

## NADYA ŞENER

1962'de Mardin'de, Hanna-Özcan ve Behice'nin ilk çocukları olarak doğdu. Beři erkek, ikisi kız yedi kardeştiler. İlkokulu Mardin'de, Ebulula ve Cumhuriyet okullarında bitirdi. 1976'da ailece İstanbul'a göç ettiler. 1984'te evlendi, iki çocuğu oldu. Yemeęe ilgisi çocukluğundan, özellikle annesinin ve ailesindeki diğer kadınların marifetlerini defalarca izleyerek özömsediği yıllardan geliyor. Geleneksel tatlarını koruyarak günümüze uyarladığı tariflerle ve şehir hayatının getirdiği zorluklar karşısında yarattığı pratik çözümlerle Mardin sofrasını İstanbul'daki evinin mutfağında yeniden üretti. *Mardin Bereketi*'nin, onun için anlamı büyük ve derin olan bu lezzetleri geleceğe taşımasını ümit ediyor.

## usul geređi

Bu kitap, Mardin’de doğan, ancak yörede Süryanilere yönelik baskıların artması nedeniyle memleketinden çocuk yaşta ayrılmak zorunda kalan Nadya Şener’in yaşamöyküsünü ve tarihi kentin tadıyla kokusunu belleğinde yaşatmasına aracılık eden yemeklerini bir araya getiriyor. *Mardin Bereketi*, bereketli zamanların hatırasını bugüne taşıırken, ortak yemek kültürümüze bir Süryani ailenin sofrasından gelen rayihayı katmayı amaçlıyor.

Kitaptaki yemek tarifleri Nadya Şener’in annesinin mutfağından bugüne taşınanlardan oluşuyor. Şener bu yemeklerin bazılarını olduğu gibi aktarıırken, bir kısmını da günümüz yaşantısına uyarlayarak paylaşıyor. Bazı yemek adları Mardinli Süryanilerin kullandığı Arapçayla verildi, bunların yazımı yazarın telaffuzuna göre yapıldı. Julia Kütnaroğlu tarafından Şener’le yapılan söyleşilere dayanarak oluşturulan yaşamöyküsü ise hem eski Mardin’deki yaşantıyı zihinlerde canlandırıyor hem de kitaptaki yemeklerin yarattığı toplumsal ve kültürel dokuyu duyumsamamıza olanak sağlıyor.

Türkçe yazımda Ömer Asım Aksoy’un *Ana Yazım Kılavuzu* (Epsilon Yay.) temel alındı, Necmiye Alpay’ın *Türkçe Sorunları Kılavuzu*’ndan (Metis Yay.) yardımcı kaynak olarak yararlanıldı.

## yayıncının notu

BİR SÜRYANİ AİLENİN MUTFAĞINDAN

MARDİN  
BEREKETİ

## Aras Yayıncılık

İstiklal Caddesi, Hıdivyal Palas No: 231 Kat: 1  
34430 Tünel, Beyoğlu-İstanbul  
Tel: (0212) 243 06 02  
info@arasyayincilik.com  
www.arasyayincilik.com  
Sertifika No: 44967

ARAS - U.R.U.U 284

## NADYA ŞENER MARDİN BEREKETİ Bir Süryani Ailenin Mutfağından

Yayıma Hazırlayan

**Rober Koptaş**

Söyleşi

**Julia Kütnaroğlu**

Fotoğraflar

**Erkin Ön**

Kapak Tasarımı

**Melisa Arsenyan**

Kapak Fotoğrafı

**Maklube** (tarifi için bkz. s. 118)

Düzeltili

**Esra İslamoğlu**

© Aras Yayıncılık, 2023 © Nadya Şener, 2023

ISBN 9786257460231

Baskı ve Cilt

Ali Laçın - Barış Matbaa-Mücellit: Davutpaşa Caddesi  
Güven İş Merkezi C Blok No: 286 Zeytinburnu-İstanbul  
Tel: (0212) 567 11 00 / Sertifika No: 46277

