KOCAELİ MUTFAĞI

Yöresel Yemekler



KOCAELİ BÜYÜKŞEHİR | ÇALIŞINCA OLUYOR

Proje Uygulama
Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Kültür ve
Sosyal İşler Dairesi Başkanlığı Yayınları – 60

Yayın Sahibi
Tahir BÜYÜKAKIN
Kocaeli Büyükşehir Belediye Başkanı

Genel Koordinatör
Balamir GÜNDOĞDU

Yayın Kurulu
Sadık UYSAL
Raşit FİDAN
Ömer Bahadır ÖZYILMAZ

Proje Danışmanları
Ali AKTAŞ
Naif BAGİ
Metin ŞENTÜRK

Tasarım
Graffiti

Kocaeli - 2023

Kocaeli Mutfağı kitabının tüm yayın hakları
Kocaeli Büyükşehir Belediyesi'ne aittir. Kaynak gösterilerek alıntı yapılabilir.
İzinsiz çoğaltılamaz ve basılamaz.

KOCAELİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ'NİN KÜLTÜR HİZMETİDİR.
PARA İLE SATILAMAZ.



Kocaeli Mutfağı

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 gelenekselleşen ikram menüsünü çorba olarak "Umaç", "Düğün Çorbası" ya da "Arpa Şehriye"; yemek olarak "Dartılı Keşkek", "Etlik", pirinç ya da bulgur pilavı; 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, keşfin, 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…

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)

Yemekleri, Gelenekleri ve
Hayata Lezzet
Katan Tarifleriyle

Kocaeli Mutfağı





Sevgili hemşehrilerim,

Kocaeli'miz doğasıyla iklimiyle turizmiyle bir cennet, geleneksel, yöresel çeşitliliğiyle de bir hazine. Bu yöndeki potansiyelini ortaya çıkararak kentin markalaşması yönünde hazırladığımız Turizm Master Planı dahilinde binlerce yıllık geçmişi ile zengin kültürünü ortaya koyacak çalışmalara imza attık. Aynı amaç yolunda kentimize özgü her biri bir sanat eseri değerindeki yemeklerin gelecek nesillere de ulaşması ve damaklarımızda birer lezzet olarak devam edebilmesi adına bu kitabı oluşturduk. Kocaeli Büyükşehir Belediye'mizin yaptığı bu çalışma ile Kocaeli'mizin tadı damağımızda lezzetlerini gün yüzüne çıkardık. Baklavamızdan böreğimize, kebaplarımızdan saray yemeklerimize kadar on binlerce yöresel tat ve lezzete sahip olan zengin medeniyetimiz, geleceğe uzansın, her biri birer dünya kültür mirası olan ağız tatlarımız kayıt altına alınsın, unutulmasın istedik.

Önemli bir kültür hizmeti olarak değerlendirdiğim bu güzel projeye emek veren Kocaeli Yerel Kültür 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 mutfağımızı dünyaya bir marka olarak sunmak üzere hazırlanmış bu kitabı umarım zevkle okur ve enfes yemeklerle soflarınızı şenlendirirsiniz.

TAHİR BÜYÜKAKIN
KOCAELİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI

Çorbalar

Beyaz Kabak Çorbası sf. 13
Bulgur Çorbası sf. 15
Buruçlu Umaç Çorbası sf. 16
Çalça Çorbası sf. 17
Çene Çarpan Çorbası sf. 19
Çiğceli Tarhana sf. 21
Dimbil Çorbası sf. 23
Düğün Çorbası sf. 25
Erik Aşı Çorbası sf. 26
Erik Buruçlu Çorba sf. 27
Erişteli Buruç Çorbası sf. 28
Gelin Utandıran Çorba sf. 29
Göceli Tavuk Çorbası sf. 30
Kesme Çorba sf. 31
Keşli Darhane Çorbası sf. 33
Sütlü Çorba sf. 34
Sütlü Kesme Çorba sf. 35
Sütlü Ovmaç Çorbası sf. 36
Sütsüz Ovmaç Çorbası sf. 37
Koca Ali'nin Göç Çorbası sf. 39
Terbiyeli/Çiğceli Hindi Çorbası sf. 41
Kızılcık Tarhanası Çorbası sf. 43
Balık Çorbası sf. 45
Sütlü Kabak Çorbası sf. 47

Et Yemekleri ve Deniz Ürünleri

Kaz Bayramı sf. 51
Dartılı Keşkek sf. 57
Darı Soslu Kuzu Etli Keşkek sf. 59
Enginarlı Dartılı Keşkek sf. 60
Ereğli Kebabı sf. 61
Çiğceli Kavurma sf. 63
Kıymalı Kabak Çiçeği Dolması sf. 65
Çiğceli Etli Yaprak Sarma sf. 67
Çiğceli Fırında Kaz sf. 68
Tavşan Kapama sf. 69
Hindili Keşkek sf. 71
Hindi Tiridi sf. 72
Keser Köftesi sf. 73
Tavuklu Kabak Dolması sf. 74
Tavuklu Tirit sf. 75
Tavuklu Yığma Yufka sf. 76
Kuzu Dolması sf. 77
Bağırganlı Fırın Buğulama sf. 79
Ereğli Balık Köftesi sf. 80
Halidere Peynirli Balığı sf. 81
Yumurtalı Mezgit sf. 82
Cevizli Palamut sf. 83

Sebze Yemekleri

Karnıkaralı Ebegümeci sf. 86
Kurkuk Dolması sf. 87
Ilıştıra Yemeği sf. 88
Efelek Yemeği sf. 89
Çiğceli Ilıştıra Kavurması sf. 90
Dartılı Ispanak Mancarı sf. 91
Has Efelek sf. 92
Çiğceli Kabak Çiçeği Dolması sf. 93
Efelek Dolması sf. 94
Efelekli Ebegümeci sf. 95
Gazayaklı Mancar Köftesi sf. 97
Karagöz (Bostan) Mancarı sf. 98
Arpacık Soğanlı Kestane sf. 99
Kızıl Pancar Yemeği sf. 101
Lorlu Pazı Dolması sf. 103
Mancar Dolması sf. 104
Sirken Mancarı sf. 105
Zeytinyağlı Ebegümeci sf. 106
Zeytinyağlı Kereviz sf. 107
Zeytinyağlı Soğan Dolması sf. 109
Gabartlama sf. 111
Yumurtalı Ilıştıra sf. 113
Yumurta Dolması sf. 115

Mantar Yemekleri

Çayır/Evlek/Karadomalan Mantarı sf. 119
Yumurtalı Dilbiran/Hacı Mantarı sf. 120
Döbelen/Öreke Mantarı sf. 121
Feslik/Kıkırdak/Porçini Mantarı sf. 122
Geyik/Sığırdili Mantarı sf. 123
Karakulak/İstiridye Mantarı sf. 125
Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı sf. 126
Sütlük Mantarı Kavurması sf. 127
Yumurtalı Malkadın/Balkadın Mantarı sf. 129

Pilavlar

Başayaklı Kaz Pilavı sf. 133
Ayvalı Çiğceli Kavurmalı Pilav sf. 135
Çiğceli Pilav sf. 136
Dartılı Haşlama Pilav sf. 137

Makarnalar/Erişteler, Mantılar ve Malak

Süt Çiğli Düdük Makarnası sf. 141
Dartılı Erişte sf. 143
Çiğceli Ekmek Makarnası sf. 144
Keşli Cevizli Kesme Makarna sf. 145
Dartılı Mancarlı Kulak sf. 146
Ekşimikli Gulak Makarnası sf. 147
Dartılı Düdüklü Makarna sf. 148
Buğday Malağı sf. 149
Dartılı Malak sf. 150
Gebze Mantısı sf. 151
Dartılı Manti sf. 153
Kulak Manti sf. 155
Tavuklu Manti sf. 157

Pideler, Börekler ve Hamur İşleri

Mancarlı Pide sf. 161
Bazlama sf. 162
Cevizli Ekmek sf. 163
Cızlama sf. 164
Taşköprü Fırın Ekmeği (Damat Bohçası) sf. 165
Gelin Bohçası sf. 166
Yığma Yufka sf. 167
İzmit Simidi sf. 169
Bazlamalı Börek sf. 170
Bulgurlu Mantarlı Börek sf. 171
Cevizli Lokum sf. 172
Gazayaklı Gömme Börek sf. 173
Kaymaz Böreği sf. 174
Kabaklı Örek/Kıvrım sf. 175
Kocagörmez Böreği sf. 176
Pekmezli Kabak Böreği sf. 177
Evirli Böreği sf. 179
Kandıra Bayram Lokumu sf. 181
Gazayaklı Gömme sf. 182
Karamürsel Simit Dolması sf. 183
Gelin Damat Çöreği sf. 184
Nazlı Keki (Nazlı) sf. 185
Gebze Bayram Çöreği sf. 187

Tatlılar

Pişmaniye sf. 191
Ayvalı Baklava sf. 193
Büzme Börek Tatlısı sf. 194
Otur Fatma Tatlısı sf. 195
Sarayli sf. 197
Öre/Öğre Tatlısı sf. 199
Höşmerim/Höşmeni/Höşmelim Tatlısı sf. 201
Sütlü Nuriye sf. 203
Zerde sf. 205
Kabaklı Kıvırma sf. 206
İncir Uyutma sf. 207
Kabak Tatlısı sf. 208
Sütlü Kabak Tatlısı sf. 209

Salatalar, Garnitürler ve Soslar

Çarşır Mancarı Salatası sf. 213
Çiğceli Salata sf. 214
Gazayaklı Salata sf. 215
Ebegümeci Salatası sf. 216
Su Mancarı Salatası sf. 217
Darı ve Çiğce sf. 219

Diğer Yiyecek ve İçecekler

Kandıra Yoğurdu sf. 223
Sebze ve Meyve Kurusu sf. 224
Erik Burucu sf. 225
Erik Burucu Ezmesi/Marmeladı sf. 226
Üzüm Marmeladı sf. 227
Döngel Turşusu sf. 229
Kandıra Köy Peyniri sf. 231
Manda Tereyağı sf. 233
Gelincik Şerbeti sf. 234
Kızılcık Şerbeti sf. 235
Kokulu Üzüm Suyu sf. 237
Üzüm Kompostosu sf. 239
Beziryağı sf. 241
Samanlı Zeytini sf. 242
Kandıra Karpuzu sf. 243

Kocaeli Mutfak Sözlüğü sf. 245

Kaynak Yayın ve Kaynak Kişiler sf. 252





Çorbalar

Beyaz Kabak Çorbası *sf. 13*
Bulgur Çorbası *sf. 15*
Buruçlu Umaç Çorbası *sf. 16*
Çalça Çorbası *sf. 17*
Çene Çarpan Çorbası *sf. 19*
Çiğceli Tarhana *sf. 21*
Dimbil Çorbası *sf. 23*
Düğün Çorbası *sf. 25*
Erik Aşı Çorbası *sf. 26*
Erik Buruçlu Çorba *sf. 27*
Erişteli Buruç Çorbası *sf. 28*
Gelin Utandıran Çorba *sf. 29*
Göceli Tavuk Çorbası *sf. 30*
Kesme Çorba *sf. 31*
Keşli Darhane Çorbası *sf. 33*
Sütlü Çorba *sf. 34*
Sütlü Kesme Çorba *sf. 35*
Sütlü Ovmaç Çorbası *sf. 36*
Sütsüz Ovmaç Çorbası *sf. 37*
Koca Ali'nin Göç Çorbası *sf. 39*
Terbiyeli/Çiğceli Hindi Çorbası *sf. 41*
Kızılcık Tarhanası Çorbası *sf. 43*
Balık Çorbası *sf. 45*
Sütlü Kabak Çorbası *sf. 47*

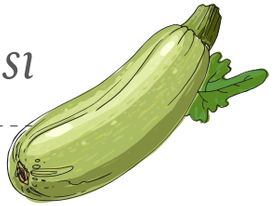


İsteğe göre, çorbaya tel şehriye yerine arpa şehriye ve kremaya yumurta sarısı eklenebilir. Ayrıca tavuk suyuna maydanoz, tane karabiber, defne yaprağı ilave edilerek daha aromalı bir çorba tercih edilebilir. Çorba servis kaselerine konduktan sonra incecik kıyılan dereotu ya da maydanoz serpilip servis edilebilir.



Çorba

Beyaz Kabak Çorbası



Malzemeler

- 1 bardak/200 ml **Krema**
- 1 adet, bütün **Kemikli Tavukgöğsü**
- 2 yemek kaşığı **Tereyağı**
- 2 çay kaşığı **Tuz**
- 6 su bardağı **Su**
- 1 adet, orta boy **Kabak**
- 1 adet, orta boy **Havuç**
- 1 adet, küçük boy **Soğan**
- 1 su bardağı **Tel şehriye**
- 1 yemek kaşığı **Un**
- 1 su bardağı **Süt**
- 4 dal **Dereotu/Maydanoz** (İsteğe bağlı)
- ½ çay kaşığı **Karabiber** (İsteğe bağlı)

Hazırlanış Şekli

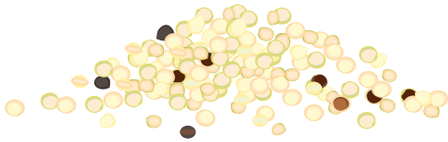
İlk olarak bol suda yıkanan ve temizlenen kemikli tavukgöğsü, derin bir tencereye yerleştirilir ve 6 bardak soğuk su ilave ettikten sonra orta ateşte yumuşayana kadar haşlanır.

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 didiklenen 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.





Çorba

Bulgur Çorbası

Malzemeler

2 adet **Soğan**

1 su bardağı **Bulgur**

1 çorba kaşığı **Margarin/Tereyağı**

1 tatlı kaşığı **Tuz**

1 su bardağı **Yeşil mercimek**

3 adet **Domates**

3 adet **Yeşilbiber**

2 çorba kaşığı **Kıyma**

1 tatlı kaşığı **Nane**

Hazırlanış Şekli

Bulgur ve mercimek, tencereye koyulur. 5-6 bardak 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.



Çorba

Buruçlu Umaç Çorbası

Malzemeler

4 -5 su bardağı **Su**
2 su bardağı **Un**
1 tatlı kaşığı **Kaya Tuzu**
1 tatlı kaşığı **Salça**
1 tatlı kaşığı **Toz Kırmızı Biber**
½ bardak **Sıvı Yağ**
1 çay bardağı **Erik Burucu**
1 adet, orta boy **Soğan**
1 adet, orta boy **Domates**



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



Çorba

Çalça Çorbası

Malzemeler

250 gr **Hindi Eti**
2 adet **Yeşilbiber**
2 Adet **Defne Yaprağı**
3 Diş **Sarımsak**
1 Tutam **Dereotu**
1 Litre **Süt**
2 Yemek Kaşığı **Tereyağı**
1 Tutam **Nane**
1 Çay Kaşığı **Pulbiber**
2 Yemek Kaşığı **Un**
2 Çay Kaşığı **Karabiber**
1 Çay Kaşığı **Kırmızıbiber**
2 Su Bardağı **Su**
1 Çay Kaşığı **Tuz**



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. Haşlama 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 sıcak servis yapılır.



Çorba

Çene Çarpan Çorbası



Malzemeler

1 Su Bardağı **Un**
4+1 Su Bardağı **Su**
1 Adet **Yumurta**
2 Su Bardağı **Yeşil Mercimek**
2 Su Bardağı **Börülce**
7 Diş **Sarımsak**
1 Yemek Kaşığı **Salça**
4 Bardak **Süt**
2 Çay Kaşığı **Nane**
2 Çay Kaşığı **Kırmızı Pul Biber**
1 Çay Kaşığı **Tuz**
2 Yemek Kaşığı **Zeytinyağı**

◆◆◆◆◆◆◆

İsteğe göre, yağda nane ile pul biber yakılıp çorbanın üzerinde gezdirilebilir. Ayrıca terbiyeli de yapılabilir. Çorbanın terbiyesi için bir yumurta çırpılır, içine limon suyu eklenir. Terbiye, sıcak çorbadan birkaç kaşık alınıp ılıştırılır ve çorbaya karıştırılır.

◆◆◆◆◆◆◆

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.





Çorba

Çiğceli Tarhana



Malzemeler

3 Yemek Kaşığı / 70 Gram **Tarhana**
1 Çay Kaşığı **Taze Kırmızı Biber**
1 Çay Kaşığı **Pul Biber**
2 Su Bardağı **Süt**
1 Su Bardağı **Çiğce**
1 Küçük Boy **Soğan**
2 Tatlı Kaşığı **Tuz**
1 Yemek Kaşığı **Salça**
2 Yemek Kaşığı **Tereyağı**
5 Su Bardağı **Su**
1 Yemek Kaşığı **Nane**

◆◆◆◆◆◆◆

İsteğe göre, çorba tercihe göre et suyu veya tavuk suyundan da yapılabilir. 1 çorba kaşığı un da ilave edilebilir, tereyağı yerine sıvı yağ ilave edilebilir.

◆◆◆◆◆◆◆

Sosu için;

1 Çorba Kaşığı **Un**
3 Yemek Kaşığı **Sıvıyağ**
2 Su Bardağı **Et/Tavuk Suyu**



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 ve tuz eklenip 10 dakika pişirildikten sonra ateşten indirilir. Sıcak sıcak servis edilir.



