

VICTOR ANANIAS



ARIFE TARİF



Victor'un Mutfağından
Sofrasına Yolculuk...



tutukitap

İÇİNDEKİLER

BESLENİRKEN	
Victor Ananias	11
VICTOR VE YEMEĞE DAİR	
Elif Ara	13
VICTOR BEREKETİ	
Ferda Erdinç	19
BUĞDAY'IN MUTFAĞINDA ÂTEŞBAZ OLMAK	
Güneşin Aydemir.....	27
BEREKET, ŞİFA VE AŞK	
Oya Ayman.....	31

VICTOR'UN KALEMİNDEN

Ege'den Yola Çıkış, Dünyanın Bitkisel Mutfaklarında	
Keşifler ve Anadolu'ya, Yuvaya Dönüş.....	37
Dünyanın En Usta Aşçısı ve Onun Sırları	
Ekolojik Mutfığa Giriş	51
Doğanın İşleyişine Dahil Olmak.....	63
Meyveyi Yemek, Meyve Olmak	67
Kavunun Çekirdekleri ve Geleceğimiz	71
“Ürün” Doğa Dostu Olamaz!	75
Arpa.....	81
Tel Dolap	87
Gökeyüp Çömleği (Çukale)	89

TARİFLER

Ekmek ve Peksimet Yapımı.....	95
Bu Ekmeklerin Hikâyesi.....	97
Buğday Aşı ve Çeşitlemeler.....	101
Buğday Aşı.....	102
Buğday Salatası.....	104
Buğday Tatlısı.....	106
Kavurga, Kavrulmuş Buğday.....	108
Meyve ve Tatlıları.....	109
Kuru Meyve Kompostosu.....	110
Lök.....	111
Adaçayı.....	113
Ballı Limonata.....	114
Buzlu Nane Çayı.....	115
Badem Sütü.....	115
Tam Pirinçten Sağlık Çorbası.....	116
Bal Kabağı Çorbası.....	117
Sindirella Çorbası.....	119
Gambille Çorbası.....	121
Patlıcan Oturtma.....	123
Hint Usûlü Ispanaklı Mercimek.....	125
Bulgurlu Lahana Dolması.....	127
Tam Pirinç Pilavı.....	129
Falafel.....	131
Humus.....	132
Kapuska.....	133
Fırında Kuş Dilli Patates.....	135
Fırında Kış Sebzeleri.....	136
Beşamel Soslu Karnabahar.....	136
Vejetaryen Kebabı.....	137
Gomasio: Deniz Tuzlu Susam Ezmesi.....	139

Sauerkraut.....	141
Çaykama Böređi	142
Zencefilli Ispanak.....	143
Bal Kabaklı Nohut.....	144
Tahinli Turp Salatası	145
Börölce Salatası.....	147
Rezeneli Kuru Fasulye	149
Karnabaharlı Lezzet ve Sağlık Pizzası	150
Bizim Müsli	153
Havuç Keki.....	154
Fırında Elma.....	157
Yađlı Pekmez.....	158
Aşure.....	159
İncirli Muhallebi.....	160
Portakallı Pelte.....	161
Enerji Topları.....	162
Sihirli Kavun	164
Mevsimin Cennet Kahvaltısı	165
Keyifli Bir Piknik Sofrası.....	167

VICTOR VE YEMEĞE DAİR...

Elif Ara

“96 yazında Buğday Restoran’a ilk adım attığımda...” diye başlayacaktım hikâyeye. Bodrum’un karmaşasında nasıl vâha bulmuş gibi olduğumu ve hem ortamdaki hem yemeklerden hem de mekânın sahibi Victor adlı esmer genç adamdan nasıl etkilendiğimi bir bir anlatacaktım. Dükkânı gibi kendisinin de hem bambaşka bir coğrafyaya ait hem de oranın en yerlisi gibi duruyor oluşundan nasıl kafamın karıştığını bir de. Hayatın ta kendisi gibi, ezber bozan nice zıtlığı içinde barındıran biri olduğunu henüz keşfetmemişken...

