

T.C  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI A.B.D

**DİYARBAKIR'IN GELENEKSEL KÜLTÜRÜNÜN EV  
MUTFAĞINA YANSIMALARI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**ZEHRA İŞLER**

GAZİANTEP  
KASIM 2018

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI A.B.D

**DİYARBAKIR'IN GELENEKSEL KÜLTÜRÜNÜN EV  
MUTFAĞINA YANSIMALARI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**ZEHRA İŞLER**

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP  
KASIM 2018


T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI A.B.D

**Diyarbakır'ın Geleneksel Kültürünün Ev Mutfağına Yansımaları**


ZEHRA İŞLER

Tez Savunma Tarihi: 28.11.2018


Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

  
Dr. Öğr. Üyesi Zekiye ANTAKYALIOĞLU  
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

  
Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI  
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

  
Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI  
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

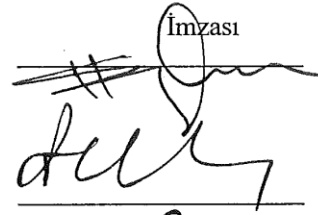

Jüri Üyeleri:  
Dr. Öğr. Üyesi Hidayet SAĞLAM

(Jüri Başkanı)

Dr. Öğr. Üyesi Fatma ALBAK YALINIZ  
(Jüri)

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

(Jüri)

İmzası  
  


## ETİK BEYAN

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Zehra İŞLER

## ÖZET

### DİYARBAKIR'IN GELENEKSEL KÜLTÜRÜNÜN EV MUTFAĞINA YANSIMALARI

İŞLER, Zehra

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Kasım 2018, 198 sayfa

Bu çalışmanın amacı Diyarbakır'ın geleneksel kültürünü ve bunun ev mutfağına nasıl yansıdığını ortaya koymaktır. Araştırmanın analiz birimi Diyarbakır'ın kültürü ve yöresel yemekleridir. Veriler Diyarbakır merkez ve ilçelerinde yaşayan erkek ve kadınlardan elde edilmiştir. Merkez ve her ilçeden birer kişi seçilmiştir. Tüm görüşmeler araştırmacı tarafından yürütülmüş ve cevaplar ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Araştırmanın bulgularına göre Diyarbakır'ın kültürü et ağırlıklıdır ve etten yapılan yemekler çoğunluktadır. Yemeklerinde geçmişe oranla pek bir değişim olmadığı sadece bazı malzemelerin pratik oluşu açısından değişime uğradığı görülmüştür. Bazı yemeklerin günümüzde hiç yapılmadığı ya da çok nadir yapıldığı tespit edilmiştir. Merkez ve ilçeler arasında farklılıkların önemsiz sayılacak kadar az olduğu görülmüştür. Diyarbakır yemekleri kaynak kişilerden alınan tariflere sadık kalınarak sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Diyarbakır, mutfak, kültür, yemek, gastronomi.

**ABSTRACT****REFLECTIONS OF THE TRADITIONAL CULTURE OF  
DİYARBAKIR IN THE HOME KITCHEN**

İŞLER, Zehra

Master's of Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts ABD

Supervisor: Asst. Prof. Dr. Oya ÖZKANLI

November 2018, 198 page

The purpose of this study is to display Diyarbakır's traditional culture and its reflection on domestic cuisine. The unit of this study is Diyarbakır's culture and local dishes. The data was derived from men and women living in Diyarbakır and its districts. Each person was chosen from all the districts of Diyarbakır and the Diyarbakır city centre. All the interview were carried out by the researcher and answer were recorded with voice recorder. According to the findings of the study Diyarbakır has a culture which contains stew dishes predominantly. Compared to the past, there has been no change in their dishes, but practicality of the ingredients slightly effected the dishes. It is concluded that some dishes are cooked seldom or never at present. It is understood that there are slightly differences between centre and districts. Diyarbakır's dishes are introduced by staying loyal to recipes which has been given by native people.

Key words: Diyarbakır, cuisine, culture, dish, gastronomy.

## ÖNSÖZ

Yüksek Lisans Tezimde Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin kadim şehri olan ve benimde yaşamakta olduğum Diyarbakır'ın geleneksel kültürünü ve bu kültürün ev mutfağına nasıl yansıdığını araştırarak anlatmaya çalıştım.

Çalışmam boyunca yardımlarını benden esirgemeyen değerli danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI'ya (GAÜN), İngilizce çeviri kısmında yardımcı olan arkadaşım Tamer CİNGÖZ'e (MEB), bilgisayarla ilgili tüm işlerde yardımına koşan arkadaşım Merve GÖKTAŞ'a ve eşine (MEB),Diyarbakır merkezde görüşmeler yapmamda benden desteğini esirgemeyen Muharrem CEBE'ye (SİM.KOL), görüşme yaptığım Diyarbakır merkez ve ilçelerde bulunan yöre halkına, araştırmalarımnda yardımcı olan öğrencim Nurşin ALTIN'a (D.Ü), benden manevi desteklerini esirgemeyen arkadaşlarıma ve aileme, tezimin tüm araştırma, veri toplama ve yazım aşamalarında büyük bir sabır ve özveri ile bana maddi manevi destek olan eşim Murat KIZILELMA'ya yürekten teşekkür ederim.

Zehra İŞLER

Diyarbakır - 2018

## İÇİNDEKİLER

|  |             |
|--|-------------|
| <b>ÖZET</b> .....                                  | <b>i</b>    |
| <b>ABSTRACT</b> .....                              | <b>ii</b>   |
| <b>ÖNSÖZ</b> .....                                 | <b>iii</b>  |
| <b>İÇİNDEKİLER</b> .....                           | <b>iv</b>   |
| <b>ŞEKİLLER LİSTESİ</b> .....                      | <b>vii</b>  |
| <b>FOTOĞRAFLAR LİSTESİ</b> .....                   | <b>viii</b> |
| <b>KISALTMALAR LİSTESİ</b> .....                   | <b>xi</b>   |
| <b>TABLolar LİSTESİ</b> .....                      | <b>xii</b>  |
| <b>1.GİRİŞ</b> .....                               | <b>1</b>    |
| 1.1.GİRİŞ.....                                     | 1           |
| 1.2.ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....               | 1           |
| 1.3.MATERYAL VE YÖNTEM.....                        | 2           |
| <b>2.DİYARBAKIR HAKKINDA GENEL BİLGİLER</b> .....  | <b>5</b>    |
| 2.1.DİYARBAKIR TARİHİ.....                         | 5           |
| 2.1.1.Osmanlı Öncesi Diyarbakır Tarihi.....        | 6           |
| 2.1.2.Osmanlı Sonrası Diyarbakır Tarihi.....       | 6           |
| 2.2.DİYARBAKIR'IN TARİHSEL SÜREÇTEKİ İSİMLERİ..... | 6           |
| 2.3.ŞEHRİN KONUMU VE YÜZEY ŞEKİLLERİ.....          | 7           |
| 2.4.DİYARBAKIR'IN SOSYAL YAPISI.....               | 8           |



|   |            |
|---|------------|
| 2.5.DİYARBAKIR'IN KÜLTÜREL YAPISI.....                                      | 9          |
| 2.6.DİYARBAKIR'IN DİNİ YAPISI VE ETNİK YAPISI.....                          | 9          |
| <b>3.GASTRONOMİ TURİZMİNİN DİYARBAKIR KÜLTÜRÜNÜN TANITIMINA ETKİSİ.....</b> | <b>10</b>  |
| 3.1.GASTRONOMİ TURİZMİ TANIMI.....  | 10         |
| 3.2.GASTRONOMİ TURİZMİNİN BİLEŞENLER.....                                   | 10         |
| 3.3.GASTRONOMİ TURİZMİNİN AMAÇ VE İŞLEVLERİ.....                            | 11         |
| 3.4.GASTRONOMİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ VE TURİZM AMAÇLI KULLANIM.....          | 12         |
| 3.5.GASTRONOMİ TURİZMİNİN BÖLGESEL KALKINMAYA ETKİSİ.....                   | 14         |
| 3.6.GASTRONOMİ TURİZMİNİN DİYARBAKIR BÖLGESİNE ETKİSİ.....                  | 15         |
| <b>4.DİYARBAKIR MUTFAĞI VE GELENEKSEL TÖRENLERDEKİ YEMEK KÜLTÜRÜ.....</b>   | <b>18</b>  |
| 4.1.DİYARBAKIR MUTFAĞINDA KULLANILAN ÜRÜNLER.....                           | 18         |
| 4.2.DİYARBAKIR MUTFAK ARAÇ VE GEREÇLERİ.....                                | 20         |
| 4.3.DİYARBAKIR YÖRESEL YEMEKLERİ.....                                       | 24         |
| 4.4.GELENEKSEL TÖRENLERDE YEMEK KÜLTÜRÜ .....                               | 160        |
| 4.5.DİYARBAKIR MUTFAĞINDA YAŞANAN SON DÖNEMDEKİ DEĞİŞİMLER.....             | 163        |
| <b>SONUÇ.....</b>   | <b>164</b> |
| <b>KAYNAKLAR.....</b>   | <b>166</b> |
| <b>EKLER.....</b>   | <b>170</b> |
| <b>EK A. Mutfakta Kullanılan Araç Gereçler.....</b>                         | <b>170</b> |

|   |            |
|---|------------|
| <b>EK B. Diyarbakır'da Kullanılan Ürünler.....</b>    | <b>174</b> |
| <b>EK C. Diyarbakır'da Yetişen Yabani Otlar.....</b>  | <b>176</b> |
| <b>EK D. Gözleme ve Yufka Yapımından Kareler.....</b> | <b>180</b> |
| <b>ÖZGEÇMİŞ (VITAE).....</b>                          | <b>182</b> |



## ŞEKİLLER LİSTESİ

### Sayfa No

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Şekil 1. Diyarbakır Haritası..... | 7 |
| Şekil 2. Diyarbakır Surları.....  | 8 |



**FOTOĞRAFLAR LİSTESİ**Sayfa No

|  |     |
|--|-----|
| Fotoğraf 1. Dengbej Evi.....   | 3   |
| Fotoğraf 2. Yumurta tavası, cezve, sürahi, tabak, dışarı tabağı..... | 22  |
| Fotoğraf 3. Tepsi.....   | 22  |
| Fotoğraf 4. Bakraç.....  | 23  |
| Fotoğraf 5. Tepsi, tabak, tahta kepçe, mazgallı tabak.....           | 23  |
| Fotoğraf 6. Meyir çorbası.....                                       | 39  |
| Fotoğraf 7. Meftune.....   | 44  |
| Fotoğraf 8. Güveç.....   | 49  |
| Fotoğraf 9. Yarpuz ekşisi.....                                       | 58  |
| Fotoğraf 10. Pirinç pilavı.....                                      | 70  |
| Fotoğraf 11. Keşkek (Herse).....                                     | 72  |
| Fotoğraf 12. Kaburga dolması.....                                    | 87  |
| Fotoğraf 13. Kelle paça.....   | 91  |
| Fotoğraf 14. Kibemumbar.....   | 94  |
| Fotoğraf 15. Ciğer Kebabı.....                                       | 105 |
| Fotoğraf 16. Hılorik aşı.....  | 113 |
| Fotoğraf 17. İçli köfte.....   | 115 |
| Fotoğraf 18. Çiğ köfte.....  | 116 |

|   |     |
|---|-----|
| Fotoğraf 19. Gözleme.....                                 | 125 |
| Fotoğraf 20. Yufka ekmek.....                             | 134 |
| Fotoğraf 21. Diyarbakır çöreği.....                       | 135 |
| Fotoğraf 22. Dolma.....                                   | 141 |
| Fotoğraf 23. Burma kadayıf.....                           | 145 |
| Fotoğraf 24. Süzgeç, lergene, tabak.....                  | 170 |
| Fotoğraf 25. Elek.....                                    | 170 |
| Fotoğraf 26. Kazan, kevgir, kepçe.....                    | 171 |
| Fotoğraf 27. Gaz ocağı, çaydanlık, tencere.....           | 171 |
| Fotoğraf 28-29. Cemil Paşa ailesi mutfak malzemeleri..... | 172 |
| Fotoğraf 30. Mehmet Cemil Paşa mıra takımı.....           | 173 |
| Fotoğraf 31. Mıra mangalı.....                            | 173 |
| Fotoğraf 32. Diyarbakır peyniri (Çermik).....             | 174 |
| Fotoğraf 33. Torak.....                                   | 174 |
| Fotoğraf 34. Tereyağı.....                                | 175 |
| Fotoğraf 35. Yılan pancarı kavurması.....                 | 176 |
| Fotoğraf 36. Tort.....                                    | 176 |
| Fotoğraf 37. Yarpuz.....                                  | 177 |
| Fotoğraf 38. Wızdevre.....                                | 177 |
| Fotoğraf 39. Sakız puri.....                              | 178 |
| Fotoğraf 40. Tımanık ve sirim.....                        | 178 |
| Fotoğraf 41. Tımanık cacığı.....                          | 179 |
| Fotoğraf 42. Hamurun yoğrulması.....                      | 180 |

|  |     |
|--|-----|
| Fotoğraf 43. Hamur.....                              | 180 |
| Fotoğraf 44. Gözleme yapımı.....                     | 180 |
| Fotoğraf 45. Patates ve peynir gözleme iç harcı..... | 180 |
| Fotoğraf 46. Gözlemenin içlenmesi.....               | 181 |
| Fotoğraf 47. Gözlemenin kapatılması.....             | 181 |
| Fotoğraf 48. Gözleme pişirme.....                    | 181 |
| Fotoğraf 49. Yufka açma ve pişirme.....              | 181 |



**KISALTMALAR LİSTESİ**

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| <b>Dr.</b>     | Doktor                    |
| <b>D.Ü</b>     | Dicle Üniversitesi        |
| <b>GAÜN</b>    | Gaziantep Üniversitesi    |
| <b>Km</b>      | Kilometre                 |
| <b>m.</b>      | metre                     |
| <b>cm.</b>     | santimetre                |
| <b>MEB</b>     | Milli Eğitim Bakanlığı    |
| <b>M.Ö.</b>    | Milattan Önce             |
| <b>M.S.</b>    | Milattan Sonra            |
| <b>OHAL</b>    | Olağanüstü Hal            |
| <b>Öğr.</b>    | Öğretim                   |
| <b>Prof.</b>   | Profösör                  |
| <b>SİM.KOL</b> | Simya Koleji              |
| <b>TUİK</b>    | Türkiye İstatistik Kurumu |
| <b>vd.</b>     | ve diğerleri              |
| <b>vb.</b>     | ve benzerleri             |

**TABLULAR LİSTESİ**Sayfa No

Tablo 1.1. Kaynak kişiler.....4





## **BİRİNCİ BÖLÜM GİRİŞ**

### **1.1.GİRİŞ**

Dünyadaki bütün ülkeler gelişimlerini insanların yeme içme ihtiyacına borçludurlar. İlk çağlardan günümüze kadar her toplum hayatta kalabilmek ve yaşamlarını idame ettirebilmek için yemek yeme ihtiyacı duymuş ve yiyecek içecekleri karşılayabilmek amacıyla olanaklar aramaya başlamıştır.

Zamanla beslenme ihtiyacından zevke dönüşen yemek yeme mutfak ve yemek kültürünü oluşturmuştur. Yemeğin en önemli etkisi ise insanların birlikte hareket etmesini sağlayan birleştirici özelliğidir. Mutfak kavramının oluşmasıyla birlikte mutfak, tüm ailenin bir araya gelerek yemek yediği yer olarak var olmuştur ve çağlar boyu bu şekilde devam etmiştir (Yağar,2012:1).

Tarihi bir şehrin şivesi, yemek kültürü, gelenek ve göreneklere onun en belirgin sosyal özellikleridir. Tarihi süreçte bu şehirlerin coğrafi yapısı ve gelenekleri, zengin bir mutfak oluşmasına neden olmuştur. Günlük ve özel günlerdeki yemekler ile bunların yapılması, sunulması, sofrada ve yiyeceklerin muhafazası gibi engin bir mutfak kültürü, bu şehirlerin sosyal özellikleridir. Diyarbakır şehri de bu yönü ile geleneksel yaşamın zengin mutfak çeşitliliği ve kültürünü ortaya koymaktadır (Özyılmaz vd., 2014: 146-147).

### **1.2.ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ**

Diyarbakır, Anadolu ile Mezopotamya toprakları arasında köprü görevi gören bir şehirdir. Binlerce yıllık geçmişe sahip olan bu şehir Kürtlerin, Türklerin, Süryanilerin, Ermenilerin ve Arapların bir arada kardeşçe yaşadığı bir şehirdir ve bu topluluk birbirinden etkilenerek bir kültür oluşturmuştur. Bunun mutfak kültürüne nasıl yansımaları olmuştur sorusundan yola çıkılarak başlatılan bir çalışmadır. Zengin bir kültüre sahip olan Diyarbakır'ın mutfak kültürü ve yöresel yemekleri araştırılmış, ayrıca bu konuda yapılan çalışmalar incelenmiştir.

Araştırma, birçok medeniyete beşiklik eden Diyarbakır'ın geçmişten günümüze kadar gelen kendine has mutfak kültürünü ve bu kültürle yoğrulmuş birbirinden lezzetli yemeklerini tanıtmak için yapılmıştır. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte pratik yemeklerin sofralarımıza girmesi ile birçok evde yöresel yemekler yapılmamaktadır. Bu nedenle unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinin, şimdiki ve sonraki kuşaklara aktarımı ve bundan sonra çalışma yapacak kişilere ışık tutması açısından önemlidir.

Bu çalışmanın asıl amacı, kaynak kişilerden saptanarak suretiyle Diyarbakır kültürünü ve bu kültürle oluşan yemeklerin yazılı olarak kayda geçirilerek kaybolmasını önlemek ve bunu geleceğe aktarmaktır. Akademik olarak Diyarbakır'ın yöresel yemekleri ile ilgili yapılmış bir çalışma yoktur. Bir ilk olması açısından da önemlidir.

### 1.3.MATERYAL VE YÖNTEM

Çalışmada örnek il olarak Diyarbakır seçilmiştir. Daha öncede bahsedildiği gibi Diyarbakır birçok medeniyete ev sahipliği yapmış zengin bir kültüre sahiptir. Bu kadim kültür zengin bir yemek kültürü oluşturmuştur. Bu nedenle örnek seçilmiştir.

Diyarbakır merkez ve ilçelerinden Çermik, Çüngüş, Eğil, Hazro, Silvan, Lice, Kulp ilçelerinden kaynak kişilerle görüşülerek sesli kayıt alınmıştır. Kaynak kişilerle ilgili bilgiler Tablo 1.1 de verilmiştir. Diyarbakır Kent Müzesine gidilerek mutfak araç gereçlerinin fotoğrafları çekilmiştir.

Çalışmada ilk olarak Diyarbakır'ın tarihi, coğrafyası, kültürü, yemekleri, gastronomi turizmi ile ilişkisi incelenmek üzere Dicle Üniversitesi Kütüphanesi, Diyarbakır Halk Kütüphanesi, Cahit Sıtkı Tarancı Müzesi, Mehmet Uzun Kent Kütüphanesi kaynak kitaplarından faydalanılmıştır. Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Kültür Daire Başkanlığına gidilerek kaynak kitap, dergi alınmıştır.

Turizm İl Müdürlüğü'nden "Meyir" adlı yemek kitabı ve "Amed" adlı Diyarbakır'ın tarihini ve kültürünü anlatan kitaplardan faydalanılmıştır.

02.12.2017 tarihinde Simya Koleji Genel Müdürü Eski Kültür Daire Başkanı Muharrem Cebe ile görüşülmüş konu ile ilgili fikirleri alınmış ve araştırmada yardımcı olabilecek kaynak kişi ve kitaplar hakkında bilgi alınmıştır.

Veri toplamak için görüşme yöntemi uygulamaya karar verilmiştir. Araştırmanın evrenini Diyarbakır merkez ve ilçelerinden Çermik, Çüngüş, Eğil,

Hazro, Silvan, Lice, Kulp oluşturmaktadır. Örneklemi ise merkez ve ilçelerde yaşayan erkek ve kadınlar oluşturmuştur. Çalışmanın amacı doğrultusunda örneklem, olasılıklı olmayan örnekleme tekniği ile belirlenmiştir. Olasılıklı olmayan örnekleme tekniğinin bir alt tipi olan amaçlı örnekleme araştırmanın amacı doğrultusunda en uygun kişilerin seçilerek onlarla görüşme yapılmasını ön gören bir tekniktir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004:43-44).

Aralık ayı süresince hafta sonları Diyarbakır merkez ve ilçelere gidilerek her ilçeden olmak üzere erkek ve bayanlarla görüşülmüştür. Görüşmede sesli kayıt sisteminden faydalanılmıştır.

Bu çalışmada, Diyarbakır merkezde yapılan görüşmeler ağırlıklı olarak Dengbej Evi'nde yapılmıştır. Dengbej Evi Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi'nin bir kuruluşudur. Bu kurumun müdavimleri çalışmada kaynak kişi olmuştur.



Fotoğraf 1. Dengbej Evi

Sesli kayıt sistemi ile elde edilen veriler araştırmacı tarafından kaynak kişilerden alındığı şekliyle yazıya geçirilmiştir.

Çalışmada tarihi bir şehir olması ve çok kültürlü zengin bir şehir olması, aynı zamanda çalışmayı yapanın bu ilde ikamet etmek suretiyle kültürü yakından inceleme şansı bulunması nedeniyle Diyarbakır örnek seçilmiştir.

Diyarbakır merkez ve ilçelerde görüşme yapılan kaynak kişiler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 1.1. Kaynak Kişiler

| ADI-SOYADI        | YAŞI | MESLEĞİ         | İLÇE   |
|-------------------|------|-----------------|--------|
| Muharrem CEBE     | 45   | Genel Müdür     | Merkez |
| Filiz PARLAK      | 50   | Emekli Öğretmen | Merkez |
| Naşide CAN        | 61   | Ev Hanımı       | Merkez |
| Mehmet USLU       | 65   | Balıkçı-Dengbej | Merkez |
| Cengiz TUTAR      | 55   | Satış Elemanı   | Silvan |
| Hilmi AKYOL       | 65   | Emekli Öğretmen | Hazro  |
| Zülfü YOLDAŞ      | 85   | Halk Ozanı      | Dicle  |
| Birgül SÜMBÜL     | 65   | Ev Hanımı       | Çermik |
| Nevriye ALTAY     | 88   | Ev hanımı       | Çüngüş |
| Adalet ASLAN      | 40   | Ev Hanımı       | Kulp   |
| Hacı Leman KIYMAZ | 65   | Ev Hanımı       | Silvan |
| Mehmet TANRIVERDİ | 72   | Dengbej         | Lice   |
| Sema GÜÇLÜ        | 61   | Ev Hanımı       | Merkez |
| Mahitap KARAKOÇ   | 57   | Ev Hanımı       | Eğil   |
| Gülgün TAŞ        | 42   | Aşçı            | Ergani |

## İKİNCİ BÖLÜM DİYARBAKIR HAKKINDA GENEL BİLGİLER

### 2.1.DİYARBAKIR TARİHİ

Mezopotamya ile Anadolu medeniyetlerinin geçiş bölgesinde yer alan Diyarbakır'ın tarihi çok eski devirlere dayanmaktadır. Yontma Taş Çağı ve Orta Taş Çağı dönemlerde Diyarbakır ve çevresinde olan mağaralara bakılarak yapılan arkeolojik araştırmalara göre, burada dünyanın ilk yerleşim yerlerinin bulunduğu anlaşılmaktadır (www.tuik.gov.tr). Bunun en güçlü kanıtı, Silvan yakınındaki Hassuni Mağara Kenti ve Ergani yakınındaki Hilar Mağaralarıdır. Yine Dicle Nehri ve kolları üzerindeki Eğil ve Çermik ilçesindeki Sinek Çayı kabartmaları bu gerçekliği kanıtlamaktadır.

Yapılan arkeolojik kazılarda, kentin Cilalı Taş Devri'nden günümüze kadar aralıksız bir yerleşime sahip olduğu açığa çıkmıştır. En eski köy yerleşmelerinden biri olan Diyarbakır'ın Ergani ilçesindeki Çayönü Höyüğü, günümüzden 10 bin yıl önceye ait tarımcı köy topluluklarının varlığını kanıtlamaktadır (Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, 2014:10).

Kent merkezinin tarihinde ise Diyarbakır surlarının kuzeydoğu kısmında yer alan İç kale yerleşkesinin önemi büyüktür. Yerleşkenin içinde bulunan Amida Höyük (Virantepe)de yapılan arkeolojik kazılarda, M.Ö. 3. Bin yılında kente Hurriler'in, 2. Bin yılında ise Mitanniler'in egemen olduğu ortaya çıkmıştır. Hurri ve Mittaniler' den sonra kentte sırasıyla; Asurlular, Aramiler (Bit- Zamani Krallığı), İskitler, Medler, Persler, Makedonyalılar, Selevkoslar, Partlar, Ermeni Tiran Krallığı, Romalılar, Sasaniler, Bizanslılar, Emeviler, Abbasiler, Şeyhoğulları, Hamdaniler, Mervaniler, Selçuklular, İnaloğulları, Nisanoğulları, Artuklular, Eyyubiler, Akkoyunlular, Safeviler ve Osmanlılar egemenliklerini sürdürmüştür. Birçok dine, dile ve kültüre ev sahipliği yapan Diyarbakır, düşünenlerin ve üretenlerin kenti olmayı başarmıştır (Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, 2014:11).

### **2.1.1.Osmanlı Öncesi Diyarbakır Tarihi**

Anadolu toprakları birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış zengin bir geçmişe sahiptir. Kentsel yerleşmeler çok eskilere dayanmaktadır ve süreklilik arz etmektedir. Bugün hala çoğu kentte, tarih öncesi yerleşme düzenlerinden günümüz kentlerine kadar kesintisiz bir evrimleşmenin izlerine tanık olunabilmektedir. Diyarbakır M.Ö. 3000 yıllarından günümüze dek kesintisiz Anadolu'nun önemli medeniyetlerine sahne olmuştur. Bu nedenle kentleşme yönünden zengin bir evrim geçirmiştir (Karaca,2014:49).

Osmanlılardan önce kente hakim olan Subartular neolitik döneme tekabül ederler. Taş mezar ve mağaraların çoğu onların zamanında kazılmıştır. Doğal ve yapma mağaralardan oluşan köy ve şehirler onlar zamanında başlamış ve M.Ö. 4000-1500 yılları arasında bölgede hüküm süren Huri- Mitaniler bu yerleşkeleri onlardan devralmışlardır (Tigris ve Çakan, 2015:23).

Sırasıyla kente hakim olan Selçuklular, İnaloğulları, Nisanoğulları, Artuklular, Mısır ve Şam Eyyubileri, Timur egemenliği, Akkoyunlular, Fatih Sultan Mehmet ve Şah İsmail egemenliği sona ermiş ve 1515'de Osmanlı egemenliğine geçmiştir(Sözen, 1971:18).

### **2.1.2.Osmanlı Sonrası Diyarbakır Tarihi**

Osmanlılar döneminde Diyarbakır şehri bir sükunet dönemi yaşamıştır. Kentin uğradığı istilalardan sonra harap olan mimari yapılar tekrardan restore edilmiştir. Diyarbakır mimari açıdan olduğu gibi ilim açısından da önemli bir şehirdir. Sırrı Hanım, Şair Lebib, Said Paşa ve çocukları bu dönemde yaşamıştır(Haspolat, 2013:12).

Diyarbakır, Osmanlı döneminde idari, askeri ve kültürel bir şehir olmanın yanı sıra ekonomi alanında da önemli bir yere sahiptir. Şehirdeki önemli tesisler varlıklarını XIX. yüzyıla kadar sürdürmüşlerdir. Diyarbakır'ın Osmanlı fethinden sonra her alanda büyük bir canlanma gösterdiği ve önemli bir merkez haline geldiği söylenebilir (Yılmazçelik, 2014:23).

## **2.2.DİYARBAKIR'IN TARİHSEL SÜREÇTEKİ İSİMLERİ**

Diyarbakır tarih boyunca Amida, Amid, Kara Amid, Augusta, Amed, Diyar-i Bekir, Diyarbekir ve Diyarbakır isimlerini almıştır (Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, 2014:10).

“Kara” sıfatı, şehri surlarının ve mimari yapıların yapımında kullanılan esmer bazalt taşın adını aldığı kabul edilmektedir (Beysanoğlu, 1996:3).

Atatürk’ün şehre geldiği 15 Kasım 1937 günü şerefine verilen konserden sonra konuşmasına “Yirmi seneden sonra tekrar Diyarbakır’da bulunuyorum” cümlesi ile başlaması nedeniyle “Diyarbakır” adı hemen benimsenmiş, 10 Aralık 1937 gün ve 7789 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla kesinleşmiştir (Erten, 2001:8).

### 2.3.ŞEHRİN KONUMU VE YÜZEY ŞEKİLLERİ

Diyarbakır, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin orta kısmında, Mezopotamya'nın kuzeyinde yer almaktadır. Tarihte “Bereketli Hilal” olarak bilinen bu bölgenin üzerinde bulunması, sahip olduğu önemin ilk göstergesidir. Doğuda Batman ve Muş, batıda Şanlıurfa, Adıyaman, Malatya, kuzeyde Elazığ ve Bingöl, güneyde ise Mardin illeri bulunmaktadır (Şekil 1). İlin yüzey şekilleri oldukça sadedir. Çevresi yüksekliklerle kuşatılmıştır. Ortası çukur bir havza durumundadır. (www.tuik.gov.tr).

Çüngüş, Çermik, Ergani, Eğil, Dicle, Hani, Hazro, Lice ve Kulp ilçeleri dağlık bölgededirler. Bu ilçeler içinde Ergani, Eğil, Kocaköy ve Silvan’ın kuzeyi dağlık, güneyi ise ovadır. Bismil, Çınar ve merkez köyler ovadadır (Tigris ve Çakan, 2015:17).



Şekil 1. Diyarbakır Haritası(www.csb.gov.tr)

Bölgenin en yüksek dağı, Diyarbakır’ın güneybatısındaki sönmüş bir yanardağ olan 1957 metre yükseklikteki Karacadağ’dır(Erten,2001:15).Diyarbakır’ın yüzölçümü 15.355 km<sup>2</sup>’dir (Tigris ve Çakan, 2015:17).

Diyarbakır surları dünyanın en büyük kalesidir (Şekil 2). İlk olarak M.Ö. 3000 yıllarında Huriler tarafından inşa edilmiştir. Uzunluğu 5,5 km, yüksekliği 8-12 m, genişliği 3-4 m dir. 82 burçtan oluşur (Kültür ve Turizm Dergisi, 2014:12-13).Surların inşasında esmer bazalt taşlar kullanılmıştır(Parla, 2016:11).



Şekil 2. Diyarbakır Surları(www.diyarbakir.bel.tr)

Sert bir kara iklimi ve yarı kurak bir yayla iklimi egemendir. Yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise soğuk geçer. Yağmur azdır. Ancak son yıllarda Dicle nehri üzerinde kurulan barajlar yörenin ikliminde değişikliklere sebep olmuştur (Değer, 2009:23).

#### **2.4.DİYARBAKIR'IN SOSYAL YAPISI**

Diyarbakır'ın 2013 yılındaki adrese dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçlarına göre toplam nüfusu 1,607.4737 kişidir. Şehirde on yedi ilçe ve belediye yer almaktadır. Nüfus bakımından en büyük ilçeleri sırasıyla; Bağlar, Kayapınar, Yenişehir, Sur, Ergani, Bismil ve Silvan'dır. Yüzölçümü bakımından en büyük ilçesi Bismil, en küçük ilçesi ise Kocaköy'dür. Nüfusu en az olan ilçesi Çüngüş'tür. Türkiye'nin nüfus bakımından en büyük on ikinci kentidir (www.tuik.gov.tr).

İlin asıl gelir kaynağı tarımken, sanayi ve hizmet sektörü de gelişmeye başlamıştır. En çok yetiştirilen tarım ürünleri; arpa, darı, buğday, pirinç, mercimek, baklagiller, pamuk, tütün ve keten tohumudur. Sebze ve meyvecilik ise son zamanlarda gelişmektedir. Meyvecilikte; karpuz, kavun, üzüm, ceviz, badem, nar



gibi ürünler yetiştirilmektedir. Bulunduğu coğrafi yapı ve bitki örtüsüyle küçükbaş hayvancılığa da elverişlidir (www.tuik.gov.tr).

## **2.5.DİYARBAKIR'IN KÜLTÜREL YAPISI**

Diyarbakır'da onlarca medeniyet yaşamış ve bu medeniyetler birbirinden etkilenerek ortak bir kültür oluşturmuştur. Konumu itibariyle de ticaret ve kültür merkezidir (Kültür ve Turizm Dergisi, 2014:12).

Diyarbakır'da yaşayan topluluklar kendi inançlarını ve kültürlerini yansıtan yapıtlar inşa etmişlerdir. En fazla eser bırakan topluluklar Romalılar, Bizanslılar, Abbasiler, Mervaniler, Selçuklular, Artuklular ve Osmanlılardır. Diyarbakır bu mirası günümüze kadartaşıyan kültürel bir şehirdir(www.diyarbakirkulturturizm.gov.tr).

Mimari açıdan zengin olan Diyarbakır, bu topraklarda yaşayan her medeniyetten bir iz taşımaktadır (Kültür ve Turizm Dergisi, 2014:12).

## **2.6.DİYARBAKIR'IN DİNİ VE ETNİK YAPISI**

Kimlik, doğumdan itibaren yaşanan süreçte oluşan özelliklerdir. Etnik kimlik, bireyin içinde yaşadığı topuma ait olma hissi, dini kimlik ise bireyin dini tercihleridir (Kurt, 2012:127).

Diyarbakır bölgesi doğu-batı, güney-kuzey yolları üzerinde bir kavşak noktasında bulunmasıyla önemli stratejik bir konuma sahiptir. Bu sebeple ilk çağlardan itibaren Osmanlı Devleti'nin bölgeyi fethetmesine kadar birçok medeniyetin gelip geçtiği, birçok istilalara maruz kalmış olması sebebiyle çok kültürlü bir etnik yapıyı barındıran önemli bir bölge olmuştur (Palalı, 2014:46).

Diyarbakır'da Müslümanlar, Süryaniler, Ermeniler, Kürtler ve Türkler huzur içinde yaşamışlardır. Müslümanların ve Gayrimüslimlerin ibadet yerlerinin varlığı bunun en güzel kanıtıdır.

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM** **GASTRONOMİ TURİZMİNİN DİYARBAKIR KÜLTÜRÜNÜN** **TANITIMINA ETKİSİ**

### **3.1.GASTRONOMİ TURİZMİ TANIMI**

Gastronomi terimi, Yunancadan dilimize geçmiştir. Gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Gastronomi, ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, bir bölgenin yiyecek ve içeceklerini, yeme-içme kültürünü ve yiyecek hazırlama ve pişirme tekniklerini ifade eder. Diğer ifadeyle gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilim dalı olarak da tanımlanabilir (Cömert ve Durlu-Özkaya, 2014:63).

Gastronomi turizmi; yeni bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak için bir ülke ya da bölgeye seyahat etme olarak tanımlanabilmekte ve bir tür gastronomik hareketliliği ifade etmektedir (Gökdeniz vd., 2015:15).

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) “Gastronomi turizmini” gastronomik yerlere yapılmış eğlenme amaçlı yiyecek ve içeceklerle ilgili aktivitelerin bütünüdür şeklinde tanımlamıştır. Bu aktiviteler gastronomik festivaller, pazarlar ve yiyeceklerin üretim yerlerine seyahatler, gıda fuarları, yemek şovları, yöresel ve kaliteli yiyecekleri deneyimleme aktiviteleridir (Güzel-Şahin ve Ünver, 2015:64).

### **3.2.GASTRONOMİ TURİZMİNİN BİLEŞENLERİ**

Son yıllarda üzerinde önemle durulan gastronomi turizminin kökenleri; tarım, turizm ve kültürdür. Tarımsal faaliyetler kapsamında ürün yetiştirilmekte; kültür ile yiyecek kendine özgü bir kimlik kazanmakta; turizm ile de gerekli planlamalar ve alt yapı sağlanarak ziyaretçi bölgeye çekilebilmektedir.

Gastronomi turizmi, yöre halkının tarımsal faaliyetlerini geliştirip, destekleyecek şekilde gerçekleştirilen turizm hareketliliği olmakla beraber, seyahat

etmede motivasyon faktörü olarak; yerel, otantik, nostaljik, insan sağlığına uygun, çevreye duyarlı şekilde üretimi ve tüketimi yapılan yiyecek ve içeceklerden oluşur. Bütün bu unsurlardan hareketle, gastronomi turizmi bileşenlerini şu şekilde sıralamak mümkündür:

Acar (2016) bu bileşenler, özel restoranlar, yerel olarak üretilmiş yiyecekler, özel yemek üretim sistemleri, yemek festivalleri, özel yemek organizasyonları, doğal ve tarihi alışveriş mekanları, yerel yaşam kültürü, organik tarım ve organik ürünler, yerel yemek üretimi, geleneksel üretim olarak tanımlanmaktadır (Acar, 2016:82).

### **3.3.GASTRONOMİ TURİZMİNİN AMAÇ VE İŞLEVLERİ**

Son yıllarda bölgesel turizmin gelişmesinde önemli bir yere sahip, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilim dalı olan gastronomi, artık turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmektedir. İnsanların bir yeri ziyaret edebilmesi için tek başına bir seyahat motivasyonu olabilmektedir ve bölge tanıtımlarında aktif bir rol üstlenmeye başlamıştır (Acar, 2016:82).

Aksoy ve Sezgi (2015) işlevsel olarak gastronomi; yiyecek haline dönüşebilecek her malzemeyi arayan, uygun fiyattan satın alan ve hazırlayan ilgililere rehberlik etmektedir. Gastronomi; antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, ziraat, çevrebilim, tıp bilimleri gibi çeşitli bilim dallarıyla etkileşime girerek; sadece yiyecek içecekten ibaret olmadığını göstermektedir. Gastronomi aynı zamanda, bu işin ilgililerini; daha iyiye yöneltip, üstün bir rekabet gücü elde etmelerine yardımcı olmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015:80).

