

Darende

Ev Yemekleri



Sıdıka Sarı & Mesude Sarı



|Somuncu Baba Araştırma ve Kültür Merkezi Yayınları|





DARENDE Ev Yemekleri

Sidika Sarı
Mesude Sarı

Es-Seyyid Osman Hulûsi Efendi Vakfı
Somuncu Baba Araştırma ve
Kültür Merkezi Yayınları

ISBN: 975-97976-7-4

Ankara, 1 Mart 2005

Her Hakkı Mahfuzdur.

Yayına Hazırlayanlar
Sıdika Sarı - Mesude Sarı

Teknik Hazırlık
Somuncu Baba Araştırma ve Kültür Merkezi

Film Çıkış
Bizim Repro / Ankara 0312. 231 26 72

Baskı
Poyraz Ofset
Büyük Sanayi 1. Cad. Alibey İşhanı
No: 99/1-2 İskitler / ANKARA
0312. 384 19 42

Yayın - Dağıtım
VİSAN

ES-SEYYİD OSMAN HULÛSİ EFENDİ VAKFI
VİSAN İKTİSADİ İŞLETMESİ

Zaviye Mahallesi Hacı Hulûsi Efendi Cad.
No: 71 (44700) Darende / Malatya

Tel : (0422) 615 15 00 - 615 28 95

Fax : (0422) 615 28 79

Web : www.hulusiefendivakfi.org.tr

e-mail : bilgi@hulusiefendivakfi.org.tr

Takdim	VII
Ön Söz	IX

Türk Mutfağı	1
Mutfak Servisi	7
Davet ve Ziyafet Âdabı	10
Bir Sofranın Etrafında	14

Darende Sofrasından Özel Tarifler **17**

Herise	23
İçli Köfte	24
Darende Kebabı	25
Boranı	26
Omaç	26
Hıtap	27
Kuymak	28
Düğürcek	28
Analı Kızlı Çorba	29
Kibar Sarması (Kürt Sarması)	30
Ekşili Lahana Sarması	31
Etli Karışık Dolma	32
Balkabağı Tatlısı	33
Kaymaklı Kayısı Tatlısı	34
Darende Gülü İle Gül Şurubu	35
Sütlaç	36
Darende Baklavası	37
Dut Pestili	38
Kavurga	39
Havut	39

ÇORBALAR **41**

Yüksük Çorbası	43
Tutmaç Çorbası	44
Mercimekli Piring Çorbası	45
Patatesli Bulgur Çorbası	45

İnce Erişte Çorbası	46
Soğuk Yoğurtlu Çorba	47
Sulu Köfte Çorbası	48
Köfteli Şehriye Çorbası	49
İşkembe Çorbası	50
Pirinç Çorbası	50
Kırmızı Mercimek Çorbası	51
Şehriye Çorbası (Terbiyeli)	52
Ilılı Çorba	53
Domates Çorbası	53
Sebze Çorbası	54
Yoğurtlu Dövme Çorbası	54
Sütlü Yarma Çorbası	55
Bulgur Çorbası	55
ANA YEMEKLER	57
Ekşili Nohutlu Kabak	59
Kabak Yemeği	60
Pancar Mıhlama	60
Kabak Kavurması	61
Patlıcan Kebabı	62
Patates Mıhlaması	63
Yoğurtlu Ispanak	64
Soğan Yemeği	64
Yumurtalı Ispanak Mıhlaması	65
Yoğurtlu Köfte	66
Haşlanmış Et	66
Patlıcan Türlüsü	67
Kaburga Dolması (Döş Dolması)	68
Pestil Kavurması	68
Fırında Patatesli Tavuk Budu	69
Patlıcan Oturtma	70
Biber ve Kabak Kızartması	70
Zeytinyağlı Fasulye	71
Güveç	72
Manti	73

Karniyarik	74
Kabak ve Patlıcan Dolması (Bulgurlu)	75
Fırında Hindi	75
Ekşili Musakka	76
Sac Kebabı	77
Kuşbaşı Şiş Kebabı	78
Zeytinyağlı Pırasa	78
Et Köftesi	79
Zeytinyağlı Dolma	80
Patlıcanlı Nohut	81
Kıymalı Pırasa	81
Sarımsaklı Köfte	82
Pirinçli Köfte (Kadınbudu Köfte)	83
Kıymalı Makarna	84
Sahanda Yumurta	84
Köfteli Bezelye	85
Kıymalı Yumurta	86
Bekâr Yemeği	87
Peynirli Omlet	88
Cılbır	88
Sıhlıl Mahşil	89
Fasülye Kavurması	90
Bademli Hindi Dolması	91
Yalancı Kebap	91
Kıymalı Arap Kebabı	92
Kırma Fasülye	93
Dilme Fasülye	94
Zeytinyağlı Sarma	95
Paşa Köftesi	96
Tava	97
Mercimekli Köfte	98
Kayısıli Yahni	99
Ekmek Aşı	99
Ayva Aşı	99
Çirli Aş (Kayısıli Yemek)	100
Izgarada Alabalık	101
Keklik Pilavı	102

Keklikli İçli Köfte	102
Keklik Kömbesi	103
Tavşanlı Pilav	103

PİLAVLAR

Buhara Pilavı	107
Ispanaklı Pilav	108
Etli Pirinç Pilavı	108
Bulgur Pilavı	109
Fasulyeli Pilav	110
Patlıcanlı Pilav	111
Dövmeye Pilavı	112
Mercimekli Bulgur Pilavı	113
Erişte Pilavı	114
Pirinç Pilavı	115
Çoban Pilavı	116

SALATALAR ve TURŞULAR

Kavurmalı Patates Salatası	121
Yumurta Salatası	121
Yoğurtlu Havuç Salatası	122
Nar Ekşili Salata	122
Mevsim Salatası	123
Makarna Salatası	124
Közlenmiş Patlıcan Salatası	125
Kısır	126
Çiğ Çiğ	127
Karışık Turşu	128
Pezik Turşusu	129
Patlıcan Turşusu	130
Fasulye Turşusu	131

HAMUR İŞLERİ

Kömbe	135
Tandır Ekmeği	136

Yufka Ekmeği	137
Lokum	138
Yufka Ekmeği Kavurması	139
Bazı Yağlaması	140
Patatesli Su Böreği	141
Ispanaklı Börek	142
Ispanaklı Ekmek	143
Sebzeli Börek	144
Patatesli Peynirli Börek	145
Patatesli Mercimekli Börek	145
Peynirli Börek	146
Poğaç	147
Havuçlu Kek	148
Kandil Simidi	149
Darende Peksimeti	150
Mantar Kurabiye	151

TATLILAR 153

Kuru Kayısı Tatlısı	155
Kayısı Kavurma	156
Hurma Tatlısı (Kalbura Bastı)	157
Krep	157
Aşure	158
Kadayıf	159
Peynir Helvası	160
Un Helvası	160
Dilberdudağı	161
Şekerpare	162
Sütlü Kabak	162
Güllaç	163
Çilekli Pasta	164
Hurma Kavurma	165
Kayısı Kompostosu	166
Kayısı Reçeli	166
Ayva Reçeli	167
Ölçüler	168

Gönülden İkrâmlar

Allah-u Teâlâ'nın, ikrâmı olan misafir ağırlamanın önemine binâen, bel-demizin yemek kültürü çok gelişmiştir. Atalar derler ki: "Misafir nasibiyle gelir, birini yer dokuzunu bırakır." Anadolu'nun her karış toprağında yaşayan insanlarımız, misafiri Allah'ın ikrâmı olarak kabul eden, bu düşünce ile yüreğini ekmeğe katık eden fedakâr insanlardır.

Peygamber Efendimiz(s.a.v)'in: "Misafire ikrâm ediniz..." emrini bilen her mü'min sofrasını zenginleştirmenin, başkalarıyla paylaşmanın mutluluğunu, hazzını yaşar. Yiyecekler sadece fizyolojik yaşamı sürdürmekte etkili değildir. Kişinin manevî anlamda bir bütünlüğe kavuşabilmesi ve tam anlamıyla İslamî yaşamını sürdürebilmesi de ancak helal lokmayla mümkündür. Somuncu Baba Hazretleri yolundan gidenlere: "Açlıktan ölseler dahi şüpheli lokma yemesinler" öğüdünde bulunarak, helalinden kazanmanın ne kadar önemli olduğunu bildirmiştir. Helal yoldan kazanılmış, temiz gönülle, sevgiyle ve de abdest alınarak pişirilmiş yemek ile beslenmek, güzel ahlâkın tamam olmasını sağlayıcı unsurlardandır.

Toplum hayatında bir arada yaşayan insanlar, uygun zamanlarda kardeşlerini, büyüklerini, yakınlarını ve dostlarını ziyaret eder. Bu ziyaret de, bir sevgi ve bağlılık nişanıdır. Ziyarete gelen misafirlere mümkün olduğu kadar güzel ikrâmlarda bulunulması, ayrı bir kültür meselesidir.

Bir hadis-i şerifte buyrulduğu gibi: "Sizi ziyarete gelenlere ikrâm ediniz" emr-i peygamberîsi insanlar arasındaki yakınlaşmayı, sevgi, saygı ve kaynaşmayı artırmıştır.

Eskiden beri meşhur beş belde insanının yaşadığı Darende'miz; her türlü kültürel değerlerin yoğun bir şekilde yaşandığı şirin bir ilçedir. Misafire

ikrâmı seven, geçiş yolları üzerindeki bu cennet yurdun, gl diyarının gl yüzlü sevecen insanları, mutfak kültürüne ayrı bir önem vermişlerdir. Yemeklerde kullanılanlar yöre malzemelerinden özenle seçilmiş, en leziz, en temiz gıdalar yoğun ve meşakkatli bir emekle pişirilip, sofralara konulmuştur. Yeşilliyin sofralara bereket getirdiyi inancıyla sebze türlerinin ağırlıkta olduğu yemekler, ruha ve bedene ayrı bir şifa olmuştur.

Yapılan yemeklerin lezzetli ve faydalı olması şu üç temele bağlıdır.

Birincisi; yemek pişirirken yemekle pişmek ve yemekle piştiğinin farkında olmak lazımdır. Yemekleri pişiren kişi yemeğini, içini severek gönlünü de bozmadan istekli olarak hizmet niyetiyle yapmalıdır.

İkincisi; yapılacak yemeğin malzemesi helalinden kazanılmış temizinden ve iyisinden olmalıdır.

Üçüncüsü de; yemek özenle hazırlanmalı, maharetli ellerle, muhabbetle pişirilmeli, belli bir emek sarf edilmelidir.

Elbette ki, bu güzel ameliye ile gönüller de pişecek, hamlıklar giderilecek ve olgunluk hli elde edilecektir. Daha sonra da sofralarda nasibi olan herkese ikrâm edilecek, sofrasahibine de, yiyene de faydalı hle gelecektir. Tatsız yemeklerin iştahi azalttığı, insanı tembelleştirdiyi hepimizin malmudur.

İhtiyaç anında gıda almak sağlığı korumak için yapılan bir davranıştır. şuurlu ve planlı bir yeme içme sıhhat ve saadete, aksi davranış ise hastalıklara sebebiyet verir. Mide her derdin başlangıcıdır. Uzuvara hastalık oradan ulaşır. Perhiz etmek ise her dermanın başıdır. Hastalıklara şifa da mideden geçer.

Geçmişten geleceğe, Darende'de yapılan ev yemeklerinin unutulmaması için bu yemeklerin kitap haline getirilerek yaşatılması, gelecek nesillere aktarılması mutfak kültürümüze önemli bir katkı sağlayacaktır. Ayrıca yıllardır Darendeli hanımların kısıtlı imknlarla da olsa hazırlayıp, misafire ikrâm ettiği şekliyle sofraların donatılması yine bu kadim kültürün hayatiyeti için önemli ve gereklidir. Bu eserin hazırlanmasında emei geçen tüm çalışanlara özellikle Sıdika ve Mesude Hanımlara teşekkür eder, insanlara ikrâm ve hizmet etme yolunda çalışmalarına devam etmelerini temenni ederim.

Müteveli Heyet Başkanı

H. Hamidettin ATEş

Darende Mutfak Kültürü

İnsan hayatının devamı için vazgeçilmez bir olgu olan beslenme, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekonomik, ekolojik yapıya ve tarihi sürece göre şekillenmektedir. Her milletin kültürel yapısında mutlaka beslenme ile ilgili bir bölüm bulunmaktadır. Mutfak olarak nitelendirilen bu yapı, o toplumun yiyecek içecekleri, bunların hazırlanması, kullanılan araç-gereçler ve yemek ile ilgili törelerinden oluşmaktadır.

Tohma Havzası, Doğu Anadolu ile Batı Anadolu'yu birbirine bağlayan, Mezopotamya ile Anadolu'yu birleştiren tarihi ipek yolunun üzerinde bulunması nedeniyle, burada medeniyet kurmuş olan her kültürün hâkimiyeti altında kalmış bir bölgedir. Darende; bu havzanın en bereketli ve kültürel zenginlikler açısından en önemli ilçelerindendir. Darende, Anadolu gelenek ve göreneklerini koruyarak, günümüze kadar getiren sayılı ilçelerimizden birisidir.

Darende, mutfak kültürü bakımından oldukça zengindir. Mutfak kültürü, sadece yemeğin yapılmasına ilişkin maddi kültürden oluşmamaktadır. Yemek yemeye ilişkin birçok manevi değerler, tutumlar, davranışlar da zengin mutfak kültürümüzde görülmektedir. Kuşkusuz bu hususlar, Anadolu'muzda uzun bir tarihi gelişim içinde birikmiş bir kültürdür. Yılların emeği sonucu oluşmuş olan, mutfak kültürümüz insanımızın damak zevkine hitap etmekte, geçip giden zamana inat hâlâ ayakta durmaktadır.

Yöreler tanıtılırken yemek kültürlerinin de ayrı bir yeri olduğu açıkça görülür. Çünkü; o yörenin gelenek göreneğini yemekleri de yansıtır. Çünkü; o yörenin örf adet ve ananelerini yemekleri anlatır. Çünkü; yemekler-

dir o yörenin kimliğini, milliyetini tüm dünyaya haykıran yemeklerdir. Ve; her zaman yenilip içilenler, o yöreye özgüdür. Kültürden içine tat olsun diye birikimler katılıp, yaşanılanlarla harmanlanıp, sofralara sunulmaktadır.

Tarım ve hayvancılığın yaygın olduğu ilçede bu durum çeşit olarak yöresel yemeklere de yansımaktadır. Darende yöresi yemekleri incelendiğinde, et yemekleri, hamur işleri, tahıl ürünleri ve sebze yemeklerinin yaygın olarak yapıldığı görülmektedir.

Darende'de halkın geçim kaynağını tarım ve hayvancılık oluşturmaktadır. Besin ihtiyacını karşılamak amacıyla her ailenin evinde bir hayvan beslenmektedir. Temel besin kaynakları; buğday, nohut, fasulye, mercimek, pirinç, bulgur, un, süt ve süt ürünleridir. Bulgur büyük, orta, küçük, yarma (dövme) gibi türlere ayrılmıştır. Ayrıca yörenin mutfak kültüründe bulgur ile yapılan birçok köfte çeşidi de bulunmaktadır. Bahar ayından yaz sonuna kadar birçok yaprak çeşidinden (ayva, kiraz, dut, fasulye, tevek) köfteler yapılmaktadır. Bu köftelerin ana maddesini yarma (dövme), tuz ve su oluşturmaktadır. Malatya ve çevresinde olduğu gibi Darende'nin evlerinde mutfak (Aşgana olarak tabir edilir) kuzeye bakmaktadır. Ocak genellikle mutfağın bir köşesine inşa edilmiştir. Kendinden davlumbazlıdır.

Mutfaktaki kap kaçak, tava tencere gibi malzeme için kullanılan deyimdir. Gerekli malzemeler hanelerde ev hanımlarının elinin altında bulunmasına göre düzenlenirdi. Eski mutfaklardan söz edildiğinde mutfak ve buna bağlı olarak kilerin ne kadar ayrıntılı bir biçimde donatıldığına şaşmamak mümkün değildir. Mutfakta kullanılan kapların çoğunun yapı maddesi bakırdır. Bakır kaplar dayanıklı olduğu için bakımı yapılarak yani kalaylanarak anadan kıza, kaynanadan geline bırakılmak suretiyle yıllarca kullanılabilir. Eskiden Darende'de kalaycılık mesleği çok yaygındı. Bakır kazanlar, teşler, kevgirler, çomçalar, sahanlar ve bakır eşyalar her yıl kalay yaptırılırdı. Bakırın insan sağlığına zarar vermemesi sağlanırdı. Seyyar kalaycılar geldikleri zaman mahallelerde mesleklerini yaparlardı. Çocukluk dönemimizde Kalaycı Hüseyin Ağa vardı. Bizlere kalay körüğü çektirir ve kapları kalaylar yepyeni bir hale getirirdi.

Mutfağın yanı sıra ayrıca bir de kiler bulunmaktadır. Buna halk arasında "zahirelik" de denilmektedir. Kiler ya mutfağın bitişiğinde veya bir alt katta bulunabilir. Kilerin bir tarafında aşlık, diğer bir tarafında kurutmalık, bulgur ve çeşitleri, kullanılmayan büyük kaplar (teşt, kazan, leğen, elek, kalbur vb.) bulunmaktadır. Ayrıca kilere peynir, turşu, reçel, pekmez, tevek, kavurma, salça ve çok miktarlarda yapılmış yufka ekmekler de konulabilir. Kiler, mutfakta ihtiyaç duyulacak her türlü yiyecek içecek, kap ka-

çak, küp, şişe, kuru yiyecekler vb.lerin tutulduğu yerdir. Yöre halkının beslenme alışkanlıkları incelendiğinde sofranın kültürünün ağırlığını özellikle akşam yemeği oluşturur. Kahvaltıda bir tas sıcak çorba ya da diğer kahvaltılık yiyecekler yenilir.

Aile reisinin eve gelmesiyle sofranın kurulur ve akşam yemeği yenilir.

Yere kırıntıların dökülmesini önlemek amacıyla temiz bir bez serilir. Buna yöre halkı "sofranın bezi" adını verir. Serilen sofranın bezinin ortasına gelecek şekilde "kasnak veya altlık" adı verilen elek konulur. Şimdilerde bunun için özel yapılmış ayaklı sofranın altlıkları kullanılmaktadır. Yapılan sulu yemek birkaç kaba, pilav ise tek kaba konulur ve sininin üzerine yerleştirilir. Sofraya aynı zamanda mevsimine göre salata, söğüş doğranmış domates, ayran, turşu, cacık, soğan, şerbet ve hoşaf da indirilir. Ayrıca sofraya mutlaka su ve tuz da getirilir. Tüketilen ekmek ise mevsimine göre değişiklik gösterir. Yazın genellikle yufka veya gündelik yapılan bazlama; kışın ise özel tandırlarda pişirilen Darende tandır ekmeği ve ekşili ekmek yenilir. Darende ilçesinde yaşlılara ve erkeklere ayrı, genç gelin ve çocuklara ayrı bir sofranın serilir.

İnsanların birbirlerine ikramda bulunup yardımlaşmaları, İslam'ın genel ve en önemli prensiplerinden birisidir. Düşküne yardım elini uzatmak, yolcuyu ağırlamak, misafir etmek, hasta ve kimsesizleri ziyaret edip tasa ve kederlerini dağıtmak... Kur'an-ı Kerim'de Allah Teala'nın emri, pratikte de Rasulullah'ın seve seve yaptığı ve ashabına sık sık yapmalarını tavsiye ettiği sünnetlerindendir.

İslam âlimleri "misafir"le ilgili açıklamalar yaparken onların dinlerini araştırmamışlar, sorgulamamışlar ve genelde misafire ikramın ne denli büyük ve güzel bir ibadet olduğunu vurgu yapmışlardır. "Tanrı misafiri" deyişi bizim kültürümüzde çok önemli bir yer tutar. Barınmaya, korunmaya ve yiyeceğe ihtiyacı olan insanlar bir tanıdık ve yakınlık bulunmasa dahi bu kavram mucibince Allah'ın bir emaneti olarak kabul edilmiş ve yaratıcısına hürmeten ve ta'zimen O'nun kullarını hoşnut edebilmek için ecadımız hanlar ve kervansaraylar yaptırarak yolcu ve misafirleri ağırlamışlardır, bütün imkânlarını seferber etmişlerdir. Peygamber Efendimiz bir hadislerinde: "Allah'a ve ahiret gününe inanan misafire ikramda bulunsun." sözleriyle misafire ikramla imanı bir arada zikretmek suretiyle önemine işaret etmiştir. İmam-ı Gazali'nin naklettiğine göre "Bir gün İmam Malik (r.a.) kendisine misafir gelen İmam-ı Şafii hazretlerinin eline su dökmüş ve: "Sakın ha! Benden gördüğün hareket seni utandırmasın ve de şaşırtmasın. Zira misafire hizmet etmek farzdır." demiştir.

Nakledilen bu söz ve davranışlar açıkça gösteriyor ki, misafir kabul etmek ve ona ikram, izzette bulunmak Müslümanlar için önem verilmesi gereken inançla, insanlıkla ilgili bir konudur.

Misafirleri, yemek esnasında farkına vardırmadan kontrol edip varsa ihtiyaçlarını hemen karşılamak ve yiyip-yemediklerine bakarak, yemeleri için teşvikte bulunmak da yine ev sahipliğinin adâbındandır.

Misafirperverlikte fevkalade önemli bir konuma ve âdaba sahip olan Darendeli aileler, yemek kültürünün gelişmesinde ve yaşatılmasında bu faktörü de dikkate almışlardır.

