

**ruhun gıdası kitaplar**

DİZİ EDITÖRÜ  
GÜZİN YALIN



Eğer ailede bir büyükanne varsa, ona *büyük hanım* veya eskiden olduğu gibi *kadın efendi* deniliyordu.

Fanny Davis, *Osmanlı Hanımı*, çev. Bahar Tırnakçı,  
Yapı Kredi Yayınları, 2006, s. 93

Genellikle tüm boş zamanlarımızı babaannemizin yanında geçirirdik, onun geniş oturma odasında oyunlarımıza yetecek kadar yer vardı. Bizi ufak tefek şeylerle oyalamayı ve atıştıracak güzel yiyeceklerle mutlu etmeyi bilirdi. Bir Noel akşamında bize bir kukla oyunu seyrettirip eski evin içinde yeni bir dünya yaratarak yaptığı tüm iyilikleri taçlandırdı. (...) Onun aramızdan ayrılışı ailenin yaşamında köklü bir değişim yaratacak kadar önemliydi.

Johann Wolfgang von Goethe, *Yaşamımdan Şiir ve Hakikat*,  
çev. Mahmure Kahraman, İş Bankası Yayınları, 2009, s. 12.

**İŞİL ERTUNÇ** 1955'te İstanbul Nişantaşı'nda doğdu. 19 Mayıs İlkokulu'na, ardından İstanbul Alman Lisesi'ne devam etti. 1974'te evlendi. Bir süre el sanatlarıyla ilgili eğitim aldı ve kendi atölye-dükkânını açtı. İki kız çocuğunu büyütmeyle 1990-2000 yılları arasında tekstil müessesiliklerinde profesyonel iş hayatını deneyimledi. 1987'den itibaren Waldhotel-Restoran Hilde'de butik restorancılığın her alanında önce yarı zamanlı, sonra tam zamanlı, emekliliğine kadar profesyonel olarak çalıştı. Aile mutfakları ve geleneksel yemek kültürü üzerine okumalar yaparken mutfak birikimlerini ve özel reçetelerini de derleyerek "mutfak penceresinden" ve "yazma halleri" adlı blogunu açtı ve hâlâ bu mecralarda takipçileriyle buluşmakta. Geliştirdiği yenilikçi ve sağlıklı mutfak tecrübelerini, evinde düzenlediği atölyelerde paylaştı. Ertunç, hayatının her döneminde hep kendi kendine yazdı; emeklilik döneminde ise Yeşim Cimcoz Yazı Evi'yle buluştu ve eğitim almaya, kendisini yazın diliyle ifade etmeye ağırlık verdi. Sofra hikâyeleri bu dönemde yazıya döküldü ve ilk kitabının adını almış oldu. 2016'da ailesiyle birlikte Urla'nın bir köyüne yerleştiğinden beri yazı ve mutfak çalışmalarını birlikte sürdürmekte olan Işıl Ertunç çeşitli gruplarla kısa öykü yazarlığı ve okuma inceleme atölyeleri yürütmektedir.

İletişim Yayınları 3010 • Ruhun Gıdası Kitaplar 9

ISBN-13: 978-975-05-3075-3

© 2021 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1. Baskı 2021, İstanbul

*DIZI EDITÖRÜ* Güzin Yalın

*EDITÖR* Kıvanç Koçak

*KAPAK VE GENEL TASARIM* Suat Aysu

*KAPAKTAKI ÇİZİM* Hüsna Çakır

*UYGULAMA* Hüsnu Abbas

*DÜZELTİ* Oben Üçke

*BASKI* Sena Ofset · SERTİFİKA NO. 45030

Litros Yolu, 2. Matbaacılar Sitesi, B Blok, 6. Kat, No: 4NB 7-9-11

Topkapı, 34010, İstanbul, Tel: 212.613 38 46

*CILT* Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 11935

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

**İletişim Yayınları** · SERTİFİKA NO. 40387

Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,

Harbiye Mahallesi, Elmadağ, Şişli 34367 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

İŐIL ERTUNÇ

*Dört Mevsim  
Mehlika*

*“Anneannem dedi ki...”*





# İçindekiler

*Mehlika Sultan'a...* 11

## *İlkbahar* 15

---

*İncir Reçeli* 17

*Şehriye Tavası* 20

*Erikli Kabak Kebabı* 22

*Koruk Şerbeti ve Koruklu Bamya* 24

*Salsa ve Ciğer Yahnisi* 27

*Francala Tatlısı* 30

## **DOĞUM** 33

---

*Lohusa Şerbeti* 35

*Diş Buğdayı* 37

## *Yaz* 39

---

*Bu Cacık Başka Cacık* 41

*Kâğıt Kebabı* 43  
*Patlıcan Üzeri Kuru Köfte* 45  
*Yaz Salatası* 48  
*Patlıcanlı Börek/Börekitas* 50  
*Limonata* 53  
*Yarma Dolma* 55  
*Patlıcanlı Pilav* 59  
*Ev Dondurmaları* 61

