

YÖRELERİMİZDEN

NİLHAN ARAS / EDİTÖR: GONCA TOKUZ

KİLİS MUTFAĞI



Gaziantep ve Kilis mutfak kültürlerinin en iyi yerel kılavuzlarından olan balk bilimi araştırmacısı ve yazarı Sayın Gonca Tokuz'a sonsuz teşekkürlerimle...

Kilis mutfağının birkaç temel özelliği

Et her zaman için kuzu ve koyun etidir. Etin bölümü ve yağ oranı söz konusu yemeğin gerektirdiğine göre değişir. Parça et, ayrıca bir açıklama yapılmıyor, iri kuşbaşı doğranmış anlamında kullanılır. Evin et alışverişi çoğulukla erkek tarafından yapılır. Yemeklerde yağ olarak zeytinyağı ve sadeyağ asıldır. Pilavlar dışında neredeyse tüm yemeklerde yalnızca zeytinyağı kullanılır. Kıkırdaklı ve kıkırdaksız olmak üzere kuyruk yağı ve sadeyağ kullanılan bazı yemekler de vardır.

Merkez ilçede bazı köfteli yemekler için aynı hamur kullanılır. Simit, yağsız kıyma, soğan, kırmızıbiber ve tuzun yoğrulmasıyla hazırlanan hamurdan kıymalı köfte, yoğurtlu köfte, ekşili yahni ve köfteli tarhana aşası yapılır.

Şehir merkezinde (merkez ilçede) köfteli yemekler çoğu kez yemekle birlikte pişse dahi pişince tencereden çıkarılır ve daha küçük bir tencerede yemekten ayrı olarak ama aynı anda sofraya getirilir.

Musabeyli'ye bağlı Hüseyinoğlu köyünde köfte hem ana yemek hem de arkadaş toplantılarının değişmez ikramı sayılmalıdır. En çok yeğlenen köfteler; kıymalı köfte (içli köfte), hoplama köfte, oruk, yoğurtlu köfte, ekşili yahni, mercimek köftesi, sıcak su köftesi, soğuk su köftesi, kübbelmüşviyye, katma içi/sarma içi/Kilis içidir.

Musabeyli'ye bağlı Hüseyinoğlu köyünde sarmalar lahana, yaprak, pancar (aslında sararı pek yoktur; pancarın daha çok kavurması yeğleniyor) ve kabak çiçeği (çok eskiden Osmaniye'den gelen biri yapmış, uzunca bir süre yörenin yemeği olarak benimsenmiş ama, şimdilerde çok ender yapılan bir yemek haline gelmiş) bitkilerinden yapılmaktadır. İlçede sebze yemekleri ise sebzeye göre belirlenmektedir. Örneğin bamyadan etli olarak sulu yemek, etsiz olarak musakka; kabak, patlıcan ve haylan kabağından (siyırma kabağı) musakka; loğlazdan (börülce) etli yemek ve kavurma yapılmaktadır. Ayrıca şıhılmahsi, türlü, fasulye, patates yemekleri ile domates musakkası da denilen menemen çokça ya-

pılan ve sevilen sebze yemekleri.

Karabiber, toz ve pul kırmızıbiber, tarçın ve kimyon en fazla kullanılan baharatlardır.

Ekşili olarak öncelikle koruk, sonrasında sumak ve limon suları yeğlenir.

Koruk suyu özellikle bamya, bastırma (kabaklı/kabak bastırması) ve dolmada mutlaka kullanılır.

Kalmış yemekleri değerlendirmeye önemlidir. Örneğin bir gün önceden ve az kalmış taze fasulye yemeği şu şekilde yenilenir: Fasulyeye su aktarılır, kaynayanca üzerine bulgur eklenir, pişirilir. Aynı şey hemen hemen tüm sebze yemeklerinde yapılan bu işleme *bulgur atma* denir.

Hemen her sebze ve meyvenin yemeği vardır.

Geçmiş zamanın mutfaklarında süzgeç ortadan hiç kalkmaz, sürekli olarak taze domatesin suyu alınır; çünkü, tüm yemekler domates rendesi ya da salçasından çok, domates suyuyla yapılrı. Bugünse çoğu kez domates suyu yeğlense de rende ya da salça da kullanılıyor.

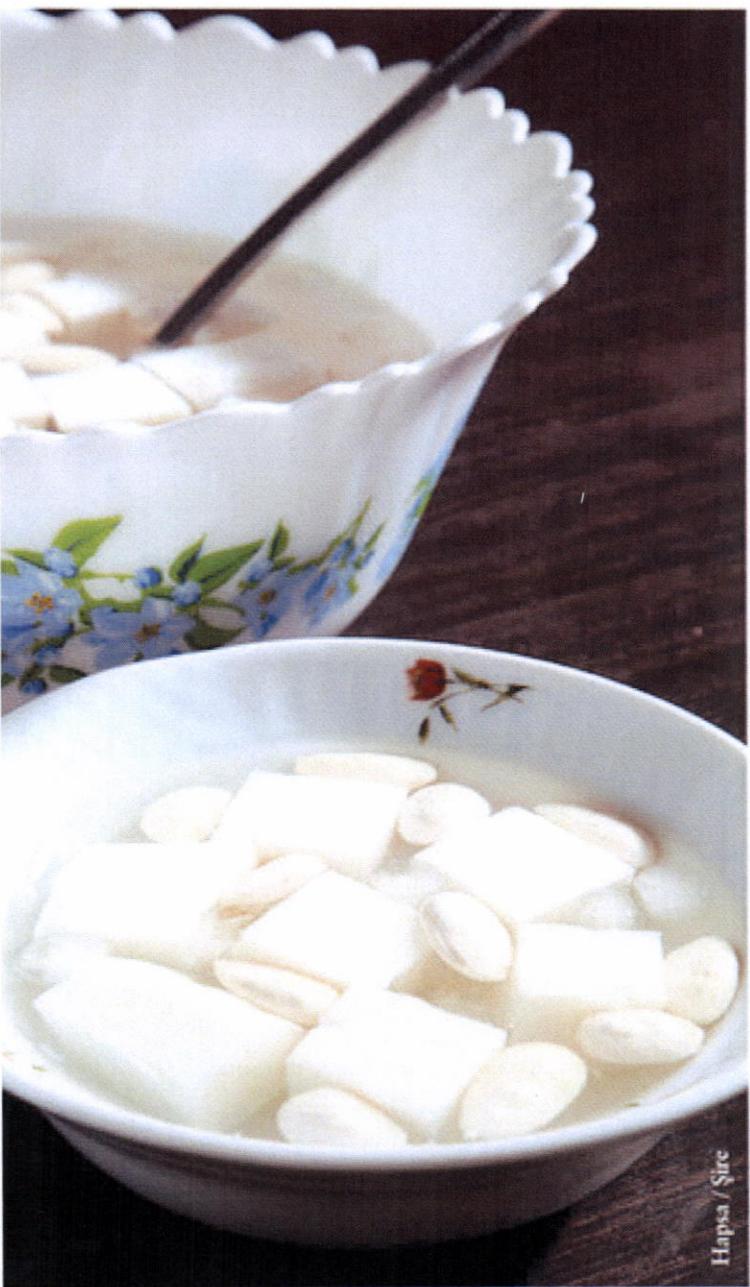
Doldurma denilen yemek için kuzudan başka kaz, cultuk da çokça yeğlenirken ayrıca ege de doldurulur. Eye dışında diğerlerinin doldurulmaları ve pişirilmeleri ayındır. İçlerine aynı pilav hazırlanıp döşenir, pişme sularına nohut atılır. Pişerken suyu içlerine almaları için şişenirler. Ama bunlardan başka bir diğer ortak özellikler ise yemeğin piştiği suya bulgur ya da firik pilavi yapılması ve büyükçe bir tepsinin ortasına yerleştirilen doldurmanın etrafına bu pilav döküller servis edilmesidir. Ama doldurmanın içindeki ve hatta yanındaki pilavin da kimseye yetmeyeceği düşünülerek yemek mutlaka yufka ekmeği ile yenir.

MEVSİMLİK HAZIRLIKLER

Hapsa / Şire

Fikret Dülger

Üzüm toplanır, avluda yıkılır. Curumlara doldurulur. Havara atılıp çiğnenir, suyu sıkılır. Suyu halleye, posası torbalara doldurulur. Torbalar yine curunda çiğnene-rek üzümün ikinci kez suyu alınır, artık şerbet denilen bu su da halleye aktarılır. (Posa ayrılır.) Şerbet kefi alınarak epeyce kaynatılır. 4 parmak kalınlığında azalır. Biraz şerbet alınır ve soğutulur. Teğe alınır, dirlendi-



Hapsa / Şire

rilir. İyice soğumadan *tortlar* ve süzülmüş saydam şıra (şerbet) halleye çekilir. Diğer yanda buğday nişastası hazırlanır. Bir leğene soğuk şerbet konur, nişasta eklenir ve eritilir. Harsız ateşte kaynamakta olan ve dibini tutmaması için karşılıklı duran iki kişi tarafından karıştırılan şerbetle serperek dökülür. Şerbet ve nişasta iyice karışlığında hapsa hazır olur. Bundan sucuk, bastık ve kesme yapılır.

- Üzüm suyunu sıkmak için kullanılan torbalar özel yapılır. Sık gözlü file torbadır bunlar ve genellikle evde örülür.
- Torbada ikinci kez sıkılan üzümden kalan posa sirkeliktir.

- Şerbetin kaynatılması sırasında zeytin odunu ya da bağı kütüğü kullanılır. Bunlar is vermeyen odunlardır.
- Şireden yapılacak sucuk ve bastırmanın sert olmasına için şerbet çok kaynatılır.
- Buğdayın özünün çıçıp çekmediği buğday tanesi iki parmak arasında sıkıştırılarak anlaşılır.
- Şerbet kaynatma sosyal bir ortam oluşturur. Nişasta ile üzüm suyunu sırayla iki kişi karşılıklı karıştırırken sohbet edilir, en önemlisi de genç kızlar ve erkeklerden konuşulur, birbirlerine yakıştığı düşünülenler ya da iyi anlaştığı bilinenler olursa isimleri söylenenir ve "uydu da gitti." denir. Böylece nişasta ile üzümün birbiriyle güzel uyuşacağı ve dolayısıyla şirenin güzel olacağına inanılır.

Sucuk: Hapsası koyudur. İpe geçirilmiş cevizler ılık hapsaya birkaç kez batırılarak asılır, kurutulur. Cevizli, bademli vb. çeşitleri vardır.

Bastık (pestil): Hapsası daha incedir. Patiskalara çok ince yayılarak kurutulur.

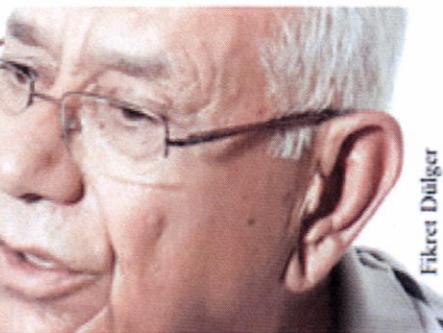
Kesme: Hapsanın içine, pişirilmiş dövme kırığı atılır. Kaynatılarak koyulaştırılır. 2-3 cm yükseklikte (kalınlıkta) olacak şekilde tepsiye dökülür. Güneşte kurutulur.

Buğday nişastası: Buğday ıslatılıp 8-10 gün bu şekilde bırakılır. Özü çıkar duruma gelince curuna konur, az su serperek çiğnenir. Öz (nişasta) buğdaydan ayrıılır, ayran renginde su akar. Bu su posasıyla teşte doldurulur. Elle harmanlanır, yoğrulur. Sıkılarak başka bir teşte alınır, üzerine su dökülür, yoğrulur, sıkılarak başka bir teşte aktarılır. Dibe çöken tüm tortunun toplanıp sıkılma ve suyunun değiştirilmesi işlemi su duruluncaya dek yinelenir. Temiz sudaki tortu sıkılır, kurutulur ve toz haline getirilir.

Şirin pekmez

Muhammed Özuslu

Üzüm (asmadan) kesilir, çürükleri ayıklanır. Curun içine atılır. Defalarca yılanır. *Havara* eklenir. Ayakların yanyana hareket etmesiyle ezilir, suyu çıkarılır. Süzekten süzülür. Büyük bir kazanda kaynatılır; bu arada, yüzünde hiç köpük kalmayana dek kefeleri alınır. Teşte alınır, 3-4 saat boyunca durulmaya bırakılır. Tortusu dibe çöküp berraklaşınca bir diğer teşte süzülür. Damda, güneşin altında kalmak üzere sinilere dökülür. Ertesi sabah tüm pekmezler teşte boşaltılır, pekmezli siniler diplerindeki tortular gidene dek yılanır ve kurulanır. Pekmezler yeniden bu sinilere aktarılır. 4-5 gün boyun-



Fikret Dülger



Muhammed Özuslu



ca aynı boşaltma, sini temizleme ve yeniden aktarma işlemlerleri yapılır. Süre sonunda pekmez katlaşırlar.

- Kaynama sırasında kefin alınıp pekmezin köpüksüz hale gelmesi 1 gün sürebilir.
- Halk pekmeze bu ismi, domates ve koruk pekmezle-riyle karıştırılmaması için vermiştir.

Tah (T'ah)/Tak şerbeti

Aysel Dülger

Çürük üzümleri kâğıt sepete doldurulur; sepet, altında boşluk kalacak şekilde bir kazana oturtulur. Üzerine çok ağır bir şey konur, üzümler bu şekilde ezilir. Kazana akan üzüm suyu yoğundur. Sulandırılır.

- Kazana akan su eğer sulu, civik ise kuruyup yoğunlaşması için güneşe bırakılır.
- Tatlî ekşi arası bir tadı vardır.
- Başta içli köfte olmak üzere köfteli yemeklerin yanında içilir.

Pekmezi de yapılır. Ama bu şekilde tüketilmez, şerbet haline getirilerek kullanılır.

Koruk pekmezi

Güler Özuslu

Koruklar asmadan toplanır toplanmaz tanelenir, yılanıp süzekte suyu alınır. Teştin içinde *kapkap* ile şıgnenir ya da dövültür. Makinede çekilir, çekirdeğinden ayrılır, suyu çıkar. Tuz atılır, 1 gece durulması için bekletilir. Sabah tortu dibe yeşil olarak çökmüş olur, üzerindeki su ise açık sarıdır. Bir kaba süzdürülür, sonra şişelere doldurulur.

Bu haliyle yemeklerde kullanılabileceği gibi kaba süzdüründükten sonra *cincik tabaklara* alınır. 3 gün güneşte bekletilir. Halen sulu olmakla birlikte tadı ekşimiş, rengi koyulmuş olur.

- Tuz, koruk suyunu durultmaya yaradığı için kullanılır.
- Tuz miktarı için şu oran örnek verilebilir: 10 kg koruğa 1 avuç tuz.
- Pekmez güneşte kurutulacağa asla bakır tepsİYE konmaz; kalayı gider, tadı bozulur.
- Güneşte kurutulurken güneş suyu aldığından pekmezin özü ortaya çıkar, bu da koruğun ekşi tadını ortaya çıkarır.
- Koruk pekmezi temmuzda yapılır. Özellikle ekşili ekmek aşısı içinde kendisini gösterir.

Sumak

Adeviye Özuslu

Sumak tanelenir, leğene bırakılır. Üzerine su dökülüp birkaç saat boyunca aralıklarla üzerine bastırılır. Süzgeçten geçirilir. Suyu dirlendirilir; süzgeçten geçip suya karışmış olan *tilfi* dibe çöker. Temiz suyu alınıp güneşe bırakılır. 3-4 gün sonra rengi döner, kıvamı koyulaşır.

Sumak ekşisi: Sumak taneleri güneşe serilir, kurutulur. Bu şekilde kullanılabileceği gibi makinede çektilip toz haline de getirilir. Yörede özellikle siyah zeytine serpilek yenmesi çok seviliyor. Sumak temmuz ayında, korukla birlikte toplanıyor.

Gün pekmezi

Muhammed Özuslu

Üzüm yılanır, temizlenir, ayıklanır. Kalın torbalarda sıkılıp *havara taşı* ile birkaç taşım kaynatılır. Köpüğü alınıp güneşte kurumaya bırakılır.

Sadeyağ

Nigar Bayturkmen

Yoğurt tahta yayıkta su ile çırplır. Yüzüne çıkan tereyağı toplanır. Tahta *küleğe* alınıp karıştırılır. Hava sıcak ise içine buz atılır. Bu tereyağıdır. Ateş konur,



Gün pekmene

erilir. Biraz tuz eklenir. Ayranını bırakınca süzdürülür, bir kez daha pişirilir. Yine süzdürülür ve tüm suyu gidip yağ kalana dek aynı işlem yinelenir.

Bu şekilde uzun süre dayanıklı hale gelen sadeyağ bugün daha kolay bir yöntemle de elde edilebiliyor. Örneğin 5 kg tereyağına 1 yemek kaşığı un ve $\frac{1}{2}$ yemek kaşığı tuz eklenip ateşe konur, yağ eriyince dirlendirilir.

Sadeyağ Polatbey'e bağlı Karapınar köyünde yeni doğmuş bebeğe, beslenmesi, güçlü olması için verilir.¹

Koruk ekşisi

3 şekilde hazırlanabilir: 1.Koruk (olmamış üzüm) kurutulup dövülür. 2.a.Koruk üzerine kaynar su dökülüp yalnızca tahta kaşıkla (madeni kaşık ekşti tadi olumsuz etkiliyor) bastırılıyor ve su bir kazana alınıyor. Hiçbir işleme tabi tutmadan şiselere doldurulup, havayla temasını kesip bozulmasını önlemek için üzerine zeytinyağı konularak saklanır. 2.b.Yazdan toplanan koruk taze olarak ezilir, suyu çıkarılır. İçine, bozulmayı önlemek için az miktarda tuz atılarak şiselere doldurulur.