Sonra bu kez kışın gittiğimde oranın restorandan öte, bir dergâh görevi de gördüğünü idrak edişimden bahsedecaktım: Elbette ki kalbi mutfağında atan, toprak çömlerden tüten dumanla soluyan, herkesi masa etrafında toplayan türden bir mâbet... İlk defa orada gördüğüm, kokladığım, tattığım lezzetleri tek tek sıralayacak ama onların da ötesinde hem yemeklerde hem mekânın havasında sihirli, adını koymadığım başka bir şey daha olduğunu anlatacaktım uzun uzun. Ama sonra vazgeçtim, çünkü yıllar içinde Victor’un benzer bir sihri, önce şehrin göbeğinde açtığımız Nuh’un Ambarı’nda, sonra birçok evin mutfağında, arada sırada dibekte susam döverken Kahve6’da, çokça da -hem varlığında

hem yokluğunda- ekolojik pazarlarda, kısacası elinin değdiği her yerde bir anda yaratabildiğine tanık oldum.

Victor, kolunda o meşhur sepetiyle köy köy, şehir şehir dünyayı dolaşan bir hikâye anlatıcısı gibiydi. Onun gibi köyde, en doğal şekilde, gerçek döngülere tanık olup kendisini onlardan ayrı görmesine yol açacak müdahaleler olmaksızın büyüebilme şansına sahip olmamış biz fanilere seslenirdi. Rüzgârın bir değirmenin kanadında ona fısıldadığı ve değirmencinin ustalığında öğrettiği; başaktan buğdaya, buğdaydan una, undan da en güzel ekmeğe dönüşen hikâyesini heyecanla, sabırla anlatırdı hiç bıkmadan. Biz de aynı bütünün parçası olduğumuzu hatırlayabilelim diye...

Tabii bu hikâyeleri de kuru kuru anlatmaz; hayıttan örülmüş sepetin içinden, eliyle diktiği bez torbadan çıkardığı yemişlerle tatlandırır ki tüm duyular uyanınsın, dinleyen hatırlasın zaten bildiğini. Ayırt etsin has ve hakiki olanı. O sepetin, o tahta kaşığın, keçeden kılıfın hepsine tanıdık eller değmiş, hepsi hikâyesini gönül rahatlığıyla Victor'a teslim etmişti uzak diyarlardaki insanlara ulaştırırsın diye. Victor sepetindeki tohumları verimli topraklara serpiyor, polenleri oradan oraya taşıyan arılar gibi hikâyeleri hikâyelere, insanları insanlara bağlıyor, "ya tutarsa" diyerek gönüllere maya çalıyordu. Çorbanın içindeki türlü sebze gibi birbirine bağlayan malzeme gibi muhabbete kıvam katıyordu ikramlarıyla.

"Çözümleri anlatmak, yazmak, öğretmek hiçbir zaman yetmedi bana, emin olsam bile bildiğimden. Hep sofralar donatıp güzel gıdalarla, Allah rızası için hazırlanmış yemeklerle anlatmayı yeğledim derdimi. Nefse, kalbe, mideye, buruna, dile, göze, ruha hitap eden yemekler hep en iyi işi gördüler paylaşımlarımda."

Victor'un dokunuşuyla en sade yemekler bile bir şölene dönüşürdü. Karşısında her kim varsa, onu tüm dikkatini vererek can kulağıyla nasıl dinliyorduyorsa yemek yapacağı malzemeye de aynı ilgiyle ve aşkla odaklanırdı. Pazardan alıp getirdiği ya da oğlu Ali'yle o gün adadan topladığı ot-ları özenle ve sabırla tek tek yıkar, sever, ayıklardı. Sırf zeytinyağı ve limondan oluşan -hadi biraz da taneli hardal ve sarımsak katmış olsun- en sade sosla bile tatlandırırsa onları bambaşka bir ziyafete dönüştürürdü. Zaten ota sıradan bir Egeliden de fazla zaafı olduğu için, bazen de koşturmak-tan yemek yemeyi unuttuğu ve belki o gün ilk doğru düz-gün öğünü bu olduğu için o dev salatayı sınırsız bir iştahla yerdı. (Yeşilliği, zeytin ve mandalınayı sınırsız yiyebilme özelliğine sahipti!) Ali de, onun oğlu olduğu için, küçük bir çocuktan yeşillığe karşı beklenmeyecek bir hevesle silip süpürürdü koca bir tabağı.

