

Göçmen Artisan Bakery Sevgiyle Sunar

Lezzet Göçünün İzinde

AİLE MİRASI REÇETELER



Selin Atasoy & Sahrap Soysal



Doğan
SolLibri

Lezzet Göçünün İzinde

AİLE MİRASI REÇETELER

Selin Atasoy & Sahrap Soysal

SOLİBRİ
ÖRNEKTİR

Lezzet Göçünün İzinde
AİLE MİRASI REÇETELER

Selin Atasoy & Sahrap Soysal

Yazan: Selin Atasoy & Sahrap Soysal

Proje Sahibi: Selin Atasoy

Editör: Uğur Aktaş

Grafik Tasarımı: Neslihan Özceylan

Kapak Görsel Tasarımı: Selin Atasoy

Kapak Fotoğrafı ve Video Röportajlar: Tamer Hartevioğlu Photography & Production

Kapak Grafik Tasarımı: Nebil Kızıltan

Yayın Hakları: © Doğan Yayınları Yayıncılık ve Yapımcılık Ticaret A.Ş.

Bu eserin bütün hakları saklıdır. Yayınevinden yazılı izin alınmadan kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz.

Kitapta yer alan görseller yazara aittir.

1. Baskı / Mart 2024

ISBN 978-625-8474-58-9

Sertifika No: 44919

Baskı: Optimum Basım

Tevfikbey Mah. Dr. Ali Demir Cad. NO:51/1

34295 K.Çekmece/İSTANBUL

T: +90 212 463 71 25

Sertifika No: 41707



İçindekiler

Tahir Mahan Önsöz	7	Mürüvvet Alparslan Nazlı (<i>Kahramanmaraş Mutfağı</i>)	96
Sahrap Soysal Önsöz	8	Nadya Şener (<i>Süryani Mutfağı</i>)	99
Selin Atasoy Önsöz	10	Necla Çölemerik (<i>Hakkâri Mutfağı</i>)	102
Ahmet Öksüm (<i>Balıkesir Mutfağı</i>)	16	Neylan Ziyalar (<i>Makedonya Mutfağı</i>)	104
Ali Geyik (<i>Kürt Mutfağı</i>)	19	Nurşen Aksoy (<i>Adana Mutfağı</i>)	107
Ayça Öksüz (<i>Çerkez Mutfağı</i>)	22	Nurten Çelik (<i>Kayseri Mutfağı</i>)	110
Ayfer Yavi (<i>Arnavut Mutfağı</i>)	25	Reneta Sibel Yolak (<i>Tokat Mutfağı</i>)	113
Ayşe Kilimci (<i>İzmir Mutfağı</i>)	28	Özge Şahin (<i>Girit Mutfağı</i>)	116
Ayşe Pirhasoğlu Akbaş (<i>Trabzon Mutfağı</i>)	31	Safiye Ayla Polat (<i>Siirt Mutfağı</i>)	118
Bahar Akıncı (<i>Selanik Mutfağı</i>)	34	Sahrap Soysal (<i>Kelkit Mutfağı</i>)	121
Burcu Aslan (<i>Safranbolu Mutfağı</i>)	37	Göçmen Böreği Tarifi	124
Doğa Çitçi (<i>Elazığ Mutfağı</i>)	40	Selin Atasoy (<i>Aşkenaz Mutfağı</i>)	126
Ezgi Terzi Taşkın (<i>Kahramanmaraş Mutfağı</i>)	43	Selma Peşteli (<i>Bosnak Mutfağı</i>)	129
Fazilet Güven (<i>Dağıstan Mutfağı</i>)	46	Sevcan Çelebi Uruk (<i>Malatya Mutfağı</i>)	132
Babka Tarifi	48	Sevil Develi (<i>Gaziantep Mutfağı</i>)	135
Gilda Kohen (<i>Sefarad Mutfağı</i>)	50	Sibel Topçuoğlu Dedeoğlu (<i>Kahramanmaraş Mutfağı</i>)	138
Gönül Dönmez (<i>Balkan Mutfağı</i>)	53	Sine Boran Art (<i>Çerkez Mutfağı</i>)	141
Günşen Karamanlioğlu (<i>Akhisar Mutfağı</i>)	56	Siren Fitnat Tahtakıran (<i>Selanik Mutfağı</i>)	144
Gülenay Yüce (<i>Laz Mutfağı</i>)	59	Şnorik Hilda Türker (<i>Ermeni Mutfağı</i>)	147
Hülya Tiritioğlu (<i>Kayseri Mutfağı</i>)	61	Takuhi Tovmasyan (<i>Ermeni Mutfağı</i>)	150
İpek Süslü (<i>Üsküp Mutfağı</i>)	63	Teri Roditi Aksel (<i>Sefarad Mutfağı</i>)	153
İris Cıngı (<i>Ermeni Mutfağı</i>)	65	Swiss Roll Tarifi	156
Brioche Tarifi	68	Tijen Aydınel Sirkecioğlu (<i>Sinop Mutfağı</i>)	158
Maria Ekmekçioğlu (<i>Rum Mutfağı</i>)	70	Ulvi Sami (<i>Kıbrıs Mutfağı</i>)	161
Mehmet Metin Tansal (<i>Antakya Mutfağı</i>)	73	Yıldız Küçükkurt (<i>Osmaniye Mutfağı</i>)	163
Melike Ayarcı (<i>Lübnan Mutfağı</i>)	76	Yılmaz Seçim (<i>Konya Mutfağı</i>)	166
Melike Ekin (<i>Bulgar Mutfağı</i>)	79	Zakire Şahin (<i>Afyon Mutfağı</i>)	169
Meri Çevik Simyonidis (<i>Rum Mutfağı</i>)	82	Lezzet Göçünün İzinde Göç ve Mutfak (<i>Sahrap Soysal</i>)	172
Meryem Sevi (<i>Artvin Mutfağı</i>)	85	Son Söz (<i>Selin Atasoy</i>)	194
Bougatsa (Selanik Böreği) Tarifi	88		
Moshe Aelyon (<i>Büyükada Mutfağı</i>)	90		
Müjgan Parlak Doğunç (<i>Adıyaman Mutfağı</i>)	93		



