

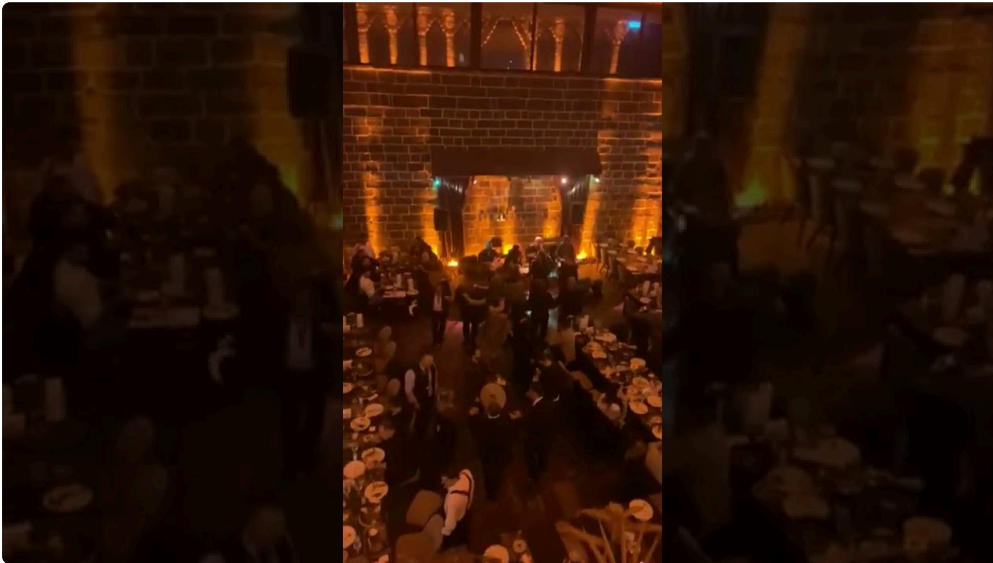
Diyarbakır'da gece, kapıları başka bir kente açar. Gündüz sur taşlarının gölgesinde ağır ağır akan hayat, akşam ezanıyla pazar lambalarının sarı ışığına, tezgahlarda kızaran biberlerin çıtırtısına, Dicle'den gelen serinliğe karışır. Bu şehir, geceleri uyumayan iştahıyla tanınır. Sokaklar, yazın ılık rüzgarında adım adım uzayan sohbetlere, aniden önu kesilen ve "bir dürüm molası verelim" cümlesiyle tatlanan planlara ev sahipliği yapar. Diyarbakır Nightlife başlığı, kulüp ve barlardan çok, açık havada pişen ciğer kokusunu, geceye yayılan semaver buharını ve meydanlarda uzayan aile masalarını anlatır.

## Gece pazarlarının ritmi, kim nerede kuruluyor

Diyarbakır'ın gece pazarları sabit bir çerçeveden çok, mevsime, güne ve mahalleye göre ritim değiştiren bir gelenek. Yaz akşamları Sur içindeki ana arterlerde, Dağkapı Meydanı çevresinde ve Melikahmet Caddesi boyunca tezgahlar belirir. Kimi seyyar arabasında közde mısır satar, kimi kendi evinden getirdiği biber ve patlıcanı közleyip lavaşa sarar. Ramazan aylarında bu hareket bir kademe daha artar. İftar sonrasında, sahura kadar açık kalan tezgahlar, hurmadan meyan şerbetine, taze pişen [Diyarbakır escort bayan escortbayanelit.com](http://Diyarbakır escort bayan escortbayanelit.com) halka tatlısından gece boyu tüten çorba kazanlarına kadar uzanır.

On Gözlü Köprü çevresi, yaz aylarında özellikle hafta sonları mini bir panayırı andırır. Köprüye giden yolda semaverde demlenen çay, közde mısır, yer fıstığı ve çekirdek tezgahları sıralanır. Aileler katlanır sandalye taşır, gençler gitarla gelir, satıcılar tekerlekli arabasını ışıklandırıp kendine küçük bir meydan kurar. Turistler gün batımının fotoğrafını çekip ayrıldığında bile, köprü üstünde çay bardaklarının kenarından buhar kalkmaya devam eder.