Çorba

Dımbıl Çorbası

Malzemeler

1 Çorba Kasesi **Makarnalık Hamur Parçacıkları**
1 ½ Litre **Su**
1 Tatlı Kaşığı **Tuz**
1 Adet **Soğan**
3 Tatlı Kaşığı **Kırmızı Biber**
2 Çorba Kaşığı **Sıvı Yağ**
1 Yemek Kaşığı **Salça**
2 Adet **Rendelenmiş Domates (İsteğe Göre)**

Hazırlanış Şekli

1 ½ litre su tencerede kaynatılır. Hamur parçacıkları içine atılıp, 1 tatlı kaşığı da tuz ilave edildikten sonra yeniden kaynamaya bırakılır.

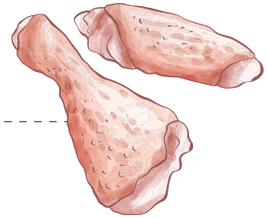
Bir taraftan hamur parçacıkları pişerken, diğer taraftan bir tavanın içine iki kaşık sıvı yağ ve ince doğranmış soğanlar atılır. Soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. İki tatlı kaşığı kırmızıbiber, bir kaşık salça ve domatesler de atıldıktan sonra kavurma işlemine devam edilir.

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



Çorba

Düğün Çorbası



Malzemeler

1 Kepçe **Un**

4 Su Bardağı **Et Suyu**

1 Adet **Yumurta**

2 Çorba Kaşığı **Yoğurt**

1 Adet **Limon**

300 Gram **Kuşbaşı Kırmızı Et/Tavuk Eti/Kuzu Gerdan**

1 Litre **Su**

1 Yemek Kaşığı **Zeytinyağı**



Hazırlanış Şekli

Kuzu gerdan eti 4 su bardağı su ile haşlanır. Haşlanan et, küçük parçalara ayrılır ve suyu süzülür. Etler başka bir kaba alınır. Küçük bir kapta un, yoğurt, yumurta ve limon suyu çırpılır. Bu karışım, bir miktar tuzla birlikte süzdüğümüz et suyunun içerisine azar azar eklenir. Ardından etler ilave edilir. Küçük bir tavada kızdırılan tereyağı ve kırmızıbiber, çorbanın üzerinde gezdirilip servis edilir.





Çorba

Erik Aşı Çorbası

Malzemeler

½ kilogram **Ekşi yabani yeşil erik**
8 adet **Taze soğan cücüğü**
300 gram **Taze krema**
Yeteri kadar **Un**
Yeteri kadar **Su**
1 çay kaşığı **Tuz**



Hazırlanış Şekli

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

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



Çorba

Erik Buruçlu Çorba



Malzemeler

1 Avuç **Erik Burucu**
1 Orta Boy **Soğan**
1 Yemek Kaşığı **Salça**
1 Su Bardağı **Yeşil Mercimek**
1 Avuç **Erişte**
1 Yemek Kaşığı **Un**
1 Yemek Kaşığı **Tereyağı**
4 Su Bardağı **Su**
1-2 Çay Kaşığı **Tuz**
1 Çorba Kaşığı **Nane**

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 kavrulduktan sonra bu karışım, kaynamakta olan mercimeğe katılır. Erik burucu ilave edilir, tuzu katılır. Erikler yumuşayınca erişte eklenir. 5 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten alınır.



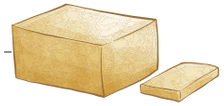
Çorba

Erişteli Buruç Çorbası



Malzemeler

1 Su Bardağı **Buruç**
1 Su Bardağı **Un**
1 Yemek Kaşığı **Salça**
2 Yemek Kaşığı **Tereyağı**
1 Su Bardağı **Et Suyu**
1 Su Bardağı **Nohut**
1 Su Bardağı **Erişte**
1 Çorba Kaşığı **Nane**
1-2 Çay Kaşığı **Tuz**
2 Su Bardağı **Su**



Hazırlanış Şekli

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. Kaynayan suya tuz eklenerek erişteler pişirilir. Karışıma, önceden hazırlanan buruç, et suyu ve nohut eklenir.

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



Çorba

Gelin Utandıran Çorbası

Malzemeler

1 Kase **Un**
4 Su Bardağı **Su**
1 Adet, Orta Boy **Soğan**
1-2 Çay Kaşığı **Tuz**
1 Yemek Kaşığı **Tereyağı**
1 Yemek Kaşığı **Salça**

Hazırlanış Şekli

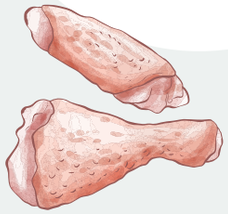
Un, su ve tuz karıştırılarak sert bir hamur elde edilir. Hamur, yufka haline getirilip ince ince kesilir. Tencerede kaynayan suyun içerisine atılarak 20 dakika kaynatılır.

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



Çorba

Göceli Tavuk Çorbası



Malzemeler

1 Su Bardağı **Göce**
½ Çay Bardağı **Yeşil Mercimek**
2 But / 250 Gram **Tavuk**
1 Adet **Havuç**
1 Yemek Kaşığı **Salça**
1 Yemek Kaşığı **Tereyağı**
1 Yemek Kaşığı **Nane**
2 Adet **Kapya Biber**
4-5 Su Bardağı **Su**



Hazırlanış Şekli

Göceler (öğütülmüş aşurelik buğdaylar) akşam sıcak suyla yıkanır, çok kısa süre kaynatılıp ateşten indirilir. Kapağı kapatılıp sabaha kadar şişmeye bırakılır, pişmiş gibi olur. Tavuklar pişirilip etleri küçük küçük didiklenir. Ayrıca bir kapta yarım çay bardağı yeşil mercimek pişirilir.

Ayrı bir tencerede eritilen tereyağında küçük küçük doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra biber, havuç ve domates salçası ilave edilir. Ardından su eklenir.

Bütün malzemeler koyulup kaynatılır. Yağ ve biber yakılıp çorbanın üzerinde gezdirilir.



Çorba

Kesme Çorba



Malzemeler

1 Kilogram **Un**
1 Tatlı Kaşığı **Tuz**
2 Adet **Yumurta**
5+3 Su Bardağı **Su**
2 Adet, Orta Boy **Soğan**
2 Yemek Kaşığı **Yağ**
1 Yemek Kaşığı **Salça**
1-2 Tatlı Kaşığı / Yarım Demet **Kuru Nane / Maydanoz**

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 kesilenlere 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 ½ demet maydanoz koyulur. Bir süre daha kaynadıktan sonra ocaktan indirilerek servis yapılır.



Çorba

Keşli Darhane Çorbası

Malzemeler

5 Çorba Kaşığı **Toz Tarhana**

1+4 Su Bardağı **Su**

1 Yemek Kaşığı **Acı Biber Salçası**

1 ½ Yemek Kaşığı/50 Gram **Tereyağı**

1 Tatlı Kaşığı **Tuz**

1 Çay Kaşığı **Karabiber**

1 Çay Kaşığı **Nane**

Sosu İçin;

1 ½ Yemek Kaşığı/50 Gram **Keş (Yoğurttan Yapılan Peynir)**

1 Yemek Kaşığı **Tereyağı**

1 Çay Kaşığı **Nane**

1 Çay Kaşığı **Pul Biber**

1 Tam **Ekmek**



Hazırlanış Şekli

Tarhana, bir su bardağı kadar su içinde ıslatılır. 1 saat suda çözülmesi için bekletilir. Ayrı tencerede tereyağı eritilir. Salça, tereyağında kavrulur. Tuz, nane, karabiber ve 4 bardak su, eriyen tarhanaya ilave edilip, topaklanmaması için sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaynadıktan sonra 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.



Çorba

Sütlü Çorba



Malzemeler

1 Su Bardağı **Göce**
1 Su Bardağı **Pirinç**
2 Su Bardağı **Su**
1 Kilogram **Süt**
6 Çorba Kaşığı **Un**
1 Tatlı Kaşığı **Tuz**
1 Tatlı Kaşığı **Karabiber** (İsteğe göre)
1 Yemek Kaşığı **Katı Yağ**

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. Sıcak sıcak servis yapılır.

İsteğe göre, pirinçsiz de yapılabilir.



Çorba

Sütlü Kesme Çorba



Malzemeler

1 Litre **Su**
2 Su Bardağı **Süt**
1 Su Bardağı **Kesik Hamur**
2 Çorba Kaşığı **Tuz**

Hazırlanış Şekli

Hamur biraz kalın açılır. Daha sonra ince kesilir.

Kesilmiş hamur, güneşte kurutulur. 1 litre su tencerede kaynatılır. Bir başka tencereye kesilmiş kuru hamur boşaltılır. Dibinin tutmaması için kısık ateşte karıştırılır.

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

İsteğe göre, üzerinde kızgın yağ gezdirilebilir.



Çorba

Sütlü Ovmaç Çorbası



Malzemeler

1 Kase **Un**
1 Su Bardağı **Süt**
1 Adet **Yumurta**
1 Adet, Orta Boy **Soğan**
1 Yemek Kaşığı **Salça**
2 Yemek Kaşığı **Sıvı Yağ**
3 Su Bardağı **Su**
1 Tatlı Kaşığı **Tuz**



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 "ovmaç" 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 ovmaçlar tencereye atılır. İçine bir su bardağı süt ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan indirilerek servise hazır hale gelir.

◆◆◆◆◆◆◆

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

◆◆◆◆◆◆◆



Çorba

Sütsüz Ovmaç Çorbası



Malzemeler

1 Kase **Un**
1 Tatlı Kaşığı **Tuz**
1 Adet, Orta Boy **Soğan**
4 Su Bardağı **Su**
1 Yemek Kaşığı **Salça**
1 Tatlı Kaşığı **Nane**
2 Yemek Kaşığı **Yağ**

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 "ovmaç" denir.

Bir tencerenin içine 2 yemek kaşığı yağ koyularak içine ince kıyılmış 1 adet soğan atılıp kavrulur. Daha sonra 1 yemek kaşığı salça ve

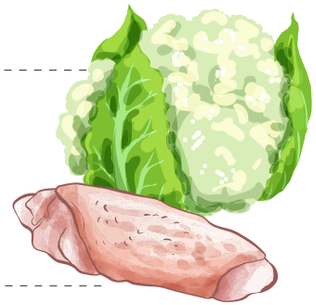
4 bardak su eklenir. Hazırlanan 1 kase ovmaç, su kaynadıktan sonra suyun içine dökülür ve pişmeye bırakılır. Ocaktan inmeye yakın, üzerine 1 tatlı kaşığı kuru nane dökülür. Kısa bir süre daha kaynadıktan sonra sıcak sıcak servis edilir.





Çorba

Koca Ali'nin Göç Çorbası



Malzemeler

Yarım **Tavukgöğsü**
1 Adet, Küçük Boy **Karnabahar**
½ Adet + ½ Adet **Limon**
½ Çay Kaşığı **Tuz**
4 Su Bardağı **Su**
1 Adet, Orta Boy **Patates**
2 Adet **Havuç**
6-7 Adet **Ebegümeci Yaprağı**
1 Çorba Kasesi **Manda Yoğurdu**
1 Adet **Yumurta**
1/2 Kahve Fincanı **Un**

Hazırlanış Şekli

Tavukgöğsü 4 bardak su dolu tencerede haşlanır. Ayrı bir kapta, yarım limon suyu ve tuz ilave edilen suda karnabahar haşlanıp, süzülür.

Küçük küçük doğranan patates, havuç ve bir miktar ebegümeci yaprağı tavuk suyuna eklenir. Sebzeler yumuşamaya başladığında haşlanan karnabahar ve tavuk parçaları da ilave edilir. Diğer tarafta, Kandıra manda yoğurdu, yumurta, un ve limon suyu çırpılarak terbiye hazırlanır ve pişen çorba suyuna yavaş yavaş eklenir. 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra sıcak sıcak servis edilir.



Çorba

Terbiyeli / Çiğceli Hindi Çorbası

Malzemeler

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



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

Hazırlanış Şekli

Bir tencere içine su ilave edilerek hindi haşlanır. Haşlandıktan sonra tencereden alınıp, didiklenir. Un, yoğurt, yumurta ve limon ayrı bir kapta karıştırılarak çorba için terbiye hazırlanır. Bu karışım, tencere içinde bırakılan hindi suyuna ilave edilir. Hafifçe karıştırıldıktan sonra didiklenen hindi etleri yeniden tencereye konur. Çiğce ile yumuşatılan şehriyeler de ilave edilir ve çorba kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Şehriyeler pişip de çorba kıvamını alınca, üzerine tuz ve kızgın tereyağı dökülerek servis edilir.



Çorba

Kızılcık Tarhanası Çorbası

Malzemeler

600 gr **Kızılcık**
1 Çay Bardağı **Kızılcık Tarhanası**
5 Su Bardağı **Su**
4 Su Bardağı **Un**
1 Su Bardağı **Yoğurt**
2 Yemek Kaşığı **Tereyağı**
½ Orta Boy **Soğan**
3 Diş **Sarımsak**
2 Tatlı Kaşığı **Tuz**
Sosu için;
2 Yemek Kaşığı **Tereyağı**
1 Yemek Kaşığı **Kuru Nane**

Hazırlanış Şekli

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 1 su bardağı sıcak su eklendikten sonra yarım saat kadar ara ara karıştırılarak tarhananın yumuşaması sağlanır. Yumuşayan tarhananın üzerine 4 su bardağı daha sıcak su ilave edilir ve yine ara ara karıştırılarak kısık ateşte 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.



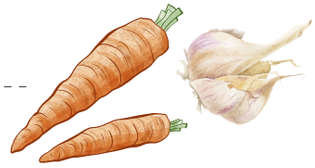
Çorba

Balık Çorbası



Malzemeler

2 Adet, Orta Boy **Çipura**
1 Adet, Orta Boy **Havuç**
1 Adet, Orta Boy **Kereviz**
3-4 Çorba Kaşığı **Un**
1 Yumurta Sarısı **Yumurta**
250 Gram **Yoğurt**
½ Adet **Limon**
3 Yemek Kaşığı **Sıvı Yağ**
1 Adet, Orta Boy **Soğan**
2 + 4 Su Bardağı **Su**
1 Çay Kaşığı **Tuz**
1 Çorba Kaşığı **Tereyağı**
1 Diş **Sarımsak**
3-4 Dal **Dereotu**
1 Çay Kaşığı **Elma Sirkesi**



Hazırlanış Şekli

Çipura balığı ayıklanır, temizlenir ve kafa kısmı kesilir. Balığın derisi yüzülür, kılçıkları temizlenir ve her iki kısmından fileto balık parçaları çıkarılır. Balığın fileto, kılçık ve kafa kısımları birlikte tencereye aktarılır. Soğuk su eklenerek haşlanır. Fileto balık parçaları, haşlanan sudan alınıp

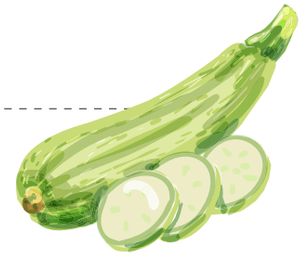
bir tabağa çıkarılır ve küçük parçalar halinde didiklenir. Lezzetini alan balık suyu, bir süzgeçten geçirilir ve pürüzsüz bir hal alır. Tencereye sıvı yağ koyulur ve ısıtılır. Ardından havuçlar rendelenir, tencereye dökülür ve kavrulur. Sonra un ilave edilerek üzerine soğuk su ve önceden haşlanan balıkların 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 fileto kısımları tencereye atılır. 1 dakika kadar karıştırılır. Üzerine tercihe göre dereotu ile sirke eklenir ve servis edilir.



Çorba

Sütlü Kabak Çorbası



Malzemeler

2 Adet, Orta Boy **Kabak**
½ Demet, Kıyılmış **Maydanoz**
1 Yemek Kaşığı **Un**
1 Su Bardağı **Süt**
3 Su Bardağı **Tavuk Suyu**
2 Yemek Kaşığı **Sıvı Yağ**
1 Çay Bardağı **Tuz**
1 Adet, Küçük Boy **Soğan**
1 Diş **Sarımsak**
1/2 Yemek Kaşığı **Tereyağı**
1 Çay Kaşığı **Karabiber**
Sosu için;
1 Tutam **Dereotu**



Çorba pişikten sonra ocaktan almaya yakın, ince ince kıyılmış dereotu ile karabiber de içine eklenip iyice karıştırılmalıdır.

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.







Et Yemekleri ve Deniz Ürünleri

Kaz Bayramı *sf. 51*

Dartılı Keşkek *sf. 57*

Darti Soslu Kuzu Etli Keşkek *sf. 59*

Enginarlı Dartılı Keşkek *sf. 60*

Ereğli Kebabı *sf. 61*

Çiğceli Kavurma *sf. 63*

Kıymalı Kabak Çiçeği Dolması *sf. 65*

Çiğceli Etli Yaprak Sarma *sf. 67*

Çiğceli Fırında Kaz *sf. 68*

Tavşan Kapama *sf. 69*

Hindili Keşkek *sf. 71*

Hindi Tiridi *sf. 72*

Keser Köftesi *sf. 73*

Tavuklu Kabak Dolması *sf. 74*

Tavuklu Tirit *sf. 75*

Tavuklu Yığma Yufka *sf. 76*

Kuzu Dolması *sf. 77*

Bağırganlı Fırın Buğulama *sf. 79*

Ereğli Balık Köftesi *sf. 80*

Halidere Peynirli Balığı *sf. 81*

Yumurtalı Mezgit *sf. 82*

Cevizli Palamut *sf. 83*





Kaz Bayramı

Kaz Bayramı Kocaeli'nin İzmit İlçesinde bulunan Eseler, Solaklar, Durhasan,Hasanoğlu köylerinde yüzyıllardır kutlanmaktadır.