Gastronomi turizmi, bölgeye özgü yemeklerin sunulmasıyla o bölgeye ait kültürel mirası yansıtmakta ve böylece yerel destinasyonlar için rekabet avantajı sağlamada etkili bir araç olmaktadır. Ayrıca; gastronomi turizmi bölge ya da ülke açısından rekabet avantajı ve marka olma avantajı da sağlamaktadır (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016:88-89).

Gastronomi turizmi fiziksel, kültürel, sosyal ve prestij olmak üzere dört farklı motivasyon türüne sahiptir. Birincisi fiziksel motivasyondur. Yaşamın devamlılığı için yemek yemek şarttır. İkincisi kültürel motivasyondur. Bir bölgenin ya da yörenin mutfak kültürünü öğrenmek için de turist yemek yemek ister. Bu noktada yerel ürünler turisti motive etmeye yetmektedir. Bunun için üretim yerlerini

ziyaretler, yöresel yemeklerin sunulduğu restoranlar ve festivaller önemli rol oynamaktadır. Üçüncü olarak turistin sosyal motivasyonu söz konusudur. Turist gastronomi aktivitesinin içinde aktif olarak yer alır bu da sosyal motivasyonunu sağlar. Dördüncü motivasyon aracı ise prestijdir. Yöreye özgü edindiği deneyimleri bulunduğu ortamlarda ve yaşadığı ülkede paylaşarak kendisine prestij sağlar (Güzel-Şahin ve Ünver, 2015:65).

### **3.4.GASTRONOMİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ VE TURİZM AMAÇLI KULLANIMI**

Gastronomi kelimesi ilk olarak Antik Yunan döneminde kullanılmıştır. 4. y.y. da Sicilyalı Yunan Arcestratus, Akdeniz bölgesinde yemek ve şarap konularını işlediği bir kitap yazmıştır. Gastronomi terimi, Joseph Bercholux'un 1801 tarihli *Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table* (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte literatürde yerini almıştır (Göker, 2011:28). Son olarak, 1835'te gastronomi kelimesi bir Fransız sözlüğüne dahil edilerek "iyi yeme sanatı" olarak ifade edilmiştir. Fakat Santich, gastronomiyi, "gösterişli yiyecek ve içecek", "gösterişli yemek" olarak tanımlamıştır. Scaparto'ya göre, gastronomi kelimesinin bulunmasından iki yüz yıl sonra, Yazar Atheene, eski tarihçilerin, şairlerin ve filozofların yaşam tarzlarını yazmaya başlamıştır. Atheene, o günlerde yiyecek ve içeceğin nasıl ünlendiği hakkında ayrıntılı olarak yazmıştır. Yunan ve Roma imparatorluklarından yazarlar da sadece yemek pişirme konusunda yazmışlardır, fakat gastronomi odaklı yazmamışlardır. Benzer bir şekilde, İtalyanlar orta çağda gastronomiyi bularak tıptan tarıma kadar hayatın her yönüyle birleştirmişlerdir. Gastronomi, sağlıklı yaşam ve iyi beslenme davranışlarıyla ilgili olarak tıp çalışmalarına da dâhil edilmiştir (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016:88).

Gastronomiyle ilgili ilk resmi çalışma Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından yapılmıştır. Bu çalışma 1825'te "Tadın Fizyolojisi" adlı eserde yayımlanarak birçok kez İngilizceye çevrilmiştir. Ünlü Fransız gastronom Brillat-Savarin gastronomiyi "insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesi" olarak tanımlamıştır (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016:89).

İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir ancak yemek olgusu sadece biyolojik boyutuyla değerlendirilmemelidir. Yiyeceklerin üretimi, pazarlanması ve tüketimi sürecinde oluşan toplumsal birliktelikler kültürün beslenme konusunda

önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Ne var ki yemek büyük ölçüde biyolojik bir eylem olarak kabul edildiği için birçok sosyolog bu konuya çok az ilgi göstermiştir. Ancak birçok teorisyen de insanın besin ihtiyacına ve bunun karşılanması için bir araya gelme aktivitelerine çeşitli yollarla göndermede bulunmuştur. Diğer bir ifadeyle, genelde fizyolojik bir ihtiyaç olarak kabul edilen yemek yeme olayı günümüzde eğlenceli bir faaliyete dönüşmüş durumdadır. Gelişen yiyecek içecek endüstrisi ile birlikte bu ihtiyacın dışarıda karşılanmaya başlamasıyla, insanlar sadece açlık ihtiyaçlarını gidermek için değil, aynı zamanda aynı ortamda bulunmak, birlikte vakit geçirmek ve yeni yerler görmek için de dışarıda yemek yemektirler. Günümüzde insanların yeme içme olgusuyla gittikçe daha fazla ilgili olmaya başladıkları görülmektedir. Gazete, dergi ve televizyon gibi basılı ve görsel birçok medya aracında hemen hemen her gün yiyeceklerle ilgili bir haberin yer alması bunun en belirgin kanıtıdır. Ayrıca Amerika Birleşik Devletleri'nde 1994 yılında 1775 olan yerel Pazar sayısının 2010 yılında 6132'ye çıkmış olması yöresel ürünlere verilen önemin göstergesidir. İnsanların yeme- içme olgusuna daha fazla ilgi göstermeye başlaması "gastronomi turizmi" denilen yeni bir turizm hareketinin doğmasına neden olmuştur (Gökdeniz vd., 2015:15).

Turizm sektörü gelişmek ve çeşitliliğini arttırmak için gastronominin çekiciliğinden yararlanmaktadır. Gastronomi yemeği hazırlama, pişirme ve servis etme sanatı olarak tanımlanmaktadır. Turizm ekseninde, yiyecek ve içecek kültürü olarak tanımlanabilecek olan gastronomi, gerek iç ve gerekse dış turizm için vazgeçilmez bir unsurdur (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016:88).

Turizm ile ilgili gelişmeler incelendiğinde destinasyonların pazarlanmasında gastronominin önemli bir role sahip olduğu görülmektedir. Ayrıca gastronomi yılın tüm aylarında sunulabilmesi açısından da diğer turizm çeşitlerine göre avantaj sağlamaktadır. Gastronomi olgusunun artan önemine paralel olarak yazında gastronomi turizmi ile ilgili yeterli çalışma bulunmaktadır. Mevcut çalışmalar, yoğunlukla gastronominin yükselişine, yemek kültürünün turizm açısından önemine ve gastronomi turizmi ile destinasyonların tanıtılmasına odaklanmaktadır (Gökdeniz vd., 2015:16).

Turizm sektörünün birincil bütünleyicisi yiyecek ve içecek faaliyetleridir. Benzersiz bir yeme ve içme deneyimi, müzeler, eğlence ve alışveriş gibi turistleri cezp etme gücüne sahiptir. Gastronomi turizmi yıllardır seyahat endüstrisi içinde

ortaya çıkmaya çalışan en gözde adaydır. Çünkü yemek turistlerin yeni yerler ve kültürler tanınması için en iyi yollardan biridir. Başka bir ülkeyi ziyaret eden insanların beklentileri arasında, yeni yerler görmenin ve yeni kültürleri tanımının yanında, yeni tatlarla tanışma ve farklı tecrübeler yaşama arzusu da yatmaktadır. Seyahat ederken turistlerin hemen hemen tamamı için yemek yemek, dinlenmek ve eğlenmek kadar önemlidir. Şarap ve mutfak ile ilgilenen turistler ile müzeler, gösteriler, alışveriş, müzik, film festivalleri ve eğlence etkinlikleriyle ilgilenenler arasında mutlak bir ilişki olduğu yapılan araştırmalar sonucu ortaya konmuştur (Cömert ve Durlu-Özkaya, 2014:63).

### **3.5.GASTRONOMİ TURİZMİNİN BÖLGESEL KALKINMAYA ETKİSİ**

Ekonomi biliminde kalkınma, bir ülkede üretimin ve kişi başına düşen gelirin artırılmasının yanında ekonomik, sosyal, kültürel ve diğer yapıların da değiştirilmesi ve yenileştirilmesi olarak tanımlanmaktadır. Bölgesel kalkınma ise, ekonomik ve toplumsal potansiyellerin harekete geçirilmesi yoluyla bir bölgenin veya yörenin refah seviyesindeki artışı anlatmaktadır (Giritlioğlu vd., 2015:218).

Turizm, turistlerin sahip oldukları ekonomik imkânları, ziyaret ettikleri bölgelerde sosyal ve kültürel faaliyetlere katılarak harcama eğilimlerinden oluşan ekonomik bir harekettir. Bu ekonomik hareket, turizm talebine karşı arz kaynakları sunan bir turizm bölgesinde, yeni iş kollarının ortaya çıkmasını sağlayarak, bölgelerarası gelir dağılımında olumlu etki yapmakta, bölgelerde dengeli kalkınmaya imkan sağlamaktadır (Giritlioğlu vd., 2015:220).

Son zamanlarda turizm ile ilgili verilere bakıldığında, bir bölgenin tanıtımında yöresel mutfak kültürünün önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Destinasyonlara ait pazarlama faaliyetlerinde yeme-içme kültürüne ait unsurların ön plana çıkarıldığı, bu faaliyetler sayesinde bölgesel yeme-içme kültürlerinin keşfedilmesinin ve tanıtılmasının sağlandığı görülmektedir (Ballı, 2016:6).

Gastronomi turizmi, süreklilik arz eden bölgelerde yerel ekonomik kalkınmaya önemli katkılar sağlamaktadır. Gastro turistlerin gittikleri yerlerde yöresel ürünleri diğer turist tiplerine oranla daha çok tercih ettikleri görülmektedir. Bu nedenle gastronomi turizmi yerel ekonomik sektörlere yeni yatırımların yapılmasına ve bu sektörlerin gelişmesine, yerel değerlerin korunmasına ve sürdürülebilirliğe olumlu katkılar sağlamaktadır. Gastronomi turizmi yerel

kalkınmaya katkı sağlayarak bölgeler arası gelişmişlik düzeyini en aza indirmektedir. Bölgeler arası gelişmişlik düzeyi büyük oranda farklılık gösteren Türkiye gibi ülkeler için gastronomi turizmi büyük önem taşımaktadır (Üner ve Güzel-Şahin, 2016:81).

### **3.6.GASTRONOMİ TURİZMİNİN DİYARBAKIR BÖLGESİNE ETKİSİ**

İlk çağlardan bu yana yaşayan tüm uygarlıklar, yaşadıkları bölgelerin iklim şartlarına ve coğrafi yapısına göre yiyecekler üretmişler ve bu yiyeceklerden çok çeşitli yemekler yapmışlardır. Göçebe hayat, savaşlar ve diğer ülkelerle yapılan ticaret ile farklı kültürlerden etkilenerek yemekleri geliştirmişler ve kendi mutfak kültürlerini ortaya çıkarmışlardır. Hazırlanan yemeklerin kimyasında coğrafi etkenler özel bir rol oynamış, bölgesel hatta yöresel “mutfaklar” ortaya çıkmıştır. Güneydoğu Anadolu bölgesi de yöresel lezzetleriyle ün salmış, mutfak kültürünün gözde bölgelerindedir. Bu bölgede yer alan Diyarbakır da zengin mutfağıyla önemli bir yere sahiptir (Aksoy ve Sezgi, 2015:84).

Bir yöreye ait kültürü diğerlerinden ayıran önemli sistemlerden biri yöre mutfağıdır. Yemek için “bir toplumun yaşam biçiminin ifadesi” diye bahseden düşünürler geçmişte ve günümüzde mutfağın kültür tanıtımında önemli bir yerinin olduğunu ortaya koymuştur. Zira yemek kültürü, o yerin kendi öz benliğini oluşturan önemli bir unsurdur. Yöresel yiyecekleri tatmak isteyen ve yemek yemeyi zevke dönüştüren insanların, ilginç olan yerlere yaptıkları seyahatler sonucunda “Gastronomi Turizmi” kavramı karşımıza çıkmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015:81).

Gastronomi turizmi, kültür turizmi ve inanç turizmi gibi diğer turizm çeşitleriyle birleştirildiğinde potansiyeli artacağı düşünülmektedir. Özellikle Diyarbakır’ın kültürel çeşitliliğine bakılarak bu avantajdan faydalanılmalıdır. Yörenin coğrafi konumu nedeniyle çok fazla batıdan etkilenmediği görülmektedir. Lokantalarında hazır yiyecekler yoktur, kendi yöresel yiyeceklerini üretilip satmaktadırlar. Bu da gastro turistler için çekicilik unsuru oluşturmaktadır. Bölgenin bereketli hilal içinde olması, eski uygarlıkların yemeklerinin çoğunlukla değişmeden günümüze taşınmış olması, tarihini merak eden insanoğlu için bulunmaz bir kaynak oluşturmaktadır. Bölgenin kalkındırılması için oluşturulan GAP projesi kapsamına gastronomi turizminin eklenmesi ile kalkındırmaya hız kazandırılacağı düşünülmektedir. Proje kapsamında dolaylı olarak turizm için gereken alt yapı

oluşturulmaktadır. Bölgedeki gıda işletmelerinin sayısının ve kalitesinin iyileştirilmesi konusunun proje kapsamına dahil edilebileceği düşünülmektedir. Bunlar sağlandıktan sonra geriye sadece iyi bir planlamayla hem yurt içinde hem de yurt dışında tanıtımının yapılması gerekmektedir. İç pazar tanıtımına, yerel etkinliklere yörede yaşayan halkın ve diğer insanların katılımı sağlanarak başlanabileceği düşünülmektedir. Diyarbakır'ın geleneksel kültürünü ve bu kültürün oluşturduğu mutfağı iyi tanıyan ve bu ürünleri yapıp satabilen halk desteklenmelidir. Yöresel ürünleri görmeye gelen turistlerde bu ürünlerin yapımına katılma şansını elde edebilmelidir. Yetişen şeflerin burada kurulan alanla ilgili birimlerde eğitim almaları sağlanmalı, en az bir haftalık eğitim seminerleri ve uygulamaları düzenlenmelidir. Yurt içinden gelen şeflerin dışında, yurt dışındaki şeflerinde gelmesi sağlanmalıdır. Çeşitli atölye ve uygulama alanları ile bölge mutfağı canlandırılmalıdır. Bu durum konaklama sayısının artmasına da katkı sağlayacaktır (Aksoy ve Sezgi, 2015:87).

Dünyada yaşanan nüfus artışı, hızlı kentleşme ve küreselleşme birçok alanda olduğu gibi kültürel alanda da etkisini göstermiştir. Yerel kültürel değerleri tehdit etmektedir. Bu süreçten bir yörenin önemli kültürel unsuru olan gastronomik değerlerde olumsuz etkilenmektedir. Beslenme alışkanlıklarının değişmesi, yiyeceklerde tarım ilaçlarının artması, genetiği değiştirilmiş gıdaların yaygınlaşması ve bunların sonucunda oluşan hastalıkların artması tüketicileri bilinçli davranmaya yöneltmiştir. Tüketiciler doğal ve yöresel ürünleri tercih etmeye başlamışlardır. Ayrıca dünyada, turizmin çeşitlendirilmesi ve gelirlerinin artırılması için oluşturulan özel alanlardan biri de gastronomik değerlerdir. Gastronomi turizminin geliştirilmesi için öncelikli olarak, bölgenin gastronomik değerleri araştırılmalı ve turistik ürün haline getirilmelidir (Aksoy ve Sezgi, 2015:82).

Anadolu ile Mezopotamya toprakları üzerinde binlerce yıllık geçmişe sahip olan Diyarbakır zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Çeşitli yemekleri, tatlıları, meyve ve sebzeleriyle bölgenin en zengin gastronomik yiyeceklerine sahiptir (Karakas ve Güngör, 2015:254).

Diyarbakır'ın gastronomik unsurları, Diyarbakır-Siirt fıstığı, Diyarbakır örgü peyniri, Diyarbakır karpuzu, Diyarbakır kadayıfı, Diyarbakır Karacadağ pirincidir (Aksoy ve Sezgi, 2015:86).



Bölgede yetiştirilen ürünler gastronomik ürün olarak geliştirilebilir. Bu gastronomik ürünlerde turizm açısından çekicilik unsuru olarak kullanılabilir. Böylece yöreye gelen turistlerin bu ürünlere yaptığı ekonomik harcama ve yaşadıkları yerlere bu ürünlerin ihracatını yapması bölge ekonomisine katkı sağlayarak yiyecek sektörlerinin gelişmesini de sağlayacaktır (Karakaş ve Güngör,2015:254).



## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **DİYARBAKIR MUTFAĞI VE GELENEKSEL TÖRENLERDEKİ YEMEK KÜLTÜRÜ**

#### **4.1. DİYARBAKIR MUTFAĞINDA KULLANILAN ÜRÜNLER**

Köklü bir geçmişe sahip olan Diyarbakır, bu kültürel zenginliğini mutfak kültürüne de yansıtmıştır. Bölgenin dağlık olması hayvancılığın gelişmesini sağlamıştır. Bu da yemek kültürünün et ağırlıklı olmasına neden olmuştur (Şengül vd., 2015:141-142). Yemeklerde daha çok koyun, kuzu eti ve nadiren keçi eti kullanılmaktadır (Değer, 2009:26-28). Yöreye özgü et yemeği denilince ilk akla gelen kaburga dolmasıdır (Şengül vd., 2015:141-142). Kesilen etin sakatlığı da yemek olarak değerlendirilir. Bunlardan en ünlü olanı kibe-mumbar ve kelle-paça yemeğidir.

Süt ve süt ürünleri de Diyarbakır'da çok önemli bir yer tutmaktadır. Sütten yağ (Fotoğraf 34), peynir, çökelek yapılır. Yoğurt taze olarak yenilir ve ayran olarak içilir. Sütten yağ yapıldıktan sonra, kalan ayrana tuz ilave edilerek kaynatılır, süzülür. Elde edilen bu çökeltiye, Diyarbakır'da "torak" adı verilmektedir (Fotoğraf 33). Bu ürün, kahvaltıda ve hamur işlerinde peynir gibi tüketilir.

Bitkisel besinlerin başında "buğday" gelmektedir. Buğdaydan un, bulgur ve dövme yapılmaktadır. Köydeki örf ve adetleri devam ettiren aileler evde ekmek yaparlar. Ekmek fırında pişirildiği gibi sac üzerinde yufka ekmeği de yapılmaktadır. Ayrıca, özel olarak yapılmış taşlar ısıtılıp bunların üzerinde "taş ekmeği" pişirilir. Pirinç, çok tüketilen bir tahıldır. Pilavlarda ve yemeklerde kullanılır.

Diyarbakır'da sebze yemekleri de çok yapılmaktadır. Bu yemeklerde patlıcan, domates, kabak, fasulye, bamya, biber, patates gibi sebzeler çok kullanılır. Sebzeler daha çok etle birlikte pişirilerek tüketilmektedir. Diyarbakır'ın sebze ve et deyince akla ilk gelen yemeği Meftunedir. Bu sebzelerden başka ilkbaharda kendiliğinden çıkan otlardan (Fotoğraf 35-41) yemek yapılır. Sebzelerin yanı sıra

meyvelerden de yemek yapılır. Elma, ayva, erik gibi meyveler Diyarbakır'da yemekleri yapılan meyvelerden bazılarıdır.

Bunun yanı sıra tavuk eti de son yıllarda çok kullanılan bir et çeşidi olmuştur. Örneğin, Ekşili tavuk dolması, Diyarbakır'a özgü yapılışıyla çok sevilen bir yemek çeşididir. Balık eti ise son dönemlerde pek fazla tüketilmemektedir. Eskiden Dicle Nehri'nde tutulan tatlı su balıkları, çok az bir kesim tarafından kullanılmaktaydı. Dicle Nehri'nde çeşitli tatlı su balıkları bulunmaktadır. Şebbot, sirink, turna denilen balıklar, Balıkçılarbaşı denilen yerde satılır. Balıklar genellikle tavada kızartılarak, bazen de ızgarada veya çömlükte pişirilir. Balıklar sokak aralarında, tablalarda satılır.

Yumurta da Diyarbakır'da çok tüketilir. Özellikle ilkbahar aylarında yumurtaların sayısının artmasıyla halkın yumurtaya olan talebi artar bu da yumurtanın çok tüketilmesine neden olmaktadır. Yumurta, özellikle sebze yemeklerinde, salatalarda ve tatlılarda kullanılmaktadır.

Diyarbakır yemeklerinde baharatın da önemli bir yeri vardır. Kırmızıbiber, karabiber, sumak, limon, limon tuzu, kişniş, reyhan, nane, yarpuz, soğan, sarımsak, tarçın, karanfil, maydanoz, tere otu, biber ve domates salçaları, nar ekşisi, koruk gibi baharat veya tat verici bitkiler kullanılmaktadır. Özellikle ekşi olan maddeler çok fazla kullanılmaktadır. Örneğin, sumak, hemen hemen her yemekte kullanılır ve Diyarbakır'ın vazgeçilmez baharatları arasında ilk sırada yer alır.

Yağ olarak, süttten yapılan tereyağı, sadeyağ, ayrıca hayvanın kuyruğundan elde edilen kuyruk yağı ve iç yağı da kullanılmaktadır. Zamanla değişen koşullar ve pratik olmaları sebebiyle bitki yağları ve margarin de mutfağa girmiştir.

Diyarbakır mutfağında tatlının da önemli bir yeri vardır. Hamur tatlıları, sütlü tatlılar ve pekmezden yapılan tatlılar çok fazladır (Değer, 2009:26-28). Tatlı denildiğinde kadayıf, kentin tescillenmiş ürünüdür (Şengül vd., 2015:141-142).

Diyarbakır yemek folklorunda kış hazırlıkları çok önemli bir yer tutar. Diyarbakır ve ilçelerinde her evde kış hazırlığı mutlaka yapılır. Pastırma, kavurma, peynir, salça, pekmez yapmak, turşu kurmak, patlıcan, biber, kabak gibi bazı sebzeleri, erik, elma gibi bazı meyveleri kurutmak, çökelek hazırlamak, şehriye kesmek, pirinç, bulgur, mercimek gibi tahılları ayıklamak ve kış için kullanılabilir bir hale getirmek gibi özellikle kadınları meşgul eden işler, uzun zaman alır. Bu

hazırlıklar, komşuların yardımları ile yürütülür. Bu işler, sosyal bir dayanışmanın yanı sıra, bir törene dönüşür.

Kış için tatlılar da yapılır. Bu tatlılar genellikle üzümünden yapılan pekmez, şıra, pestil, kesme, ceviz sucuğu gibi tatlılardır. Bu tatlılar, kışın ceviz, badem, fındık, fıstık gibi kuru yemişlerle de yenilir.

Yoğurt kurutularak kış için saklanır. Buna “kurut” adı verilir. Kış hazırlıkları sırasında kesilen hayvanın eti kavrulur. “Kavurma” adı verilen etler, topraktan yapılmış bir küpe basılarak kış için saklanır. Ayrıca kıyma yapılır, hayvanın şirden ve bağırsaklarına doldurulur, böylece Diyarbakır’da “pastırma” denilen kışlık yiyecekler yapılır. Bu yapılan “pastırma” genellikle tavana asılmak suretiyle, gölgede ve kuru havada kurutulur (Değer, 2009:26-28).

#### **4.2.DİYARBAKIR MUTFAK ARAÇ VE GEREÇLERİ**

Beslenme, büyüme, gelişme ve sağlıklı yaşayabilmek için gerekli olan besin öğelerini yeterli miktar ve kalitede vücuda almaktır.

Beslenme insanların yaşamlarını sürdürebilmesi için gereklidir. İnsanların gelişimiyle birlikte sosyal, kültürel, ekonomik ve teknolojik alanlarda değişimler meydana gelmiştir. Bu değişimler beslenme alışkanlıklarıyla birlikte amacını ve alışkanlıklarını değiştirmiştir.

Geçmişten günümüze kadar yaşayan her uygarlık için yemek yeme bir ihtiyaç olmuştur ve insanlar yemeklerini hazırlayacakları bir mutfak geliştirmişlerdir. Bu ihtiyaca yönelik olarak gelişen mutfak, bugüne kadar farklı evrelerden geçmiştir(Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015:42).

Yemeğin hazırlığının yapıldığı, pişirildiği hatta yemeğin yenildiği yer olan mutfak geçmişten bugüne dek değişmiş ve gelişmiştir. Hanımların günün büyük çoğunluğunu geçirdiği mutfak kelimesi dilimize Arapçada bir mekân ismi olan “matbah” kelimesinden geçmiştir. Yemek pişirilen yer anlamına gelen bu kelime Türkler tarafından “mutfak” olarak adlandırılmıştır. Halk ağzında “mutbak” şeklinde de kullanılmaktadır. Uygur kaynaklarında mutfak için “aşlık” kelimesi geçmektedir. Bu deyim halen bazı bölgelerde kullanılmaya devam etmektedir. Diyarbakır’da geçmişte bu mekâna “mutbah” denilmekteymiş. Türkler Anadolu’ya gelmeden önce ise mutfak için “aşevi, aş ocağı, aş damı, aş kana (aşhane), tandır evi, tandır başı, tokana, matbah, iş evi” gibi kelimeler kullanmışlardır. Bu kelimeler günümüzde de halen Anadolu’da kullanılmaktadır. Mutfağın tarihi, büyük ölçüde ısı

kaynaklarının gelişimi ile bağlantılı olmuştur. Bu süreçte ocak önemli bir yere sahiptir. Tek mekânlı konutlarda, hacmin ortasında yanan ateşten yararlanan insanlar, mekân sayısı artan konut kurgularında ateşin bulunduğu hacmi özelleştirerek ilk mutfağı tasarlamışlardır (Özyılmaz vd., 2014:139-140).

Tarihi bir şehrin şivesi, mutfak kültürü, gelenek ve görenekleri onun en belirgin sosyal özellikleridir. Tarihi süreçte bu şehirlerde coğrafi şartlar ve gelenekler, zengin bir mutfağın oluşmasına neden olmuştur. Günlük yapılan yemekler ve özel günlerde yapılan yemek türü ile bunların yapılması, sunulması, sofrada ve yiyeceklerin muhafazası gibi engin bir mutfak kültürü, bu şehirlerin sosyal özellikleridir. Diyarbakır şehri de bu yönü ile geleneksel yaşamın zengin mutfak çeşitliliği ve kültürünü ortaya koymaktadır (Özyılmaz vd., 2014:146-147).

Diyarbakır evlerinde mutfak genellikle kuzey tarafa yapılır, yönü ışıktan dolayı güneye dönüktür. Diyarbakır evlerinde mutfaklar, su ve ısıtma olmadığından yalnızca yemek pişirmek amacıyla inşa edilmiştir. Mutfaklarda bacalı ocaklar vardır, yemekler bu ocaklarda pişirilir. Diyarbakır evlerinde kadınlar yemek hazırlıklarını avluda ya da diğer odalarda yaparlar. Sadece pişirme işlemi mutfakta yapılmaktadır. Yemek servisleri ise genellikle oturma odasında, yer sofrasında yapılmaktadır. Yemeklerde kullanılan kaplar çoğunlukla bakırdan yapılmış kaplardır (Öncü, 2015:21).

Ekmek yapımı için hamur “teşt” adı verilen bakırdan yapılmış geniş leğenlerde yoğrularak fırında, sacda ya da tandırda değişik şekillerde pişirilir (Özyılmaz vd., 2014:146-147).

Yemekler bakır tencerelerde pişirilmektedir (Fotoğraf 27). Yemekler eskiden daha çok odun ateşinde pişirilirken günümüzde gazlı ve elektrikli ocaklar kullanılmaktadır. Diyarbakır’da bazı kebab ve köfte çeşitleri kömür veya odun ateşinde pişirilmektedir. Şimdi elektrikli ve gazlı ızgaralarda kullanılmaktadır. Tencere yemekleri ocaklarda pişirilirken, börek, tatlı, güveç vb. yemekler fırınlara gönderilerek ya da maltız (küçük mangala benzeyen ve içinde kömür kullanılan) üzerinde pişirilmektedir. Artık evlerde fırınlarda da pişirilmektedir (Değer, 2009:33).

Mutfakta yemeğin pişirildiği yere “maltız” denir. Üç-dört ocaklı olan maltızın içinde kömür ateşi yakılmaktadır. Ayrıca mutfağın içinde yer alan bacalara tütmekten gelen “tütünlük” adı verilir. Çamur ve sıvalı olan bacanın yanında yemek pişirmede kullanılan kazan (çok amaçlı kullanılan yemek pişirme kabı) (Fotoğraf 26) (Öncü, 2015:32), kepçe, bakraç (su, süt veya yoğurt kabı) (Fotoğraf 4), tepsi (sofra

görevi görürler ve üzerine yemek tabakları dizilir) (Fotoğraf 3)(Öncü, 2015:34) , lergene (eskiden yemek, özellikle pilavların sofraya servisinde kullanıla kap) (Fotoğraf 24) (Öncü, 2015:33), mıra takımı (acı kahve yapılan cezve takımı) vb. mutfak eşyaları yer alır (Haspolat, 2014:87).

Diyarbakır'daki mutfak eşyaları Fotoğraf 2-5'te gösterilmiştir:



Fotoğraf 2. Yumurta tavası, Cezve, Sürahi, Tabak, Dışarı tabağı



Fotoğraf 3. Tepsi



Fotoğraf 4. Bakraç



Fotoğraf 5. Tepsi, Tabak, Tahta kepçe, Mazgallı tabak

### 4.3.DİYARBAKIR YÖRESEL YEMEKLERİ

Mutfak tarihten, kültürden ve farklı inançların bir araya gelmesinden, bulunduğu coğrafi yapıdan etkilenecek gelişir ve değişir(Abakay, 2012). Diyarbakır kültürünün oluşmasında Romalıların, Arapların, Kürtlerin, Ermenilerin ve Osmanlıların katkıları olmuştur (Değer, 2009:21).

Köklü bir kültüre sahip olan Diyarbakır, geçmişten gelen bu zenginliği mutfak kültürüne de yansıtmıştır. Yörede kebabların, et yemeklerinin çok fazla yapılması bölgenin hayvancılığa elverişli olmasından kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte tahıl ve sebze yemekleri de yörede önemli bir yer tutmaktadır (Şengül vd., 2015:141).

Diyarbakır'da yemekler genellikle bol acılı ve yağlı yapılmaktadır. Diyarbakır'ın özgün yemeklerinin ana malzemesi kışın saklanan yiyeceklerdir (Altunboğa, 1999:55).

Diyarbakır mutfağında pişen yemekler malzeme seçimi yönünden dikkat isteyen, zahmetli ve ayrıca yapımı marifet isteyen yemeklerden oluşmaktadır.

Diyarbakır mutfağında, etli ekmek, toraklı ekmek, peynirli ekmek gibi genel olarak "içli ekmek" olarak adlandırılan, öğünlerde yemek olarak yenilen çok sayıda börek türü vardır. Genellikle böreklerde iç malzeme olarak peynir, kavurma, patates ve yörede mevsimine göre yetişen değişik otlar kullanılmaktadır. Eski Diyarbakır mutfağında tatlılarda pekmez ya da bal kullanılırken günümüzde bu tatlıların çoğunda toz şeker kullanılmaktadır.Ekşi olarak sumak, koruk ve nar suyu kullanılırken, artık limon kullanılmaktadır.Salça yerine taze domateslerle yapılmış domates suyu ya da baharatlar kullanılırken, şimdi domates salçasının yanında biber salçası da kullanılmaktadır. Eski Diyarbakır yemeklerinde tereyağı ile beraber birçok yemekte kuyruk yağı kullanılırken, şimdi gerek teminin güçlüğü gerekse ustalık gerektiren kullanımı yüzünden ağırlıklı olarak zeytinyağı ya da diğer sıvı yağlar kullanılmaktadır (Öncü, 2015:23).



### ***Diyarbakır'ın başlıca mahalli yemekleri şunlardır:***

#### **ÇORBALAR**

Diyarbakır mutfağı, yöresel damak zevkine uygun lezzetlerden oluşan bir mutfaktır. Bu şehrin kadim mutfağı, yöre kültürüne has yemekleriyle Orta Doğu coğrafyası içinde örnek bir mutfaktır. Bu örnek mutfağın yaratıcıları ise hiç şüphe yok ki kendilerinden öncekilerden devraldıklarına, zamanın ruhuna uygun olarak yeni değerlere dönüştüren ve her biri ayrı bir lezzet bilgisi olan Diyarbakırlı kadınlardır. Diyarbakır yöresinde bu lezzet bilgilerinin elinden çıkan yemeklerin önemli bir bölümünü yine Diyarbakır yemek kültüründe hatırı sayılır bir yer tutan çorbalar oluşturur ki bu durum halkın sözlü anlatım sanatına da yansımıştır. Bu nedenle Diyarbakırlılar çorba için, “çorba yemeyenin iki gözü kördür” ya da “kör olsun” anlamında, “Şorbe, kinexwe her duçavenwi kor be” derler.Çorba dünya yemek kültüründe genel olarak ağır yemeklerden önce yenen aperatif bir yemektir. Ancak Kürt kültüründe ana yemek gibi öğünlerde sofrada yer alabilen kulak çorbası ve meyir çorbasının bazı çeşitleri gibi çorba türleri vardır (Öncü, 2015:138).

Diyarbakır çorbaları genellikle fazla yağlı olmaz. En fazla kullanılan ana malzemeleri ise hububat, katık ve kavurmadır (Aras, 2013:58).

Diyarbakır sofrasındaki başlıca çorbaların tarifi aşağıda sırasıyla verilmiştir:

#### **YÜKSÜK ÇORBASI**

##### **Malzemeler:**

- 4 su bardağı Un
- Bir kase doğranmış ıspanak
- 1 kase haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tane kuru soğan
- Yeteri kadar su ve tuz

##### **Yapılışı:**

**Çermik Tarifi:** Hamur bir iki fetir (açılmış hamur) açılır, kare kare kesilir parmakla ortasına basılır, biraz üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve fırına verilir. Kızarıncaya çıkarılır. Bir tencerede tereyağı, soğan, ince doğranmış ıspanak kavrulur

üzerine su konur, kaynayınca kızaran hamur ve haşlanmış nohut eklenir kısık ateşte pişirilir(B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017). Adını şeklinden almaktadır.

## FETİR ÇORBASI

### Malzemeler:

- Küt (hamur bezesi)
- 1 kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 kase yeşil ya da kırmızı mercimek
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Yeteri kadar su, nane, pul biber ve tuz

### Yapılışı:

**Çermik Tarifi:** Bir tane topaç, küt (hamur bezesi) dediğimiz hamur kalın açılır. Erişte gibi kesilir. Bir tarafta iç hazırlanır. Doğranmış soğan, maydanoz ve salça kavrulur içine su ilave edilir kaynamaya bırakılır. Kaynayınca içine yeşil mercimek ya da bütün kırmızı mercimek konur. Mercimekler yumuşayınca kesilen eriştelere ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Üzerine tereyağında kavrulmuş nane, salça, pul biber dökülerek servis edilir. Bu çorbanın özelliği hamurun günlük taze açılarak kesilmesidir(B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

## LAPA ÇORBASI

### Malzemeler:

- Dövmenin ufağı
- Tereyağı
- Kuru soğan
- Salça

**Yapılışı:**

**Çermik Tarifi:** Dövmenin ufağı kaynatılır. Pişince üzerine yağda kavrulmuş soğan ve salça konur. Yoğurt kıvamına gelince ocaktan alınır. Özelliği koyu olmasıdır(B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

**NAKIŞLI ÇORBA****Malzemeler:**

- Dövme
- Bütün kırmızı mercimek
- 1 yemek kaşığı un
- Kuru dolmalık biber
- 1 tane kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- Yeteri kadar su

**Yapılışı:**

**Çermik Tarifi:** Dövme ve kırmızı mercimek (bütün) yıkanır ve üzerine su ilave edilir ocağa konur. Pişme kıvamına gelince bir yemek kaşığı un kavrulur sulandırılarak kaynayan suya karıştırılır. Kış biberi denilen dolmalık kuru biber yıkanır dört parçaya ayrılır içineilave edilir. Bir tarafta soğan ve maydanozla sos hazırlanır içine dökülür. Servis ederken her tabağa bir parça biber denk gelecek şekilde servis edilir (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017). Adımı renkli olan görüntüsünden almaktadır.

**EŞKENE****Malzemeler:**

- Kırmızı et
- 1 yemek kaşığı salça
- Yeteri kadar su ve tuz

**Yapılışı:**

**Çüngüş Tarifi:** Et kızartılır. Salçalı su yapılır. Kaynayınca etler içine didilir(parçalanır) (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

## GEBOL

### Malzemeler:

- 1 tas şişe (dövme)
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 top (baş) çotran
- 4 tas su, şişe için
- Nane, sarımsak, tuz

### Yapılışı:

**Diyarbakır tarifi:** Çotran yaklaşık 1 saat kadar az miktarda suyla ıslatılır. Diğer yanda şişe ve tuz su eklenerek ateşe konur. Şişe pişince sadeyağ eklenir, biraz cıvıkça pişirilir. Çotran elle karıştırılır. El iyice beyazlaştığında erimiş demektir. Nane ve sarımsak sadeyağda kızdırılır. Pişen şişe tabağa alınır, ortası açılır. Çotran şişenin ortasındaki boşluğa dökülür. Yemeğin üzerine kızdırılmış yağ gezdirilir. (Aras, 2013:62)

**Hazro tarifi:** Ayran ekşitilir. Torak (çökelek) yapılır. Tuzlanıp yumurtadan daha büyük parçalar halinde kurutulur. Dan (bütün dövme) pişirilir. Ortası açılır. Kurutulmuş torak su ile eritilerek ayran yapılıp pişen dövmenin ortasına dökülür. Üzerine tereyağı ve pul biber gezdirilir (H. Akyol, görüşme. 3 Aralık, 2017).

**Kulp tarifi:** Çökelek (çortan) kurutulur. Kışın suya bastırılır ovalayıp ayran haline getirilir. Buğday ve nohut pişirilir. Pilav gibi koyulaşınca tabağa alınır, üzerine ayran ve tereyağı dökülerek servis edilir (A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

Gebol, Kürtçede yumuşakça ve yarı cıvık, karışık, birbirine karışmış ve artık ayıklanması mümkün olmayan şey ya da şeyler anlamında kullanılır. Diyarbakır mutfağındaki bu yemek adını yapımında birbirine karışmış gıdaların halinden alır. (Öncü, 2015:181)

## DANBUR

### Malzemeler:

- Pirinç veya dan (dövme)
- 5 su bardağı ayran
- 2 yemek kaşığı un

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve nane

#### **Yapılışı:**

**Hazro Tarifi:**Pirinç veya dan (dövme) ve ayrılarla pişirilir. Yayla çorbasına benzer (H. Akyol, görüşme. 3 Aralık, 2017).