Ofis semti, üniversiteye yakınlığı nedeniyle geç saatlerde de canlıdır. Sanat Sokağı ve civarı, kafe ağırlıklı bir gece yaşamına sahip. Buradaki hareket, Sur içindeki geleneksel tezgahlardan farklı bir doğaya sahip olsa da birbirini tamamlar. Gece bir anda büyüyen iştah için iki seçenek vardır, Sur'da dumanı tüten şışler veya Ofis'te geç saate kadar açık tost, tantuni ve künefe salonları. İki de şehirde "gece nasıl uzatılır" sorusuna farklı yanıtlar verir.



## Sur içinde bir gece rotası

Gazi Caddesi'nden başlayan bir yürüyüş, kalabalığıyla yön verir. Dağkapı'dan içeri girip Melikahmet Caddesi'ne doğru ilerlediğinizde, ilk fark edeceğiniz şey koku olur. Bir yanda ciğer şışe düşen kuyruk yağı alevi, diğer yanda tandır ekmeğinin sıcaklığı. Yazın geç başlayan akşam yemeği kültürü, gece 12'yi rahat görür. Hafta sonları saat 1 - 2 arası bile ateş sönmez. Hafta içi ise 23.00 civarı durulur ama çorbacılar ve birkaç tatlıcı bayrağı devralır.

Aynı güzergah üzerindeki küçük tezgahlar, sezonuna göre taze incir, ağla, zm veya yerel otlardan yapılmış turşular satar. Kimi akşamları kadın girişimciler, ev yapımı ili köfte ve sarma tepsilerini kk bir masaya dizip, yanında taze sıkılmış nar suyu sunar. Bu tepsiler sabit bir dükkan değildir, görürseniz şanslısınız. Lezzet, evde pişmiş gibi net, fiyatlar ise genelde ölçülü olur. Tepsinin başında "kaç tane istersin" sorusuna, satır aralarında komşuluk sıcaklığı eşlik eder.

## **Dicle kenarı, semaver ve geceye karışan serinlik**

On Gzli Köprü'nün üzerinde yürürken, taşların arasından gelen ayak sesleri duyulur. Köprüye bakan ayır alanda semaverciler sraya dizilir. ay, çoğu yerde kişi başi bardakla değil, semaverle satılır. İki kişiyseniz kk bir semaver, kalabalıksanız büyük boy alırsınız. Yanına ekirdek, leblebi, belki közde mısır. Haziran - eylül arası, suyun üstünde hafif bir meltem eser. Gecenin en sakin saati, genelde 23.30 sonrası olur. Kente yabancı biri olarak, bu alanda kadın - erkek, aile - arkadaş grubu karışımı bir kitle görür, kendinizi güvende hissedersiniz. Yine de çantanızı mindere çok uzak koymamak, kalabalık çıkış saatinde acele etmeyip trafiği dinlemek iyi fikir.

Burada atıştırmalıkların en güzeli sadelikte saklı. Karpuz dilimi ve beyaz peynir, yazın yıldızı. Bazı tezgahlar, karpuzu soğutmak için suya yatırır. Dilim başına ya da kilo başına fiyat verilir. Eğer gece geç saatte alıyorsanız, satıcı kalan meyveyi bitirmek isteyeceği için daha cömert davranabilir. Bu kk pazarlık alanını, güleryüz ve makul teklifler belirler.

## **Diyarbakır'ın gece atıştırmalıkları, nerede ne yenir**

Geceyi uzun bir drmle açmak, bu şehirde en güvenli karardır. Ciğer şiş, Diyarbakır mutfağında özel bir yere sahiptir. Tercih genelde sabah erken saatleri işaret etse de, yaz geceleri pek çok ocak kapanmaz. Tezgahın başında ateşin kıvamı konuşulur. Usta, şişi çabuk eviriyorsa sertleşir, ağır eviriyorsa içi sulu kalır. Drmn içine genelde sumaklı soğan, maydanoz, domates, biber, isot ve bazen de nar ekşisi girer. stne hafif tereyağı sürülmüş lavaşla sarılır. Yanında ayran yerel bir tercih, yaz geceleri soğuk şalgam da bulunur, ama her dükkanda değil.

Kokoreç, Türkiye'nin pek çok şehrinde olduğu gibi, gece saatlerinde Diyarbakır sokaklarında da görülür. Mangal arabasında dönen rulolar, bıçak sesleri ve taze kekik kokusu, kalabalığın olduğu köşe başlarında ortaya çıkar. Porsiyon ya da ekmek arası servis edilir. Ustanın hijyenine ve bıçağının düzenli temizliğine dikkat etmekte fayda var. Ateşin yeterince canlı olmadığı bir tezgahın nnden, kokusu cezbetse de, yürüyüp geçmek bazen daha doğru seçimdir.