Milli Mücadele yıllarında işgal ve yağmalama tehlikesine rağmen düşman askerlerinden gizli kesilen kazlar gece fırınlarda pişirilmiş, yağları alınarak küplere basılmış ve gelenek sürdürülmüştür.

Kaz Bayramı her yıl ocak ayının ikinci yarısında, köy büyüklerinin belirlediği tarihte kutlanmaktadır. Bayram hazırlıkları iki ay öncesinden imece usulüyle kuru yufka açılması ve kazların besiye çekilmesiyle başlar. Kazların pişirilmesi sırasında kullanılacak olan doğal şişler kızılcık ağacından kesilerek hazırlanır. Bayramdan iki gün önce toplu halde kesilen kazların tüyleri ve içi temizlenerek, bir gece dinlenmeye bırakılır, donan yağı alınarak kaynatılır. Kaz bayramında kazların toplu kesilme amacı kaz yağının toplu şekilde alınarak küplere basılarak stoklanmasıdır.

Bayramı eğlenceli hale getiren bir gelenek de fırın yakma sırasında yaşanır. Köyde fırını kimin daha erken yakarak bayramı başlatabileceği iddia konusu olur. Sabah ezanıyla birlikte yakılan fırınlar tavını aldıktan sonra kazlar fırına verilerek kapağı kapatılır. Kazlar pişirilmeye başlanır.

Kazların köy fırınlarında kızarmasıyla etrafa yayılan leziz kokular davet saatinin geldiğini çevre köylere duyurur

Kaz Bayramı aileyi bir araya getirmesi açısından çok önemlidir. Sofrada bulunamayan kişiler için kaz payı ayrılarak gönderilir. Gurbette ya da askerde olan kişiler için kaz payları, eritilmiş kaz yağında aylarca bekletilebilir. Kaz payı ayrılmayan kişi sofradaki eksikliğinin fark edilmediğini düşünür ve gönül koyar.

Kaz bayramı ile ilgili anlatılan bir hikaye de ise koyunun bir kaz kadar değerinin olmadığını göstermektedir. Bayram vakti evinde kaz bulundurmayan kişi misafirlerine koyun keserek ziyafet verse de misafirler dönüş yolunda "Bizden kazını esirgedi, bir kaz kesememiş tutmuş koyun kesmiş" diyerek serzenişte bulunmuştur.

Kaz Bayramı Menüsü

- Kaz Eti
- Tirit
- Taşlık Dolması
- Ciğer Kızartması
- Ciğerli Börek
- Baş Ayak Yemeği
- Üzümlü Börek
- Kuru Erik Hoşafı
- Kabak Tatlısı
- Tıkıl ve Peynirli Lokum



Kaz Bayramı

Fırında Kaz

Malzemeler

Kaz
Kaz tavası
Şiş (kızılcık ağacından yapılan şiş önerilir)
Su
İri tuz

Hazırlanış Şekli

Kaz kesilir, tüyleri temizlenir, iç yağı ciğeri, yüreği,taşlığı alınır . Temizlenen kaz suda iki gün bekletilir, belli aralıklarla su değiştirilir. Sudan alınan kazlar tuzlanarak şişlere takılır. Kaz tavasının yarına su doldurulur, kazlar tavaya yerleştirilir.

Köy fırını yaklaşık beş saat yakılarak ısıtılır. Fırından közler alınarak fırın pişirilmeye hazır hale getirilir. Tava fırına verilir. Üç saat sonra kazlar çıkarılır, tavanın içerisindeki yağlı su kazların üzerine gezdirilir. Kazlar ters çevrilir tekrar fırına verilir. Üç saat sonra fırından alınan kazlar kaz yağı ve suyu ile ıslatılan kuru yufka (tirit) ile servis edilir.









Kaz Bayramı

Taşlık Dolması

Malzemeler

Yarım kg **Üzüm Yaprağı**
1 su bardağı **Bulgur**
2 su bardağı **Pirinç**
3 **Soğan**
Yarım demet **Maydanoz**
2 diş **Sarımsak**
1 çay kaşığı **Karabiber**
1 yemek kaşığı **Kırmızı biber**
Tuz
Kaz yağı
5 adet **Kaz Taşlığı**

Hazırlanış Şekli

Yaprakların tuzu gitmesi için sıcak suda bekletilir. Kaz taşlıkları keser yardımı ile küçük parçalara ayrılır. Pirinç, bulgur yıkanarak süzülür. Soğan, maydanoz, sarımsak , doğranır baharatlar kaz yağı ve sıvı yağ ilave edilerek iç harç hazırlanır. Hazırlanan üzüm yapraklarına harçtan konularak sarılır tencereye dizilir. Tencereye dizilen dolmaların üzerine kaz iç yağı ilave edilerek pişirilir.

Baş Ayak Yemeği

Malzemeler

1 **Kaz boynu**
2 **Kaz kanadı**
2 **Kaz budu**
Baş bölgesinden et kısmı
2 adet **soğan**
2 diş **sarımsak**
1 yemek kaşığı silme **domates salçası**
1 yemek kaşığı silme **biber salçası**
Tuz

Hazırlanış Şekli

Soğanlar julyen doğranır, boyun, kanat, but, sarımsak tercihe göre doğranarak tencereye alınır ve sarartılır. Sararan ete 1 çay bardağı su ilave edilerek kıvam alana dek pişirilir.

Üzümlü Şekerli Börek

Malzemeler

Orta boy tepsi
12 adet **kuru yufka**
1 su bardağı **sıvı yağ**
1 çay bardağı **kaz yağı**
2 su bardağı **toz şeker**
300 gram **kuru üzüm**

Hazırlanış Şekli

Kuru yufkaları hafif kenarlarından su ile ıslatıp bir sofra bezine üst üste gelmeyecek şekilde sererek nemlendirilmeye bırakılır. Tepsiyi yağladıktan sonra 1 kat yufka tepsiye yerleştirilir şeker serpilir. Üzerine bir kat yufka sererek yağ, şeker ve üzüm ilave edilir.

1 kat şeker, bir kat şeker ve üzüm, 1 kat şeker. Toplamda 6 kat olacak şekilde 12 yufka tamamlanır.

Ateşte alt üst edilerek pişirilmesi tavsiye edilir.

Kuru Erik Hoşafı

Malzemeler

1 Kg Kuru **Erik**
3 su bardağı **Şeker**
3 Lt **Su**

Hazırlanış Şekli

Erikler yıkanarak 1 saat suda bekletilir. Süzülen erikler 3 Lt su 3 bardak şeker ile kaynatılır.

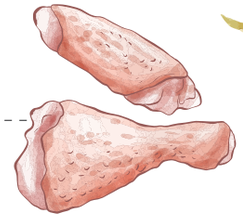
Kıvam alan hoşaf soğumaya bırakılır .Taneleri ile birlikte servis edilir.

Not : Kaz Bayramı menüsünde olmazsa olmaz içecektir.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Dartılı Keşkek





Malzemeler

1 Adet **Tavuk**
1/2 Kilogram **Aşurelik Buğday**
1 Baş, Orta Boy **Soğan**
1-2 Tatlı Kaşığı **Tuz**
1,5 Litre (6 Su Bardağı) **Su**
2 Yemek Kaşığı **Tereyağı**
1/2 Çay Kaşığı **Karabiber**
1/2 Çay Kaşığı **Kırmızıbiber**

Dartı yapmak için;
6-7 litre **Süt**



Hazırlanış Şekli

Süt kaynatıldıktan sonra üzerinde oluşan yağlı tabaka alınarak bir tencerede biriktirilir ve kısık ateşte rengi koyulaşıp şekli pırtık pırtık olana kadar kaynatılır. Yağlı kısmı üstte, tortu altta kalacak biçimde donması için ayrı bir kaba alınır.

Buğday akşamdan yıkanarak kabarması sağlanır. Ertesi gün, hazırlanan tavuk iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 1,5 saat) suda haşlanır. Tavuk haşlandıktan sonra kepçeyle tencereden alınır. Diğer tarafta, akşamdan hazırlanan buğday, tavuk suyuna atılır ve kaynayana kadar 1-2 kez tahta kaşıkla karıştırılır. Suyu azalırsa üzerini bir parmak fazla örtecek kadar su ve biraz tuz ilave edilir. Ilınmış olan tavuk, kemiklerinden ayıklanır, ince ince didiklenir ve kaynatılan buğdaya eklenir. Kaynayan karışım tahta kaşıkla ezilerek buğdayla etin birbirine yedirilmesi sağlanır. Koyulaştığı zaman servis tabağına alınır.

Diğer tarafta bir tavanın içinde tereyağı ve soğan kavrulur. Hazırlanan dartı, kırmızıbiber ve karabiber de eklendikten sonra keşkeğin üzerine dökülerek sıcak sıcak servis yapılır.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri



Dartı Soslu Kuzu Etli Keşkek

Malzemeler

1 Çay Bardağı **Dartı**

2 Kilogram **Buğday (Kepeğinden arıtılmış)**

1 Çay Bardağı **Zeytinyağı**

8 Kilogram **Kuzu/Koyun**

3 Yemek Kaşığı **Tuz**

6 Litre/24 Su Bardağı **Su**



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 koyulur.

Önceden meşe odununda yanan kömürün üzerine kazan koyulur. Yalnız kömür fazla alevli olmamalı, 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. Keşkek hazır hale gelince keşkek tokmaklarıyla sıcak su ilave edilerek dövülür. Keşkek dövülürken tuzuna, yağına ve damak tadına bakılır. Servise hazır hale gelince tabaklarla veya küçük tepsilere alınır. Keşkeğin üzerine karabiber ve kırmızıbiberle hazırlanan dartı sosu gezdirilerek sıcak sıcak servis edilir.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Enginarlı Dartılı Keşkek

Malzemeler

Enginar için;
6 Adet **Enginar**
1 Adet **Havuç**
1 Adet **Soğan**
1 Çay Bardağı **Zeytinyağı**
1 Çay Kaşığı **Şeker**
1 Çay Kaşığı **Un**
1 Tatlı Kaşığı **Tuz**
2 Su Bardağı **Tavuk Suyu**
1 Su Bardağı **Su**

Keşkek için;
1 Adet **Köy Tavuğu**
2 Su Bardağı **Buğday**
1 Adet, Orta Boy **Soğan**
1 Çay Kaşığı **Karabiber**
2 Tatlı Kaşığı **Tuz**
8 Su Bardağı **Tavuk Suyu**
1 Tatlı Kaşığı **Tuz**

Dartı Sosu için;
5 Yemek Kaşığı **Dartı**
2 Tatlı Kaşığı **Toz Biber**



Hazırlanış Şekli

Buğday akşamdan iyice yıkanır, üzerine kaynar su dökülür. 5 dakika kadar kaynatılır ve sabaha kadar bekletilir. Soğan ile havuç hafifçe kavrulur ve un eklenir. Biraz karıştırıldıktan sonra üzerine önceden haşlanmış 2 su bardağı tavuk suyu ve 1 bardak su ilave edilir. Kaynayınca enginarlar eklenir ve kısık ateşte 25 dakika kadar pişirilir. Çatalla kontrol edilip 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 çıkarılır ve kemikleri ayrılarak iyice didiklenir. Bekletilen buğday, ocağa alınır. 8 su bardağı sıcak tavuk suyu ve didiklenen tavuk eti, 2 tatlı kaşığı tuz eklenerek ara sıra karıştırılır ve kısık ateşte 70 dakika kadar pişirilir. Keşkek, tahta kaşık ile tel tel olana kadar karıştırılır ve ocaktan alınır. Ayrı bir tavada hazırlanan dartı eritilip toz biber eklenir. Keşkek servis tabağına alınan enginar çanağının içine doldurulduktan sonra üzerine dartı dökülür.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Ereğli Kebabı

Malzemeler

Et için;
1 kilogram **Kuşbaşı et**
2 yemek kaşığı **Tereyağı**
1 çay kaşığı **Tuz**
1 tatlı kaşığı **Kekik**
½ çay kaşığı **Karabiber**
1 tatlı kaşığı **Pul biber**
2 su bardağı **Et suyu**
2 adet **Tırnak pide**

Sos için;
2 yemek kaşığı **Sıvı yağ**
500 gram **Yoğurt**
2 diş **Sarımsak**
2 adet, orta boy **Domates**
1 tatlı kaşığı **Salça**
200 gram **Kuru kayısı**
100 gram **Kuru erik**
2 çorba kaşığı **Pekmez**
1 çay kaşığı **Tuz**

Hazırlanış Şekli

Küçük küçük doğranan kuşbaşı et haşlanır, ayıklanır ve güzelce kıyılır ya da didiklenir. Haşlama suyu süzülür ve daha sonra kullanmak üzere bekletilir. Kıyılan/didiklenen ete 2 su bardağı et suyu eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. Suyu çekilen etlere, bir teflon 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 erik ince ince doğranır, ayrı kaplara alınıpüzerlerine çıkacak kadar ılık su ilave edilir. 1 saatbeklettikten sonra su süzülür. Kayısı, pekmez, erikve tuz ete ilave edilerek 10 dakika pişirilir.

Tırnak pideler kuşbaşı şeklinde doğranır. Dikdörtgen bir kaba yayılır ve haşlanan etlerin kalan suyu yavaş yavaş pidelerin üzerine dökülür.Başka bir kapta sıvı yağ ısıtılır, rendelenmiş domates ve salça hafif kavrulur. Önce sarımsaklı yoğurt, ardından hazırlanan sos, pidelerin üzerine yayılır ve hazırladığımız karışım, üzerine dökülür. Sıcak sıcak servis edilir.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Çiğceli Kavurma

Malzemeler

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

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 sıcak servis yapılır.

◆◆◆◆◆◆◆

İsteğe göre, pirinçle de yapılabilir. Bunun için önce etler haşlanır. Haşlanan etler az yağda kavrulur. Pilav için tencerede yağ eritilir. Pirinç eklenir ve kavrulur. Tuzu ve suyu koyularak pişirilir. Bu sırada, ayrı bir tavada çiğce eritilir. Etlerin üzerine önce pilav, sonra kavurma konur. Üzerinde çiğce gezdirilir ve sıcak sıcak servis edilir.

◆◆◆◆◆◆◆



Kabak çiçeklerinin yırtılmaması için harç çok fazla koyulmamalıdır. Hazırlanan zeytinyağlı dolma içi çok fazla pişirilmemelidir. İsteğe göre kabak çiçeği dolmaları, zeytinyağlı dolma harcıyla bol baharatlı ve dolmalık fıstıklı hazırlanabilir. Yemeğin dibinin tutmaması için altına dereotu sapları yerleştirilmelidir.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Kıymalı Kabak Çiçeği Dolması



Malzemeler

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

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 da saklanabilir.

Soğanlar küçük küpler halinde doğranır. Ortadan ikiye kesilip uç kısımları alınan domates, rendenin ince kısmıyla rendelenir. Dereotunun yaprakları incecik kıyılır. Tek tektoplanan kabak çiçeklerinin uç kısımlarında bulunan yeşil kısımları çıkarılır. Çiçeklerin içinde bulunan sarı kısımları dikkatli bir şekilde alınır. Yapraklara zarar vermemeye özen gösterilir.

Sıvı yağın yarısı geniş bir tencerede ısıtılır. Kuru soğanlar, dirilikleri gidene kadar kıyma ile birlikte kavrulur. 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 azar alınarak çiçeklerin iç kısımları doldurulur. Çiçekler, üst kısımlarından içe doğru katlanıp, katlama yerleri altta kalacak biçimde tencereye yerleştirilir. Kalan sıvı yağ üzerlerinde gezdirilir ve dolmaların yarısını örtecek kadar ılık su eklenir. Ağırlık yapması için bir tabak kapatılır ve kısık ateşte, kapağı kapalı tencerede, kontrollü bir şekilde pişmeye bırakılır. İsteğe göre limon suyu ya da sarımsaklı yoğurt eşliğinde ılık ya da soğuk olarak servis edilir.



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.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Çiğceli Etli Yaprak Sarma

Malzemeler

250 gram/60-70 adet **Taze/salamura asma yaprağı**

1 adet, orta boy **Limon**

Yemek kaşığı **Zeytinyağı**

1 ½ su bardağı **Sıcak su**

½ çay kaşığı **Tuz**

2 adet, orta boy **Domates**

1 çorba kaşığı **Biber salçası**

½ demet **Nane**

3 adet, orta boy **Kuru soğan**

250-300 gram **Orta yağlı kıyma**

1 su bardağı **Pirinç**

2 su bardağı **Ciğce**

¼ demet **Maydanoz**

½ çay kaşığı **Tuz**

¼ çay kaşığı **Karabiber**

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 süzülür.

Sarmanın iç harcını hazırlamak için kuru soğan rendelendikten sonra derin bir kaba alınır. Sonra bol suda yıkanan ve 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.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Çiğceli Fırında Kaz

Malzemeler

1 Adet **Kaz**

2 Su Bardağı **Çiğce**

Hazırlanış Şekli

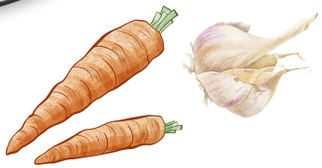
Kaz, içinin kanı suya çıksın diye önce temizlenir, 2 gün suda bırakılır. 2 gün sonra köy fırını sabah erkenden yakılır ve 3 saat boyunca iyice ısınması sağlanır. Şiş batırılan kazlar tava üzerine yatırılır, tavanın altına bir miktar su koyarak kızgın fırına sürülür.