Tahir Mahan
Yönetim Kurulu
Başkanı



Yıllar önce bir gerçek mübadele hikâyesi ile başladı bu yolculuk ve yıllar boyunca yaşanan her türlü zorluğa rağmen içindeki tutkuyu canlı tutan nesil, bu duyguyu yeniden hayata geçirmeye karar vererek bir lezzet göçü hikâyesi yazmak için harekete geçti...

Her neslin gelecek için attığı her adım, kendisinden sonraki nesillerin daha doğru ve iyi bir yaşam sürmesini sağlayacaktır ancak bu yönde yapılacak plan ve çalışmalar ile atılacak adımlar her zaman geçmişi iyi araştırıp, değerlendirmek ve ardından da elde edilen tüm sonuç ve tecrübeleri iyice anlayıp, korumak ile başlar.

Geçmişten elde edilen tecrübe ve deneyimler bizim için bu yolculuklarda en önemli unsurlardan biridir ve bu değerli bilgi ve kaynaklara sahip olmak yolculuğumuz için çok faydalı olacak ve onu daha verimli kılacaktır.

Göçmen Artisan Bakery de bu çerçevede belirlediği vizyonun ışığında ortaya çıkan misyonunu hayata geçirmek amacıyla "Lezzet Göçünün İzinde: Aile Mirası Reçeteler" projesine tam desteğini vermiş, projeyi ilk günden itibaren sahiplenmiş, geliştirmiş ve böylesine değerli bir projeye dönüştürmüştür.

Göçmen Artisan Bakery Ailesi olarak bu heyecanı ilk aşamada Türkiye'de, ardından da kısa süre içerisinde tüm dünyada yaşatmak için gayret gösteriyor, mirasımızın asırlar boyunca sürmesi için tüm kıymetli çalışanlarımız ve ekibimiz ile birlikte var gücümüzle çalışmaya devam ediyoruz.

Saygılarımla.





Sahrap Soysal

Bazen kendimi evvel zaman hikâyeleri anlatan hikâye anlatıcılarına benzetiyorum. Özellikle yemeğin arkasında olan biteni okumak, araştırmak ve hikâyeleştirmek, geçmişle tatlı ve hüzünlü bir bağ kurmama neden oluyor. Hepinizin bildiği gibi, yemek bir gelenek, görenek, kültür ve aidiyet kaynağı. Son yıllarda yemek ve gastronomi o kadar hızlı yükselen bir trend oldu ki, neredeyse bir ülkenin geçmişini, tarihini ve sosyo-kültürel yapısını anlatırken mutfak kültüründen bahsetmeden geçemez olduk. Mutfak kültürü aynı zamanda o kadar canlı bir öge ki dünyanın her yerine gidiyor, taşınabiliyor, göç edebiliyor ve her daim kendini yaşatabiliyor.

Zorunluluktan ya da daha iyi bir hayat uğruna göç eden aileler, mutfak kültürlerini de yanlarında götürüp pişirdikleri yemekler ve kurdukları sofralarla geçmişlerini geleceğe taşımaya çalışırlar. Çünkü onları geçmişlerine, çocukluklarına, topraklarına bağlayan hatıraları, sofrada adapları ve yemekleridir.

Çoğu kez ikinci ve üçüncü nesil göçmen çocukları için de mutfak kültürünün en büyük aile mirası olduğunu gözlemledim. Yeni nesillerin anadillerini unutmaya başladığı, dini bağlarının zayıfladığı ama geleneksel tatları hiç unutmadıkları yapılan araştırmalarla görülmüş. Özellikle Amerika'da, uzun süre önce göç eden Hintli ailelerin çocuklarının tamamen İngilizce konuştukları, Budizm'e inançlarının kaybolduğu ama körili yemeklere olan ilgilerinin hep devam ettiği tespit edilmiş. Yine Amerika'daki Meksikalı göçmenlerle ilgili bir belgeselde taco, buritos gibi memleket yemeklerini yiyen Meksikalıların her ısırdıkta memleket özlemlerini giderdiklerini, ailelerini, topraklarını hatırlayıp çok mutlu olduklarını söylediklerine şahit oldum. Yemek ne kadar sihirli bir dünya

değil mi; bana göre yemek kültürü dinden, dilden daha sağlam bağlar kuran, daha sürdürülebilir bir olgu.

