



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARDİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bir çok kavime ev sahipliği yapması ve kervan yollarının kesiştiği bir noktada yer almasından dolayı Mardin'in yemek kültürü gelişmiş ve çeşidenmiş. Güney ve Doğu Anadolu'nun bol baharatlı, yağlı beslenme özelliği Mardin'de de görülüyor. Et ve süt ürünlerine hemen tüm yedeklerde rastlanır. Sebzenin beslenmedeki yeri oldukça sınırlı. Biber, patlıcan pbi sebzeler kurutulularak, domates de salça yapılarak kışa hazırlanır. Kavurma, sucuk, üzüm sucuğu yanında evde hazırlanan kışlık yiyeceklerin başında bulgur ve şehriye geliyor. Yörede bulgur ağırlıklı yemek kültürünü görmekteyiz. Et yemekleri, çorbalar, dolmalar ve köftelerde yaygın olarak kullanılıyor. Çorbalık olarak hazırlanan "dövme" yanında, kullanım alanlarında bulgur çeşitlilik gösterir. Köftelik bulgur denilen "ihşane", içli köfte yapımında kullanılıyor. Mardin Mutfağı özelliğini; yörede yetişen baharatların çeşitliliği, yemekler yapılırken gösterilen özen ve et ile uyumundan olduğu kadar, hazırlık süresinin uzun bir zaman dilimine yayılmasındaki gizemsel havadan da alıyor. Tarçın, kişniş, mahlep, zencefil, yeni bahar, sumak, pul biber ve bademi "Mardin Mutfağı"na zenginlik katan malzemeler olarak nitelendirebiliriz. Mardin Mezopotamya Ovası'na bakan çok sayıda uygarlığa ev sahipliği yapmış medeniyelerin beşiği. Herkesçe bilinen yemeklere dahi çeşitli Mardin baharatlarından bir tutam atınca bambaşka bir lezzete bürünüyor. Buna gizemli pişirme şekilleri de diyebiliriz. Çeşitli milleder ve farklı inanışlar haliyle, yöre mutfağına da yansımış. Kaburga dolmasının ve sembüşeğin Süryani yemeği olduğu söyleniyor.

Birbirine kaynaşık karışan Mardin'in yöresel yemeklerinden birkaçını sayacak olursak; çorbalardan; lebniye, un çorbası, kelle paça, çorten, et yemekleri; kibbe, etli ekme, Mardin çiğ köftesi, fikriye, alluciye, dobo, pilavlardan; kinneberli pilavı, şehriyeli bulgur pilavı, ciğer pilavı, hamur işleri; sembüsek, cevizli börek yörenin sevilen yemeklerinden.

