

yöresel

Mardin yemekleri



harf

Mürvet Taymaz



yöresel

Mardin

yemekleri

Mürvet Taymaz

Çocuklarım...

Harf Yayınları-128

*

Yöresel Mardin Yemekleri

Mürvet Taymaz

*

Editör:

Hatice Hızarcıoğlu Ayan

*

Fotoğraflar:

Tülin Taymaz Şencan

*

Kapak ve Sayfa Tasarımı/Teknik Hazırlık:

SARAKUSTA

www.sarakusta.com.tr

*

Birinci Baskı: Ankara, Temmuz 2017

Baskı Sayısı: 1.000 adet

ISBN: 978-605-9969-72-7

*

Baskı:

DUMAT OFSET

www.dumat.com.tr

*

HARF EĞİTİM YAYINCILIĞI LTD. ŞTİ.

web: www.harfegitim.com.tr

© Bu eserin yayım hakları yazarlarla yapılan sözleşme gereğince Harf Eğitim Yayıncılığına aittir. Yayıncının yazılı izni alınmadan hiçbir biçimde ve hiçbir yolla, kitabın içeriğinin bir kısmı ya da tümü yeniden üretilemez, çoğaltılamaz ya da dağıtılamaz.





Mardin

yöresel Mardin yemekleri

İÇİNDEKİLER

Yöresel Yemekler

Alluciye 18

Haşu (İç Pilav) 20

Bakille Yemeği 22

Fırkiyye (Yeşil Badem) 24

Acin 26

Pazı Sarması 28

Kırsikat (Nanığveş) 30

Yoğurttan Şorten 32

Anne Usulu Kaburga 34

Metfuune 36

Selcemli Bulgurlu Pilavı 38

Malzum 40

Dehüdiyete (Sulu Köfte) 42

Irok 44

Kabak Kalıyyesi 46

Kışk 48

Mardin İçli Köftesi (Kıteli) 50

Lebeniyye 52

Mahlota 54

Yumurtalı Harşef 56

Şenbörök 58

Yumurtalı Ebuğennuc 60

Boş Kaburga 62

Fırında Kıteli 64

İşkembe Dolması (İhcoket) 66

Lehmıt Meksüd (Tuzlu Et) 68

Ayrandan Şörten 70

Kışnişli Patates 72

Atsiyye 74

Nohut Köftesi 76

Kırma Sarması 78

Fırında Güveç 80

Fırında Kaburga 82

Cırş 84

Patatesli Fırın Kebabı (Dizme) 86

Yaz Dolması 88



Yöresel Hamur İşleri ve Tatlılar

Bayat Ekmek Yemeği 90

Belloğ (Mercimek Köftesi) 92

Erikli Taze Fasulye (Bahar Yemeği) 94

Fırında Kuzu Budu 96

Kış Türüsü

(Meffunenin Kış Versiyonu) 98

Hintiyye 100

Kışnişli Bulgur Pilavı 102

Kış Dolması 104

Nohutlu Atsiye Kış Türüsü 106

Tavuk Dolması 108

Gıbbes (Ebegümece) 110

Imşeveşe 112

Banadora Salatası 114

Anne Usulu Leblebi 116

Anne Usulu Yeşil Zeytin 118

Maklube 120

Harşefli Pilav 122

Bulgurlu Kelle 124

Terğüz Turşusu 126

Kahiye Tatlısı 130

Loziyye Badem Ezmesi 132

Cevizli Kesme 134

Zerde 136

Devked Mevvin Tatlısı 138

Halvetil Çibne 140

Harire 142

İpsise 144

Harire Tatlısı 146

Kıtkat 148

İsfire Tatlısı 150

İncirli İğküde 152

Harire Kavurması (Pestil Kavurması) 154

Kadide Tatlısı 156

Kevit 158

Pekmezli Balkabağı Reçeli 160

Zingil 162

Kliçe (Mevlüt Çöreği) 164

Etli Ekmek (İğbeyzihlahme) 166

İşğireye Elle Kesmesi (Şehriye) 168



Mürvet Taymaz

1953 yılında Mardin'de doğdu. İlk kitabı Yöresel Mardin Yemekleri dışında *Gençlere Nasihat* konulu deneme türünde bir kitap üzerinde çalışmalarını sürdürüyor. Yağlı boya resim çalışmaları ile ilgilenen yazarımız evli, 4 çocuk ve 2 torun sahibi. Ankara da yaşıyor.

Bu Kitabı Neden Yazdım

Anadolu, binlerce yıllık kültür ve geleneği olan bir medeniyettir. Bu medeniyet mutfakta da kendini zengin bir şekilde gösterir. Her yörenin, her şehrin ayrı ayrı lezzetleri, tadı damakta kalan muhteşem tarifleri vardır ve bu lezzetler damağımıza inanılmaz ziyafetler vaat eder. Bu zenginliğe rağmen, bazı yemek tariflerinin unutulduğunu, hak ettiği değeri göremediğini gözlemedim ve büyüklerimden gördüğüm, çocuklarımlın çok sevdiği yemek tariflerini sizlerle paylaşmaya karar verdim. Bu yemeklerin adını ilk kez duyabilirsiniz, emin olun yemek tariflerini denedikçe vazgeçilmez tariflerinizin arasına girecek ve sonraki nesillere de miras olarak kalacaktır.