Anadolu'ya doğru yüzyıllarca süren göç dalgaları, topraklarımıza kazandırdığı etnik çeşitliliğin yanı sıra, mutfağımıza da benzersiz bir zenginlik ve farklı yemek çeşnileri katmıştır. Biz de bu kitapta göçlerle zenginleşen Anadolu mutfağını hamur işlerini odak noktası yaparak anlatmaya çalıştık.

Bu projenin fikir annesi Selin Atasoy'a, bizi her adımda destekleyen Okan Bayülgen'e, bu çalışmanın yürütülmesinde bilgisi ve deneyimleriyle bizlere büyük katkılarda bulunan, videolar çeken, tarifler yazan tüm yemek gönüllüsü dostlarıma, sponsorumuz Göçmen Artisan Bakery ve Tahir Mahan'a, editörümüz Uğur Aktaş'a ve tüm katılımcı arkadaşlarıma çok teşekkür ederim.

Sahrap Soysal



@sahrapsoysal

sahrapsoysal@gmail.com

www.sahrapsoysal.com



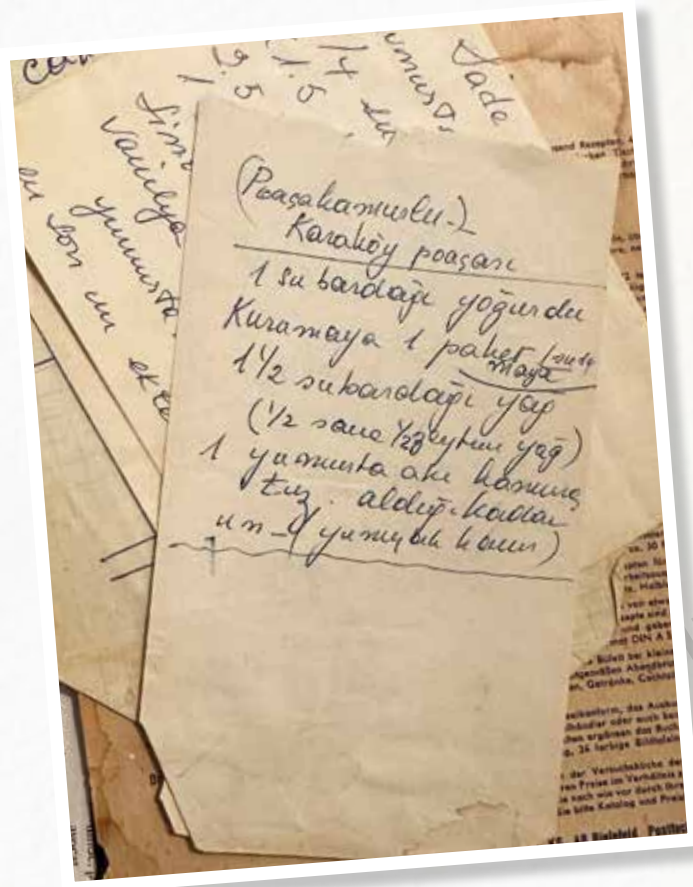
Selin Atasoy

“Lezzet Göçünün İzinde... Aile Mirası Reçeteler” projesinin ilk tohumları, Şubat 2023’te, ülkemiz hepimizi derinden yaralayan korkunç bir depremin izlerini sarmaya çalışırken atıldı. Çocukluğumdan bana yadigâr eski bir yemek kitabının sayfaları arasında büyükannemin el yazısıyla yazdığı reçeteyi bulunca, kâğıdın sararmış kenarlarına dokunurken bir anda o güzel günlere ışınlandığımı hissettim. İşte bu beklenmedik, tatlı yolculuk, bir fikre dönüştü ve kısa sürede büyüyerek, Türkiye’nin dört bir yanındaki ailelerin hikâyelerini toplamak, onların mutfak ve sofrâ anılarını, geleneklerini ve tariflerini bir araya getirmek amacıyla “Lezzet Göçünün İzinde...

Aile Mirası Reçeteler” projesine evrildi. Onlarca farklı medeniyetin izlerini taşıyan, bereketli coğrafya ve zengin bir tarihten beslenen Anadolu topraklarının gastronomi kültürünü gün yüzüne çıkararak, Türkiye’nin farklı bölgelerinde yaşayan toplulukların yüzyıllar boyunca kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel aile reçetelerini ve hikâyelerini bir araya getirmeyi planlayan yeni yolculuğumuz da böylece başlamış oldu.

Proje, Süryani, Ermeni, Musevi, Rus, Çerkez, Girit, Boşnak, Rum, Kürt, Arnavut, Bulgar ve birçok kültürün lezzetlerinin göçlerden sonra Türkiye’de nasıl yaşatıldığının ve aktarıldığının izlerini sürüyor; farklı gibi gözükken kültürlerin aslında birbirine ne kadar benzediğini bir kez daha kanıtıyor. Bu projeye, İstanbul’dan Erzurum’a, Trabzon’dan Gaziantep’e, Adana’dan İzmir’e, Van’dan Sinop’a, Adıyaman’dan Gümüşhane’ye uzanan bir yolculuğa çıkarak Türkiye’nin kadim yemek kültürünü ve zengin lezzet mirasını mercek altına almaya çalıştık.