Tatlı cephesinde burma kadayıf başrolü alır. Diyarbakır usul burma, iyi bir yerde gevrek ve parlak olur, fıstığı cimri koymazlar. Gece 23.00'e kadar açık kalan tatlıcı bulmak kolaydır. Hafta sonları 00.00'ı gören yerler olur. şerbetin sıcak - soğuk dengesi, usta işidir. Dışarıdan baktığınızda tepsinin üzerinde fazla şerbet birikmemişse, dilimi kaldırıncaya altı kuru değilse, doğru yerdesiniz. Taze kaymakla birlikte isterseniz tatlı ağırlaşır, yanında sade çay, mideyi dengeler.

iğkfte, gece pazarının hızlı kaamaklarından biridir. şimdi çoğu yerde etsiz yapılır, ama baharat dengesi ve isot kalitesi, lezzeti belirler. Kalabalık bir grupsanız metre dürüm seçeneği çıkar, iki - üç kişi rahat doyar. Yanına acı sosu çok kaçırmamak, özellikle geç saatte mideyi yormamak adına akıllıca olur.

# DIYARBAKIR SOKAK YÜRÜYÜŞÜ



Közde mısır ve patates, yürüyerek atıştırma isteyenler için iyi eşlikçiler. Mısırın danesi sık ve diri olmalı, çok önceden haşlanıp beklememişse köz tadı daha net gelir. Tuz ve limon dengesini tezgah başında kurarsınız. Patates ise içini açınca tereyağı ve tuzu hemen çökertir, ama akşamın serininde el ısıtır, yürümeyi keyifli kılar.

## Gece çorbacıları, sahura kadar açık tencereler

Diyarbakır'da çorba, geceyi bağlayan düğümdür. İşkembe ve kelle paça, 24 saate yakın açık kalan bazı salonların sabit menüsüdür. Gece 1'i geçen saatlerde lokantaların ışığı azalsa da, çorbacıların önünde araçlar durur. Bir tabak işkembe, üzerine sarımsak ve sirke, kenarda kızarmış ekmek. Paça, limon ve pul biber ister. Mumbar dolması, bölgenin karakteristiğini taşıyan bir başka seçenek, ama gece geç saatte her yerde bulunmayabilir. Bu tarz ürünleri, temizliğine güvendiğiniz ve sirkülasyonu yüksek olan yerlerde denemek, daha iyi sonuç verir.

Bazen çorbacıların menüsünde yerel sürprizler çıkar. Mercimek, ezogelin gibi klasiklerin yanında, kuzu etli sebze çorbaları ya da günün sürprizi "kemik suyu terbiyeli" gibi seçenekler görürsünüz. Burada porsiyonlar cömerttir, ekmek masada bitmez. Fiyatlar dükkana göre değişir, ama bir kase çorbanın bir tatlıyla aynı etiketi taşıdığı geceler de olur, enflasyonun dalgası sofraya böyle yansır.

## Sezonlar, özel geceler ve kalabalık yönetimi

Yaz geceleri, hava ısındıkça pazarlar daha geç kurulur. Akşam namazından sonra hareket başlar, yatsıyla artar, gece yarısına yakın doruğa çıkar. Ramazan'da teravih dönüşü yoğunluk tavan yapar. Kışın rüzgar sertse, açık tezgah sayısı düşer. İç mekanlarda devralınan gece yaşamı, çorbacılar ve tatlı salonları üzerinden akar. Yerli halk haftanın ilk günlerinde daha sakin olur, perşembe - cuma - cumartesi üçlüsü ise her mevsim canlıdır.

Kalabalık yönetimi için basit bir yöntem var, dumanı en çok tüten yere bakın. Çok duman, çok sipariş. Çok sipariş, hızlı devir ve taze ürün anlamına gelir. Bekleme süresi uzunsa bile genelde lezzet karşılığını verir. Ailecek oturacaksanız masaya önce içecek ve salata gelir, çocuklu aileler için sandalyeleri kapma yarışı yaşanır. Tek başınıyorsanız tezgahın yanındaki yüksek tabureler, hem hızlı servis hem de usta ile kısa bir sohbet için idealdir.