**Birinci Baskı: Mart 2023, İstanbul**

**İkinci Baskı: Ekim 2025, İstanbul**

BİR SÜRYANİ AİLENİN MUTFAĞINDAN  
MARDİN  
BEREKETİ

NADYA ŞENER





*Torunlarım Mayla ve Mira'ya*

# İÇİNDEKİLER



SUNUŞ Kokuyu Taşımak - Julia Kütnaroğlu	11
MERDİN - MARDE	15
BEYT SELUME - SELİM'İN EVİ	18
AİLEM	20
MORT ŞİMUNİ'NİN DİYARBAKIRLI İKİZLERİ	24
HER LOKMASI EMEK	27
KİLİSELER İKİNCİ EVİMİZDİ	35
EBUN BEŞMEYO, GÖKLERDEKİ BABAMIZ ve...	39
GÖÇÜN AYAK SESLERİ	41
DEYRULZAFARAN'DA BİR YILDIZ KUYUSU	44
KALE KENTİ MUTFAKTA İNŞA EDEN KADINLARA	49
MUTFAĞA GİRERKEN	52
<b>ETLİ YEMEKLER</b>	<b>55</b>
TEPSİ KIBBE (içli köfte)	57
KIBBE (içli köfte)	59
IKBEBET	62
KITEL (içli köfte haşlama)	65
KIBBE İB LEBENİYE (yoğurt çorbalı içli köfte)	67
ETLİ YAPRAK SARMASI	70
BABAANNEMİN ETLİ YAPRAK SARMASI	73
CİĞER	74
MARDİN KEBABI	77
KABIRAGAYE (kaburga dolması)	78
HİNDİ DOLMASI	83
CEİCE MIHŞİYE (tavuk dolması)	84
İKVEYSET	89
KELİYE (kavurma)	91
DOBO	92
KUZU KOL DOLMASI	95
BUMBAR	98
ŞEREDİN (etli sucuk)	101
ETLİ ŞAMBÖREK	102
SUCUK KÖFTE (içli köfte haşlama)	105
EBU GANNUÇ	106
RUS (paça)	108
ETLİ GENEDİR	110
MALDĞUM (patlıcan dizmesi)	113

ELLUCİYE	114
ETLİ ŞEHRİYELİ BULGUR	117
BADEMLİ İÇ PİLAV	118
ETLİ NOHUT YAHNİSİ	118
IĞBEYZ IB LEHME (etli ekmek)	121
YUMURTALI ECİNKİTEL	122
MAKLUBE	124
KURU FASULYE	128
ETLİ YEŞİL FASULYE (türlü)	131
ETLİ BEZELYE	132
ETLİ BAMYA	135
KARNİYARİK (şeğh mihşi)	136
ISMEYT IB BAYTH (yumurtalı ince bulgur pilavı)	139
ÇORTEN	140
KIŞK	143
KIBE KUDURDU	144
LOHUSA ÇORBASI	147
KIYMALI PİRİNÇ ÇORBASI	147
<b>ZEYTİNYAĞLILAR</b>	<b>149</b>
ZEYTİNYAĞLI DOLMA	150
ISPANAKLI ŞAMBÖREK	155
MANTARLI İKBEBET	156
GENEDİR	159
KİTEL BEYT DELLİKET	162
BELLOO (mercimekli köfte)	165
BELLOO ŞEMS (yalancı çiğköfte)	166
EKŞİLİ BEZELYE	169
RIZBIŞERAYE (şehriyeli pirinç pilavı)	170
ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI	170
NANELİ İRİ BULGUR	171
MARDİN USULÜ MÜCVER (ıcce)	173
FETTUŞ	174
KÖSE (kabak yemeği)	177
MIKLİ (patlıcan kızartması)	178
PATLICAN TURŞUSU	181
ŞALGAM TURŞUSU	182
SALATALIK TURŞUSU	182

