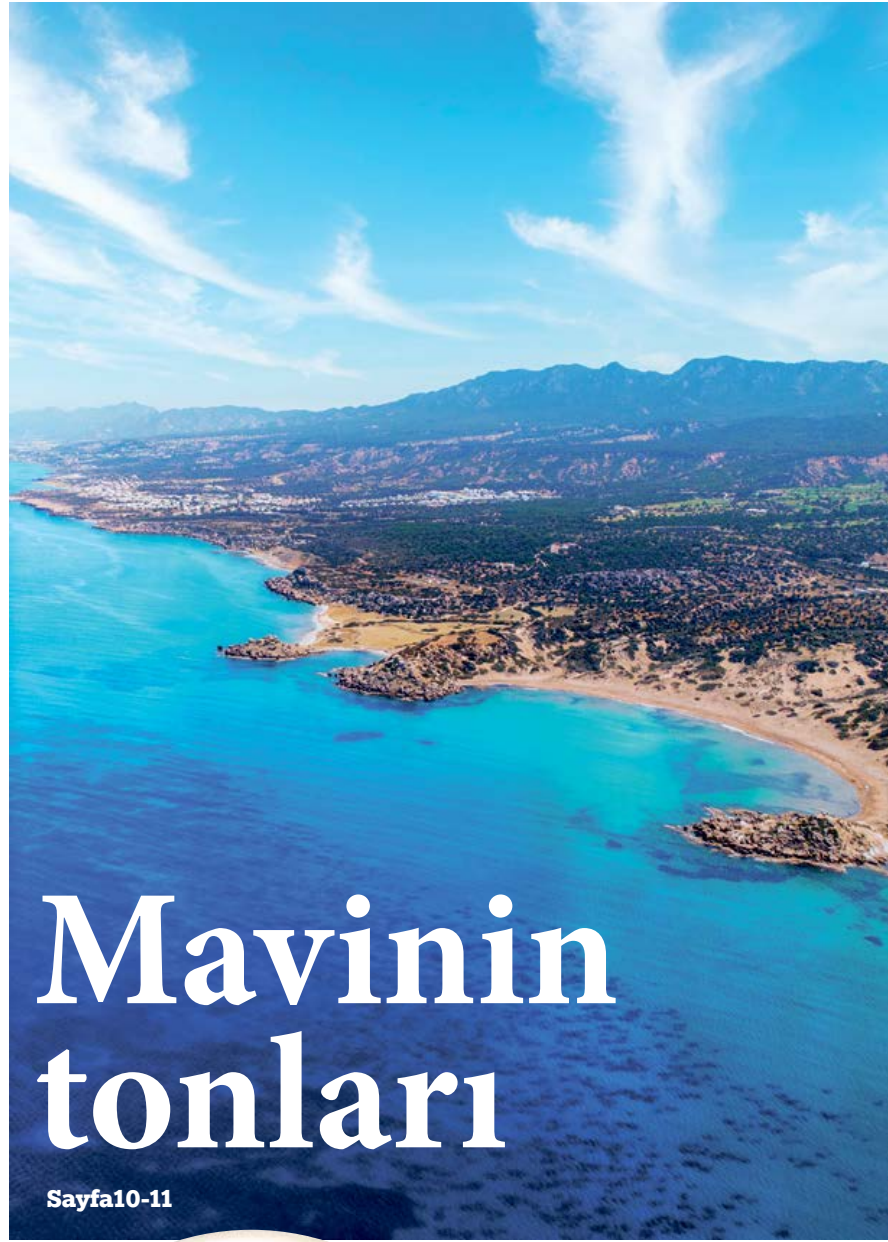


# NorthCyprus

August 2023 | Issue 169 | Est 2009 | Monthly Magazine | **FREE**







## Mavinin tonları

Sayfa 10-11



Lefkoşa'nın simge isimlerinden biri:

## Kunduracı Arif

Belediye Pazarı'ndan (Bandabulıya) doğuya doğru giderken sağ kolunuzun üzerinde, 3 basamakla çıkılan bir eşliğe varıp, iki kanatlı ahşap eski Kıbrıs kapısından içeri girdiğinizde,

dar ve uzun koridorun ucundaki küçük dükkanda hasır sandalyesinde ayakta tamir eden Arif abiyi görürdünüz... Nam-ı diğer "Kunduracı Arif"... Tam adı Arif Nurak... Sayfa 4-5

## KÜBA...

Bir yanı 1960'larda donup kalmış, bir yanı açılım yolunda... Mutlu, kaygısız ama yoksun... Sağlık ve eğitimde dünyaya örnek, turizmde atılım büyük, günlük hayat hantal...  
Nezire Gürkan'ın haberi 20-21-22. sayfalarda



Yazın serinleten lezzeti; sulu muhallebi

Sayfa 16-17

Kıbrıs Türk Çiftçiler Birliği ile Creditwest Bank işbirliğinde bir ilk: "Emeğimle Üretiyorum Gülümseyin Çekiyorum"  
Hasan KARLITAŞ'ın haberi sayfa 13

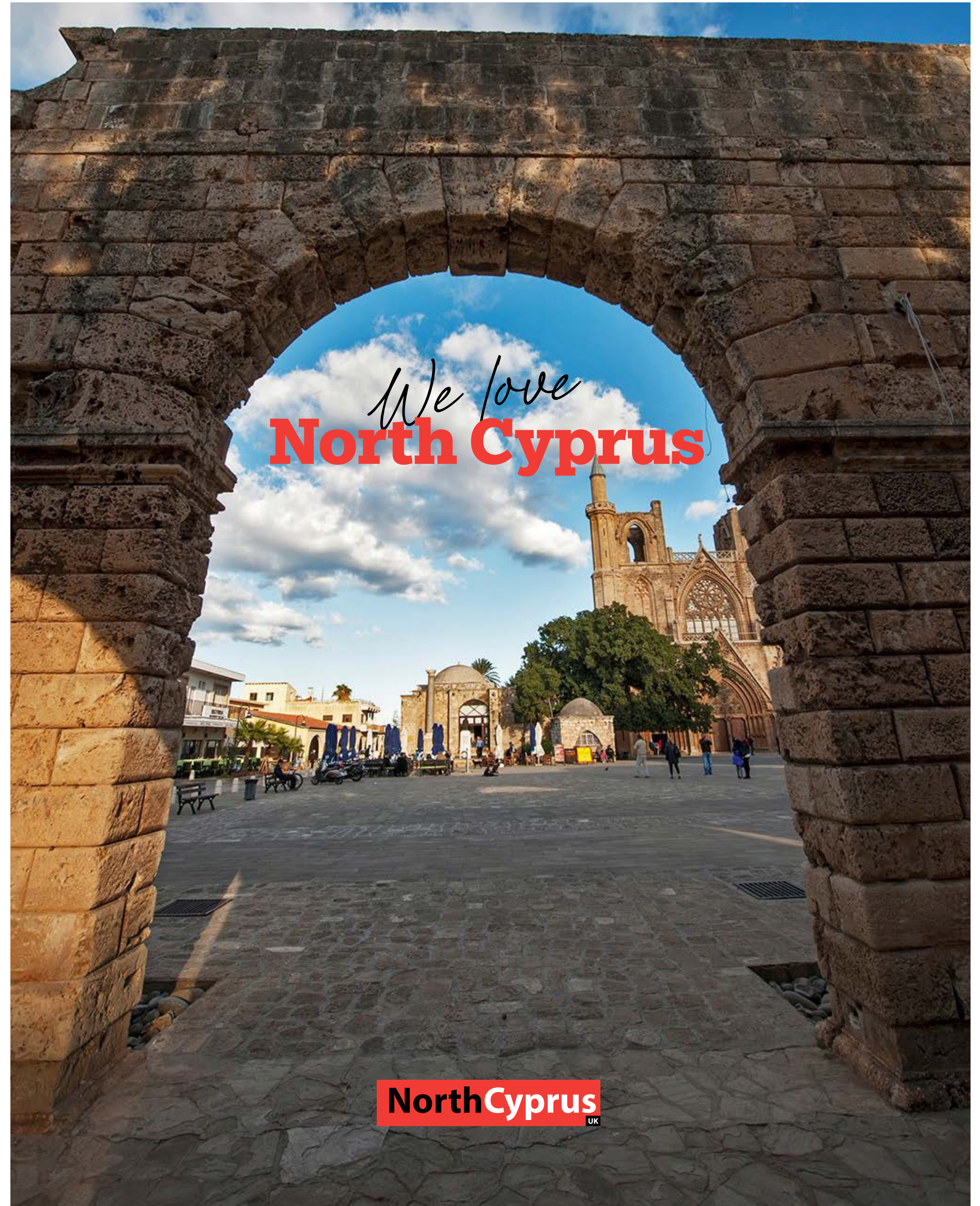
Kıbrıs'a özgü çiçek dolması (hellimli)

Haberi 26. sayfada



## Sheftali Kebab

Place ground meat in a mixing bowl. Sprinkle salt and spices then mixing thoroughly. Divide into 6 portions. Page 38



NorthCyprus UK







Lefkoşa'nın simge isimlerinden biri:

# Kunduracı Arif

Belediye Pazarı'ndan (Bandabuliya) doğuya doğru giderken sağ kolunuzun üzerinde, 3 basamakla çıkılan bir eşiğe varıp, iki kanatlı ahşap eski Kıbrıs kapısından içeri girdiğinizde, dar ve uzun koridorun ucundaki küçük dükkanda hasır sandalyesinde ayakkabı tamir eden Arif abiyi görürdünüz... Nam-ı diğer "Kunduracı Arif"... Tam adı Arif Nurak...

**Röportaj: Fehmi GÜRDALLI/TAK**

Kunduracı Arif, yarım asırlık kunduracılık yaşamının 45 yılını bu dükkanda geçirdi. Kıbrıs'ta ayakkabısını tamir etmek isteyen, topuğunu değiştirecek olan, kaliba verecek olan binlerce kişi, bu 45 yıl boyunca

o eşikten geçti, o uzun koridoru yürüdü ve Arif abinin gülen yüzüyle karşılaştı...

Bugün 65 yaşında olan ve dükkanını kapatma kararı alan Lefkoşa'nın simge isimlerinden, İtalyan sanatçı tarafından yapılan duvar resmiyle ölümsüzleşen Arif Nurak ile, kapısına kilit vurmadan birkaç gün

önce, müşterilerine elinde kalan son ayakkabıları teslim ederken, hayatını, mesleğini, çarşıda zanaatkar olarak geçirdiği yarım asrı konuştuk.

**Babam beni okutmak için çok uğraştı, ama ben istemedim...**

1958'de Vadili'de doğan Arif Nurak, 10 yaşına kadar bu köyde yaşadı... Derslerinde başarılı olan ağabeyinin ilkokulu bitirip ortaokula başlamasından sonra, köyde kahvecilik yapan babası, oğlunun o yıllarda güvenli şekilde Lefkoşa'ya gidip gelebileceğinden endişe ettiği için taşınma kararı aldı. 1968'de ailece Lefkoşa'ya taşındılar.

Arif Nurak, çocukluğuna dair o günleri şöyle anlatıyor:

Babam, "her gün oğlumla ilgili tedirginlik yaşayamam, kalbim küt küt edeceğine" deyip Lefkoşa'ya taşınmaya karar verdi. Babam Vadili'de de kahvecilik yapıyordu. 1968'de Lefkoşa'ya geldik ve babam Devciler Hanı'nda kahvecilik yapmaya başladı.

Babası, büyük oğlunun eğitim hayatı için köyden Lefkoşa'ya taşınırken, küçük oğlu Arif'in pek de okumaya niyeti yoktu. O

dönem pek çok yaşattımın isteyip ama imkan bulamadığı için okuyamamasının aksine, Arif Nurak ailesinin tüm çabalarına rağmen okula devam etmek istemedi. Tamamen kendi isteğiyle iş hayatına atıldı, zanaatkar oldu.

"Ben o dönemde ilkokul üçüncü sınıfıydım ve Atatürk ilkokuluna gitmeye başladım. O zaman ilkokul 6 seneydi ve orada ilkokulu bitirdim. Ben ortaokula gitmek istemedim ama babam deyim yerindeyse zorla gönderdi. Benim okuma ya ne isteğim, ne hevesim, ne de merakım vardı. Babam çaba da harcadı. O dönem öğretmen Fikri Karayel vardı. Babam bana o zaman özel ders aldırdı Fikri Bey'den. Bayraktar ortaokulunda iki sene okudum, ama doğrusu zar-zor gittim, pek bir şey de anlamadım.. (gülüyor)..."

**Kunduracılığı, Büyük Han'ın kahvecisi Ahmet dayıdan öğrendi**

Kıbrıslıların, özellikle de Lefkoşalıların yakından tanıdığı bir başka isim, Büyük Han'ın kahvecisi Ahmet dayı (Kanan), Arif Nurak'ın amcasıydı. Ahmet Kanan, o yıllarda Büyük Han'daki atölyesinde kunduracılık

yapıyordu. Daha önce boş zamanlarında amcasının yanına giden Arif Nurak, okulu bıraktıktan sonra da soluğu amcasının yanında aldı.

"Okulu bıraktıktan sonra Asmaaltına çırak gittim. Ustam babamın gardaşıydı, Ahmet amcam. Herkesin Büyük Han'ın kahvecisi Ahmet Dayı olarak hatırladığı (Ahmet Kanan) amcam. Ahmet amcam o zamanlar ayakkabıcılık yapardı. Meşhur kunduracıydı. Vadilili Ahmet Usta dedin mi, herkes bilirdi o zaman. O zamanki atölyesi de Han'ın içindeydi."

