

Tarîfa Mastava

Di derbarê mastavayê de gelek caran pîrsa pêşî ku dihat aqlê min ew bû ku çima gelek mirovên malbata min ji halê birincê yê lebîxe û bi mast evqasî pir hezdikin. A rast bersiva pîrsê di vê yekê de veşartî bû ku ev xwarin xwarinek herêmî ya ji pir berê ve tê çêkirin e û xwarinek tunebûnê ye. Ez dibêjim xwarina tunebûnê lewra bi malzemeyên bingehîn ku pêkan e li her malê hebin tê çêkirin û di dawîya xebatê de xwarinek baş têr dike derdikeve holê.



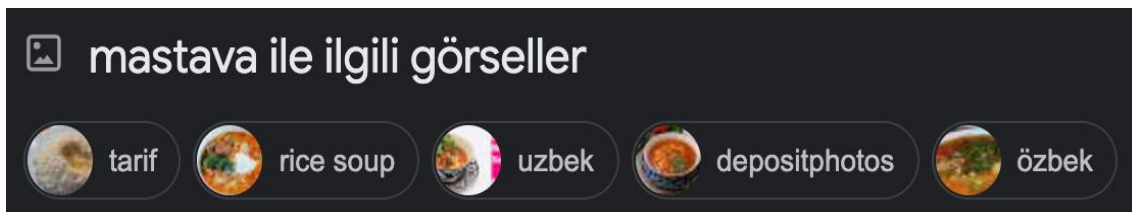
Zeynep Kılıç

Mastava xwarinek bi tu awayî min nekarîbû jê hezbikira bû. Dema ez zarok bûm ez difikirîm ku vê xwarinê tenê mirovên ji min mezintir dixwin. Min qet nedîtibû ku zarokekî xwarina wê tercîh kiribû. Ji şiklê wê, ji sincûra wê an jî ji tahma wê bû ez nizanim lê tiştin ku min ji vê xwarinê dûr dixistin hebûn. Niha hebekî ecêb e ku ezê tarîfa vê xwarinê bidim. Belkî di dawîya vê nivîsê de ewê dilê min here mastavayê, ez nizanim. Gava min tarîfên berîya veya dinivîsandin çawa ku nivîs diqedîya min dest bi çêkirina gelek ji wan xwarinan kiribû lê ev tiştên ez vedibêjim bi qasî yê min in yê xwendevanan e jî... Ji ber vê gava nivîs qedîya bi vê tarîfê hûnê çî bikin hûn pê dizanin. Ê min tenê ezê xwarinek ku nava min û wê pir ne baş e belkî jî cara pêşî tarîfa wê bidim û çîroka wê neqil bikim.

Di derbarê mastavayê de gelek caran pîrsa pêşî ku dihat aqlê min ew bû ku çima gelek mirovên malbata min ji halê birincê yê lebîxe û bi mast evqasî pir hezdikin. A rast bersiva pîrsê di vê yekê de veşartî bû ku ev xwarin xwarinek herêmî ya ji pir berê ve tê çêkirin e û xwarinek tunebûnê ye. Ez dibêjim xwarina tunebûnê lewra bi malzemeyên bingehîn ku pêkan e li her malê hebin tê çêkirin û di dawîya xebatê de xwarinek baş têr dike derdikeve holê. Gava ez difikirim ku berê li gundan malbatên qelebalix pev re dijîyan, divê ev xwarin xwarinek rizgarker a mezin be. Weke min got ev xwarin xwarinek malzemeyên pir bingehîn -mast, birinc, hêk, av- tîne cem hev

e, ji ber vê dayika min ji nişka ve ev xwarin çêdikir û kesî fêhm nedikir di kîjan navberê de çêkirîye. Sincûra xwarinê pir tîr e, weke keşkekê ye. Gava tê pêşkêşkirin, piştî wê dixin sênîkê nava wê hebekî tê kortkirin û rûnê nivîşkê tê xistinê û weha tê serwîskirin. Ev xwarin li Amedê bi genimê hûrkirî yê jê re “teftî” tê gotin tê çêkirin, li Colemêrgê jî bi birincê tê çêkirin. Navê xwarina bi awayê Colemêrgê tê çêkirin jî “gulol” e. Dibêjin berê dapîra min a ji Colemêrgê û bapîra min a ji Amedê li ser mesela navê wê xwarinê gulol e an mastava ye nîqaşên xweş dikirin.