## **DÜĞÜN** 65

---

*Düğün Telâşı* 67  
*Sakızlı Ekmek* 70  
*Düğün Çorbası/Baş Paçası* 72  
*Balık Pilaki* 74  
*Mafiş* 76

## **Sonbahar** 79

---

*Asma Kabağı Reçeli* 81  
*Yeşil Domates Dolması* 83  
*Anneanne Halkası* 85

## **BAYRAM** 87

---

*Bayram* 89  
*Bizim Evde Türk Kahvesi Nasıl Pişer?* 92  
*Bayram Kebabı* 93

*Tavuk Musakkası* 96

*Tüy Beyaz Köfte* 98

*Cavcak* 100

*Tepsi Tatlısı* 102

*Trigana Yufkası ile Kıymalı Anneanne Böreği* 105

*Kahyi (Muhallebili Börek)* 107

*Susam Helvası* 1009

## ***KıŖ*** 111

---

*Cevizli Sulu Köfte* 113

*Un Çorbası* 115

*Tarçınlı Patates Kebabı* 117

*KızarmıŖ Karnabahar Musakkası* 119

*Pırasa Köftesi* 121

*Kestaneli Kereviz Kebabı* 124

*Kıymalı Patates Köftesi* 126

*Mehlika Sultan Kebabı* 128

*PastiŖ/Fırın Makarna* 130

*Hanımgöbeği, namı diğer Küllü Su Lokumu* 132

*Ŗekerli Ramazan Pilavı* 135

*Portakal Kabuđu Reçeli* 137

## **KIŖ AKŖAMLARI** 139

---

*Kestane, Boza, Kar Helvası,  
Leblebi Unu, Kakaolu Tahin, Lââp* 141

**SON** 145

---

*Cenaze ve Sofrası* 147

*İrmik Helvası* 149

**TEŞEKKÜR** 152





Mehlika Atiker (1904-1990)



## *Mehlika Sultan'a...*

Mürekkebi henüz kurumuş, taptaze kitabımızın sayfaları arasından sesleniyorum sana Mehlika Sultan. Biliyorum, epey ihmal ettim seni ama meşguldüm canım, hem de çok meşgul; senden teslim aldığım mirası hem kızlarımla hem de çok sevdiğim dostlarımla paylaşma zamanı geldiği için yazmakla meşguldüm. Yazabilmek için de yazmayı öğrenmekle...

Neler yazdığımı öğrenmek için sabırsızlandığımı biliyorum. Çat kapı gelip beni gizlice izlemen, mutfagımın orasından girip burasından çıkman, dolaplarımda yeterli malzeme var mı diye teftiş etmen, tarif defterlerimin arasına dalıp alaycı bakışlar atarak ufak tefek karalamalar yapman neyse de kitabın notlarını, hatta bilgisayarımı kurcalaman da nesi?... Merak etme, bu kitap senin için, birlikte geçirdiğimiz o güzel günler için. Pek tabii ki ilk sen öğreneceksin ama az sabır canım...

Seninle mutfakta paylaştığımız o kıymetli zamanların kısacık hikâyeleri, gelenek göreneklerimiz, sofraya başı sohbetlerimiz ve de soğuk kış geceleri için yaptığın bozadan tut, sıcak yaz günlerinde bizi serinleten şerbetlerine, damak çatlatan mafişten, patlıcanlı böreğine, susam helvasından yarma dolmaya kadar bana öğrettiğin her şey yer alıyor kitabımızda. Noktasına, virgüline dokunmadığım reçetelerinin yanında, ucundan kenarından değişiklikler yaptıklarım da var. Bu yüzden bana darılmayacaksın değil mi?

Sen hep "Gözümün kararı, damağımın tadı" der, işe öyle koyulup lezzeti unutulmayacak yemekler yapardın. Aslında yaşadığın döneme göre birçok konuda yeniliklere açık, modern sayılabilecek bir kadındın. Geleneksel yemeklerin dışında gazete köşelerinden kestiğin ve denediğin tarifler de vardı. İyi yemek yapmak kadar mutfak araç gereçleri ve güzel kurulan bir sofraya dair ne varsa onlara olan merakımı hep senden almışım. Beğendiğin bir bardak takımının aynısını bulmak için kendini sokaklara attığını, yolda dü-

şüp yaralandığını ama bardakları sağ salim eve getirdiğini sen de hatırlıyor musun?

