BİLGE ŞEHİR KOCAELİ YEMEKLERİ

BİLGE ŞEHİR KOCAELİ Yemekleri

Çalışınca oluyor. | KOCAELİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Proje Uygulama
Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı Yayınları - 41

Yayın Sahibi
İbrahim Karaosmanoğlu
Kocaeli Büyükşehir Belediye Başkanı

Genel Koordinatör
İlhan Bayram

Yayın Kurulu
Dr. Ali Yeşildal
Raşit Fidan
Hasan Yılmaz
Hayriye Sözer

Proje Danışmanları
Ali Aktaş
Naif Bagı
Metin Şentürk

Baskı
CNR Basım
Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Sanayi Mah. Ömer Türkçakal Bul. Eski Gölcük Yolu
Gökmavi Sok. No: 3 İzmit 41040 Kocaeli
bilgi@cnrbasim.com.tr • twitter.com/cnrbasim
T: 0262 325 56 56 • **F:** 0262 323 94 93
www.cnrbasim.com.tr

Tasarım
Gram İstanbul

İSBN
978-605-5116-57-6

Kocaeli - 2018

Bilge Şehir Kocaeli Yemekleri kitabının tüm yayın hakları Kocaeli Büyükşehir Belediyesine aittir. Kaynak gösterilerek alıntı yapılabilir. İzinsiz çoğaltılamaz ve basılamaz.

KOCAELİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ'NİN KÜLTÜR HİZMETİDİR.
ÜCRETLE SATILAMAZ.

BİLGE ŞEHİR

KOCAELİ

Yemekleri



Türkiye'nin ve dünyanın önemli yollarının kavşak noktasıdır Kocaeli. Marmara ile Karadeniz'in kıyılarını verimli toprakları ile birleştirmiş ve Osmanlı saray mutfağının bostanı olmuştur. Doğuya yapılan bütün seferler Kocaeli'nin misafirperverliği ile başlamış ve toprakları gibi bereketlenmiştir. Bu minyatürde "Lala Mustafa Paşa'nın 1578'de Doğu seferine giderken İzmit kasabasında beylerbeylerine verdiği ziyafet anlatılmıştır. (NUSRETNAME, TMS H1365, y.34b)

YEMEKLERİ, GELENEKLERİ VE HAYATA LEZZET KATAN TARİFLERİYLE BİLGE ŞEHİR KOCAELİ MUTFAĞI

Kocaeli'nde yaşayan Yerleşik Türkmenler (Manavlar), Karadeniz Türkmenleri, Balkan ve Rumeli Türkmenleri (Muhacirler), Gürcüler, Lazlar, Kurmançlar, Abhazlar, Çerkezler, Romanlar, Boşnaklar, Arnavutlar, Yörükler, Hemşinliler, Pomaklar, Abdallar, Orta Anadolu Türkmenleri, Tatarlar gibi kültürel grupların mutfak kültürleri arasında belirgin farklılıklar vardır. Bu coğrafi-kültürel kimliklerine ait yemek alışkanlıklarının etkileşimi sonucunda ortaya çıkan ortak mutfak gelenekleri Kocaeli yöresel mutfak kültürünü bugüne taşımıştır. Bu benzersiz mozaik öyle zengindir ki "Kocaeli Mutfağı" yalnızca bu bölgeye özgü lezzetleri ifade etmekle kalmaz, bu tariflerin yapımında kullanılan yöntemlerden onlara hayat veren hikayelere kadar her unsuru sahiplenir.

Kocaeli mutfağında özel günler ve gelenekler önemli bir yer tutar. Düğün ve davetlerde geleneksel̨eşen ikram menüsünü çorba olarak "Umaç", "Düğün Çorbası" ya da "Arpa Şehriye"; yemek olarak "Dartılı Keşkek", "Etlik", pirinç ya da bulgur pılavı; tatlı olarak da "Zerde" ya da "Üre" oluşturur. "Dolma", "Kolböreği", "Burma Börek", "Gözleme" ve "Kara Börek" bu menüyü daha da zenginleştirir. Nişan kutlamalarında un, yoğurt ve yumurtanın katıca yoğrulup fırında pişirilmesinden sonra övelenip, üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek hazırlanan bir yiyecek olan "Bohça" ikram edilir. Ramazan'ın ilk gününde iftar açmak için özellikle yeşil mercimek çorbası tercih edilirken, Ramazan Bayramı'nın ilk gününde kahvaltı "sütlü çorba" ile yapılır. Cenazelerde "Lokma" ya da "Un Helvası" yapma geleneği de yurdumuzun birçok yerinde olduğu gibi Kocaeli'nde de devam etmektedir.

Yemek yapmayı olduğu kadar paylaşmayı da çok seven Kocaeli, aynı zamanda yardımlaşmanın da mutfağıdır. 6 Mayıs günü kutlanılan Hıdrellez Bayramı'nda, yoksullar için hamur ve haşlanmış nohut ile hazırlanan Hıdırellez'e özgü "Harmanlar Çorbası" başta olmak üzere çeşitli yemekler yapılır. Bununla birlikte küçük ve büyük baş hayvan sahipleri, yaptıkları peynir ve benzeri süt ürünlerini ihtiyaç sahipleri ile paylaşırlar. Bereketli bir ürün dönemi için düzenlenen "Hacet Bayramı" gibi şenliklerde ise "Hayır Pilavı" dağıtılır, türbe ile yatırlardaki ziyaretçilere et pişirilir (koç) ve "çizleme"nin yanında pirinç ya da bulgur pilavıyla beraber ikram edilir. Kandil gecelerinde dağıtılan "Mancar Pidesi"ne daima lokum gibi yiyecekler de eşlik eder.

Kocaeli tüm bu nedenlerle lezzetin, keşfın, tarihin ve geleneğin birlikte piştiği sayılı mutfaklardan biridir. Bu mutfağın kilerinde kaybolmaya yüz tutan saklı tarifler ise büyük emek, özen ve iştahla yeniden gün yüzüne çıkarılmıştır. Hikayeleriyle içinizin ısınması, yemekleriyle sofralarınızın şenlenmesi için bu kitapta size sunulmuştur.

Keşfetmeniz, pişirmeniz, paylaşmanız; tarihi köklü, çeşidi bol ve lezzeti alabildiğine muhteşem olan Kocaeli Mutfağın'ın tadını çıkarmanız dileğiyle...

BİLGELİĞİN MUTFAĞINDA KOCAELİ...

Kocaeli; tarih boyunca kültürlerin, kadim medeniyetlerin, yeryüzünün tüm renklerinin merkezi olmuştur. Şehrimiz, antik çağlardan bu yana yerden, gökten ve sudan aldığına kendini eklemiş; insanlık tarihinin başyapıtlarından biri haline gelmiştir. Şehrimizin harcı, Karamürsel Alp ve Akçakoca Bey gibi büyük bilgeler tarafından karılmıştır. Tarihten aldığımız en büyük miras, irfan ve bilgeliktir.Tıpkı bizden öncekilerin yaptığı gibi biz de tarihi, kültürel, doğal ve beşeri mirasımızı, Kocaeli'nin derin bilgeliğini, geleceğe aktarmakla mükellefiz.

Kocaeli'nin hafızasına, taşına, toprağına kazınan bilgeliğin çok leziz bir kısmı da Kocaeli mutfağında yaşamaya devam ediyor. Bilgelik; yüzyıllardır annelerimizin, ustalarımızın maharetli ellerinde kardeşliğe, sevince, neşeye, berekete dönüşüyor. Komşuya bir tabak yemek göndermek, derin bir bilgeliğin, yüksek bir irfanın eseridir.

Bu münasebetle; Kocaeli'nin kültürü, örfü ve gelenekleri anlamına da gelen enfes lezzetlerimizin daha yakından bilinmesi amacıyla bir süredir önemli çalışmalar yapıyoruz. Bunlardan biri de Kocaeli Yöresel Yemek Kültürü Yarışması'dır.

Hedefimiz, aslında her biri Kocaeli Pişmaniyesi ve Kandıra Yoğurdu gibi marka olan bize özgü lezzetlerimizi hikayeleriyle, tarihiyle, felsefesiyle tanıtmaktır. Şunun altını çizmek isterim: Bir yemek artık pişmiyorsa, tarifi bile unutulmuşsa, aslında nadir bir eser yok olmuştur. Osman Hamdi'nin "Kaplumbağa Terbiyecisi" tablosunun kaybolduğunu düşünün mesela ya da Üstat Sezai Karakoç'un Mona Roza şiirinin basılmadan yandığını veya İzmit Saat Kulesi'nin bir depremde yıkıldığını... Yemek de öyledir. Her biri, bir sanat eseri kadar değerlidir. Çünkü içinde tarih, kültür, örf ve tabiat vardır.

Şehrimizin bilgeliğini, yemek kültürümüzde de ortaya çıkarmak amacıyla organize ettiğimiz yarışmanın önemli bir amacı da unutulmaya yüz tutan lezzetlerimizin yeniden sofralarımızda yerini almasını sağlamaktı. Böylece, dünyanın en büyük ve en görkemli mutfaklarından biri olan Türk Mutfağı'na, Kocaeli'nin ilave ettiği lezzetlerden en azından bir kısmı kayıtlara geçmiş oldu.

Önemli bir kültür hizmeti olarak değerlendirdiğim bu güzel projeye emek veren Kocaeli Yerel Kültür Dernekleri Platformu ve Kadın Kollarına (Gebze, Çayırova, Darıca, Dilovası, Körfez, Derince, İzmit Taşköprü Dernekleri-Gebzeliler, Dilovası köyleri, Duraklı, Derince Çınarlı ve Genç Kandıralılar Derneği), yerel tarih araştırmacısı Sosyolog Ali Aktaş'a, Türk Aşçı Milli Takım Direktörü Naif Bagi'ye, Kocaeli Lokantacılar Odası'na, muhtarlarımıza ve bu lezzetlerin ortaya çıkmasında en büyük pay sahibi olan Kocaeli halkımıza sonsuz teşekkür ederim.

Kocaeli'nin bilgeliğini lezzetle buluşturan, şehrimizin irfanını sofralarımıza taşıyan tüm annelerimize ve ustalarımıza hürmetle...

İbrahim Karaosmanoğlu
Kocaeli Büyükşehir Belediye Başkanı

İÇİNDEKİLER

ÇORBALAR
Beyaz Kabak Çorbası 1
Bulgur Çorbası 3
Buruçlu Umaç Çorbası 4
Çalça Çorbası 5
Çene Çarpan Çorbası 7
Çiğceli Tarhana 9
Dımbıl Çorbası 11
Düğün Çorbası 13
Erik Aşı Çorbası 14
Erik Buruçlu Çorba 15
Erişteli Buruç Çorbası 16
Gelin Utandıran Çorba 17
Tavuk Çorbası 18
Kesme Çorba 19
Keşli Darhane Çorbası 21
Sütlü Çorba 22
Sütlü Kesme Çorba 23
Sütlü Ovmaç Çorbası 24
Sütsüz Ovmaç Çorbası 25
Koca Ali'nin Göç Çorbası 27
Terbiyeli/Çiğceli Hindi Çorbası 29
Kızılcık Tarhanası Çorbası 30
Balık Çorbası 31
Sütlü Kabak Çorbası 33

ET YEMEKLERİ VE DENİZ ÜRÜNLERİ
Dartılı Keşkek 37
Dartı Soslu Kuzu Etli Keşkek 39
Enginarlı Dartılı Keşkek 40
Ereğli Kebabı 41
Çiğceli Kavurma 43
Kıymalı Kabak Çiçeği Dolması 45
Çiğceli Etli Yaprak Sarma 46
Çiğceli Fırında Kaz 47
Tavşan Kapama 48
Hindili Keşkek 49
Hindi Tiridi 50
Keser Köftesi 51
Tavuklu Kabak Dolması 52
Tavuklu Tirit 53
Tavuklu Yığma Yufka 55
Kuzu Dolması 57
Bağırganlı Fırın Buğulama 59
Ereğli Balık Köftesi 61
Halıdere Peynirli Balığı 63
Yumurtalı Mezgit 64
Cevizli Palamut 65

SEBZE YEMEKLERİ
Karnıkaralı Ebegümeci 69
Kurkuk Dolması 71
Ilıştıra Yemeği 72
Efelek Yemeği 73
Çiğceli Ilıştıra Kavurması 74
Dartılı Ispanak Mancarı 75
Has Efelek 76
Çiğceli Kabak Çiçeği Dolması 77
Efelek Dolması 78
Efelekli Ebegümeci 79
Gazayaklı Mancar Köftesi 81
Karagöz (Bostan) Mancarı 82
Arpacık Soğanlı Kestane 83
Kızıl Pancar Yemeği 85
Lorlu Pazı Dolması 87
Mancar Dolması 88
Sirken Mancarı 89
Zeytinyağlı Ebegümeci 90
Zeytinyağlı Kereviz 91
Zeytinyağlı Soğan Dolması 93
Gabartlama 95
Yumurtalı Ilıştıra 97
Yumurta Dolması 99

MANTAR YEMEKLERİ
Çayır/Evlek/Karadomalan Mantarı 103
Yumurtalı Dılbıran/Hacı Mantarı 105
Döbelen/Öreke Mantarı 107
Feslik/Kıkırdak/Porçini Mantarı 108
Geyik/Sığırdili Mantarı 109
Karakulak/İstiridye Mantarı 111
Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı 112
Sütlük Mantarı Kavurması 113
Yumurtalı Malkadın/Balkadın Mantarı 115

PİLAVLAR
Başayaklı Kaz Pilavı ve Kaz Bayramı 119
Ayvalı Çiğceli Kavurmalı Pilav 121
Çiğceli Pilav 123
Dartılı Haşlama Pılav 125

MAKARNALAR/ERİŞTELER, MANTILAR VE MALAK
Süt Çiğli Düdük Makarnası 129
Dartılı Erişte 130
Çiğceli Ekmek Makarnası 131
Keşli Cevizli Kesme Makarna 132
Dartılı Mancarlı Kulak 133
Ekşimikli Gulak Makarnası 134
Dartılı Düdüklü Makarna 135
Buğday Malağı 136
Dartılı Malak 137
Dartılı Mantı 138
Gebze Mantısı 139
Kulak Mantı 141
Tavuklu Mantı 143

PİDELER, BÖREKLER VE HAMUR İŞLERİ
Mancarlı Pide 147
Bazlama 148
Cevizli Ekmek 149
Cızlama 150
Taşköprü Fırın Ekmeği (Damat Bohçası) 151
Gelin Bohçası 152
Yığma Yuka 153
İzmit Simidi 155
Bazlamalı Börek 156
Bulgurlu Mantarlı Börek 157
Cevizli Lokum 158
Gazayaklı Gömme Börek 159
Kaymaz Böreği 160
Kabaklı Örek/Kıvrım 161
Kocagörmez Böreği 162
Pekmezli Kabak Böreği 163
Evirli Böreği 165
Kandıra Bayram Lokumu 167
Gazayaklı Gömme 168
Simit Dolması 169
Gelin Damat Çöreği 170
Nazlı Keki (Nazlı) 171

TATLILAR
Pışmanıye 175
Ayvalı Baklava 177
Büzme Börek Tatlısı 178
Otur Fatma Tatlısı 179
Saraylı 181
Öre/Öğre Tatlısı 183
Höşmerim/Höşmeni/Höşmelim Tatlısı 185
Sütlü Nuriye 187
Zerde 189
Kabaklı Kıvırma 190
İncir Uyutma 191
Kabak Tatlısı 192
Sütlü Kabak Tatlısı 193

SALATALAR, GARNİTÜRLER VE SOSLAR
Çaşır Mancarı Salatası 197
Çiğceli Salata 198
Gazayaklı Salata 199
Ebegümeci Salatası 200
Su Mancarı Salatası 201
Dartı ve Çiğce 203

DİĞER YİYECEK VE İÇECEKLER
Kandıra Yoğurdu 207
Erik Burucu 209
Erik Burucu Ezmesi/Marmelatı 210
Üzüm Marmelatı 211
Döngel Turşusu 213
Kandıra Köy Peyniri 215
Manda Tereyağı 217
Gelincik Şerbeti 218
Kızılcık Şerbeti 219
Kokulu Üzüm Suyu 221
Üzüm Kompostosu 223
Beziryağı 205

KOCAELİ MUTFAK SÖZLÜĞÜ 228
KAYNAK YAYIN VE KAYNAK KİŞİLER 238



Çorbalar



Beyaz Kabak Çorbası

Malzemeler

Krema
(1 bardak/200 ml.)
Kemikli tavukgöğsü
(1 bütün)
Tereyağı
(2 yemek kaşığı)
Tuz
(2 çay kaşığı)
Su
(6 Su Bardağı)
Kabak
(1 adet, orta boy)
Havuç
(1 Adet Orta Boy)
Soğan
(1 adet küçük boy)
Tel Şehriye
(1 su bardağı)
Un
(1 yemek kaşığı)
Süt
(1 su bardağı)
Dereotu/maydanoz
(4 dal, isteğe bağlı)
Karabiber
(1/2 çay kaşığı, isteğe bağlı)



Hazırlanış şekli

İlk olarak bol suda yıkanan ve temizlenen kemikli tavukgöğsü, derin bir tencereye yerleştirilir ve 6 bardak soğuk su ilave ettikten sonra orta ateşte yumuşayana kadar haşlanır.

Haşlama esnasında suyun berrak olması için kaynama sırasında yüzeye çıkan köpükler kevgirle alınır. Ardından haşlanan tavukgöğsü sudan çıkarılır ve suyu süzülür. Kemik, deri ve kıkırdak kısımları ayıklandıktan sonra göğüs eti küçük parçalar halinde didilir.

Sonra bir tencerede tereyağı eritilir ve eriyip köpüren tereyağına, rendelenen/küp küp doğranan beyaz kabak, havuç, soğan, şehriye ve un katılır. Hafif bir renk alana kadar kısık ateşte kavrulur. Süzülen sıcak tavuk suyu, kavrulan malzemenin içine azar azar katılır, topaklanmaması için iyice karıştırılır.

Pişirme işlemi devam ederken ince ince didilen tavukgöğsü karışıma eklenir ve kısık ateşte 15 dakika kadar pişirilir. Çorba ocaktan alınmadan önce sütle krema ayrı bir kapta karıştırılır ve çırpılarak çorbaya eklenir. Kremayı ekledikten sonra çorbanın kısık ateşte pişirilmesine özen gösterilir.

İsteğe göre çorbaya tel şehriye yerine arpa şehriye ile yine isteğe göre kremaya yumurta sarısı katılabilir. Ayrıca tavuk suyuna maydanoz, tane karabiber, defne yaprağı ekleyip daha aromalı bir çorba tercih edilebilir. Servis kaselerine çorba koyduktan sonra incecik kıyılan dereotu ya da maydanoz ilavesiyle servis edilir.

Bulgur Çorbası



Malzemeler

Soğan
2 adet
Bulgur
1 su bardağı
Margarin/tereyağı
1 çorba kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı (yeteri kadar)
Yeşil mercimek
1 su bardağı
Domates
3 adet
Yeşil biber
3 adet
Kıyma
2 çorba kaşığı
Nane
1 tatlı kaşığı (yeteri kadar)



Hazırlanış şekli

Bulgur ve mercimek, tencereye koyulur. 5-6 su bardağı su ilave edilir. Orta ateşte pişmeye bırakılır. Bulgur ve mercimek yumuşayıncaya kadar pişirilir. Öte yandan margarin, bir kaba koyulup eritilir.

Soğan ince ince doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyma da eklenir ve kavurma işlemine devam edilir. Küçük doğranan biberler ve kuşbaşı doğranan domatesler de ilave edildikten sonra 5-6 dakika kadar daha kavrulur. Sonra bulgur ve mercimek de bu karışıma katılır. Tuzu ve biberi ilave edildikten sonra 5-6 dakika kaynatılır ve ocaktan indirilir. Sıcak servis yapılır.





Buruçlu Umaç Çorbası

Malzemeler

Su
4-5 su bardağı
Un
2 su bardağı
Kaya tuzu
1 tatlı kaşığı
Salça
1 tatlı kaşığı
Toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı
Sıvı yağ
½ bardak
Erik burcu
1 çay bardağı
Soğan
1 adet, orta boy
Domates
1 adet, orta boy

Hazırlanış şekli

Hamur için un ve su karıştırılarak biraz katı bir hamur elde edilir.

Elde edilen hamur küçük parçalara ayrılarak şehriye büyüklüğüne getirilir, parmaklar arasında yuvarlanır. Ayrı bir tencerenin içinde ince doğranan soğan, rendelenen domates ve salça kavrulur, baharatlar ilave edilir.

Sonra bu karışıma su ve erik burcu katılır, birlikte 15 dakika pişirilir. Daha sonra, önceden hazırlanan küçük hamur parçaları karışıma eklenir. Ayrıca tuz ilave edilir ve 5 dakika daha kaynatılır.





Çalça Çorbası

Malzemeler

Hindi eti
250 gram
Yeşilbiber
2 adet
Defne yaprağı
2 adet
Sarımsak
3 diş
Dereotu
1 tutam
Süt
1 litre
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Nane
1 tutam
Pul biber
1 çay kaşığı
Un
2 yemek kaşığı
Karabiber
2 çay kaşığı
Kırmızıbiber
1 çay kaşığı
Su
2 su bardağı
Tuz
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Temizlenip yıkanan hindi, bir tencere içine koyulur. 8-9 bardak su eklenerek pişirilir ve suyu süzülür.

Tencerenin içine 3 diş sarımsak, pişirilen 250 gram hindi eti ve defne yaprağı koyulur, 2 bardak su ilave edilerek haşlanır. Bir tavada 2 kaşık un ve 2 kaşık tereyağı ile sos yapılır. Haşlanma işleminden sonra tencereye, süzülen hindi suyu ve süt ilave edilerek sürekli karıştırılır.

Küçük bir tavada kesilen yeşilbiber, pul biber, nane ve dereotu kavrulur sonra çorbaya ilave edilir. Tuz ve karabiber ekledikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Çene Çarpan Çorbası





Malzemeler

Un
1 su bardağı
Su
4+1 su bardağı
Yumurta
1 adet
Yeşil mercimek
2 su bardağı
Börülce
2 su bardağı
Sarımsak
7 diş
Salça
1 yemek kaşığı
Süt
4 bardak
Nane
2 çay kaşığı
Kırmızı pul biber
2 çay kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Zeytinyağı
2 yemek kaşığı



Hazırlanış şekli

Un, yumurta ve su kullanarak sert hamur yoğrulur. Bu hamur, bezelere ayrılarak yufka biçiminde açılır. Açılan yufka biçimindeki hamurlar ince şeritler halinde kesilir ve bir süre kurumaya bırakılır.

Önceden haşlanan börülce fasulyesi ve yeşil mercimek hazır hale getirilir. İnce ince rendelenen sarımsaklar, salça ve zeytinyağında hafifçe kavrulur. Sonra haşlanan yeşil mercimek ve börülceler eklenir, su ile süt ilave edilir. Tenceredeki tüm malzeme 20 dakika kaynatılır. Sonra tuz, baharat ve hamur ilave edilir.

İsteğe bağlı olarak yağda nane, pul biber yakıp çorbanın üzerinde gezdirilebilir. Ayrıca terbiyeli de yapılabilir. Çorbanın terbiyesi için bir yumurta çırpılır, içine limon suyu eklenir. Sıcak çorbadan birkaç kaşık alıp terbiye ılıştırılır, sonra çorbaya karıştırılır.

Çiğceli Tarhana





Malzemeler

Tarhana
3 yemek kaşığı/70 gram
Taze kırmızıbiber
1 çay kaşığı
Pul biber
1 çay kaşığı
Süt
2 su bardağı
Çiğce
1 su bardağı
Soğan
1 küçük boy
Tuz
2 tatlı kaşığı
Salça
1 yemek kaşığı
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Su
5 su bardağı
Nane
1 yemek kaşığı

İsteğe bağlı;
Un
1 çorba kaşığı
Sıvı yağ
3 yemek kaşığı
Et/tavuk suyu
2 su bardağı

Hazırlanış şekli

Tencereye sıvı yağ ve tereyağı koyulur ve 1 yemek kaşığı salçayla kavrulur. 3 yemek kaşığı tarhana, süt ve çiğce ile yumuşatılır. Su, tencereye koyulup ısıtılır. Süt ve çiğce ile inceltilen tarhana, 5 bardak sıcak suya yavaşça ilave edilir. Tarhana kabarıncaya kadar karıştırılır. Nane, pul biber, tuz koyulur ve 10 dakika pişirilir, sonra ateşten indirilir. Sıcak olarak servis edilir.

(İsteğe göre) 1 çorba kaşığı da un ve tereyağı yerine sıvı yağ da ilave edilebilir ve çorba isteğe göre et suyu veya tavuk suyundan da yapılabilir.



Dimbıl Çorbası



Malzemeler

Makarnalık Hamur Parçacıkları
(1 Çorba Kâsesi)
Su
1 ½ Litre
Tuz
1 Tatlı Kaşığı
Soğan
1 Adet
Kırmızıbiber
3 Tatlı Kaşığı
Sıvı Yağ
2 Çorba Kaşığı
Salça
1 Yemek Kaşığı
Rendelenmiş Domates
(İsteğe göre) 2 Adet

Hazırlanış şekli

Öncelikle 1 ½ litre su, Tencerenin içine konarak kaynatılır.

Kaynayan suyun içine hamur parçacıkları atılarak, 1 tatlı kaşığı da tuz ilave edildikten sonra kaynamaya bırakılır.

Bir taraftan hamur parçacıkları pişerken, diğer taraftan bir tavanın içine iki kaşık sıvı yağ ve ince doğranmış soğanlar atılır. Soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. İki tatlı kaşığı kırmızıbiber, bir kaşık salça ve domatesler de atıldıktan sonra kavurma işlemine devam edilir.

Bu hazırlanan sos, kaynamakta olan tencerenin içine dökülür ve bir süre daha kaynadıktan sonra sıcak olarak servise sunulur.



Düğün Çorbası



Malzemeler

Un
1 kepçe
Et suyu
4 su bardağı
Yumurta
1 adet
Yoğurt
2 çorba kaşığı
Limon
1 adet
Kuşbaşı kırmızı et/tavuk eti/kuzu gerdan
300 gram
Su
1 litre
Zeytinyağı
1 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Kuzu gerdan eti 4 su bardağı su ile haşlanır. Haşlanan etin suyu süzülür ve küçük parçalara ayrılır. Etler başka bir kaba alınır.

Küçük bir kabın içerisine, un, yoğurt, yumurta ve limon suyu konularak, çırpılır. Ardından ayırdığımız et suyunun içerisine azar azar ilave edilir ve tuzu ayarlanır. Daha sonra ise ufak parçalara ayrılan etler karışımın içerisine eklenir. Küçük bir tavada kızdırılan tereyağı ve kırmızı biber çorbanın üzerine konulur.



Erik Aşı Çorbası

Malzemeler

Ekşi yabani yeşil erik
Yarım kilo
Taze soğan cücüğü
8 adet
Taze krema
300 gram
Un
Alabildiğine
Su
Yeteri kadar
Tuz
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Bir tencerede ekşi yabani yeşil erik kaynatılır. Eriklerin pişmesine yakın soğan cücükleri 2 cm dilimler halinde kesilerek ilave edilir.

Tavada 300 gr krema bir miktar un ile kavrularak elde edilen meyane yavaş yavaş kaynamakta olan çorbaya ilave edilir. 5 dk kaynatıldıktan sonra, sıcak servis edilir.



Erik Buruçlu Çorba

Malzemeler

Erik burcu
1 avuç
Soğan
1 orta boy
Salça
1 yemek kaşığı
Yeşil mercimek
1 su bardağı
Erişte
1 avuç
Un
1 yemek kaşığı
Tereyağı
1 yemek kaşığı
Su
4 su bardağı
Tuz
1-2 çay kaşığı
Nane
1 çorba kaşığı

Hazırlanış şekli

Mercimek yıkanıp kara suyu çıkana kadar haşlanır ve kara suyu dökülür. Ardından 4 bardak sıcak su ilave edilerek kaynamaya bırakılır.

Bir tavada yağ ve soğan kavrulur. Un salça ve nane eklenip bir süre daha kavurduktan sonra bu karışım kaynamakta olan mercimeğe katılır. Erik burcu ilave edilir, tuzu katılır.

Erikler yumuşayınca eriştesi eklenir. 5 dk kaynatıldıktan sonra ateşten alınır.





Erişteli Buruç Çorbası

Malzemeler

Buruç
1 su bardağı
Un
1 su bardağı
Salça
1 yemek kaşığı
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Et suyu
1 su bardağı
Nohut
1 su bardağı
Erişte
1 su bardağı
Nane
1 çorba kaşığı
Tuz
1-2 çay kaşığı
Su
2 su bardağı

Hazırlanış şekli

Öncelikle erişteyi hazırlamak için un, su ve tuz ile sert bir hamur elde edilir. Hamurdan küçük bezeler yapılıp yufka gibi açılır. Açılan yufka şeritler halinde yatay olarak ince ince kesilir. Kaynatılmış suya tuz eklenerek erişteler pişirilir. Bu karışıma önceden hazırladığımız; Buruç, et suyu ve nohut eklenir.

Ayrı bir tencerede salça ile yağ kavrulur. Bu karışıma ilave edilir. Çorba kıvamını aldıktan sonra ise nane ile servis edilir.





Gelin Utandıran Çorba

Malzemeler

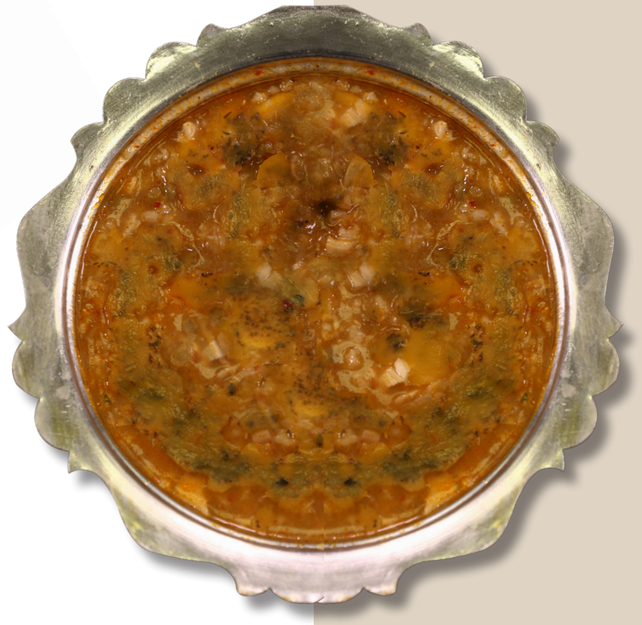
Un
1 kase
Su
4 su bardağı
Soğan
1 orta boy
Tuz
1-2 çay kaşığı
Tereyağı
1 yemek kaşık
Salça
1 yemek kaşık

Hazırlanış şekli

Un, su ve tuz karıştırılarak sert bir hamur elde edilir. Hamur yufka haline getirilip ince ince kesilir. Tencerede kaynayan suyun içerisine atılarak 20 dk. kaynatılır.