Yine bozulmayı önlemek ve koruma amaçlı olarak birer parmak kadar zeytinyağı dökülür. 3.Koruk, ezilip suyu alındıktan sonra kaynatılarak konsantre hale getirilir.

Çökelek

Sevim Özbaş

Koyu sütünden yoğurt yapılır. 4-5 gün boyunca yapılan her yoğurt beyaz bir bez torba içinde tuz ile birlikte toplanır, bekletilir. Bu arada ekşisi gider. Bir tencereye boşaltılmış ateşe konur ve kestirilir. Deri bir torbaya aktarılır, 1 hafta gölgdede bekletilir. Torbanın dışı dışında bir kez sıyrılır, yikanır, temizlenir. 7 gün sonunda leğene dökülür. Diğer yanında çiğ koyun sütü mayalanır, bekletilip bez torbaya dökülür. Üzerine ağırlık koyulup 1 saat boyunca, suyunu akıtması için baskı yapılır. Çıkarılıp tuzlanır ve ince doğranır. Leğendeki peynire aktarılır, karıştırılır. Çörekotu ve rezene eklenir, yeniden karıştırılıp küplere çok sıkı şekilde basılır. Ağızına bez serilir. Un serpilir, tuz atılır ve bir taş konur. Bu halde toprağa ters gömülür, suyunu akıtması sağlanır. Kişi hava serinlediğinde açılana dek burada ve bu şekilde bekletilir.

- Mayıs-temmuz ayları arasında yapılır.
- Zorluğundan ötürü günümüzde neredeyse hiç yapılmayan bir peynir çeşidi.

Basma

Emine Ak

Koyun ya da keçi yoğurdu, ağızı az miktarda tuzla yikanmış bez torbaya yine tuzla birlikte doldurulur; torba gölgdedeki bir ağacın altına, bir taşa bırakılır. Burada, torba her gün silinip temizlenerek, yoğurdun sarı renkli ve ekşi suyu akıp gidene dek bekletilir. Hamur kıvamına geldiğinde torbadan çıkarılıp doğrulur. Zeytinyağını batırılmış ellerle *depme* ya da küpe iyice basılır. Üzerine 4-5 kaşık zeytinyağı dökülür. Yarım yemek



Adelye Oruslu



Nigar Bayturkmen





kaşığı kadar tuz serpilir. Ağızı, peynir hiç hava almaya-
cak şekilde, çok sıkı olarak kapatılır. Soğuk bir yerde
depolanır.

- Mayıs ayında yapılan basma eylülde tüketilmeye baş-
lanır.
- Çökelekten daha kolay olduğu için şimdilerde de ya-
piyor.
- Basma en çok kahvaltılık olarak tüketilse de özellikle
ayran, börek, lebeniye, yoğurtlu ekşili köfte/yuvarlama
(Gaziantep yuvarlamasından farklıdır) yapılırken de
kullanılır.

Tarhana

Dilber İspir

Koyun ve keçi yoğurdu karışık olarak torbaya konur,
üzerine tuz atılır. Torbanın ağızı da tuzlanır. Torbanın
dişi sabah akşam bıçakla sıyrılip teri, suyu alınarak 5-6

gün süzülmeye bırakılır. Bu süre içinde torbaya her
gün yeni yoğurt ve tuz eklenir; temizlik işlemi yine-
lenir. Diğer yanda dövme yikanır, helmeleşene dek
pişirilir. Suyunu çekince leğenlere boşaltılır ve gölge-
de kurumaya bırakılır. 6. gün boyunca suyunu akılmış
olan yoğurdun içine katılır. Tuzu eksikse eklenir. Bir
dama *yarpız* dalları serilir. Tarhana hamurundan elle,
küçük topaklar yapılır, dalların üzerine dökülür. Ta-
neleri (dövme taneleri) dış dış görünümüne dek güneşin
altında ve üzeri açık olarak 5-6 gün kurumaya bırakılır.

- Torbanın ağızının tuzlanması ve torbanın sürekli ola-
rak sıyrılip yikanması kokmayı önlemek içindir.

KAHVALTILIKLAR

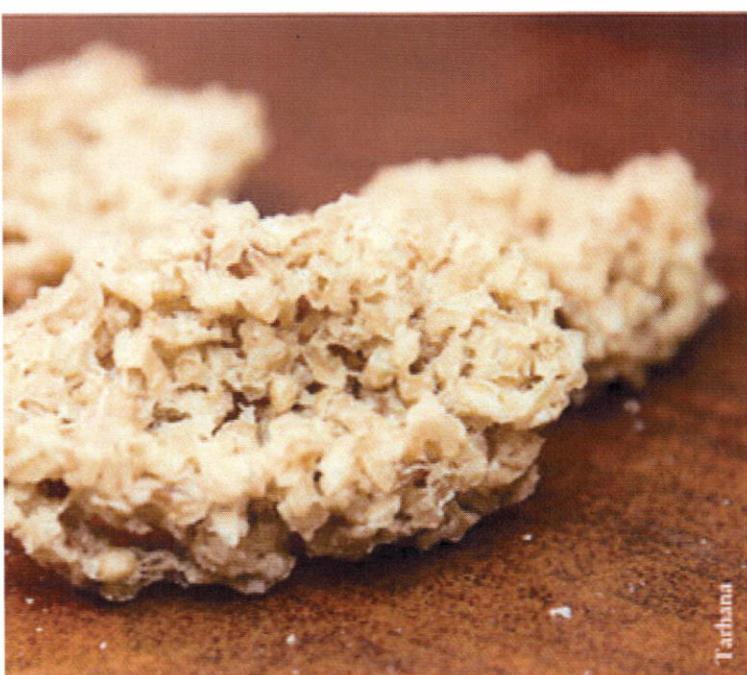
Kaymak

Atilla Bekan

Kilis keçisi, koyun ve inek sütleri oransız olarak kazana
alınır, kaynatılır. Ocaktan alınıp ilklaşınca, üzerinde
tutan kaymak alınır. Süt yeniden hafif ateş konur, sav-
rularak pişirilir. Üzeri köpürür. Bu köpük, kaymaktır,
alınır ve kullanılır.

- Kaymağı alınmış sütün savrularak pişirilmesi için ge-
reken süre, örneğin 10 litre için 1 saatir.
- Şimdilerde, kaymanın daha çabuk hazır olması için
kaynama sırasında sütün içine biraz pirinç unu ya da ni-
şasta atlıyor.
- Köylerde daha fazla bulunan Kilis keçisi sütü bol, kili
kiymetli ve kulağı uzun bir türdür.

Kaymak yapmak için ideal zaman hayvanların yayılım-
dan (merada otlamak, yayılmak) geldiği ilkbahardır.
Çünkü, bu dönemdeki sütün kaymağı sarımsı ve daha
lezzetlidir. Kaymağa is tadını verense sütün kaynatıldı-
ğı ateş için kullanılan *ortu*tur. Bu çali çırrı süte ve
kaymağa hafifçe is tadı ve aroması veriyor. Kilis'in kay-



Tarhana



Necdet Fazlaoglu



Gonca Tokuz



Vakif Gucer

mağrı daha çok köylerden, özellikle de Tilhabeş tarafındaki köylerden gelmekte.

Zahter

Necdet Fazlaoglu

Malzemeler: 1,5 kg kırık kudama, $\frac{1}{2}$ kg melengiç, 250 g mayana, 250 g küspara, $\frac{1}{2}$ kg kekik, $\frac{1}{2}$ kg koruk ekşisi, 1 kg bütün susam, 200 g toz kırmızibiber, 1 avuç tuz.

Hazırlanışı: Hepsi ayrı ayrı kavrulur. Susam dışındaki birlikte dövülür ve makinede çektilir. Susam ayrı dövülür. Hepsi karıştırılır.

- Simdilerde $\frac{1}{2}$ kg çörekotu ekleniyor ve koruk ekşisi yerine sumak ekşisi kullanılıyor.
- Susam ne kadar çok olur ve dövülürse zahterin lezzeti de o denli iyi olur.
- Tuz çok olmamalı; aksi halde kötü bir tat verir.



Zahter

Zennene

Gonca Tokuz²

Sac ekmeği pişirilir. Bütün olarak zeytinyağına batırılır. Üzerine zahter dökülür.

Bu kahvaltılık artık pek de yapılmıyor. İsteyenlerse her çeşit ekmekle ama, ekmeği lokmalara ayıracak yapıyor.

Muhammara

Vakif Gucer

Bayat ekmek ya da Halep kâhkesi havanda dövülür. Daha önceden ıslatılmış şısmış pul kırmızibiber, kimyon, nar pekmezi (nar ekşisi), mercimek büyülüğünde çekilmiş ya da doğranmış ceviz az su ile karıştırılarak servis edilir.

Muhammara, aynı zamanda meze olarak da tüketilmektedir; özellikle sümbüllü sofralarda; diğer bir deyişle, vakt-i keraat geldiğinde özenle hazırlanmış sofralarda.



Muhammara

CORBALAR Ekşili malhita

Mehmet Şabiner

Kırık kırmızı mercimek duru suda iyice haşlanır. Bulunabilen mevsim sebzelerinden patlıcan, pazı ya da semizotundan biri küçük parçalar halinde doğranıp iyice pişmiş mercimeğe eklenir. Sebzeler de iyice piştikten sonra koruk ekşisi eklenir. Zeytinyağı ıstılar. Üzerine küp doğranmış soğan ve bütün (diş) sarımsak atılıp kızartılır. Kuru nane de serpilir. Sos corbanın üzerine dökülür.

Yemeğin adı karışım anlamındaki *malhut* sözcüğünden gelmektedir.

Tatlı malhita

Mehmet Şabiner

Malzemeler: $\frac{1}{2}$ kg kırık kırmızı mercimek, 1 çay bardağı pirinç, 2 baş kuru soğan, 1 çay bardağı zeytinyağı, pul kırmızı biber, kimyon, tuz.

Hazırlanışı: Mercimek yıkanır. Pirinç, doğranmış 1 soğan, tuz, pul kırmızı biber ve kimyon eklenip iyice kaynatılır. Zeytinyağı kızdırılır, üzerine küp doğranmış diğer soğan da eklenir ve yemeğe dökülür.

- Koruk olmadığı için tatlı denir.
- Ekşi malhitanın malzemeleri ile arasında fark vardır.

Kölkük aşısı

Üner Soydinç

Malzemeler: 2 su bardağı küçük boy kırmızı mercimek, 1 su bardağı pilavlık bulgur, 1 baş kuru soğan, 1 su bardağı zeytinyağı, 1-2 taze kırmızı biber ya da $\frac{1}{2}$ yemek kaşığı biber salçası, toz kırmızı biber, su.

Hazırlanışı: Mercimek ve bulgur kaynatılır, kefleri alınır, içine taze kırmızı biber ya da salça atılarak iyice yumuşayana dek pişirilir. Suyu azalırsa eklenir. İnce kıymış soğan zeytinyağında öldürülür, toz biberi verilir,

çorbaya aktarılır. Dibini tutmaması için çok sık karıştırılarak pişirilir.

"Kölkük lök lök, al da kapının önüne dök." Kölkük aşısı yörenin sulu değil, kıvamlı bir çorbasıdır. Kimyon da eklenebiliyor.

ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER Zambut kavurması

Muhammed Özuslu

Soğan tohumu gittiğinde üzerinde sertleşen kısım zeytinyağında kavrulur.

Adil Özuslu: Tadı ciğer kavurması gibi olur.

Havuç aşısı

Fatma Yıldız¹

Kızdırılmış zeytinyağına soğan eklenir, kızartılır. Sarı havuç halka doğranır, eklenir, hafifçe öldürülür. Salçalı su hazırlanır, ekşisi (sumak) ve tuzu eklenir, yemeğe aktarılır. Pişince, suyunu çekmesi için bir avuç bulgur atılır. Koyulaşınca ateşten alınır.

Pürçüklü kavurması: Havuç aşısının ekşisiz ve bulgursuz olarak, musakka gibi pişirilmiş halidir.

Öcce

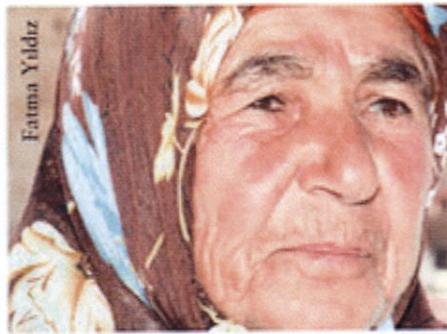
Aysel Tümay

Malzemeler: 2-3 yemek kaşığı un, 4-5 yumurta, 6-7 taze soğan, 6-7 taze sarımsak, 1 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı ince kıymış taze nane, 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber, 1 yemek kaşığı kimyon, tuz, 2 su bardağı zeytinyağı.

Hazırlanışı: Soğan, sarımsak ve maydanoz ince kıylır. Tüm malzemeler iyice karıştırılıp tuz eklenir. Yemek kaşığı zeytinyağına batırılarak karışımından alınır, kızın yağı atılır. İki tarafı da kızartılır.



Üner Soydinç



Fatma Yıldız



Öcce

Öcce tavası: Öcce yuvarlak formda olmalıdır. Bunun için geçmişte, şimdilerde pek kullanılmayan, daha çok yumurta pişirmek için olduğu kabul edilen, tabanında çok sayıda çukur bulunan küçük tavalar kullanılmaktaydı. Bu çukurlara ilkin zeytinyağı dökülür, öcceler yağın üzerine kaşıkla bırakılır ve doğal olarak çukurun şeklini alırı. Temiz bir kaşıkla öcceye bastırıldır ki, zeytinyağına gömülüsn ve iyice kızarsın. Kızaran yüz çevrilir, diğer taraf da, bu kez hafifçe bastırılarak kızartılır. Öcce düz bir tavaaya döküldüğünde yayılacağından ve ince bir tabaka haline gelip kızarmadan yanacağı için yuvarlak ve biraz şişkin bir form verilmektedir. Şimdilerde bu tava kullanılmadığından öcceler kaşıkla yağa bırakırken şekil veriliyor.⁴ Oysa Hüseyinoğlu köyü kadınları bu şekillendirmeyi yağa atmadan önce yapıyor: Tüm malzemeler yoğrulduktan sonra parçalar alınıp ortası ıslatılmış avuç içinde yuvarlak şekil veriliyor. Köyde kullanılan öcce malze-

meleri ise yine soğan, sarımsak, maydanoz, yumurta, un, kırmızı ve karabiber, kekik ya da *zahter* ile istege bağlı olarak nane. Kekik ve nane de arzuya göre taze ya da kuru olabiliyor. Ama öcce her iki yerde de salata ile yeniyor.⁵

Sıyırmá kabağı

Zeynep Türk

Kabak sıyrılır. Yikanıp iyice temizlenir ve içi çıkarılır. Kabuklar küçük doğranır ve zeytinyağında domates, taze yeşilbiber ve kırmızıbiberle pişirilir.

Aslında bir musakka olan yemek domatesli olduğundan yaz yemeğidir. Kişi yapılacaksız taze değil, kurutulmuş kabaktan ve domates yerine domates salçası kullanılarak yapılıyor; ve elbette taze biber bulunmuyor.

SEBZE YEMEKLERİ Teşrube

Üner Soydinç

Malzemeler: 1 kg parça but eti, 750 g çok küçük patlıcan, 2 yemek kaşığı domates salçası, 3-4 domates, 3 baş orta boy kuru soğan, 3 bardak su bardağı su, tuz, karabiber, sadeyağ, sarımsaklı yoğurt.

Hazırlanışı: Etler her bir parça 3-4 kuşbaşı büyüklüğünde olacak şekilde doğranır. Sadeyağda kızartılır. Kuşbaşı doğranan soğanlar eklenir, sarartılır. Domates suyu ve salçası eklenir. Tuzu ve suyu da verilerek etler yumuşayana dek pişirilir. Patlıcanlar, başları şapkalı kalacak şekilde soyulur. Eğer patlıcanlar büyükse 2-3 parçaya doğranır, küçükse bütün bırakılır. Sadeyağda ya da zeytinyağında kızartılır, pişmiş etin üzerine eklenir. 10 dakika birlikte pişirilir. Ateşten alınırken karabiberi serpilir. Tabaklara ilkin baklava biçiminde dilimlenmiş pide parçaları döşenir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Bunun üzerine de yemek yerleştirilir.



Ayşe Tümen



Zeynep Türk





- Et kuzu ya da koyn etidir. Kilis mutfağının tüm yemeklerinde olduğu gibi.
- Et, bugün de çoğunlukla evin erkeğinin satın alıp evin hanımına teslim ettiği bir malzemedir.
- Patlıcanın sonbaharda bulunan küçük ve beyaz cinsi makbuldür.

Teşrubeyi pişirin / Âzaları döşürün / Ne zanim azaları / Şaşım şaşım şaşırır.

(*Teşrubeyi pişirin / Büyük kişileri toplayın, davet edin / Canım âzalar / Nasıl da şaşırır.*)

Teşrube yörede önemli bir davet yemeğidir. Tabağa, istege göre biraz suluca ya da tamamen susuz olarak alınabilir. Eğer susuz alınıyorsa, öncesinde pideler yemeğin suyu ile ıslatılır ve bu halde iken sarımsaklı yoğurt dökülür; eğer yemek hafifçe sulu döşenecekse pideler ıslatılmaz, doğrudan sarımsaklı yoğurt dökülür. Kimi zaman da pide kullanılmaz, yemeğin yanında pirinç pilavi servis edilir.

Patlıcan şihilmahşé

Nigar Bayturkmen⁶

Malzemeler: 1 kg orta boy patlıcan, 750 g az yağlı kıyma,

ma, 1 baş büyük kuru soğan, su, karabiber, tuz.