Kızardıkça akan yağ, tavadan alınır. Öğleye kadar (yaklaşık 2-3 saat) kızartılır. Sonra ters çevrilip tekrar fırına verilir. Akşam fırından çıkarılır ve üzerinde çiğce gezdirilerek tiritle servis yapılır.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Tavşan Kapama



Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Bir gece önce derisi yüzülüp parçalara ayrılarak sirkeye yatırılan tavşan eti, tereyağında pişirilerek bir kenara ayrılır. Ayrı bir tavada tereyağı, soğan, havuç ve diğer sebzeler sotelenir. Son olarak, baharat ve kızarmış tavşan eti ilave edilerek karıştırılır.

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

İsteğe göre defne yaprağı, kırmızıbiber ve yeşilbiber de eklenebilir.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri



Hindili Keşkek

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

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



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Hindi Tiridi

Malzemeler

Yufka hamuru için;
2 kilogram **Un**
1 ½ tatlı kaşığı **Tuz**
1-1 ½ litre **Su**

Sosu için;
1 adet **Hindi**
250 gram **Tereyağı**
1 litre **Hindi suyu**
1 çay kaşığı **Karabiber**
1 çay kaşığı **Kırmızıbiber**

Hazırlanış Şekli

Hamur yoğrulup, pazılar yapıldıktan sonra bu pazılardan yufkalar açılır ve sacda önlü arkalı pişirilir. Pişirilen yufkalar dört parmak genişliğinde katlanır. Katlanan yufkalar da beş parmak genişliğinde kesilir ve kurumaması için üzerleri sofra beziyle örtülür.

Hindi önce kendi suyuyla, kısık ateşte pişirilir. Sonrasında üzerine 1-1 ½ litre su koyulur. Bu şekilde 10-15 dakika daha haşlanır ve didiklenir. 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 suyu ilave edilir. Tuz ve kırmızıbiber eklenip kapağı kapatılır, orta ateşte arada bir çevirerek kızartılır.

Hindi Tiridi yapımında biri büyük, diğeri küçük iki tepsi kullanılır. Büyük olan tepsinin içine bir miktar su koyulur. Üzerine diğer küçük tepsi yerleştirilir. Soğumaması için bu şekilde ocağın kısık gözünde tutulur. Hazırlanan yufkalar tereyağlı hindi suyunda 10 saniye kadar bekletilerek tepsiye dizilir. Islatılan yufkaların üzerinde ara ara tereyağı gezdirilir. Bütün yufkalar dizildikten sonra, üzerine hindi eti koyulur. İsteğe göre, üzerine yoğurt ve tereyağında hazırlanmış kırmızı ve karabiber sosu dökülebilir.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Keser Köftesi

Malzemeler

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

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. Üzeri kızardıkça 7-8 kez çıkarıp kaşıkla iyice karıştırılır ve tuz eklenir. Pişen Keser Köfteleri ile fırında pişirilen domates, soğan ve biber servis edilebilir.

◆◆◆◆◆◆◆

Etler doğramadan önce dondurucuda 30-45 dakika kadar bekletilirse doğranması ve küçük parçalara ayrılması daha kolay olur. Geleneksel olarak koyun eti ile hazırlansa da dana eti de tercih edilebilir. Et yağlı ise ayrıca yağ eklenmez, kendi yağında kavrulur. Ancak et yağlı değilse mutlaka bir miktar sıvı yağ eklenmelidir yoksa pişirilen kaba yapışıp kalır. Köfte harcı önceden hazırlanıp dondurulup ve pişirilmek üzere çözdürülebileceği gibi hazırlanıp pişirildikten sonra da dondurulabilir.

◆◆◆◆◆◆◆



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Tavuklu Kabak Dolması



Malzemeler

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

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.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Tavuklu Tirit



Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Sıvı yağ bir tavada kızdırılır ve içine kuşbaşı biçiminde doğranan tavukgöğsü eklenir. Beyaz et suyunu salıp çekene kadar sık sık karıştırılıp kavrulur. Kavrulurken 1 çay kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı toz biber ekleyip karıştırılır ve ateşten alınır.

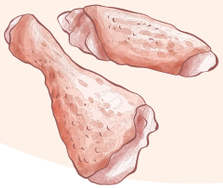
Sos için yağ kızdırılır. Önce yemeklik doğranan soğanlar eklenip kavrulur. Sonra salça eklenip kavrulur ve son olarak rendelenen domatesler de eklenip 10 dakika kadar pişirilir. Pişerken tuz, nane ve kekik ilave edilerek karıştırılır.

Bayat ekmekler küp biçiminde doğranır. Önceden ısıtılan fırında kıtır kıtır olduktan sonra çıkarılır ve üzerlerinde domates sosu gezdirilir. Onun üzerine de sarımsaklı yoğurt ve en üste tavuklar yayılır. Kıyılmış maydanoz veya dereotuyla süslendikten sonra sıcak sıcak servis edilir.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Tavuklu Yığma Yufka



Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

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 yufka üst üste yığılana kadar sürer. Daha sonra yufkalar büyük bir tepsiye alınır ve üçgen şeklinde kesilir.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Kuzu Dolması



Malzemeler

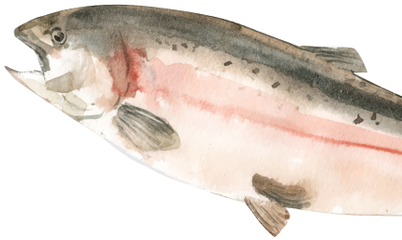
1 adet **Bütün kuzu**
4 su bardağı **Pirinç**
4 adet, büyük boy **Kuru soğan**
150 gram **Kuş üzümü**
½ çay bardağı **Sıvı yağ**
300 gram + 150 gram **Tereyağı**
1 yemek kaşığı **Karabiber**
1 çay kaşığı + 3 yemek kaşığı **Tuz**
1 çay kaşığı **Karabiber**
1 yemek kaşığı **Yenibahar**
3 yemek kaşığı **Pul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

Hazırlanış Şekli

Bütün kuzu yıkanır ve temizlenir. Temizlenen kuzunun içi ve dışı soğan ve tuz ile ovulur. 4 adet kuru soğan ve 150 gram dolmalık fıstık, 300 gram tereyağı ve yarım çay bardağı sıvı yağ ile kavrulur. 4 su bardağı pirinç, 150 gram kuş üzümü, yenibahar ve 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 yapılıp, kuzunun üstüne sürüldükten sonra fırına verilir. 5-6 saat sonra yemek servise hazır olur.





Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Bağırganlı Fırın Buğulama

Malzemeler

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

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 sıcak servis yapılır.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Ereğli Balık Köftesi



Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Kılçığı çıkarılan hamsiler temizlenir ve yıkanır. Daha sonra ince ince kıyılır ve mısır unu, yumurta, tuz, dereotu, nane, karabiber, ince kıyılmış soğan, dövülmüş ceviz ve dövülmüş sarımsak ile karıştırılır. Bu karışıma son olarak ince kıyılmış maydanoz 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 yağ emici kağıt üzerinde süzülür. Hamsi köfteleri sıcak sıcak servis yapılır.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Halıdere Peynirli Balığı

Malzemeler

1 kilogram **Hamsi**
300 gram **Beyaz peynir**
1 demet **Maydanoz**
1 adet **Yumurta**
1 çay bardağı **Mısır unu**
1 su bardağı **Sıvı yağ**

Hazırlanış Şekli

Hamsiler, kılçıkları ayıklandıktan sonra yıkanıp tuzlanarak süzülmeye bırakılır. Beyaz peynir ufalanır. Kıyılmış maydanoz ve 1 adet yumurta eklenerek iç malzemesi hazırlanır.

Temizlenmiş hamsilerin bir bölümü alınır ve bunların her birinin üzerine hazırlanan iç malzemeden bir tutam koyulur. Ardından, her birinin üzeri diğer hamsilerle tek tek kapatılır. Mısır ununa bulanarak kızgın yağda kızartılır. Yanında roka ve sıcak helva sunularak servis edilir.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri

Yumurtalı Mezgit

Malzemeler

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



Hazırlanış Şekli

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 içinde 1 su bardağı sıvı yağ kızdırılırken una bulanan mezgitler aynı şekilde arkalı önlü yumurtaya bulanır. Yağ yeterince kızınca, yumurtalı balıklar yağın içine atılır ve arkalı önlü çevrilerek kızartılır. Kızaran balıklar, yağ emici kağıt serilmiş tabağa alınır.



Et Yemekleri ve
Deniz Ürünleri



Cevizli Palamut

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

2 adet büyük boy palamut iyice yıkanır. Kılçıkları ayıklanıp filetosu çıkarılan palamutlar, kanı iyice akana kadar tuzlu suda bekletilir. Bu su palamutlar iyice temizlendikten sonra süzülür.

Tavanın içine sıvı yağ konur ve palamut filetoları ters-düz şekilde kızartılır. Balıklar kızardıktan sonra büyük bir fırın tepsisinin içine filetolar düz bir şekilde dizilir.

Ayrı bir tavaya soğan, maydanoz, ceviz, tuz ve baharatlar koyularak iyice kavrulur. Hazırlanan harç, fırın tepsisine dizilen palamutların üzerine eşit biçimde dağıtılır. Sosun üzerinde 3-4 yemek kaşığı kadar tereyağı gezdirilir. Hazırlığı tamamlanan palamutlar, son olarak 200°C'de önceden ısıtılmış fırında pişirilir.









Sebze Yemekleri

Karnıkaralı Ebegümeci *sf. 86*
Kurkuk Dolması *sf. 87*
Ilıştıra Yemeği *sf. 88*
Efelek Yemeği *sf. 89*
Çiğceli Ilıştıra Kavurması *sf. 90*
Dartılı Ispanak Mancarı *sf. 91*
Has Efelek *sf. 92*
Çiğceli Kabak Çiçeği Dolması *sf. 93*
Efelek Dolması *sf. 94*
Efelekli Ebegümeci *sf. 95*
Gazayaklı Mancar Köftesi *sf. 97*
Karagöz (Bostan) Mancarı *sf. 98*
Arpacık Soğanlı Kestane *sf. 99*
Kızıl Pancar Yemeği *sf. 101*
Lorlu Pazı Dolması *sf. 103*
Mancar Dolması *sf. 104*
Sirken Mancarı *sf. 105*
Zeytinyağlı Ebegümeci *sf. 106*
Zeytinyağlı Kereviz *sf. 107*
Zeytinyağlı Soğan Dolması *sf. 109*
Gabartlama *sf. 111*
Yumurtalı Ilıştıra *sf. 113*
Yumurta Dolması *sf. 115*





Sebze Yemekleri

Karnıkaralı Ebegümeci

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

1 gün boyunca suda bekletilen börülceler 1 litre suda haşlanır ve ayrı bir kaba alınır. İyice yıkanan ebegümeci otu, börülcelerin olduğu kabın içine doğranır. Üzerine yarım litre su ve yağ ilave edilip kaynatılır.

Ayrı bir tavada kavrulan soğan ve salça, bu karışıma eklenir. Yaklaşık 20 dakika pişirildikten sonra bir kap içinde servis edilir. İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ile servis edilebilir.

İsteğe göre, kıymalı olarak da yapılabilir. Bu durumda, 500 gram kıyma soğanla birlikte kavrulur ve ardından aynı adımlar izlenir.





Sebze Yemekleri

Kurkuk Dolması

Malzemeler

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

İsteğe göre, dolmaya yarım kilo kıyma da ilave edilebilir.

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 ince doğranır ve pembeleşinceye kadar yağda kızartılır. Tuz eklenir ve 1 bardak su ilave edildikten sonra 4-5 dakika kaynatılır.

İsteğe göre, şişen bulgura maydanoz ve nane eklenir. Ardından, soğanlar da bulgura ilave edilerek harmanlanır. Hazırlanan bulgur kaşık yardımıyla güneşlenen yaprakların üzerine koyulur ve yapraklar 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 dolmalar bitinceye kadar bu işlem devam eder. Normal ateşte 2 bardak su ilave edildikten sonra 1,5 saat pişmeye bırakılır. Küçük bir tavada yarım çay bardağı yağ ile tuz kızdırılır. Kızgın yağa kırmızıbiber de eklendikten sonra hazırlanan bu karışım, dolmanın üzerine dökülür. Dolmalar 5 dakika daha kaynadıktan sonra servise hazırdır.



Sebze Yemekleri

Ilıştıra Yemeği

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Ilıştıra iyice temizlenip yıkanır ve ince ince doğranır. Orta boy bir tencerede 6 su bardağı su ile haşlandıktan sonra suyu süzülür. Daha sonra salça, karabiber, kırmızıbiber, tuz,yağ ve küçük küçük doğranmış soğanlarla, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.

Bu karışıma, ayrı bir kapta çırpılan yumurta ilave edilir. Tahta kaşık yardımıyla karıştırılan ılıştıra, 10 dakika sonra ateşten alınır. Servis tabağına alınarak sıcak sıcak servis edilir.

İsteğe göre, yarım kilo kıyma da ilave edilebilir.



Sebze Yemekleri

Efelek Yemeği

Malzemeler

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

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.





Sebze Yemekleri

Çiğceli Ilıştıra Kavurması

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Ilıştıranın 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.



Sebze Yemekleri

Dartılı Ispanak Mancarı

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Ispanaklar ayıklanır, çok küçük olmayacak biçimde doğranır ve sirkeli suda 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. Soğanlara salça ilave edilip biraz daha kavrulur. Ardından ıspanaklar eklenir ve biraz daha kavrulduktan sonra tuz ve pul biber ilave edilerek karıştırılır. Son olarak, 1 çay bardağı sıcak su eklenir ve tencerenin kapağı kapatılır. Hazırlanan ıspanak yemeği, kısık ateşte pişirilir. Yemek piştiğinde altı kapatılır ve ayrı bir tencerede tereyağı ile karabiberle kavrulan dartı, üzerine dökülerek servis edilir.



Sebze Yemekleri

Has Efelek

Malzemeler

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

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.

Malzemeler suyunu bıraktıktan sonra, yemeğin suyunun fazla gelmemesi için ayarlama yapılır. Tuzu konur. Pişmeye yakın, çiğce eklenir ve birlikte kaynatıldıktan sonra yemeğin altı kapatılır.



Sebze Yemekleri

Çiğceli Kabak Çiçeği Dolması

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

5 adet soğan doğranır. Yağda sararana kadar kızartılır. Önce salça, daha sonra da ayıklanıp yıkanan pirinç ilave edilip kavrulduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve yemek 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.



Sebze Yemekleri

Efelek Dolması

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Önce efelekler ayıklanır, yıkanır. Orta damarları bıçakla çıkarılır. Efelekler kaynar suya daldırılıp çıkarılır. 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 eklenir.

Sıcak su ilavesiyle iç malzemesi pilav gibi pişirilir. Efelek, beş dakikada pişen bir bitki olduğu için iç malzemesinden ayrı pişirilir. İç malzemesi 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.



Sebze Yemekleri

Efelekli Ebegümeci



Malzemeler

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

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.



Sebze Yemekleri

Gazayaklı Mancar Köftesi

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Önce kazayağı mancarı temizlenir, yıkanır ve küçük küçük doğranır. İçine kuru soğan, un, 1 yumurta, rendelenmiş patates, çiğce ve baharatlar ilave edilip karıştırılır. Ardından yoğrulup köfte şekline getirilir. Sıvı yağda kızartılır.





Sebze Yemekleri

Karagöz (Bostan) Mancarı

Malzemeler

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

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.



Sebze Yemekleri

Arpacık Soğanlı Kestane

Malzemeler

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

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 kavrulur 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 sıcak servis yapılır.



Sebze Yemekleri



Kızıl Pancar Yemeği

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

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

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



Sebze Yemekleri

Lorlu Pazı Dolması

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Tereyağı tavada ısıtılır. Küçük küçük doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar yağda kızartılır. Bulgur eklenip karıştırılır. Ardından, 1 ½ su bardağı sıcak su eklenir. Hepsi kaynayınca ocak kısılır ve yemek, bulgur suyunu çekene kadar kapağı kapalı biçimde 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 konup, ince rulolar 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 bir kapta tereyağında kızdırılan pul biber gezdirilir.



Sebze Yemekleri

Mancar Dolması

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

2 demet mancarın yaprakları 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 bulgura eklenir. Soğanın kavrulduğu tavaya 2 bardak su konur ve içine 1 tatlı kaşığı tuz atılıp, 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 yarısını örtecek şekilde 3 bardak su ilave edilere pişirilir.

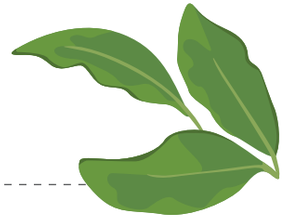


Sebze Yemekleri

Sirken Mancarı

Malzemeler

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



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 yanında yoğurtla servis edilir.



Sebze Yemekleri

Zeytinyağlı Ebegümeci

Malzemeler

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

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 pişikten sonra bir kaba alınır ve servise sunulur. İsteğe göre, (tercihen sarımsaklı) yoğurt ilave edebilir.

◆◆◆◆◆◆◆

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

◆◆◆◆◆◆◆



Sebze Yemekleri

Zeytinyağlı Kereviz



Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

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. Ayva ve kerevizler yumuşayana kadar kaynatılır. Son olarak, üzerine 4-5 kaşık zeytinyağı eklenir ve altı kapatılarak servis edilir.