Ayrı bir tavada soğan, salça ve tuz birlikte kavrulur. Bu karışım kaynayan hamurun içerisine ilave edilir.





Göceli Tavuk Çorbası

Malzemeler

Göce
1 su bardağı
Yeşil mercimek
½ çay bardağı
Tavuk
2 but/250 gram
Havuç
1 adet
Salça
1 yemek kaşığı
Tereyağı
1 yemek kaşığı
Nane
1 yemek kaşığı
Kapya biber
2 adet
Su
4-5 su bardağı

Hazırlanış şekli

Göceler (öğütülmüş aşurelik buğday) akşamdan sıcak suyla yıkanır bir süre kaynar ve çok az zaman sonra ateşten indirilir. Kapağı kapatılır, sabaha kadar şişer, pişmiş gibi olur. Tavukları pişirip etleri küçük küçük didiklenir.

Ayrıca bir kapta yarım çay bardağı yeşil mercimeği pişirilir. Tencerede tereyağı eritilir ve küçük küçük doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar kızartılır. Sonra biber, havuç ve domates salçası ilave edilir ve su eklenir. Bütün malzemeler koyulup kaynatılır ve üzerine biberle yağ yakılır. Çorbanın üzerine gezdirilir.





Kesme Çorba

Malzemeler

Un
1 kilogram
Tuz
1 tatlı kaşığı
Yumurta
2 adet
Su
5+3 su bardağı
Soğan
2 adet, orta boy
Yağ
2 yemek kaşığı
Salça
1 yemek kaşığı
Kuru nane/maydanoz
1-2 tatlı kaşığı/yarım demet

Hazırlanış şekli

Manavlarda kışlık yiyecek olarak hazırlanan kesmeler, öncelikle güneşte kurutulur.

Kuruduktan sonra kavanozlara ya da bez torbalara koyularak saklanır. Hazırlanan hamurlar, kesiliş şekillerine göre isim alırlar. Küçük karelere ayrılanlara "kesme", muska gibi üçgen kesilene ise "pazına" denir. 1 kilogram un, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 adet yumurta ve 5 bardak su karıştırılıp, yoğrulur. Yoğrularak hazırlanan hamur, oklava ile yufka şeklinde açılır. katlandığı zaman yapışmaması için üzerine un serpilir.

Yufkalar üzerine un serpildikten sonra katlanarak ince ve küçük karelere ayrılır. Tencerenin içinde 1 orta boy soğan, 2 yemek kaşığı yağ ile kavrulur. 1 yemek kaşığı salça koyularak kızdırılır. Üzerine kaynamış 3 bardak su ilave edilir. Su, salça ile karışana kadar bir süre kaynatılır. İçine hazırlanan 1 kase kesme, yavaş yavaş ilave edilir. Ocaktan inmeden önce üzerine 1-2 tatlı kaşığı kuru nane ya da ¼ demet maydanoz koyulur. Bir süre daha kaynadıktan sonra ocaktan indirilerek servis yapılır.



Keşli Darhane Çorbası



Malzemeler

Toz tarhana
5 çorba kaşığı
Su
1+4 su bardağı
Acı biber salçası
1 yemek kaşığı
Tereyağı
1 ½ yemek kaşığı/50 gram
Tuz
1 tatlı kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Nane
1 çay kaşığı
Üzeri için;
Keş (yoğurttan yapılan peynir)
1 ½ yemek kaşığı/50 gram
Tereyağı
1 yemek kaşığı
Nane
1 çay kaşığı
Pul biber
1 çay kaşığı
Ekmek
1 tam

Hazırlanış şekli

Tarhana, bir su bardağı kadar su içinde ıslatılır. Bir saat suda çözülmesi için bekletilir. Ayrı tencerede tereyağı eritilir. Salça, tereyağında kavrulur. Tuz, nane, karabiber ve 4 bardak su, eriyen tarhanaya katılarak karıştırılır. Topaklanmaması için sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaynadıktan sonra karıştırma işlemi sonlanır. Beş dakika daha kaynayan tarhana çorbası, servise hazırdır.

Küp doğranıp hafif fırınlanan ekmekler, servis kasesine alınır. Üzerine çorba eklenir. Rendelenen keş ve tavada eritilen tereyağı, nane, pul biber karışımı çorbaya katılarak servise sunulur.

Bu lezzetin hikayesi

Söylenceye göre, sultan bir gün fakir bir ailenin evine konuk gider. Evin hanımı, evde başka bir şey olmadığı için yazdan kurutup toz haline getirdiği sebzeleri suyla karıştırarak bir çorba hazırlar. Utana sıkıla sultana ikram eder çorbasını. Sandığının aksine, sultan çorbaya bayılır ve ne çorbası olduğunu sorar. Evin hanımı da şöyle cevap verir: "Darhane çorbası sultanım." İşte fakir bir kadının utana sıkıla sultana ikram ettiği çorba zamanla "darhana" ve sonunda da "tarhana" adını alır ve günümüze kadar da bu adla gelir. Kış aylarında sabah kahvaltısı için sağlıklı ve lezzetli, çocuklar için de besleyici bir çorbadır.





Sütlü Çorba

Malzemeler

Pirinç
1 su bardağı
Su
2 su bardağı
Süt
1 kilogram
Un
6 çorba kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Karabiber (isteğe göre)
1 tatlı kaşığı
Katı yağ
1 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Pirinç önce ayıklanır ve yıkanır. Bir tencerede haşlanır. Diğer taraftan süt, bir tencerede kaynatılır ve içine 6 kaşık un atılır. Hafif ateş üzerinde kıvamını alıncaya (koyulaşıncaya) kadar karıştırılır.

Koyulaşan süt ve un karışımına, haşlanan pirinç ve biraz da tuz ilave edildikten sonra yarım saat kadar pişirilir. Çorbayla birlikte erimesi ve lezzetini alması için içine 1 yemek kaşığı katı yağ koyulur. Ardından sıcak servis yapılır.

İsteğe göre pirinçsiz de yapılabilir.





Sütlü Kesme Çorba

Malzemeler

Su
1 litre
Süt
2 su bardağı
Kesik hamur
1 su bardağı
Tuz
2 çorba kaşığı

Hazırlanış şekli

Hamur biraz kalın açılır. Daha sonra ince kesilir.

Kesilmiş hamur, güneşte kurutulur. 1 litre su, tencerede kaynatılır. Ardından kesilmiş kuru hamur, tencereye boşaltılır. Kısık ateşte dibine tutmaması için karıştırılır.

Hamurlar iyice yumuşamadan süt ve tuz ilave edilir. Orta ateşte kaynayıncaya kadar beklenir. Kaynadıktan sonra sıcak olarak servis yapılır.

İsteğe bağlı üzerine kızdırılmış yağ gezdirilir.





Sütlü Ovmaç Çorbası

Malzemeler

Un
1 kase
Süt
1 su bardağı
Yumurta
1 adet
Soğan
1 adet, orta boy
Salça
1 yemek kaşığı
Sıvı yağ
2 yemek kaşığı
Su
3 su bardağı
Tuz
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

1 kase un ve 1 tatlı kaşığı tuz, su ile ıslatılarak yarı un yarı hamur bir hal alıncaya kadar yoğrulur. Çok sert bir hamur haline getirilir. Avuç içine biraz un, bir miktar da hamur alınarak iki el arasında ufalanır. Buna "umaç" denir. Bir kabın içine 1 adet yumurta kırılır. İçine aldığı kadar un koyularak yoğrulur.

Bulgur büyüklüğünde olana kadar avuç içinde ufalanır. 1 adet orta boy soğan, 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile tencerede kavrulur. İçine 1 yemek kaşığı salça katılarak bir süre karıştırılır ve 3 bardak su eklenir. Su kaynadıktan sonra hazırlanan umaçlar tencereye atılır. İçine bir su bardağı süt ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan indirilerek servise hazır hale gelir.

Arzuya göre sıvı yağ yerine tereyağı da kullanılabilir ve yine bu çorba yalnızca un, su, süt ve tuz karışımından da yapılabilir.





Sütsüz Ovmaç Çorbası

Malzemeler

Un
1 kase
Tuz
1 tatlı kaşığı
Soğan
1 adet, orta boy
Su
4 su bardağı
Salça
1 yemek kaşığı
Nane
1 tatlı kaşığı
Yağ
2 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

1 Kâse un ve 1 tatlı kaşığı tuz parmak ucu su ile ıslatılarak yarı un yarı hamur bir hal alıncaya kadar yoğrulur. Çok sert bir hamur olur. Avuç içine biraz un, bir miktarda hamur alınarak iki el arasında ufalanır ve "umaç" hazırlanır.

Bir tencerenin içine 2 yemek kaşığı yağ konarak içine ince kıyılmış 1 adet soğan atılarak kavrulur. Daha sonra 1 yemek kaşığı salça ve 4 bardak su konur. Su kaynadıktan sonra hazırlanan 1 kâse umaç suyun içine dökülür ve pişmeye bırakılır. Ocaktan inmeye yakın üzerine 1 tatlı kaşığı kuru nane dökülür. Kısa bir süre daha kaynadıktan sonra ocaktan indirilerek servis yapılır.



Koca Ali'nin Göç Çorbası



Malzemeler

Tavuk göğsü
Yarım
Karnabahar
1 adet, küçük boy
Limon
½ adet + ½ adet
Tuz
½ çay kaşığı
Su
4 su bardağı
Patates
1 adet, orta boy
Havuç
2 adet
Ebegümeci yaprağı
6-7 adet
Manda yoğurdu
1 çorba kasesi
Yumurta
1 adet
Un
½ kahve (ncanı

Hazırlanış şekli

Tencere içinde 4 bardak su koyulur, içine tavuk göğsü eklenerek haşlanır. Karnabahar, ayrı bir kapta yarım limonun suyu ve tuz katılan suda haşlanır ve süzülür.

Tavuk suyuna küçük küçük doğranan patates, havuç ve bir miktar ebegümeci yaprağı eklenir, sebzeler yumuşayana kadar haşlanır. Yumuşamaya yakın haşlanan karnabahar ve tavuk parçaları, sebzelerin içine eklenir. Diğer tarafta da Kandıra manda yoğurdu, yumurta, un ve limon suyu çırpılarak terbiye hazırlanır. Pişen çorba suyuna hazırladığımız terbiye yavaş yavaş eklenir. 5 dk. kaynatılır ve ateşten alınır.

Bu lezzetin hikayesi

Kocaeli'nin eski yerleşim yerlerinden Ceharköy halkı, hastalıkar nedeniyle daha yukarılara göç eder. Bu göç sırasında yöre halkından Ali, hastalıkla pençeleşen insanlara yardım etmek için şifalı bir çorba hazırlar ve bu çorba herkese derman olur. Yöre halkı, onun bu denli gayretinden ve emeğinden sonra ona "Koca Ali" diye hitap eder.

Terbiyeli/Çiğceli Hindi Çorbası





Malzemeler

Hindi göğsü
1 adet
Arpa şehriyesi
½ su bardağı
Limon
1 adet
Un
4 yemek kaşığı
Yoğurt
4 Yemek kaşığı
Yumurta
1 adet
Çiğce
1 su bardağı
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Tuz
½ çorba kaşığı

Hazırlanış şekli

Hindi, bir tencere içine koyulur ve üzerine su ilave edilerek haşlanır. Haşlanan hindi, tencere içinden alınır ve didiklenir. Sonra küçük bir kapta un, yoğurt, yumurta ve limon karıştırılarak hindi çorbasının terbiyesi yapılır. Bu karışım, tencere içinde bırakılan hindi suyuna ilave edilir. Hafifçe karıştırılır ve didiklenen hindi etleri de içine tekrar koyulur.

Ardından çiğce ile yumuşatılan şehriyeler ilave edilir ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır. En son olarak kıvama gelip şehriyeler de pişince, tuz ve kızdırılan tereyağı, üzerine dökülerek servis edilir.



Kızılcık Tarhanası Çorbası

Malzemeler

Kızılcık
600 gr
Kızılcık tarhanası
1 çay bardağı
Su
5 su bardağı
Un
4 su bardağı
Yoğurt
1 su bardağı
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Soğan
½ orta boy
Sarımsak
3 diş
Tuz
2 tatlı kaşığı
Üstü için;
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Kuru nane
1 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Kızılcık tarhanası: 600 gram kızılcık yıkanır, iyice süzdükten sonra üzerine 2 tatlı kaşığı tuz serpilir, ağzı örtülür ve bir gece bekletilir. Tuzla bekletilme nedeni, kızılcığın yumuşaması ve süzgeçten daha kolay geçmesi içindir. Bir gece bekleyen kızılcığın üzerine 1 su bardağı yoğurt dökülür, iri delikli süzgece alınır. Süzgece alınan kızılcık yoğurtla birlikte süzülür, çekirdeği çıkarılır, isteğe göre bu aşamada ezilerek inceltilen sarımsak ilave edilir ve diğer malzemelerle birlikte süzgeçten geçirilir. 4-4 ½ su bardağı beyaz un ile süzülen malzemelerle, katı bir kıvamda hazırlanan hamurun üzeri örtülür ve 2 gün bekletilir. İki gün dinlenen hamura, elle 3 serpme un ilave edilir ve tekrar yoğrulur. Dinlendirilen hamur, küçük parçalar halinde koparılarak temiz örtü üzerinde güneşe maruz kalmadan kurutulur. Kuruyan tarhana parçaları, iri delikli süzgece atılır ve ufalanır. Taneli tarhana tekrar örtü üzerine alınır ve tekrar kurutulur. Kuruduktan sonra bez torbaya koyulur.

Kuru kızılcık tarhanası, tencereye koyulur ve üstüne 1 su bardağı sıcak su eklenir. Yarım saat kadar ara ara karıştırarak tarhananın yumuşaması sağlanır. Yumuşayan tarhananın üzerine 4 su bardağı daha sıcak su ilave edilir ve kısık ateşte ara ara karıştırarak pişirilir. Küçük bir tavada tereyağı eritilir ve tuz eklenir. Orta boy soğanın yarısı ile sarımsaklar ince ince kıyılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Pembeleşen soğan ve sarımsaklar kıvam almaya başlayan tarhana çorbasına ilave edilerek 5 dakika daha karıştırarak pişirilir. Tavaya bir miktar daha tereyağı koyulur, üstüne bir tutam kuru nane eklenir ve hızlıca karıştırarak kavrulur. Pişen çorba, servis tabağına alınır ve üzerinde biraz naneli yağ gezdirerek servis yapılır.





Balık Çorbası

Malzemeler

Çipura
2 adet, orta boy
Havuç
1 orta boy
Kereviz
Orta boy
Un
3-4 çorba kaşığı
Yumurta
1 yumurta sarısı
Yoğurt
250 gram
Limon
½ adet
Sıvı yağ
3 yemek kaşığı
Soğan
1 adet, orta boy
Su
2 su bardağı + 4 su bardağı
Tuz
1 çay kaşığı
Tereyağı
1 çorba kaşığı
Sarımsak
1 diş
Dereotu
3-4 dal
Elma sirkesi
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Çipura balığı ayıklanır, temizlenir ve kafa kısmı kesilir. Balığın derisi yüzülür, kılçıkları temizlenir ve her iki kısmından (leto balık parçaları çıkarılır. Balığın (leto, kılçık ve kafa kısımları birlikte tencereye aktarılır. Soğuk su eklenerek haşlanır. Fileto balık parçaları, haşlanan sudan alınıp bir tabağa çıkarılır ve küçük parçalar halinde didilir. Lezzetini alan balık suyu, bir süzgeçten geçirilir ve pürüzsüz bir hal alır. Tencereye sıvı yağ koyulur ve ısıtılır. Ardından havuçlar rendelenir, tencereye dökülür ve kavrulur. Sonra un ilave edilerek üzerine soğuk su ve önceden haşlanan balıkların suyu eklenir, un eriyinceye kadar karıştırılır. Ayrı bir kapta önceden küçük küçük doğranarak haşlanmış kereviz, soğan ile birlikte tencereye ilave edilir ve tuz eklenir.

Yoğurt, yumurta sarısı ve limon ayrı bir kapta karıştırılıp tencereye boşaltılır. Kısık ateşte kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılır. Kaynayınca da tereyağı eklenir. Ardından, önceden haşlanmış balıkların didiklenen (leto kısımları tencereye atılır. 1 dakika kadar karıştırılır. Üzerine tercihe göre dereotu ile sirke eklenir ve servis edilir.



Sütlü Kabak Çorbası

Malzemeler

Kabak
2 adet, orta boy
Maydanoz
¼ demet, kıyılmış
Un
1 yemek kaşığı
Süt
1 su bardağı
Tavuk suyu
3 su bardağı
Sıvı yağ
2 yemek kaşığı
Tuz
1 çay bardağı
Soğan
1 adet, küçük boy
Sarımsak
1 diş
Tereyağı
½ yemek kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı

Üzeri için;
Dereotu
1 tutam



Hazırlanış şekli

Kabuklarıyla kabaklar, sarımsak ve soğan küp küp doğranıp tencereye koyulur, 2-3 yemek kaşığı sıvı yağda kavrulur. Kavrulup kaynamaya başlayınca 3 su bardağı tavuk suyu, maydanoz ve tuz eklenir. Diğer taraftan derin bir tavaya tereyağı koyulur ve eritilir. Ardından 1 yemek kaşığı un ilave edilir, kavrulur. 1 su bardağı süt de eklenir, unun topaklanmaması için hızlı bir biçimde karıştırılır. Biraz karıştırdıktan sonra tenceredeki kabaklara ilave edilir, kabaklar yumuşayana kadar pişirilir.

Sütlü kabak çorbası piştikten sonra ocaktan almaya yakın, ince ince kıyılmış dereotu ile karabiber de içine eklenir ve iyice karıştırılır.









Et Yemekleri ve Deniz Ürünleri



Dartılı Keşkek



Malzemeler

Süt (dartı yapmak için)
6-7 litre
Tavuk
1 adet
Aşurelik buğday
1/2 kilogram
Soğan
1 baş, orta boy
Tuz
1-2 tatlı kaşığı
Su
1,5 litre (6 su bardağı)
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Karabiber
½ çay kaşığı
Kırmızıbiber
½ çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Süt kaynatıldıktan sonra üzerinde oluşan yağlı tabaka alınarak bir tencerede biriktirilir. Tencere içindeki hafif yağlı tabaka ocakta (hafif ateşte) kırmızılaşıncaya kadar kaynatılır. Pırtık pırtık bir şekil alınca ateşten alınır. Bir kap içine boşaltılarak donması beklenir, yağlı bölüm üste, tortu altta kalacak biçimde donar. Kahvaltılarda ve makarnalarda sos olarak kullanılan dartı, özellikle keşkek yapımında tüketilir.

Kılçıklı sivri beyaz (döğme -dövülerek kabuğu çıkarılmış buğday- /aşurelik) buğdaydan yapılır. Buğday akşamdan yıkanarak ıslanır ve biraz kabarması sağlanır. Ertesi gün, hazırlanan tavuk iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 1,5 saat) suda haşlanır. Tavuk haşlandıktan sonra bir kepçeyle tencereden alınır. Diğer tarafta akşamdan hazırlanan buğday, tavuk suyuna atılır; 1-2 kez tahta bir kaşıkla çevrilerek ocakta kaynatılır. Suyu az ise üzerini 1 parmak örtecek kadar su ilave edilir ve yeterince tuz koyulur. Ilınmış olan tavuk kemiklerinden ayıklanır, ince ince didiklenir ve kaynatılan buğdayın içine katılır. Kaynatılan malzeme, tahta kaşıkla ezilerek buğdayla etin birbirine yedirilmesi sağlanır. Koyulaştığı zaman servis tabağına alınır. Diğer tarafta bir tavanın içinde tereyağı ve soğan kavrulur. İçine hazırlanan dartı, kırmızıbiber ve karabiber koyulur. Hazırlanan keşkeğin üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.



Dartı Soslu Kuzu Etli Keşkek

Malzemeler

Dartı
1 çay bardağı
Buğday (kepeği arıtılmış)
2 kilogram
Zeytinyağı
1 çay bardağı
Kuzu/koyun
8 kilogram
Tuz
3 yemek kaşığı
Su
6 litre (24 su bardağı)



Hazırlanış şekli

Kepeği alınan (keşkeklik) buğday güzelce yıkanır. Kalaylı bakır kazanların içine yeteri kadar zeytinyağı konulur. Buğday içine dökülür. Buğdayın arasına kuzu veya koyun eti konulur.

Önceden meşe odununda yanan kömürün üzerine kazan koyulur. Yalnız kömür fazla alevli olmayacak üzeri küllenmiş olmalıdır. Kazan içinde buğday, et, yağ 6-7 saat aynı derecede kaynatılır. Kazanın içinde keşkek kaynarken, önceden haşlanan kemiklerin suyu yemeğe ilave edilir. Keşkeğin hazır hale geldiği anlaşıldığında keşkek tokmaklarıyla sıcak su ilave edilerek dövülür.

Keşkek dövülürken tuzuna, yağına ve damak tadına bakılır. Servise hazır hale gelince tabaklarla veya küçük tepsilerle servis yapılır. Servis tabaklarına hazırlanan keşkeğin üzerine karabiber ve kırmızıbiberle hazırlanan dartı sos gezdirerek sıcak servis yapılır.



Bu lezzetin hikayesi

Osmanlı paşasının kızı aniden hastalanır. Rahatsızlığının nedeni ise tamamen iştahının kapalı olması ve hiçbir şey yiyip içememesidir. Bu rahatsızlık 10 günlük süreyi aşınca paşayı çok ciddi bir sıkıntı sarar, yakınlardaki hekimlere derhal haber edilerek kızının rahatsızlığına çare aranmaya başlar. Birkaç günlük süreçte sonuç alınamayınca paşa her yere haber salar; "Kim ki kızımı sıhhatine kavuşturursa ciddi şekilde ödüllendireceğim. Ama kim ki aynı niyetle gelir de başaramazsa ciddi şekilde cezalandıracağım" der. Tabii ki bu fermanla ödül peşindeki kendisine güvenemeyenler aradan çıkar ve gerçek doktorlar köşke gelerek çalışmaya başlarlar. Hatta konunun duyulmasıyla birlikte İstanbul'da yaşayan Uzakdoğulu saray hekimleri bile kızın sıhhatı için buraya gelirler. Ama sonuç nalleldir ve paşa hiddetlendikçe hiddetlenir. En son yakın köylerde çobanlık yapan yaşlı bir çift, "Biz kızınıza yemek yediririz." diye köşke gelirler. Paşanın çok fazla bir seçeneği kalmadığı için son çare, çoban karı kocaya izin verir.Dibekte dövülerek kabuğu alınan tane dirl buğdayın içine avlanan içi ve dışı iyice temizlenen yaban ördeği koyarak fırına yerirler. O dönem böyle bir yemek aş olarak bilinliyor. Paşa ve ailesi dört gözle yemeğin pişmesini beklerken ikide bir hiddetlenen Paşa, "Bre bu yemek nasıl yemekti?. Saatler olmuş daha pişmedi mi?" diye sorgularken sabaha karşı fırından alınan yemek, sıcaklığı ile tahta kaşıkla bir süre vurularak eritilir. Sonra kızın yattığı odanın içinde bulunan kömürlü kahve mangalında eritilen tereyağına karabiber ve kırmızıbiber eklenerek yemeğin sosu yapılır. Tabii bu esnada odayı tamamen tereyağı kokusu sarar.Tereyağı ve acı biberli sosu yaşlı çoban kızın dudaklarına kaşıkla sürdüğü zaman kız kendine gelir, diliyle dudaklarındaki sosu yalayarak tadına bakar ve "Rüyamda bir yemek yedim, daha önce hiç böyle yemek yememiştim, o yemekten yemek istiyorum." deyince Paşa bir küçük çocuk edasında sevinir. Yaşlı çoban da hemen buğdayın üzerine sosu dökerek kıza yedirmeye başlar. Tabii paşanın kızı yemeğini yiyip iyileşme belirtileri gösterince paşa ve yanındaki yaverleri sofraya otururlar ve paşa emir buyurur; "Bu yemek nasıl yemektir, getirin hele biz de bir tadalım." deyince kalan aş, hizmetli cariyeler tarafından hemen sofraya konulur. Tabii paşa ve yaverleri birer ikişer kaşık alınca aş biter. Paşa; "Getirin hele biraz daha getirin. Ne de güzelmiş bu aş!" deyince üzülerek başka kalmadığını söylerler. Paşa bu defa içini çekerek; "Keşke biraz daha yapsaydınız." der. Bu arada paşanın yardımcısı; "Paşam, yemeğin adı bundan sonra 'keşke' mi olsun?" diye sorar. Paşa da; "Evet, bu yemeğin ismi bundan sonra Keşkek olsun." der. Ve "Bu konuda fermanımdır..." der; "Bu yemek bundan sonra 'keşkek' diye anıla, isteyen sabah öğlen akşam yiye; bayramlarda, düğünlerde, nişanlarda nikahlarda zengin fakir demeden her hanede keşkek yapıla, bugünden itibaren kırk gün konağımda halka keşkek dağıtıla!" diyerek fermanın o tarihten itibaren uygulanmasını ister. Yemeği yaparak kızını iyileştiren çoban çifte de ödül olarak "Kendi köylerinde iyi bir ev, iki ayrı ahır ve istedikleri kadar küçükbaş büyükbaş hayvan verile." diyerek cömertliğini gösterir.





Enginarlı Dartılı Keşkek

Malzemeler

Enginar için;
Enginar
6 adet
Havuç
1 adet
Soğan
1 adet
Zeytinyağı
1 çay bardağı
Şeker
1 çay kaşığı
Un
1 çay kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Tavuk Suyu
2 su bardağı
Su
1 su bardağı
Keşkek için;
Köy Tavuğu
1 adet
Buğday
2 su bardağı
Soğan
1 adet, orta boy
Karabiber
1 çay kaşığı
Tuz
2 tatlı kaşığı
Tavuk Suyu
8 su bardağı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Dartı sosu için;
Dartı
5 yemek kaşığı
Toz Biber
2 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Buğday akşamdan iyice yıkanır, üzerine kaynar su dökülür sonra 5 dakika kadar kaynatılır ve sabaha kadar bekletilir. Soğan ile havuç hafifçe kavrulur ve unu eklenir, biraz karıştırılarak önceden haşlamış olduğumuz 2 su bardağı tavuk suyu ve 1 bardak su ilave edilir. Kaynayınca enginarlar eklenir ve kısık ateşte 25 dakika kadar pişirilir, çatalla kontrol edilir, piştiğinden emin olunca ocak kapatılır. Tavuk derin bir tencereye koyulur üzerini geçecek kadar kaynar su eklenir.

Ardından tuz, bütün olarak soğan ve karabiber ilave edilir. Malzemeler 45 dakika kısık ateşte kaynatılarak pişirilir. Pişen tavuk tencereden alınır, derisi çıkartılır ve kemikleri ayrılarak iyice didiklenir. Bekletilen buğday ocağa alınır. 8 su bardağı sıcak tavuk suyu ve didiklenen tavuk eti, 2 tatlı kaşığı tuz eklenerek arada karıştırılır ve kısık ateşte 70 dakika kadar pişirilir. Keşkek tahta kaşık ile tel tel olana kadar karıştırılır ve sonra ocaktan alınır. Ayrı bir tavada hazırlanan dartı eritilip toz biber eklenir. Servis tabağına alınan enginar çanağının içine keşkekten koyularak üzerine dartı dökülür.





Ereğli Kebabı

Malzemeler

Et malzemesi;
Kuşbaşı et
1 kilogram
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Kekik
1 tatlı kaşığı
Karabiber
½ çay kaşığı
Pul biber
1 tatlı kaşığı
Et suyu
2 su bardağı
Tırnak pide
2 adet
Üst sosu;
Sıvı yağ
2 yemek kaşığı
Yoğurt
500 gram
Sarımsak
2 diş
Domates
2 adet orta boy
Salça
1 tatlı kaşığı
Kuru kayısı
200 gram
Kuru erik
100 gram
Pekmez
2 çorba kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Küçük küçük doğranan kuşbaşı et önce haşlanır, ayıklanır ve güzelce kıyılır/didiklenir. Haşlama suyu süzülür ve daha sonra kullanmak üzere bekletilir. Ayıklanan didiklenen/kıyılan ete 2 su bardağı et suyu eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. Suyu çekilen etlere, bir te)on tavada 1-2 yemek kaşığı tereyağı eritilerek dökülür ve ardından kekik, pul biber, tuz, karabiber eklenir ve malzemelerin suyu kalmasın diye kısık ateşte 7-8 tur kaşıkla karıştırılarak kavrulur.

Çok kavurup eti sertleştirmemeye dikkat edilir. Kayısı ve eriği ince ince doğrayıp ayrı kaplarda üzerlerine çıkacak şekilde ılık su ilave edilir. 1 saat beklettikten sonra suyu süzülür. Kayısı, erik, pekmez ve tuz ete ilave edilerek 10 dakika pişirilir. Tırnak pideler kuşbaşı şeklinde doğranır. Dikdörtgen bir kaba yayılır ve haşlanan etlerin kalan suyu ile birlikte yavaş yavaş pidelerin üzerine dökülür. Başka bir kapta sıvıyağ ısıtılır rendelenmiş domates ve salça ha(f kavrulur, önce sarımsaklı yoğurt ve ardından hazırlanan sos pidelerin üzerine yayılır ve üzerine hazırladığımız karışım dökülür. Sıcak servis edilir.

