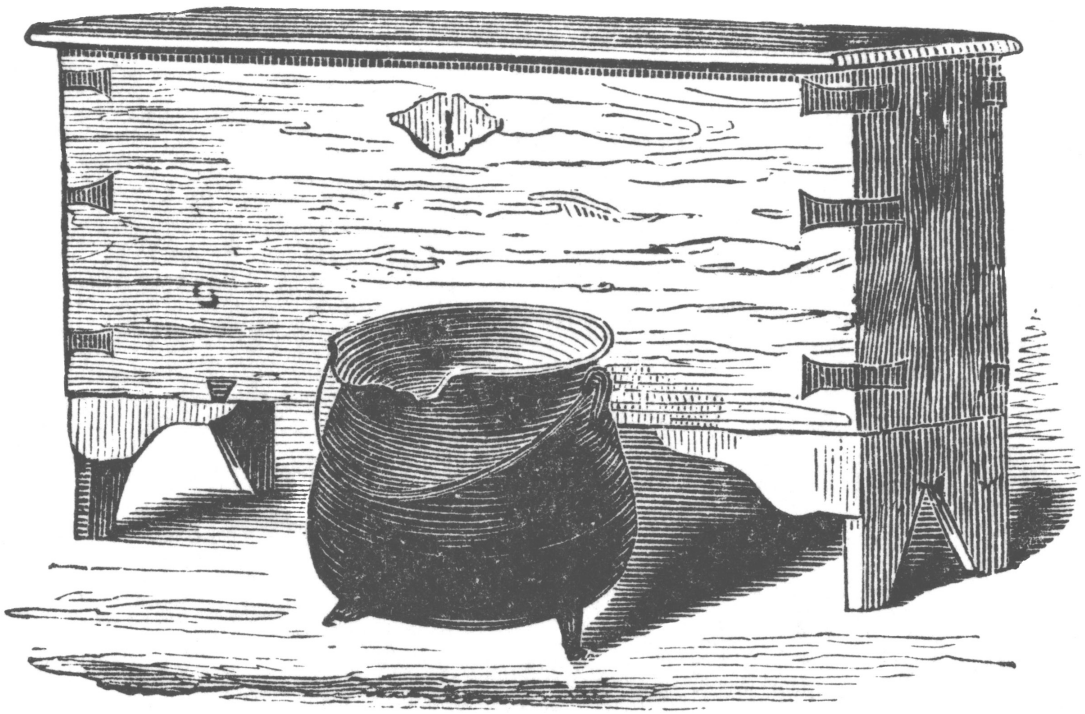
Buğdayın büyüsünden süzülen bu ortak mutfak kültürünün ortaya çıkarılması için gösterdiği ilgi ve verdiği destekten dolayı o dönemde Mardin valisi olan Sayın Hasan Duruer'e; çalışmalar süresince gösterdiği ilgi ve yardımlar için Sayın Fahri Tuna'ya ve Gülsen Yıldız'a teşekkür ediyorum.

Her an yanımda olan ağabeyim Feyzi Halıcı ve Bahar Halıcı'ya, her türlü yardımını esirgemeyen danışmanım Prof. Dr. Nilgün Çelebi'ye ve bütün aileme teşekkür borçluyum.

Çalışmanın yayınlanmasını sağlayan sevgili Senay Haznedaroğlu'na ve Oğlak Yayınları çalışanlarına teşekkür ediyorum.

Teorik ve pratik çalışmalarımda büyük bir içtenlikle ve sabırla yardım eden ve bu çalışmanın asıl sahibi olan Güneydoğulu kaynak kişilere ve kuruluşlara; ayrıca emeği geçen bütün diğer kişilere şükranlarımı sunuyorum.

Nevin Halıcı
Ankara, Şubat 2014



İKİNCİ BÖLÜM

YEMEKLER

2.1 ÇORBALAR

Bölgede çorbaların ana malzemesi buğday, buğday türevleri, baklagiller ve yoğurttur. Aşağıda dövmeden una kadar genişleyen bir yelpazedeki çorbalardan örnekler sunulmuştur.

BULGUR ÇORBASI/ŞORBA SAVARİ (Şırnak) (4 KİŞİLİK)

5 su bardağı süt
1 su bardağı bulgur
1 çay kaşığı tuz

yüzüne
1 yemek kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Sütü kaynat, ılıt. Bulguru ilave et, ateşe koy. Kaynamaya başlayınca hafif ateşe al. Bulgur yumuşayınca tuz at, beş dakika daha kaynat, çorba tasına doldur.

Yağı kızdır, kırmızıbiberi at, bir dakikayı geçirmeden çorbanın yüzüne gezdir.

MERCİMEK ÇORBASI (Batman) (4 KİŞİDEN FAZLA)

Bölgede yaygın yapılır. Kahvaltıda da yenir. Batman'da ve bazı illerde çorbanın yüzüne kızzik konularak sunulur.

