



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAZAR EL ŞARK HALEP

Söyleşimizin gerçekleşmesinde bize yardımcı olan Halep'li Türkmen Abdulkadir Haddevi'ye teşekkürler

<https://bazaralcharq.com/>

BA Adınız nedir?

MS Mustafa Sultan, buranın şefiyim.

BA Kaç senedir burada çalışıyorsunuz?

MS 6 yıldır buranın şefiyim.

BA Buranın tarihçesinden söz eder misiniz?

MS Burası 9 yıldır lokanta, ama tarihi eski, Osmanlı devleti zamanında burası silah deposuymuş, restore edildikten sonra lokanta yapıldı, burası lokanta olarak sevildi.

BA Lokantanın adı?

MS Lokantanın adı "Bazar el şark"

BA Doğu pazarı demek herhalde

MS Evet öyle oluyor "Bazar el şark" Halep'te belirli bir lokanta, buraya hep turistler gelirler, beğenirler, yemeklerimiz de yöresel ve güzeldir. Halep'in bütün meşhur yemeklerini burada bulabilirsiniz. Mesela "macuki" dediğimiz yöresel bir yemeğimiz var.

BA Bu macuki nasıl hazırlanıyor?

MS Kıymanın içine mantar, kırmızı biber, Antep biberi konup yoğrulur, bir tür köfte oluyor.

BA Bu yemek Halep'e özgü mü yoksa Suriye'ye özgü mü?

MS Bütün Suriye'de bulunabilir ama Halep'te meşhurdur, buranın yemeğidir.

BA Siz aşçı olmaya nasıl karar verdiniz ve ne zaman başladınız?

MS Aşçılık bizim dededen kalma mesleğimiz, çocukluktan beri aşçıyız, biz en fazla etçiyiz. Buradan önce başka yerlerimiz vardı orada aşçılık yapardım. Türkiye'de dededen kalma akrabalarımız var.

BA İşinizi seviyor musunuz?

MS Hem de çok seviyorum.

BA Yemek yaparken nelere dikkat edersiniz? Malzeme seçiminde, alet seçiminde nelere dikkat edersiniz?

MS En dikkat ettiğim şey, mesela eti kestim gider elimi yıkarım, bunun baharatını koyarım elimi tekrar yıkarım ki baharat karışmasın. Etleri ayıklarken çok dikkat ederim damar, sinir bırakmam.

BA Yemeklerde daha çok hangi eti kullanıyorlar, koyun dana?

MS Koyun eti olmazsa olmaz, başka et kullanmam. Sadece köftenin içine çok az dana eti katarız.

BA İçli parmak köfteniz çok lezzetliydi.

MS Köftenin dışındaki kaplaması bulgurla beraber dana etinin yoğrulmasıyla yapılıyor, içinde ise koyun eti kullanılıyor.

BA Koyun etinin erkeğini mi tercih ediyorsunuz?

MS Erkeği tercih ediyoruz daha lezzetli oluyor. Dışarıdan gelen misafirlerimiz her tarafa bakarlar, mutfağımıza bakarlar, her tarafın çok temiz olması gerekiyor.

BA Buraya en çok kimler geliyor?

MS Türkiye'den de geliyorlar, dünyanın her tarafından da geliyorlar. Kebabımıza geliyorlar, en çok kebabımızı istiyorlar, kebabımız güzel olur. Türkler kebabın değerini ve ne olduğunu iyi bilir, Halep'e gelen Türkler muhakkak bize de uğrarlar.

BA Peki siz Türk yemekleri yapmayı biliyor musunuz?

MS Antep lahmacunu bilirim. Bir ara Antakya'da lahmacunculuk da yapmışım.

BA Siz en çok hangi yemeği seviyorsunuz?

MS Türk yemekleri ile Halep yemekleri arasında çok fazla bir fark yok.

BA Sizin yemeklerinizin biraz baharatı fazla.