Çiğceli Kavurma



Malzemeler

Dana kuşbaşı
1 kilogram
Kuru soğan
2 adet orta boy
Sarımsak
3 diş
Çiğce
2 su bardağı
Karabiber
1 çay kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Tereyağı
4-5 yemek kaşığı
Kuyruk yağı
50 gram

Hazırlanış şekli

Soğan, sarımsak ve etler ince ince doğranır. Tereyağı, kuyruk yağı ile beraber kısık ateşte pişirilir.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra 2 su bardağı çiğce ilave edilir. Kaynadıktan sonra sıcak servis yapılır.

Pirinç katılarakta yapılmaktadır.Önce etler haşlanır.Haşlanan etler az yağda kavrulur. Pilav için tencerede yağ eritilir. Pirinç eklenir ve kavrulur. Tuzu ve suyu konularak pişirilir. Diğer Taraftan Çiğce tavada eritilir. Önce pilav sonra üzerine kavurma konulur. En üste çiğce gezdirilir ve sıcak bir şekilde servis edilir.



Kıymalı Kabak Çiçeği Dolması



Malzemeler

Kabak çiçeği
30 adet
Kıyma
250 gram
Kuru soğan
2 adet, orta boy
Sıvı yağ
1 çay bardağı
Orta boy domates
1 adet
Pirinç
1 ½ su bardağı
Sıcak su
½ su bardağı
Dereotu
¼ demet
Kuru nane
1 tatlı kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Tane karabiber
½ çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Kabak çiçekleri, sabahın erken saatlerinde güneş yükselmeden toplanmalıdır. Yöreye göre değişse de genelde temmuz ayında toplanmaya başlayan çiçeklerin tam olarak açık oldukları, ısı etkisiyle yıpranmadıkları sabah saatlerinde toplanması önemlidir. Çiçeklerin meyvesiz olması gerekir. Çiçekler, hafif dikenli ve yeşil taç yaprakları incitmeden alınır. İç kısımları ayıklanır, narin hareketlerle yıkanıp fazla suyu süzülür. Kabak çiçekleri zamanında toplanıp derin dondurucuda saklanabilir.

Soğanlar küçük küpler halinde doğranır. Ortadan ikiye kesilip uç kısımları alınan domatesler rendenin ince kısmıyla rendelenir. Dereotunun yaprakları incecik kıyılır. Tek tek toplanan kabak çiçeklerinin uç kısımlarında bulunan yeşil kısımları çıkarılır. Çiçeklerin içinde bulunan sarı kısımları dikkatli bir şekilde alınır. Yapraklara zarar vermemeye dikkat edilir. Sıvı yağın yarısı geniş bir tencerede ısıtılır. Kuru soğanlar, dirilikleri gidene kadar kıyma ile birlikte kavurulur. Pirinçler yıkanıp fazla suyu süzüldükten sonra tencereye alınır, şeffaf bir görünüm kazanana kadar soğanlarla birlikte kavurmaya devam edilir. Daha sonra rendelenen domatesler eklenir. Taze çekilen tane karabiber, tuz, kuru nane ve sıcak su ilavesiyle kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Demlenmesi ve soğuması için kısa süre dinlendirilip kıyılan dereotuyla harmanlanır. Hazırlanan dolma harcından azar miktarlarda alınır, çiçeklerin iç kısımları doldurulur. Çiçekler, üst kısımlarından içe doğru katlanıp katlama yerleri altta kalacak biçimde tencereye yerleştirilir. Kalan sıvı yağ üzerlerinde gezdirilip dolmaların yarısına gelecek kadar ılık su eklenir. Ağırlık yapması için bir kapak kapatıp kısık ateşte, kapağı kapalı tencerede, kontrollü bir şekilde pişmeye bırakılır. İsteğe göre limon suyu ya da sarımsaklı yoğurt eşliğinde ılık ya da soğuk olarak yenilir.

Kabak çiçeklerinin yırtılmaması için hazırlanan iç, harçla çok fazla doldurulmaz. Hazırlanan zeytinyağlı dolma içi çok fazla pişirilmez. Arzuya göre bol baharatlı, dolmalık fıstıklı ve zeytinyağlı dolma harcıyla da kabak çiçeği dolmaları hazırlanabilir. Yemeğin dibinin tutmaması için altına dereotu sapları yerleştirilir.



Çiğceli Etli Yaprak Sarma

Malzemeler

Taze/salamura asma yaprağı
250 gram/60-70 adet
Limon
1 adet, orta boy
Zeytinyağı
Yemek kaşığı
Sıcak su
1 ½ su bardağı
Tuz
½ çay kaşığı
Domates
2 adet, orta boy
Biber salçası
1 çorba kaşığı
Nane
½ demet
Kuru soğan
3 adet, orta boy
Orta yağlı kıyma
250-300 gram
Pirinç
1 su bardağı
Çiğce
2 su bardağı
Maydanoz
¼ demet
Tuz
½ çay kaşığı
Karabiber
¼ çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Salamura asma yaprakları, tuzunun arıtılması ve diriliğinin bir parça kaybolması için sıcak su dolu derin bir kapta 5 dakika kadar kaynatılır. Ara sıra yapraklar ters yüz edilir. Tuzunu salan salamura yapraklarının haşlama suyu süzülür. Yaprakları zedelemeden sap kısımları kesilir. Soğuk suda durulandıktan sonra fazla suları süzdürülür.
Sarmanın iç harcını hazırlamak için kuru soğan rendeledikten sonra derin bir kaba alınır. Sonra bol suda yıkanan suyu süzülen pirinç ile orta yağlı kıymaya, rendelenen domates, ince ince kıyılan maydanoz, karabiber, tuz ve zeytinyağı ilave edilir. Kaba alınan tüm malzeme elle yoğrulur. Yoğrulma sırasında pirinçlerin kırılmamasına dikkat edilir.
Hazırlanan yaprakların damarlı kısımları üst tarafta kalacak biçimde açılır. Yaprakların orta kısımlarına bir tatlı kaşığı kadar iç harç yerleştirilir ve kenarlarda boşluk kalacak şekilde yayılır. Kenarda kalan yaprak kısımları ortaya kapatılır, sarmalar rulo biçiminde sarılır. Aynı işlem tüm yapraklara uygulanır. Hazırlanan etli yaprak sarmaları, derin bir tencereye aralarda boşluk bırakmadan bitişik olarak dizilir. Halka halka kesilen limon dilimleri, üzerlerine yerleştirilir. Küçük bir kasede sıcak su, zeytinyağı, çiğce ve tuz karıştırılır ve sarma tenceresine eklenir. Pişme esnasında dağılmamaları için sarmaların üzerine porselen bir tabak örtülür ve kısık ateşte yaklaşık 40 dakika kadar pişirilir. Etli olduğu için sıcak ya da ılık olarak, bekletilmeden servis edilir.
Not: Taze asma yaprağı kullanılacaksa asma yaprakları sıcak suda daha uzun süre kaynatılmalı ya da bekletilmelidir.
Sarma, biber salçası ilaveli iç harç ile hazırlanabileceği gibi, pişirme suyuna domates ya da biber salçası ekleyerek de yapılabilir. İsteğe göre, sarma pişecek tencerenin tabanına birkaç adet asma yaprağı yerleştirilir. Halka halka dilimlenen kuru soğan ve tane karabiber eklenir. İstenirse sos için süzme yoğurt, su ile yumuşatılır; dövülen sarımsak ve tuz eklenir. Tereyağı ateşte hafif kızdırılır, pul biber atılır. Servis edilen sarmalara yoğurt ve tereyağlı pul biber dökülür.





Çiğceli Fırında Kaz

Malzemeler

Kaz
1 adet
Çiğce
2 su bardağı

Hazırlanış şekli

Kaz, içinin kanı suya çıksın diye önce temizlenir 2 gün suda bırakılır. 2 gün sonra köy fırını sabah erkenden yakılır ve 3 saat boyunca iyice ısınması sağlanır. Şiş batırılan kazlar tava üzerine yatırılır, tavanın altına bir miktar su koyarak kızgın fırına sürülür.

Kızardıkça akan yağ, tavadan alınır. Öğleye kadar -yaklaşık iki/üç saat süresince- kızartılır. Sonra ters çevrilip tekrar fırına verilir. Akşam fırından çıkarılır ve üzerinde çiğce gezdirilerek tiritle servis yapılır.





Tavşan Kapama

Malzemeler

Yaban tavşanı
1 adet
Kuru soğan
6 adet, orta boy
Havuç
2 adet
Sarımsak
6 diş
Yeşilbiber
4 adet
Domates
5 adet, orta boy
Un
3 yemek kaşığı
Su
3 su bardağı
Su
1 su bardağı
Elma sirkesi
2 su bardağı
Toz kırmızıbiber
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Maydanoz
1 demet
Defne yaprağı
5-6 dal
Tereyağı
2 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Derisinden ayrılan tavşanın eti parçalara ayrılarak bir gece öncesinden sirkeye yatırılır. Daha sonra tavşan etleri tereyağında pişirilerek bir kenara ayrılır. Ayrı bir tavada tereyağı, soğan, havuç ve diğer sebzeler sotelenir. En son baharat ve kızarmış tavşan etleri ilave edilerek karıştırılır.

Ayrı bir tencerede karıştırılan; un, su, sarımsak ve maydanoz yavaş yavaş kızaran tavşan etlerinin içine eklenir. Yemek kaynamaya başlayınca tencerenin kenarları; un, tuz ve su ile hazırlanan hamurla kapatılır. 2 saat pişirilir.

İsteğe bağlı olarak defne yaprağı, kırmızıbiber, yeşilbiber de eklenebilir.





Hindili Keşkek

Malzemeler

Buğday (kepeği arıtılmış)
2 kilogram
Zeytinyağı
1 çay bardağı
Hindi
8 kilogram
Tuz
3 yemek kaşığı
Su
6 litre (24 su bardağı)
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Salça
1 yemek kaşığı
Kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Keşkeklik buğday güzelce yıkanır. Kazanın içine zeytinyağı koyulur. İçine buğday ve hindi eklenir. Kazan içinde buğday, hindi ve yağ har olmayan ateşte aynı derecede 6-7 saat boyunca kaynatılır. Kazanın içindeki keşkek kaynadıkça üzerine ayrı bir kazanda kaynayan su ilave edilir. Keşkeğin hazır hale geldiği anlaşıldığında keşkek tokmaklarıyla güzelce sıcak su ilave yapılarak dövülür.

Keşkek yemeği dövülürken tuzuna, yağına ve damak tadına bakılır. Servise hazır hale gelince tabaklarla veya küçük tepsilerle servis yapılır. Servis tabaklarına hazırlanan keşkeğin üzerinde tereyağı ile kavrulan kırmızıbiberli veya salçalı sos gezdirerek sıcak servis yapılır.





Hindi Tiridi

Malzemeler

Yufka hamuru için;
Un
2 kilogram
Tuz
1 ½ tatlı kaşığı
Su
1-1 ½ litre
Üstü için;
Hindi
1 adet
Tereyağı
250 gram
Hindi suyu
1 litre
Karabiber
1 çay kaşığı
Kırmızıbiber
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Öncelikle hamur yoğrulur ve hamurdan pazılar yapılır. Pazılardan yufkalar açılır ve sacda önlü arkalı pişirilir. Pişirilen yufkalar dört parmak genişliğinde katlanır. Katlanan yufkalar beş parmak genişliğinde kesilir. Yufkaların üzeri sofra beziyle örtülür ve kurumaması sağlanır.

Hindi önce kendi suyuyla, kısık ateşte pişirilir. Sonrasında üzerine 1-1 ½ litre su koyulur ve bu şekilde 10-15 dakika daha haşlanır. Pişirilen hindinin suyu bir kaba koyulur. Hindi suyunun bulunduğu tencereye eritilen tereyağından bir miktar eklenir ve ocağın kısık gözünde tutulur. Tencereye alınan hindi etinin üzerine bir miktar tereyağı ile bir büyük kepçe miktarında kendi suyundan ilave edilir. Tuz ve kırmızıbiber eklenip kapağı kapatılır, orta ateşte arada bir çevirerek kızartılır ve hindi didiklenir.

Hindi tiridi yapımında 2 adet tepsi kullanılır. Biri büyük, biri küçük olmalıdır. Büyük olan tepsinin içine bir miktar su koyulur. Üzerine diğer küçük tepsi yerleştirilir. Bu şekilde ocağın kısık gözünde soğumaması için tutulur. Hazırlanan yufkalar tereyağlı hindi suyunda 10 saniye kadar bekletilerek tepsiye dizilir. Islatılan yufkaların üzerinde ara ara tereyağı gezdirilir. Bütün yufkalar dizildikten sonra, en son üzerine hindi etleri koyulur. İsteğe bağlı olarak üzerine yoğurt ve tereyağında hazırlanan kırmızı ve karabiber sos olarak dökülür.





Keser Köftesi

Malzemeler

Yağlı koyun eti
500 gram
Kuru soğan
1 adet, orta boy
Ekmek kırığı
2-3 yemek kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Kimyon
1 çay kaşığı
Yeşilbiber
2 tane
Sarımsak
3-4 diş
Kekik
1 tatlı kaşığı
Maydanoz
½ demet
Tuz
1 ½ tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

İlk önce et, nohut ile mercimek arası kıvamda olabildiğince minik parçalar halinde keser kullanılarak kıyılır. Sonra karabiber, kekik, kimyon, yeşilbiber, sarımsak, maydanoz ve minik minik doğranan kuru soğan ve ekmek eklenir. Keserle dövmeye başlanır ve tekrar kıyılır. Tüm malzemeler derin bir kabın içinde uzun süre yoğrulur ve köfteye şekil verilir. 4-5 saat soğuk bir ortamda dinlendirilir. Sonra köy fırınında odun ateşiyle pişirilir. Pişene kadar üzeri kızardıkça 7-8 kez çıkarıp kaşıkla iyice karıştırılır ve tuz eklenir. Pişen keser köfteler, yanında fırında pişirilen domates, soğan ve biber ile servis edilebilir.

Etler doğramadan önce dondurucuda 30-45 dakika kadar bekletilirse, çok daha kolay doğranır ve böylece daha küçük parçalara ayrılır. Koyun eti yerine dana eti de kullanılabilir ama geleneksel olanı, koyun etiyle hazırlanır. Et yağlı ise ayrıca yağ eklenmez ve etler kendi yağında kavrulur. Ancak et yağlı değilse mutlaka bir miktar sıvı yağ eklenir yoksa etler pişirilen kaba yapışıp kalır. Bu köfte harcı önceden hazırlanıp dondurulabilir ve çözdürülüp sonra pişirilebilir veya pişirildikten sonra da dondurulabilir.





Tavuklu Kabak Dolması

Malzemeler

Tavukgöğsü
500 gram
Dolmalık kabak
1 kilogram
Pirinç
1 su bardağı
Domates
1 adet, orta boy
Yeşilbiber
3 adet
Sıvı yağ/zeytinyağı
1 çay bardağı
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Kimyon
1 çay kaşığı
Domates salçası
1 yemek kaşığı
Sarımsak
2 diş
Su
2-3 su bardağı

Hazırlanış şekli

Kabakların kabukları kazınır ve ortadan ikiye bölünerek içleri çay kaşığı yardımı ile oyulur. Kabaklar kızgın sıvı yağda kızartılır. İçlerine tuz ve karabiber serpip iç harcının yapımına geçilir. Soğan ile sap kısımları kesilen ve çekirdekleri çıkarılan biberler küçük küçük doğranır, yağda iyice kavrulur. Sonra tavukgöğsü küçük küçük doğranır ve o da içine eklenir. Ardından kabukları soyulup küp şeklinde doğranan domates, sarımsak, karabiber ve tuz atılır ve kavrulur.

Domatesler eriyip kavrulunca içine salça, ayıklanan ve yıkanan pirinç, baharatlar ve bir çay bardağı su koyulur, suyunu çekince ocak kapatılır. Hazırlanan tavuklu harç, kabakların içlerine doldurulup domatesle kapak yapılır. Tencerenin dibine yaklaşık 2 ya da 3 bardak su eklenip kısık ateşte kaynatılır. Pirinç piştiğinde ocak kapatılır.





Tavuklu Tirit

Malzemeler

Tavukgöğsü
1 bütün
Sıvı yağ
3 yemek kaşığı + 3 yemek kaşığı
Toz biber
1 tatlı kaşığı
Bayat ekmek
1 adet
Soğan
1 adet
Domates
3 adet
Salça
2 yemek kaşığı
Nane
1 tatlı kaşığı
Kekik
1 tatlı kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı + 1 çay kaşığı
Yoğurt
2 su bardağı
Sarımsak
2 diş
Dereotu
3-4 dal
Maydanoz
3-4 dal

Hazırlanış şekli

Tavukları kavurmak için sıvı yağ bir tavada kızdırılır ve içine kuşbaşı biçiminde doğranan tavukgöğsü eklenir ve beyaz et suyunu salıp çekene kadar sık sık karıştırarak kavurulur. Kavrulurken 1 çay kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı toz biber ekleyip karıştırılır ve ateşten alınır. Sos için yağ kızdırılır, yemeklik doğranan soğanlar eklenir ve kavrulur. Sonra salça eklenir, kavurulur ve içine rendelenen domatesler eklenir. 10 dakika kadar pişirilir. Pişirilirken tuz, nane ve kekik eklenir ve karıştırılır.

Bayat ekmekler küp biçiminde doğranır ve önceden ısıtılan fırında kıtır kıtır olana kadar fırınlanır. Ekmekler fırından çıkarılır ve üzerlerine domates sosu gezdirilir. Onun üzerine sarımsaklı yoğurt ile en üste tavuklar yayılır. Kıyılmış maydanoz veya dereotuyla süslenir. Sıcak servis edilir.



Tavuklu Yığma Yufka



Malzemeler

Köy tavuğu
1 adet
Un
3 kilogram
Su
3 litre
Sıvı yağ
3 bardak
Kuru maya
1 çorba kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Kırmızıbiber
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

İlk olarak yaş maya, tuz, un ve su ile kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur yarım saat dinlendirilir. Ayrı bir tencerede su ısıtılarak temizlenen tavuk haşlanır. Daha sonra tavuk etleri kemiklerden ve derilerden ayrılarak didiklenir. Hamur küçük bezelere ayırılır ve ince yufka gibi açılır. Daha sonra sac üzerinde yufkaların bir tarafı pişirilir, tavuk suyu ile ıslatılır.

Üzerine tavuk, karabiber ve kırmızıbiber eklenir. Bu işlem 10 tane yufkanın üst üste yığılana kadar sürer. Daha sonra yufkalar büyük bir tepsiye alınır ve üçgen şeklinde kesilir.



Kuzu Dolması



Malzemeler

Bütün kuzu
1 adet
Pirinç
4 su bardağı
Kuru soğan
4 adet, büyük boy
Kuş üzümü
150 gram
Sıvı yağ
½ çay bardağı
Tereyağı
300 gram + 150 gram
Karabiber
1 yemek kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Yenibahar
1 yemek kaşığı
Pul biber
3 yemek kaşığı
Dolmalık fıstık
150 gram
Şeker
2 yemek kaşığı
Tuz
3 yemek kaşığı
Su
2 su bardağı

Hazırlanış şekli

Bütün kuzu yıkanır ve temizlenir. Temizlenen kuzunun içi ve dışı soğan ve tuz ile ovulur. Tencereye 4 adet kuru soğan, 150 gram dolmalık fıstık koyulur, 300 gram tereyağı ve yarım çay bardağı sıvı yağ ile kavrulur. 4 su bardağı pirinç, 150 gram kuş üzümü ve yenibahar, karabiber ile kavrulur. 2 su bardağı su ilave edilerek pilav pişirilir.

Tepsi içine alınan kuzunun içine, pişen ve demlenen pilav yeteri kadar doldurulur. İçi doldurulan kuzu pamuk ipliği ile dikilir. Ayrı bir kapta pul biber, sıvı yağ, şeker ve tuz karışımından sos yapılır ve kuzunun üstüne sürülür, fırına verilir. 5-6 saat sonra yemek servise hazır olur.



Bağırganlı Fırın Buğulama



Malzemeler

Levrek balığı
2 adet
Kuru soğan
2 adet, orta boy
Sarımsak
2 diş
Sivri biber
2 adet
Limon
1 adet
Defne yaprağı
2 adet
Domates
2 adet, orta boy
Ilık su
1 su bardağı
Tuz
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Kekik
1 çay kaşığı
Sıvı yağ
1 çay bardağı
Zeytinyağı
2-3 yemek kaşığı



Hazırlanış şekli

Levrekler iyice temizlenir, kılçıkları çıkarılır ve parmak kalınlığında dilimlenip yağda kavrulur. Soğanlar soyulur, balık dilimleri ile yaklaşık aynı kalınlıkta yuvarlak dilimler halinde kesilir.

Domatesler ve limon da aynı şekilde yuvarlak şekilde dilimlenir. Fırın kabının içine limon dilimleri yerleştirilir. Kavrulan levrekler, soğan ve domates dilimleri değişimli olarak fırın kabının içine sırt sırta dizilir. Karabiber taneleri ile beraber tuz serpilir, zeytinyağı gezdirilir. Soğan, biber, sarımsak ve kekik ile ılık su ilave edilir. Son olarak defne yaprakları, bir kenarına yerleştirilir ve yağlı kağıt ile kapatılır. Önceden ısıtılan sıcak fırında pişmeye bırakılır. 20 dakika sonra kap çıkarılır ve üzerindeki kağıt alınır, tekrar fırına verilir. 5-10 dakika kadar fırınlanıp çıkarılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Ereğli Balık Köftesi



Malzemeler

Hamsi
1 kılogram
Taze soğan
1 demet
Dereotu
1 demet
Maydanoz
1 demet
Yumurta
1 adet
Mısır unu
1-2 su bardağı
Ceviz
3-5 adet
Tuz
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Kuru nane
3 çay kaşığı
Pul biber
1 çay kaşığı
Sarımsak
2-3 diş
Sıvı yağ
1 çay bardağı
Roka yaprağı
1 demet

Hazırlanış şekli

Hamsilerin kılçığı çıkarılır, temizlenir ve yıkanır. Daha sonra hamsiler ince ince kıyılır. Kıyılan hamsilere mısır unu, yumurta, tuz, dereotu, nane, karabiber, ince kıyılmış soğan, dövülmüş ceviz ve dövülmüş sarımsak koyulur.

Maydanoz da ayıklanır, ince ince kıyılır ve karışıma eklenir. Bütün malzeme iyice yoğrulur, yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp top top yapılır. Teflon tavada yağ kızdırılır, köfteler una bulanarak kızartılır. Hamsi köfteleri arkalı önlü kızartıldıktan sonra fazla yağ emici bir kağıt üzerinde süzülür. Hamsi köfteleri sıcak sıcak servis yapılır.

Halıdere Peynirli Balığı



Malzemeler

Hamsi
1 kilogram
Beyaz peynir
300 gr
Maydonoz
1 demet
Yumurta
1 adet
Mısır unu
1 çay bardağı
Sıvı yağ
1 su bardağı

Hazırlanış şekli

Hamsiler kılçıkları ayıklanarak yıkanır, tuzlanarak süzülmeye bırakılır. Beyaz peynir ufalanır. İçerisine kıyılmış maydanoz ve 1 adet yumurta eklenerek iç malzemesi hazırlanır.

Temizlenmiş hamsinin 1 tanesinin üzerine iç malzemeden bir tutam konulur. Diğer hamsi ile kapatılır. Mısır ununa bulanarak kızgın yağda kızartılır. Sunumda roka ve sıcak helva ile servis edilir.





Yumurtalı Mezgit

Malzemeler

Mezgit
1 kilogram
Yumurta
2 adet
Un
3 yemek kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Karbonat
1 çay kaşığı
Soda
1 şişe
Karabiber
1 çay kaşığı
Sıvı yağ
1 su bardağı

Hazırlanış şekli

Öncelikle mezgitler yarım saat kadar sodalı suda bekletilir. Ayıklanan mezgitlerin üzerine 1 çay kaşığı tuz ve karabiber serpilir. Bir tabağın içine un ile karbonat koyulur ve mezgitler una yatırılarak arkalı önlü iyice unlanır.

Bir tavanın içine 1 su bardağı sıvı yağ koyulur, kızdırılır. Yağ kızarken una bulanan mezgitler aynı şekilde arkalı önlü yumurtaya bulanır. Yağ yeterince kızgınlaşınca yumurtalı balıklar yağın içine atılır ve arkalı önlü çevrilerek kızartılır. Kızaran balıklar, önceden emici kağıt serilmiş bir tabağa alınır.





Cevizli Palamut

Malzemeler

Palamut
2 adet, büyük boy
Soğan
2 adet, orta boy
Ceviz
2 kase
Maydanoz
3-4 dal
Karabiber
1 çay kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Tereyağı
3-4 yemek kaşığı
Sıvı Yağ
3 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

2 adet büyük boy palamut, suyun içinde iyice yıkanır, kılçıklarından ayıklanır. Filetosu çıkarılan palamutlar, tuzlu suyun içinde bekletilip kanı iyice akıtılarak temizlenir. Sonra palamudun suyu iyice süzülür. Tavanın içine sıvı yağ dökerek palamut filetoları ters-düz şekilde kızartılır. Balıklar kızardıktan sonra büyük bir fırın tepsisinin içine filetolar düz bir şekilde dizilir.

Farklı bir tavaya soğan, maydanoz, ceviz, baharatlar ve tuz koyularak iyice kavurmaya başlanır. Hazırlanan harç, fırın tepsisine dizilen palamutların üzerine eşit bir şekilde dağıtılır. 3-4 yemek kaşığı kadar tereyağı, palamutların ve sosun üzerine eşit bir şekilde dizilir. Daha önceden ısıtılmış 200 derecelik fırının içerisinde pişirilir.



Sebze Yemekleri



Karnıkaralı Ebegümeci



Malzemeler

Börülce
1 su bardağı
Ebegümeci
½ kilogram
Zeytinyağı
1 su bardağı
Kırmızıbiber (kapya)
2 adet
Soğan
1 adet, orta boy
Tuz
1 çay kaşığı
Domates
1 adet, orta boy
Biber salçası
1 çorba kaşığı
Kırmızıbiber
1 çay kaşığı
Su
1 kilogram
Karabiber
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

1 Gün önceden suda beklettiğimiz börülceleri 1 lt suda haşlıyoruz. Haşlanan börülceleri ayrı bir kaba alıyoruz. İyice yıkanan ebegümeci otunu, börülcelerin olduğu kaba doğruyoruz. Bu karışıma yarım lt su ve yağ ilave edip kaynatıyoruz.

Ayrı bir tavada kavrulan soğan ve salçayı bu karışıma ekliyoruz. Yaklaşık 20 dk. pişirdikten sonra bir kaba servise sunuyoruz. Arzuya göre, sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

İsteğe göre kıymalı olarak da yapılabilir. Bu durumda 500 gram kıyma kullanılır ve kıyma soğanla birlikte kavrulur. Daha sonra aynı işlemlere devam edilir.



Kurkuk Dolması



Malzemeler

Ilıştıra yaprağı
1 kilogram
Bulgur
½ kilogram
Sıvı yağ
½ çay bardağı
Soğan
1 adet
Tuz
1 yemek kaşığı
Kırmızıbiber
1 çay kaşığı
Su
2 su bardağı
Dartı/yoğurt kaymağı
1 yemek kaşığı
Domates (isteğe göre
2-3 adet
Baharat (isteğe göre)
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Geniş bir kap içine alınan bulgur 2 bardak su ilave edilip, üzeri kapatılarak bir kenara alınır. Ilıştıra yaprakları yıkanıp temizlendikten sonra 20-30 dakika güneşlenmesi için bırakılır. Soğanlar ince doğranır. Doğranan bu soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Sonra tuzu koyulur. 1 bardak su ilavesiyle hazırlanan karışım 4-5 dakika kaynatılır.

Şişen bulgurun içine isteğe göre, nane ve maydanoz katılır. Ardından hazırladığımız soğanlar bulgura ilave edilerek harmanlanır. Güneşlenen yaprakların üzerine hazırlanan bulgur kaşık yardımıyla koyulur. Silindir şeklinde sarılır. Bu işlem yapraklar bitinceye dek devam eder. Hazırlanan sarmalar tencereye üst üste gelecek şekilde iki sıra dizilir. Dartı dökülüp yayılır. Yine üzerine iki sıra dolma dizilir ve bitinceye kadar bu işlem devam eder. Normal ateşte 2 bardak su ilavesiyle 1,5 saat pişmeye bırakılır.

Küçük bir tavada yarım çay bardağı yağ ile tuz kızdırılır. Kırmızıbiber de kızmış yağa katılır ve hazırlanan bu karışım dolmanın üzerine yayılarak dökülür. 5 dakika kaynatıp ateşten indirilir. Ardından dolmalar servise hazırdır.

İsteğe göre yarım kilogram kıyma da dolma içine ilave edilebilir.



Ilıştıra Yemeği

Malzemeler

Ilıştıra
1 kilogram
Soğan
2 veya 3-4 adet
Salça
2 çorba kaşığı
Yumurta
2-4 adet
Sıvı yağ
1 su bardağı
Su
6 su bardağı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Baharatlar
1'er çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Ilıştıra iyice temizlenip yıkanır. İnce doğrandıktan sonra orta boy bir tencerede 6 su bardağı su ile haşlanır, ardından süzülür. Daha sonra bu ilıştıra ve küçük doğranan soğanlar; salça, karabiber, kırmızıbiber, tuz ve yağ eklenerek soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.

Bu karışıma ayrı bir kapta çırptığımız yumurta ilave edilir. Tahta kaşık yardımıyla karıştırılan ılıştıra 10 dakika sonra ateşten alınır. Daha sonra servis tabağına alınarak, sıcak bir şekilde sunumu yapılır.

(İsteğe göre) yarım kilogram kıyma da içine ilave edilebilir.



Efelek Yemeği

Malzemeler

Efelek
1 kilogram
Su
2-3 su bardağı
Soğan
1 adet, orta boy
Tuz
1 tatlı kaşığı
Biber
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

1 kilogram efelek, orta kalınlıkta kıyılır. Vitamin değerinin kaybolmaması için 2-3 bardak suda bir süre haşlanır. Ayrı bir kapta 1 adet orta boy soğan kavrulur.

Efeleklerin içine dökülür. 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı biberle terbiyesi yapılarak servise sunulur.