<b>TATLILAR</b>	<b>183</b>
LOZİYE	<b>185</b>
IKLIÇE (çörek)	<b>186</b>
ANNEMİN KURABİYESİ	<b>191</b>
IĞREYBE	<b>192</b>
HASSE	<b>195</b>
DEVK İLMAY	<b>196</b>
LEBENİYE	<b>199</b>
İSFİRE	<b>200</b>
DEVK İB DIPS	<b>203</b>
HELHEL	<b>204</b>
HARİRE	<b>207</b>
PEKMEZLİ CEVİZLİ KADAYIF	<b>208</b>
ŞEKER PEYNİRLİ ŞAMBÖREK	<b>211</b>
HELEVİT İL CİBNE (peynirli helva)	<b>212</b>
HELEVİT İL CEVZ (cevizli helva)	<b>215</b>
LİMONATA	<b>216</b>
VİŞNE SUYU EKSTRESİ	<b>219</b>
VİŞNE LİKÖRÜ	<b>221</b>
MAHLEP LİKÖRÜ	<b>222</b>
KAYISI REÇELİ	<b>225</b>
VİŞNE REÇELİ	<b>226</b>
İNCİR REÇELİ	<b>229</b>
ZERDE	<b>230</b>
SELİKA (diş buğdayı)	<b>233</b>
ANNEMİN SÜTLACI	<b>234</b>

## SUNUŞ KOKUYU TAŞIMAK

\*

JULIA KÜTNAROĞLU

Süryanilerin “kaleler kenti” diye çağırdığı Mardin, ya da diğer adıyla Merdin'nin Süryani mahallesi Mort Şmuni'de doğan, çocukluk ve gençlik yıllarından itibaren halkının talihini sırtlamış ve doğduğu kentten bugün yaşadığı İstanbul'a taşımış bir Süryani kadını Nadya Şener. Mardin Çarşısı'nın leziz baharatları sofralarını, rengârenk kumaşları dolaplarını, taptaze sebze ve meyveleri kilerlerini süslerken, henüz turistikleşmemiş, nostaljikleşmemiş tarihi kentin sakini olmanın deneyimi şekillendirmiş benliğini. Ne var ki refah, bu topraklara hep ağır gelen o “azınlık” yükünü hafifletememiş yine ve tüm imkânlarla rağmen göç etmek zorunda kalmış, ancak yine de yaşama sevincini hiç kaybetmemiş. Direncini, geleneğe ve yeniliklere saygısını, umutlarını lezzetli yemeklerle ifade etmenin bir yolunu bulmuş her zaman.

Doğup büyüdüğü toprakları ardında bırakıp İstanbul'a geldiğinde, en son unutulacak olanı, kokuyu getirmiş yanında. Her biri bu kitapta tariflerini ve hikâyelerini okuyacağınız yemekler olan *kitelin*, *ıkveysetin*, *ıkbebetin* kokusunu, tıpkı geçmiştten kalma bir fotoğrafı hep kalbine en yakın cepte taşıyor gibi, her gittiği semte, evinin kalbine, mutfağına götürmüş.

Uzun yıllar görmediği Beyrut'taki anneannesini ve dedesini, meyve sandığının en üstündekileri hep kocasına, geri kalanını torunlarına ayıran ama kocası ölünce kollarına kına yakan *meymesini* (babaannesini), Türkiye'de dördüz doğuran ilk kadın olan anneannesini, yumuşak huylu, merhametli annesini, hiçbir şeylerini eksik etmeyen ama Mardin'de yaşamak onlar için tehlikeli hale gelince ailesini İstanbul'a getiren babasını, teyzesinden öte Verde (Gül) ablasını, çocuğı olmayan kadınların Hıristiyan-Müslüman-Yahudi demeden manastırlarda aradıkları şifaları, lohusaları besledikleri çorbaları, bebekleri müjdeleyen *hesseyi*, düğünlerde kız tarafına gönderdikleri

*loziyeleri*, Türkan teyzesinin çatısında izlediği Öztürk Serengil filmlerini, Feyruz bahçesini, Mor Gabriel Manastırı'nı, Deyrulzafaran'ı, ölene dek manastırda annesini bekleyen Bahe'yi, Bahe'nin rüyasında İsa Mesih'le yediği *kıtel*i, şamböreği ve Mesih'in hiç sevmediği makarnayı...

