

*“Çiçek gibi solar, rüya gibi gelip geçer  
ve dağılır insan”*

## **Birer Hatıradır Yemek Tarifleri**

Yemek yapmanın (aslında severim)  
hiç içimden gelmediği şu günlerde,  
(oysa bir ‘eğlence’ gibi ne kadar ‘revaçta’,  
evlere sıkışıp kalmış insanlar arasında!)  
içlerinde bol yemek tarifleri de olan  
birbirinden farklı ‘hayatlarla’ ilgili  
üç kitap var elimin altında.

Dönüp dönüp o hayatları düşünüyorum.

İlki, Ada’da yıllarca önce aldığım  
**Gün Benderli’nin**, “*Sofralar ve Anılar*”ı.  
İkincisini yayımlandığını öğrenir öğrenmez  
koşup en yakın kitapçıdan edinmiştim:  
**Marianna Yarasimos’un** yazdığı,  
“*İstanbulu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni*”.  
“*Tarifler Hikâyeler Anılar*” diye  
bir alt başlığı da var.

Üçüncüsünü, geçen yaz gene Ada’da aldım.  
Gittikçe mahzunlaşan iskeledeki kitapçıda  
bir kenar-köşe rafta gözüme ilişti:  
“*Açlık Sofraları*”.  
**Muhsin Kızılkaya** yazmış, vaktiyle.

Dedim ya, birbiriyle  
hiçbir benzerliği olmayan birer ‘geçmişten’,  
apayrı ‘sınıflardan’ gelen ‘üç insan’.

Muhsin’den okuduğuma göre,  
**Murat Belge** (ki namı bir aşçıdır da o),  
“*Yemekleri yoksullar zenginleştirir*”

(bana da sorarsanız, 'icat eder' BK)  
aristokratlar da ona tat katarmış."

"Yoksullar karınlarını doyurmak için  
(ve gene bana sorarsanız,  
Bodrumlu ağzıyla söylersek ,  
hiçbir şey 'yabana gitmesin',  
öbür mevsime de kalsın güdüsüyle BK)  
bulabildikleri her şeyden yiyecek kotarırlar;  
varsillar da o yemeklerin içindeki  
lezzeti ortaya çıkarırlar."

AÇLIK

**Muhsin Kızılkaya'** dan başlayalım.

Üçlü'nün 'en fukaralıktan geleni' ve en genci.  
Hakkari'nin dağlarında doğduğu köy  
(kimine göre *Cevizli*, kimine, *Guzereş*)  
Nüfus Dairesi'ne uzak olduğu için  
'vatandaşlığa kaydı' dolayısıyla '**kabulü**' bile  
zamanında olamamış biri.

Kimilerine 'hikâye gibi' gelebilecek,  
gerçekte ise, *tabansız* çoğu insanı  
yarı yolda tiknefes olup *ziyan* edebilecek  
güçlüklerle baş edebilen  
(zekâsından ve bir 'iyi insan' olarak  
dünyaya gelişinden olacak),  
"hayat denilen şeyin çok yaşamaya değer bir şey  
olduğunu anladığı, çocukluğunun en yoksul  
ve en aç günlerinden itibaren"  
**her şeye rağmen**  
'yaşama sevinciyle' geçmiş bir hayatı var.

İstanbul'a okumak için gelip  
üniversiteyi bitirdikten sonra,  
"kendine ait bir mutfağı olunca"

yemek yapmaya başlamış.

*“Uzun süren açlık yıllarından sonra yemek özlemiyle.”*

Kitabın başında,  
kitaptaki *“bütün hikayeleri”* ona anlatan kişi olarak  
'şükranlarını' sunduğu ağabeyi  
**Abdulkadir Kızılkaya** bir *âmâ*.

Gözleri görmeyen ama  
bizim gördüklerimizden çok daha büyük bir evreni  
gönül gözüyle görmeyi becermiş  
Abdulkadir'in hafızası,  
(kitapta bazılarına yer verilmiş)  
*“insanların birbirini yerken pek iştahlı oluşlarıyla ilgili”*  
hikâyelerle doluymuş.