Darende'nin köklü ailelerinden Somuncu Baba evlatlarının yüzyıllardır misafirlere yemek ikramında bulunmaları, gerekli ilgiyi göstermeleri ve geleceği yaşatmalarının geçmişten günümüze yansımalarıdır. Bugün ülkemizin her neresine varılırsa varılsın, orada yaşayanlar, Darende ismini duyunca hemşehrilerimize, Somuncu Baba'nın evlatlarından Es-Seyyid Osman Hulusi Efendi'nin evinde yediği lezzetli yemeklerinden ve manevî tad aldıkları ikram sofralarından, içtikleri çaylardan, istifade ettikleri maneviyat sofrasının unutulmaz lezzetlerinden bahsederler. Bu da gösteriyor ki, misafire hürmet edilerek hazırlanan sofralar bereketlenmekte ve aynı zamanda mutfak kültürümüze, hayat kültürümüze zenginlik katmaktadır.

Başta misafirler için hazırlananlar olmak üzere Darende'nin en meşhur yemeklerini şöyle sıralayabiliriz: Herise, İçli Köfte, Darende Kebabı, Borani, Hitap, Omac, Kuymak, Dügürcek Çorbası, Analı Kızlı Çorba, Kibar Sarması, Lahana Sarması, Dolma, Kabak Tatlısı, Kayısı Tatlısı, Gül Şurubu, Sütlaç, Baklava vb... Diğer yemeklerimizi isimlerini kitabımızın sayfalarında tarifleriyle bulabilirsiniz.

Darende geleneksel mutfağının vazgeçilmez unsurlarından biri de Tel dolaplardır. Tel dolapta zeytinyağlı ve etli yemekler muhafaza edilir ayrıca peynir tenekelerinden çıkarılan günlük peynirler, zeytinler, kahvaltıda yenen ve artan diğer kahvaltılık bu dolapta tutulurdu. Şimdi bu işlevi buzdolapları ve derin dondurucular yapmaktadır.

Mutfaktaki duvarlarda daima bol miktarda sıra sıra raflar bulunur ve buralarda yemek tabakları, tencere, tava, tepsi ve siniler, bakır sahanlar durur; bunların görünüşleri mutfağa ayrı bir renk katar kişilik verirdi. Tanzimat sonrası evlere masa girmesi ve yemeklerin masada yenme geleneğinin başlamasıyla kimi geniş mutfaklar yemek odası gibi kullanılır olmuştur.

Darende'de yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi, servise konulması, çeşitleri bakımından çevre il ve ilçelerle ayrı bir özellik arz etmektedir. Es-

kiden, büyük ekseriyet yemekler aynı kapta, beraberce yenirdi. Şimdi çorbalar ve sulu yemekler birkaç kâseyle bölünmekte pilav ve kebab türü ve iri taneli yemekler yine büyük kaplarda sofranın ortasına konulmaktadır. Yere kurulan sofranın etrafına oturanların umumiyetle diz çökerek veya sol ayağı altında, sağ ayağı karına doğru çekilmiş dik bir şekilde oturarak oturulurdu. Yemeğe ailenin en büyüğü yüksek sesle Besmele çekerek, tuzla başlar. Sonra diğeri büyük sırasına göre yemeğe başlar. Sabahları eskiden çorba yenirdi, şimdi ise çay ve peynir, zeytin, bal gibi kahvaltılık şeyler yenir. Öğle yemeği hafif hazmı kolay yemeklerdir. Çarşıda dükkânı olan esnafın eskiden küçük bakraçların içinde tarhana çorbası, turşu vs. gelirdi. Çarşı esnafı yaz aylarında üzüm-ekmek, kavun-ekmek ve tahin ekmekle öğün geçirdikleri olsa da özellikle çağıl ekmeği yağlaması, tava, güveç ve etli ekmek gibi fırın yemeklerini hâlâ yaptırmaktadırlar.

Yemeklerde geleneksellik hâkim olmakla beraber, daha çok tahıl ürünleri tüketilmekte ve geleneksel yemekler yöre mutfağının zenginliğine zenginlik katmakta, iktisadi açıdan da katkı sağlamaktadır.

Doğum, ölüm, düğün ve Ramazan ayı içerisinde ve özellikle bayram günlerinde yemek yoğun olarak konu-komşuya davet edilerek verilmektedir. Özellikle düğünlerin üç gün devam etmesi dolayısıyla, her gelen misafire yemek saati belirlemeksizin sürekli yemek çıkarılmaktadır. Darende kebabı düğünlerin ve toplu davetlerin vazgeçilmez ve başyemeğidir.

Uzun kış gecelerinde komşu ziyaretleri habersiz olarak sürekli yapılmaktadır. Bu ziyaretlerin yemek zamanı dışında olması ve gece geç saatlere uzaması durumunda mutlaka yemek ikramı yapılmaktadır. Üç öğün dışında özellikle "Yatsılık" denilen pestil, ceviz, havut (hoot / dut kurusun-dan yapılır) dut, kuru kayısı meyve gibi yiyeceklerin bulunduğu sofralar açılır. Çoğu zaman ev pişmaniyesi kış aylarında yapılır ve topluca yenilir.

Kış mevsimi için yapılan hazırlıkların başında taze meyve ve sebzelerin hemen hepsinin kurutulması gelir. Turşu ve salamura yapılır, şehriye ve erişte kesilir ve tarhana hazırlanır; tandır ekmeği yapılır; kavurma hazırlanır, kayısı, elma kabuğu kurutulur, pestil, yapılır.

Düğün ve sünnetlerde özel törenlerde ziyafet çekilir, özel yemekler çıkarılır. Bütün bu işler komşu ve akrabaların yardımı ile topluca yapılır. Günümüzde geleneksel yemeklerimiz halen yapılmakla birlikte yeni yemek çeşitleri de Darende mutfağına girmiştir.

Atasözlerimiz, deyimlerimiz gibi yemeklerimizde ayrı ayrı hikayeleri ve anlatılan hatıraları vardır. Bunlara bir örnek olması bakımından Es-Seyyid Osman Hulûsi Efendi'nin dilinden nakledilen bir hatırayı sizlerle pay-

laşacağız. Manti ile özdeşleşmiş Kayseri ilimizden gelen bir grup ziyaretçiye latifeli bir şekilde şöyle anlatır:

"Çok iyi arkadaş iki gönül dostu vardır. Bir gün biri diğerini yemeğe çağırır. Arkadaşı "Gelirim ama sadece tek çeşit yemek olsun" der. Davet eden arkadaş evine gelir, hanımına; "Hanım yemeğe misafirimiz var ama sadece tek çeşit yemek hazırlayacaksın. Ekmek, et, yoğurt, çorba, hepsi aynı yemeğin içinde olsun" der. Hanımı düşünür taşınır önce bir hamur yapar, içine eti koyar sonra eti ve hamuru pişirir. Geniş bir kaba alarak üzerine sarımsaklı yoğurt yapıp döker. En üstüne de tereyağı hazırlayıp döker. Misafir gelir, sofraya serilir, hazırlanan yemek misafirin önüne konur. Misafir sorar "Bu kadar çok yemeği kim yiyecek." Arkadaşı cevap verir; "Ben ve sen" manasında "men tu" der. Daha sonra zaman içerisinde "Men tu" "Manti" kelimesine dönüşür."

Günümüzde yemek kültürünün giderek değiştiği ve geleneğe bağlı yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu günümüzde yemek kültürünün önemi bir kat daha artmıştır. Tencere yemeklerine yönelik kültürü korumak adına Darende mutfak kültürü ve ev yemekleri bu önemli varlığımızın yaşatılması açısından gayretkâr Darendeli hanımların elleriyle mutfaklarımızda yaşatılmaktadır.

Piştirdiği yemeğe gönlünü, emeğini katan ve Allah rızası için misafirlerine hizmetini esirgemeyen Hacı Naciye Ateş Hanımefendi'ye ve Darendeli genç ve yaşlı ev hanımlarına bu eserin hazırlanmasındaki katkılarından dolayı müteşekkirimiz. Birçok yemeğin tarifi kendilerinden alınmıştır.

Umarız ki bu eser, mutfak kültürümüze ve sofralarımıza bereketler, lezzetler ve zenginlikler katar.

Afiyet olsun...

5 Ocak 2005- Adana

Sıdika Sarı - Mesude Sarı

Türk Mutfağı yüzyıllar süren bir gelişme sonucu kendine has bir üslûp ve ünlü bir mutfak olma özelliğini kazanmıştır.

Türk Mutfağı'nı tam anlamıyla tanıyabilmek için sofraya düzenleri, servis usulleri, yiyecek çeşitleri, pişirme ve saklama yöntemleri vb. açısından ele almak gerekmektedir. Bunun için Türk Mutfağı'nın kendine has özellikleri en fazla taşıdığı, en gelişmiş olduğu ve yabancı mutfaklardan etkilenmediği kaynaklara başvurulmalıdır. Ancak Türk Mutfağı yazılı kaynak konusunda son derece yetersizdir; eski Türkçe kaynaklardan ise yararlanılamamaktadır.

Türk Mutfağı'nın en gelişmiş döneminin on dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısı olduğu uzmanlarca belirtilmektedir. Bu döneme ait elimizde kaynak olarak sadece Şarkın Tatlıları adlı eser bulunmaktadır. (Yabancı kaynaklı ya da eski yazı veya yazma eserler mutlaka bulunmaktadır; ama araştırmalarla ortaya çıkarılması gerekmektedir.) Bu eser tatlılar konusunda, ve bir yabancı tarafından hazırlandığı için, Türk Mutfağı'nın yalnız tatlılar bölümü hakkında bile genel bir fikir vermekten uzaktır. Bunun dışında 1340 (1924), 1342 (1926) yıllarında Hadiye Fahriye tarafından yayımlanan Yemek Kitabı ve Tatlıcı Başı adlı eski yazı ile hazırlanan yemek uygulamalarına yönelik kitaplar, o döneme ait daha iyi hazırlanmış eserler ortaya çıkarılıncaya kadar, Türk Mutfağı'nı en kapsamlı veren kitaplar kabul edilebilir.

Hadiye Fahriye, Yemek Kitabında yedi yüzü aşan yemek tarifelerini şu bölümlerde vermektedir: Ön tavsiyeler, et suları ve çorbalar, yumurtalar, haşlamalar, söğüşler, kebablar, külbastılar ve pirzolarlar, ızgaralar, yahniler, köfteler, tas ve fırın kebabları, etli ve sadeyağlı dolmalar, etli ve sadeyağlı sebzeler, musakkalar, zeytinyağlı sebzeler, pilâkiler, piyazlar, paçalar, muh-





telif yemekler, börek ve pastalar, makarnalar, salçalar, et suyu pelteleri, turşular, salatalar, taratorlar, kış için sebze kuruları, kış için muhafaza olunacak şeyler, kış zahiresi, muhafaza olunacak etler, kuru balıklar...

Tatlıcı Başı Kitabı ise aşağıdaki bölümlerde üç yüzü aşan tarif vermektedir: Ön tavsiyeler, baklavalar, kadayıflar, revaniler, helvalar, lokmalar, ekmek tatlıları, kadın göbeği, sütlü tatlılar, aşureler, hafif tatlılar, kompostolar, kurabiyeler, müteferrik tatlılar, Türk Şekerciliği reçeller, şuruplar, mu rabbalar, meyve ezmeleri, alafranga tatlılar, pastalar...

Yemek Kitabında silkme, bastı vb. türler yukarıda verilen bölümler arasında yer almıştır. Aynı eserde görülen Acem Pilavı, Mısır Usulü Mülhiye vb; kitapta yer almayan Arnavut Ciğeri vb., İstanbul Mutfağına girebildiği ve Anadolu'da da tanındığı için Türk Mutfağından kabul edilmesi gereken yemek-





lerdir.

Türk Mutfağı, uzmanlara göre İstanbul Mutfağıdır ve Anadolu'da günümüzde yaşayan pek çok yemek İstanbul Mutfağına giremediği için Türk Mutfağından kabul edilmemektedir. Konya Turizm Derneği Mutfak Bölümü tarafından yaptırılan araştırmalarda ortaya konan ve yazılı kaynaklarda yer almayan Fide Çorbası (Uşak), Enginar Salması (İzmir), Canfes Böreği (Manisa), Tosunum Böreği (Kütahya), Ekmek Salması (Konya), Hatçana Böreği (Konya) vb. yemekler bunlardan bazılarıdır.

Aynı şekilde kökleri Divan-u Lugat-it Türk'e ve başka kaynaklara dayanan tutmaç vb. gibi bir-

çok yemekler de yine İstanbul Mutfağına giremediklerinden Türk Mutfağı'ndan addolunmamaktadır. Bu Türk Mutfağı'nın sadece İstanbul yemeklerine dayandığını göstermektedir. Oysa kapsamlı araştırmalarla Anadolu ye-



mekleri toplanıp; yazılı kaynaklardaki Türk yemekleri ortaya çıkarılarak İstanbul Mutfağıyla bir araya getirilse Türk Mutfağı'nın gerçek çehresi belirlenecek ve bilinenden daha zengin ve muhteşem olduğu anlaşılabacaktır.

Türk Mutfağında yemek çeşitleri; çorbalılar, yumurtalar, kebab, köfte, haşlama, sığır, pırzola, külbastı, yahnı, sakatatlar, kümes, av hayvanları, deniz, ürünlerini vb. içine alan etler; dolma, musakka, oturtma, zeytinyağlılar, salata, piyaz vb. çeşitleri içine alan sebze yemekleri; etli ve tereyağı meyve yemekleri; börek ve tatlı türlerini içine alan hamur işleri; sütü tatlılar, hafif tatlılar; sebze ve meyve tatlıları bölümlerinde incelenebilir. Türk Mutfağı çeşitli muhafaza yöntemleriyle; şurup, şerbet vb. içkileriyle de en az yemekler kadar zenginlik göstermektedir. Bu yemek çeşitlerini hazırlama ve pişirmede haşlama kuru hararet yağda kızartma, yağ su karışımı vb. pişirme tekniklerinin tümü uygulanmaktadır.

Türk Mutfağında etli yemeklerde genellikle kuyruk yağı veya sadeyağ; hamur işleri ve bazı sebze yemeklerinde sadeyağ; etsiz sebze yemeklerinde sadeyağ ve tereyağ kullanılmaktadır. Zeytinyağı da yerine göre sebzelerde, özellikle tavalarda kullanılmaktadır.

Koyun eti Türk Mutfağı'nın değişmez etidir. Kuzu eti, ender olarak da dana, sığır etleri kullanılmaktadır. Etler özellikle ızgaralarda kanı ve suyu iyice süzüldükten sonra değerlendirilmektedir. Türk Mutfağında et, tavuk göğsü ve çeşitli yahnilerde tatlı olarak da kullanılır.





maktadır.

Türk Mutfağında sebzeler hiçbir mutfakta görülmeyecek kadar çeşitlilik göstermektedir. Sebzeler etli, sadeyağlı, tereyağlı, zeytinyağlı ve tatlı olarak değişik türlerde hazırlanabilmektedir. Salata, piyaz vb; salatalardan birkaç misli fazla örnekler veren turşular, Türk Mutfağının sebze zenginliğine, diğer sebze yemekleriyle beraber, örnektir.

Türk Mutfağının bilinmeyen yönlerinden biri de meyvelerin yahni, bastı, dolma vb. gibi etli ya da etsiz kullanılmasıdır. Şarkın Tatlıları adlı eserde karanfille kokulandırılmış elma dolmasından bahsedilmektedir. Meyveler, hoşaf, şurup, şerbet, tatlı olarak da kullanılmaktadır.

Hamur işleri Türk Mutfağının tatlısıyla tuzlusuyla en önemli bölümlerinden birini oluşturmaktadır. Diğerleriyle birlikte özellikle açma hamurlar hiçbir mutfakta Türk Mutfağı kadar çeşitlilik göstermemektedir.

Sütlü ve hafif tatlılar muhallebi türlerinden aşure türlerine kadar uzanan bir çizgide dondurmalar ve ünlü kazandibi dahil nefis örnekler sunmaktadır.

Türk Mutfağı kabul edilen İstanbul Mutfağını ve Anadolu yemeklerinin özgün örneklerinden bazılarını vermeyi amaçlayan bu çalışma iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde kısıtlı besin bilgileri ile günümüzde geçerli sofraya düzenleri, servis usulleri ve sofraya görgü kuralları ele alınmıştır. Turizme yönelik çalışmalar için geleneksel yer sofrası düzeni ve servisi de aynı bölümde verilmiştir. İkinci bölüm ise Türk Mutfağını çorbalardan başlayarak etli meyve yemeklerine kadar varan bir zenginlik ve çeşitlilik içinde vermektedir.



Yemek uygulamalarında Yemek Kitabı ve Tatlıcı Başı adlı eserlerin aslına sadık kalınmış; yalnız kuyruk yağı kullanılan etli yemekler sade yağla denerek verilmiştir. Günümüzde kullanılan margarinlerle de aşağı yukarı aynı lezzet alınmıştır. Bu nedenle katı yağlarla verilen ölçüler yerine margarinler rahatlıkla kullanılabilir. Bu konuda ikinci bir nokta salça ile ilgili uygulamada yapılmıştır. Yemek Kitabı'nda salça sulandırılarak yemeklere ilâve edilirken, bu çalışmada Anadolu Mutfağında yapıldığı gibi kavru lan yağ, soğan, et vb. malzemelere katılıp bir, iki çevrildikten sonra (çiğ kokusunun gitmesi için) suyuna diğer malzemeler ilâve edilmiştir. Salçayı çok az kavurmak veya sulandırarak ilâve etmek arzu-

ya göre uygulanabilir.

(Türk Mutfağı yazısı Nevin Halıcı'nın Türk Mutfağı adlı eserinden alınmıştır, teşekkürlerimizle)





- 1- Yere sofrası bezi serilir.
- 2- Üstüne sofrası altı konur.
- 3- Tepsi sofrası altının üzerine yerleştirilir.
- 4- Kullanılacak çatal kaşıklar (eskiden yalnız tahta kaşıklar kullanılırdı) tepsinin kenarına çukur kısmı aşağı dönük olarak kişi sayısına göre yerleştirilir.
- 5- Peçeteler kare ise katlanır kaşıkların üzerine üçgen yerleştirilir. Uzun tek tip peçete ise sofrası bezinin üzerine tepsiye paralel dolandırılarak yerleştirilir.
- 6- Bardaklar (taslar), sürahi (Boduç), yemekler küçük bir tepsi içinde sofraya yakın yerde bekletilir.

Servis: Aile yer sofrasında, servis çorba tasının ortaya konmasıyla başlar. Diğer yemekler anne veya genç kız tarafından boşalan tabakların alınıp, diğer yemeklerin getirilmesiyle sürer. Şerbet, ayran, şurup, salata ve diğer ek yemekler, içecekler siniye konularak yenir. Tatlı veya hoşaf gelince kaşıklar değiştirilir. Küçük çocuk varsa onlar için ayrı küçük tabak verilebilir. Sofradan herhangi bir nedenle kalkan olursa yemeğe gelene kadar beklenir, sonra yemeğe devam edilir.

Kahvaltı Sofrası:

Kahvaltı sabahları veya ikindiüstü yenilen hafif yemektir. Genellikle soğuk yiyeceklerden hazırlanır. Sıcak bazı yiyecekler de yumurta, çorba, sucuk vb. kahvaltı da yer alabilir. Eski Türklerin kahvaltıda ciğer, böbrek, ızgara ve hoşaf yedikleri belirtilmektedir.



Kahvaltılık Yiyecekler:

Et Grubu: Sucuk, pastırma, sosis, yumurta vb.

Süt Grubu: Süt, peynir, çökelek, lor, yoğurt vb.

Tahıl Grubu: Ekmek, çörek, boğaca, börek vb.

Sebze Meyve Grubu: Çiğ yenebilen sebze ve meyvelerden biri.

Yağ, Şeker Grubu: Tereyağı, margarin, reçel, bal, pekmez vb.dir.

Hamur işi: Hitap, lokum, bazı, kömbe.

Çir (kayısı) kavurması, pestil kavurması, hurma kavurması (yumurtalı da vardır), süt kesmesi, yumurtalı omlet, yağda peynir vs.

Öğle Yemeği:

Öğle yemekleri ailenin iş durumuna göre ayarlanır. Yiyecek olarak aile fertlerinin evde bulunup bulunmamasına göre hafif veya ağır hazırlanabilir. Eskiden genellikle hafif şeyler yenilmekte ve en iyi yemekler akşam sofralarına hazırlanmakta idi. Günümüzde şartlar uygun olursa sağlık nedeniyle öğlen ağır yenilmekte, akşama hafif yemekler bırakılmaktadır. Sofra düzen ve servisi ailenin isteğine göre masa ya da yer sofrasında hazırlanır.

Akşam Yemeği:

Akşam yemeği ailenin bir araya toplanması nedeniyle en güzel yemeklerle hazırlanmaktadır. Sofra düzen ve servisi isteğe göre masa ya da yer sofrasında hazırlanır.

ZİYAFET SOFRASI DÜZENLERİ VE SERVİS TÜRLERİ

Geleneksel Yer Sofrası:

Aile sofrası düzeninde anlatıldığı şekilde hazırlanır. Yerlere misafir sayısına göre yer minderleri konur. Şeref konuğu sofranın başköşesine oturtulur, ev sahipleri de oturur. Servis görevli kişiler tarafından yürütülür. İştah açması için arada şerbetler sunulur. Eskiden yemekten sonra misafirler uğurlanırken dış kirası diye hediyeler de verildiği bilinmektedir.

Türk sofralarına göre yemeklerin sofraya geliş sırası şöyledir:





Çorbalar, Yumurtalar, Balıklar

Etler: Izgaralar, kebablar, kızartmalar, köfteler, kümes hayvanları - av etleri, sadeyağlı sebzeler, zeytinyağlı sebzeler, hamur işleri, pilav, makarnalar, her türlü tatlılar, meyveler, kahve.