1/2 su bardağı bütün mercimek
1/3 su bardağı dövme
1/4 su bardağı nohut
8 su bardağı et suyu
1 soğan, halka doğranmış
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kişniş, dövülmüş

yüzüne
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Mercimek, dövme ve nohutu ayıkla, yıka, ayrı kaplarda akşamdan sıcak içme suyu ile ıslat.

Sabah hepsini birlikte et suyu ile ateşe koy, yumuşayıncaya kadar kaynat. Soğan, pul biber ve tuzu ilave et. Pişince kişnişi at, bir taşım kaynayınca kâseye al.

Yağı kızdır, nane ve kırmızıbiberi ilave et, 1 dakikayı geçirmeden ateşten al, çorbanın yüzüne gezdir.



2.3. ETLER, SAKATAT, KÜMES VE AV HAYVANLARI, BALIK VE DİĞER DENİZ ÜRÜNLERİ

Etler bölgenin ana yiyeceğidir denilebilir. Kasap hayvanlarından balıklara kadar her türlü etten leziz yemekler yapıldığı görülmektedir.

2.3.1. KEBAPLAR

Güneydoğu Anadolu, Türkiye'nin kebaplarının lezzeti ve çeşitliliği ile meşhur olan bölgesidir.

Kebap yapımında dikkat edilecek noktalar:

• Kebap için üç yaşından genç erkek koyun eti kullanılmalıdır. Kışın iki yaş, baharda iki yaştan küçük erkek koyun eti, en iyisidir.
• Et kesildikten sonra en fazla 24 saat beklemiş olmalıdır. Günlük et idealdir.
• Kebap yapmadan önce etin görünen ve görünmeyen tüm sinirleri temizlenmelidir. Sinirleri temizlenmeyen etten yapılan kebaplar sert olur.
• Tike (parça) kebap yaparken şişe iki ya da üç arada kuyruk takılmalıdır. Lezzet ve yumuşaklık verir.
• Kıyma kebaplarda, kebapların cinsine göre yüzde otuz ile yüzde elli oranında kuyruk kullanılmalıdır, yumuşaklık ve lezzet verir. (Zevke göre yağ oranı azaltılabilir.)
• Tike kebap yaparken et lezzet verici terbiye içinde 10-12 saat bekletilmelidir.
• Kıymalı kebapları yaparken içine konulan soğan, sebze gibi malzemeler etle yoğrulduktan sonra bekletilmeden hemen pişirilmelidir. (Sebzeli kebapları hazırlayıp buzdolabında akşama ya da ertesi güne kadar bekletmemelidir.)
• Kebaplar herhangi bir sos üzerinde servise alınacaksa önce sosu hazırlanmalı, sonra kebabı pişirilmelidir.
• Kebaplar sosla fazla bekletilmeden servise alınmalıdır, yoksa yumuşar, lezzeti bozulur.
• İyi bir kebap, odun kömürü ateşinde pişirilmelidir.
• İyi bir kıyma kebabı et makinesinden çekilmemeli, zırhla (et kıyma satırı) kıyılmalıdır.

ET KEBAPLARI İÇİN TERBİYE (Gaziantep)

2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı köfte baharı
2 diş sarımsak, bir tutam tuzla dövülüp 1 yemek kaşığı suyla sulandırılmış

Bütün malzemeleri karıştır. Kebap yapılacak etle ov, 12 saat beklet.

KEMELİ KEBAP (Gaziantep) (4 KİŞİLİK)

Kemeli kebabı kıyma kebabı ile de hazırlayabilirsiniz. (*bkz.* s. 50)

1 ölçü tike/şiş kebabı malzemesi (bkz. s. 53)
1/2 kg keme (domalan)

Tike kebabı hazırla. Kemeyi taşa sürterek ya da soyarak temizle. Keski ile ceviz büyüklüğünde böl, delici alet ile del. Şişlere iki et, bir keme, bir kuyruk olarak geçir, ızgarada pişir. Terletmeden servise al.

Not: Kıymalı keme kebabı da patlıcanlı kebap (*bkz.* s. 53) gibi hazırlanır, pişirilir. Ancak terletilmez. Hemen servise alınır. %30 kuyruk, %70 kırmızı et oranında hazırlanır.

2.3.2. ETLİ TENCERE KEBAPLARI VE YEMEKLERİ

DOBU (Mardin) (4 KİŞİDEN FAZLA)

1 kg kuzu budu, parçalara bölünmüş
1 baş sarımsak, tanelere ayrılıp ayıklanmış
4-5 tane karabiber
1 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
Kaynar su (etleri iki parmak geçecek kadar)
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı badem, haşlanıp kabukları alınmış
1 yemek kaşığı sadeyağ (bademleri kızartmak için)
Beraberinde pirinç pilavı

Etleri bıçağın ucuyla aç, sarımsakları ve karabiberleri içine koy. Yoğurda bula, sadeyağda kızart, tencereye diz.

