

Birinca Sabahat

Sidar Tekin

Li mala me dahnê şîvê ji xwarinekê tenê pêk nayê, illim menuyek derdikeve. Xwarinek sereke, li cem wê birinc an jî cureyek miqarnayê û weke dawî jî cacix, zelete an jî cureyek fêkîyan. Ji ber ku weha ye, birinc ji bo me bû hem xwarina nebe nabe ya gelek dahnan hem jî bû ji rêzê. Ji ber vê yekê birinc ji bo min xwarinek zêde bîranîna wê tune ye, ez pir jî bi ser wê de hele nadim lê xwarinek vegan a têr dike û dahnan temam dike ye. Ji ber vê sedemê ez fikirîm ku ewê nivîsa birincê ji bo ez nîşanî we bidim pêvajoya berhevkirina me ya tarîfên vegan-vejetaryen çawa pêş diçe mînakek baş be.

Pirsan ez dipirsim, dayika min dipersivîne. Bila xwendinek xweş be.

Tu vê xwaribê pêşî kengî û ji kê hîn bû?
Bi demê re di tarîfa te de guherîn çêbûn?



Berê min birinc bi ava cemidî an jî bi pîvan çêdikir. Min di ava bi xwê de şil nedikir. Ango, dayika min weha çêdikir. Ya dayika min pir xweş çêdibû lê ji ber ku a Nevin Xanim xweştir çêdibe niha ez cudatir çêdikim. Nevin Xanim xînamîya min e. Min awayê av kelandinê li cem Nevin Xanim dîtibû. Li ser meselê, te birinc sor kir. Tu ava cemidî dixê, paşê piştî tu ava wê dixê tu kevçiyê xwarinê di beroşê de dihêle di nava beroşê de, tu ripîrast disekinî. Heke kevçî nakeve ava wê bes e digot dayika min. Lê ev hertim pir jî xweş çênedibû. Lîmon jî nedixistê dayika min. Ji bo spîtir çêbibe em lîmonê niha dixinê. Ev 10 sal in ez bi vê sîstema nû çêdikim.

Talîyê te ji dapîra min re bi tarîfa nû birinc çêkir?

Ez çêdikim. Lê dapîra te êdî xwarinê çênake, dema ez çêdikim lê nanere bê ka ez çawa çêdikim. Ya dapîra te jî pir xweş çêdibû lê min nekarîbû bi qasî wê xweş çêbikim. Ji destê wê dihat anga, elimandin çêbibû herhal.

Birinc çi deman tê çêkirin, demek wê ya taybet heye?

Em hema hema li cem hemû xwarinan illim birincê çêdikin. An birinc an savar. Li ser meselê li cem fasolîyên şîn, li cem fasolîyên hişk tê çêkirin. Li cem hemû xwarinên bi bacanên reş, tê çêkirin. Ango em li cem her xwarinê, li cem xwarinên bi zeytê û bi goştî çêdikin.

Pêşkêşkirina birincê çawa dibe, cuda dibe?

Carinan tu dikare tasê hebekî şil bike û birincê têxe hundirê tasê û wê vajî biqulipînî û pêşkêş bikî. Li ser meselê wan rojên hanê min ji malbata xwişka te re çêkir. Ev gava mêvanên bêtir hebin tê çêkirin. Dema malbata me bi xwe be em pêşkêşkirina wê nakin.

Bi ya te xala girîng ya vê tarîfê çi ye?

Bi ser de eciqandina lîmonê û di ava bi xwê de şilkirin û sekinandin. Ne tiştên ewê herkes pê zanibin in. Hin kes şeker jî dixinê, 1 kevçiyê çayê.

Baş e, te ji vana kîjan tarîf hînî zarokên xwe kirin, ew çawa çêdikin? Dişibin a te yan cuda çêdikin?

Li ser meselê Derya, keça min a mezin a dişibe çêdike. Lê ew jî dibêje ez nekarim pir xweş çêbikim. Kurê min cudatir çêdike. Ji ber ku kurê wî weha jê hez dike, ew bê şîre çêdike. Carinan ez jî weha çêdikim, dibêjinê “awayê loqentê” û tu qet şîran naxê û rasterast birincê sor dikî. Dibe weke birinca hazir. Ji ber ku min birinca zarokên din pir nexwarîye ez nizanim.

Ez bêm ji te re çêbikim. (Em dikenin.)

Were çêbike da ku ez bixwim cana min.

Tiştêkî din ku tu dixwazî bêje heye?

(Ev pirs min bi tarîfa savarê ya bonûs hate bersivandin. Û bi vî awayî herçî ku ez ji bo tarîfêk birincê hatibûm ez bi sê tarîfên birincê rabûm.)

A rast li Hatayê savar cuda tê çêkirin, pir kes wê nizanin. Li ser meselê ez ji xwesîya xwe hîn bûm, ê min dayika min savara weha çênake. Tu rasterast savarê davêje nava ava kelandî, paşê ava xwe dikşîne, paşê li cihekî dinê tu di rûnê gulên berberûyan de an jî di zeytê de şîran sor dikî, dixê navê. Pir jî xweş çêdibe yanî, gava bi germî tê xwarin pir xweş e. Avêtina nava ava kelandî, her der bi wê nizane. Li ser meselê dayika min jî eynî weke birincê çêdikir. Nokan jî pir dixinê. Li ser meselê gava dipije ya rast ez jî nokan dixim birincê. A rast li gorî ya cem wê jî tu dixê. Li cem fasolîyên şîn an jî museqa bi bacanên reş, imambayıldı, belezîzê nokan dixine birincê. Ezê îro naximê ji ber ku nevî jê hez nake.

Ez ji devê dayika xwe guhdariya tarîfên birincê yên dapîra min û Nevin Xanimê dikim:

Tarîfa dapîra min

Ez birincê dişom. Şîreyan di rûn de sor dikim. Rûnê nivîşk an rûnê sana dibe. Ez birincê dixim nav û sor dikim. Heb hebî dibe, ewê pev nezeliqin. Ez xwêya wê diximê. Ez ava cemidî bi qeysa çav diximê. Paşê ez kevçî dixim nava beroşê, heke rast disekine ava wê tamam e. Pêşî ji bo ava cemidî bikele li ser agirê gûr dipijînim. Gava dikele li ser agirê hûr bi qasî 15 xulekan dipijînim. Piştî çêdibe ez peçeteyan datînim ser wê û disekinînim.

Tarîfa Nevin Xanimê

Ez 2 qedehên avê birincê di ava şîrgermî de bi xwê şil dikim. Bi qasî nîv saetê disekinînim. Bi qasî 3 kevçîyan rûnê gulên berberûyan, kevçîyek rûnê nivîşk dixim beroşê. Berî ez beroşê germ bikim, ez şîreyan davêjimê û sor dikim. Ez birincê baş dişom. Nîşastaya wê û xwêya wê baş dihere. Piştî ez şîreyan sor dikim, li ser agirê hûr birincê jî lê zêde dikim paşê bi qasî 5-10 xulekan sor dikim. 3 qedeh ava germ lê zêde dikim. Bi qeysa çav xwê diximê, ez dikarim bêjim belkî bi qasî kevçiyê şêranîyê. Bêyî ez qet kevçî pê bikim dipijînim, 10-15 xulekan. Ji bo spî be ez çend niqut ava lîmonê diniqutînimê. Piştî ava xwe dikşîne ez hêdîka li hev dixim û peçeteyan datînim ser û disekinînim.