*“Uzun karakışı devirmenin yegâne aracıdır”*  
o hikâyeler Muhsin'e göre.  
(Adıyla sesleniyorum, çünkü o benim dostum.)  
Ve *“onların bir yerine sızmış bir yemek bahsi”*  
mutlaka vardır.

*“Açlığın Sofrası”*nda, 8 ayrı bölüm var.  
*Tokluk, Açlık, Düğün, Kan, Şölen, Katliam, Öfke, İhanet.*  
Ve hepsinin sonuna da, ona eşlik eden  
birer *'yemek tarifi'* konulmuş.  
Sona da, metinle ilgili  
Kürtçe-Türkçe bir sözlük eklenmiş.

**Egeliler**, hele günümüzde,  
(inanın otuz-kırk yıl önce tam böyle değildi)  
bahar gelince *'doğanın cömertliğiyle'*  
yol kenarlarında, eski ahşap telefon direklerinin  
dibinde bile fışkıran binbir çeşit,  
harikulâde otlarıyla övünür.  
Haklıdırlar.

Ülkenin **ta öbür ucunu**,  
*Hakkari'*yi, üzerine gölgesi düşen

**Cilo Dağları'nı** anlatan  
Muhsin Kızılkaya'nın kitabında  
beni büyüleyen önce şu bölüm oldu:

**"Bahar ayları otların  
insanların açlıktan ölmesine engel olduğu aylardır.**

*Pancar zamanıdır artık.*

*Revas çıkar önce, sonra kerengok, kerenzer, kai, zerik,  
toletirş, hingeden, siping, loş, serk, hidrişe, firik,  
mende, qaşim, dik, siyabo, riha, çevre,  
giyamanbilan, kert, ala, pûng, gezing, tolik,  
birindar, bewinjan, qeselmehmûd, giyabend,  
catir, sorryaz, çolin..."*

Kimi peynire, kimi yoğurda, ayrana katılıyor.  
Kimi kavruluyor. Kiminin yaprakları sarma oluyor.

*Batı'sıyla Doğu'suyla, ne benzer bir 'bereket' bu.*

*"Bahar geliyor, insanlığın  
en büyük bereketlerinden birini sunuyor doğa,  
kıtlığın önüne geçiyor."*

Ama Muhsin'in anlattıklarından anladığım,  
o yıllarda onun yaşadığı o yalçın ve  
bir başka yazar dostumun ifadesiyle,  
*"ağaçları kayalar olan"* dağların köylerinde  
zor bulunan, daha doğrusu  
her an el altında bol bol olamayan  
bir şey var: **Ekmek**. Buğdaydan yapılanı.  
Benim için şaşılacak bir şey!

İşte bu yüzden ozan **Musa Eroğlu**,  
her sofraya otururken -pek çoğumuz gibi-  
fazla ekmek tükettiği için  
ona takılanlara şöyle dermiş:  
*"Yahu kırk yaşında ekmek bulduk, bırakın da rahat yiyelim!"*

Bir bölümünden söz etmek için

kitaptan "**Açlık**" bölümünü seçişim biraz da bu nedenle oldu.

Bir sabah,  
"her gündenden daha sıcak olacağı belli bir sabah",  
alt katı hayvan damı iki katlı evin  
"bütün gece rüyasında yemek gördükten sonra" uyandığında,  
'bela' da (yaz geceleri şilte serilip yatılan taştan damda)  
belirip gerinen ve "Anne ben acıktım!" diye  
ısrarla kendisine seslenen oğluna,  
aşağıda, avluda çalıştığı yerde başını kaldırıncı onu görüp  
karnı hep aç uyandığını bildiği o küçük çocuğa,  
her kahvaltıda alıştırdığı gibi,  
çay ve otlu peynirin yanında verilecek  
evde kalmış bir lokma ekmek  
olmadığını bilen bir annenin, Ayşe Ana'nın,  
o yörede pek kendileri için kullanmadıkları 'arpa' ile  
o sıcak sabahtaki 'eksiği giderme mücadelesi'  
çocuk belleğinde silinemez bir yer etmiş,  
"çocukların zalim, serçelerin aptal" olduğunu bilen,  
ama o an evde ona verilebilecek bir kırıntı ekmek  
bile olmadığını bilmeyen Muhsin'in.