Hatıralar demişken, büyük ailemize dair en eski anıları ancak Gedikpaşa, Beşiktaş ve annemin ilkokula başladığı Kuzguncuk'u gösteren fotoğraflarda buluyorum. O yıllarda dedem trikotaj işiyle meşgulken sen bir yandan evi çekip çevirir, diğer yandan mendil kenarı diker ve makine nakışı yaparmışsın. Keşke çocukluk anılarını ve soframıza getirdiğin bütün bu güzel tatları kendi büyüklerinden nasıl öğrendiğini senin ağzından dinleyebilseydik; o zaman kim bilir bu kitaba daha neler neler eklenirdi.

Bugün, bu kitabın hayata geçmesini seninle aynı çatı altında yaşamaya başladığımız yıllara ve bana da aşıladığın mutfak tutkuna borçluyum. O günlerde yoğun çalışan annemden teslim aldığın mutfağımızı az buz değil 85 yaşına, ölümünden çok az önceye kadar idare ettin. Çünkü senin kültüründe evin en önemli yeri ailenin bir araya geldiği sofralardı. Bu sofralar ne kadar kalabalık olursa o kadar makbuldü. Masamızda her zaman Tanrı misafirlerine yer olurdu. Yemeğe başlamadan önce soframıza gelen nimetler için şükredilir, yemek mutlaka ağızımızı tatlandıran meyve veya tatlıyla son bulur, sağlıklı ferah sofralar kurulması dilekleriyle sofradan kalkılırdı. Mutfağın ipleri senin elindeyken "Şu eksik, bu da kalmamış" denmesine hiç dayanamayan babam, sabah akşam bakkalın çırağını peşine takar, iki-üç sepet alışverişle eve gelir, dolapları hiç boş bırakmazdı. Sokakta babama rastlayan ve senin sofrandan nasibini almış komşularsa "Aman Nüvit Beyciğim, doldurmuşsunuz yine kolları, Allah kolaylık versin, kim bilir Mehlika Hanım yine ne lezzetli şeyler pişirecek?" derlerdi.



Anneannemin gençliği.

Savaşın gölgesinde ne çocukluğunu ne gençliğini yaşamadan göçe zorlanmış bir nesilden geldiğini biliyorum anneanneciğim. Yangınlar, taşınmalar, hastalıklar, kayıplar ve varlıktan yokluğa geçiş... Ne yazık ki bütün bu acılı yıllar unutmayı yeğlediğin anılarla doluymuş ki, bize ne doğum yerin olan Selanik'ten ne de İstanbul'a gelirken yaşadığınız o zorlu ve zorunlu yolculuktan neredeyse hiç söz etmezdin. Sadece ara sıra göç sırasında geçir-

diğiniz araba kazasında elinde kalan biricik burma bileziğinin koluna bataarak bıraktığı yara izine bakar, iini ekerdin. Mutfağımızın her an bir savaş ıkacakmışçasına tıka basa dolu olmasına uğraşman, hatırlamak istemediğin o anların sonucuydu sanırım.

Annemin evde dikiş dikerek bütçeye katkıda bulunduğu, seninse hayatı mutfakta yaşadığın o günler, acısıyla tatlısıyla geride kaldılar. Biz çocukların, o zamanlar önümüze konanın ne kadar değerli olduğunu anlamamız içinse üzerinden uzun yıllar geçmesi gerekti.

Başımı, dalıp gittiğim defterden kaldırıp bakıyorum. Ortalarda yoksun, nereye kayboldun Mehlika Sultan?

Geldiği gibi, sessizce gidivermiř...

Mutfadımda bıraktığı hoş esintisiyle yetiniyorum.



# İlkbahar

Günler uzuyor, kapı pencere açılıyor,  
paltolar atılıp ceketler giyiliyorsa,  
Koyunlar kuzuluyor, inekler buzağılıyorsa,  
ağaçlar tomurcuklanıyor, papatyalar coşuyorsa,  
Güneşin sıcaklığı, doğanın sesi,  
toprağın kokusu yeniden evlerimize doluyorsa,  
Yüreklerde kelebekler uçuşuyor,  
ormana pikniğe, sahilde yürüyüşe gidiliyorsa,  
Doğanın uyanışıyla mutfaklarda da değişim yaşanıyorsa,  
çağla, can eriği, kiraz, dallarından sarkıyorsa,  
Ailemin doğum günleri peş peşe kutlanıyor,  
ben sık sık pasta yapıyorsam,  
Anneannem reçellik incir aramaya başladıysa  
Mevsim ilkbahardır...