Kalabalık bir aileydi Malgazlar. Bir diğer deyişle Beyt Selume, yani Selim'in evi. Nadya'nın dedesi, Bitlis Sasonlu bir Ermeni olan Selim Malgaz'ın adını taşıyor haneleri. Sason'dan Mardin'e göç etmek zorunda kalan ailesi, şehrin Hıristiyan mahallelerinden Mort Şmuni'ye, Türkçe adıyla Şehidiye Mahallesi'ne sığınmış ve Ermeniliklerini başta gizlemeseler de, acılarını dindirmek istediklerinden mi yoksa yaraları kabuk tutsa da o kabuğu kaldırmaya meraklı birileri hep çıkageleceğinden mi bilinmez, Mardin'de sayıca fazla olan Süryanilerin kimliğini merhem etmişler kendilerine. Şehre ilk geldiklerinde kilim dokumacılığıyla uğraşan bu aile, Arapça dokuma anlamındaki "Mağzel"den gelen Mazelci adıyla tanınmış uzun yıllar. Soyadı Kanunu geldiğindeyse Beyt Selume Malgaz soyadıyla ayrılmış Mazelcilerden.

Köklerinin hikâyesini ancak otuzlu yaşlarının sonlarına yaklaşırken babasından öğrenden Nadya'ysa 15 Ocak 1962'de, Selim ve Şefika'nın ilk erkek çocukları Özcan-Hanna'nın kızı olarak doğmuş. Özcan ile Behice'nin ilk göz ağrısı Nadya, erkek torun bekleyen *meymes*i Şefika'nın yüzünü güldürememiş doğduğunda. Sonrasıysa hep mücadele. Birey olabilme, kadın olabilme, hafızasına, köklerine sahip çıkabilme mücadelesi.

İşte böyle başlıyor Nadya Şener söze, önlüğünü çıkarıp avuçlarının arasına topladığında. Sonra oturuyor mutfak tezgâhının hemen yanındaki taburesine ve büyükçe bir yudum alıyor az önce ateşten aldığı köpüksüz Mardin kahvesinden. Aldığı yudumla birlikte fincanının kenarından süzülen kahve damlasına takılıyor gözü. Sason'dan Mardin'e, oradan İstanbul'a uzanan yolculuklar aklında, kekremsi bir tebessümle başlıyor dökmeye, o tebessümün ardında saklı kalan ne varsa.

Gelin ona kulak verelim.

**MARDİN  
BEREKETİ**



## MERDİN - MARDE\*

Biz Süryaniler, Merdin ya da Marde deriz Mardin'e. Çevresindeki kalelerden alır adını. Merdo kale, Merdin'se kaleler demektir Süryanice. İşte bu yüzden kaleler şehri diye anılır. Ama bizim için Merdin'i Merdin yapan, çarşıya uzanan kat kat merdivenleri, dar sokaklardan geçişi sağlayan *abbaraları*, arabaların geçmediği taş sokakları, o sokaklarda eşekleriyle tulumba tatlısından pamuk şekere, süttten peynire, kaymaktan oduna, yumurtaya, bir evi ev yapan ne varsa getiren köylüleri idi.

Bizim mahallemiz, yani Süryani mahallesi Mort Şmuni, Mardin'in eteklerindeki mahallelerden biriydi. Çarşıya gitmek için yüzlerce merdiven tırmanmamız, kimi mağarayı andıran *abbaralardan* geçmemiz gerekirdi. *Abbaralarda* yaşayanlar eşek, koyun ve tavuklar besler, onlarla yük taşır, sütlerini, yumurtalarını satarak geçinirlerdi. Hayvanların kokusuysa tüm *abbarayı* sarardı.

Sayırsız merdiven çıkıp çarşıya vardığımızdaysa bizi birbirinden farklı onlarca koku ve ses karşılardı. Bir yanda kalaycıların "tak tak" sesleri, bir yanda meyve ve sebzelerin güzelliğini tüm şehre duyurmak isteyen manavların naraları, bir yanda fırından buram buram tüm çarşıya dağılan çöreğin, bir yanda etli yaprak sarmasından *kıbbeye*, bademli iç pilavdan *kitele*, *ceece mihşiyeden*, yani tavuk dolmasından şamböreğe, *ıkbebetten doboya*, *kıbe kudurdudan şeredine*, *harireden ıklıçeye* nice lezzete rayihasını veren, sofralarımızın olmazsa olmaz baharatı yenibaharın karanfil andıran kokusu...