Sebze Yemekleri

Zeytinyağlı Soğan Dolması

Malzemeler

Haşlama için;

5 adet, orta boy **Kuru soğan**
3 su bardağı **Su**
1 çay kaşığı **Tuz**

İç malzemesi için;

1 su bardağı **Pirinç**
1 su bardağı **Bulgur**
1 adet, orta boy **Kuru soğan**
½ demet **Maydanoz**
1 adet, orta boy **Domates**
1 yemek kaşığı **Salça**
2 yemek kaşığı **Zeytinyağı**
1 çay kaşığı **Kekik**
1 çay kaşığı **Pul biber**
2 su bardağı **Tavuk suyu**
1 çay kaşığı **Tuz**

Üzeri için;

2 yemek kaşığı **Zeytinyağı**
1 yemek kaşığı **Salça**
4 su bardağı **Su**

Hazırlanış Şekli

Haşlama için 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 haşlanıp, süzülür.

İç malzeme için 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.

Soğanların içine birer tatlı kaşığı iç malzemesi konup, sarılır. Tencerenin tamamı sarılıp doldurulur. Doldurulan bu malzeme üzerine hafif salçalı su dökülür. Üzerine baskı için porselen tabak veya baskı taşı koyulduktan sonra tencerenin ağzı kapatılır. Kaynadıktan sonra ocağın ateşi en kısık dereceye alınır ve pişirilir. Piştikten sonra ocaktan alınır ve 10-15 dakika kadar dinlendirilip servise sunulur.





Sebze Yemekleri

Gabartlama

Malzemeler

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

Kızartmak için;
2 su bardağı **Sıvı yağ**

Hazırlanış Şekli

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

Bu harç kızgın yağa kaşık kaşık koyulur ve kızartılır. İster sade, ister süzme yoğurtla servis yapılır.





Sebze Yemekleri

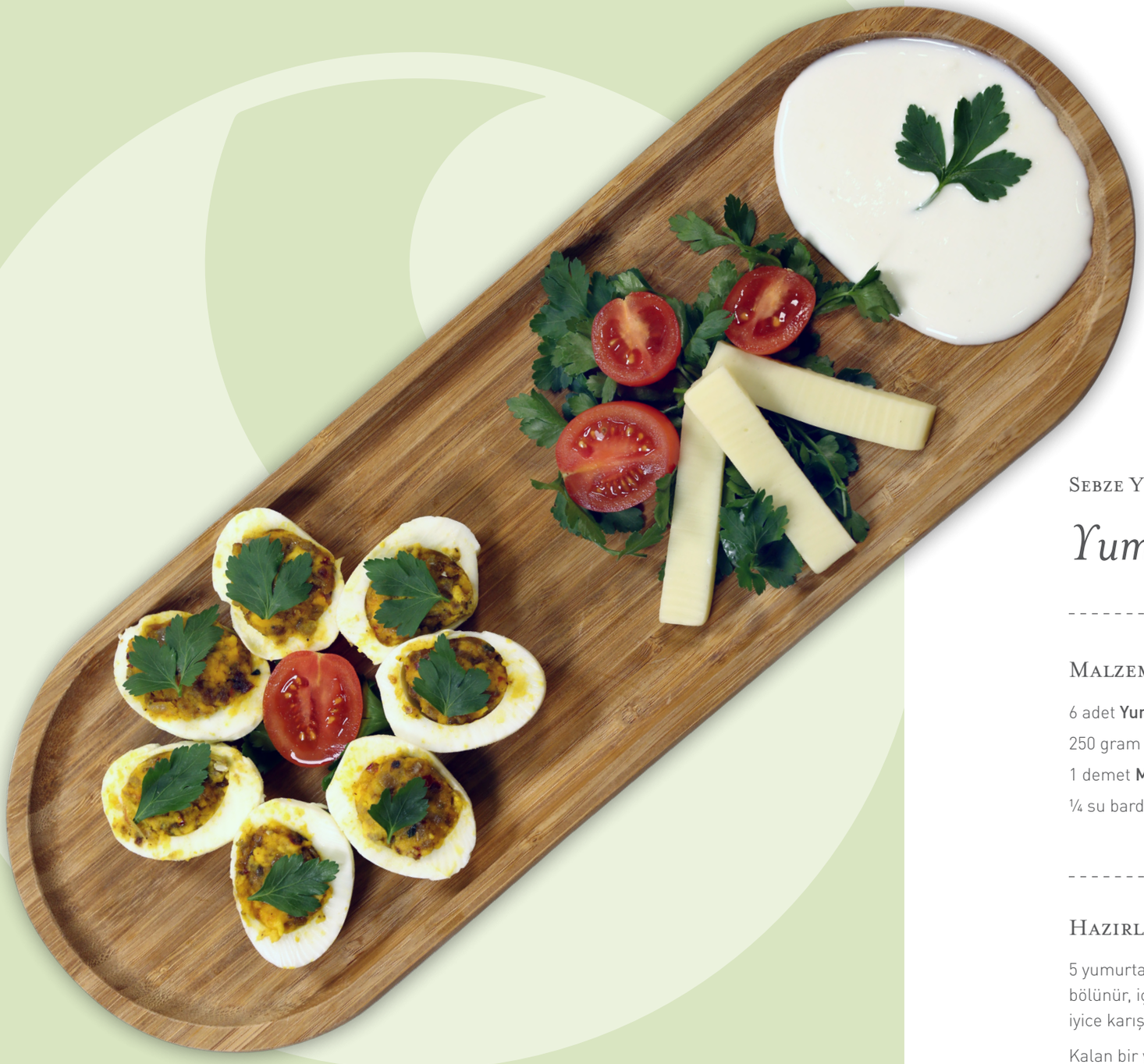
Yumurtalı Ilıştıra

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Ilıştıralar temizlenip yıkandıktan sonra bir tencereye alınır. Hiçbir ilave yapılmadan tencerede pembeleşinceye kadar kaynatılır. Daha sonra tavaya alınan ılıştıralara salça, sıvı yağ, karabiber, kırmızıbiber, tuz ve su ilave edilir. Tavada karıştırıldıktan sonra 10 dakika pişmeye bırakılır. Daha sonra büyük tepsiye alınan ılıştıraların üzerine, ayrı bir tavada ve yağda pişirilen yumurtalar koyulur. Serpilen kırmızı ve karabiber ile süslendikten sonra servis yapılır.





Sebze Yemekleri

Yumurta Dolması

Malzemeler

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

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 *sf.119*

Yumurtalı Dilbiran/Hacı Mantarı *sf. 120*

Döbelen/Öreke Mantarı *sf.121*

Feslik/Kıkırdak/Porçini Mantarı *sf. 122*

Geyik/Sığırdili Mantarı *sf. 123*

Karakulak/İstiridye Mantarı *sf. 125*

Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı *sf. 126*

Sütlük Mantarı Kavurması *sf. 127*

Yumurtalı Malkadın/Balkadın Mantarı *sf. 129*



Mantar Yemekleri

Çayır/Evlek/ Karadomalan Mantarı

Malzemeler

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

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. Kısık ateşte bir yandan karıştırılarak 10 dakika daha kavrulduktan sonra servise hazırdır.



Mantar Yemekleri

Yumurtalı Dılbıran/ Hacı Mantarı

Malzemeler

1 kilogram **Dılbıran mantarı**
1 adet **Kırmızıbiber**
1 adet **Yeşilbiber**
1 adet **Yumurta**
1 yemek kaşığı **Un**
1 çay bardağı **Sıvı yağ**
1 yemek kaşığı **Tuz**
1 tatlı kaşığı **Baharat** (isteğe göre)



Hazırlanış Şekli

Mantarlar temizlendikten sonra haşlanır. Yumurta, un, tuz ve baharat ilave edilerek koyu kıvamda sos hazırlanır. Yapılan sosun içine, haşlanan mantarlar ve biberler eklenir. Mantarlar iyice sosa bulandıktan sonra kızgın yağın içine atılır ve kızartılıp sıcak sıcak servis yapılır.



Mantar Yemekleri

Döbelen/ Öreke Mantarı



Malzemeler

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

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-iki defa çevrilir. 2-3 bardak su da eklendikten sonra isteğe göre 1 tatlı kaşığı biberle terbiyesi yapılır ve bir süre daha ocakta pişirilir. Döbelen mantarı, keçi sakalı mantarı gibi haşlanarak hazırlandığı için kısa sürede pişer.



Mantar Yemekleri

Feslik/Kıkırdak/Porçini Mantarı

Malzemeler

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

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.



Mantar Yemekleri

Geyik/Sığırdili Mantarı

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Geyik mantarı yıkanır ve haşlanır. Yumuşayınca sudan alınıp derisi yüzülür ve doğranır. Kullanılan fırın kabına parça parça margarin, kıyılmış dereotu ve pırasa koyulur. Üzerine baharat serpilip su eklenir.

Sarımsakların da ilave edilmesinin ardından son olarak mantar eklenir ve harlı ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirilir.





Mantar Yemekleri

Karakulak Mantarı

Malzemeler

3 yemek kaşığı **Zeytinyağı**

½ kilogram **Karakulak mantarı**

1 yemek kaşığı **Tereyağı**

1 yemek kaşığı, ince kıyılmış **Sarımsak**

1 çay kaşığı **Taze kekik**

1 ½ yemek kaşığı (taze sıkılmış) **Limon suyu**

3-4 damla **Elma sirkesi**

2-3 sap ince, kıyılmış **Maydanoz**

1 ½ çay kaşığı **Tuz**

1 ½ çay kaşığı **Karabiber**

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 pişince üzerine 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 ve karıştırılır.







Mantar Yemekleri

Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı

Malzemeler

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

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 eklenip sıcak sıcak servis edilir.



Mantar Yemekleri

Sütlük Mantarı Kavurması

Malzemeler

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

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.





Mantar Yemekleri

Yumurtalı Malkadın/ Balkadın Mantarı

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Malkadın mantarı içine çeşitli sebzeler koyularak yenebileceği gibi, içine hiçbir şey koymadan tuz ve biberle terbiye edilerek de yapılabilir. 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 *sf.133*

Ayvalı Çiğceli Kavurmalı Pilav *sf.135*

Çiğceli Pilav *sf.136*

Dartılı Haşlama Pilav *sf.137*



Pilavlar

Baş Ayaklı Kaz Pilavı

Malzemeler

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

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 kavrulup 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 tencerenin kapağı kapatılır ve yemek karıştırılmadan kısık ateşte pişirilir. Bulgurlar göz göz olup suyunu çektiğinde tencerenin üzerine bir bez örtülüp, kapağı sıkıca kapatıldıktan sonra pilav dinlenmeye bırakılır.

◆◆◆◆◆◆◆

Suyu eklenen pilavı kısık ateşte 10–12 dakika kadar pişirmek yeterli olacaktır ancak bulgurun cinsine göre su miktarını ve pişirme süresi artırılıp azaltılabilir. Pilav, isteğe göre, rendelenen domates ya da salça ilave edilerek de hazırlanabilir.

◆◆◆◆◆◆◆



Pilavlar

Ayvalı Çiğceli Kavurmalı Pilav



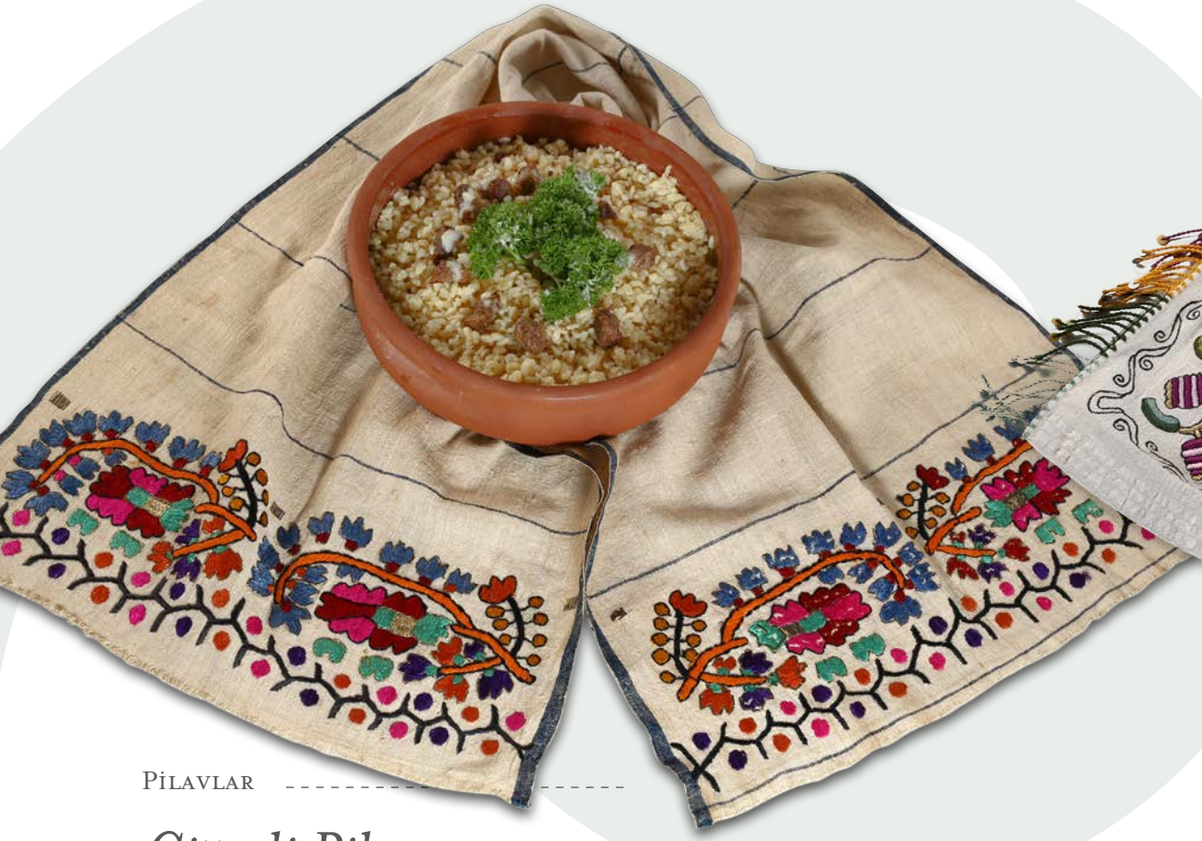
Malzemeler

- 2 adet, orta boy **Ayva**
- 250 gram **Kuşbaşı et**
- 2 su bardağı **Pirinç**
- 4 su bardağı **Su**
- 1 adet, orta boy **Soğan**
- 2 su bardağı **Et suyu**
- 3 yemek kaşığı **Zeytinyağı**
- 1 çay bardağı **Kuru üzüm**
- 2 yemek kaşığı **Tereyağı**
- 100 gram **Kaymak**

Hazırlanış Şekli

Pirinç, sıcak suya koyulup 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 kıvama gelinceye kadar kavrulduktan sonra ayvalar eklenir ve biraz daha kavrulur. Kavurma işlemi bitince, suda bekletilerek yumuşatılan kuru üzümler serpilir. Ardından kavrulan pirinçler de eklenir. Et suyu ve sıcak su karışımı ile pilav pişirilir. Tabaklama işlemi sırasında üzerine kızgın tereyağı ve kaymak gezdirilip servis edilir.





Pilavlar

Çiğceli Pilav

Malzemeler

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

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 pişirmek yeterli olacaktır ancak bulgurun cinsine göre kullanılan su miktarı ve pişirme süresi azaltıp artırılabilir. Tavuk suyu yerine et ya da yalnızca sıcak su da tercih edilebilir.

◆◆◆◆◆◆◆

Pilavlar

Dartılı Haşlama Pilav



Malzemeler

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

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 konur ve 2-3 dakika daha kavrulur. 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 serpilir.



Makarnalar/ Erişteler, Mantılar ve Malak

Süt Çiğli Düdük Makarnası *sf.141*

Dartılı Erişte *sf.143*

Çiğgeli Ekmek Makarnası *sf.144*

Keşli Cevizli Kesme Makarna *sf.145*

Dartılı Mancarlı Kulak *sf.146*

Ekşimikli Gulak Makarnası *sf.147*

Dartılı Düdüklü Makarna *sf.148*

Buğday Malağı *sf.149*

Dartılı Malak *sf.150*

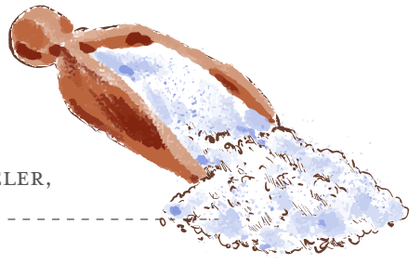
Gebze Mantısı *sf.151*

Dartılı Manti *sf.153*

Kulak Manti *sf.155*

Tavuklu Manti *sf.157*





Makarnalar/Erişteler,
Mantılar ve Malak

Süt Çiğli Düdük Makarnası

Malzemeler

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

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.

Piştikten sonra süzülerek ayrı bir kaba alınır. Makarnanın süzülen suyu ile süt çiği kaynatılır, dövülmüş ceviz ile birlikte makarnaya ilave edilip servis edilir.



Makarnalar/Erişteler,
Mantılar ve Malak

Dartılı Erişte

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

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

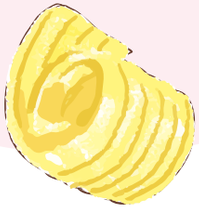
Yumurta ve un birbirine karışır karışmaz, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve 1 çay kaşığı tuz eklenerek yavaş yavaş iyice yoğrulur. Yuvarlak bir haline getirilip, üzerine nemli temiz bir bez örtülerek yarım saat dinlendirdikten sonra oklava yardımı ile hamur açılır. Belli bir büyüklük ve inceliğe ulaştıktan sonra şeritler halinde kesilir. Hamuru açarken ve kestikten sonra, kesilen parçaların birbirine yapışmaması için hafifçe unlanır. Aynı büyüklükte kesilen şeritler üst üste koyularak yeniden 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 parmaktan biraz fazla örtecek 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, eriştenin üzerine ilave edilerek servis edilir.



