



Anne Perihan Sarıgöl • Kızı Güler Sarıgöl Köymen

■ Fırında Kuru İncir

Malzemeler: 1 kg kuru incir, 500 gr ceviz, 250 gr susam, 50 gr tereyağı.

Yapılışı: Yağsız tavada kavranan susamı, havanda biraz dövün. 1 kg kuru incirin her birini altından sapına doğru ikiye ayırın. Açtığımız incirleri susama batırıp, bir bütün cevizi içine koyup, ikiye katlayın. Yağlanmış tepsiye incirleri sıralayın. Sıralanan incirlerin üzerine, küçük birer parça tereyağı koyun. Önceden ısıtılmış

180 derece fırında, yaklaşık 20 dakika, incirler pembeleşinceye kadar pişirin. Çok kızarırsa sert olur. Mis kokular geldiğinde, çıkarıp afiyetle yiyin.

Fırınlanmış incir uzun süre dayanabilen bir yiyecektir. Okula giderken ceplerimize doldurup, tenefüslerde arkadaşlarımızla birlikte yedik. Hem sağlıklı, hem de çok lezzetlidir. Yapılışı da, yemesi de pratik.



O yıllarda siyah beyaz televizyonun acıklı ve bol göz yaşlı Türk filmlelerinden biri; güzeller güzeli Türkan Şoray ile "Senede bir gün..." şarkısıydı.

Bizim için de bu şarkı yılbaşı ve muz için söylenebilirdi. Çünkü muz neredeyse yılbaşından yılbaşına yiyebildiğimiz değerli bir meyveydi. Büyük bir Anamur koçanı alınır, dördümüze pay edilirdi. Annem o hafta yılbaşı için, Ödemiş ovasının hormonsuz ve en lezzetli sebze ve meyvelerini cumartesi kurulan pazarından alırdı. Yılbaşına bir ay kala, dört gözle "Saatli Maarif Takvimi"ni bekler, her çarşıya çıktığında kırtasiyeye sorardı. Takvimin her yaprağında onu heyecanlandıran bilgiler vardı ve çok önemserdi, hâlâ öyle!.. Sabahtan, o akşamın mönüsü belirlenmiş olup, yapılmaya başlanırdı. Bir gün önceden sipariş edilmiş köy tavuğu kestirilir ve tüyleri temizlenerek tavuk dolması için hazırlanırdı. Günbatımı rengine hayran olduğum bal kabağı, iki türlü yapılırdı; biri yarım ay

Yılbaşı ve muz

şeklinde dilimlenmiş ve susuz olarak fırında, diğeri küp küp doğranmış kabaklar hoşaf olarak ocakta karabiber ve karanfille haşlanırdı... Ve hep bol ceviz eşliğinde. Ayvaların ortası oyulur, içine şeker doldurularak fırında pişirilir, cevizli-susamlı incir fırın sırasında beklerken, önce içi bol ekşili salamura yapraklar, hemen arkasından da kardeşimin ve babamın çok sevdiği lahanalar sarılır, ocağa konulurdu. Kuru biber ve kuru patlıcan dolması da, çoktan hazırlanmış olurdu. Kestane kavrulur, birazı da haşlanır, bu hazırlıklar akşama kadar emektar kuzinemizde yapılırdı.

Yine, rengine hayran olduğum pancar turşusuna, annemin elinden daha bir lezzet katılırdı. Ve tüm bu hazırlıkları annem, hiç telaşlanmadan tek başına yapar, biz sadece getir götür işleri ya da yandaki bakkaldan ve mandıradan eksikleri almak ve sonunda sofrayı kurmak için görevlendirilirdik. Köy tavuğu dolmasının yanında, rulo köfte fazla aristokrat buldu-



ğum bir yemektir. Kıyma harç yapılarak hamur gibi açılır, haşlanmış yumurtalar ortasına sıra sıra dizildikten sonra sarılarak rulo haline getirilir, etrafına patates, biber ve bezelyeler dizilerek fırına sürülürdü. Asıl bizi görüntüsüyle hayran bırakan bölüm, servis edilirken dilim dilim kesildiğinde, dilimlerin ilk halkası köfte, ikinci halkası yumurtanın beyaz kenarı, üçüncüsü de ortasıydı. Çünkü, sapsarı köy tavuğu yumurtasının en lezzetli ve çarpıcı görüntüsü bence ortasıydı. Yerken dış kenarından başlayıp, yumurtanın sarısını, bence en lezzetli kısmını son lokmaya saklardım. Kuru üzüm pestili, mısır patlatmaları, petibör bisküvi arası sakızlı lokumlar, yemekler yendikten sonra, çerezlerle birlikte geceyi devam ettiren eğlenceliklerdi. En keyif aldığımız eğlenceliklerden biri de, küçük kaşıklarıyla bakkal-larda satılan şekerli leblebi tozuydu. Annem toz şekerle sarı leblebiyi havanda döverek bize aynısını hazırlardı. Leblebi tozundan bir kaşık ağzımıza alıp, "yusufl!" diye-

rek ağzımızdaki tozu birbirimizin yüzüne püskürtüp, komik suratlar haline geldik ve buna katılarak gülerdik. İki çocuk, iki ebeveyn, okey masasını tamamlayan sayıda olduğu için, istakalar çıkarılır, taşlar yeşil çuhaya dökülür, oyun başlardı. Babam kahve kültürünün ona kattığı tecrübeyle, oyunlarda genellikle bizi yenerdi. Bizim de heyecanlanmamız için, bazen yenilmeye çalışırdı. Okeyden sonra kağıtlar çıkartılır, papaz kaçtı, pişti gibi oyunlar oynanırdı. Tabii ki gecenin sonuna doğru, tombala yılbaşının vazgeçilmez klasiği idi. Akıldan çok şansa dayalı, eğlenceli bir oyundu.