1837'de neşredilen "Şarkın Tatlıları" adlı kitapta; İstanbul'da bir yabancı konuğa verilen 23 yemekten oluşan bir ziyafet listesi şu şekilde verilmektedir:

1- Acem Pilavı 2- Kuzu Kebabı 3- Elmasiye 4- Etli Börek (yanında salata, zeytinyağlı havyar, kabuğu alınmış badem, turp, zeytinli salata) 5- Sütlu Ekmek 6- Dolma 7- Enginar Yahnisi 8- Yaprak Sarma 9- Baklava 10- Yumurta Dolması 11- Peynirli Börek 12- Sütten Pişirilen Üzerine Tereyağı dökülen Tavuk Göğsü 13- Elma Kompostosu 14- Süzme Aşure (Buğday, şeker, badem, fıstık, tarçın karışımıdır, kaşıkla yenir) 15- Tandır Kebabı 16- Tencere Kebabı (Tencere veya tavada kızartılan tavuk) 17- Sütlu As (Süt, pirinç, şekerden yapılır) 18- Dudu Dolması (Pirinç, yumurta, tereyağı ile yapılır) 19- Terbiyeli Çorba (içine yumurta ve limon konulan etli çorbalar) 20- Elma Dolması (elmaların içi etle doldurulur, karanfil ile kokulandırılır.) 21- Pilav Peltesi 22- Kayısı Hoşafı 23- Çeşitli Şerbet ve Tatlılar

Bütün bunlar peş peşe ve bol miktarda veriliyordu. Bazı durumlarda verdiğim yemek listesinin değiştiğini gördüm.

Yemek yerine: Terbiyeli çorba, Tavuk kebabı; Yemek yerine: Hindi Kebabı; Yemek yerine: Ispanak Yahnisi; Yemek yerine: Kadayıf; Yemek yerine: Patlıcan Dolması; Yemek yerine: Sütlaç.

Yemek yerine: Taze Fasulye Yahnisi; Yemek yerine: Pırasa Yahnisi; Yemek yerine: Yoğurtlu Pilav.

Yemek yerine: Patlıcan Yahnisi; Yemek yerine: Yassı Kadayıf; Yemek yerine: Revani; Yemek yerine: Ayva Kompostosu; Yemek yerine: Yoğurtlu Pilav.

Müslümanların inancına göre pilavın yedi defa yedirilmesi cennetteki bereketlerden imiş; onun için ziyafetlerde bol bol pilav verilir.

(Bkz: Nevin Halıcı, Türk Mutfağı, ss. 33-36, Ankara, 1990.)



Davet ve Ziyafet Âdabı



Kültürümüzde bir söz vardır. "Allah (c.c) Halil İbrahim Sofrası yapsın.", "Allah (c.c) Halil İbrahim bereketi versin" diye. Bu sözler gönül huzuru ve muhabbetle yenmiş bir yemekten sonra, misafirin ev sahibine yapmış olduğu halisane dualardır.

İbrahim Aleyhisselam yemek yiyeceği zaman bir iki mil mesafede kendisiyle yemek yiyecek bir misafir aradığı için kendisine "misafir babası" denirdi. Peygamber Efendimiz'e "İhsan nedir?" diye sorulduğunda "yemek yedirmek ve herkese selam vermektir" buyurmuşlardır.

Yemek yedirmek ve ikram etmek İslam toplumunun bütün dönemlerinde gelenekselleşmiş bir sünneti seniyyedir. Davet ve ziyafet gibi sosyal faaliyetleri bir ibadet bilinciyle yapmak, dolayısıyla yalnızca Allah'ın rızasını gözeterek yapmak gerekir. Davet eden zata yakışan, kötü kimseleri değil iyi kimseleri davet etmesidir. Rasulü Ekrem (s.a.v) "yemeklerin en fenası zenginlerin davet edilip de fakirlerin çağrılmadığı düğün yemekleridir" buyurmuştur. Davette gösterişten ve aşırılıktan kaçınılmalıdır. Gaye gönül

almak ve Peygamber Efendimizin sünnetini yerine getirmek olmalıdır.

Davet eden kişi, icabetten hoşlanmayan veya kendisinden hoşlanılmayana çağırmamalı, isteyerek geleni çağırmalıdır. Süfyani Servi; "Sevmediği kimseyi davet etmek bir hatadır. Şayet bu zat davete icabet ederse hata iki olur. Çünkü istemeyerek onu yemeğe zorlamıştır. Takva sahiplerini davet etmeli, fasıkları davet etmemelidir. Çünkü müttakiyi yedirmekte ibadetine, fasıkı yedirmekte fışkına yardımcı olmak vardır" demiştir.

Zengin fakir ayırt etmeden herkesin davetine gitmek adaptandır. Bunun aksi yasak olan kibir alametidir. Rasulü Ekrem, yoksulların hatta kölelerin bile davetine giderdi. Bir gün Rasulül-lah'ın torunu Hz. Hasan (r.a) atı üzerinde dilencilerin yanından geçerken onları kum üzerinde açtıkları sofrada ekmek artıklarını yerken gördü. Onlara selam verdi. Onlar selamını aldıktan sonra "Ey Resulullah'ın torunu buyur bizimle yemek ye" dediler. O da "Olur, Allah kibir edenleri sevmez" buyurdu ve binittinden inerek onlarla beraber yedi. Sonra yine selam vererek ayrılırken "Ben sizin davetinize icabet ettim. Siz de benim davetime teşrif edin" diyerek onları davet etti.

Nafile oruç tutan bir kimse davet edildiği vakit iştirak etmelidir. Eğer davet eden onun yemesinden mutlaka memnun olacaksa orucunu bozup yemeli ve davet edeni sevindirmelidir. Dostun gönlünü hoş etmenin sevabının, nafile oruçtan alacağı sevaptan büyük olduğunu bilmelidir.

Evinin, yemeğinin helal olduğu şüpheli olan, içki ve benzeri yasak olan şeyleri sofrasında bulunduran, meclisinde çalgı, oyun, eğlence, dedikodu gibi kötülükler bulunduran kimsenin

davetine icabet edilmemelidir.

Davete icabet eden kimsenin ecir kazana- bilmesi için, gayesi karnını doyurmak olmama- lıdır. Peygamber Efendimiz (s.a.v) in "Davete icabet etmeyen Allah'a ve Resulüne isyan et- miştir", "Müslüman din kardeşine ikram eden Allah'a ikram etmiş olur", " Mümini sevindiren Allah'ı memnun etmiş olur " hadisi şeriflerinde mana bulan, isyandan kaçınmayı, davet edene ikramı ve davet edeni sevindirmeyi amaç edin- melidir.

Davete icabet eden kimse davet olunan ye- re zamanında gitmeli, odaya girip mütevazı bir şekilde müsait olan yere oturmalıdır. Ev sahibi davet sonrası misafirleriyle beraber kapıya ka- dar çıkmalı ve onları memnun ederek yolcu et- melidir. Ebu Katade şöyle anlatıyor: Habeş Kralı Necaşi'nin bir heyeti Rasulü Ekrem Efendimizi ziyarete gelmişlerdi. Peygamber Efendimiz (s.a.v) bizzat onlara hizmete başladı. Bunu gö- ren ashabın, "Biz varız, sen otur ya Resulullah!" demeleri üzerine Rasulü Ekrem Efendimiz "Ha- yır, asla müsaade edemem. Çünkü onlar benim ashabıma orada (Habeşistan'da) ikram ettiler. Ben de bizzat mukabelede bulunmak isterim" buyurmuşlardır.

Misafire tam manasıyla ikram etmek; geldi- ğinde, sofrada başında ve giderken kendisine gü- ler yüz göstermek ve hoş sohbetle bulunmaktır. Misafirin asıl arzu ettiği güler yüz, tatlı dil ve hüsnü kabuldür. Ariflerden birisi şöyle demiştir: Ben davete icabet etmek istemem. Fakat icabe- timin sebebi, cennetin yemeklerini hatırlamak içindir. Cennetin yemekleri nefis, zahmetsiz ve herhangi bir şekilde hesabı sorulmayacaktır. Davet yemeği de böyledir, demiştir.

Hız. Musa bir gün münacat ederken niyazda bulundu. "Ya Rabbi seni misafirliğe davet ediyö-





rum. Lütfe misafirim ol da sana ikramda bulunayım." Allahü Teala buyurdu, "Ya Musa, filan gün hazır ol, tedarik gör ki beni misafir edesin."

Musa (a.s.) sevinçle döndü, hazırlıklar yapıldı, etrafa haber salındı. Halk bölük bölük ziyafet yerine akın etti. İkinci vaktine kadar bekledi durdular. Ne gelen var ne giden. İkindiden sonra çok yaşlı bir ihtiyar çıkageldi. Sırtında eski bir aba, ayaklarında çarık, toza toprağa bulanmış, yorgun görünüyordu. Geldi bir kenara oturdu, hiç kimse onunla ilgilenmedi. Bir müddet sonra ev sahibine: Ya Musa, karnım aç, çok yorgunum. Bana bir şeyler ihsan et de yiyeyim, karnımı doyurayım" dedi.

Musa Aleyhisselam beklemekten bezmiş bir halde ihtiyara cevap verdi.

Şimdi sırası mı? dedi. Neredeyse Rab-bim gelecek, al şu testiği git su doldur da getir dedi. İhtiyar testiği aldı gitti ve suyu getirdi. Garip ihtiyar bir müddet daha bekledikten sonra sessizce çekip gitti. Saatler ilerliyor beklenen misafir bir türlü gelmiyordu. Ertesi gün Musa Aleyhisselam yine Tur Dağına gitti ve: "Ya Rab! Vaad buyurdun teşrif eylemedin. Halka karşı mahcup kaldım. Sebebi hikmeti ne-

dir?" diye niyazda bulundu. Allahü Teala: "Ya Musa! Ben hilaf söylemem, yalancıları da sevmem. Sana geldim karnım açtır dedim hiç itibar etmedin ve suya gönderdin. Suyu getirdim yüzüme bile bakmadın ve beni aç gönderdin. Ben o ihtiyarla beraberdim. Onun gönlü benim muhabbetimle dopdolu idi. Eğer onu misafir etseydin, beni misafir etmiş olurdun...."

Bu kıssadan çok ders çıkarmış olmamız gerek.

(İbrahim Şahin'in Davet ve Ziyafet Âdâbı adlı yazısı Somuncu Baba Dergisinin 45. sayısından alınmıştır.)

BİBLİYOGRAFYA

Eşrefoğlu Rumi, Müzekkin Nüfûs, s.310, İst., 1977.

İmam-ı Gazali, İhyau Ulumid Din, c.II, s.s. 27-54, Bedir Yay, İst., 1975.

M. Yusuf Kandehlevî, Hayatüs Sahabe, c. II, s. 297 vd, Divan Yay, İst., 1980.

Bir Sofranın Etrafında



Toplumların "mihenik" kabul ettiği, öyle insanlar vardır ki onların hayatı, bütün yönleriyle etrafındakilere örnek olur. Peygamberimizin sünnet çizgisini takip eden hal ve hareketleriyle ona uyan "yaşayan sünnet modeli" olarak tanımlanabilecek şahıslardan biri de Es-seyyid Osman Hulûsi Efendi'dir. Hulûsi Efendi'nin hayatının hangi kesitini ele alırsanız alın, muhakkak Kur'an ve sünnete uygunluk arz ettiğini görürsünüz. Biz bu yazımızda misafire ikrâmı çok seven Efendi hazretlerinin bir sofranın etrafında nasıl davrandığını bazı hatıralarla birlikte temel kaynaklardaki durumunu inceleyeceğiz.

Hulûsi Efendi'nin gönlü ve kapısı herkese açık, herkesin nasiplendiği bir bereket sofrası idi. Ceddi Somuncu Baba'nın muhabbetle yoğurduğu, gönül ateşinde pişirdiği somun ekmeklerinin sıcaklığı ve manevi lezzeti çağlar ötesinden bu güne yansıyarak Hulûsi Efendi'nin sofrasındaki lokmalarda tezahür etmişti. Bu bereket sofrasından fakir-zengin, yerli-yabancı nasibi olan herkes bir lokma almıştır. Memurundan, işçisinden, Cumhurbaşkanına kadar bu haneye uğrayan milyonlarca insan onun ikrâmının, misafire gösterdiği ilgi ve alâkanın hassasiyetine hayran kalmıştır.

Hulûsi Efendi sahrada ve büyük ziyafetlerde yere serilmiş bir yayğı üzerinde yemek yerdi. Evde ise çoğunlukla sofa bezi üzerine konan bir bakır

sini veya sofa tahtası etrafında gönül halkasını oluştururdu. Misafire gerekli ilgi ve alâkayı gösterir, öncelik tanırđı. Yalnız başına yemek yemezlerdi. Özellikle misafiri bekler öyle yemeğe başlardı. Misafir olmadığı zamanlarda ise komşuları çağırırdı. Yemeğe başlamadan önce ve sonra ellerini yıkarđı, ancak kurulamaz ve elini silmezdi. Yemeğe besmele çeker ve tuz ile başlar, yemek esnasında sohbet ederdi. Sofrasında kaşık sesi duyulmazdı. Etrafindakilerde ona riayet ederdi. Evdeki imkânlar dâhilinde misafire ikramda cömert davranırdı. Evdeki imkânlar dâhilinde yine evde hazırlanan yemeklerin uygun kaplarda itina ile dizilmesini ister ve sofa düzenine dikkat ederdi. Sofa hizmetlerini bazen kendi bizzat yapar bazen de yardımcı olurdu. Ekmeğe çok hürmet gösterir, en küçük kırıntılarının bile dökölüp saçılmasını istemez, onları eliyle toplayıp yerdi. Sofraya oturanlardan utanğaç davrananlara yemek yemeleri için işaret eder, bazen eliyle taneli olanlardan ikram ederdi. Lokanta ve hazır yemekleri tercih etmez, evde hazırlanan yemeklerde de yerli ve tabii malzemelerin(tereyağı, zeytinyağı) kullanılmasını arzu ederlerdi. Tereyağı, bal, süt gibi yiyecekleri tavsiye ederdi. Sofrada yeşillik bulunmasını arzu eder, salatalara sirke konulmasını emreder, bazen salatalara sirkeyi bizzat eliyle dökerdi. Soğuk suyu çok sever, sohbetlerinde babası Hatip Efendi'ye değişik yerlerden sular getirdiğini anlatır, kendiside değişik kaynak sularından getirilen içme sularını içerde. Yemeğin sonunda tekrar tuz ile yemeği bitirip, dua ederlerdi.

Yıllardır yemek hazırlığı ev halkı tarafından yapıla gelmiştir. Özellikle zevceleri Hacı Naciye Hanım (Hacı Valide)'ın bu hizmeti severek yapması gerek kendisinin gerekse evdeki kızları ve gelinleri için bir örneklik teşkil etmiştir.

Bu giriş bilgilerinden sonra, bazı hatıralarla birlikte yukarıda arz ettiğimiz hususların temel kaynaklardan incelemesine geçelim.

Yemek, insanın tatmin etmek zorunda bulunduğu maddî bir ihtiyaçtır. Ancak bu ihtiyacın, itidalli bir şekilde giderilmesi gerekir.

Yiyecek maddelerinin dört muhtelif derecesi vardır:

Birincisi, sırf ihtiyaç maddesi olarak gerekenlerdir; bunlar insanın varlığını devam ettirmesi için yenir; bu, bütün fâniler için ilâhî bir mecburiyettir.

İkincisi, dinî veya medenî vazifeleri daha iyi bir surette yerine getirmek, kuvvet kazanmak veya kuvvetini artırmak için yenen yiyeceklerdir ki, - bunlar da makbuldür.

Üçüncüsü, tam tok olma halidir; bu da övülecek yahut yerilecek bir hal değildir.

Dördüncüsü, tokluğun ötesinde olan ve insan için çok menfur olan oburluktur ki, bu aşırı bir haldir; insanın hem canına, hem parasına zarar

verir. (M.DOHS'ON)

İnsanlar, aşırıdan sakınmalıdır. Fazla yiyerek de, çok az yiyerek de günah işlememelidir. Hele bu son durumda, yememeyi canına kıyacak dereceye getiren kimse intihar cürmünü işlemiş kadar suçlu olur ki, bu Yara-dan'ın indinde çok büyük günahdır.

Yemekte ifrata kaçmamak insana mahsus bir fazilettir. Ekmeğe varınca-ya kadar her şey ölçü dairesinde kullanılmalıdır. Birinci derece önemi olan ekmeğe, Allah'ın bir nimeti olarak hürmet etmek lâzımdır.

Eğer ekmek, sofraya diğer yiyeceklerden önce gelmişse, Allah'a karşı şükran ifadesi olarak, bir lokma almak; ekmeğin hiçbir parçasını, hiçbir zerresini yere düşürmemek lâzımdır.

Sofrada yemeğe, Besmele ile başlayıp, hamdele ile bitirmektir. Hattâ her lokmayı aldıkça "Bismillah" demek, daha da güzeldir. Herkesin duyup söylemesi için, Besmeleyi aşikâre okumalıdır.

Huzeyfe radiyallahu anh anlatıyor: "Biz Resûlullah aleyhissalâtu vesselâm'ın yanında yemeğe oturunca, Resûlullah aleyhissalâtu vesselâm yemeye başlamadıkça, kesinlikle elimizi yemeğe vurmazdık. Bir seferinde yine O'nunla yemeğe oturmuştuk. Derken bir cariye (küçük kız çocuğu) geldi, sanki arkasından bir iteni var gibi hemen elini yemeğe soktu. Resûlullah aleyhissalâtu vesselâm elinden tuttu. Arkadan bir bedevi geldi, sanki onun da arkasından iten biri vardı, alelacele o da elini yemeğe soktu. Aleyhissalatu vesselam onun da elinden tuttu. Ve şunu söyledi:

"Şeytan, üzerine Allah'ın ismi zikredilmeyen yemeği kendine helâl adde-der. Nitekim sayesinde yemeğimizi kendine helal kılmak için bu cariyeyi getirdi. Ben de elinden tuttum. Bunun üzerine şu bedeviyi getirip onunla yemeği kendine helal kılmak istedi, ben onun da elinden tuttum. Nefsim elinde olan Zât-ı Zülcelâl'e yemin olsun şeytanın eli o ikisinin eliyle birlikte avucumdadır." "Resûlullah aleyhissalâtu vesselâm, bunları söyledikten sonra besmele çekip yemeye başladı." [Müslim, Eşribe 102, (2017); Ebu Davud, Et'ime 16, (3766).]



Sağ el ile yemelidir. Peygamberimiz şöyle buyurmuşlardır; - İbnu Ömer radiyallahu anh anlatıyor: "Resûlullah aleyhissalâtu vesselâm buyurdular ki: "Sizden kimse sakın sol eliyle yiyip içmesin. Çünkü şeytan soluyla yer içer." [Müslim, Eşribe 106, (2020)]

Lokmayı küçük almalı, iyice çiğnemeli, ağızındaki lokmayı yutmadan diğerini almamalıdır. Çünkü bu, yemekte aceledir. Yemeği yermemelidir. Resûl-i Ekrem, hiç bir yemeği beğenmezlik etmezdi. Hoşuna giderse yer, gitmezse yemezdi. Önünden yemelidir.

Dost ve ahibâbları yedirmekte büyük faziletler vardır. Peygamberimiz Bir hadis-i şeriflerinde; "Kim Allah'a ve ahirete inanıyorsa misafirine ikrâm etsin..." (Ebu Davud Et'ime,5 (3748) buyurmaktadırlar. Misafire gönülden koparak yapılan ikrâm, kişinin mükemmel bir iman sahibi olduğunun delillerinden biridir. Cafer bin Muhammed (r.a.) : "Dostlarınızla sofraya oturduğunuzda oturmayı uzatın. Çünkü bu sofraya başı, Allah huzurunda hesabını vermeyeceğiniz ömrünüzün bir parçasıdır." diyor. Hasan-ı Basrî (Allah rahmet etsin) : "Kişi kendisine, aile efradına, anne ve babasına yedirdiği yemekten mes'ûldür. Nereden kazandığının hesabını verecektir. Yalnız dost ve ahibâblarına yedirdiğinden mes'ûl değildir. Allahu Teâlâ bunu sormaktan hayâ eder." demiştir.

Abdullah bin Ömer (r.a.) : "İyi ve bol azık alarak yolda arkadaşlarına ikram etmek, kişinin şeref ve mürüvvetindendir." buyurdu. Sâhabe-i Kiram; "Bir sofrada toplanmak, ahlâkî faziletlerdendir." derlerdi. Onlar, Kur'ân okumak için bir araya toplanır ve sonunda bir şey tatmadan yâni hafif bir şey yemeden ayrılmazlardı. Denildi ki, bâzı dostların böyle samimiyet havası içinde toplantılar tertib etmeleri, dünyalık değil, âhiret işidir. (İmamı Gazali, İhyau Ulumi'd-din, s.25 -26)

Es-Seyyid Osman Hulûsi Efendi'nin misafirsiz sofrasının olmadığı, yukarıdaki anlatılanlarla birleştiği zaman bereket ve huzur dolu sofraların kıymeti daha iyi anlaşılır sanırım.

Ayet-i kerime de; "Size rızık ettiklerimizin iyilerinden yiyin." (2-Bakara: 57) buyurmuştur. Ebû Süleyman Dârânî: "Yemeklerin iyisini yemek, Allahu Teâlâ'nın rızâsını celbeder" demiştir. Bütün bu tayyibât, temiz ve iyi yemekler, bir de soğuk su içmek ve sonunda ılık su ile elleri yıkamakla tamamlanır. Me'mûn "Buzlu su içmek Allah'a şükrü gerektirir." dedi. Edîblerden biri: "Dostlarını davet edip onlara koruk aşısı ve borani yedirip bir de soğuk su içirdin mi işte ziyafeti tamamlamış oldun" demiştir. Bir ziyafette fazla masraf eden hâne sahibine, hekimin biri: "İyi pişmiş ekmeğin, keskin sirke ve bir de soğuk suyun bulundu mu kâfi, bu masraflara hiç de lüzum yoktu!" dedi. Hulûsi Efendi hazretleri her zaman soğuk su içmeyi çok severlerdi.