Makarnalar / Erişteler,
Mantılar ve Malak

Çiğceli Ekmek Makarnası



Malzemeler

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

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.



Makarnalar / Erişteler,
Mantılar ve Malak

Keşli Cevizli Kesme Makarna

Malzemeler

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

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, eriştenin üzerine aktarılır, karıştırılır ve sıcak sıcak servise sunulur.



Makarnalar / Erişteler,
Mantılar ve Malak

Dartılı Mancarlı Kulak



Malzemeler

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

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 tencerede kaynayan suya tuz eklendikten sonra makarnalar tek tek içine atılır. Makarnalar, suyun içinde yapışmaması için devamlı 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.



Makarnalar / Erişteler,
Mantılar ve Malak

Ekşimikli Gulak Makarnası



Malzemeler

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

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 ekşimik ya da kıyma koyulur ve katlanarak üçgen şekline getirilir. Diğer taraftan bir tencerede su kaynatılır. Kaynamaya başladığı anda tuz atılır. Kaynar suya atılan hamurlar 15 dakika piştikten sonra süzgeçten süzülür ve büyük bir tepsiye 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.



Makarnalar / Erişteler,
Mantılar ve Malak

Dartılı Düdüklü Makarna

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

1 su bardağı su, tuz ve un yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yavaş yavaş un 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 yeniden 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 sıcak servis yapılır.



Makarnalar / Erişteler,
Mantılar ve Malak

Buğday Malağı

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

2 litre su kaynatılır. Kaynayan suyun içine buğday unu yavaşça eklenir, karışım katı kıvama gelene kadar kaynatılır.

Yapışmaması için sürekli karıştırılır. Yapılan malağın üzerine tercih edilen baharatlar eklendikten sonra servis yapılır.



Makarnalar / Erişteler,
Mantılar ve Malak

Dartılı Malak



Malzemeler

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

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 gezdirilip servis edilir.



Makarnalar / Erişteler,
Mantılar ve Malak

Gebze Mantısı



Malzemeler

1 adet, bütün **Tavuk**
4 su bardağı **Un**
8 su bardağı **Su**
1 tatlı kaşığı **Tuz**
1 su bardağı **Pirinç**
½ çay bardağı **Sıvı yağ**

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 karıştırılarak hamur yapılır. Hamur 5 bezeye ayrılır. Bezeler açılıp, kare kare kesilir. Kesilen hamurların ortasına soğuk pirinç koyulur. Bohça gibi büzülerek tepsiye dizilir. Son olarak, kalan yufka ile tepsiye kapak yapılıp üzeri kapatılır, yağ gezdirilerek fırına atılır. Pişen mantıya, soğuk tavuk suyu ve tavuk ilave edilerek servis yapılır.



Makarnalar/Erişteler,
Mantılar ve Malak

Dartılı Mantı



Malzemeler

400 gram **Hamur**
750 gram **Yoğurt**
30 gram/2 yemek kaşığı **Margarin**
1 adet **Yumurta**
¼ litre **Su**

Harç için;

250 gram **Kıyma**
1 adet, orta boy **Soğan** (rendelenmiş)
1 çay kaşığı **Tuz**
1 çay kaşığı **Pul biber**
1 çay kaşığı **Karabiber**
¼ demet **Maydanoz**

Hamur için;

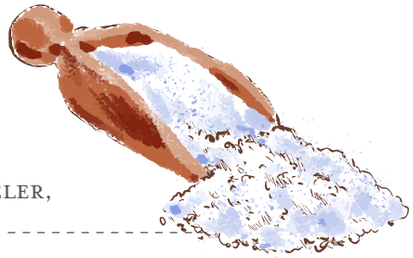
400 gram **Un**
1 adet **Yumurta**
1 çay kaşığı **Tuz**
½ litre **Su**
1 çay bardağı **Dartı**

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 koyulur ve üçgen şeklinde kapatılır.

Bir tencereye 8-10 bardak 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 sıcak servis yapılır.





Makarnalar/Erişteler,
Mantılar ve Malak

Kulak Mantı

Malzemeler

Harç için;

250 gram **Kıyma**

1 adet **Soğan**

1 tatlı kaşığı **Pul biber**

1 tatlı kaşığı **Karabiber**

Hamur için;

½ kilogram **Un**

2 adet **Yumurta**

2 tatlı kaşığı **Tuz**

1-2 su bardağı **Su**

Hazırlanış Şekli

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

Un, su, yumurta ve bir miktar tuz, 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 suya atılır ve pişirilir. Sıcak servis yapılır.



Makarnalar/Erişteler,
Mantılar ve Malak

Tavuklu Mantı

Malzemeler

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

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. 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. Yoğurt çırpılıp mantının üzerine dökülür. Mantıya farklı bir lezzet katmak için kızgın yağ, pul biber, karabiber karışımından oluşan sos dökülerek servis edilir.



Pideler, Börekler ve Hamur İşleri

Mancarlı Pide *sf.161*

Bazlama *sf.162*

Cevizli Ekmek *sf.163*

Cızlama *sf.164*

Taşköprü Fırın Ekmeği (Damat Bohçası) *sf.165*

Gelin Bohçası *sf.166*

Yığma Yufka *sf.167*

İzmit Simidi *sf.169*

Bazlamalı Börek *sf.170*

Bulgurlu Mantarlı Börek *sf.171*

Cevizli Lokum *sf.172*

Gazayaklı Gömme Börek *sf.173*

Kaymaz Böreği *sf.174*

Kabaklı Örek/Kıvrım *sf.175*

Kocagörmez Böreği *sf.176*

Pekmezli Kabak Böreği *sf.177*

Evirli Böreği *sf.179*

Kandıra Bayram Lokumu *sf.181*

Gazayaklı Gömme *sf.182*

Karamürsel Simit Dolması *sf.183*

Gelin Damat Çöreği *sf.184*

Nazlı Keki (Nazlı) *sf.185*

Gebze Bayram Çöreği *sf.187*



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Mancarlı Pide

Malzemeler

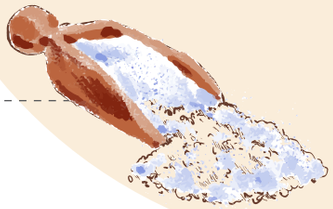
1 kilogram **Gazayağı/pazı/ılıştıra**
1 adet **Soğan**
1 çay bardağı **Sıvı yağ**
1 çay kaşığı **Karabiber**
1 çay kaşığı **Pul biber**
1 çay kaşığı **Tuz**
1 çay bardağı **Çiğce**

Hamuru için;
1 kilogram **Un**
1 tane **Maya**
1 yemek kaşığı **Tuz**
1 su bardağı **Su**

Hazırlanış Şekli

1 kilo un, 1 bardak su, 1 yemek kaşığı tuz ve maya, hamur haline gelinceye kadar yoğrulur, ardından mayalanması için 1 saat bekletilir. Hazırlanan hamur, küçük bezelere 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 dizilip, fırına verilir. 45 dakika-1 saat piştikten sonra servise hazır hale gelir.





Pideler, Börekler ve Hamur İşleri

Bazlama

Malzemeler

1 kilogram **Un**
½ yemek kaşığı **Hamur mayası**
½ sürahi **Ilık su**
2 yemek kaşığı **Tuz**
1 yemek kaşığı **Tuz**
1 paket **Katı yağ**

Hazırlanış Şekli

Hamur mayası, tuz ve 1 paket katı yağ una ilave edilir. Yarım sürahi ılık su yavaşça dökülerek yoğurmaya başlanır. Kulak memesi kıvamına geldikten sonra bir süre mayalanması için beklenir.

Hazırlanan hamur küçük yumaklar haline getirildikten sonra sıra bir sofra üzerinde hamuru açmaya gelir. Açılan hamurlar, sacın üzerinde pişirilir. İsteğe göre içine peynir ya da çökelek konarak servise edilir.





Pideler, Börekler ve Hamur İşleri

Cevizli Ekmek

Malzemeler

3 su bardağı **Su**
2 su bardağı **Süt**
5 su bardağı **Un**
½ su bardağı **Yağ**
1 su bardağı **Ceviz**
1 yemek kaşığı **Kuru maya**
1 çay kaşığı **Toz şeker**
3 çay kaşığı **Tuz**

Hazırlanış Şekli

Süt, su, şeker, maya karıştırılıp göz göz oluncaya kadar kabartılır. Unun ortası açılır. Mayalı malzeme ve yağ ilave edilip hamur hazırlanır. 20 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur 4 beze haline getirilip el ile yağlanarak açılır. Açılan hamurların üzeri bir-iki kaşık yağ ile yağlanır, üzerine dövülmüş ceviz serilir. Hamur, rulo şeklinde sarılır. 3 parmak genişliğinde dilimlenip tepsiye dizilerek fırına verilir.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Cızlama

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

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

Sac ısıtılır, hamurdan yarımşar kepçe alınarak sacın ortasına dökülür. Kalınlığı yarım santim olacak şekilde kepçenin arkası ile yayılır, göz göz olacak şekilde önlü arkalı pişirilir.

Cızlamanın içine koyulmak üzere peynir rendelenir. Cızlama masaya serilerek içine peynir serpilir ve kıvrılarak servis yapılır.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Taşköprü Fırın Ekmeği (Damat Bohçası)



Malzemeler

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

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. Ardından, taş fırında 2 saat pişirilir.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Gelin Bohçası

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

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

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



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Yığma Yufka

Malzemeler

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



Hazırlanış Şekli

Hamuru hazırlarken içine yaş maya, tuz, un ve su koyulur. Malzemeler kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir ve küçük bezelere ayırılır. Bezeler ince yufka gibi açılır.

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" içine et, tavuk gibi yemekler sarılarak yenilen bir hamur çeşididir.

◆◆◆◆◆◆◆



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

İzmit Simidi

Malzemeler

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

Şiresi için;
1 su bardağı **Susam**
½ su bardağı **Pekmez**
½ su bardağı **Su**

Hazırlanış Şekli

Maya 1 su bardağı ılık suda eritilir ve kabarması için yaklaşık 2-3 saat bekletilir. 2 kaşık pekmez, süt, şeker, sirke ile bir su bardağı ılık su karıştırılır. Tuz ve eritilen maya, ortası havuz gibi açılan una dökülür. Önceden hazırlanan pekmezli su azar azar eklenir ve hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamurdan parçalar koparılır ve elde yuvarlanıp, simit şekli verilir. Derin bir kapta, kalan 1 kaşık pekmez ve 1 bardak su karıştırılır.

Susam, geniş bir tabağa koyulur. Hazırlanan hamurlar, pekmezli suya batırılıp çıkarılarak susama bulanır (Bazı bölgelerde bu su kaynatılır. Kaynayan suya atılan hamur dibe çöker, yüzeye çıktığında alınır). Fırın tepsisi hafif yağlanarak, simitler çok sık olmayacak şekilde aralıklarla tepsiye dizilir. Önceden 200°C'de ısıtılan fırında 30 dakika kadar pişirilir.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Bazlamalı Börek

Malzemeler

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

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 yağlanır. Ardından tepsiye 1 adet yufka serilir ve iç harcından biraz konur. Diğer katlara da aynı işlem uygulandıktan sonra en üste yumurta sürülüp, fırına verilir.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Bulgurlu Mantarlı Börek

Malzemeler

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

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 iç malzemeleri koyularak rulo yapılır. 4 santimetre uzunluğunda kesilerek tepsiye dizilir. Tepsinin üzerine yağ sürülerek taş fırında pişirilir.





Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Cevizli Lokum

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

1 kilogram un ile 3 ½ su bardağı su, kulak memesi kıvamına gelinceye dek yoğrulur. Hamura tuz ile maya da ilave edildikten sonra yeniden yoğrulur ve 1,5 saat dinlenmeye bırakılır. Başka bir kapta ceviz ile çörek otu karıştırılarak iç malzeme hazırlanır. Kabaran hamur, düz bir zeminde, çok ince olmayacak şekilde, bir avuç büyüklüğünde parçalara ayrılıp açılır.

Hazırlanan iç malzeme, açılan hamur konur 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 pişirilip, lokumların üzeri kızarınca fırından çıkarılır ve servis yapılır.





Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Gazayaklı Gömme Börek

Malzemeler

2 adet **Yumurta**
1 çay bardağı **Süt**
2 çorba kaşığı **Yoğurt**
1 çay bardağı **Zeytinyağı**
2 adet **Yufka**
İç malzemesi;
1 adet **Soğan**
1 kilogram **Gazayağı**
1 çorba kaşığı **Margarin**
200 gram **Beyaz peynir**
1 tatlı kaşığı **Pul biber**
1 tatlı kaşığı **Çörek otu**

Hazırlanış Şekli

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. Hazırlanan iç malzeme ılımaya bırakıldıktan sonra 2 yumurta, 2 çorba kaşığı yoğurt, 1 çay bardağı süt ve 1 çay bardağı zeytinyağı derin bir kapta iyice çırpılır. Hazırlanan bu karışımdan bir miktar alınıp, 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. Yeniden yumurtalı karışım sürülür. Kenarları sarkan yufkalar tepsinin içine katlanır. Kalan karışım da üzerine sürülür ve çörek otu serpilir. Önceden ısıtılan yüksek ısıdaki fırında 40 dakika pişirilir ve ılıdıktan sonra servis yapılır.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Kaymaz Böreği

Malzemeler

Hamur için;
1adet **Yumurta**
1 tatlı kaşığı **Tuz**
1 ½ su bardağı **Su**
1 çay bardağı **Mısır unu**

İç malzemesi;
1 su bardağı **Ceviz**
1 çay bardağı **Sıvı yağ**

Üzerini ıslatmak için;
1 su bardağı **Şeker**
1 su bardağı **Su**

Hazırlanış Şekli

Yumurta, un, tuz, su ile hamur yoğrulur ve 4 bezeye ayrılır. 10 dakika dinlendirilir. Bezeler, mısır unu yardımıyla açılır. Açılan hamurların aralarına kat kat sıvı yağ ve ceviz koyulur. Son hamurun üzerine de yağ sürüldükten sonra önceden yağlanan tepside fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir.

1 bardak şeker ve bir bardak su ile şerbet yapılır. Ilık hamura dökülür. Dinlenmeye bırakılır. İsteğe göre, üzerine ceviz serpilerek servis edilir.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Kabaklı Örek/Kıvrım



Malzemeler

1 kilogram **Bal kabağı**
3 su bardağı **Şeker**
1 çay kaşığı **Tuz**
1 çay bardağı **Sıvı yağ**

500 gram/3 adet **Un/yufka**
(hazır yufka da kullanılabilir)
1 yemek kaşığı **Maya**
2 su bardağı **Su**

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.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Kocagörmez Böreği

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Un ve su ile yoğrulan hamur, kulak memesi kıvamına gelene kadar 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 ıspanak serpilir (isteğe göre peynir de kullanabilir). Bu işlem son yufka serilene kadar tekrar eder. En üstteki yufkaya yumurta sarısı sürülür. Yufka turuncumsu bir renk alana kadar yufkanın her tarafına elle yayılıp, fırına verilir.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Pekmezli Kabak Böreği



Malzemeler

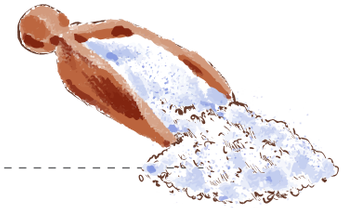
1 kilogram **Bal kabağı**
½ çay bardağı **Pekmez**
1 kilogram **Un**
2 adet **Yumurta**
1 çorba kaşığı **Sirke**
3 kaşık **Zeytinyağı**
250 gram **Toz şeker**
300 gram **Ceviz**

Hazırlanış Şekli

Bir kabın içinde un, yumurta ve sıvı yağ ile kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamur, ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler, tabak büyüklüğünde açılır. Bir bezenin üzerine yağ sürülür,diğer beze onun üzerine konur ve yufka şeklinde açılır.

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





Pideler, Börekler ve Hamur İşleri

Evirli Böreği

Malzemeler

1 kilogram **Un**
½ tatlı kaşığı **Tuz**
2 su bardağı **Ilık su**

Şerbet için;
5 su bardağı **Su**
5 su bardağı **Şeker**

İç malzemesi;
2 yemek kaşığı **Ceviz içi**
4 yemek kaşığı **İrmik**
½ çay bardağı **Sıvı yağ**

Hazırlanış Şekli

Yoğrulan hamurdan 7 ayrı beze yapılır. Her beze, mısır unu yardımıyla tepsi büyüklüğünde açılır. Açılan yufkanın üzerine yağ, ceviz içi ve irmik koyulur. Her katına iç malzeme eklenir. Üst üste konan yufkalar büzülerek tepsiye alınır. Üzerine sıvı yağ sürülerek pişirilir.

