

YÖRELERİMİZDEN
NİLHAN ARAS / EDITÖR: GONCA TOKUZ

KİLİS MUTFAĞI



Gaziantep ve Kilis mutfak kültürlerinin en iyi yerel kılavuzlarından olan halk bilimi araştırmacı 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 yapılmıyorsa, iri kuşbaşı doğranmış anlamında kullanılır.

Evin et alışverişi çoğunlukla 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 aşısı 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 sayılmaktadır. En çok yeğlenen köfteler; kıymalı köfte (içli köfte), hoplama köfte, oruk, yoğurtlu köfte, ekşili yahni, mercimek köftesi, sıcak su köftesi, soğuk su köftesi, kübbülmüşviyye, katma içi/sarma içi/Kilis içidir.

Musabeyli'ye bağlı Hüseyinoğlu köyünde sarmalar lahanaya, 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 sebze göre belirlenmektedir. Örneğin bamyadan etli olarak sulu yemek, etsiz olarak musakka; kabak, patlıcan ve haylan kabağında (sıyırma kabağı) musakka; loğlazdan (börülce) etli yemek ve kavurma yapılmaktadır. Ayrıca şıhılmaşşi, 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.

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

Koruk suyu özellikle bamyaya, bastırma (kabaklama/kabak bastırması) ve dolmada mutlaka kullanılır.

Kalmış yemekleri değerlendirme önemlidir. Örneğin bir gün önceden ve az kalmış taze fasulye yemeği şu şekilde yenilir: Fasulyeye su aktarılır, kaynayınca 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 yapılırdı. Bugünse çoğu kez domates suyu yeğlense de rende ya da salça da kullanılıyor.

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

MEVSİMLİK HAZIRLIKLAR

Hapsa / Şire

Fikret Dülger

Üzüm toplanır, avluda yıkanır. *Curun*lara doldurulur. Havara atılıp çiğnenir, suyu sıkılır. Suyu *halleye*, posası torbalara doldurulur. Torbalar yine *curunda* çiğnenerek 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. *Teşte* alınır, dinlendi-