Bir 'ananın çaresizlik çabası' ve elbet  
'yoksulluktan çekilen bir **acı**' olarak.

"Çocuğunun karnını doyuramayan bir annenin suçluluğu muydu onun  
yüzündeki, yoksa yoksulluğa karşı duyduğu öfke mi, bilemiyorum:  
Bildiğim tek şey, misafirin hiç eksilmediği her gün onlarca kişiye yemek yapılan  
ve hiçbir zaman misafirlerine mahcup olmayan bir evde doğan, sonra da,  
Çukurca'dan Irak'a koyun sürülerini götürüp satan, oradan kumaş, şeker, çay,  
gibi şeyler alıp köye getirip satan bir tüccarla evlenen, çok sonra dokuz çocuk  
doğurup yüzlerce koyuna bakan, bir o kadar misafire hizmet eden, bir süre sonra  
da Irak'a koyun götürürken gammazlanan, o kahrolası gündenden itibaren de  
gittikçe yoksul düşen, yani oranın koşullarına göre varlık içinde büyüyüp şimdi  
yoksulluğun girdabına kapılan, hep yoksullara yardım eden, kimseden şimdiye  
kadar hiçbir şey dilenmemiş bir ailenin temel direği olan annem, şimdi  
çocuğunun karnını doyuramayacak kadar çaresizleşmiş, bütün bunlara rağmen  
yılmamış, yokluktan bir varlık yaratma yoluna gitmişti."

**Buğday yoktu ki öğütüp un, unu hamur, hamuru ekmek yapsın da, çocuğuna versin. Mısırlar olgunlaşmamıştı, hâlâ sütlüydüler: Ekmek olmazdı ondan. Geriye sadece hayvanların yemi olan arpa kalıyordu. Ondan ekmek yapıp çocuğuna yedirecekti.**

Şöyle bitiyor o yaşanmış öykü kitapta:

*“Çok sonra, imkânları el verip bana çok sevdiğim bir yemeği yapıp, büyük bir iştahla onu yediğimi gören annem, hep o günü hatırlattı bana, kendini affettirmek ister gibi. O gün hissettiği şeyin adını bulmuştu: **Utanç.**”*

*“O günler geride kaldı”* diye yazmış Muhsin. Ve her günden daha sıcak olacağı belli o sabah en çok yemek istediği yemeğin tarifini vermiş:

*“Siz yine de sabah kahvaltısında yemeğe kalkmayın”* diye uyararak okuyucusunu.

Eve çok değerli konuklar geldiğinde veya tan yerinin ağarmasıyla birlikte insanlar bütün bir günü çalışarak ağır işçilikle geçireceklerinde, çok erken kalkarmış kadınlar. Sabah namazından sonra uyumaz, bu yemeği hazırlarlarmış.

Muhsin Kızılkaya'nın da hemfikir olduğu gibi, hepimiz biliriz, değil mi, “herkesin annesi güzel yemek yapar”.

**KUZU ETLİ, ŞEKER PANCARLI PİRİNÇ PİLAVI (4 kişilik)**

Malzeme:

Üç bardak pirinç

Dört baş şeker pancarı

İki su bardağı taze sumak

Tereyağı

1 kg gerdan veya kaburga

Yapılışı:

Eti yıkayın, daha önce hazırladığınız sumak suyunu ekleyin, küp şeklinde ufak ufak doğradığınız şeker pancarını da ekleyip düdüklü tencerede yaklaşık 45 dakika kaynatın. Etleri ve şeker pancarını süzgeçle süzün. Suyunu ayırın. Daha önce sıcak suda beklettiğiniz pirinci, ayrı bir tencerede önce tereyağıyla bir süre kavurun. Sonra şeker pancarlarını ekleyin. Daha sonra da kaç ölçek pirinç koyduysanız o kadar sumaklı et suyunu ekleyin. Pişmiş etleri üzerine dizin ve tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler tamamen suyunu çekene kadar sakın tencerenin suyunu açmayın.