Evimiz Mort Şmuni Kilisesi'nin hemen karşısındaydı. Sokağa bakan cephesi penceresiz, iki katlı, sıcak havalarda hayatın avlusunda aktığı kesme taştan yapılmış bir evdi. Sokağa iki kanatlı büyükçe bir kapıyla açılırdı. Girişte sol tarafta banyo ve tuvalet, tam karşıda mutfak ve genişçe bir yemek odası,

\* Bu metin Julia Kütনারoğlu'nun Nadya Şener'le bu kitap için yaptığı söyleşilerden yararlanılarak oluşturulmuştur.



Nadya Şener'in annesinin ailesi Mardin'de, 1942.  
Ortada siyah elbiseli, Şener'in anneannesi Habibe Üzümcü,  
kucağındaki bebek ise annesi Behice.

sağ tarafta ise oturma odası vardı. Üst katta ise büyük bir misafir odası ve anne babamın yatak odası. Biz çocuklar yazın sıcaklığında üst avluya kurulan tahtlarda, kışın ise misafir odasına yan yana yere serilen yataklarda yatardık.

Sofra, hepimizin mutlaka bir arada olduğu, adeta kilisemizin bahçesi gibi kutsal bir buluşma yeri idi. Annem de, babam da haçını çıkarmadan oturmazdı sofraya. Erkek kardeşim Suphi, her yemek sonrası annemin ellerini öper, bizim konuştuğumuz Arapçayla “*Ivefe fidki mem*”, yani “Eline sağlık anne” derdi. Çünkü annemin elleri evimizin bereketini yoğururdu. Bir avuç kadarıyla koca aileleri doyuran bulgur her yapıldığında, pirinçler her ayıklandığında, tüm yıl karnımızı doyuracak şehriyeler, domatesler her kavanozlandığında “*Allaizid*”, yani “Allah ziyade etsin” herkesin dilindeki ilk duaydı.

Bizim mahallenin ucunda *ızbali* dediğimiz toprak yığınları olurdu. Zamanında buraya herkes çöplerini dökermiş, öyle derlerdi. Şehrin eteklerinden yukarı mahallelere uzanan bu yığının yanından bir dere akar, Mardin ovasını selamlardı. Taşlık yollarımız, taş evlerimiz vardı. Müslümanların kurban bayramlarında sokaklara lunapark kurulur, çocukların gülüşleri tüm mahalleyi sarardı. Paskalya öncesindeki, tamamen bitkisel beslendiğimiz, herkesin

kendini ibadete daha çok verdiği elli günlük uzun oruçlarımızdaysa kilisemizin çanı dört bir yanda çınlardı.

Mort Şmuni mahallemize adını veren kiliseydi. Adını bir azizeden, Kilise ve Tanrı inancından vazgeçmediği için yedi çocuğuyla birlikte öldürüldüğüne inanılan Şmuni'den alıyordu. Önünde uçsuz bucaksız serilen ovaya bakar, geceleri sınırın Suriye tarafındaki Haseke'nin, Kamışlı'nın ışıklarını misafir ederdi. *Meymem*lerle, yani babaannemlerle birlikte yaşadığımız ev, tam kilisenin karşısındaydı. Hemen sol tarafında Özkökler, sağ tarafında da *Ammo Mikael*'in evi vardı. Kilisemizin avlusundaki evinde papaz Gabriel ve ailesi kalırdı.

Mahallemizde sadece Hıristiyanlar değil, Müslümanlar ve Ezidiler de yaşardı ama Süryaniler daha fazla olduğu için Süryani Mahallesi diye bilirdi. Kilisenin etrafındaki çoğu ev de mahalledeki Süryani kilisesine aitti. Evlerin yan yanılığı ise sadece görüntüde değildi, insanlar bir aradaydı. Pek çok kedi köpek de vardı mahallede. Hele mahallenin kedisi Pisipisi, evimizden çıkmazdı. Bir de hamile kaldı mı, misafir döşeklerini koyduğumuz dolabın içine sığırır, oranın sığağında doğururdu. Sokak papatyaları doluydu yol kenarları, biz çocuklar da "Oldu, olmadı" diye niyet tutardık. Nedendir bilmem, geniş ailemizde uğursuzluktur diye çiçek bakan yoktu, annemden başka... Yağ tenekelerinde onun ihtimamı altında korkmadan açan kıpkırmızı güller yetiştirirdi.