



HAZER AMANI

hazer@mutfakmagazin.com

UNESCO tarafından 1982 yılından beri korunması gereken kültür varlıkları listesinde bulunan, 5. yüzyılda kayaların tepesine inşa edilmiş muhteşem Sigiriya...

Biçimi nedeniyle "Aslan Kayası" diye adlandırılan Sigiriya; bütünüyle, mutlaka deneyimlenmeli, görülmeli.

Hint Okyanusu'nda Bir Ada:

Sri Lanka

Sri Lanka ya da eski adıyla Seylan. Hindistan'ın hemen güneyinde, armutu andıran şekliyle Hint Okyanusu'nun ortasında bir ada. Tropik yağmur ormanlarından, çay tarlalarına, okyanus kıyısı kumsallardan, Budist tapınaklarına zengin bir çeşitlilik sunuyor.

Yaklaşık 30 senelik iç savaşın bedelini hala ödemeye devam eden bu ada Budizmin beşiği olmakla kalmamış, yıllar boyu birçok sömürgeci devletin boyunduruğu altında kalmış.

30 yıllık iç savaş ülkenin ruhunu öldürememiş; bembeyaz dişli ufaklıklar biz geçerken o kadar içten ve sevgi ile gülüyorlardı ki, etraftaki tropik meyve ve ormanların ortasında, kendimizi Neverland'de hissettiğimiz anlar oldu!





Rotamızın ilk durağı Hint Okyanusu'na nazır, meşhur mimar Geoffrey Bawa'nın elinden çıkmış Heritage Ahungalla oteliydi. Hollandalıların zamanında gelip kale yaptığı Galle liman şehri kaldığımız yere 30 dakika mesafedeydi.

Galle'de biraz yürüdükten sonra tabelası ile diğer mekanlardan 1-0 önde başlayan Wok On the Wild Side adlı mekanı bulduk.

Seyahat amacımız curry yemektir ve karşımıza bu ibare çıkınca, hemen oracıkta oturduk!

Köri ve tavuklu mercimek çorbası olan Mulligatawny, çok sevdiğim Ezogelin çorbasının bol acılı ve baharatlı hali. Sunumu ve ortamın renkleri ile uyumu zaten fazla söze gerek bırakmıyor.





Ana yemek olarak seçimim daha çok bir Thai yemeği olan tavuklu jungle curry, eşim Deniz ise deniz mahsullerinden yana kullanıyor seçimini, iki yemekte de baharatların ve taze otların kullanımı oldukça dengeli ve lezzetli.

Ben tabii ki ekstra acı biber istiyorum ve Sri Lankalıları bile hayrete düşürecek şekilde yemeğin acı seviyesini katladıkça, katlıyorum. Yanında içtiğimiz Xiaolongbao tarzı bir çay olan ve halkın içmeyi tercih



ettiği aromalı ve sütlü çay, ezilmiş bonnet biberlerinin yakıcılığını oldukça güzel yatıştırdı. Aklınızda olsun, earl grey çayının içine 2-3 tane kakule atıp demler ve biraz süt ve biraz da tarçın eklerseniz oldukça lezzetli bir çay oluyor. Üstelik bu çaydan yapılan dondurma da mükemmel oluyor!



Galle'den sonra ikinci durağımız yeşilin 1001 tonunu bize sunan, tropik ormanların içinden tırmana tırmana gideceğimiz, adanın iç ve yüksek kısımlarındaki Nuwara Eliya. İşte hepimizin bildiği Seylan çayının yetiştiği topraklar buralar; göz alabildiğine yeşil ve pırl pırl, muazzam şelalelerle dolu, bereketli topraklar...

Yolculuğumuz sırasında Sri Lanka'ya has birkaç belediye aracı da gördük elbette.



Yolda herhangi bir markete girip su almak istediğimde karşılaştığım egzotik meyveler ve sebzeler dikkatimi çekti. Güneydoğu Asya'da çok karşılaştığım mor ve beyaz ince patlıcanlar, tatlı patates dokusunda ama neredeyse muz tadında olan plantain çiçeği ve neredeyse her ağaçtan tepemize düşecekmiş kadar bol olan muz ve ananasın hem fiyatı hem de lezzeti beni şaşırttı.



Günümüz konforu ile 19. yüzyıl havasının harika bir bileşimi için tavsiyemiz Heritage Tea Factory Oteli'nden iki kare...



Kahvaltı, öğle ya da akşam yemeğinde pilav ve köriler!

Benim en sevdiğim klasiklerden biri olan Nicoise salatasının bir versiyonu, açıkçası içerisinde taze börülce ve zeytin yerine peynir ve yeşillikler konması hoşuma gitmedi ama ton balığı gayet yerinde ve lezzetli mühürlenmişti.



UNESCO tarafından 1982 yılından beri korunması gereken kültür varlıkları listesinde bulunan, 5. yüzyılda kayaların tepesine inşa edilmiş muhteşem Sigiriya...

Heyecanlı bir tırmanma parkuru sonunda olağanüstü bir manzara sizi bekliyor. Spiral şeklinde kaya merdivenlerden tırmanırken, bir anda karşınıza çıkacak olan fresklerden bahsetmeden olmaz.

Biçimi nedeniyle "Aslan Kayası" diye adlandırılan Sigiriya; bütünüyle, mutlaka deneyimlenmeli, görülmeli.



Yolculuklarda karşıma böyle fırsatlar çıkınca asla kaçırmam! Bu seferki için hem sıcak hem de soğuk bir deneyimdi diyebilirim...



Hopper Sri Lanka mutfağının favorilerinden, yenilebilir bir kâse adeta! Fermente edilmiş pirinç unundan yapılan hopper, wok tavalarda pişiriliyor ve özellikle kahvaltı öğünlerinin yıldızı...

Bir başka hopper, bir başka kâse, bu sefer içinde köri ile...





Bu görmüş olduğunuz fasulye gibi yeşil keseler aslında hepimizin bayla bayla, genelde aroma olarak kullandığı vanilya.

Neredeyse tüm tatlılarda içerisine koymaya alıştığımız vanilyanın bitkisini daha önce görmüş müydünüz?



Bu ağaçtan sarkan açık yeşil keseler de Azteklerin tanrıların yiyeceği diye adlandırdığı ve hepimizin en sevdiği tatlılara ismini veren çikolata



Bu da deminki yeşil çikolata kakao keselerinin iç kesiti. İçerisindeki kahve çekirdeği gibi gözüken koyu renk çekirdeklerden hem kakao tozu hem de kakao yağı üretiliyor. O çok sevdiğimiz çikolata ise çoğu zaman hayvansal yağlar ve şeker ile karıştırılarak yapılıyor.



Meyve gibi gözüken bitki ise genelde kurutulmuş veya toz halini görmeye alıştığımız muskat veya Hint cevizi.



NOT: Dambulla ile ilgili de bilgi verelim! Küçük bir kasaba olan Dambulla'nın ünü, Sri Lanka'nın en büyük ve en iyi korunmuş mağara- tapınak kompleksine ev sahipliği yapmasından geliyor. Dambulla'da yaklaşık 80 tane, tapınak olarak kullanılmış mağara bulunuyor. Ancak bunlardan 1 tanesi büyük önem taşıyor, çünkü içinde Budizm'e özgü heykeller ve resimler barındırıyor.

Golden Temple of Dambulla da Budist duvar resimleriyle, Sri Lanka'nın en iyi korunmuş mağara yapıları tapınaklardan. 1991'den bu yana Unesco tarafından koruma altına kültür varlıkları listesinde bulunuyor. Tarihi için M.Ö. 1. yy. deniliyor.