



## Küçük Menderes'in büyük ve zengin havzası...

Güler Sarıgöl Köymen

Çocukluğumda, bizim oralarda her şey mevsiminde yenir, bu nedenle her mevsim çıkacak sebze ve meyveler dört gözle beklenirdi. Annem ve anneannem, mevsiminde çıkan sebze ya da meyveyi ilk kez yerken, " Eski ağız, yeni taam... ha...ha...ha..." (ağız eski, yediğin lokma yeni anlamında) diyerek, neşe ve keyif nidaları atarlardı. İnanışlarına göre, mevsiminde çıkan yiyecekleri ilk kez yerken, bu lafı söyleyip kahkahalar atıldığında, o mevsim hep neşeli geçermiş...

Zengin ova topraklarının yaz sıcaklığına dayanılmaz, sıcak bastığında bahçe aralarına ya da yaylalara kaçılırdı. Gölcük ve Bozdağ yaylalarında, gündüz burunlarımız ve yanaklarımız kıpkırmızı yanar, gece göl kenarında ya da Mermeroluk'ta üşüyünce, çorap ve kazakla oturulur, ateşler yakılır, etrafında yayla dostlarıyla toplanılır, öyküler, masallar anlatılır, sohbetler yapılırdı. Gecenin sonuna doğru, az ışıklı göl kenarında, saklambaçlar oynanır, gizlenmek için ağaçlara çıkılırdı. Dolunay olduğu günler, dağın arkasından kocaman yükselen ayı sessizce izlerken, büyüklüğünden etkilenir ve ona çok yakın olduğumuzu hissederdik. Amcamların, gölün karşısındaki ön cephesi yuvarlak, pütürlü sıvalı, bahçesinde neredeyse insan boyu iri papatyaların bulunduğu şirin evlerinde, gündeğarken kalkılır ve balık tutmaya göl kenarına gidilirdi.

Göl kaynıyormuşçasına üzerindeki sisler havaya doğru yükselirken Amcam, kuzenimiz Güven, kardeşim ve benim ellerimize oltaları tutuşturdu. Bu sabırlı bekleyiş taa ki, güneş bizi yakana kadar devam ederdi.

Yaylaların cevizi, kestanesi, elması ve böğürtleni, her şey o kadar lezzetli, gür ve boldu ki, tarlaların kenarından komşulara giderken, tanımadığımız yaylalılar "göz hakkı" diye zorla ellerimizi ve ceplerimize yiyecekler doldururlardı.

Sarmaşık çıktığında çok seviniirdik biz. Sarmaşık toplamayı o yıllarda öğrenmişti annem. Bu mevsimlerde ta ki sarmaşık bitene kadar haftada iki kez pişerdi annemin mutfağında. Sofralarımıza doğanın armağanıdır, en doğaldan.



### ■ Sarmaşık Kavurması

**Malzemeler:** 3 ince bağ sarmaşık, 1/2 kg pırasa veya 1 bağ yabani pırasa (yöresel ismi körmən), 4 adet köy yumurtası, 1 fincan zeytinyağı, 10 adet kurutulmuş biber, limon, tuz

**Yapılışı:** Yörelere göre; kemedikeni, tilkime, tilkişen, kuşkonmaz, acı ot, eniş otu da denir. Biz sarmaşık deriz. Dikenli çalı diplerinde büyür, mart ve nisan aylarında bolca bulunur, ömrü kısadır, sıcaklar başlayınca biter.

Pırasa ve sarmaşıkları yıkayın. Pırasaları halka halka doğrayın. Tencereye zeytinyağı koyup, yağ ısınmadan pırasayı tencereye atın. Çok kısık ateşte az pişirin. Sarmaşığın kart yerlerini elinizle kırıp atın, kalan yerlerini bıçakla küçük küçük doğrayın. Doğradığınız sarmaşıkları tencereye ekleyin. Ağızını kapatıp hafif ateşte cızırdıyınca kadar 15 dakika pişirin.



Sonra tahta kaşıkla yumurta kırılacak yerleri biraz çukurlaştırıp yumurtaları üzerine kırın. Yumurtanın beyazlarının kalıp gibi olmaması için pişme sırasında bir tahta kaşık yardımıyla hafiften karıştırıverin. 1-2 dakika yumurta pişinceye kadar bekleyip, kapatın. Yumurta çok katı pişmemeli. İsteğe göre yumurtaları ayrı bir kapta çırpıp sarmaşığın üzerine döküp homojen bir şekilde karıştırabilirsiniz, böyle de güzel oluyor. Tuzu ve limonu yerken eklenmeli, önce atılırsa sarmaşık acılaştır.

Yanında közlenmiş kuru biberle harika bir yemektir. Tavanın dibini yağlayacak kadar yağ sürüp, kuru biberleri içine atın ve tavayı hoplatarak biberlerin tüm yüzeylerinin kararmadan çitir olmasını sağlayın. İster sarmaşığınızı tabağa koyduğunuzda üzerine elinizle ufalatarak, isterseniz yanında ktır ktır tüketin.



17 Mart günü, Sevgili arkadaşlarımız ve karşı komşumuz Betül ve Aytuğ Yapar bambaşka bir kapı açtılar hayatlarında... Yuvalarının ve kalplerinin kapılarını o gün Kardelen'e açtılar. Tam 1 yaşında bir Kardelen'leri oldu onların. Zeytin gözlü, siyah lüle saçlı, sevimli mi sevimli, bir o kadar masum bir kız çocuğu Kardelen. Bir gün Kardelen'in de kendi hayatındaki gerçek masal kahramanlarını yazmasını yürekten diliyorum. Sağlıkla ve mutlulukla büyüsün.