Hazırlanışı: Patlıcanlar sapi az kalmak kaydıyla *körük gibi* (yatay şekilde) dilimlenir. Kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber, tuz karıştırılıp patlıcan dilimleri kalınlığında köfte formu verilir. Tencereye sıkışık biçimde ve yan üzeri dizilir. Üzerini gececek kadar su verilir, kapak örtülür. Patlıcan pişene ve suyu iyice azalana dek ateşe tutulur. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Nigar Hanım'ın kayınpakası *Şaho Bayturkmen*'den öğrendiği bu tarif için yeğeni *Raife Tuncay Belgin* "Yemeğe suyu konurken domates rendesi de eklenir," diyor.

Alânazik

Aysel Dülger⁷

Çok yağlı kuzu kıyma soğanla kendi yağında kavrulur. Kabuğu soyulmuş domates ve yeşilbiber çok küçük şekilde kıylır. *Solan* soğana eklenir, kavrular. Yağı süzdürülür. Diğer yanda olgun domatesler süzgeçten geçirilir, püre haline getirilir. Kıymaya eklenir, pişirilip koyulaştırılır. Patlıcanlar közlenip soyulur ve bıçaklanır. Süzdürülen yağın yarısında patlıcan biraz pişirilir; hamaklı, çiğliği alınır. Tepsiye ilkin patlıcanlar 1 parmaktan kalınca yayılır. Domatesli kıyma üzerine döş-

nir. Bolca karabiber serpilir. Kalan yağ üzerinde gezdirilir. Maydanozla süslenerek servis edilir.

Malzemelerinden ötürü bir yaz yemeği olan ala naziğin yoğurtlusı Gaziantep mutfağının gözdelarından. Ancak Kilis'te yoğurtlusı yapılmaz, yenmez.

Armut kebabıye

Necdet Fazlıoğlu

Patlıcan, başı saplı olarak kalacak şekilde soyulup sadeyeğde kızartılır. Diğer yanda çiğ köftelik kıyma, yumurta, karabiber ve tuz karıştırılır. Kızartılan patlıcanlar soğuyunca bu harçla sıvanır, bir kez daha kızartılır. Az miktarda domates suyunun içine atılır, kızartma yağı da aktarılır ve pişirilir.

- Kullanılacak patlıcan küçük boylu Antep patlıcanı olmalıdır.
- Patlıcan asla zeytinyağında kızarmaz, mutlaka sadeğ közde pişirilmelidir.

Armut kebabıye Kilis'in önemli yemeklerindendir. Öncesinde bir çorba içilir. Sonra tabağa genellikle iki tane alınıp yanında pirinç pilavı ile yenir. Adı şıklından ileri gelmektedir; çünkü, küçük patlıcanlar sapı üzerinde

kalacak şekilde soyulup harçla bulanarak kızartıldığında bir armut görüntüsünde oluyorlar.

Sarımsak aşısı

Mehmet Şabiner

Taze sarımsakların beyaz kısımları 2 cm uzunluğunda kesilir. Kuzu etinin yumuşak kısımları 2 bardak suda haşlanır, suyunu çekince tereyağı ilave edilir, et kavrulur. 2 baş kuru soğan küp doğaranıp et yeniden kavrulur. Doğranan sarımsaklar eklenir ve birlikte kavrulur. Üzerine çıkacak kadar su eklenir ve pişmeye bırakılır. Pişince soğumaya bırakılır. Diğer yanda 1 kg süzme yoğurt içine yumurta kırılıp un eklenerek kestirilir ve ilklaşan yemeğin üzerine dökülür. Yemek bir iki taşın kaynatılarak tabaklarda üzerine haspir serpilerek servis edilir.

- Gaziantep'te nohut eklenerek yapılan *şiveydi* yemeğine benzer.
- Mevsimlik bir yemektir. Yılbaşından Mayıs ayına dek yapılabilir.

Soğan civığı

Fatma Yıldız

Zeyt tavlanır, parça kuzu eti kavrulur. Karışık basılmış domates ve biber salçasından eklenir. Ceviller 2-3 par-



caya doğranır, ete katılır. Soğanlar ölünce *astm tutulur*, haşlanmış nohut eklenerek pişirilir. Üzerine hiçbir şey konmadan, serpilmeden servis edilir.

- Soğan yahnidir. Cevil istenirse bütün olarak da kullanılabilir. Yoksa kıska soğan bütün olarak atılır.
- Yanında bulgur aşısı ile yenir.
- Karapınar köyünün düğünlerinde daha çok *balçan* (patlıcan), patates ve hatta kabak civığı ikram edilirken, bu, çok sevilen soğan civığı pek yapılmaz.

Soğan yahnisi

Nimet Türk

Kesilen koyun kemikli olarak iri parçalar halinde kesilir. Yıkanıp haşlanır. Diğer yanda kuşbaşı doğranmış et ince ve halka doğranmış soğanla birlikte zeytinyağında kavrulur. Soğan ölünce tuzu atılır, haşlanmış nohut ve kemikli etin haşlama suyu eklenir, karabiberi serpilir. Soğanlar iyice pişene dek ateşte tutulur.

Bir düğün yemeği olan soğan yahnisi yanında mutlaka haşlama suyuna yapılmış pilav bulunur. Üzerine de haşlama et döşenerek servis edilir.

Kazan kebabı / Soğan kebabı

Nimet Türk

Et kuşbaşı doğranır. Arpacık soğan bütün olarak eklenir ve zeytinyağında kavrulur. Dağılmaması için kaşıkla değil, silkelenenek karıştırılır. Suyu, nohudu, salçası ve karabiberi eklenip pişirilir. Soğan iyice pişip *bilk bilk edince* ateşten alınır.

Altı cacıklı

Necdet Fazlağaoglu

Taze sarımsaklar 2-3 cm uzunluğunda doğranır, kızartılır. Kuşbaşı ilkin yağıda kızartılıp salçalı suda pişirilir. Pişince sarımsaklar eklenir. Sarımsaklar pişince pide ekmeği tabağa doğranır, üzerine yemeğin suyu dökülür. Süzme yoğurda bolca maydanoz doğranır ve iyice çırplır, ıslanmış pidelerin üzerine dökülür. Bunun üzerine de yemek döşenir ve bolca karabiber serpilir.

- Kullanılacak yağ ailenin damak zevkine göre zeytinyağı ya da sadayağdır.
- Taze sarımsak kullanıldığı için bahar yemeğidir.
- Sarımsaklar bugün çiğden ekleniyor ete.

MEYVE YEMEKLERİ

Seferceliye / Ayva bastırması

Mehmet Şabiner

Malzemeler: 1 kg kuzu incik, 4 orta boy ayva, 250 g haşlanmış nohut, 2 baş kuru soğan, 1 baş sarımsak, 2 yemek kaşığı domates, 2 yemek kaşığı biber salçası, 200 g tereyağı, nane.

Hazırlanışı: Et haşlanır, tencereden alınır. Suyuna, küp doğranmış soğan, ezilmiş sarımsakla birlikte eklenir ve kaynatılır. İlkin salçalar, sonra da soyulmuş ve küp doğranmış ayvalar eklenir. Haşlanmış ve parçalanmış etlerle haşlanmış nohut da eklenir, pişirilir. Tereyağı kızdırılır, nane atılır. Kaynamakta olan yemeğin üzerine dökülür. Birkaç taşım kaynatılıp servis edilir.

- Seferceliye adı Halep'ten gelmiş, yörede *ayva bastırması* olarak değişmiştir.

Erik aşısı

Mehmet Şabiner

$\frac{1}{2}$ kg kuzu but eti kuşbaşı doğranır. 2 bardak su ile haşlanır. Suyunu çekince tereyağı ile kavrulur. 2 iri doğranmış soğan eklenir. Üzerine ekşi erik (sert) de eklenir ve çok az kavrulur. Diğer yanda suyun içine 2 kaşık biber, 2 kaşık domates salçası atılır, kaynatılır. Yemeğe dökülür. Bir süre beraber kaynatılıp servis edilir.

SARMALAR / DOLMALAR /

DOLDURMALAR

Şihilmahşe

Yıldız Kanay

Tüylü acur oyulur, içi çıkarılır. Zeytinyağında kızartılır. Orta yağlı kuzu kıyması kavrulur. İslatılmış mukaşşer, küçük doğranmış soğan, ince doğranmış maydanoz, kırmızı ve karabiber, tuz eklenir ve birlikte kavrulur. Kızarmış acurlara doldurulur, dolmaların ağızları acurun tepe kısmı ile kapatılır. Tencerede ve salçasız suda pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

18. yüzyıla ait bir yemek risalesinde⁸ de bulunan ve patlıcanla yapıldığı ve biraz da farklı biçimde anlatılan yemeğin Kilis'teki asıl malzemesi acurdur. Ama kabak ve patlıcanla da yapılmaktadır. Bu yaz yemeği hangi sebzeye yapılsrsa yapılsın yanında mutlaka pirinç pilavı ikram ediliyor. Gaziantep'te de yapılan dolmanın adı, yemeğin lezzetinin ne denli yüksek olduğunu



gonderme yaparak "dolmaların şeyhi" ya da "şeyhlere lâyik dolma" anlamındadır.

Şeyhü'l-müşî: Halebi ve Şâmi lisânumda bu isimle meşhûr tolmadur. Tâze çekirdeksiz bazılcandan mikdâr-ı kifâye alıp, her bir dânesin dört parça idüp, içlerini bir mikdar çıkarıp, keskin tuzlu suya ilkâ olma. Ba'de bu kiviretk koyun etinden mikdâr-ı kifâye içine kryma koyup, bir iki baş soğanı ince tograyup, bir kaşk yağı ile tabada kavurup, biber, tuz ve na'na ve ma'danos kryup, cümlesini bir yere karışdırıp, bazımcanları ol kryma ile mu'tedilce toldurup, ma'danos saplarıyle bir hoşça sarup, ibtidâ etti kemiklerini tencerenün dibine koyup ba'de bu bazımcanları dizüp, üzeri örtilecek mikdâri et suyu koyup, ibtidâ keskin ateşde kaynadup, bir sâ'at mikdâri sonra mu'tedil kor üstinde, cüz'i su ile yağı kalınca ba'de tabb, mikdâri kifâye süzilmiş yogurt ve üç beş diş sarımsak dak idüp ve meze eyledükden sonra sonra tolmaları sabana koyup, yoğurtdan itidâl vech üzre üzerine koyup,

yâhud tolmaları soğutmamak için, tencerede kalan yağlı suyla yogurdı mecz idüp, üzerine koyup isti'mâl ideler.

Hanım parmağı / Yaprak sarması

Ayfer Türk¹⁰

Bulgur sıcak suyla ıslatılır. Soğan, sarımsak, maydanoz, biber salçası, karabiber ve zeytinyağı ile harmanlanır. Haşlanmış asma yaprağına sıkıca ve ince şekilde sarılır. Tencereye yerleştirilip üzerine bütün ve taze yeşil erik konur. Suyu ve tuzu da verilip ilkin sarmaların üzerine bir kapak kapatılır, sonra tencerenin kapağı örtülür.

- Yapraklar sıkı ve ince sarıldığı için hanım parmağı denmektedir.
- Yemeğin etli de yapılır; ama bu kez bulgur yerine pirinç kullanılır. Tencerenin tabanına kaburga kemiği döşenir, sarmaların üstüne yeşil erik konmaz.
- İsteyen zeytinyağının da tabanına kaburga kemiği döşüyor.



Eye /Eyeği

Sevim Demirel

Kuzunun eti ile kaburgasının arası oyulur, *cep gibi* açılır. Diğer yanda; yikanmış pirinç, orta yağlı kuzu kıyma, kabuğu soyulmuş badem, Antep fistığı, bolca karabiber ve tuz karıştırılır. Cebe doldurulur, cebin ağızı dikilir. *Kebap şığı* ile birkaç kez şişlenir, kuzu kazanında kaynayan suya bırakılır. Pişince, içinde sadeyağ eritilmiş kenarlı bir tepside iki yüzü de kızartılır.

- Eyeye cep açma işini genellikle kasap yapmaktadır.
- Şişlemenin amacı pilavin pişmesini sağlamaktır.
- Etin pişip pişmediği, ucunda sarkan etlerden koparıp tadarak anlaşılıyor.
- Bazen kaburganın üzerinde kol da bulunur ve bu şekilde pişirilir.

Açık ve geniş bir kapta sunulan eyenin yanında haşlama suyuna pişirilen pirinç pilavi ve ayran ikram ediliyor.

Eye doldurması

Fatma Türk

Kuzu, bel kemeğinden/uyluğundan ayrılır. Küreği ile et arası ilkin karabiber ve tuz karışımı ile sıvanır, sonra bu boş bölüme tüm doldurmaların içine döşenen pilav yerleştirilir. Nohut ile tuzlu suda pişmeye bırakılır. Kabarınca birkaç yerine şış vurulur. Pişince aynı tepeşinin içinde bulgur ya da fırık pilavi ile servis edilir.

Merkez ilçede yapılan eyeğinin benzeri bir yemektir.

Pürçüklü dolması / Havuç dolması

Babür Gücer

Havucun kabukları soyulur, içi oyulur, yikanır. Diğer yanda koyun kıyması, pirinç, kırmızı ve karabiber harmanlanıp harç hazırlanır, havuca doldurulur.

Bu yemek için sarı renkli, kısa boylu ve konik yerli havuç kullanılmalıdır.

Zeytinyağı dolması

Zeynep Türk¹¹

Pirinç yikanır; karabiber, sarımsak, soğan, kırmızibiber, *bakdeniz*, karışık *pekmez*¹² ile karıştırılır. Bolca zeytinyağı yakılır, harca katılır. Doldurulur, tencereye dizilir, suyu dökülür ve üzerine *dolma taşı* konarak mangalda pişirilir.

Kuru dolmaya dolacaksa: Kuruluklar yikanır, süzdürülür. Harç, içine sumak ya da koruk ekşisi eklerek kuruluklara doldurulur.

Yaş dolmaya dolacaksa: Dolmalığın içi boşaltılır. Bir tasa ekşi, tuz ve su doldurulup dolmalıklar bu karışımında çalkalanır; içlerine harç doldurulur.

- Zeytinyağı *güzelse* soğan çiğ atılır; değilse, önce zeytinyağında kavrular, sonra karışına atılır.
- Yaş dolma yapılrken istenirse pişmesine az kalmışken üzerinde zeytinyağı dolandırılır.

Culluk doldurması / Hindi dolması

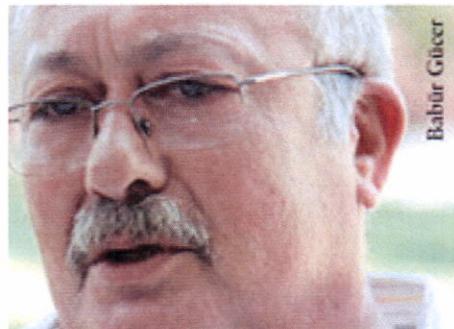
Fatma Türk¹³

Hindinin tüyü yolanur, kursağı çıkarılır. Alt kısmı yarıılır, içi çıkarılır, temizlenir. Pirinç tuzlu suda pişirilir (haşlanır). Diğer yanda taşlık ve ciğer çok küçük doğranır, bol tereyağında kavrular. Aşın¹⁴ üzerine aktarılır, karıştırılır. Ele bir miktar karabiber ve tuz alınır, kursağa sürürlür. Baharatla tatsızlığı giderilince içine aş doldurulur. Yumruk kadar bir boşluk bırakılıp ağızı yorgan iğnesi ve ipliğiyle dikilir. Kursak da bu şekilde doldurulur. Birkaç yerinden şişlenir ki, pişerken suyu içine geçsin. *Hindi kazanma* alınır, su konur. Çali odunu ateşinde pişirilir.

- Culluk kar yağdıktan sonra doldurulur; çunkü, hindi ancak yağlanmış olur. Bu ayrıca, zeytin toplandığında

Babür Gücer

Raife Tuncay Belgin



da yapılan bir yemektir.

- Kısaca "odun" da denilen çali odunu zeytin ve meşeden alınır. Çünkü, is yapmaz ve dayanıklıdır.
- Özellikle yeğlenen zeytin odunudur. Bunun incelerine *cırptı*, kalınlarına da *kök odunu* deniyor.

Kaz doldurması

Fatma Türk

Culluk gibi doldurulur.

Kaz sergi zamanı, diğer bir deyişle yörede yaş üzümün kuru üzüme dönüştüğü zaman doldurulur. Bu da yılın 8 ve 9. aylarına karşılık gelmektedir. Diğer yandan kaz yeşil ot yediği zaman doldurulmaz; çünkü, hem henüz tadı olmaz hem de kokusu tuhaftır.

Sergi zamanı yalnızca kaz doldurması yapılmaz. İlkin, kesilen kazın suyuna bulgur pilavı pişirilir. Haşlanmış kaz da parçalanarak pilavin üstüne döşenir.

Kuzu doldurması

Fatma Türk

Kuzu yüzülür, yılanır. Karnı yarıılır, açılıp yılanır. Karabiber ve tuz çalınır. Tuzlu suda haşlanmış pirinç çok küçük doğranmış ve bol tereyağında kavrulmuş taşlık ve ciğer eklenir, karıştırılır. Harç kuzunun karnına doldurulur, ağızı dikilir. Kazana değil, teşte konur; yanına da başı. İçine çiğ nohut atılır, 1 su bardağı zeyt eklenir. Şişlenerek pişmeye bırakılır. Pişince siniye alınır. Baş da ağızına maydanoz vb. yerleştirilerek süslenip kuzunun yanına bırakılır. Yemeğin suyuna bulgur ya da fırık pilavı pişirilir, üzerine tereyağı yakılır, karabiber serpilir. Pilav kuzunun etrafına döşenir.