Çiğceli Ilıştıra Kavurması

Malzemeler

Ilıştıra
1 demet
Yumurta
1-3 adet
Sıvı yağ
2 yemek kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Kırmızıbiber
1 çay kaşığı
Çiğce
1 çay bardağı
Soğan
2 adet

Hazırlanış şekli

Bu yemek için ılıştıranın iç kısmı ve çiçekleri kullanılır. Temizlenen ılıştıralar suda biraz haşlanır. İnce kıyılan soğanlar, bir tavada pembeleştikten sonra haşlanıp suyu süzülen ılıştıralar da içine atılır. Birbirinden ayrılıncaya kadar kavrulur.

Ocaktan indirmeye yakın, bir kase içinde bir yumurta çırpılır ve içine çiğce eklenir. Bunlar, kavrulmakta olan ılıştıranın üzerine eklenir. Hepsi birlikte iyice karıştırıldıktan sonra üzerine tuz ve baharatlar ilave edilir, ardından servis yapılır.





Dartılı Ispanak Mancarı

Malzemeler

Ispanak
500 gram
Soğan
1 adet, orta boy
Dartı
500 gram
Karabiber
1 çay kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Pul biber
1 çay kaşığı
Salça
1 yemek kaşığı
Tereyağı
2 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Öncelikle ıspanaklar ayıklanır, çok küçük olmayacak biçimde doğranır ve sirkeli su içinde en az 10 dakika bekletilir. Daha sonra iyice yıkanıp temizlenir ve süzgeç ile suyu süzülür. Yemeklik olarak doğranan soğanlar, sıvı yağ ile birlikte tencereye koyulur ve pembeleşene kadar kavrulur.

Kavrulan soğanların üzerine, salça ilave edilip kavrulur. Ispanaklar eklenir, biraz kavrulduktan sonra tuz ve pul biber eklenir, karıştırılır. Son olarak 1 çay bardağı sıcak su eklenir, tencerenin kapağı kapatılır. Hazırlanan ıspanak yemeği, kısık ateşte pişirilir. Pişirilen yemek ocaktan alınır. Ayrı bir tencerede tereyağı ve karabiberle kavrulan dartı, üzerine dökülerek servis edilir.





Has Efelek

Malzemeler

Efelek mancarı
1 kilogram
Bulgur
1 çay bardağı
Soğan
½ litre
Su
½ çay bardağı
Sıvı yağ
3 yemek kaşığı
Salça
1 çorba kaşığı
Kırmızı toz biber
1 çay kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Çiğce
1 çay bardağı

Hazırlanış şekli

Mancarlar güzel bir şekilde yıkanır ve doğranır. Doğradıktan sonra tekrar yıkanır. Tencereye sıvı yağ koyulur ve ateşe bırakılır. Yağ ısınınca küçük küçük doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından salça ve toz biber ilave edilir. Daha sonra doğranan efelek mancarı ile biraz bulgur koyulur.

Tencerenin içindekiler suyunu saldıktan sonra, suyunun çok olmaması için ayarlama yapılır. Tuz da koyulup pişmeye bırakılır. İndirmeye yakın, çiğce eklenir ve birlikte kaynatılıp yemeğin altı kapatılır.





Çiğceli Kabak Çiçeği Dolması

Malzemeler

Kabak çiçeği
20 adet
Salça
1 yemek kaşığı
Soğan
5 adet
Pirinç/bulgur
½ kilogram
Çiğce
1 su bardağı
Maydanoz
½ demet
Nane
½ demet
Karabiber
1 çay kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Zeytin Yağı
1 Çay Bardağı

Hazırlanış şekli

5 adet soğan doğranır. Yağda sararana kadar kızartılır. Salça koyulur, daha sonra pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye ilave edilip kavrulur. Kapağı kapatılır ve dinlenmeye bırakılır. Sabahın erken saatlerinde toplanmış kabak çiçekleri bekletilmeden (içe kapanmadan) hazırlamış olduğumuz iç, çiçeklerin içine doldurulur. İçleri doldurulan çiçekler, tencereye döşenir.

2 su bardağı su, yarım çay bardağı sıvı yağ, çiğce ve tuz koyulur, pişmeye bırakılır. Kısık ateşte yaklaşık yarım saat pişirilir.





Efelek Dolması

Malzemeler

Efelek
500 gram
Bulgur
500 gram
Soğan
2 adet, orta boy
Kekik
½ çay bardağı
Katı yağ
200 gram
Salça
1 yemek kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Pul biber
1 çay kaşığı
Kaymak
1 su bardağı
Nane
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Önce efelekler ayıklanır, yıkanır. Orta damarları bıçakla çıkarılır. Efelekler kaynar suya daldırılır ve çıkartılır. Çok nazik bir bitki türü olduğu için kaynar suda bekletilmez. Süzgeçle fazla suları süzülür. Efelekler soğurken iç malzeme hazırlanır.Ayrı bir tencereye zeytinyağı dökülerek, küçük küçük doğranan soğanlar ile sarımsaklar kavrulur. Salça eklenir, iyice karıştırılır. Üzerine, yıkanan bulgur ilave edilir. İyice kıyılan maydanoz, dereotu ve nane eklenir. Tuz ve pul biber ilave edilir.

Sıcak su ilavesiyle iç malzeme pilav gibi pişirilir. Efelek beş dakikada pişen bir bitki olduğu için iç malzemeden ayrı pişirilir. İç malzeme soğuyunca efelekler sarılır ve tencereye dizilir. Salça, sıcak suyla açılır ve efeleklerin üzerine boşaltılır, kısık ateşte pişirilir. Pişen efelekler servis tabağına alınır ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

İsteğe bağlı olarak; kekik, karabiber, kaymak kullanılabilir.



Efelekli Ebegümeci

Malzemeler

Efelek
½ kilogram
Ebegümeci
½ kilogram
Tuz
1 tatlı kaşığı
Soğan
1 adet, orta boy
Salça
1 yemek kaşığı
Kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı
Su
3 su bardağı
Pirinç/bulgur
1 çay bardağı

Hazırlanış şekli

Doğada yetişen bu yabani bitkilerin ayrı ayrı yemekleri olduğu gibi, iki bitki karıştırılarak da yemekleri yapılmaktadır. Toplanıp temizlenen ½ kilogram efelek ve ½ kilogram ebegümeci bitkileri orta kalınlıkta doğranarak 1 tatlı kaşığı tuzla ovulur.

Bir tencerenin içinde kendi suyuyla kaynamaya bırakılır. İçine kavrulmuş 1 adet orta boy soğan, 1 yemek kaşığı salça ve 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber dökülür. Sararana kadar kavrulur. İçine 3 bardak su (sıcak ya da soğuk) koyulur. Üzerine 1 çay bardağı pirinç ya da bulgur atıldıktan sonra pişmeye bırakılır.



Gazayaklı Mancar Köftesi



Malzemeler

Kazayağı
1 kilogram
Sıvı yağ
1 su bardağı
Yumurta
1 adet
Kuru soğan
1 adet, orta boy
Kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı
Pul biber
1 tatlı kaşığı
Kekik
1 tutam
Un
2 su bardağı
Nane
1 çay kaşığı
Patates
1 adet
Tuz
1 tatlı kaşığı
Çiğce
2 çorba kaşığı

Hazırlanış şekli

Önce kazayağı mancarı temizlenir, yıkanır ve küçük küçük doğranır. İçine kuru soğan, un, 1 yumurta, rendelenmiş patates, çiğce ve baharatlar ilave edilir, karıştırılır. Sonra yoğurulup köfte şekline getirilir. Tavaya sıvı yağ koyup kızartılır.





Karagöz (Bostan) Mancarı

Malzemeler

Karagöz mancarı
1 kilogram
Su
3 su bardağı
Soğan
1 adet, orta boy
Yumurta
2-3 adet

Hazırlanış şekli

Toplanan 1 kilogram karagöz mancarı temizlendikten sonra 3 bardak suda haşlanır.

Kavrulan 1 adet orta boy soğanın içine haşlanan karagöz mancarları koyulur. Üzerine isteğe göre 2 ya da 3 adet yumurta kırılarak bir süre daha pişirilir. Ocaktan alınarak servis yapılır.





Arpacık Soğanlı Kestane

Malzemeler

Kestane
500 gram
Kuzu kıyma/kuşbaşı
250 gram
Arpacık soğan
250 gram
Un
2 yemek kaşığı
Zeytinyağı
4 yemek kaşığı
Zerdeçal
2 tatlı kaşığı
Su
2 su bardağı
Tuz
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Kestanelerin kabukları soyulup yıkanır ve ortadan ikiye bölünür. Önceden ısıtılan çok sıcak fırında 20 dakika kadar fırınlanır.

Kestaneler parçalamadan bütün olarak soyulur. Arpacık soğanlar soyulur ve yıkanır. Tencereye sıvıyağ koyulur ve etler
içine atılır.

Etler suyunu salıp çekince arpacık soğanlar içine atılır. Tuz eklenir, arpacık soğanlar pembeleşene kadar kavurulur ve üzerine un eklenir. Birkaç kez karıştırdıktan sonra üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su eklenir. Su kaynamaya başlayınca içine zerdeçal ve kestane eklenir. Etler 30 dakika tamamen yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.



Kızıl Pancar Yemeği



Malzemeler

Kırmızı pancar
2 tane, orta boy
Soğan
1 tane, orta boy
Zeytinyağı
3 yemek kaşığı
Sirke
1 yemek kaşığı
Limon suyu
1 yemek kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Küp şeker
1 tane
Su
1 çay bardağı



Hazırlanış şekli

Kırmızı pancarlar kabuklu olarak bol suyla iyice yıkanır. Bir tencere içine haşlanmaya bırakılır. Pancarların haşlanıp haşlanmadığı çatal batırarak kontrol edilir. Haşlanan pancarlar soğumaya bırakılır ve soğuyan pancarların kabukları soyulur.

Ayrı bir tencere içine zeytinyağı koyulur ve küçük olarak doğranan soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. Soğanlar pembeleşince pancarlar ilave edilerek kavurmaya devam edilir. 2 dakika kadar kavurduktan sonra sirke, limon suyu ve tuz eklenerek karıştırılır. Son olarak, 1 çay bardağı suya 1 tane küp şeker atarak eritilir. Hazırlanan şekerli su, pancar içine ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte yemek pişirilir.



Lorlu Pazı Dolması



Malzemeler

Pazı
2 demet
İnce bulgur
1 su bardağı
Kuru soğan
2 adet, küçük boy
Kaymak
200 gram
Lor peyniri
1 su bardağı
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Maydanoz
½ demet
Nane
½ demet
Pul biber
1 çay kaşığı
Yoğurt
250 gram
Sarımsak
2-3 diş
Su
1+1 ½ su bardağı



Hazırlanış şekli

Tereyağı tavada ısıtılır. Küçük küçük doğranan soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Bulgur eklenir karıştırılır, sonra 1 ½ su bardağı sıcak su eklenir. Kaynayınca ocak kısılır, kapağı kapalı olarak bulgur suyunu çekene kadar 10 dakika pişirilir. Sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Bir tavada ince kıyılan nane ile maydanoza, peynir de ilave edilir ve karıştırılır. Pazıların sapları ayrılır ve pazı yaprakları 1 litre kaynar suya atılır. 2-3 dakika suda bekletilir çıkarılır, soğumaya bırakılır. Fırına dayanıklı bir kap hazırlanır. Pazının yapraklarının her biri boylamasına ikiye bölünür, damarlı kısımları atılır. Uçlarına birer tatlı kaşığı bulgurlu içten koyup ince rulo şeklinde sarılır.

Yan yana en fazla iki kat olacak biçimde fırın kabına dizilir. 1 bardak su eklenir, üzerinde çok az zeytinyağı gezdirilir. Önceden ısıtılan fırına yerleştirilir, üzerine kaymak koyulur. Kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirilir. Servis edilirken üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür ve ayrı kapta tereyağında kızdırılan pul biber gezdirilir.





Mancar Dolması

Malzemeler

Mancar
2 demet
Soğan
1 adet, orta boy
Yağ
2 yemek kaşığı
Bulgur
1 kase
Su
2+3 su bardağı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı
Kuru nane
1 tatlı kaşığı
Maydanoz
1 demet
Sıvı yağ
2 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

2 demet mancarın yaprağı suda bir süre haşlanır. Diğer taraftan dolma içi hazırlanır. Soyulan 1 adet orta boy soğan ince ince doğranarak 2 yemek kaşığı yağda kavrulur. Kavrulan soğanlar çekilmiş 1 kase bulgur içine koyulur. Soğanın kavrulduğu tavaya 2 bardak su koyulur, içine 1 tatlı kaşığı tuz atılır ve kaynatılır. Kaynatılan su, bulgurun üzerine dökülür. Kabarması için ağzı kapatılarak beklenir. Kabardıktan sonra üzerine 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı kuru nane ve doğranan

1 demet maydanoz atılarak karıştırılır. Haşlanan mancar yapraklarının içine hazırlanan karışım koyulur ve sarılır. Tencereye dizilen dolmaların üstüne 2 yemek kaşığı sıvı yağ koyulur. Tencerenin yarısına gelecek kadar 3 bardak su koyularak pişirilir.





Sirken Mancarı

Malzemeler

Sirken mancarı
500 gram
Soğan
1 adet
Kırmızıbiber
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Mancarlar yıkanıp temizlendikten sonra haşlanır. Soğan yemeklik doğranıp, kavrulmaya başlanır.

Pembeleşince tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave edilir. Haşlanan mancarlar çentildikten sonra soğanın içine ilave edilir. 2-3 dakika kaynadıktan sonra servise hazır hale gelir. İsteğe göre yoğurtla yenilebilir.





Zeytinyağlı Ebegümeci

Malzemeler

Ebegümeci
1 kilogram
Tuz
1 çay kaşığı
Soğan
2 adet
Salça
1 çorba kaşığı
Kırmızıbiber
1 çay kaşığı
Su
1 kilogram
Pirinç/bulgur
1 su bardağı
Zeytinyağı
1 çay bardağı
Karabiber
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Ebegümeci otu iyice yıkanarak doğranır. 1 su bardağı su ile haşlanır. Haşlandıktan sonra başka bir kaba alınır. Bu arada tavada kuşbaşı doğranmış soğan, salça, tuz ve kırmızıbiber 1 bardak sıvı yağ eşliğinde kavrulur. Kavurma işlemi soğanlar pembeleşinceye dek sürer.

Ebegümeci su ve yağ ile kaynarken, karışıma kavrulan soğan ve salça ile pirinç veya bulgur eklenir. Yaklaşık 30 dakika piştikten sonra bir kaba alınır ve servise sunulur. Arzu edenler yoğurt (tercihen sarımsaklı) ilave edebilir.

İsteğe göre kıymalı olarak da yapılabilir. Bu durumda 500 gram kıyma soğanla birlikte kavrulur. Daha sonra aynı işlemlere devam edilir.





Zeytinyağlı Kereviz

Malzemeler

Kereviz
2 adet, orta boy
Ayva
1 adet, orta boy
Soğan
1 adet, büyük boy
Havuç
1 adet
Portakal
4 adet, orta boy
Limon
1 adet
Zeytinyağı
5 yemek kaşığı
Sarımsak
1-2 diş
Tuz
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Önce havuç temizlenir ve soğanla birlikte küçük küçük doğranır. Havuç ve soğan bir tencere içinde yarım bardak suyla haşlanır. Malzemeler yumuşayınca üstüne küçük parçalara ayrılan kereviz ve ayva eklenir. Sonra içine ayrı bir yerde sıkılan portakal suyu ile limon suyu ilave edilir.

Ardından tuz atılır ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynamaya bırakılan malzemelerin içine 2-3 parçaya bölünen sarımsaklar atılır. Kerevizler ve ayva yumuşayana kadar kaynatılır. En son, üzerine 4-5 kaşık zeytinyağı eklenir ve altı kapatılarak servis edilir.



Zeytinyağlı Soğan Dolması



Malzemeler

Haşlama için;

Kuru Soğan
5 adet, orta boy

Su
3 su bardağı

Tuz
1 çay kaşığı

İç malzemesi içi;

Pirinç
1 su bardağı

Bulgur
1 su bardağı

Kuru soğan
1 adet, orta boy

Maydanoz
½ demet

Domates
1 adet, orta boy

Salça
1 yemek kaşığı

Zeytinyağı
2 yemek kaşığı

Kekik
1 çay kaşığı

Pul biber
1 çay kaşığı

Tavuk suyu
2 su bardağı

Tuz
1 çay kaşığ

Üzeri için;

Zeytinyağı
2 yemek kaşığı

Salça
1 yemek kaşığı

Su
4 su bardağı

Hazırlanış şekli

Haşlama: Öncelikle tencerenin yarısını geçecek biçimde su doldurulur ve kaynamaya bırakılır. Soğanların kabukları soyulur ve uç kısımları kesilir. Soğanlar ortalarından yarılarına kadar bıçakla kesilir. Kaynayan suyun içine atılır ve 8-10 dakika kadar haşlanır, süzülür.

İç malzemesi: Bulgur ile pirinç derin bir kapta birlikte yıkanır ve süzülür. Üzerine kuru soğan doğranır. Maydanoz, salça, baharat ve tuz atılıp iyice karıştırılır. Soğanlar haşlanıp süzüldükten sonra ortalarından başlayarak birbirinden ayrılır.

Birer tatlı kaşığı iç malzemesi, soğanların içine bırakılır ve sarılır. Tencerenin tamamı sarılıp doldurulur. Doldurulan bu malzeme üzerine hafif salçalı su dökülür. Üzerine baskı için porselen tabak veya baskı taşı koyulur ve tencerenin ağzı kapatılır. Kaynadıktan sonra ocak en kısığa alınır ve pişirilir. Pişirilen zeytinyağlı soğan dolması ocaktan alınır ve 10-15 dakika kadar dinlendirildikten sonra servise sunulur.



Gabartlama



Malzemeler

Papaz otu (soğanlı rezene)
2 adet
Yeşil soğan
3 sap
Kuru soğan
1 adet, orta boy
Pazı
250 gram
Kuru nane/yeşil nane
1 tatlı kaşığı/3-4 dal
Yumurta
2 adet
Un
3 su bardağı
Su
1 su bardağı
Karabiber
1 çay kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Kızartmak için:
Sıvı yağ
2 su bardağı

Hazırlanış şekli

Papaz otu (rezene), yeşil soğan, kuru soğan, pazı, kuru nane, varsa yaş nane küçük küçük doğranır. İçine yumurta, un, biraz da su katılır. Karabiber ve tuz ilave edip iyice karıştırılır.

Sonra kızgın yağa kaşık kaşık bu harçtan koyulur ve kızartılır. İster sade olarak, istenirse süzme yoğurtla servis yapılır.



Yumurtalı Ilıştıra



Malzemeler

Ilıştıra
½ kilogram
Salça
½ kaşık
Sıvı yağ
1 bardak
Su
1 bardak
Tuz
1 tatlı kaşığı
Yumurta
3 adet
Karabiber
1 çay kaşığı
Kırmızıbiber
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Ilıştıralar temizlenip yıkandıktan sonra bir tencereye alınır. Hiçbir ilave yapılmadan tencerede pembeleşinceye kadar kaynatılır. Daha sonra tavaya alınan ılıştıralara salça, sıvı yağ, su, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave edilir.

Tavada karıştırılarak 10 dakika pişmeye bırakılır. Daha sonra büyük tepsiye alınan ılıştıraların üzerine, ayrı bir tavada ve yağda pişirilen yumurtalar koyulur. Kırmızı ve karabiber serpiştirilerek süslenir, ardından servis yapılır.



Yumurta Dolması



Malzemeler

Yumurta
6 adet
Un
250 gram
Maydanoz
1 demet
Sıvı yağ
¼ su bardağı
Su
1 su bardağı
Tuz
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

5 yumurta katı olarak kaynatılıp kabukları soyulur. İkişer parçaya bölünür, içlerinden sarıları çıkarılır. Tuz, karabiber ve maydanoz ile iyice karıştırıp, karışım tekrar yumurta beyazlarının içine yerleştirilir.

Kalan bir yumurta kırılıp iyice çırpılır. Su, tuz ve un ilave edilip, boza kıvamında bir hamur elde edilir. Yumurtalar bu hamura bulanıp kızgın yağda kızartılır.


Mantar Yemekleri



Çayır/Evlek/ Karadomalan Mantarı



Malzemeler

Çayır mantarı
1 kilogram
Sıvı yağ
3 yemek kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Soğan
2 adet
Salça
1 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Tencereye 3 yemek kaşığı sıvı yağ koyulur ve içine ince ince kıyılan soğanlar eklenir. Soğanın rengi pembeleşinceye kadar kavrulur.

Kavrulan soğanın üzerine bir yemek kaşığı salça eklenir. 1-2 dakika daha kavurmaya devam edilir. Kavrulan soğan ve salçanın üzerine, su ile iyice temizlenip süzülen ve doğranan mantarlar ile 1 çay kaşığı tuz ilave edilir. 10 dakika kısık ateşte karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Yemek servise hazırdır.



Yumurtalı Dilbiran/ Hacı Mantarı



Malzemeler

Dilbıran mantarı
1 kilogram
Kırmızı biber
1 adet
Yeşil biber
1 adet
Yumurta
1 adet
Un
1 yemek kaşığı
Sıvı yağ
1 çay bardağı
Tuz
1 yemek kaşığı
Baharat (isteğe göre)
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Mantarlar temizlendikten sonra haşlanır. Yumurta, un, tuz ve baharat katılarak koyu kıvamda sos yapılır. Yapılan sosun içine haşlanan mantarlar ve biberler katılır.

Mantarlar iyice sosa bulandıktan sonra kızdırılan yağın içine atılır ve kızartılır. Sıcak servis yapılır.



Döbelen/ Öreke Mantarı



Malzemeler

Döbelen Mantarı
½ kilogram
Kırmızı biber
1 adet
Yeşil biber
1 adet
Tuz
1 tatlı kaşığı
Su
5+2 (ya da 3) su bardağı
Soğan
1 adet, orta boy
Salça
1 yemek kaşığı
Biber (isteğe göre)
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

½ kilogram mantar temizlenip yıkandıktan sonra 1 tatlı kaşığı tuz atılmış 5 bardak suda bir süre haşlanır. Diğer tarafta bir tencerenin içine, ince kıyılmış 1 adet orta boy soğan ve biberler koyulur.

Soğanlar kavrulurken 1 yemek kaşığı salça, tencereye eklenerek karıştırılır. İçine, haşlanıp doğranan döbelen mantarları koyulup kaşıkla bir-ıki defa çevrilir. 2-3 bardak su da katıldıktan sonra arzuya göre atılan 1 tatlı kaşığı biberle terbiyesi yapılır, bir süre daha ocakta pişirilir. Döbelen mantarı, keçi sakalı mantarı gibi haşlanarak hazırlandığı için kısa sürede pişer





Feslik/Kikurdak/ Porçini Mantarı

Malzemeler

Feslik mantarı
200 gram
Kepekli un
300 gram
Maydanoz
½ demet
Tereyağı
½ yemek kaşığı
Sızma zeytinyağ
2-3 yemek kaşığı
Tuz
½ çay kaşığı
Su
3 ½ çay bardağı

Hazırlanış şekli

Derin bir kasede 3 ½ çay bardağı su, 300 gram kepekli un ve ½ çay kaşığı tuz karıştırılıp krep hamuru hazırlanır. Kızgın, yapışmaz yüzeyli tavaya karışımdan 1 kepçe aktarılır ve 3 dakika pişirilir. Hazırlanan krepler eşkenar dörtgen biçiminde kesilir. Kesilen krepler kaynayan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır.

Ayıklanan feslik mantarları, kaynayan suda 2 dakika haşlanır, süzülür. Süzülen mantarlar boyuna doğranarak yarım çorba kaşığı tereyağı ile tavada kavrulur. Haşlanan krep hamurları ile kavrulan mantarlar tavada 2-3 dakika çevrilir ve doğranan maydanoz ile servis yapılır.





Geyik/Sığırdili Mantarı

Malzemeler

Geyik mantarı
1 adet
Pırasa
2 adet
Sarımsak
3 diş
Dereotu
1 demet
Margarin
2 kaşık
Tuz
1 ½ çay kaşığı
Karabiber
1 ½ çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Geyik mantarı yıkanır ve haşlanır. Yumuşayınca sudan alınan mantarın derisi yüzülür, doğranır. Kullanılan fırın kabına parça parça margarin, kıyılan dereotu ve pırasa koyulur. Üzerine baharat serpip su eklenir.

Sarımsaklar katılarak en sona mantar eklenir ve harlı ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirilir.



Karakulak Mantarı



Malzemeler

Zeytinyağı
3 yemek kaşığı
Karakulak mantarı
½ kilogram
Tereyağı
1 yemek kaşığı
Sarımsak
1 yemek kaşığı, ince kıyılmış
Taze kekik
1 çay kaşığı
Limon suyu
1 ½ yemek kaşığı (taze sıkılmış)
Elma sirkesi
3-4 damla
Maydanoz
2-3 sap ince, kıyılmış
Tuz
1 ½ çay kaşığı
Karabiber
1 ½ çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Mantarlar yıkanır ve kibrit çöpü biçiminde doğranır. Ardından ısıtılan tavaya biraz zeytinyağı eklenir ve harlı ateşte pişirilir. Burada önemli olan, mantarların suyunu kaybetmemesidir. Rengi değişen mantarların üzerine (mantarlar pişince) 1 yemek kaşığı tereyağı ilave edilir. Sonra 1 yemek kaşığı kadar ince ince doğranan sarımsak koyulur. Sırasıyla tuz, karabiber de ilave edilir ve 1-2 dakika kadar pişirilir.

Sarımsaklar renk değiştirdikten sonra mantarın üzerine 1 çay kaşığı kadar ince ince doğranan taze kekik, 1 ½ yemek kaşığı limon suyu ve 3-4 damla elma sirkesi de ilave edilerek, kısık ateşte sirke buharlaşana kadar 2 dakika daha pişirilir.
Son olarak maydanoz serpilir, karıştırılır.





Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı

Malzemeler

Kuzugöbeği mantarı
500 gram
Kuru soğan
3 adet, orta boy
Zeytinyağı
5-6 yemek kaşığı
Yumurta
2 adet
Karabiber
1 çay kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Mantarların topraklı kök kısımları kesilir, ayıklanır. Bir süre sirkeli su içinde bekletilip, birkaç defa iyice yıkanır ve temizlenir. Temiz kağıt üzerinde kurutulur. Her mantar üç veya dört parçaya ayrılır.

Mantarlar tereyağında, ince ince doğranan soğanlarla birlikte, tencerenin kapağı açık olarak suyunu çekene kadar kavrulur. Kavrulan mantarların içine tuz atılır, yumurta kırılır ve pişirilir. Üzerine karabiber eklenir, sıcak servis edilir.





Sütlük Mantarı Kavurması

Malzemeler

Sütlük mantarı
½ kilogram
Soğan
1 adet, orta boy
Domates
3-4 adet
Yeşilbiber
5-6 adet
Sıvı yağ
½ çay bardağı
Salça
1 çorba kaşığı
Su
3-4 su bardağı
Tuz
2 tatlı kaşığı
Karabiber
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Yarım kilogram sütlük mantarı temizlenip doğranır. Bir tencere içinde yarım çay bardağı sıvı yağ iyice ısıtılır. Daha önce ince ince doğranan 1 adet orta boy soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.

Temizlenip doğranan yarım kilo sütlük mantarı, kavrulan soğanın içine atılır ve üzerine 3-4 bardak su katılır. Daha sonra doğranan 3-4 adet domates, 5-6 adet yeşilbiber ve 1 tatlı kaşığı karabiber eklenir ve mantarlar kendi suyunu çekene kadar ocakta pişirilir.



Yumurtalı Malkadın/ Balkadın Mantarı



Malzemeler

Malkadın mantarı
½ kilogram
Kuru Soğan
1 adet, orta boy
Domates
2-3 adet
Yeşilbiber
4-5 adet
Yumurta
2-3 adet
Kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Malkadın mantarı içine çeşitli sebzeler koyularak yenebileceği gibi içine hiçbir şey koymadan tuz ve biberle terbiye edilerek de yapılır. Malkadın mantarı doğadan toplandıktan sonra temizlenir, yıkanır ve küçük küçük doğranır.

Bir tava içerisine ½ kilogram malkadın mantarı ve 1 adet orta boy ince ince kıyılan soğan, küçük doğranan 2-3 adet domates ve 4-5 adet yeşilbiber koyularak kavrulur. Üzerine 2-3 adet yumurta kırılarak 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber ve 1 tatlı kaşığı tuz ile terbiyesi yapılır. Bir süre daha kavrulduktan sonra ocaktan alınarak servis yapılır.

Pilavlar



Başayaklı Kaz Pilavı ve Kaz Bayramı



Malzemeler

Pilavlık bulgur
6 adet
Kaz başı
1 adet
Kaz ayağı
2 adet
Tel şehriye
2 yemek kaşığı
Kaz suyu
4 su bardağı
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Zeytinyağı
1 yemek kaşığı
Tuz
½ çay kaşığı
Kimyon
½ çay kaşığı
Karabiber
½ çay kaşığı
Soğan
1 adet, küçük boy

Hazırlanış şekli

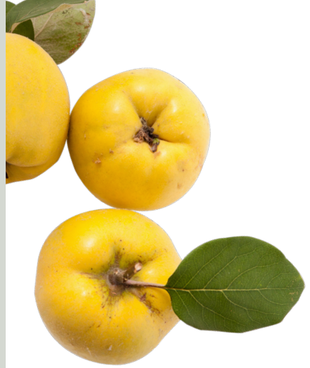
Tencere içinde tereyağı eritilir ve çok az bir miktar zeytinyağı eklenir. Tencereye tel şehriye katılır, çok hafif bir renk alana kadar kavrulur. Pilavlık kalın bulgur, süzgeçte bol suyla yıkandıktan sonra suyu süzülür. Kavrulmakta olan tel şehriyelere bulgur katılır, 2-3 dakika daha kavrulur.

Ayrı bir tavada soğan, karabiber ve kimyon kavrularak pilava katılır. Kazın ayakları (üst kabuğu, yani "çorapları") sıcak suda çıkarılır. Kafası temizlenir, gagası kesilir ve gözleri çıkarılır. Sıcak suda ayak ve kafa iyice pişirilir. Kaz kafası, ayakları ve sıcak kaz suyu; tuz ile birlikte kavrulmakta olan kalın bulgura eklendikten sonra tencere kapağı kapatılır. Tencere kısık ateşte karıştırmadan pişirilir. Bulgurlar göz göz olup suyunu çektiğinde kapağı açılır tencerenin üzerine bez örtülür. Kapağı sıkıca kapatılır ve pilav dinlendirilir.