Projeye destek veren muhteşem kadınlar, gönüllü sözcülerimiz Ayfer Yavi, Gilda Kohen, Meri Çevik Simyonidis, Müjgan Doğunç, Nadya Şener,



Neylan Ziyalar, Sahrap Soysal, Sine Boran Art, Takuhi Tovmasyan ve Yıldız Küçük Kurt kendi aile hikâyeleri ve reçeteleriyle bu projeye ruh kattılar. Her bir sözcümüz, kendi kültürel miraslarının ve aile geçmişlerinin birer temsilcisi olarak, bu projeye sadece katkıda bulunmadı, aynı zamanda projemizin kalbini oluşturdular.

Tamer-Seda Hartevioğlu ve ekipleri çektikleri etkileyici video röportajlarla, her adımda bizden desteğini esirgemeyen Okan Bayülgen muhteşem sesiyle projemizin daha geniş kitlelere duyurulmasında ve mesajının güçlenmesinde büyük bir rol oynadılar.

Sevgili editörümüz Uğur Aktaş ise geceli gündüzlü çalışarak projeye ilk gününden itibaren büyük destek verdi.

Proje sponsorumuz Göçmen Artisan Bakery'nin varlığı ve desteği de paha biçilmez. Tahir Mahan, İlker Dönmez ve Taner Dönmez önderliğinde Göçmen, bu projeye sadece finansal destekle değil, aynı zamanda sıcak ev sahiplikleri ve derinlemesine katılımlarıyla ruh verdi. Mübadele kapsamında Türkiye'ye gelmiş bir ailenin evlatlarının kurduğu Göçmen'in geleneksel lezzetleri günümüzde yaşatma ve yeni nesillere aktarma konusunda gösterdiği özen ve titizlik, bu projenin başarısında belirleyici oldu.

Bu projenin hayata geçmesinde en önemli rollerden birini üstlenen, hayat enerjisi, koşulsuz sevgisi, mutfak sanatlarına dair eşsiz bilgi ve tecrübesi

ile bize kendini her daim hayran bırakan, projenin danışmanlığını da üstlenen Sahrap Soysal'a özellikle teşekkür etmek isterim. Kendisi, Anadolu mutfağının derinliklerine vâkıf bilgi birikimi, bu coğrafyanın zengin mutfak kültürünü her birimize sevgiyle aktarmasındaki ustalığı, her bir tarife, her bir hikâyeye olan hassas yaklaşımıyla bu projenin sadece danışmanı değil, aynı zamanda ilham kaynağı ve rehberi oldu.

En büyük teşekkür ise bizimle ailelerinin değerli hikâyelerini ve nesilden nesle aktarılan reçetelerini paylaşan, memleketimizin dört bir yanından bize destek vererek büyük, tek bir aile olmamızı sağlayan katılımcılarımıza... Söyledikleri her kelime, paylaştıkları her anı ve sundukları her tarif, Türkiye'nin mutfak kültürünün canlı bir portresini çizmemize yardımcı oldu.

Elinizde tuttuğunuz bu kitap, geçmişin lezzet haritaları üzerinde, hatırlamak, yaşatmak ve paylaşmak adına çıktığımız bu uzun yolculuğun bir başka durağı. Kitabın sayfalarında, Anadolu'nun dört bir köşesinden, zengin etnik kökenden, çeşitli kültürel miraslardan gelen 51 ailenin reçetesi ve bu reçetelerle iç içe geçmiş hikâyelerini bulacak, mutfaklarımızın sıcaklığını, sofralarımızın birleştirici gücünü, hafızalarımızın derinliklerinde saklı olan ortak anılarımızı keşfedeceksiniz. Reçetelerin her biri, ayrı bir lezzet dünyasının kapılarını aralıyor; her biri, aynı zamanda bir ailenin, bir topluluğun, hatta bir medeniyetin izlerini taşıyor.

Bu kitabın yemek kültürümüze olan saygının, aile bağlarımızın gücünün ve birlikte yaşamamızın tadının bir ifadesi olmasını diliyorum. Her bir lokmada, bu toprakların hikâyesinin bir parçasını, ailelerimizin geçmişten bugüne uzanan sıcak dokunuşunu hissetmenizi ümit ediyorum.

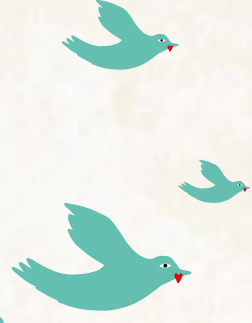


Lezzet göçünün izinde çıktığımız yolculukta bize katıldığınız ve bu eşsiz mirasın korunmasına ve yayılmasına destek olduğunuz için teşekkür ederim. Umuyorum ki, "Lezzet Göçünün İzinde: Aile Mirası Reçeteler" kitabımız, yalnızca damak tadınıza değil, kalbinize de hitap eder ve sizlere, büyükannemin tarifinin bana yaşattığı o sıcaklığı ve mutluluğu yaşatır.