- Zeytinyağı yemeğin tadı ve kokusunun sasılığını (tatlılığını) alır.
- Kuzunun suyuna pişirilip üzerine tereyağı yakılan pilav için yörede "Kaşığı altın değerindedir." deniyor.

KÖFTE YEMEKLERİ / KÖFTELİ YEMEKLER Oruk¹⁵

Raife Tuncay Belgin

Malzemeler: 400 g koyun yağsız parça et, 100 g içyağı, 4-5 diş sarımsak, 1 baş orta boy kuru soğan, 1 çorba kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 su bardağı *simit*.

Hazırlanışı: Simit ince doğranmış soğan ve sarımsaklar eklendikten sonra suyla yoğrulur ve yumuşatılır. İlkin baharatları, sonra çekilmiş eti ve içyağı eklenip yoğrulur. Limon büyülüğünde parçalar alınır. Eller ıslatılarak oruk hamuru kebab şişine ince biçimde geçirilerek şekil verilir. İki tarafı da kömür ateşli mangalda pişirilir.

Yemek, günümüzde hem daha pratik yöntemlerle yapılabiliyor hem de malzemeleri zenginleştirilebiliyor. Buna göre; simit bekletilmeksiz ıslatılarak ve soğan ve sarımsak eklemesiyle 2 kez makinede çekiliyor. Et de ayrıca bir kez çekiliyor. Baharatları eklenerek tüm malzeme karıştırılıp şekil veriliyor. Bundan başka içyağı





Merkez İlçe

konmuyor. Bunun yerine yağı et kullanıyor. Yine bugün ceviz ve Antep fistığı eklemesiyle lezzeti arttırlan oruk teflon tavada da pişiriliyor. Bunun için et hamuruna avuç içinde yuvarlak ve yassı bir form veriliyor.

Hüseyinoğlu köyünün Kurban Bayramlarının akşam yemeği olan oruçun köylerinde 30 yıldır yapıldığını söylüyor Fatma Türk ve şöyle tarif ediyor: "Etle simidi birlikte çek. Karabiber, kırmızibiber, biber salçası, soğan ve sarımsaklı bir daha çek. Şişe sapla. Çok kalın olmasın. Şimdi küçük lokmalar halinde de yapılıyor."

Kübbülmüşviyye

Fatma Canözer

Malzemeler (6 kişilik): 3 su bardağı simit, $\frac{1}{2}$ kg çiğ köftelik dövülmüş et, 2 orta boy çekilmiş soğan, 2 yemek kaşığı toz kırmızibiber, tuz; 300 g çekilmiş içyağı, 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı nane, 1 tatlı kaşığından çok daha az toz kırmızibiber, $\frac{1}{2}$ su bardağı ceviz, tuz, su.

Hazırlanışı: Simit yoğrular. İlkin et yavaşça (azar azar) eklenir. Sonra diğer malzemeler de eklenir, iyice yoğrular, köfte hamuru haline getirilir. Diğer yanda yağ, tuz ve su yoğrular. Tarçın, nane, toz kırmızibiber ve ceviz eklenir, yoğrular. 2 kesme şeker büyülüüğünde parçalar koparılıp yassılaştırılır. Köfte hamurundan *kesim kesilir*, elde yoğrulup yumusatılır. Bir içli köftenin

yarısı kadar alınıp içi oyulur, içyağı harçtan doldurulur. Ağız, form üçgen olacak şekilde kapatılır. Mangalda pişirilir.

Hüseyinoğlu köyünde içyağı yerine koyunun kuyruk yağı kullanıyor. Yağ ilkin kavruluyor ve kıkırdağı atılıyor, donunca yalnızca nane, kırmızı ve karabiber eklenerek küçük toplar yapılıyor. Köfte hamuru içinse simit, salça, nane, soğan, tuz ve kırmızibiber birlikte çekiliyor. Ama yemeğe başlamadan önce mutlaka "Ye yağlı iç suyu, donarsa donsun. / Ye tatlıyı içme suyu, yakarsa yaksın." deniyor. Anadolu'nun pek çok yerinde karşımıza çıkan bu sözü *kiya Halil Türk*'ün dedesi rahmetli *Veli Türk* de bu yemek için söylemiş.¹⁶

Merkez ilçenin *kübbülmüşviyye*sinde ise yine çiğ köftelik kara (yağsız) et, simit, soğan ve kırmızibiberle yoğrulan köfte ve içyağı, nane, ceviz, kırmızı ve karabiber, tuz karışımı ile yapılan harç ile yapılıyor. Ele sıgacak büyülüklükte köfte hazırlanıp sıkılıyor ve yine oyuluyor. İçyağı harç doldurulup köfte üçgen biçiminde kapatılıyor ve mutlaka şaveyyede (izgarada) pişiriliyor.¹⁷

***Kubbu'l müşveyye* (Arapça aslı *kibbe elmüşveyye*):** Izgarada pişen köfte (izgara mangala yerleştirilir, köfte de izgaranın üzerine konur).

Kubbülmütancana/Kübbülmütancana

Aysel Tümay¹⁸

Malzemeler (6 kişilik): 2 su bardağı simit, 1 baş kuru soğan, toz kırmızıbiber, tuz, 1 su bardağı su; $\frac{1}{2}$ kg yağsız kıyma, 300 g az yağlı kıyma, sadeyağ, 1 bardak kıyma büyülüğünde doğranmış ceviz, karabiber, zeytinyağı; 2 baş kuru soğan, zeytinyağı, domates rendesi ya da süzdürülülmüş suyu, 1 yemek kaşığı nar pekmezi, 1 yemek kaşığı biber salçası.

Hazırlanışı: Simit, soğan, toz kırmızıbiber, tuz ve su karıştırılır. Yağsız kıyma tahta dövülür ya da makinede 2 kez çekilir. Az yağlı kıyma 1 soğan ile sadeyağda kavrulur. Karabiber ceviz eklenip karıştırılır, karışım soğumaya bırakılır. Simitli harç ile küçük bir içli köfte gibi köfte yapılır, içi oyulur ve harçla doldurulup kapatılır. Zeytinyağında kızartılır. Diğer yanda soğan halka doğranır ve zeytinyağında kızartılır. Nar pekmezi, domates rendesi ve biber salçası özleşene dek kaynatılır, sos hazırlanır, ılıklaşması beklenir. Sıcak köfte yemek tabağına alınır, üzerine sosu dökülür.

Bu yemek Kilis'in önemli bir davet yemeğidir. Kasım 1539'da Kanuni Sultan Süleyman'ın, oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünlerinde düzenlediği halk şenliğinde "paşalar ve beyler" ve "ulema-yi azam" için kurdurduğu ziyafet sofralarındaki yemekler arasında olduğu¹⁹; daha öncesinde, Fatih Sultan Mehmet'in de 14 Haziran 1469'a denk gelen tarihte tüketikleri arasında bulunduğu biliniyor.

Terkib-i mutancana: Bir vukiyye semiz koyun etin suda bişirdükden sonra çıkarub biraz bali yağla karışdırub eti içinde kavurular ve evvelki suya vâfir kryma soğan ve biraz razaki kırmızı üzüm ve kaplânı kayısı ve kara arslanı erük salalar, bişmelü olacak biraz 'asel ka-

talar tatlıca ola ve biraz bâdâm ya koz içi saçalar ve bişirmek biraz sirke dahi koyalar ne gayet tatlı ve ne ekşi ola. (Şirvâni, y. 122b)²⁰

Kübbülseferceliye

Mehmet Şabiner

Simit, yağsız kıyma, soğan, kırmızıbiber ve tuz yoğrular. İri misket büyülüğünde köfteler yapılır, haşlanır. Tabağı ilkin çorba (seferceliye) konur, içine köfteler atılır.

İç katması / Kilis içi / Ekşili içi

Leyla Katırcı

Simit, doğranmış soğan ve tuzla ovulur, yoğrular. Domates ve biber salçası da eklenerek kıvama gelene dek yeniden yoğrular. Koruk ekşisi eklenip karıştırılır. Tabağa alınır; üzerine kızartılmış zeytinyağı ve pul biber dökülür. Asma yaprağı ile yenir.

- İsteyen koruk ekşisine nar ekşisi ekler, ikisini karıştırır ve harca bu şekilde ekler.
- İsteyen köfte hamuruna kavrulmuş soğan ve zeytinyağı ekler, sıkım/köfte yapar. Bu köfteye sömelek denir.
- Çorbadan biraz daha katı kıvamlıdır.

Hoplama köfte

Semahat Türk²¹

Simit ıslatılır; tuz, karışık salça, kuru soğan, kimyonla karıştırılır ve makinede çekilir. Un eklenir ve elde, cincik gülle (cam bilye) kadar ufak yuvarlanır. Tuzlu suda haşlanır, süzdürülür. Diğer yanda ince doğranmış bolca kuru soğan zeytinyağında pul biberle birlikte kavrulup pembeleştirilir. Köfteler bu sosa aktarılır. Kaşık vurmadan, karıştırılmadan yalnızca tencerenin sallanması ve silkelenmesiyle köfteler çevrilerek pişirilir.



Leyla Katırcı



Semahat Türk



Aysel Tümay



Kübbüllebeniye/Yogurtlu köfte

- Tencerede hoplatılıp silkendiği için bu isim verilmiştir.
- Köftelerin karıştırılmamaya nedeni şekillerinin bozulmamasını sağlamaktır. O nedenle silkelenir, hoplatılır.
- Yemek, yanında kış kabağı caciği ve turşu ile yenir.

fıstığı eklenerek harç hazırlanır. Simit, yağsız kıyma, soğan, kırmızıbiber ve tuz yoğrular; köfte hamuru elde edilir, büyük köfteler yapılır. İçine harç doldurulup haşlanır ve sadeyagda kızartılır.

Kübbüllebeniye / Yoğurtlu köfte

Necdet Fazlağaoglu

Simit, yağsız kıyma, soğan, kırmızıbiber ve tuz yoğrular, köfte hamuru hazırlanır; büyük ve küçük köfteler yapılır. Tüm köfteler birlikte haşlanır ve süzdürülür. Bir tencerede parça et, nohut ve soğan bir avuç haşlanmış pirinçle pişirilir, yağsız çorba hazırlanır. Diğer yanda süzme yoğurda yumurta kirilir, zeytinyağı ve tuz eklemeyle kaynatılır. Çorbaya eklenir, çorba kaynatılır. Nane-nin üzerine kızın yağı dökülür, çorbaya aktarılır. Tabağı önce köfteler alınır, üzerine yoğurtlu sos dökülür.

Kıymalı köfte / İçli köfte

Necdet Fazlağaoglu

Az yağlı kıyma küçük doğranmış soğanla birlikte zeytinyağında kavrulur. Tarçın, karabiber, ceviz ve Antep

Yanında pekmez şerbeti ile yenilen ve Kilis'te daha çok *krymalı köfte* adıyla bilinen yemeğin köfte harcına bazen yalnızca ceviz bazen de badem konuyor. Kimi kez her ikisi birden kullanılabiliyor, hatta nar da ekleniyor. Kimi evlerde haşlandıktan sonra yenilen kıymalı köfte kimi evlerde de doğrudan doğruya sadeyagda kızartılarak tüketiliyor.

Musabeyli'ye bağlı Hüseyinoğlu köyünde de yapılan ve içli köfte denilen yemeğin harcı yağsız koyun kıyma, soğan, ceviz, *künef*, kırmızı ve karabiber, tuz ve zeytinyağı ile hazırlanıyor. Dışında (köftesinde) ise et yok; simit, soğan, karışık salça, kırmızıbiber ve tuz makinede çekilipl uzun formlu bir köfte yapılıyor ve harçla dolduruluyor. Zeytinyağında kızartılan içli köfteler şimdilerde cacıkla yeniyor ama geçmişte mutlaka pekmez şerbeti bulunurdu sofrada.²²

Hölük ekşisi / Ekşili köfte

Sevim Özbağ

Tavşan yüzülür. Kanı gidene dek sıcak suyla yıkanır. Kanından temizlendiğinde kemikli olarak parçalanır. Nohutla beraber haşlanır. Diğer yanda kuru (ıslatılmış) simit, soğan, karışık salça ve tuz yoğrulup yapılacak köftedenin dağılmaması için yoğurmanın son aşamasında un atılır. Eller yağı batırılarak küçük köfteler yapılır. Bir tencerede soğan zeytinyağı ile örselenir. Domates rendesi ya da salçası ve et suyu eklenir. Haşlanmış et ve nohut ve köfte de tencereye aktarılır, pişirilir. Yağ kızdırılıp yemeğe dökülür. Mevsimine göre yaş ya da kuru asma koruğu ekşi olarak katılır.

Bu bir av yemeğidir.

Mahşili köfte / Dolmalı köfte

Dilber İspir

Simit, su, nane ve tuz yoğrulur, ceviz büyülüğünde ve yuvarlak köfteler yapılır. Diğer yanda içyağı, nane ve karabiber ile küçük misketler hazırlanır, köftelere doldurulur. Tarhana suyla seyreltilir, içine pirinç atılarak pişirilir. Köfteler çorbaya aktarılır, birlikte pişirilir. Sıcak servis edilir.

- Kübbülmüşviyyenin *kazan dolması* hali olduğu söylenebilir.
- Şehirde diğer köfteli yemeklerin köftesi gibi ve etli hazırlanırken kırsal kesimde köfte etsiz yoğrulabiliyor.

Sıcak su köftesi

Şener Türk²³

Malzemeler: 2 çatalpençe simit, 250 g taze soğan, 250 g sarımsak, 1 top maydanoz, karışık salça, 2-3 su bardağı zeytinyağı, tuz, kimyon, karabiber.

Hazırlanışı: Simit, üzerine kaynar su döküleerek ıslatılır. Tuz, kimyon, karabiber ve salça eklenip yoğrulur.

İyice ufak doğranmış soğan, sarımsak ve maydanoz da eklenir, karıştırılıp yoğrulur. Yağ bunun üzerine aktarılır ve karıştırılıp sıkım yapılır.

Ögle yemeği olarak yendiği gibi öğleden sonra çayının yanında da çokça tüketilen bir yemektir.

Soğuk su köftesi

Yeter Türk

Simit, renk için az miktarda biber salçası, kabuğu soyulmuş ve kesilmiş domates, küçük doğranmış *kelle* soğan kırmızı ve karabiber, *kemmum* ve sarımsak soğuk su ile ıslatılır; yoğrulur. Erimemiş, soğuk tereyağı eklenir ve iyice yoğrulur. Önce *söbek* yapılır, bundan da küçük sıkımlar yapılır, servis edilir.

Yaz aylarında yapılan bir yemektir.

Ekşili yahni

Necdet Fazlıoğlu

Simit, yağsız kıyma, soğan, kırmızibiber ve tuz iyice yoğrulur. Hem küçük hem de büyük boy köfteler yapılır. Diğer yanda kıyma bol soğanla kavrulur, Antep fistığı ya da ceviz eklenerek harç yapılır ve büyük köftelere doldurulur. Büyük köfteler kaynayan tuzlu suda haşlanır, süzdürülür. Küçük köfteler de ayrıca haşlanır, süzdürülür. Parça et, doğranmış soğan, domates suyu, domates salçası, koruk suyu, nohut ve haşlanmış pirinç kaynatılır, çorba olarak pişirilir. Bir çömce sadeyağ eritiştilip bolca kuru nane kızdırılır, çorbaya aktarılır. Tabaga ilkin küçük, sonra büyük köfteler konur, üzerine de çorbası dökülür.

- İstenirse harçtaki kıyma yerine içyağı kullanılabilir.

Simit, yağsız kıyma, soğan, kırmızibiber ve tuzun yoğrulma işlemine özen göstermek gerekiyor. Güç ve sabır

Sevim Tokuz





Ekşili yahni

isteyen, zor bir iş olduğundan şimdilerde malzemeler 2 kez makineden çekiliyor. Ayrıca özleşmeyi sağlamak için de biraz un ya da irmik ekleyenler oluyor.

Tarhana aşı

Dilber İspir

İçli köfte hazırlanır. Tavuk ve nohut birlikte haşlanır, süzdürülür. Suyuna pirinç atılır, tarhana civitlip (su ile seyreltilip) eklenir, pirinç haşlanır. İçli köfteler eklenir, pişirilir, çıkarılır. Haşlanmış tavuk eti *didilir*, nohutla birlikte çorbaya aktarılır. Pişince üzerine nane serpilir. Bunun da üzerine kızdırılmış yağ dökülür. Çorba ve içli köfte sofraya ayrı kaplarda getirilir.

Köftesiz yapılmış yalnızca çorba olarak da hazırlanabilir.

Fırın yapması

Sevim Tokuz²⁴

Malzemeler (6 kişilik): $\frac{1}{2}$ kg yağlı kuzu/koyun kıyma, 2 su bardağı *sitti simit*, 1 su bardağı simit, 3 baş kuru soğan, 1 yemek kaşığı domates salçası, 2-3 yemek kaşığı toz kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı kimyon, 3-4 yemek

kaşığı kuru nane.

Hazırlanış: Simit 2 bardak suyla ıslatılır. Doğranmış soğan, tuz ve toz biber eklenir. Karıştırılır, tüm malzemeler ıslanır. Et makinesinde 2 kez çekilir (ya da çok çok iyi şekilde yoğrulur). Sakız gibi olunca et eklenir, iyice harmanlanıp bir kez daha makineden geçirilir. Tamamen sakızlaşınca bir kaba alınır, salça konur, yoğrulur; kimyon ve nane serpilir, harmanlanır. Küçük portakal büyülüğünde topaklar yapılır. Avuç içinde ezilerek yassılaştırılır. Taş fırında pişirilir.