## *İncir Reçeli*

Nisan Mayıs ayları, gevşermiş gönül yayları...

Çayır, çimen bizi çağırırken, anneannem mahalledeki çoluk çocuğun peşine düşüp çevre bahçelerden reçellik incir toplatmaya çalışırdı (Bu dediğim, elbette çevremizde henüz bahçeler varken, yüksek yüksek binalar etrafımızı sarmadan önceydi). Haklıydı. Zira incirin zamanı geçince yapacağınız reçel bir şeye benzemez; incirin taneleri ufak, içi diri olmalı. İncirler toplanınca masanın başına geçer, sol elinin baş ve işaret parmağına lastik parmaklıklardan geçirir, sağ elinde tuttuğu bıçakla incirleri tek tek ayıklardı. Parmaklık takılsa bile elleri simsiyah boyayan, yorucu bir iştir bu. Nereden bakarsanız bakın en az üç, dört yüz incirden reçel yapılırdı evimizde her yıl. Yarısı bize, yarısı da kokusunu duyanlara...

Sonraları Nişantaşı, Levent, Kadıköy gibi semtlerde köşe başlarında çiçekçi kadınlar ayıklayıp satmaya başladılar da anneannemin de bizim de işimiz kolaylaştı. Diyeceğim o ki, anneannemin bize bıraktığı mutfak miraslarından biri de, zamanımı geçirmeden yaptığımız incir reçelidir. Hani, artık pek reçel yemiyor olsak da ara sıra kahvaltıda konuklara çıkartmak ya da hediye etmek için bu lezzetlerden vazgeçemiyoruz. Hele ki, götürdüğümüz kimseye makbule geçeceğini biliyorsak...

– Ananeciğim, hadi bu kez ben pişireyim, sen seyret bakalım, nasıl olacak reçelimiz...

Önce orta boy bir tencereye bolca su koyup kaynatayım. Su kaynayana kadar biraz daha ufak bir tencerede reçelin şerbetini hazırlayayım. Şekerin üzerini sadece bir parmak örtecek kadar su koymam şerbet için uygun olacaktır.

Şerbetimi kaynamaya bıraktıktan sonra iyice yıkadığım incirleri kaynayan suya atıp yumuşayana kadar haşlayacağım. İncirlerimi haşlarken fazla karıştırmıyor, çok yumuşayıp dağılmamalarına da dikkat ediyorum.

– “Göztaşı” mı dedin canım? Merak etme, onun da sırası geliyor...

İncir tenceresinin altını söndürdükten sonra içine gereken miktarda; bu, bazen bir nohut tanesi kadar ya da eğer toz halindeyse yarım çay kaşığı kadar göztaşını tenceredeki suya katıyoruz. Su anında mavileşiyor ve incirler muhteşem acı yeşil bir renk alıyorlar. 10 dakika kadar bu şekilde beklettiğim incirleri birazdan süzüp, sonra da bol suyun içinde defalarca çalkalayacağım. İncirlerden berrak, temiz bir su çıkıyorsa ancak o zaman göztaşından arınmış olacaklar.

Şimdi incirleri üçer beşer avucuma alıp zedelemeden sularını sıkıyorum ki, şerbete attığımda içlerinde kalan suyla şerbeti sulandırmasınlar. İncirler bu sırada sünger gibi içlerine çektikleri suyu bırakır, tekrar o ilk görünüşlerine dönerler. Şerbeti tekrar ocağa alıyorum ve kaynamaya başlayınca incirleri içine atıyorum. 10 dakika kadar kaynattıktan sonra ocağı kısıyor ve bir miktar dövülmüş sakız ve taze sıkığım limonun suyunu ilave ediyorum.

– Limon tuzu koymadan reçel olmaz mı? Darılma ama artık mutfağım da limon tuzu kullanmamaya çalışıyorum canım. Bir limon fazla sıkıyorum, oluyor.

Şu sakız ve incirin kokusu var ya! Doğrusu, sadece bu koku için bile incir reçeli pişirebilirim.