### **MASTEWA**

#### **Malzemeler:**

- 2,5 litre tulum ayrıları
- 500 gr dan (dövme)
- Tereyağı

#### **Yapılışı:**

Ayrıları kaynatılır. Dan katılıp koyulaşana dek kaynatılır. İyice yoğunlaştığında tabağa alınır. Ortası açılır. Kızdırılmış tereyağı dökülür. (Aras, 2013:69)

**Hazro Tarifi:**Bazı yörede Devleviti ya da Serun diye bilinir. 3 yağlı da denir. Sac ekmeği pişirilir arası tereyağı ile yağlanır üst üste konur. Yoğurdun içine doğranır. Üzerine yağ ve baharat dökülür. Yerken her tarafı yoğurt ettiği için bu adı almıştır (H. Akyol, görüşme. 3 Aralık, 2017). Şimdilerde dövme ya da pirinçle yapılan bu yemek eskiden sac ekmeği doğranarak yapılmış.

### **HEDİK**

#### **Malzemeler:**

- 2 su bardağı dövme
- 2 su bardağı nohut
- 1 baş kuru soğan, çok ufak doğranmış
- 2 yemek kaşığı un
- 3-4 yemek kaşığı sadeyağ
- 1,5 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı kekik

- 2 yemek kaşığı acı pul biber
- 1,5 yemek kaşığı tuz

#### **Yapılışı:**

Buğday ve nohut akşamdan ayrı ayrı ıslatılır. Sabah yıkayıp süzdürülür ve birlikte haşlanır. Suyu sarı olunca dökülür, sıcak suda iyice haşlanır. Ateşten indirilince suyuyla bekletilir. Soğanlar sadeyağda kavrulur. Un, salçalar, pul biber ve tuz eklenir. Ağır ağır karıştırılarak hepsi birlikte kavrulur. Buğday ve nohut da suyuyla birlikte bu meyaneye aktarılır. Suyu az ise eklenir; pişirilir. Ateşten alınmadan önce kuru kekik atılır(Aras, 2013:66).

### **SİMİNDİRİK**

#### **Malzemeler:**

- Yeşilbiber
- Soğan
- Salça
- Yağ
- Simindirik (ufak bulgur)

#### **Yapılışı:**

Bir kap içerisindeki yağda yeşilbiber, kuru soğan iyice kızartılır ve salça ilave edilir. Simindirik katılarak pişirilir (Güldoğan, 2011:435)

### **KULAK ÇORBASI**

#### **Malzemeler:**

- 4su bardağı un
- 2 yumurta
- 250 gr kıyma
- Yarım limon
- 5 su bardağı et suyu
- Nane, karabiber, pul biber, tuz, su
- 2 yemek kaşığı tereyağı

### **Yapılışı:**

Çırpılmış yumurtayı una katarak, tuzunu ayarladıktan sonra su ile yoğurarak hamur haline getirin. Hamurunuzu bezeler haline getirdikten sonra ekmek tahtası üzerinde oklava ile açın. Yufka ekmekten biraz daha kalın bir biçimde açmış olduğunuz ekmek hamurunu bir bıçak ile küçük kareler şeklinde kesin. Kuru nane ve karabiber katılarak yoğrulmuş iç harçtan azar azar alarak küçük kareler halinde kesilmiş hamurların üzerine koyarak küçük bohçalar haline getirin. Bu işlem tamamlandıktan sonra hazırladığınız bu hamurdan bohçacıkları yakmamak için sürekli karıştırmak suretiyle tereyağında kızartıp ağzı kapalı olarak bir kenarda bekletin. Tencerenin içine biraz yağ koyarak ocağa alın, eriyen yağa bir kaşık un koyarak kavurun. Unun rengi değişmeye başladığında et suyunu ilave edin ve kaynamasını bekleyin. Bu arada bir adet yumurta kırarak iyice çırpın, çırptığınız yumurtaya limon suyu kattıktan sonra onu da et suyuna ilave edin. Et suyu kaynadığı zaman tencerenin altını söndürün. Yağda kavrulmuş içli hamuru kişi sayısına göre servis tabaklarına koyun, çorbayı da üzerine ilave ederek servis edin (Öncü, 2015:143).

### **TARHANA**

#### **Malzemeler:**

- 300 gr tarhana
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 litre su

#### **Yapılışı:**

**Çüngüş tarifi:** Tarhana suya bırakılıp çözdürülür. Ateşe konur. Tereyağı eklenir. Salça veya istenirse biber de verilip pişirilir (Aras, 2013:74)

**Çermik tarifi:**30-40 litre ayran biriktirilir. Büyük kazanlarda dövme ile pişirilir. Sabaha kadar bekletilen tarhanalar donunca ellerin üzerinde açılır. Sofra bezine hafif un serpilir ve tarhanalar üzerine bırakılır. Sofralar kokusu tarhanaya geçsin diye yarpuz otunun üzerine serilir. Kışın ıslatılarak pişirilir, üzerine tereyağı ve nane gezdirilir. Çüngüş ilçesinde sarımsak tereyağında nar gibi kızartılır ve üzerine dökülür (B. Sümül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

## KÜRT MUSTAFA

### Malzemeler:

- 1 kg yoğurt
- 1 su bardağı pirinç
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı su, nane, tuz

### Yapılışı:

Yoğurdu derin bir kaba alarak çırpın. Yumurta yı kırıp, çırptıktan sonra yoğurda ilave ederek bir süre de ikisini beraber çırpın. Ayıkladığınız pirinci yıkayıp süzerek yoğurda katın. Pirinç ve yumurta katılmış olan yoğurdu bir tencereye boşaltın, çorbanın suyunu ilave ettikten sonra tencereyi yanan ocağa koyup kaynamasını bekleyin. 20 dakika kaynadıktan sonra yağda dağlanmış naneyi ilave ederek tencerenin altını söndürün ve çorbanızı sıcak olarak servis yapın (Öncü, 2015:141).

Gebolün ilk hali sayılan bir yemektir. Kulaktan kulağa geçen bilgilere göre ilk yapanın adıyla anılıyor (Aras, 2013:62).

## AYRAN ÇORBASI

### Malzemeler:

- 1 kg yoğurt
- 1 yumurta
- 1 su bardağı dövme, tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Nane veya yarpuz

**Yapılışı:** Diyarbakır'da sevilerek tüketilen bu çorba, "lebeni çorbası" veya sadece "lebeni" olarak da adlandırılmaktadır. Önce yoğurt yumurta ve tuzla bir tencerde çırpılır. Harlı ateşte tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Kaynayan bu yoğurtlu karışıma bir tas dövme ilave edilir. Dövmeler yumuşayınca kadar kaynatılır. Çorba piştikten sonra üzerine naneli kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir (Değer, 2009:37-38).



**Silvan tarifi:** İri dövme kaynatılır. Tencerede yoğurt ve 1 yumurta çırpılır kaynayana kadar karıştırılır. Haşlanmış dövme ilave edilir. Birkaç kaynar olduktan sonra altı kapatılır. Yağ ile nane kavruklarak üzerine dökülür. Sıcak ya da soğuk olarak tüketilir (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**Eğil tarifi:** Dövme haşlanır. Yoğurt sulandırılır içine ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır. Tuzu atılır (M. Karakoç, görüşme. 20 Aralık, 2017).

Diyarbakırlılar ayran çorbasını genellikle yazın serinlemek için yaparlar. Ayrıca her lokantada yazın mutlaka soğuk olarak servis edilir.

## **KIRMIZI MERCİMEKLİ, PİRİNÇLİ, KAVURMALI ÇORBA**

### **Malzemeler:**

- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 250 gr kavurma
- Birkaç tane küçük kuru soğan
- 1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 fincan pirinç
- 6 su bardağı su

### **Yapılışı:**

Yağ ve kavurma tencereye konur. Küçük soğanlar ayıklanır, bütün olarak ilave edilir. Soğanlar yumuşamaya başlayınca mercimek, pirinç ve su ilave edilir. Ezilinceye kadar orta hararete pişirilir. Eğer kavurma yağlı ise yağ konulmayabilir (Değer, 2009:39).

## **UN ÇORBASI**

### **Malzemeler:**

- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 6 su bardağı su veya et suyu
- Tuz, kırmızıbiber

### **Yapılışı:**

Un yağ ile tencereye konulur. Un hafif sararıncaya kadar ateşte kavrulur. Ateşten alınarak üzerine yavaş yavaş su ilave edilir. Un su ile ezildikten sonra tekrar

ateşe konur. Suyun hepsi ilave edilir. 10-15 dakika kadar pişirilir. Koyulaşınca ateşten indirilir. Sade olarak yenildiği gibi, üzerine yağ içinde eritilmiş kırmızıbiber gezdirilerek de yenilmektedir (Değer, 2009:41).

### **DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI**

#### **Malzemeler:**

- 6 su bardağı su veya et suyu
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 adet domates
- 6 yemek kaşığı pirinç
- Maydanoz, tuz

#### **Yapılışı:**

Su, yağ bir tencereye konur domatesler çok küçük doğranarak ilave edilir. Su kaynayıncaya pirinç ilave edilir. Pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Ateşten indirildikten sonra kıyılmış maydanoz veya biberli yağ gezdirilebilir (Değer, 2009:41).

### **DÜĞÜN ÇORBASI**

#### **Malzemeler:**

- 300-400 gr kemikli koyun eti
- 6 su bardağı su
- 1/3 su bardağı un
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- Yarım yemek kaşığı sadeyağ
- Kırmızıbiber ve tuz

#### **Yapılışı:**

Et kısık ateşte kendi suyu ile 40 dakika kadar pişirilir. 5 su bardağı sıcak su ve tuz ilave edilerek yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kemikler sudan çıkarılır. Etler küçük küçük doğranır. Et suyuna koyularak kaynamaya bırakılır. Un su ile ezilir. Çorbaya eklenir. Kaynayıncaya kadar karıştırılır. 10 dakika kadar pişirilir. Yumurta

ayrı bir kaptaki limon suyu ile iyice çırpılır, içine sıcak çorbadan birkaç kaşık konularak ılıtılır. Bu karışım azar azar tencereye dökülür. Kaynadıktan sonra ocaktan indirilir. Yağ tavada eritilir. Kırmızıbiber eklenir. Ocağın altı kapatıldıktan sonra, çorbanın üzerine gezdirilir (Değer, 2009:42).

## **TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI**

### **Malzemeler:**

- 1 adet temizlenmiş koyun işkembesi
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 adet yumurta sarısı
- 1 adet limon suyu
- Su, tuz, sarımsak, sirke ve pul biber ve yağ

### **Yapılışı:**

Temizlenmiş koyun işkembesi tuz ve bol su ile bir tencereye konur. İşkembe pişinceye kadar kaynatılır. Sonra küçük parçalara ayrılır. Tekrar tencereye konur biraz daha kaynatılır. Başka bir kaba un ve yağ konularak un hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra işkembe suyundan ilave edilerek yağla un iyice ezilir. Bir taşım kaynattıktan sonra işkembe ilave edilir. Bir iki dakika kadar kaynattıktan sonra terbiyesi ilave edilir. Terbiyesi için bir kâseye yumurta sarısı ve limon suyu konulur. Çorba suyuyla ılıştırılır. Yavaş yavaş kaynamakta olan çorbaya ilave edilir. Terbiyesi konulduktan sonra fazla kaynatmamak gerekir. Kaselere konulduktan sonra üzerine sarımsaklı sirke ve kırmızıbiberli yağ gezdirilir (Değer, 2009:43).

Diyarbakır yöresinde çok tercih edilen bu çorba, Diyarbakır'ın hemen hemen bütün ilçelerinde ve köylerinde bilinir, yapılır ve sevilerek yenir. Bu çorbanın yapılışı ve hijyeni çok dikkat ve ustalık gerektirdiğinden, genellikle yemek konusundaki maharetiyle ünlü ev kadınları tarafından yapılır (Öncü, 2015:153).

## EKŞİLİ BALIK ÇORBASI

### Malzemeler:

- Aynalı sazan balığı
- Sadeyağ ve sumak suyu

### Yapılışı:

Sazanın kafası yıkanır, temizlenir, iri parçalara bölünür. Sadeyağda odun ateşinde tavada kızartılır. Yağı süzdürülür. Tavadaki balığın üzerine sumak suyu dökülür. Suyun kokusu gidene dek kaynatılır. Koku gidince ikram edilir. Çorbanın diğer adı da balık ekşisidir (Aras, 2013:60).

## HABENİSK

### Malzemeler:

- 3 su bardağı tane mercimek
- 1 su bardağı nohut
- 2 su bardağı dövme
- 1 kg kemikli kuzu gerdan
- 1 baş kuru soğan
- 2 yemek kaşığı domates salça
- 1 demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Pul biber, kimyon ve kişniş

### Yapılışı:

Nohut akşam ıslatılır, sabah süzdürülür, yıkanır. Gerdan küçük doğranır. Soğan, gerdan eti, nohut ve mercimek sulu olacak şekilde birlikte kaynatılır, çorba kıvamına gelene dek pişirilir. Salçalar, baharatlar ve ince doğranmış maydanoz sadeyağda kavrulur, sos haline getirilir. Sos, pişmek üzere olan çorbaya dökülür. 15 dakika kadar pişirilir, tüm malzemeler aromalarını birbirine verdiğinde çorba ateşten alınır.

Daha çok “yok zamanların” yemeği olarak kabul gören habenisk bu Kürtçe adını tane ve mercimek sözcüklerinin birleşmesinden almıştır. En önemli özelliği daha çok Kürt nüfusun ramazanın ilk iftarını açtığı yemek olmasıdır. Söylem,

tahılların (ve dolaylı olarak tahıldan üretilmiş yiyeceklerin) ramazan boyunca midede, karında zikrettiği, dolayısıyla sevap kazandırdığıdır. İlk iftar için yapılan çorbanın 7 eve dağıtılması ise bir başka gelenektir(Aras, 2013:64).

***Diyarbakır tarifi:*** Çekilmemiş yeşil ya da kırmızı mercimeğe yörede “bütün mercimek” denir. Kuru soğan, sadeyağ, sıcak su, nohut, bütün mercimek, dövme, tuz ve kişniş ile hazırlanır (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

## **KARAGÖZ ÇORBASI**

### **Malzemeler:**

- 1 su bardağı kabuklu kırmızı mercimek
- 1 su bardağı dövme
- 250 gr kavurma
- 1 baş kuru soğan
- 150 gr tereyağı
- Pul biber, tuz ve su

### **Yapılışı:**

Su kaynatılır. Mercimek ve dövme eklenip pişirilir. Pişince kavurma eklenir. Soğan küçük küp doğranır. Tereyağında soğan ve pul biber dağlanır. Sos pişmiş çorbaya aktarılır (Aras, 2013:68).

## **KEKLİK ÇORBASI**

### **Malzemeler:**

- Keklik ve tuz

### **Yapılışı:**

Keklik temizlenir, içi çıkarılır, yıkanır. Ciğeri, taşlığı kemikli etle birlikte doğranır. Duru suda suyunu çekene dek haşlanır. Tuzu atılır. Kendi yağında kavrulur. Üzerine su konur pişirilir (Aras, 2013:69).

## MERCİMEK ÇORBASI (SADE)

### Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- İlikli kemik
- 10 su bardağı sıcak su
- Tuz, sadeyağ, dövülmüş kişniş, nane ve pul biber

### Yapılışı:

Mercimek ve kemik suya atılıp tuzu verilir. Mercimek top top olmaması için sürekli ve köpüğü de alınarak karıştırılır. Yağı eklenip 35 dakika kadar kısık ateşte kaynatılır. Kaynarken kişniş atılır. Diğer yanda nane ve pul biber yağda dağlanır. Çorba ocaktan alınmadan önce üzerine dökülür (Aras, 2013:70).

## MERCİMEK ÇORBASI (SEBZELİ)

### Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 patates
- 1 havuç
- 1 baş küçük kuru soğan
- 1 domates
- 2 yeşilbiber
- Nane
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 1 tatlı kaşığı sadeyağ
- 1 çay kaşığı dövülmüş kişniş, pul biber, tuz
- 10 su bardağı su

### Yapılışı:

Mercimek dışındaki tüm malzemeler harmanlanır. Suyu verilip kaynatılır. Su kaynayınca mercimeği eklenir. 35-40 dakika pişirilir. İsteğe bağlı olarak çorba bu halde parçalı olarak ya da süzgeçten geçirilip inceltilerek servis edilir(Aras, 2013:70).

## MEYİR

### Malzemeler:

- 2 kg koyun yoğurdu
- 500 gr dövme
- 2 yumurtanın beyazı
- Punq (yarpuz, yabani nane)
- Tuz

### Yapılışı:

Koyun yoğurdu yayılır. Yağı alınır. Yumurtanın beyazı ve tuz çırpılır. Dövme yıkanır. Yumurta beyazı ve dövme, yağı alınmış ayrana aktarılır. Harlı ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır. Kaynayınca ateş kısılır ve karıştırma bırakılır. Pişmeye yakın punq atılıp karıştırılır (Aras, 2013:72).

Diyarbakır'da meyir, bütün buğday, nohut ve ayrandan yapılır. Kürt mutfak kültürüne ait bir yemektir. Adını Antik dönemde bir Kürt tanrıçası olan Meyr'den alır. Kürtlerin yaşadığı her yerde, iklimsel şartlara göre, bölgede yetişen değişik sebze ve otlarla yapılmaktadır. Ana yemek olarak da yenmektedir. Bu yemeğin en ilgi çekici yanı yemeğin yenme ve saklama kültüründe gizlidir. Zira meyir, kaldıkça tadı kaçan değil, kaldıkça lezzetini katbekat artıran bir yemektir. Bu yemeğin bir başka özelliği de halkın doğal yöntemlerle bu yemeği çok uzun zaman bozmadan saklayabilmesidir (Öncü, 2015:182).

**Silvan tarifi:** Yoğurttan ayran yapılır. Ayran ateşe konur. İçine dövme ilave edilerek pişirilir (Fotoğraf 6) (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).



Fotoğraf 6. Meyir çorbası (sağliklimutfak.net)

## İSPANAK ÇORBASI

### Malzemeler:

- Bir top ıspanak
- 250 gr kemiksiz kuşbaşı et
- Sumak suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Su ve tuz
- 1 yemek kaşığı salça

### Yapılışı:

*Silvan Tarifi:* Ispanaklar temizlenir, yıkanır ve doğranır. Etler yağda kavrulur. Suyunu çekinceye kadar pişirilir. İçine salça konur biraz daha kavrulur. Ispanaklar ilave edilir. Sumak suyu, tuz ve yeteri kadar su konduktan sonra kaynamaya bırakılır (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

## PİRİNÇ ÇORBASI

### Malzemeler:

- 1 avuç pirinç
- 1 avuç koruk
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı domates salça
- Hindinin haşlama suyu
- Karabiber ve tuz

### Yapılışı:

Salça ve karabiber yağda kavrulur, pirinç eklenir. Hindi suyu dökülür, pişirilir. Koruk cezvede kaynatılır, suyu süzdürülür. Koruk suyu çorbaya eklenip birkaç taşım kaynatılır (Aras, 2013:74).

Diyarbakır'da yapımı kolay olan bu çorba genellikle yaşlı, hasta ve çocuklar için pişirilir (Öncü, 2015:142).



## ŞORBA KARI

### Malzemeler:

- Kurutulmuş kari otu (yılan yastığı, acı tırşık otu)
- Yarı haşlanmış dövme ve tereyağı

### Yapılışı:

Kurutulan kökler küçük doğranır. Yıkanıp haşlanır. Dövme eklenir, kaynatılır. Tereyağı kızdırılır. Çorba pişince üzerine dökülür (Aras, 2013:74).

## TUTMAÇ ÇORBASI

### Malzemeler:

- 500 gr un
- 1 kg yoğurt
- 2 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 200 gr kavurma
- Kırmızıbiber, nane ve tuz

### Yapılışı:

Un biraz su ve tuzla yoğrulur. Hamur kağıt inceliğinde yufkalar halinde açılarak bir bez üzerinde tek tek istenilen büyüklükte kesilir. Önceden hazırlanmış yoğurda bir miktar su katılarak hafif ateşte kaynayınca kadar karıştırılır. 5 dakika kaynadıktan sonra kesilmiş yufkalar ilave edilir. Bir miktar kavurma içine atılarak 15 dakika sonra ateşten indirilir. Tavada eritilen tereyağına kırmızıbiber ve nane katılır ve çorbanın üstüne dökülür (Kudat, 2010:76)

## SEBZE YEMEKLERİ

Diyarbakır yerleşik yaşama on binlerce yıl evvel geçmiştir. Buraya yerleşen insanlar Dicle Nehri'nin de etkisiyle bu yöreye yerleşerek bereketli toprakları ekip biçmeye başlamışlardır. Bölge topraklarının ekilmeye başlamasıyla birçok bitki türü, sebze ve meyve ortaya çıkmıştır. Diyarbakır mutfağında o günden başlayarak bugüne

kadar olgunlaşıp zenginleşen sebze ve meyvelerden yapılan çok fazla yemek türü vardır (Öncü, 2015:300).

**MEFTUNE:** Diyarbakır yöresinde çok sevilerek tüketilen bir yemek türüdür. Yörenin düğün ve ağır konuk yemeği, aynı zamanda güveçle nöbetleşe olarak Kurban Bayramı yemeğidir. Pek çok sebzedden hazırlanmakta, buna karşılık patlıcan ve kabak meftuneleri en fazla sevilenleridir. Yazın ise patlıcan, kışın da kış kabağından yapılan kabak meftunesi vardır. Diğerleri arasında ise hırçikli meftune, kenger ve salatalık meftunesi öne çıkar. Bunlardan başka pek çok sebze ve hatta meyve ile de meftune pişirilmektedir. Örneğin elma ve çağla ile de yapılmaktadır (Aras, 2013:60-104).

“Meftune” Arapça bir kelimedir ve sebzelerle yapılan sulu yemek anlamına gelmektedir. Ama Diyarbakır mutfağında yapılan meftune yemeklerinin renkleri, tatları ve kokuları Diyarbakır’ı yansıtmaktadır. Diyarbakır mutfağında pişen ilk meftune için şöyle anlatılır:

Bir gün bir beyzade gönlünü yoksul ama güzel bir kıza kaptırır. Delikanlı derdini annesine açar, ama annesi kızın yoksulluğunu öne sürerek, onu bu sevdadan vazgeçirmeye çalışır. Ancak durum delikanlının annesinin bildiği gibi değildir, kızı görmeye razı olur. Saray geleneğine bağlı olan anne, kızı küçük düşürüp, oğlunu vazgeçirmek niyetiyle, bir gün kadın akrabalarını toplar, baskın yapar gibi kızın babasının evine gider. Kadın kendisini tanıttıktan sonra kız onları içeri alır. Kadın kızın babasının evini gözden geçirir, aşırı bir yokluk sezer. Bunu fırsat bilerek sözü yeme içmeye getirir, oğlunun boğazına düşkün, yemek konusunda titiz birisi olduğunu söyleyerek, kızın hünerini görmek için kıza, kendilerine ne yemek ikram edeceğini sorar. Kızın babası da annesi de evde yoktur. Ev tam takır, ama kızın babasının evinin önünde küçük bir bostanı vardır. Güzel olduğu kadar zeki de olan kız, bostana giderek topladığı sebzeleri bir güzel pişirerek, misafirlerin önüne koyar. Vakit öğlene gelmektedir, zaten acıkmış olan misafirlerin yemeğin lezzeti karşısında ağızları açık kalır, ne diyeceklerini bilemezler. Delikanlının annesi yediği bu nefis yemeğin adını sorar, ama yemek o güne kadar bilinip yapılan geleneksel bir yemek değil, kızın kendi zekası ve hüneriyle o an için bahçeden topladıklarıyla uydurduğu bir şeydir. Bu yüzden zeki kız, düşünmeden kendi adını söyler: Meftune. İşte o günden sonra Diyarbakır mutfağındaki bu lezzetli yemeğin adı meftune olarak kalmıştır (Öncü, 2015:301).

## PATLICAN MEFTUNESİ

### Malzemeler:

- 1 kg patlıcan
- Yarım kg domates
- Yarım kg iri parça kuzu but
- 1,5 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 250 gr yeşil biber
- 1 çay bardağı sumak suyu
- 2 su bardağı su
- 4 diş sarımsak, tuz

### Yapılışı:

**Diyarbakır tarifi:** Et duru suda haşlanır. Kaynara çıktıktan 5 dakika sonra tuz verilir, 30 dakika daha haşlanır. Tortu olmaması için köpüğü alınır. Diğer bir yanda sadeyağ, dumanı çıkana dek dağlanır. Yağa domates salçası eklenir, biraz kavrulur. Et sudan çıkarılıp salçaya eklenir. Patlıcan dörde kesilir, 2 parmak boğumu büyüklüğünde kesilir. Acısının gitmesi, beyazlaşması için tuzlu suda bekletilir. Biberler patlıcan parçaları uzunluğunda kesilir. Domatesler iri kuşbaşı doğranır. Patlıcanlar süzülür, yıkanır, bir kısmı etin üzerine yayılır. Üzerine biberler döşenir, domatesin yarısı da bunun üzerine bırakılır. Üste kalan parçanın yarısı yayılır, üzerine domatesin diğer yarısı ve en üste yine patlıcanlar döşenir. En üste sarımsaklar atılır. Tencere ateşe konur, oda ısısındaki suyu dökülür, 10 dakika pişirilir. Diğer yanda sumak suyu hazırlanır, tencereye eklenir. 30 dakika kısık ateşte pişirilir. Sarımsak tuzla birlikte sirkütte ezilir. Servis sırasında tabaklara yarım çay kaşığı kadar bırakılır (Aras, 2013:94)

**Çermik tarifi:** Salça konulmaz. Poç eti (erkek keçi olacak) ve kuyruk yağı tencerenin dibine yerleştirilir. 1 domates ve patlıcanlar kare kare üzerine doğranır. Üzerine çermik biberi ve 3 domates doğranır. Yemeğin üstünü kapatana kadar sumak suyu koyulur. Kaynayınca kısık ateşte pişmeye bırakılır. 1 deste maydanoz, sarımsak ve çermik biberi ile servis edilir (B. Sümül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

**Çüngüş tarifi:** Et tencerenin dibine konur kavrulur. Üstüne patlıcanı çok domatesi az olacak şekilde ilave edilir. Üzerine sumak suyu koyulur ve pişmeye bırakılır. Sarımsak ile servis edilir(N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

**Diyarbakır tarifi:** Et yıkanır. Az salça, pul biber, tuz konur. Üzerine sivri biber doğranır. Bir kat domates, bir kat patlıcan şeklinde tencere doldurulur. Sumak suya ıslatılır. Suyu tencereye süzülür. Biraz daha su ilave edip pişirilir. Sarımsakla servis edilir (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**Silvan tarifi:** Patlıcan, et, domates, biber ve sumak suyu ile hazırlanır(L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

Meftune yörede çok sevilerek tüketilen bir yemektir. Ekşi ile etin buluştuğu farklı bir lezzet olan meftune yemeği yerli halk tarafından bilinmektedir (Fotoğraf 7).



Fotoğraf 7. Meftune (www.radikal.com.tr)

## **KABAK MEFTUNESİ**

### **Malzemeler:**

- Kg kış kabağı, soyulmuş, küp doğranmış
- Yarım kg kemikli kuzu gerdan
- 2 yemek kaşığı domates salça
- 1 yemek kaşığı biber salça
- 5-6 diş sarımsak
- 2 su bardağı kaynar et suyu

- 2 su bardağı sumak suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber, karabiber, tuz, su

#### **Yapılışı:**

**Bismil tarifi:** Etler haşlanır. Kabaklar eklenir, haşlanır. Diğer yanda tereyağı ve salça kavrulur. Kabaklar yumuşamaya başlayınca et ve haşlama suyuyla birlikte sosa aktarılır. Kabaklar yumuşadığında ilkin et suyu, sonra sumak suyu verilir. 1-2 taşım kaynadıktan sonra ikram edilir. Servis sırasında tabaklara yarım çay kaşığı kadar sarımsak bırakılır (Aras, 2013:96)

**Diyarbakır tarifi:** Kış kabağı, et, salça, yağ ve sumak suyu ile hazırlanır (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

### **KENGER MEFTUNESİ**

#### **Malzemeler:**

- 1 kg kenger
- 500 gr kemikli kuzu kuşbaşı
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 çay bardağı sumak suyu

#### **Yapılışı:**

Kenger temizlenir, dilimlenir. Et üzerini geçecek kadar suyla haşlanır, suyunu çeker. Yağ eritilir, salçalar eklenir. Haşlanmış et salçalara aktarılır, karıştırılır. Kenger eklenir, sarımsaklar bütün olarak atılır. Sıcak su dökülür, kaynatılır. Kaynadıktan 15 dakika sonra sumak suyu eklenir. 30 dakika daha pişirilip ateşten alınır.

Kenger meftunesi şehrin hemen her ilçesinde bulunmakla birlikte Ergani'deki yeri özeldir. Burada meftune deyince akla ilk gelen kenger meftunesidir (Aras, 2013:98).

## HIRÇIKLİ MEFTUNE

### Malzemeler:

- Yarım kg hırçık
- 750 gr kemikli koyun eti
- Birer avuç kurutulmuş domates ve kurutulmuş biber
- 2 yemek kaşığı domates salça
- Sumak suyu, sarımsak, tuz

### Yapılışı:

Kurutulmuş koçanlar önceden sıcak suda haşlanır. Sonra tencerede biraz pişirilmiş etin üzerine ilave edilir. Domates ve biberler de ilave edildikten sonra, yeterli miktar su ve salça ile pişirilir. Piştikten sonra, sumak suyu ilave edilir. Sarımsak genelde yenileceği zaman ilave edilmektedir (Değer, 2009:79)

*Diyarbakır Tarifi:* Kurutulmuş patlıcan ve domates, et, salça, sumak suyu ve su ile hazırlanır (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

Diyarbakır’da patlıcanlar dolmalık olarak kurutulduğu zaman kesilen koçanları da kurutulur. Kışın bu kurutulmuş koçanlardan meftune yapılmaktadır. Buna “hırçıklı meftune” denir. Diyarbakır’da eski, bir şeye yaramayan paçavralara “hırçık” denilmektedir(Değer, 2009:79).

## BAKLA MEFTUNESİ

### Malzemeler:

- 1 kg bakla
- 1 kg kemikli kuzu but
- 2 su bardağı ağartılmış sumak suyu
- sarımsak, taze yeşil acı biber, tuz

### Yapılışı:

Bakla temizlenir, ikiye bölünür, limonlu suyun içine atılır. Tencerenin altına yağlı ve kemikli parça et konur. Sonra üzerine bakla atılır. Üzerine bir bardak su ve tuz ilave edilir. Ağır ateşte pişirilir. Baklalar yumuşayınca üzerine iki su bardağı sumak suyu ilave edilir. 20-25 dakika ağır ateşte pişirilir. Yenileceği zaman sarımsakla taze yeşilbiber beraber dövülerek yemeğin üzerine konur.

Diğer meftunelerden farklı olarak ağartılmış sumak suyu kullanılır. Bunu hazırlamak için 1 su bardağı tane sumak, 2 su bardağı su ile yarım saat bekletilir. Sonra süzülür. Suyu alınır. İçine 1 yumurta konur. Çırpılır. Sonra ateşe konulur. Kaynamadan önce üzerine çıkan tortu kevgirle alınıp, atılır. Altta pembemsi bir su kalır. Buna “sumağı ağartma” denir (Değer, 2009:78).

## ÇELEM ÇÜKÜNDÜR MEFTUNESİ

### Malzemeler:

- Yarım kg çükündür (pancar)
- Yarım kg çelem (şalgam)
- 1 kg koyun döşü
- Salça, sumak, sarımsak ve tuz

### Yapılışı:

Çelem ve çükündür doğranır. Ayrı ayrı haşlanır. Suları dökülür. Et, salça ilave edilerek kavrulur. Üzerine çelem ve çükündür ilave edilir. Üzerini örtecek kadar yarı yarıya sumak suyu ile sulandırılmış su ilave edilir. Sebzeler yumuşayınca kadar pişirilir. Yenileceği zaman sarımsak ilave edilir (Değer, 2009:81).

## ELMA MEFTUNESİ

### Malzemeler:

- 1 kg kuzu veya koyun eti
- 1 kg yeşil ekşi elma
- Koruk suyu veya sarımsak suyu

### Yapılışı:

Kuzu veya koyun eti ateşte hafifçe pişirilir, yeşil ve ekşi elmalar doğranarak etin üzerine konur. Koruk suyu veya sarımsak suyu, tuz ile beraber pişen yemeğe ilave edilerek pişirilir (Güldoğan, 2011:438).

## PANCAR KAVURMASI

### Malzemeler:

- 1 top pancar
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı ve tuz

### Yapılışı:

*Silvan Tarifi:* Pancar temizlenir, yıkanır, doğranır. Suda haşlandıktan sonra iyice sıkılır. Yumurta ile karıştırılır, yağda karıştırılarak pişirilir (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

*Çüngüş tarifi:* Pancar ve yumurta ile Silvan tarifindeki gibi hazırlanır (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

## SALATALIK MEFTUNESİ

### Malzemeler:

- 100 gr kurutma salatalık
- 100 gr kurutma domates
- Yarım kg yağlı kuzu eti
- 4 diş sarımsak
- Sumak suyu ve su

### Yapılışı:

Salatalık ve domates akşamdan ayrı kaplarda sıcak suya bırakılır. Sabahleyin yumuşayıp açılan sebzeler süzdürülüp yıkanır. Et kendi suyunda kavrulur. Salatalık ete aktarılır, birkaç kez çevrilir. Domates de eklenir ve yine birkaç kez çevrilir. Su ve sumak suyu eklenir, kaynatılır. Et piştiğinde sarımsak eklenir ve karıştırılır (Aras, 2013:100).

## GÜVEÇ

### Malzemeler:

- 2 kg domates
- 2 kg kemikli kuzu eti
- 1 adet patlıcan



- 8-10 tane yeşilbiber
- 10-15 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz

### **Yapılışı:**

Toprak güveç kabına domatesin yarısı doğranır. Et yıkanır. Domatesin üzerine konur. Kalan domatesler üzerine ilave edilir. Bunun üzerine kuşbaşı doğranmış patlıcan, biber, sarımsak ve tuz konur. Bir kaşık yağ ilave edilerek güvecin kapağı kapatılır. Fırına verilir.Evde fırın olmadığı zaman güveçler çarşı fırınlarında pişirilir(Değer, 2009:86-87). Diyarbakır mutfağında ve lokantalarda sık yapılan bir yemek türüdür. Genellikle misafirlere yapılır.

**Kulp tarifi:** Et yıkanır çömleğe bırakılır.Sivri biber, patlıcan, sarımsak, domates, salça, pul biber ve yağ konur, üzeri kapatılıp fırına gönderilir (A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

**Çüngüş tarifi:** Farklı olarak domatesi bol, patlıcanı az olur (Fotoğraf 8) (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).



Fotoğraf 8. Güveç

### **YALANCI GÜVEÇ:**

**Kulp Tarifi:** Kurutulmuş taze fasulye ve kavurma ile hazırlanır (A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

## **EKŞİLİ KABAK**

### **Malzemeler:**

- 1 kg kış kabağı
- 1 kg kemikli koyun veya kuzu eti
- Sumak suyu
- 1 yemek kaşığı domates salça
- Nane

### **Yapılışı:**

**Çüngüş Tarifi:** Kış kabağından yapılır. Et ve salça kavrulur. İçine iri doğranmış kabak ilave edilir kavrulur. Sumak ıslatılır ve suyu içine koyulur. Biraz nane atılır ve pişmeye bırakılır (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

## **MUSAKKA**

### **Malzemeler:**

- 1 kg patates
- Yarım kg kıyma
- Sıvı yağ

### **Yapılışı:**

**Çüngüş Tarifi:** Patates ya da kabak ile hazırlanır. Patates soyulur, doğranır, hafif kızartılır. Tepsiyeye dizilir. Üzerine kıyma koyulur fırına verilir(N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

**BABAGANNUÇ:** Diyarbakır mutfağında “babagannuç” olarak tanınan bu yemek, yörenin hemen her yerinde yapılır ve sevilerek yenir. Diyarbakır şehir merkezinde adı “babagannuç”, Diyarbakır’ın Silvan ilçesindeki adı “balicana şeliqandi”, Çermik ve Çüngüş ilçelerindeki adı “sogilme” ya da söğürme, Lice ilçesinde ise “helise”dir. Ana nesnesi közlenmiş patlıcan, sarımsak ve yağ olan bu yemek, her bölgede yöreye özgü olarak yapılmaktadır(Öncü, 2015:389).

**Malzemeler:**

- 2 kg patlıcan
- 5 diş sarımsak
- 2 çay bardağı sadeyağ
- 3 yumurta

**Yapılışı:**

Patlıcanın tepesindeki yapraklar alınır, ama sapı üzerinde bırakılır. Etli kısım birkaç yerinden delinir. Ateşe tutulup közlenir. Kabuğu soyulur, yıkanır, temizlenir, 3-4 parçaya bölünür. Tahta havanla dövülür. Sadeyağ kızdırılır, patlıcanlar eklenir, tuz atılır, kavrulur. Sarımsaklar dövülür, patlıcana aktarılır, karıştırılır. Diğer yanda yumurtalar kızgın yağa kırılır, iyice pişirilir. Parçalanıp patlıcanla harmanlanır (Aras, 2013:78).