En derin sevgi ve saygılarımla,
Selin Atasoy



Ahmet Öksüm



Mutfağın kalbi olan annem benim en önemli öğretmenim olmuştur.

1949 Balıkesir doğumluyum. Dört çocuklu ailenin en küçüğüyüm. Babamın memuriyeti sebebiyle farklı şehirlerde annem, babam, iki abi ve bir ablayla birlikte, yaramaz bir çocuk olarak kalabalık ve mutlu bir ailede büyüdüm.

Mutfağın kalbi olan annem benim en önemli öğretmenim olmuştur. Her zaman en güzel yemekleri yapan, değişik lezzetleri tattıran kişi annemdi evimizde. Annemin mutfağa olan ilgisinden dolayı yaşadığımız her yörenin en özel lezzetlerini tatmak, o zaman fark etmediğim ama aslında hâlâ devam eden harika bir yemek serüvenine çıkmama sebep olmuştur. Yine annem sayesinde ablam başta olmak üzere, tüm abilerim

de reçelden turşuya, sucuktan ekmeğe kadar keyifle yemek yapmışlardır. Benim yemeğe başlama hikâyem ise evlendikten sonraya dayanır. Babamın, pilot olan ağabeyimin arkadaşlarının, uzun yol uçuşlarının ardından ısrarla istedikleri meşhur kuru fasulyesine gösterdikleri heves ve iştah, babamın aldığı müthiş keyif ve heyecan beni bu keyfi yaşama isteğine itmiştir. Yemekle ilgili aklıma ilk gelen anım ise Antep'te yaşadığımız döneme rastlar. 12 yaşında bir aile dostumuzun oğlu ile birlikte annesinin, akşam misafirleri için yaptığı koca tencere acılı Antep dolmasını tek bir tane bırakmayana dek mideye indirmemiz ve sonunda Mehmet'in annesi tarafından okkalı bir tokat yemesiyle son bulmasıdır. Bense misafir

çocuğu olduğum için annesinin elinden ucuz kurtulmuştum. Sanırım yediğim en güzel Antep dolması da oydu.

Annemin babası Raif Çavuş'un (Ahmet Raif) ailesi Dağıstan'ın Kumuk bölgesinden, ülkede yaşanan gerginliklerden sonra 1700'lü yılların ortasında ilk olarak Uşak'a geliyorlar. Daha sonra da Osmanlı tarafından Refahiye'ye gönderiliyorlar. Dedemin babası Hacı Hakkı Bey ailesiyle birlikte Refahiye'nin hemen aşağısındaki, şimdiki adı Alt köy olan Alp köyüne yerleşiyorlar.

Babamın ailesi ise önce Konya'dan Bulgaristan'a, daha sonra ise Bulgaristan'ın Tırnova şehrinden, Balıkesir Şamlı'ya



göç ediyorlar. Osmanlı-Rus Savaşından bir sene önce...

Şöyle bir hatıra anlatırdı rahmetli babam: Oldukça varlıklı olan dedesi Hacı Haşimoğlu yanlarında getirdikleri altınları saya saya paylaştıramayacağını anlayınca fesiyle bütün kardeşlerine dağıtmış. Bulgaristan'da çiftçilik ve hayvancılıkla uğraşan Hacı Haşimağa zaten varlıklı olduğundan oğulları Balıkesir'e yerleştikten sonra Osmanlı'nın Şamlı'da verdiği toprakları fakir köylülere bağışlamış. Kendisi de ilk olarak Şamlı'ya geldiği için oradan ayrılmak istemiş. Dede-min dedesi Hacı Haşimoğlu'nun torunu 15 Eylül 1915'te Alçıtepe'de Çanakkale şehidi olmuş. Hacı Haşimoğlu'nun Balıkesir Şamlı'daki mezarı bölgede taşınan mezarlıkta kaldırılmayan tek mezardır bu minnetten dolayı.

Lezzetlerin göçü dünyadaki en önemli miraslardan biridir bence. Tarihte toplumların çeşitli sebeplerden dolayı göçleri esnasında yanlarında tek götürbildikleri şey en başta dilleri, hatıraları, örfleri, âdetleri ve gelenekleridir. Gittiğimiz her yerde kendi ağız tadımızı ararız bu sebeple. Doğum, düşün ve ölüm gibi en önemli anlarda yemek hep bir araya getirir bizi.

Belleğimize, dilimize, ruhumuza işlemiş bu tatların yüzyıllardır göçü ise muhteşem bir göçtür bence.

Özel günlerimiz ve bayramlarda tercihimiz her zaman fırında sebze eti, büryan pilavı, tatlı olarak da kaymaklı ekmek kadayıfı ve eğer özel olan yufkası temin edilirse Balıkesir kaymaklısıdır. Ve soframızın tabii ki olmazsa olmazı damla sakızlı, karanfilli ekmeğimizdir. İçeriği her defasında zenginleşen ekmek çeşitleri, börekler ve makarnalar da soframızda daima bulunur.