Yağlı et kullandığı için yağ eklenmeyen fırın yapması yağsız ya da az yağlı kıyma ile hazırlanacak olursa yukarıdaki ölçülere göre 1 su su bardağı zeytinyağı ve 1 yemek kaşığı sadeyağ da eklenebilir.

Sevim Demirel: "Babam köftelik (yağsız) kıyma kullanır; yoğurduktan sonra kuyruk yağı eritir, kıkırdağını alır, zeytinyağına katar; kıymaya koyardı. Kuyruk yağı gevreklik verir. Sonra yeniden yoğrurur, şekillendirir ve fırınlardı. Bazıları kıkırdağını da koyardı. Ayrıca domates zamanı taze domatesin kabuğu soyulur, ince doğra-



Enin yapmışım

nır, malzemeler bununla ya da domates suyuyla yoğruldu. Kışın da renk vermesi için isteyen salça koyardı.”

ET YEMEKLERİ / ETLİ YEMEKLER Lebeniye / Kekilli lebeniye

Filiz Tercan

Malzemeler (10 kişilik): $\frac{1}{2}$ kg az yağlı kuşbaşı koyun eti, 1 su bardağı pirinç, 1 su bardağı nohut, 600 g süzme yoğurt, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 tathı kaşığı dövülmüş kuru nane, 1 çay kaşığı tuz, bir tutam karabiber, 6 su bardağı su.

Hazırlanışı: Et çok az yağda kavrulur; tuz, karabiber eklenir. Nohutlar haşlanıp aktarılır. Suyu verilir. Pişince pirinç ykanıp eklenir. Aynı bir tencerede yoğurt, yumurta, tuz ve karabiber karıştırılarak pişirilir. Özleşince pişmeye yakın çorbanın sıcak suyundan eklenip sulandırılır. Çorbaya azar azar eklenip ilk beş dakika karıştırılır. Kısık ateşe 20-25 dakika pişirilir. Diğer yanda tereyağı eritilip nane eklenir ve ısıtilir, çorbaya dökülür.

- Nohut bir gece önceden ıslatılmış olmalı.
- Yoğurdun süzme olması önemli; aksi halde yemek ekşi olabilir.

Adını Arapça süt ve yoğurt anımlarına gelen *leben* sözcüğünden alan, çorba sınıfına girse de ana yemek olan lebeniye sıcak içilmesine rağmen hem yaz hem kış sofralarının sevilen tatlarındandır. Yanında özellikle şehriyeli bulgur pilavı ile yeniyor. Etli yapılrsa etin saç gibi ince olarak lif lif ayrılmadan ötürü *kekilli*, etsiz yapılrsa da *kel* adıyla tanımlanıyor. İçine köfte eklenerek yapılan ise *kubbilebeniye* olarak isimlendiriliyor.

Lebeniye Hüseyinoğlu köyünde de, ama biraz farklı yapılıyor. İlkin yoğurt yayılıp (sulandırılıp) pirinçle kaynatılıyor ve haşlanmış nohut atılıp biraz daha pişiriliyor. İnceğine yakın koyunun kuyruk yağında kavrulmuş et eklenip 1-2 taşım kaynatılarak servis ediliyor.²⁵ Polatbey köyünde ise bahar aylarında *ağır misafire* ikram edilen bir yemektir.²⁶

*Lebeniyye*²⁷: *Et doğranıp çömleğe konur, biraz tuz ve üstünü örtecek kadar su eklenip pişmeye yüz tutana (kadar). Etin suyu azalıp et yağını salmca doğrampi yikanmış soğanla pirasa, uzunlamasma dörde bölünüp (doğranmış) ve ayrı bir çomlekte biraz haşlanmış pat-*



lican ete eklenir. Sonraysa kışniş tohumu, dövülmüş kimyon, sakız, birkaç parça çubuk tarçın ve taze nane demetleri ilave edilir. Bu malzemeler etin suyunda iyice pişirilir. Dövülmüş sarımsak katılmış Acem yoğundu çomleğe dökülür. Üstüne kuru nane demetleri ufalanır. Kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

Kilis tava

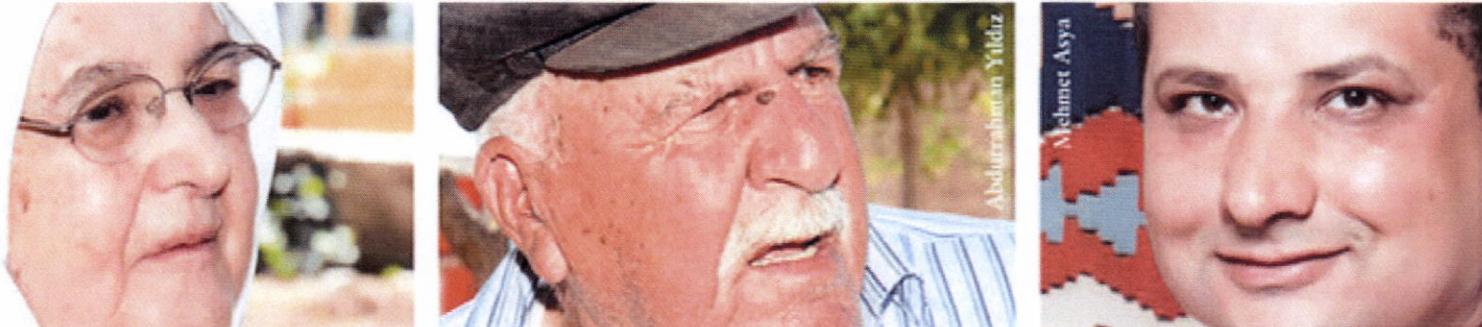
İzzet Canözer

Malzemeler (1 kg tava için): 1 kg orta yağılı koyun kıyması, mevsimine göre yerli patlıcan ya da patates, taze-canlı kırmızı biber, yeşilbiber, belli belirsiz olacak kadar soğan, toz Kilis kırmızı biberi, isteğe bağlı olarak acı yeşilbiber dilimleri, süsleme amacıyla soğan ve domates dilimleri, oranı isteğe göre belirlenmiş karabiber, tuz.

Hazırlanışı: Taze biberler ve soğan zırhta çekilir, suyu sıkılır. Kıyma ayrıca zırhta çekilir ve eklenir. Tuz, toz kırmızı Kilis biberi ve karabiber de eklenir. Tüm malzemeler zırhtan geçirilir, iyice ufalanıp özleşir. Patlıcan ya da patates çok ince dilimlerek yağsız tepsİYE dö-

şenir. Üzerine et zırhla, eşit şekilde ve tepsinin kenarları boş bırakılarak yayılır, basılır. Baklava dilimi gibi kesilir. Küp kesilmiş soğan ve elma dilimi domatesler dizilir. En üste acı yeşilbiber dilimleri atılır. Tava meşe odunu yanın taş fırında, koltukta (ateşin karşısında) hafif ateşte, göz kararı bir zamanda pişer.

- Kasap yemeğidir. Her kasabın malzemesi farklı olabilir.
- İstenirse patlıcan ve patates dizilmeyebilir, yalnızca kıymalı karışım kullanılabilir.
- Geçmişte (İzzet ustanyı çıraklık döneminde) malzemeler siparişle birlikte gelir, kasap yalnızca kıymayı ekleyerek pişirirdi tavayı. Şimdiye tüm malzemeler kasaptan olmak üzere pişiriliyor.
- Zırhta çekilen malzemelerin suyu sıkılmazsa kebab, pişerken dağılır, iyi de pişmez.
- Tepsinin yağsız oluşu, etin yağının yemeğe yeteceğindendir.
- Etin tepsİYE eşit şekilde ve basılarak yayılması homojen pişmeyi sağlamak içindir. Aksi halde ince kalan taraf yanar, kalın olan kısım çiğ kalır.
- Eskiden yapılmayan, şimdilerde uygulanan baklava dilimi kesilmesinin amacı pişerken ısının yemeğin



içine iyice ulaşmasını ve servisin kolayca yapılmasını sağlamaktır.

- Ateş kuvvetli ise 8 dakika, gevşek ise 14 dakikada pişiyor.

Kızartma

Üner Soydiner

Parça et büyük kuşbaşı doğranır. Az tuz ve karabiberle ovulup bekletilir. Sadeyeğde arkalı önlü kızartılıp tencereye alınır. Domates suyu ya da salçası ile etler yumuşayana dek pişirilir. Piştiğinde karabiber serpilir.

Sulu olacak şekilde pişirilen yemeğin yanında mutlaka pirinç pilavı servis ediliyor.

Orman

Nesibe Berk

Malzemeler: 2 kg parça et, 2 yemek kaşığı sadeyağı, 1,5 kg süzme yoğurt, 1 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yumurta sarısı, haspir, karabiber, tuz.

Hazırlanışı: Et kuşbaşı doğranır, yıkanır, odun ateşindeki bakır tencerede 1 kaşık yağ ile çevrilir. Su eklenir, yumuşayana dek pişirilir, sulu bir et olur. Diğer yanda yoğurt, zeytinyağı, un ve yumurta sarısı karıştırılarak pişirilir. Ete eklenip bir taşım kaynatılır. Karabiber, haspir ve sadeyağı kızdırılır, yemeğe eklenir.

Tava semseği gibi çokça yapılan bir yemek olan orman fırık ya da pirinç pilavı ile ikram edilir.

Lahmacun

Izzet Canözer

İlkin kuru soğan ve karışık salça birlikte zırhta çekilir. Yine zırhta çekilmiş yağlı koyun kıyması, toz kırmızı ve karabiber, tarçın ve tuz çekilmiş soğan ve salça ile

karıştırılıp bir kez daha iyice zırhlanır. El ile, ince bir lahmaçun hamuru açılır. Malzeme üzerine yayılır ve odun fırınında pişirilir.

- Zırhlanan malzeme geçmişte çok yağlı olur, lahmaçunun altına yağı geçerdi. Şimdiye kiymanın biraz daha az yağlı olması isteniyor.

- Açılan hamur geçmişte Gaziantep lahmaçun hamurundan daha ince olurken günümüzde bu, tersine dönmüş durumda; artık daha kalın yapılıyor.
- Hamur *fitti* denilen mayasız hamurdur. Ekmek hamuruna göre daha serttir.

Günümüz için malzeme listesi: 1 kg zırhta çekilmiş orta yağlı koyun kıyması, 650 g soyulmuş kuru soğan, 400 g temizlenmiş taze kırmızıbiber, 1,100 g suyu iyice sıkılmış domates, ev yapımı biber salçası, 60 g zırhta iyice çekilib ağızda fark edilmez ancak tadı hissedilir hale gelmiş ceviz içi, 20 g toz Kilis kırmızıbiberi, 10 g karabiber, 20 g tuz.

SAKATAT YEMEKLERİ

Kelle / Paça

Abdurrahman Yıldız

Kelle ateşte ütülür, temizlenir. Karın etleri temizlenir, haşlanır. Haşlandıktan sonra bıçakla kazınarak temizlenir, yıkanır. Kelle ile karın etleri birlikte kaynatılır. Suyu süzülür. Karın etleri doğranır, kelle eti ayıklanır. Süzülmüş suyun içerisinde her ikisi un eklenerek paça edilir. Üzerine kaynar su aktarılır. Ezilmiş sarımsak eklenir. Kırmızı ve karabiber atılır.

Polatbey'in Karapınar köyünde Kurban Bayramlarının ikinci günü mutlaka yenen bir yemektir. Kurban kesildikten sonra ilk gün kebab yapılır (mangalda et), ikinci gün ise ya yine kebab ya da kelle.



Sucuk hamra/Mumbar

Sucuk hamra / Mumbar

Nigar Bayturkmen

Bağırsakların üzerindeki yağlar suyun altında alınır, bağırsaklar defalarca yıkanarak iyice temizlenir. Şiş ile ters yüz yapılip iç kısmı da iyice temizlenir ve yıkanır. Tuzlu ve ekşili (koruk ekşisi) suda 10 dakika bekletilir. Bir tahtaya alınıp bıçakla kazınır, ardından iyice yıkanır. Bu işlem (tuzlu ve ekşili suda bekletme ve kazıımı yıkama) 3 kez yinelenir. Doldurulacak olan kaygan yüzü içinde kalacak şekilde yıkanır ve hazırlanır. Diğer yanda yıkanmış pirinç, orta yağılı kıyma, domates salçası, tuz ve karabiber harmanlanır, elle bağırsakların içine doldurulur. Uzun parçaların ağzı dikilir, kısaların dikilmez. Tencereye dizilir, *hamralara* şiş sokulur ki, içine su alsın ve pişsin. Üzerine soğuk dökülür, ocağa konur. Pişince süzdürülür, her bir parça zeytinyağını kızartılır.

Adını bağırsağın kalın ve ince kısımlarına verilen isimlerden almıştır. Kalın kısım *hamra*, ince kısım *sucuktur*.

KEBAPLAR Ekşili kebab

Mehmet Asya

Koyun kaburga ya da küreğinden az yağlı et zıhlalı çe-

kilir. Kıyma, tuz ve karabiberle yoğrulup sakızlaştırılır. Misket büyülüüğünde yuvarlanır. Tepsi zeytinyağı ile yağılanır. Köfteler tepsiye bırakılır. Odun fırınında 10 dakika kadar *yarım* pişirilir. Diğer yanda kuyruk yağı zırhla çekilir, eritilir, kikirdakları çıkarılır. Kıyma miktarında soğan kiyılır ve bu yağa atılır. Soğanlar pembeleşince köfteler aktarılıp çevrilir. Toz Kilis biberi, karabiber ve tuz eklenir. Koyu domates salçası katılır, su verilir. Kaynayınca domates ve yeşilbiber doğranır, yeniden kaynadığında nar ekşisi eklenir ve pişmeye bırakılır. Pideler, üzerlerine tereyağı sürülüp doğranır, servis tabağına yerleştirilir, üzerine yemek döşenir, bunun da üzerine maydanoz serpilir.

Kilis biberi: Kırmızıbiberdir.

Kilis mutfağının ana yemeklerinden olan ekşili kebab bir kasap yemeğidir ve siparişle yapılır. Genellikle bu şekilde 2 aşamalı olarak yapılır; ilkin fırında az pişirilir, sonra tencereye alınıp pişme tamamlanır. İstenirse pideler tereyağı sürüldükten sonra kızartılabilir.

Karataş'ın tepesi / Gel gel eder külesi / Karataş'a oturdum / Ekşili köfte yoğurdum.

Türkü (Anonim)

Dökme / Dökme kebab

İzzet Canözer

Malzemeler (1 kg tava için): 1 kg orta yağlı koyun kıyması, mevsimine göre yerli patlıcan ya da patates, taze *çanlı* kırmızıbiber, yeşilbiber, belli belirsiz olacak kadar soğan, toz Kilis kırmızıbiberi, isteğe bağlı olarak acı yeşilbiber dilimleri, süsleme amacıyla soğan ve domates dilimleri, oranı isteğe göre belirlenmiş karabiber, tuz.

Hazırlanışı: Et zırhta çekilir. Diğer malzemeler de ayrıca zırhta çekilir. Hepsi karıştırılır ve yeniden zırhlanır. Özleşene dek yoğrulur. Köfteler yuvarlanır. Tepsiye dizilir, aralarına küp doğranmış domates, taze yeşil ve kırmızıbiber, patates ve soğan yerleştirilir. Üzerine önce domates salçalı su, sonra da nar ekşisi dökülür. Bir başka tepsi ile üstü kapatılır. Patateslerin pişmesi için kuvvetli ateşte pişirilir. Patatesler pişince köfteleinin iyice kızarması için tepsi karıştırılıp yeniden fırına verilir.

- Kilis tava malzemeleri ile yapılan ama, ekşili kebabı andıran bir kasap yemeğidir.

- Eskiden olmasa da bugün nar ekşisinin içine -yalnızca lezzet vermesi için- kekik serpiliyor ve kebab'a bu karışım dökülüyör.

PİLAVLAR

Firik / Firik pilavı

Fatma Yıldız

Koyun eti haşlanır. Firik eklenir. Firik pişip pilav haline gelince koyun sadeyağı eklenip ateşten alınır.

Mutlaka *koyun yağı* (sadeyağ) ile yapılan firik köyde eski buğday ve koyun yağı kalmadığı için artık, istenidine biraz daha farklı bir yöntemle yapılıyor: Et haşlanır, firik eklenir. Pişince diğer yanda zeytinyağı ile kavrulan et pilavın üzerine döşenir. Musabeyli'nin Hüseyinoğlu köyünde ise bu, biraz farklı bir tarifle



Firik/Firik pilavı



Hüseyinoglu köyü, Musabeyli

halen yapılmakta. Buna göre ilkin et haşlanıp testelere dolduruluyor. Firik yıkamış az bulgurla karıştırılıyor. Oran 5 firik, 1 bulgur olmalıdır. Haşlanmış nohut -şimdiler de şehriye de- ekleniyor. Et suyunda pilav gibi pişiriliyor. Pişmesine yakın karabiberli kızdırılmış tereyağı dökülüp karıştırılıyor. Polatbey köyünde ise yine et suyunda yapılan fırığın şehriyesi zeytinyağında kızartılarak ekleniyor, önceden yarı pişirilmiş firik ve bulgur karışımına aktarılıyor. Bu pilavda nohut kullanılmıyor.²⁸

Mehmet Şabiner: "Bulgur kullanılmasının nedeni pilavın kendisini toparlaması, sulu kalmamasıdır."

