

DIYARBAKIR MUTFAĞI

*Hazırlayan Nalan İplikçi
Diyarbakır Rotary Kulübü*

Diyarbakır bin yıllarla ifade edilen bir tarih ve kültür kenti. Kavimler kapısı bir şehir. İpek yolunun kavşak noktasında önemli bir merkez.

Dünyada ve 1920'lerden sonra Türkiye Cumhuriyeti olan Anadolu'da çok az şehir, Diyarbakır kadar uygarlıklara ev sahipliği yapmıştır. Geçmişinde 30'un üzerinde uygarlık olup bunların en az 7'sinde başkentlik yapmıştır.

Diyarbakır'da darphane kurulmuş ve bu şehri yönetenler kendi adlarına para basmışlardır. İşte böylesine zengin kültürlerin izinden yürüyen bir şehrin elbette zengin mutfağının olması kaçınılmazdır.

Geleneksel yemek türleri içerisinde etin çok özel ve ayrı bir yeri vardır, daha çok kuzu ve koyun eti kullanılıp sığır, dana ve tavuk eti tüketimi daha azdır. "Bütün Anadolu eti üretir, Diyarbakır tüketir" sözü boşuna söylenmemiş olsa gerek.

Sonuç olarak günümüzde görsel iletişimin gündelik yaşamın alabildiğince içine girdiği bir dünyada ayaküstü beslenme diye tabir edilen "fast food"ların egemenliği her yeri işgal etse de bizler yöresel mutfaklarımızın yaşatılması karnaatindeyiz ve bunu istiyoruz.

Peki, Diyarbakır'ın en güzel güzel yemekleri hangileridir? İşte haberimizde, en güzel Diyarbakır yemeklerinden birkaçını sizlerle paylaşmak istedik. Tarifleriyle kolayca yapacağınız yemeklerimizi yaparken şimdiden ellerinize sağlık ve afiyet olsun.

KABURGA DOLMASI

MALZEMELER

Kaburga (Kol üzerinde kalmalı)

Tuz-Karabiber-Yenibahar

1/2 kg piring

1/2 kg kuşbaşıdan küçük doğranmış kuzu eti

200 gr badem (çiğ ve kabukları soyulmuş)

2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞI: Kaburganın kolu üzerinde kalma şartıyla içi açılır. Tuz ve karabiber ile ovulur. Ağız kısmı açık olmak üzere çevresi dikilir. Öte yanda yarım kg piring yenibahar ilave edilerek yarı pişirilir ve yine ayrı

yerde yarı pişirilen ufak doğranmış kuşbaşı et, az yağda pembeleşene kadar kavrulmuş badem ile harmanlanır. Kaburganın ağız açık yerinden doldurulur ve tekrar ağız dikilerek kapatılır. Tereyağında her tarafı pembe oluncaya kadar kızartılır, tarak kısmı altta kalacak şekilde yerleştirilerek üzerine kaynar su konur (yarıdan fazla) kapağı kapatılır. Kısık ateşte 4 saat pişirilir. Et kontrol edilir, pişmişse sıcak servis edilir. **Not:** Yanına sade pilav ile servis yapılabilir.



LEBENİ ÇORBASI (MEHİR)

MALZEMELER

1 bardak dövme (dövülmüş bütün buğday)

1 kg yoğurt (yoğurdun çürümemesi için)

1 yumurta (yoğurdun çürümemesi için)

2 kaşık tereyağı

Tuz, nane, su

YAPILIŞI: Yoğurt, yumurta ile çırpılarak sulandırılır. Ayıklanmış dövme yıkanarak içine

katılır. Kaynamaya başlayana kadar karıştırılır (kesilmemesi için). Kaynamaya başlayınca kapağı aralanarak taneler ezilinceye kadar pişirilir. İki kaşık tereyağına nane ilave edilerek ateşten indirilir ve çorbaya ilave edilir. Sıcak servis yapılır. **Not:** Dövme önceden iyice pişirildikten sonra da yoğurda katılarak çorbayı hazırlayabilirsiniz.