MS Bu tarafta baharatı biraz fazla koyuyoruz, ama Türkiye sınırına yaklaştıkça baharat azalıyor. Bu yemeklerin baharatı size fazla mı geldi?

BA Evet biraz fazla geldi, çorba bile bir hayli baharatlıydı.

MS Peki macuki'yi nasıl buldunuz?

BA Muhteşem.

MS Peki Kiraz Kebabımı nasıl buldunuz?

BA Evet gerçekten çok güzeldi. O zaten bildiğimiz bir kebab, Türkiye'de pek yapılmıyorsa da o bir Osmanlı kebabı, yani çok eski bir kebab.

MS Eskiden dedemin dükkânında kiraz kebabı bizim ana kebabımızdı.

BA Biz Türkçede ona "vişne kebabı" diyoruz. Sizin "ekşi kiraz" dediğinizin adı bizde "vişne" dir.

MS Bizde vişne kelimesi de vardır ama nedense bu kebaba kiraz kebabı deniyor.

BA Evlisiniz? Evde yemeği kim yapıyor, hanım mı? Siz mi?

MS Ben yardım ederim ama hanım da ustadır iyi yemekler yapar. Ben yaptığı yemekleri tadarım, bunun tuzu eksik ya da fazla pişmiş gibi eleştirilerde bulunurum, ama hanımım usta aşçıdır.

BA Eşinizin yaptığı en çok hangi yemeği seviyorsunuz?

MS Maşiyi (dolma) çok severim, özellikle patlıcan dolmasını. Halep'te patlıcan dolması meşhurdur.

BA Patlıcan dolmasına leblebi ve ceviz koyuyorlar mı?

MS Maşiyeye onlar konmaz ama "şihil maşiyeye" (dolmaların şahı) konur. İstek olursa şihil maşiyeye de yapıyoruz.

BA Burada pişen yemekleri isim olarak sıralayabilir misiniz?

MS Kebab, kuşbaşı, kibbe, maşiyeye, şiş kebab, haşhaşlı köfte, kırmızı biber, sarımsak kebabı, macua, marie

BA Bu marie nasıl oluyor?

MS ekmeğin içine et çalınır onun üzerine peynir, onun üzerine toşka, daha sonra ateşte kızartılır.

BA Ekmek olarak verilen lavaş da buna benziyordu, üzerinde acı biber salçası sürülmüştü.

MS Evet ekmeğin (lavaş) üzerine incecik acı biber salçası süreriz, onun üzerine kıyılmış maydanoz serperiz, bu şekilde hafif kızdırıp sıcak servis yaparız. Bunun ismi "antaki" dir.

BA Bu antaki'de yağ var mı?

MS Yağ yok, acı salça, soğan, sarımsak, maydanozdan oluşuyor, bunu kebabların yanında ekmek olarak veriyoruz.

BA Burada en çok sevilen, tercih edilen yemeğiniz hangisi?

MS Kiraz kebabımız en çok sevilen kebabımızdır, Lübnan'dan bunu yemeye çok gelirler.

BA Tatlı yapmayı biliyor musunuz?

MS Tatlı bilmem, sadece kebab çeşitlerini yapabilirim. Buradaki diğer arkadaşımız da yemekleri yapar.

BA İsim olarak meşhur tatlılarınızı sayar mısınız? Harise...

MS Harise, sütlaç, haaltipcime,

BA O nasıl bir şey?

MS İçi peynirli, dışı kadayıf.

BA Kadayıf dolması?

MS Evet kadayıf dolması, kesilerek parça parça servis edilir.

BA Baklava var mı?

MS Baklava var, künefe var.

BA Mesleğinizde geleceğe yönelik olarak neler düşünüyorsunuz?

MS Bu düzende çalışayım başka bir şey istediğim yok.

BA Kaç yaşındasınız?

MS Tam 50 yaşındayım.

BA Allah uzun ömürler versin, bize vakit ayırdığınız için çok teşekkür ederim.

MS Şükran, şükran.













