



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISININ BAŞKENTİ MALATYA

THY Skylife

Dünyada en çok kayısı üreten ve bu sebeple adeta turuncu rengin sembolü olmuş bu sıcakkanlı şehre adını veren Hitit dilindeki [Melid](#) sözcüğünün anlamı da ona yaraşır nitelikte: Çek Doğu Bilimleri Uzmanı Bedrich Hrozny'nin tespitine göre Hitit dilinde [bal-şeker](#) anlamına gelen [Melit-Melid](#) kelimesi, zamanla Malatya'ya dönüşmüş. Malatya, XI. yüzyıldan itibaren bölgeye gelen Oğuz Türklerinin yurdu olmuş. Anadolu Türk yurdu kılan Battalgazi buralarda at koşturup destanlara konu olacak kahramanlıklarıyla dilden dile yayılıp ünlenmiş. O zamandan bu yana Malatya, Somuncu Baba'dan Battalgazi'ye mana erenlerinin de yurdudur.

Malatya Ovası Sultansuyu ve Sürgü Çayı vadilerinden Akdeniz'e; Tohma Vadisi ile İç Anadolu'ya, Fırat Vadisi'nden de Doğu Anadolu'ya bağlanır. Sularının nefaseti coğrafyasının güzelliği ile birleşir ve dört mevsimde de hayran olunası bir şehir çıkar ortaya. Torosların uzantısı olan Beydağı'nın eteklerine kurulu bu şehrin her mevsimi, doğanın ilahi güzelliğine tanıklık eder. Baharda giderseniz kayısı çiçeklerinin beyazına bürünmüş bir Malatya karşılar sizi. Ama acele etmelisiniz. Kayısı, çiçeklerini çabuk döker; yerini çağlaya bırakır hemen. Yazın doğru yeşilin her tonuyla bezenen Malatya Ovası, aynı zamanda şehrin her mevsiminde ayrı tatlar sunan nimetlerinin de kaynağıdır. Şehrin bahçeleri yaz ortasında adeta sarıya boyanır. Yaz sonunda ise kayısı sarısına pestilin, cevizin ve daha nice kuru meyvenin binbir tonu eklenir. Yolunuzu ilçelere düşürdüğünüzde bu renklere yenileri eklenir; örneğin Arapgir'e uzanırsanız mor reyhanın baş döndürücü kokusuyla burun buruna gelirsiniz. Malatya'da sonbahar mevsimi kayısının kurutulduğu, reyhanların olgunlaştığı, siyah Arapgir üzümünün pestillerinin yapıldığı zamandır. Beydağı'nın soğuk sularını kaynağından içmek isteyen gurbetteki Malatyalılar ise, sadece mayıs ayında yetişen [çakşır mantarı](#)'nı yemek için buraya gelir. Anıların Beydağı'nın çiçeklerinden yaptığı [karlık balı](#)'nı tatmak için -Malatyalı yazar Necati Güngör'ün tavsiye ettiği üzere- suların buz gibi olduğu mayıs ayını beklemek gerekir. Ne zaman gelerseniz gelin, Malatya, etrafını çevreleyen dağlar arasındaki vadileri, kanyonları, yaylaları ve her daim keşfedilecek güzellikleriyle insanın soluğunu kesiyor. Alçakgönüllü bir lezzet diyarı. Malatyalı şair Niyazi'nin deyişiyle [her taraf pür-meyve-i şirin](#)

Hemen yanı başındaki Beydağı eteklerinden doğup şehrin ortasından kıvrılarak akan Derme Suyu, Malatyalıların içme suyu ihtiyacını karşılar. Aşağı Malatya Ovası'nın bir ekip bin biçilen topraklarını sular. Bir şehrin ortasından böylesine güzel bir su akarsa orada yaşam da keyifli hâle gelmez mi hiç! Malatyalılar suyun aktığı kanal boyunu, sayfiye mekânı olarak donatmışlar. Yaz aylarının sıcak günlerinde, Derme Suyu, etrafında sıralanmış mekânları adeta doğal bir açık hava kliması gibi serinletiyor.

Malatyalıların [mişmiş](#) de dediği kayısı, şehrin alametifarikası. Tıpkı fındık gibi Türkiye'nin yetiştirip ihraç ettiği bir ürün. Kuru su ve yaşı ile kayısı, kendisinden yapılan reçeli, kebabı ve kompostosuyla her yerde bulunmakta. Kayısı çeşitlerinin yanı sıra Malatya'nın diğer yöresel ürünlerini de göreyim, hediye olarak alayım dersanız en uygun adres Şire Pazarı ve civarı. Şehrin merkezindeki bu çarşıda gün kurusundan pestiline, dönerinden iç bademine kayısıdan mamül pek çok lezzet bir arada

Şire Pazarı'ndan sonraki adresiniz yöresel bakır ürünler de alabileceğiniz Bakırcılar Çarşısı olsun. Malatya'da özellikle et yemekleri sunan restoranlardaki kap kacak hâlen bakırdan yapılıyor. Bu arada et yemekleri demişken, bu konuda Malatyalılar da oldukça iddialı. Şehrin bitki örtüsü etinin lezzetini de bir başka kılıyor. Üstelik Malatya'daki et lokantaları, eti fazlaca baharatla harmanlamadan sade yapısıyla bu kadar lezzetli kılma konusunda son derece mahirler.

Şire Pazarı civarındaki gezinizde Malatya mutfağına damgasını vuran bulgurun envai çeşidine rastlayacaksınız. Bulgur, Malatya mutfağının olmazsa olmazı diyebileceğimiz tiritli dolma köfte (analı kızılı) gibi pek çok köfte çeşidinin ana malzemesi. Evliya Çelebi, Seyahatname'sinde bu şehirde 7 türlü 7 taneli buğday yetiştirdiğinden övgüyle söz eder. 15'e yakın bulgur çeşidinin hemen her biri köfteler, sarmalar, dolmalar gibi yemeklerde farklı türleriyle kullanılmakta. Malatya'da kiraz ve dut yaprağı gibi 11 farklı meyvenin yaprağından sarma yapıldığını söylesek sanırım sadece sarma özelinde bile bu mutfağın zenginliğini ifade etmiş oluruz.



© lezzetler.com tarif no:130249 • adı:Kayısının Başkenti Malatya • gönderen:Bahtiyar Canlı • indirme tarihi:03.04.2025 - 19:15