En sonunda reçelimin istediğim kıvama gelip gelmediğini anlamak için tencereden bir kaşık reçel alıp tabağa akıtıyorum: Reçelin şerbeti dökülürken sanki kaşığa geri dönecek gibi ağırlaşmış olmalı. Bazen de tabaktaki şerbetten iki parmağımın arasına alıp kontrol ederim. Parmaklarım yapışıyor, tamamıdır.

Reçelimi önceden sterilize ettiğim kavanozlara sıcakken boşaltıyor, ancak iyice soğuduklarında kapaklarını kapatıyorum. Eskiden hızla tüketildiğinden bizim evlerimizde kışı geçirmesi bile mucize olan incir reçeli, kıvamı tam olduysa iki yıl rahat rahat dayanır.

– İncir reçelini torunlara nasıl yedirdiğimi de yazsana.

– Seni mi kıracağım, hemen yazarım...

Aman aman, başka bir şey demediğine göre Mehlika Sultan'a beğendirmişiz! Bizim çocuklar küçükken anneannem onların ekmek lokmalarının üstüne önce bir tane incir reçeli sonra reçelin tepesine da ayıklanmış yarım siyah zeytin koyardı. Her nedense kızlarım hâlâ o zeytin şapkalı incir reçeli ni severler. Bazen tatlıyla tuzlu birlikte iyi gidebiliyor. Hele ki, veren elin dili de tatlıysa...

**Anneannem dedi ki:** Kolay iş değildir reçel yapmak. Şerbeti sulu olan reçel çabucak küflenir, fazla koyu olanın da taneleri hemencecik şekerlenir.

#### **Neler gerekiyor?**

- 100 adet, taze ayıklanmış mevsim inciri
- 800 gr. toz şeker
- 400 ml. su (şekerin üzerini bir parmak örtecek kadar)
- 2 çay kaşığı dövülmüş damla sakızı
- 1 ufak parça (nohut büyüklüğünde) göztaşı
- 1 limonun suyu

## Şehriye Tavası

Her sebze ve meyvenin, hatta etin veya balığın yenebileceği aylar vardı eskiden. Kış günü domates, patlıcan olmadığı gibi, yaz günü lahana ve kereviz de göremezdik. Ya da çilek için Mayıs'ı, karpuz için Haziran'ı beklediğimiz gibi, palamut için Eylül'ü, lüfer için Kasım'ı iple çekerdik; Nisan ayını ise evimize bol bol taze soğan, taze sarımsak, marul, enginar, bezelye ve kuzu eti girsin diye. Kuzu etiyle pişirilen haşlamalar, nohut, fasulye, bezelye yemekleri ve taze soğanlı şehriye tavası, taze patatesli kuzu fırın kıştan çıkan sofralarımıza çeşit katar, lezzetleriyle midelerimize bayram ettirirdi.

Sanırım çok küçüktüm, bir gün babam “Anneannenin elinden bir şehriye tavası olsa...” der demez anneanneme koşup, “Bana bir şehriye tavası lazım, babam şehriye tavası istiyor” demişim. Anlatır dururdu rahmetli her fırsatta saflığımı.

Şehriye tavası anneannem kadar kayınvalidemin de pişirdiği nefis bir yemektir. Üstelik eti ve pilavı bir arada olduğundan yanına sadece bir salata yapmak yeterdi.

Genellikle kuzu incik ya da gerdan eti alınır, iyice yıkayıp kanlı suyu akıttıktan sonra derince bir tencerede önce mühürlenir<sup>1</sup>, sonra tencereye ilave edilen ayıklanmış bütün bir soğan, birkaç diş sarımsak, biraz tane karabiber ve ılık su ile kapağı kapalı olarak pişmeye bırakılır. Diğer yanda yayvan bir tencerede arpa şehriyesi tereyağı ve zeytinyağı karışımında pembeleşene kadar kavrulur. Şehriye pembeleşince içine iki parmak uzunluğunda kesilmiş birkaç sap taze soğan eklenir ve birlikte 5 dakika daha döndürülür. Etler kavruktan şehriyenin üzerine alınır ve etin suyuna bir miktar daha sıcak su

1 Çiğ etin kısa bir süre kızgın tavada alt üst edilerek üzerinde ince bir kabuk oluşturulmasıdır. Bu sayede etin suyu ve lezzeti içinde hapsolür.

ilave edilerek bu su da yemeğe eklenerek üzeri kapatılır ve kısık ateşte demlenerek pişirilir. Ancak pilavı tamamen pişmeden bir fırın kabıyla fırına konur ve üzeri kızardıktan sonra servis yapılır.