Saat 12'den önce, o gün çok yorulmuş annem ve çocuklar olarak biz uyumamaya gayret edip, yeni yıla birbirimizi öperek girerdik. Ve, o akşam için yapılmış yemekler, ertesi akşam da bizi misafir ederdi.

Böyle büyüdük.. yediğimiz her şey doğaldı, emek vardı evlerde. Herkese emek verdiği ve karşılığını aldığı bir yıl diliyorum.



Nene Matrona D. Stavrakis
Kızı Eva Kaskani Durkan

■ Yılbaşı Ekmeği (Tatlı Ekmek)

Malzemeler: 1 kg un, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı taze tereyağı (eritilmiş), 1,5 su bardağı pudra şekeri, 3 çay kaşığı kuru maya, 5 adet yumurta, 1 su bardağı kurutulmuş meyve, 1 adet portakal kabuğu rendesi, 1 adet limon kabuğu rendesi, 2 çay kaşığı mahlep, 2 poşet vanilya, 1 çay kaşığı tuz, süsleme için 10 adet kabuklu ceviz

Yapılışı: Büyükçe bir leğen içinde ılıtılmış yarım bardak süt, maya ve yarım bardak unu iyice karıştırıyoruz. Sonra üzerine kalın bir örtü örterek sıcak bir ortamda 1 saat bekletiyoruz. Kabardığını gördüğümüz karışıma yarım bardak daha sütle birlikte, 4 adet yumurtanın sarısını, tereyağını, pudra şekerini, mahlebi ve portakal limon rendesini, küçük dilimli meyve kurularını ekliyoruz. Kalan yumurta beyazlarını tuzu ekleyerek, iyice çırpıp, güzel bir köpük haline getiriyoruz. Büyük bir kaşıkla köpükten tek tek alıp, karışımın içine her eklediğimiz köpükle aşağıdan yukarıya doğru karıştırıyoruz. Daha sonra elenen unu da azar azar ekleyerek elle yoğuruyoruz. Ta ki elastik bir hamur elde edene kadar. Hamuru büyük bir top haline getiriyoruz. Üzerine kalın bir örtüyle sıcak bir ortamda 2 saat bekletiyoruz. 2 saat sonra kabaran hamuru yumruklayarak 5 dakika kadar yoğuruyoruz. Yuvarlak bir tepsiye pişirme kağıdını seriyoruz, üzerine erimiş tereyağından sürüyoruz. Yoğurduğumuz hamuru tepsiye elle yayıyoruz. Bu kez 3 saat aynı koşulda bekletiyoruz. Kalan tek yumurtanın sadece sarısını vanilyayla çırpıyoruz. 3 saat bekleyen hamurun üzerine çırpığımız yumurtayı sürüyoruz. Cevizleri kabuklu halde ekmeğe batırıyoruz. 200 dereceye ayarlanmış fırına koyuyoruz. 1 saat pişiriyoruz. Afiyetle...

"Narın ne kadar tanesi varsa, eviniz o kadar iyilikle dolsun."



Hoşgeldin Yeni Yıl; Yılbaşı Ekmeği

Bu ekmeğin tarifi İldırın'dan Koyun Adası'na (Oinousses) göçeden Nenemin bizlere devrettiği geleneksel bir tarifdir. Benim Nene her yılbaşında bu ekmeği yapardı. Çünkü çok eski bir Yunan geleneğidir.

Yeni yıla girer girmez ev halkı dış kapıya çıkar ve ayakta dururlar. Evin yaşça en küçük olan bireyi elinde bir nar tutar ve bütün kuvvetiyle narı yere atar. Parçalanan nara bakarak: "Narın ne kadar tanesi varsa, evimiz o kadar çok iyilikle dolsun" der ve sağ ayağıyla eve ilk önce en küçük bireyi girer, diğerleri yine sağ ayakla içeri girerek onu takip ederler.

Evin erkeği hemen yılbaşı ekmeğini keser ve herkese bölüştürür. Ekmeğin içinde altın bir para bulunmaktadır. Parayı bulan o yılın en şanslısı olacaktır. Ekmeğin büyük olmasına dikkat edilir, zira başka hediyelerle beraber geriye kalanı yoksul bir aileye verilir. Öğle saatlerinde bütün aile ve dostlar kutsanmış sofranın etrafında toplanır.

Yaşadığımız adada, servis edilen ilk yemek, horoz çorbasıdır. Arkasından et izgaralar,

börekler ve bolca tatlı gelir. Yoksul veya zengin bütün evlerde büyük eğlence olur, tüm gün şarkılar söylenir ve dans edilir.

Bütün yıl boyunca ailesinin iyiliği için emek harcayan evin hanımı dokunaklı şarkılar söyler ve doğal olarak kraliçe gibi karşılanır. Söylenen şarkılarda, evin hanımının iyiliği, güzelliği, becerileri, yardımseverliği ile ilgili ifadeler bulunur. Ona, efendi, bülbül, ay yüzlü, balla sütle yoğrulmuş denir. Günün sonunda davetliler evlerine giderken, ev sahibi mutlaka her davetliye inanca, sevgi ve sadakat sembolü bir ayva verir. Yanında çerez, kalburabastı, bademli kurabiye de armağan edilir. İyi Yıllar...

■ Püf noktası;

- 45 dakika olduğunda ekmeğin üzerinin kararmaması için pişirme kağıdıyla örtüyoruz. Fırın turbo olmamalı.
- Süsleme için kullandığımız kabuklu cevizlerin bir önemi var; uğur ve bereketi sembolize ediyor.