

## SERBEST KÜRSÜ

Bağlanmayacaksın bir şeye, öyle körü körüne.  
 "O olmazsa yaşayamam." demeyeceksin.  
 Demeyeceksin işte.  
 Yaşarsın çünkü.  
 Öyle beylik laflar etmeye gerek yok ki.  
 Çok sevmeyeceksin mesela. O daha az severse kırılırsın.  
 Ve zaten genellikle o daha az sever seni,  
 Senin o'nu sevdiğinden.  
 Çok sevmezsen, çok acımazsın.  
 Çok sahiplenmeyince, çok ait de olmazsın hem.  
 Çalıştığın binayı, masanı, telefonunu, kartvizitini..  
 Hatta elini ayağını bile  
 çok sahiplenmeyeceksin.  
 Senin değillermiş gibi davranacaksın.  
 Hem hiçbir şeyin olmazsa, kaybetmekten de korkmazsın.  
 Onlarsız da yaşayabilirmişsin gibi davranacaksın.  
 Çok eşyan olmayacak mesela evinde.  
 Paldır küldür yürüyebileceksin.  
 İlle de bir şeyleri sahipleneceksen,  
 Çatıların gökyüzüyle birleştiği yerleri sahipleneceksin.  
 Gökyüzünü sahipleneceksin,  
 Güneşi, ayı, yıldızları..  
 Mesela kuzey yıldızı, senin yıldızın olacak.  
 "O benim." diyeceksin.  
 Mutlaka sana ait olmasını istiyorsan bir Şeylerin..  
 Mesela gökkuşağı senin olacak.  
 İlle de bir şeye ait olacaksın, renklere ait olacaksın.  
 Mesela turuncuya, yada pembeye.  
 Ya da cennete ait olacaksın.  
 Çok sahiplenmeden,  
 Çok ait olmadan yaşayacaksın.  
 Hem her an avuçlarından kayıp gidecekmiş gibi,  
 Hem de hep senin kalacakmış gibi hayat.  
 İlişik yaşayacaksın. Ucundan tutarak...

Haz. Ecz. Metin KARADENİZ

Hayatin havaya attığımız  
 5 topla oynanan bir oyun  
 olduğunu düşünelim.  
 Bu toplar;  
 İsimiz,  
 Sevdığımız,  
 Sağlığımız,  
 Dostluklarımız  
 "Benliğimizdir.

Bu 5 top içinde bir tek "işimiz" lastik bir toptur.  
 Düsürürsek ziplatabiliriz.  
 Ancak diğer 4 top camdan yapılmıştır.  
 Düserse kırılır , yerine konulamazlar.  
 Bunu fark etmeli ve hayatimizi bu dengeye göre kuralıyız.  
 Oysa hepimiz o ilk lastik topu tutabilmek uğruna diğerlerini kirip  
 dökmüyor muyuz?"

**CAN DÜNDAR**

SERBEST KÜRSÜ

1970 Kelkit doğumluyum. Ege Üniversitesi Eczacılık Fakültesi mezunuyum. Kitap okumayı seyahat etmeyi seviyorum. Amatörce şiir yazıyorum.

Şiir Aştır aşırılıktır  
Üç gözle bakmaktır dünyaya  
Yada maddenin sevgi halidir...

Hiçbir şiir tesir etmedi bana  
Senin yavrum ifaden kadar  
Hiçbir esans uyarmadı beynimi  
Tanımsız kokun kadar

Yanağına dokunan dudaklarımın  
Dokunduğu anlar  
Bitmemeliydi geçse de günler  
Aylar yıllar

Zor zor  
Sana olan duygumun ifadesi  
Tapınmayla sevginin bileşkesi mi  
Desem anla beni

Asiye SARGINALP



Ecz. Asiye SARGINALP  
asarginalp@ttnet.net

Seveceksin bulutları  
Sevişeceksin soğuklarla  
Ah o beyaz karların kokusu  
Gebe kalacaksın mutluluklara

Beyninle doğuracaksın  
Heyecanlanacaksın doğayla  
İşte bak  
İnan bak

O zaman bak  
Haklısın yaşamaya

Asiye SARGINALP

Düşüncenin  
Doruğunda yaşayacaksak

Mecburuz uçan kuşa selam vermeye  
Değil güzele de öfkeyle gönül vermeye  
Kötüyle düşlemeye

Mecburuz  
Sabahlamaya ellerin acıları için  
Yorulmaya umutsuzluğuyla  
Hakaretine teşekkürle mecburuz

Mecburuz  
Kahkahanın kucağında ölmeye  
Verdikçe çoğalmaya  
Gittikçe varmamaya  
Düşündükçe varolmaya mecburuz  
Dene de gör....