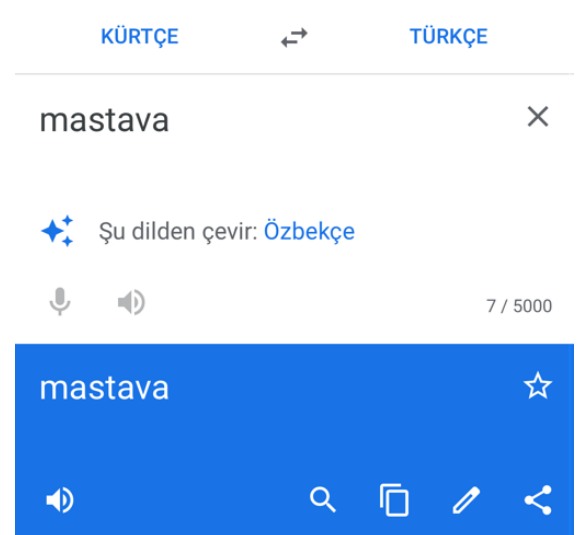
Ji bo ez dakevim kûrahîya wateya etîmolojîk ya navê xwarinê gava min li Googleyê mastava nivîsand ez li tiştên min şaş hiştin rast hatim. Daneyên pêşî yên pêşwazîya min kirin şorbeya mastava ya Ozbekan bû, şorbeya birincê ya bi sebzeyên zêde. Ji nava gelek tarîfîn şorbeya Ozbekan di dawîyê de min xwarina mastava ya Amedê dît.



Min texmîn dikir ku xwarin ne tenê aîdî Amedê ye lê qet nehatibû aqlê min ku ewê ev xwarin di heman demê de bi Ozbekan re hevpar be. Ligel vê du tarîf bi temamî ji hev cuda ne, li Amedê ev weke şorbe nayê xwarin û sebze jî nakevê. Ev du xwarinên cuda yên bi heman navî berê min dan pirsra mastava weke peyv di Ozbekî de xwedî wateyekê ye an na.

Di Kurdî de mast û av du peyvên xwedî wate ne. Ji bo ez wateya peyvê ya Ozbekî hîn bibim gava ez peyvê dinivîsînim peyvê bi heman awayî li min vedigerîne, ez vê weke wateyek peyva mastava ya Ozbekî tune ye fêhm dikim. Paşê ji bo wergera Kurdî-Tirkî bike ez mastava dinivîsînim û ji min re weke pêşnîyara zimanê wergerê Ozbekî pêşnîyar dike.

Di encama vê lêkolîna biçûk û şaşmayînê de, ez nekarim tu wateyê bidim vê ku weke Kurdan me navê xwarina mastavayê çawa bi Ozbekan re parve kiriye. Lê piştî wê çîrokê ezê şensekî bidim mastavayê û ezê biceribînim ku ji wê hez bikim.



Ez tarîfa mastavayê ya ku min tenê li cem jinên malbata xwe dîtîye û bi xêra wan dizanim
û ya me ye datînim jêrê.

Malzeme

- Mast
- Hêk
- Teftî - Birinc
- Av
- Rûnê nivîşk
- Xwê
- Îsota sorî hûr

Çêkirina wê

Mast bi avê, hêkê û xwê biçelqîne. Heta bikele li hev bixe û li cem wê bisekine. Piştî keliya
birincê têxê. Gava hat sincûra keşkekê binê wê vemrîne. Piştî te xiste sênîkê nava wê kort bike û
rûnê nivîşk û îsota sorî hûr ku te sor kiriye lê zêde bike.