Firik: "Bulgur olgunlaşmış durum buğdayından elde edilirken; firik, buğdayın süt olum devresini tamamlayıp, sarı olum devresini tamamlamadan hasat edilip, başlığı ile birlikte ateşe tütsülenmesi sonrası elde edilir. Sarı olum devresini yaşayamadığı için nişasta birikimiğini yapamayan tanenin protein içeriği oldukça yüksektir."²⁹ "Farık ismiyle de bilinmektedir. Yeşil buğday başlığının iç tane yapısı olgunlaşıp sertleşmiş ancak henüz kurumamış durumdayken, kökün 10-15 cm üzerinden kesilerek desteler halinde toplanır. Buğday tanelerinin saklı olduğu kapçak kısmı ve deste sapları ateş üzerinde kavrulur. Kavrulan deste sapları kesilerek ayrılır. Buğdayın başak kısmı kalbur içerisinde aruç içi bastırılarak ovalanır veya taş dejirmenlerden geçirilir. Böylece buğ-

day taneleri çıkartılmış olur. Çıkartılan taneler rüzgar da savrularak tozlarından uzaklaştırılır. Geriye kalan ve diğer arasında rahatça ezilebilen buğday tanelerine firik adı verilir."³⁰

Cacıklı pilav

Abdurrahman Yıldız

Taze toplanmış karışık *cacık* yikanır, doğranır. Kuru (ıslatılmamış) bulgur eklenir. *Kurubiber* ve tuz atılır. Sıcak su eklenir. Diğer yanda soğan zeytte kavrulur. Kaynamakta olan yemeğe bu aşım³¹ aktarılır. Suyunu çekene dek birlikte pişirilir.

- Pilav yenilebilir otların taze ve bolca bulunduğu bahar aylarında yapılır.
- Tek çeşit değil, karışık otlar yapılır.

Pitpit

*Aysel Dülger*³²

Domates salçası, kırmızibiber ve tuz 2 ölçü su ile kaynatılır, 1 ölçü dövmeye kırığı eklenir. *Pilav* gibi pişirilir. Diğer yanda soğan zeytinyağında pembeleştirilir ve bulgura (dövmeye kırıklarına) aktarılır. Suyunu çekince servis edilir.

- Bulgur pilavı gibi tane tane değil, daha yumuşak olur.
- Dileyen suyunu biraz daha fazla koyabilir, böylece geçgin (yumuşak) bulgur pilavi tadına ulaşır.

- Dövme kırığı, dövme dövülünce çıkan kırıklardır.

Pitpit dövmenin kırığını değerlendirmek için yapılan bir sonbahar yemeğidir. Geçmişte kalan bu yemeği Aysel Hanım'ın annesi, kayınvalidesinin hatıri için yılda birkaç kez yaparmış. Aysel Hanım da ninesinin hatırına bu yemeği yılda bir kez olsun yapıyor.

Müceddere

Mehmet Şabiner

Malzemeler: $\frac{1}{2}$ kg bütün yeşil mercimek, 3 su bardağı bulgur, 2 baş kuru soğan, pul kırmızıbiber, tuz, zeytinyağı.

Hazırlanışı: Mercimek duru suda pul kırmızıbiber ve tuz ile haşlanır. Pişince bulgur eklenir. Suyunu çekip pilav kıvamına geldiğinde halka doğranmış soğanlar zeytinyağında kızartılır. Pilavin üzerine döküllerken servis edilir.

- Soğanın bol olması önemlidir, lezzeti belirler.
- Sağlıklı ve ucuz bir yemektir.
- *Kızdır kızdır ye müceddere* sözü sürekli aynı şeylerin tekrarlanması nedeniyle müceddere yemeğinin çokça yapılan ve yenilen bir yemek olduğuna gönderme yapan yöresel bir deyiştir.

Keşkek

Mehmet Şabiner

Kuzu budu, incişi haşlanır. Suyuna bir gece önceden islatılmış dövme, kuru soğan, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası eklenir. Ortalama 5 ölçük suya 1 ölçük dövme. Pilav gibi pişirilir. İnce çes



Hayrat semsidi/Tava semsidi

kilmiş kuyruk yağı kara ve pul kırmızıbiber, kımızon ile kızdırılır. Kıkırdaklı olarak pilava dökülür, karıştırılır. Etler parçalanır, keşkeğin üzerine döşenir.

Kış yemeği olmakla birlikte çok tok tuttuğu için özellikle ramazanın ilk günü için yapılır.

Dövme aşısı: Polatbey'e bağlı Karapınar köyünde keşkeğe verilen isimdir. Kelle etiyle yapılır. Kelle ağızından ikiye bölünerek haşlanır ve içindeki tüm etler çıkarılır. Pişen dövmeye katılır ve karıştırılır. Suyu eklenip birkaç taşım birlikte pişirilir. Hafifçe suludur.³³

HAMUR İŞLERİ

Dollar ekmeği

Aysel Dülger

Malzemeler: 2 su bardağı bulgurunu, 1 su bardağı buğdayunu, az miktarda susam, bol miktarda *olgun* domates, bol miktarda taze kırmızıbiber, bol miktarda soğan, bol miktarda ekşi nar tanesi, tuz.

Hazırlanışı: Susam kavrulur. Domates, soğan ve biberler makinede çekilir. Bir leğende buğday ve bulgur unları birlikte, çekilmiş malzemeler yoğrulur. Nar taneleri ve susam eklenip bir kez daha yoğrulur. Tuzu verilip karıştırılır ve orta büyülüklükte bezeler yapılır. Sacta arkali önlü pişirilir.

- Buğdayunu bulgurunu tutması için ekleniyor.
- Nar taneleri suyunu vermesin diye, hamur yoğrulduktan sonra ekleniyor.
- Günümüzde yapılmayan bir yokluk dönemi yemeğidir. Şerbet ve ayranla yenir.

Muhammed Özusu: "Bulgur dövündüğü zaman, değirmen dönüşü yapılır. Yokluk zamanı yemeğidir. Şimdi bileni pek kalmadı. Bulgurunu suyla yoğrulur, hamur olur. Üzerine nar taneleri atılır. Sacta pişirilir."

Hayrat semseği / Tava semseği

Nesibe Berk³⁴

Malzemeler: 1,5 kg sınırsız ve yağsız kıyma, 1,5 kg kuru pıriç, 1,5 kg kuru soğan, 10 kg un, ceviz büyülüğine *mayalı hamur*, 1 yemek kaşığı mahlep, 1 kg zeytinyağı, 1,5 yemek kaşığı karabiber, 1 yemek kaşığı tuz, 3 litre su.

Hazırlanışı: Zeytinyağı ılıklaştırılır, kıyma eklenir ve ha-

fifçe sarartılır. Çok ince kıymalı soğan eklenip kavrulur. Tuz ve karabiber eklenip malzemeler çevrilir. Kıyma ve soğan iyice kavrulduğunda ateşten alınır. İslanmamış pirinç yağsız olarak, duru su ile pilav gibi pişirilir. Ocaktan alınıp kıymalı iç eklenir ve karıştırılır. Diğer yanda un, mayalı hamur, ıslatılarak inceltilmiş mahlep ile katı kıvamda hamur yapılır. Bir tahta üzerinde un yardımıyla 50-60 cm çapında ve *incecik* açılır. Bir tepsinin ters tarafına yayılır. Birer yemek kaşığı harç 12 cm'lik aralıklarla yufkaya yerleştirilir. Tüm yufka bu şekilde harçla doldurulduğunda üzerine 1 kat daha yufka serilir. Kenardaki fazla kısım bir bakır sahanın kenarı düz olan kapağı ile kesilir. Kesim sırasında yufkalarının kenarları yapışan harçlı her bölüm kare olarak kesilir. Tek tek alınarak bir yaygida, tüm hamurlar yayguya yerleştirilene dek dinlendirilir. Bolca zeytinyağına, yayguya diziliş sırası gözetilecek, 4-5 tanesi birlikte atılarak kızartılır.

- Mayalı hamur yerine 1 tatlı kaşığı yaşı maya da kullanılabilir.
- Kimileri yufkayı ince açmaz. Bu da kabul edilen bir uygulamadır.
- Kesilen karelerin ortalama 12x12 cm'lik kareler oluşturulması önemlidir.
- Kareleri kesmek için şimdilerde bakır sahan kapağı değil, rulet gibi pratik aletler kullanılmakta.

Kilis'te hayrat yemeği olarak kabul edilir ve halkın arasında, kokusunun gittiği yere kadar sevap yazılığına inanılır, bu şekilde söylenilir; o nedenle çok sayıda yapılır. Özellikle "ölü yemeği" olarak bilinir ve fakir ya da zengin olsun fark etmez, ölüsü olan her ev mutlaka yapar. Genellikle günlük öğünler için yapılmadığından en az 50 kg un kullanılacak şekilde hazırlanmaktadır.

Gonca Tokuz: "Yemeğin adı (senbüsek) Arapça üçgen sözcüğünden gelir. Halep'te geçmiş üçgen şeklinde yapıldıken bugün bu şehirde ve hatta Ürdün'de yarım ay şeklinde yapılıyor. Ama bu yemek çok sayıda tane ile hazırlanması gereken bir yemek olduğundan daha hızlı yapabilmek için kare kesilmektedir. Bu durumda bir form değişikliğinden söz edilebilir."

Çürütme / Ekşili ekmek aşısı

Fatma Canözer

Malzemeler: Kurutulmuş 2 pide, 3 yumurta, 1 baş sa-

rımsak, $\frac{1}{2}$ tatlı kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı kuru nane, 1 çay bardağı koruk ekşisi, 2 çay bardağı + $\frac{1}{2}$ çay bardağı zeytinyağı, 4 su bardağı su, tuz.

Hazırlanışı: Sarımsak dış dış ayrıılır ve bütün olarak 2 çay bardağı zeytinyağında kızartılır. Diğer yanda salçalar, koruk ekşisi, tuz ve su ile kaynatılır. İçine, sarımsaklı zeytinyağı aktarılır, iyice kaynatılır. Pide ler ıslatılırlar ve üçgen parçalanarak sosa katılırlar. Pide parçaları yumuşayana dek pişmeye bırakılır. Pişince üzerine kuru nane serpilir. Yumurtalar kalan zeytinyağında kızartılır. Tabağa sos döşendikten sonra üzerine yumurtalar yerleştirilir.

Zeytinyağlı olduğu için istege göre sıcak ya da soğuk yenilebilen çürütme, yine istege bağlı olarak biraz değişik şekillerde de hazırlanabiliyor. Kimi hanımlar sarımsağı yağıda kızartmadan dövüp yemek ocaktan ineceğin sırada ekliyor, kimi hanımlar da pişmiş yumurtaları tencereye, pişmiş yemeğin üzerine aktarıp karışık olarak servis yapıyor.

- Yemek, esas olarak kuru pide ve ekmekleri değerlendirme yöntemidir.
- Aslında pide ile yapılsa da pidenden bulunmadığı dumrularda kuru ekmek de kullanılabilir.
- Yörede pideye *pide ekmeği* de denmektedir.
- Yumurta genellikle kişi başına 1 tane olarak hesaplanır.

Merkez ilçede biraz daha farklı pişiriliyor. Soyulmuş sarımsak bütün halinde zeytinyağına atılıyor. Pembeleştiğinde, üzerine istenen sayıda yumurta kiriliyor -2 pideye 2 yumurta ideal sayılıyor. Biraz karıştırılıp yumurtaların badem büyüklüğünde parçalar halinde kalması sağlanıyor. Diğer yanda sumaga kaynar su dökülüp yalnızca tahta kaşıkla (madeni kaşık ekşi tadi olumsuz etkiliyor) üzerine bastırılıyor ve su bir kazana alınıyor. Kazana temiz su ekleniyor, ekşiliğine bakılıp kaynatılıyor. İçine kuru ekmekler doğranıyor. Ekmekler yumuşayınca yumurtalar ekleniyor. Tuzla ezilmiş sarımsak aktarılıp üzerine nane *tüfeleniyor*.³⁵ Kimileri de çürütmeye yumurta koymuyor.³⁶

*Tatlı ekmek aşısı*³⁷ Zeytinyağı ısıtılar, soğan doğranır. Bolca domates ve taze kırmızı ya da yeşilbiber de doğranarak soğana eklenir. İyice pişirilir. Su eklenir. İçine kuru ekmek eklenir, *kararmada* tuz katılır. Ekmekler

yumuşayınca çorbamsı bir kıvamda servis edilir. İçinde ekşi olmadığı için tatlı ekmek aşısı deniyor. Şimdi de unutulmaya yüz tutmuş bu yemeğe istenirse -soğandan önce- kıyma da eklenip yağıda bu şekilde kavruluyor. Polatbey köyünde ise ekmek olarak yufka ekmeği kullanılıyor. İlkin zeytinyağında soğan ve domates, biber kavrulup asımı tutuluyor, sonra da bu, kırılmış yufka ekmeklerinin üzerine dökülüyor.

Ekmek aşısı³⁸: Zeytinyağında küp doğranmış soğan, ezilmiş sarımsak, küp doğranmış kırmızı ve yeşilbiber kavrulur. Yaz ise bolca domates, kiş ise domates salçası eklenir. İyice kavrulunca suyu verilir. Su kaynadhında küçük doğranmış ve kurutulmuş pide parçaları eklenir. Karıştırılarak servis edilir. Çürütmenin ekşi ve nane eklenmemiş halidir, denilebilir.

Omaç

Adeviye Özuslu

Doğranmış soğan ve tuz karıştırılır. Az miktarda domates salçası, daha fazla biber salçası eklenir. Sac ekmeği lokma lokma doğranır. Salçalı karışımı eklenir. Köfte gibi yoğrulur. Az miktarda zeytinyağı eklenir. Yeniden yoğrulur. Küçük sıkımlar yapılır.

- Yanında ayran ve turşu ile yenir.

Pendir semseği / Pendir pidesi

Ali Katırcı-Leyla Katırcı

Un, ekşi hamur, tatlı soda, tuz ve su ile mayalı hamur yoğrulur; sıcakta 15-20, soğukta 30 dakika dinlendirilir. Her biri 80-90 gram olacak kadar küçük yumaklar kesilir. Merdane ile kayık şeklinde tablalar açılır. Taze



soğan küçük doğranır; yikanır, süzdürülür. Zeytinyağında kavrular. Maydanoz doğranır, soğana eklenir. Toz kırmızıbiber, kuru nane ve tuz da eklenir, hepsi kavrular, ateşten alınır. Peynir küp doğranır, soğumuş soğanlı karışımı katılır. Pide hamurunun üzerine döşenir. Kenarları kıvrılır, ağızı (üstü) açık olarak 5 dakika kadar odun ateşinde pişirilir.

- Harç malzemelerinin birbirine oranı için şu ölçüler verilebilir: 1 kg taze soğan, $\frac{1}{2}$ kg peynir, 3 demet maydanoz.

Tarhanalı semsek

Dilber İspir

Kulak memesinden katı olan mayasız hamur yoğrular. Yufkadan biraz kalınca açılır. Diğer yanda bolca zeytinyağında yine bolca soğan kavrular. Tarhana sıcak suda ıslatılıp yoğrular, kavrulmuş soğana aktarılır. Karabiber, pul kırmızıbiber ve nane eklenip karıştırılır. Harç her bir yufkanın yarısına döşenir, yufka yarımdaire şeklinde kapatılır. Biraz sacta pişirilir, sacın üstünden alınıp kenarında pişirilir.

Tirit

Aysel Dülger

Soğan ve sarımsak zeytinyağında pembeleştirilir. Diğer yanda bolca domates salçası ezilir. Su ve tuz eklenir. Yağı aktarılır. İyice pişince, derince bir kaba ekmek dilimlenir. Üzerine sos dökülürlü.

Geçmiş zaman annelerinin acele yemeği, kahvaltılarından. Geleneksel olarak sac ekmeği ile yapılabiliyor, sosa kıyma eklenebiliyor.

Şişbörek

Nimet Türk

Dövme tarhana sıcak suda ıslatılır. Yoğrular. Kazana alınır, su eklenip sıkılır, suyu süzdürülür. Çıkan tife yeniden su eklenir, sıkılır, suyu süzdürülür. Sular biriktirilerek bu işlem 3 kez yinelenir. Kalan tilf atılır. Tarhananın biriken suyunu haşlanmış nohut atılıp kaynatılır. Diğer yanda et, et kütüğünde dövülerek parçalanır ya da makinede çekilir; zeytinyağında kavrular. Doğranmış soğan, kara ve pul kırmızıbiber de eklenir, kavrular; soğumaya bırakılır. Un, tuz ve su ile *berk* hamur yoğrular. Büyük yumaklar kesilip yufka açılır. İçine etli harç döşenip oklava ile genişçe sarılır. Oklava çekilipli hamur elle bastırarak yassılaştırılır. Üzerine un serpi-

lerek küp şeker iriliğinde dilimlenir. Soğulan nohutlu sosa su eklenir kaynatılır. Börekler aktarılır, 2-3 dakika kaynayınca yüzeye dilimler çıkar. Nane serpilir. Sıcak servis edilir.

- Hüseyinoğlu köyünün şimdi olmasa da geçmişte düğün yemeğiydi. Yanında et suyunu nohut (haşlanmış) ve şehriyeli firik ya da bulgur pilavi çıkarılırdı.
- Tilfin alınma nedeni tarhananın toz vb.nden kurtulup özünü, yararlı maddelerini suya geçirmesini sağlamaktır.
- Nimet Türk: "Hamur kaynarken, pişerken şişiyor ya, herhalde onun için *şişbörek* deniyor."

Yoğurtlu şişbörek

Dilber İspir

Zeytinyağında soğan kavrular, karabiber ve pul kırmızıbiber serpilir, gevrilip ocaktan indirilir. Mayasız hamur yoğrular. *Sallama ekmeğ* gibi açılır, arasına harç döşenir ve düzüm yapılır. Bastırılıp yassılaştırılır. Çok küçük kesilir. Üzerine un serpilip karıştırılır. Diğer yanda nohut ve et haşlanır. Koyun yoğurdu eklenir, 1 avuç pırınc atılır ve kaynatılır. Kesilmiş ve unlanmış düzüm parçaları da tencereye aktarılır. Pişince üzerine kavrulmuş yağ ve nane sosu dökülür.