Bu kitapta Mezopotamya ovasının mirası Mardin' in birbirinden lezzetli yemeklerini bulacaksınız.

Afiyet olsun, şifa olsun.

Teşekkür...

Bu kitabın hazırlanmasını teşvik edip yayınlanmasını sağlayan başta Ömer Faruk Ergezen'e ve katkılarından dolayı Esen Eryiđit, Hatice Hızarcıoğlu Ayan'a da teşekkür ederim.

Mürvet Taymaz

Mardin

Kültür, barış, kardeşlik ve hoşgörü kenti Mardin...

Anadolu'yu Mezopotamya'ya bağlayan Mardin, tarihsel gelişim içerisinde birbirinden farklı uygarlıklara, dinlere, etnik gruplara ve mezheplere ev sahipliği yapmıştır.

Şehrin adı Süryanice kaleler kenti demek olan *Marde* den gelir. Romalıların Süryanilerden alarak *Maride* dedikleri şehre Araplar *Maridin* dediler.


Mardin eski çağlardan beri yerleşile gelmiş ve ismi eski tarihi kaynaklarda çok kez geçmiştir. Mardin ile ilgili ilk bilgilere Roma tarihçilerinden A. Marcellinus'un yapıtlarında rastlanır. (M.S. IV. yy) Mardin'de birçok devlet dolayısıyla birçok kültür yerleşmiştir. Bunlar arasında Pers, Akad, Sümer, Araplar, Selçuklular ve Osmanlılar yer alır. Mardin, Mezopotamya ve Anadolu'da ilk uygarlıkların ortaya çıktığı merkezlerden biridir. Güneydoğu Anadolu bu iki alan arasında geçiş bölgesi durumundadır. Bu sebeple Mezopotamya ve Anadolu uygarlıkları Mardin'in kültürel gelişmesinde etkili olmuştur. Ele geçirme ya da yerleşme amacıyla yöreye gelen topluluklar, bir yandan yerli halkı kültüründen etkilenmişlerdir. Bu etkileşim süreci günümüze değin sürmüş, zengin kültürüyle, dillere destan yemekleriyle renkli bir kültürel yapının ortaya çıkmasına yol açmıştır.

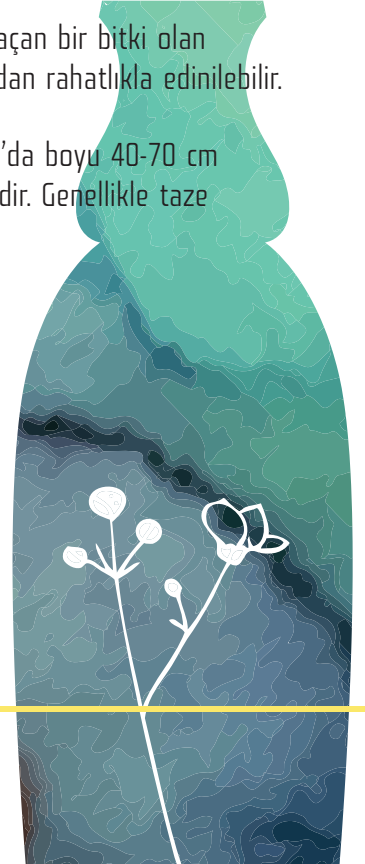






- ☆ Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için soğanları su dolu bir kabın içinde soyun.
- ☆ Tuzu fazla kaçan yemeğe birkaç adet soyulmuş çığ patates atmak, fazla tuzu azaltacaktır.
- ☆ Fırında pişen etlerin kurumaması için fırının içine su dolu bir kap koyun.
- ☆ Sebzeleri haşlarken suya ekleyeceğiniz bir miktar sirke sebzelerin rengini korur.
- ☆ Artan limonlarınızın kurumaması için kesilen kısmı su dolu bir kaba denk gelecek şekilde muhafaza edin.
- ☆ Domatesin kabuğunun çabuk soyulması için 1 dakika sıcak suda beklettikten sonra soğuk suya koyun.

- 
- ★ Tavuğunuzun nar gibi kızarması için pişmesine yakın üzerine tereyağı sürün.
 - ★ Maydanozların tazeliğini koruyabilmek için yapraklarını yıkayıp kuruladıktan sonra bir kavanoza doldurup ağzını sıkıca kapatın.
 - ★ Haşlanmış yumurtalarının kabuklarını daha kolay soyabilmek için pişirirken suyuna bir miktar tuz atmanız yeterli olacaktır.
 - ★ Kızartma yaparken patlıcanları daha az yağ çekmesi için kızartmadan bir saat önce doğrayıp tuzlu suda bekletin.
 - ★ **Ebegümece Otu:** Kendi kendine yetişen ve mor renkte çiçekler açan bir bitki olan ebegümecinin yaprakları sebze olarak kullanılır. Semt pazarlarından rahatlıkla edinilebilir.
 - ★ **Kenger Otu (Harşef):** Çoğunlukla Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da boyu 40-70 cm arasında değişen boyu ile bahar aylarında yetişen şifalı bir bitkidir. Genellikle taze dallarının kabukları soyularak tüketilir.





Yöresel

Mardin
yemekleri