Salçayı kaynar suyla ez, etlerin üzerini iki parmak geçecek kadar doldur. 15 dakika harlı, sonra çok hafif ateşte etler yumuşayıncaya kadar pişir. Tuz at, on dakika daha pişir.

Etleri tabağa düzenle. Bademi yağda pembeleştir, üzerine gezdir.

2.3.4. SAKATAT

Bölgede sıklıkla tüketilen yiyeceklerden biri de sakatattır.

BUMBAR (Siirt)

Siirt'te Cigor Bayramı'nda mutlaka bumbar yapılır, kayısı ve üzüm hoşafı ile yenir. Yaz mevsiminde, istenirse içine 1 domates 2 yeşil biber de ince kıyılarak ilave edilebilir.

2 dolmalık bumbar

içi
1 su bardağı pirinç
150 g orta yağlı koyun kıyması, bıçakla ince kıyılmış
1 soğan, ince kıyılmış
2 yemek kaşığı maydanoz, ince kıyılmış
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

haşlama suyu
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Bumbarları tuzla taşa sürterek içlerini, dışlarını tertemiz yıka. Yarım saat sirkeli suda beklet, tekrar yıka.

İç malzemelerini karıştır, huni ile ya da elle dıştan iteleyerek bumbarlara doldur. İki yanını bağla, soğuk olan tuzlu suya at. Kaynamaya başlayınca yüzüne biriken kefini al, kapak ört. Yarı pişince bir kaç yerine iğne batır (önce iğnelenirse, içi pişer, dışı çiğ kalır).

Bumbarları yumuşayıncaya kadar pişir. Suyunu süz. Tencerenin üstüne temiz bir bez, üzerine de kapak ört, 15 dakika demlendir. Servise al.

2.4. BAKLAGİLLER VE KURUYEMİŞLER

Bölgede yaygın olarak tüketilen bir besin grubu da baklagillerdir. Kuru yemişler yemeklerde bol miktarda kullanılmaktadır. Siirt fıstığı ile yapılan Bıttım Ezmesi özgün bir tarife olarak göze çarpmaktadır. Badem ise et yemeklerinin üzerine kavrularak serpilmektedir.

BITTIM EZMESİ / HANUHİL (Şırnak) (4 KİŞİLİK)

Şırnak'ta bıttım dam yuvalağı (loğ) ile ezilip top haline getirilerek ekmeğin ya üzerine konmakta ya da arasına sarılmaktadır. Kahvaltılarda tercih edilmektedir. Pekmezle ya da sade olarak yenilebilmektedir. Aşağıda pekmezli olanının tarifesi verilmiştir.

1/2 kg bıttım
Yeterince pekmez
Beraberinde yufka ya da lavaş ekmeği

Bıttımı döverek ezme hâline getir. Yavaş yavaş pekmezi ilave ederek yumurta büyüklüğünde toplar yap. Ekmeğin üzerine koy ya da arasına sar.

KURU FASULYE SULUSU (Adıyaman) (4 KİŞİLİK)

Etli kuru fasulye ya da taze fasulye bölgede yoğun kullanılmaktadır. Orta ve dar gelirliler konuklarına pilav ve zerdenin yanı sıra yaz mevsiminde fasulyenin tazesini, kış mevsiminde kurusunu düğün yemeği olarak ikram etmektedirler. Adıyaman'da "sulu" adıyla anılmaktadır.

2 su bardağı kuru fasulye
250 g kol ve kürek eti
100 g kuyruk yağı
3 soğan, ince kıyılmış
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Fasulyeyi yıka, akşamdan içme suyunda ıslat (8 saati geçmemelidir). Sabah yeni içme suyu ile yarı haşla, süz.

Eti, kuyrukla yıka, ateşe koy. Suyunu çekip cızırdamaya başlayınca soğanı ilave et, sarart. Salçaları koy, çevir. Sıcak su ve tuz ilave et. Fasulyeleri koy. Tüm malzemeler yumuşayıncaya kadar pişir.

NOHUT TAVASI (Şanlıurfa) (4 KİŞİLİK)

1 soğan, yemeklik doğranmış
3-4 yeşil biber, ince halka doğranmış
3 kırmızı biber, ince halka doğranmış
5 domates, soyulmuş, kuşbaşı doğranmış
1 su bardağı ceviz, kıyılmış
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı nohut, haşlanmış
1 su bardağı kaşar, rendelenmiş
1 su bardağı yeşil fıstık, ince kıyılmış

Nohut, kaşar ve yeşil fıstık dışındaki bütün malzemeleri harmanla, tepsiye yay, fırında yarı pişir, çıkar.

Haşlanmış nohutları ilave et, karıştır, tekrar fırına ver. Beş dakika sonra çıkar, üzerine kaşarı serp, tekrar fırına ver. Kaşarlar eriyince çıkar.

Üzerine yeşil fıstıkları serp, sofraya al.