Yemeğe tuz ile başlamalıdır. Zira tuzda hastalıklara şifa vardır.

(Bu manada, Resulullah (s.a.v.) Efendimizin Hazret-i Ali'ye şöyle buyurduğu rivayet edilmiştir:

- "Ya Ali, yemeğine tuz ile başla. Zira tuz, yetmiş hastalığa şifadır. Cinnet, cüzam, abraş, iç ağrısı, dış ağrısı bunlar arasındadır." [İmamoğlu Muhammed, Şir'atül-İslam, (Terc: Abdulkadir Akçiçek), s.164, İst, 1978]

Hz. Ali (r.a) "Yemeğe tuz ile başlayan kimseyi, Allahü Teala yetmiş dertten kurtarır." buyurmuşlardır.

Yukarıdaki hadis-i şerifle ilgili bir hatıra şöyledir;

Hulûsi Efendi'nin hac ziyareti akabinde yanına gelen Kangel müftüsü, hacıları ziyaret etmenin fazileti ile alâkalı bir hadis-i şerif okuduktan sonra, bu hadisin hangi kitapta olduğunu, kaynağıyla beraber söylemiştir. Daha sonra sofraya kurulmuş ve yemeğe başlanırken Hulûsi Efendi tuz ile başlamayı tavsiye edip, Peygamberimizin Hz. Ali (r.a)'ye olan emir niteliğindeki hadis-i şerifini söylemiştir. Bunun üzerine, Müftü Efendi bu hadisin kaynağını ve hangi kitapta zikredildiğini sorunca, Efendi hazretleri o anda sehpanın üzerinde bulunan kitabı iki eliyle bir çırpıda açarak hadis-i şerifin yerini göstermişlerdir. Bu hadise karşısında hayrete düşen Müftü Efendi Hulûsi Efendi'yi tebrik etmiş ve bu olayı gittiği her yerde anlatacağını söylemiştir. Bir müddet sonra hastalanan Müftü Efendinin Sivas'ta tedavi gördüğü hastanede İhramcızâde İsmail Hakkı Efendi ziyaretine gider. Bu hatıra nakledilince İhramcızâde hazretleri; "Kardeşim onu da biz yetiştirdik, bizim mektebimizde tahsil gördü" buyururlar. Hulûsi Efendi "tuz ile başlanması hadisini" bazı zamanlarda sofraya başında anlattıktan sonra, günümüzde tıbben bunun ispatlandığını, tuz ile yemeğe başlamanın ve bitirmenin doktorlar tarafından tıbbî olarak faydalı olduğunu ve tavsiye edildiğini söylerlerdi.

Denildi ki, yeşil sebzelerin bulunduğu sofrada melekler de hâzır olur. Bu gibi yeşil sebzelerle sofrayı süslemek de müstehabdır. Sofrada yeşillik bulunması şeytanın kovulmasına vesiledir denmiştir. İbrahim Nehai demiştir ki; "Yeşilliksiz sofraya, akılsız ihtiyara benzer." Caferi Sadık hazretleri de; "Bir kimse malının ve çocuğunun artmasını isterse yeşilliklerden yemeğe devam etsin" buyurmuşlardır, (Şir'atül-İslam, s.160).

Darendeli Âşık Mevlüt'ten şöyle bir hatıra dinlemiştim: "1962 yılında Hulûsi Efendi'yi ilk ziyarete gidişimde içeriye girdim ki büyük bir sohbet meclisi kurulmuş, herkes huzur ile oturuyor ilahiler okunuyordu. Bana çay doldurup verdiler, içtim. Hayalimin ötesinde tarrif edemeyeceğim âlemler yaşadım. Bu arada sofraya geldi yemek yedik. Aylardan nisan olmasına rağmen sofrada yeşillik (marul, mayda-



noz vs.) vardı. Nasıl yettiğini, nerden bittiğini düşündüm. O zamanlar şimdiki gibi her şey her zaman bulunmuyordu. Ta ki, bahçelere ekilen sebzeler bitecek ki herkes yeşillik yüzü görsün. Neyse ben o anda gönlümden sofrada bulunan yeşilliklere hayret ettim. Oradan kalkınca ben hiçbir şey söylemeden Hulûsi Efendi beni çağırdı, bana dönerek; "Pir Efendimiz İhrâmcızâde İsmail Hakkı Efendi bizim için "her nimet oğlumuz Hulûsi'nin ayağına gider buyurmuşlar, burada her gün dolar taşar, nasibi olan herkes yer" buyurdular." (Bkz; Musa Tektaş, Bülbülün Kırk Türküsü, s.123, Ankara 2001).

Yine bu arada Hulûsi Efendi'nin bir sözünü hatırlatmak istiyorum, bazen latife yollu şöyle buyururlardı; "Oğul, manavdan çıkmayın kasaba girmeyin."

Yemekten önce ve sonra elleri yıkamak sünnettir. Bu husustaki bir hadis-i şerif şöyledir; - Hz. Selmân radiyallahu anı anlatıyor: "Tevrat'ta okudum; "Yemeğin bereketi, yemekten sonra (el ve ağzı) yıkamadır" diyor-du. Bunu Resûlullah aleyhissalâtu vesselâm'a söyledim: "Yemeğin bereketi yemekten önce ve sonraki yıkamalardır!" buyurdular." (Ebu Davud, Et'ime 12, (3761); Tirmizi, Et'ime 39, (1847).

Efendi hazretlerinin her yemekten sonra yaptığı "sofra duasını" kendi kalemiyle yazmış olduğu defterinden alınan orijinal metin ile beraber kısa anlamını vermek istiyorum.

"Allahümme enzilil berekât ve dâif'ül- hasenât. Allahümm'er-ham âkileh, ver-ham sahibeh ve bi hüsnil hâtimeh, rızân lillah'il-Fatiha"

"Allah'ım, (Bu sofraya, bizlerin üzerine) bereketlerini indir (yağdır). İyilik ve güzellikleri kat kat artır. Allah'ım, bu sofradan yiyenleri bağışla, onlara merhamet et, bu sofraya sahibini de bağışla merhamet et, güzel akıbetler ver. Allah rızası için el-fatiha"

Kıymetli okuyucular; büyük bir edeb âbidesi olan Hulûsi Efendi'nin sofrasının etrafında bu itina ile hazırlanan nimetlerden bir lokma alan insanlar, bu huzurlu ânı hiçbir an unutmamışlardır.

Halen bu ocakta pişen ve misafire ikrâm edilen yemekler aynı lezzet, aynı tat ve aynı âdâb ile sunulmaktadır. Nasibi olanlara ne mutlu.

(Musa Tektaş'ın Bir Sofranın Etrafında Âdâb Halkası adlı yazısı Somuncu Baba Dergisinin 38. sayısından alınmıştır.)

BİBLİYOGRAFYA

- 1- M.de M. D'OHSSON, 18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Âdetler, Tercüman 1001 Temel Eser, (çev: Zerhan Yüksel) Kervan Kitapçılık A.Ş.
- 2- Gelibolulu Mustafa Âli, Ziyâfet sofraları, Tercüman 1001 Temel Eser, (Haz: Orhan Şaik Gökyay) Kervan Kitapçılık A.Ş., İst., 1978.
- 3- Nezihe Araz ve Arkadaşları, 21. Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Âdetlerimiz, Türk Kültürüne Hizmet Vakfı, II. Baskı, İst., 1994.
- 4- Mehmet Yardımcı ve Arkadaşları, Malatya Mutfak Kültürü, Kültür Bak Yay., Ank., 2001.
- 5- Ali Rıza Karabulut, Tıbb-ı Nebevi Ansiklopedisi, 4. Baskı, Mektebe Yay, Ank., 1994.
- 6- Seyyid Ali zâde, Şir'atül-İslâm, (Terc: Naim Erdoğan) Pamuk Yay, İst., ty .
- 7- Mehmed Salih, Âdat-ı Milliye ve Kavaidi Medeniyye, Aydınlık Basımevi, Ank., 1944.
- 8- İmam Gazali, İhyau ulûm'id-dîn, (Terc: Ahmed Serdaroğlu) II. Cilt, Bedir Yay, İst., 1975.
- 9- İmamoglu Muhammed, Şir'atül-İslâm -Müslümanın Görgü Kitabı-, (Çev; Abdulkadir Akçipek) Sağlam Kitabevi, İst., ty.
- 10- Musa Tektaş, Bülbülün Kırk Türküsü, Somuncu Baba Araştırma ve Kültür Merkezi yay., Ankara 2001.





Darende Ev Yemekleri



Herise (Herse)



Hazırlanışı: Tavuk güzelce haşlanır, haşlanan tavuk suyundan çıkarılır. Süzülen tavuk suyu yıkanan döğmenin üzerine dökülür. Normal su ilave edilir, pişirmeye bırakılır. Döğmeler açılınca bir taraftan kemiklerinden ayrılan tavuk didilir. Açılan döğmelerin üzerine dökülür. Döğme ve tavuk etleri kıvama gelinceye kadar pişirilir. Ateşten indirilip tahta bir kepçe ile çırpılır. Servis yapıp üzerine tereyağ dökülür. Afiyet olsun. Arzuya göre tereyağının üzerine kırmızı biber ilave edilebilir.

Not: Çırpma işlemini beylerinizi ze yaptırınız.

MALZEMELER

- 1 kg döğme
- 1 tane tavuk
- 3-4 kaşık tereyağ



Tarif, Hacı Naciye Ateş Hanımefendi'den alınmıştır. Kendisine şükranlarımızı arz ederiz.

İçli Köfte

Hazırlanışı:

Tuz, bulgur ve kıyma yarım saat yoğrulur. Yoğrulan köfteden ceviz büyüklüğünde bir parça avuç ortasında yuvarlanıp parmakla bastırılır. Kenarları çatlamıyorsa olmuştur.

İçin hazırlanışı:

Soğanları küçük küçük doğranır. Bir kaşık tereyağı ve kıyma ile karıştırılarak soğanlar sararınca kadar kavurulur. Soğanlar sarardıktan sonra ince doğranmış maydanoz, ceviz, pul biber ve tuzu iyice karıştırılır.

Köftelerin yapılışı:

Önceden yoğrulan köfteden avuç ortasında yuvarlanarak küçük yumaklar yapılır. Yapılan yumaklar iki elin parmakları ile oyuk bir şekilde açılır. İçine, hazırlanan içten yarım yemek kaşığı konup yine avuç ortasında çevrilerek kapatılır. Bu işlemi yaparken elinizi de suya batırmayı unutmayın.

Hazırlanan köfteler haşlamadan önce dinlendirilirse daha iyi olur.

Köftelerin haşlanması:

Derin bir tencereye 2,5 litre su konur. Su kaynadıktan sonra dağılmaması için 2-3 damla limon suyu damlatılır. Tuzu atıldıktan sonra hazırlanan köfteler kaynamakta olan suya atılır. Köfteler elle kontrol edilerek yumuşayınca kadar 10-12 dakika pişirilir. Eritilmiş tereyağında her tarafı iyice yağlandıktan sonra geniş bir servis tabağına üst üste gelmeyecek şekilde dizilir.

Darende'nin bazı köylerinde içli köftenin hamuruna et koymazlar.

MALZEMELER

6 kişilik

- 1 kg. ince bulgur
- Yarım kg. kıyma
- Tuz

İç'in Malzemesi:

- Yarım kg. kıyma
- 4 baş irice kuru soğan
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 kaşık tereyağı
- 1 demet maydanoz
- Pul biber, tuz

1 kg ince bulgur 1 saat önceden üstünü basacak kadar soğuk su ile ıslatılır. Islanan bulgura 1 yumurta ve 1 kâse un karıştırılıp yarım saat yoğrulur. Hamur katı olursa biraz su koyulur. Su bir çay bardağı olabilir. Hamurun çok yumuşak olması tavsiye edilir. Hamuru yoğururken elinizi sık sık suya batırın. Yapılışı, etli içli köftede olduğu gibi yapılır. Yaptığınız içli köfteler buzdolabında 1-2 gün saklanabilir.

İçli köftenin içine arzuya göre ceviz yerine haşlanmış patates koyabilirsiniz. Et sevmeyenler patates, soğan ve ceviz içi ile içini hazırlayabilirler.



Darende Kebabı



Yapılışı:

Etin sinirleri temizlenir. Et ve yağlar küçük küçük doğranır. Geniş tabanlı bir tencerenin içersine önce yağlar alınıp, yağlarını salana kadar orta ateşte karıştırılır. Üzerine siyah et ilave edilip tuzu da atıldıktan sonra kapağı kapalı olarak kaynatılır. Kaynayınca çıkan köpükler (Kefler) atılır. Tereyağı, salça ve biber ilave edilip kendi suyunda yavaş yavaş pişirilir. Eğer et suyunu çok çekerse göz kararı su eklenir. Kebabın suyunu ayarlamak için baktığımızda su gözükecek ama üzerine çıkmayacak şekilde olmalı. Sıcak servis yapılarak üzerine karabiber serpilir. Darende yöresinde düğünlerde pişirilir. Pirinç pilavı ve yoğurtlu çorbayla servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 kg kemiksiz kuzu eti
- 150 gr kuyruk yağı veya yağlı et
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı pulbiber
- Karabiber,
- Tuz.



Boranı

Hazırlanışı:

Ispanaklar ayıklandıktan sonra yıkanıp ince ince doğranır. Sapları çok kalın olmasın. Eğer pancarla hazırlanacaksa pancarın sadece yeşil yaprakları doğranır. (Darende yöresinde pazıya pancar denir.)

Tencereye 4 su bardağı su konur. Kaynadıktan sonra bulgur ve yeterince tuz ilave edilir. Bulgur 7-8 dakika piştikten sonra ıspanaklar ilave edilir. Ispanaklar piştikten sonra süzgeçten süzülür. Bir tepsiye aldıktan sonra soğumaya bırakılır.

Genişçe bir tencerede koyu bir ayran yapılır. Dövmüş sarımsaklar ve tuz ilave edildikten sonra soğumaya bırakılan ıspanaklı iç bu ayrına karıştırılır. Soğuk olarak servis yapılır.

Not: Boranı yemeklerin yanında cacık veya komposto yerine ikram edilir.

Ayrıca hanımların kabul günlerinde, özellikle yaz aylarında, çaydan önce kahve yerine de ikram edilebilir.

MALZEMELER

6 kişilik

- 1 kg ıspanak veya pancar
- 1 su bardağı bulgur
- 5 kg yoğurt
- 5 diş sarımsak ve tuz



Omaç

Yapılışı:

Kuru soğanlar ince bir şekilde doğranır. Domateslerin kabukları soyulup, küçük küçük doğranır. Yeşillikler de ince ince kıyılır. Geniş bir leğenin içersine kuru ekmek alınıp ufalanır. Malzemelerin hepsi alınıp ekmek ve peynirle karıştırılır. Sonra tabağa alınıp bekletmeden ayrıla servis yapılır.

MALZEMELER

- 6 tane kuru yufka ekmeği
- 2 tane kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 4 tane domates
- Yarım bağ yeşil soğan
- 3 tane yeşil sivri biber
- 2 baş salamura peynir (rendelenecek)



Hamurun Hazırlanışı:

Hamur yoğurma kabına tüm malzeme alınıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde yumaklar alınıp bir iki santim kalınlığında açılır. İçerisine aşağıda tarifini verdiğimiz herhangi bir iç malzemeden koyup ayçiçeği yağında pembeleşinceye kadar kızartılır.

İspanaklı Hıtabın Hazırlanışı:

Yıkayıp süzdürülen ıspanakların sahlarını ayırıp doğranır. Kendi suyuyla haşladıktan sonra süzdürüp kalan suyu da elle sıkılır. Bir kâseye alıp içine kavrulmuş kıyma ve baharatlar ilave edilir. Güzelce karıştırılıp açtığımız hamurların içersine koyup "D" şeklinde kapatılıp kızartılır.

Peyirli Hıtabın Hazırlanışı:

Tuzu çıkmış salamura peyniri rendelenip kıyılmış maydanozla karıştırılır. Açılan hamurların içersine koyup kapatılır ve ayçiçeği yağında kızartılır.

Patatesli Hıtabın Hazırlanışı:

İnce doğranan soğanlar tereyağında öldürülüp içersine baharatlar ve tuz ilave edilir. Kabukları soyulup

MALZEMELER

Hamuru İçin

- 1 Kg. un
- 1 tane yumurta
- 1 paket Kabartma tozu
- Su, tuz

İspanaklı İç Malzeme:

- 5 bağ ıspanak
- 200 gr kıyma
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber, kırmızıbiber

Peyirli İç Malzeme

- Tuzu çıkmış salamura peynir
- Kıyılmış Maydanoz
- Patatesli İç Malzeme
- 6 adet haşlanmış patates
- 2 adet kuru soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Kıyılmış Maydanoz
- Tuz, karabiber, kırmızıbiber

rendelenen patatesler, kıyılmış maydanoz ve kavrulmuş soğan ilave edilip karıştırılır. Açtığımız hamurların içersine koyulup "D" şeklinde kapatılır ve kızartılır.

Kuymak

Yapılışı:

Kaynayan suya köftelik bulgur atılarak, yumuşayana kadar pişirilir. Yavaş yavaş unu ilave edilip tahta kaşıkla sürekli karıştırılır. Hamur pürüzsüz bir kıvama gelene kadar karıştırılır. Ağza alınıp kontrol edilir, eğer hamur ağza yapışmıyorsa pişmiş demektir. Isıya dayanıklı bir kaba alınacak ortası açık bir şekil verilir. Ortasına eritilen tereyağı bolca dökülür. Servis yapılır. Yanına pekmez, bal ve yoğurt koyulur bunlarla birlikte yenilir.

MALZEMELER

- 5 su bardağı sıcak su
- 5 su bardağı un
- 1 çay bardağı ince köftelik bulgur
- 1 yemek kaşığı tuz
- 4-5 çorba kaşığı tereyağı

Düğürcek

Hazırlanışı:

Bir tencerede kaynamakta olan suya ince bulgur ve tuzu atılıp 1-2 dakika kaynatın.

Geniş bir tavada ince doğranmış soğan ve sivri biber kavrulur. Domateslerin kabuklarını soyarak küp şeklinde doğrayarak ilave edilir. 5-6 dakika daha kavrulduktan sonra ince doğranmış maydanozu karıştırılır.

Salçası, tuz ve karabiberi ilave edildikten sonra diğer tenceredeki ince bulgurun üzerine boşaltıp iyice karıştırılır. Maydanozu çiğ olarak da en son ilave edebilirsiniz.

Not: Düğürcek soğumasını beklemeden hemen servis yapılmalıdır. Düğürcek aşının özelliği hafif sulu olmasıdır. Soğumaya başlarsa suyunu çeker.

MALZEMELER

6 kişilik

- 1 su bardağı ince bulgur (dügür)
- 6 su bardağı su
- 2 orta boy kuru soğan
- 3-4 tane sivri biber
- 3 tane orta boy domates
- 1 demet maydanoz
- 2.5 kaşık tereyağı
- 1 kaşık biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz



Köfte içinin hazırlanışı:

Bir tencerede yağ, tuz, soğan ve kıyma; soğanlar iyice eriyinceye kadar kavrulur. Sonra ceviz ve baharatları ilave ederek karıştırılır. Sonra ince kıyılmış maydanoz ilave edilerek köfte içi soğumaya bırakılır. Not:

İçli köftenin içi gibi hazırlanacak

Köfte dışının hazırlanışı:

Bulgur, et, ıslatılmış irmik, un, salça veya biber, kimyon, tuz ile beraber bu malzemeler az miktarda su ile macun haline gelene kadar yoğunulur. (et makinesinde de iki defa çekilirse aynı olur) Hazırladığımız harcın bir kısmıyla nohut büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Kalan kısmından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, içli köfte gibi açılıp, içine hazırlanan iç malzemesinden konup, kapatılarak yuvarlak bir şekil verilir.

Çorba suyunun hazırlanışı:

Büyükçe bir tencerenin içerisinde tereyağında salçaları eritilir, üzerine et suyu ve normal suyu yeterince ilave edilir. Sırası ile ince kıydığımız soğanlara, dövme, mercimek katılır. Bunlar pişince haşlanmış olduğumuz nohutları, yuvarladığımız küçük köfteleri, ilave edilerek, 10-15 dakika pişirmeye bırakılır. Küçük köfteler pişince yaptığımız içli köfteler çorba suyuna atılır, içli köfteler de pişince ocağın altı kapatılır, tereyağı eritip; nane kırmızıbiber ilave edilir. Bir çay bardağı da limon suyu konur.

Not: Suyu eksilirse kaynamış su ilave edilebilir. Ekşi sevenler daha fazla limon koyabilirler.

Yemeğimiz servise hazırdır.

MALZEMELER

İç için:

- ½ kg orta yağlı kıyma
- 5 adet soğan(ince doğranmış)
- 1 paket tereyağı veya margarin
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı baharat
- 100 gr ceviz
- Yeterince maydanoz

Dış için:

- ½ kg iki kere çekilmiş yağsız dana kıyma (mutfak robotunda çekilirse daha iyi olur)
- 1 kg köftelik ince bulgur
- 1 çay bardağı irmik
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tatlı kırmızıbiber veya salçası
- Kimyon ve yeterince tuz

Çorba suyu için:

- 4 su bardağı et suyu ve normal su
- 2 orta boy kuru soğan
- 1 Yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı dövme
- 1 çay bardağı tüm mercimek
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- Tereyağı, limon
- Nane, kırmızıbiber

Kibar Sarması (Kürt Sarması)

Bulgur, un, 2 domates rendesi, eritilmiş tereyağı tuz ve su ile yoğrulur. Yumuşak bir iç hazırlanır. Sıcak suya batırıp çıkartarak haşlanan pazı yapraklarının orta damarlarını çıkarıp serçe parmağı büyüklüğünde sarmalar hazırlanır. Tencereye dizilip üzerini geçecek kadar su koyup pişirilir.