Suyu eklenen pilavı kısık ateşte 10-12 dakika kadar pişirmeniz yeterli olacaktır ancak bulgurun cinsine göre kullandığınız su miktarını ve pişirme süresini azaltıp artırabilirsiniz.
Pilav, isteğe göre, rendelenen domates ya da salça ilavesiyle de hazırlanabilir.

Bu lezzetin hikayesi

Geçmişi yüzyıllara dayanan gelenek, halen Eseler ve civarındaki köy halkı tarafından devam ettirilir. Kaz bayramı bir zaruretten başlasa da çok kıymetli bir miras olarak kalmıştır. Bayrama 1 ay kala, köy kadınları yufkaları imece usulü açar, kurutur. Kızılcık ağacından şiş sopaları hazırlanır. 1 gün önce kesilen kazlar, suda bekletilip hazırlanır. Sabah ezanıyla birlikte yakılan fırın kızdıktan sonra kazlar içine koyulur. Öğle ezanından sonra kazın tavasında biriken yağlar alınır. Kuru yufkalar, kaz yağı ile ıslatılır. Ayrıca kuru yufkadan üzümlü börek döşenir. Sofrada tüm aile ve misafirler kaz etini tirit yaparak yer. Kuru erik hoşafı, kuru üzümlü börek, taşlık dolması sofranın olmazsa olmazlarıdır.



Ayvalı Çiğceli Kavurmalı Pilav



Malzemeler

Ayva
2 Adet Orta Boy
Kuşbaşı Et
250 Gram
Pirinç
2 Su Bardağı
Su
4 Su Bardağı
Soğan
1 Adet Orta Boy
Et Suyu
2 Su Bardağı
Zeytinyağı
3 Yemek Kaşığı
Kuru Üzüm
1 Çay Bardağı
Tereyağı
2 Yemek Kaşığı
Kaymak
100 Gram

Hazırlanış şekli

Öncelikle pirinç sıcak suya koyulur pişirme kıvamına hazır olması ve nişastasını salması beklenir. Ayvaların sapları kesilir, çekirdekleri çıkarılır, yıkanır. Ardından ayvalar küp küp kesilerek bir miktar et suyunda haşlanır ve süzülür. Tencerede zeytinyağı kızdırılır, küp küp doğranan soğanlar kavrulur ve ardından kuşbaşı etler eklenir.

Kuşbaşı etler kıvam alıncaya kadar kavrulduktan sonra ayvalar eklenir ve bir miktar daha kavurulur. Kavurma işlemi bitince suda bekletilerek yumuşatılan kuru üzümler serpilir. Ardından üzerine kavurulan pirinçler de eklenir. Et suyu ve sıcak su karışımı ile pilav pişirilir. Tabaklama işlemi sırasında üzerine kızgın tereyağı ve kaymak gezdirilip servis edilir.



Çiğceli Pilav



Malzemeler

Kuşbaşı kuzu eti
1 kilogram
Bulgur/pirinç
2 su bardağı
Çiğce
1 su bardağı
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Karabiber
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Kuşbaşı et, suda haşlanır. Tuz, yağ ve karabiber eklenerek kavrulur. İsteğe göre, bulgur veya pirinç pilavı yapılır.

Pilav servis tabağına alınır. Kavurma üzerine serilir. Çiğce de eritilerek üzerinde gezdirilir.

Suyu eklenen pilavı kısık ateşte 10-12 dakika kadar pişirmeniz yeterli olacaktır ancak bulgurun cinsine göre kullandığınız su miktarını ve pişirme süresini azaltıp artırabilirsiniz.
Tavuk suyu yerine et ya da yalnızca sıcak su da tercih edilebilir.



Dartılı Haşlama Pilav



Malzemeler

Pirinç
2 su bardağı
Tereyağı
2-3 yemek kaşığı
Limon
1 adet
Su
4 su bardağı
Tuz
½ çay kaşığı
Karabiber
½ çay kaşığı
Dartı
½ çay bardağı

Hazırlanış şekli

Tencere içinde su kaynatılır. Ayrı bir kapta tereyağı eritilir ve suya katılır. İçine limon sıkılır. Pirinç ayıklanır ve süzgeçte bol suyla yıkandıktan sonra suyu süzülür. Pirinç kavrulmakta olan tereyağına katılır ve 2-3 dakika daha kavrulur. Sonra kaynayan suya pirinç ve tuz atılır, tencere kapağı kapatılır. Kısık ateşte karıştırmadan pişirilir.

Pirinçler piştikten sonra süzülür. Ayrı bir tavada yağ ve dartı ısıtılır. Servis tabağına alınan pilavın üstüne bolca dartı dökülür. Üzerine karabiber serpiştirilir.





Makarnalar/Erişteler, Mantılar ve Malak



Süt Çiğli Düdük Makarnası



Malzemeler

Un
4 su bardağı
Tuz
1 çay kaşığı
Yumurta
1 adet
Su
2 su bardağı
Sıvı yağ
3 yemek kaşığı
Çiğce
1 çay bardağı
Ceviz içi
4-5 adet

Hazırlanış şekli

4 su bardağı un, 2 su bardağı su, 1 çay kaşığı tuz, 1 adet yumurta ve 3 yemek kaşığı sıvı yağ kullanılarak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Hamur bezelere ayrılarak orta kalınlıkta açılır ve kat kat yerleştirilir. Ardından kare kare kesilir ve bir kaleme sarılarak düdük biçimini alır. Makarna, tencerede kaynayan suya atılır.

Pıştikten sonra süzülerek ayrı bir kaba alınır. Makarnanın süzülen suyu ile çığce kaynatılır, dövülmüş ceviz ile birlikte makarnanın üzerine ilave edilir ve servis edilir.





Dartılı Erişte

Malzemeler

Erişte
3 su bardağı
Tuz
1 çay kaşığı
Tereyağı
3-4 yemek kaşığı
Sıvı yağ
1 yemek kaşığı
Sıcak su
3 su bardağı
Dartı
1 çay bardağı
Köy peyniri
100 gram
Ceviz içi
4-5 adet

Hazırlanış şekli

Erişte yapımı: 300 gram un elenerek ortasında yuvarlak bir delik açılır. Açılan deliğe 3 adet yumurta kırılır ve bir kaşık yardımı ile içten dışarı doğru yuvarlaklar çizerek, yumurta ve un karıştırılır.

Yumurta ve un birbirine karışır karışmaz, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve 1 çay kaşığı tuz ekleyerek yavaş bir biçimde yoğurma işlemine geçilir ve iyice yoğrulur. Yuvarlak bir beze halinde, üzerine nemli temiz bir bez örterek tezgahta dinlendirilir. Yarım saat dinlendirdikten sonra oklava yardımı ile hamur açılır. Belli bir büyüklük ve inceliğe ulaştıktan sonra şeritler halinde kesilir. Hamuru açarken ve kestikten sonra, kesilen parçaların birbirine yapışmaması için hafifçe unlanır. Kesilen eş büyüklükteki şeritler üst üste koyularak istenilen kalınlıkta kesilir. Kesilen erişteler, unlanan bir tepsinin üzerine alınır; üstlerine hafifçe un serpilir ve kurumaya bırakılır. Birkaç saat sonra erişteler hazır hale gelir.

Tereyağı ve sıvı yağ birlikte eritilir. Erişteler eklenir ve renk değiştirinceye kadar kavrulur. Üzerini 1,5 parmak geçecek kadar sıcak su ve tuz eklenir, ağzı kapalı olarak orta ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Piştikten sonra tel tel olana kadar dinlendirilir ve servis edilir. Ayrı bir kapta ısıtılan dartı, rendelenen peynir ve dövülmüş ceviz; erişteninüzerine ilave edilerek servis edilir.





Çiğceli Ekmek Makarnası

Malzemeler

Bayat köy ekmeği
1 adet
Süt
2 su bardağı
Dartı
1 çay bardağı
Çiğce
1 çay bardağı
Tereyağı
2 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Bayat ekmekler küp küp doğranır ve ayrı bir tavada yağsız kavrulur. Kaynayan suya batırılıp çıkarılır. Üzerinde tereyağı, dartı, süt ve çiğce gezdirilerek servis edilir.





Keşli Cevizli Kesme Makarna

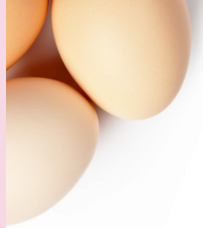
Malzemeler

Erişte
2 su bardağı
Sıcak su
5 su bardağı
Keş/sert, yağsız peynir
½ su bardağı
Ceviz içi
½ su bardağı
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Keş, süzme yoğurdun kurutulması ile elde edilen bir çeşit süt ürünüdür. Oldukça sert olduğu için rendelenerek tüketilir. Özellikle mantı, makarna ve eriştelere aroma katar. Rendelenerek herhangi bir işlem uygulamadan doğrudan kullanılabileceği gibi, tereyağında kavurarak da tüketilebilir.

Bu yemek için ev yapımı fırınlanmamış kesme makarna, yani erişte kullanılır. Erişte bol tuzlu suda 10-12 dakika yumuşayana kadar haşlanır, süzülür ve derin bir kaba aktarılır. Yağ, bir tavada kızdırılır. Diğer taraftan rendelenen keş eklenir ve rengi koyu turuncu olana kadar kavrulur. Ardından çekilen ceviz içiyle karıştırılır. Keşli sos, erişteni üzerine aktarılır, karıştırılır ve sıcak sıcak servise sunulur.





Dartılı Mancarlı Kulak

Malzemeler

Un
1 kilogram
Mancar
½ kilogram
Peynir/Ekşimik
200 gram
Tuz
2-3 çay kaşığı
Yumurta
1 adet
Su
1 ½ ya da 2 su bardağı + 1 çay bardağı
Katı yağ
3-4 yemek kaşığı
Dartı
1 küçük kase

Hazırlanış şekli

Un; su, yumurta ve bir miktar tuz ile malzemeler hamur haline gelene kadar yoğrulur. Hamur üçe ayrılır. Parçalar sırayla alınarak, oklava yardımıyla incecik şekilde açılır. Daha sonra kare kare kesilerek üzerine peynir ya da ekşimik koyulur. Üçgen şeklinde katlanır ve uçları yapışsın diye bastırılır.

Bir tencere içinde su kaynatılır, tuzu koyulur ve makarnalar tek tek içine atılır. Makarnalar, suyun içinde yapışmaması için karıştırılır. Ayrı bir tencerede mancarlar haşlanarak makarnaya ilave edilir. Makarnalar 10 dakika pişirildikten sonra süzgeçle süzülerek başka bir kaba alınır. Bir tavaya 3-4 yemek kaşığı yağ koyulur, eritilir ve içine dartı ilave edilir. Sonra 1 çay bardağı su koyulur ve ocaktan alınır. Hazırlanan sos, makarna üzerine dökülerek servis yapılır.





Ekşimikli Gulak Makarnası

Malzemeler

Un
1 kilogram
Tuz
½ yemek kaşığı
Kıyma
250 gram
Su
2 kilogram
Sarımsak
5 diş
Yoğurt
½ kilogram
Sıvı yağ
½ çay bardağı
Salça
2 yemek kaşığı
Pul biber
1 çay kaşığı
Ekşimek
½ kilogram

Hazırlanış şekli

1 kilogram una yarım yemek kaşığı tuz atılır ve alabildiği kadar su ile yoğrulur. Hamur çok katı ya da çok yumuşak olmayacak kıvama getirilir. Daha sonra hamurlar ince ince açılır ve avuç içi büyüklüğünde kare şeklinde kesilir. Bu hamurların içine ekşimek ya da kıyma koyulur ve katlanarak üçgen şekline getirilir. Diğer taraftan bir tencere içinde su kaynatılır. Kaynamaya başlayınca biraz tuz atılır. Kaynar suya atılan hamurlar 15 dakika pişirildikten sonra süzgeçten süzülür ve büyük bir tepsi içine dökülür.

Başka bir kapta sarımsaklar dövülür ve yoğurda ilave edilerek ikisi güzelce karıştırılır. Diğer taraftan sos için bir tavanın içinde sıvı yağ kızdırılır, salça ve pul biber koyularak kavrulur. Daha sonra hamurların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Hazırlanan sos ise yoğurdun üzerinde gezdirilir. Ardından servis yapılır.





Dartılı Düdüklü Makarna

Malzemeler

Un
1 kilogram
Su
1 su bardağı + 3 litre
Dartı
1 su bardağı
Tuz
1 şeker kaşığı
Sıvı yağ
½ çay bardağı
Kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı
Karabiber
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

1 su bardağı su, tuz ve un yoğrulur. Un, hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yavaş yavaş ilave edilir. Elde edilen hamur ikiye bölünür ve pazı haline getirilir. Daha sonra oklava ile yuvarlak ve oldukça ince bir şekilde açılır. 3 parmak eninde, ortadan uzunlamasına kesilir. Kesilen her parça üst üste koyularak kare şeklinde tekrar kesilir. Sonra tek tek alınarak, kaleme benzer bir cisim yardımıyla düdük şekli verilerek sarılır.

Bu işlem yapılırken 3 litre su ocakta kaynatılır. Sonra ikinci hamur da aynı şekilde açılarak sarılır. Düdük şeklinde sarılan makarnalar, kaynayan suyun içine atılarak orta ateşte pişmeye bırakılır. Piştikten sonra suyu süzülür. Diğer taraftan tavanın içine dartı, karabiber ve kırmızıbiber koyulur ve ısıtılır. Hazırlanan düdük makarnanın üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.



Buğday Malağı

Malzemeler

Su
2 litre
Buğday unu
2 ½ su bardağı
Tuz
1 çay kaşığı
Toz şeker
1 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

2 litre su kaynatılır. Kaynayan suyun içine buğday unu yavaşça eklenip, Karışım katı olacak kıvama gelene kadar kaynatılır.

Yapışmaması için sürekli karıştırılır. Yapılan malağın üzerine ne arzu ediliyorsa koyulur ve servis edilir.





Dartılı Malak

Malzemeler

Su
2 litre
Mısır unu
2 ½ su bardağı
Tuz
1 çay kaşığı
Dartı
1 çay bardağı
Toz şeker
1 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

2 litre su kaynatılır. Kaynayan suyun içine mısır unu yavaşça eklenip, karıştırılır.

Muhallebi katı olacak kıvama gelene kadar kaynatılır. Yapışmaması için sürekli karıştırılır. Yapılan malağın üzerinde ısıtılan dartı gezdirilir ve servis edilir.





Dartılı Mantı

Malzemeler

Hamur
400 gram
Yoğurt
750 gram
Margarin
30 gram/2 yemek kaşığı
Yumurta
1 adet
Su
¼ litre
Harç için:
Kıyma
250 gram
Soğan (rendelenmiş)
1 adet, orta boy
Tuz
1 çay kaşığı
Pul biber
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Maydanoz
¼ demet
Hamur için:
Un
400 gram
Yumurta
1 adet
Tuz
1 çay kaşığı
Su
½ litre
Dartı
1 çay bardağı

Hazırlanış şekli

Harç için bir kapta kıyma, soğan, maydanoz, tuz, pul biber, karabiber ve su iyice karıştırılır. Su ve tuz da eklendikten sonra hamur karıştırılarak malzemeler yedirilir. Hamur hazır hale geldikten sonra üzerine nemli bir bez örtülerek 15-20 dakika dinlendirilir. İkinci yoğurma ve dinlendirmeden sonra iki eşit parçaya kesilir ve her iki eşit parça da ayrı ayrı el ile bastırılarak yayvan ve yuvarlak bir hale getirilir.

Üzerine un serpilerek merdaneyle yaklaşık 20 cm çapında kağıt inceliğinde açılır, 4x4 santimetrelik kareler halinde kesilir. Harç, küçük parçalar halinde kesilmiş hamurun üzerine yerleştirilir ve üçgen şeklinde kapatılır. Bir tencereye 8-10 su bardağı su ve 1 çorba kaşığı tuz koyulur.

Su kaynayınca mantılar 3-4 parti halinde, her defasında yaklaşık 2 su bardağı dolusu mantı olacak şekilde 10-12 dakika kadar haşlanır. Süzgeç ile suları süzülerek bir kaba aktarılır ve sıcak olarak bekletilir. Mantı ve yoğurdun üzerinde farklı bir kapta ısıtılan dartı gezdirildikten sonra mantı, sıcak olarak servis yapılır.





Gebze Mantısı

Malzemeler

Tavuk
Bir bütün
Un
4 su bardağı
Su
8 su bardağı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Pirinç
1 su bardağı
Sıvı yağ
yarım çay bardağı

Hazırlanış şekli

Bir tencerenin içinde tavuk haşlanır. Haşlanan tavuk başka bir kaba alınır. 2 bardak tavuk suyu ayrılır. Kalan Tavuk suyuna su ve pirinç ilave edilerek pilav yapılır ve dinlenmeye bırakılır. Yeteri kadar un, su, tuz ilave edilerek hamur oluşturulur.

5 bezeye ayrılarak bezeler açılıp, kare kare kesilir. Kesilen hamurların ortasına soğuk pirinç koyulur. Bohça gibi büzülerek tepsiye dizilir. En son, kalan yufka ile tepsiye kapak yapılıp, üzeri kapatılır, yağ gezdirilerek fırına atılır. Pişen mantıya, soğuk tavuk suyu ve tavuk ilave edilerek servis yapılır.



Kulak Mantı



Malzemeler

Harç için:
Kıyma
250 gram
Soğan
1 adet
Pul biber
1 tatlı kaşığı
Karabiber
1 tatlı kaşığı
Hamur için:
Un
½ kilogram
Yumurta
2 adet
Tuz
2 tatlı kaşığı
Su
1-2 su bardağı

Hazırlanış şekli

Harç: Bir tavada eritilen tereyağı iyice kızdırıldıktan sonra kıyma, soğan, pul biber ve karabiber eklenerek kavrulur.

Un, su, yumurta ve bir miktar tuz, malzemeler hamur haline gelene kadar yoğrulur. Hamur üçe ayrılır. Parçalar sırayla oklava yardımıyla incecik açılır.

Kare şeklinde kesilen hamurların içine hazırlanan içler koyulur, üçgen şeklinde katlanır ve uçları yapışsın diye bastırılır. Sonra kaynayan suyun içine atılır ve pişirilir.

İsteğe göre üzerine, Dartı ve Peynir dökülür veya sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos dökülebilir. Sıcak servis yapılır.



Tavuklu Mantı



Malzemeler

Un
500 gram
Su
2 su bardağı
Margarin
1 yemek kaşığı
Tavukgöğsü
500 gram
Yoğurt
1 kilogram
Yumurta
2 adet
Tavuk suyu
2 su bardağı
Maydanoz
1 demet
Sarımsak
3 diş
Tuz
1 tatlı kaşığı
Karabiber
1 tatlı kaşığı
Pul biber
1 tatlı kaşığı
Limon
1 adet

Hazırlanış şekli

Unun ortası açılır ve içine 1 yumurta, bir çay kaşığı tuz ve birkaç limon damlası ilave edilir. Katı bir hamur oluncaya dek yoğrulur. Hamurun içine biraz su ilave edilir. Malzeme 4 eşit parçaya bölünür. Bunlar yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açılır. Bir yumurta sarısı çırpıldıktan sonra hamurun üzerine sürülür.

Küçük parçalara ayrılan tavukgöğsü; maydanoz, sarımsak, tuz, karabiber ve bir yumurta ile karıştırılarak mantı harcı hazırlanır. Bu harç, ikişer parmak ara ile hamurun üzerine yerleştirilir. Yine yumurta sarısı sürülen diğer parça, bunun üzerine kapatılır. Üst üste kapatılan hamur, kare şeklinde kesilir ve bohça şekli verilir.

Mantılar kaynayan tuzlu tavuk suyunda haşlanır. 10 dakika sonra çıkarılır ve suyu süzülür. Ayrı bir kapta 1 kaşık margarin eritilir ve mantıların içinde hafifçe gezdirilir. Çukur bir servis kabına alınır ve çırpılan yoğurt,üzerine dökülür. Servis sırasında pul biber ve karabiber, kızdırılan yağa dökülerek mantıya değişik bir lezzet katılır ve ardından servis yapılır.





Pideler, Börekler ve Hamur İşleri



Mancarlı Pide



Malzemeler

Gazayağı/Pazı/Ilıştıra
1 kilogram
Soğan
1 adet
Sıvı yağ
1 çay bardağı
Karabiber
1 çay kaşığı
Pul biber
1 çay kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı
Çiğce
1 çay bardağı
Hamuru için:
Un
1 kilogram
Maya
1 tane
Tuz
1 yemek kaşığı
Su
1 su bardağı

Hazırlanış şekli

Öncelikle 1 kilogram un, 1 tane maya, 1 yemek kaşığı tuz ve 1 su bardağı su, hamur haline gelinceye dek yoğrulur, 1 saat kadar mayalanır. Hazırlanan hamur, küçük bezeler halinde ayrılır ve çok büyük olmayacak şekilde oklavayla açılır. İçlerine mancar, çiğce, soğan, sıvı yağ, karabiber, pul biber ve tuz karışımından hazırlanan iç koyulur.

Ağızları kapatıldıktan sonra tepsiye dizilir ve fırına verilir. 45 dk. ile 1 saat arası piştikten sonra servise hazır hale gelir.





Bazlama

Malzemeler

Un
1 kılogram

Hamur mayası
½ yemek kaşığı

Ilık su
½ sürahi

Tuz
2 yemek kaşığı

Tuz
1 yemek kaşığı

Katı yağ
1 paket

Hazırlanış şekli

Unun içine hamur mayası, tuz ve 1 paket katı yağ katılır. Yarım sürahi ılık su yavaşça dökülerek yoğurmaya başlanır. Kulak memesi yumuşaklığına geldikten sonra bir süre mayalanması için beklenir.

Daha sonra hamur küçük yumaklar haline getirilir ve bir sofrada açılmaya başlanır. Açılan hamurlar, sacın üzerinde pişirilir. İsteğe göre içine peynir ya da çökelek koyulur. Servise hazırdır.





Cevizli Ekmek

Malzemeler

Su
3 su bardağı

Süt
2 su bardağı

Un
5 su bardağı

Yağ
Yarım su bardağı

Ceviz
1 su bardağı

Kuru maya
1 yemek kaşığı

Toz şeker
1 çay kaşığı

Tuz
3 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Süt, su,şeker , maya karıştırılıp, göz göz oluncaya kadar kabartılır. Unun ortası açılır. Mayalı malzeme ve yağ ilave edilip hamur hazırlanıp. 20 dk. dinlendirilir. Dinlenen hamur 4 beze haline getirilip el ile yağlanarak, hamurlar açılır.

Açılan hamurların üzeri bir iki kaşık yağ ile yağlanıp, dövülmüş ceviz serilir. Hamur rulo şeklinde sarılır. 3 parmak genişliğinde dilimlenip tepsiye dizilerek fırına verilir.





Cızlama

Malzemeler

Un
5 su bardağı
Tuz
1 yemek kaşığı
Kuru/yaş maya
1 yemek kaşığı/1 adet
Şeker
1 tatlı kaşığı
Ilık su
3 su bardağı
Beyaz peynir
300 gram

Hazırlanış şekli

Su, un, maya biraz şekerle koyu akışkan bir kıvam alana kadar karıştırılır.2 saat dinlenmeye bırakılır.

Sac ısıtılır, hamurdan yarımşar kepçe alınarak sacın orta kısmına dökülür. Kalınlığı yarım santimetre olacak şekilde kepçenin arkası ile yayılır, Göz göz olacak şekilde önlü arkalı pişirilir.

Cızlemenin içine koyulmak üzere peynir rendelenir. Daha sonra cızleme masaya serilerek içine peynir serpilir ve kıvrılarak servis yapılır.





Taşköprü Fırın Ekmeği (Damat Bohçası)

Malzemeler

Un
5 kilogram
Kaya tuzu
1 çay bardağı
Su
3 litre
Kuru maya
1 çorba kaşığı
Hamur mayası
1 çorba kaşığı

Hazırlanış şekli

Malzemeler karıştırılır ve elde edilen hamur 1,5 saat dinlendirilir. Hamur iki eşit parçaya bölünür ve bölünen parçalardan yuvarlak pazı yapılır.

Pazı hamurlar yöresel tenekelere serilir ve yarım saat dinlendirilir. Sonra taş fırında 2 saat pişirilir.





Gelin Bohçası

Malzemeler

Un
2 kilogram
Tuz
2 tatlı kaşığı
Su
2-3 su bardağı
Karbonat
1 tatlı kaşığı
Yoğurt
1 kaşık

Hazırlanış şekli

Bütün malzemeler yoğrulup sert bir hamur elde edilir. Yuvarlak tepside ekmeğe şekil verilir.

Hamurun üzerine gelini temsil eden tel toka ve nohut, damadı temsilen de para koyulur. 1 kaşık yoğurt sürülüp taş fırına verilir.





Yığma Yuka

Malzemeler

Un
1 kilogram
Su
3-4 su bardağı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Maya
1 kaşık
Çiğce
1 kase
Sıvı yağ
1 su bardağı
Tavuk suyu
2 su bardağı

Hazırlanış şekli

İlk olarak hamuru hazırlarken içine yaş maya, tuz, un ve su koyulur. Malzemeler kulak memesi kıvamında yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir ve küçük bezelere ayırılır. Bezeler ince yufka gibi açılır.

Daha sonra sac üzerinde yufkanın bir tarafı pişirilir ve tavuk suyu ile ıslatılır. Bu işlem 10 tane yufkayı üst üste yığana kadar devam eder. Daha sonra yufkalar büyük bir tepsiye alınır ve üçgen şeklinde kesilir. Üzerine ayrı bir kapta ısıtılan çiğce dökülerek servis edilir.

Yörede Yığma Yuka: Tavuk, et gibi yemeklerin içine sarılarak yendiği bir hamur çeşididir.

İzmit Simidi



Malzemeler

Ilık su
1 su bardağı
Sıvı yağ
1 çay bardağı
Süt
1 çay bardağı
Yaş maya
1 paket
Şeker
1 tatlı/çay kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Sirke
2 yemek kaşığı
Un
4 su bardağı + ½ çay bardağı
Pekmez
½ su bardağı
Üzeri için:
Susam
1 su bardağı
Pekmez
½ su bardağı
Su
½ su bardağı

Hazırlanış şekli

Maya, bir su bardağı ılık suda eritilir ve kabarması için yaklaşık 2-3 saat kadar bekletilir. 2 kaşık pekmez, süt, şeker, sirke ile bir su bardağı ılık su karıştırılır.

Ortası havuz gibi açılan una tuz ve eritilen maya eklenir. Önceden hazırlanan pekmezli su azar azar eklenir ve kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.

Hamurdan parçalar koparılarak elde yuvarlanıp simit şekli verilir. Derin bir kapta kalan 1 kaşık pekmez ve bir bardak su karıştırılır. Susam, geniş bir tabağa koyulur. Hazırlanan hamurlar, pekmezli suya batırılıp çıkarılarak (bazı bölgelerde bu su kaynatılır ve kaynayan suya atılan hamur dibe çöker, yüzeye çıktığında ise alınır) susama bulanır.

Fırın tepsisi hafif yağlanarak, simitler çok sık olmayacak şekilde aralıklarla tepsiye dizilir. Önceden ısıtılan 200 derece olan fırında 30 dakika kadar pişirilir.

Bu lezzetin hikayesi

Simit ya da gevrek; susamla kaplı yuvarlak şekilli ekmeğe denir. İlk üretildiği yer olan Smitı'den (İzmit) geldiği bilinmektedir. İstanbul'a gelen veya İstanbul'dan doğuya giden kervanların konaklama yeri olarak bilinen İzmit'te, yolculara pratik yiyecek olarak hazırlanır.

Kervanlarda yolculuk yapanların, yol boyunca gördükleri kişilere, yanlarındaki atıştırmalık simitleri Smıtı'den aldıklarını söyledikleri için bu yuvarlak şeklindeki yiyeceğin ismi simit olarak dillerde yer etmiştir.





Bazlamalı Börek

Malzemeler

Bazlama
1 tane
Yumurta
1 adet
Yufka
4 adet
Soğan
1 adet
Kıyma
2 yemek kaşığı
Ceviz içi
2 yemek kaşığı
Maydanoz
¼ demet
Tuz
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Sıvı yağ
1 çay bardağı

Hazırlanış şekli

Önce bazlamalar ince ince ufalanır. Ayrı bir tavada sıvı yağla kıyma, ceviz içi, soğan, maydanoz, tuz ve karabiber kavrulur. İnceltilen bazlamalar karışımın içine atılır. Bir tepsinin tabanı önce yağlanır. Daha sonra tepsiye bir adet yufka serilir ve iç harcından biraz koyulur. Diğer katlara da aynı şekilde harçtan koyulur ve en son kata yumurta sürülür, fırına verilir.





Bulgurlu Mantarlı Börek

Malzemeler

Mantar
100 gr
Un
1 kilogram
Tuz
1 tutam
Kuru maya
1 yemek kaşığı
Su
2-3 su bardağı
Bulgur
1 kilogram
Soğan
4 adet
Salça
2 yemek kaşığı
Sıvı yağ
1 su bardağı
Pul biber
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Kekik
1 çay kaşığı
Su
3 su bardağı

Hazırlanış şekli

Hamur için hazırlanan malzemeler karıştırılarak orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Ayrı bir kapta sıvı yağ, soğan ,ince ince doğranmış mantar, bulgur, tuz ve salça kavrulur, su eklenerek pişmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur, dört bezeye ayrılır. Üzerine yağ sürülerek 5 dakika daha bekletilir.

Hamur el yardımı ile fazla ince olmayacak şekilde açılır ve içine iç malzemeleri koyularak rulo yapılır. 4 santimetre uzunluğunda kesilerek tepsiye dizilir. Tepsinin üzerine yağ sürülerek taş fırında pişirilir.