Mahsul de sanki onun nazarında ne yüce ne hayran oluna-sı bir yerde durduğunu bilir, onun dilindeki methiyelere, elindeki şefkat ve özene layık olmak için bambaşka hallere bürünürdü. Victor tatlı diliyle bizi çözdüğü, içimizdeki pay-laşma ve hizmet aşkını uyandırdığı gibi, sebze ve meyveyi de nektarlarını son damlasına kadar ortaya döküp bizim-le paylaşmaya teşvik ediyordu sanki. Feriköy Organik Pa-zar'da karşıma her çıktığında beni gülümseten bir fotoğrafı var: Üzerinde sarı salopet, bir elinde o koca avucunun içine sığdırdığı domatesler, diğeri de "Şu Allah'ın işine bak!" der gibi onları işaret ediyor. Yüzünde hep o aynı hayret ve hay-ranlık karışımı ifade... Her sebze ve meyveyi doğanın eşsiz bir mucizesi gibi, yani tam da olduğu gibi görüyor aslında...

Victor mahsule böyle kutsal bir paye biçtiği için onun ye-mek hazırlamaya dair her edimi de bir ayine dönüştür, böyle

basit bir yaşamsal faaliyeti sıra dışı, bambaşka bir hava kuşatırdı. Ondan öğrendiğim en kıymetli şey tam da budur: Sıradanî cân u gönülden yaptığında Yaradan'ın yansıması her şeyde görünür oluyor. Victor bunu varoluşuyla bize göstermekle kalmadı, tadına da bakmamızı sağladı... Bundan daha büyük bir hediye ne olabilir ki?

“Hiçbir şey yapmasak dahi eğer iklimleri, suyu, toprağı daha fazla mundar etmezsek Allah'ın izniyle ağaçlar, kaktüsler, bitkiler güzel meyvelerini vermeye, gönül soframızı donatmaya devam edecek. Bundan daha güzelini kim tasarlamış, hangi usta aşçı pişirmiş, bir meyvenin ağaçtaki olgunlaşmasından daha güzel bir tarifi kim yazmış ki? Bir meyvedeki mükemmelliği hangi kırk, yüz kırk maddenin karışımından elde ettiğimiz terkiple kıyaslayabiliriz? Güneşin pişirdiği bir meyveyi, pekmezi, pestili hangi ocakta pişirebilirsiniz o güzellikte?”

Yine en güzelini o demiş ama nâcizâne toparlamaya çalışırsam bu kitabın asıl amacı, Victor'un sade ve güzel tariflerinden ziyade, onun yemeklerini eşsiz kılan sırrı sizinle paylaşmaktır. Ne pişirdiğinize değil, nasıl pişirdiğinize bakarken siz yine de malzemenin en safını, en yakınınızda yetişenini, mümkünse bildiğiniz birilerinin elinin değdiği ni seçin ki başından geçenleri az çok bilesiniz. Bilesiniz ki tohumdan hasada nasıl bir mucizeyi elinizde tuttuğunuzu hatırlayasınız. Arada unutacak olursanız bile, belki sessiz bir ânınızda kulağınıza bir yerlerden bir fısıltı konar, anlatır en sevdiği hikâyeyi...

VICTOR BEREKETİ

Ferda Erdinç

Sene 1991 sonu veya 92 başı. Zencefil, Ortaköy'de minik bir modern aktar olarak yeni açılmış. Benim hayalim sağlıklı gıda dükkânı ama vakit henüz çok erken bunun için. Victor diye biri gelmiş dükkâna bir gün. Onun da benzer bir dükkânı varmış Bodrum'da. Annesinin buğday üstüne yazmış olduğu minik bir kitapçık bırakmış bize. Zaten dükkânının adı da Başak'mış.

Sene 1993 yazı. Zencefil canhıraş bir macerayla Beyoğlu'na Kurabiye Sokak'a taşınmış. İş baharat filan satmaktan çıkmış; ekmek, salata, çorba derken ufak ufak yemek yapılmaya başlanmış. Bir nefes dinlenmek için Bodrum Gümüşlük'e atmışım kendimi. Gitmişken bir de şu Victor'u bulayım bari demişim.

Sıcak bir yaz günü Bodrum'un içlerine dalıp sakin bir sokakta bir avlu bahçeye ulaşmışım. İçeride derin ve engin bir sükûnet. Bahçede masalar ve bazı insanlar. Herkes kendi âleminde bir faaliyet içinde. İçeride açık bir mutfak. Birtakım genç insanlar mutlu mesut faaliyet içinde yine. Gözüme ilk çarpan ise mutfakla odayı ayıran ahşap tezgâhın üstünde yine ahşap bir rafa kapaklarından yapışmış bir şekilde yukarıdan sarkan baharat kavanozları!