Lezzetlerin nesilden nesle geçmesinin önemine kesinlikle katılıyorum. En güzel haliyle yaşanmış, deneyimlenmiş bu gelenekleri, güzel duyguları aktarmayı görev edinmiş biriyim. Çocukluğum ve gençliğimde yaşadığım bu zenginlik sayesinde, çeşitlilik üzerine kurulu, denemeye açık bir sofraya kültürüne sahip olduğumu düşünüyorum.

Çok sevdiğim dostlarımız, eşim, kızlarım, damatlarım, biricik torunum ve sevdiklerimizle birlikte paylaştığımız keyif veren masalarımız, sözsel bir aktarımdan öte keyifle yaşanmış deneyimler olduğu için doğal olarak zaten aktarılmış oluyor. Bu bağlamda, bu aktarımın daha çok

etkisi olduğunu düşünüyor ve görüyorum. Büyük ailemizin, kendi çekirdek ailelerini kuran en küçük bireylerinin bile bu gelenegi keyifle sürdürdüklerini görmek beni çok mutlu ediyor. Biraz olsun katkım olabildiyse ne mutlu bana. Diğer yandan özellikle kızlarımın ısrarla beklediği yemek reçetelerimi en kısa zamanda hayata geçirmek istiyorum. Bizlere bu değerli anılarımızı tekrar hatırlatan ve büyük desteğini esirgemeyen Göçmen Artisan Bakery, Selin Atasoy, Sahrap Soysal ve çok değerli ekibine bu vesileyle teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Bazı tatlar, kokular, hatıralar unutulmazdır. İşte sizinle bu reçeteyi paylaşmamı sağlayan şey bu ekmeğin kokusuydu. Gözümü kapadığımda hâlâ burnumda kokusunu, dilimde tadını hissettiğim bu özel ekmek... Bütün ailemin birlikte olduğu o unutulmaz bayramlar. Şimdi hiçbirisi yok ama geriye kalan bir sürü güzel hatıram var. Her bayram sofrasında, yaptığım her tatlıda, yemekte, ekmekte onlar da benimle. Şimdi geriye kalan sevdiklerimizle, ailenin en büyüğü olan ben ve eşimle bu güzel günleri anıyor, her soframızda buruk ama hep mutlu yeni anılar biriktiriyoruz güzel ailemizle birlikte.



Damla Sakızlı, Karanfilli Ekmek

Malzemeler

- 2 bardak süt
- Yarım çay bardağı şeker
- 1 paket kuru maya
- 6,5 bardak un
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 5 adet damla sakızı
- 10-12 adet karanfil
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı

Yapılışı

Öncelikle ılık süt içine mayayı koyup eritin. Karanfil ve damla sakızını, içine bir tutam un ekleyerek havanda dövün. Geniş bir kabin içine koyduğunuz unun ortasını havuz şeklinde açıp, içine hazırladığınız mayalı süt karışımı ve diğer kaptaki hazırladığınız karanfil ve damla sakızlı karışımı ekleyin. Diğer malzemeleri de ekleyip orta sertlikte bir hamur elde edin. Hamurun üzerini örtüp 90 dakika mayalanmaya bırakın. Daha sonra hamuru 2 dakika daha yoğurup ekmek şeklini verin. Şeklini verdiğiniz hamuru tepsiye yerleştirip, el mayası için üzerini tekrar örtüp 35-40 dakika kabarması için bekleyin. Üzerine birkaç damla zeytinyağı ilave edilmiş yumurta sarısını sürüp 180 derece önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

Afiyet olsun.



Mehmet Öksüm, Zehra Öksüm, Ahmet Öksüm
Talat Öksüm, Mihriye Öksüm, İbrahim Öksüm



Ali Geyik

Ev içinde çoğu zaman tepki alırdım, erkek adamın mutfakta ne işi var diye. Ama hiç pes etmedim.

1980 yılında Van'da dünyaya geldim. On beş kardeşiz, iki annem var. Hepimiz aynı evde yaşıyorduk, babamın büyük eşine ana, küçük eşine anne deriz. Rahmetli babam evin içinde çok otoriter, ama evin dışında çok sevgi dolu, çevresine ilgili, sevilen sayılan bir biriydi. Sofrası bereketli, misafiri boldu. Ben yemek yapmayı iki annemden öğrendim. Babamın sürekli misafirleri olurdu; ev zaten kalabalıktı, her gün sabah erken tandır yakılır, ekmeğin yapılırdı. Mevsiminde kışlık erzak hazırlıkları yapılır, ben sürekli onları takip ederdim. Mutfakla çok ilgiliydim. İki annemin arada küçük çaplı atışmalarında gün içinde yemek saatlerinde sadece haşlama ve bulgur pilavı olurdu; ama ben o bulgur pilavını sade yemez, sebze kızartıp pilava ekleyerek renklendirirdim. Tabii

bunları yaparken ev içinde çoğu zaman tepki alırdım, erkek adamın mutfakta ne işi var diye. Ama hiç pes etmedim. Bir gün ablam sıkıntılı bir doğum yapacağı için herkes hastaneye gitmişti. Yeğenlerim benim yanımda kaldı, ben de onlara süzme balla menemen yaptım. O günden sonra mutfaka girmiş oldum, sonra da mutfaktan hiç çıkmadım. O gün benim için iyi bir tecrübe oldu ve hep farklı tatlar aramaya başladım. Sonrası kurslar, okullar, eğitimler... tam olarak mesleği öğrenerek yoluma devam ettim. 2013'te ilk kitabım *Geleneksel Kürt Mutfağı*'ni yazdım. 2014'te Van Aşçılar ve Pastacılar Derneği'nin kurucularından oldum. Bölgede yaptığım mutfak kültürü üzerine güzel çalışmaların ardından bir yıl sonra Doğu ve Güneydoğu Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu'nu kurdum. Yurt

çinde yemek tanıtımları, yöresel mutfakla ilgili projelerde yer aldım. 2021'de *Geçmişe Övgü Mezopotamya'da Bir Lezzet Turu* ve *Trb2 Gastronomi Kataloğu*'nu yazdım.