**Günde 150 çift ayakkabı üretir, ülkenin dört bir yanına satardık**

Arif Nurak daha çocuk yaşında, yoğun bir tempoda çalışmaya başladı. Amcasının atölyesinde gece 23.00'e kadar çalıştıklarını anlatan Arif Nurak, amcası, yengesi ve amcasının oğlu Mehmet Kanan ile birlikte günde 150 çift ayakkabı ürettiklerini ve ülkenin dört bir yanına sattıklarını hatırlıyor. "O zaman böyle hazır ayakkabılar yoktu. Biz orada üç-dört kişi günde 150 çift ayakkabı çıkarırdık. Amcam, ben, amcamın oğlu Mehmet Kanan, yengem... Gece 10-11'e mutlaka işin bitmesi gerekirdi ki gece kalıplar hazır olsun ve ertesi günü bir 150 çift daha yapabilelim. Eziyetli bir işti doğrusu..."

Yaptığımız ayakkabıları ada genelinde satardık. Leymosun'a, Baf'a bile ayakkabı götürürdük. Leymosun'da Turan usta, Ayarni'de Mümtaz usta vardı hatırlarım... Onlara da gönderirdik. 150 çift satırdı her gün, hiç kalmazdı. Hatta kavga ederlerdi dükkanlar ayakkabıları almak için. Caba-caba vardı meşhur, "kimseye vermeyen" derdi. İsterdi sadece ona verelim yaptığımız ayakkabıları. Ama olur mu?"

**1978'den beri, yani 45 yıldır bu dükkandayım. Girne kapısında sorsanız burayı gösterirler...**

1975'e kadar amcasının yanında çalışmış Arif Nurak, askere gidip geldikten sonra kısa bir süre daha bu işe devam etti. 1978'de ise tam 45 yıl ekme parasını kazandı dükkanını açtı.

Ahmet Kanan da eski ayakkabıcılık işini birkaç yıl daha devam ettirdikten sonra, yaşının da etkisiyle bıraktı... Yine Han'da,



daha rahat çalışabildiğini düşündüğü kahveciliğe başladı. Kahvecilik hayatı, Ahmet Kanan'ı da Büyük Han'ın ve Lefkoşa'nın unutulmazları arasına katacaktı.

"Ben 1978'den beri bu dükkandayım. Bazen ayak numarası büyük olanlara ayakkabı da yapardım ama ağırlıklı olarak ayakkabı tamiriymişim. Çin işi ayakkabılar girince piyasaya artık yeni ayakkabı yapmaktan vazgeçtik. Biz 500 liraya mal edersek, Çin işi ayakkabılar 200 liraya satılıyordu. Rekabet edemedik. Tamire devam ettik.

Dükkanımı ben yoktan var ettim. Özellikle kadın ayakkabısı tamiri yapan çok yoktu. Ben o yönde ilerledim. Benim müşterilerimin dörtte üçü kadınlardı. Özellikle genç kadınlar aldıkları ayakkabılara dekor, çiçek falan da koymamı isterlerdi,

ayakkabıyı baştan yaratırdık zaman zaman. Eskiden çok fazla model de yoktu tabii.

Zaman içinde ayakkabı çeşitleri çoğaldı ve dekor talebi azaldı. Ama bu sefer de topuk tamiri işi vardı. Müşterilerimin çoğunluğunu kadınlar oluşturmaya devam etti.

Neredeyse 45 yıldır bu dükkandayım. Hiç başka yere taşınmadım. Herkes de beni burada tanıdı. Hatta Türkiye basınından bile gelip haber yaptılar. Girne kapısına gelip 'ayakkabıcı/kunduracı Arif' dediğinizde sora sora burayı bulursunuz. Adresi bilmeniz gerek yok?"

**Surlarıç'ın kabuk değişirdi**

Surlarıç'ın zaman içinde kabuk değiştiğini söyleyen Arif Nurak, bu değişimin otobüs terminalinin taşınmasıyla başladı-

ğini belirtiyor. Son dönemde canlanma olduğunu ancak Surlarıç'ına esnaf ya da zanaatkarların değil, cafe-bar işletmecilerinin geldiğine dikkat çekiyor.

"1978'de başladığımda Devciler Hanı vardı. Otobüsler buraya gelirdi, bir anlamda terminal burasıydı. Köyden herkes buraya gelirdi. Akıncı'nın belediye başkanlığı döneminde yeni terminal açıldı. Halk yavaş yavaş o taraf kaydı. Son zamanlarda da bizim mahalle barlar, cafeler mahallesi oldu. Diğer esnaf azaldı.

Gençler son yıllarda surlar içine dönme başladı ama zanaatkar olarak değil. Hep cafe, kafeterya. Benim gençlerle bir sorunum yok ama biz de yabancı olduk artık buralarda. Bizim meslek bugünkü koşullarda eridi. Zere artık ayakkabıda seçenek de çok."

**Kadın ayakkabılarını sevdi, spor ayakkabılardan nefret etti**

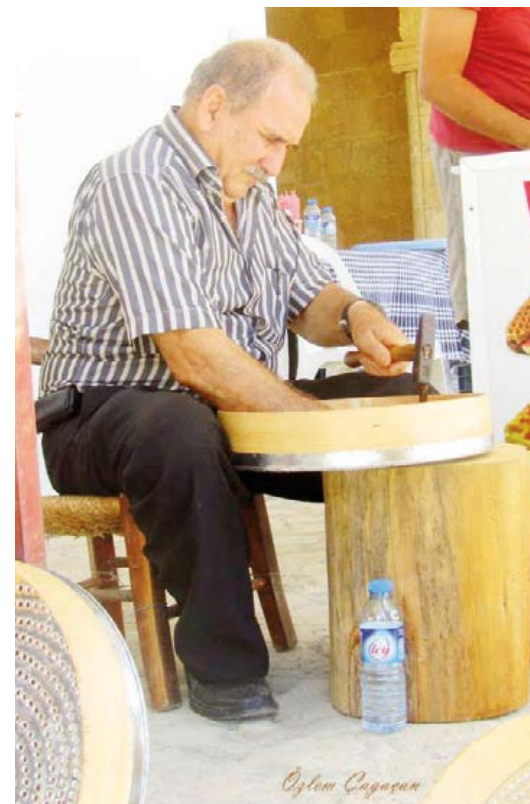
Peki onu en çok hangi tür ayakkabılar uğraştırdı? Bu soruya çok da düşünmeden, hemen yanıt veriyor; spor ayakkabıları... "Tamir etmesini en sevmediğim ayakkabılar spor ayakkabılardır" diyor Arif Nurak. "Spor ayakkabılarla uğraşmak sorun. Yapışması da zor.

Çünkü olduğu gibi makineden çıkar o ayakkabılar. Spor ayakkabı getirdiklerinde tiksindiririz resmen işten. Çünkü uğraşının bir karşılığı olmaz.

Yaparsın, bir ay, 15 gün sonra eski hale gelir. Nefret ederim spor ayakkabılardan. Tamirini en sevdiğim ayakkabılar kadın ayakkabılarıdır. Kibar ayakkabıdır kadın ayakkabıları, insan zevkle yapar. Yaptığın işin karşılığını görürsün."







# Kıbrıs el sanatlarını yaşatan bir köy; Yayla

**Hasan KARLİTAŞ**

Yayla köyü, ağırlıklı olarak narenciye ağaçları ve diğer yeşillikler arasında konumlanmış, deniz sınırı olan Güzelyurt'un sadece 3 km uzağında; el sanatları ve doğal güzellikleriyle bilinen bir yerleşim yeri.

Yayla köyünde sele, sepet, sesta ve hasır örücülüğüne gönül veren hatırı sayılır sayıdaki kişi, el emeği göz nurunu ortaya koyarak emek veriyor.



## Kalbur ve elek yapımı

Yok olmaya yüz tutmuş Kıbrıs el sanatlarından biri olan kalbur ve elek yapımıyla uğraşan Hüseyin Burat, bu işi babadan öğrendiğini, eskiden halkın kalbur ve elekleri günlük hayatın bir parçası olarak kullandığını, günümüzde ise sadece hatıra eşyası olarak ilgi gösterildiğini söyledi.

Burat, susam ağartmak, buğday çalkalamak, böğrülce, fasulye hatta zeytin çalkalamak için yakın tarihimizde yaygın olarak kullanılan kalburların motiflerinin ise sanatkarın teker teker açtığı deliklerle muhteşem güzellikte motiflerle süslediğini belirtti.

Burat, kişilerin isimlerinin yazılmasının, çiçek motiflerinin, medoş lalesinin ve papatya içerisinde Kıbrıs haritasının en fazla ilgi gören motifler olduğunu ifade etti.

Burat, "Zaten Kıbrıs güzel bir çiçektir. O yüzden çiçek motifini daha sık kullanıyorum" dedi.

## Sele sepet hasır örücülüğü

Yayla köyünde yıllardır "Göçmen Nene" lakabıyla rahmetle anılan Kadriye Talaş'tan el sanatları mirasını devralan kızı Salise Talaş, sele, sepet, köfün örme işinde, Tuncay Talaş ise hasır ve kamış örme uğraşında ustalaşarak, ailelerinden aldığı kültürü yaşatma bayrağını günümüze ulaştırdı.

Büyük özveri ve maharet isteyen el sanatlarını yaşatmaya ve üretmeye devam eden tüm kültür emekçilerini saygıyla selamlıyoruz.





# Noyanlar Group's Exceptional Two New Projects:



## Geçitkale, North Cyprus



## Iskele, Long Beach



### Smart Investments in Unmatched Excellence

Olea Cyprus Project is now waiting for all investors who love serenity and nature in Geçitkale. This Project uniquely meets the intense needs of our valued customers.



### At the Most Valuable Point of *Iskele, Long Beach*

North Cyprus most exclusive project Ocean Life by Noyanlar offers a unique life and investment opportunity in addition to its nature, climate, historical beauties, tourism and education infrastructure.



### In the Heart of Nature



f oleacyprus  
@ olea.cyprus

+90 392 444 60 60  
info@noyanlar.com

oleacyprus.com  
Geçitkale, North Cyprus



OCEAN LIFE  
RESIDENCE

f oceanliferesidence  
@ oceanliferesidence

+90 392 444 60 60  
info@noyanlar.com

oceanliferesidence.com  
Iskele, North Cyprus

### Dive Into the Good Life



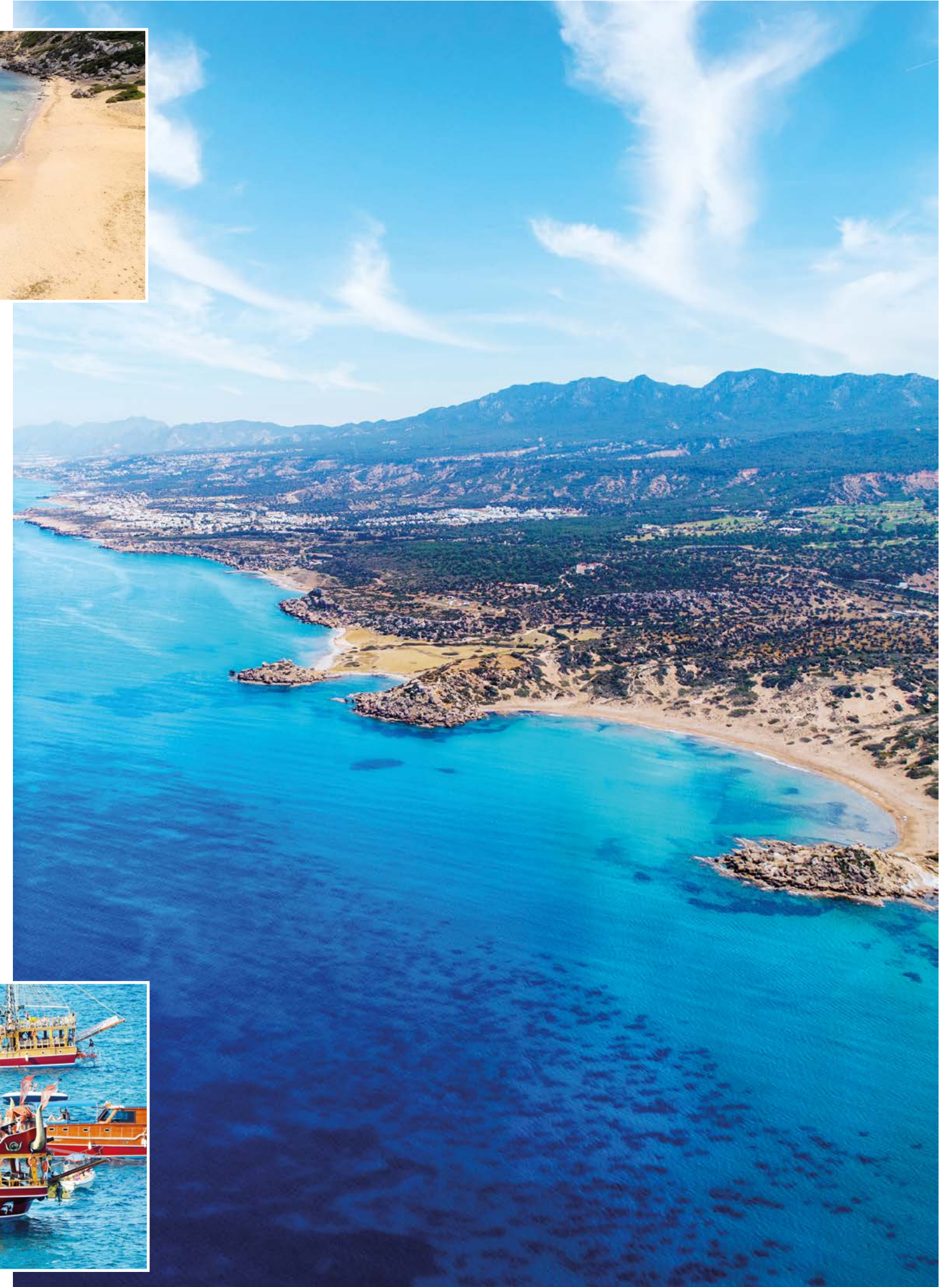
# Mavinin tonları



Yılın 300 günü güneşin sıcak ışınlarıyla dolu, dört bir yanı ise Akdeniz’le çevrili Kuzey Kıbrıs’ta su sporu etkinliklerinin bolluğu sizi şaşırtmamalı. Adanın, her biri birbirinden nadide, ender biçim ve ortama sahip plajlarından birini ziyaret edin.