Önce kavanozlarıyla tanışmış oldum. Biraz sonra da ben orada durmuş, mutfaktaki hareketi seyrederken içerilerden bir yerlerden tebessümü ağzından gözlerine dek yayılan bir oğlan çocuğu çıkageldi. Yüz yüze tanışmış olduk o gün Victor'la. Tanışır tanışmaz da işe koyuldum. Menüleri yokmuş, yazılması gerekiyormuş. Atladım hemen “Ben yaparım.” diye. Bir koca karton, bulup buluşturulan renkli kalemler... Mutfak ibadeti sürüp giderken kıyısına iliştim hemen o vâhanın.

Başak isimli doğal gıda dükkânı bahçenin hemen girişinde solda, iki katlı evin giriş katı da Buğday isimli lokanta. Eş zamanlı olarak bir gölün iki ayrı kıyısından göle çaldığımız benzer maya! İki akli evvelin birbirine değen rüyaları. Tanışmamız böyle Victor'la.



O doğuştan vegan. Hatta o kadar ki vegan diyeti sayesinde gelebilmiş dünyaya. Ben ise memleketin ilk kırmızı etsiz lokantasının mucidi. İki akıllı evvel düşmüşüz bir yola paralel mecralarda. Onun da yurtdışı macerası var, tamamen farklı nedenlerle... Ama işte ikimiz de gıda meselesine takmışız kafayı bir yerden. Alışıl gelmedik bir şeylerin peşindeyiz. Kendi yolunu kazan dereler misali.

O gün orada başlayan yoldaşlığımız; seneler içinde binlerce kahkaha, sürekli bu kervana eklenen sayısız insan, sayısız faaliyet ve macera ile 2011 senesinin mart ayında Victor'un aniden bu gezegeni terk etmesine kadar içinde hep Victor'un olduğu bir hayat. Elbette sonrasında da yine Victor'la sürdü bir şekilde. Yolunu açtığı, tohumunu ektiği pek çok şey büyüdü, gelişti, çoğaldı. 39,5 senelik hayatından bize kalan o kadar çok şey vardı ki bir kısmını işte böyle yazıya, kitaba taşıyarak hem acımızı hafifletmek hem de varlığının hayata kattığı bereketin hakkını vermek istedik el birliğiyle.

Bizi birbirimizle buluşturan Zencefil ile Buğday olunca yemek hattından Victor'un izini sürmek boynumun borcu. Zaten Victor'la paylaşılan hayatta her şey, tam da o sırada olunan yerde olmaya dairedir öncelikle. Tabii yeryüzünün nimetleri de dahil olur hikâyeye.

Bir kış vakti, annesi çok hasta, Bodrum'dayız. Kış vakti, o yüzden yaz müşterisi ritmi yok ama yine de geleni gideni eksik olmuyor Buğday'ın. Mutfaktayım haliyle. O kadar kullanışlı bir düzeneği var ki Victor'un mutfağının, ortadaki kocaman ocağın etrafında dönerek hallediliyor her iş. Bazen Victor'la bazen yolu o gün oraya düşen her kimse onunla, sebzeler, otlar, mantarlar arasında ihtiyaca göre kay-

natılıyor aş. Elbet pazarda, doğada, kilerde ne varsa onunla. Köşede de kocaman eski bir küpte zeytinyağı.

Bir yaz günü, beni Gümüşlük'ten gelip almış eski cipiyle. Yolda giderken bir karadut ağacı görüyor gözleri. Hemen cipi altına sürüyor. Kaportanın üstüne tırmanıp ağacın altında payımıza düşen dutlarla şölen hali. Mutluluk gözlelerinden taşıyor. Elimiz yüzümüz kıpkırmızı!