Yurt dışında Türk mutfağı eğitimleri veriyor, CHEF YÖRESEL adlı firmamla Türk mutfağı danışmanlığı yapıyorum.

Belirttiğim gibi kalabalık bir ailenin bireyi olarak hemen hemen bütün kardeşlerim ve yeğenlerimin söz ve nişan yemeklerini ben yaptım, sofralarını ben kurdum, yaptığım dolma ve et yemeklerim ilgi odağı oldu. Tabağa konulan yemeklerin, bir sofranın etrafında toplanan insanların hayatındaki yeri büyüktür. Yemek yemek, birçok kültürde bir araya gelmek, sohbet etmek ve aile bağlarını güçlendirmek için kullanılan bir



araçtır. Yemek ve sofraya kültürü, her kültürde farklılık gösterir ve her biri kendi benzersiz özelliklerine sahiptir.

Yemek hazırlama süreci, yaratıcılık ve sevgi dolu bir eylemdir. Yemek yaparken, insanlar en sevdikleri malzemeleri seçerler ve onları birleştirerek lezzetli bir yemek ortaya çıkarırlar. Yemek yapmak, aynı zamanda bir aile veya arkadaş grubunun bir araya gelip bir şeyler yapması ve birbirleriyle zaman geçirmesi için de harika bir fırsattır.

Yemek yeme ritüeli, sofraya kültürünün en önemli unsurlarından biridir. Bir sofrada oturmak, insanların birbirleriyle bağlantı kurmasına ve bir arada olmanın keyfini çıkarmasına olanak tanır. Yemeklerin servisi, sofranın merkezinde yer alan bir konudur. Yemeklerin sunumu, yaratıcılık ve estetik açıdan önemlidir. Bir yemek, nasıl sunulduğu kadar lezzetiyle de hatırlanır. Sonuç olarak, yemek ve sofraya kültürü, insanların birbirleriyle bağlantı kurmasına ve bir arada olmanın keyfini çıkarmasına olanak tanır. Yemek yapmak, servis etmek ve yemek yemek, insanların hayatındaki önemli anlardan biridir. Her kültürde farklılık gösteren sofraya kültürü, insanların yaratıcılıklarını sergilemelerine ve sevdikleri

insanlarla zaman geçirmelerine olanak tanır.

Göçlerin gastronomi üzerindeki etkisi büyük bir öneme sahiptir. Göçler, insanların yemek kültürlerini değiştirmesine ve yeni yemek tarifleri oluşturmalarına neden olur. Göç eden insanlar, yeni yerleştikleri bölgelerin yerel yemeklerini öğrenirler ve kendi kültürlerinin yemekleriyle birleştirerek yeni yemek tarifleri oluştururlar. Bu tarifler, zamanla yerel yemek kültürüne dahil olur ve yeni bir yemek kültürü oluşur. Örneğin, Osmanlı İmparatorluğu'nun farklı bölgelerinden gelen göçmenler, İstanbul'da yeni bir yemek kültürü oluşturmuştur. Bu yemek kültürü, Osmanlı mutfağı olarak bilinir ve Türk, Arap, Yunan ve Ermeni mutfaklarının etkilerini taşır. Osmanlı mutfağı, dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahiptir ve günümüzde hâlâ popülerliğini korumaktadır.

Göçlerin gastronomi üzerindeki etkisi sadece yeni yemek tarifleri oluşturmakla sınırlı değildir. Göç eden insanlar, kendi kültürlerinin yemekleriyle birlikte yemek pişirme tekniklerini de getirirler. Bu teknikler, yerel yemek kültürüne dahil olur ve yeni bir yemek pişirme tarzı oluşur. Göç eden insanlar, yerel pazarlarda yeni malzemeler keşfederler ve

bu malzemeleri kendi kültürlerinin yemekleriyle birleştirerek yeni tatlar oluştururlar.

Doğu Anadolu ve Güneydoğu mutfağında hamur işi pek yoktur, ama tandır yakılıp ekmek pişirilirken ekmek hamuru ile birçok ürün yapılırdı. Hevrişk, taptapa ekmeğin sadeyağla kızartılmasıyla; "egirdek" Vita yağıyla tandırda pişirilmesiyle yapılırdı. Ayrıca ekmek hamuru kavru lan endemik bitkilerle harmanlanıp birçok börek çeşidi hazırlanırdı.