- Koyun yoğurdu özellikle istenmektedir; çünkü, sıcak suda kesilmez.
- *Şişbörek / Bir kağıda beş gerek / Onu yemeye dış gerek.*

Sallama

Dilber İspir

Mayasız yoğrulan ve bazlamadan ince, yufka ekmekten kalın açılan ekmek üzerine yağı (zeytinyağı) çalınır (eklenir). Şeker serpilir. Sacta pişirilir.

SALATA VE CACIKLAR

Cacık

Semahat Türk

Kış kabağı nohut büyülüğünde ve kare doğranıp haşlanır, süzdürülür. Sarımsak, nane, tuz ve sulandırılmış yoğurt çırılır; kabak eklenir, karıştırılır.

Katma

Semahat Türk

Pilavlık/iri bulgur şehriyesiz ve yağsız olarak haşlanır. Sarımsaklı yoğurt, nane ve tuz karışımı suyunu çeken bulgura katılır.



Kâhke Bayram kâhkesi

Yemeğin adı basitçe, bulgura yapılan eklemeden gelmektedir.

KÂHKELER / KURABİYELER Kâhke / Bayram kâhkesi

Dilber İspir

Malzemeler: 1 kg un, $\frac{1}{2}$ kg irmik, 1 su bardağı şirin (pekmez), 1 su bardağı şeker, 2 su bardağı süt, $\frac{1}{2}$ kg zeytinyağı, küncü, mayana, çorekotu.

Hazırlanışı: Tüm malzemeler kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Küçük parçalar koparılıp yuvarlanır. Odun ateşindeki sacda biraz pişirilir. Bir ocağın etrafına eğik olarak yerleştirilen kiremitlere dizilerek pişirilir.

Polatbey köyünün *Oruç Bayramı* ikramı olan kâhke şimdilerde, sacda pişirildikten sonra doğruca tandırda verilip tamamen burada pişiriliyor. Elbeyli ilçesinde ise yine Ramazan Bayramlarında, oklava ile yuvarlanarak ortası delik halde hazırlanıyor. İlkin sacda *yüzleniyor*, sonra ekmek ocağının arkasına dizilen siyah taşların üzerine bir şış yardımı ile yerleştirilerek biraz pişiriliyor; ardından, yine şış takılarak bu kez ocaktaki ateşin önüne alınıp burada pişiriliyor. Ocaktan alınınca kuruması için tavanda duvardan duvara gerilmiş bir ipe asılıyor. Bu şekilde iyi kuruyan kâhke uzun süre dayanabiliyor, ayrıca böcek vb.'nden de korunuyor.³⁹

Bayram kömbesi/Bayram kâhkesi⁴⁰: Musabeyli ilçesine bağlı Hüseyinoğlu köyünde ise tek pişirme işlemi ile yapılan kâhke geçmiş bayram kömbesi adıyla bilinirken bugün bayram kâhkesi denilmekte. Ziyarete gelenlere çay ile ikram edilmesi köyde uzun yillardır değişmez bir gelenek. Hamuru un, pekmez, irmik, şeker, yoğurt, süt, mayana, çorekotu, zeytinyağı ve susam yoğularak hazırlanan kâhke *bardağın ağızıyla* yuvarlak şekilde kesilir. Altında ve üstünde sıcak taşlar bulunan iki sac arasında pişiriliyor.

Kâhke bugün pastanelerde de yapılan bir hamur işi tatlı. Ölçüleri de buna göre biraz değişiyor. Örneğin 3 yıl önce vefat eden Mustafa Eroğlu'nun Ahmet Yeşilbahçeci'ye 5 kg kâhke için verdiği ölçüler ve tarif söyle: 3 kg un, 1 kg zeytinyağı, 900 g su, 50 g mayana, 1 kg toz şeker, 50 g amonyak, 400 g siyah susam ve 200 g çorekotu karıştırılıp 15 gramlık yuvarlaklar hazırlanıyor. Yağsız tepside 15 dakika pişiriliyor⁴¹.

Gurabiye

Atilla Bekan

5-6 kg için malzemeler: 1,5 kg un, 1 kg "sıfır" irmik, 1,5 kg toz şeker, 1 kg donyağı.

Hazırlanışı: Yağ ezilip şekerle yoğrulur. İrmik eklenip yoğrulur, son olarak un katılır ve bir kez daha iyice yoğrulur. Küçük halkalar şeklinde *kâhkelenir*. Kenarına bütün bir fistık konur. Soğuk fırında pişirilir.



Gurabiye



Gerebiç/Kerebiç

- Sıcak fırında pişirilirse dağılır.
- Fıstığı istenirse dikey olarak ikiye kırılarak da konulabilir.

Gurabiye bugün tevhid, kandil ve *mübarek gecelerde*, ramazan ve cenazelerde dağıtılmırken geçmişte söz konusu günlerde *hayrat kâbkesi* dağıtılmaktaydı.

Gerebiç/Kerebiç

Mehmet Ağarmışgün

Malzemeler: 1 kg un, 2 kg irmik, 1 litre zeytinyağı; harç için 1 kg şeker, 1 kg ceviz, 5 g tarçın, 5 g çekilmiş karanfil, 5 g muskat, 5 g zencefil.

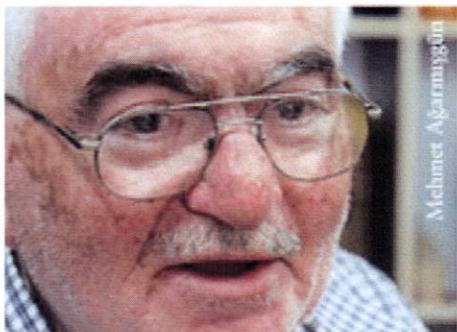
Hazırlanışı: Zeytinyağı, acı kokusunun gitmesi için içine bir parça ekmek atılarak tavlanır. Ekmek alınıp yağ soğumaya bırakılır. İliklaşınca un ve irmik eklenip hamur gibi *yoğrulmadan* parmakla karmalanır. 1 saat beklenir. Bir parça alıp elde yumuşatılır. Sertliği, içinin oyulacağı kadar olmalı, daha fazla değil. Hamur içli köfte gibi elde oyulur. Diğer yanda ilkin ceviz ve şeker karıştırılır, sonra baharatlar eklenir ve harmanlanır. Oyulmuş hamurun içine, harç konur. Tahta kalıba dökülüp üzeri naklılanır, kalıp burnundan tezgâha vurularak gerebiç çıkarılır, kuru bir tepsiye dizilir. İlik fırında pişirilir.

- Zeytinyağı parmağı *yakar yakmaz kadar* ılık olmalı ki, un ve irmik eklendiğinde yağı çeksin.
- Kerebiç irmiği incedir; *kerebiç irmiği* adıyla satın alınması gerekdir. *Gerebiç kokusu* ise her ne kadar ölçülendirilse de her bir baharatın oranı ağız tadına göre değişebilir.
- Harç karışımı şeker hariç 3 kg kerebiç için 20 gram olmalıdır.
- Şeker, pişme sırasında erimeyeli; ağıza *tane tane* gelmelii. Erirse “*heder olur*” gerebiç.
- Gerebiç, fırın soğuk olursa donar, sıcak olursa yanar. O nedenle ılık fırında pişirilmelidir.
- Piştikten sonra serin yerde bekletilmeli, aksi halde güneş zeytinyağını *acırır*.

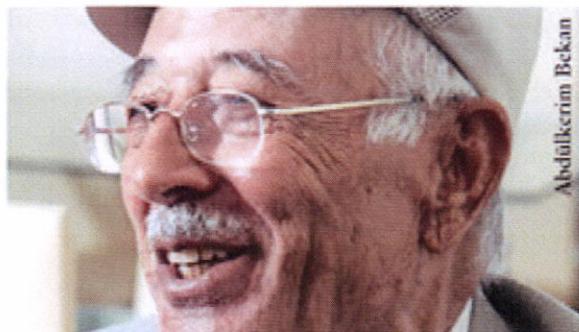
“Gindir, gindir, gindir aga gerebiç / Gindir, gindir, gindir paşa gerebiç...
Ak taşı kaldırırsalar / Yılanı öldürseler / Küçükten yar seveni / Cennete gönderseler.”

Derleyen: Durmuş Yazıcıoğlu

Kilis'te Ramazan Bayramlarının değişmez ikramı olan, serin bir yerde 2 ay boyunca tazeliğini koru-



Mehmet Ağarmışgün



Abdülkerim Bekan



yan gerebicin nasıl yapıldığını Mehmet Bey eşи *Edibe Ağarmışgün*'den öğrenmiş. Halkbilimci Gonca Tokuz ise anneannesinin, zeytinyağı soğuduğunda, kurabiyenin gevrek olmasını sağlamak için bir miktar külli su eklediğini, sonrasında un ve irmik ve eğer istenirse biraz da mahlep aktararak yoğurduğunu söylüyor. 15 yıllık aktar İdris Demir daha küçük bir ölçü vererek 1 kg irmik ve $\frac{1}{2}$ kg un için gerebiç kokusunun 8 gram olması gerektiğini, buna göre tarçının %60, zencefilin %20, muskatın %10, karanfilin %10 tutacağını belirtiyor. Mahlep miktarı ise 4 gram.

Babası *Ahmet Yeşilbahçeci*'den öğrendiği gerebici 20 yıldır yapan, son 15 yıldır da ustası olan *Mehmet Uğur Yeşilbahçeci* ise ilkin irmiği zeytinyağı ile karıştırıyor, ardından, ağır ağır ilk su döküp karıştırıyor ve bu işlemi birkaç kez yineliyor. Su irmiği gevsetip sakızlaştırınca un ekleyip hamur yapıyor. Mehmet Uğur usta hamuru, hazırlanırken çok fazla yoğrulmadığını, aksi halde kivamın bozduğunu, gerebicin geçmişte özellikle çam odunu yakılan taş fırında pişirdiğini söylüyor.



Katmer yapımı

Mamul/Mamun: Gonca Tokuz bu tatlı için şu bilgileri veriyor: "Kerebice çok benzer. Yağ, mutlaka sade yağ olmalı; içinde Antep fistığı ve çiçek (gül) suyu bulunmalı. Bu da bir Halep tatlısıdır. Ama kaynaklara baktığımızda Halep'ten Kilis'e gelirken kerebiçle biraz karıştığını görüyoruz. Şöyled ki; bazı kaynaklarda kerebicin değil mamulün kaliba basıldığını, kerebicin sade olarak çiğ helvaya yendiği, yazar. Halep'te de böyledir. Bununla birlikte Kilis için yine de kesin konuşmak pek mümkün değildir. Kerebiç de mamul de kaliba basilmaktadır. Halep'te ise her ikisine de un konulmuyor, sadece irmik ile hazırlanıyor; ama her ikisine de çiçek suyu konuyor. Kilis'te (eskiden) kerebice çiçek suyu konuyor, mamule konmuyordu. Günümüzde derlenen tariflerde ikisine de konulmadığı görülmekte."

TATLILAR

Katmer

Abdülkerim Bekan

1. kalite un, tuz ev su ile hamur yoğrulup 1-2 saat dinlenmeye bırakılır. 60-70 gramlık yumaklar kesilip elle





küçük yuvarlaklar açılır. Zeytinyağı ile yağılanıp ıslak bir bezin altında, serinde dinlendirilir. Elle, *soğan zarı inceliğinde* olacak şekilde büyütülerek açılır. Çapı neredeyse 1 metreyi bulur. Tezgâha yayılıp kenarlardaki kalınlıklar kesilir. Altan ve üstten birbirinin üzerine gelecek şekilde ortaya doğru kapatılır. Ortasına kaymak dökülür. Sağ ve sol da aynı şekilde kapatılır. Kare bir hamur elde edilmiştir. Bakır tavaya sade yağ konur, iyice kızdırılır. Katmer arkali önlü kızartılır. Tabağa alınıp dilimlenir, üzerine bolca pudra şekeri ve tarçın serpilir.

- Zeytinyağı, yufkanın ağırlıken taşa yapışmaması, kolayca açılabilmesi; ıslak bez ise hamurun kurumaması içindir.

- Yufkası çok ince olduğundan yağa atılınca hemen kavrulur, yağı içine çekmez.
- Kaymak çoğu kez isli bir tada sahiptir.
- Bakır tava kalın olduğundan katmerin kızarması biraz zaman alabiliyor.

Soğutma teknolojisinin gelişkin olmasından ötürü günümüzde 12 ay boyunca yapılabilen katmer geçmişte yalnızca sütlü bol olduğu, kaymanın kolayca alındığı mart, nisan ve Mayıs aylarında yapılmaktaydı.⁴² Ancak tathya ilişkin tek değişiklik bu değil; bugün mutlaka *fıstık* atılıyor, kare şeklinde dilimleniyor⁴³, fıstıklı bir de şurup şekeri dökülüyor. Önce şurup şekeri, üzerine pudra şekeri, tarçın ve fıstık bolca serpiliyor.

Şurup şekeri: 1 bardak şeker, 2 bardak su ocağa konur. Kaynayınca 1 tırnak (yarım nohut kadar) şap atılır. Tarif Halepli'nin zamanından beri böyledir. Şurup şekeri Kilis'te kıvam, kestirme, şirin, civik şeker ve şurup isimleriyle de biliniyor.

Katmer, şehre 40'lı yıllarda Halepli bir ustaya gelir, Halepli tatlıcı Mehmet usta ile. Denen o ki, usta tatsız geçmişinden kaçmak için zamanında Halep'ten Kilis'e gelmiş. Gelirken de o güne dek yalnızca baklava, kadayıf ve peynirli künefenin yapıldığı Kilis'te bilinmeyen/hiç yapılmayan katmer, fistıklı burma ve belluriyeyi yanında getirmiştir. Usta 50-60 yaşlarındayken yanına Abdülkerim Bekan, mesleği öğrenmek için girer. Abdülkerim usta o günlerde 17 yaşındadır. Aslında, ilkokul 3. sınıfı bitirdiğinde babası meslek öğrenmesi için baklavacı Mıstikoğlu Mehmet ustasının yanında vermiştir onu ama, Mehmet usta sanatını gizlediği için çırak Abdülkerim, 7-8 yıl sonra, hiçbir şey öğrenmeden ayrılmıştır oradan. Ustalığını Haleplinin yanında alan Abdülkerim Bekan usta yillardır tezgâh başına geçmiyor; çünkü, artık oğulları Atilla ve Uğur Bekan ustalar çalışıyor.

Belluriye

Abdülkerim Bekan

Sade yağ kazanda iyice *incetilip* (eritilip) köpürtülür. Un aktarılıp yedirilir. Katlaştığında eşit miktarlarda süt ve su eklenir. Madeni bir kepçe ile iyice dövülür. Malzemeler dövündükçe incelir, homojenleşir. Oluşan sıvı/civik hamur *kifa* alınır ve ateşin üzerinde dönmekte olan siniye dökülür. Hamur beyazlığını yitirmeden toplanır, sade yağ sürülmüş tepsiye döşenir. Üzerine merdane ile ezerek iri kırılmış fistık, toz şeker ve çiçek suyu (gül suyu) karışımı döşenir. Bir kat daha kadayıf serilip üzerine, tepsi tabanı kadayıfin üzerine gelecek şekilde kapatılır. Bunun üstünde de küçük tüp gibi çok ağır bir şey kapatılır. Üstteki tepsi kadayıfa baskı yapmalıdır. 30 dakika bu şekilde kalan kadayıf iyice sıkışır, düzgün bir hal alır. Ağırlık ve tepsi kaldırılır. Kadayıf 3 cm²lik parçalara dilimlenir. Dönmekte olan künefe ocağına arkali önlü çok hafifçe ama kızarmayıp hafif pembeleşene dek pişirilir. Ocaktan alınıp üzerine soğuk şurup şekeri dökülür.

- Malzeme oranları unun öğütüldüğü buğdayın sertliğine göre değişse de 5 kg'lık bakır bir tepside yapılacak belluriye için ortalama şu liste verilebilir: 1 kg un, 200

g koyun sade yağı, 1 litre süt, 1 litre su.

- Hamur yapmak için süt ve su karışımı yerine yalnızca süt konursa hamur kurur ve ateşe girdiğinde dağılır.

Arapça billur cam anlamına gelen belluriye piştiğinde hafifçe pembe renkli ve kâğıt gibi ince olmalıdır; kadayıf ise diğer kadayıflara göre daha ince tellidir.

Kırma kadayıf / Kaymaklı kadayıf

Atilla Bekan

Malzemeler: 1 kg çiğ kadayıf, 100 g sade yağı, $\frac{1}{2}$ kg toz şeker, 1 su bardağı civik şeker, kaymak, tarçın pudra şekeri, toz fistık.

Hazırlanışı: Çiğ kadayıf sade yağı ile bir tepsiye alınır. İlkin elde iyice kırılır (ovulur), sonra bıçakla ufaltılır. Tepsiye döşenip ortasına toz şeker konur, dört tarafı şekerin üstüne kapatılır. Künefe ocağına alınır, şekeri eriyene dek hafif ateşe pişirilir. Şeker eriyince harmanlanır. Civik şekeri dökülüp bir kez daha harmanlanır. Ateşten alınıp tepsiye yayılır. Üzerine kaymak *lokma*ları dökülür; tarçın ve pudra şekeri serpilir.

Adil Özuslu: "1 kg kadayıfin 700 gram şeker hakkı vardır. 300'ü içine, 400 gram da şurup olacak. Kadayıfa şeker koyulunca üzerine elle, bir parça su serpilir ki, şeker buharlaşıp erisin. Ağızda tepsiyle kapatılır. Eriyince harmanlanır. Sonra şurubun yarısı dökülür. Kaymaklar da dökülünce kalan şurup verilir. Su, kadayıfı daha yumuşak sevenler içindir."