Karpaz’da kilometrelerce uzanan el değmemiş ve sadece size ait olacak altın kum sahillerini keşfedin. Piknik sepetinizi alıp Alagadi koylarında dinlenin veya birbirinden şık beach club’larda teninizi tazelerken havanızdan geçilmesin. Veya sadece size ait olacak gözlerden uzak mükemmel yeni bir yer bularak oraya sığınım ve ilk yaz sahillerinde denize dalıp yüzün. Çeşitli gemi batıkları, mercan yaşamı, bol miktarda canlısı bulunan denize dalın. Bugüne kadar dalış tecrübeniz hiç olmadıysa bile Kuzey Kıbrıs bu sporu öğrenmek için ideal bir yerdir – bir baktınız ki dalgıç takımını ilk kez giyip suların derinlerindediniz. Körfezleri gulet veya yat turlarıyla keşfedin. Hatta balık oltanızı Akdeniz’in derin sularına atarak, şansınızı deneyin. Otellerde veya beach club’ların birçoğunda

çocuklar için hamburger ve muz gibi su sporları yanı sıra çiftler için kano ve jet ski veya adrenalini daha yüksek olanlar için deniz uçurtması ya da son yıllarda çok gözde olan su kayağı ‘wakeboard’ kiralayıp, yapabileceğiniz birçok aktiviteyi bulabilirsiniz. Esneklik arayan çocuklu aileler için deniz kenarındaki su kaydıracağı bulunan çeşitli tesislerden faydalanmanız bir diğer önerimiz. Adanın her yerinde su parkları, dev havuzlar, suda yapılan yoga animasyonları ve herkesi mutlu edecek çeşitli etkinlikler bulunmaktadır. Tüm deniz kenarlarındaki tesisler uygun fiyata üye olmayan ziyaretçilere de gündelik olarak açıktır. Küçük çocuklara bu yerlere giriş ücretsiz, gruplara da indirim yapılmaktadır. Kuzey Kıbrıs’ı ziyaret edene kadar mavinin kaç tonu olduğunu bilemeyeceksiniz...







## SOS Çocuk Köyüne anlamlı bağış

Hasan KARLITAŞ

İngiltere'de faaliyet yürüten İngiltere Türk Kadınları Yardım Derneği (TWPA), SOS Çocuk Köyüne anlamlı bir bağışta bulundu.

Dernek, Lefkoşa'da bulunan SOS Çocuk Köyü'ndeki 41 çocuğa giysi yanında, muhtelif yardım yaptı.

TWPA adına, SOS Çocuk Köyü'nü ziyaret eden dernek üyeleri Semahat Mustafa ve Hülya Değirmenciöğlü'nün üyeleri tarafından düzenlenen çeşitli etkinliklerden toplanan bağışı yetkililere iletti.

TWPA, yaptığı bağışla derneğe toplam 1,500 Pound yardımında bulundu.

TWPA yoğun çalışmalar yürütüyor Londra'nın kuzeyinde Turnpike Lane üzerindeki 4 Willoughby Road, Hornsey adresindeki dernek binasında faaliyetlerini yürüten derneğin yeni Başkanı Seyyare Beyzade, yönetim kurulunda bulunan arkadaşları ve dernek üyeleri ile birlikte önemli çalışmaların altına imza atıyor.

Türk Kadınlar Yardım Derneği (TWPA), 1970 yılında Kıbrıslı Türk kadınların bir araya gelmesiyle kuruldu. Temel amacı kadınlara ve ailelerine maddi-manevi yardım sağlamak olan dernek, 1975 yılında tescilli bir yardım kurumu oldu.

TWPA, salı günleri elişleri, çarşamba ve perşembe günleri otistik çocukları olan ailelere akupunktur yanında psikolojik destek ve yoga eğitimi sağlıyor. Cuma günleri ise üyelere yönelik çay, kahve, sohbet ve ayda bir kanser, şeker ve sağlık konularında konuşmacılar



davet edilerek, bilgilendirici toplantılar düzenleniyor.

Türk okullarına yardım, Kıbrıs'taki ihtiyaçlı kurumlara yardım, günlük geziler, tiyatro, Kıbrıs mutfağı ve kültürene ait yemeklerden oluşan keremler, dayanışma yemeği ve bina bahçesinde geleneksel bahçe temizliği faaliyeti ise her sene yapılıyor.

SOS Çocuk Köyü KKTC SOS Çocuk Köyü Derneği, 1991 yılında aile bakımını kaybetmiş çocuklara aile temelli bakım vermek ve onları uzun vadede, aşamalı destek programlarıyla kendine güvenli, bağımsız bireyler olarak yetiştirmek amacıyla kuruldu.

Faaliyetlerine 1993 yılında başlayan

dernek, 1994 yılında Uluslararası SOS Çocuk Köyleri Birliği'ne üye olarak kabul edildi.

SOS Çocuk Köyü, çocukların mutlu bir geleceğe sahip olması için çocuklara bakım, destek, aile güçlendirme projesi, çocuk ve genç hakları konusunda savunuculuk ve eğitim konusunda çalışmalar yürütüyor.

*Değer Verdiğiniz Her Şeyin  
Değerini Biliyoruz  
"Şeker size yeter."*



Araç Sigortası  
(Zorunlu Kasko - Kısmi Kasko)



Sorumluluk  
Sigortaları



Hayat Kredi  
Sigortası



Mühendislik  
Sigortaları



Nakliyat  
Sigortaları



Konut Sigortası



İşyeri Sigortası



Ferdi Kaza  
Sigortası



**ŞEKER SİGORTA**  
(KIBRIS) LTD.

İlhan Savut Sokak, No:7 P.K.664, Köşklüçiftlik - Lefkoşa / T: +90 392 444 0404 F: +90 392 228 0132  
www.sekerinsurance.com / E: contact@sekersigorta-kibris.com / @sekersigortakibris



# Tarih ve doğanın kesiştiği nokta: Ayia Anastasia

Kıbrıs'ın en güzel kasabalarından Laptada tarihin ve doğanın kesiştiği noktada, eski bir kilisenin avlusunda bulunan binaların restore edilerek otele dönüştürülmesiyle oluşan Ayia Anastasia Resort huzuru yakalayabileceğiniz bir mekan.

Lapta'nın doruk noktasında kasabanın eşsiz güzelliklerine yukarıdan bakan Ayia Anastasia Kilisesi 19. yüzyılda inşa edildi. Ayia Anastasia Kilisesi Kıbrıs'ın Osmanlı İmparatorluğu egemenliğinin son yıllarda inşa edilen 6 kiliseden biri olarak biliniyor. Burası

dinsiz bir aileden gelen Farmakolytria'nın acı dolu hikayesine ev sahipliği yapmış. Roma İmparatorluğu döneminde yaşayan Farmakolytria'nın ailesi onu eşi ile birlikte buraya hapsedmişler. Ancak anne ve babası öldükten sonra serbest kalabilmişler. Farmakolytria bunun ardından burada tüm servetini fakirlere dağıtarak Hristiyanlığı yaymak için çalışmalar yapmış. Ancak talihsiz Farmakolytria'nın ölümü de yaşamı gibi talihsizce olmuş. Onu işğence ederek öldürmüşler ve cesedini ateşe atmışlar.

Daha sonra da cesedini denize atmış-

lar. Patrik Leontios'un, Farmakolytria'nın cesedini İstanbul'a götürdüğü belirtiliyor. Onun adına kilise açmalarını emir verilmiş. Her 22 Aralık'ta onun için kutlama düzenleniyor. Huzurun adresi Bahçesinde bu eşsiz tarihi kilise bulunan Ayia Anastasia Resort Laptada, Girne şehir merkezine 13 km uzaklıkta tamamı deniz ve dağ manzaralı 24 odadan oluşan 90 kişilik bir tesis. Odaların 19 adedi dublex, 5 adedi normal otel odası olup, bütün odalarda merkezi klima, özel duş ve banyo, fön makinesi, mini bar, uydu yayınlı 55 ekran tv ve telefon mevcut. Tesiste biri açık diğeri kapalı olmak üzere 2 adet 120 kişilik muhteşem panoramik manzaralı dünya ve Kıbrıs mutfaklarından lezzetlerin bulabileceğiniz restoranlar



bulunuyor. Ayrıca biri havuz başı ve diğeri restoranlara hitap eden 2 adet bar da var. Çocukların ayrı yetişkinlerin ayrı kullanabilecekleri 2 adet havuzu bulunan tesiste, dağ manzaralı yürüyüş parkuru da ayrıca doğayla iç içe olmanızı sağlıyor. Tek kelimeyle harika bir hafta sonu yada keyifli bir tatil sizi bekliyor. Bir süre önce işletilmesi için başka birine kiralanın tesis şimdilerde yine Lapethos Hotel bünyesinde çalıştırılıyor.





# Yazın serinleten lezzeti; Sulu muhallebi



Hasan KARLITAS

Yaz mevsiminin en özel lezzetlerinden biri hiç kuşkusuz, Kıbrıs klasiği

olan sulu muhallebidir. Özellikle sıcak havada, serinlemenin en iyi yollarından biri... Aroması yüksek özel bir tadı olan sulu muhallebi, yaz döneminde yaygın

olarak tüketiliyor.

Lefkoşa'nın meşhur muhallebicileri Hemen hemen her evde yapılan sulu muhallebi, Lefkoşa Surları içinde, Kıbrıs tatlıları konusunda en bilinen isimlerden biri olan "Muhallebici Hakan Aşık" tarafından her gün yapılıyor.

Bembeyaz önlüğü ve güler yüzü ile Hakan Aşık, Lefkoşa mahkemeler binası önü ve Arasta çarşısında, muhallebi severleri bekliyor.

Yine Lefkoşa Büyük Han'da "Ustanın Yeri"nde Ahmet Kanan Dayıdan kalan kültürel mirası yaşatan ailenin çalıştırdığı mekandaki bu güzel lezzeti, tarihi bir ortamda dinlenme molası verirken tatmak mümkün.

Daha eski döneme gidecek olursak Posta Dairesi önünde, "Muhallebici Mehmet Dayı" ya da "Muhallebici Mehmet Ali Dayı", 1963'ten, hayata veda ettiği 1994 senesine kadar, muhallebi sattı. Beyaz önlüğü ve arabası ile Mehmet Ali Dayı, Denktaş'tan, diğer siyasetçilere ve toplumun tüm kesimlerine kadar, 49 sene boyunca, Kıbrıs'ın en güzel muhallebi-lerinden birini yapan kişi olarak hatırlanıyor.

Sulu muhallebi nasıl hazırlanıyor?

Ustalardan aldığımız bilgiye göre, nişasta ile hazırlanan muhallebi, doğal gülsuyu, çiçek suyu ve bol buz ile servis ediliyor.

Hazırlanışı oldukça kolay olan sulu muhallebi yapımı için 5 bardak soğuk su tencereye boşaltıldıktan sonra, içerisine 5 kaşık muhallebi tozu (nişasta) ekleniyor.

Karışım, muhallebi kıvamına gelinceye kadar, kısık ateşte yavaş yavaş karıştırıldıktan sonra, bir tepsiye ince bir şekilde yayılıyor. Ardından, buzdolabında soğumaya bırakılıyor. Daha sonra ise servise hazır hale gelen muhallebi, kare kare küçük parçalara ayrılarak, üzerine soğuk su, gül suyu ve çiçek suyu konularak, bol buz ile misafirlere ikram ediliyor.

Sulu muhallebi, Kıbrıs'ta kültürel bir geçmişe sahip olup, yaz aylarının serinleten ve özlenen lezzetlerinden biridir. Afiyet olsun!



**EUROMED**  
maritime limited

Worldwide Shipping Services to Famagusta

+44 (0)208 365 8888

www.euromed-uk.com

## KIBRIS'TAN İNGİLTERE'YE YÜK TAŞIMAK ARTIK DAHA KOLAY!

KIBRIS'tan Londra'ya getirmek istediğiniz ET ve ET ÜRÜNLERİ, SÜT ve SÜT ÜRÜNLERİ dışında.

ZEYTİN, YAĞ, REÇEL, ÇEYİZLİK ve aklınıza gelebilecek her türlü hediyeelik eşyanızı, çok uygun fiyatlarla güvenli bir şekilde LONDRA'ya taşıyoruz...

Bizi aramanız, yapmanız gerekeni öğrenmek için yeterlidir.