Soslar:

Yoğurtlu Sos: 4 su bardağı yoğurt, 2 diş sarımsak ve tuz karıştırılarak hazırlanan sos ılık sarmaların üzerine dökülür. Eritilmiş tereyağı ile pul biber de dökülerek servise hazırlanır.

Domatesli Sos (Çılbırlı Sos): Doğranmış olan 2 domatesi, 2 adet sivri biberi, 4 diş dövülmüş sarımsak 2 yemek kaşığı tereyağında pişirilir. Pişen sarmalar sosun içine atılıp bir taşım kaynatılır ve servis yapılır.

MALZEMELER

- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 1 su bardağı un
- 2 adet domates
- Yumuşatacak kadar su
- 3 bağ pazı yaprağı (haşlanmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz



Ekşili Lahana Sarması (Bulgurlu)



Hazırlanışı: Lahana tuzlu suda fazla pişirilmeden haşlanır. Haşlanan lahanalar soğuk suda yıkandıktan sonra her bir lahana yaprağı büyüklüğüne göre 2 ya da 3'e bölünerek bir tabağa dizilir.

Soğanlar ve maydanozlar doğrandıktan sonra (isterseniz birkaç yeşil biber ve domates de doğrayabilirsiniz) diğer malzemeleri de karıştırılıp içi hazırlanır. Hazırlanan iç lahana yapraklarının arasına konarak sarmalar sarılır. Tencereye dizilen sarmaların üzerine 2.5 bardak tuzlu su ilave edilir. Kaynadıktan sonra hafif kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir. Sumak ekşisi ilave edildikten sonra 2-3 dakika daha pişirilir.

Sumak ekşisinin hazırlanışı:

1 su bardağı sumak kaynar suda yarım saat bekletilir. Daha sonra elle iyice ezilip ince süzgeçten tencerede pişmekte olan sarmaların üstüne gezdirilerek süzülür.

Sumak en çok Darende yöresinde yetişen, lezzetli ve ekşi tadı veren dal şeklinde bir bitkidir.

MALZEMELER

6 kişilik

- 1 orta boy beyaz lahana
- Yarım kg az yağlı kıyma
- 1 su bardağı bulgur
- 3 baş iri soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 kaşık tereyağ
- 2 kaşık silme salça
- 3 dal sumak ekşisi
- Karabiber-tuz

Etli Karışık Dolma



Hazırlanışı: Patlıcanlar ince bir şekilde oyulup tuzlu suya konulur. Biberler de temizlenip yıkanır. Geniş bir kabın içersine kuru soğanları küçük küçük doğranır. Domateslerin kabukları soyulup onlar da çok küçük doğranır. Et, tuz, salça ve baharatlar ilave edilir. Yıkayıp ince kıyılan maydanoz ve nanede konulup güzelce yoğrulur. Yıkanan pirinçler ve limon suyu ilave edilip karıştırılır. Yıkayıp süzülen patlıcan ve biberler bu malzemeyle doldurulur. Bir tane domates ayrılıp patlıcan ve biberlere kapak olacak şekilde doğranır. Doldurulan patlıcan ve biberlerin ağzını domatesle kapatıp geniş bir tencereye dizip üzerine ısıya dayanıklı düz bir kapak örtülür. Kapağı kapatılıp ocağa alınır. Kaynayınca altı kısılıp pişirilir. Kendi suyu yeterli olmazsa gözükecek kadar su ilave edilir.

MALZEMELER

- 1 kg. dolmalık biber
- 1 kg. dolmalık patlıcan
- İç Malzemesi
- Yarım kg. orta yağlı kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 6 tane domates
- Bir bağ maydanoz
- Bir bağ nane
- Tuz, kırmızıbiber, karabiber
- 2 çorba kaşığı bir salçası
- 1 çay bardağı limon suyu
- 2 su bardağı pirinç

Balkabağı Tatlısı



Yapılışı:

Kabaklar iri iri dilimlenir. Kabukları soyulup çekirdekleri çıkartılır. Kabak dilimleri yıkanır. Sonra 3 parmak genişliğinde kesilir. Büyük ve yayvan bir tencereye kabakların aralarına şeker serpererek kat kat dizilir. Kabak tencerede bir gece ağzı kapalı bekletilir. Bu bekleme sırasında kabak su salacağından pişirirken ayrıca su koymanıza gerek yok. Geceden ıslatılan kabakları orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Kabağın şerbetinin koyulaşması için bir sürede tencerenin kapağı açık olarak pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alıp iri dövülmüş ceviz ekledikten sonra servis yapılır.

MALZEMELER

- 2 kg. balkabağı,
- 2.5 su bardağı şeker,
- 1 su bardağı ceviz veya fıstık



Kaymaklı Kayısı Tatlısı



Yapılışı: Önceden ılık suyla ıslatılan kayısılar yumuşayınca bir tepsiye tek sıra halinde sıralanır, üzerine toz şeker ve su ilave edilerek kısık ateşte suyu çekinceye kadar pişirilir, soğuyan kayısıların içine önceden ıslatılarak kabukları çıkarılmış çekirdekler yerleştirilir. Üzerine kaymak koyulup yeşil fıstıkla süslenerek servis yapılır.

MALZEMELER

- Yarım kiloluk paket kayısı,
- İki bardak toz şeker,
- 100 gram kabukları çıkarılmış kayısı çekirdeği,
- 100 gram kaymak,
- 100 gram dövülmüş yeşil fıstık
- 1 bardak su

(Süreyya Soyman'a teşekkürlerimizle.)

Darende Gülü ile Gül Şurubu



1 miktar topladığımız gülü ayıklayıp 2 litre kavanozun yarısına kadar gül üzerine bir tutam limon tozu ile su ilave edilir. İki parmak eksik şekilde doldurulur. Kavanozun ağzı kapatılır. Direk güneşe koyup rengi çıkana kadar bekletilir. Süzüp, saklanacak olan kaplara alınır.

Servisi:

Çeyrek su bardağı gül şurubuna 1 su bardağı şekerli su ilave edilip sulandırılır. Servis yapınca bardakların içine birer tane buz atılır.

MALZEMELER

- Gül
- 1 tutam limon tuzu
- Su



Hazırlanışı:

Pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra 2 bardak su ile hafif kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Süt başka bir tencerede kaynatılıp pirinçlerin üzerine azar azar ilave edilir. Bir kasenin içinde pirinç unu ve nişasta bir miktar sütle karıştırılıp kaynamakta olan sütlaca dökülür. 10-15 dakika daha karıştırarak pişirdikten sonra şekeri atılır. 1-2 dakika sonra ocaktan indirilip kâselere boşaltılır. Soğuk olarak servis yapın. Dilerseniz üzerine dövülmüş ceviz veya tarçın serpiştirebilirsiniz.

MALZEMELER

8 kişilik

- 2 kg süt
- 2 çay bardağı pirinç
- 1.5 su bardağı şeker
- 2 bardak su
- 1 fincan pirinç unu
- Yarım kahve fincanı nişasta

Darende Baklavası



Bütün malzemeler karıştırılıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Ceviz büyüklüğünde 39 adet yumak alınır. Üzerine nemli bir bez örtülüp 1 saat dinlendirilir. Hamurları nişasta ile incecik açıp 6 sırada bir ceviz serpilir. Bu işlem yumaklar bitene kadar uygulanır. Daha sonra hamuru (Baklava şeklinde) kesip üzerine tereyağı konup, ılık fırına sürülür. Kızarınca fırından çıkarılır. Ilıyınca şerbeti dökülür. (Şerbeti de ılık olacak) Afiyet olsun.

MALZEMELER

- 8 Adet yumurta
- 10 yemek kaşığı yoğurt
- 10 yemek kaşığı tereyağı (tuzu alınmış)
- Yarım limon suyu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 kg ceviz içi (küçük doğranmış)
- 1 paket nişasta (Hamuru ince açmak için)

■ Baklavalık un

Şerbeti:

- 10 su bardağı şeker
 - 9 su bardağı su
 - 1 kaç dilim limon
- Baklava dilimlendikten sonra üzerine dökülecek yağ;
- 2 kg tereyağı eritilip, pembeleştikten sonra durulacak sıcak bir şekilde dilimlenmiş tepsinin üzerine dökülecek.

(Nadide Karaömaroğlu'na teşekkürlerimizle)

Dut Pestili



Darende de yetişen dutlar haziran ayı itibarıyla artık olgunlaşır. Dut ağaçlarının altları genellikle çimen olmakla beraber toplamada kolaylık olması açısından bezlerin üstüne silkelenir (Darende'de yöresel ağızla ırgalanır). Toplanan dutlar sitil diye tabir edilen kovalara doldurularak, önceden hazırlanan büyük kazanların içerisine boşaltılır. Kazanın altı ateşlenerek dutların taşması kadar kaynatılır.

Telis diye bilinen torbalara alınan pişmiş dutlar, mahsere taşları üzerinde taşla bastırılarak iyice suyu çıkarılır. Posasından ayrılan şire, yani dut suyu tekrar kazana alınarak kaynatmaya devam edilir. Bir müddet sonra un veya nişasta ilave edilir, Kevgir ile karıştırılan nişastalı dut suyu koyulaşınca kadar kaynatılır ve katılaşma durumuna gelen nişastalı şire sitillere alınır.

Damlardaki daha önceden serilmiş bezlere ince tabaka halinde yayılır. Güneşte kuruması için birkaç gün damda bekletilir. Bezin alt tarafı biraz geç kurur bu yüzden bezler damlardan sarkılmak suretiyle altlarının da kuruması sağlanır. İyice kuruduğu anlaşılan tabaka artık pestil denecek duruma gelmiştir. Pestil bezden ayırmak biraz güçtür ama bezin altına biraz su sürmek bu sorunu ortadan kaldırır.

Pestil bezden sıyrılmak suretiyle ayrılır. Ayrılan pestiller bıçakla muskamsı veya daha değişik bir şekiller verilerek yenilmeye hazır hale gelir.

Not : Pestil sade yapılabildiği gibi , bez üzerine serilmesi esnasında kabuğu soyulmuş kayısı çekirdeğinin serpilmesiyle, çekirdekli , haşhaşlı veya susamlı da yapılmaktadır.





Anadolu'da hemen hemen her yörede rastladığımız yufka ekmeğinin pişirildiği ekmek sacı ters çevrilir. Genellikle sarı bursa diye tabir edilen buğday iyice ayıklanır. Ocağın üzerinde bulunan sacın altı ağaç yapraklarının kurutulmasıyla elde edilen gazel ile yakılır. İyice ısınan sacın üzerine dökülen buğday temiz bir süpürge ile karıştırılarak kavrulur.

Kavrulan buğdaylara artık kavurga denilir. Kavurga sacın üzerinden süpürge yardımıyla leğene çekilir. İsteğe göre kendirlik de aynı şekilde sac üzerinde kavrularak kavurgaya katılır. Uzun kış gecelerinin vazgeçilmez çerezi olan kavurgaya istenirse kayısı çekirdiği, ceviz gibi ilaveler de yapılır.

Havut

İyice kurutulmuş dut, soku denilen içi oyuk taşların içerisinde tokmaklar vasıtasıyla iyice ezilir. Soku içerisinde sinilere alınan ezilmiş dut elle iyice bastırılarak sıkıştırılır. Kalıp haline gelen dutlara artık 'Havut' diyebiliriz. Havut bıçakla kesilerek kışın yenmek üzere kilerdeki yerini alır.

Hatice Ateş'e teşekkürlerimizle...





Çorbalar



Yüksük Çorbası

Yapılışı:

Hamur yoğurma kabına un, ısıtılan irmik ve tuz konup yoğrulur. Bir miktar daha su ilave edip mantı hamuru gibi sert bir hamur olur, bundan bezeler alıp un ile açılır. Normal incelikte açtığımız hamur unlanıp oklavaya sarılır. Oklava çekilip başparmağımızın kalınlığında şeritler kesilir. Bu şeritler açılıp üst üste konup tekrar kare şeklinde kesilir. Karelerin içlerine etler konup önce üçgen kapatılır. Bu üçgenin iki ucu birbirine birleştirilir. (veya kareler bohça şeklinde kapatılabilir.) Bir tepsi içine hamurlar alınıp buzdolabına koyulur. Çorbanın suyu hazırlanır. Bir tencereye dört bardak et suyu ile dört bardak su konur. İki çorba kaşığı domates salçası haşlanmış nohut ilave edilip, kaynatılır. Kaynayan suya buzdolabındaki hamurlar atılıp pişirilir. Limon suyu ilave edilir. Bir yemek kaşığı un soğuk suda ezilir. Çorba ateşten alınmadan önce bu karışım ilave edilir (çorbanın suyu kıvamlı olsun diye). Altı kapatılıp üzerine eritilen tereyağı içine kırmızıbiber ve nane karıştırılıp çorbanın içine dökülür.



MALZEMELER

12 kişiliktir.

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik soğuk su ile ıslatılacak
- Tuz
- İç içi için malzemeler;
 - 300 gr yağsız kıyma
 - Tuz karabiber kırmızıbiber
- Çorbanın suyu için malzemeler;
 - 2 su bardağı haşlanmış nohut
 - 2 yemek kaşığı domates salçası
 - 4 bardak et suyu
 - 4 su bardağı normal su, tuz
 - Kuru nane
 - Yarım çay bardağı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı tereyağı

Tutmaç Çorbası

Hazırlanışı:

2 su bardağı un ve bir tatlı kaşığı tuz ile katı bir hamur yoğrulur. Hamur merdane ile yarım santim kalınlığında açılır. Açılan hamurlar yarım santim genişliğinde ince ince dilimlenir. Bu dilimler yarım santim büyüklüğünde kesilir. Yapışmaması için bol un kullanılabilir. Kesilen tutmaçlar hemen kullanılmayacaksa temiz bir bezin üstünde kurutulup saklanabilir. Kurutma işlemi fırında da yapılabilir. Yalnız yüzünün kızarmamasına dikkat edilir.

Çorbanın hazırlanışı:

Tencerede kıyma bir kaşık tereyağında kavrulur. Salça ve tuzu karıştırıldıktan sonra suyu ilave edilir. Su kaynadıktan sonra önceden ıslatılan yeşil mercimeklerin suyu süzülüp kaynamakta olan suya atılır. Mercimekler yumuşayınca tutmaçlar ilave edilir. 2-3 dakika daha kaynatılıp ocak söndürülür. Tavada 1 yemek kaşığı tereyağında pul biber kızdırılıp çorbanın yüzüne dökülür. Arzu edilirse

MALZEMELER

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- Yarım su bardağı tutmaç
- 200 gr. kıyma
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 10 su bardağı su ya da et suyu
- 2 su bardağı un
- Tuz
- Arzuya göre pul biber

mercimekler konulduktan sonra 3-4 tane sivri biber bütün olarak çorbanın içine atılabilir. Böylece çorbaya güzel bir lezzet kazandırılır.

Not: Tutmaç çorbası ekşili de olabilir. Bunun için 2 kaşık nar ekşisi ya da 3-4 dal sumak ekşisi kaynar suda yarım saat bekletilir. Süzgeçten geçirerek tutmaç çorbasına ocaktan indirmeden 2-3 dakika önce karıştırılır.



Mercimekli Pirinç Çorbası

Hazırlanışı: Mercimek 2 saat önceden soğuk suda bekletilir. Derin bir tencereye suyu, mercimeği ve tuzu atılır. Mercimekler çok fazla pişmeden pirinci ilave edilir. Pirinç ve mercimek birlikte pişerse çorba daha lezzetli olur. 15-20 dakika hafif kısık ateşte kaynatılır.

Çorba piştikten sonra tereyağı tavada kızdırılıp salça, pul biber ve nane iyice karıştırılır ve çorbanın üzerine dökülür.

MALZEMELER

8 kişilik

- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 kaşık tereyağı
- 8 bardak su ya da et suyu
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz
- Pul biber (arzuya göre)

Patatesli Bulgur Çorbası

Hazırlanışı: Mercimek 2 saat önceden ıslatılır. Tencereye su ya da et suyu ve mercimek konur. (Mercimekleri çok fazla pişirmeyin.) Mercimekler yumuşamaya başlayınca küp şeklinde doğranmış patates, domates, sivri biber, tuz, kuru soğan ve bulgur ilave edilir. 10-15 dakika daha piştikten sonra ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğanlar da ilave edilir. Bu arada suyu azalmışsa biraz daha su konabilir. Tereyağı eritilip pul biber ve salça kızartılıp çorbanın yüzüne dökülür.

MALZEMELER

8 kişilik

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- Yarım su bardağı bulgur
- 3 tane orta boy patates
- 1 baş kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 3-4 tane sivri biber
- 2 tane domates
- 3-4 tane yeşil soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 10-12 bardak su ya da et suyu
- Tuz-pul biber

İnce Erişte Çorbası

Hazırlanışı:

Tencerede kıyma 1 kaşık tereyağında kavrulur. Sonra salçası ilave edilip biraz karıştırdıktan sonra suyunu koyulur. Su kaynadıktan sonra 2 saat önceden ıslatılan mercimeklerin suyu süzülüp ilave edilir. Mercimekler yumuşayınca eriştelere konup 5 dakika kadar pişirilir. Tavada 1 kaşık tereyağı eritilip pul biber ve kekik konarak bir iki saniye karıştırıldıktan sonra çorbanın üstüne dökülür.

Not: Erişte çorbası, ocaktan indirildikten sonra çok bekletilmemelidir. Aksi takdirde hemen katılaşmaya başlar. Bu da lezzetini bozar. Ocaktan indirmeden kıvamı katı olursa kaynamış su ilave edip bir taşım daha kaynatın.

MALZEMELER

8 kişilik

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı ince kesilmiş erişte
- 200 gr kıyma
- 10 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz
- Arzuya göre pul biber ve kekik

Nuran Özden Hanıma kitaba yaptığı katkılarından dolayı teşekkürlerimizle...

Soğuk Yoğurtlu Çorba



Yapılışı:

Döğmeler ayıklanıp yıkanır. Üzerine geçecek şekilde su koyup pişmeye bırakılır. Nohut haşlanır. Döğmeye ilave edilir. Döğmeler iyice açılıp pişince ocaktan alınıp düz bir tepsiye yayılır. İçine buz veya soğuk su ilave edilebilir.

Soğuyan malzemelere doğranmış yeşil nane ilave edilip sarımsaklı yoğurda katılır. Fazla duru olmaması için çok su ilave edilmez. Buz atılırsa hem yaz günleri için serinletici bir yemek olur, hem de kıvamı daha güzel olur.

MALZEMELER

- Yarım kg aşurelik buğday (Döğme)
- 1,5 su bardağı nohut
- Yoğurt
- Sarımsak, nane, pazı yaprağı (Pancar)

Sulu Köfte Çorbası



Köftenin dışının hazırlanışı:

Bulgur, et, ıslatılmış irmik, 2 kaşık un, salça ya da biber, tuz ve kimyon eklenerek az miktar su ile macun gibi olana kadar yoğrulur. Yoğrulan köfte fındık büyüklüğünde hazırlanır. Eller suya batırılıp hamur bitene kadar yumuşatılıp yuvarlanır.

Çorbanın suyunun hazırlanışı:

Büyük bir tencerenin içine kıydığımız soğanlar ve tereyağı alınır. Soğanlar öldürülür, sonra salçası ilave edilir. Sonra et suyu ve normal su ilave edilir. Sırayla döğme mercimek yıkanıp atılır. Sonra haşlanmış nohut koyup hazırlanan köfteler içine atılarak pişirilir. Eğer suyu az gelirse kaynamış su ilave edilebilir. Pişen çorbaya ekşisi ve nane ilave edilir. 1 kaşık tereyağı eritilip içine pul biber atıp servis yapılan çorbanın üzerine dökülür.

MALZEMELER

- Yarım kg. yağsız dana kıyması (iki kere çekilmiş)
 - 3 su bardağı köftelik bulgur
 - 1 çay bardağı irmik
 - 2 yemek kaşığı un
 - 2 yemek kaşığı tatlı kırmızıbiber veya salça
 - 2 yemek kaşığı kimyon, tuz
- Çorbanın suyu için malzeme:**
- 4 su bardağı et suyu
 - 4 su bardağı normal su
 - 2 orta boy kuru soğan
 - 1 yemek kaşığı domates salçası
 - 1 yemek kaşığı biber salçası
 - 2 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 çay bardağı döğme (çekilmiş buğday)
 - 1 çay bardağı tüm mercimek
 - 1 su bardağı haşlanmış nohut
 - Sumak ekşisi veya limon suyu
 - Nane, kırmızıbiber

Köfteli Şehriye Çorbası

Yapılışı:

Kıyma, karabiber, kırmızıbiber, tuz hepsi güzelce robottan geçirilir. Sonra macun gibi olan etten fındık büyüklüğünde parçalar alınıp el limon suyuna batırılıp, yuvarlanır. Yuvarlanan etler bir tencerenin içinde 2 kaşık yağ ile kavrulur. Bir çorba tenceresine et suyu, normal kaynamış suyu, 2 yemek kaşığı salça, nohut, kavrulmuş köfteler ilave edilir. Kaynayınca içine arpa şehriye konur. Pişen çorbanın içine limon suyu konur. 1 kaşık tereyağı eritilip içine kırmızıbiber, nane konur. Çorbanın üzerine döküp servis yapılır.

MALZEMELER

12 Kişilik

- Yarım kg. yağsız siyah kıyma
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 4 su bardağı et suyu ve normal su
- Arpa şehriyesi,
- 2 kaşık domates salçası,
- 1 kaşık tereyağı,
- Limon suyu, kuru nane,
- Kırmızı biber, karabiber, tuz

Not: Çorbanın suyu duru oluyorsa 1 yemek kaşığı un suda ezilip ilave edilir çorbanın kıvamı çok güzel olur.



İşkembe Çorbası

Yapılışı:

Temizlenmiş işkembe bol suda birkaç kez yıkanır. Bir tencereye alıp üzerini 3-4 parmak geçecek kadar su konur. Limon suyu ve doğranan sarımsaklar da ilave edilir. Yumuşayana kadar pişirilir. (limon ve sarımsağı tadının ve renginin daha iyi olması için kullanıyoruz.)