Cevizli Lokum

Malzemeler

Un
1 kilogram
Maya
1 adet
Tuz
1 çay kaşığı
Ceviz
½ kilogram
Çörek otu
1 paket
Yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı
Su
3 ½ su bardağı

Hazırlanış şekli

1 kilogram un ile 3 ½ su bardağı su, kulak memesi kıvamına gelinceye dek yoğrulur. Hamurun içine tuz ile maya da ilave edildikten sonra yeniden yoğrulur ve 1,5 saat kenarda dinlenmeye alınır. Başka bir kapta ceviz ile çörek otu birbiriyle karıştırılarak iç haline getirilir. Kabaran hamur, düz bir yerde çok ince olmayacak şekilde (hepsi bir avuç büyüklüğünde parçalara ayrılıp) açılır.

Açılan hamurun içine hazırlanan içlikler koyulur ve üzerine yağ serpilerek uzun bir şeklide sarılır. Kareler halinde kesilip, yağlanan tepsiye dizilir. Son olarak üstüne yumurta sarısı da sürülüp, çörek otu serpildikten sonra, önceden ısıtılan fırına atılır. Ortalama 20 dakika pişirildikten sonra lokumlar, üstü kızarınca fırından çıkarılır ve servis yapılır.





Gazayaklı Gömme Börek

Malzemeler

Yumurta
2 adet
Süt
1 çay bardağı
Yoğurt
2 çorba kaşığı
Zeytinyağı
1 çay bardağı
Yufka
2 adet
İçi için:
Soğan
1 adet
Gazayağı
1 kilogram
Margarin
1 çorba kaşığı
Beyaz peynir
200 gram
Pul biber
1 tatlı kaşığı
Çörek otu
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Öncelikle gazayaklı karışım hazırlanır. Bunun için gazayakları yıkanıp, doğranır. Margarin, tavaya koyulup eritilir. Küçük küçük doğranan soğanla gazayakları yağda çevrilerek kavrulur. Gazayakları pişince tencere ocaktan alınır. Peynir ve pul biber eklenip karıştırılır. İç ılımaya bırakıldıktan sonra 2 adet yumurta, 1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı zeytinyağı ve 2 çorba kaşığı yoğurt derin bir kapta iyice çırpılır. Hazırlanan bu karışımdan alınan bir miktar, orta boy fırın tepsisinin her tarafına sürülür. Yufkanın bir tanesi, kenarları dışarıda kalacak biçimde tepsiye yerleştirilir. Diğer yufka parçalanır ve yarısından azı tepsiye, yayılan yufkaların üzerine koyulur. Üzerine yumurtalı karışımdan sürülür.

Yufkanın üzerine gazayaklı harcın tümü yayılır. Kalan parçalanan yufkalar da yerleştirilir. Tekrar yumurtalı karışım sürülür. Kenarları sarkan yufkalar tepsinin içine katlanır. Kalan karışım da üzerine sürülür ve çörek otu serpilir. Önceden ısıtılan çok sıcak fırında 40 dakika pişirilir ve ılıdıktan sonra servis yapılır.





Kaymaz Böreği

Malzemeler

Hamur için;

Yumurta
1adet

Tuz
1 tatlı kaşığı

Su
1.5 su bardağı

Mısır unu
1 çay bardağı

İç malzeme;

Ceviz
1 su bardağı

Sıvı yağ
1 çay bardağı

Üzerini ıslatmak için;

Şeker
1 su bardağı

Su
1 su bardağı

Hazırlanış şekli

Yumurta, un, tuz, su ile hamur yoğrulur, 4 bezeye ayrılır. 10 dk. dinlendirilir. Bezeler mısır unu yardımıyla açılır. Tepsi yağlanır. Açılan hamurların arasına kat kat sıvı yağ ve ceviz koyulur. Son hamurun üzerine de yağ sürülerek fırına atılır. Üzeri kızarana kadar pişirilir. 1 bardak şeker ve bir bardak su ile şerbet yapılır. Ilıklaştırılan tepsiye dökülür. Dinlenmeye bırakılır. İsteğe göre üzerine ceviz serpilerek servis edilir.





Kabaklı Örek/Kıvrım

Malzemeler

Bal kabağı
1 kilogram

Şeker
3 su bardağı

Tuz
1 çay kaşığı

Sıvı yağ
1 çay bardağı

Un/yufka
500 gram/3 adet (hazır yufka da kullanılabilir)

Maya
1 yemek kaşığı

Su
2 su bardağı

Hazırlanış şekli

Rendelenen kabak, şeker, tuz ve sıvı yağ karıştırılır. Hamur için un, tuz, maya ve su karıştırılıp yoğrulur. Hamur 15 dakika dinlendirilir, yufka halinde açılır.

Kabak harcı içine yerleştirilir. 3 parçaya bölünüp rulo yapılan yufka, tepsiye dizilir. Üzerine sıvı yağ dökülüp fırında pişirilir.





Kocagörmez Böreği

Malzemeler

Un
1 kilogram
Su
2 su bardağı
Ispanak veya peynir
1 kilogram
Margarin
1 çorba kaşığı
Yumurta
1 adet
Sıvı yağ
1 çay bardağı
Kimyon
1 çay kaşığı
Pul biber
1 çay kaşığı
Tuz
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Un ve su ile yoğrulan hamur, kulak memesi kıvamına gelene dek yoğrulur. Oklava yardımıyla açılır. Oklavayla açılan yufkalar margarin ile yağlanan tepsiye koyulur. Bu arada ıspanaklar iyice yıkanır ve haşlanır. Daha sonra ince ince kesilerek bir kaba alınır. Ispanakların içine yağ, kimyon, tuz ve pul biber atılır.

Yufkaların üzerine el ile ıspanak serpilir (arzu edenler peynir de kullanabilir). Bu işlem yufka en üst tabakaya ulaşıncaya kadar tekrar eder. En üst tabakaya ise yumurta sarısı sürülür. Yine el ile yufkanın her bölgesine, yufka turuncumsu bir renk alana dek yayılır ve fırına verilir.





Pekmezli Kabak Böreği

Malzemeler

Bal kabağı
1 kilogram
Pekmez
½ çay bardağı
Un
1 kilogram
Yumurta
2 adet
Sirke
1 çorba kaşığı
Zeytinyağı
3 kaşık
Toz şeker
250 gram
Ceviz
300 gram

Hazırlanış şekli

Bir kabın içinde un, yumurta ve sıvı yağ ile kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Hamur, ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler, tabak büyüklüğünde açılır. Bir bezenin üzerine yağ sürülür. 2. beze onun üzerine koyulur ve yufka şeklinde açılır.

Açılan yufkanın üzerine rendelenen kabak, pekmez, toz şeker ve ceviz koyulur, rulo şeklinde sarılır. Fırın kağıdı koyulan tepsiye dizilir ve orta sıcaklıkta pişirilir.



Evirli Böreği

Malzemeler

Un
1 kilogram
Tuz
½ tatlı kaşığı
Ilık su
2 su bardağı
İç malzemesi;
Ceviz içi
2 yemek kaşığı
İrmik
4 yemek kaşığı
Sıvı yağ
½ çay bardağı
Şerbet için;
Su
5 su bardağı
Şeker
5 su bardağı

Hazırlanış şekli

Yoğrulan hamurlar 7 ayrı beze şeklinde hazırlanır. Her beze, mısır unu yardımı ile tepsi büyüklüğünde açılır. Açılan yufkanın üzerine yağ, ceviz içi ve irmik koyulur. Her katına iç malzeme eklenir. Üst üste koyulan yufkalar büzülerek tepsiye alınır. Üzerine sıvı yağ sürülerek pişirilir.

Şerbet hazırlandıktan sonra ılık olarak pişmiş böreğin üzerine dökülür ve dilimlenerek servis edilir.



Bu lezzetin hikayesi

"Evirli" düğünden beş-on gün sonra oğlan evinin kız evine, kız evinin de oğlan evine verdiği ziyafetin adıdır. Evirli böreği; gelin ve damat, kız evine geldiği zaman gelinin ailesi tarafından hazırlanır. Tatlı bir börek olduğu için yemekten önce damadın kesmesi istenir. Böreği kesmek için gelen damat, "Börek kesilmiyor." (dilimlenmiyor) diyerek evin büyüklerine mesaj verir. Gelin evinin büyükleri de hediye olarak damada büyükbaş veya küçükbaş hayvan, meyve ağacı, tarla gibi hediyeler verir.



Kandıra Bayram Lokumu

Malzemeler

Yaş maya
1 kalıp
Un
1 kilogram
Tuz
4 çay kaşığı
Susam
2-3 yemek kaşığı
Peynir/ceviz/haşhaş
3-4 yemek kaşığı
Yumurta sarısı
1 adet
Sıvı yağ
½ çay bardağı
Ilık su
1 litre

Hazırlanış şekli

Bir tas ılık suyun içinde maya eritilir. Unu, ılık suyla yoğurmaya başlanır ve tuz eklenir. Elde edilen hamur 2 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Kabardıktan sonra azar azar kopartılır ve elle açılır. Hamurun ele yapışmaması için yana bir tas içinde yağ alınır. Hamur uzun bir şekilde açıldıktan sonra içine peynir, ceviz ya da haşhaş koyulur.

Rulo şeklinde sarılır ve elle yuvarlanır. Bıçakla 3-4 santimetre genişliğinde kesilir. Kesilen hamurların hepsi tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpiştirilir. Ardından fırına sürülen lokumlar 45-50 dakika kadar pişirildikten sonra servis yapılır.





Gazayaklı Gömme

Malzemeler

Gazayağı
½ kilogram
Sıvı yağ
½ çay bardağı
Soğan
1 adet, orta boy
Yağsız kıyma
200 gram
Maydanoz
¼ demet
Tuz
1 tatlı kaşığı
Karabiber
1 tatlı kaşığı
Yufka
3 adet
Margarin
1 çorba kaşığı

Hazırlanış şekli

Gazayakları yıkanır ve suyunun iyice süzülmesi için süzgeçte (kevgirde) bekletilir. Sıvı yağ ile küçük küçük doğranmış soğan ve kıyma kavrulur. Ardından suyu süzülen gazayaklarının sap kısımları doğranıp eklenir. 3 dakika kadar kavrulur. Kavurma süresi bittikten sonra gazayağı yaprakları da eklenip kavurmaya devam edilir. Ateşten almadan 1 dakika önce kıyılan maydanoz, tuz ve karabiber eklenir.

Ocaktan alındıktan sonra soğutulur. 1 yufka serilip ortasına gazayaklı harç koyulur. Yufkanın kenarları karşılıklı bohça şeklinde kapatılır. Elde edilen gazayaklı yufkalara çok az margarin sürülür ve tavada arkalı-önlü pişirilir. Diğer iki yufka da aynı işlemlerden geçirildikten sonra üzerlerine tereyağı sürülüp servis yapılır.





Simit Dolması

Malzemeler

Yoğurt
2 yemek kaşığı
Yaş maya
1 paket
Tuz
1 çay kaşığı
Un
4 su bardağı
Şeker
1 çay bardağı
Su
2 su bardağı
Süt
½ su bardağı
Salça
1 tatlı kaşığı
Kıyma
200 gram
Soğan
3 adet, orta boy
Yeşil biber
1 adet
Sıvı yağ
1 yemek kaşığı
Pul biber
1 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Maydanoz
¼ demet
Üzeri için:
Yumurta
1 adet
Süt
1 su bardağı

Hazırlanış şekli

Tuz, su, maya, un, süt ve şeker karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Yarım saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamur elle yuvarlanarak 60 cm uzunluğunda 3 parmak kalınlığına getirilir. Oval olacak şekilde iki ucu birleştirilir. Fırına verilerek, pişirilir. Ardından soğumaya bırakılır.10 cm olacak şekilde parçalara ayrılır. Bir tarafından bıçakla hafifçe yarılarak, içindeki fazla hamurun bir kısmı alınır.

İç malzemesi: Soğan, yeşil biber, kıyma, maydanoz, pul biber, karabiber ve salça, sıvı yağ ile kavrulur. İçi boşaltılan simit parçalarına, hazırlanan iç malzemesi konulur. Çırpılan yumurta ve süte içi doldurulan simitler batırılır. Fırın tepsisine dizilir. Sıcak fırında 10 dakika daha pişirilir.





Gelin Damat Çöreği

Malzemeler

Süt
1 su bardağı
Toz şeker
1 tatlı kaşığı
Yaş maya
1 paket
Yoğurt
½ su bardağı
Zeytinyağı
½ su bardağı
Yumurta sarısı
2 adet
Un
5 ½ su bardağı
Tuz
1 ½ tatlı kaşığı
Üzerine sürmek için:
Yumurta sarısı
1 adet
Çörek otu
1 yemek kaşığı
Tepsiyi yağlamak için:
Tereyağı
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Derin bir kaba süt, elle küçük parçalara ayırılan yaş maya ve toz şeker koyulur, karıştırılır. Üzerine yoğurt, zeytinyağı ve yumurta eklenir, karıştırılır. Başka bir kapta tuz ilave edilmiş 5 su bardağı unun ortası havuz yapılır, sıvı malzeme bu havuzun içine dökülür. Kenarlardan ortaya doğru yoğrularak, kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur hazırlanır. Geri kalan un eklenirken, hamur ele yapışmadığı an un ekleme bırakılır. Tereyağı ile yağlanan tepsinin ortasına hamur koyulur ve kenarlara doğru yayılır. Yumurta sarısı bir fırçayla hamurun üzerine eşit şekilde sürülür. Üzerine çörek otu serpiştirilir.

Tepside bir saat dinlendirilir. Üzerine gelin ve damada yönelik malzeme koyulur. Dinlendirildikten sonra altı üstü kızarana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirilir. Çörek pıştikten sonra fırından alınır, oda ısısında soğutulur. Soğuduğu zaman dilimlenerek servis edilir.





Nazlı Keki (Nazlı)

Malzemeler

Mısır unu
1 su bardağı
Yumurta
3 adet
Kayısı kurusu
100 gram
Yoğurt
1 su bardağı
Vanilya
1 paket
Kabartma tozu
1 paket
Toz şeker
1 su bardağı
Zeytinyağı
1 çay bardağı
Şerbet için:
Toz şeker
4 su bardağı
Su
4 su bardağı

Hazırlanış şekli

Yumurtalar ile şeker derin bir kap içinde köpürene kadar çırpılır. Sıvı yağ, yoğurt, vanilya, su, mısır unu ve küçük olarak doğranan kayısılar eklenerek tekrar çırpılır. Son olarak kabartma tozu ve un eklenerek çırpılır. Yoğun bir kek olan nazlının kıvamına göre, un kontrollü şekilde eklenir. Malzemenin koyulacağı tepsi yağlanır ve un serpilir.

Hazırlanan karışım tepsiye boşaltılır. Fırında kızarana kadar pişirilir. Kızarınca fırından alınır ve hazırlanan sıcak şerbet, kekin üzerine dökülür. Baklava gibi kesilen nazlı keki servis edilir.

Tatlılar



Pişmaniye

Malzemeler

Un
2 çorba kasesi
Toz şeker
1 kilogram
Limon tuzu
3 nohut tanesi kadar
Sıvı yağ
1 su bardağı
Su
6-8 su bardağı

Hazırlanış şekli

Toz şeker, tencereye koyulur. Üzerine gelecek kadar su ilavesi ile ocağın üzerine alınır. Limon tuzu ilave edilip, kaynamaya bırakılır ve iyice koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Kıvamını anlamak için tabağın içerisine biraz normal musluk suyu koyulur ve içerisine 1 kaşık kadar koyu şerbet eklenir. Şerbet sertleşip şeker kıvamını alıyorsa, kıvamı tutmuş demektir. Alüminyum tepsinin içi bol sıvı yağ ile yağlanır. Kıvamını alan şerbet, bolca yağlanan tepsinin içine boşaltılır. Bu şerbetin diğer adı da mablaktır. Mablak sertleşmeden spatula yardımı ile tepsinin içerisinde toparlanıp kaldırılır. Mablak elde uzatılarak hiç bırakılmadan oynanır. Rengi açık sarı oluncaya kadar oynamaya devam edilir. Bu arada un, tavanın içine alınarak, hafifçe kavrulur. Kavurma işlemi sırasında unun fazla yakılmamasına dikkat edilmelidir. Eğer hazırlanan mablağın kıvamı sertse un ılık, eğer yumuşaksa da biraz daha soğuk olmalıdır. Mablak en son halka şekline getirilir ve un, bir masanın üzerine boşaltılıp, mablak üzerine koyulur. Masanın çevresine 4 kişi oturur ve her biri kenarlarından çekiştirerek uzatır. Mablak uzadıkça katlanıp, yeniden çekilir ve bu işlem yaklaşık 18-19 kez tekrarlanır. Çekme işlemi, mablak tel tel oluncaya kadar sürdürülür ve fazla un silkelenir.

Pişmaniye kıvamını alıp tel tel olduktan sonra kesilerek büyükçe bir sininin içine koyulur. Soğuk ve açık havada, iyice soğuyup kıtırlaşıncaya kadar bekletilir. Ardından pişmaniye hazırdır. Mablak sıcak odada çekilmez, odanın biraz serin olması gereklidir. Tepsiden çıkarırken de odanın serin olması gereklidir. Pişmaniye her çekip katlandığında dökülen unlar avuçla tekrar üzerine koyulup tekrar çekilir.



Bu lezzetin hikayesi

"Çok uzun yıllar önce İzmit'te nam salan bir tatlıcının yaptığı tatlılar çok meşhurdur. Yolcuların, onun tatlılarını yemek için dükkânının önünde uzun kuyruklar oluşturup beklemesi, baharat ve ipek yollarının geleceğini dahi tehlikeye sokar. Bu tatlıcı ustasının, güzeller güzeli çok şişman bir sevgilisi vardır. Ve aşkın gözü kördür derler ya bu tatlıcı ustasının gözü şişman sevgilisinden başka kızı görmez. Kızı o kadar çok sever ki çıkardığı anda çok meşhur yeni tatlısının ismini, 'Şişmaniyem' koyar. Tatlıcı sonunda muradına erer ve evlenir. Ancak evlilik, sevgilisinin kıskançlıkları ve huysuzlukları yüzünden cehennem azabına dönüşür. Bizim tatlıcı ustamız da o çok sevdiği, uğruna tatlılar yaptığı sevgilisinden ayrılmak zorunda kalır. Evlendiğine pişman olan ustamızın tatlısı da bu olay duyulduktan sonra, 'Pişmaniye' olarak anılmaya başlar."



Ayvalı Baklava



Malzemeler

Hamuru için:

Un
3 su bardağı

Sıvı yağ
1 çay bardağı

Süzme yoğurt
1 su bardağı

Yumurta
1 adet

Süt
1 su bardağı

Tuz
1 çay kaşığı

Kabartma tozu
1 paket

Sirke
2 yemek kaşığı

İç Harcı için:

Ayva
6 adet

Elma
2 adet

Tarçın
1 tatlı kaşığı

Ceviz
150 gram

Tereyağı
2 yemek kaşığı

Şeker
2 su bardağı

Karanfil
3 adet

Şerbeti için:

Şeker
4 su bardağı

Su
6 su bardağı

Limon
½ adet

Toz zencefil
1 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Şerbet için: Şeker, su, zencefil ve limon bir tencereye koyulur. Sonra ara ara karıştırarak şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatılır. Kaynamaya başladıktan 20 dakika sonra ocak kapatılır ve soğumaya bırakılır.

İç harcı için: Bir tencerede eritilen tereyağına soyulan ve rendelenen ayvalar ve elmalar eklenir. Toz şeker ve iyice ezilen karanfil ilave edilir. Ayvalar ve elmalar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirilir.

Hamuru için: Süt hariç diğer malzemeler derin bir kaba alınır. Ilık süt yavaş yavaş eklenerek hamur yoğrulur. Gerekirse çok az süt ya da tam tersi un eklenebilir. Hamur 15 dakika boyunca yoğrularak şekillendirme aşamasına geçilir ve yufka açılır. Baklava yapılacak tepsinin tabanı, eritilen tereyağı ile yağlanır. 10 baklava yufkası, aralarına tereyağı sürülerek üst üste dizilir. Onuncu yufkanın üzerine iç harç yayılır. Kalan baklava yufkaları da aralarına tereyağı sürülerek üst üste dizilir ve harcın üzerine yerleştirilir. Kalan tereyağı da yufkaların üzerinde gezdirilir.

Önceden ısıtılan 180 derece fırında 40 dakika pişirilir. Baklava fırından alınır ve sıcakken üzerine soğuyan şerbet gezdirilir. Baklava, şerbeti iyice çekmesi için bir saat kadar dinlendirilir. Dilimlenir ve servis yapılır.





Büzme Börek Tatlısı

Malzemeler

Bal kabağı
½ adet
Un
1 kilogram
Su
2 su bardağı
Ceviz içi
2 su bardağı
Yumurta
1 adet
Tereyağı
2 yemek kaşığı
Toz şeker
2 kilogram
Limon
½ adet

Hazırlanış şekli

Şeker, su ve limon bir tencerede ara ara karıştırarak şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatılır. Kaynamaya başladıktan 20 dakika sonra ocak kapatılır ve soğumaya bırakılır. Çukur bir kapta un, havuz şeklinde açılır. Yumurta ve ılık su ilave edilerek yumuşak bir hamur yapılır.

Hamur 5 bezeye ayrılır, dinlendirilir. Bal kabağı rendelenir, üzerine şeker ile ceviz dökülür ve harmanlanır. Hamurlar incecik açılır, hazırlanan iç harcı koyularak rulo yapılır ve oklavayla büzülerek 2 parmak genişliğinde kesilir. Üzerine tereyağı dökülür ve önceden ısıtılan 200 derecelik fırında pişirilir. Piştikten sonra şerbeti soğuk olarak dökülür.





Otur Fatma Tatlısı

Malzemeler

Buğday unu
1 su bardağı
Mısır unu
2-3 su bardağı
Yumurta
2 adet
Sıvı yağ
½ su bardağı
Yoğurt
1 su bardağı
Şeker
2 su bardağı
Kabartma tozu/karbonat
1 paket/1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

2 yumurta ve 1 su bardağı şeker, geniş bir kap içinde iyice çırpılır. ½ su bardağı yağ ve 1 su bardağı yoğurt ilave edilerek karıştırılır. Karışımın içine 1 su bardağı buğday unu ile 2 su bardağı mısır unu ve varsa 1 paket kabartma tozu; yoksa 1 çay kaşığı karbonat koyulur ve tekrar karıştırılır.

Bütün malzemeler kek kıvamına gelene kadar çırpılır. Az yağlı tepsiye dökülerek 45 dakika orta hararetli fırında pişirilir.



Saraylı



Malzemeler

Yumurta
3 adet
Limon suyu
1 yemek kaşığı
Zeytinyağı
1 su bardağı
Tuz
1 çay kaşığı
Su
1 su bardağı
İç harcı için:
Susam
1 su bardağı
Ceviz
2 su bardağı
Şerbet için:
Toz şeker
4 su bardağı
Su
5 su bardağı
Limon suyu
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Yoğurmak için bir kap içine yumurta, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve su karıştırılır. Un da kontrollü olarak eklenir ve hamur yoğrulur.

Hamur, mandalina büyüklüğünde bezelere ayrılır ve yuvarlanır. Hamurlar tek tek ince ince açılır. Yufkalar zeytinyağı ile hafifçe yağlanır. İç harcı için susamlar az sıvı yağda kavrulur. İçine dövülen ceviz koyulur ve ocaktan alınır. Bu harçtan yufkanın üzerine bolca serilir. Yufka ortadan ikiye bölünür, ayrı ayrı rulo haline getirilir. Yağlanan yuvarlak tepsiye birbirlerini çevreleyecek şekilde koyulur.

Tepsi dolunca üzeri hafifçe yağlanır ve önceden ısıtılan 180 derecelik fırında pişirilir. Şerbet için şeker ve su kaynatılır. Ocaktan inmesine yakın, limon suyu koyulur. Fırından çıkınca ılık şerbet dökülür.



Öre/Öğre Tatlısı



Malzemeler

Süt
1 Kilogram
Darı Unu
2 Su Bardağı
Toz Şeker
2 Su bardağı
İsteğe göre;
Tuz
1 çay kaşığı
Gül Suyu
½ Su Bardağı

Hazırlanış şekli

Süt bir tencerede 20 dakika kadar, kısık ateşte pişirilir. Başka bir kapta darı ıslatılır ve suyu çıkana kadar da elle sıkılır. Daha sonra darı, pişirilen süte ilave edilerek, ´yarım saat-45 dakika´ kadar tahta kaşık yardımıyla karıştırılarak pişirme işlemine devam edilir.

Karışım koyulaşmaya başlayınca şekeri ve isteğe göre de tuzu ilave edilir. Şekeri de koyulduktan sonra kısık ateşte kaynatılma işlemine (15 dakika kadar) devam edilir. Muhallebi kıvamına gelince kâselere konulur ve soğumaya bırakılır. Soğuk servis yapılır.

İsteğe göre servis yapılmadan önce, üzerine gül suyu serpilebilir..



Höşmerim/Höşmeni/ Höşmelim Tatlısı

Malzemeler

Süt
1 litre
Peynir mayası
½ tatlı kaşığı
İrmik
1 su bardağı
Toz şeker
3 su bardağı
Yumurta sarısı
1 adet
Toz tarçın
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Toz şeker ve irmik ayrı bir kapta harmanlanır. Süt, küçük parmağın dayanabileceği bir sıcaklığa kadar pişirilir. Ilık süte peynir mayası katılır, kapağı kapalı tencerede 5-10 dakika kadar bekletilir. Toz şeker ve irmik karışımıyla birlikte yumurta sarısını da ekledikten sonra tencere ocağa alınır.

Tatlı karışımı kısık ateşte kaynatılır. Dibinin tutmaması için tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak pişirilir. Göz göz olup koyulaşan peynir tatlısı servis tabaklarına alınır ve soğuttuktan sonra servis edilir. İsteğe göre, ceviz kırıkları ve toz tarçınla süslenir.



Sütlü Nuriye



Malzemeler

Un
1 kilogram
Yumurta
2 adet
Süt
3/4 su bardağı
Ayçiçek yağı
1 çay bardağı
Üzüm sirkesi
1 yemek kaşığı
Tuz
1/5 çay kaşığı
Hamurları açmak için:
Buğday nişastası
½ su bardağı
Üzeri ve yufka araları için:
Tereyağı
200 gram
İçi için:
Dilimlenmiş/İle fındık
2 su bardağı
Şerbeti için:
Süt
2 su bardağı
Su
2 su bardağı
Toz şeker
4 su bardağı
Servisi için:
Toz Antep fıstığı
3 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Un elenir ve derin bir kaba alınır. Unun orta kısmı havuz gibi açılır. Yumurta, süt, ayçiçek yağı, üzüm sirkesi ve tuz eklenir. Tüm malzeme yavaş yavaş karıştırılır. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur hazırlanır. Hamurun üzerine nemli bir bez kapatılarak 30 dakika buzdolabında dinlendirilir. Dinlenen hamur, kırk eşit parçaya ayrıldıktan sonra sert bir yerde yuvarlanır. Zemine nişasta serpilir ve her bir hamur bezesi, bir tabak büyüklüğünde açılır. Aralarına nişasta serpilerek açılan hamurlar yirmili iki ayrı grup halinde üst üste serilir. Sonra bir oklava yardımıyla incecik açmaya devam edilir. Yufka katlarının aralarını yağlamak için küçük bir tencerede kısık ateşte tereyağı eritilir.

Yufka inceliğinde açılan yirmi beze, tereyağıyla yağlanan tepsiye, aralarına bir fırça yardımıyla eritilen tereyağı damlatılarak üst üste serilir. Bu aşamada dilimlemiş fındığın tamamı aralarda boşluk kalmayacak biçimde serpiştirilir. Diğer yirmi yufka da aralarına fırça yardımıyla eritilen köpüksüz tereyağı damlatılarak üst üste serilir. Kırk kat incecik, el açması baklava yufkasından oluşan Sütlü Nuriye tatlısı keskin bir bıçak yardımıyla yufkalara zarar vermeden kare dilimler halinde kesilir. Kalan eritilmiş köpüksüz tereyağı, üzerinde gezdirilir. Önceden ısıtılan 180 derecelik fırında, yufkaların üzeri kızarana kadar 30-35 dakika fırınlanır. Fırından çıkarılan nar gibi kızaran tatlının ilk sıcaklığı alınıp soğumaya bırakılır. Tatlının şerbeti için: Derin bir tencereye alınan toz şeker, suyla karıştırılarak eritilir. Ocağa alınır ve kısık ateşte kaynatılır. Kaynamakta olan şerbet karışımına azar azar süt eklenir ve ocaktan alınır. Soğuyan tatlıya sıcak şerbet azar azar dökülür, tatlının şerbeti çekmesi beklenir. Sonra servis tabağına alınan dilimler isteğe göre ezilmiş Antep fıstığıyla süslenir.

Bu lezzetin hikayesi

Sütlü Nuriye doğudaki baharat yollarıyla ilişkilidir. Kökeni, MÖ. VIII. yüzyılın başına kadar uzanır. Kuzey Mezopotamya'da Asuriler çok ince parçalar halinde fıstık kattıkları, ilkel pastalarını odun ateşindeki fırınlarda pişirirler ve tatlı olması için bal eklerler. Bölgede denizcilerin uğrak yeri olduğu için, bir tarifi batıdaki birçok liman kentine ulaşır. Doğal bir liman olan İzmit Körfezi'nin kuzeydoğu kıyısında kurulan bir kenttir ve Başiskele civarında yer aldığı tahmin edilen liman kenti Astakos yer almaktadır. Orada, bulunan halkın önemli bir katkısıyla pasta hamurunu ince kâğıt biçiminde yuvarlama yöntemini geliştirerek yeni biçim oluştururlar. Daha sonra bu bölgeye yerleşen Ermeniler tarçın ve karanfil eklerler. Yörede yaşayan Manavlar arasında yaşayan Nuriye adlı kadın kâğıt/yaprak biçimindeki hamuru sararak yeni bir biçim ve süt ekleyerek yeni bir tat almasını sağlar ve yörede bu tatlı "Sütlü Nuriye" adı ile anılır hale gelir.



Zerde



Malzemeler

Pirinç
1 çay bardağı
Şeker
250 gram
Hararot (baharat)
2 çorba kaşığı
Karan(l
1 tatlı kaşığı
Zerdeçal (zerde boyası)
2 tatlı kaşığı
Fıstık
3-4 tatlı kaşığı
Kuş üzümü
2 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Pirinç, su ile pişirilir. Pirinç piştikten sonra şekeri katılır. Şekerle pirinç koyulaşana kadar pişirilir. Hararot katılıp su ile ezilir ve karıştırılır. Zerde boyası da ezilir.