**Merkez Ofis**  
457 west Green Road,  
London N15 3PW  
Tel: 020 8365 8888  
info@euromed-uk.com

**Kıbrıs Ofis**  
Famagusta Free Zone No 32  
Famagusta, North Cyprus  
Tel: +90 392 365 5961  
ibrahim-euromed@kibrisonline.com







# Büyüleyici meyve bahçeleri

Başkent Lefkoşa'dan veya GİRNE'den batıya doğru yola çıkıp kıyı şeridini takip edince Güzelyurt yerleşim yerine ulaşmadan önce, turuncgillerin yetiştiği alanın merkezinde, bozulmamış kırsal alanlarda kilometrelerce seyahat edeceksiniz.

Kelimelerin birebir çevirisinden oluşan "Beatiful Place" İngilizce ifadesi doğal olarak, kendine hayran bırakan, zengin ve verimli topraklarıyla Güzelyurt'u ve kendini çevreleyen köylerini işaret etmektedir.

Trodos Dağlarının eteklerine yakın konumuyla, bu yerleşim yeri adada çoğu sebze ve yumuşak meyvenin yetiştiği yerdir. Aynı zamanda Yunanca ismi Morphou olarak da bilinen Güzelyurt'ta Bronz Çağından bu yana yerleşim olduğu ve tarihi boyunca bakır madenlerinin önemli bir merkezi olduğu söylenmektedir. Bu yerleşim yeri, Britanya yönetimindeyken, Lefkoşa ve Gazimagusa'yı demir yolu ağları ile birbirine bağlayarak ulaşım ağının önemli bir parçası olmuştur.

Aynı zamanda Yunanca ismi Morphou olarak da bilinen Güzelyurt'ta Bronz Çağından bu yana yerleşim olduğu ve tarihi boyunca bakır madenlerinin önemli bir Merkezi olduğu söylenmektedir. Bu yerleşim yeri, Britanya yönetimindeyken, Lefkoşa ve Gazimagusa'yı demir yolu ağları ile birbirine bağlayarak ulaşım ağının önemli bir parçası olmuştur.

Güzelyurt kültürel ve mimari olarak Kuzey Kıbrıs'taki diğer yerleşim yerleri kadar zengin olmasa da, derin tarih kökleriyle kısa zamanlı bir keşif turu gizli güzellikleri ortaya çıkarmaya yetecektir.

Arkeoloji ve Doğa Müzesi ile Aziz Mamas Kilisesi kesinlikle görülmesi gereken yerler arasındadır. 18. yy'ın sonlarına doğru inşa edilen bu kilise Gotik ve Bizans mimari

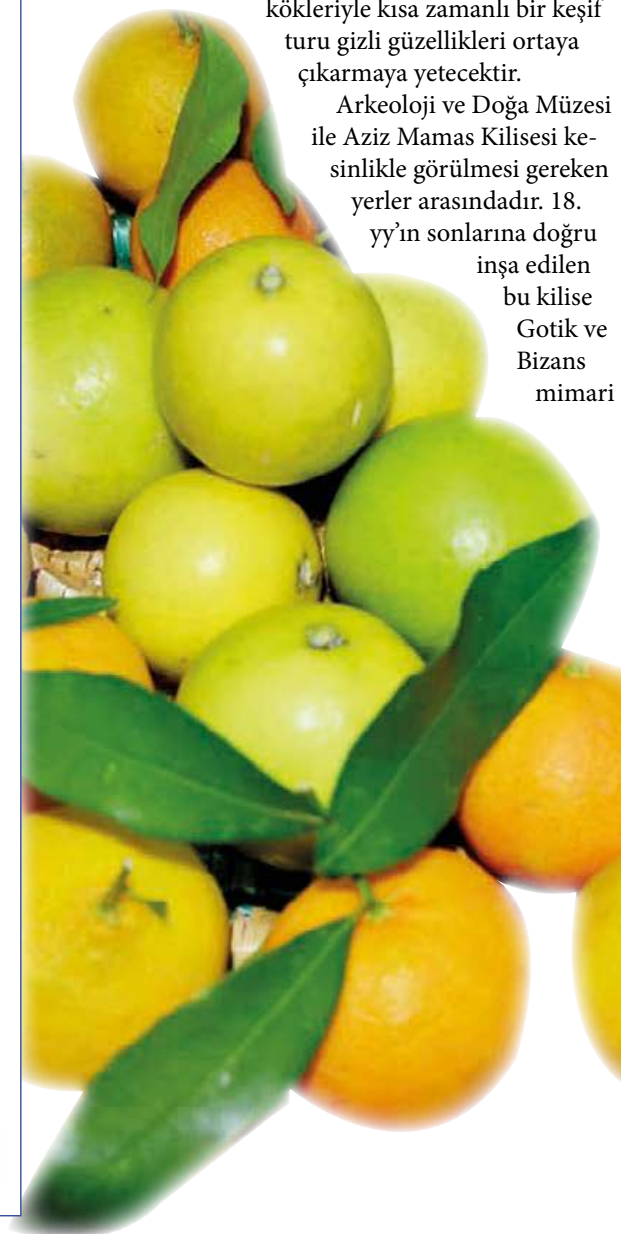


tarzlarını bir araya getirmiştir ve içerisinde zarif ve muhteşem cam avizeler yer almaktadır. Kilisenin hemen yanında bulunan kiliseye ait binalarda bulunan müzede, bazı gösterişli altın mücevherlerinde içinde bulunduğu tarihi Kıbrıs sanat eserleri sergi-

lenmektedir. Ziyaretçiler gezilerini cumartesi günü kurulan yerel ürünlerin satıldığı hareketli pazara denk getirebilirler, ve böylece hemen biraz Batı kıyıya gidince varılan Lefke yerleşim bölgesinin sunduklarından ve yol üstünde kurulan tezgahlarda satılan taze

sıkılmış meyve suyu şişelerinden paylarını alarak günlerini verimli değerlendirmiş olacaklardır.

Aynı zamanda, rüzgârlı kıyılar hırçın dalgalarla boğuşan binlerce rüzgâr sörfçüsüne yıl boyunca ev sahipliği yapmaktadır.



Serving all your  
**shipping & storage**  
needs since 1991

London Office T +44 (0)20 8804 0404 E logistics@dolphinmovers.com / 37 Millmarsh Lane, Enfield, EN3 7UY  
Kyrenia Office T +90 (0)39 2816 1031 E trnc@dolphinmovers.com / Hazreti Omer Caddesi 8/4 Karakum, TRNC



www.dolphinmovers.com



# KÜBA...

Bir yanı 1960'larda donup kalmış, bir yanı açılım yolunda... Mutlu, kaygısız ama yoksun... Sağlık ve eğitimde dünyaya örnek, turizmde atılım büyük, günlük hayat hantal...

Nezire GÜRKAN

Yıllardan beri hayalimdi Küba. Birçok insan için öyle sanırım. Nedendir bilinmez, ille de görmem şarttı. "Romantik devrimci" olduğumdan değil, efsanelerle yaşamadım hiç; belki bu farklı rejimi pratikte görme arzumdandı, belki hep keyifle yansıyan görüntülerden, purolu kadın resimlerinden, eski klasik arabalarla simgeleşmelerinden. Birçok neden olabilir ama hep çekti bir yanı ve iyi ki çekti; gittim, gözümle gördüm, elimle dokundum, efsanelerin pratiğini yaşadım. Tabii ki bu gezi diğerlerinden farklıydı. Diğerleri gibi kafama göre bir geziye cesaret edemedim. Hem ulaşım güclüğü, hem bu gizemli adaya ilgili belirsizlikler nedeniyle cesaret edemedim açıkçası. Oysa gidip görünce anladım ki, aslında öylesi de mümkün. Güvenlik sorunu olmayan, adaya ulaşım dışında her açıdan kolay ve ucuz bir ülke. (Turistler için)

Bu geziye, yıllardır Küba'ya grup götürülen APEX Tur ile katıldım. Alishık olmadığım şekilde çok kalabalık bir grupla, yaklaşık 50 kişi. Kimi tanıdık, çoğunluk ilk defa tanıştığım insanlar. Ama şanslıydım galiba, sanki özel olarak seçilmiş gibi uyumlu ve dayanışma içinde bir grup. Tur şirketi de tecrübeli olunca, kalabalıklı hareket etme dezavantajı değil avantaja dönüştü.

Yaklaşık 6 ay taksitlerle ödediğimiz Küba seyahati pahalı, zor ve meşakkatli bir yolculuk. Vize şart. Atlantik okyanusunda

bir ada Küba. Üstelik ABD'nin etkin ambargosu altında. Larnaka çıkışlı seyahatimizde iki aktarmalı uçuşla toplamda 15 saat havada kaldık. İlk durak Atina, oradan Madrid ve ardından Küba'nın başkenti Havana (Habana). Larnaka-Atina uçuşu yaklaşık 1.5, Atina-Madrid 3.5 ve Madrid-Havana 10 saat. Uçakları sevmeyenler için çok uzun görünebilir ama ben gibiler için abartılı bir süre değil. Üstelik Madrid'de gece konaklayarak, yaklaşık 24 saat tarihi yapı ve meydanlarıyla ünlü bu kenti soluyarak yola devam ettiğimiz için yolculuk daha keyifli oldu. Dönüş yolu da aynı ve böylece toplam 12 günlük seyahatin 4 günü gidış-geliş yolda geçti.

Havana'ya, Kübalıların ifadesiyle Habana'ya inince ilk izlenim, meydanın boş olmasıydı. Ambargonun etkisiyle ilgili ilk gözlem yeri oldu havalimanı. Gerçi birçok ülkeyle hava ve denizden bağlantılar var, ABD'yle bile ambargoya rağmen

ilişkiler son 10 yılda kısmi açılıma uğramış ama belli ki daha alınacak yol var. Havalimanı 1960'lardan kalma gibi. İstanbul Yeşilköy havalimanının ilk haline benzettim. Güvenlik üst seviyede ama bina hantal. Bir diğer ilk izlenim de, ambargoların etkisiyle sokakların karanlığı oldu. Havalimanından otele ulaşım yolunda sokaklarda, binalarda neredeyse yanıp sönük ampule rastlamadık veya yanıp sönük da voltaj sorunu nedeniyle sönük ışıklardı.

Toplam 8 günlük Küba gezimiz başkent Havana ile sınırlı olmadığı için karanlıktan aydınlığa, yoksunluktan bolluğa, doğanın zenginliğinden insan dokusuna kadar geniş çerçevede gözlem imkanı bulduk. Örneğin havalimanı hantal ama hızla artan dev binalar, gökdelenler şeklindeki oteller ışıl ışıl. Benzin istasyonları neredeyse kapalı veya bizim 1960'lar tipinde ama diğer yandan lüks arabalar, taksiler de görmek mümkün. Genel olarak bakıldığında 1960'larda donup kalmış, diğer yandan kontrollü açılım yolunda veya arayışında. Kontrollü, çünkü Küba'da her şey veya çok şey devlet kontrolünde. Sadece okullar, sağlık kuruluşları değil, oteller, bankalar, otobüsler, limanlar, gemiler, restoranlar da. Devlete ait veya devlet ortaklı. Özellikle otellerde ortaklıklar yaygınlaşmış, örneğin yüzde 51 devlete ait, geri kalan İspanyol şirketlerin hisseleri.

Çalışanların çoğunluğu da (kimine göre yüzde 80, kimine göre yüzde 90) devlet memuru. Maaşlar 20-30 dolar bandında (aylık). Otel çalışanı, rehber, otobüsün şoförü, doktor, hemşire, öğretmen, hepsi devlet memuru. Özel işletmeler, restoranlar, özel çalışanlar da var ama çok sınırlı. Veya devlete çalışıp bir süre sonra özel mülkiyet edinilenler var. Mesela devlete ait araç taksicilik yapıp şartları yerine getirmesiyle 12 yılda aracın sahibi olabiliyorlar.

Puro ya- yetiştirilmesini ve sarılmasını için ziyaretimiz bir me ve görmek ettiğide, çiftlikte, ara- da ka-

çaklar olmasına rağmen üreticileri devlet arasındaki bağın kooperatifler olduğunu anlattılar. Devletin verdiği toprakta devletin denetiminde tütün ekiyorlar,



alım garantili. Devlet bu tütünle, tamamen el emeğiyle üretilen puroların yüzde 90'ını alıyor, geri kalan yüzde 10 da çiftlik tarafından sen/ben gibi turistlere pazarlanıyor örneğin.

Havana dışında, Cienfuegos, Trinidad, Santa Clara, Varadero gibi muhteşem kentlere de gittik tur kapsamında. Bazılarında gece konaklamalı, bazılarını genel bir turladık. Bu kentler asırlık geçmişleri olan, uygarlıklara ev sahipliği yapan, tarihi yapılarıyla koruma altında, turizmin göz bebeği konumunda. Santa Clara aynı zamanda, Küba devriminin en önemli cephesi ve devrimin liderlerinden Ernesto Che Guevara'yı efsaneleştiren kent. Che'nin dev mozolesi de burada. Sırf burası, binlerce, hatta milyonlarca turist için tek başına çekim noktası. (10 milyon nüfuslu Küba'yı yılda 5 milyon turistin ziyaret ettiği söyleniyor)

Bu tarihi ve turistik kentlerde 30 dereceyi bulan sıcakta okyanusta yüzme, yunuslarla dans etme, bir çok küçük adadan biri olan Cayo Blanco'ya katamaranla seyahat gibi geziyi renklendiren bir dizi etkinlik sığdırdık. Gezinin ilginç duraklarından biri de, Havana'ya yaklaşık 3 saat mesafedeki Viñales Vadisi oldu. UNESCO dünya mirası listesinde bulunan bu muhteşem vadi, tütün tarlaları, duvar resimleri, mağaralarıyla nefes kesici. Zaten buralar eko turizm bölgeleri. Hani yolu göze alıp tekrar gitsem, konaklamayı düşündüğüm bölge. Evlerde konaklama imkanı veren, yerli halkla iç içe, asırlık ağaçların gölgesinde bir bölge. Dev kayaların altında yer alan mağara da suyla kaplı. Maceralı bir yolculukla botlarla bu mağarayı gezme imkanı bulduk.