**BEZİRGANAŞI****Malzemeler:**

- 1 kg koyun but ve kol eti, iri parçalanmış
- 1 kg patlıcan
- 1 baş kuru soğan
- 100 gr sadeyağ
- 2 domates
- 3 yeşilbiber
- 1 yemek kaşığı domates salça
- Maydanoz, tuz ve su

**Yapılışı:**

Et duru suda haşlanır. Patlıcanlar 5-6 cm kalınlığında doğranır, her parça yağ çekmesi için bıçakla çizilir. Patlıcanlar kızartılır. Diğer yanda soğanlar yağda kavrulur. Yeşilbiber ve domates salçası eklenir. Domatesler soyulur, ufak doğranır, eklenir. Soğan, biber, domates ve salça ile yapılan sos ete eklenir. Kızarmış patlıcanlar da aktarılır. Suyu verilir, pişirilir. Son olarak maydanozu atılarak ateşten alınır (Aras, 2013:80).

## ÇİRTMA

### Malzemeler:

- 4 tane taze kabak
- 2 yumurta
- 4 baş orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber ve tuz

### Yapılışı:

Kabaklar küp kesilir. Tuza basılıp 3-5 dakika bekletilir. Soğan küp doğranır, yağda kavrulur. Yumurta çırpılır, soğanın üzerine dökülür. Kabaklar tuzdan çıkarılır, sıkılır ve soğana aktarılır. Karabiber ve tuz serpilir, ağzı kapatılır. 20-25 dakika pişirilir. İstenirse üzerine sarımsaklı yoğurt da dökülür.

Diyarbakır'ın kolayca ve hızlıca yapılan gündelik yemekleri arasındadır. Hanımlar daha çok işlerinin yoğun olduğu günlerde yapmaktadır (Aras, 2013: 82).

## DİZME

### Malzemeler:

- 2 patlıcan
- 300 gr kuzu but satır kıyma, az yağlı
- 1 baş kuru soğan
- 3-4 yeşilbiber
- 1 kg domates
- 1 demet maydanoz
- 2-3 yemek kaşığı sadeyağ
- Karabiber, tuz ve su

### Yapılışı:

Patlıcanların başları koparılır. Orta kalınlıkta halka doğranır. Tuzlu suda 15 dakika bekletilir, çıkarılıp iyice yıkanır, iyice sıkılır. Kuruyana dek 15-20 dakika güneşte bekletilir. Kızgın yağda kızartılır. Soğan ve biberler ayrı bir tavada yağda pembeleştirilir, kıyma eklenir. 1 domates küp doğranır, eklenir. Tuz ve karabiberi atılır. Kıyma suyunu çekip iyice kavrulana dek pişirilir. Yuvarlak bir tavaya ilkin

patlıcan dilimleri dizilir. Her bir dilimin üzerine 1 kaşık kıyma sosu bırakılır. Üzerine küp doğranmış domatesler dökülür. Maydanozlar döşenir. Çok kısık ateşte 30 dakika pişirilir (Aras, 2013:84).

**KABAK DİZMESİ:** Kabak, sivri biber, kıyma, karabiber, maydanoz, sadeyağ, domates ve tuz ile hazırlanır. Yapılışı dizme tarifiyle aynıdır. (Değer, 2009:89).

## **DOLAMA**

### **Malzemeler:**

- 1 kg patlıcan
- 250 gr keçi kıyma
- Yarım demet maydanoz
- 2 yeşilbiber
- 3 domates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber, pul biber, tuz
- 1 su bardağı su

### **Yapılışı:**

Patlıcan verev kesilir. Acı suyunun gitmesi için araları tuzlanır. Kıyma, yeşilbiber, domates ve maydanoz harmanlanır. Baharatlar katılır. Yoğrulup köfte yapılır. Köfteler patlıcanın kesilmiş aralarına birer bırakılır. Su konur. Tereyağı da eklenerek fırına verilir (Aras, 2013:85).

**Çermik tarifi:** Patlıcanlar taze seçilir. Kuşbaşı et ve biraz kuyruk yağı ince kıyılır. İçine reyhan, domates, soğan, maydanoz, yeşilbiber doğranır, karabiber ile harmanlanır. 1 ceviz büyüklüğünde biber veya domates salçası konur, iyice yoğrulur. Patlıcanlar ince dilimlenir, araları tuzlanır ve 15 dakika bekletilir. Patlıcanlar süzülür. Aralarına hazırlanan et harcı konarak tencereye dizilir. Üzerine biraz yağ biraz domates konur. Kaynayınca 1 su bardağı su ilave edilerek pişmeye bırakılır (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

## KENGER KIZARTMA

### Malzemeler:

- 1 bağ kenger
- 2 yumurta
- Yağ

### Yapılışı:

**Diyarbakır tarifi:** Kenger temizlenir, haşlanır, sıkılır. Yumurta çırpılır. Kengerler yumurtaya bulanır. Kızgın yağda kızartılır. Bu kızartma çerez gibidir. Çayın yanında da meze olarak yenebilir (Aras, 2013:86)

**Çüngüş tarifi:** Kenger temizlenir, haşlanır. Yumurtaya bulanarak kızartılır. (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017)

## ÇULÇAPIT AŞI/ KURUTMA/ KIŞ TÜRLÜSÜ

- 1 kâse kurutma patlıcan
- 1 çay bardağı kurutma yeşil fasulye
- 1 çay bardağı kurutma bamyası
- 1 kâse dolmalık biber
- 1 kâse kurutma domates
- 1 baş kuru soğan
- Yarım kg kuşbaşı et ya da 1 kâse kavurma
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 yemek kaşığı domates salça

### Yapılışı:

Kurutma domates sıcak suda birkaç dakika bekletilir. Patlıcan haşlanır, süzdürülür, iyice yıkanır, tohumlarından arındırılır. Biberler ayrıca haşlanır. Bamyası ve fasulyeler bir arada haşlanır. Et kullanılıyorsa yağda kavrulur. Kavurma kullanılacaksa kuyruk yağı ile yapıldığından kendi yağında kavrulur. İlkin salçalar, ardından haşlanmış patlıcan, biber, bamyası ve domates sırasıyla eklenir. 2 kâse kaynar su eklenir. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Yemek ismini, içindekilerin çokluğundan ve görüntüsünden aldığı söylenmektedir (Aras, 2013:88).

## TIRŞIKE HIŞK

### Malzemeler:

- 100 gr kuru domates
- 70 gr kuru patlıcan
- 70 gr kurutulmuş yeşil fasulye
- 70 gr kuru kabak
- 100 gr yeşilbiber
- 1 küçük soğan
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber, tuz
- 4-5 su bardağı sıcak su

### Yapılışı:

Tüm kuru malzemeler 10 dakika soğuk suya bırakılır. Suyu kalmayana dek sıkılır. Soğan küçük küp doğranır, yağda kızartılır. Salça eklenip çevrilir, biraz kızartılır. Sebzeler de aktarılıp biraz kızartılır. Sıcak su ve tuz dökülür. Kaynayınca altı kısılır, 30 dakika pişirilir. Pişmesine yakın pul biber atılır.

İkram edildiğinde istenirse limon tuzu da katılabilir. Ancak limon tuzu katılması eski bir uygulamaymış. Kış yemeğidir. Bugün isteyen et koyuyorsa da aslı etsizdir. Ayrıca tereyağı ile yapıldığından sıcak yenmelidir. Bununla birlikte, şimdilerde sıvı yağ ile pişirilerek ılık da yenebiliyor (Aras,2013:90).

## NERGİSLEME

### Malzemeler:

- 10 Yumurta
- 7-8 tel yeşil soğan
- Zeytinyağı, pul biber, karabiber ve tuz

### Yapılışı:

Yumurta haşlanır, küp doğranır. Soğanlar kökleriyle doğranır. Tüm malzemeler harmanlanır. Geçmişte, bahar aylarında taze soğan bulunduğundan,

özellikle de nisan da yapılan bir salataymış ancak günümüzde taze soğan her mevsim bulunabildiğinden artık sıkça yapılabiliyor (Aras, 2013:101).

### **PATLICAN ÇİRTMA**

#### **Malzemeler:**

- 1 kg patlıcan
- 1 baş kuru soğan
- 1 domates
- 2 yeşilbiber
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Karabiber, pul biber, tuz ve su

#### **Yapılışı:**

Patlıcanlar kabuklu olarak küçük küpler halinde doğranır, tuzlu suya basılır. Soğan yağda kavrulur. Yeşilbiber ve baharatlar eklenir. Patlıcan parçaları tuzlu sudan çıkarılıp sıkılır, sosa eklenir. Patlıcanlar ölünce su verilir. Karıştırılıp kısık ateşte 30 dakika pişirilir (Aras, 2013:101).

Diyarbakır mutfağında yer alan ve kabak çirtması, patlıcan çirtması, patates çirtması gibi toplam 3 yemekten oluşan bu grup yemeğin adının nereden geldiği bilinmiyor, ancak bu yemeklerin ortak özelliği etsiz yemekler oluşudur (Öncü, 2015:321).

### **TIRŞİK**

#### **Malzemeler:**

- 1 kg kuzu eti
- Yarım kg kemer patlıcan
- 3 kg domates
- Yarım kg sivribiber
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 3-4 diş sarımsak
- Karabiber, pul biber ve tuz



**Yapılışı:**

Yağ tencereye konur. Üzerine etler yerleştirilir. Salça bırakılır. Sırasıyla biber, patlıcan ve domatesler döşenir. Sarımsaklar atılır, baharatlar serpilir. Susuz olarak kısık ateşte pişirilir. Patlıcanlar ve etler üste çıktığında yemek ateşten alınır (Aras, 2013:102).

Diyarbakır mutfağında, kuru ve yaş sebze, çok az da olsa meyve, yabani ve bostanlarda yetişen otlar ile mercimek, nohut, fasulye, bakla ve buğday gibi birçok hububat ve bakliyattan çok sayıda sulu yemek yapılır. Bu yemeklerin tamamı tırşık diye adlandırılır. Bu ad Kürtçede ekşi ya da az ekşi anlamına gelir (Öncü, 2015:325).Çermik'te bayanlar yapacak yemek olmayınca ya da acele yemek gerektiğinde bu yemeği yaparlar. Genellikle domates ve biberle yapılır.

**YARPUZ EKŞİSİ****Malzemeler:**

- 300 gr dövme
- 100 gr nohut
- 1 demet yarpuz
- 3 yemek kaşığı tereyağı, kırmızıbiber
- 1 çay bardağı sumak suyu

**Yapılışı:**

Yarpuz taze ise olduğu gibi, kuru ise haşlanıp süzdürüldükten ve iyice sıkıldıktan sonra eklenir. Sumak suyu verilir. Yağı bırakılır. Diğer yanda tereyağı ve kırmızıbiber kızdırılır. İyice pişen yemeğe aktarılır.

Çüngüş'te “en eskinin yemeği” olarak bilinir. Aslında soğan olmaz, ama şimdilerde ekleniyor (Fotoğraf 9) (Aras,2013:102-103).



Fotoğraf 9. Yarpuz Ekşisi

## YOĞURTLU KABAK

### Malzemeler:

- Yarım kış kabağı
- 1 kg yoğurt
- 1 baş sarımsak
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Pul biber

### Yapılışı:

Kış kabağı soyulur, dilimlenir. Haşlanır, süzdürülür. Kaşıkla ezilir. Sarımsak ve yoğurt çırpılır. Kabağın üzerine dökülür. Yağ ve pul biber karıştırılır. Yoğurdun üzerinde gezdirilir. Şehrin meze sayılacak bir yemeğidir. Sarımsaklı yoğurtla hazırlandığı için sirmast da deniyor (Aras,2013:103).

## YUMURTALI KURUTULMUŞ YEŞİL FASULYE

### Malzemeler:

- 200 gr kurutulmuş yeşil fasulye
- 200 gr sadeyağ
- 5 yumurta ve tuz

**Yapılışı:**

Fasulye akşamdan suya bırakılır. Sabahleyin süzdürülüp yıkanır. Haşlanır, süzdürülür. Sadeyağ eritilir, fasulye aktarılır, az tuzla sotelenir. Yumurtalar çırpılır, fasulyenin üzerine dökülür. Yumurtalar piştiğinde ateşten alınır.

Diyarbakır'ın günümüzde yapılmayan yemeklerinden biridir. Ama köylerde halen, hatta bazı köylerde sıkça yapılır. Fasulyenin gölgede kurutulmuş olması tercih edilir (Aras, 2013:104). Gölgede kurutulan fasulye rengi yeşil olurken, güneşte kurutulduğunda rengi sararmaktadır.

**AYVA AŞI****Malzemeler:**

- Etin ardala kısmı
- 1 kg ayva
- 250 gr tereyağı
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 su bardağı su

**Yapılışı:**

Tencereye konulan etin üzerine iki su bardağı kadar su ilave edilir. Et suyu çekinceye kadar hafif şekilde kavrulur. Yıkanan ayvalar boyundan ince bir şekilde dilimlere ayrılır 250 gr tereyağı ile ayrı bir kaptta kavrulur. Ve ete ilave edilir. Üzerine birer yemek kaşığı toz şeker ile tuz ve yarım litre su ilave edilerek et pişinceye kadar tencere ateş üzerinde kalır. Piştikten sonra yenmeye hazır haldedir (Güldoğan, 2011:437).

**ELMA AŞI****Malzemeler:**

- 1 kg sert ve ekşi elma
- Yarım kg yağsız kıyma
- Yarım demet maydanoz
- Tuz, baharat
- 250 gr tereyağı, su

### **Yapılışı:**

İyice yıkanan sert ve ekşi elmalar kabuğu soyulmadan yuvarlak şekilde kesilir. Tencerede eritilen yağın içine atılır tahta kaşık ile sık sık karıştırılır. Bu işlem bittikten sonra tencere ateşten alınarak soğutulmaya bırakılır. Yağsız kıyma şeklinde hazırlanan ete çok ince doğranan maydanoz, yeteri kadar tuz ve baharatla karıştırılarak kıyma ile yoğrulur ve köfte şeklinde bölünerek yassı hale getirilir. 250 gr tereyağı ilave edilerek bir tepsi içerisine bir elma bir köfte şeklinde dizilir. Yarım litre sıcak su ilave edilerek ateş üzerine konur ve pişirilir. Elmalar ezilmeden ateşten indirilir (Güldoğan, 2011:437).

### **LİVİNÇ AŞI**

#### **Malzemeler:**

- Acı bir ot olan livinç
- Tuz
- Kuru soğan
- Yağ, salça, sumak suyu
- Bulgur

#### **Yapılışı:**

Acı bir ot olan livinç doğrandıktan sonra üzerine serpilip iyice yıkanır, yıkandıktan sonra suyu süzülür. Süzme işi bittikten sonra pişirilecek livinç önceden içerisinde yağla kavrulmuş olan kuru soğan ve salçanın bulunduğu kabın içine dökülür. İyice yağda kavrulup piştikten sonra üzerine sumak suyu dökülür, iyice kaynatılır. Daha sonra içerisine bulgur konur ve tuz ilave edilerek pişirilir (Güldoğan, 2011:439).

Musul şehrinin adıyla anılır ve Diyarbakır mutfağında “Musul Aşı” olarak yer alan bu yemek, Diyarbakır’daki her ilçe ve köyde bilinmektedir. Çermik ve Çüngüş ilçelerinde bu yemeğe “Livinç Aşı” denir (Öncü, 2015:344).

**Diyarbakır tarifi:** Dövme ve nohut haşlanır. Ispanak yaprakları küçük küçük doğranır karıştırılır. Tavada yağ ile domates salçası kavrulur içine ilave edilir. Sumak suyu verilir. 2-3 kaynar olduktan sonra altı kapatılır. Yazın ıspanak bulunmadığında taze fasulye ile yapılır (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

## **ALUCA AŞI**

### **Malzemeler:**

- 1 kg aluca (küçük yeşil erik)
- 1 kg et
- Yağ, salça, tuz, biber, sarımsak
- Yeteri kadar su ve et suyu

### **Yapılışı:**

Kuşbaşı Şeklinde hazırlanan et bir kap içerisinde, suda haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzölür ve yağda kavrulur. Salça, tuz, biber ve sarımsak bütün olarak konur. Önceden yıkanan aluca çekirdeği çıkarılmadan olduğu gibi pişen etin üzerine dökölür. Yeteri kadar su ve et suyu ilave edilerek pişirilir (Gölđođan, 2011:440).

**AKALA ( BADEM ) MEFTUNESİ:** Taze bademler çekirdeği çıkarılarak “ aluca “ aşı gibi pişirilir (Gölđođan, 2011:440).

## **PÜRÜRÜRÜM KAVURMASI**

### **Malzemeler:**

- 1 top pürürürüm (semizotu)
- 1 baş kuru soğan
- Yağ, tuz ve su

### **Yapılışı:**

Pürürürüm iyice temizlenip yıkandıktan sonra ufak doğranır. Kaynamakta olan suya konarak haşlanır. Haşlanan pürürürümler süzgeçte süzöldükten sonra avuç içerisinde sıkılarak kalan suyu alınır. Önceden doğranan kuru soğan bir başka kaptaki yağ içerisinde iyice kavrulur, sıkılmıŐ olan pürürürümler ilave edilir, tuz ilave edilerek karıştırılır. İyice kavrulduktan sonra servis edilir. İstenirse bunun üzerine yumurta kırılıp piştikten sonra da servis yapılabilir (Gölđođan, 2011:440).ermik'te Pırpar olarak bilinir.

## **ZAHTER**

**Diyarbakır Tarifi:** Kırık leblebi, çekirdek (kavrulmuş kavun çekirdeğinin içi) pul biber, tuz, kekik ve susam ile hazırlanır (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**YEDİTÜRLÜ:** Badem içi, kavun çekirdeği, ceviz içi, susam, yağ, buğday, nohut ve tuz ile hazırlanır. Lice ilçesine özgü olan bu yemek kahvaltıda ya da çayın yanına misafire ikram edilir. Kış boyu tüketilmektedir (Öncü, 2015:420)

## **ISPANAKLI YUMURTA**

### **Malzemeler:**

- 1 kg ıspanak
- 3 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 6 yumurta
- Tuz, karabiber

### **Yapılışı:**

Ispanak yıkanır, ayıklanır. Soğan soyularak ince ince doğranır. Soğan, yağ ve tuz tencereye konur. Kapağı kapatılır. Kısık ateşte ara sıra karıştırılarak 7-8 dakika kadar pişirilir. Sonra doğranmış ıspanakla birlikte yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika pişirilir. Ispanağın üzerinde yumurta sayısı kadar oyuk açılır. Yumurtalar kırılır, üzerine karabiber konur. Beyazları katılaşıncaya kadar pişirilir (Değer, 2009:66).

**Lice Tarifi:** Ispanak, soğan, sadeyağ, yumurta, tuz ve karabiber ile hazırlanır (M. Tanrıverdi, görüşme. 17 Aralık, 2017).

## **YUMURTALI AĞBANDIR**

### **Malzemeler:**

- 3 deste ağbandır (Güney Doğu Anadolu'da yemeği çok yapılan, 30 santimetre uzunluğunda, kök kısmı beyaz, üst kısmı yeşil olan yabani bir bitki).
- 3 yumurta

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

#### **Yapılışı:**

Ağbandır ayıklanarak 2 cm uzunluğunda doğranır. İyice yıkandıktan sonra az suda haşlanır. Yumurtalar çırpılarak kızgın yağda pişirilir. Haşlanmış ağbandır ilave edilerek kavrulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilerek de yenilmektedir (Değer, 2009:71).

### **YUMURTALI BOĞ**

#### **Malzemeler:**

- 1 demet boğ (Kuşkonmaz bitkisine “boğ” denir.)
- 3 yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

#### **Yapılışı:**

Boğ ayıklanarak iyice yıkandıktan sonra tuzlu suda haşlanır. Yumurtalar çırpılarak kızgın yağda pişirilir. Haşlanmış boğ ilave edilerek kavrulur. İlkbaharda yapılır. Boğ, yumurta, tereyağı ve tuz ile hazırlanır (Değer, 2009:72).

### **ETLİ TAZE FASULYE**

#### **Malzemeler:**

- Yarım kg taze fasulye
- Yarım kg koyun eti
- Sadeyağ
- 1 adet kuru soğan
- 2-3 adet yeşilbiber
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 3-4 domates
- Tuz

**Yapılışı:**

Fasulyeler ayıklanarak 2-3 parçaya ayrılır. Et yıkanır. Ateşe konur. Suyunu çektikten sonra yağ, doğranmış soğan ve yeşilbiber ilave edilir. Biraz piştikten sonra fasulyeler ilave edilir. Biraz piştikten sonra salça ve domatesler eklenir. 1-2 bardak su ilave edilerek orta ateşte pişirilir (Değer, 2009:75)

**Silvan Tarifi:** Taze fasulye, et, sadeyağ, soğan, yeşilbiber, salça, domates ve tuz ile hazırlanır. Yapılışı etli taze fasulye tarifinde olduğu gibidir(L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**ETLİ TAZE BAMYA****Malzemeler:**

- Yarım kg koyun eti
- Sadeyağ
- 1 adet soğan
- Yarım kg bamya
- 1 yemek kaşığı domates salça
- Limon veya limon tuzu
- Tuz

**Yapılışı:**

Et yıkanarak tencereye konur. Suyunu çektikten sonra yağ, doğranmış soğan ve salça ilave edilir. Kaynamaya bırakılır. Et piştikten sonra bamyanın tepe kısmı huni şeklinde alınarak ayıklanır. Etin üzerine bamya ilave edilir. Bir diş limon tuzu atılarak pişirilir. Limon tuzu yerine limon suyu da kullanılmaktadır. Etsiz olarak da pişirilir (Değer, 2009:75).

**PATLICAN KARNİYARIK****Malzemeler:**

- 1 kg patlıcan
- Yarım kg koyun kıyması
- 3-4 tane yeşilbiber
- 2-3 tane domates
- 1 demet maydanoz



**Yapılışı:**

Patlıcanların başları kesilerek alacalı soyulur, tuzlanır. Biraz bekledikten sonra suyu sıkılır. Yağda kızartılır. Sığ bir kaba dizilir. Diğer tarafta içi hazırlanır. Bunun için tavaya bir kaşık yağ konularak kıyma, doğranmış biber ve domates suyunu çekinceye kadar pişirilir. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz ilave edilir. Kızartılan patlıcanlar yarıdır. Hazırlanan içine yerleştirilir. Üzeri domates ve biberle süslenir. Biraz su ilave edilerek patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirilir.

Bazı bayanlar patlıcanları bir sap maydanozla bağlarlar. Bu nedenle bu yemeğe “belibağlı” da denilmektedir (Değer, 2009: 87-88).

**Silvan Tarifi:** Patlıcan, kıyma, domates, soğan ve salça ile hazırlanır. Silvan ilçesinde “kaynalık” diye söylenmektedir(L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**KEME (YER MANTARI)****Malzemeler:**

- 1 kg keme (yumru biçiminde ve kahverengi olup, ilkbaharda yağmurlardan sonra, toprak üstüne çıkan bir mantar türü. Orta ve Güneydoğu Anadolu’da yetişir.)
- Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz

**Yapılışı:**

Kuşbaşı kuzu eti biraz su ve biraz yağla birlikte pişirilir. Temizlenmiş ve doğranmış keme eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. Sıcak olarak yenilir(Değer, 2009:93).

**HEMTİ****Malzemeler:**

- 2 su bardağı dövme
- 1 su bardağı nohut
- 4-5 kuru patlıcan ve kuru domates
- 2 yemek kaşığı un
- 1 tane kuru soğan

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı biber salça
- Pul biber, kekik, tuz
- Yeteri kadar su

**Yapılışı:**

*Silvan Tarifi:* Dövmeye ve nohut haşlanır. Kurutulmuş patlıcan ve domatesler ılık suda ıslatılır. Başka bir tencerede soğanlar kavrulur, un ilave edilir ve biraz daha kavrulur. Salça ve tuzu eklenir. Süzülen kuru sebzeler doğranarak sosla eklenip pişirmeye devam edilir. Hazır hale gelen sos dövmeye ve nohudun üzerine eklenerek karıştırılır, pul biber ve kekikle servis edilir. Kışın tüketilir (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**NOKE TAHRİYE AV**

**Malzemeler:**

- 2 su bardağı nohut
- Yarım kg kıyma
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 1 kuru soğan
- Kurutulmuş patlıcan, domates
- Yeteri kadar su

**Yapılışı:**

*Silvan Tarifi:* Nohut yıkanır. Akşamdan ıslatılır ve haşlanır. Patlıcan ve domates sıcak suda bekletilir, doğranır. Et yıkanır, tencereye konur. Suyunu çektikten sonra yağ ve soğan ilave edilir. Salça ilave edildikten sonra patlıcan, domates, nohut, su ve tuz konur. Pişirilir. Eskiden kavurma ile yapılırmış (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

## ETLİ PATATES DİBLESİ

### Malzemeler:

- 1 kg kuşbaşı kuzu eti
- 1kg patates
- 6 acı sivribiber
- 3 kaşık tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 250 gr bulgur
- 1 domates
- 1 soğan
- Pul biber ve tuz

### Yapılışı:

Kısık ateşte etler suyunu çekene kadar pişirilir. Tuz ve yağ ilave ettikten sonra biraz daha kavrulur, üzerine soğan rendelenir ve kabuğu soyulmuş, doğranmış domatesler dökülür. Domates suyunu çekene kadar ara sıra karıştırılarak pişirilir. Salçası, acı biberi konup küp halinde doğranan patatesler eklenir ve biraz suyla pişmeye bırakılır. Yıkanan bulgur bu pişen yemeğe eklenerek bulgurun pilavlık kıvama gelmesi sağlanır (Kudat, 2010:126)

## BAHAR TÜRLÜSÜ

### Malzemeler:

- 1 kg kemikli kuzu eti
- 150 gr bakla
- 250 gr erik çağlası
- 750 gr patates
- 3 domates
- 3 kabak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 4 firik soğan
- 1 baş sarımsak

- Tuz ve 2 su bardağı su
- 250 gr badem ağlası

### **Yapılışı:**

Kemiksiz kuzu etini doğrayıp yıkadıktan sonra süzerek bir kapta bekletin. Baklaları doğrayın. Erik ve badem ağlalarını yıkayıp çekirdeklerini çıkarın, ayrı kaplarda doğrayarak bekletin. Patatesleri ve kabakları yıkadıktan sonra soyun, sonra da ayrı kaplarda iri küpler şeklinde doğrayın. Eti bir tencereye koyun, tencereyi ocağa alarak altını yakın. Et suyunu çekince yağını ve salçasını ilave edip, yağ ile salçayı tamamen ete yedirinceye kadar yemeği kaşıkla çevirerek pişirin. Yemeğin eti, yağı ve salçasıyla özleştikten sonra tuzunu ayarlayın, tencerenin kapağını kapatıp pişirin. Yemeğin eti piştikten sonra diğer malzemelerin tümünü, ama teker teker ilave ederek tencerenin altını kısın. Yemeği kısık ateşte yarım saat daha pişirip, sıcak olarak servis edin.

Diyarbakırlı kadınların ilkbaharda yetişen taze sebze ve meyvelerle Atalarından devraldıkları bu yemek adını ilkbahardan alır(Öncü, 2015:326)

### **ADIŞ ZADI**

#### **Malzemeler:**

- 1 adet patlıcan
- 300 gr lolaz(bir tür fasulye)
- Yarım kg domates
- 4 adet acı sivri biber
- 2 su bardağı yarma
- 1 ay bardağı nohut
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı sumak suyu
- Tuz ve su

### **Yapılışı:**

Nohut ile buğdayı bir gece önceden ayrı kaplarda suda bekletin. Lolaz ya da yeşil fasulyeleri seçtikten sonra bol su ile yıkayıp doğrayarak bir kaba alın. Domates ve biberleri de doğrayarak bekletin. Patlıcanları küp şeklinde doğrayıp acısını almak için bir süre suda bekletin. Sumağı suya koyup bir süre beklettikten sonra bir tatlı

kaşığı buğday unu ilave ederek süzüp, hazır halde bir kapta bekletin. Nohut, buğday ve lolazları bir tencerede üst üste koyarak üzerine pişmesini sağlayacak kadar su ilave edin. Malzemeler iyice yumuşayınca kadar pişirin, yemek kıvama gelince patlıcanları ilave ederek pişirmeye devam edin. Başka bir tavada yağda kızarttığınız biberlere domatesi ilave ederek, sos haline gelinceye kadar pişirin. Hazır hale gelen sosu pişmekte olan yemeğe ekledikten sonra sumak suyunu da ekleyerek kısık ateşte 20 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin. Adını yapıldığı köyün adından alan bu yemek Çüngüş ilçesinde ünlüdür (Öncü, 2015:327)

**MAŞ:** Maş(bir tür börülce), pirinç, tereyağı, karabiber, pul biber, tuz ve su ile hazırlanır. Protein, lif ve B vitamini yönünden oldukça zengin bir bitkidir. Çermik ve Çüngüş ilçelerinde yapılır (Öncü, 2015:414).

### **TİYEK AŞI**

#### **Malzemeler:**

- 250 gr bağ yaprağı
- Yarım kg iri bulgur
- 1 yemek kaşığı domates salça
- Pul biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 baş kuru soğan
- Tuz ve su

#### **Yapılışı:**

Soğanı ince bir şekilde doğrayarak suda pişirin. Kaynamaya başlayan soğanların suyuna bulgur ilave edip, tuzunu ayarladıktan sonra kısık ateşte pişirin. Üç taşım kaynadıktan sonra doğranmış tiyekleri (asma yaprağı) yemeğe katarak, pişirmeye devam edin. Bir tavada kızarttığınız yağda, salça ve pul biberle sos hazırlayın. Sosu pişmekte olan yemeğe ekleyin. İki taşım kaynayan yemeği ateşten alıp sıcak olarak servis edin. Çüngüş ilçesinde yapılmaktadır. Adı “zade tēyekan”dır (Öncü, 2015:434)

## PİLAVLAR

Mezopotamya'nın verimli toprakları üzerinde yer alan Diyarbakır şehri tahıl ve bakliyat türünün yetiştiği bir alandır. Bu nedenle, ilk tarım devriminin gerçekleştiği bu topraklarda son derece gelişmiş uygarlıklar doğmuş, bu uygarlıklardan bölgeye bol çeşit içeren zengin bir mutfak kültürü miras kalmıştır. Ekme ve biçme kültürü ile doğmuş olan pilav, yani Kürtçedeki adıyla “girar”, Diyarbakır mutfağında çok özel bir yere sahiptir (Öncü 2015:155).

## PİRİNÇ PİLAVI

### Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz

### Yapılışı:

*Silvan tarifi:* Pirinç yağda kavrulur. Kaynar su ve tuz ilave edilerek pişirilir (Fotoğraf 10) (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).



Fotoğraf 10. Pirinç Pilavı

## YOĞURTLU YAĞSIZ PİRİNÇ PİLAVI

### Malzemeler:

- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı pirinç
- 1 kg yoğurt
- Nane ve tuz

### Yapılışı:

Su biraz suyla kaynatılır. Pirinç ilave edilir. Suyunu çektikten sonra yoğurt ve nane ilave edilerek yenir. Bu yemek bağırsaklar bozulduğu zaman diyet yemeği olarak yapılmaktadır (Değer, 2009:96).

## İÇ PİLAV

### Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 250 gr et veya ciğer
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı fıstık veya badem
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz ve karabiber

### Yapılışı:

Pirinç ılık su ile ıslatılır. Etler küçük doğranır. Yıkılır. Tencereye konur. 1 bardak su ile suyunu çekinceye kadar pişirilir. Diğer bir tencerede iki kaşık yağ ile fıstıklar pembeleşinceye kadar karıştırılır. Önceden ıslattığımız pirinç üzerine dökülür, karıştırılır. Kuş üzümü, şeker, tuz ve pişmiş et eklenerek karıştırılır. Üzerine 3 su bardağı sıcak su ilave edilerek kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Servis yapılacağı zaman istenirse üzerine karabiber dökülerek yenir (Değer, 2009:97). İç pilav çoğunlukla kaburga dolma ve diğer kümes hayvanlarını doldurmada kullanılır.

**KEŞKEK:** Diyarbakır'ın Çermik ilçesinde keşkek kültürü halen devam etmektedir. İlçede keşkek yemeği “Herse” adıyla anılmakta olup, bu yemek vazgeçilmez bir davet, düğün, eğlence ve tören yemeği olarak yerini korumaktadır. (Öncü, 2015:422) Hatta halk arasında hayır yemeğine çağrılan kişi “Herse varsa gelirim” der. Zahmetli bir yemek olduğundan davetlerde yapılmaktadır.

**Malzemeler:**

- 750 gr sığ dana eti
- 2 su bardağı dövme
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Kimyon

**Yapılışı:**

**Çermik tarifi:** Dana eti ve dövme haşlanır. Haşlanan et didilerek dövmenin içine konur. Etin suyunu vererek 2-3 saat karıştırılarak pişirilir. Koyulaşınca tere yağ ve kimyon ile servis yapılır (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

**Çüngüş tarifi:** Çüngüş ilçesinde Keşkek denilmektedir. Yapılışı aynıdır (Fotoğraf 11)(N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).



Fotoğraf 11. Keşkek (Herse) (www.tarifinasilyapilir.net)



## CÜCÜK PİLAVI

### Malzemeler:

- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 su bardağı ince köftelik bulgur
- 3 su bardağı su ve tuz

### Yapılışı:

Soğan yağda kavrulur. Bulgur ve tuzu eklenerek su ilave edilir. Suyunu çekene kadar pişirilir (Değer, 2009:99)

## KİBE KUDUR

### Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 soğan
- 4 su bardağı su
- 2 su bardağı bulgur
- Nane, kırmızı toz biber ve tuz

### Yapılışı:

Yağ tencerede eritilir. Doğranmış soğan yağda öldürülür. Kaynar su ilave edilir. Sonra bulgur konulur. Tuz, nane, biber ilave edilerek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır (Değer, 2009:100).

**BULGUR PİLAVI:** Bulgur pilavı sade, domatesli, şehriyeli, nohutlu, etli olarak yapılmaktadır.

### Malzemeler:

- 1 su bardağı elde kesilmiş şehriye
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 4 su bardağı et suyu veya su
- 2 su bardağı pilavlık bulgur ve tuz

**Yapılışı:**

**Silvan tarifi:** Şehriye ve bulgur yağda kavrulur. Kaynar su ve tuzilave edilir, pişmeye bırakılır (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

Eski Diyarbakır'da kış hazırlıkları arasında önemli bir yere sahip olan şehriye kesme kültürü kadınların imece usulü yaptıkları bir hazırlıktır. Diyarbakır mutfak kültüründe çok özel bir yeri ve kadim bir geleneği vardır. Bazı yörelerde salt şehriyeden oluşan makarna türü şehriye yemekleri yapılırsa da Diyarbakır mutfağında şehriye, ağırlıklı olarak pilavlarda kullanılır (Öncü, 2015:158).

**DUVAKLI PİLAV:** Diyarbakır'a özgü, genellikle düğün, nişan, davet gibi toplantılarda yapılan bir pilav çeşididir. Özellikle düğünlerde yapılır. Düğünlerde yapıldığından değil, koni şeklinde tabağa konulan bembeyaz pilavın üzerine badem veya kıymadan yapılan sosunun duvak gibi durmasından dolayı duvaklı pilav adını almıştır.

**Malzemeler:**

- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz
- 250 gr koyun kıyması
- Karabiber veya yenibahar
- 50 gr badem
- Maydanoz
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz

**Yapılışı:**

**Diyarbakır tarifi:** Pirinç yıkandıktan sonra biraz tuz ve üzerini örtecek kadar sıcak su ile bir kaba alınır. Su soğuyuncaya kadar bir süre bekletilir. Süzülür. Kaynamış olan et suyuna ilave edilir. Pirinçler kaynamaya başlayınca hafif ateşe alınır. Tavada yağ kızdırılır ve üzerine dökülür. 15-20 dakika dinlendirildikten sonra üzerine duvağı yayılır.

Duvağının yapılışı: Kıyma tavada kavrulur. Tuzu ve baharatı ilave edilir. Ayrı bir yerde badem pembeleşinceye kadar kavrulur. Maydanoz kıyılarak badem ile birlikte kıymaya karıştırılır(S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

## **CERGEVEZ**

### **Malzemeler:**

- Kuzu ciğeri
- Pirinç
- Badem
- Salça
- Karın zarı
- Tereyağı
- Karabiber, tuz, et suyu ve su

### **Yapılışı:**

Pirinç tuzlu suda bekletilir. Bademler sıcak suya bırakılarak ağartılır (soyulur), tereyağında kavrulur. Bademler tereyağından çıkarılıp aynı yağa ciğer atılır, sotelenir, çıkarılır. Pirinç tuzlu sudan çıkarılıp yıkanır, aynı yağa atılır. Sararana dek kavrulur. Et suyu ve salça eklenir, kaynatılır. Badem ve ciğer eklenir, karabiberi atılır. Suyunu çekince ateşten alınır, 15 dakika dinlendirilir, karıştırılır. Yuvarlak bir tencereye karın zarı serilir. Pilav zarın üstüne boşaltılır. Pilavın üzeri karın zarıyla kapatılır, kapak örtülür. Odun ateşindeki sac üzerine yerleştirilir. Sacın üzeri bir başka saca kapatılır, üzerine de köz atılır, pişirilir (Aras, 2013:206).

Adı Kürtçede ciğer anlamına gelen “cerg” ile içyağ anlamına gelen ”bez” sözcüklerinin bileşiminden meydana gelmiştir. Hazro mirlerinin köşk mutfaklarında aşiretler arası siyasi ve diplomatik ilişkileri yürüten önemli konuklara ikram edilen bir yemektir. Yapımı masraflı olan bu pilav, yoksul insanların mutfağında yılda bir kez pişerken, varlıklı ailelerin mutfağında ise sıklıkla pişirilmiştir (Öncü, 2015:159).

## **SOĞAN LAPASI**

### **Malzemeler:**

- 2 adet kuru soğan ya da taze soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı

- 2 su bardağı yarma
- Tuz ve 5 su bardağı su

#### **Yapılışı:**

İnce kıyılmış soğana yağın yarısını ilave ederek iyice ama dikkatlice ve yakmadan kavurun. Yıkamış olduğunuz yarmayı ilave ederek karıştırın, üzerine kaynar su ilave ederek lapanızı yumuşayınca kadar pişirip, tuzunu ayarladıktan sonra lapayı ateşten alın. Bu kez başka bir tavada kalan yağı kavurun, ortası çukur olacak şekilde servis tabağına konan lapanın ortasına kızarmış yağ dökerek servis edin (Öncü, 2015:162).