Karıştıra karıştıra pişirilir. Üstü kaymak tutmadan boncuk boncuk hale gelince pişmiş sayılır. Küçük tabaklara koyulup, soğutulur. Üzerine fıstık, kuş üzümü ve karafil serpilip servis yapılır.





Kabaklı Kıvırma

Malzemeler

Yumurta
2 adet
Sıvı yağ
½ çay bardağı
Yoğurt
1 çay bardağı
Su
2 su bardağı
Kabartma tozu
½ paket
Tuz
1 çay kaşığı
Un
2-3 su bardağı
İç harcı için:
Bal kabağı
2 kilogram
Ceviz
2 su bardağı
Tarçın
2 çay kaşığı
Karabiber
1 çay kaşığı
Toz şeker
2 su bardağı
Arasına sürmek için:
Sıvı yağ
1 çay bardağı

Hazırlanış şekli

Hamur için: Yumurta, tuz, su, yoğurt, sıvı yağ ve kabartma tozu bir kaba alınır ve karıştırılır. Kontrollü olarak un koyulur ve hamur yoğrulur. Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler çıkarılır. Her beze ince açılır. İç harcı için kabaklar soyulup rendelenir, elle sıkılarak fazla suyu çıkarılır. İçine karabiber koyulup harmanlanır. Dövülmüş cevizler, tarçın ile karıştırılır.

Açılan yufkaya sıvı yağ, kabaklı karışım, üzerine cevizli karışım, onun da üzerine toz şeker serpilir ve yayılır. Yufka ortadan ikiye kesilir. Parçalar rulo yapılır ve burularak kendi etrafında döndürülür. İlk parça yuvarlak fırın tepsisinin ortasına koyulur. Diğer parçalar da onun etrafına dolanır. Kabak kıvırmasının üzeri yağlanır ve 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.





İncir Uyutma

Malzemeler

Süt
5 su bardağı
Kuru incir
15 adet
Ceviz içi
5 tatlı kaşığı
Şeker
1 su bardağı
Tarçın
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Kuru incirler sıcak su ile yıkanır, suda birkaç dakika bekletilir. Sapları kesilir, incirin geri kalanı küçük zar büyüklüğünde küp küp doğranır. Daha sonra tencereye süt ve şeker eklenir, şeker eriyene kadar karıştırılır. Ardından incirler tencereye ilave edilir ve karıştırılır. Süt, parmağın dayanabileceği kadar ısıtılır, kaynamadan ocaktan alınır. İncirler iyice ezilir ve kaselere boşaltılır.

Her bir kasenin üzerine birer tatlı kaşığı ceviz koyulup üzerine kaşıkla hafifçe bastırılır. Üzeri havluyla örtülerek 2 saat süreyle oda sıcaklığında dinlendirilir.

İnek sütü yerine keçi sütü de kullanılabilir.





Kabak Tatlısı

Malzemeler

Bal kabağı
1 kilogram
Şeker
6 bardak
Ceviz
1 bardak
Tahin
1 çay bardağı
Su
2 su bardağı
Karanfil
2-3 adet
Servis için:
Ceviz
1 çay kaşığı
Kaymak
200 gram

Hazırlanış şekli

Bal kabakları; karpuz gibi dilimlenir, çekirdekleri çıkarılır ve kabukları soyulur. Yıkanarak 2-3 parmak kalınlığında doğranır. Kabaklar, büyük yayvan bir tencereye, aralarına şeker serpilerek dizilir ve bir gece ağzı kapalı bir vaziyette şekeri emmeleri için bekletilir. Bir gece bekledikten sonra kabaklar suyunu salacağı için ayrıca pişirirken su koyulmaz.

Kabaklar orta ateşte yumuşayıncaya kadar tencerenin ağzı kapalı olarak tahin ilavesiyle birlikte pişirilir. Pişirme esnasında istenirse karanfil de eklenir. Kabaklar piştikten sonra 10-15 dakika daha iyice koyulaşması için ağzı kapalı olarak pişirilir. Daha sonra soğutulur, üzerine kaymak ve dövülen ceviz eklenerek servis yapılır.





Sütlü Kabak Tatlısı

Malzemeler

Bal kabağı
1 kilogram
Toz şeker
1 kase
Süt
1 su bardağı
Un
2 yemek kaşığı
Sıvı yağ
2 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Temizlendikten sonra bir kaba alınan bal kabaklarının üzerine bir kase toz şeker eklenir, bir gün bekletilir. Bekletilen bal kabakları, özlerinde bulunan suyu salar. Bal kabakları ocak üzerine alınır, pişirilmeye bırakılır. Kabaklar pişerken üzerine 2 yemek kaşığı sıvı yağ, un ve süt eklenir. Kaynayıncaya kadar karıştırılır. Kabaklar ocakta iyice karıştırılıp pişirildikten sonra tepsiye alınır. Önceden ısıtılan fırına sürülür ve kabakların üzerinin iyice kızarması sağlanır. Sütlü kabak tatlısı pişirildikten sonra biraz soğutulmak üzere buzdolabına alınır ve bekletilince tam kıvamını alır. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz, fıstık veya Hindistan cevizi dökülerek servis edilir.





Salatalar, Garnitürler ve Soslar



Çarşır Mancarı Salatası



Malzemeler

Çaşır mancarı
300 gram
Limon
1 adet
Zeytinyağı
½ çay bardağı
Sarımsak
2 diş
Nar taneleri
1 çay bardağı
Kırmızıbiber
3 adet
Tuz
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Çaşır mancarı temizlenir, haşlanır ve salata kasesine alınır. Üzerine sarımsak ve tuz eklenir, zeytinyağı ve limon sosu gezdirilir, harmanlanır.

Nar taneleri ve küçük küçük doğranan kırmızıbiberle süslenip servis edilir.





Çiğceli Salata

Malzemeler

Çiğce
1 çay bardağı
Domates
4 adet
Biber
1 paket
Dereotu
¼ demet
Nane
¼ demet
Kuru soğan
1 adet, orta boy
Taze soğan
4-5 dal
Tuz
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Domates, biber, dereotu, nane, kuru soğan ve taze soğan ince ince doğranır. Yağ koyulmayan bu salatada bol bol çiğce kullanılır.





Gazayaklı Salata

Malzemeler

Gazayağı
½ kilogram
Ispanak
3 dal
Mısır taneleri
½ çay bardağı
Kornişon turşusu
100 gram
Çeri domates
5 adet
Kırmızılahana
1 kase
Ceviz
1 çay bardağı
Burgu peynir
100 gram
Nar ekşisi
2-3 yemek kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Gazayakları güzelce yıkanıp dallarından ayrılır, ince ince kıyılır. Daha sonra haşlanan mısır taneleri, küçük küçük doğranan kornişon turşusu, iyice ezilen ceviz, ufak ufak doğranan burgu peynir, çeri domates, karalahana, nar ekşisi ve tuz kaseye koyulur.

Derin kase içine kıyılan gazayağı da katılır, karıştırılır ve servis edilir.



Ebegümeci Salatası

Malzemeler

Ebegümeci
1 demet
Tere
1 demet
Roka
1 demet
Maydanoz
½ demet
Sarımsak
1 adet
Taze soğan
3 sap
Kırmızı soğan
1 adet
Fındık turp
1 adet
Siyah zeytin
10 adet
Çeri domates
10 adet
Zeytinyağı
2 yemek kaşığı
Tuz
1 tatlı kaşığı
Kıtır ekmek
½ kase
Limon
2 adet

Hazırlanış şekli

Ebegümeçleri temizlenir, tuzlu ve sirkeli suda 30 dakika bekletilir. Ayrı bir kapta diğer yeşillikler yıkanır, sirkede bekletilir.

Ebegümeci yaprakları sirkeli sudan çıkarılır, üzerine piyaz soğanı doğranır, tuz ile ovalayarak sertliği alınır. Diğer tüm malzemelerle birlikte bir kabın içinde harmanlanır, limon suyu ve zeytinyağı sosu gezdirilerek servis edilir.



Su Mancarı Salatası

Malzemeler

Su mancarı otu
1 bağ
Limon
1 adet
Tuz
1 tatlı kaşığı
Sızma zeytinyağı
3-4 yemek kaşığı
Tulum peyniri
100 gram
Ceviz içi
100 gram

Hazırlanış şekli

Su mancarı otu temizlenir ve iri iri doğranır. Yağ, limon ve tuz eklenir, karıştırılır. İsteğe göre ince kıyım ceviz ya da tulum peyniri ile servis edilir.

Dartı ve Çiğce





Hazırlanış şekli

Süt kaynatılmadan bir süre bekletilir. Daha sonra üzerinde oluşan yağlı tabaka alınarak bir tencerede biriktirilir. Buna "cığce/çığce" adı verilir. Yemeklerde lezzeti artırmak için kullanılır.

Süt kaynatılırken oluşan yağlı tabaka alınarak bir tencerede biriktirilir. Tencere içindeki hafif yağlı tabaka ocakta (hafif ateşte) kırmızılaşıncaya kadar kaynatılır. Pırtık pırtık bir şekil alınca ateşten alınır. Bir kap içine boşaltılarak donması beklenir. Yağlı bölüm üstte, tortu altta kalacak biçimde donan malzeme; kahvaltılarda ve makarnalarda sos olarak kullanılır. Dartı özellikle keşkek yapımında tüketilir.

Süt pişirilmeden önce üstünde oluşan ince yağlı tabaka (pişirilmediği sürece) "çığce/ciğce" veya pişirildikten sonra oluşan süt kaymağı ya da yoğurt kaymağı biriktirilir. Biriktirilen süt kaymağı, ateşin üzerinde koyu kahverengi pütürlü bir hal alana kadar kavrulur. Uygun kaplara alınır. Biraz bekleyince üst kısma sarı renkli yağı çıkarken kahverengi tortulu kısmı alta çöker. Buna "dartı" denir.

Diğer Yiyecek ve İçecekler



Kandıra Yoğurdu



Malzemeler

Manda sütü
4 kilogram
Su
2-3 yemek kaşığı

Hazırlanış şekli

Bir tencereye koyulan manda sütü, orta ateşte 1 saat kadar kaynatılır. Masanın üzerine kalın bir örtü serilir. Parmağın dayandığı kadar ılık olan manda sütünün içine 2-3 yemek kaşığı manda yoğurdu, maya olarak ilave edilir. Sonra üstü kapatılır ve örtü örtülür. Sabaha kadar bekletilir. Aynı şekilde sabaha kadar bekletilen yoğurt, bir süre de buzdolabında bekletildikten sonra servis edilebilir.

En iyi yoğurt için manda sütü kullanılmalıdır.

Sebze ve Meyve Kurusu

Kurutma, meyve ve sebzelerde bulunan yüzde 80-95 oranındaki suyun yüzde 10-20 oranına düşürülerek uzun süre dayanmalarının sağlanması işlemidir. Bu işlemle içlerindeki su oranı azalan sebze ve meyvelerin şeker oranları yükselir ve dayanıklılıkları artar. Meyveler arasında kurutmaya en elverişli olanlar elma, armut, vişne, erik, kayısı, üzüm ve duttur. Sebzelerden ise bamya, biber, fasulye, patlıcan ve kabağı sayabiliriz. Yeşillikler arasında ise nane, kekik ve biberiye ilk sıralarda gelir. Sebze ve meyveler açık havada, fırında ve kurutma dolaplarında kurutulabilir.

Açık havada kurutma, güneşte ve gölgede olmak üzere iki şekilde yapılabilir. Kurutma işlemi ne kadar uzun sürerse, besin kaybı da fazla olacağından, kurutma için en sıcak mevsim seçilmelidir. Kurutulmuş yiyecekler, 10 derecenin altındaki sıcaklıklarda cam, teneke ve emaye kaplarda saklanabilir. Kurutulmuş yiyecekler, tazelerine oranla daha çabuk pişer. Ayrıca bunları kullanmadan önce 1-2 saat sıcak suda bekletmek ya da yarım saat süreyle kaynatmak gerekir. Fırında kuruturken küçük ve etli domatesler ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarılır. Fırının ızgarasına dizilir, 60-70 derecelik fırında 6-7 saat kurutulur. Soğuduktan sonra kavanozlara koyulup kuru bir yerde saklanır.



Erik Burucu

Malzemeler

Erik
4 kilogram

Hazırlanış şekli

Fırında: Erikler güzelce yıkanır, ortadan ikiye kesilir ve içindeki çekirdekler çıkarılır. Fırın tepsisine fırın kağıdı serilir ve üzerine kabuk kısmı fırın kağıdına gelecek ve erikler birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizilir. Fırın tepsisi fırına verilip 200 derecede 3-4 saat boyunca fırında pişirilir. Ara ara eriklerin yanıp yanmadığı kontrol edilir. Süre dolunca fırın kapatılır ve erikler gece boyunca fırında kalır.

Güneşte: Erikler güzelce yıkanır, ikiye kesilir ve çekirdekleri çıkarılır. Tepsinin içine koyulur, kabuklu kısımları tepsinin dibine, kesik kısımları yukarı bakacak şekilde güneşli bir yerde 4-5 gün boyunca yahut erikler iyice kuruyana kadar güneşte bekletilir. Kuruyan erikler cam kavanoza koyulur. Kavanozun ağzı sıkıca kapatılır.





Erik Burucu Ezmesi/Marmelatı

Malzemeler

Erik burcu
1 kilogram
Şeker
1 kilogram
Limon
½ adet
Tereyağı
1 çay kaşığı

Hazırlanış şekli

Erik burcu suda bekletilir ve iyice yıkanır. Süzülen ve çekirdekleri çıkarılan erik burcu, tencereye koyulur. Üzerine şeker ilave edilir ve 20 dakika iyice ezilerek kaynatılır. Kaynadıkça üste çıkan köpükler alınır.

Kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra üzerine yarım limon sıkılır ve 5 dakika daha kaynatılarak tereyağı ilave edilir. Henüz sıcakken kavanoza boşaltılır, hafif ılınınca kavanozların kapakları kapatılır. Bu kavanozlarda saklanır.





Üzüm Marmelatı

Malzemeler

Ekşi üzüm
2 kilogram
Şeker
1 kilogram
Limon suyu
½ adet
Tereyağı
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Üzümler saplarından ayrılır ve yıkanır. İyice süzüldükten sonra tencereye bir kat üzüm, bir kat şeker koyulur. 1 saat bekletilir. Sonra ocağa alınır, şeker eriyene kadar kaynatılır. Kaynayınca altı kısılır, ara ara karıştırarak yarım saat pişirilir. Sonra tereyağı katılır. Köpüklenmesi ve parlak olması sağlanır. Üzerine çıkan çekirdekler kaşıkla alınır. En son limon suyu da eklenip 5-10 dakika daha kaynatılır. İstenirse taneli bir şekilde kavanoza doldurulur ya da iyice karıştırılarak inceltilerek kavanozlara koyulur. Kavanozların ağızları sıkıca kapatılır, ters çevrilir, soğuması beklenir. Soğuduktan sonra çevrilir, serin ve ışık almayan yerde muhafaza edilir.

Döngel/beşbıyık/muşmula; erik, kiraz ve şeftali gibi gülgiller familyasında yer alan bir meyve ağacıdır. Türkiye'de Marmara ve Kuzey Anadolu dağlarında yabani olarak yetişir. Sonbahar veya erken kış aylarında (ekim-kasım) toplanır. Mutfakta elma, armut, vişne ve ayva gibi meyvelerle birlikte tatlı yapımında kullanılır.

Döngel Turşusu





Malzemeler

Döngel
1 kilogram
Şeker
200 gram
Tuz
1 çay kaşığı (her 1 litre suya)
Su
1 ½ litre

Hazırlanış şekli

Döngellerden çürüksüz ve orta yumuşaklıkta olanlar seçilip ayıklanır. Döngellerin üst kısımdaki tüyleri ve sapları bir bıçak yardımıyla iyice temizlenir. Üzerlerine ufak çizikler atılır. Bol suyla yıkandıktan sonra süzülmeye bırakılır. Süzüldükten sonra cam bir kavanoza koyulur. Üzerine toz şeker eklenerek kavanozun kapağı kapatılır. Ağzı kapalı olarak bir gece beklemeye alınır.

Ertesi gün kavanozdaki döngellerin üzerlerine biraz tuz koyulur ve örtecek kadar içme suyu doldurulur. Serin yerde bekletilir, 1-1,5 ay sonra yenebilecek, suyu içilecek hale gelir.

Kandıra Köy Peyniri



Malzemeler

Manda sütü
5 litre

Maya
1 tatlı kaşığı

Hazırlanış şekli

Süt, bir tencereye boşaltılır ve serçe parmağı yakmayacak kadar ısıtılır. 1 tatlı kaşığı maya, sütün içine dökülür ve iyice karıştırılır.

Tencerenin kapağı kapatılır ve 1 saat bekletilir. 1 saat sonra kepçe yardımı ile karıştırılır. Daha sonra temiz bir bezle süzülür ve üzerine bir ağırlık koyularak 2 saat bekletilir. Sonra kesilip tuzlanarak salamura için bir bidona yerleştirilir.



Manda Tereyağı

Malzemeler

Süt
5 kilogram
Su
10 su bardağı



Hazırlanış şekli

Süt kaynatıldığında, sütün kaymak bağlayan kısmı ayrılarak buzlukta saklanır. Bu uygulamaya birkaç sefer devam edilir. Biriktirilen manda sütü kaymakları buzluktan çıkarılır, çözüldükten sonra yayığa alınır. Kaymağa sıcak su ilave edilir ve yayıkta iyice karıştırılır, kısa süre içinde yağ, yayık suyundan ayrılmaya başlar. Yağın hızla toplanması için aynı miktarda buz gibi su ilave edilir ve karıştırmaya devam edilir.

Tereyağının toplanması tamamlandığında, önce fazla yayık suyu/sütü ayrı bir kaba süzülür ve tereyağı, içme suyu ile yıkanır. Buz gibi soğuk su ile yağ, sıkıştırılarak içindeki yayık suyunun çıkması için birkaç kez yıkanır. Yağın içerisindeki tüm süt yıkanarak arındırılır ki tereyağı çabuk bozulmasın.

Elde edilen tereyağı tuzsuzdur ancak tereyağı tuzlu sevilyorsa tuzlanıp kaldırılmalıdır. Bu tereyağı çabuk tüketilmeli veya buzlukta saklanmalıdır.



Gelincik Şerbeti

Malzemeler

Gelincik Çiçeği
400-500 Gram
Toz Şeker
1 kilogram
Limon
1 Adet
Limon Tuzu
1 Çay Kaşığı
Su
1½ Su Bardağı + 1½ Su Bardağı

Hazırlanış şekli

Gelincik çiçeğinin kırmızı taçyaprakları çıkarılır ve dip bölümünde bulunan siyah kısımlar kesilerek atılır. Geriye kalan kırmızı taçyapraklar ise güzelce yıkanır. Yeteri büyüklükte bir kavanoz içine temizlenen çiçekler, 1½ su bardağı su, bir limonun suyu ve limon tuzu eklenerek kavanozun ağzı sıkıca kapatılır. Bu kavanoz oda sıcaklığında 1 hafta süreyle bekletilir.

Kavanozdaki karışım süzülerek elde edilen kırmızı renkli su içine ½ kilogram şeker eklenir. 1½ su bardağı suya kalan ½ kilogram şeker eklenerek soğuk bir şerbet yapılır. Kırmızı renkli su ile bu şerbet karıştırılarak buzdolabında saklanır. Tüketilirken çok tatlı olması dikkate alınarak su ve buz ile seyreltilerek servis edilebilir.



Kızılcık Şerbeti

Malzemeler

Kızılcık
½ Kilogram
Toz Şeker
4-5 Su Bardağı
Su
1 Su Bardağı
İsteğe göre çubuk tarçın, karanfil

Hazırlanış şekli

C vitamininden zengin olan kızılcığın bazı sindirim ve dolaşım sistemi rahatsızlıklarına iyi geldiği, ateş düşürdüğü, vücut dayanıklılığını güçlendirdiği, antibiyotik ve antioksidan özelliği taşıdığı söylenmektedir.

Kızılcıklar yıkanır ve su ile birlikte ocağa koyulur. İyice kaynayıp kızılcığın rengi değiştirince içine şeker ilave edilir. Şeker eriyene kadar karıştırılır. Beş dakika kadar pişirildikten sonra ocaktan alınır. Kızılcık kompostosu meyveleri ile yenilebileceği gibi süzdürülüp tanelerinden arındırılarak yalnızca meyve suyu olarak içilebilir. Kızılcık soğuk servis edilir.

İstenirse karanfil veya çubuk tarçın eklenerek farklı kokular elde edilebilir.



Kokulu Üzüm Suyu



Malzemeler

Siyah üzüm
1 kilogram
Su
3 litre

Hazırlanış şekli

Üzümler iyice olgunlaşıp karardığında toplanır, yıkanır ve tanelenir. Tencerede kaynatılır. Pişen üzümler bez bir torbaya dökülür ve iyice süzdürülür. Posası atılır. Çıkan su tekrar yarım saat kaynatılır. Eğer uzun süre saklanacaksa sıcak olarak kavanozlanır, güneş görmeyen bir yerde saklanır. Tüketilecekse şeker ilave edilmeden soğuk olarak tüketilir.



Üzüm Kompostosu



Malzemeler

Taze üzüm tanesi
2 ½ su bardağı
Su
1 litre
Toz şeker
1 su bardağı
Çubuk tarçın
1 adet

Hazırlanış şekli

Derin bir tencerede su, çubuk tarçın ve şeker kaynatılır. İçine üzümler eklenir, 5 dakika daha kısık ateşte pişirilir ve soğuk servis edilir.

Bitkisel Yağ

Ketengiller familyasından keten, yaz aylarında sarı ya da mavi renkli yumuşacık çiçekleri olan bir bitkidir. Bitkinin yetiştirilme amacı, tohumunu almak ve lifinden faydalanmaktır. Büyüdükten sonra sağlık için mucize olan tohumları elde edilir. Bu tohumlar %45 civarında yağ sağlar. Özü keten tohumu olan ve bu nedenle keten yağı olarak da bilinen bezir yağı, faydaları ile bilinen bir yağ çeşidir.



Beziryağı

Beziryağı elde edebilmek için iki farklı teknik kullanılır. Bunlardan biri, keten tohumunun ısıtılması; diğeri de soğuk pres uygulamasıdır. Isıtılarak üretilen bezir yağı, kozmetik ve boyacılık sektöründeki ürünlerin içeriğinde bulunur. Soğuk pres uygulanarak elde edilen bezir yağı ise insan sağlığına çok faydalı olduğu için direkt besin takviyesi olarak kullanılması önerilir.

KOCAELİ MUTFAK SÖZLÜĞÜ

KOCAELİ MUTFAK SÖZLÜĞÜ

A

Aflat : Yabani taşlı bir armut çeşidi.
Ağerik : Ak erik (erik türü).
Akar : Pınar, çeşme.
Akıtma : Sütün içine yumurta, tuz, un, karbonat, yağ konulur. Sonra o iyice çırpılır. Cıvık bir hamur tutulur. Kızgın tavaya incecik dökülür. Tavanın her tarafına yaydırılır. İki tarafı da pişince kenara alınır. Reçelle, balla veya peynirle yenir.
Akrap : Çok ekşi.
Alaz : Kor. Fırın tavı.
Alt gıy : Ocağın kapıdan tarafı, protokolde son taraf.
Aş çalmak : Aşermek.
Avız : Yavrulayan hayvanın ilk sütü. İnek doğurduğundaki ilk sütü.
Ayran çorbası : Çorba türü.

B

Badılcan : Patlıcan.
Badı : Ördek.
Bakır/bakraç : Su ve değişik sıvıları taşımaya yarar kulplu, genellikle bakırdan yapılmış kap.
Bazar ekmeği : Somun.
Bazlama : 1. Açılmış, pişmiş hamur. Hamur işi yemek, pidenin incesi. Gözleme. 2.Yuvarlak yüzlü, tombul.
Bazlamaç : Hamur işi yemek, yağlı kızartma yufka.
Bekmez : Pekmez.
Bekmez toprağı : Pekmez ve bulama yapmakta maya olarak kullanılan beyaz bir toprak.
Beşbıyık : Döngel, muşmula.
Beze : Hamur açmadan önce küçük küçük kesilen, top biçimindeki hamur parçaları.
Bezelle : Bezelye.
Bezir yağı : Keten tohumundan elde edilen ağır bir yemelik yağ türü.
Bıngıldamış : Çürümüş.
Bıza : Buzağı.
Bızık : Buzağı.
Bide : Kabaklısı meşhur köy fırınında yapılan pide.
Boça : Hamurdan yapılan külde ya da kümbette pişen yiyecek. Bir kabın içine un, yoğurt ve yumurta koyulur. Kabın içinde katıca yoğurup tepsiye aktarılır ve fırına sürülür. Sonra içini açılıp övülür. Ayrı bir kapta tereyağı kızdırılır ve dökülür. Yanında da turşu verilir ve öyle yenir. Bu yemek gelin kızlara yapılır.
Bostan : Kavun karpuzun ortak adı; bostancı.
Bostan : Biber, patlıcan vs. yetiştirilen bahçe.
Böber : Biber.
Böbellik : Biber, domates, patlıcan yetiştirilen bahçe.
Bölce : Börülce.
Bölme : Bitkilerin bir araya toplanarak demet halini alması.
Buçukla : Yarım kile değerinde 15 kilogramlık tahıl ölçeği.
Bulama : Üzüm suyu ve özel topraktan yapılan tatlı.
Bulamaç : 1. Bir tür helva 2. Halsiz, dermansız.
Bulgur çorbası : Yemek.
Bulgur daşı : Dibekte dövülmüş bulgurluk buğdayın pilavlık hale gelmesini sağlayan üst üste konmuş iki yuvarlak taş.
Bulgur pilavı : Yemek.
Buydey : Buğday.
Buydey ekimleri : Ekim ayı (zaman tarifi).
Bübe : Biber.
Bükülü : Zeytin, peynir, salça gibi yiyeceklerin konulduğu plastik kap.
Büngüldemek : Bir sıvının kaynar su biçiminde kaynağından akması.
Büzme börek : Yemek/tatlı.

C

Can eriği : Erik türü.
Cerez : Üzüm kurusu.
Cevizli gabak : Yemek/ tatlı türü.
Cılk : Katıdan sıvıya dönüşmüş, bozulmuş.
Cırtlak : 1. Olgun meyve 2. Koyu renkler.
Cıvcak : Kıvamından daha yumuşak ve sulu olan.
Cıvık : Çok sulu hamur, curu olan şey.
Cızdırma : Kandil gecelerinde dağıtılan, yağda kızartılmış cıvcak hamurdan yapılan yiyecek.
Cizleme : Yemek/tavukla yenen bir hamur işi.
Comburt : Asmada diğer salkımlara göre sonradan olgunlaşan, küçük üzüm salkımları.
Cukcuk : Sürahi.
Culuk : Hindi.
Curu : Çok inceltilmiş sıvı.
Cücük : Soğanın ortasında çıkan özü. Sıyılı taze erik. Bitkilerin filizleri.

Ç

Çalkamak : Tahılları göze ve kalburda sallayarak temizleme işlemi.
Çalpıra : İçine makarna konan geniş ve yayvan bakır tabak.
Çara : İnek doğurduktan sonra gelen etene.
Çempildemek : Sıvı maddelerden araç giderken ses çıkma hali.
Çemremek : Tınaz buğdayının üzerindeki kavızları ayırmak.
Çepel : Dövülen buğdayın içinde yulaf, fiğ olması hali.
Çepiç : Bir yaşında dişi keçi.
Çepiş : Keçi yavrusu.
Çıkı : 1. Bez torba 2. Ekmek sarılan bez parçası.
Çılıngı : Kuru.
Çıtır gavın : Kavun türü.
Çiçek : Ayçiçeği, gündöndü
Çiğnemik : Yemek yemeğe alıştırmak için çocuklara verilen gıda.
Çiriş : Buğday unu ve su birleşiminden meydana gelen karışıma denir.
Çömlek : Fırınlanmış topraktan yapılan, çeşitli yiyecek vb. saklamaya yarayan kap.
Çuğul : Bir araya toplayarak öbek yapmak.
Çul : 1. Üzerine tahıl, hububat vb. kurutmak için serilen örtü. 2.Keçi kılından çuval 3. Kullanılamayacak kadar eski.
Çullama : Yufkalar açılıp pişirilir. Sıcakken didilir. Yuvarlak yuvarlak hazırlanır. Önceden tavşanla yapılan bu yemek, günümüzde tavukla da yapılıyor.

D

Dadlaş : Aşure.
Damat Çöreği : Tepsiye ekmek hamurundan sürülür. İçine de karanfil atılır. Bunu yiyenlerin dişi ağrımaz, bereket getirir. Gelin alımı olduktan sonra gelenlere verilir.
Dangalak : 1. Düşüncesiz 2. Çocuklar için yapılan ve içine kabuklu yumurta konularak pişirilen ekmek.
Dartı : Katık.
Dartılı malay : Yemek türü.
Dartılı keşkek : Yemek türü.
Davul : Fırın.
Demet bağlamak : Buğday destelerini gemle bağlamak.
Deste : Biçilen 100 sap kadar buğdayın toplanmış hali.
Desteci : Buğday ve diğer hububatları biçenlerin biçtiklerini bağlayan kişi.
Dıkım : Lokma; "Bı dıkım ekmek."
Dılbıran : Mantar türü.
Dımbıl : Küçük hamur parçası.
Dımbıl çorbası : Yemek türü.
Dıvıl dıvıl : Unlu yemeklerin ağızda dağılır halde olması.
Dimen : Değirmen. "Dimençi Mıstava."
Dıtmek : Bir şeyi elle küçük parçalara ayırmak.
Dombay : Manda.
Dombay eriği : Siyah renkli iri bir erik türü.
Doyuk zatte : Tok.
Dökmek : Çok iyi yapmak. Pilav pişirmek.
Döngel/töngel : 1. Muşmula, beşbıyık 2. Kısa şişman kadınlara takılan lakap.
Döngel/töngel turşusu : Yemek türü.
Dübek : Buğdayın bulgur haline gelebilmesi için içinde buğdayın dövüldüğü içi oyuk taş.
Düdü : Sulu, cıvık.
Düdük : Hamurlu yemek türü.
Düve : Yavrulamamış genç dişi inek.

