



SURIYE MUTFAĞI





KARAKUS



Kuzey ve kuzeybatıdan Türkiye, doğudan Irak, güneyden Ürdün, batıdan İsrail, Lübnan ve Akdeniz ile çevrilidir. Güneybatı Asya'da, Ortadoğu'nun kalbi durumunda bir konuma sahiptir. En büyük ve gelişmiş şehir Şam'dır. Diğer önemli şehirleri Halep, Humus, Hama ve Lazkiye'dir. En büyük, en kalabalık ve en zengin şehri Şam'dır. Nüfusun yüzde yo'e yakını Şam'da yaşıyor. Ülkenin nüfusu 20 milyon civarında. Bu nüfusun yüzde 74'ü Sünni, yüzde 16'sı Şii (Nusayri), yüzde 10'u ise Hıristiyan. Suriye nüfusunun yüzde 90'ım Arapça konuşan Araplar meydana getirmektedir.

Suriye'nin güneydoğusunda Suriye Çölü yer alır. Suriye'nin 2/3 si çöllerle kaplıdır. Akdeniz kıyısında Akdeniz iklimi egemendir. Kış aylarında sık sık sis olayları olur ve bölge bol yağış alır. Halep civarındaki bölgede ve bozkır çölde tatlı bir iklim vardır. Şam civarında ise gündüz-gece sıcaklık farklılıkları fazla olan ve genellikle kuru bir atmosferi olan kara iklimi hüküm sürer. Ülkenin en büyük nehri Fırat olup, üç ana kolla kuzeyden gelir ve Meyadin'in güney doğusundan, Irak topraklarına girer. Diğer nehirleri ise Berada ve Oronto nehirleridir. Ülkede büyük göl bulunmaz, az sayıda küçük göl vardır.

KARAKUŞ

Ormanlar, madenler, bitki örtüsü oldukça kıt olduğundan ekonomik olarak geri kalmış bir ülkedir. Başlıca tarım ürünleri şunlardır: Arpa, buğday, yulaf, darı, mısır, sebze, meyve, tütün ve şekerkamışı. Bazı bölgelerde pamuk ve zeytin ziraatı da yapılır. Deve, koyun, keçi ve sığır yetiştirilir.



Suriye'nin geleneksel restoranlarına has bazı özellikler var. İhtişamlı, su temalı, orijinal yapılar, mimarileri camilere çok benzemektedir. Her yemek masaları, alan içerisinde belli aralıklarla bulunan fiskiyeli havuzların etrafına kurulmuştur. Sürdürülebilir olarak, Suriye'nin bol baharatlı, bol süslü yemeklerini yiyebilirsiniz. Osmanlı'dan beri mevcut olan insan mozağini Suriye'nin restoranlarında bir arada görmemiz mümkün. Yemek fiyatları uygun olduğundan, ailelerden oluşan gruplarla yemekler yeniyor. Her yaşta insanın önünde bir nargile görülmektedir. Kadın, erkek, genç, yaşlı fark etmiyor. Halep'in Oyuncakçılar Çarşısı'nda 150 adet nargile satan dükkân bulunmaktadır. Bu da nargileyi ne kadar çok sevdiğimizin göstergesidir.



Yazın sıcığından geceleri yaşıyan şehir haline gelen Halep'te Sokak atıştırmalıkları çok çeşitlidir. Bu lezzetleri evlerde bulmak mümkün değildir. Lahmacun bunların başında geliyor, bol baharatlı sucuk denilen kıymalı karışım ince lavaş üzerine sürülerek fırınlanıyor. Falafel, sembusek (kızartmış börek), sabah kahvaltılığı ful (koyu çorba kıvamında bakla ekmeği), hurmalı ekmek, künefe, şerbetle dondurma ve tatlılar şeklinde hazırlanıyor.



Cahide Sultan



Bizim mutfak kültürümüzde olmayan ama Suriye'de pek çok yemekte kullanılan ve sabah kahvaltıda üzerine zeytinyağı gezdirilerek yenilen baharatgillerden Zahter'li ekmek oldukça önemlidir.



Aslında Suriye mutfağına hiç yabancı değiliz. Tahini bol humus, babagannuş, mutabbal (tahinli patlıcan salatası), muhammara, taze kekikten yapılan zahter salatası, **ejjeh** (sebzeli omlet), yeşil zeytin salatası, **mutabbak** (bizdeki soğanlı patlıcan yemeği), peynirli börek (peynirli içe çörekotu kısılmış), **fattuş** (yağda kızartılmış lavaş ekmeği parçalan, peyniri ve maydanozla servis edilen salata), rulo sucuk (sucuk harcı sürülmüş kızartılmış börek), **müceddere** (sarımsaklı mercimekli bulgur pilavı), firik denen değişik bir buğday gibi tahıldan pilav yapılır tavuklu / etli, fıstıklı, patlıcanlı bu pilavın aynısını bulgur ve pirinçle de yapılır. Pirinçle yapılanın yanında cacık, bulgurla yapılanın yanında salata yenir.