#### **TİRİT**

##### **Malzemeler:**

- 1 kg cücük (ince bulgur)
- 1 kg kavurma
- 1 baş kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı biber salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber, su

#### **Yapılışı:**

Kavurma yağla dağlanır. Salçalar ve pul biber eklenir. Su eklenip sos yapılır. Soğan küçük küçük doğranır. Maydanoz ince kıyılır. Cücük eklenir. Soğan, maydanoz ve cücük karıştırılır. Sosa aktarılır, sulu pilav kıvamında pişirilir (Aras, 2013:140).

**Eğil tarifi:** Kavurma, bulgur, reyhan, asma yaprağı, sumak, kuru soğan, yeşil soğan, maydanoz ve salça ile hazırlanır (M. Karakoç, görüşme. 20 Aralık, 2017).

## **RAYRE**

### **Malzemeler:**

- 1 kg dövme
- 300 gr kavurma
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kuru soğan
- Tuz ve su

### **Yapılışı:**

Dövmeyi haşlayın. Tavada soğanı kavurun. Kavurmayı ilave edin biraz daha kavurun. Sosu pişen dövmenin üzerine dökerek servis edin.

Silvan ve Ergani ilçelerinde yapılan bu yemek Diyarbakır'ın unutulmaya yüz tutmuş yemeklerindendir (Öncü, 2015:426)

## **DOLMALIK PİLAV**

### **Malzemeler:**

- 2 su bardağı pirinç
- Yarım kg patlıcan
- Yeşilbiber
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı margarin
- Pul biber, tuz ve su

### **Yapılışı:**

Bir tencerede soğanı kavurun. Salçayı ekleyerek kavurmaya devam edin. Yağda küp şeklinde doğranan patlıcanları kızartın, biberlerle birlikte salçalı sosa ilave edin. Pul biber serpererek 2 dakika daha kavurun. Ardından pirinci ekleyin. Yemeğe tuzu ve suyu koyarak pişirin. Pilavdan biraz daha sulu ocaktan alın 10 dakika dinlendirip sıcak olarak servis edin.

Adını dolma harcına benzeyişinden alan bu yemek Diyarbakır'ın Çermik ilçesine ait bir yemektir. Kadınlar genellikle günlerde hazırlarlar (Öncü, 2015:427).

## DOMATESLİ YARMA

### Malzemeler:

- 4 tane Lice domatesi
- 1 tas yarma (dövme)
- 1 tatlı kaşığı domates salça
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Karabiber, tuz
- 4 bakır tas su

### Yapılışı:

Domatesler sadeyağda pişirilir. Salça, karabiber ve tuz eklenir. Suyu verilir, kaynatılır. Yarma eklenir, karıştırılır, ağzı kapatılır. 5-10 dakika kaynatılıp altı kısılır. Dibini tutmaması için ara ara karıştırılarak pişirilir. Suyunu çekince yarmanın hava alması için kaşıkla bir çarpı işareti yapılır. Bekletmeden ikram edilir (Aras, 2013:208).

## SEBZELİ BULGUR PİLAVI

### Malzemeler:

- 1 kg iri pilavlık bulgur
- 4 yeşilbiber
- 2 patlıcan
- 3 domates
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 200 gr tereyağı ve su

### Yapılışı:

Patlıcanlar alaca soyulur. Domateslerin kabuğu alınır. Tüm sebzeler kuşbaşı doğranır. Tereyağı eritilir. Sebzeler atılır, çevrilir. Salça eklenir. Suyu verilir. Kaynayınca bulgur salınır. Kaynayınca kısık ateşe alınır.

Hazro'da yaz zamanı kara kavurmayla ikram edilen bir pilavdır. Bu durumda pişince bir tepsiye aktarılır. Üzerine kara kavurma dökülür. Tepsiyle sunulur (Aras, 2013:214).

## SİSTEK

### Malzemeler:

- 2 demet kerkot (zazaca dövme kırığı)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 baş kuru soğan
- Su

### Yapılışı:

Kerkot kaynar suya atılır. Yağ ve soğan yakılır. Kerkot suyunu çekip az sulu hale geldiğinde, üzerine yağı dökülür (Aras, 2013:217).

Adını Kürtçenin Zazaca lehçesinde gevşek olma niteliğinden alan bu yemek, Diyarbakır'ın Hani ilçesine aittir (Öncü, 2015:417).

## NİSKİNİ

### Malzemeler:

- 1 su bardağı mercimek
- 3 su bardağı niskini (bir çeşit buğday)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Pekmez
- Tuz ve su

### Yapılışı:

**Kulp Tarifi:** Mercimek ve niskini (bir çeşit buğday) bulgur gibi pişirilir. Üzerine tereyağı, pekmez dökülerek yenir (A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

**HÜRİK:** Bu pilavın üç varyantı vardır. Bismil ilçesinde yemek şeklinde; bulgur yoğrularak küçük köfte şeklinde yapılır, suda haşlanır ve üzerine yağ, sarımsak ve pul biberli sos dökülür. Lice ilçesinde ise çorba şeklinde; bulgur ayrıran içinde pişirilir ve üzerine kızgın yağ dökülür (Öncü, 2015:176).

### Malzemeler:

- Yarım kg ince bulgur
- 5 litre ayrıran

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yumurta
- Tuz

#### **Yapılışı:**

**Diyarbakır tarifi:** Yumurtayı kırarak bir kaptan ırıpın, ayrınanı ise bir tencereye boşaltarak tencereyi ocağı koyun. ırıpılan yumurtayı tenceredeki ayrına ilave edin, kaynayıncaya kadar ara vermeden karıştırın. Ayrınan kaynamaya başladığında ince bulguru ilave edin, bulgur pişip yemeğın suyu biraz çekildiğinde altını söndürerek, üzerine kızgın yağ döküp sıcak olarak servis edin (Öncü, 2015:176)

### **PİTPİT**

#### **Malzemeler:**

- 2 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kuru soğan
- Tuz
- 5 su bardağı su

#### **Yapılışı:**

Ocağı bir tencere koyarak içine yağ koyun, eriyen yağa ince kıyılmış soğanları ilave ederek kavurun, soğanlar yağda sararınca yemeğın suyunu ilave edip, tencerenin ağzını kapatarak kaynamasını bekleyin. Yemeğın suyu kaynayıncaya bulgurunu ilave edin. Suyunu çeken pilavın altını söndürerek 10 dakika dinlendirip, sıcak olarak servis edin.

Adını kaynama biçiminden alır. Ergani ve Silvan ilçelerinde pişen bir pilavdır (Öncü, 2015:166).

### **OTLU PİLAV**

#### **Malzemeler:**

- Yaban sarımsağı
- 2 su bardağı bulgur



- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı su ve tuz

### **Yapılışı:**

Kırlardan toplanmış bu otu önce seçin sonra bol su ile yıkayarak kıyın. Bir tencerede kaynattığınız suya önce bulguru sonra da sarımsak otunu ilave edip, tuzunu ayarladıktan sonra tencerenin ağzını kapatarak altını kısın. Kısık ateşte pişerek suyunu çeken pilavın altını söndürün, üzerine kızgın yağ dökerek pilavı karıştırın, sonra tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis edin.

Birçok yemekte kullanılan yaban sarımsağı (körmen) Diyarbakır yemek kültüründe önemli bir yer tutar. Kürtçede “sirîm”, “sirîk” gibi adları olan bu otun dağlarda ve yaylalarda peynir yapımında ve halk hekimliğinde kullanılan çok değişik türleri de vardır. Diyarbakır mutfağında ise bu otun kavurması, ekmeği ve pilavı yapılır (Öncü, 2015:170).

## **GRONT OTU PİLAVI**

### **Malzemeler:**

- 300 gr et
- Giront (yabani sarımsak)
- Yarım kg bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve 3 tas su

### **Yapılışı:**

Kuşbaşı doğranmış eti tencereye yerleştirerek ocağa koyun, üzerine suyunu ilave ederek pişirin, et pişince önce bulgurunu sonra da yıkanıp kıyılmış otu ilave ederek tuzunu ayarlayın, pilavı biraz karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp altını kısın. Suyunu çeken pilavı ateşten alarak üzerine kızgın yağ döküp dinlendirin, daha sonra sıcak olarak servis edin.

Hani ilçesinde yapılan bir pilavdır. Diğer ilçelerde de yapılır fakat kesinlikle et kullanılmaz (Öncü, 2015:171).

## YABANI PIRASA PİLAVI

### Malzemeler:

- Yabani pırasa(gülik)
- 2 su bardağı bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve 4 su bardağı su

### Yapılışı:

Otunuzu önce seçin sonra da bol su ile yıkayarak doğrayın. Bir tencerede kaynattığınız suya önce bulguru sonra da otu ilave edip, tuzunu ayarladıktan sonra tencerenin kapağını kapatarak altını kısın. Kısık ateşte pişen pilavın altını söndürüp üzerine kızgın yağ dökün. Pilavı karıştırıp kapağını kapatarak 10 dakika dinlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

Gülik, ilkbaharda kırlarda yetişen yabani pırasadır, ama soğan kokusu vardır (Öncü, 2015:172).

## ÇELEMLİ PİLAV

### Malzemeler:

- 300 gr çelem(şalgam)
- 200 gr lolaz(bir tür fasulye)
- 2 su bardağı bulgur
- 6 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve 4 su bardağı su

### Yapılışı:

Şalgam ile lolazı yıkayın, şalgamı soyarak zar biçiminde, lolazları ise yeşil fasulye biçiminde doğradıktan sonra sarımsakları soyarak dövün. Doğranmış sebzelerin üzerine su ilave ederek pişirin. Sebzeler pişince bulgurunu ekleyerek tuzunu ayarların, tencerenin altını kısarak kısık ateşte pişirin. Yemek suyunu çekince yağda kavrulmuş sarımsakları yağı ile beraber pilava ilave edin, sonra da pilavı karıştırarak bir süre dinlendirin. Sıcak olarak servis edin (Öncü, 2015:173).

## MELENGİÇ YAPRAĞI PİLAVI

### Malzemeler:

- Melengiç yaprağı
- Lolaz(bir tür fasulye)
- 2 su bardağı bulgur
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve 4 su bardağı su

### Yapılışı:

Melengiç yaprağını yıkadıktan sonra suda kaynatın, sonra da süzerek küçük doğrayın. Bir tencereye yağı koyun soğanları ilave ederek sararana kadar kavurun. Melengiç yapraklarını ve lolazı ilave edin. Biraz kavurduktan sonra suyunu ve tuzunu koyun. Su kaynayınca bulgurunu koyup kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis edin.

Bu pilav bir tek Diyarbakır'ın Çüngüş ilçesinde yapılmaktadır. Kadınlar ilkbaharda yeni çıkan taze melengiç yaprağından yapmaktadırlar (Öncü, 2015:174).

## QATME

### Malzemeler:

- 1 kg yoğurt
- Yarım kg pirinç
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kurutulmuş reyhan, tuz
- 1,5 litre su

### Yapılışı:

Pirinci iyice yıkayın, yoğurdu su ile incelterek çırpın, aynı şekilde yumurtayı da çırparak bir kaptaki bekletin. Ayrarı bir tencereye boşaltın, ayran ısınca çırpılmış yumurtayı ilave ederek kaynatın. Ayran kaynamaya başladığında pirinci koyup, tencerenin altını kısın. Kısık ateşte pişen yemeğin tuzunu ayarlayıp altını kapatın. Üzerine kızgın yağ döküp reyhan ya da kuru nane ile süsleyerek servis edin.

Silvan ilçesinde yapılan bir yemektir. Dicle ilçesinde pirinç yerine bulgur kullanılır. Zazaca pandarit olarak tabir edilir (Öncü, 2015:184).

## **SEREQ**

### **Malzemeler:**

- 2 su bardağı bulgur
- 200 gr et
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı margarin
- 1 patlıcan
- 2 domates
- 3 sivri biber
- 1 kuru soğan
- 2 su bardağı su
- Pul biber, karabiber, tuz

### **Yapılışı:**

Eti bol su ile yıkadıktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Sebzeleri bol su ile yıkadıktan sonra küçük küçük doğrayıp ayrı bir kaptaki bekletin. Soğanı ince olarak kıyın. Bir tavada patlıcan, biber ve domatesleri ayrı yağda kızartın. Bir tencerede soğanı kavurun. Hafif pembeleşince üzerine eti ilave edin. Et suyunu çekince kızarttığınız sebzeleri ilave edin, 5 dakika kadar birlikte kavurun. Tuzunu, baharatını ve bulgurunu koyarak karıştırın. Suyunu ekleyerek pişirin. Yemek suyunu tamamen çekmeden ocaktan alıp dinlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

Çınar ilçesinde yapılan bu yemek diğer ilçelerde bilinmemektedir. Adı Kürtçedir, karıştırılarak yekpare hale gelmiş anlamına gelir (Öncü, 2015:416).

## **ET YEMEKLERİ VE KEBAPLAR**

Etin pişirilmesi ve et yemeklerinin yapılması Diyarbakır mutfak kültüründe çok geniş bir yere sahiptir. Bu coğrafyanın iklimi burada yetiştirilen hayvanlara olumlu katkılar sağlamaktadır. Sahip olduğu yaylalarda yetişen otlardan ve meralardan beslenen hayvanların etinin, sütünün kokusu ve rengi bunu kanıtlar

niteliktedir. Bu coğrafyanın hayvancılığa elverişli olması bugün halkın hatırı sayılır miktarda hayvan sürülerine sahip olmasına olanak sağlamıştır. Bu nedenle halk hayvan besleme konusunda çok özel bilgi ve deneyimlere sahiptir. Otak ve meralarda hangi otun, hayvanın etine ve sütüne nasıl bir etki ve katkı yapacağını çok iyi bilirler. Bu nedenle Diyarbakır mutfak kültüründe et ve etten yapılan yemekler günümüzden çok gerilere giden, nesilden nesile geçmiş tarihi bir mirasın bilgilerine sahiptir. Bunun için, Diyarbakır mutfak kültüründe, hangi hayvanın etinin hangi yemeğe daha iyi geldiği; etin hangi bölümünün hangi yemek için daha uygun lezzet taşıdığı; hangi etin hangi baharat ya da ot ile terbiye edilirse daha iyi sonuç alacağı; daha pratik nasıl pişirileceği ve tadına tat katacağı gibi konularda çok özel ve derin bilgiler vardır (Öncü, 2015:187-188).

**AYVALI KAVURMA:** Meyve ile eti muazzam bir uyum içinde lezzete dönüştüren bu yemek tamamen Diyarbakır mutfağına özgü bir tattır. Bu yemek, mirlere ve hanedanlara hizmet etmesi için özel eğitilmiş aşçılar tarafından, saray, kasır ve köşklere yapılmış. Halk mutfağında çok yer almayan bir yemekken zamanla halk mutfağında kendine yer bulduysa da, daha çok restoranlarda yapılmaktadır. Tarihi boyunca çok sayıda mir ve hanedana ev sahipliği yapmış Diyarbakır şehri, kasır ve konakların mutfağında geliştirilen çeşitli tatların da mirasçısıdır. Saray mutfağının katkısıyla, Diyarbakır mutfağında meyvelerle eti buluşturan çok sayıda yemek vardır (Öncü, 2015:194).

#### **Malzemeler:**

- 1 kg kemiksiz kuzu but
- Yarım kilo ayva
- 150 gr sadeyağ
- Tuz ve su

#### **Yapılışı:**

Et tuzlanıp yağda kavrulur. Suyunu verince ağzı kapatılır, yumuşayınca dek kısık ateşte pişirilir. Ayvalar 6 parçaya bölünüp, çekirdeği çıkarılır, ete ilave edilir. Ayvalar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Ayvalar pişip et yumuşamazsa biraz sıcak su eklenir. Et ve ayvalar pişince ocaktan alınır. Sonbaharda yapılan özel bir yemektir (Aras, 2013:108).

## KAVURMA

### Malzemeler:

- Kepiç eti
- Tuz

### Yapılışı:

**Çüngüş Tarifi:** Et (kepiç eti)akşamdan tuzlanır. Sinilere konur kanlı suyu süzülür. İri doğranır. Kazana bırakılır. 1-2 tas su konur. Ağzı kapatılır. Ateş az olacak şekilde pişmeye bırakılır. Etin yağı bir tarafta eritilir. Et suyunu çekince eriyen yağ karıştırılır. Kışın yemek için Kasım ayında hazırlanır. Yemeklerde, hamur işlerinde ve sade olarak tüketilir (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

Kavurma geleneği hemen hemen her ilçede devam etmektedir. Tuzlu olduğu için dayanıklıdır. Eskiden dolap olmadığından eti uzun süre saklamak için yapılan bir hazırlıkken günümüzde lezzetinden dolayı yapılmaktadır. Diyarbakır'da kahvaltı salonlarında yumurtalı olarak servis edilmektedir.

**KABURGA DOLMASI:** Diyarbakır'da “kelek” adıyla bilinen kaburga dolması, Lice halkı tarafından “kalek” olarak adlandırılmaktadır. Bu yemeğin adının orijinali Kürtçedir. Yemek küçükbaş hayvanın kaburgasından yapıldığı için, Türkçede “yan” anlamına gelen “kelek” sözcüğünden türemiştir. Liceli yemek ustalarının aktardığı bilgiye göre; en lezzetli kaburga dolması keçi ya da çebiç etinden yapılır ve eskiden bu yemek Liceli hanımlar tarafından önemli konuklar için yapılırken, özel gün ve kutlamalarda ise hane halkı için yapılırmış (Öncü, 2015:288).

### Malzemeler:

- 5 kg'lık keçi kaburgası
- Yarım kg pilavlık bulgur
- 1 tatlı kaşığı domates salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Su

**Yapılışı:**

**Lice tarifi:** Keçi kaburgası, bulgur, salça, tereyağı ve suyla hazırlanır(Aras, 2013:114).

**Çermik tarifi:** Keçinin orta yerinden kesilir. But ve karın boşluğu alınır. Boşluk ve kolu doldurulur. Oğlak dolmasının yapılışı ile aynıdır. Farkı ciğer yerine kuşbaşı et kullanılması ve salça ile kızartılıp yoğurdun üzerine yavaş yavaş dökülmesidir (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

**Diyarbakır tarifi:** Kaburga yıkanır, dikilir. İçine ve dışına, karabiber, tuz güzelce sürülür. Ayrı bir yerde kuşbaşı et kavrulur içine kuş üzümü, iç fıstık, karabiber, maydanoz ve pirinç katılarak pilav yapılır. Kaburga doldurulur ve dikilir. Büyük bir kabın içinde kızartılır. Kızardıktan sonra hafif salçalı su bırakılır. Pişince pilavı ile servis yapılır (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**Eğil tarifi:** En az 3 kilo et akşamdan tuzlanır. Yıkanır, dikilir. Pirinçle iç pilav hazırlanır bademli ve isteğe göre ciğer ya da kuşbaşı et ile yarım pişirilir. Doldurulur, dikilir ve bol yağda kızartılır. Su ilave edilerek 2-2,5 saat pişirilir (Fotoğraf 12) (M. Karakoç, görüşme.20 Aralık, 2017).



Fotoğraf 12. Kaburga Dolması (www.superanne.org)

**POÇ DOLMASI:** Kaburga dolması gibidir, yalnız kaburga yerine yörede “poç” denilen üçgen şeklinde olan hayvanın son kısmı kullanılır (Değer, 2009:51).

## OĞLAK DOLMA

### Malzemeler:

- 5 kg'lık erkek oğlak
- 1,5 kg Karacadağ pirinci
- 2 kg et veya ciğer
- 250 gr badem içi
- 7 yemek kaşığı sadeyağı
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- Tuz ve su

### Yapılışı:

**Çermik Tarifi:** Baharda erkek oğlak kesilir. Akşamdan temizlenir ve tuzlanır. Ciğerleri doğranır. Ciğerler kavrulur. Bademler soyulur kavrulur. 2 tas Karacadağ pirinci yıkanır ve kavrulur. 1 tas su konur pişmeye bırakılır. Sonra oğlak içi yağlanır. Pirinç doldurur. Ortasına 1 yumurta kadar sadeyağ konur ve dikilir. Tepside kızartılır (Odun ocağında hafif ateşte). Hafif yoğurt ve salça karıştırılır üzerine sürülür, tekrar nar gibi kızartılır. Üzerini geçecek kadar kaynamış su dökülür, 1 saat pişmeye bırakılır. Suyuna ayrı bir yerde pilav pişirilir. Birlikte servis edilir (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

## PATLICANLI TENCERE KEBABI

### Malzemeler:

- 1 kg patlıcan
- 750 gr et
- 4 adet sivri biber
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet domates
- Karabiber ve tuz

### Yapılışı:

**Çermik Tarifi:** Patlıcanlar 2cm olacak şekilde doğranır kızartılır. Biberler uzun uzun doğranır kızartılır. Et haşlanır. Bir tencereye alınır. Üzerine kızartılan



patlıcan ve biberler konur. Pişmeye yakın 1 domates doğranır, tuzu ayarlanır ve altı kapatılır. Servis edilirken karabiber serpilir (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

## ÇÖP KEBABI

### Malzemeler:

- 1 kg kuzu eti
- 1 kg patlıcan
- 1 kg domates
- 4 adet sivribiber
- 2 çay bardağı sıvı yağ
- Karabiber, tuz ve kürdan

### Yapılışı:

**Çermik Tarifi:** Kuşbaşı doğranmış et haşlanır. Patlıcanlar boyuna kesilir kızartılır. Biberler kızartılır. Patlıcan artı şeklinde içine et konur kapatılır. Üzerine domates biber konur ve kürdan batırılır. Et suyu ilave edilir, karabiber ve tuz atılır. Kısık ateşte bir iki kaynar olduktan sonra ateşten alınır (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

## CİĞER KAVURMA

### Malzemeler:

- 500 gr karaciğer
- 1 fincan un
- 2 yemek kaşığı tereyağı

### Yapılışı:

Ciğer önce doğranır. Una bulanır. Kızgın yağda kızartılır (Aras, 2013:110).

## CİĞER PİLAV

### Malzemeler:

- 250 gr karaciğer
- 1 kâse pilavlık bulgur
- 150 gr tereyağı, su

**Yapılışı:**

Ciğer küçük kuşbaşı doğranır. Su eklenip pişirilir. Kuru bulgur atılır. Suyu çekene kadar pişirilir. Tereyağı eritilip üzerine dökülür (Aras, 2013:110).

**CİĞER TAPLAMA/CİĞER KÖFTE****Malzemeler:**

- 250 gr akciğer
- 250 gr karaciğer
- 750 gr sümündür ve köftelik bulgur karışımı
- Reyhan, tereyağı ve pul biber

**Yapılışı:**

Ciğerler zırhla çekilip kıyma yapılır. Sümündür ve bulgur leğene alınır. Ciğer kıyma ve reyhan ilave edilerek yoğrulur. Avuç içinde şekil verilir. Haşlanır, süzdürülür. Tereyağı ve biber kızdırılır. Taplamaların üzerine dökülür. Sümündür Silvan'da dövme demektir (Aras, 2013:110).

**KELLE PAÇA****Malzemeler:**

- Takım (kelle, paça, parti denilen işkembe, şırdan ve kanat)
- Sarımsak

Kürtçedeki adı ser(baş) ve pe(ayak) kelimelerinin birleştirilmiş hali olan “serüpe”, Diyarbakır yemek kültüründe özel bir yere sahiptir. Diyarbakır yeme alışkanlıklarına göre kibe mumbar dışında başka bir yemekle beraber yapılmayan kelle paça, baharat, sarımsak ve sirke ile servis edilen bir yemektir. Kelle paça genellikle küçükbaş hayvanın kelle ve ayaklarından yapılabilen bir yemektir. Diyarbakır sofrasında bazen işkembe ile beraber pişirilir (Öncü, 2015:296).

**Yapılışı:**

Takımdaki tüylü parçalar ocakta yakılıp tüyleri dökülür. Kalan tüyler, bu iş için özel tutulan ve ısıtılmış şişlerle yakılır. İyice temizlenip çok iyi yıkanır. Bir gece suda bırakılır. Sabah süzdürülüp yıkanır. Bolca dövülmüş sarımsakla birlikte bol

suda haşlanır. Dileyen pul biber de atabilir. Pişince bir kaba aktarılıp kemikleri çıkarılır, etler küçük doğranır. Etler ve suyu bir arada ikram edilir (Aras, 2013:118).

**Kulp tarifi:** Takım (kelle, paça, işkembe) güzelce temizlenip yıkanır. Su konur, pişirilir. Biraz kavrulur ve tekrar su bırakılır. İçine sarımsak ilave edilir (A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

**Çermik Tarifi:** Kelle paça, işkembe güzelce yıkanır. İşkembe doğranmış olarak, kelle paça tüm olarak tencereye konur. Üzerine su, tuz ve 1 kase nohut konur. Evde ya da fırına gönderilerek pişirilir. Piştikten sonra kelle paça kevgirle alınır doğranır ve tekrar suyuna ilave edilir. Sarımsak ile servis edilir (Fotoğraf 13) (B. Sömbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).



Fotoğraf 13. Kelle paça

## DEWLEWİTİ (DEVLEVİTİ)

### Malzemeler:

- 2 kg kuzu eti
- 2 kg yoğurt
- 1 baş sarımsak
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Sac ekmeği ya da lavaş gibi ince ekme

**Yapılışı:**

Kuşbaşı et sotelenir. Az suda haşlanır. Sac ekmeğinin üzerine döşenir. Az et suyu ile ıslatılır. Sarımsak ve yoğurt çırpılır. Etin üzerine dökülür (Aras, 2013:112).

**GERMAMOY****Malzemeler:**

- Keklik ya da bıldırcın yumurtası
- Krant(yabani sarımsak ve soğana benzeyen, ağız kokusu yapmayan uzun, yeşil bir bitki)

**Yapılışı:**

Keklik ya da bıldırcın yumurtası ıslak beze sarılır. Közlenmiş, sönmüş ateşin altına bırakılır ya da kızgın kuma gömülür. 5-10 dakika sonra pişince kabuğu soyulur. Krant ile birlikte doğranır. Bu şekilde salata gibi yenebileceği gibi hepsi birlikte kızartılıp tüketilebilir (Aras, 2013:112).

**HİNDİ EŞKENESİ****Malzemeler:**

- Hindi
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- Yarım çay bardağı nar suyu

**Yapılışı:**

Hindi temizlenip yıkandıktan sonra iri parçalara bölünür. Tuzlanıp kızartılır, üzerine nar suyu dökülür. 1-1,5 saat kısık ateşte pişirilir (Aras, 2013:113).

Et ve tavuk ile yapılan çeşitleri vardır. Et ve et suyu, tavuk ve tavuk suyundan meydana gelen bu yemek Diyarbakır mutfağının özel gün ve törenlerde yapılan bir yemeğidir. Pirinç pilavı ve eşbabiye adı verilen hoşaf ile birlikte konuklara ikram edilir(Öncü, 2015:198).

## HİNDİ KIZARTMASI

### Malzemeler:

- Hindi
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 1 yemek kaşığı biber salça
- Sadeyağı ve su

### Yapılışı:

Hindi temizlenir, yıkanır. Bütün olarak ya da kemikli parçalanarak yağda arkalı önlü kızartılır. Kalan yağa salçalar eklenir, karıştırılır. Suyu verilip kaynatılır. Kaynayan suya hindiler aktarılır, pişirilir (Aras, 2013:113).

## KIZARTMA

### Malzemeler:

- 2 kg kuzu kuşbaşı
- 2 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber, pul biber, tuz
- Sıcak su

### Yapılışı:

*Diyarbakır Tarifi:* Kuşbaşı et yıkanır, tencerede suyunu çekinceye kadar kavrulur. Üzerine tereyağı ve soğan eklenir biraz kavrulur. Daha sonra salça, karabiber, pul biber, tuz ilave edilerek karıştırılır. Sıcak su eklenir ve pişmeye bırakılır. Bayramlarda pilav, hoşaf ve çörek ile servis edilir (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

## KÎBEMÛMBAR

### Malzemeler:

- 4 adet koyun kîbe
- 6 adet koyun mûmbar
- 1 kg Karacadağ pirinci

- 750 gr koyun kuşbaşı
- 250 gr çekilmiş kuyruk yağı
- 2 yemek kaşığı domates salça
- 5 türlü bahar
- 1 fincan nane
- 2 yemek kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar ve tuz
- 2 adet kuru soğan

### Yapılışı:

**Diyarbakır tarifi:** Mûmbar yıkanır, tuzlanır. Karın denilen kibe yıkanır. 1 gün karbonat ve sirke katılmış suda bekletilir. Tekrar yıkanır. Kibeler ufak ufak kesilir, dikilir. İsteğe göre kuşbaşı et ya da kıymadan iç hazırlanır. 2 adet büyük soğan doğranır, salça, pulbiber, nane, baharatlar ve pirinç karıştırılır sonra kibe ve mûmbarlar doldurulur, dikilir. Kaynayan suya kibeler bırakılır. Birkaç kaynar geldikten sonra çatallanır (içine su alıp iyi pişmesi için). Sonra mûmbarlar atılıp pişirilir(Fotoğraf 14) (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).



Fotoğraf 14. Kibemumbar

## MÛMBAR

### Malzemeler:

- 8 adet keçi ya da koyun bağırsağı
- 1 kg iri bulgur
- 250 gr akciğer
- 2 baş kuru soğan
- 1 fincan nane
- 1 demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı domates salça
- 1 yemek kaşığı biber salça
- 2 litre su
- 1 yemek kaşığı tuz

### Yapılışı:

Bağırsak iyice temizlenir, defalarca yıkanır. Ciğer küçük küp doğranır. Soğan küçük küp doğranır. Maydanoz ve nane ince kıyılır. Bulgur, ciğer soğan, nane, maydanoz, salçalar, tuz ve su harmanlanır. Bağırsağa tıka basa olmamak kaydıyla doldurulur, bağırsağın ağzı kendiliğinden kapanır. Duru suda haşlanarak pişirilir (Aras, 2013:124).

## NARDAN AŞI

### Malzemeler:

- Yarım kg koyun but veya kol eti
- 1 tas içli köftelik bulgur
- 1 tas dövme
- 3-4 baş kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salça
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 3,5 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 çay bardağından bira az nar suyu
- Su

**Yapılışı:**

Et yıkanır, 2 yemek kaşığı yağda soğan ve salçalarla biraz kavrulup az miktarda su ile pişirilir. Soğanlar iyice pişer. Bulgur ve dövme karıştırılıp ıslatılır, 10 dakika beklenir. Kabarınca yoğrulur, fındık büyüklüğünde yuvarlanır, top yapılır. 1,5 yemek kaşığı yağda kızartılır, ete aktarılır. Nar suyu eklenir. Birkaç taşım kaynatılıp ateşten alınır (Aras, 2013:126).

**PEKMEZLİ KAVURMA****Malzemeler:**

- 1 ölçü kavurma
- 3-4 ölçü üzüm pekmezi

**Yapılışı:**

Kavurma, çözülene dek pekmezle birlikte pişirilir (Aras, 2013:128).

**PEKMEZLİ YUMURTA****Malzemeler:**

- 4 yumurta
- 4 yemek kaşığı sadeyağ
- 1,5 su bardağı kara üzüm pekmezi

**Yapılışı:**

Yağ kızdırılır. Yumurtalar çırpılıp yağa dökülür, 2-3 dakika pişirilir. 1,5 su bardağı pekmez eklenir. Fazla karıştırılmadan 3-4 dakika pişirilir. Ateşten alınınca sıcak olarak ikram edilir (Aras, 2013:128).

**PİLAV ÜSTÜ HİNDİ****Malzemeler:**

- 1 hindi
- 1 kg Karacadağ pirinci
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1,5 litre su



**Yapılışı:**

Hindi temizlenir, kemikli olarak büyük parçalanır. İçi dışı kaya tuzu ile tuzlanır. Kızgın yağda rengi dönene dek, çok iyi kızartılır. yağdan çıkarılıp bir tencereye bırakılır. Su eklenip haşlanır. Haşlama suyunun yağının yarısı alınır. Bu yağa eşit miktarda su eklenerek kaynatılır. İçine yıkanmış pirinç atılarak sade pilav pişirilir. Pilav bir tepsiye aktarılır. Haşlanmış hindi tezgâha alınıp parçalanır. Pilavın üzerine döşenir. Şehirde daha çok 31 Aralık'ta yenilen bir yemektir (Aras, 2013:130).

**SAC TAVA****Malzemeler:**

- Yarım kg kuzu kuşbaşı
- Yarım kg kuzu pirzola
- 200 gr kuyruk yağı
- 3 domates
- 2 yeşilbiber
- 1 fincan süt
- Tuz

**Yapılışı:**

Kuşbaşı etler tuzlanıp az süte yatırılır. Et dinlenmiş ise 8-10 saat, taze ise 24 saat bu şekilde bekletilir. Biberler ve domatesler doğranır. Saca ilkin kuyruk yağı, üzerine bir pirzola konur. Sürekli karıştırılır. Yarı piştiklerinde marine edilmiş kuşbaşı etler aktarılır. Harlı ateşte sürekli karıştırılarak etler ters yüz edilir. Etler iyice piştiğinde biberler eklenir. Biberler diriliğini kaybettiğinde domates rendesi ve domates de eklenir. Pişme tamamlandığında üzerine lavaş kapatılır, ısıtılır (Aras, 2013:132).

## SÎRAVÎ

### Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı keçi kavurması
- Birkaç diş sarımsak
- Bayat ekmek
- 8 yemek kaşığı su

### Yapılışı:

Keçi kavurması suyla kaynatılır. Sarımsaklar eklenip birkaç taşım daha pişirilir. Tabağa alındığında içine bayat ekmek atılır. Çermik'te öğleyin hiç yapılmayan, ama akşam yenecek bir şey olmadığında hazırlanan bir yemektir. Suyu az olsa da ilçede çorba olarak kabul görüyor(Aras, 2013:134).

## SULU CİĞER/CİĞER KIZARTMA

### Malzemeler:

- 1 adet ciğer takımı (Karaciğer, akciğer, yürek ve böbrek)
- 1 baş kuru soğan
- Yarım yemek kaşığı domates salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı pul biber

### Yapılışı:

Takım doğranır. İyice yıkanır. Kendi suyunda pişirilir. Soğan yağda kavrulur. Domates salçası eklenir, pul biber atılır. Pişmiş ve sulanmış ciğere aktarılır. Karıştırılır, ikram edilir (Aras, 2013:135).

## TARAKLIK/DARAKLIK

### Malzemeler:

- Keçi ya da koyun pirzolası
- Dolmalık yeşilbiber
- Kuyruk yağı

**Yapılışı:**

Pirzolanın kalem araları açılır ama koparılmaz. Kuyruk yağı küçük doğranır. Tepsiye biberler dizilir. Pirzola yerleştirilir. Üzerine kuyruk yağı parçaları bolca serpilir. Odun fırınında pişirilir. Ergani'nin özel günlerde yaptığı ağır bir yemektir(Aras, 2013:136).

**TAS KEBABI/ÜSKÜRE KEBABI****Malzemeler:**

- Yarım kg Karacadağ pirinci
- 1 kg yağlı kuzu ön kol kuşbaşı
- 1 tatlı kaşığı domates salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı beş türlü
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

**Yapılışı:**

Pirinç dışındaki tüm malzemeler bakır bir tase doldurulur. Tas yüksek kenarlı, 2 kulplu, bakır bir pilav tenceresinin ortasına kapatılır. Üzerine ağırlık olarak bir taş bırakılır. Tencereye 1 litre su konur. 4 dakika kadar pişirilir. Gerekirse yarım litre daha su eklenebilir. Pirinç yıkanır, süzdürülür, tenceredeki suya aktarılır. 25 dakika kısık ateşte pişirilir. Suyunu çekince ateşten alınır. Sofraya tencereyle getirilen yemek tas kaldırılarak ikram edilir. Diyarbakır merkezin Ramazan Bayramı yemeklerindedir(Aras, 2013:138).

**TAVŞAN EKMEĞİ****Malzemeler:**

- 1 tavşan
- 1 baş kuru soğan
- 4 adet sac ekmeği
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet narın taneleri

**Yapılışı:**

Tavşan çok iyi yıkanıp kanı tamamıyla akıtılır, süzdürülür. Haşlanır. Çıkarılıp etleri elle çok küçük parçalanır. Soğan piyazlık doğranır, sotelenir. Tavşan etine katılır. Sac ekmeğinin üzerine döşenir. Tavşanın suyu dökülür. Nar taneleri serpilir. Hazro'nun av yemeklerindedir(Aras, 2013:140).

**YUMURTALI SOĞANLI KAVURMA****Malzemeler:**

- 1 kg kavurma
- 3 baş kuru soğan
- 10 tane haşlanmış yumurta
- 1 tatlı kaşığı biber salça

**Yapılışı:**

Kavurma ısıtılır. Soğanlar hilal şeklinde doğranır. Kavurma pişince eklenir, çevrilir. Üzerine haşlanmış yumurta eklenir. Hepsi birden bir iki kez çevrilir. Tava ateşten alınır. Ergani'de yapılan bu kavurma yemeği yörede daha çok kahvaltıda yenilen bir yemektir (Aras, 2013:142).

**HAŞHAŞ KEBAP****Malzemeler:**

- 1 kg kuzu kemiksiz kaburga
- 250 gr kuyruk yağı
- Tuz

**Yapılışı:**

Et ve yağ tuz atılarak zırhla çekilir. Yoğrulur. 2 saat dinlendirilir. Bütün olarak kalın, 4 köşe şişe saplanır. Kömürsüz köz ateşinde pişirilir.

Kebabın adındaki haşhaş iri parça demektir. Ustalar “çatalı vurduğunda kebabın dağılmasına haşhaş denir. İri parça anlamında, dağıldığı için” diyor (Aras, 2013:146).

## **KABURGA KEBABI/KEMİKLİ KEBAP**

### **Malzemeler:**

- 3 kg erkek dağ keçisi
- 5 adet tandır ekmeği

### **Yapılışı:**

Bel kemiğinden itibaren kaburga bütün olarak alınır. Boşlukları ve yağı temizlenir, atılır. Et, kaburga üzerinde pirzola kalacak şekilde dilim dilim kesilir. Şişe 10-12 tane, birbirine fazla yapışmayacak şekilde saplanır. Meşe odunu közünde pişirilir. Tandır ekmeğine çekilir (Aras, 2013:146).