İstanbul için kış, Bodrum için bahar başı zamanı. Toplaşmışız dergâhta. İlk "Organik Gıda" buluşması. Sabah toplantıları arasında anlaşılıyor ki mutfakta kimse yok aş kaynatacak. Ben zaten oturmaktan bunalmışım sabahtan beri. O gün orada tanıştığım genç ahaliyle atıyoruz kendimizi mutfığa. Diğerleri bahçede çekip uzatırken konuları, ocağın etrafında kâh Mevlevîler gibi dönerek kâh çaldığımız kasete kaptırıp kendimizi avaz avaz türkü söyleyerek üç gün boyunca yemek yapıyoruz ekibe. Kazanda kaynayan aş giriyoruz hep birlikte. Bir tür aş kardeşliği tesis oluyor aramızda. O gün bugündür kuvvetli bir bağla seviyoruz birbirimizi...

Bir başka kış sonu zamanı. Bu sefer her yanı dökülen ama çok iş gören cefakâr minibüsüyle çıkıp gelmiş şehre. Minibüsün içi enginar dolu. Gelirken kim bilir hangi tarlada gözünü durdurdu bu kocaman sapları üzerinde çiçek açmış dikenler! Kemire kemire enginarları gelmiş yol boyu.

Bodrum'daki Buğday mutfağının yegâne pişirme kapları Gökeyüp güveçleri. Servis takımları da yine oval Gökeyüp tabakları. Bir sabah kahvaltısı. Işıl ışıl Bodrum, erken bahar güneşi altında bahçede kurulmuş sofra. O kil tabaklarda otlar ve bir Victor karışımı: Zeytinyağı, haşhaş ezmesi, tahin ve tane kimyon. Ekmekler her zaman olduğu gibi

Makbule Yenge'nin odun fırınında pişmiş ekşi maya ekmekleri. Bir dilim ekmeğin üzerine sürdüğü bu karışımı ağzına attığında bütün hücrelerine değiyor lezzeti. Seyretmesi bile ömre bedel!

Hangi gün kapıyı çalacağı bilinmez tam bir tanrı misafirydi Victor. Bir bakarsın belirmiş kapıda. Evde yemek olmadığı zamana da denk gelse bereketi hep onunla. Victor geldiğinde hiçbir şey yok gibiyken evde, birden ne çok gıda peydâ olurdu masada. "Victor bereketi" derdim ben buna. Bir avuç tahıl, iki tutam ot, tek kalmış birkaç sebze. Ona yemek hazırlamak aniden bir ibadet, bir mucize olurdu. O ânın hissiyle yaratılan ve tekrarı olmayan gıda eserleri dizilirdi masaya. Yeter de artardı bizi doyurmaya. Çünkü gıda; onu bedene davet eden niyetle, onu bize bahşeden yeryüzüyle, onu pişiren elle, hepsiyle birlikte şifalanan ve çoğalan bir şeydi Victor'un evreninde. Azı çoğaltırdı bu bakışı ve niyeti. Şefkati gözünde, duygusu elinde; her baktığını, her dokunduğunu, her damağına değdirdiğini dahil eden, bütünüleyen, artıran, şifalandıran, bereketlendiren, onurlandıran bir beden. Doğanın döngüsünün içinde hareket ederdi ve gıdayı da içine öyle davet ederdi. Bir armağan olarak sevgiyle ve özenle.

Kendi mutfağında, benim mutfağımda ya da başka mutfaklarda, Victor'u yemek hazırlığında görmüş olduğum her yerde, elini değdirdiği her yeryüzü nimetiyle telaşsız ve aşk dolu bir ilişki kurardı. Yemek yaparken de yerken de yudum yudum, lokma lokma bu nimetler mi onun bedenine girer, hücreleri mi evrene yayılır, dağılır tam anlayamazdık ama hepsiyle, doğayla ve her şeyle tamam, hatta tastamam olduğuna şahit olurduk bereketi ve lezzeti bitimsiz sofralarımızda.

Bir sedire ya da bir koltuğa tüneyip önünde bir küçük tabak, içinde bir incir ya da minik bir salkım üzüm, gözleri parlayarak heyecanla bir şey anlatırken ağzına koyduğu her lokma hayatın kutsandığı bir ayın, bedeni bir ibadet yeri ve eminim ki ağzına değen her şeyin yeryüzündeki yolculuğunun bütün sınırları da diline aşikâr olurdu. Kabuğu sert üzümü de yolculuğu onu hırpalamış, ezilmiş bir inciri de aynı şefkatle ve hevesle buyur ederdi bedenine.