KARAKUS



nergismevisimi

Ana yemeklere gelince başı Güney Anadolu ile kültürel paralellik gösteren Kebbeh / kubbe / kibble (içli köfteler) ve dolmalar çeker. İçli köfte yapımında et ve bulgur macun haline gelene kadar yoğrulur içine bol baharatlı kıyma, çam fıstığı veya ceviz gibi malzemeler doldurulur. Pişirme şekilleri arasında en yaygın kızartma olsa da ızgarasını ve domates soslusunu da yiyebilirsiniz. Koyun eti kebaplar da kullanılıyor. Vişne suyunda şekerle pişirilen köfteler (kabab ma'Karaz), Halep işi şiş köfte lavaş ekmeği ile, tavuk ise pirinç pilavı ile servis ediliyor. Doğranmış taze gül yaprakları ile sarılmış yaprak dolması ve nar ekşili zeytinyağlı patlıcan dolması.



KARAKUŞ



Halep tatlıları, çeşitlerinde bolca fıstık kullanılmıştır. İçleri Şam fıstıkla doldurulmuş şekerlemelerinin tadına doyum olmaz. Halep'in beyaz kuru baklavası, bizim bildiğimiz adıyla Antep fıstıklı mini bülbülyuvası, **BİLLURİYE** (içi bol Şam fıstıklı, üzeri kızarmamış beyaz kadayıf), fıstıklı **ASSABE** (baklava yufkasına sarılmış rulo şeklinde), fıstıklı kadayıf ve baklava, fıstıklı **MABRUME** (içi bol fıstıklı burma kadayıf), **TAŞ KADAYIF** (içi peynirli) meşhur lezzetleridir. Halep tatlılarının başlıca özelliği çok şuruplu değil, kuru kıvamda olmasıdır. Şuruplarına genelde portakal çiçeği suyu konulmaktadır.





Tatlıların yanında kurabiyeleri de ayrı bir lezzet sunar.

Özel ahşap kalıplarda şekilli yapılan minik atıştırmalar,

iç olarak hurma, ceviz, Şam fıstık kullanılan **MAMUL** ve **KEREBİÇ**.

Eskide Ramazan aylarında un, yağ, şeker, susam, maya ve fıstıkla yapılan geleneksel yassı kurabiye **BARAZEK** . **GHRAYBEH** irmik, un, yağ,

şeker, fıstık içeren ağız da dağılan kurabiye çeşitlerinden biri. İsmi sütten alan Halep şehrinde hamur tatlılarının yanı sıra muhallebinin de ayrı bir önemi var. Üzerine bol fıstık serpererek yeniyor.

Muhallebi ve dondurmada yoğun süt tadını verir.

Barazek ve Kerebiç sunuz.



İKARBAKUŞ





Suriye mutfağının en önemli faktörü tazelik ve malzemelerinin kendisidir. Yöresel Suriye mutfağını coğrafik durum, toprak düzeni, iklim, kültür ve zengin yöresel çeşitlilik belirler. Bütün yıl yetişebilen domates, salatalık gibi sebzelerin yanı sıra mevsimsel sebzeler yetiştikleri bölgeye has özellikler taşır. Başlıca tarım ürünleri arpa, buğday, yulaf, darı, mısırdır. Vişne, kayısı, Şam fıstığı üretimi fazladır. Karpuz, elma, nar, patlıcan, domates ihraç edilen ürünlerin başında gelir. Suriye İspanya'dan sonra en fazla zeytin ve zeytinyağı üreten ve ihraç eden ülkedir.

Diğer Arap ülkelerinden farklı olarak Suriye’de alkollü içki serbesttir. Şarap ve yerel arak rakısı yaygın olarak tüketilmektedir. Kakule tohumu katılarak çekilmiş kahve Türk kahvesi gibi pişirilir. Taze sıkılmış meyve suları meyve şerbetleri içkiler arasında yer alır. Bunun yanında Güney illerimizde de görülen demirhindi ve meyan kökü şerbetleri de çarşılarda seyyar satıcılarda içilir. Evlerde pişirilen bakliyat ve sebze ağırlıklı yemekleri ise restoranlarda tatmak mümkün değil. Ayrarı daha yeni yeni öğrenmişler Türklerden ve adını da değiştirmemişler. Biraları ise oldukça başarısızdır. Gayet ucuz olan rakı ve biranın aksine şarap (Lübnan Ksara şarabı) şisesi 15 USD civarında Suriye için pahalı bir fiyattan satılmakta ve oldukça kültürelidir.