Haşladığımız işkembe delikli süzgeçle çıkarılıp kesmeşeker büyüklüğünde doğranır. İşkembenin suyu tel süzgeçten süzülerek başka bir tencereye alınarak kaynamaya bırakılır. Bu arada terbiyesi hazırlanır. İki kaşık una bir limon suyu, iki yumurta sarısı, 1-2 fincan su ilave edilip pürüzsüz olana kadar karıştırılır. Bu kaynamakta olan işkembe suyuna azar azar ilave edilir, sürekli karıştırılır. Doğradığımız işkembe ilave edilip tuzu ayarlanır. Dövülen sarımsaklar da koyulup çorba ateşten alınıp servis yapılır. Eritilen yağ ve kırmızıbiber çorbanın üzerine dökülür. Afiyet olsun.

MALZEMELER

- 1 kg işkembe (temizlenmiş)
- 2 çorba kaşığı un
- 2 yumurta sarısı
- 1 limon suyu
- 1 fincan sirke
- 4-5 diş sarımsak
- Tuz, kırmızıbiber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 4 diş sarımsak (haşlanırken kullanmak için)

Pirinç Çorbası

Yapılışı:

Bir tencerede rendelenip süzülen domatesler 1 kaşık yağ ile öldürülür. Arzu ederseniz biraz da domates salçası ilave edilebilir. Et suyu ve pirinçler de koyulur. Kaynayıp pirinçler pişince üzerine limon suyu, maydanoz ve tuz konup servis yapılır.

Bu tarifi tavukluda yapabiliriz. Tavuk etlerini de içine kemiklerinden ayırıp koyabiliriz. Güzel bir tat olur.

MALZEMELER

- 6 su bardağı et suyu
- Yarım su bardağı ayıklanmış, yıkanmış pirinç
- 2 tane domates
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kıyılmış maydanoz,
- Limon suyu, tuz

Kırmızı Mercimek Çorbası



Hazırlanışı:

Tencerede 1 kaşık tereyağı, kıyma ve domates birlikte kavrulur. 5-6 dakika kavrulduktan sonra salça, nane ve suyu ilave edilir. Su kaynadıktan sonra ayıklanıp yıkanmış mercimek içine atılır. Mercimekler dağılana kadar piştikten sonra tereyağında kavrulmuş una çorbadan birkaç kaşık karıştırıp iyice bulamaç gibi olduktan sonra çorbaya karıştırarak dökülür. Döktükten sonra bir taşım kaynatıp ocak söndürülür.

Not: 1 kaşık tereyağında 2 kaşık unu pembeleşinceye kadar kavurmak yeterli olacaktır.

MALZEMELER

6 kişilik

- 1 bardak kırmızı mercimek
- 7-8 bardak su
- 250 gr kıyma
- 2 tane rendelenmiş domates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Şehriye Çorbası (Terbiyeli)

Hazırlanışı:

Tencereye tavuk suyu, tereyağ ve tuz konur. Kaynadıktan sonra şehriyeleri ilave edilir. 3-4 dakika sonra terbiyesi ve haşlanıp didiklenmiş tavuk eti ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocak söndürülür. İnce doğranmış maydanozla süslenerek sıcak sıcak servis yapılır.

Terbiyenin hazırlanışı:

Limon suyu ve yumurta sarısı çatalla iyice çırpılıp çorbaya karıştırılır.

MALZEMELER

6 kişilik

- 6 bardak tavuk suyu
- Yarım su bardağı tel şehriye
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- Bir miktar haşlanmış tavuk eti
- Tuz
- Yarım limon suyu
- 2 yumurta sarısı



Hazırlanışı: Kıyma, ince bulgur, 1 yemek kaşığı salça, maydanoz, karabiber, tuz, 1 tane rendelenmiş kuru soğan ve bir yumurta karıştırılıp 10-15 dakika iyice yoğurduktan sonra misket büyüklüğünde köfteler yapılır.

Bir tencerede 1 baş soğan, yeşil biber ve domates karıştırılarak kavrulur. 1 kaşık salça ve kuru nane-yi ilave ettikten sonra 5 bardak su veya et suyu ilave edilir. Köfteler kaynayan suya atın. Köfteler hafif yumuşayınca kadar pişirilip ocaktan indirilir. Sıcak servis yapılır.

MALZEMELER

- 400 gr yağsız kıyma
- 1 su bardağı ince bulgur (dügür)
- 2 baş soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber-tuz
- 1 yumurta
- 1 demet maydanoz
- 2'şer tane domates ve yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı tereyağ

Domates Çorbası

Yapılışı:

Tereyağı genişçe bir tencerenin içinde eritilir. Tahta kaşıkla devamlı karıştırarak un azar azar ilave edilir, un sararınca kadar kavrulur. Domatesler rendenin en küçük gözünde rendelenir ve süzmeden tencerenin içine alınır. Domatesler iyice karışana kadar kaşıkla karıştırılır una yedirilir. Suyuna tuz ve karabiberi ilave edilir ateşin altını kısıp koyulaşınca kadar ara sıra karıştırılıp pişirilir. Servis yapıp üzerine rendelediğimiz kaşar peynirini serpip kuru kekik veya fesleğende konulabilir değişik bir tat olur.

MALZEMELER

- 4 olgun domates
- 5 su bardağı su
- Yarım su bardağı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı kaşar rendesi
- Tuz, karabiber
- Kekik veya fesleğen (dilerseniz)

Sebze Çorbası

Yapılışı:

Rende de baharatlar ve dana kıyma macun haline gelene kadar çekilir. Kıymadan nohut büyüklüğünde parçalar alınıp el limona batırılarak yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler tereyağında kavrulup çorba pişince içine atılır.

Fazla olursa bir kısmı kâseye konup buzluğa kaldırılabilir. Başka çorbalarda kullanılabilir.

Çorbanın Yapılışı:

Bir tencereye yıkanan pirinçler, et suyu ve su alınıp kaynamaya bırakılır. Pirinçler açılmaya başlayınca küçük küp şeklinde doğranmış kerevizler atılır. Kerevizler pişmeye başlayınca küp şeklinde doğranmış havuçlar, en sonda yine küp şeklinde doğranmış patatesler ilave edilip pişirilir. Pişen çorbanın içine köfteler ve limon suyu ilave edilip bir taşım kaynayınca altı kapatılır. Üzerine naneli yağ eritilip dökülür ve servis yapılır.

Not: Köftesiz de pişirebilirsiniz.

MALZEMELER

- 1 adet büyük kereviz
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 4 su bardağı et suyu
- 3 su bardağı su
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çay bardağı limon suyu
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 çorba kaşığı domates salçası

Köftesi için:

- Yarım kg. dana kıyma
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Pul biber, karabiber ve tuz

Yoğurtlu Dövme Çorbası

Tencereye et ve nohut alınır. Su ilave edilip pişirilir. Yıkanan dövmede ilave edilip tuz atılır ve dövme pişince yoğurt, un ve yumurtadan çırpılıp hazırlanan karışım yavaşça ilave edilerek karıştırılır. 10 dakika pişirilip servis yapılır. Üzerine naneli yağ eritilip dökülür.

MALZEMELER

- 1 su bardağı dövme
- Yarım su bardağı nohut
- Yarım kg kemikli kuşbaşı et
- 1 kg yağlı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı, nane
- 1 yumurta, tuz, 1 litre su

Sütlü Yarma Çorbası

Hazırlanışı:

Yarma ayıkladıktan sonra akşamdan ılık suda ıslatılır. 2 bardak su konarak hafif kısık ateşte yarmalar açılana kadar pişirilir. Pişmeye yakın nohutlar ilave edilir. Tencerenin dibinin tutmaması için arada bir karıştırmayı ihmal etmeyin (Yarma pişerken karıştırılmazsa tencerenin dibine yapışır.) Yarmalar iyice açıldıktan sonra sütü dökülür. Bir taşım daha kaynattıktan sonra sıcak olarak servis yapılır.

MALZEMELER

8 kişilik

- 2 su bardağı yarma (dövme)
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 bardak su
- 1.5 litre süt

Bulgur Çorbası

Yapılışı:

Çorba tenceresinin içersine eti ve nohutu koyup suyunu ilave edip pişirilir. Sırasıyla yıkanıp süzülen dövme ve mercimek ilave edilir. Bir tavada tereyağı ve ince kıyılmış soğanlar kavrulur. Kabukları soyulup küp doğranan domatesler ve salça ilave edilip pişirilir. Bu karışım çorbaya ilave edilir. Yıkanan sivri biberleri de tüm olarak çorbanın içine atılır. Dövme ve mercimekler pişince bulguru da ilave edip pişirilir. Tüm yeşillikler ince kıyılıp çorbanın altını kapattıktan sonra ilave edip servis yapılır. Arzu edilirse üzerine kırmızıbiberli yağda dökülebilir.

MALZEMELER

- 1 su bardağı dövme (Aşurelik buğday)
- Yarım su bardağı nohut
- Yarım çay bardağı bulgur
- 1 tane kuru soğan
- 2 orta boy domates
- 2 adet sivri biber
- 2 çorba kaşığı salça
- Et suyu veya 200 gr parça et (kemikli de olabilir)
- Yarım su bardağı siyah mercimek
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 1 bağ maydanoz
- 1 bağ yeşil soğan
- Reyhan (Karagöz çiçeğinin yaprağı da kullanılabilir)
- Kırmızı pul biber





Ana Yemekler



Ekşili Nohutlu Kabak



Hazırlanışı: Nohutu akşamdan ılık suda ıslatılır.

Kabaklar yıkandıktan sonra uzunlamasına ortadan ikiye bölünür. Böldüğünüz kabaklar çok ince olmamak şartıyla verrev bir şekilde doğranır.

Tencereye tereyağı, ince doğranmış soğan ve sivri biber konup soğanlar sararınca kadar karıştırarak kavrulur. Önceden pişirilen kuzu eti ve nohut da ilave edilir. Kabukları soyulmuş domatesler küp şeklinde doğranıp sarımsak, pul biber, salça ve kabaklar yarım çay bardağı su ile birlikte tencereye konur. Tuzu da atılıp 2-3 dakika karıştırılarak kavrulur. Daha sonra 2 bardak su ya da et suyu konur. Kabaklar yumuşayınca kadar pişirilir. Ocağı söndürmeden önce iki kaşık nar ekşisi veya sumak ekşisi ilave edilip bir taşım daha kaynatılır.

Not: Kabak çabuk piştiği için etinin önceden pişirilmesi tavsiye edilir. Etleri suda haşlayıp yemeğin içine haşladığınız suyu koyabilirsiniz. Kuşbaşı et kullanmak istemezseniz kıyma kullanabilirsiniz.

Nohutlu kabak biraz sulu olarak ocaktan indirilmelidir. Tavsiye edilen su yetmezse bir miktar daha su koyabilirsiniz. Nar ekşisi veya sumak yoksa limon suyu da olabilir.

MALZEMELER

8 kişilik

- 6 tane orta boy kabak
- 1 bardak nohut
- 400 gr kemikli kuşbaşı kuzu eti
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 tane orta boy soğan
- 2 tane sivri biber
- 2 tane domates
- 2 bardak su ya da et suyu
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Tuz
- Sumak veya nar ekşisi

Kabak Yemeği

Hazırlanışı: Kabaklar yıkandıktan sonra irice doğranır. Tencerede kuşbaşı et az su ile kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Etler piştikten sonra tereyağı, soğan ve sivri biber 2-3 dakika kavrulur. Kabukları soyulup doğranan domatesler ilave edilir. Domatesler piştikten sonra salça ve tuzu karıştırılır. Doğranmış kabaklar da koyulduktan sonra çok az su koyarak tencerenin kapağı kapatılır. Arada bir karıştırılarak 5-6 dakika kavrulur. Suyu koyulduktan sonra kabaklar yumuşayınca kadar hafif kısık ateşte pişirilir.

Not: Kabak yemeğine su koyarken dikkat etmek gerekir. Suyu fazla olursa lezzeti kaçar. Kabak pişerken sulanır.

MALZEMELER

6 kişilik

- 4 tane orta boy kabak
- Yarım kg kuşbaşı et
- 2 tane orta boy soğan
- 3-4 tane sivri biber
- 2 tane domates
- 1 kaşık tereyağı
- 1 kaşık salça
- 1 su bardağı su
- Tuz

Pancar Mıhlama

Hazırlanışı: Pancarlar sapları kesilip yaprakları yıkandıktan sonra doğranır. Su kaynadıktan sonra 2-3 dakika haşlanıp süzölür.

Tencerede küçük doğranmış soğan ve kıyma tereyağında kavrulur. Pul biber, tuz ve haşlanmış pancar suyunu ezmeden sıkılarak 2-3 dakika karıştırılarak pişirilir. Tepsi gibi bir tencereye alınır. Üstüne yumurtaları eşit mesafelerde kırılır. Yumurtaların üstüne birer fiske tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Yumurtalar piştikten sonra ocaktan indirilir.

Not: Arzu ederseniz pancarın saplarını küçük doğrayıp 10 dakika kadar haşladıktan sonra pancar yapraklarına karıştırabilirsiniz.

MALZEMELER

6 kişilik

- 2 kg pancar
- 400 gr kıyma
- 6 tane yumurta
- 2 kaşık tereyağı
- 3 tane orta boy soğan
- Tuz-pul biber

Kabak Kavurması



Yapılışı:

Bir tencerenin içine kıymalar ve yağ konup güzelce kavurulur. Üzerine kabuklar soyulup küçük doğranmış domatesler ilave edilir. Dışları kazınıp yıkanan kabaklar uzunlamasına birkaç defa kesilip ince ince doğranır. Sivri biberler de temizlenip doğranır. Tenceredeki domatesin ve kıymanın üzerine bu malzemeler ilave edilir. Kırmızı biberi ve tuzu koyup orta ısıda pişirilir. Kendi suyuyla pişerse daha lezzetli olur. Ama sulanmazsa çok az bir su ilave edilir. Pişen yemeğimizin üzerine kıyılmış maydanozu ilave edip servis yapılır.

MALZEMELER

- 300 gr. kıyma,
- 1 kg. kabak,
- 2 tane sivri biber,
- 3 tane domates,
- 2 kaşık tereyağı,
- Tuz, kırmızı biber,
- Maydanoz.

Patlıcan Kebabı

Hazırlanışı: Patlıcanlar sapları kesildikten sonra alaca soyulup tuzlu suda bir saat bekletilir. Sonra patlıcanlar yıkanıp iyice kurulanır. Uzunlamasına ikiye bölüp iki santim genişliğinde dilimlenir.

Tavada kızdırılan sıvı yağda patlıcanların iki yüzü kızartılır. Kızarmış patlıcanlar tepsi şeklinde bir tencereye ortası boş kalacak şekilde, dizilir.

Kuşbaşı etler yumuşayınca kadar pişdikten sonra küçük doğranmış soğan ve sivri biber katılır. Soğanlar sararınca kadar kavrulur. Kabuğu soyulup küp şeklinde doğranmış 2 domates ilave edilip domatesler pişene kadar hafif kısık ateşte arada bir karıştırılarak pişirilir. Patlıcanların ortasına yerleştirilir. Patlıcanların kızartıldığı yağda kalan domatesler kalın olarak halka şeklinde doğranıp iki yüzü kızartılır. Yemeğin üstüne dizilip tencerenin kapağı kapatılır. Salçalı ve tuzlu yarım bardak su ile 4-5 dakika piştikten sonra servis yapabilirsiniz.

Not: İsterseniz 5-6 tane sivri biberi kızartıp yemeğin üstünü süsleyebilirsiniz.

MALZEMELER

8 kişilik

- 6 tane orta boy patlıcan
- Yarım kg kuşbaşı et
- 2 tane orta boy kuru soğan
- 4-5 tane domates
- 4-5 tane sivri biber
- Yarım su bardağı su
- 1 bardak sıvı yağ
- 1 kaşık tereyağı
- 1 kaşık salça



Patates Mıhlaması



Yapılışı:

Kıyma tereyağı ile bir yayvan tencereye alınarak güzelce kavrulur. Üzerine ince kıyılmış soğanlar ilave edilip öldürülür. Patatesler soyulduktan sonra yıkanıp önce boyuna doğru üçe bölünür. Sonra tekrar enine bölünüp ince doğranır bunları da kıyma ve soğanın ilave edip baharatı ve tuzu ilave edilir. Orta ısıda önce biraz kavrulur. Sonra üzerine bir buçuk su bardağı kaynamış su ilave edilir. Pişmesine yakın üzerine yumurtaları kırılır. Pişince ocaktan alıp servis yaparken kıyılmış maydanoz konulabilir.

Afiyet olsun.

MALZEMELER

- 300 gr kıyma veya kavurma
- 8 adet patates
- 2 tane orta boy kuru soğan,
- 2 kaşık tereyağı
- 3-4 tane yumurta (üzerine kırılacak)
- Kıyılmış maydanoz
- Kırmızı biber
- Karabiber
- Tuz



Yoğurtlu Ispanak

Hazırlanışı:

Ispanaklar güzelce yıkanır. Sonra başlarından ayrılıp doğranır. Bir tencerenin içinde hiç su koymadan kendi suyu ile haşlanır. Sonra süzgece alınıp soğuyunca elle sıkılarak bir kâseye alınır. Bir kabin içinde dövülmüş sarımsaklar ve yoğurt karıştırılıp ispanağa ilave edilir. Ispanak ve yoğurt birbirine iyice yedirilir. Servis tabağına alınıp yemeden önce eritilen tereyağı ve biber üzerine gezdirilir. Afiyet olsun.

MALZEMELER

- 2 bağ ıspanak,
- 3 diş sarımsak,
- 1 kâse süzölmüş yoğurt,
- 1 kaşık tereyağı,
- Kırmızı pul biber, tuz

Soğan Yemeğı

Hazırlanışı: Soğanlar kabuğı soyulduktan sonra dörde bölünür. Kuşbaşı et yumuşayınca kadar pişirilir. (Soğanlar çabuk pişeceğı için etin önceden pişirilmesi uygun olur.) Tencereye tereyağı ve et konur. Etler tencerede 1-2 dakika çevrilir.

Salça ve tuzu ilave edildikten sonra doğranmış soğanlar bir çay bardağı su ile 4-5 dakika arada bir karıştırılarak sarartılır. Üzerine 1 su bardağı su döküp soğanlar pişene kadar hafif kısık ateşte bekletilir.

MALZEMELER

6 kişilik

- 1 kg orta boy kuru soğan
- Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
- 2 kaşık tereyağı
- 1 kaşık salça
- 1 bardak su
- Tuz



Yumurtalı Ispanak Mıhlaması



Hazırlanışı: Ispanaklar ayıklanıp yıkandıktan sonra çok küçük olmamak şartıyla doğranır. Kaynatılarak sonra 1-2 dakika haşlanıp süzülür.

Tencerede kıyma ve küçük doğranmış soğanlar kavrulur. Ispanaklar elle ezmeden sıkarak kavrulmuş soğanın üstüne koyulur. Hafif kısık ateşte 5-6 dakika karıştırılarak kavrulur. Kavrulan ıspanaklar tepsi şeklinde bir tencereye yayılır.

Üstüne yumurtalar eşit aralıklarla kırılır. Yumurtaların üzerine birer fiske tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Hafif kısık ateşte yumurtalar pişene kadar bekletilir.

Not: Ispanak mıhlamasına soğan isteğe göre konur.

MALZEMELER

6 kişilik

- 1.5 kg ıspanak
- 400 gr kıyma
- 6 tane yumurta
- 2 kaşık tereyağı
- 1 tane orta boy soğan



Yoğurtlu Köfte

Köftenin yapılışı:

İnce bulgur üstünü kapatacak kadar su ile ıslatılır. Yarım saat sonra un ve yumurta ilave edilip yoğrulur. Elinizi arada bir suya batırmayı unutmayın. Yarım saat yoğurduktan sonra nohut büyüklüğünde köfteler yapılır.

Ispanak ayıklanıp yıkandıktan sonra ince bir şekilde doğranır. (Ispanağın saplarının ince olması görüntüsü için önemlidir.)

Büyükçe bir tencerede bol tuzlu suda ıspanak ve köfteler haşlanıp süzülür. Üstüne biraz soğuk su gezdirilir. Soğuması için bir tepsinin içine yayılır.

Yoğurda dövülmüş sarımsak katılıp iyice karıştırılır. Koyu bir ayran olması için göz kararı su koyun. Soğuyan köfteler ayrana karıştırılır. Yemeklerin yanında cacık yerine ikram edebilirsiniz.

MALZEMELER

8 kişilik

- 1.5 kg ıspanak
- 1.5 kg yoğurt
- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 çay bardağı un
- 1 yumurta
- 3-4 diş sarımsak
- Tuz

Haşlanmış Et

Yapılışı:

Eti yıkanıp bir tencerenin içine alınır. Üzerini geçecek kadar su konur haşlanır, düdüklü tencerede yarım saat kadar haşlanır. Çelik tencerede et yumuşayana kadar pişirilir. Pişen etler delikli bir süzgeç yardımıyla bir tabağa alınır. Bir tencerenin içine tereyağı ve ince kıyılmış soğanlar konarak beraber kavrulur, salça ilave edilir. Et, haşlanan suyu süzüp kavrulan soğanların üzerine ilave edilir. Haşlanan etleri de konur. Kabuklarını soyup dört parçaya böldüğümüz patatesler de ilave edilir. Patatesler pişince ateşten alınıp servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 kg kemikli koyun eti (parça et)
- 4 adet patates
- 2 adet kuru soğan
- 2 kaşık tereyağı
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- Tuz

Patlıcan Türlüsü



Hazırlanışı:

Patlıcanlar alacalı soyularak tuzlu suya koyulur. Sonra yıkanıp enlemesine ortadan kesilir. Sonra elma dilimi şeklinde ince ince kesilir. Ayıklanıp yıkanan biberleri üçe bölünüp patlıcanların üzerine koyulur. Yayıvan bir tencereye tereyağı, kıyma, konup kavrulur. Piyazlık doğradığımız soğanlar ilave edilir. Kabukları soyulmuş domatesler küçük küçük doğranır. Kavrulan kıyma ve soğanların üzerine domatesler ilave edilip patlıcanlar da konup tuz, karabiber, kırmızı biberler de ilave edilerek orta ısıda pişirilir. Türlümüz sebzelerin kendi suyuyla pişecek. Eğer sulanmazsa bir miktar su ilave edebiliriz.

