



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## LOKANTA OSMAN SİİRT

BA Öncelikle adınızı soyadınızı söyler misiniz?

MK Münir Kamber, burası "Lokanta Osman".

BA Perde pilavı hakkında konuşabilir miyiz?

MK Perde pilavı Osmanlılara kadar uzanan çok eski ve geleneksel bir tariftir.

BA Biraz yapılışından bahseder misiniz?

MK Bu kaybolmuş bir tarifti. Biz bunu 80'li yılların başında hazırlayarak TRT'de yayınladık, o günden sonra bu tarifi canlandırmış olduk. Bu gün bile hala TRT için yöresel çekimler yapıyoruz. Osmanlı zamanında bu pilav zengin evlerinde yani konaklarda yapılırmış.

BA Orijinali keklik etinden yapılmış?

MK Evet doğru ama keklik eti bulmak her zaman kolay değil, bu yüzden tavuk eti ya da kavurma kırmızı et kullanılıyor.

BA Biraz da yapılışından bahseder misiniz?

MK Hamuru tereyağı, yoğurt, yumurta ve unla hazırlanıyor. Bakırdan özel bir tencere kullanılır, şimdi özel olarak bu tencereler de bulunabiliyor, 3 ayrı boyu var, bu tencereye yapışmıyor onun için özellikle bakır tercih ediliyor. Bu özel tencereleri, Diyarbakır, Gaziantep gibi bütün güneydoğu şehirlerinde bulabilirsiniz.

BA Bu tencereler kaçar kişilik?

MK Bir kişilik, iki kişilik, üç kişilik, 5 kişilik, 10 kişilik ve 50 kişilik bile tencereler var. Bakırcılar bu tencereyi yapmayı öğrendiler artık her boyunu yapmaya başladılar.

BA Pilavı nasıl hazırlanıyor?

MK Pilavı ayrı, eti ayrı pişiriliyor. İç pilavın içinde badem, çam fıstığı, kuş üzümü, isteğe göre başka şeyler de olabilir.

BA Yenibahar, karabiber...

MK Onlar isteğe göre konabilir, bunlarla iç pilav piştikten sonra. Zaten öncesinde hamur hazırды, tencerenin içini de bol margarinle yağlıyoruz, o kadar bol ki, her tencere sanki bir kalıp yağı bitiriyor. Hamurdan ince yufka açılıyor, bu arada yağladığımız tencerenin duvarlarına badem, fıstık yapıştırıyoruz üzerine yufkayı dikkatli bir şekilde tencerenin duvarlarına yapıştırıyoruz. İçine de biraz pilav, biraz tavuk koyarak tencereyi dolduruyoruz, artan hamurları üzerine kapatıyoruz ve fırında 20-25 dakika pişiriyoruz.

BA Yani hamur pişene kadar pişiriyorsunuz.

MK Piştikten sonra bir tepsiye ters çeviririz.

BA Müşterinin önünde keserek sıcak servis ediyorsunuz. Bizim özel tenceremiz olmadığı için ısıya dayanıklı fırın kaselerinde yapıştık.

MK Tabi "borcam" tabir edilen fırın camlarında da yapılabiliyor. Biz bu bakır tencere çıkmadan önce fırın kabında, porselende ya da değişik malzemeler içinde perde pilavı yapmıştık, ısıya dayanıklı fırın kabından netice almıştık. Zaten bugün kullanılan perde pilavı tenceresini de üreticisine ilk biz yaptırmıştık, o gün, bu gün yapıyorlar. Hatta bu tencereyi ilk çıkarttıklarında cumhurbaşkanına da hediye etmişlerdi.

BA Biz tek kişilik borcamlarda yapmıştık servisi ve görüntüsü daha hoş olmuştü.

MK Evet tek kişilik kalıplar daha hoş duruyor.

BA Perde pilavının bir de hikayesi varmış...

MK Evet bir vasiyetmiş, hamur evi, bademler çocukları, her malzeme bir şeyleri ifade ediyormuş.

BA Her yörenin yemeği, o yöre insanının mantalitesini, kültürünü, felsefesini anlatan unsurlardır, demek ki Siirt'te aile kurumuna önem veriliyor, evlada önem veriliyor.

MK Evet Siirt'te ataerkil yani büyük aileler beraber yaşıyorlar, aile içi sevgi, saygı otorite var. Kayınvalide otoriter, o olmazsa büyük görümce onun vekili, kocaman bir ailede herşey düzen içinde yaşanırdı. Şimdi böyle aileler çok azaldı.

BA O zaman bereket de vardı değil mi?

MK Olmaz mı bizim çocukluğumuzda 25 odalı bir Siirt evimiz ve kocaman bir ailemiz vardı.

BA Siirt halkı bu pilavı evlerde yapıyor mu?

MK Daha çok lokantalarda yapılıyor. Bazı büyük aileler özellikle hafta sonları evlerde de yapıyorlar.

BA Siirt halkının dışarıda yemek yeme alışkanlığı var mı?

MK Son zamanlarda bu alışkanlık baya arttı.

BA Siirt'e özgü başka ne yemekleriniz var?

MK Kuzu kaburga dolmamız var bu şimdi daha çok Diyarbakır'da yapılıyor. Oysa kuzu kaburga dolmasının doğum yeri Tillo'dur. Ayrıca içli köftemiz var.

BA Anadolu'nun değişik bölgelerinde değişik içli köfteler hazırlanıyor, sizinki nasıl?

MK Bazı yerlerde kızartılıyor, kimi yerlerde haşlanıyor, kimi yuvarlak, kimi oval, kimisi de basık şekilde yapıyor.

BA Mardin'de "irok" diyorlar.

MK Evet bizim içli köftemiz de Mardin'e çok yakın.

BA Mumbar dolmasından bahseder misiniz?

MK Evet geçenlerde TRT için bağırsak dolmasının çekimlerini yaptık. Geçenlerde Japon turistler geldi biz perde pilavını yaparken onlarda seyredip bol bol fotoğraf çektiler.

BA Münir Bey değerli katkılarınız için çok çok teşekkür ederiz.

MK Ben de çok teşekkür ederim.







**LOKANTA OSMAN**

- Tüm Izgara Çeşitleri
- Lahmacun - Pide
- Sebze Yemekler

**Osman Atilla KIYAR**

**TEL: 223 20 29 - 223 57 34**

Özgen Caddesi İş Bankası  
Arkası No:19 SİİRT