#### **Neler gerekiyor?**

- 4 parça kuzu incik veya gerdan eti
- 2 su bardağı arpa şehriye
- 4-5 sap taze soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber, dereotu

## *Erikli Kabak Kebabı*

Çocukluğumda ilkbaharın müjdecileri önce çağla bademi, ardından can erikti. Şimdilerde mevsimler gibi, meyve, sebzeler de karıştı. Çocukluk işte, Nisan-Mayıs aylarında, ardından çekeceğimiz karın ağrısını bile bile, henüz olmamış erikleri toplamak için bahçemizdeki ağaçların tepelerine çıkarırdık. O zaman mahallemizde erikten duta, elmadan kiraza her tür meyve ağacı vardı. Asmalardan sarkan üzümler mi ararsınız, yolları morartan vişneler mi? Bilye boyundaki yeşil erikleri anneannem de kaçırmaz hemen biraz toplatır dolaba koyardı. O zaman merak etmemiştim nedenini. Meğer yine baharın ilk turfandası sakız kabağında yemek yaparken ekşisini vermesi için kullanırmış bu erikleri. Sonraları etli kabak yemeğinin içine üryani eriği denen bir tür kuru erik koyduğunu da görmüştüm. Hatırladığım kadarıyla üryani erik hem şekerli hem de ekşi bir tat verirdi yemeğe.

“Kabak, başka lafa bak” önce babamdan, sonra eşimden sıkça duyduğum bir sözdür. Çocukların yemek ayırmayı öğrenmemesi uğruna babam da, eşim de önlerine konan her şeyi yemişler ama bu sözü etmekten de geri durmamışlardır.

Haydi size anneannemin yaptığı şekliyle kuzu etli sakız kabağı kebabını tarif edeyim.

Kasaba gidilir, kuzunun kol veya kürek kısmından kuşbaşı alınır (Çocukken parça etlerin üzerinde çok yağ var diye sevmez, hep kıymalı yemekleri tercih ederdim, oysa yemeğe lezzetini veren meğer bu yağlarmış. Hoş, bugün de o yağlardan sağlığımız uğruna kaçıyoruz ya!). Etler bir güzel yıkanır, süzülür, hatta az tuzlu suda 5-10 dakika haşlanır, eğer üzeri köpük olursa bu köpük atılırdı. Suyu ayrılan etler kızgın ateşte mühürlenir, ardından tencereye rendelenmiş soğan eklenirdi. Soğanla beraber hafifçe döndürülen etlere en son domates rendesi, ince kıyım sivri biber, tuz ve karabiber

ve bir miktar sıcak su konur, kısık ateşte kapağı kapalı olarak, yumuşayana kadar pişirilirdi. Etler pişe dursun kabaklar iyice yıkanır, üzerleri tırtıl soyacakla çizilir, tekrar yıkanır ve sonra da iki parmak uzunluğunda ne çok kalın ne çok ince parçalar halinde kesilirdi. Tencerenin dibine bir domates rendelenir üzerine bir sıra kabak, bir sıra pişen etten konur üzeri yine kabakla kapatılır, biraz daha tuz ve etin suyundan eklenir, kapağı kapalı olarak kabaklar yumuşayana kadar orta ateşte pişmeye bırakılırdı. İnce kıyılmış dereotu ve taze nane ya bu sırada eklenir ya da servisten hemen önce yemeğe karıştırılırdı. Eriklerse kabaklar tam pişmeden hemen önce ilave edilirdi ki, çekirdeklerinden ayrılıp münasebetsizlik yapmasınlar.

#### Neler gerekiyor? (4 kişilik)

- 1 kg. sakız kabağı
- 300 gr. kuzu kol/kürek eti, yani kebablık et
- Eti pişirirken kullanmak üzere 2 adet orta boy kuru soğan
- 8 adet ekşi erik
- 2 adet orta boy yemeklik domates
- 1 adet sivri biber (Sivri biber yemeklere hem güzel bir koku hem de hafif bir acılık vererek lezzetine lezzet katar)
- 1½ tatlı kaşığı tuz
- Bir avuç kıyılmış dereotu ve birkaç yaprak taze nane

Burada eklemeliyim ki, anneannem sadık bir düdüklü tencere kullanıcısıydı. Et pişecekse düdüklü, ocaktaki yerini derhal alır, hem zamandan hem gazdan tasarruf edilirdi. İtiraf edeyim ki, benim mutfağım da sıklıkla iki düdüklü birden ocağa konabiliyor.