MALZEMELER

- 1 kg patlıcan
- 5 tane yeşil sivri biber,
- 2 tane büyük kuru soğan,
- 300 gr kıyma
- 3 yemek kaşığı tereyağı,
- 4 tane domates,
- Kırmızı biber, karabiber, tuz



Kaburga Dolması (Döş Dolması)

Yapılışı:

Kaburga yıkanıp etli tarafından elle zarı açılıp torba haline getirilir. Hafif tuzlanıp bekletilir. Bir taraftan kaburganın içi hazırlanır. Tencere ocağa konur içine tereyağı konup eritilir. Fıstığı eklenip pembeleşinceye kadar karıştırılır. Küçük doğranmış soğanları ekleyelim ve hafif sararınca yıkanmış pirinçler ve kuş üzümü de ilave edilir. Karabiberi, kırmızıbiberi konup bir su bardağı su ilave ederek karıştırılır. Pilav pişince alıp soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra pilavı kaburganın içine doldurularak ağzı iğne iplikle dikilir. Kaburgayı alacak bir tencerenin içine yerleştirilir. 1 litre su konup tuzu da ilave edildikten sonra pişirilir. Kaburga pişince tencereden fırın tepsisine alınır. Soğuduktan sonra kaburganın etli kısmına hazırladığımız sosu sürelim ve 200 dereceye ayarlanmış fırında pişirilir. Pişen kaburga kesilip iç pilavı çıkarılıp kaburga ile birlikte servis yapılır.

MALZEMELER

- 1.5 veya 2 kg. kaburga
- İç pilav için malzemeler
- 1.5 su bardağı pirinç
- 2 adet soğan
- 1 çay bardağı dolmalık fıstık
- Yarım çay bardağı kuş üzümü
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Yeterince tuz, karabiber, Kırmızıbiber
- Sosu için
- Yarım tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı yoğurt
- 1 fincan sıvı yağ

Pestil Kavurması

Yapılışı:

Pestiller kare şeklinde kesilir. Un ve su pürüzsüz hale gelene kadar karıştırılır. Pestiller bu bulamaca batırıp önceden ısıtılmış kızgın yağda kızartılıp servis yapılır.

MALZEMELER

- 10 tane dut pestili (kare kesilmiş)
- Yarım su bardağı un
- 1.5 su bardağı su
- Kızartmak için sıvı yağ

Fırında Patatesli Tavuk Budu



Yapılışı:

Patatesler soyulup yarım parmak kalınlığında yuvarlak kesilir. Patates dilimleri bir kaba alınıp üzerlerine tuz serpilir, yağın yarısından fazlası patateslere dökülerek yağlanması sağlanır. Butların iyi pişmesi için bir yüzünden bıçakla çizilir ve küçük doğradığımız sarımsaklar bu kestiğimiz yerlere yerleştirilir. Butların üzerine tuz, kekik, biraz kırmızıbiber ve kalan yağ güzelce yedirilir. Yuvarlak bir fırın tepsisine patatesler sırt sırta yerleştirilir. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında patates ve tavukların üzeri pembe olana kadar pişirilir. Salçaya bir miktar sıcak su ilave edip tuzu da eklenir. Butlar pembeleşince fırından alınır ve üzerine bu sos gezdirilir. Biberler tüm bir şekilde butların arasına konur, iri dilinmiş domateslerde biberlerin yanına konarak tekrar fırına sürülür. Üzerini alüminyum folyo ile kapatılır. Patatesler yumuşayana kadar orta ısı fırında pişirilir.

Not: Fırındaki yemeğinize ilave edeceğiniz salçalı su butların yarısını geçmeli.

MALZEMELER

6 Kişilik.

- 6 adet tavuk budu,
- 1 kg patates,
- 4-5 adet sivri biber,
- 1 adet domates,
- 1 çorba kaşığı salça,
- Yarım su bardağı sıvıyağ,
- 4-5 diş sarımsak,
- Yeterince su,
- Karabiber, tuz.

Patlıcan Oturtma

Hazırlanışı: Patlıcanlar alaca soyulup 1 saat tuzlu suda bekletilir. Daha sonra yıkanıp kağıt havlu ile iyice kurulanıp 3 cm kalınlığında halka halka doğranır. Kızartma tavaına sıvı yağı konup iyice kızdırılır. Patlıcanlar bu yağda kızartılıp karnıyarık tenceresine alınır.

Başka bir tencerede, tereyağında doğranmış soğan, sivri biber ve kıyma kavrulur. Kabağı soyulmuş domatesler de ilave edilerek pişirilir. Tuzu, karabiberi atıldıktan sonra kızarmış patlıcanlar üstüne yayılır. Sarımsakların kabağını soyulup aralarına yerleştirilir. Bir demet maydanoz ayıkladıktan sonra yıkanıp yemeğin üstüne çok ince olmamak şartıyla doğranır. Salça ve tuz yarım bardak suda eritilip dökülür. Tencerenin kapağı kapalı olarak 5-6 dakika pişirilir.

Not: Patates oturtma da patlıcan oturtma gibi yapılır.

MALZEMELER

8 kişilik

- 6 tane orta boy patlıcan
- Yarım kg kıyma
- 2 tane orta boy soğan
- 2 tane domates
- 3-4 tane sivri biber
- 5-6 diş sarımsak
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 kaşık tereyağ
- 1 kaşık salça
- 1 çay kaşığı kara biber

Biber ve Kabak Kızartması

Yapılışı:

Kabakların dışları kazınıp yıkanır. Bir tepsiye temiz bir bez serilip kabaklar halka halka doğranır. Bezin üzerinde bekletip suyu süzüldükten sonra kızartma tenceresindeki kızgın yağın içine atıp kızartılır. Kabaklar kızartılırken biberler temizlenip yıkanır. Kızaran kabaklar bir süzgece alınır. Bir taraftan dövülmüş sarımsaklar ve yoğurt karıştırılır. Kızartılan kabak ve biberler karıştırılır. Bir servis tabağına alınarak, üzerine sarımsaklı yoğurdu dökülüp servis yapılır.

MALZEMELER

- Yarım kg. dolmalık kabak
- Yarım kg yeşilbiber
- 2 su bardağı ay çiçek yağı (kızartmak için)
- 1 kase yoğurt (süzdürülmüş)
- 3 diş sarımsak

Zeytinyağlı Fasulye



Yapılışı:

Fasulye ortadan ikiye kesilip ii temizlenip liflerinden ayrılır. Yıkanan fasulyeler süzölmeye bırakılır. Kıydığımız soğanlar zeytinyağıyla öldürölür. Kabuklar soyulup küçük küçük doğranan domatesler soğanların üzerine ilave edilir. Tuz ve küp şeker de ilave edilip üzerine yıkadığımız fasulyeler koyulur. Tencerenin kapağını kapatıp kaynamaya bırakılır. Kaynayınca altı kısılıp mümkünse kendi suyuyla pişirilir eğer sulanmasa bir su bardağı kadar sıcak su ilave edilir. Dinlene dinlene pişirilir. Servis tabağına alınıp soğuk soğuk servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 kg taze fasulye
- 2 tane kuru soğan
- 5 tane domates
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Tuz, 1 tane kesme şeker





Hazırlanışı:

Patlıcanlar alınıp soyulur. Uzunlamasına dörde bölünür. Bölünen patlıcanlar 2-3 cm uzunluğunda doğranır. Tuzlu su da 1 saat bekletilir.

Kuzu eti küçük doğranmış kuru soğan, salça, kekik ve sıvı yağla iyice karıştırılıp bir saat dinlendiriler.

Orta boy toprak güvecin dibine önce terbiyelenen et yerleştirilir. Tuzlu suda bekleyen patlıcanlar yıkanıp suyu iyice süzildükten sonra etlerin üzerine serilir. Soyulmuş sarımsaklar, iri doğranmış sivri biberler, en üstüne de kabukları soyulmuş domatesler halka şeklinde doğranarak malzemenin üstü kapatılır. Tereyağı fındık büyüklüğünde parçalara ayrılıp domateslerin üstüne eşit miktarda yerleştirilir.

Bir su bardağı su koyulduktan sonra 200 derece fırında 1 saat pişirilir. Güvecin üstünü yağlı kağıtla iyice kapatmayı ihmal etmeyin.

Not: Toprak güveç yoksa çelik ya da bakır tencerede hafif kısık ateşte ocakta da pişirebilirsiniz. Bu yemeğin çok sulu olmaması gerekir. Ocakta pişirdiğiniz zaman önce az su koyup daha sonra kontrol edin. Suyunu çekmişse azar azar su ilave edin.

Patlıcanları yıkadıktan sonra iyice kurutup tencere ya da güvece yerleştirin. Bu şekilde yemeğinizin çok sulu olmasını önlemiş olursunuz.

Eskiden bu tür yemekler çarşıda, ekmek fırınlarında pişirilirdi.

MALZEMELER

8 kişilik

- 6 tane orta boy patlıcan
- 1 kg kuşbaşı kemikli kuzu eti
- 2 tane orta boy soğan
- 1 baş sarımsak
- 3 tane domates
- 5 tane sivri biber
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı su
- Tuz
- Yağlı kağıt



Yapılışı:

Önce irmik soğuk su ile ıslatılır. Hamur yoğurma kabına un, tuz ve ıslatılmış irmik ilave edilerek, sert bir hamur elde edilir. Bu hamurdan 4-5 tane beze yapılır. Bunlar un ile açılır. Fazla ince olmayacak şekilde açılan hamur oklavaya sarılır ve oklava çekilir, daha sonra iki parmak kalınlığında şeritler kesilir. Bu şeritler üst üste konup kare şeklinde kesilerek içine baharatlarla yoğurulan kıyma koyulur ve üçgen şeklinde kapatılır. Sırayla bezelerin hepsi bu şekilde hazırlanır. Hazır olan mantılar büyük bir tencerede kaynatılan suya atılır. Haşlanan mantılar süzülüp servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür, Yoğurdun üzerine tereyağı eritilir, kırmızı biber ilave edilerek mantının üzerine dökülüp servis yapılır.

Not: İsterseniz kıymanın üzerine kıyılmış soğan da katılabilir.

MALZEMELER

- 1 paket un,
- Yarım paket irmik,
- Tuz,su,
- Yarım kg. yağsız kıyma,
- Karabiber, kırmızıbiber,
- 1,5 kg yoğurt,
- 4 diş sarımsak,
- 3-4 kaşık tereyağı

Karnıyarık

Hazırlanışı:

Patlıcanlar sapları kesilip alaca so-yulduktan sonra bir saat tuzlu suda bekletilir. Patlıcanlar yıkanıp kağıt hav-lu ile kurulanır.

Kızdırılmış sıvı yağda patlıcanların ve biberlerin iki tarafı da kızartılır. Kı-zarmış patlıcanlar yağın çekmesi için kağıt havlunun üstünde 7-8 dakika bekletip bir tepsinin içine dizilir.

Başka bir tavada küçük doğranmış kuru soğan ve üç tane sivri biber, kıy-ma ile birlikte karıştırılarak kavrulur. Kızarttığınız yağdan üç dört kaşık yağ koyabilirsiniz.

Kabuğu soyulmuş iki tane domates küp şeklinde doğrayarak kavrulan içe karıştırılır. 5-6 dakika daha pişirdikten sonra ince doğranmış maydanoz, tuz, karabiber ve biber salçası ilave edilir. Hepsini birlikte iyice karıştırdıktan sonra ocak söndürülür.

İç biraz soğuduktan sonra kızartılan patlıcanların ortası bir çatalla açılıp içleri doldurulur. Üstüne yarım ay şeklinde dilimlenmiş domatesler ve kı-zarmış sivri biberler dizilir.

Bir bardak suda domates salçası biraz tuzla eritilerek karnıyarıkların ol-duğu tepsiye dökülür. Hafif kısık ateşte kaynadıktan sonra 5-6 dakika son-ra altı söndürülür.

Not: Arzu ederseniz aynı şekilde fırında da yapabilirsiniz. Fırında yaparken dilimlen-miş domatesleri biberlerin üstüne dizin.

MALZEMELER

6 kişilik

- 6 tane orta boy patlıcan
- 350 gr kıyma
- 3 baş orta boy soğan
- 8 tane sivri biber
- 5-6 tane domates
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates sal-
çası
- 1 bardak su
- 1 çay kaşığı kara biber-tuz



Kabak ve Patlıcan Dolması (Bulgurlu)

Hazırlanışı: Patlıcanlar alaca soyulduktan sonra dikkatlice çok ince olmamak şartıyla oyulur. Yıkadıktan sonra ters çevirip suyunun süzülmesini bekleyin. Daha sonra içi parmakla hafifçe tuzlanır. Diğer malzemelerimiz lahana sarmasında olduğu gibi karıştırılıp içi hazırlanır. Hazırlanan içten, patlıcanların içine çok basmadan doldurulur. (Bulgur pişerken çok şişer. Bu yüzden dışına taşmaması için az doldurulur.) Tencereye dizilen dolmaların üstü domates dilimleri ile kapatılır. Daha sonra 2 bardak tuzlu su ilave edilerek 20 dakika pişirilir. Sumaklar daha önceden 1 bardak kaynar suda yarım saat bekletip iyice ezilir. Dolmaların üstüne ince süzgeçten gezdirerek süzülür. 3-4 dakika daha kaynadıktan sonra sıcak sıcak servis yapılır.

Not: Bu dolma aynı şekilde biber ve kabakla ya da karışık olarak da yapılır.

MALZEMELER

6 kişilik

- 1.5 kg patlıcan
- Yarım kg az yağlı kıyma
- 1 su bardağı bulgur
- 3 baş irice kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 kaşık tereyağ
- 2 kaşık silme salça
- 1 tatlı kaşığı acı biber
- 3 dal sumak ekşisi
- Karabiber-tuz

Not: Arzu edilirse domates ve sivri biber doğranabilir.



Fırında Hindi

Hindi güzelce yıkanır suyu süzülür. Ayrı bir yerde soğanlar rendelenir. Sarımsaklar dövülüp içine 2 limon suyu ilave edilir. Salçayı, tuzu, karabiberi, kekiği, kesme şekeri ve sıvı yağı iyice karıştırıp hindinin iç ve dış kısımlarına süzgeçten geçirerek sürülür. Buzdolabında 1 gece bekletilir. Fırın tepsisi yağlanıp hindi yerleştirilir. Kalan sos tekrar hindinin üzerine sürülüp orta ısıda fırında nar gibi kızarana kadar pişirilir.

İstenirse içi kestaneli pilavla doldurulur.

MALZEMELER

- 1 adet orta boy hindi
- 6 diş sarımsak
- 3 adet soğan
- 2 tane limon
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz, Karabiber,
- 2 tane kesme şeker
- Yarım fincan sıvı yağ

Ekşili Musakka

Hazırlanışı:

Nohut ve mercimek bir gün önceden ayrı ayrı sıcak suda ıslatılır. Nohut ayrı bir tencerede yumuşayınca kadar pişirilir. Çok çekirdekli olmayan taze fasulyeler kılçıkları çıkarılıp yıkanıldıktan sonra uzun uzun dilimlenir.

Tencerede et, (Et arzuya göre kemikli de olabilir, koyun eti tavsiye edilir.) doğranmış kuru soğan, sivri biber ve domatesler iki kaşık tereyağında karıştırılarak 6-7 dakika kavrulur. Salça ve pul biber ilave ettikten sonra fasulyeleri de karıştırıp hafif sararmasını bekleyin. Yanmaması için arada bir karıştırmayı ihmal etmeyin. Fasulyeler sarardıktan sonra tuz, nohut ve mercimeğin suyunu süzüp tencereye atılır.

Hepside iyice karıştırılıp üzerine 8 bardak su ya da et suyu dökülür. Hafif kısık ateşte fasulyeler yumuşayınca kadar pişirilir. Bu yemek sulu olduğu için tenceredeki su azalırsa bir miktar su ilave edebilirsiniz. Ocaktan indirmeden ekşisi ilave edilip bir iki dakika daha kaynatılır.

Ekşisinin hazırlanışı:

3 dal sumak ekşisi bir bardak kaynar suda yarım saat bekletilir. Daha sonra elle iyice ezilip ince bir süzgeçten musakkanın üzerine dökülüp karıştırılır.

Nar ekşisi kullanmak isterseniz kolay. Hazır olarak aldığınız nar ekşisinden iki ya da üç kaşık yemeğinize karıştırabilirsiniz. Afiyet olsun.

MALZEMELER

8 kişilik

- 1 kg taze fasulye
- 300 gr kuşbaşı et
- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 kaşık terayağ
- 1 kaşık salça
- 2 baş soğan
- 2 tane domates
- 5-6 tane sivri biber
- 3 dal sumak ekşisi veya 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- Kırmızı biber-tuz





Sinirleri alınmış dana eti kuşbaşından daha küçük olarak doğranır. Süt veya elma sirkesi ile terbiye edilir. İki saat kadar dinlendirilir. Bakır kalaylı sac üzerinde kısık ateş üzerine ilk önce biraz tereyağı konur. Et üzerine konulur. Bir müddet karıştırılarak pişirilir, kendi suyunu çektikten sonra, bir su bardağı ölçüsünde sıcak su ilave edilir. Soyulan sarımsak, doğranmadan üzerine dizilir. Bir saat kadar piştikten sonra üzerine kabuğu soyulmuş domatesler dilimler şeklinde etin üzerine dizilir. Yeşil sivri biberler de onun üzerine dizilir. Kapak örtüldükten sonra on beş dakika daha kısık ateşte pişirilmesine devam edilir. En sonunda eritilen, kıvamlı 150 gr tereyağı üzerine gezdirilerek dökülür. Süs olarak maydanoz serpidikten sonra ikram edilir.

Fatma Erdoğan'a teşekkürlerimizle...

MALZEMELER

8 kişilik

- 2 kg sinirleri alınmış dana eti
- 150 gr sarımsak
- 250 gr tuzsuz tereyağı
- 500 gr domates
- 250 gr yeşil sivri biber



Kuşbaşı Şiş Kebabı

Yapılışı:

Koyun veya kuzunun bel bölgesinden çıkarılan et kuşbaşı doğranır. Doğranan etler bir kaba konur. Zeytinyağı ve rendelenmiş soğan, baharat ve 1 kaşık yoğurt da konulur. Güzelce karıştırılıp 1 gün dinlendirilir. Sonra tuzu ilave edilip aralıklı olmak üzere şişlere dizilir. Aralara birer parça kuyrukta dizilebilir. Kömür ateşi üzerinde pişirilir, şişlere biber ve domatestes dizilir ve çevirerek ateş üzerinde pişirilir. Servis tabağının bir tarafına etler diğer tarafına biber ve domatesler konulup servis yapılır üzerine kekikte serpilir.

MALZEMELER

- 750 gr. koyun veya kuzu eti
- 1 baş soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- Tuz, karabiber
- Kırmızıbiber

Zeytinyağlı Pırasa

Yapılışı:

Bir tencerede ince kıyılmış soğan 2 kaşık zeytinyağında rengi değişene kadar sürekli karıştırılıp pembeleştirilir. Soyulup yıkanan havuç ince halkalar halinde kesilerek tenceredeki soğana ilave edilir. Pırasalar da iki parmak kalınlığında doğranıp yıkanır ve tencereye ilave edilir. Pırasalar hafif ölür gibi olduğunda şekeri ve tuzu eklenir. Pirinci yıkanıp dibine yapışmaması için en üste koyulur. Son olarak bir bardak su ile kalan zeytinyağı da ilave edilerek. 20-25 dakika pişirilir.

MALZEMELER

- 1 kg pırasa
- 1 soğan
- 2 havuç
- 1 tane kesme şeker
- 1 kahve fincanı pirinç
- Yarım bardak su
- Zeytinyağı
- Tuz, şeker

Et Köftesi

Yapılışı

Kıymanın içine rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, elde ufalanmış veya ısıtılmış ekmek, tuz, karabiber, kırmızıbiber, kimyon ve yumurta eklenerek güzelce yoğrulur. Yoğrulan kıymadan ince uzun köfteler yapılır. Kızgın ayçiçek yağında kızartılır, yağları süzülerek bir tarafa alınır. İnce kıyılmış patatesleri de kızartıp köftelerle servis yapılır.

Not: Bu köfteler mangalda ızgarada yapılabilir.

MALZEMELER

- 500 gr. az yağlı ince çekilmiş kıyma
- 1 adet soğan
- 4 dilim bayat ekmek
- 1 demet maydanoz
- 1 yumurta
- Tuz, karabiber
- Kırmızıbiber, kimyon Kızartmak için tereyağı



Zeytinyağı Dolma

İçinin Yapılışı:

Kabukları soyulup ince ince doğranan veya robottan geçirilen kuru soğanlar geniş bir tencereye alınır. Zeytinyağı, tuz ve şeker ilave edilip tahta bir kaşık yardımıyla karıştırılır. Soğanlar kavrulmaya başlamadan yıkanan pirinçler, kuşüzümleri, fıstık ilave edilip hepsi güzelce kavrulur. Tane tane olmaya başlayan pirinçler rendelenir domates de ilave edilip karıştırılır. Bir iki dakika sonra altı kapatılıp maydanoz, naneyi ve baharatları ilave edilir. Tüm malzeme güzelce karıştırılıp soğumaya bırakılır.