## **KEMİKLİ KUŞBAŞI**

### **Malzemeler:**

- Kuzu kıssa (bele dek olan kısım, sırt, pirzolalık kısım)
- Süt ve tuz

### **Yapılışı:**

Kıssa açılır. Sağ ve sol kemikleri alınır. Kemikli olarak kuşbaşı doğranır. Süt ve tuz karıştırılır. 16-18 saat bu karışımda bekletilir. Şişe geçirilir. Kömürsüz köz ateşinde pişirilir (Aras, 2013:148).

## **LÜLEKEBAP/SADE KEBAP**

### **Malzemeler:**

- 1 kg kuzu kaburga kıyma
- 250 gr kuyruk yağı ve tuz

### **Yapılışı:**

Kuzu kaburga ve kuyruk yağı tuzla birlikte biraz diri kalacak şekilde zırhla kıyılır. 30 dakika dinlendirilir. Kalın, 4 köşeli şişlere saplanır. Kömürsüz köz ateşinde pişirilir. Lüle; boru, yuvarlak demektir (Aras, 2013:148).

## **PATLICANLI KEBAP**

### **Malzemeler:**

- 750 gr kuzu kaburga kıyma
- 250 gr kuyruk yağı
- 5 patlıcan ve tuz

### **Yapılışı:**

Kıyma ve yağ tuzla birlikte bıçakla çekilir. 30 dakika dinlendirilir. Patlıcan kabuklu olarak kalın, büyük parçalara doğranır. Kalın şişe 1 parça et, 1 parça patlıcan olarak dizilir. Kömürü alınmış köz ateşinde pişirilir (Aras, 2013:150).

## **SEBZELİ KEBAP**

### **Malzemeler:**

- 1 kg kuzu kaburga kıyma
- 1 yemek kaşığı kırmızıbiber
- Yarım demet maydanoz

### **Yapılışı:**

Maydanoz ince kıyılır. Kırmızıbiberle karıştırılır. Kıyma ve karışım harmanlanır. Yassı şişe takılır. Kömürü alınmış köz ateşinde pişirilir (Aras, 2013:152).

## **YOĞURTLU KEBAP**

### **Malzemeler:**

- 1 kg kuzu kaburga kıyma
- 250 gr kuyruk yağı
- 1 kg keçi yoğurdu
- 3 domates rendesi
- 1 adet ince ekmek (lavaş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber ve tuz

**Yapılışı:**

Kıyma ve kuyruk yağı tuzla birlikte bıçakla çekilir. Pul biber atılır. 30 dakika dinlendirilir. Bütün olarak yassı şişe geçirilir. Elle şişin üzerine yedirilir. Kömürü alınmış köz ateşinde pişirilir. Tabağa ince ekmek doğranır. Üzerine keçi yoğurdu dökülür. Üzerine kebab çekilir. Domates rendesi ve pul biber tereyağında kızdırılarak kebabın üzerine dökülür. Keçi yoğurdu sakız gibi yoğun olduğu için yörede tercih ediliyor (Aras, 2013:154).

**EKŞİLİ TAVUK DOLMASI****Malzemeler:**

- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 250 gr küçük doğranmış koyun veya kuzu eti
- 3 yemek kaşığı badem veya fıstık
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 tavuk
- 1 yemek kaşığı koruk tozu veya 1 diş limon tozu
- Tuz ve karabiber

**Yapılışı:**

Bir tencereye yağ konularak eritilir. Küçük doğranış etler badem veya fıstıkla birlikte yağa ilave edilir. Fıstıklar sararınca kadar 2-3 dakika pişirildikten sonra pirinç ilave edilir. Birkaç defa çevrilir. Pirincin üzerine 1 su bardağı su ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar pişirilir. Karabiber serpilir. 15-20 dakika dinlendirilir. Tavuk pilavın bir kısmı ile doldurulur. Alt kısmı dikilir. Az yağla birlikte bir tavaya konur. Tavuk pembeleşinceye kadar her tarafı kızartılır. Sonra sıcak suda pişirilir. Pişmeye yakın 1 kaşık koruk tozu ilave edilir. Koruk tozu yoksa bir diş limon tozu da kullanılabilir. Kalan pilav yanına konularak servis yapılır.

Ekşili tavuk dolması Diyarbakır'a özgü bir yemek olarak kabul edilmektedir. Koruk üzümler kurutularak saklanır. Havanda dövülüp yemeğe konduğunda ekşilik verir (Değer, 2009:50).

## **TABAK KEBABI**

### **Malzemeler:**

- 1 kg kuşbaşı koyun eti
- 1,5 kg domates
- 5-6 sivribiber
- Sarımsak
- 2 yemek sadeyağ
- Tuz ve karabiber

### **Yapılışı:**

Kulplu bir tepsiye etler dizilir. Üzerine domates, biber doğranır. Sarımsaklar soyulur. Diş olarak üzerine konur. Tuzu biberi serpilir. Yağ ilave edilerek fırına gönderilir. Eskiden evlerde fırın olmadığı için çarşılarında bulunan kebabçı dükkanlarına gönderilerek pişirilirdi (Değer, 2009:52).

**BALIK TAVA:** Eskiden Diyarbakır'da balık çok az yenilirdi. Tatlı suda avlanan balıklar çok kılçıklı oldukları için az tüketilirdi, daha çok sazın balığının tavası yapılırdı.

### **Malzemeler:**

- 1 kg alabalık
- 3 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

### **Yapılışı:**

Balık una bulanarak kızgın yağda kızartılır (Değer, 2009:63).

## **CİĞER KEBABI**

### **Malzemeler:**

- 1 adet kuzu karaciğeri
- 250 gr kuyruk
- 1 karın zarı
- Tuz



**Yapılışı:**

Ciğer ve kuyruk iri fındık büyüklüğünde doğranır. Şişe üç ciğer bir kuyruk olarak takılır. Üzerine karın zarı sarılarak kömür ızgarasında pişirilir. Yenildiği zaman tuz serpilir (Değer, 2009:65).

Ciğer kebabı Diyarbakır'ın meşhur lokanta yemeklerindedir. Diyarbakır'da adım attığınız yerde ciğer lokantaları vardır ve şehri ziyarete gelenler ciğer kebabı yemeden gitmezler (Fotoğraf 15).



Fotoğraf 15. Ciğer Kebabı (www.yemektarifi.com)

**ÇILBIR****Malzemeler:**

- 5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı sirke
- 6 yumurta
- Sarımsak
- Yoğurt
- Kırmızıbiber
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz

**Yapılışı:**

Yayvan bir kaba su, tuz ve sirke konularak kaynatılır. Yumurtalar yıkanır. Kaynayan suyun içine kırılır. Beyazları katılaşıncaya kadar pişirilir. Sudan alınır.

Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Sonra kırmızıbiberli yağ gezdirilir (Değer, 2009:67).

Diyarbakır mutfağında Çılbır adıyla bilinen bu yemek Çermik ilçesine has bir yemektir (Öncü, 2015:430).

Bölgede kümes hayvancılığının tarihi çok eskilere dayanmaktadır ve bölge ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Kümes hayvancılığı bölgenin mutfak kültürüne çok zengin birikimler ve pratikler kazandırmıştır. Bu nedenle Diyarbakır mutfağında yumurtadan yapılan çok sayıda yemek çeşidi bulunur. Birçok yemekte de yumurta et yerine kullanılmaktadır(Öncü, 2015:421).

### **KEBABA TİRŞ(EKŞİLİ KEBAP)**

#### **Malzemeler:**

- 250 gr ıspanak
- 5 parça kemikli kavurma
- 1 baş soğan
- 4 yumurta
- Yarım yemek kaşığı salça
- Tuz, karabiber
- Bir avuç erik pestili

#### **Yapılışı:**

İri doğranmış soğan yağda kavrulur. Önce kavurma, salça, baharatlar, sonra iri doğranmış ıspanaklar ilave edilir. Sıcak suda eritilmiş pestil eklenir. Üzerine iki bardak su ilave edilir, yemek pişmeye yakın yumurtalar kırılır. Yumurtanın yemeğin içinde bütün olarak, dağılmadan pişmesi sağlanır (Kudat, 2010:108).

### **MASİYÊN FİRİNÊ(FIRINDA BALIK):**

#### **Malzemeler:**

- 1 kg balık
- Tuz, kırmızıbiber
- 8 diş sarımsak
- 1 soğan
- 6 sivribiber

- 2 domates
- 6 defneyaprağı
- 2 kaşık tereyağı ve limon

### **Yapılışı:**

Alabalık, uskumru ve benzeri balıklar kullanılır. Balıklar temizlenip kılçıkları çıkarılır. Fırın tepsisi yağlanır ve balıklar karınları açık biçimde yerleştirilir. Dövmüş sarımsak, kırmızıbiber ve tuz tereyağında öldürölür. İnce uzun parçalar halinde kesilmiş biberler, soğanlar, domatesler ve defneyaprakları balıkların üstüne dizildikten sonra hazırlanan sos dökölür. Tepsinin üstü 15 dakika üstü kapalı pişirilir. Üstü açıldıktan sonra yaklaşık yarım saat de orta ateşte fırında pişirilir. Soğanlar yumuşamışsa balık pişmiş demektir. Taze limon suyu sıkılarak balıkla birlikte sofraya konur (Kudat, 2010:106). Yörede Alabalık ve dondurulmuş deniz balıkları da bulunmaktadır ancak yöresel olarak barajdan tutulan sazan balığı daha çok tüketilmektedir.

## **EKŞİLİ**

### **Malzemeler:**

- 1 adet tavukgöğsü
- 1 adet soğan
- 3-4 adet sivribiber
- 2 domates
- 4 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı tereyağı ve tuz

### **Yapılışı:**

Tencerenin içine tereyağı ile küp şeklinde doğranmış soğan konur. Sivribiberler de domatesle birlikte iri iri doğranıp yağın içine atılır. Kavrulduktan sonra kuşbaşı doğranan tavuklar, tuz, şeker ve karabiber eklenip pişirilir. Tencereyi ateşten almadan ekşisi de eklenir. Biraz su eklenerek 5 dakika daha demlemeye bırakılır (Kudat, 2010:208).

**ZONÎ:** Diyarbakır'da bu yemeğin yapılışı çok eskilere dayanmaktadır. Günlere kırsal alanda kalmak zorunda olan çobanlar ve avcılar tarafından yapılmıştır. Yapılışı zor ama yemesi hoş bir yemektir. Zonî eski Kürtçede “kollama, çadır, hayvan ahır, ayrılmış, etrafı çevrilmiş yer” anlamlarında kullanılmıştır.

**Malzemeler:**

- Çebiş (oğlağın 1 yaşında olanı)
- Kekik
- Defneyaprağı
- Tuz

**Yapılışı:**

Hayvanı kesip derisi delinmeden yüzün, derinin kol ve bacak yerlerini sıkıca bağladıktan sonra bir kenara bırakın. Hayvanın etini, yağını, kemiğini ve sakatatlarını küçük küçük doğrayın. Tuzunu ayarladıktan sonra kekikle terbiye edin. Sonra hepsini karıştırarak deriye doldurun. Defneyaprağı ya da menengiç yaprağı koyun. Zon, yani pişirme yeri hazırlanana kadar bir yerde bekletin. Yeri kazıp en az yarım metrelik bir çukur oluşturun. Kazdığınız çukurun altını düz, ince ve yassı taşlarla döşeyin, zemini düzleştirdikten sonra derinin ağzını çuvaldızla dikiş ya da sıkıca bağlayın ve yan yatırıp zemine düzgün yerleşmesini sağlayın. Derinin etrafını düzgün ve yassı taşlarla örerek üzerini yine düzgün bir şekilde ince taşlarla kaplayın. Üzerine mazı odunlarıyla güzel bir ateş yakarak 7-8 saat boyunca etin deri içinde kendi buharıyla pişmesini sağlayın. Bu sürenin sonunda ateş sönmeye yüz tutunca bir kenara çekerek eti deriden çıkarın. Sonra etinizi sıcak olarak servis edin (Öncü, 2015:189).

**QELÎSOR**

**Malzemeler:**

- 1 kg et
- 200 gr kuyruk yağı
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 sivribiber, 1 domates ve tuz

**Yapılışı:**

Kuyruk yağını bir tencerede eritin. Eriyen kuyruk yağının içindeki kırıntılarını alın ve yemekte donmasını önlemek için sıvı yağı kuyruk yağına ilave edin. Kuşbaşı doğranmış eti tenceredeki yağa ilave edin, tuzunu ayarlayarak yaklaşık 1 saat kavurun. Doğranmış domates ve biberleri ete ekleyin. 5 dakika kavurun. Salçayı ilave edin, tencerenin kapağını kapatın. 10 dakika daha pişirerek ocaktan alın, biraz dinlendirin ve sıcak olarak servis edin (Öncü, 2015:193).

**ACEM KEBABI****Malzemeler:**

- 3 Patlıcan
- 1 kg domates
- Yarım kg yeşilbiber
- 1 demet maydanoz
- 2 baş soğan
- 7 adet acı biber
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Baharat, karabiber ve tuz

**Yapılışı:**

Bir tavada biberleri kızartın. Ardından patlıcanları kızartın, bir kaba alın. Kalan yağa soğan, domates ve maydanozu koyun, tuzunu ayarlayın, üzerine çok az su koyarak karıştırın. Daha sonra kızarmış patlıcan dilimleri ve biberleri bu harcın üzerine dizin ve pişirin. Ocaktan alınca yemeğe baharatları ekleyin ve soğuk olarak servis edin. Kebap adıyla anılmasına rağmen etsiz bir yemektir (Öncü, 2015:209).

**TEPSİ KEBABI****Malzemeler:**

- 1 kg et
- Yarım kg domates
- 6 sivribiber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Yeteri kadar kuyrukyağı

- 1 baş sarımsak
- Karabiber ve tuz

### **Yapılışı:**

Kuşbaşı doğranmış eti yıkayıp suyundan arındırdıktan sonra yayvan ve biraz da derince bir tepsinin altına serin, onun üzerine soyulmuş sarımsakları, biberleri, domatesleri yerleştirin. Üzerine kuyruk yağını ilave edip tuzunu ayarladıktan sonra fırına gönderin. Sıcak olarak servis edin. Tepside piştiği için halk tepsi kebabı adını vermiştir (Öncü, 2015:212).

## **KURU KEBAP**

### **Malzemeler:**

- 1 kg kuzu eti ve tuz

### **Yapılışı:**

Kasap tarafından isteğe göre ve özenle hazırlanmış et ya da sakatat tuzlanarak bir tepsiye serilir. Tepsi çarşı fırınlarına gönderilir. Ergani'de esnaflar tarafından yapılan bu yemek sanayi yemekleri kapsamına girer. Yapımı pratik olduğundan merkez ve diğer ilçelerde de yapılmaktadır (Öncü, 2015:220).

## **KATKAT KEBABI(İŞKEMBE KEBABI)**

### **Malzemeler:**

- 8 adet işkembe(yedi katlı)
- Kekik, pul biber, karabiber ve tuz

### **Yapılışı:**

İşkembeleri titizlikle ve dikkatli bir şekilde kaynar su ile yıkayın. Bir kez de tuz ile ovalayıp yıkadıktan sonra bir kez daha sıcak su ile yıkayın. Her işkembe yi 4 eşit parçaya bölün. Tuzunu ayarlayarak ateşe konmuş sacın üzerinde çevire çevire, baharatlarını ekleyerek pişirin. Sıcak olarak servis edin.

Tamamen Diyarbakır mutfağına özgü olan bu kebab adını hayvanın işkembesinin yedi katlı olan bölümünden yapıyor olmasından almaktadır(Öncü, 2015:221).

## **KOÇ YUMURTASI KEBABI**

### **Malzemeler:**

- 2 adet koç yumurtası
- Sıvıyağ ve tuz

### **Yapılışı:**

Koç yumurtalarının üzerindeki zarı soyun, yumurtaları ikiye keserek tuzlayın. Tavada yağda kızartın. Ya da kuşbaşı etten biraz daha büyük doğrayın şişlere geçirin, kor ateşte pişirin(Öncü, 2015:222).

## **İSOT KEBABI**

### **Malzemeler:**

- 1 kg sivribiber
- 300 gr kuyrukyağı ve tuz

### **Yapılışı:**

Biberleri yıkayıp temizleyin. Her bir biberin içine tavla zarından biraz büyük doğradığımız kuyruk yağını koyarak bir tepsi içine koyun. Tuzunu ayarladıktan sonra çarşı fırınına gönderin.

Ergani’de esnaflar tarafından yapılan sanayi yemekleri arasındadır. Günümüzde merkez ve diğer ilçelerde de yapılmaktadır (Öncü, 2015:223).

**KAVURMALI YUMURTA:** Kavurma ve yumurta ile yapılır.

## **KÖFTELER**

“Köfte” sözcüğü Farsçadan dilimize geçmiş, Kürtçe bir kelimedir. “Dövmek” (kutan) fiilinden türemiştir, bazı aşlık ve besinlerin ezilerek yumuşatılması anlamını içermektedir.

Köfteler Diyarbakır mutfağında özel ve çok geniş bir yere sahiptir. Şehrin mutfağında, değişik tür ve yapılışı itibariyle çok sayıda köfte vardır. Eskiden Diyarbakır yöresinde yavan köfte, öksüz köfte ve yassı köfte gibi adlarla bilinen ve yapılan birçok köfte türü varken, bu köfteler son yıllarda artık yapılamamakta ve yeni kuşaklar tarafından bilinmemektedir(Öncü, 2015:233).

## MADEN KÖFTESİ

### Malzemeler:

- Yarım kg yağsız kıyma
- Yarım kg bulgur
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kuru soğan
- 2 su bardağı su
- Yarım demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça

### Yapılışı:

**Çermik Tarifi:** Çekilmiş kıyma ile yapılır. Eskiden etler dövülerek yapılmış. Yarım kilo kıyma, yarım kilo bulgur, soğan ve maydanozla çiğ köfte gibi yoğrulur. Elle küçük küçük şekil verilir. Salçalı su kaynatılır. İçine köfteler atılır pişirilir(B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

## HILORİK AŞI

### Malzemeler:

- 1 su bardağı içli köftelik bulgur
- Yarım kg kıyma
- 1 su bardağı leblis (börülce)
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salça
- Yarım yemek kaşığı biber salça
- 1 su bardağı sumak suyu
- Pul biber, karabiber, tuz
- Yeteri kadar ılık su

### Yapılışı:

**Çermik tarifi:** İçli köftelik bulgur ıslatılır. İçine 1 su bardağı çiğlik denilen çiğ köftelik konur, yoğrulur. Küçük küçük yuvarlanır. Haşlanmış leblis (börülce), doğranmış kuru soğan, bir deste ıspanak, salça, kıyma karıştırılır. Sumak suyu ilave



edilir. Kaynayınca hilorikler (küçük yuvarlanan köfte) konur pişirilir(B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017 ).

**Çüngüş tarifi:**Çüngüş ilçesinde kıyma yerine kavurma konulmaktadır. Ispanak konulmaz (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

**Silvan tarifi:** Dövme ufağı ve ince bulgur, salça, baharat ve sumak suyu ile hazırlanır (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**Diyarbakır tarifi:** Yağsız kıyma ve bulgur yoğrulur. Küçük küçük yuvarlanır. Sonra tencerede yağ ile soğan kavrulur, biraz domates biraz biber salçası, pul biber ilave edilir. Üstüne sumak suyu ve su bırakılır. Kaynayınca hilorikler atılır. 2-3 kaynar olduktan sonra altı kapatılır(Fotoğraf 16) (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).



Fotoğraf 16. Hilorik Aşı (www.sosyolife.net)

## İÇLİ KÖFTE

### Malzemeler:

- 1 ölçü cücük (köftelik bulgur)
- 2 ölçü sümündürük (ufak yarma)
- 1 kg keçi kıyma
- 2 kuru soğan
- 1 bağ reyhan
- 1 tutam maydanoz, tereyağı, tuz ve su

İçli köfte Diyarbakır mutfağında kadim bir yere ve köklü bir geleneğe sahiptir. Şekil olarak yuvarlak ya da muskayı anımsatan bir tarafı oval bir tarafı düzdür. İç harcı genel olarak kıyma et, soğan, ceviz içi, karabiber, kuru reyhan, kişniş, pul biber, tuz ve baharatlar kullanılarak hazırlanır. İç harç konusunda ilçeler arasında küçük farklar vardır. Dış harcı ince köftelik bulgur ve çekilmiş yarmanın karıştırılmış hamurundan yapılır, aralarında bir fark yoktur (Öncü, 2015:244).Genellikle suda haşlanarak tüketilen bu yemek zahmetli olduğundan misafirlere yapılmaktadır.

### **Yapılışı:**

**Kulp tarifi :** Kulp ilçesinde iç harcı kavurma, soğan, maydanoz ve baharat ile hazırlanır (A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

**Diyarbakır tarifi:** 1 tas dövme ufağı ve 1 tas bulgur ıslatılır. İçine dövülmüş kişniş bırakılır ve yoğrulur. Bir tarafta iç harcı hazırlanır. 3-4 soğan ufak ufak doğranır. Eti bırakılır. Pul biber, karabiber, kişniş atılır kavrulur. Hamur avuç içinde açılır içine kıyma harcı konur ve kapatılır. Suda haşlanır. İsteğe göre üzerine yağ ve pul biber dökülür veya yumurtaya batırılıp yağda kızartılır (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**Silvan tarifi:** Dövme ufağı ve ince bulgur, kıyma, soğan ve baharat ile hazırlanır. Suda haşlanır. İsteğe göre yumurtaya bulanarak kızartılır (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**Eğil tarifi:** 1 kilo köftelik yarma, 1 kilo köftelik bulgur tuz ve su ile ıslatılır. Yoğrulur. Soğan doğranır, sotelenir. Kıyma, maydanoz, karabiber eklenir kavrulur. Hamur küçük açılır doldurulur ve kapatılır. Suda haşlanır (Fotoğraf 17)(M. Karakoç, görüşme. 20 Aralık, 2017).



Fotoğraf 17. İçli Köfte

### **ÇİĞKÖFTE:**

Ecine adıyla Diyarbakır mutfağında yer alan bu yemek Kürt mutfağının soğuk yemeklerinden biridir. Küçük farklar dışında Diyarbakır'ın merkez ve diğer ilçelerinde hemen hemen aynı malzeme ve teknikle yapılarak yenir. Bölge halkı arasında çiğ köftenin ortaya çıkışının değişik birçok efsane ve hikâyesi vardır. Bu hikâyelerden en ilgi çekici olanı Asur Kralı Asurbanipal zamanında yaşanmış olanıdır. Rivayete göre Asurbanipal'ın bölgede ateş yakmayı yasakladığı zamanlarda, günlerden bir gün ava çıkan Samsatlı avcılar, iki keklik vurmuşlardır. O sırada Fırat'ın batı yakasında Kantara köyü civarında avlanmakta olan Bozovalı avcılar da üç keklik yakalamışlardır. Avcılar paylaşmayı sevdiği için, Samsatlı avcılar kelek adını verdikleri sala binerek Kantara tarafına geçip, kendi keklikleri ile Bozovalı avcılarının kekliklerini birleştirmişlerdir. O zamanlar Asurbanipal'ın emriyle bölgede ateş yakmak yasak olduğu için kekliklerini kesip temizledikten sonra etini bir taşın üzerinde güzelce döverek acı biberle terbiye etmişler, sonra keklik etini bir leğene koyarak, bu ete soğan, sarımsak ve bulgur ilave ederek yoğurmuşlar. Yoğrulan bu karışıma yarpuz, maydanoz ve yörede yetişen değişik otlar ilave ederek karıştırıp yemişler. Yemek avcılarının hoşuna gidince, o günden sonra yörede yaygın olarak yapılmaya başlanmıştır.

### **Malzemeler:**

- 3 su bardağı ince bulgur
- 300 gr yağsız siyah et

- 1 kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 1 domates
- 200 gr ev pul biberi
- 1 demet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 adet kıvırcık marul
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 5 türlü baharat, tuz ve su

#### **Yapılışı:**

Çok ince kıyılmış soğanı, sarımsağı, pul biberi, baharatı, kuru naneyi, rendelenmiş domates ile salçayı bir leğende iyice karıştırıp yoğurun, bu karışıma azar azar köftelik bulguru yedirerek yoğurmaya devam edin. Kıvama gelen malzemeye taşın üzerinde dövülerek sinirleri alınmış eti ilave edin. Bir süre daha yoğurup eti diğer malzemelere iyice yedin, sonra kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz ilave ederek yoğurduktan sonra marul yaprağı ile servis edin (Fotoğraf 18) (Öncü, 2015:261).



Fotoğraf 18. Çiğ Köfte

## YALANCI KÖFTE (Yoğurtlu bulgur köftesi)

### Malzemeler:

- 3 su bardağı köftelik ince bulgur
- 1,5 su bardağı simindirik (dövmenin ufağı) veya irmik
- Sarımsak
- Yoğurt
- Tereyağı
- Pul biber

### Yapılışı:

**Kulp tarifi:** İlçede “koftik” olarak söylenir. İçli köfte hamurundan yapılır. İnce bulgur, yarma veya irmik yoğrulur. Parmak arasında sıkılır ya da yuvarlanır. Suda haşlanıp süzülür. Üzerine yoğurt, sarımsak, tereyağı ve pul biber dökülür (A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

## SOSLU KÖFTE

### Malzemeler:

- 1 ölçü ince köftelik bulgur
- 2 ölçü yarma veya irmik
- 1 domates
- Limon veya birkaç limon tozu
- Sarımsak
- Maydanoz
- Baharat

### Yapılışı:

**Kulp Tarifi:** İçli köfte hamurundan yapılır. İnce bulgur, yarma veya irmik yoğrulur. Yuvarlanır, haşlanır. Domates rendesi, limon veya birkaç limon tozu, sarımsak, maydanoz, baharat ile sos hazırlanır, üzerine dökülür (A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

**ŞİŞ KÖFTE:** Diyarbakır’da daha çok kebabçılarda yapılır. Bu nedenle “çarşı kebabı” olarak anılır.

**Malzemeler:**

- 2 tane orta boy soğan
- Yarım çay bardağı ekmek içi
- 750 gr koyun kıyma
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Karabiber ve tuz

**Yapılışı:**

Soğan doğranır, ekmek içi, kıyma, tuz ve karabiber ilave edilir. On dakika yoğrulur, parçalara ayrılır. Her parça el hafif ıslatılarak şişe geçirilir. Elle sıkılarak inceltir. Köftelerin üzerine yağ sürülür. Az kömür ateşinde pişirilir (Değer, 2009:60).

**ETLİ KÖFTE****Malzemeler:**

- Yarım kg yağlı but eti
- Yarım kg yağsız but eti
- Yarım kg ince bulgur
- 1 baş kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- Kırmızıbiber, karabiber, tuz ve su

**Yapılışı:**

**Çüngüş tarifi:** Maydanoz, soğan, baharatlar, tuz ve yağlı etten çekilen kıyma karıştırılır. Yağsız kıyma ve ince bulgur yoğrulur. Hamurdan küçük parçalar koparılır, avuç içi büyüklüğünde açılır. Üzerine harçtan bir miktar konur. Aynı şekilde bir parça hamur elde açılıp harcın üzeri kapatılır. Elle üzeri bastırılarak kenarları kapatılır. Tuzlu su kaynatılıp köfteler haşlanır. Kevgirle servis tabağına alınır, üzerine tereyağı dökülür (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

## KEKLİK KÖFTESİ

### Malzemeler:

- 1 keklik
- Yarım kg köftelik bulgur
- Yarım kg yarma unu
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 1 tatlı kaşığı biber salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber, karabiber, kuru nane, tuz
- Su

### Yapılışı:

Keklik temizlenir, yıkanır. Haşlanır, süzülür, etleri didiklenir. Soğanlar yağda kavrulur. Salça ve baharat eklenir kavurmaya devam edilir. Keklik etleri koyulur karıştırılır. Ateşten almaya yakın naneler üzerine serpilir, ocaktan alınır. Diğer tarafta bulgur, un ve tuz 1,5 saat kadar yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında 2-3 saat dinlendirilir. İçli köfte gibi ama çok büyük açılır. Harç doldurulur, köftenin ağzı kapatılır. Kaynayan suya tuz ve köfteler atılır. Pişen köfte suyun yüzeyine çıkınca kevgirle alınır (Aras, 2013:163).

## TAPİ KÖFTE/TEPİK KÖFTE

### Malzemeler:

- 2 ölçü cücük
- 1 ölçü sümündürük
- 2 yumurta
- 1 kuru soğan
- Yarım bağ reyhan
- Tuz, kırmızıbiber, tereyağı

### Yapılışı:

Köftelik karışım ılık suyla 1 saat kadar ıslatılır. Soğan küçük doğranır, reyhan ince kıyılır. Soğan, reyhan ve kırmızıbiber şişmiş olan köftelik karışıma

eklenir. Tapiklenir (iki avuç arasında bastırıp düzeltmek). Kaynayan tuzlu suda 10-12 dakika haşlanır, süzülür. Yumurtaya bulanarak yağda kızartılır (Aras, 2013:170).

**Silvan Tarifi:** Dövme ufağı, ince bulgur yoğrulur. Lokum büyüklüğünde yuvarlanıp suda haşlanır. Yumurta, salça, sarımsak, baharatla kavrulur (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**Çüngüş Tarifi (Zaza tapiği):**Yarma, ince bulgur, yoğurt, tereyağı ve su ile hazırlanır. Yarma ıslatılır. İçine bulgur konur yoğrulur. Yuvarlak toplar yapılır tapiklenir (elin içinde bastırılarak düzeltilir). Suda haşlanır. Üzerine yoğurt ve tereyağ ile servis edilir (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017). Adını ilçede yaşayan Zazalardan almıştır.

### KÜNCÜLÜ KÖFTE

- 3 su bardağı susam (küncü)
- 3 su bardağı ince bulgur
- 2 su bardağı irmik
- 5-6 baş kuru soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber, pul biber ve su

#### Yapılışı:

Bulgur ve irmiği tuz atarak ılık su ile ıslatın. Elinizi ıslatarak yoğurun. Soğanları yağda kavurun. Bir tarafta da yağsız tavada küncüleri kavurun. Baharat ve tuzu atarak ocaktan alın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak içli köfteden biraz büyük köfte yapın. Kaynayan tuzlu suda haşlayın.

Küncünün geçmişi 5000 yıl öncesine dayanmaktadır. Bölge insanı 5000 yıl öncesinden bu bitkiyi bilmekte ve kullanmaktadır. Besin değeri yüksek olan bu bitkinin tohumu olan küncü birçok yemekte kullanılmaktadır. Silvan ilçesindeki adı “Kutılken Xerzabi” dir (Öncü, 2015:255).



## SIKMA

### Malzemeler:

- 300 gr kıyma
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı koruk suyu
- 7 su bardağı su ve tuz

### Yapılışı:

**Çermik Tarifi:** Kıyma, karabiber, pul biber yoğrulur. Küçük küçük iki parmak arasında şekil verilir. Tek tek kızartılır. Domates salçalı su yapılır. Kaynayınca kızaran sıklmalar tek tek atılır. Kebap şeklinde pişer. Ekşisi için baharda olan abder denilen üzümün kuruğu kurutulur, dövülerek kullanılır. Eşbabiye tatlısı ile servis edilmesi özelliğidir (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

**Çüngüş tarifi:** Kıyma ekmek içi ile yoğrulur. Küçük küçük yuvarlanır. Yağda kızartılır. Salça ve sumak suyu ile ekşili su hazırlanır. İçine atılır pişirilir (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

## HAMUR İŞLERİ VE TAHİL YEMEKLERİ

### MALİZ (HAZRO TARİFİ)

#### Malzemeler:

- Yarım kg un
- Yarım kg şeker
- 3 yemek kaşığı tereyağı

#### Yapılışı:

Şeker su ile eritilir. Unla karıştırılıp bulamaç gibi pişirilir. Pişirildiği sahanın ortası açılır. Tereyağı eritilmeden bırakılır (H. Akyol, görüşme. 3 Aralık, 2017).

**Lice Tarifi Malêz:** Şeker yerine pekmez kullanılır (M. Tanrıverdi, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**Hazro tarifi Esid:** Bazı ilçede Esid deniliyor. Pekmez ve un ile yapılır. Üzerine yağ gezdirilir (H. Akyol, görüşme. 3 Aralık, 2017).

**Lice tarifi Esid:** Pekmez ve un ile hazırlanır (M. Tanrıverdi, görüşme. 17 Aralık, 2017).

## NANÊ DİMSE/PEKMEZLİ EKMEK

### Malzemeler:

- 8 adet katkatlı ekmek
- Yarım litre üzüm pekmezi
- 4 yemek kaşığı tereyağı

**Diyarbakır Tarifi:** Sac ekmeği ince açılır pişirilir. 10 tane üst üste tepsiye dizilir. Sadeyağ ve pekmez kızartılır üzerine dökülür (Z. Yoldaş, görüşme. Aralık, 2017).

**Hazro Tarifi (Devşeviti):** Pekmez aşırı derecede ısıtılır. Üzerine ekmek doğranır. Ağzı yaktığı için bu ismi almıştır (H. Akyol, görüşme. 3 Aralık, 2017).

**Lice Tarifi (Babik):** Ekmek ufak ufak doğranır üzerine pekmez ve tereyağı dökülür (M. Tanrıverdi, görüşme. Aralık, 2017).

Pekmezle yapılan bu hamur işleri kışın yapılmaktadır. İnsanları hem tok tutup hem de enerji vererek ısıtmaktadır.

## SU BÖREĞİ

### Malzemeler:

- Yarım kg peynir
- 5 su bardağı un
- 5 yumurta
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve su

### Yapılışı:

**Çüngüş Tarifi:** Un, yumurta, tuz ve su ile bir hamur yapılır. 6 fetir (açılmış hamur) açılır. Kaynamış suda haşlanır tepsiye dizilir. Arasına peynir konur. Tekrar 6 fetir açılır, haşlanır, üzerine dizilir. Tereyağı eritilir üzerine dökülür. Fırında

kızartılır. Bayramlarda Çüngüş evlerinde herkes mutlaka yapar (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

Diyarbakır'da su böreği kıymalı yapılmaktadır. Bayramlarda yapılan bir börek çeşididir.

## **SİGARA BÖREĞİ**

### **Malzemeler:**

- 5 su bardağı un
- 250 gr peynir
- Sıvı yağ

### **Yapılışı:**

**Çüngüş Tarifi:** Hamur yoğrulur, açılır, içine peynir koyulur, bohça şekli sarılır. Yağda kızartılır. İçi cevizli olarak yapılan da vardır (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

## **HURMA**

### **Malzemeler:**

- Yumurta
- Yoğurt
- Maya
- 5 su bardağı un
- Süt

### **Yapılışı:**

**Çüngüş Tarifi:** Yumurta, yoğurt, maya, un ve süt ile yapılır. Hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır halburun üstünde yuvarlanır. Kızartılır. Çayın yanında servis edilir. İsteğe göre şeker dökülebilir. Özelliği sade olmasıdır (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

## HAVRE

### Malzemeler:

- 2 kg un
- 1 kg kavurma
- Tuz ve su

### Yapılışı:

Un, tuz ve suyla mayasız bir hamur yoğrulur. Bir parmak kalınlığında açılır. Kavurma küçük doğranır. Açılan yufkaya serpilir. Üzerine 1 kat daha yufka serilir. Tandır da 15-20 dakika pişirilir.

Silvan'ın hamur işlerinden biri olan havre yılbaşından yılbaşına, yani 13 Ocak'ta yapılan bir yemektir. Harcının içine de bir yüzük konur. Yüzük kimin diliminde çıkarsa giren yıl evdeki en şanslı kişi onun olacağına, diğerlerinin onun rızkından nasipleneceğine inanılır (Aras, 2013:178).

**Kulp tarifi:** Farklı olarak kavurmaya çökelek ve kuru soğan eklenerek yapılır (A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

## NANÊ SALE/GÖZLEME

### Malzemeler:

- Un
- Su ve tuz

### Yapılışı:

**Kulp Tarifi:** Un, su ve tuzla hamur yoğrulur. Hamur istenilen kalınlıkta açılır. Çökelek ve kavurma konularak sacda pişirilir(A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

**Eğil Tarifi:** Kavurma, kıyma ya da karışık olarak yapılır. Un, tuz ve su ile hamur yapılır. 20-25 dakika dinlendirilir. İç hazırlanır. Soğan, kıyma ve kavurma karışık, reyhan, karabiber. Yumurta büyüklüğünde yumak yumak yapılır, ince açılır. Sacda iki tarafı pişirilir, yağlanır (M. Karakoç, görüşme. 20 Aralık, 2017).

**Silvan tarifi:** Un, tuz, su ile hazırlanır. Çökelek, patates ve kıymalı olarak pişirilir (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017) (Fotoğraf 19).



Fotoğraf 19. Gözleme

## **DIYARBAKIR EKMEĞİ**

### **Malzemeler:**

- 5 kg esmer buğday unu
- 75-100 gr kadar ekşitilmiş hamur
- Ilık su ve tuz

### **Yapılışı:**

Un, maya, tuz ve su ile hamur yoğrulur. Sıcak bir ortamda yaklaşık 1 saat kadar ekşimeye bırakılır. Hamur kabarıp üzeri çatlayınca üzerine parmakla vurularak nakış yapılır. Odun fırınında pişirilir (Aras, 2013:178).

## **BULGUR EKMEĞİ**

### **Malzemeler:**

- Yarım kg kepekli bulgur
- Aldığı kadar un
- 2-3 yeşilbiber
- 1 kg kuru soğan
- 2 yemek kaşığı biber salça
- 250 gr sadeyağ
- Kişniş, pul biber, karabiber ve tuz

**Yapılışı:**

Soğan ve biberler yağda kavrulur. Salça ve baharatlar eklenerek sos hazırlanır. Bulgur yıkanır, üzerindeki kepeği süzülür, üzerine sosu konur. Bulgur toparlanana dek un eklenerek hamur yapılır. Tepsi yağlanır. Hamurdan koparılarak tepsiye bir parmak kalınlığında yayılır. Elle bastırılarak düzleştirilir. Odun fırınında 25-30 dakika pişirilir (Aras, 2013:174).