## Küçük bir sahada pazarlık, ödeme ve fiyat dengesi

Diyarbakır'da gece pazarlarında fiyatlar çoğunlukla görünür. Yine de mevsime, kura, tedarike göre oynarlar. Ciğer dürüm gibi sabit ürünlerde bir band söylemek daha kolay, ama kesin rakam vermek yerine aralıklarla düşünmek daha gerçekçi. Son dönemde ciğer dürüm, porsiyona ve mekana göre değişmekle birlikte 100 - 250 TL aralığına

salınabiliyor. Kokoreç, ekmek arası için 120 - 220 TL, burma kadayıfın dilimi 60 - 120 TL bandında görülebiliyor. Meyve tezgahları kilo ile satıyorsa, karpuz dilimi 20 - 50 TL gibi sembolik rakamlara inebiliyor. Bu rakamlar, günün şartlarına göre oynar, ama sürpriz yaşamamak için siparişten önce fiyatı sormak, şehrin yazısız kuralıdır.

Ödeme çoğu tezgah için nakit rahatlatıcıdır. Kart çeken yer sayısı artsa da seyyar tezgahlarda pos cihazı her zaman bulunmaz. Yanınızda küçük banknot taşımak, para üstü konusunu hızlandırır. Grup halinde ödeyecekseniz, tek kişinin toplayıp kasaya gitmesi işleri kolaylaştırır.

## Görgü, dil ve fotoğraf nezaketi

Bu şehirde "kolay gelsin usta" demek kapıyı açar. Tezgaha yaklaşırken selam verin, sıra varsa sorup yazdırın, yoksa siparişinizi kısa ve net söyleyin. Fotoğraf çekmek istiyorsanız izin isteyin. Bazı ustalar gözlerinin önünde flaş patlamasını sevmez, bazıları ise "paylaş ama dükkânın adını yaz" diye takılır. İnsanların yüzünü kadraja almak yerine tezgahı ve dumanı çekmek, kalabalığı rahatsız etmez.

Kıyafette özgürsünüz, ama Sur içinde akşam saatlerinde çok abartılı giyinmek bakış toplar. Bu, bir yasak değil, yerel ritme uyum meselesi. Alkol, Sur'un genel dokusunda gece pazarlarıyla birlikte düşünülmez. Eğer Diyarbakır Nightlife kavramını bar ve canlı müzik çerçevesinde arıyorsanız, Ofis çevresinde iç mekan seçenekleri var, ama açık hava pazarlarının ruhu daha çok çay, ayran ve şerbetle kurulur.

## Kısa bir gece çantası kontrol listesi

- Küçük peçete paketi ve ıslak mendil
- Nakit, özellikle küçük banknotlar
- İnce hırka veya şal, Dicle kenarında rüzgar çıkabilir
- Şarjı dolu bir telefon ve harita için kulaklık
- Hafif bir su matarası, tatlı - tuzlu dengesini kurtarır

## Ustanın yanında sipariş verme, ciğer dürümde doğru adımlar

- Porsiyonu söyleyin, "yarım - tam - çift şiş" gibi net ifadeler iş görür.
- Acı seviyesini baştan belirtin, isot sonradan eklenirse tadı yayılmaz.
- Soğan ve maydanoz miktarını söyleyin, bazı yerler cömerttir, dürüm ağırlaşabilir.
- Lavaşın sıcak basılmasını isteyin, yağla fırçalanması lezzeti artırır.
- Yanına ayran mı şalgam mı, kararı erkenden verin, bekletmeden servis gelir.

## Geceyi tatlıya bağlamak, şerbet ve kahve seçimi

Burma kadayıfı dilimledikten sonra, usta genelde "üstüne şerbet ister misin" diye sorar. Bu soru, tatlının yeni piştiği ve tezgaha taze indiği anlamına gelebilir. Sıcak tatlıya sıcak şerbet, çıtırılığı azaltır, ama aromayı yoğunlaştırır. Soğuk şerbet, dışını gevrek bırakır. Eğer dilimi paylaşıyorsanız, iki ayrı tabağa almak yerine tek tabakta iki çatal istemek, tezgah yoğunken pratik olur.