Pişen pilavı demlendirdikten sonra geniş bir kaba koyun. Eti kemiklerinden ayırın, daha sonra pilavın üzerine dizin ve sofraya getirin.

ZİYAFET

**Marianna Yerasimos,**

*“Eğer bu kitabı kısaca tanımlayacak olsam,  
tat anıları ile anıların tatlarının iç içe geçtiği  
bir hikâyedir derdim.” diye yazmış,  
“Hikâyenin kahramanları ailem, omurgası da  
üç nesil boyunca mutfağımızda pişen yemeklerdir.”*

Kültürel belleğin ve aidiyetin belirgin dışavurumu olan  
'mutfak kültüründen' hareketle, bize  
“İstanbullu Rum bir ailenin” hayatından  
lezzetli kesitler sunuyor.

*“Ailem İstanbul'un Rum azınlığına mensuptu ve  
çoğu Rum aile gibi kökleri karıştı,  
hatta karmakarıştı” diyor Bayan Yerasimos.  
“Floransalı bir baba ile Giritli bir anneden  
İstanbul'da doğan bir anneanne;  
Kayseri İncesu kökenli bir babaanne.  
Epirli (Kuzeybatı Yunanistanlı) Arnavut kökenli bir büyükbaba,*

*Andros Adalı (Egeli) bir dede."*

Sonuçta hepsi İstanbul'a göçen bu insanların yolları burada keşişiyor, yerleşip aile kuruluyor ve göçmen kimliklerinden sıyrılarak "**İstanbullu**" kimliği benimseniyor. *Polites* ya da *Konstandinupolites* (İstanbullu) olarak yaşıyor ve ölüyorlar. Mezarları *Şişli*'de.

("Şu hanım söziünden hiç hoşlanmam" diye yazmış **Gün Benderli**, birazdan söz ona da gelecek, ben de haz etmem. O yüzden, "*Bayan*" olarak imledim Marianna Yerasimos'u. Bunun onu rahatsız edeceğini hiç sanmam.)

Kendisi bir '*Adalı*' olmasına rağmen, '*üçlü*' içinde kitabını Ada'da satın almadığım tek kişi Marianna Yerasimos'u bir vakitler *Firuzaga*'daki, çok nadir gravür ve haritaların da bulunabildiği, eşi *Ali Bey* ile birlikte yönettikleri '*sergi-satış*' mekânında (*Galeri Alfa*) tanımıştım.

*Bodrum* için yurtiçinde ve yurtdışında oraya ait gravürleri topluyordum. *Alfa*'dan **Flandel** tarafından çizilip renklendirilmiş, '*gotik bir şato görünümümlü*' ender bir '*Bodrum Kalesi*' ile, ondan daha da önemli olduğunu ondan öğrendiğim, **Vincenzo Coronelli**'ye ait, dört köşesi mitolojik figürlerle bezeli epey eski bir '*Boğaziçi Haritası*' edinmiştim. Bir sonraki '*akşamüstü uğrayışında*', **Bayan Yerasimos**, bendeki gravür haritanın bir eşinin, bir hafta önce NewYork'ta epey yüksek bir fiyata alıcı bulduğu bilgisini vermişti. O galeriyi şimdi asistanı Ayşe Nalan'a devretti.

**Marianna Yerasimos**'un "*mutfak kapısından bakarak*" hikâyesini kitaplaştırmaya düşünmeye başladığı gün ile kitabı bitirdiği gün arasında epey uzun bir zaman geçmiş.



Sürecin başlangıcı, *Kapodokyalı babaanne* ile yapılan 'yemek sohbetleri'.

**"Yerasimos'lar'ın hayatı"**, Murat Belge'nin *"fukara yemeklerindeki lezzeti ortaya çıkaran aristokratlar"* ile *"İstanbullu kozmopolit bir Burjuva Aile"* arası olarak nitelenebilir.