AYVALI KAVURMA

Ayvalı Kavurma, Diyarbakır'ın yöresel yemekleri arasındadır. Genellikle dana etiyle yapılan bu yemek isteğe göre kuzu etiyle de yapılmaktadır. Ayvala etin bir araya getirilmesi farklı bir lezzeti oluşturmaktadır. Baharatlarla harmanlanan eşsiz bir yemektir.

MALZEMELER (6 Kişilik)
3 kg iri doğranmış parça et
½ kg yağ (eritilmiş kuyruk yağı veya sade yağ)
3 adet ayva
1 adet pide ekmek

YAPILIŞI: Et bir gün önceden yıkayıp tuzlanıp bekletilir. Ertesi gün ağız kapalı tencerede kendi suyunu salıp çekene kadar orta ateşte pişirilir. Yağ tavaya alınır, ısıtılır, etler

yağın içerisine yerleştirilir. Ayvalar ister bütün ister kalın dilimlerle etin kenarlarına konur. Etler hafif pembeleşip kavruluncaya kadar ara ara çevrilir. Süzülerek yağdan çıkarılır. Tavadaki yağda küçük dilimler halinde pide ekmekler batırılır. Hafif kızarıncaya servis tabağına alınır. Üzerine etler ve ayvalar yerleştirilerek sıcak servis yapılır.

KİBE MUMBAR DOLMASI

Mumbar Dolması Diyarbakır'a özgü bir yemektir. Diyarbakır'ın yöresel lezzeti olan mumbar dolması kuzu bağırsağı ve kuzu işkembeyle yapılmaktadır. Bol baharatlı harçla dolduran dolmalar tencerede pişirilmektedir. Diyarbakır'da tadılması gereken bir lezzettir.

MALZEMELER
5 adet mumbar
2 adet işkembe
İç Malzeme:
1 kg elde çekilmiş yağlı kıyma
3 büyük soğan
3 su bardağı piring
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz, karabiber, kuru nane

YAPILIŞI: parçalara kesilir. Her bir parça ufak keseler halinde dikilir, bir yanında 2 cm kadar açık yer bırakılır. Mumbarlar; yağlı tarafı dışarı gelecek şekilde tersine

çevrilir. Bu işlem musluk altında su ile yapılırsa kolay olur. İçi için hazırlanan malzemeler iyice karıştırılır; işkembe keselerine yarıya kadar doldurulur ve açık bırakılan yer dikilerek kapatılır. Mumbarlar yağlı taraf içe gelecek şekilde doldurulur. Gevşek olmasına dikkat edilmeli. Dolma işlemi tamamlanınca işkembe keseleri yarı pişince çatalla delinir (içi daha güzel pişsin) Mumbarlarla birlikte kaynayan suya atılır. Pişerken suyu azalır sıcak su ilave edilir ve sıcak servis yapılır.



BURMA KADAYIF

Diyarbakır'ın tescillenmiş lezzetlerinden biri olan burma kadayıf, tatlı ihtiyacınızı dindirmekle kalmayıp, damaklarda lezzet şöleni yaratan nefis bir tatlı türüdür. Yüz yıla aşkın süredir titizlikle pişirilen burma kadayıf, fıstıksız ve kaymaksız servis edilmez. Diyarbakır kadayıfın Türk Patent ve Marka Kurumunca tescillenmesi, bizleri sevindiren gelişmelerden biri oldu.

BADEM EZMESİ (LEBZUNİYE)

MALZEMELER

1/2 kg çiğ badem, 1/2 kg şeker, 1 çay bardağı su

YAPILIŞI: Bademler haşlanıp soyularak kurutulur. Kurutulan bademler ve şeker rondodan çekilip güzelce harmanlanır. Azar azar su verilerek karıştırılır. Ekmek hamuru gibi birbirini tutuncaya kadar yoğrulur (biraz vaktinizi alacaktır ama sonuç mutlu edecektir). Yoğrulan karışım düz bir zemine alınarak merdane ile bir parmak kalınlığında açılır, keskin bir bıçak ile istenilen biçimde kesilir.

