

Yayın Adı Diyarbakır Özgür Haber
Referans No 38690290
Renk Renksiz

Yayın Tarihi 28.05.2014
Etki Tarafsız
STxCM 37,22

Küpür Sayfa 1
Tiraj 1500
Sayfa 11



Unutulmaya yüz tutan Kürt yemekleri kitaplaştırıldı

DİHA - Çocukluğundan bu yana yemek yapmanın kendisi için bir tutku haline geldiğini belirten **Ali Geyik**, genç yaşına rağmen profesyonel anlamda aldığı mutfak eğitimini bölgede unutulmaya yüz tutan tatları kayıt altına almak için kullandı. Çıkardığı “**Geleneksel Kürt Mutfağı**” ile 105 tarifi bir araya getiren Geyik, Kürt mutfağının dünyaca bilinen Meksika ve İtalyan mutfakları ile yarışabilecek düzeyde, acı, ekşi, tatlı, birçok farklı tadı içinde barından zenginlikte olduğunu söyledi.

Van’da yaşayan **Ali Geyik** (34), çocukluğunda kalabalık ailesinin ekmek ve çeşitli yemekleri pişirdiği tandır başındaki muhabbetlerle sevdiği yemek yapma tutkusunu, profesyonel düzeyde geliştirdi. Ankara’da, Çankaya Eğitim Merkezi’nde, yine İstanbul’da Boğaziçi Üniversitesi bünyesindeki yemek kurslarında aylarca eğitim alan Geyik, İtalyan ve Meksika mutfaklarını öğrendi. Ancak yönünü çocukluğundan kalan tatlara dönen Geyik, iki yıl süren bireysel çalışması sonucu bölgenin tüm illerini karış karış gezerek, kadınlardan aldığı, yemek, tatlı ve çorbadan oluşan 105 tarifi içeren “**Geleneksel Kürt Mutfağı**” adlı yemek kitabını çıkardı. Annesi ile tek başına yaşayan Geyik, 15 yıldır mutfağın kendisinden sorulduğunu, aile içinde bir araya geldiklerinde sürekli kendisinin yemek yaptığını belirterek, geleneksel tatların unutulmaya yüz tutmasının kendisini bu çalışmaya ittiğini anlattı.