Ekmeğin kırıntısı da ekmeğin özüne dairdi; sebzenin kabuğu da öyle... Zerresiyle, kabuğuyla, çekirdeğiyle, kırıntısıyla gıdanın her çeşidi onun için bir bütündü ve ziyan edilemezdi. İnsan eli değerek veya değmeden kendiliğinden yetişen her bir yenilebilir otta, sebzede, tahılda, meyvede önce gözüne, sonra eline, daha sonra da diline damağına değen her bir şey; toprağın ve doğanın bereketi, çiftçinin emeği ve tanrının durduğu yerlerin sırrı ona bunlar aracılığıyla ulaşır olurdu. Hayatın, varoluşun, gezegenin kutlanması, kutsanması hem bir oyun hem bir ibadet olurdu.

Toplarken de pişirirken de sunarken de yerken de hep aynı ibadet halinin ifâsı, ifadesi. Çok sade, çok yalın, çok sevgiyle, özenle... ve çocuksu bir neşeyle. Hiçbir lokma alelacele geçmemiştir boğazından. Hiçbir aş telaşla konmamıştır tencereye. Hiçbir tencere de ateşe... Ve hep gülümsemeyle, şükranla, sevgiyle, merakla, neşeyle...

Pek çok nadide tat geldi, geçti damağımdan bu yazıyı yazarken. Haşhaş ezmesi, incir likörü, tilkişen, Makbule Yenge'nin ekmeği, çömlekte neredeyse susuz pişen bol soğanlı ve zerdeçalı yer elması, havuçlu kek, tam buğday pilavı... Her birinin tadı tek tek değdi, dokundu içime. Her biri Victor'dan bir ses verdi, bir haber getirdi. Tam da gezegenden nihâî gidişinin yıldönümüne denk gelen bir günde üstelik!

VICTOR ANANIAS

ARİFE TARİF Victor'un Mutfağından Sofrasına Yolculuk...

Türkiye'de ekolojik yaşamın öncülerinden Victor Ananias, yaşamı boyunca doğanın sunduğu mucizeleri topraktan tezgâha, oradan mutfığa, sofraya ve gönüllere taşıyan bir dost oldu herkes için. Elinin değdiği her yere bereket, şifa ve aşk getirdi. Sofralar kurdu; mutfağında fikirler; insanlar, hayaller de pişti yemeklerin yanında. Ve pek çok canı bir araya topladı Buğday'ın çatısı altında...

Vefatının 10. yılında Victor'un anısına hazırlanan bu kitapta; kendi kaleminden çıkan yazılarla birlikte, dostlarının dilinden onu okuyacak, sağlıklı ve lezzetli tariflerini öğrenecek, bu yemekleri eşsiz kılan sırrı keşfedeceksiniz.

Tüm 'ama'ları yok eden, yalnız olanı köprülendiren, düşman görüneni konuşular kılan, akışında bir mücadeleye ortak bir ufuk sunan sükûneti vardı Victor'un; dinleyenini topraklayan, bizlerin yalnızlıkta değil, o, bu, şu diye ayırmayan bir çoklukta durmamız gerektiğini hatırlatan müstesna bir muhabbeti kurduğu. Bu metinler bana yeniden durma, soluklanma imkânı verdi. Mühimi ehmeden ayıklamaya fırsat bir sükûnet. Canına değsin Victor! Çoklukta yaşayasın!

Defne KORYÜREK

Gıda Adaleti ve Ekoloji Aktivisti, Yazar

Victor'u çok genç kaybettik. Ektiği tohumlar dünyanın daha güzel ve yaşanılır olması için yeşeriyor. O da düşünen bir varlık olarak doğum ve ölüm sürecinde bu yeryüzü sofrasına oturduğunda ihtiyacı olan kadarını alıp karşılığını fazlasıyla verendi. Ruhu şad olsun.

Musa DAĞDEVİREN

Mutfak Araştırmacısı

Victor ve sepetlerinden taşan meyve, tohum, aş, öykü, şükran, ince dokunuşlar, yaratanla derin bir bağ, doğa sevgisi, buğday başakları... Bir bedende bu kadar çok kıymet buluşur mu diyor insan; Victor'da buluşurdu. Başka türlü bir öyküydü, hiç sonlanmayacak...

Tijen İNALTONG

Araştırmacı, Yazar


tutukitap



ISBN: 978-605-9218-82-5



9 786059 218825