E

Ebegümeci : Mancar türü.
Ecık : Azıcık.
Efek : Asılan üzümlerde bağlı olan denk.
Efelik : Mancar türü.
Efin : Yapraklı iğne uçlu bodur ağacın nohut büyüklüğündeki meyveleri.
Ekmek yımek : Yemek yemek.
Emen : Fasulye, patates vb. dikerken çapa veya başka bir aletle eşerek açılan çukur.
Emsem : İlaç.
Erekeme : Aşısız dağ kestanesi.
Erişli çorba : Çorba türü.
Evikleme : Elle evirme (mısır).

F

Fadine gavını : Kışlık kavun türü.
Fasille : Fasulye.
Fıcık : Küçük.
Fıçı : Ağaçtan yapılmış içine yiyecek konulan büyük ve derince kap.
Fıkfık : Yumuşak hamurdan yapılan bir çeşit tatlı veya tuzlu yemek.
Fındık mantarı : Mantar türü.
Fınfıklı gabak : Kabak tatlısı türü.
Fol : Tavukların yumurta yapması için yumurta ya da yumurta büyüklüğünde taş.
Folluk : Tavukların yumurtladığı yer.
Furma : Hurma.

G

Gaba : 1. Olgunlaşmamış, cahil. 2. İri 3. Kalça.
Gabak : Kabak.
Gabıcaklama : Cevizi yeşil kabuğundan ayırma işi.
Gabıcık : Sert kabuklu meyvelilerin dışındaki ayrılabilen yumuşak kabuk.
Galbır/kalbır : Çok büyük gözenekli buğday eleği.
Galdirek : Mancar türü.
Galle : 1. Pipo. 2. Kale topu oyununda sayı. 3. Lahanadan yapılan bir tür yemek.
Ganlıca : Zehirsiz bir mantar türü.
Gantar topu : Kavun türü.
Gaplı gabak : Kabak tatlısı türü.
Gapcık : Kabuk, herhangi bir şeyin dışı, boş fişek.
Gara börek : Unlu börek türü.
Gara helva : Unlu tatlı türü.
Garagöz fasulleli dımbıl çorbası : Yemek türü.
Garagulak : Mantar türü.
Garpız : 1. Karpuz. 2. Kalın kara çivi.
Gatık : Ekmek yerken yanında yenen (zeytin, peynir vb.) yiyecek.
Gave : Kahve.
Gavın : Kavun.
Gavınnık : Kavun tarlası.
Gavırga : Nohudun kavrulup öğütülerek yapılan yiyecek.
Gavız : Harman zamanı buğdayın gözelendikten sonra arta kalan kelleli kısımları. İçi boş, kof.
Gavsıra : Leğen.
Gayasımak : Yemeğin zamanla bayatlayıp üstünün sertleşmesi hali.
Gayfe : Kahve.
Gaygana : Hamurlu bir yiyecek.
Gaykık : Yukarı kalkık.
Gazicak mancarı : Mancar türü.
Gegeme : Eğik, kıvrık.
Gelberi : Köy fırınındaki yana koru öne çekmeye yarayan tahtadan yapılmış uzun saplı alet.
Gelin mantarı : Mantar türü.
Gelincık mancarı : Mancar türü.
Gıdım : Az az.
Gıdım Gıdım : Azar azar, yavaş yavaş.
Gıldır : Küçük.
Gıvırma : Kıvırma, yufka ve kabaktan yapılan bir tatlı türü.
Gıvrım : Gül böreği.
Gıyırdamak : Çok olmak.
Gıyır gıyır : Yemeğin içindeki taşın çiğnenirken çıkardığı ses.
Gıygaşdırmak : Aralamak.
Gıygaşık : Aralık, yarı açık.
Gocabaş : Pancar.
Gorklak : Civcivi olan tavuk.
Goruk : Olmamış ham üzün veya meyve.
Goyak : Çok koyu.
Goygun : Koyu.
Gork/gurk : Kuluçkaya yatacak tavuk.
Gozgolak : Genelde çayır ve çimen yerlerde olan, ilkbaharda yaprakları yenen bitki.
Gökpakla : Yeşil fasulye.
Göremez : İneğin ilk sütü, ağız.
Gövemiş : Yeşermiş.
Göze : Buğday vb. çıkarmakta kullanılan yuvarlak, elekten büyük, deliklı alet.
Gözleme : Börek yapmakta kullanılan hamurdan yapılan pişmiş yufka. Bir yiyecek.
Guguk gibi : Bembeyaz.
Güveyotu : Köfte yapımında kullanılan bir tür baharatlı ot.
Gulak/gulaklı : Kelebek şeklinde hamur kıymalı/ekşimikli bir yemek türü yiyeceği.
Guli : Hindi.
Gullu gabak : Kabak tatlısı türü.
Gulu/gulü : Kulu, erkek hindi.
Gurna : Çeşmenin açıp kapamaya yarayan kısmı. Musluk.
Guşane : Derin ve küçük tencere.
Guşevin : Sakız yapılan karaçalı dikeni meyvesi.
Guşevin sakızı : Karaçalı dikeni meyvesinden yapılma sakız.
Güccük : Küçük. yapıyor.

H

Hacı çorbası : Çorba türü.
Hambar/hanbar : Ambar.
Hamna : Bir çırpıda, bir hamlede.
Hara : Uzun ve geniş çuval.
Harman dövmek: Demet haldeki buğdayın saçılıp dövenle dövülmesi hali.
Helke : Kova, bakır çanak.
Hol : Tavuğun yumurtlaması için altına konulan yalancı yumurta.
Holluk : 1. Çeşmenin içine suyun aktığı ve biriktiği kısım. 2. Tavukların yumurtlama yeri, folluk.
Höşmelim/ hoş mirim : Taze tuzsuz peynirden yapılan tatlı.
Hurun : Fırın.

I

Ibrık : Sürahi.
Icık : Azıcık.
Iravak : Koyu kıvamlı tatlı şerbeti.
Irbık : Su kabı.
Irhat lokumu : Türk lokumuna verilen isim.
Iscak : Sıcak.
Isıran : Ekmek yapımında kullanılan demir, ucu üçgen gereç.

İ

İlana : Lahana.
İleç : İlaç. Deva. Derman.
İlmon/ileyman : Limon.
İn önce : Evvela
İn sıfta : İlk önce.
İrende : 1. Rende, ağaç düzeltme aleti. 2. Sebze doğrama aleti.
İstanbul eriği : Erik türü.

K

Kabcalık : Mutfakta kapların konulduğu yer.
Kaçamak : Bir yemek türü.
Kak : Erik, elma ve ayvanın dilimler halinde kurutulması.
Kalbur : Tahılı temizlemek için kullanılan elek.
Kankurutan : Irgatın akşamüzeri yediği yemek.
Karantı : Böğürtlen.
Karıştırma : Ekmeğin ufalanarak kızgın yağla karıştırılması ile yapılan yemek.
Kasnak : Sofrada sını altına konan yuvarlak elek çerçevesi.
Katmer/içi yağlı : Bol yağlı bir hamur yemeği.
Karaca eriği : Erik türü.
Kavak mantarı : Mantar türü.
Kedi burun mantarı : Mantar türü.
Keyfe : Feslihan çiçeği, Kâbe feslihan.
Kel : Dişi hindi.
Kelem : Lahana.
Kelle : Buğday başağı.
Kepekleme : Sirke ile yapılan balık buğulama.
Kesme çorba : Çorba türü.
Kesmik : Harmanda buğdayı gözeledikten sonra kelleden çıkmayan artık.
Keş : Kurutulmuş ekşimik (katık türü).
Keşir : Havuç.
Keten : Liflerinden ip elde edilen bir bitki çeşididir. Keten bitkisi Lineceae familyasının Linu cinsine mensuptur.
Kevgir : İçi delikli, tek saplı büyük kepçe.
Kevse : Su içmek için kullanılan bardak.
Keya : Börek veya iş yapmakta tutulan yardımcı.
Kırıntı : Yemek. Davet yemeği
Kıstıma : Bisküvi arasına lokum sıkıştırarak yapılan bir tür tatlı.

Kılden : Yemek kabı.
Kile : Buğday ölçülen 12-14 kilo alan kap, 2 teneke (24-30 kilogram) ağırlık ölçüsü.
Kiler : Çeşitli öteberinin konduğu ve saklandığı yer.
Kobak : Kozalak.
Koçan : Mısırın çekirdeklerini sardığı kısım
Konak : Misafir.
Koyak : İyi.
Koza kabuğu/
mantı : Bir hamur yemeği.
Kök mantarı : Mantar türü.
Körpe : Taze olan.
Köse boça
(kül çöreği) : Pişirilirken ocaktaki közleri parçalamaya ve yaymaya yarayan L şeklinde odun.
Köstüre : Bilemeye yarayan alet.
Kulak hamuru : Bir hamur yemeği.
Kumpir : Patates közleme.
Kuşluk yemeği : Kuşluk vaktinde yenen yemek.
Küçük arfe : Arifeden bir önceki gün.
Küçük gına : Kına gecesinden bir önceki akşam, cuma akşamı.
Kühnümüş : Muşmula, armut gibi meyvelerin yumuşamış hali.
Külçe : Fırınlarda ekmek pişirilirken o civarda bulunan çocuklara dağıtmak için yapılan, üzerine yumurta sürülen küçük ekmek.
Kümbet : Fırınlı odun sobası.
Kümüş kümüş : İştahlıca yemek.
Künge : Toz.
Küte : Köfte
Kütük : 1. Küçük ağaç kökleri. 2. Tomruk. 3. Üzüm asması.

L

Lapa : Çok katı ve çok yumuşak olmayan hamur vb.
Lokum : Küçük ekmek türü. Cevizli de yapılır.
Lokum davıtmak: Evlilik geleneği (cemiyete davetiye olarak).

M

Malak : 1. Bir çeşit hamur yemeği. 2. Manda (bir çeşit hayvan).
Malay : Mısır unundan yapılan yemek/sütlü ve dartılı.
Mancar : Ispanak, şeker pancarı vb. yenilen otların genel adı.
Mancar gözlü : Yeşil gözlü kişi.
Mancar mayalı : Yaradılıştan dayanıksız, güçsüz kişi, narin.
Manı manı : Sık sık, devamlı.
Mantı : Yemek türü/kesme mantı.
Maşrapa : Su almakta ve dökmekte kullanılan bir kap.
Memiş : Bir ağaç meyvesi.
Mevlit Çorbası : Tavuklu bir çorba.
Mılık : Yumuşak.
Mılkımış : Yumuşamış.
Mınar : Pınar.
Mınet : Ekmek yaparken hamurların konduğu bölmeli ahşap araç.
Mısır : Mısır.
Mozak : Meşe tohumu.
Mozalak : Çam ağaçlarında bulunan kozalak.
Muşmula : 1. Beşbıyık 2. Güçsüz, dermansız.

N

Nakıl/nagıl : Düğünlerde süslü sopalar. Genç erkekler taşır. Kırazla da süslenir.
Namna : Tırpanla bir seferde kesilen ot veya ekin.
Naştaba/
naştıraba : Bakırdan, saplı su bardağı, maşrapa.
Nemne : Yemek.
Nor : Sütten yapılan yiyecek.

O

Okla : Oklava.
Oklaç : Yufka açmaya yarayan silindirik ağaç parçası.
Oklağaç : Oklava.
Okuma : Davetiye.
Okumak : Davet etmek.
Okuntu : Davetiye.
Orak : Ekin biçme aleti.
Orak eriği : Haziran ayında yenilen beyaz renkli erik türü.

Ö

Ölgün : Çok olgun meyve.
Önkövel : İlk önce.

P

Pakla : Bakla.
Palaçor : Dağınık.
Palize : Su, şeker ve nişastadan yapılan bir tür tatlı.
Panca : Pancar.
Pate : Patates.
Pazı : Hamur topu.
Pelit : Palamut tohumu. Meşe palamudu.
Pelte : Sıvı olan bir şeyin katılaşmaya başlaması.
Pezi : Pazı (hamur).
Piç : Zeytin şıvgını.
Pinet : Ekmek hamurunun konduğu ağaçtan yapma içi çukur tahta. Ekmekleri fırına götürmek için kullanılan tahta.
Pirinçli gabak : Kabak tatlısı türü.
Pıske : Elle tutulan küçük parça; tuz, un, şeker vs.
Pısleç : Bazlama veya yufka çevirmeye yarayan alet.
Podra : Pudra.
Pov : Sofra bezi. Ekmek bağlanan veya tohum gübre ekmede kullanılan bez.
Pürtül : Parça. "Bi pürtül şekeri çok göddüyünüz."
Püsküt : Bisküvi.
Püsküt davıtmak: Evlilik geleneği (cemiyete davetiye olarak).

S

Sade : Sadece.
Safa : Su bardağı yerine kullanılan kulplu kap.
Sahan : Bakırdan orta büyüklükte yemek tabağı.
Sahan toplama : Evlilik geleneği/Düğün öncesi köyden sahan toplama.
Samsak : Sarımsak.
Seçi küreği : Samanla buğdayı aktararak ayırmaya yarayan alet.
Sele : Ağaçtan örme içinde saman, vb. taşımaya yarayan kap. Yayvan sepet.
Sergen : Bir çeşit mutfak tezgâhı. Mutfak rafı.
Sıygı : Harman sürdükten sonra samanı ve buğdayı tınaz yerine kakmaya yarayan tahtadan yapılmış alet.
Sıyırgı : Düzleme yapan bir alet.
Sini : Sofrada üzerine yemek tabakları konulan tepsi. Sofra.
Sirkeli bübe : Taze biberden yapılan bir çeşit turşu.
Sirken mancarı : Mancar türü.
Sivilce : 1. Zehirsiz bir mantar türü 2. Çıban.
Soldan : Çorba yenilen kap.
Sontur : Makarna kesme bıçağı.
Sormuk : Çocukların ağlamaması için içine üzüm veya şekerli/tatlı bir şey konarak bebeğin ağzına verilen bir tür emzik.
Söbü/Söbu : İri üzüm tanesi (Çavuşlu üzümü).
Sölempe : Tembel, uyuşuk.
Su böreği : Bir börek çeşidi.
Sufra : Sofra.
Suğukluk : Komposto.
Suvan : Soğan.
Sübü : İri uca doğru uzayan tane.
Sünge : Ekmek pişirmek için fırının yakılmasından sonra ateşin ve külün temizlenmesi.
Sünnetlemek : Ekmek kalıntısını tabakta kalmayacak şekilde ekmekle silerek yemek.
Sürgüç : El bezi. Sofrayı temizlemekte kullanılan bez.
Sütliyen : Mantar türü.
Sütlü çorba : Çorba türü
Sütlü gabak : Süt, şeker ve kabaktan yapılan bir tatlı türü.
Sütlü üzüm : Tatlı türü
Sütlü malay : Süt ve mısır unundan yapılan bir tür tatlı.
Süzek : Süzgeç

Ş

Şaklak : Elma, armut, ayva türü meyvelerin dilimlerine verilen ad.
Şarapana : Pekmez çıkarmak için üzümlerin boşaltıldığı ve şıra haline getirildiği yer.
Şınga : Çinko tabak.
Şıra : Üzüm suyu
Şinik : 1. Yaklaşık 7,5-8 kilogram ağırlığında tahıl ölçü birimi. Ölçü birimi (1/4 kile), yarım teneke 2.Türlü eşyaları saklamak için tahtadan yapılan kap 3. Büyük kafalı kişi.
Şöne : Damla damla.

T

Tanaaşı : Tarhana aşı.
Tandır : Pekmez kaynatılan yer.
Tandır helvası : Bir çeşit helva.
Tapansıra : Büyükçe tabak, ortak yemek yenilen büyük yayvan kap.
Tarna : Tarhana.
Tarna çorbası : Çorba türü.
Tas : Su içme kabı.
Taslak : Kabuğuyla pişirilen kabak tatlısı.
Telemir : Sütten yapılan yiyecek.
Tepitme : Ekmek niyetine üstüne veya arasına terayağı sürüp yenen bir hamur yemeği.
Tereke : Değirmene götürülen buğday yükü.
Teş küreği : Saptan ayrılmış buğdayın gavız ve kesmiğini ayırmaya yarayan kürek görünüşlü yaba.
Tınaz : Harman zamanı yaba ile savurarak buğday ve samanın ayrılması.
Tırpan : Ot ve ekin biçmeye yarayan alet.
Tiltil mantarı : Mantar türü.
Tirit : 1. Büyük soldana köy ekmeyi doğrayıp üzerine pişmiş fasulye veya mercimek yemeğini dökerek yapılan yemek. 2. Yoğurt ve kuru ekmekle yapılan yemek.
Toka : Mancar türü.
Tokaç : 1. Salça, tarhana karıştırmak için ağaçtan yapılmış aygıt 2. Çamaşır dövme sopası. 3. Çocukların etrafına ip sarılarak yere atılan ve dönen oyuncak.
Toklu : Koyunun bir yaşındaki erkek olanı.
Tokmak : Hayvanların boynuna asılan ağaç parçası. Diğer manası dibek döverken kullanılan ağaçtan yapılmış alet.
Tomur tomur : Damla damla.
Tomurmak : Büyükçe parça köy ekmeğini bölmeden ağzıyla yemeye çalışmak.
Tongur : Düğünlerde hizmet etmeyi ve eğlenmeyi çok seven kişi.
Toplu gabak : Kabak tatlısı türü.
Tutak : Ocaktan yemek indirmeye yarayan iki parça bez.

U

Uğmaç : Bir tür çorba.
Uğra : Hamur açarken kullanılan un.
Uhut/uğut : Buğdaydan yapılan tatlı.
Ulamak : Eklemek
Ulanbüyüden : Çorba türü.
Umaç : Un çorbası.
Un çalma çorbası : Çorba türü.
Un çorbası : Çorba türü.
Un helvası : Tatlı türü.

Ü

Üğün : Öğün. "Elden geşen üğün omamış, o da vaktinde bulunmamış."
Üre : Süt ve darıdan yapılan tatlı türü.
Ürekli : Bereketli.

V

Vidik : Ördek yavrusu.

Y

Yaban armudu : Armut türü.
Yaban erığı : Erık türü.
Yal : Köpek yemeği.
Yaslağaç : Yufka açılan tahta.
Yaslaç : Hamur açmak için kullanılan tahtası.
Yastaç : Ağaçtan yapılma sofra.
Yavan : 1. Gevşek davranan. 2. Tuzu az.
Yayman : Enli
Yazmak : Yufka açmak,
Yılbır yılbır : İyi besili.
Yoğurtlama : Ispanak yemeği, biber kızartması üzerine yoğurt dökülerek yenir. Bunların hepsinin adına yoğurtlama denir.
Yuka : 1. Yufka 2. Üst, yukarı.
Yuka böri : Yufkadan yapılma börek.
Yuka datlısı : Yufka, ceviz ve şekerden yapılan bir tür tatlı.
Yuvmak : Yıkamak.

Z

Zırambala : Ağzına kadar (dolu).
Zıvana : Huni şeklindeki çisimler. Huni. Ağızlık.

KAYNAK YAYIN VE KAYNAK KİŞİLER

KAYNAK YAYIN VE KAYNAK KİŞİLER

Ali Aktaş, İzmit Sancağında Manavların Etnik ve Kültürel Yapısı, Cinius Yayınları / Kocaeli Yüksek Öğrenim Vakfı Yayını, İstanbul, 2015

YEMEK ADI	KAYNAK KİŞİ(LER)
Beyaz Kabak Çorbası	Rabia Kabadayıoğlu
Bulgur Çorbası	Fıkriye Er, Sabri İldeniz
Buruçlu Umaç Çorbası	Huri Şerif Gülfen
Çalça Çorbası	Meryem Çakar
Çene Çarpan Çorbası	Elif Öztürk,Seval Yılmaz
Çiğceli Tarhana	Yasemin Ekin, Hamdi Başal, Emine Kuduoğlu, Fatma Adıgüzel
Dımbıl Çorbası	Şaziye Kaymak
Düğün Çorbası	Sabiha Eraslan
Erik Aşı Çorbası	Gülseren Kırmanı
Erik Buruçlu Çorba	Cemile Şimşek
Erişteli Buruç Çorbası	Songül Karahan
Gelin Utandıran Çorba	Sümeyye Özcan
Göceli Tavuk Çorbası	Nuran Bayram
Kesme Çorba	Emine Altın
Keşli Darhane Çorbası	Aliye Arık
Sütlü Çorba	Fıkriye Er
Sütlü Kesme Çorba	Şerif Arı
Sütlü Ovmaç Çorbası	Cemile Çevik
Sütsüz Ovmaç Çorbası	Gülsüm Genç
Koca Ali'nın Göç Çorbası	Esra Yaşar
Terbiyeli/Çiğceli Hindi Çorbası	Sema Bilgin
Kızılcık Tarhanası Çorbası	Çiğdem Coşar
Balık Çorbası	Kısmet Koç
Sütlü Kabak Çorbası	Ayşe Güç
Dartılı Keşkek	Mürvet Özbay, Remziye Arslan
Dartı Soslu Kuzu Etli Keşkek	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Enginarlı Dartılı Keşkek	Tulun Bedir
Ereğli Kebabı	Seval Şekerci
Çiğceli Kavurma	Ömer Demirhan, Müdmine Atalay, Hüsna Kotan
Kıymalı Kabak Çiçeği Dolması	Nurcan İpek
Çiğceli Etli Yaprak Sarma	Türkan Kurtuluş, Nihal Büyükbudak
Çiğceli Fırında Kaz	Songül Beyni
Tavşan Kapama	Şefika Janset Özdemir, Nuran Aktan
Hindili Keşkek	Emrah Pazarlık
Hindi Tiridi	Asiye Temel
Keser Köftesi	Şahver Eren
Tavuklu Kabak Dolması	Selahattin Şalcı
Tavuklu Tirit	Emine Saatçi
Kuzu Dolması	Tuncay Kuyucu
Bağırganlı Fırın Buğulama	Yasemin Yalçın
Ereğli Balık Köftesi	Yasemin Küçükateş
Halıdere Peynirli Balığı	Asuman Akbulut
Yumurtalı Mezgit	Mehmetali Özer
Cevizli Palamut	Mehmetali Özer
Karnıkaralı Ebegümeci	Ayten Altın
Kurkuk Dolması	Nezahat Candan, Suzan Ertaş, Filiz Ertaş, Emine Altın, Suzan Sarduvan, Zehra Kuduoğlu
Ilıştıra Yemeği	Aynur Küçük, Mehtap Uğur, Ayşe Er
Efelek Yemeği	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Çiğceli Ilıştıra Kavurması	Ayşe Dilek
Dartılı Ispanak Mancarı	Nagehan Yılmaz
Has Efelek	Senem Can
Çiğceli Kabak Çiçeği Dolması	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk, Mükerrem Uzun
Efelek Dolması	Ayşe Aygün, Şahver Eren
Efelekli Ebegümeci	Cemile Çevik
Gazayaklı Mancar Köftesi	Nursel Özel, Aynur Demirel, Meryem Teber, Nagihan Güney, Meltem Yüksel, Nigar Güler, Şirin Güler
Karagöz (Bostan) Mancarı	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Kestane Yemeği	Münire Başan
Kızıl Pancar Yemeği	Fatma Yılman
Lorlu Pazı Dolması	Mine Genç
Mancar Dolması	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Sirken Mancarı	Sevdiye Ertek
Zeytinyağlı Ebegümeci	Ayten Altın
Zeytinyağlı Kereviz	Şükran Alptekin
Zeytinyağlı Soğan Dolması	Şahver Eren, Ebu Sevim
Gabartlama	Serpil Ceylan Duman
Yumurtalı Ilıştıra	Şaziye Kaymak
Yumurta Dolması	Rıfat Büyükbudak, İbrahim Büyükbudak, Hayri Büyükbudak, Mahmut Nurettin Şenemre
Çayır/Evlek/Karadomalan Mantarı	Nurten Kiraz, Ahmet Kulek
Yumurtalı Dılbıran/Hacı Mantarı	Sabri İldeniz
Döbelen/Öreke Mantarı	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Feslik/Kıkırdak/Porçini Mantarı	Neslihan Toktaş
Geyik/Sığırdılı Mantarı	Yasemin Yalçın
Karakulak/İstiridye Mantarı	İran Yüksel
Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı	Sabri İldeniz
Sütlük Mantarı Kavurması	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Yumurtalı Malkadın/Balkadın Mantarı	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Başayaklı Kaz Pılavı ve Kaz Bayramı	Neslihan Efe
Ayvalı Çiğceli Kavurmalı Pılav	Esra Yaşar
Çiğceli Pılav	Sevda Yılmaz, Nuran Er
Dartılı Haşlama Pılav	Nesrin Şen
Süt Çiğli Düdük Makarnası	Özlem Yazan
Dartılı Erişte	Büşra Şalcı, Dilek Giray
Çiğceli Ekmek Makarnası	Sema Yağız, Aliye Arık
Keşli Cevizli Kesme Makarna	Tülin Kurt
Dartılı Mancarlı Kulak	Yurdagül Avcı
Ekşimikli Gulak Makarnası	Şaziye Kaymak
Dartılı Düdüklü Makarna	Şerife Günay, Aynur Şen, Gülsen Bayrak, Sadıkar Durmuş
Buğday Malağı	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Dartılı Malak	Merve Gündoğdu
Dartılı Mantı	Sülbiye Karlı
Gebze Mantısı	Songül Karahan
Kulak Mantı	Havva Yılmaz
Tavuklu Mantı	Güler Eren, Fevziye Bilgin, Şafak Toy
Bazlama	Fıkriye Er
Cevizli Ekmek	Hamide Pehlevan, Meryem Yıldırım, Selma Yıldırım, Gülten Kızgır
Cızlama	Nurten Ayaz, Faize Bayrak, Nihal Keleş, Emine Altın
Taşköprü Fırın Ekmeği (Damat Bohçası)	Necmiye Özcan
Gelin Bohçası	Nursel Özel
Yığma Yuka	Sebahat Sönmez
İzmit Sımıdı	Feyzullah Yavuz Ulugün
Bazlamalı Börek	Safiye Gencay
Cevizli Lokum	Nuran Sakar, Mürvet Özbay, Müşerref Aydın
Gazayaklı Gömme Börek	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Kaymaz Böreği	Hatice Başhan
Kabaklı Örek/Kıvrım	Seher Ergün

Kocagörmez Böreği	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Pekmezli Kabak Böreği	Nefize Güneş
Evirli Böreği	Nagehan Yılmaz
Kandıra Bayram Lokumu	Şennur Öz
Gazayaklı Gömme	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Pişmaniye	Feyzullah Yavuz Ulugün
Ayvalı Baklava	Cevriye Kaya
Büzme Börek Tatlısı	Ayten Melenli
Otur Fatma Tatlısı	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Saraylı	Nuran Aktan
Öre/Öğre Tatlısı	Makbule Tımaç, Fatma Karakaş, Hayriye Uğur, Nurten Kiraz, Nurten Okumuş, Ahmet Kule
Höşmerim/Höşmeni/Höşmelim Tatlısı	Nilgün Aksoy, Seyhan Irmak, Macide Altaş, Melek Kavaklı, Nargül Cansever
Sütlü Nuriye	Aysel Çolakoğlu
Zerde	Elif Gündüz, Halime Bayrak, Hümeyra Arslan, Mefaret Tetik, Muzaffer Yıldız, Sevinç Turgut, Resmiye Şenol, Türkan Kurtuluş, Betül Çiftçi, Nagihan Güney, Sümeyye Özcan, Vildan Çırpan, Aynur Nar, Nefize Güneş, Necla Çağrıtekin
Kabaklı Kıvırma	Hatice Merve Alkan, Hafize Deniz, Emine Emre, Hatice Demirbaş, Tülay Özyurt
İncir Uyutma	Ayşe Can, Sevda Taşdemir, Yeliz Güner, Seval Yılmaz
Kabak Tatlısı	Gülperi Efe, Kübra Koca, Nesrin Kızılhan, Gülcemal Demirhan, Meryem Yıldırım, Ayşe Güç
Sütlü Kabak Tatlısı	Emel Anis, Meltem Yüksel, Serpil Erbay, Arzu Erdem, Hicran Özbey
Çaşır Mancarı Salatası	Serpil Ceylan Duman, Ümran Tepecik
Çiğceli Salata	Neslihan Efe
Gazayaklı Salata	Meryem Teber
Ebegümeci Salatası	Emine Banu Katalıoğlu

Kocaeli; tarih boyunca kültürlerin, kadim medeniyetlerin, yeryüzünün tüm renklerinin merkezi olmuştur. Şehrimiz, Antik çağlardan bu yana yerin, göğün ve suyun sunduklarını damıtarak insanlık kültür hazinesinde yerini almıştır. Şehrimizin harcı, Karamürsel Alp ve Akçakoca Bey gibi büyük bilgeler tarafından karılmıştır. Tarihten aldığımız en büyük miras, irfan ve bilgeliktir.

Şunu hatırlatmak isteriz ki bir yemeğimiz artık pişmiyorsa, tarifi bile unutulmuşsa; aslında bir eserimiz yok olmuş sayılır. Osman Hamdi'nin "Kaplumbağa Terbiyecisi" tablosunun kaybolduğunu düşünün mesela ya da Üstat Sezai Karakoç'un Mona Roza şiirinin basılmadan yandığını veya İzmit Saat Kulesi'nin bir depremde yıkıldığını... Yemek de öyledir. Her biri, bir sanat eseri kadar değerlidir. Çünkü içinde tarih, kültür, örf ve tabiat vardır.

Tarihi, kültürel, doğal ve beşeri mirasımızı, Kocaeli'nin derin bilgeliğini, geleceğe aktarmakla mükellefiz. Kocaeli'nin hafızasına, taşına, toprağına kazınan bilgeliğin çok leziz bir kısmı da Kocaeli mutfağında yaşamaya devam ediyor.

Bu eserle; dünyanın en büyük ve en görkemli mutfaklarından biri olan Türk Mutfağı'na, Kocaeli'nin ilave ettiği lezzetlerden en azından bir kısmı kayıtlara geçmiş oluyor. Yine bu eserde Kocaeli'nin yaşayan örf, kültür ve geleneklerinin; yemek ve sofradaki yansımalarını bulacaksınız. Bir tabak yemeğin ardındaki tarih ile derin bilgeliğin lezzetli yansımalarının da tadına varmış olacaksınız.

KOCAELİ
bilge şehir