Tariflerin nesilden nesle geçmesi beni mutlu ediyor, çünkü ben de bunun için çok çaba gösteriyorum. Bilgi birikimi hep yeni nesillere taşınmalı, ben bilgi birikimimi eğitimlerimde, çalışmalarım da hep aktarıyorum. Kitap çalışmalarım hep bunun üzerine; köylere giderek yaşlı teyzeler ve annelerimizle sohbet ediyorum, onlar anlatıyorlar, pişiriyorlar, ben not alıyorum. Projelerimde bu yemekleri usulüne göre yapıyorum ve kitap haline gelince sağlam kaynak oluyorlar; tariflerim şimdiye kadar yüzün üzerinde öğrencinin tezinde kullanılmıştır.

Bu reçetemi yeni kitabım için saklamıştım, ama birbirinden değerli insanları görünce bu projeye yakışacak bir tarif olduğunu düşündüm.

Eylül 1988'de
Mehmet Abimle
Gevgi Yengemin düğünü,
beyaz başörtülü
büyük anam



Ak Pancarlı Kavurmalı Börek

Malzemeler

Hamuru için

- 4 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı Vita yağı

İç malzemesi için

- 2 kâse kavurma
- 100 gr ak pancar
- 4 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı zeriş üzümü
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı

Hamur için çukur bir tasta un, tuz, toz şekeri karıştırın. Azar azar su ekleyerek yoğurun. Hamur tam tutmaya başlayınca Vita yağını ekleyerek iyice yoğurun.

Hamur tam kıvama gelince dinlenmesi için bekletin. Ak pancarı suda haşlayarak süzün ve doğrayın. Küçük küçük doğradığınız soğanı tavada yağda hafifçe kavurun. Ak pancarı ekleyerek kavurmaya devam edin. Kavurma eklendikten sonra baharatlar ve tuz ekleyerek karıştırın. Ocaktan aldıktan sonra zeriş üzümü ekleyerek bekletin. Hamurları künelere ayırarak merdane yardımıyla yuvarlak şekilde açın. İç harcı koyduktan sonra kapatın. İki parmak aracılığıyla kenarlarına motifler verin, üzerine yumurta sarısı sürerek flaş fırında kızartın. Fırından çıkartınca üzerine tereyağı sürün.



Selin Atasoy & Sahrap Soysal

Lezzet Göçünün İzinde

AİLE MİRASI REÇETELER

Bu kitap, Anadolu'nun yüzyıllar öncesine dayanan zengin mutfak mirasına bir saygı duruşudur.

Selin Atasoy'un hayata geçirdiği, gastronomi dünyasının saygın ismi Sahrap Soysal'ın zengin deneyimiyle şekillenmiş, Göçmen Artisan Bakery'nin değerli katkılarıyla can bulan bu eserde Türkiye'nin dört bir yanından 51 ailenin hikâyesi ve kuşaktan kuşağa aktarılan değerli reçetelerini bulacaksınız. Yunanistan'dan İspanya'ya, Bulgaristan'dan Polonya'ya uzanan bir gastronomi yolculuğuna çıkarken, bu reçetelerin arkasındaki hikâyeler sizi derinden etkileyecek.

Sayfaları çevirdikçe, mutfaklarımızda saklı olan kültürel mirasın izlerini takip edecek, geleneksel lezzetlerin yeni nesillere nasıl aktarıldığına tanık olacaksınız. İstanbul'dan Erzurum'a, Trabzon'dan Gaziantep'e, Adana'dan İzmir'e, Van'dan Sinop'a, Adıyaman'dan Gümüşhane'ye uzanan bu yolculukta, Süryani, Ermeni, Musevi, Rus, Çerkez, Girit, Boşnak, Rum, Kürt, Arnavut, Bulgar ve daha pek çok mutfak lezzetinin, göçlerle Türkiye'de nasıl yaşatıldığını ve zenginleştiğini keşfedeceksiniz. Bu kitap sizi çeşitli etnik kökenlerin ve yerel lezzetlerin oluşturduğu renkli ve zengin mozaikte kaybolmaya davet ediyor.

Bu kitabın da bir parçası olduğu "Lezzet Göçünün İzinde... Aile Mirası Reçeteler" projesi, Türkiye'nin kadim yemek kültürünü, geleneksel hamur işleri tarifleri ve can alıcı aile hikâyeleriyle birleştirerek, ortak bir hafıza oluşturuyor. Cumhuriyet'in 100. yılına özel bir katkı olarak, farklı kültürler arasındaki bağları ve toplumlar arasındaki benzerlikleri ortaya koyuyor.

Bu eşsiz lezzet yolculuğuna siz de katılın ve ailenizin nesiller boyu süregelen reçetelerini ve hikâyelerini birlikte büyüteceğimiz ortak hafıza mozağımıza ekleyin.

Hikâyenizi dünyayla paylaşma zamanı geldi, hazır mısınız?

Aile reçetelerinizi ve hikâyelerinizi paylaşmak için bize ulaşabilirsiniz.

info@gocmen.co



Projemizin tanıtım videosunu buradan izleyebilirsiniz.



QR kodu okutunuz

Dijital fiyat etiketi



Sertifika no: 44919

ISBN 978-625-8474-58-9

9 786258 474589

Doğan
SolLibri