



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARDİN MUTFAĞI

İpek Yolu'nun Yukarı Mezopotamya'daki duraklarından ve imparatorlukların gözde şehirlerinden biri olmak, binlerce yıllık medeniyetlerin izlerine ve geleneklerine sahip olmak demek. Mardin'i görünce bu fikre kapılırsınız. Bu zenginlik sadece yapılara değil insan hazinesine ve geleneklere de yansır. Yüzyıllardır Türkler, Kürtler, Ermeniler ve Arapların yaşadığı coğrafya, ticaret ve savaşlarla kültürel trafiğin de güzergâhlarından biriydi.

Bu yüzden kentin yemek kültürü, onlarca farklı malzeme ve pişirme tekniği ile bol seçenekli bir menü sunar. Tepelikteki eski Mardin, her biri tarihî bir hadisenin hatırasını bugüne fısıldayan lezzetlerin mutfağıdır; Birinci Cadde'nin sağlı sollu sokaklarında onlarca lezzetin iştah kabartan kokusu havaya karışır.

Farklı coğrafya, inanç ve kültürlerden beslenen Mardin mutfağı kentin iklimi, tarımsal özellikleri ve gelenekleri ile özgünleşmiştir. Ticaretle uğraşan Mardinliler seyahat ederken birbirinden farklı yemek kültürlerinin etkilerini de kent mutfağının hafızasına nakşetmişler.

İşte, Birinci Cadde ve sokaklarında göreceğiniz bu zengin hafızanın izdüşümleridir. Her gün taze kavrulup çekilen ve kakuleyle harmanlanan kahvesiyle damakları şenlendiren Yemen Kahvecisi, Ulu Cami etrafında yine günlük kavurup satan Mardin leblebicileri veya şimdilerde zencefillisi de yapılan badem şekeri hemen dikkatinizi çekecek.

Mardin'de bir gün hangi lezzetlerle geçmeli, şimdi ona bakalım. Şehir merkezinde konaklıyorsanız sabah erkenden sebze-meyve pazarına gitmekte fayda var. Köylerden gelen taze koyun yoğurdu, peynir çeşitleri ve yeni toplanmış mis gibi tere ile maydanozu alıp fırından çıkmış sıcak tırnaklı pideyle Şehidiye Camii'nin üst tarafındaki ovanın manzarasında kendinize güzel bir piknik kahvaltısı ziyafeti çekebilirsiniz. Buranın çayı da çok farklı ve güzeldir, eminim size farklı bir keyif yaşatacak.

Kent merkezindeyken öğle vakti mi geldi? Hasan Ayar Çarşısı ve civarındaki mütevazı esnaf lokantalarında kavurma, güveç ve tencere yemekleri ur. Kebap severlerden iseniz sadece satır kıyması ile kebab sunan Kebapçı Rıd'o'ya gidebilirsiniz.

Akşamüstü bir şeyler atıştıranlardansanız fırından Mardin usulü peksimet veya Mardin çöreği almanızı, ya da bir kasaptan sembusek (kapalı lahmacun) içi alıp fırına pişirtmenizi tavsiye ederim. Sonrasında istikametiniz yine Şehidiye olsun.

Şimdi kitel için öğünlerden bağımsız ayrı bir yer açalım; kitel, Mardin mutfağında oldukça önemli bir yere sahip. Kentin yerel mutfak dinamiğini oluşturan Araplar, Süryaniler ve Kürtler kiteli farklı büyüklüklerde pişirirler. Farklı dinî bayramlarda farklı büyüklükte kitel pişirilir; görür görmez alın.

Akşam yemeği için öneride bulunmayacağım zira Mardin'de gün içinde göreceğiniz, benim anlatacağımından daha iyi fikirler verecek.

Biraz da şehrin dışına ve oralardan eve götüreceğinizinize bakalım İlkbaharın sonu, yazın başında Kızıltepe ve Midyat'a giderseniz yolda göreceğiniz tarlalar Türkiye'nin kırmızı mercimek ve nohut depolarından birinde olduğunu anlatacak. Midyat, enfes lezzetiyle insanda adeta bağımlılık yapan acur turşusu ve yoğun aromalı kavunuyla tanınıyor. Buradaki tarlalarda yetiştirilen durum buğdayından dünyanın en kaliteli bulgurları arasında yer alan Mardin bulguru üretilir. Kavrulmuş tel şehriye ile harmanlanarak sunulan bu bulgur, pilavın yanı sıra Mardin'e özgü bir çiğköfte olan Acin'in ve haşlanmış içli köfte olan kitelin yapımında da başrolü oynar.

Mardin, mutfağının olmazsa olmazlarından eti de bizzat kendi üretir. Kısa süren baharın ardından gelen sıcak ve kurak uzun yaz mevsimi ile sert geçen kış, burada küçükbaş hayvancılığı egemen kılmış. Yemeklerin çoğunun kuzu etiyle yapılması, tencere ve güveç yemeklerinde iç yağının kullanılması bu yüzden.

Mardin'in yemeklerinin bir kısmını anlattık ama bu şehir taşın şiiiri olan mimarisıyla, bir arada yaşama kültürü ve hayranlık uyandıran kültürel zenginliğiyle Türkiye'nin muhteşem bir hazinesi. Yapacağınız bir seyahatte yemeğin hayatla, ölümlle, inançla, müzikle, halayla ve değerlere olan bağlılıkla ne kadar iç içe geçtiğini fark edeceğiniz eşsiz bir deneyim yaşayacaksınız.