Kahvede şehir ikiye ayrılır. Menengiç kahvesi, kavruk ve yumuşak içimiyle geceye yakışır. Dibek veya közde pişen Türk kahvesi ise tatlı sonrası klasik tercihtir. Bazı yerlerde mırza da bulunur, ancak bu daha çok Mardin ve Urfa çevresinin geleneği olduğu için Diyarbakır'da her dükkanda karşınıza çıkmaz. Çayı ise hafife almayın, iyi demlenmiş bir ince belli, burma kadayıfın yağını damakta güzel taşır.

## Bir akşamdan sahura, pratik bir rota

Gün batımına yakın Sur kapılarından birine gidin. Gazi Caddesi'nden kısa bir tur atıp, kalabalığın kıvamını ölçün. Dumanı yoğun bir ocakbaşı önünde yer açıldıysa, orada bir ciğer dürümle başlangıcı yapın. Saat 21.30 civarında On Gözlü Köprü'ye geçin, semaver ve mısır ikilisiyle Dicle'nin serinliğinde bir saat oturmak, yürüdüğünüz yolu unutturur. Dönüşte tatlı dükkânlarında ışığı sönmemiş birini yakalarsanız, iki çatal bir dilim burma kadayıfı paylaşın. Vaktiniz ve merakınız kaldıysa, Ofis yönüne doğru inip bir kahveyle geceyi uzatın. Saat 00.30'u geçtiyse ve hala açlık dalgası geldiyse, yakın bir çorbacıya uğrayıp küçük bir paça ile kapanış yapın. Bu akış, kalabalığı kovalarken yorulmadan ve her durakta yerel bir tat bırakarak ilerler.

## Hijyen, sağlık ve küçük riskler

Açık havada pişen her yemeğin riskleri vardır. Ustanın eldiven kullanması tek başına yeterli olmaz, bıçağın ve kesme tahtasının temizliği, pişen ürünün bekleme süresi, ateşin sürekli canlı kalması belirleyicidir. Çapraz bulaşmayı önlemek için çiğ ürün ve pişmiş ürünün tezgah üzerinde ayrı tutulduğunu görmemiz iyi bir işaret. Çok uzun süredir bekleyen salata malzemeleri, solgunlaşmış yeşillikler, kenarı kuruyan lavaş gibi küçük işaretlere bakın. Mideniz hassassa, gece geç saatte ağır soslardan kaçının, kızarmış biber yerine közlenmiş biber isteyin.

Su tüketimini ihmal etmeyin. Yaz geceleri tatlı ve tuzlu arasında gidip gelmek susatır. Meyan şerbeti gibi içecekler ferahlatır, ama **Diyarbakır escort bayan** her bünyeye uymaz. Tansiyonu yükseltebilir, bu yüzden ilk kez deneyecekseniz küçük bardakla başlayın.

## Şehrin sesi, sessizlik ve dönüş planı

Diyarbakır'ın gecesi yüksek sesle konuşur, ama her sokağın da kendi sessizliği vardır. Gece pazarlarından çıkıp dar bir ara sokağa yöneldiğinizde, evlerin pencereleri sokağa bakar. Yüksek sesle konuşmak, çöp atmak, yerde plastik bırakmak bu kentin ritmine yakışmaz. Geliş - gidişinizi netleştirip, taksi ya da özel araçla dönüşü planlamak yorulmanın önüne geçer. Şehir merkezinde kısa mesafeler yürüyerek güzeldir, ama çok geç saatlerde bilmediğiniz ara sokaklara yayılmak yerine ana caddeleri tercih edin.



## Diyarbakır Nightlife, yerel ritimle anlaşmanın kısa yolu

Bu şehirde gece, alçak gönüllü bir şölen gibidir. Büyük laflar etmeyen, ama tabağa güçlü düşen bir lezzet dili konuşulur. Diyarbakır Nightlife kavramını, bir sokağın köşesinde, közün üstünde parlayan yağ damlasında,

semaverin buğusunda, kadayıfın kıtırında aramak gerekir. Eğlence, bir mekana kapalı değil, sokağa açık. Lezzet, şatafata değil, malzemenin dürüstlüğüne yaslanır.

Gözünüzü ve kulağınızı açık tutun. En iyi tezgah, en kalın dumanı çıkaran değildir her zaman. Bazen tek bir ustanın sabrı, bıçağın temposunu ayarlar ve siz orada, gece pazarı telaşının içinde, bir dürümün ilk ısırığında kenti bütünüyle anlarsınız. Diyarbakır'ın geceleri böyle konuşur, sizi yormadan, ama unutmayacağınız bir tat bırakarak.