Ünlü Amerikalı yazar Ernest Hemingway'nin Havana yakınlarındaki balıkçı köyünde bulunan, şimdilerde müzeye dönüştürülmüş evini ziyaret ise heyecan vericiydi. Birçok kitabını yazdığı muhteşem çiftlikte 20 yıl yaşamış ünlü yazar ve burada hayatını kaybetmiş. Bölgeyle o kadar özdeşleşmiş ki, sürekli gittiği restoran on yıllardır yemek yediği masayı rezerv olarak tutuyor. Kaç kilometre yol kat ettik bilmiyorum

ama geldik, gördük, dokunduk. Sadece tarihi yapılar, eski sokaklara, yeni ve modern binalara, muhteşem doğaya, anıtlara, ünlü konser ve tiyatro salonlarına, Che efsanesine, tropikal iklime değil; günlük yaşama,

sokak aralarına da tanıklık etme imkanı bulduk.

Bakış açısına göre değişebilir ama benim gözlemlerim bu efsane adanın hâlâ gizemini koruduğu yönünde. (Devamı 22'de)





(21. sayfadan devam)

Son 10 yılda açılımlarla birlikte kısmi olarak yumuşasa da keskin ABD ambargosu nedeniyle akaryakıtın gıdaya birçok konuda sıkıntı var. Ama bazı malzemelerdeki sıkıntıların ambargo kaynaklı olmadığını düşünüyorum. Mesela en büyük sıkıntı sabun, şampuan, kalem, tuvalet kağıdı. Havalimında bile, kapıda oturan ve bahşiş isteyen kadın veya erkek memurun kestiği 3 dilim kağıtla tuvalete girmek zorundasınız. (Veya tecrübeliyeniz çantanızda tuvalet kağıdı taşırsınız). Sokakta, her yerde sabun isteyen insanlarla karşılaşsınız. Hatta sabun verince (ön bilgimiz olduğu için çantalardınızda bolca bulundurduk) karşılığında puro alabiliyorsunuz. O kadar değerli yani sabun. Ve insan düşünmeden edemiyor; bu muhteşem doğada sabun veya tuvalet kağıdı üretimi bu kadar zor mu! Bu yoksunluk acaba ambargo kaynaklı mı, yoksa devlet hantallığının sonucu mu!

Aynı şekilde otelde kahvenizle bahçeye çıkmak istediğinizde çalışanın müdahalesiyle karşılaşabiliyorsunuz. Önce tepki gösterirsiniz, ama işin aslını öğrenince çalışan haklı. Çünkü o fincan, o memura zimmetli.

Bunlara bakınca Küba halkı yoksul mu diye bir soru aklına gelir sanırım herkesin. Yıllardır sorulan, tartışılan, hatta istismar edilen bir konu. Sanırım yoksul değil de yoksun demek daha doğru. Çünkü temel ihtiyaçları, hele de sağlık ve eğitim gibi en temel ihtiyaç devlet kontrolü altında. Doğumundan ölümüne ücretsiz sağlık, üstelik sağ-lıkta dünyaya örnek bir ülke. Kanserin aşısı için çalışan bir ülke. Dünyaya, farklı bölgelere hekim gönderiyor, hizmet veriyor. Üstelik sağlığı en ucra yerleşim yerlerine kadar vatandaşın ayağına götürmüş. Eğitimde de örnek, tüm nüfus okur yazar. Ayrıca toprak devletin, gıda için de karne veriliyor. (Gerçi gıda dağıtımının yapıldığı birkaç mekâna bakma imkânım oldu, son derece sınırlı ürünler var.) Bu durumda yoksulluk değil de yoksunluk demek daha doğru sanırım. Ve bu özlettiğim şartlar, kaygısız hallerinin de nedeni sanki. Nasılsa devlet bakacak, okutacak, aç/açıkta kalmayacak...

1959'daki devrimle birlikte devletleştirilen eski Amerikan arabaları ve sokak aralarında ki purolu kadınlar yanında devrim liderle-



rinden Che Guevara da ülkenin simgelerinden. Hatta ikonik lider denebilir. Devrimin öncüsü, devrimden sonra da yıllarca devlet başkanlığı yapan Fidel Castro ile ilgili anıt, heykel, mozole yok (kendi istememiş) ama Che her yerde. Santa Clara'da asker tarafından korunan, içeriden fotoğraf çekmenin yasak olduğu dev mozolede gömülü Che. Katledildikten yıllar sonra getirilmiş buraya kemikleri. Anıt Kabir benzeri denebilir. Dışta dev, çok etkileyici bir heykel; mozole içindeyse silah arkadaşlarının resimleri yanında çocukluğundan hekimliğine, devrim mücadelesinden ailesine orijinal resimler, yazılar, yazışmalar, silahlar, notlar özel olarak korunuyor.

Che'nin yaşadığı ev de müze. Havana'da. Kenti tepeden gören bu mütevazı müze evin bahçesinde ise "Kübalı İsa" heykeli var. Neden Kübalı İsa deniyor; çünkü el hareketini öyle bir yapmışlar, puro tutar gibi...

Tur ararken 1 Mayıs'a denk getirilmişti. Hani en görkemli, en anlamlı 1 Mayıs işçi Bayramı oralarda kutlanır; ona tanıklık etme arzusuyla; ama akaryakıt yokluğu bu etkinliğin de iptaline yol açtı. Kriz, ambargo o boyutlarda.

Ve ziyaret etmeyi düşünenler için son birkaç not...

-Resmi para birimi Peso, ama hemen hemen her yerde Dolar ve Euro kullanılabilir. Mümkün olduğunca küçük banknotlar götürmede fayda var, çünkü tuvaletten müzik gruplarına hemen her yerde bahşiş şart gibi.

-Eğitim dili ve resmi dil İspanyolca. İspanya anavatan konumunda. Son yıllardaki en güçlü ticaret ortağı ise Çin. Artık sokaklarda elektrikli motosikletler görmek mümkün.

-İklim tropikal. Nisan/mayıs ayında sıcak bizim ağustos sıcaklığı gibi, hatta nemli olduğu için daha yakıcı. Ama her an hava patlar, fırtına/yağmur olur. O muhteşem doğa da bunun kanıtı zaten.

-Yanınızda mutlaka şampuan, sabun ve tuvalet kağıdı, hatta atıştırmalık bulundurun. Ufak tefek işletmeler veya otellerden alışveriş imkânı olabilir ama yolda giderken acıktım, su bulayım, peksemek alayım dersiniz öyle bir imkân yok veya çok ender.

-İnternet sıkıntılı. Yaklaşık 10 yıl önce izin verilmiş cep telefonları ve internete, ama çok sorunlu. Oteller sınırlı saatler için şifreli



WiFi kullanımı veriyor. Ülkeye girişte telefon kartı almakta fayda var (35 Dolar). Sıkıntılı olmasına rağmen idare eder denebilir.

-Müzik, dans doğal, rutin hayat oralarında. Her yerde müzisyenler var, dans hayatın parçası. Ama her seferinde bahşiş talep edildiğini not etmede fayda var.

Seyahatim öncesi görüşünü sorduğum, yaklaşık 5 yıl önce Küba'yı ziyaret eden arkadaşımın dediği gibi "Küba'da her şey var, hiçbir şey yok..."



**BUGÜN**  
Yatırım Yapın  
**YARIN**  
Kazanın

**£190,000** 'DEN  
BAŞLAYAN FİYATLARLA



**Noyanlar Group**  
of Companies  
since 1973

+90 392 444 60 60  
+90 392 371 40 00

www.noyanlar.com



# Walt Disney'e ilham kaynağı: St Hilarion Kalesi

Girne'de sıradağların yükseklerinde konumlanmış, Akdeniz'i ve Kuzey Kıbrıs manzarasını çevreleyen alanını tepeden seyreden St. Hilarion Kalesi, Lefkoşa'ya giderken yol üstünde bulunan Hilarion Kalesi, Girne sıradağlarındaki 3 kalenin (diğer ikisi Kantara ve Bufavento) en iyi korunmuş olanıdır.

İnanılan tersine, kale ismini 4 yy'da Filistin ve Kıbrıs'taki faaliyet gösteren bir Azizden değil, Kutusal Topraklarda işkenceden kaçıp inzivaya çekilen, dağlardaki bir mağarada yaşayıp ve orada hayatını kaybeden bir papazdan almaktadır.

Kantara ve Bufavento Kaleleri gibi St. Hilarion Kalesi de aslında Kıbrıs'a ve Anadolu kıyılarına devamlı saldırılar yapmak için yaklaşan korsanları görüp uyararak inşa edilmiştir. Aslında burada bir manastır ve kilise de inşa edilmiş olmasına rağmen, kaleye tarihteki ilk atfı 1191 yılındaki kayıtlarda bulunmuştur. Tarihte bir süre boyunca bu kale önemli stratejik bir öneme sahip olmuştur ancak daha sonra Lizünyan soylularının tatil için gittikleri bir yer haline gelmiştir.

Kalenin büyük bir kısmı 15. Yüzyılda Venedikliler tarafından garnizonların artan maliyetlerini düşürmek amacıyla boşaltılmıştır.

Üç farklı düzeyde inşa edilmiştir ve her biri kendine yeterli ve bağımsız olarak tasarlanmıştır. En alt ve orta bölge ekonomik amaçlar için kullanılırken üst kısmı ise kraliyet ailesinin konakladığı kısım olmuştur.

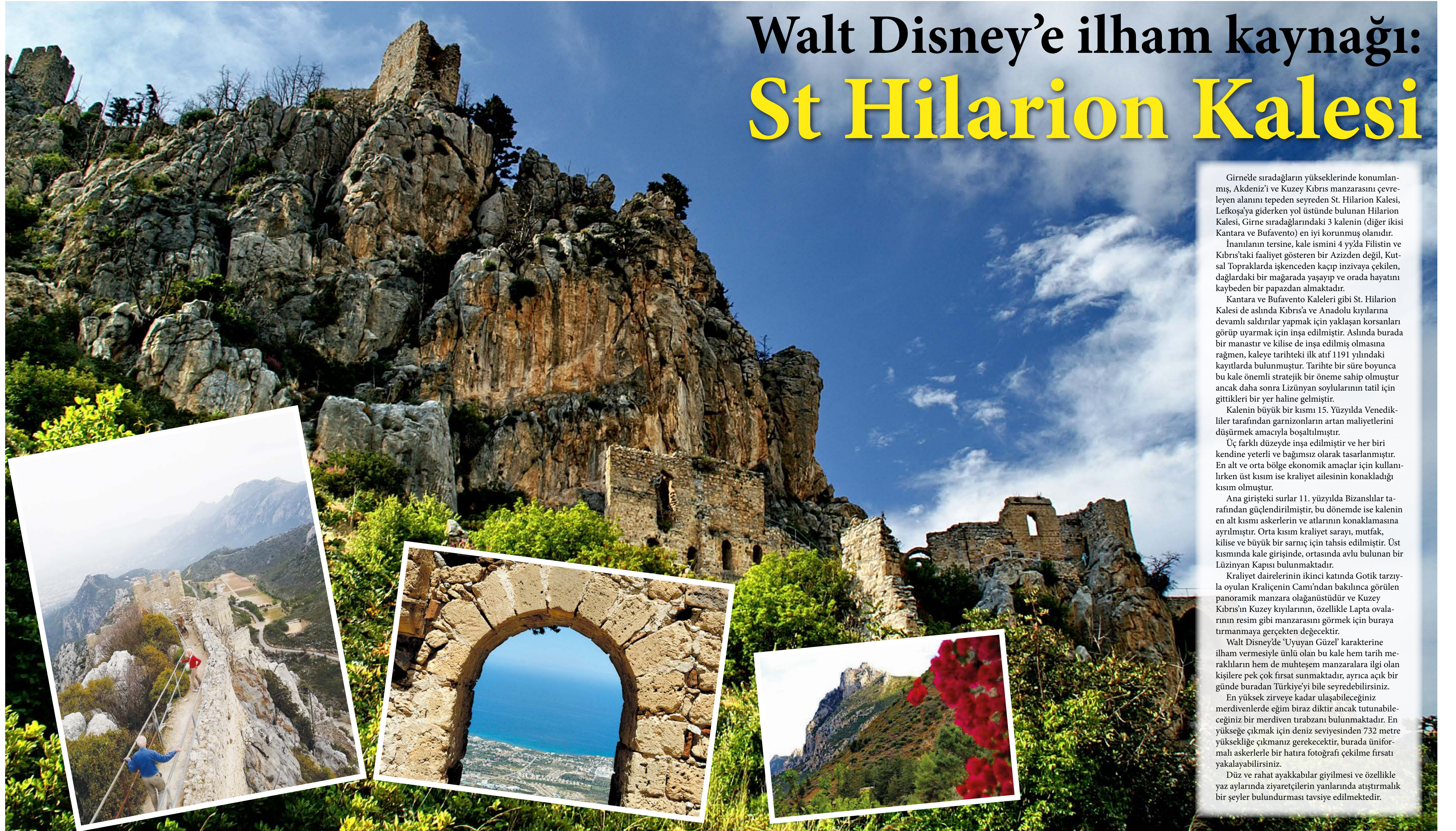
Ana girişteki surlar 11. yüzyılda Bizanslılar tarafından güçlendirilmiştir, bu dönemde ise kalenin en alt kısmı askerlerin ve atlarının konaklamasına ayrılmıştır. Orta kısım kraliyet sarayı, mutfak, kilise ve büyük bir sarnıç için tahsis edilmiştir. Üst kısmında kale girişinde, ortasında avlu bulunan bir Lizünyan Kapısı bulunmaktadır.