**SİROLUN****Malzemeler:**

- Un
- Su ve tuz
- Yoğurt
- Tereyağı

**Yapılışı:**

**Çüngüş Tarifi:** Un, su ve tuzla hamur yoğrulur, açılır, sacda pişirilir. Kesilerek tepsiye dizilir. Üzerine yoğurt ve eritilmiş tereyağı dökülür (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

**MIRTIKA****Malzemeler:**

- 250 gr un
- 250 gr sadeyağ
- 1 yemek kaşığı tuz

**Yapılışı:**

**Diyarbakır Tarifi:** Un yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine tuz eklenir, karıştırılır ve ateşten alınır(S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

Murtuğa, Evde yiyecek pek bir şey bulunmadığı zaman yapılan bir yemektir. Fakir kahvaltısı olarak da bilinir (Aras, 2013:184).

## TANDIR ÇÖREĞİ

### Malzemeler:

- 5 kg un
- Yumurta
- 6-7 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- Süt

### Yapılışı:

*Silvan Tarifi:* Un, süt, tereyağı, yumurta ile hazırlanır (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

## KÂHİ

### Malzemeler:

- Yarım kg baklavalık un
- 1 yumurta
- 1 kg tuzsuz taze peynir
- 1 çay bardağı şeker
- 1 tutam tuz
- Birkaç damla limon suyu
- Su

### Yapılışı:

Un, yumurta, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Dinlendirilip en az 16 parçaya bölünür. Her bir yumak ince açılır. Tepsi yağlanır. 8 yufka araları yağlanarak tepsiye dizilir. Peynir döşenir. Kalan yufka aynı şekilde araları yağlanarak yerleştirilir. 200 derecelik fırında pişirilir. Şeker ve su kaynatılır, limon suyu eklenerek şerbet yapılır, fırından çıkarınca dilimlenip üzerine ılık şerbet dökülür.

Kâhi farsça bir isim, bir çeşit tuzlu hamur işi anlamına gelmektedir. Çarşıda yapılan, kuru poğaçaya türünden üç köşeli bir börek, bir çeşit simittir. Kâhi, bugün merkez ilçede yapılan bir tatlı çeşididir(Aras, 2013:180).

## KÂHKİ

### Malzemeler:

- Un
- Hamur maya
- 1 tas yumurta
- 1 tas yoğurt
- 1 tas toz şeker
- 1 tas tereyağı
- Badem ya da ceviz içi

### Yapılışı:

Üzerine sürmek için bir miktar yumurta ve yoğurt ayrılır. Şeker ve kalan yumurta çok iyi karıştırılır. Sırasıyla yağ, yoğurt ve hamur maya eklenip karıştırılır. Un eklenir, katı olmayacak bir hamur yapılır. Beze yapılır, az yağlanmış tepsiye çok ince olarak, 1 cm yüksekliğinde yayılır. Su bardağı ile daireler kesilir. Her bir yuvarlağın üzerine çatala süs yapılır. Ayrılan yoğurt ve yumurta çırpılarak kurabiyelerin üzerine sürülür. Ortalarına badem ya da ceviz içi yerleştirilir. Taş fırında pişirilir (Aras, 2013:180).

1925 yılında dahi taş fırını bulunan yalnızca Lice merkezde yapılan ve hatta Lice köylerinde bile yakın zamana kadar bilinmeyen bu kurabiye, yörede dini bayramların tatlılarından. Ayrıca düğünlerde yapılır, geline ve bebek görmelerine giderken de armağan olarak götürülür (Aras, 2013:181).

## KEKLİK BÖREĞİ

### Malzemeler:

- 1 keklık
- 1 kg un
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve su



**Yapılışı:**

Keklik temizlenir, kemiklerinden ayrılır. Bütün olarak kaynatılır, süzdürülür. Kendi yağında kızartılır. Çıkarılıp parçalanır, biberlerle terbiyelenir. Un, tuz ve suyla mayasız hamur yoğrulur. İnce açılır. Bir tarafına et bırakılır kapatılarak D şekli verilir. Yağsız sacda pişirilir. Pişince iki tarafına da yağ sürülür. Bu böreği sevenler ve yapanlar “et zıyan olmasın diye soğan konmaz” diyor (Aras, 2013:182)

**MÊRNELMAL****Malzemeler:**

- 1 kg kısırlık bulgur
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 4 litre kaynar su

**Yapılışı:**

Kaynar suya bulgur atılır. Tereyağı kızdırılır. Bulgur pişince üzerine tereyağı dökülür. Silvan’da kısırlık bulgura Mêrnemal denir. Evin beyi evde yok anlamına da gelir, çünkü kadınların çok aceleyle yaptıkları ve özellikle kendi aralarında yedikleri bir yemektir(Aras, 2013:183).

**NANÊ PATİLE/KIYMALI EKMEK****Malzemeler:**

- Aldığı kadar un
- Ekşi hamur
- 1 kg keçi kıyma
- 2 kg soğan
- Yarım demet maydanoz
- 300 gr keçi tereyağı
- Pul biber, tuz

**Yapılışı:**

Un, ekşi hamur, tuz ve suyla hamur yoğrulur. 30 dakika dinlendirilir, bezelere ayrılır. Bezeler ince açılır, üzeri yağlanır. Yufkanın alt ve üst uçları ortaya doğru kapatılır. Harç yufkanın tam ortasına konur. Yufkanın sağ ve sol kenarları da

ortaya doğru kapatılır. Yufka içi harçlı bir zarf haline gelir. Üzerine elle bastırılır. Yağsız sacda pişirilir. Pişenlerin bir tarafı yağlanır. Her pişen kendinden önce tepsiye konmuş yufkanın yağsız yüzü üstüne yerleştirilir. Yufkalar dörde dilimlenir.

Lice'de çocuklar için ve kış aylarında yapılırken, Ergani'de yörenin bayram yemeklerinden biridir. Çüngüş'te ise misafir yemeğidir(Aras, 2013:186)

## **NANÊ HİLATİ**

### **Malzemeler:**

- 2 kg un
- 1 yemek kaşığı hamur mayası
- Su

### **Yapılışı:**

Malzemeler yoğrulur. 2-3 saat dinlendirilir. Bir tahtanın üzerinde elle uzun süre vurularak şekil verilir. Yine elle saca vurulur. Çok ince olmadığından, hamur kalmaması için 2 tarafı da kendini tutana dek sacda tutulur. Sacın altına, sacayağının duvarına dayanıp iyice pişirilir (Aras, 2013:190).

## **NANÊ GATGATİ( KATKATİ )/ KATKATLI EKMEK**

### **Malzemeler:**

- 2 kg un
- Yarım yemek kaşığı ekşi hamur
- 4-5 yemek kaşığı keçi tereyağı
- Tuz ve su

### **Yapılışı:**

Un, ekşi hamur, tuz ve suyla hamur yoğrulur. 30 dakika dinlendirilir. Bezelere ayrılır. İnce ve büyük yufkalar açılır. Tereyağı eritilir, yufkaların üstüne sürülür. Yufkalar sırayla üst ve alt uçlarından ortaya doğru gevşekçe katlanır. Ortada birleşen taraflar elle birleştirilir, rulo yapılır. Hazırlanan her rulo tepsiye yerleştirilir, dinlendirilir. İlk yapılan rulodan başlamak üzere sırasıyla oklava ile açılır. Yağsız sacda pişirilir. Bir yüzü yağlanarak üst üste dizilir ve dörde dilimlenerek servis edilir (Aras, 2013:192).

## NANÊ ŞİLEKİ

### Malzemeler:

- Aldığı kadar un
- 10 yufka,
- 1 litre koyun ya da inek sütü
- 1 topak ekşi hamur
- 3 yumurta
- Az miktarda tereyağı
- Üzüm pekmezi, tuz

### Yapılışı:

Un, ekşi hamur, yumurta, süt ve tuzla cıvık bir hamur yapılır. Ekşimesi için 1 saat bekletilir. Toprak ve saman suyla çamur yapılır. Sacın çukur kısmı bu çamurla sıvanır, bu hamurun pişerken yanmasını önler. Sac yağlanır. Ekşiyip göz göz olmuş hamurdan bir miktar kepçeyle saca dökülür. Sacın üzerine yayılan hamur pişince diğer yüzü çevrilir. Bir tepiyse alınır, üzerine önce pekmez, sonra katı halde tereyağı dökülür. Dörde katlanıp ikram edilir.

Eskiden bazalt ya da benzeri delikli taşlar ısıtılarak üzerinde pişirilirmiş (Aras, 2013:194).

**Çermik tarifi:** Un, tuz, su, maya ile hazırlanır. Adını eski nihik taş (delikli taş) dan alır. Ateş alttan yakılır. Taş ısınır. Üzerine sıvı olan hamur dökülür elle yayılır, pişirilir. Delik delik taşın şeklini alır. Bu yüzden taş ekmeği denmiş. Günümüzde Şorik, Akıtma, Krep denilmektedir. Üzerine ceviz ve ısıtılmış pekmez dökülerek kat kat servis edilir (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

**Çüngüş tarifi Suluca:** Su, un ile karıştırılarak cıvık hamur yapılır. Sacın üzerine fincan ile dökülerek yayılır. Pişince pekmez ve ceviz ile yenir (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

## PERXAÇ (PERKAÇ)

### Malzemeler:

- 2 kg un
- 3 kg av eti
- 3 baş kuru soğan

- 5 domates
- Tuz ve su

### **Yapılışı:**

Un, tuz ve suyla mayasız bir hamur yoğrulur. Doğranan domates, soğan ve et harmanlanır. Harç hamurun içine konur, kapatılır, top şeklinde yuvarlanır. Ateşi kürekle alınmış, temizlenmiş, ısınmış taşa yerleştirilir. Üzeri dut, pancar ya da asma yapraklarıyla örtülür. Bu hamuru ateş ve külden korumak içindir. Yaprakların üzerine mırmori (ateş ve kül karışımı) dökülür. Bu halde 45 dakika-1 saat pişmeye bırakılır. Dilimlenerek ikram edilir.

Perkaç, Zazaca işlenmiş taş anlamına gelmektedir. Çermik'te değirmenci ekmeği olarak bilinir(Aras, 2013:196).

**Kulp tarifi (Nanê bine agir):** Hamur yoğrulur. Odun ateşinde köz yapılır. Köz kenara çekilir. Hamur açılır. İçine kavurma, soğan, çökelek karışımı konur kapatılır. Taşın üzerine bırakılır. Üstüne sac konur. Ayrılan köz sacın üzerine dökülür. Altı üstü aynı anda pişer (A. Aslan, görüşme. 16 Aralık, 2017).

### **POXÎN (POGHÎN)**

#### **Malzemeler:**

- Buğday ya da arpa
- Tereyağı, soğuk su

### **Yapılışı:**

Buğday ya da arpa kavrulur. El değirmeninde çekilerek un elde edilir. Üzerine soğuk su dökülür. Kaynayana dek karıştırılır. Kaynayınca karıştırma bırakılır. Pişince tabağa alınır. Tereyağı kızdırılır. Bulamacın üzerine dökülür (Aras, 2013:197).

### **SERBİZÊR**

#### **Malzemeler:**

- 300 gr kırmızı mercimek
- 250 gr köftelik bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağı

**Yapılışı:**

Mercimek ve bulgur kaynatılır. Yoğunlaşmış suyunu çekince ateşten alınır. Tabağa aktarılır, ortası açılır. Tereyağı kızdırılır. Karışımın ortasına dökülür (Aras, 2013:197).

**SİRMAST****Malzemeler:**

- Yarım kg un
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 kg inek ya da koyun yoğurdu
- 3 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı sadeyağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber ya da Arnavut biberi
- Yeteri kadar ılık su

**Yapılışı:**

Un, tuz ve su ile mayasız hamur yoğrulur, 15-30 dakika dinlendirilir. 1 cm kalınlığında açılır. Yağsız sacda iki taraflı pişirilir. Ortalama 2 parmak genişliğinde kareler kesilir. Ezilmiş sarımsakla yoğurt çırpılır. Kare hamurlar bu yoğurda batırılır, bakır tabaklara üst üste dizilir. Sadeyağ eritilir, soğuyunca üzerine pul biber ya da Arnavut biberi serpilir, karıştırılır. Karışım ekmeklerin üzerinde gezdirilir.

Geçmişte Bismil'in Pazar kahvaltısı olan bu yemek taze yenilir, sonraya bırakılmaz. Sirmast "sarımsaklı yoğurt" anlamına gelir. Yemek, adını bu sarımsaklı yoğurttan almıştır (Aras, 2013:198).

**YARMA YEMEĞİ****Malzemeler:**

- Yarım kg dövme
- 1 baş kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Su

**Yapılışı:**

Dövme el değirmeninde çekilir, irileri alınır, haşlanır. Diğer yanda tereyağı ve küçük küp doğranmış soğan kızdırılır. Servis edilirken sos, haşlanmış dövmenin üzerine dökülür (Aras, 2013:202).

**YUFKA EKMEK:** Un, tuz ve su ile hazırlanır. Yoğrulan hamur açılarak sac üzerinde pişirilir (Fotoğraf 20)(Değer, 2009:108).



Fotoğraf 20. Yufka Ekmek

**DİYARBAKIR ÇÖREĞİ****Malzemeler:**

- 2,5 kg un
- 5 yumurta
- 1,5 kg süt
- 750 gr tereyağı
- Sıvıyağ
- Karbonat, maya
- Kara çörek otu, mahlep, rezene tohumu, tarçın
- Şeker, tuz ve su

**Yapılışı:**

**Diyarbakır Tarifi:** Un, maya, süt, tereyağı, mahlep, tuz, şeker ve baharatlar karıştırılıp kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. 1 saat dinlendirilir. Kabarıncaya kesilip yuvarlanıp dikdörtgenimsi şekilde kesilir. 5-10 dakika dinlendirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derecelik fırında pişirilir (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017). Diyarbakır çöreği bayramlarda yapılan geleneksel bir çörektir. Merkez ve ilçelerde her evde yapılmaktadır (Fotoğraf 21).



Fotoğraf 21. Diyarbakır Çöreği(www.tarifsepeti.com)

**NANÊ LAWAS (LAWAS EKMEĞİ)****Malzemeler:**

- 1 kg buğday unu
- 1 yemek kaşığı toz maya
- 2 su bardağı peynir suyu
- 1 baş şeker
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yumurta
- Yeteri kadar su

**Yapılışı:**

Peynirin suyuna yoğurdu koyup çırpın, üzerine çıkan yağı alın, bir kenara koyun. Bir bardak ılık su alarak mayanızı bu suya ilave edip karıştırın, mayayı erittikten sonra bir kenarda bekletin. Hamur leğeninde unun ortasını açın, mayayı ve

peynir sulu karışımı koyup karıştırın. Hamur kıvamına gelince dinlendirin. Dinlenmiş hamurunuzu çarşı fırınına gönderin (Öncü, 2015:109).

### **NANÊ BÎNÎSK (MERCİMEK KATKILI EKMEK)**

#### **Malzemeler:**

- 5 su bardağı mercimek unu
- 3 su bardağı kepekli un
- 2 baş soğan
- 4 adet yeşilbiber
- 1 su bardağı margarin
- Pul biber, tuz ve su

#### **Yapılışı:**

Soğanları ve biberleri ince kıyın, yağda kavurun. Pul biber ve tuzunu ayarladıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Buğday ununu ve mercimek ununu bir kaba alıp hazırlanan sosu una karıştırın. Su ilave ederek yoğurun. Parçalara bölüp biraz kalın ve yuvarlakça açın. Çarşı fırınlarına gönderebileceğiniz gibi evede sac üzerinde de pişirebilirsiniz.

Sonbaharda yapılır. Çünkü el değirmenlerinde kışlık mercimek çekildikten sonra dipte kalan mercimek ufağının değerlendirilmesi düşüncesinden türemiştir (Öncü, 2015:112).

### **NANÊ BİKAKİRDİK**

#### **Malzemeler:**

- 2 kg buğday unu
- 2 su bardağı öğütülmüş kakırdak (kuyruk yağının erimeyen kısmı)
- 1 yemek kaşığı maya
- Tuz ve su

#### **Yapılışı:**

Unu, kıkırdak tozunu, ılık suda eritilmiş hamur mayasını ilave edin, tuzunu ayarlayarak su ile yoğurun. Ekmeklik hamur kıvamına gelince dinlendirin. Çarşı fırınına gönderin(Öncü, 2015:114).



## NANÊ BİPENÊR (PEYNİRLİ EKMEK)

### Malzemeler:

- 1 kg tuzsuz taze peynir
- 1 büyük yumak hamur
- Yarım kg tozşeker

### Yapılışı:

Peyniri ufalayın ve şekerle karıştırın. Çarşı fırınına gönderin. Fırıncı hamuru bir ekmek büyüklüğünde açar fırına sürer yarı pişince çıkarır, üzerine peynirli karışımı yayar ve kızarana kadar pişirir (Öncü, 2015:123).

Çermik ilçesinde peynir ufalanır. Biraz tozşekerle birlikte fırına gönderilir. Ayranla servis edilir. Tüm yörede bilinmekle birlikte en meşhur olduğu yer Ergani ilçesidir.

## NANÊ BİSİRİM (OTLU EKMEK)

### Malzemeler:

- 1 kg buğday unu
- 1 demet körmen otu
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 3 ekmeklik hamur mayası
- Tuz

### Yapılışı:

Körmen otunu seçin, tuzla ovalayıp bol su ile yıkadıktan sonra kıyın, üzerine biraz zeytinyağı gezdirin. Bir kap içinde unu, tuzu, mayayı katarak yoğurun. Dinlendirin ve çarşı fırınlarına gönderin. Körmen otu, sarımsak familyasından bir tür yabancı ottur (Öncü, 2015:124).

## FİRDOQİ

### Malzemeler:

- 2 adet tandır ekmeği
- 1 litre yayık ayranı ve tuz

**Yapılışı:**

Tandır ekmeğini doğrayarak servis kabına alın, üzerine yayılmış ayrana tuz atarak dökün. Bir süre dinlendirip servis edin (Öncü, 2015:435)

**ÇOLAMA****Malzemeler:**

- 500 gr buğday unu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 3 yumurta
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 deste pestil

**Yapılışı:**

Un, yumurta, su, karbonat ve tuzu karıştırarak hamur yoğurun. Pestili keserek baklava dilimi büyüklüğünde doğrayın. Pestil parçalarını alıp hamura batırarak kızgın yağda kızartın. Pestil parçalarının hepsini bu şekilde kızarttıktan sonra servis kabına alarak servis edin. Hani mutfağına özgü bir yemektir. Hani ilçesi dışında hiçbir yerde yapılmamaktadır (Öncü, 2015:438).

**SAMİR****Malzemeler:**

- 1 kg samîr (öğütülmüş mısır)
- 4 litre ayran
- 250 gr tereyağı ve tuz

**Yapılışı:**

Ayranı bir tencerede kaynatın. Ayran kaynamaya başladığında samiri ayrana ekleyip tuzunu koyun. Sonra samirî bir kaba alarak ortasını çukurlaştırın. Kızgın yağ dökerek servis edin. Hani ilçesi mutfağına has bir lezzettir. Zazaki lehçesinde Samir öğütülmüş mısır demektir(Öncü, 2015:439).

## SÊTÎRGEN

### Malzemeler:

- 250 gr buğday unu
- 150 gr tarhana
- 100 gr susam
- 250 gr ince bulgur
- 3 yemek kaşığı yağ
- 100 gr çedene
- 150 gr ceviz içi
- Tuz

### Yapılışı:

Un ve ince bulguru yağda kızartın. Üzerine tarhana, susam, ceviz içi, çedene ve tuz ilave ederek kavurun. Kahvaltılık olan bu yemek Hani ilçesine aittir (Öncü, 2015:440).

## HEVRİŞK

### Malzemeler:

- 2 adet tandır ekmeği
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

### Yapılışı:

Sıcak tandır ekmeğini bir kaba doğrayın. Tavada kızarttığınız yağa biraz tuz ekleyip ekmeğin üzerine gezdirin. Diyarbakır'ın hemen hemen her yöresinde bilinmektedir. Lice ve Silvan ilçelerinde daha yaygındır (Öncü, 2015:442).

## DOLMALAR, SARMALAR

### ETLİ PATLICAN DOLMASI

#### Malzemeler:

- 2,5 kg patlıcan
- Yarım kg kuzu kıyma
- 1 soğan
- 2 domates
- 3 yeşilbiber
- Yarım demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salça
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 4 su bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı taneli sumak
- Pul biber, karabiber, tuz

#### Yapılışı:

**Çermik Tarifi:** Et ve kuyruk yağı konularak yapılır. Pirincin içine kuşbaşı et, kuşbaşı doğranmış kuyruk yağı, soğan, maydanoz, reyhan, salça konur karıştırılır. İçinde kuyruk yağı olduğundan ayrıca başka yağ konulmaz. Patlıcanlar oyulur, çok sıkı olmayacak şekilde yarıya kadar doldurulur. Üzerine sumak suyu konur ve pişirilir (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

Diyarbakır'da yapılan etli patlıcan dolmasının özelliği ekşili olmasıdır. Ekşi tadı vermek için yörede yetişen sumak bitkisi kullanılır. Kabak, biber ve domates dolmaları da aynı şekilde hazırlanır. İstenirse karışık da yapılabilir. Malzeme olarak patlıcan, kuzu kıyma, soğan, domates, yeşilbiber, maydanoz, salça, yağ, pul biber, karabiber, pirinç, sumak ve tuz kullanılarak hazırlanır (Değer, 2009:83). Genellikle misafirler için hazırlanan bir yemektir. Yazın taze sebzelerle, kışın kurutulmuş sebzelerle hazırlanmaktadır (Fotoğraf 22).



Fotoğraf 22. Dolma (www.ernurbelen.blogspot.com.tr)

## **KARİ SARMASI**

### **Malzemeler:**

- 2 kg karı yaprağı (tırşıkotu, yılınyastığı isimleriyle bilinen bir bitki)
- 1 kg dövme
- 3 yumurta
- 2 baş kuru soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber, tuz
- 1 çay bardağı sumak suyu
- Su

### **Yapılışı:**

Karı yaprakları yıkanır. Sumak suyuna atılır yarım saat bekletilir. Acısı gitmişse sudan çıkarılır. Soğan kavrulur, ateşten alınır. Dövme, pul biber ve tuz eklenerek karıştırılır. Yapraklar gevşekçe ve küçük şekilde sarılır. Tencereye dizilir, üzerini geçecek kadar su konur. Diğer yanda yumurta tereyağında kızdırılır, karıştırılır. Dolma pişince bir tepsiye alınır, üzerine yumurta dökülür (Aras, 2013:226).

## KATIKLI DOLMA

### Malzemeler:

- 2 kabak
- Yarım kg ince bulgur
- Yarım kg kuzu but kıyma
- 2 kg koyun yoğurdu
- 1 baş soğan
- 5 diş sarımsak
- 250 gr sadeyağ
- 1 avuç kuru reyhan
- Karabiber, pul biber, nane, kaya tuzu, tuz ve su

### Yapılışı:

Kabakların içleri oyulur, kaya tuzu ile tuzlanır, 20 dakika bekletilir. Bulgur, kıyma, soğan, reyhan, karabiber, pul biber ve tuz 20-25 dakika yoğrulur. Kabaklar tuzdan çıkarılıp yıkanır. İçlerine yumak şeklinde harç doldurulur. Tencerenin altına sadeyağ bırakılır, üzerine kabaklar dizilir. Kaynar su dökülür, 25 dakika kaynatılır. Ateşten alınır. Yoğurt ve sarımsak çırpılır, kabakların üzerine dökülür. Üzerine de yağ, pul biber ve nane kızdırılarak gezdirilir (Aras, 2013:227).

## KEÇİ YAPRAK SARMA

### Malzemeler:

- 8 kg dağ keçisi
- 2 kg bağ yaprağı
- 1 kg bulgur
- Karabiber, pul biber, tuz
- 1 su bardağı sumak suyu
- Su

### Yapılışı:

Keçi temizlenir, yıkanır, gövdesi alınır. Arka but etleri zırhla çekilir, kuşbaşı yapılır. Bulgur, et, baharatlar harmanlanır. Yaprğa sıkıca sarılır. Sarmalar keçinin gövdesine yerleştirilir. Sumak suyu dökülür, ağzı sıkıca dikilir. Büyükçe bir bakır

kazana yüksekçe bir leğen yerleştirilir. Keçi leğene bırakılır. Leğenin kenarına su dökülür. Kazanın kapağı örtülür. Keçi, suyun buharıyla pişirilir. Eğil'in eski bağ yemeklerindendir (Aras, 2013:228).

## **YUMURTALI SARMA**

### **Malzemeler:**

- Yarım kg asma yaprağı
- 1 kg iri bulgur
- Yarım kg dövme kırığı
- 3 yumurta
- 3 baş soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber ve tuz ile hazırlanır

**Yapılışı:** Karî sarma yapılışıyla aynıdır (Aras, 2013:230).

## **TATLILAR**

### **SELMİYE**

#### **Malzemeler:**

- Un
- Tuzsuz taze peynir
- Şeker ve su

#### **Yapılışı:**

**Çermik Tarifi:** Un yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine taze peynir ufalanır karıştırılır. 1 bardak şeker 1 bardak su ile şerbet yapılarak içine yavaş yavaş dökülür. Tane tane olur (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

## SABURMA

### Malzemeler:

- 3 yumurta
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı yağ
- Alabildiği kadar un
- 2 yemek kaşığı şeker

### Yapılışı:

**Çermik Tarifi:**3 yumurta, 1-2 su bardağı yoğurt, 1 su bardağı süt, 2 su bardağı yağ ile çırpılır. Alabildiği kadar un ile kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. 1 saat bekletilir. Yumurta büyüklüğünde alıp çok ince açılır. Tahtanın üstünden altı gözükecek. Ceviz dövülür içine 2 yemek kaşığı toz şeker konur. Bu karışım açılan hamura bolca serpilir gevşek şekilde sarılır. Tepsiye dizilir. Üzerine yağ gezdirilir. Fırında kısık ateşte pişirilir. Özelliği yüksek ateşte pişirilmez. Tatlı soğuk, şerbeti ılık dökülür (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

## BURMA KADAYIF

- Çiğ kadayıf
- Dut pekmezi
- Ceviz içi
- Tereyağı
- 1,250 gr şeker
- 1 litre su

### Yapılışı:

Kadayıf telleri 2 saat dinlendirilir. İnce gözlü elekten geçirilir. Alta geçen teller cevizle karıştırılır. Üstte kalanlar burma kadayıf kalıbıyla kesilir. Düz bir zemine, mermerin üzerine bırakılır. Üzerine cevizli kadayıf karışımı bolca döşenir. Kadayıf burma şeklinde kıvrılarak sarılır. Katı tereyağı ve pekmez karıştırılır. Tepsiye sürülür. Burmalar birer birer dizilir. Bir tepsiyle üzerine basılır, ezilir, tepsi kaldırılır. Kömür ya da odun ocağında pişmeye bırakılır. Hafifçe ısındığında bol



miktarda eritilmiş tereyağı dökülür. Yağ kaynayıp kadayıf kızardığında yağı süzdürülür. Tepsi ter yüz yapılır. Kısık ateşte pişirilir. Dinlenince şerbeti dökülür (Aras, 2013:234).

Diyarbakır'a özgü bir tatlı olan burma kadayıfın imalatını ilk kez, Diyarbakırlı Ermeni Ako Usta yapmıştır. Kadayıf Diyarbakır'da 18. Yüzyıldan beri yapılan bir tatlı türüdür (Fotoğraf 23) (Diyarbakır Büyük Şehir Belediyesi, 2014:112).



Fotoğraf 23. Burma Kadayıf

## PEYNİR TATLISI

### Malzemeler:

- 1 kg taze tuzsuz peynir
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı şeker

### Yapılışı:

**Çermik Tarifi:** 1 kilo taze peynir, 2 su bardağı şeker, 2 su bardağı un ile yapılır. Un kokusu gidinceye kadar kavrulur. Bir tarafta peynir tavaya ufalanır. 1 su bardağı peynir 1 su bardağı şeker konur. Ağız kapatılır. Peynir su kesince yana çekilir peynirin suyunda şeker eritilir. Kavrulan un azar azar verilir. Peynir uzayınca ateşten alınır (B. Sümbül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

**Diyarbakır Tarifi:** Taze peynir, un, şeker, tereyağı ile hazırlanır (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**Eğil tarifi:** Taze peynir, un, şeker ve yağ ile hazırlanır (M. Karakoç, görüşme.20 Aralık, 2017).

## **BAKLAVA**

### **Malzemeler:**

- 4,5 su bardağı un
- 2 yumurta
- 2 su bardağı buğday nişastası
- 2 su bardağı ceviz
- 1,5 su bardağı sadeyağ
- Tuz

### **Yapılışı:**

**Çüngüş Tarifi:** Un, yumurta, tuz ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur.10 tane beze nişastayla açılır. Yağ eritilerek yufkalara sürülür, ceviz serpilir. Kalan hamur açılır üzerine dizilir. Baklava dilimi şeklinde kesilir. Kalan yağ üzerine gezdirilir. 40 kat dizilir. Orta fırında pişirilir. Üzerine önceden hazırlanan şerbet dökülür(N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

## **BAL KABAĞI TATLISI:**

### **Malzemeler:**

- Orta boy bal kabağı
- Şeker
- Ceviz

### **Yapılışı:**

**Çüngüş Tarifi:** Kabak uzun uzun doğranır. Üzerine şeker serpilir. Fırında kızarana kadar pişirilir. Cevizle servis edilir (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

## **EŞBABIYE TATLISI**

### **Malzemeler:**

- Sarı erik
- Tereyağı, şeker

**Yapılışı:**

**Çermik Tarifi:** Sarı erik ile yapılır. Erikler yıkanır, 10 dakika suda bekletilir. Süzülür. Tereyağında pişirilir. Üzerine 1 su bardağı şeker serpilir. Kısık ateşte pişirilir. Önceden süzülen ekşi suyu içine ilave edilir. Birkaç kaynar kaynatılır (B. Sümül, görüşme. 10 Aralık, 2017).

**ARDIRCIN/BULGUR HELVASI****Malzemeler:**

- Aldığı kadar bulgur unu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı üzüm pekmezi
- 2 su bardağı su

**Yapılışı:**

Tereyağı genişçe bir tavada eritilir. İlk pekmez, sonra su eklenir, kaynatılır. Kaynayınca unu bırakılır, karıştırılır. Un pekmezi iyice çekene kadar pişirilir. Küçük sıklıklar yapılır. Çüngüş'te kışları yapılan bir helvadır. Tatlı olmasına rağmen öğlen yemeği olarak da yenir, yanında ayran içilir(Aras, 2013:234).

**DELİOĞLAN/SARIĞI BURMA****Malzemeler.**

- Alabildiği kadar un
- 3 yumurta
- Nişasta
- Ceviz içi
- 1 çay bardağı tereyağı ve zeytinyağı karışımı
- Birkaç damla limon
- Tereyağı
- 1 ölçü şeker
- 1 ölçü su
- Tuz ve 2 çay bardağı su

**Yapılışı:**

Un, yumurta, tuz, tereyağı karışımı ve su ile hamur yoğrulur. Bezeler ayrılır. Her beze nişasta ile açılır. Ortasına bolca ceviz serpilir. Yufka alttan ve üstten ortaya getirilir, büzülür. 5'er santimlik dilimlere kesilir. Tepsi yağlanır, dilimler dizilir. Üzerine tereyağı dökülür. Fırına verilir. Pembeleşince çıkarılır, fazla yağı süzdürülür. Şeker ve su ile şerbet yapılır, ılık olarak sıcak tatlının üzerine dökülür (Aras, 2013:236).

**DUT HELVASI:** Kuru dut ile yapılır. Kuru dut iyice dövülerek hamur haline getirilir, çiğ köfte gibi sıkım yapılır. Yanında mutlaka su ya da ayran olmalıdır(Aras, 2013:237).

**DÜZ KADAYIF****Malzemeler:**

- 1 kg esmer kadayıf unu
- 1 su bardağı dut pekmezi
- İri kırılmış ceviz içi
- 6 yemek kaşığı tereyağı
- 1,250 gr şeker
- 1 litre su

**Yapılışı:**

Un suyla karıştırılarak hamur yoğrulur. Yavaş yavaş su verilerek cıvık bir hamur elde edilir. Bakır sac odun kömürü yanan taş örme ocağın üzerine konur, ocak döndürülür. Hamur kife (delikli maşrapa) doldurulur, dönen saca dökülür. Pişince sacdan kaldırılır. Tereyağı ve dut pekmezi karıştırılır. Katı ve ince bir tabaka halinde tepsiye dökülür. Düz kadayıf için ayrılan teller ince bir tabaka halinde serilir. Üzerine ceviz dökülür. Bir kat daha çiğ kadayıf döşenir. Üzerine bir başka tepsiyle bastırılır. Ağzı açık olarak kömür ya da odun ocağına konur. Hafif ısındığında eritilmiş tereyağı dökülür. 10-15 dakika sonra altı iyice kızardığında içindeki yağ süzdürülür. Ters yüz yapılır. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirilir. Kadayıf soğuyunca sıcak şerbet dökülür.

Diyarbakır'da kadayıfın orijinali düz kadayıftır, cevizli olur. Ancak son zamanlarda burma ve kaymaklı yapılıyor. Düz ve burmaya harç olarak Antepfıstığı da konabiliyor (Aras, 2013:238).

## **EV TATLISI/BOHÇA TATLISI**

### **Malzemeler:**

- Yarım kg un
- 4 yumurta
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 fincan ceviz içi
- 1 su bardağı şeker
- Tuz
- Yağ
- Birkaç damla limon
- 2 su bardağı su

### **Yapılışı:**

Şeker ve su ile şerbet yapılıp soğumaya bırakılır. Un, yumurta, tereyağı, tuz ve su ile hamur yoğrulur. İnce ve orta boy yufkalar açılır. Ceviz ve şeker birlikte dövülür. Ceviz harcı yufkaya bolca serpilir. Yufka el büyüklüğünde bohça şeklinde katlanır. Tatlılar yağda kızartılır ve şerbete atılır. Orijinal şekli bohçadır ve adını bu şekilden ötürü almıştır (Aras, 2013:240).

**İNCİR REÇELİ:** Bardaxi inciri ve pekmez ile hazırlanır. Bardaxi inciri Ergani ve Çermik arasında bulunan bir incirdir. İncir güneşte kurutulur, ipe dizilir, kaynar pekmeze batırılır. Asılıp kurutulur, kuruyunca küplere basılır(Aras, 2013:241).

## İRİ HELVA/GİRZİK HELVA

### Malzemeler:

- 1 kg buğday
- 1 su bardağı pekmez
- 4 yemek kaşığı tereyağı

### Yapılışı:

Buğday unu tereyağında kavrulur. Azar azar pekmez eklenerek sürekli olarak karıştırılır. Rengi kırmızıya dönüp kıvamı krem gibi olduğunda ateşten alınır. Toprak kaplarda ya da bez keselerde kış boyu saklanır.

İri çekilen buğday ile yapıldığından iri helva denmektedir. Ayrıca girzik Kurmanci lehçesinde koca göbek anlamına gelmektedir. 3-4 ay saklanabildiği için yolculuk azığı olarak bilinmektedir. Bismil’de askere ya da hacca gidenlere mutlaka yolluk olarak verilmektedir (Aras, 2013:241).

## KIZARMIŞ HELAWÎ/KIZARMIŞ HELVA

### Malzemeler:

- 400 gr helawî
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yumurta

### Yapılışı:

Tereyağı kızdırılır, içine yumurta kırılır, kızartılır. Helawî eklenir, karıştırılır. Sıcakken ve yanında ayranla ikram edilir (Aras, 2013:241).

## KEVÇİ HELVASI

### Malzemeler:

- Kevçi (ağaçtan yapılan tahta kaşık)
- Dövme unu
- Pekmez

**Lice Tarifi:** Pekmezi kazanda kaynatın, sürekli karıştırarak un ilave edin. Kıvama gelen tatlıyı ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kevçiyle servis edin(M. Tanrıverdi, görüşme. Aralık, 2017).

### **BASTEĞ/ PESTİL KAVURMA:**

**Lice Tarifi:** Pestil, tereyağı ve yumurta ile hazırlanır. Pestil parçalanarak yağda kavrulur. Üzerine çırpılmış yumurta karıştırılarak kavurmaya devam edilir(M. Tanrıverdi, görüşme. Aralık, 2017).

### **SUCUK KAVURMA:**

**Lice Tarifi:** Cevizli, incirli, beyaz çeşitleri vardır. Beyaz sucuk yumuşaktır, diğerleri serttir. Bunlar doğranıp yağda kavrulur, üzerine yumurta kırılır (M. Tanrıverdi, görüşme. Aralık, 2017).Bu tatlılar kışın enerji vermesi ve ısıtması için yapılmaktadır.

### **LELENGİ**

#### **Malzemeler:**

- 1 kg un
- Yarım yemek kaşığı hamur maya
- 1 su bardağı pekmez
- Tuz
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Ilık su

#### **Yapılışı:**

Un, maya, tuz ve su ile ekmek hamurundan yumuşak bir hamur yoğrulur. Kısa süre dinlendirilir. Bir parça hamur avuca alınıp sıkılır, taşan kısım kaşıkla sıyrılır ve kızgın yağda kızartılır. Lelengiler pekmeze batırılarak yenir. Lice’de gelin görmeye giderken yapılırken, Hazro’da Cuma günleri işçilere tarla sahibi tarafından ikram edilir (Aras, 2013:242).

## NAZİK

### Malzemeler:

- 1 kg pirinç unu
- 1 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı badem içi
- Su

### Yapılışı:

Un, şeker ve su karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir. Kâselere alınarak üzerine badem serpilir. Hazro'nun mir evlerinde sıkça yapılan bir tatlıdır (Aras, 2013:242).