Asiye SARGINALP

Sen  
Yaprakların güneşe  
Bir şeyler fısıldadıklarını  
Duydun mu hiç

Ya kuşların bulutlara  
Karın topraklara  
Başakların oraklara  
Duymadın mı

Duymadınsa  
Aç bakan gözleri de duymadın  
Anaların feryatlarını da

Öyleyse balın  
Tadını da duymadın  
Sen

Asiye SARGINALP

## EV PİDESİ

Yazlıkta kaldığımız zamanlar tarif bulmak çok kolay olmadığı için genelde vanilya veya kabartma tozu paketlerinin arkasındaki tarifleri deniyorum. Bu tarifi de birkaç hafta önce Dr.Oetker'in bir paketinde bulmuştum. Aslında tarife göre büyük bir pide yapılıyordu ama ben tek kişilik porsiyonları tercih ettim.

### Malzemeler:

- 1 yumurta akı
- 150g oda sıcaklığında yağ (margarin, tereyağı) veya 1/2 sb.'dan biraz fazla zeytinyağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3,5-4 su bardağı un
- 1 paket (10g) kabartma tozu
- **kıymalı iç:**
- 300g kıyma
- 2 rendelenmiş soğan
- 2 domates rendesi
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- **peynirli iç:**
- 4 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 2 domates rendesi
- 1 su bardağı ince kıyılmış maydanoz



### Hazırlanması:

1. Kıymalı iç için baharatlar hariç tüm malzemeyi kavurun, en son tuz ve karabiberi ekleyin. Peynirli iç için listedeki tüm malzemeleri karıştırın.
2. Hamur malzemelerinin hepsini karıştırın. Hamuru istenilen büyüklükte pide şekline getirerek iç malzeme ile doldurun. Üzerine yumurta sarısı sürün ve yeşil biber ile süsleyin.
3. 175C fırında 25-35 dakika pişirin.

## ZEYTİNYAĞLI DOLMA

### Malzemeler :

1 kg. dolmalık biber, 2 tane soyulmuş domates, 2 su bardağı pirinç, 8-10 kuru soğan, 1 yemek kaşığı kuş üzümü, 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık, 2 tatlı kaşığı nane, 2 tatlı kaşığı karabiber, yarım demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı limon tuzu veya yarım limonun suyu, 1 tatlı kaşığı tarçın, 2 kesme şeker, 1 çay bardağı kaynamış su, yarım su bardağı zeytinyağı, tuz.

soğan ve fıstık hazırlanması: fıstıklar pembeleşene kadar yarım su bardağı yağda kavurun. pirinçler tane tane olunca maydanoz hariç diğer tüm malzemeleri ekleyin. kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.



doğranmış maydanozu ekleyin, bir kez karıştırıp soğumaya bırakın. dolmalık biberleri yıkayıp, içlerini çıkarın. hazırladığınız içi dolmaların üzerinde biraz boşluk kalacak biçimde doldurun. üzerlerine bir dilim domates kapatın. dolmaları fazla derin olmayan bir tencereye tek sıra halinde dizin. yanlarına kadar gelecek biçimde kaynamış su ekleyin. orta harlı (annemle harlı/hararetili tartışması yaptık ama o harlıda ısrar etti) ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. soğutup servis tabağına alın, limon dilimleri ve maydanoz ile süsleyin...

### CEVİZLİ ISLAK KEK

#### Malzemeler:

- 200 gr. margarin, oda sıcaklığında
- 1 + 3/4 bardak toz şeker
- 4 yumurta, hafif çırpılmış
- 400 ml. çiğ krema
- 2.5 bardak un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 bardak ince çekilmiş ceviz
- toz şeker + tarçın karışımı



#### Hazırlanması:

1. 200 gr. margarini ve 1 + 3/4 su bardağı toz şekerini mikser kabında çirpin. hafif çırpılmış 4 yumurtayı ekleyip çirpin.
2. 400 ml çiğ kremayı ekleyip çırpmaya devam edin. 2.5 su bardağı unu, 1 paket kabartma tozunu, 1 paket vanilyayı ekleyip çirpin. mikseri çıkartın.
3. 1 bardak ince çekilmiş cevizi ekleyin. tahta kaşık veya spatulayla karıştırın.
4. karışımı ayçiçek yağıyla fırçalanmış dikdörtgen borcama dökün.
5. 180-200 dereceye ısıtılmış fırında 40 dk. kadar pişirin. (üstü kızarmış, içi yarı ıslak olacak)
6. fırından çıktığında henüz sıcakken üzerine eşit olarak toz şeker - tarçın karışımı serpin.
7. havadar bir yerde soğumaya bırakın, tam soğuduğunda streç folyoyla ağzını kapatın.