



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEŞHUR HALEP TATLILARI

Halep'in nesi meşhur sorusuna oraları bilenlerin vereceği cevap ilk sırada "tatlısı" olur.

Gerçekten de Halep'te o kadar çok tatlıcı dükkanı var ki. Herhalde sayıca Gaziantep'ten daha fazladır.

Gideceğim zaman Halep'li bir arkadaştan uzun uzun ön bilgi aldım. O da bana en meşhur şeyin tatlı olduğunu söyledi. Tatlıcıların yoğun olduğu mahallenin adı "Mahnuse" imiş. Aslında o kadar çok tatlıcı dükkanı o mahallede toplanmış değil, Halep'in muhtelif yerlerinde tatlıcıları görmek mümkün.

Halkın teveccühü de çok fazla. İki türlü tatlıcı var. Birinde sadece satış yapılıyor, daha çok şerbetli tatlı satıyorlar. Sandalye masa bulunanlarda da sütlü tatlılar bulunuyor, yanında da bir kaç adet şerbetli tatlı var.

İlk gittiğim gün hiç tatlı yemedim. Dükkanların önünden geçerken ağızımın sulandığını hissediyordum. Ne kadar tok olsa da insanın midesinde mutlaka yer olduğunu düşünenlerdenim. Aman Allah'ım kat kat, çeşit çeşit, şekil şekil tatlılar. İçerdeki insanlar o kadar mutlu görünüyor ki. Herhalde her biri ayrı bir lezzet olmalı. Bazıları bizimkilere benziyor, baklava, künefe gibi türleri var. Sanki Türkiye'den ithal gibi duruyor.

Zekeriya (AS) camiinin yanında; kuru yemiş, karpuz çekirdeği, karışık kraker ve Arap lokumları, şekerleme satan yerler var. Dükkanlar yan yana küçük ve bakımsız, birisinin önünden geçerken herhalde konuşmalarımızdan Türk olduğumuzu anladı Antep'li bir satıcı bize "hoş geldiniz" dedi. "Buyurun helal" diyerek çeşitli lokum ve şekerlemelerle dolu avucunu uzattı. Biz "sadece parasını vermek şartıyla alırsız" dedik. Karışık lokum ve şekerlemelerden satın aldık. Lokumlar genelde fıstık ağırlıklı jölemsi kıvamda yeşil, kahverengi tonlarındaydı. Tek tek şeffaf paketlerin içine konmuştu. Yediğim çeşitler sıradan tatlardandı, ta ki o esmer güzeli "raha" yı yiyene kadar. Allah'ım o ne lezzet, yok böyle birşey. Antepfıstıklı, tarçın, yenibaharlı katı bir lokum düşünün, üzeri bitter çikolata ile kaplı. İnsanın yedikçe yiyesi geliyor. Ertesi gün rahadan 2 kg. satın aldık.

Elimizde raha sokaklarda dolaşırken masası sandalyesi olan, sütlü tatlı bulunan bir dükkana girdik. Güler yüzle karşılandık. Bize Halep'e gitmeden önce halkın pek çoğunun Türkçe bildiği söylenmişti. Aslında Türkçe bilene çok rastlamadık, İngilizce de bilmiyorlar. Tanıdık tatlılar göz çarpıyordu. İsimlerini tek tek sordum. Sütlaç, adı da kendisi de aynı. Harise, sami, bir de zerdeye benzeyen bir tatlı vardı. "Bu zerde mi?" dedim, çocuk zaten Türkçe bilmiyor, Arapça da anlatamayacağını anlayınca kocaman siyah gözlerini açtı ve "la" (hayır) dedi. Sonra birbirimize baktık gülümsedik. Bir kez daha kanıtladı ki güler yüz her dilde geçerli. Biz de isteklerimizi işaret ederek gösterdik. Masaya geçtik, çocuk gri bir bezle masayı sildi, her müşteri için açılan kutu mendil geldi. Islak çatal ve kaşıklar, metal sürahide yerel su ve bardaklar kondu. Plastik tabak ve kâseler içerisinde istediğimiz tatlılar çatalının yanına bırakıldı. Tatlılarda fikir sahibi olmak için 5 değişik tatlı sipariş etmiştik. Künefeye benzeyen tatlı, sadece künefeyi andırıyordu. Bizim damağımıza en yakın az şekerli dondurmali sütlaçtı. Diğerlerini tadı vasattı. Tarçınlı incirli "herise" ise mükemmeldi. Bu tarifi biraz geliştirdikten sonra sizlerle paylaşmak isterim.

Raha ve herise çok lezzetliydi ama gene de benim gözüm şerbetli tatlılarda kaldı. Bugün kapasitemi aşmışım. Bir gün daha beklesem olurdu herhalde. Zaten yediğim tatlıları daha hazmedememiştim. Alışık olmadığım malzemelerle hazırlanmış tatlılar, midemde değişik bir reaksiyon yaptı.

Artık ertesi gün oldu ve iki gündür hayalini kurduğum lezzetlerle buluşmaya hazırdım. En sık görünen tatlıcıyı bulduk. Önce tatlıların fotoğraflarını poz poz çektik. Elinde paket huzurla çıkan müşterileri biraz izledikten sonra dükkana girdik. Aman Allah'ım sanki masal gibi bir yerdi. Her yerde kat kat tatlılar, değişik modellerde arzi endam ediyordu. Satıcı çıplak elleriyle kutuya tatlıları koyuyor, sonra da aynı eliyle para alıyordu. Demek burada eldiven ya da maşa kullanma adeti yoktu. Dükkan sahibinden izin aldım, tezgâhın arkasına geçtim. Elimde bir tatlı kutusu. Ben de elimle beğendiğim tatlıları koymaya başladım. Hangisini alacağımı şaşırılmış durumdaydım. Birinden lezzetli tatlıları az sonra deneyecek olmam beni çok heyecanlandırdı. Fiyatlar ortalama Türk parasıyla 10 TL idi. Parayı verdim usta üstünü verdi, para da şekerden dolayı biraz yapış yapıştı.

Sıra artık en önemli ana gelmişti. Fakat çevrede oturacak bir yer yoktu. Taksiye bindik uygun bir yerde indirmesini rica ettik. Taksimetre 25 SR tutmasına rağmen nedendir bilinmez taksici 50 SR aldı. Her neyse ayakkabıcıların yoğun olduğu "Müşra" semtinde bir bank bulduk ve oturduk. Paketi açtık, aslında tatlılar şerbeti az çekmiş ve mumlu görüntüdeydi. İlk lokma benim için çok önemliydi. Isırdım ağızıma yoğun bir margarin kokusu ve kurabiye kıvamında bir gevreklik geldi. Herhalde bu çeşit böyle diye düşündüm. İkincisini yedim, tat aynı. Üçüncü, dördüncü hep aynı. Herhalde baklava iyidir diye düşündüm. Onun da görüntü Türk, lezzet aynı. Artık Şam tatlısı da farklı sonuç vermeyince anladım ki, Arap tatlılarının lezzeti değil görüntüsü önemliymiş. Ne yapalım her zaman görünene inanmamak gerekiyor.

Benim edindiğim izlenim ne olursa olsun. Halep'in tatlıları gene de meşhur olacak. Bir şey ünlüyse ünlüdür, bu şöhretin önünde kimse duramaz. Yolunuz bir gün eski vatan toprağı şehit Halep'e düşerse gene de tatlıları deneyin derim.

Banu Atabay