*"Bütün anneler güzel yemek yapar"* demiştik. Anne **Atina Yerasimos** bir 'mükemmeliyetçi' olarak, sadece *"lezzet ve değişik"* yemekler yapmakla yetinmez, *"dört başı mamur"* sofralar kurarmış. Kızının tanımıyla, "babası gibi şatafatlı yemeklerin, ziyafet sofralarının ustasıymış.

Ne var ki, her gün yemek pişirme rutininden nefret edermiş. O yüzden, günlük yemek işlerini babaanne yüklenince itiraz etmemiş ve sadece 'ziyafet menülerini', 'Pazar Sofrası' için bazı geleneksel tarifleri yahut pek sevdiği 'çapkın yemeklerini' pişirmek için mutfağa girer olmuş.

Lâf şimdi 'ekmek' değilse de, gene bir 'hamur işi'ne geliyor.

Marianna Yerasimos diyor ki, *"Bir hamur işinin neden misafire özel olduğu hatta neden 'özel' olduğunu anlayamadım ama öyleydi."*

Örneğin, "*volavan'* (*voul-au-vent*).

*Milföy hamuru* ile hazırlanan ve *The Oxford Companion to Food'* da belirtildiğine göre 1800'lerin başında kayda geçen, Fransız mutfağının bir klasığı,

Fransızca, "*rüzgârda uçan*" demek.

**Bayan Atina Yerasimos** hamur işlerini bilmezmiş.

O vakitler dondurulmuş *milföy hamuru* da olmadığı için, hazır *volavanlar* varmış, büyük pastanelere sipariş verilir, 'ziyafet günü' taptaze teslim edilirmiş. İşte size tarifi.

**MANTARLI VOLAVAN** (6 kişilik)

*Vol au vent me Manitaria*

Malzeme

6 adet hazır volavan (8cm çapında)  
300 gr mantar (tercihen kestane mantarı)  
45 ml zeytinyağı (3 çorba kaşığı)  
1 küçük soğan  
½ tatlı kaşığı taze rendelenmiş muskat cevizi  
½ tatlı kaşığı karabiber

*Beşamel için*

40 gr tereyağı  
30 gr un (2 tepeleme çorba kaşığı)  
300 ml soğuk süt (1.5 su bardağı)  
50 mg rendelenmiş kaşar peyniri  
ya da parmesan (2 çorba kaşığı)  
Azıcık tuz

Hazırlanışı

Mantarları soyup ufak ufak dilimleyin.  
Soğanı yemeklik doğrayın.  
Büyücek bir tavada zeytinyağını kızdırın.  
Önce soğanı orta ateşte iyice yumuşayıncaya kadar kavurun.  
Sonra ateşi kısın ve tavaya mantarları eleyin.  
Tuzlayıp 3-4 dakika çevirin..  
Tavayı ateşten almadan  
biberi ve muskat cevizini serpiştirin.

Sıra beşamelde.

Orta boy bir tencerede tereyağını eritin,  
unu katıp hızlıca karıştırın.  
Soğuk sütü ekleyin ve kısık ateşte sürekli çevirerek pişirin.  
Mantarlar tuzlanmış olduğundan tuzu idareli kullanın.  
Beşamel yoğunlaşıp fokurdamaya başlayınca (4-5 dakika)  
ateşi söndürün.  
Tavadaki mantarları ve rendelenmiş peyniri ekleyin.  
İyice karıştırıp tatların birleşmesi için  
harcı 10 dakika kadar dinlendirin.

Volavanların “şapkalarını” çıkarın,  
içlerinde hamur tabakası kaldıysa onları da çıkarın  
ve hazırladığınız mantar harcıyla doldurun.

Pişirme kâğıdı döşediğiniz fırın tepsisine dizin  
(“şapkaları” da tepsiye koymayı unutmayın)  
ve önceden 150 derecede ısıtılmış fırında  
10 dakika kadar ısıtın.  
Fırından çıkarınca “şapkaları” yerleştirin  
ve sıcak sıcak sofraya götürün.