Kraliyet dairelerinin ikinci katında Gotik tarzıyla oyulan Kraliçenin Camı'ndan bakılınca görülen panoramik manzara olağanüstüdür ve Kuzey Kıbrıs'ın Kuzey kıyılarının, özellikle Lapta ovalarının resim gibi manzarasını görmek için buraya tırmanmaya gerçekten değerlidir.

Walt Disney'de 'Uyuyan Güzel' karakterine ilham vermesiyle ünlü olan bu kale hem tarih meraklıların hem de muhteşem manzaralara ilgi olan kişilere pek çok fırsat sunmaktadır, ayrıca açık bir günde buradan Türkiye'yi bile seyredebilirsiniz.

En yüksek zirveye kadar ulaşabileceğiniz merdivenlerde eğim biraz diktir ancak tutunabileceğiniz bir merdiven tırabzanı bulunmaktadır. En yükseğe çıkmak için deniz seviyesinden 732 metre yüksekliğe çıkmamız gerekecektir, burada üniformalı askerlerle bir hatıra fotoğrafı çekilme fırsatı yakalayabilirsiniz.

Düz ve rahat ayakkabılar giyilmesi ve özellikle yaz aylarında ziyaretçilerin yanlarında atıştırılacak bir şeyler bulundurması tavsiye edilmektedir.





## Kıbrıs'a özgü

## Çiçek Dolması

(hellimli)

Gülten ÖZYAKUP SEZGİN

Yaz aylarının vazgeçilmez lezzetlerinden Kıbrıs'a özgü Kabak Çiçeği Dolması'nın tam zamanı...

Bu muhteşem Kıbrıs lezzetini sofralara taşımamak olmaz dedik ve bu işte usta olan Lefkoşa'nın Göçmenköy bölgesinde yaşayan Şirin Sofuoğlu Hoca'yı ziyaret ettik...

Hoca'yla birlikte çiçek dolmamızı yaptık, hoş sohbetler ettik...

1978, Dilekkaya doğumlu olan Hoca, 16 yıldır Lefkoşa'da ikamet ediyor...

Lefkoşa Türk Belediyesi'nde çalışan Hoca, yemek yapma merakının nasıl başladığını anlattı:

"Eşim 2013 yılında meyhane açtı. Meyhane mezelerini ben hazırlıyorum. Genelde Kıbrıs kültürü lezzetleri, unutulmaya yüz tutmuş tatları yapıyorum. Bu lezzetlerin unutulmamasını, genç nesillerin de bilmesini istiyorum.

Yemek merakım küçük yaşlardan beridir var. Annemi izleyerek, yemek yapardım... Kendimi çok geliştirdim. Yemeklerini tadan herkes çok beğeniyor".

Bizler için çiçek dolmasının tarifini veren Hoca, her yöreye göre yapımı farklılık gösteren bu lezzetin içine hellim katarak yaptı.

Kabak çiçeğinin sabah erken saatlerinde toplanması gerektiğini belirten Hoca, "Eğer o gün toplanan çiçekler yapılmayacaksa çelik tencerenin içerisinde buzdolabında saklanabilir" dedi.

**Çiçek Dolması için malzemeler**  
Kabak Çiçeği  
Köy Hellimi

Kuru nane  
Taze Nane  
Soğan  
Zeytin Yağı  
Limon  
Tuz  
Karabiber  
Domates  
Domates Salçası

**Hazırlanışı:**

Öncelikle sabah erken saatlerinde toplanan çiçeklerin üzerindeki yeşil saplar kopararak temizlenir. Bol suda dikkat edilerek iyice yıkanır. Daha sonra pirinci bir kaba koyun. İçerisine tüm malzemeleri sırayla ekleyin, iyice karıştırın. Küp küp doğranan hellimi ekleyin. İsteğe göre içerisine hellim kızartılarak da konulabilir.

Hazırladığımız harcı bir çorba kaşığı yardımıyla, tek tek kabak çiçeklerinin içini doldurun. Harcın çiçeklerin içinden dökülmemesi için, çiçeklerin ucuyla dolmaların ağzını kapatın. Daha sonra tencereye sıralayın. Üzerine sıcak su dökülerek ocakta pişmeye alın.

Ben mutlaka sıcak su dökerim daha güzel pişer ve açılmaz. Yaprak dolmasında da sıcak su kullanırım. Ve üzerine tabak örtmeden pişiriyorum. Suyunu da göz kararı olarak çok su döküyorum çünkü içerisindeki malzeme ve çiçek de su çıkarıyor. Çok aşırı su konulması gerekmiyor. Dolmamız pişme kıvamına gelirken üzerine havlu kapatırız ve iki üç dakika daha kaynatıp ocağımızın altını kapatırız.

Yoğurt veya salata ile sıcak veya soğuk servis yapılabilir.



Minnoş Fırını'nın birçok lezzeti yıllardır sofralarımızda yer alıyor. Hüseyin Minnoş Fırını sahiplerinden Gülfer Çörekçioğlu'nun maharetli ellerinden çıkan tatlının lezzeti ise bir başka

## Kıbrıs'a özgü ekmek kadayıfı

Gülten ÖZYAKUP SEZGİN

yardım ettim" şeklinde konuştu.

Kıbrıs'ın vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan ekmek kadayıfı, tadıyla, kokusuyla bir başka tüter...

Ekmek kadayıfını laikiyle yapmak herkesin harcı değil, bu işin de ustalara var...

Lefkoşa'da 1928 yılında kurulan ve hâlâ faaliyetlerine devam eden Hüseyin Minnoş Fırını'ndaki ustalarımız da bu işi en iyi bilenlerden...

Yıllardır fırınında çörek kokusu eksik olmayan soframızın 90 yıllık vazgeçilmeyen lezzeti Minnoş Çöreklerini bilmeyen yoktur. Minnoş Fırını'nın birçok lezzeti yıllardır sofralarımızda yer alıyor.

Geleneksel Kıbrıs'a özgü ağız tatlılarımızdan biri olan ve özellikle bayramlarda yapılan ekmek kadayıfının yapımını Hüseyin Minnoş Fırını sahiplerinden Gülfer Çörekçioğlu'ndan dinledik.

Ama önce biraz sohbet dedik...

Gülfer Çörekçioğlu, 1963 yılında Lefkoşa'da doğdu. Lefkoşa'da büyüyen Çörekçioğlu, sırasıyla, Atatürk İlkokulu, Türk Maarif Koleji, Hacettepe Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Yüksek Okulunu bitirdi.

Kıbrıs'a döndükten sonra 1991 yılında Hüseyin Minnoş'la evlenen ve üç kızı olan Çörekçioğlu, yıllardır Minnoş Fırını'na emek veriyor.

Çörekçioğlu, küçük kızı Özel Çörekçioğlu'nun bu işe meraklı olduğunu ve fırını devralmak istediğini belirterek "Sevinerek uygun gördük. Biz-

**Ekmek Kadayıfı**  
(8 kişilik)

**Malzemeler:**  
tuzsuz nor  
**Şerbet için:**  
4 bardak şeker  
3 bardak su  
1 damla limon

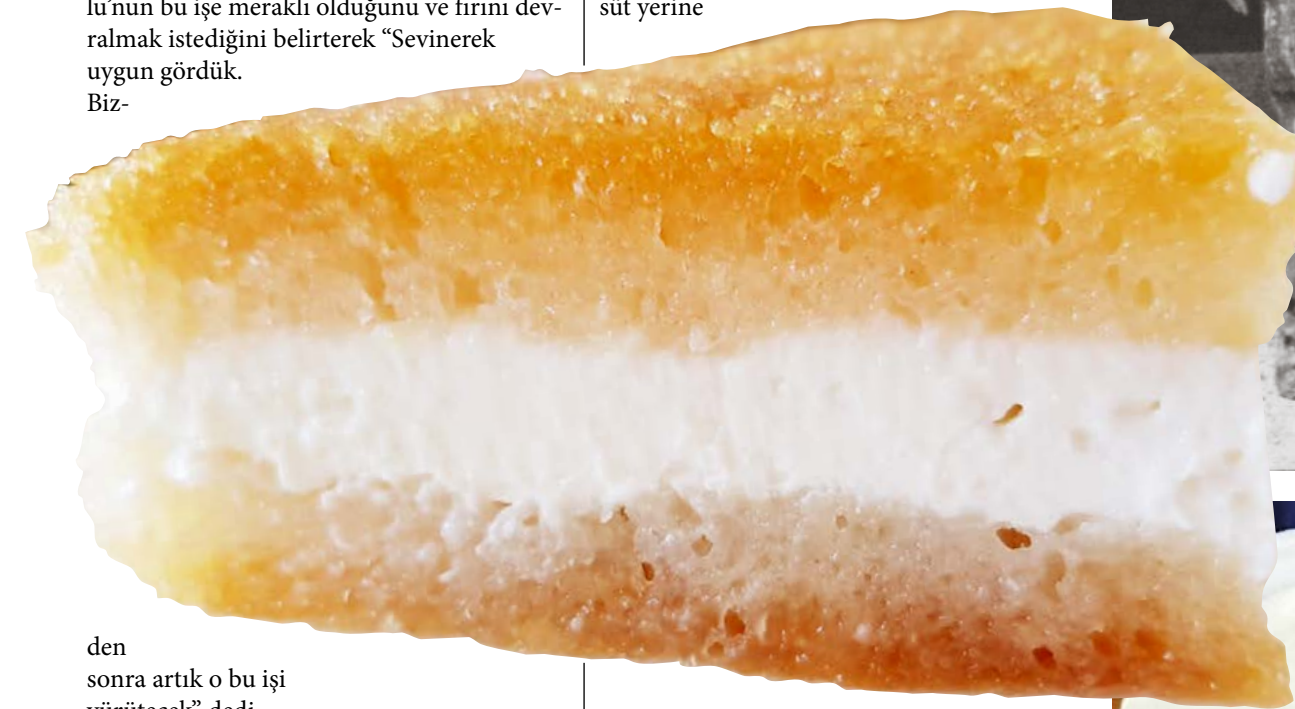
**Yapılışı:**

İki parçadan oluşan ekmek kadayıfını ayırın ve iki ayrı tepside bol suyun içinde ıslatın. Kadayıf kısmı suyunu çekerek genişleyecek. 15 dakika dinlendirdikten sonra kaşık yardımıyla içerisindeki fazla suyu dışarıya atın.

Ekmek kadayıfında ıslatılan su mevsimine göre değişir. Kışta pişirilen ekmek kadayıfına daha sıcak su kullanılır, bahar ayında daha ılık, yaz aylarında ise daha serin su kullanılır. Soğuk su kullanılmaz. Bu püf noktalara dikkat etmek gerekir.

Kadayıfın fazla suyunu alın, üzerine hazırlanan şerbeti kaşık yardımıyla yedirin, şerbeti üzerine atarak kısık ateşte pişirin. Daha sonra fazla şerbeti kaşık yardımıyla süzün, soğumaya bırakın.

Bu arada noru hazırlayın. 400 gram Arden Nor'a 1 bardak su ekleyerek krema haline getirin. Yaz aylarında süt yerine



den sonra artık o bu işi yürütecek" dedi.

Evlendikten sonra çalışmayan ve çocuklarını büyütmeyi tercih eden Çörekçioğlu, "Zaten ben memur olarak çalışacak bir karakterde değilim. Üretici olarak ve dışta çalışmayı severim. Küçük kızım iki yaşına geldiğinde evde oturmaktan sıkıldığım için çalışmak bir uğraş yapmak istedim ve ekmek kadayıfını pişirmeyi rahmetli kaynatam Mehmet Salih Minnoş'dan öğrendim. Böylelikle onların arasına katıldım. Gerekli zaman fırında

su kullanılır. Suyu yapıldığında 4-5 gün dayanabilir.