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



Pideler, Börekler ve Hamur İşleri



Kandıra Bayram Lokumu

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Bir tas ılık suyun içinde maya eritilir. Un, 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 santim genişliğinde kesilir. Kesilen hamurlar tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpiştirilir. Ardından, fırına sürülen lokumlar 45-50 dakika kadar pişirildikten sonra servis yapılır.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Gazayaklı Gömme

Malzemeler

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

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 kavrulduktan sonra gazayağı yaprakları da eklenip kavurmaya devam edilir. Ateşten almadan 1 dakika önce tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz eklenir. Ocaktan alındıktan sonra soğutulduktan sonra 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.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Karamürsel Simit Dolması

Malzemeler

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

Üzeri için:

1 adet **Yumurta**
1 su bardağı **Süt**

Hazırlanış Şekli

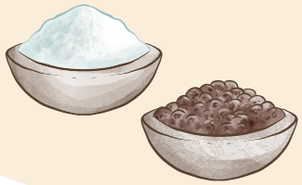
Tuz, su, maya, un, süt ve şeker karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Yarım saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamur, elle yuvarlanarak 60 santimetre uzunluğuna, 3 parmak kalınlığına getirilir. Oval şekilde iki ucu birleştirilir. Fırına verilerek pişirilir. Ardından soğumaya bırakılır.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

İç malzemesi hazırlanırken soğan, yeşilbiber, kıyma, maydanoz, pul biber, karabiber, salça, sıvı yağ bir arada kavrulur. İçi boşaltılan simit parçalarına, hazırlanan iç malzeme konur. Çırpılan yumurta ve süte, içi doldurulan simitler batırılır. Fırın tepsisine dizilir. Sıcak fırında 10 dakika daha pişirilir.



Pideler, Börekler ve Hamur İşleri

Gelin Damat Çöreği



Malzemeler

1 su bardağı **Süt**
1 tatlı kaşığı **Toz şeker**
1 paket **Yaş maya**
½ su bardağı **Yoğurt**
½ su bardağı **Zeytinyağı**
2 adet **Yumurta sarısı**
5 ½ su bardağı **Un**
1 ½ tatlı kaşığı **Tuz**

Üzerine sürmek için;
1 adet **Yumurta sarısı**
1 yemek kaşığı **Çörek otu**

Tepsiyi yağlamak için:
1 tatlı kaşığı **Tereyağı**

Hazırlanış Şekli

Elle küçük parçalara ayırılan yaş maya, toz şeker ve süt derin bir kaba koyulup karıştırılır. Üzerine yoğurt, zeytinyağı ve yumurta eklenip karıştırılır. Ayrı 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, hamur ele yapışmayan bir kıvama gelene kadar eklenir. Tereyağı ile yağlanan tepsinin ortasına hamur koyulur ve kenarlara doğru yayılır. Yumurta sarısı, bir fırçayla hamurun üzerine eşit şekilde sürülür. Üzerine çörek otu serpilir. Tepside bir saat dinlendirilir. Üzerine gelin ve damada yönelik malzeme koyulur. Dinlendirildikten sonra altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirilir. Çörek piştikten sonra fırından alınır, oda sıcaklığında soğutulur. Soğuduğu zaman dilimlenerek servis edilir.



Pideler, Börekler ve Hamur İşleri

Nazlı Keki (Nazlı)



Malzemeler

1 su bardağı **Mısır unu**
3 adet **Yumurta**
100 gram **Kayısı kurusu**
1 su bardağı **Yoğurt**
1 paket **Vanilya**
1 paket **Kabartma tozu**
1 su bardağı **Toz şeker**
1 çay bardağı **Zeytinyağı**

Şerbet için;
4 su bardağı **Toz şeker**
4 su bardağı **Su**

Hazırlanış Şekli

Yumurtalar ile şeker derin bir kap içinde köpürene kadar çırpılır. Sıvı yağ, yoğurt, vanilya, mısır unu ve su küçük küçük doğranan kayısılar eklenerek tekrar çırpılır. Kabartma tozu ve un ilave edilip yeniden 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.



Pideler, Börekler ve
Hamur İşleri

Gebze Bayram Çöreği



Malzemeler

1 kg **Buğday Unu**
200 gr **Çavdar Unu**
1 /2 su bardağı **Su**
80 gram **Ekşi Hamur Mayası**
Bir yemek kaşığı **Margarin**
25 gr **Anason**
Bir çay kaşığı **Tuz**
Bir yemek kaşığı **Toz Şeker**
Bir çay kaşığı **Toz Karanfil**
Bir çay kaşığı **Toz Damla Sakızı**
25 gr yaş **Maya**

Çöreğin Üzeri için;

Bir çay kaşığı **Çörek Otu, Susam, Ceviz İçi** karışımı

Hazırlanış Şekli

Hamur çırpıcı da buğday unu çavdar ununu suyu ilave edip 6/ 7 dakika çırpın. Daha sonra bütün malzemeyi yavaş yavaş karıştırarak ilave edilir en son ekşi mayası ilave edilir karıştırılıp bırakılır.

Hamur 30/40 dakika dinlendikten sonra Ufak bezelere ayrılıp şekil verilir. Önceden ısıtılmış 280° fırına konur. 15 dakika pişirilir.



Tatlılar

Pişmaniye *sf.191*

Ayvalı Baklava *sf. 193*

Büzme Börek Tatlısı *sf. 194*

Otur Fatma Tatlısı *sf. 195*

Saraylı *sf. 197*

Öre/Öğre Tatlısı *sf. 199*

Höşmerim/Höşmeni/
Höşmelim Tatlısı *sf. 201*

Sütlü Nuriye *sf. 203*

Zerde *sf. 205*

Kabaklı Kıvırma *sf. 206*

İncir Uyutma *sf. 207*

Kabak Tatlısı *sf. 208*

Sütlü Kabak Tatlısı *sf. 209*



Tatlılar

Pişmaniye

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Toz şeker, bir tencerede, üzerini kapatacak kadar suyla kaynatılır. Kaynama, limon tuzu eklenip suyun rengi iyice koyulaşıncaya kadar devam eder. Kıvamını anlamak için tabağın içerisine biraz musluk suyu koyulur ve içine 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 yardımıyla tepsiye alınıp, 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 biraz daha soğuk olmalıdır. Mablak son olarak halka şekline getirilir ve un, bir masanın üzerine boşaltılıp, mablak üzerine konur. 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 konup, tekrar çekilir.



Tatlılar

Ayvalı Baklava

Malzemeler

Hamuru için;
3 su bardağı **Un**
1 çay bardağı **Sıvı yağ**
1 su bardağı **Süzme yoğurt**
1 adet **Yumurta**
1 su bardağı **Süt**
1 çay kaşığı **Tuz**
1 paket **Kabartma tozu**
2 yemek kaşığı **Sirke**

İç harcı için;
6 adet **Ayva**
2 adet **Elma**
1 tatlı kaşığı **Tarçın**
150 gram **Ceviz**
2 yemek kaşığı **Tereyağı**
2 su bardağı **Şeker**
3 adet **Karanfil**

Şerbeti için;
4 su bardağı **Şeker**
6 su bardağı **Su**
½ adet **Limon**
1 yemek kaşığı **Toz zencefil**

Hazırlanış Şekli

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

İç harcı için soyulmuş ve rendelenmiş ayva ve elmalar bir tencerede eritilen tereyağına eklenir. Toz şeker ve iyice ezilen karanfil ilave edildikten sonra ayva ve elmalar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirilir.

Hamur 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 180°C'de ısıtılan fırında 40 dakika pişirilir. Pişmesinin ardından fırından alınır ve soğuyan şerbet baklava sıcakken üzerine gezdirilir. Baklava, şerbeti iyice çekmesi için bir saat kadar dinlendirilir. Dilimlenip, servis yapılır.



Tatlılar

Büzme Börek Tatlısı



Malzemeler

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

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°C'de ısıtılan fırında pişirilir. Piştikten sonra soğuk şerbeti dökülür ve servis edilir.



Tatlılar

Otur Fatma Tatlısı



Malzemeler

3 adet **Yumurta**
1 su bardağı **Şeker**
1 su bardağı **Sıvı Yağ**
1 buçuk su bardağı **Yoğurt**
1buçuk su bardağı **Mısır Unu**
2 su bardağı **Un**
1 paket **Kabartma Tozu**
Yarım paket **Vanilya**
(İçine İsteğe göre kıyılmış kayısı)

Şerbeti için;
4 su bardağı **Su**
4 su bardağı **Şeker**
Şeker eridikten sonra bir iki taşım kaynatılır ılımaya bırakılır.

Hazırlanış Şekli

Yumurta ve şeker çırpılır, sırasıyla sıvı yağ ve yoğurt ilave edilir karıştırılır. Mısır unu un ilave edilir kıvam alıncaya dek çırpılır. Kabartma tozu ve vanilya ilave edilerek karıştırıldıktan sonra altı yağlanmış tepsiye dökülür.

Üzerine susam ve fındık içi serpilerek önceden ısılıtmış fırına verilir.

Pişen tatlı fırından çıkartılarak ılıtılır ılık şerbet ilave edilir.





Tatlılar

Saraylı

Malzemeler

3 adet **Yumurta**
1 yemek kaşığı **Limon suyu**
1 su bardağı **Zeytinyağı**
1 çay kaşığı **Tuz**
1 su bardağı **Su**

İç harcı için;
1 su bardağı **Susam**
2 su bardağı **Ceviz**

Şerbet için;
4 su bardağı **Toz şeker**
5 su bardağı **Su**
1 çay kaşığı **Limon suyu**

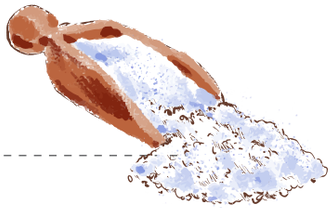
Hazırlanış Şekli

Yoğurmak için bir kap içine yumurta, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve su karıştırılır. Un da kontrollü olarak eklenir ve hamur yoğrulup mandalina büyüklüğünde bezelere ayrılarak yuvarlanır. Ardından, 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°C'de ısıtılan fırında pişirilir. Şerbet için şeker ve su kaynatılır. Ocaktan inmesine yakın, limon suyu koyulur. Fırından çıkınca ılık şerbet dökülür.





Tatlılar

Öre/Öğre Tatlısı

Malzemeler

1 kilogram **Süt**
2 su bardağı **Darı unu**
2 su bardağı **Toz şeker**

İsteğe göre;
1 çay kaşığı **Tuz**
½ su bardağı **Gül suyu**

Hazırlanış Şekli

Süt, bir tencerede kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Başka bir kapta darı ıslatılır ve suyu çıkana kadar elle sıkılır. Daha sonra darı, pişirilen süte ilave edilerek 30-45 dakika kadar tahta kaşık yardımıyla karıştırılarak pişirmeye devam edilir.

Karışım koyulaşmaya başlayınca şeker ve isteğe göre de tuz ilave edilir. Şeker de koyulduktan sonra kısık ateşte kaynatılma işlemine (15 dakika kadar) devam edilir. Muhallebi kıvamına gelince kaselere konulur ve soğumaya bırakılır. Soğuk servis edilir.

◆◆◆◆◆◆◆

İsteğe göre servis öncesinde, üzerine gül suyu serpilebilir.

◆◆◆◆◆◆◆





Tatlılar

Höşmerim/Höşmeni/ Höşmelim Tatlısı

Malzemeler

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

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 sarısı da eklendikten sonra tencere ocağa alınır.

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



Tatlılar

Sütlü Nuriye



Malzemeler

1 kilogram **Un**
2 adet **Yumurta**
3/4 su bardağı **Süt**
1 çay bardağı **Ayçiçek yağı**
1 yemek kaşığı **Üzüm sirkesi**
1/5 çay kaşığı **Tuz**

Hamurları açmak için:
½ su bardağı **Buğday nişastası**

Üzeri ve yufka araları için:
200 gram **Tereyağı**

İç malzemesi;
2 su bardağı **Dilimlenmiş/file fındık**

Şerbeti için:
2 su bardağı **Süt**
2 su bardağı **Su**
4 su bardağı **Toz şeker**

Servisi için;
3 yemek kaşığı **Toz Antep fıstığı**

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 memesi kıvamından biraz daha sert bir hamur hazırlanır. Hamurun üzeri nemli bir bezle kapatılarak 30 dakika buzdolabında dinlendirilir. Dinlenen hamur, kırk eşit parçaya ayrıldıktan sonra sert bir zeminde yuvarlanır. Zemine nişasta serpilir ve her bir hamur bezesi, 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, aralarına fırça yardımıyla eritilen tereyağı damlatılarak tereyağıyla yağlanan tepsiye üst üste serilir. Bu aşamada, dilimlenmiş 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 şeklinde kesilir. Kalan eritilmiş köpüksüz tereyağı, üzerinde gezdirilir. Önceden 180°C'de ısıtılan fırında, yufkaların üzeri kızarana kadar 30-35 dakika pişirilir. Nar gibi kızaran tatlı, fırından çıkarılıp ilk sıcaklığı alındıktan sonra soğumaya bırakılır.

Şerbet için derin bir tencereye alınan toz şeker, suyla karıştırılarak eritilir. Ocağa alınır ve kısık ateşte kaynatılır. Kaynamakta olan şerbet karışımına azar azar süt eklenip, ocaktan alınır ve soğuyan tatlıya azar azar dökülür. Tatlının şerbeti çekmesi beklendikten sonra servis tabağına alınan dilimler, isteğe göre ezilmiş Antep fıstığıyla süslenir.



Tatlılar

Zerde

Malzemeler

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

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.



Tatlılar

Kabaklı Kıvırma



Malzemeler

2 adet **Yumurta**
½ çay bardağı **Sıvı yağ**
1 çay bardağı **Yoğurt**
2 su bardağı **Su**
½ paket **Kabartma tozu**
1 çay kaşığı **Tuz**
2-3 su bardağı **Un**

İç harcı için;
2 kilogram **Bal kabağı**
2 su bardağı **Ceviz**
2 çay kaşığı **Tarçın**
1 çay kaşığı **Karabiber**
2 su bardağı T**oz şeker**

Arasına sürmek için;
1 çay bardağı **Sıvı yağ**

Hazırlanış Şekli

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 ve onun da üzerine toz şeker serpilip 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°C'de ısıtılan fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.



Tatlılar

İncir Uyutma



Malzemeler

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

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 edilip, 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

◆◆◆◆◆◆◆



Tatlılar

Kabak Tatlısı



Malzemeler

1 kilogram **Bal kabağı**
6 bardak **Şeker**
1 bardak **Ceviz**
1 çay bardağı **Tahin**
2 su bardağı **Su**
2-3 adet **Karanfil**

Servis için;
1 çay kaşığı **Ceviz**
200 gram **Kaymak**

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 şekeri emmeleri için bir gece ağzı kapalı vaziyette bekletilir. Bir gece bekledikten sonra kabaklar suyunu salacağı için pişirirken ayrıca 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.



Tatlılar

Sütlü Kabak Tatlısı



Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Temizlendikten sonra bir kaba alınan bal kabaklarının üzerine bir kase toz şeker eklenir ve bir gün bekletilir. Bekletilen bal kabakları, öz suyunu salar.

Bal kabaklar pişirilmek üzere ocağa koyulur. 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 göre, üzerine ceviz, fıstık veya Hindistan cevizi dökülerek servis edilir.



Salatalar, Garnitürler ve Soslar

Çarşır Mancarı Salatası *sf.213*

Çiğceli Salata *sf. 214*

Gazayaklı Salata *sf. 215*

Ebegümeci Salatası *sf. 216*

Su Mancarı Salatası *sf. 217*

Darı ve Çiğce *sf. 219*



Salatalar, Garnitürler ve Soslar

Çarşır Mancarı Salatası



Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Çarşır 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.



Salatalar, Garnitürler ve Soslar

Çiğceli Salata

Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

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



Salatalar, Garnitürler ve Soslar

Gazayaklı Salata



Malzemeler

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

Hazırlanış Şekli

Gazayakları güzelce yıkanıp dallarından ayrılır, ince ince kıyılır. Daha sonra haşlanan mısır taneleri, küçük küçük doğranan kornişon turşusu, iyice ezilmiş ceviz, ufak ufak doğranmış burgu peynir, çeri domates, karalahana, nar ekşisi ve tuz kaseye koyulur. Derin bir kaseye kıyılan gazayağı da eklenip, karıştırılır ve servis edilir.



Salatalar, Garnitürler ve Soslar

Ebegümeci Salatası

Malzemeler

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

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.



Salatalar, Garnitürler ve Soslar

Su Mancarı Salatası



Malzemeler

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

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.



Salatalar, Garnitürler
ve Soslar

Dartı ve Çiğce



Hazırlanış Şekli

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

Çiğce pişirildikten sonra oluşan süt/yoğurt kaymağı biriktirilir ve koyu kahverengi, pütürlü bir hal alana kadar kavrulur. Uygun kaplara alınır. Biraz bekleyince üst kısma sarı renkli yağı çıkarken kahverengi tortulu kısmı alta çöker. Bu kısma "dartı" denir.

Yağlı bölüm üstte, tortu altta kalacak biçimde donan malzeme, kahvaltılarda ve makarnalarda sos olarak kullanılır. Dartı özellikle keşkek yapımında tüketilir.



Diğer Yiyecek ve İçecekler

Kandıra Yoğurdu *sf.223*

Sebze ve Meyve Kurusu *sf.224*

Erik Burucu *sf.225*

Erik Burucu Ezmesi/Marmeladı *sf.226*

Üzüm Marmeladı *sf.227*

Döngel Turşusu *sf.229*

Kandıra Köy Peyniri *sf.231*

Manda Tereyağı *sf.233*

Gelincik Şerbeti *sf.234*

Kızılcık Şerbeti *sf.235*

Kokulu Üzüm Suyu *sf.237*

Üzüm Kompostosu *sf.239*

Beziryağı *sf.241*

Samanlı Zeytini *sf.242*

Kandıra Karpuzu *sf.243*



Diğer Yiyecek ve İçecekler

Kandıra Yoğurdu



Malzemeler

4 kilogram **Manda sütü**
2-3 yemek kaşığı **Su**

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.

◆◆◆◆◆◆◆



Diğer Yiyecek ve İçecekler

Sebze ve Meyve Kurusu

Hazırlanış Şekli

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.