Apartmanlı kadayıf: Kadayıf yağıla kırılıp yarısı tepsiye yayılır, elle bastırılır. Kaymağı konur, kalan kadayıf da döşenir. Ateşte altı kızartılır. Boş bir tepsi yağılanır, buna aktarılır; böylece diğer yüzü de kızartılır. Kestirmesi verilir. Dilimlenip kalan kaymak da döşenir, yine kestirme dökülür. Üzerine önce Antep fistığı, sonra pudra şekeri, sonra da tarçın serpilir.⁴⁴

Kırma kadayıf geçmişin Kilis'inde öteden beri yapılan bir tatlıydı. Çiğ kadayıfla yapılır, şehirde çiğ kadayıfa *künefe* de denildiği için tatlı, kaymaklı künefe adıyla da bilinirdi. İçine fistık girdiğinde adı değişti, *cennet çamuru* oldu.⁴⁵

Cennet çamuru: Tüm malzemeleri ve işlemleri karma kadayıfla aynıdır. Ancak toz şekerin konacağı sırada



Cennet Çamuru yapımı

şekerin içine bolca, yeşil rengini tam almış Antep fistığı karıştırılıp harmanlanıyor ve kadayıfa yerleştiriliyor.⁴⁶

Serrara⁴⁷: Kırma kadayıfin şirikle yapılmıştır. Ayrıca üzerine kestirme dökülmez. Kömür ateşindeki tepsiye şirik ve elle, şehriyeye benzeyecek kadar küçük parçalara ayrılan tel kadayıf konur, iyice karıştırılır. Hamlığının gitmesi, yağını alması için biraz pişirilir. Ortası açılır, toz şeker dökülür. Üzerine, kenardaki kadayıflar kapatılır. 10-15 dakika pişirilir. Şeker isınıp biraz erir.



Cennet Çamuru

Tahta kaşıkla karıştırılır. Üzerine ceviz serpilerek servis edilir. Adı şirikten gelen *kolay kadayıftır*.

Aysel Dülger: "Babam yapardı. Adına da 'karayazılı köylü künefesi' derdi."

Şıllık

Zeynep Türk

Buğday taşta çekilir. İri olarak *act un* ile karıştırılır, civik kıvamlı mayasız hamur yapılır. Saca *tuzlu şorak* çalınır (sürülür). Hamurdan bir topak alınır, yufka kalınlığında saca sıvanır. 2 taraflı pişirilir. Bir tahtanın üzerine alınarak kare kesilir, yayvan bir kapta biriktirilir. Diğer yanda pekmez ve tereyağı birlikte ateşe konur. Kaynayınca yufkaların üzerine dökülür.

Hüseyinoğlu köyünde *yolmacılar* (tarlada çalışan işçiler) için yapılan şıllık sıcak yufka ekmeğine ilkin bir topak sariyağ, üzerine de pekmez -şimdilerde pekmez ve şeker karışımı- koyularak katlanıp sonra da bir bezin arasına yerleştirilip yağın erimesi beklenerek de yapılabiliyor.⁴⁸ Kimileri de tuzlu şorak hazırlamak yerine elini suya batırıp saca sürmekle yetiniyor ve ilk yufkayı aldıktan sonra sacı, diğer yufkalar yapışmasın diye, yağıyor. Pişen yufkaları özellikle üstüste depoluyor ve hepsini birlikte doğruyor. Şurup olarak da pekmezle su ve şekeri kaynatıp koyu kıvamlı hale gelince tereyağı ekliyor. Yağ eriyince yufkalara döküyor.⁴⁹

Ham helva

Gonca Tokuz

Malzemeler: 50 kg şeker, 10 kg su, 1 kg çöven suyu, 90 g limon tuzu.

Hazırlanışı: Şeker, su ve limon tuzu karıştırılarak ateşe oturtulur. Koyu bir kıvam elde edilinceye kadar kaynatılır. Ateşten indirilip çöven suyu katılarak karışım iyice çırpılır. Yeniden ateşe konur, 135°C'ye kadar kaynatılır. 115-120°C'de bırakılır, yaklaşık 2 saat pişirilir. Helvadan örnek alınarak mermer üzerinde kontrol edilir. Çitir çitir kırılıyorsa bu, piştiği anlamına gelir. Ateşten alınır. Helva soğumasın diye, bulunduğu kapla birlikte sıcak suyun içerisinde bekletilir.

Ham helva; tahin helvası, leblebili helva, tel helva gibi helvaların hazırlanmasında kullanılan ana malzemedir. Geçmişte pekmez ile hazırlanırken 1950'lerden sonra şeker ile yapılmaya başlanmıştır.

- Ham helva şu ölçülerdeki oranla da yapılabilir: 30 g şeker, 10 litreye yakın su, 700-800 g çöven suyu, 60 g limon tuzu.

Çöven eklendikten sonra 135°C'ye kadar kaynatılıp 115-120°C'de bırakılan helva bu durumda yarı hazır haldedir. Bununla fistıklı cevizli helva yapılır.

Domdom helvası

Muhammed Özuslu

Gün pekmezi sulandırılır, şerbet yapılır, kaynatılır. İçine bulgurunu atılır, karıştırılır, pekmez una yedirilir.

- Özellikle, bulgur çekildiği zaman yapılan bir helvayı.

Nişe helvası

Mehmet Şahiner

Zeytinyağı tavlanır. Nişasta sulandırılır, kızgın yağı atılır, karıştırılır. Gün pekmezi iyice çırılır, üzerine dökülür, karıştırılır. Püttülü olur.

Gonca Tokuz: "Anneannem Lütfüye Barman bu, üzerine ceviz serpilerek yenilen kiş helvasında sadeyağ ya da tereyağı kullanırdı."

Sıkım helvası

Mehmet Şahiner

Zeytinyağı tavlanır. Üzerine un atılır. Un pembeleşince gün pekmezi hafifçe sulandırılarak üzerine dökülür. Belirli bir kıvama ulaşınca çığ köfte sıkımı gibi sıkım yapılır servis edilir.

Kışın yapılan ama, bugün neredeyse unutulmuş bir helvadır.

Haytalya (Hitâliye)

Gonca Tokuz⁵⁰

Malzemeler: 1 su bardağı buğday nişastası, 3,5 su bardağı su, 3,5 su bardağı süt, 1 su bardağı şeker, 2 su bardağı su, çiçek suyu (isteğe bağlı), badem ya da Antep fistığı (isteğe bağlı).

Hazırlanışı: Nişasta $\frac{1}{2}$ bardak su ile ezilir. Kalan su sütle karıştırılır, 1-2 kepeç nişastaya eklenir, 1-2 taşım kaynatılır, kalan ezilmiş nişasta eklenir. Un kokusu gidene dek pişirilir. Üzerinde baloncuklar çıkmaya başlayınca ateşten alınır, yılanmış ve süzülmüş tepsiye dökülür. Donunca üzerine su dökülüp havaya teması kesilir. Dolapta soğumaya bırakılır. Diğer yanda şeker ve su şeker iyice eriyene dek karıştırılır, içine buz kırılır, gül



Haytalya (Hitâliye)



Kebbat/Kebbet reçeli

suyu dökülür. Servis yapılacağından muhallebi küçük kareler şeklinde dilimlenir, buzlu suyun içine atılır.

- Süt pastörize değilse kaynatılıp soğutularak kullanılmalıdır.
- Pişerken baloncuklar çıktığında isteyen, tadı kırmak için bir miktar şeker atıyor.
- Muhallebiye sakız, suya nar taneleri ya da badem vb. kuruyemişler atılabilir.
- Muhallebi tepsiye istenen şekillerde dökülebilir ve buna göre kesilerek servis edilebilir.
- Bayramların, özellikle de Kurban Bayramı'nın *bayram yeri tatlısıdır*.

Kebbat/kebbet reçeli

Gonca Tokuz

Malzemeler: 1 kg kebbat, 1,5 kg toz şeker, 1,5 kg su, $\frac{1}{2}$ limonun suyu.

Hazırlanışı: Kebbatlar yıkanır; kabukları, üzerlerindeki pürüzler gidene dek rendelenir, soyulur. Çoğunlukla dörde kesilmek üzere istenen biçimde dilimlenir. Üzerini örtecek kadar suda haşlanır. Kabuklar yumuşayınca

çıkarılır. Yine üzerlerini geçecek kadar soğuk suya aktarılır. Açılığının gitmesi için 5-6 saat arayla su değiştirilir. Ertesi gün (yaklaşık 1 gün sonra) dilimler süzgece alınır. Diğer yanda kıvam kestirilir. Her dilim rulo yapılır, sıkılır, suyu tamamen gidince kıvamın içine bırakılır. Biraz kaynatılıp ekşisi eklenir. Birkaç taşım daha kaynatılıp ateşten alınır. İllik halde iken kavanozlara doldurulur.

Zortah/zorta / Üzüm reçeli

Fatma Yıldız

Yaş üzüm ezilir, süzdürülür; suyu 1-2 taşım kaynatılır. Kaplara alınıp dinlendirilir. Dibine tortusunu bırakınca üstteki temiz su ayrı bir kaba aktarılır, içine yaş üzüm eklenir, koyulaşıp pekmez haddine gelene dek kaynatılır.

- Bu reçel için kullanılan üzüm türleri genellikle urumu ve kayısı üzümləridir. Yörede daha çok bulunan döklügen türü ise şireiktir.
- Zortah, pekmez gibi koyu olmalıdır. Aksi halde bozulur.
- Reçel haddini bulduğunda üzümün çekirdekleri de kızarır.

Siyırma (haylan) kabağı reçeli

Zeynep Türk

Kabağın kabuğu sıyrılır, yikanır. İçi alınır ve atılır. Kabuklar uzunca doğranır, güneşin altına serilir, 15-20 dakika kadar kurutulur. Tozunun gitmesi için sıcak suda yılanır. Şekerli suda kaynatılır. İneceğinde 1 parça limon ya da limon tuzu atılarak pişirilir.

Şekerli suyun oranı 2 ölçü şeker, 1 ölçü su olacak şe-killedir.

Züngül

Güler Özuslu

Bastık yapılır. Bezden kurumuş olarak alınır, kare kesilir. Diğer yanda çok sulu, akişkan, civik şekilde ekşili hamuru (mayalı hamur) hazırlanır, 1-2 saat dinlendirilir. Zeytinyağı kızdırılır. Bastıklar hamura batırılıp yağda kızartılır.

Sevim Özbak³¹: "İsteyen yağda kızartıktan sonra şeker de serpiyor."

Şudut

İdris Demir

Lohusa şerbetidir. Ama bebek erkekse karabiberi fazla atılırken, kız bebek annelerinin şudutunda karabiber az olur.

Omaç

Dilber İspir

Kuru yufka ekmeği su ile nemlendirilerek yumuşatılır,

şeritler halinde ince doğranır. Tereyağında kavrulur. 2 ölçü şeker ve 1 ölçü su ile hazırlanan şerbet ekmeğin üzerine dökülür. Sulu kıvamda bir tatlı haline getirilir.

Çalışmamız sırasında yukarıda adı geçen kaynak kişiler ve ayrıca Hüseyinoğlu köyü kıyası Halil Türk, Mehmet Ali Alisinanoglu, Kılıslı Restaurant çalışanları, Özden Özsbuncuoğlu, Ahmet Türk, Züleyha Pamukoğlu, Mublis Salihoglu, Emel Ünver, Mehmet Şakir Kılıç, Babür Gücer, Vâkil Gücer ve Ayça Uluçay yardımcı olmuşlardır. Her birine ayrı ayrı teşekkür ederiz.

Kilis mutfağı kültürü için küçük bir sözlük:

Aci un: Buğday unu.

Asım tutmak: Gereği kadar su koymak, yemeğin suyunu ölçülü olarak koymak. Polatbey'e bağlı Karapınar köyünde yemeğin sosu için de asım sözcüğü kullanılıyor. Ayrıca bk. Ömer Asım Aksoy, *Gaziantep Ağızı III, Sözlük ve Kullanılmayan Kelimeler*, İbrahim Horoz Basımevi, İstanbul, 1946, (aynen tab Gaziyurt Matbaası, T.D.K., D.23, 1991), s.52. "Asım: Pekmez pişirilirken kullanılan ölçü: Pekmez kazanında bir defada pişirilen (pekmez). İki asım pekmez pişirdim. Asıma: Kova. (D.D.)" (y.n. Sayın Gonca Tokuz'a Gaziantep ağızı ile ilgili uyarısı için teşekkür ederim.)

Bakdeniz: Maydonoz.

Berk: Sert.

Bilk bilk etmek: İyi pişmiş, yumuşamış anlamında.

Cacık: Polatbey'e bağlı Karapınar köyünde baharda çikan otlara verilen isim. Otlar taze ve suludur.

Cevil: Kıska soğanın daha büyük boyu.

Civik: Yörenin özellikle bazı köylerinde içine nohut da



eklenmiş etli sulu yemeğe verilen isimdir. Ama fasulye civığı nohutsuz yapılır.

Cincik tabak: Cam ve seramik, üzeri sırlı yemek tabağı.

Curun: Taştan yapılmış havuz, taştan oyulmuş su yalağı.

Çatalpençe: İki avuç dolusu.

Çiçek suyu: Halep'te çokça kullanılır. Kilis'te gül suyu kullanıyor.

Çığ köftelik et: Sinirsız ve yağsız olan, ayrıca dövülmüş et.

Depme: Bidon.

Dolma taşı: Dolma pişerken tencerenin içine konulan taştır. Bunun için tarladan düzgün, düz ve yassı bir taş seçilir. Buna dolma/sarma taşı denir.

Domates pekmezi: Domates salçası.

Domates suyu: Domates kevgirden geçirilir. Alta akan suyu kullanılır.

Dövmeye kırığı: Yarma.

Fıstık: Kilis'te, Antep fıstığı için yalnızca fistik denilmektedir.

Fitti: Mayasız anlamında.

Gerebiç kokusu: Kerebiç yapımında kullanılan baharatlar.

Had: Kivam.

Halle: 30-35 cm derinliğinde, 1-1,5 m çapında, bakırдан yapılmış kalaylı kazandır.

Havara taşı: Pekmez toprağı, şire toprağı, beyaz toprak.

Hindi kazanı: Büyük, kalaylı bakır kazandır. Yalnızca hindi kaynatılır.

Kâhke doğramak: İri doğramak. Deyiş, Halep kâhkelerinden gelmektedir. Halep kâhkesi koparılarak yenir.

Kâhkelemek: Yuvarlamak.

Kapkap: Tahta nalon, takunya.

Kemmum: Kimyon.

Kekilli: Saçı anlamındaki sözcük lif lif ayrılmış et vb. ya da kök bitkilerde bulunan püskül kısmını anlatmak için kullanılır.

Kesim kesmek: Kopararak bir parça almak. Sonra bundan da parçalar koparılabilir.

Kif/kilf/gilf: Kadaiç dökmek için kullanılan süzgeçli ve yöresine göre değişen biçimde bakır ya da alimünyum tas. İçindeki sıvı hamur, süzgeçlerden süzülerek tel tel halde kadaiç ocağına akar.

Kiya: Musabeyli ilçesine bağlı Hüseyinoğlu köyünde muhtara verilen isim.

Kubbu'l müşveyye (Arapça): Izgarada pişen köfte (izgara mangala yerleştirilir, köfte de izgaranın üzerine konur).

Kubbu'l/Kibbe (Arapça): Köfte.

Kudama: Leblebi.

Kurubiber: Kurutulmuş ve dövülmüş toz ya da pul kı-

mizibiber.

Külek: Tabak.

Küncü: Susam.

Küspara: Kişniş.

Mayalı hamur: Ekşi hamur. Önceki günden kalmış ve ekşimiş ya da unu, su ve tuzla yoğrulan hamurun içinde ve sıcakta bekletilmesiyle ekşitilmiş hamur.

Mayana: Rezene.

Ortut: Bağ budanırken kesilen ve yakılmak üzere kuruulan çubuk.

Oruç Bayramı: Ramazan Bayramı.

Pendir: Peynir.

Pürçüklü/pürçekli: Sakal anlamındadır. Havuç ve soğan gibi kök bitkilerin toprağın üzerindeki püsküllü kısmı için kullanılır. Bu bitkilerle yapılan yemekler de pürçüklü tamlamasıyla adlandırılır.

Sallama ekmek: Bazlamadan ince, yufka ekmekten kalın bir ekmektir. Mayasız hamurdan yapılır.

Sırırmacı kababı: Haylan kababıdır. Uzun kabak da denir.

Simit: İnce bulgur.

Sitti simit: Çok ince bulgur.

Söbek: Hazırlanan hamur vb. nden, koparılmak üzere avuca büyük bir parça koymak.

Şavey (Arapça): Kızartma (ateşte, izgarada).

Şaveyye (Arapça): Kübbülmüşviyye pişirilen izgara.

Şirik: Susam yağı.

Şirin: Üzüm pekmezi.

T'ab: Salkımda ya da kütükte çürütmeye başlamış ve hafifçe ekşimiş üzüm.

Tavlamak: Kızdırma.

Tes/test: Büyük leğen.

Tif/tilf: Tortu.

Tortlamak: Tortusunun dibde çökmesi.

Tuzlu şorak: Tuzlu su; saca su konur, içine tuz atılır, karıştırılır. Sacaya sürüldüğünde bu, hamurun saca yapışmasını önler.

Yağ çalmak: Yağ sürmek.

Yan üzeri: Yatay olarak ve yan yana biçimde.

Yarpız: Yabani nane. Dalları ortalamada bir insan boyundadır.

Yaylım: Merada otlamak, yayılmak.

Yüzlemek: Hafifçe pişirmek, çiğliğini almak.

Zahter: Dağ kekiği.

Zeyt: Zeytinyağı.