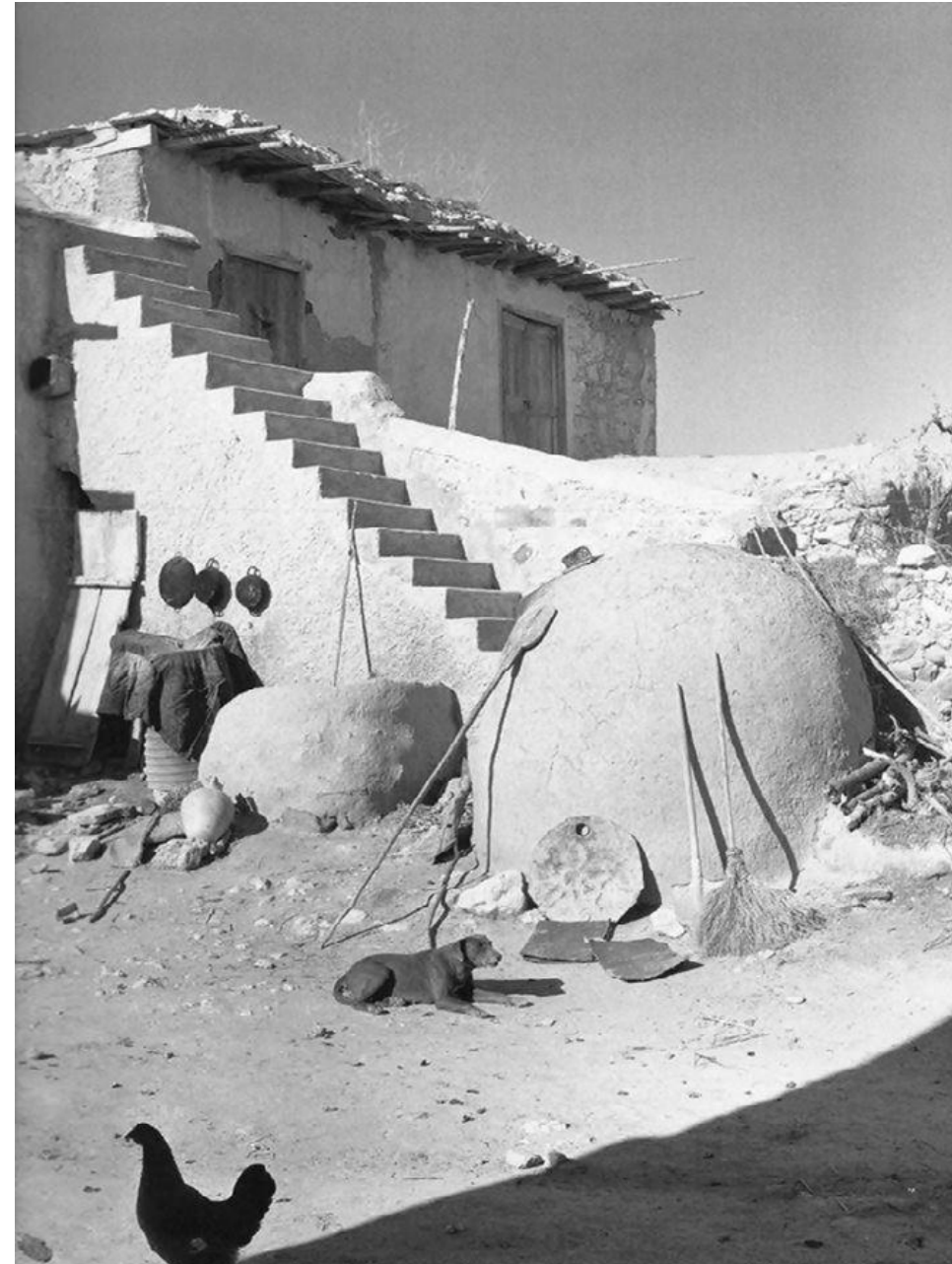
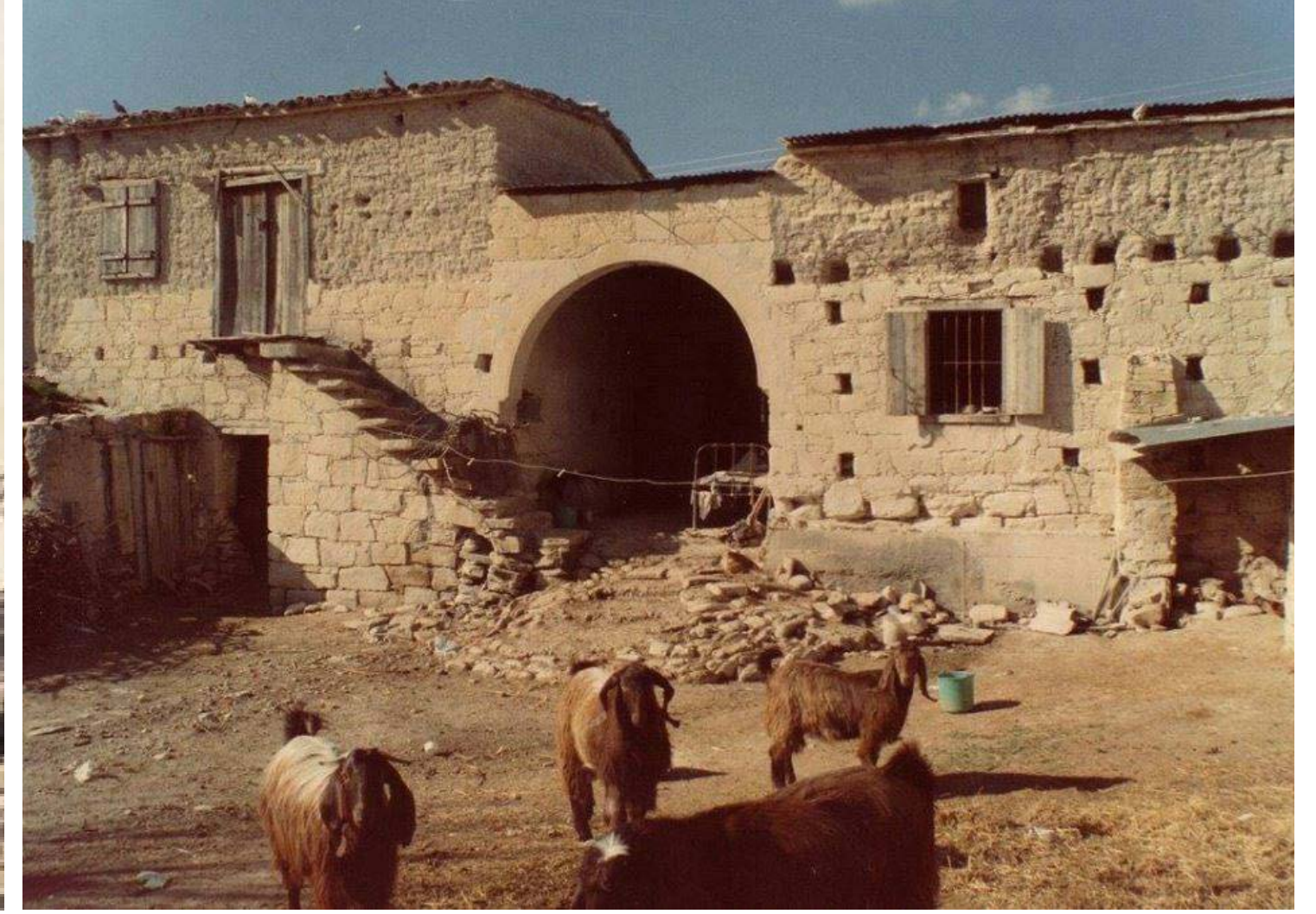
Noru krema haline getirdikten sonra iyice soğuyan parçanın üzerine nuru koyun. Diğer parçayı da üzerine koyarak kadayıfı kapatın. İsteğe göre norun üzerine badem veya ceviz de koyabilirsiniz.

15 dakika kadar buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapılabilir.

Afiyet olsun.







Kıbrıs'ın yakın tarihinin, en önemli tanıklarından biri de, hiç kuşkusuz tarihi Kıbrıs evleridir.

Özellikle Osmanlı Döneminin karakteristik mimari dokusunu yansıtan evlerin, yaşanmış hikayeleri de oldukça etkileyicidir.

Bazıları çok iyi durumda olan tarihi evlerin ya da konakların bir bölümü ise ilgi bekliyor.

Ülkemizin her köşesinde ama özellikle Lefkoşa, Mağusa, Büyükkonuk, Değirmenlik, Mesarya köyleri, Lefke ve geleneksel Kıbrıs köylerinde yaygın olan bu özel yapılar, göz bebeğimiz gibi korunarak, geleceğe taşınmalıdır...

Daha ziyade kerpiç veya taş olarak inşa edilen evler, hem geçmişte yaşanan hikayeleri hem de tarihi değerleri ile Kıbrıs tarihinin çok özel tanıklarıdır. Tarihi evlerin, birbirinden özel kapıları, kapı tokmakları, pencereleri, panjurları, cumbaları, geniş iç avluları, bahçeleri, su kuyuları, özenle tasarlanmış iç dekor-

ları ve tavan süslemeleri oldukça dikkat çekicidir.

Ülkemizde, tarihi değeri yüksek çok sayıda Osmanlı eseri yanında, İngiliz Dönemi ve daha sonraki dönemlerde, Osmanlı mimari etkisi ile inşa edilen çok sayıda özellikli konak bulunmaktadır.

Kıbrıs Adası, çok sayıda farklı medeniyete ev sahipliği yapması ve geçmişten gelen tarihi evleriyle de ayrıcalıklı bir konuma sahiptir.

Ülkemizde çok iyi restore edilip, butik otel, kafe veya özel mülk olarak yaşatılan konaklar, tarihi değerlerin korunma bilinci açısından ümit veriyor.

"Koru, restore et, geleceğe taşı, kültürü yaşat" felsefesi rehber olarak kabul edilerek, geçmişin nostaljisini yansıtan evler, kültürün aynası olarak geleceğe taşınmalıdır.

**Hazırlayan:**  
**Hasan KARLITAŞ**

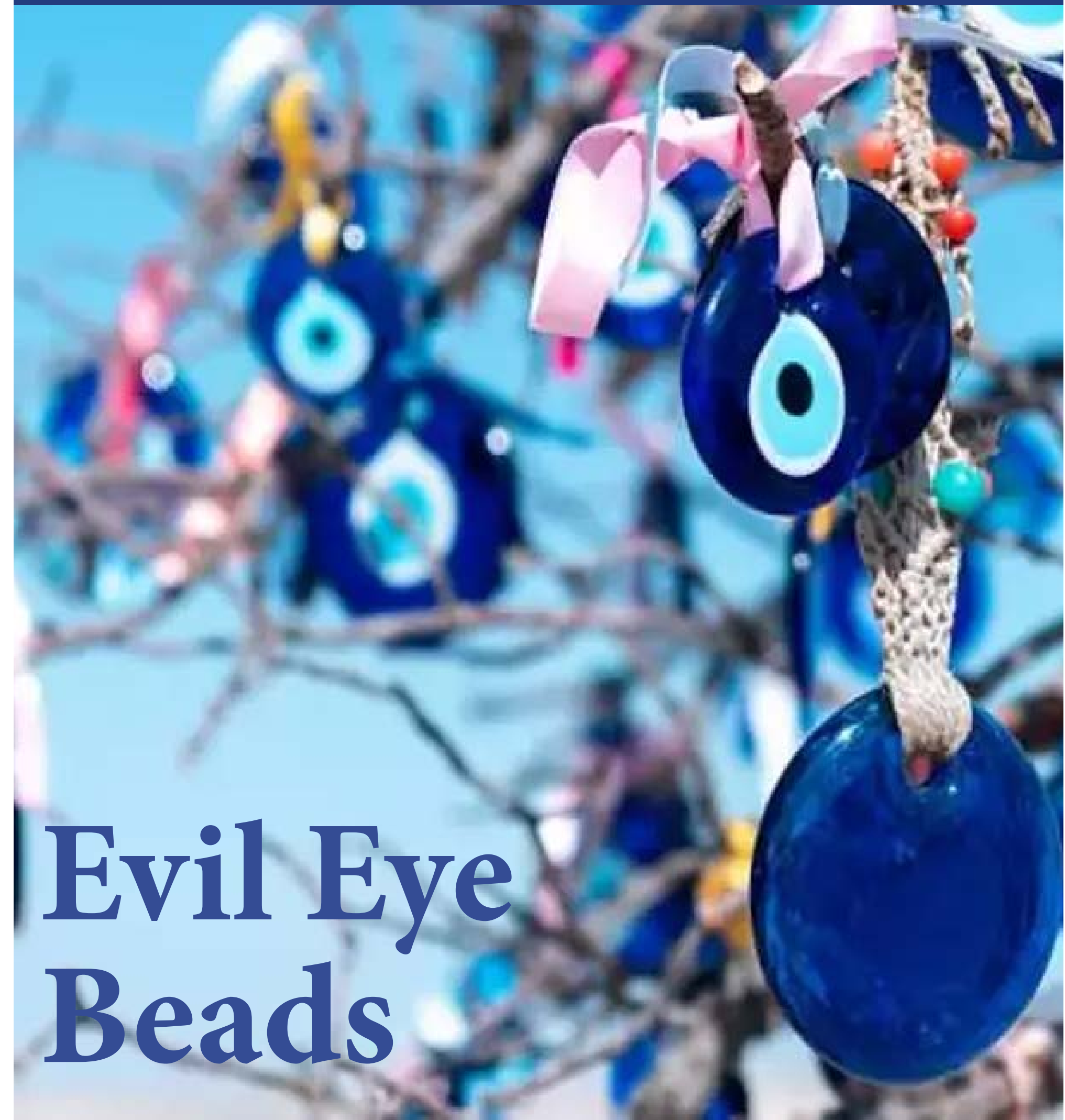


# NORTH CYPRUS

AUGUST 2023 ● 111



## Evil Eye Beads







## Journey to Mediterranean Tastes



Northern Cyprus cuisine is as diverse as the cultures that created it.

When you come to the island, be ready to meet and discover different tastes!

There is no limit to private banquets in Northern Cyprus. Every village and every season in Northern Cyprus offers different tastes to its visitors.

Whether you dine in à la carte or in eco-tourism towns and villages – a delicious Mediterranean Meal with the taste of Cyprus will give you a different yet special experience.

### Unique cracked olives

These unique green olives are hand-crushed with great effort using special stones.

Olive has long been seen as a symbol of good life, and people live longer and healthier lives in regions where miraculous olive oil is considered an indispensable part of their dietary habits.