## ■ Yufkaly Kebap

**Malzemeler:** 2 adet Yufka, 1/2 kg Kuşbaşı kuzu eti, 1 kahve fincanı Tereyağı ve zeytinyağı karışımı, 250 gr Mantar, 1 adet Soğan, 1 tatlı kaşığı Salça, 1 çorba kaşığı Un, Rendelenmiş tulum veya kaşar peyniri, Tuz, Karabiber, Kimyon, Kekik, Nane

**Yapılışı:** Tencereye tereyağı ve zeytinyağı karışımını koyun. Eti bu yağda hafifçe kavurun. Pişmeye yakın soğan ve mantarı ekleyerek karıştırın ve iyice kavurun. Baharatları ve tuzu ekleyerek kapığını kapatıp dinlenmeye bırakın.

Diğer tarafta yufkayı ikiye katlayın ve üzerine tabak kapatıp yuvarlak kesin. İki parça haline gelen yufkayı küçük bir çukur kâseye yerleştirin. Sosundan süzdürerek aldığınız eti bu yufkanın içine koyun ve yufkayı kapatın. Kapatılan tarafı alta gelecek şekilde tepsiye sıralayın. Tencereye sosun içine az un ilave edin ve karıştırarak hafifçe kaynatın.

Hazırladığınız bu özel sosu yufkaly kebabın üzerine döküp peynir rendesi ekleyin. 180 derece ısıtılmış fırında peyniri eriylene ve hafif pembeleşene kadar pişirin.

## Gerçeğe dönüşen masal kahramanım; Annem

Betül Yapar

Hani denizkızları vardır ya; sarı, uzun, kendinden dalgalı saçları, güzelliği, zarafeti ve masumiyetiyle çocukluk yıllarımızın masal kahramanları... İşte benim annem o denizkızına benzer. Annemi tanımayanlara çocukluğumdan beri hep böyle tarif ettim. Bence o gerçekten de bir masal kahramanı gibi. Bu dünyada yaşadığı hâlde, masal dünyasının güzelliklerini yansıtan, masumiyetini her zaman koruyabilen gerçek bir kahraman.

Annem, anneden daha çok bir arkadaş oldu bana. Üstelik her zaman en yakın arkadaşım. Geleneksel kavramlara ve nostaljik etkilere meraklı olmasına rağmen, modern çağın kadını olduğunu her konuda hissettirirdi. Özellikle mutfağında.

### Annemin sofraları

küçüklüğümde beri hep son derece şık, muhteşem bir görsellikle hazırlanmış sofralarda oturdum. Son yıllarda otellerde, televizyon programlarında gördüğümüz, lezzetin, özenli ve fotoğrafı bir görsellikle sunulmasına küçüklüğümde beri alışığım. Benim için çok normal bir şeydi bu sunular. Bu yüzden de evliliğimizin ilk yılında eşimin "sofranın aslında bir şölen olduğunu ilk sizde gördüm" demesi beni hem şaşırtmış hem de gururlandırmıştı. Sofra, bizim ailede şükretme ve birlikte olma yeridir. Herkes nereden ve ne şekilde gelirse gelsin o masada mutlaka yerini alır. Aç olmasa bile, herkes mutlaka sofrada bulunmalıdır. Çocukken bana bazen sıkıcı gelen bu ritüelin ne kadar önemli ve birleştirici olduğunu bu yaşlarda anlıyorum.

### Ona özgü renkler, neşeler, sürprizler...

Annem basketbol ve futbol maçlarına çok düşkündür. Maçların olduğu günlerde sabahtan mutfağa girer ve anneannemin kurabiyesinden poğaçalara hatta çikolatanın şelale gibi olduğu pastalara kadar bir sürü şey hazırlar, bu arada biz yokmuşuz da eve yeni gelecekmiş gibi ara kapıyı kapatarak sofraya hazırlar, çayı da demleyip kız kardeşim Banu ile bana seslenirdi. Sanki onun çok önemli misafirleriymiş gibi arka odadan salona girdiğimizde Zekeriya Sofrası gibi hazırlanmış onlarca lezzeti bir arada bulurduk. Heyecan içerisinde bu mükemmel tatları keşfederek maç seyrederdik. Daha bir heyecanlı, daha bir keyifli olurdu maç saatleri bizler için. Üç kız kardeş gibi, güle oynaya geçirirdik bu çok özel saatleri.

Gerçekten de üç kız kardeşik biz. Aynı kıyafetleri kullanırdık çoğu zaman. Üniversite çağına gelinceye kadar kardeşimin de benim de elbiselerimizi annem dikti. Hiç unutmam, bayram sabahları yokuş başındaki evimizden yokuşun sonunda olan bakkala gidinceye kadar, çoğu evlerin balkonunda bizim geçişimizi bekleyen kadınlar olurdu. Mahide Hanım'ın kızlarına yine neler diktiği herkes için büyük merak konusuydu. Yollarda durdurup mankenler gibi önmümüzü arkamızı çevirir, kıyafetlerimizi incelerlerdi. Zamanın en önemli moda dergisi Burda'dan esinlenir, fakat kendine özgü yorumlarla yeniden tasarladığı modellerle, Banu da ben de dergilerden fırlamış gibi şık ve modern giyinirdik. Annem otuz sekiz yaşındayken kız kardeşim sayesinde "anneanne" oldu. Yeğenim Kaan'la beraber sofralarımıza, çocuğun sağlıklı beslenmesi ile ilgili bilgiler de eklenmişti.