Diğer Yiyecek ve İçecekler

Erik Burucu

Malzemeler

4 kilogram **Erik**

Hazırlanış Şekli

Fırında kurutma için erikler güzelce yıkanır, ortadan ikiye kesilir ve içlerindeki çekirdekler çıkarılır. Fırın tepsisine fırın kağıdı serildikten sonra erikler kabuk kısmı fırın kağıdına gelecek ve birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizilir. Fırına verilip 200°C'de 3-4 saat boyunca pişirilir. Ara ara eriklerin yanıp yanmadığı kontrol edilir. Süre dolunca fırın kapatılır ve erikler gece boyunca fırında kalır.

Güneşte kurutma için erikler güzelce yıkanır, ikiye kesilir ve çekirdekleri çıkarılır. Tepsiye koyulduktan sonra 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.



Diğer Yiyecek ve İçecekler

Erik Burucu Ezmesi/Marmeladı

Malzemeler

1 kilogram **Erik burucu**
1 kilogram **Şeker**
½ adet **Limon**
1 çay kaşığı **Tereyağı**

Hazırlanış Şekli

Erik burucu suda bekletilir ve iyice yıkanır. Süzülen ve çekirdekleri çıkarılan erik burucu, 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.



Diğer Yiyecek ve İçecekler

Üzüm Marmeladı



Malzemeler

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

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 kapatılıp ters çevrilir ve 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.



Diğer Yiyecek ve İçecekler



Döngel Turşusu

Malzemeler

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

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.



Diğer Yiyecek ve İçecekler



Kandıra Köy Peyniri

Malzemeler

5 litre **Manda sütü**
1 tatlı kaşığı **Maya**

Hazırlanış Şekli

Süt, bir tencereye boşaltılır ve serçe parmağı yakmayacak kadar ısıtılır. 1 tatlı kaşığı maya, süte 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.



Diğer Yiyecek ve İçecekler



Manda Tereyağı

Malzemeler

5 litre **Manda sütü**
1 tatlı kaşığı **Maya**

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 tercih ediliyorsa, tuzlanıp kaldırılmalıdır. Bu tereyağı çabuk tüketilmeli veya buzlukta saklanmalıdır.

◆◆◆◆◆◆◆



Diğer Yiyecek ve İçecekler

Gelincik Şerbeti

Malzemeler

400-500 gram **Gelincik çiçeği**
1 kilogram **Toz şeker**
1 Adet **Limon**
1 çay kaşığı **Limon tuzu**
1 ½ su bardağı +
1 ½ su bardağı **Su**

Hazırlanış Şekli

Gelincik çiçeğinin kırmızı taçyaprakları çıkarılır ve diplerindeki siyah kısımlar kesilerek atılır. Geriye kalan kırmızı taçyapraklar ise güzelce yıkanır. Temizlenerek yeteri büyüklükte bir kavanoz içine alınan çiçekler, 1 ½ 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. 1 ½ su bardağı suya, kalan ½ kilogram şeker eklenerek soğuk bir şerbet yapılır. Kırmızı renkli su ile bu şerbet karıştırılarak buzdolabında saklanır. Tüketilirken çok tatlı olmaması dikkate alınarak su ve buz ile seyreltilerek servis edilebilir.



Diğer Yiyecek ve İçecekler

Kızılcık Şerbeti

Malzemeler

½ kilogram **Kızılcık**
4-5 su bardağı **Toz şeker**
1 su bardağı **Su**

Hazırlanış Şekli

Kızılcıklar yıkanır ve su ile birlikte ocağa koyulur. İyice kaynayıp kızılcığın rengi değişince içine şeker ilave edilir. Şeker eriyene kadar karıştırılır. 5 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.

◆◆◆◆◆◆◆



Diğer Yiyecek ve İçecekler



Kokulu Üzüm Suyu

Malzemeler

1 kilogram **Siyah üzüm**
3 litre **Su**

Hazırlanış Şekli

Üzümler iyice olgunlaşıp karardığında toplanır, yıkanır ve tanelenir. Tencerede kaynatılır. Pişen üzümler, bez bir torbaya dökülür ve iyice süzülür. Posası atılır. Çıkan su tekrar 30 dakika kaynatılır. Eğer uzun süre saklanacaksa sıcak olarak kavanozlanır, güneş görmeyen bir yerde saklanır. Tüketilecekse şeker ilave etmeden soğuk olarak tüketilir.



Diğer Yiyecek ve İçecekler



Üzüm Kompostosu

Malzemeler

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

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 çeşididir.



Diğer Yiyecek ve İçecekler

Beziryağı

Hazırlanış Şekli

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.

Samanlı Zeytini



Samanlı Zeytini Özellikleri

Samanlı Dağları'nın eteklerinde, Karamürsel'in bereketli topraklarında yetişen 'Samanlı zeytini', yalnızca bu bölgede üretiliyor, tüm Türkiye'ye Karamürsel'den dağılıyor. İri meyveli, küçük çekirdekli, ince kabuklu leziz Samanlı zeytini, kısa sürede tatlandığı için 'tatlı zeytin' olarak da biliniyor.

Gerek kalitesi ve lezzeti gerekse nadir bulunması nedeniyle çok kıymetli olan Samanlı zeytini, Karamürselli üreticiler tarafından özenle yetiştiriliyor, tek tek elle toplanarak Karamürsel sepetlerine doldurulduktan sonra işleniyor.

Yeşil ve siyah sofralık olarak değerlendirilen Samanlı zeytininden yüksek kalitede yağ da elde ediliyor. Diğer zeytinler 6 kilogramda 1 litre yağ verirken, Samanlı zeytininin 4 kilogramından 1 litre yağ alınıyor.

Kandıra Karpuzu

Kocaeli ilinin Kandıra ilçesinde yetiştirilen bir tarım ürünüdür. Kandıra Karpuzu yetiştiriciliğinde tohumluk olarak yerel tohumlar ve Crimson Sweet karpuz çeşidi tohumları kullanılır. Kandıra ilçesi iklim olarak Marmara ve Karadeniz bölgelerinin iklim özelliğine sahip olup bu sebeple geçiş iklimi özelliklerini taşır. Toprak özellikleri olarak, Kandıra Karpuzunun yetiştirildiği tarım arazilerinde killi-tınlı / tınlı toprak yapısına sahiptir. Yetiştiriciliğin yapıldığı bölgelerde taban suyu yüksek olup verimli bir toprak yapısı bulunur. Kandıra Karpuzu uzun zamanlardan beri ilçe sınırlarında üretimi yapılan, sulu, kendine has tadı ve aroması ile bilinen, tüketicileri tarafından rağbet gören Kandıra ilçesi ile ün bağı bulunan bir üründür. Meyve şekli yuvarlağa yakın olup oval görünüme sahiptir. Kabuk rengi açık yeşil ve üzeri kalın koyu yeşil çizgilidir. Kuvvetli çiçek yapısına sahip, meyve lif yapısı az olması, tüketilirken kolaylıkla ağızda dağılması, meyve iç renk yapısının pembe ve tonlarında olması, kabuk kalınlığının ince ve kesilirken simetrik olarak parçalanmaması en önemli karakteristik unsurlarıdır. Bunun yanında iklim, yetiştirme koşulları ve meyvenin olgunluk durumuna göre değişmekle birlikte; meyve boyu en az 25 cm, meyve eni en az 15 cm ve meyve ağırlığı en az 8 kg olarak yetiştiriciliği yapılır. Üretim Metodu: Kandıra Karpuzu Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları Bahçe / Tarla Tesisi: Kandıra Karpuzu tek yıllık bir bitkidir ve yaklaşık olarak 3-4 ay kadar bir yetişme periyoduna sahiptir. Yetiştiriciliğinde tohumluk olarak yerel tohumlar ve Crimson Sweet karpuz çeşidi tohumları kullanılır. Kandıra Karpuzu doğrudan açık alanda tohum ekimi veya fide dikimi ile yetiştiriciliği yapılır. Üretim aşısız fide şeklinde olup kabak aşılaması yapılmaz. Üreticiler tohumdan elle ekim işlemine başlayıp yine elle ekimden sonra filizlenen fidelerin daha önceden balıksırtı şeklinde hazırlanan toprağın ve bu sırtın en yüksek kısmına dikilir. Ekimde sadece güney (bakı) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir. Toprağın balıksırtı şeklini yapmak için sırasının tam ortasına bir çizgi çizilir ve bu çizgi bir kurutma hendeği şeklini alacak biçimde toprak iki taraflı olarak fidelerin dikileceği sırtlara doğru çekilir. Böylece, iki taraflı olarak sıra aralarından çekilen toprakla balıksırtı şekli meydana getirilir. Aralarda kalan kurutma hendekleri de yükselen fazla suyun akmasını sağlar. Balıksırtı toprak şekli çok dar ve fazla yüksek olmamalıdır. Sulama: Bitkinin gelişme dönemleri göz önüne alınarak sulama yapılır. Üretim aşamasında fidelerin toprak ile buluştuğunda ilk sulama (can suyu sulaması) yapılır. Sulamanın damlama sulama tekniğe göre yapılması tavsiye edilir. İkinci sulama çiçeklenme başlangıç döneminde yapılır. Üçüncü sulama meyve gelişim döneminde olup diğer sulamalar ise bölgenin iklim, çevre, meteorolojik vb. koşullarına göre yapılır. Gübreleme: Kandıra Karpuzunun yetiştirildiği alanlarda ilgili mevzuat uygun ticari gübre uygulamasında yetiştiricilik yapılacak araziden alınan toprak numunelerinin, analiz neticesine göre gübreleme yapılması tavsiye edilir. Bunun yanında organik maddece zengin ahır/ çiftlik gübresi kullanılır. Zirai Mücadele: Zirai mücadele daha çok kültürel mücadele şeklinde (örneğin; yabancı ot mücadelesi çapalama yapılarak kontrol altına alınır) yapılır. Bunun yanı sıra mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanımı da mevcuttur. Hasat: Ürün hasadı elle hasat şeklinde yapılır.



Kocaeli
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.

Badi : 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.

Cızlama/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. Siyilli 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.

Çılngı : 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. "Bi 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."

Ditmek : 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.

Ecik : Azıcık.

Efek : Asılan üzümlerde bağlı olan denk.

Efelik : Mancar türü.

Efin : Yapraklı iğne uçlu bodur ağacın nohut büyüklüğündeki meyveleri.

Ekmek yimek : 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.

Gelincik 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, delikli 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.

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.

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 sifta : 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 sini 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.

Kilden : 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.

Mani mani : 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.

Minet : Ekmek yaparken hamurların konduğu bölmeli ahşap araç.

Misir : Mısır.

Mozak : Meşe tohumu.

Mozalak : Çam ağaçlarında bulunan kozalak.

Muşmula : 1. Beşbıyık 2. Güçsüz, dermansız.

N

Nakıl/nagil : Düğünlerde süslü sopalar. Genç erkekler taşır. Kirazla 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.

Piske : Elle tutulan küçük parça; tuz, un, şeker vs.

Pisleç : 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 gödüyünüz."

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 tezgahı. 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. 2. Ölçü birimi (¼ kile), yarım teneke. 3. Türlü eşyaları saklamak için tahtadan yapılan kap. 4. 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 eriği : Erik türü.

Yal : Köpek yemeği.

Yaslağaç : Yufka açılan tahta.

Yaslaç : Hamur açmak için kullanılan tahta.

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 cisimler. Huni. Ağızlık.

Kaynak Yayın ve Kaynak Kişiler

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 Kabadayioğlu
Bulgur Çorbası	Fikrîye 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, Nesrin Şen
Düğün Çorbası	Sabiha Eraslan
Erik Aşı Çorbası	Gülseren Kirmani
Erik Buruçlu Çorba	Tenzile Bircan, 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	Fikrîye Er
Sütlü Kesme Çorba	Şerif Arı
Sütlü Ovmaç Çorbası	Cemile Çevik
Sütsüz Ovmaç Çorbası	Gülsüm Genç
Koca Alinin Göç Çorbası	Esra Yaşar
Terbiyeli/Çiğceli Hindi Çorbası	Sema Bilgin
Kızılcık Tarhanası Çorbası	Çiğdem Coşar
Balık Çorbası	Hüseyin Bayrak
Sütlü Kabak Çorbası	Ayşe Güç
Kaz Bayramı	Melek Portakal
Dartılı Keşkek	Nagihan Tutar, 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
Ciğceli Kavurma	Ömer Demirhan, Müdmine Atalay, Hüsna Kotan
Kıymalı Kabak Çiçeği Dolması	Nurcan İpek, Aliye Arık
Ciğceli Etli Yaprak Sarma	Türkan Kurtuluş, Nihal Büyükbudak
Ciğceli Fırında Kaz	Songül Beyni
Tavşan Kapama	Şefika Janset Özdemir, Nuran Aktan
Hindili Keşkek	Emrah Pazarlık
Hindi Tiridi	Asiye Temel, Zühre Çakan

YEMEK ADI	KAYNAK KİŞİ(LER)
Keser Köftesi	Şahver Eren
Tavuklu Kabak Dolması	Selahattin Şalcı
Tavuklu Tirit	Emine Saatçi
Tavuklu Yığma Yufka	Nuran Bayram, Nurseven Akar
Kuzu Dolması	Tuncay Kuyucu
Bağırganlı Fırın Buğulama	Yasemin Yalçın
Ereğli Balık Köftesi	Yasemin Küçükateş
Halıdere Peynirli Balığı	Asuman Akbulut
Yumurtalı Mezgit	Mehmetali Özer, Kısmet Koç
Cevizli Palamut	Mehmetali Özer, Kısmet Koç
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, Fatma Türkçakal, Ayten Çen
Efelek Yemeği	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Çiğceli Ilıştıra Kavurması	Ayşe Dilek
Dartılı Ispanak Mancarı	Nagehan Yılmaz, Nesrin Şen
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, Songül Beyni, Sadiye Akbaş, Nagihan Güney, Meltem Yüksel, Nigar Güler, Şirin Güler
Karagöz (Bostan) Mancarı	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Arpacık Soğanlı Kestane	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/Sığırdili Mantarı	Yasemin Yalçın

YEMEK ADI	KAYNAK KİŞİ(LER)
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 Pilavı	Neslihan Efe, Songül Beyni
Ayvalı Çiğceli Kavurmalı Pilav	Esra Yaşar
Çiğceli Pilav	Sevda Yılmaz, Nuran Er
Dartılı Haşlama Pilav	Nesrin Şen
Süt Çiğli Düdük Makarnası	Özlem Yazan
Dartılı Erişte	Büşra Şalcı, Dilek Giray
Ciğceli Ekmek Makarnası	Sema Yağız, Aliye Arık, Fatma Türkçakal
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, Sadikar Durmuş, Zühre Çakan, Ebru Demirkol
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
Mancarlı Pide	Ayten Altın, Ayfer Kocatürk, Afife Akbaş, Rahime Öztürk, Fahriye Yaşar, Akif Öztürk
Bazlama	Fikrîye Er, Şaver Eren
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 Simiti	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, Nuran Tekçe
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, Nagihan Güney

YEMEK ADI	KAYNAK KİŞİ(LER)
Karamürsel Simit Dolması	Neslihan Özyurt, Ebru Bekçi, Seval Şekerci, Şule Dal, Yasemin Madenüs
Gelin Damat Çöreği	Seyhan Yalçın
Nazlı Keki (Nazlı)	Hatice Merve Alkan, Betül Kaya, Rümeysa Civelek, Şule Dal , Betül Polat, Merve Kılıç
Gebze Bayram Çöreği	Kocaeli Büyükşehir Belediyesi
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	Melek Portakal, Makbule Tımaç, Fatma Karakaş, Hayriye Uğur, Nurten Kiraz, Nurten Okumuş, Ahmet Kule, Safiye Günen
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	Melek Portakal, Gülperi Efe, Kübra Koca, Nesrin Kızılhan, Gülcemal Demirhan, Meryem Yıldırım, Ayşe Güç
Sütlü Kabak Tatlısı	Emel Anis, Meltem Yüksel, Serpil Erba, Arzu Erdem, Hicran Özbey
Çarşır Mancarı Salatası	Serpil Ceylan Duman, Ümran Tepecik
Ciğceli Salata	Neslihan Efe
Gazayaklı Salata	Meryem Teber
Ebegümeci Salatası	Emine Banu Katalıoğlu
Su Mancarı Salatası	Nurcihan Güler
Dartı ve Çiğce/Ciğce	Fergul Kır, Gülçin Aykanat, Macide Altaş, Şükriye Varol, Hurişerif Gülfen
Kandıra Yoğurdu	İlknur Uslu, Suzan Ertaş, Filiz Ertaş
Erik Burucu	Latife Şahin
Erik Burucu Ezmesi/Marmeladı	Nurcihan Güler
Üzüm Marmeladı	Sündüs Başaran
Döngel Turşusu	Latife Şahin, Şükriye Yazıcı
Kandıra Köy Peyniri	Fergül Kır, Macide Altaş, Tülay Koşma
Manda Tereyağı	Tülay Koşma
Gelincik Şerbeti	Semra Kaner, Latife Şahin
Kızılcık Şerbeti	Semra Kaner, Latife Şahin
Kokulu Üzüm Suyu	Senem Can
Üzüm Kompostosu	Sündüs Başaran
Beziryağı	Numan Gülşah
Samanlı Zeytini	Kocaeli Büyükşehir Belediyesi
Kandıra Karpuzu	Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

KOCAELİ MUTFAĞI

Yöresel Yemekler

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.

Gözlerinize İnanacaksınız!