Harvest time usually starts in October when the trees give the first olives, it is collected either by swaying the tree by laying covers under the tree or by manually plucking people from the tree.

These olives are washed and crushed when harvested and then kept in salted water to make the famous flavor Çakistes (chuck-ess-dez).

Later, these olives are served with coriander seeds, garlic, olive oil and lemon and

served as an appetizer for lunch or dinner, but you can most likely find this rare flavor in open buffet breakfasts.

This local flavor can be preserved in jars or plastic containers; so you can take home a healthy product from the Mediterranean cuisine on your way back from your visit.

### Thief Kebab (Kleftiko)

Also known as Kleftiko, this traditional Turkish flavor consists of lamb marinated in olive oil, garlic, onions and herbs and is slowly cooked on an oil-proof paper or foil to keep all its juices and flavors with it.

The reason why it is also called “Thief Kebab” by the locals is that it was once smuggled from the herds of lambs and goats in the mountains and cooked for hours in makeshift underground ovens covered with mud to hide the smell and smoke so as not to be noticed.

The secret to the success of this legendary dish is that it is cooked slowly until the meat is completely separated from the bone.

This local delicacy is usually made from leg of lamb, which becomes soft when cooked. Although leaner leg looks impressive, it will be appropriate to cook it faster, and for pink, tougher, fatter meats, slow cooking will be more beneficial for the meat to be juicy and rich in flavor.

Cooking for a long time in a sturdy pot will result in a softer meat flavor, but this is difficult to achieve without traditional

cooking methods.

While it is almost always served with Cypriot french fries, some prefer to sift vegetables alongside the meat for the right taste and aroma experience.

Adding thyme, bay leaves and squeezing a little lemon will help cut down on the rich flavor of the meat and potatoes a little, so you'll be able to eat more of this flavor.

Cube Kebab is usually cooked on Sundays and is served with similar recipes both in mountain slope gatherings and in all seaside restaurants in Northern Cyprus.

### Famous Cyprus Kebab: Peach Kebab

If you are not a vegetarian, do not consider your visit to Northern Cyprus to be complete without trying this flavor feast!

Peach is a type of skinless kebab called crèpinette, which is made by wrapping the ingredients using the membrane surrounding the internal organs of the lamb's abdomen, that is, a lamb's shirt.

It is made by adding lamb arm or whole chopped onion, mixed with parsley and adding salt and pepper.

The stuffing, which is shaped into small meatballs, is wrapped in a lamb's shirt, strung on skewers, and fried or grilled until they turn brown.

Until cooked and served, the outer surface of the shirt melts and becomes a thin brown layer.

In Cyprus, Seftali Kebab is usually served with pita bread and salad, and sometimes by pouring tzatziki, a traditional Turkish flavor made with yogurt, cucumber, olive oil and mint.

For those wondering where the name of this popular local delicacy comes from, there are two rumors:

First of all, it is likened to a peach fruit with its texture and pinkish appearance when cooked.

Another rumor is that a Turkish Cypriot street vendor named Ali discovered this recipe and foreigners who tasted this flavor gained fame by giving him the name “Chef Ali” and this kebab was known as Chef Ali Kebab, shortened.

Seftali Kebab, which is the most important of the kebab varieties, should definitely



be on your list of traditional Cypriot delicacies to be tasted during your visit to Cyprus!

### More than a pastry: Pilafuna

Pilavuna, a traditional, appetizing type of pastry, is a pastry made with cheese, unique to the island of Northern Cyprus.

Made with leavened dough like bread dough, this flavor is wrapped very thinly. The texture of the dough should be like a donut. Halloumi or a mixture of fresh curd cheese produced in Cyprus, flavored dried mint, and sometimes raisins is placed in this pastry.

Recipes may vary depending on the area where they are made on the island, so donuts can be salty, semi-sweet or sweet. When at home, it is usually eaten for breakfast or with an afternoon tea.

Pilafuna, sometimes called ‘flaounes’, is a celebratory food traditionally eaten by Orthodox Christians in Cyprus on Easter Day, when it is prepared on Good Friday and eaten at the break of the Christmas fast.

Pilavuna was considered a technical challenge in an episode of the 6th season of the television show The Great British Bake Off.

### Molehiya

It is a kind of food made with the leaves of the plant called Corchorus Olororius, generally known as hibiscus, Nalta jute or Tossa jute.

Molehiya is a plant native to Cyprus and originally grown on the banks of the Nile River in Egypt, a living proof of the Egyptian influence on Cyprus.

Cypriots collect this plant and dry it in the summer. This plant, which is very beneficial for health, is cooked with chopped fresh tomatoes, onions, garlic, lemon juice, lamb or chicken meat, but it is also served without meat.

Molehiya is a scrumptious traditional delicacy that is usually cooked and served at home. However, in a day spent in the old walled area of Nicosia, you can find few in a local restaurant serving home-cooked meals.





# 'Walkman' time



As I go through the nostalgia notebook and the memories are refreshed, many issues that have left their mark in our lives come to my mind.

While listening to music on my mobile phone with headphones the other day, I thought of the things we used in my childhood.

'Walkman' has arrived... It was very enjoyable to listen to the music from the 'Walkman', also called a 'portable cassette player' or 'traveling player'... I remember that the sponges on his earphones were very thin and ripped very quickly. When we

used the earphone without the sponge, our ears would be red.

Owning a Walkman was everyone's dream back then. In the 1980s and 1990s, everyone had a Walkman.

Although it is now interpreted as a prehistoric device, I think many people have a Walkman in a corner of their home.

To take a look at the history of the Walkman; The information on the internet is as follows:

"Sony's revolutionary technology was launched on July 1, 1979. The portable cassette player, the Walkman,

had attracted so much attention that it became the best-selling product in the coming years. 400 million units of the Sony Walkman have been sold. Cassette players make up 200 million of it.

In the following years, the interest in the Walkman decreased with the arrival of CD, Mini-Disc, MP3 and finally stream music alternatives. Sony has continuously improved the Walkman series and tried to keep up with the times. However, in 2010 it announced that it had ceased production of this series".





# Evil Eye Beads

Wherever you go in Northern Cyprus, you will see evil eye beads. To the mirror of taxis, to the door of restaurants; hangs on the walls of the houses. In short, this decorative accessory, which is believed to expel evil spirits, plays a major role in the daily life of Turkish Cypriots. Well, don't you want to know where these colourful stones, which look very stylish and have a great spiritual value, come from?

## luck of blue

Evil eye beads, which are believed to protect people from evil eyes, are usually blue, but can be made in many different colours. But the most important feature of evil eye beads is that they are in the shape of eyes. Because the peoples living in Anatolia believed that evil eyes, hateful and envious glances brought bad luck, illness and bad luck. They used to think that all these bad feelings and thoughts passed from people to people through looks. That's why they made eye-like beads to ward off evil eyes.

In Anatolia, the eye is also called a bead. In this context, one's window to the world is the eye, and the eye is considered the first point of departure for all kinds of good and bad thoughts. For this reason, blue stones, which are believed to have absorbent properties, have been used for a long time in order to protect them from bad eyes. These colourful stones have taken their final form as various evil eye beads. Nowadays, many people keep the evil eye bead in places where they use it frequently in their daily life, both as a belief, tradition and as an ornament.

The peoples who set out from Anatolia and came to the island of Cyprus centuries ago brought their own cultures, customs and traditions with them. Of course, one of these customs was the evil eye bead.







# Sheftali Kebab



**Ingredients;**

- 1 peice of Lamb abdominal membrane
- 1 cup water
- 1 medium size tomato
- 3 medium size Green pepper

- 2 4/5 cup Ground Meat

- 2 teaspoon Salt
- ½ teaspoon Black Pepper

- ½ teaspoon Red pepper
- ½ teaspoon Cummin

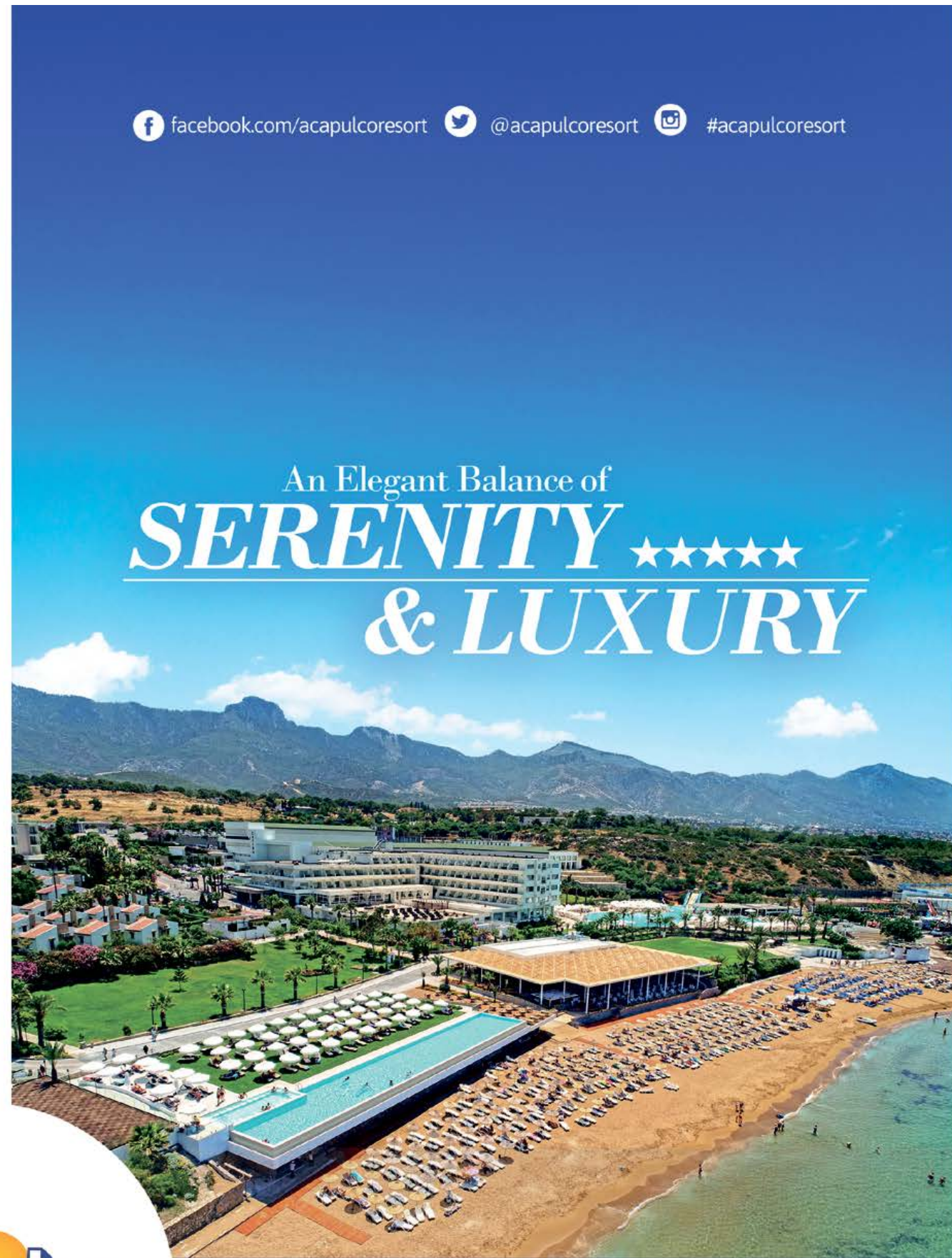
**Preperation**

Place ground meat in a mixing bowl. Sprinkle salt and spices then mixing thoroughly. Divide into 6 portions. Shape into oval patties. Set aside. Place caul (omentum) of mutton into lukewarm water, smoothing wrinkles with fingers. Cut caul into 6 slices. Remove stems and seeds of green peppers. Cut peppers into crosswise pieces. Place 1 slice of tomatoç Top vegetables with meat patties. Wrap like a bundle, folding and

overlapping opposite edges on each other. Turn bundles upside-down. Arrange in a baking dish 2 ½ cm (1 inch) apart. Add water gradually from one corner of dish. Bake in a moderate oven for 45-50 minutes; until lightly brown. Serve hot.

**Regional Characteristics;**

This is a favorite Cyprus dish of Turkish Cypriots. The name of the dish has a unique story and was named after the chef Ali in Cyprus who once prepared this very special kebab with excellent delicacy. 'Chief Ali's Kebab', chef is pronounced in Turkish sounding like 'Shef'. 'Shef Ali' became 'Sheftali' in the course of time Sef tali also means Peach in Turkish and the dish is therefore called Şeftali Kebab served either for lunch or supper following with a soup with any vegetable dish cooked in olive oil in the Mediterranean style.



facebook.com/acapulcoresort @acapulcoresort #acapulcoresort

An Elegant Balance of  
**SERENITY** ★★★★★  
& **LUXURY**

- Outstanding Family Facilities
- Sea & Mountain Views
- Choice of Bungalow & Hotel Room
- Located on the Finest Private Sandy Beach
- Award-Winning Largest Spa + Infinity Pool
- Kids facilities, Aqua Park & Funfair

Çatalköy / Girne - KKTC +90 392 650 4500 info@acapulco.com.tr www.acapulco.com.tr





NORTH CYPRUS  
nature culture history

# Better Than WORDS

SCAN AND DISCOVER



visit  
Ncy  
.COM



+44 20 7631 1930



info@visitncy.com



visitncy



visit north cyprus



visitncy



visitncy

North Cyprus Tourism Centre



29 Bedford Sq. WC 1 B3 LONDON, UK