## SONSUZ YOLCULUĞA DOĞRU

**Gün Benderli** (Togay) bir *komunist*.  
Bütün hayatını o düşünceye inancı belirlemiş.  
“üçlü” içinde, ‘*tanışıklığım*’ olmayan tek kişi o.  
‘*Rumeli kökenli*’, ‘*eğitimli*’ bir anne-babaya sahip,  
1930’da İstanbul’da doğmuş.  
Üçlü’nün diğer ikisinden farklı olarak,  
ne *alt*, ne *üst*, bir ‘*üst orta sınıf*’ mensubu.

*Marmara Üniversitesi* öğretim üyelerinden  
**Sezin Aydemir**’in tanımıyla,  
“*Cumhuriyet’in kadın projesinin öncü kızları’ndan*,  
*kültürel elit’in çocuklarından.*”

1950’li yılların başında *Paris*’teki  
*hukuk* öğrenimini yarıda bırakarak

Budapeşte Radyosu'nun *Türkçe Yayınları*'nda çalışmak için **Macaristan**'a gidiyor.  
'**Güngörmüş**' denilmeyi fazlasıyla hak eden, hayatında hiç boşluk olmayan bir kadın.  
Hemen hemen bütün Avrupa'da bulunuyor,  
"Vatanıma kırk yıl dönemedim" diyor.

Kitabının adı, "*Sofralar ve Anılar*".

Bu başlıktan da hemen anlaşılacağı gibi,  
**Muhsin Kızılkaya** gibi, **Marianna Yerasimos** gibi,  
**Gün Benderli** için de  
'yemekler' ve 'hatıralar' iç-içe şeyler.

"Zengin evlerin mutfakları yüzünden son zamanlarda yemek kitabı furyası öyle bir hal aldı ki, yazarlar yaratıcılıkta sınır tanımaz oldular. bal ile sarımsağı karıştırıp üstüne bir de soya sosu ekleyince bala da sarımsağa da hakaret oluyor. **Ben bu fırtınaya katılmayı kesinlikle reddediyorum.**" diye yazmış kitabına başlarken.

"O halde neden yazmaya giriştin?" diyecek olanlara,  
"Gönül ne kahve ister, ne kahvehane  
Gönül anmak, anlatmak ister yemek bahane"  
açıklamasını not düşmüş.

"Bu kitaptaki yemek tarifleri benim için anıları, dostları, uzak yakın tanıdığım kimi insanları anlatmaya bahane!"

Bütün hayatını kendince bir 'ideal', bir 'inanç'la yönlendirmiş bir kadın için, belki de, anılardan en unutulmamış olanları *Budapeşte*'de çalışırken '**Nazım Hikmet**'le oturulmuş *sofralar*' olmalı.

Gün Benderli, henüz Türkiye'deyken, haklarında '*komünist*' denildiğini hatırladığı

'Tan Gazetesi'nin sahipleri  
gazeteci **Sabiha Sertel ve eşi Zekeriya Sertel** ile  
onların Paris'te, *Claman*'daki evlerinde tanışıyor.

"Ne gariptir ki" diyor **Benderli**,  
"babam benim sola açılmakta olduğumu fark edince,  
Sabiha Hanım ve Zekeriya Bey için,  
'Onlar ne biçim komunist, Moda'da otururlar,  
para içinde yüzerler' demişti.

Gün Benderli ve Sertel Ailesi Budapeşte'ye  
tesadüfen aynı gün gelirler trenle.  
Bir süre sonra da aynı apartmanda ayrı dairelerde otururlar.

"Zekeriya Bey, son derece esprili,  
anlattıklarından daima bir şeyler öğrenilebilecek,  
eğlenceyi ve iyi yaşamayı seven biri,  
Böyle insanların sofralarında buluşmak bulunmaz bir nimettir"  
diye yazmış kitapta Gün Benderli ve eklemiş:  
"Biz Nâzım Hikmet ile bu sofralarda buluştuk."

Bugün artık bir kısmına ulaşılabilen  
Nâzım Hikmet'in kendi sesinden şiirlerin bazıları  
külüstür bir teyp ile o evde kaydedilmiş,

**Gün Hanım**, 'damak tadı' kadar,  
'elinin kararı' ile de ünlü, çok iyi bir 'aşçı'.  
Sayısız diyebileceğim yemek tarifi var  
"Sofralar ve Anılar" da.