## NURİYE BAKLAVASI

### Malzemeler:

- Alabildiği kadar un
- 8 yumurta beyazı
- 1 yumurta sarısı
- Nişasta
- Badem içi
- Çok az tereyağı
- Çok az tarçın
- Tuz
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- Birkaç damla limon suyu
- Su

### Yapılışı:

Yumurta beyazları ve sarıları, un, su ve tuz kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Nişasta ile ikişerli olarak toplam 12 kat ve adeta tülbent inceliğinde açılır, tepsi yağlanır. 6 yufka, araları bir parça pamuk yardımıyla yağlanarak tepsiye döşenir. Üste badem ve tarçın serpilir. Diğer 6 kat da aynı şekilde yağlanarak döşenir. Dilimlenip fırına verilir. İnce şerbet için su ve şeker kaynatılır. Baklava hafif



pembeleştğinde fırından alınıp üzerine sıcak ince şerbet dökülür. Yeniden fırına verilir. Tekrar şerbet hazırlanır, ılıklaştırılır. Baklava iyice piştiğinde fırından alınır, ılık şerbet dökülür. Hazro'nun bayram tatlısıdır (Aras, 2013:243).

Nure adında becerikli ve hamarat bir hanımın adından gelen Diyarbakır'a özgü bir tatlıdır. Diyarbakır'da adı "Nure" olan bu tatlı zaman içinde "Sütlü Nuriye" şeklinde Türkçeye geçmiştir (Öncü, 2015:529).

## **SENKERİYE**

### **Malzemeler:**

- 10 yumurta beyazı
- 1 kahve fincanı un
- Yarım kahve fincanı nişasta
- Sıvı yağ
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker

### **Yapılışı:**

Süt ve şekerle şerbet yapılır, soğumaya bırakılır. Yumurta beyazları iyice çırpılarak köpürtülür. Un ve nişasta eklenip çırpılır, sıvımsı bir hamur elde edilir. Kaşıkla parçalar koparılıp yağda kızartılır. Kızgın şerbete atılır. İsmi "sünger gibi" anlamındadır (Aras, 2013:244).

**VOWRİF/BERFEMOT/BERFEDİMS:** Kar, üzüm pekmezi karıştırılarak hazırlanır. Yörede bahara doğru yapılır (Aras, 2013:248).

## **ZERDE**

### **Malzemeler:**

- 1 su bardağı pirinç
- 10 su bardağı su
- Şeker ve safran

**Yapılışı:**

Pirinç çorba gibi su ile kaynatılır. Pişmeye yakın şeker ilave edilir. Çok az safran katılır. Kâselere dökülür. Soğuk servis edilir (Değer, 2009:157).

**HALBUR HURMA****Malzemeler:**

- Yarım kg un
- 1 çay kaşığı karbonat
- 3 yemek kaşığı sadeyağ

**Yapılışı:**

**Çüngüş tarifi (Hurma):**Yoğurt, yumurta, maya, un, süt birlikte yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde alınır, yuvarlanır, halburun üstünde şekil verilir. Kızartılır. Çayın yanında servis edilir (N. Altay, görüşme. 11 Aralık, 2017).

**KAK TATLISI**

- 1 kg kurutulmuş kabak
- 1 kg kurutulmuş kavun
- 2 kg üzüm pekmezi

**Yapılışı:**

Pekmezi toprak küpe koyun, sonra kavunu ve kabakları yıkayarak, pekmezin üzerine ilave edin. Küpün ağzını hava almayacak şekilde sıkıca kapatarak, kışa kadar saklayın. Kışın tüketin. Bir kış tatlısıdır. Ergani, Çermik ve Çüngüş ilçelerinde meşhurdur (Öncü, 2015:506).

**MİRDAS HELVASI****Malzemeler:**

- 700 gr arpa unu
- 1 litre pekmez
- 2 yemek kaşığı tereyağı

**Yapılışı:**

Pekmezi kaynatın, unu azar azar ilave ederek sürekli karıştırarak pişirin. Yağı kızartıp üzerine dökerek servis edin. Eskiden bölge mutfağında önemli bir yer tutan ama artık kullanılmayan arpa unun kullanıldığı tek tatlıdır. Adını Mirdes aşiretinden almaktadır. Lice, Eğil ve Dicle ilçelerinde bilinmektedir (Öncü, 2015:517).

**İÇECEKLER, SİRKELELER, TURŞULAR****HOŞAF****Malzemeler:**

- Kuru kayısı
- Kuru üzüm
- Şeker ve su

**Yapılışı:**

**Diyarbakır tarifi:** Kayısı ve üzümler yıkanır ve suda haşlanır. Yumuşayınca şeker ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Ocaktan alınarak soğuk servis edilir (S. Güçlü, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**Lice tarifi:** Hoşaf Tırşi olarak söylenir. Ayva, kabak, kayısı ve üzüm gibi meyvelerle yapılır (M. Tanrıverdi, görüşme. Aralık, 2017).

**EŞBABIYE HOŞAFI****Malzemeler:**

- 150 gr eşbabiye (ekşi yaprak kayısı)
- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı şeker

**Yapılışı:**

Kayıslar iyice yıkanır suda pişirilir. Yumuşayınca şeker ilave edilir. Bir iki taşım daha kaynatılarak ocaktan alınır. Soğuk servis edilir (Değer, 2009:120-121).

**ÜZÜM HOŞAVI:** Vanki üzüm (Çermik'te yetişen üzüm çeşidi), şeker, limon suyu ile hazırlanır.(Aras, 2013:252).

### **TENİRE AYRANI**

#### **Malzemeler:**

- Tenire (çökelek)
- Su

#### **Yapılışı:**

Kargın denilen taştan, kenarı delikli kabın deliği kapatılır. Çökelek ve su bu kaba konur. Elle karıştırılarak çökelek eritilir. Deliğin ağzındaki tıkaç açılır, ayran leğene aktarılır. Ayran olarak ya da kış kabağı ile borani yapmak için kullanılır (Aras, 2013:254).

### **BAĞ SİRKESİ**

#### **Malzemeler:**

- Beyaz şire üzümü
- Küçük patlıcan
- Yeşilbiber
- Az miktarda sarımsak
- Tuz

#### **Yapılışı:**

Üzüm ayakla ezilir. Posası bidona konur. Üzerine su bırakılır, ağzı kapatılır. 20-25 gün sıcak ortamda bekletilir. Süre sonunda üvezlenince (sirke böceği) olgunlaşmış, olmuştur. Patlıcan ve yeşilbiber bu sirkede ezilmeyecek kadar pişirilir. Torbaya boşaltılıp üzerine bir taş konur. Süzülen suyun dolması için altına bir güveç konur. Sabaha kadar bırakılır. Sarımsak dövülür, güveçteki suya ilave edilir, torbanın içindekiler güvece aktarılır. Bağ sirkesi denen aslında turşudur. Ama üzüm sirkesinden hazırlandığı için bu isim verilmiştir (Aras, 2013:254).

## BUTİK SİRKE

### Malzemeler:

- Yarım kg siyah üzüm
- Yarım kg pekmez, maya olarak
- 20-30 litre su

### Yapılışı:

Üzüm sıkılır, pekmez ve su eklenir, küpe doldurulur. Küpün ağzı bir tülbent ve tahta kapakla örtülür. Güneşte yaklaşık 40 gün bekletilir. Üzerinde 2-3 cm kalınlığında beyaz bir tabaka oluşup, bir de taşmışsa mayalanmış demektir. Bu maya alınır. Sirke tülbentten geçirilir, sonra maya sıkılır. Maya pembemsi, duru bir su verir. Bu su da sirkeye eklenir. Sirke yeniden küplere doldurulur. Ağustos sıcaklığında yapılır. Yörede daha çok Ermenilerin yaptığı bir sirkedir (Aras, 2013:255).

## SİSK

### Malzemeler:

- 3 kg üzüm
- Alabildiği kadar tuz
- 1 litre su Sirke suyudur. Çermik'in kış içeceklerinden biridir. Sade içildiği gibi içine kırmızıbiber de atılabilmektedir(Aras, 2013:255).

### Yapılışı:

*Silvan tarifi:* Üzüm tenekede sıkılır, sırası akıtılır. Kalan posa kazana doldurulur. 1 hafta kadar bekletilir. Sonra üzerine kayan su ilave edilir 1 hafta daha bekletilir. Süzdürülüp küpe konur 1 hafta daha bekletilir, ekşiyince kullanılır (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

## KENGER TURŞUSU

### Malzemeler:

- 2 kg kenger
- 1 çay bardağı kaya tuzu
- Su

**Yapılışı:**

Kenger temizlenir, sert kalacak şekilde haşlanır. Süzülür, kaya tuzuyla tuzlanır. Havayla temas etmeyecek şekilde bir küpe konur. Serin bir yerde 15-20 gün bekletilir. 20. Gün sonunda kendi kendine ekşir. 30. günden itibaren yenebilir. Yörede kenger turşusunu 50 yaşından büyük olan kadınların kurması yeğleniyor. Ekşimesi için maya gerekmez (Aras, 2013:256).

Diyarbakır'da turşulara diğer yörelerden farklı olarak kişniş ve maydanoz konulmaktadır.

**ŞARAB-I HARİR****Malzemeler:**

- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- 2 çay kaşığı şerbet boyası
- Çubuk tarçın, karanfil, gül suyu

**Yapılışı:**

Bütün malzemeler kaynatılır. İkrâm edilirken sulandırılır ve gül suyu serpilir. Bu şerbet özel günlerde yapılır. Kız istemelerde, loğusalık durumunda, mevlit ve hacı kutlamalarında misafirlere ikram edilir (Değer, 2009:160).

**SALATALAR**

**ÇOBAN SALATA(Koruklu veya nar ekşili):** Kuru soğan, yeşil soğan, yeşilbiber, domates, salatalık 1 cm kalınlığında doğranır, içine maydanoz kıyılır, koruk veya nar ekşisi ve tuz ilave edilir. Diyarbakır'da bu salatanın üzerine koruk veya nar ekşisinden başka sos konulmaz. (Değer, 2009:142).

**DOMATES EZME SALATASI (BUZLU):** Domates, yeşilbiber, soğan, salatalık, maydanoz küçük şekilde doğranır, karıştırılır. Üzerine nar ekşisi, kırmızıbiber, zeytinyağı ve tuz eklenir. Tabaklara konulduğunda buz atılarak servis edilir (Değer, 2009:143-144).

## PATATES SALATASI

### Malzemeler:

- 6 orta boy patates
- 5 orta boy yeşil soğan
- Yarım demet maydanoz
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı limon suyu
- Kırmızıbiber, tuz ve karabiber

### Yapılışı:

**Silvan Tarifi:** Patatesler haşlanır, küp şeklinde doğranır, içine yeşillikler, baharatlar, yağ ve limon ilave edilerek karıştırılır (L. Kıymaz, görüşme. 17 Aralık, 2017).

**DAĞ SALATASI:** Kırdada yetişen yabani otlar, limon suyu ve kırmızıbiber ile hazırlanır (Değer, 2009:145).

## BOSTANA

### Malzemeler:

- 3 domates
- 1 demet maydanoz
- 5 dal yeşil soğan
- 4 sivri yeşilbiber
- 1 kuru soğan
- 1 parça limon
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş nane
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz

### Yapılışı:

Domates, biber ve yeşil soğanı yıkadıktan sonra doğrayın. Maydanozu, baharatları ilave ederek üzerine yağ, ekşi ve tuz ekleyerek servis edin. Doğru

yazılımı bostanîdir. Anlamı bostandan yapılan demektir. Kürtçe bir kelimedir. Özelliği diğer salatalardan daha sulu olmasıdır (Öncü, 2015:392).

Gerek yapılan araştırmalar gerekse kaynak kişilerden alınan görüşme sonuçlarına göre Diyarbakır'ın geleneksel kültürü ve bu kültürle yapılan yemekleri merkez ve ilçeler olmak üzere tüm yörede aynı şekilde yapıldığı tespit edilmiştir. İlçeler arasında yemeğin yapılışı aynı olmakla beraber küçük farklar olduğu anlaşılmıştır.

#### **4.4.GELENEKSEL TÖRENLERDE YEMEK KÜLTÜRÜ**

Törenler toplumsal yaşamımızda vazgeçilmez bir kültürdür. Her yörede olduğu gibi Diyarbakır'da da bazı günlerde yapılan törenler vardır. Bunlar; sünnet, nişan, düğün, askere uğurlama, diş hediği, bayramlar vb. törenlerde gelen misafirlere yiyecek ve içecek ikram edilir(Doru, 2013:253).

Diyarbakır'da doğumdan sonra bebeğin bağırsakları temizlensin diye sarı yağ (tereyağı) verilmektedir(Halıcı, 1991:9-13). Doğum yapan kadına sütünün gelmesi için pekmez, helva, kuru üzüm gibi şekerli yiyecekler yedirilmektedir. Gelen misafirlere "loğusa şerbeti" denilen kırmızı renkli, şekerli şerbet ikram edilmektedir (Doru, 2013:253).

Bebeğin ilk dişi çıktığı zaman buğday (hedik), nohut kaynatılarak bir sinide ikram edilmekte, eş, dost, akraba davet edilerek eğlenilmektedir (Halıcı, 1991:9-13). Bebek bir bakır tepsiye oturtulur, etrafına kalem, tarak, bıçak, makas gibi eşyalar bırakılır. Bebek bunlardan hangisini alırsa o mesleği seçeceğine inanılır (Altunboğa, 1999:100).

Sünnet, düğün şeklinde kutlanarak yemekli veya yemeksiz yapılabilmektedir (Halıcı, 1991:9-13). Eskiden kırsal alanlarda sünnet üç gün üç gece sürmektedir. Konuklara günde üç öğün yemek verilir, sonunda da davetin şeref yemeği olan "goşt ü birinc" (et ve pirinç) ikram edilmektedir (Öncü, 2015:44).

Diyarbakır'da söz kesmede loğusa şekerli şerbetinden yapılan şerbet, şeker lokum kurabiyesiyle verilmektedir.

Nişan, bölgede oğlan evi kız evine bir çuval kesme, bir çuval toz şeker, kahve, bisküvi vb. göndermektedir. Diyarbakır'da şeker çuvalına halı veya ipek kumaş sarılmaktadır.

Nikah eskiden kapı arkasına vekillik olarak kıyılmaktadır. Günümüzde artık bu adet kalkmıştır. Nikahta kahve, şeker, lokum ikramı yapılmaktadır. Düğünden



önce gelin hamamı âdeti bulunmaktadır. Hamamda ailenin ekonomik durumuna göre yiyecek ve içecekler ikram olabilmektedir.

Çehiz asmada eskiden kahve, şeker, şerbet, kurabiye, çerez ikram edilmekteyken, günümüzde ekonomik duruma göre yemek ziyafeti veya başka ikramlar da yapılmaktadır.

Kına gecesi kız ve oğlan evinde ayrı kutlanmakta, misafirlere çerez dağıtılmaktadır. Kalabalık dağıldıktan sonra kalan yakınlara kahvaltı çıkarılmaktadır. Diyarbakır'da şeker lokum, reçel, peynir, çörekten kurulu kahvaltı karaşla birlikte verilmektedir.

Diyarbakır'da düğün yemeği olarak yoğurt çorbası, meftune, duvaklı pilav, karaş veya hoşaf, zerde verilmektedir. Zenginler kaburga, su böreği, baklava vermektedir.

Anadolu'nun her yerinde olduğu gibi Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde de düğün ertesi daveti çok özen gösterilen davettir. Yemekler istenilen yemeklerden kurulu olup özellik göstermemektedir. Diyarbakır'da kulak çorbası, kızartma et veya kaburga dolması, duvaklı pilav, su böreği, baklava, meyve verilmektedir.

Ramazan bayramında önceden temizlik ve yiyecek, içecek, tatlı, şeker vb. gibi hazırlık yapılmaktadır. Genellikle erkekler bayram namazından sonra mezarlığa gitmekte sonra eve dönmektedir. Topluca bayramlaşmadan sonra kahvaltı yerine bayram yemeği hazırlanmaktadır (Halıcı, 1991:9-13). Bayram ziyaretine gelecek konuklara bölgeye özgü et kızartması, kaburga dolması, tırşik, pilav gibi yemekler; kalbur hurması, sütlü nuriye, şileki gibi tatlılar ve birkaç çeşit bayram çörekleri hazırlanmaktadır(Öncü,2015:45). Diyarbakır'da karaş da yapılabilmektedir. Misafirlere kahve, şeker, zerde ikram edilmektedir. Ailede nişanlı genç varsa karşılıklı hediyeleşme yapılmakta, hediyelerin üzerine mutlaka baklava, kutu şekeri gibi bir yiyecek de tatlılık olsun diye ilave edilmektedir.

Kurban bayramında kurban kesileceği için tatlı dışında fazla yemek hazırlığı yapılmamaktadır. Kurban etinden şiş kebab, et ızgaraları vb. hazırlanmakta ve önceden yapılan tatlı ile yenilmektedir. Misafire kahve, şeker, zerde, sütlaç vb. ikram edilmektedir. Nişanlı varsa iki gün önceden kız evine kurban gönderilmektedir (Halıcı, 1991:9-13).

Üretim biçimi, doğal olarak yaşam biçimiyle birlikte gelenekleri de yozlaştırmıştır. Buna rağmen bugün yörede eskiyle birebir olmasa da “bayram geleneği” devam etmektedir. Geçmişe kıyasla günümüzde yörenin bayram

yemeklerinde fazla bir değişiklik gözlenmemesine rağmen, evde bin bir zahmetleyapılan tatlıların yerine çarşıdan alınan hazır tatlıların ikram edildiği görülmektedir (Öncü, 2015:45).

Mevlit kandilinde Diyarbakır'da zingil veya lokma dağıtılmaktadır. Regaip kandilinde ibadet edilmekte istenirse mevlit kandilindeki yiyecekler dağıtılmaktadır. Miraç kandili ibadet ve hayır yapılarak geçirilmektedir. Berat kandili ibadetle geçmekte, isteyen mevlit kandilindeki yiyecekleri yapıp dağıtmaktadır. Kadir gecesinde daha çok ibadet yapılmaktadır.

Aşure günü aşure yapıp dağıtılmaktadır. Aşure şekerle yapıldığı gibi renk vermesi için çoğunlukla pekmez de katılmaktadır.

Hıdırellez Anadolu'nun diğer yerlerinde olduğu gibi Diyarbakır'da da kırlara gidilerek kutlanmaktadır. Mardin Kapısı'na sabah çayına, Kırklar Dağı'na, Hatun Kastar'a gidilerek kutlanmaktadır. Çiğ köfte, haşlanmış yumurta, çörek, şeker, lokum, çay, yeşillik vb. günün yiyecekleridir.

Sultan Nevruz bölgede Hıdırellez gibi geçmektedir. Çoğu yerde beyaz giyilmesi gerektiğine inanılır. Nedeni Diyarbakır'dan şu açıklamaya bağlanabilir. "Gökte beyaz bir kuş gezermiş o gün ve beyaz giymeyenlere, beyaz yemeyenlere "elbiseniz gibi kararasmız" dermiş, onun için beyaz giyilmekte ve yenmektedir" (Halıcı, 1991:9-13).

Ölümde, ölüyü gömdükten sonra, helva dağıtılır. Helva genellikle un helvasıdır. Son yıllarda ırmik helvası da yapılmaktadır. Genellikle yemekler çorba, pilav, börek, etli fasulye, etli nohut, patlıcan meftunesi, hoşaf gibi yapılması kolay olan, çok bol yapılan yiyeceklerdir. Ölü mevlidi yedinci günü veya kırkinci günü okutulur. Evde okutulursa gül suyu ikram edilir. Yemekler yapılır. Camide okutulursa gül suyu ve şeker dağıtılır(Doru, 2013:254). Diyarbakır'da ölüler için halk arasında rutinleşmiş bir başka gelenek de, perşembeyi cumaya bağlayan gecede, akşam yemeklerinden "ölü yemeği" tabir edilen bir pay ayırarak yoksul komşulara verilmesidir (Öncü, 2015:45).

Yağmur duasında ise, çocuklar tahtadan bir bebek yaparlar. Bunu adı "Çemçe Gelin"dir. Kapı kapı dolaşarak, şu tekerlemeyi söylerler: Çemçe gelin ne ister/ Allah'tan yağmur ister/ Bir parça bulgur ister. Çocukların isteyeceği maddeler değişik olabilir. Kapısına gidilen ev, bir kova suyu "Çemçe gelinin başından boşaltarak, çocuğun istediği yiyeceği de verir (Doru, 2013:254).

#### 4.5.DİYARBAKIR MUTFAĞINDA SON DÖNEMDEKİ DEĞİŞİMLER

Yaşadığımız dönemde son yirmi yılda meydana gelen gelişmeler, marketlerin çoğalması, beyaz etin ucuz, alınabilecek seviyelere inmesi, seracılığın artması ve üretimden çok tüketimin yaygınlaşmasına etken olan reklamlar sayesinde Diyarbakır mutfak kültüründe değişimler görülmüştür. Elbette bu değişimlerin bir bölümü olumlu iken, sosyal alanda meydana gelen çatışmalar, mutfak kültürünü etkilemiştir. Yöresel yemekler olarak listelerde yer alan bazı yemeklerin gerek malzemesinin değişmesi gerekse tatlarının korunmaması, mutfak kültürünün genç nesle aktarımında olumsuzluklara zemin hazırlamıştır. Özellikle de içeceklerde mevcut olan değişim, şerbetlerden ayrana kadar değişmiş, yerini asitli içeceklere bırakmıştır.

Mutfakta neyin pişirileceğine verilen kararı etkileyen reklam sektörü, otantik mutfak anlayışını sarsmıştır. Gittikçe farklı yemeklerin tariflerinin mutfağa girdiği ortamda herkes yemekleri ön plana almaya çalışırken Güneydoğu Mutfağı'nda oluşan farklılık, sarsıcı etkiye sahip değişim karşısında yemek kültürünün tutunmasını güçleştirmiştir. Hazır yemek salonlarında Karacadağ pirinci artık kullanılmaz olmuştur. Sıklıkla görülen güveç, eski tadını yitirmiştir. Kullanılan et, doğallığını yer yer yitirmiş, fenni yemle beslenen çiftlik hayvancılığına yönelme görülmüştür. Bu, hayvancılığın birçok ilçe ve köyde eskisi gibi bir geçim kaynağı olarak görülmemesinden kaynaklanmaktadır. Sütün, peynirin, yoğurdun hatta ayranın bile mandıralardan, fabrikalardan temin edilmesi, istenilen tadın, lezzetin artık geride kaldığını göstermektedir. Tereyağının-sadeyağın olmadığı, koyun yoğurdunun sıklıkla bulunmadığı şehirde bir de kara kovan balının yokluğu mutfak için yıkıcı olmuştur. Bir dönem cevizin bol olduğu, pekmezden yapılan ürünlerin çok olduğu ortamda artık diğer illere bağlılık ister istemez çıkmıştır (Abakay, 2012).

## SONUÇ

Diyarbakır mutfak kültürünü incelediğimizde tarihi bir şehrin zengin bir mutfağa sahip olduğu görülmektedir. Birçok medeniyete ev sahipliği yapan bu kadim şehir her kültürden bir şeyler alarak kendi mutfak kültürünü oluşturmuştur. Arapların, Ermenilerin, Süryanilerin, Kürtlerin ve Türklerin bir arada yaşadığı bu bölgede Ermeni ve Kürt mutfağının hâkim olduğu görülmektedir.

Diyarbakır sahip olduğu coğrafi özellikleri ve iklimi sebebiyle tarım ve hayvancılığa elverişli alanlara sahiptir. Bu özelliği halkın üretmesine ve ürettikleri bu ürünleri gerek yöre mutfağında kullanmasına gerekse diğer bölgelere pazarlamasına imkân sağlamıştır. Bölgede çiftçiliğin gelişmesiyle zengin bir beslenme kültürü doğmuş, bu zengin kültür de çok lezzetli ve çeşitli yöresel yemeklerden oluşan bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır.

Diyarbakır'da yapılan yemekler et ağırlıklıdır. Et ile yapılan yemekler kebab ve tencere yemekleri şeklindedir. Evlerde ve lokantalarda bu geleneksel kültür devam etmektedir. Hayvancılığın gelişmiş olması süt ve süt ürünlerinin de çok fazla kullanılmasını sağlamıştır. Peynir üretiminde Çermik ve Karacadağ ilk sıradadır (Fotoğraf 32).

Üzüm bağlarının çok olmasından ötürü tatlılarda pekmez kullanımı yaygındır. Günümüzde pratik oluşu sebebiyle şeker kullanılmaya başlamasına rağmen tüm ilçelerde pekmez ağırlıklı ürünler geleneksel olarak devam etmektedir. Üzüm üretiminde Çüngüş ilk sırada yer almaktadır. Bu ilçe şaraplık üzümleriyle ünlüdür.

Tahıl üretimi gelişmiş olduğundan tahıllardan yapılan yemekler de çok fazla tüketilmektedir. Karacadağ pirinci, Diyarbakır'ın tescillenmiş bir ürünüdür. Evlerde kullanımı yaygındır. En çok tüketilen diğer bir ürün dövmedir. Bulgur çeşitleri de çok fazla tüketilen tahıllar arasında yer almaktadır.

Karasal iklimin hâkim olduğu Diyarbakır'da kışlık hazırlıklar önemli yer tutmaktadır. Kurutma, turşu, sirke, şarap, peynir ve zahirelik hazırlıklar çoktur.

Diyarbakır mutfağında yer alan diğer ürünler sebzeler, meyveler ve yabani otlardır. Sebzelerden patlıcan ilk sırada yer almaktadır. Meyve olarak da karpuz ilk sıradadır. Büyüklüğü ile tüm ülkede ünlüdür. Yabani otlar bahar aylarında çıkar ve çoğunlukla kırsal kesimlerde ve köylerde daha çok bilinmekte ve tüketilmektedir. Bunun sebebi kırsal alanlarda yaşayan yaşlı ve orta yaş insanların bitki yemeklerini sevmeleri, genç nüfusun daha çok günümüz yemekleri ve fast food tarzı yemekleri tercih etmeleri olduğu görülmektedir.

Diyarbakır merkez, ilçe ve köylerde yöresel ürünlerin üretimi ve bu ürünlere olan talep hala devam etmektedir. Yapılan her yemekte yöresel ürün kullanımı yaygındır. Ancak yöresel yemeklerin yapımı genel olarak devam etse de yeni nesil pek bilmemektedir. Yapımı uğraş isteyen zahmetli yöresel yemekler de artık çok fazla yapılmamaktadır. Ev hanımları zahmetli yemekler yaparken, şehirde çalışan kadınlar kolay ve pratik yemekleri tercih etmektedirler. Bu nedenle geçmişten günümüze kadar yapılan, şehrin kültürünü yansıtan yöresel yemekler unutulmaya başlanmıştır. Örneğin eskiden Diyarbakır yöresinde yavan köfte, öksüz köfte ve yassı köfte gibi adlarla bilinen ve yapılan birçok köfte türü varken, bu köfteler son yıllarda artık yapılmamakta ve yeni kuşaklar tarafından bilinmemektedir (Öncü, 2015:233).

Kalabalık ailelerde geleneksel mutfak kültürü devam etmektedir. Evlerde geleneksel kültürle yoğrulan bireyler sayesinde yemek kültürü nesilden nesile aktarılmaktadır. Yörenin yemek kültüründe değişimler yaşansa da yöresel yemekleri bilen eski toprak dediğimiz büyükler bu hayattan göç etmeden daha çok araştırma ve çalışma yapılmalı, tarifler onlardan öğrenilmeli ve muhafaza edilmelidir. Diyarbakır mutfak kültürünün ve yöresel yemeklerinin yeni kuşaklara aktarımı, kültürlerinin yaşatılması ve unutulmaması için yazılı kaynaklar artırılmalıdır. Böylece geleneksel kültürde değişimler olsa da unutulmayacaktır.

## KAYNAKLAR

- Abakay, M.A. ( Şubat 2012 ). *Diyarbakır Mutfağında Yemek Kültürü*. Türkiye Yazarlar Birliği: Diyarbakır'da Yapılan Yemekler ve Global Mutfak Terörizmi, [www.tyb.org.tr/](http://www.tyb.org.tr/) (22.02.2017).
- Acar, Y. (2016).*Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt ( Gelveri ) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1):81-86.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015).*Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3):79-89.
- Altunboğa, A. (1999).*Diyarbakır Folklorundan Kesitler*, Nesil Matbaacılık, İstanbul, ss.13-99.
- Aras, N. (2013).*Bayram Çöreği-Diyarbakır Mutfağı*, Metro Kültür Yayınları, İstanbul, ss.12-280.
- Ballı, E. (2016).*Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (4):3-17.
- Baran, Z. ve Batman, O. (2013).*Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği*, Turizmde Yenilik, 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, Erciyes Üniversitesi, Kayseri, ss.1355-1365.
- Beysanoğlu, Ş. (1996).*Anıtları ve Kitabeleri ile Diyarbakır Tarihi*, Başlangıçtan Akkoyunlular'a Kadar, MN Tanıtım, Ankara, ss.3-49.
- Cömert, M. ve Durlu-Özkaya, F. (2014).*Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2):62-66.
- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Diyarbakır Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, <http://www.csb.gov.tr/db/diyarbakir/> (11.04.2017).

- Değer, M. (2009).*Annemin Diyarbakır Yemekleri*, Pasifik Ofset, İstanbul, ss.18-184.
- Diyarbakır Gezi Rehberi, (2014). Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Boyut Matbaacılık, İstanbul, ss.3-239.
- Diyarbakır Kent Müzesi, Diyarbakır.
- Diyarbakır Kültür ve Turizm Dergisi, (2014).*Binlerce Yıldır Akan Bir Nehir, 33 Medeniyet Bir Şehir: Diyarbakır*, Yıl/2014, Sayı/1, Nisan-Mayıs.
- Diyarbakır İl Turizm ve Kültür Müdürlüğü,[www.diyarbakirkulturturizm.gov.tr/](http://www.diyarbakirkulturturizm.gov.tr/) (15.02.2017).
- Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, <http://www.diyarbakir.bel.tr/galeri/fotograf-galerisi/> (13.11.2017)
- Doru, A. (2013).*Tarihte Diyarbakır'da Mutfak Kültürüyle Nostalji*, Diyarbakır Sosyokültürel Tarihi 3, ss. 247-288.
- Düzgün, E. ve Durlu-Özkaya, F. (2015).*Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1):41-47.
- Erten, M. (2001).*İlimiz Diyarbakır*, Kare Yayınları, İstanbul, ss.8-23.
- Giritlioğlu, İ., İpar, M.S. ve Özlü, B. (2015).*Turizm ve Bölgesel Kalkınma İlişkisi: TRC1 Bölgesi Üzerine Bir İnceleme*, *Uluslar arası Hakemli Beşeri ve Akademik Bilimler Dergisi*, 4(14):216-237.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015).*Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1):14-29.
- Göker, G. (2011).*Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: (Balıkesir İli Örneği)*, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, ss.1-116.
- Güldoğan, V. (2011).*Diyarbakır Kültürü*, Kripto Kitaplar, Ankara, ss.439-445.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015).*Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi : İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2):63-73.
- Halıcı, N. (1991).*Güney Doğu Anadolu Bölgesi Yemekleri*, Arı Ofset Matbaacılık, Konya, ss.3-17.
- Haspolat, K. ve Hamidi, N. (2013).*Diyarbakır Sosyokültürel Tarihi 1*, Uzman Matbaacılık ve Ciltleme, İstanbul, ss.4-12.

- Haspolat, Y.K. (2014).*Diyarbakır'ın Tarihi Yemek ve Gıda Mekanları-2*, Ağustos.
- Karaca, N. (2014).*Diyarbakır Kent Dokusunun Osmanlı Dönemindeki Gelişimi*, *Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(12):47-67.
- Karakaş, A. ve Güngör, H.Y. (2015).*Yöresel Tatların Turizme Katkısı: Diyarbakır Örneği, II. Yükseköğretim Stratejileri ve Kurumsal İşbirliği Sempozyumu*, Mersin, ss. 253-257. academia.edu.tr adresinden alınmıştır.
- Kargıoğlu, Ş. ve Akbaba, A. (2016).*Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastro Turistler Üzerine Bir Araştırma*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1):87-95.
- Kesici, M. (2012).*Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü*, *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23):33-37.
- Kudat, A. (2010). *Kürt Mutfağında Ne Pişiyor?*, Doğan Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık Tic. A.Ş., İstanbul, ss.77-282.
- Kurt, A. (2012). *Din Sosyolojisi*, Sentez Yayın ve Dağıtım Tic. San. A.Ş., İstanbul.s.295.
- Öncü, M. (2015).*Meyir-Diyarbakır Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Gün Matbaacılık, İstanbul, ss.19-566.
- Özyılmaz, H., Aluclu, İ. ve Akın, C.T. (2014).*Mutfak Kültürünün Geleneksel Diyarbakır Evlerine Sosyal ve Mekansal Yansımaları*, *Milli Folklor*, 20(102):138-153.
- Palalı, İ. (2014).*İlk Dönemlerden Osmanlı Devletinin Sonuna Kadar Diyarbakır'ın Nüfusu ve Etnik Yapısı*, *Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı*, 210:29-48.
- Parla, C. (2005).*Diyarbakır Surları ve Kent Tarihi*, *ODTÜ MFD*, 22(1):57-84.
- Sözen, M. (1971).*Diyarbakır'da Türk Mimarisi*, Gün Matbaası, İstanbul, ss.15-18.
- Şengül, S., Çakır, A. ve Çakır, G. (2015).*Yöresel Mutfaklar*, Ertem Basım Yayın San. Tic. Ltd. Şti, Ankara, ss.140-151.
- Tigris, A. ve Çakar, Y. (2015).*Amed - Coğrafya, Kültür, Tarih*, Atalay Matbaacılık, Ankara, ss.13-650.



Türkiye İstatistik Kurumu, [www.tuik.gov.tr/](http://www.tuik.gov.tr/) (22.03.2017).

Üner, E.H. ve Güzel Şahin, G. (2016).*Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Herşey Dahil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(3):76-100.

Yağar Dere, H. (2012).*Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesi Tasarımı*. Yüksek Lisans Tezi. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya, ss.2-142.

Yanmış, M. ve Kahraman, B. (2013).*Gençlerin Dini ve Etnik Kimlik Algısı: Diyarbakır Örneği*, *Akademik İncelemeler Dergisi*, Cilt:8, Sayı:2, ss.117-153.

Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004).*SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.2-323.

Yılmazçelik, İ. (2014).*XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır (1790-1840)*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, ss.11-23.

<https://sagliklimutfak.net/2014/01/metrodan-turkiyenin-zengin-mutfak-kulturune-anlamli-destek-bayram-coregi-diyarbakir.html> (10.12.2018)

(<http://www.radikal.com.tr/radikalist/diyarbakir-mutfagini-evinize-getirecek-10-efsane-tarif-1209077/>)(08.04.2018)

<http://www.tarifinasilyapilir.net/keskek-tarifi-2/> (10.12.2018)

(<http://www.superanne.org/kaburga-dolmasi-tarifi-diyarbakir>)(05.04.2018)

(<http://www.yemektarifi.com/diyarbakir-ciger-sis-tarifi/>)(05.04.2018)

(<https://www.sosyolife.net/mutfagim-diyarbakir-hilorik-tarifi-26-05-2014>) (09.04.2018)

(<http://www.tarifsepeti.com/hamur-isleri/diyarbakir-coregi-tarifi-479.html>)(09.04.2018)

(<http://ernurbelen.blogspot.com.tr/2015/12/diyarbakir-usulu-eksili-etli-karsk-kuru.html>)(01.04.2018)

**EKLER****EK A. MUTFAKTA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER**

Fotoğraf 24. Süzgeç, Lergene, Tabak



Fotoğraf 25. Elek



Fotoğraf 26.Kazan, Kevgir,Kepçe



Fotoğraf 27.Gaz ocağı, Çaydanlık, Tencere



Fotoğraf 28.Cemil Paşa ailesi mutfak malzemeleri



Fotoğraf 29. Cemil Paşa ailesi mutfak malzemeleri



Fotoğraf 30.Mehmet Cemil Paşa Mira Takımı



Fotoğraf 31.Mira Mangalı ( Diyarbakır Kent Müzesi )

**EK B. DİYARBAKIR'DA KULLANILAN ÜRÜNLER**

Fotoğraf 32. Diyarbakır Peyniri (Çermik)



Fotoğraf 33. Torak



Fotoğraf 34. Tereyağı

**EK C. DİYARBAKIR'DA YETİŞEN YABANI OTLAR**

Fotoğraf 35. Yılan Pancarı Kavurması



Fotoğraf 36. Tort





Fotoğraf 37. Yarpuz



Fotoğraf 38. Wızdevre



Fotoğraf 39. Sakız Puri



Fotoğraf 40. Tımanık ve Sirim



Fotoğraf 41. Tımanık cacığı

**EK D. GÖZLEME VE YUFKA YAPIMINDAN KARELER**

Fotoğraf 42. Hamurun yoğrulması



Fotoğraf 43. Hamur



Fotoğraf 44. Gözleme yapımı

Fotoğraf 45. Patates ve peynir  
gözleme iç harcı



Fotoğraf 46. Gözlemenin içlenmesi



Fotoğraf 47. Gözlemenin kapatılması



Fotoğraf 48. Gözleme pişirme



Fotoğraf 49. Yufka açma ve pişirme

## ÖZGEÇMİŞ

Zehra İşler 1984 yılında Adana’da doğdu. Adana İsmet İnönü Kız Meslek Lisesi-Ev Yönetimi ve Beslenme Bölümü’nü bitirdikten sonra Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Bölümü’nden mezun oldu. Daha sonra Gazi Üniversitesi, Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi, Aile ve Tüketici Bilimleri Öğretmenliği’nden 2009 yılında mezun oldu. 2013 yılında Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans programına başladı. Orta derecede İngilizce bilmektedir. 2010 yılından beri Diyarbakır’da Teknoloji ve Tasarım Öğretmeni olarak çalışmaktadır. Evli ve bir çocuk annesidir.

## VITAE

Zehra İşler was born in 1984, in Adana. After she had finished Adana İsmet İnönü Girl Vocational High School-Home Management and Nutrition Department, she graduated from Anadolu University Eskişehir Vocational High School-Department of Cookery. Then she graduated from Gazi University Industrial Arts, Master of Science in Gastronomy and Graduate Program. She speaks English at intermediate level. She has been teaching as a Technology and Design Teacher in Diyarbakır since 2010. She is married and she has a daughter.