Benczürutca'daki evde, **Sabiha Hanım**'dan öğrendiği  
üç tatlıyı kitabına mutlaka almak istemiş:  
*Peynir Tatlısı, İrmik Tatlısı ve İrmik Helvası*.

Tarifleri verirken de, *İrmik Helvası*'nı en sona bırakmış.

"Çünkü *İrmik Helvası*"nın hayatımda ayrı bir yeri var," diyor,  
"çocuklarımla ve torunlarımla en sevdiğim Türk Tatlısı o oldu,  
Kızım da öğrendi yapmasını."

O yaşlardaki herkes gibi, Gün Benderli'nin de,  
o helvayı kavurduğu günler giderek çoğalıyor:

*"lm yıldönümünde babam için yaptım, sonra annem için,  
Ondan sonra da Attila için.  
Biliyorum benim için de kızım yapacak."*

## İRMİK HELVASI

Malzeme:

1 bardak irmik

½ bardak tereyağı

2 bardak süt

1.5 bardak şeker

Badem

Yapılışı:

Sütle şeker bir kapta kaynatılarak bir kenara bırakılır.

Tereyağı, irmik ve kabukları çıkarılmış badem

bir tencereye konarak bir tahta kaşıkla

evire çevire hafif ateşte kavrulur.

İrmiğin rengi değişip pembe açık kahverengi olunca

sıcak şekerli süt üzerine boca edilir.

İrmik yavaş yavaş şekerli sütü eker

ve hamur halini almaya başlar.

Bir süre sonra dibi kaptan ayrılmaya başlayınca ateşten çekilir.

Arada bir karıştırılarak soğumaya bırakılır.

İlnca, ıslatılmış bir çorba kaşığıyla tatlıdan parçalar alınarak

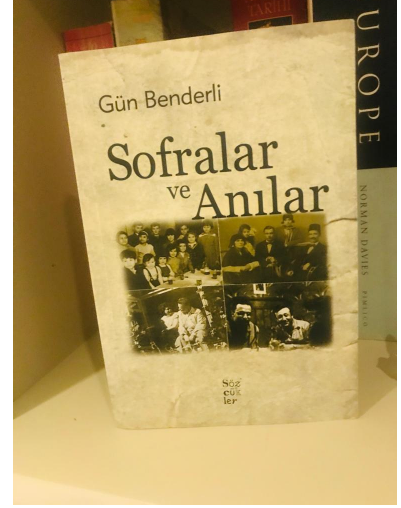
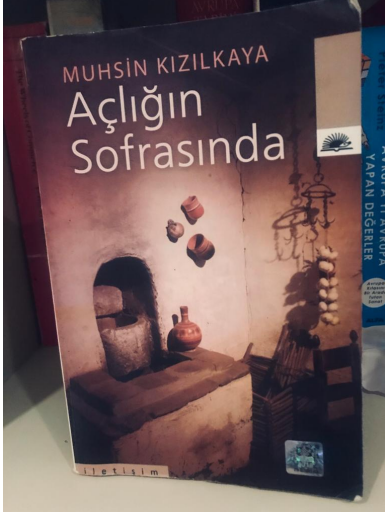
bir tabağa kaşık kaşık dizilir.

İyice soğuduktan sonra üzerine tarçın ekilerek servis edilir.

Nur Benderli *"Nâzım Ağabey"* dediği Nâzım Hikmet'le  
aynı iç yerinde çalışırken, daktiloyla yazdığı bir makaleyi,  
*"Ağabey beş dakika oldu bu yazı"* dendiğinde,  
*"Koy o zaman noktayı"* dediğini hatırlıyor.

Büyük Şairin dediği gibi:  
“Bir yere noktayı koymak gerekiyor.”

Mayıs 2020



Muhsin Kızılkaya ve  
'hikayeci ağabeyi'  
Abdulkadir Kızılkaya



Marianna Yerasimos



Gün Benderli ve  
Nâzım Hikmet