Dışının Yapılışı:

Dolmalıkların içleri oyulur, yıkanır, hazırlanan malzemeler doldurulur ve geniş bir tencereye dizilir. Arzu ederseniz domates parçalarıyla kabak yapılabilir. Görülecek kadar su ilave edilir. Pişen dolmalar soğuduktan sonra servis yapılır.

MALZEMELER

İç Malzemesi

- 1 kg. Kuru soğan
- Yarım kg. pirinç
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 kahve fincanı dolma fıstığı
- 1 kahve fincanı kuşüzümü
- 1 tane rendelenmiş domates
- 1 demet ince kıyılmış maydanoz
- 1 demet ince kıyılmış yeşil nane
- Yenibahar, tuz, bir tane kesme şeker
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- Dışı için
- 1 kg. dolmalık biber
- 1 kg. dolmalık Adana patlıcanı



Patlıcanlı Nohut

Hazırlanışı: Nohut akşamdan ıslatılır. Yemeği pişirmeye başlamadan önce nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirilir. (Güneşte kurutulmuş patlıcanlar 2 cm büyüklüğünde olmalı.) Patlıcanlar ayrı bir tencerede 6-7 dakika kadar haşlanır. Suyu süzülüp 3-4 su iyice yıkanır.

Tencerede kuzu eti suyunu çekinceye kadar pişirilir. Tereyağı ve doğranmış soğanlar ilave edilir. Arada bir karıştırarak sararıncaya kadar kavrulur. Biberi, salçayı ve tuzunu karıştırdıktan sonra yıkanıp suyu süzölmüş patlıcanlar ve nohutlar da konur. Dibini tutmaması için bir çay bardağı su üstüne döküp arada bir karıştırarak 5-6 dakika kavrulur.

Kavrulduktan sonrada bir su bardağı su ile 10 dakika pişirilir.

Bu yemek çok sulu olmayacağı için önce bir bardak su konur. Suyunu çekip de çok katı olursa ocaktan indirmeden bir bardak daha su koyabilirsiniz. Su koyduktan sonra bir taşım daha kaynatın.

MALZEMELER

8 kişilik

- Yarım kg güneşte kurutulmuş patlıcan
- Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
- 1 bardak nohut
- 2 kaşık tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 bardak su
- 3 tane orta boy soğan
- Tuz

Kıymalı Pırasa

Yapılışı:

Bir tencereye kıyma, yağ, çentilmiş soğan konup sularını çekene kadar ateşte kavrulur. Doğradığımız domatesler ilave edilerek tekrar karıştırılıp kavurulur. Pırasaları ayıklayıp yıkandıktan sonra, yarım parmak uzunluğunda doğranır. Kavrulmuş kıymanın içine dökölür ve pırasanın rengi dönene kadar karıştırılır. Üzerine haşlanmış nohudu ilave ediyoruz. 1 bardak su konur tuzu ve kırmızıbiberi de ilave edilir. Son olarak ta limon suyu konur. Tencerenin ağzı kapatılıp kaynayınca kısık ateşte pişirilir.

MALZEMELER

- 1 kg. pırasa
- 1 tane soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 tane domates
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı su
- 300 gr. kıyma
- Limonsuyu
- Tuz, kırmızıbiber

Sarımsaklı Köfte



Yapılışı:

Köftelik bulguru, eti, unu, salçayı, tuz ve kimyonu azar azar su ilave edip macun gibi olana kadar yaklaşık 30 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi bitince köfteden misket büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlanır. Yuvarlandıktan sonra ortasına işaret parmağı-mızla bastırıp şekil verilir. Yuvarlama işlemi bitince geniş bir tencereye yarısına kadar su doldurup tuz ilave edilir, kaynayınca köfteleri atıp pişirilir ve süzülür.

Sosun Hazırlanması

Sarımsaklar dövülür, bir kahve fincanı suda bir taşım kaynatılır, içersine zeytinyağı ve salça biber ilave edilip pişirilir. Tenceredeki köftelerin üzerine dökülüp maydanoz ilave edilir. Ateş üzerinde köfteler ve sos birbirine karıştırılıp 1-2 dakika sonra ateşten alınıp yanına söğüş doğranmış salatalık, domates ve turşuyla servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 kg. köftelik bulgur
- 250 gr dana kıyması
- 3 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- Tuz, kimyon, su
- Sosu için:
- 2 baş sarımsak
- 1 bağ maydanoz
- 1.5 su bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- Kırmızıbiber (Acı biber de kullanılabilir)

Pirinçli Köfte (Kadınbudu Köfte)

Kıymanın 250 gramını ayırıp bir tava içerisine alınır, kıyılmış soğan ile birlikte kavrulur. Kavrulmuş kıyma, kavrulmamış kıymanın üzerine dökülür. Haşlanmış pirinçler, kıyılmış maydanoz, baharatlar ve tuz ile ilave edilip yoğrulur. Bu köfteden parçalar koparıp avuç ortasında şekil verilip önce una, sonra çırpılmış yumurtaya batırılıp patates kızartması ve salata ile servis yapılır.

Not: Eğer buzdolabında pirinç pilavınız varsa onu da kullanabilirsiniz.

MALZEMELER

- 750 gr. az yağlı kıyma
- 1 su bardağı haşlanmış pirinç
- 1 tane kuru soğan
- 1 bağ maydanoz
- Kırmızıbiber, karabiber, tuz
- 1 su bardağı un
- 3 yumurta
- Ayçiçeği yağı (kızartmak için)



Kıymalı Makarna

Yapılışı:

Bir tencereye bol su katıp tuz atılır, kaynayınca 1 paket makarna ilave edilip haşlanır. Bir tencerenin içine tereyağı ve kıyma alınıp kavrulur. Rendelenmiş soğanlar da ilave edilip kavrulur. Soğanlar kavrulunca içine rendelenmiş domatesler süzülüp ilave edilir. Kırmızıbiberi, karabiberi ve kıyılmış maydanozu ilave edip ateşten alınır. Makarnanın sosu hazır. Bu sos haşlanmış makarnanın üzerine dökülüp karıştırılıp kısık ateşte 2 dakika bekletilir. Karıştırılıp servis yapılır, isterseniz sostan birazı ayrılıp servis tabağına alınca üzerine dökülür.

Not: Bu sosu spagetti makarnanın da sosu olarak kullanabilirsiniz.

MALZEMELER

- 1 paket istediğimiz bir pilavlık makarna
- 300 gr kıyma
- 1 kuru soğan
- 3 kaşık tereyağı
- 3-4 domates
- Tuz, karabiber, kırmızıbiber
- Maydanoz

Sahanda Yumurta

Yapılışı:

Bir tavada tereyağı eritilip pembeleştirilir. Aralıklarla yumurtalar kırılır, tuzu serpilip ağzı kapatılır. Hafif ateşte yumurtaların üzeri beyaz kabuk bağlayana kadar pişirilip ateşten alınır karabiberi serpip servis yapılır.

MALZEMELER

- 4 yumurta
- 2 kaşık tereyağı
- Kâfi derecede tuz
- Karabiber

Köfteli Bezelye



Yapılışı: Tavuk göğsü kekik, kırmızıbiber ve tuzla karıştırılarak robotta çekilip macun haline getirilir. Bu karışımından fındık büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlatılarak küçük köftecikler yapılır. Tereyağı teflon tavada eritilerek elde edilen köftecikler pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha önce rendelenerek hazırlanan soğan ilave edilerek bir müddet kavurmaya devam edilir. (Soğanlar diriliğini kaybedinceye kadar)

Ayıklanıp yıkanan bezelyeler eklenerek kavurmaya devam edilir. Rendeden geçirilmiş domatesler ve domates salçası ilave edilir. Biraz su eklenerek karıştırılır, hafif kaynamaya bırakılır. Bezelye biraz piştikten sonra havuç patates ve tuz eklenir, kapağı kapatılarak pişmesi beklenir. Piştikten sonra servis tabağına alınır ve kıyılmış maydanozla süslenir.

MALZEMELER

- Yarım kg tavuk göğsü (Kemiksiz)
- 1 kg bezelye
- 4 Adet havuç
- 3 Adet patates
- 1 Adet soğan
- 3 Adet domates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- Yeterince Tuz

Kıymalı Yumurta

Bir tava içersine kıyma ve tereyağı alıp kavrulur. Yumurtalar, tuz ve baharat ilave edilir. Pişince kıyılmış maydanoz ilave edilip servis yapılır.

MALZEMELER

- 300 gr. Kıyma
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 4 adet yumurta
- Tuz, kırmızıbiber, karabiber
- Kıyılmış maydanoz





Yapılışı:

Geniş bir tavanın içersine sıvıyağ ve piyazlık doğranmış soğanlar koyulup pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine önceden doğranan yeşilbiberler ilave edilir. Bir müddet de biberler kavrulup küp doğradığımız domatesler ilave edilir. Kapağı kapatılıp kısık ateşte pişirilir. Domatesler sulanınca üzerine ince doğranmış sucuklar dizilir. Sucuklar biraz pişince üzerine ince doğranmış kaşar peyniri dizilir. Kaşar peynirinin üzerine çırpılan yumurtalar dökülür. Yumurtalar pişince tavanın genişliğinde düz bir tabağa çevirip servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 tane kuru soğan
- 5 tane sivri biber
- 5 tane domates
- 3 yumurta
- 6-7 ince dilim kaşar peyniri
- Yarım sucuk
- Yarım su bardağı sıvıyağ

Peynirli Omlet

Orta boy bir teflon tavaya tereyağı alıp eritilir. Bir kâse içersine yumurtalar, peynir, maydanoz, tuz ve biber konularak çırpılır. Bu karışım tavaya dökülüp ağzı kapatılır. Orta ateşte pişirilir. Düz bir tabağa alınıp servis yapılır.

MALZEMELER

- 4 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş peynir
- İnce kıyılmış maydanoz
- Tuz, kırmızıbiber

Cılbır

Bir tava içersine su alınıp kaynatılır. Yumurtalar teker teker kırılır. Yumurtalar pişince bir kevgir yardımıyla suyun içinden servis tabağına alınır. Üzerine eritip pembeleştirilen tereyağı dökülür. Yoğurt (sarımsaklı yoğurtta olabilir) ile servis yapılır.

MALZEMELER

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- Tuz





Kabakların dışı kazınıp fazla ince olmamak şartıyla oyulur. Yıkayıp kurutulduktan sonra kızartılır.

Kıyma, tuz ve yağ bir tencere içerisine alınıp kavrulur. İçerisine ince kıyılmış soğanlar ilave edilip kavrulur. Kavrulan soğanlara yeşilbiberler ve küçük doğranmış domatesler ilave edilip pişirilir. Pişirilen iç malzemeye hoşlanmış nohut, maydanoz, baharatlar eklenir ve kabaklar bu malzemeyle doldurulur. Düz karnıyarık tenceresine dizip tencerenin içine bir parmak kadar su koyup kısık ateşte pişirilir. Sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.

Not: Bu yemek yöremize ait değildir. Suriyeliler pişirir, bir Arap yemeğidir.

MALZEMELER

- 1 kg. dolmalık kabak
- Yarım kg. kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet sivri biber
- 3 adet domates
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- Kıyılmış maydanoz
- Tuz, karabiber, kırmızıbiber
- Ayçiçeği yağı (kızartmak için)

Fasulye Kavurması

Fasulyeler ayıklanıp küçük küçük doğranır. Bir tencerenin içersine kıyma, tereyağı ve tuz atıp kısık ateşte kavrulur. Kavrulan kıymaya, kabuklarını soyup küçük küçük doğradığımız domatesler ve bir miktar pul biber ilave edilir. Üzerine temizlenip yıkanan fasulyeler ilave edilip kapağı kapatılır. Domatesler ve fasulyeler sulanmaya başlayınca yemek tahta bir kaşık yardımıyla karıştırılır ve kısık ateşte kendi suyuyla pişmeye bırakılır.

Yemek pişince yağda yumurtayı karıştırarak pişirip üzerine dökülür. Karıştırılıp servis tabağına alınır. Yufka ekmeğiyle servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 kg taze fasulye
- 4 adet domates
- 300 gr. kıyma
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz, pul biber
- Üzerine:
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 tane yumurta



Bademli Hindi Dolması

Hindi tencereye yerleştirilir. Üzerini geçecek kadar su koyulur. Suya havuç, soğan, karabiber, tuz ilave edilir. Orta ateşte 35 dakika kadar pişirilir. Pişen hindi fırın tepsisine alınır. Üzerine tereyağı eritilip sürülür ve 180 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Bademli iç pilavla servis yapılır.

Bademli Pilavın Yapılışı

Pirinçler ıslatılır. Bir tencereye yağ koyup eritilir. Üzerine bademler ilave edilir. Bademler bir defa karıştırılır. Piyazlık doğranmış soğan eklenip kavrulur. Daha sonra küp şeklinde doğranmış ciğerler ilave edilir ve 2-3 dakika kavrulur. Sonra kuşüzümü, baharatlar, tuz, et suyu, ince doğranmış domatesler ilave edilir, karıştırılır ve kavrulmuş pirincin üzerine kaynar halde dökülür, karıştırılır. Pişene kadar kısık ateşte tutulur. Kızaran tavukla servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 tane hindi
- 1 tane havuç
- 1 tane soğan
- Tuz, tane karabiber

Yalancı Kebap

Kuşbaşı et yıkayıp bir tencerenin içine tereyağı ile atılır. Tuzunu ilave edip kısık ateşte ağız kapalı olarak pişirilir. Et kavrulmaya başlayınca piyazlık doğranan soğanlar ilave edilip karıştırılarak kavrulur. Sonra doğranan yeşilbiberler ilave edilir. Küp doğradığımız domatesler de ilave edilir. Karıştırılıp baharatı da konduktan sonra tencerenin kapağı kapatılıp kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Pişen kebab pirinç pilavıyla servis yapılır. İstenirse taş kebabı gibi bir kâseye bölüp onu da düz bir tabağa çevirip servis yapılabilir.

MALZEMELER

- 1 kg az yağlı kuşbaşı et
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet domates
- 6 tane yeşil sivri biber
- Tuz, karabiber, kırmızıbiber
- 4 yemek kaşığı tereyağı



Kıymalı Arap Kebabı

Bir tencerenin içine kıyma ve tereyağı atılır. Tuz ilave edilip güzelce kavrulur. İnce kıyılmış soğanları ilave edip kıymanın içinde öldürülür. Küçük doğradığımız yeşilbiberler ilave edilip bir müddet de onlar kavrulur. Sonra domatesler ince ince doğranıp ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılıp altı kısılır. Domatesler pişince kebaba fazla suyunu çektiirmeden ateşten alıp servis yapılır.

MALZEMELER

- Yarım kg kıyma
- 1 tane kuru soğan
- 4 tane yeşil sivri biber
- 4 tane domates
- 4 yemek kaşığı kadar tereyağı
- Karabiber, tuz



Kırma Fasulye



Bir tencere içersine kuşbaşı et, tereyağı ve tuz koyup pişirilir. Bir taraftan ayıklanıp ortalarından kırılan veya bıçak yardımıyla kesilen fasulyeler, yıkanıp süzmeye bırakılır. Kavrulan etin üzerine yemeklik doğranan soğanlar ilave edilip kavrulur. Domateslerin kabukları soyulup küçük doğranır ve soğanla kavrulan etin üzerine ilave edilir. Salçası ve biberi de atılıp fasulyede bu sosun üzerine eklenir ve kapağı kapatılıp sararması sağlanır. Fasulyeler sararınca bir miktar su koyup orta ateşte pişirilir. Arzu edilirse kemikli etle de pişirilebilir.

MALZEMELER

- 1 kg. taze fasulye
- 4 adet domates
- 200 gr kuşbaşı et
- 1 tane kuru soğan
- Tuz, pul biber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 3 çorba kaşığı tereyağı

Dilme Fasulye

Taze fasulyeleri temizleyip uzunlamasına ince ince doğranır. Bir tencere içersine kıyma, tereyağı ve tuz alınıp kavrulur. Üzerine kabukları soyulup doğranan domatesler ve fasulyeler ilave edilir. Pul biberi de konulup kapağı kapatılır. Orta ateşte kendi suyuyla pişirilir. Eğer yemeğin suyu az ise bir çay bardağı su eklenir. Limon suyu da ilave edildikten sonra altı kapatılıp servis tabağına alınır. Süzme yoğurtla servis yapılır. Arzu ederseniz sarımsaklı yoğurtta olabilir.

MALZEMELER

- 1 kg taze fasulye
- 300 gr kıyma
- 4 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- Tuz, pul biber
- 1 adet limon



Zeytinyağlı Sarma



Yemeklik doğranan soğan ve kıyma zeytinyağında kavrulur. İçine dereotu, pirinç, domates, yenibahar, karabiber ve tuzu ilave edilip 5 dakika daha kavrulur. Hazırlanan bu işi lahana yapraklarının içine yerleştirip dolma şeklinde sarılır. Fırın kabına dolmalar dizilir ve 5 dakika fırınlanır. Yanında garnitür olarak yoğurt ve limon kullanarak servis yapılabilir.

MALZEMELER

- 2 bardak haşlanmış pirinç
- 7-8 adet haşlanmış lahana yaprağı
- 250 gr. kıyma
- 1 büyük baş soğan
- 1 adet küp doğranmış domates
- 1/2 demet dereotu
- 1 adet limon
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 2 orba kaşığı pastörize yoğurt
- 1 şeker kaşığı yenibahar ve karabiber
- Yeterince tuz

Paşa Köftesi



HAZIRLANIŞI:

Bir tencereye kıyma ve yağ güzelce konup kavurulur. İçine ince kıyılmış soğanlar ilave edilir, güzelce kavrulduktan sonra maydanozlar ve baharatlar ilave edilip kapatılır. Soğumaya bırakılır.

Dışının Hazırlanışı:

Eritilen yağ irmiğin üzerine dökülüp güzelce karıştırılır. Bu karışıma azar azar su ilave edilerek güzelce kıvama gelene kadar yoğrulur. Düz bir şekilde açılıp içine hazırlanan kıymalı içten konup kapatılır. Kızgın yağda kızartılıp servis yapılır.

Afiyet olsun.

MALZEMELER

İç i için

- Yarım kg kıyma
- 2 orta boy soğan
- 2 kaşık yağ
- Maydanoz, karabiber
- Kırmızıbiber, tuz

Dış i için

- 1 paket irmik
- Yarım paket yağ
- Kızartmak için sıvı yağ



Etler kuşbaşı olarak doğranır. Tepsiye et ve yağ konarak bir müddet fırında pişirilir. Daha sonra sebzesi ve tuzu ilave edilerek üzeri yanmaz jelatin ile kaplanıp fırının ısısının normal olduğu bir yerinde iki saat kadar pişirilir.

Özellikle esnafların öğle öğünlerinde yaptıkları bir yemek çeşididir.

MALZEMELER

- 2 kg kemikli koyun eti
- 100 gr tereyağ
- Yeteri kadar sarımsak
- 1 kg domates
- Yarım kg. sivri biber

Mercimekli Köfte



Yapılışı:

Mercimekler ayıklanıp yıkanır. Bir tencereye alınıp üzerini geçecek şekilde su ilave edilir. Mercimekler eriyene kadar pişirilir. Suyu çekilirse su ilave edilebilir. Pişen mercimeklere bulguru ilave edilip altı kapatılır. Soğanlar ince ince kıyılıp zeytin yağında iyice pişirilir. Salçası ve pul biberi de ilave edilir. Altı kapatılır. Pişen mercimek geniş bir leğene alınır. Pişirilen soğanlar da dökülüp elimizin yanmayacağı ısıda yoğurmaya başlanır. Kimyon da ilave edilir. Güzelce yoğrulan köfteye sıkılarak şekil verilip tabaklara dizilerek servis yapılır

Not: Mercimekli köftenin tuzunu mercimek pişince atarsanız daha iyi olur.

MALZEMELER

- Yarım kg. kırmızı mercimek
- Yarım kg. köftelik bulgur
- 4 orta boy kuru soğan
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- Tuz, kimyon, pul biber

Salatanın Yapılışı:

1 tane kuru soğan, 3 tane domates, 2 tane salatalık, 2 sivribiber maydanoz, kimyon, tuz, limon suyu. Tüm malzemei küçük küçük doğranır, maydanozlar da ince kıyılıp limon suyu, kimyon ve tuz ilave edilir.

Kayısılı Yahni

Yapılışı:

Etler yıkanıp bir tencere içerisine alınır. Tereyağıyla kavrulur. Etler kavrulunca üzerini geçecek kadar kaynar su ilave edilir. Kayısılar pişince sıcak olarak servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 kg. kemikli kuşbaşı et
- Yarım kg. gün kurusu kayısı
- 250 gr tereyağı

Ekmek Aşı

Yapılışı:

Kıyma tereyağıyla bir tencereye alınıp kavrulur. İnce kıyılmış soğanlar ilave edilip güzelce kavrulur, salça baharatları ve tuz ilave edilip altı kapatılır. Bir fırın tepsisine tandır ekmeği küçük küçük kopararak biraz fırında tutulur. Sonra çukur bir servis tabağına alınıp üzerine hazırladığımız sos dökülür.

Not: Sos sulu olacak. Arzu ederseniz 2 tane domates de rendeleyebilirsiniz.

MALZEMELER

- 250 gr kıyma
- 1 adet kurusoğan
- 1 çorba kaşığı salça
- Tuz, karabiber
- 2-3 adet tandır ekmeği

Ayva Aşı

Yapılışı:

Bir tencere içersine et ve tereyağı alınıp kavrulur. Üzerini fazla geçmeyecek şekilde su ilave edilip pişmeye bırakılır. Diğer taraftan kabukları soyulup dilim dilim doğranan ayvalar ve haşlanmış nohut pişen etlerin üzerine ilave edilir. Tuz ve şekerini de ilave edip ayvalar pişince servis yapılır.

MALZEMELER

- Yarım kg. kemikli kuşbaşı et
- 1 kg ayva
- 1 su bardağı nohut
- 3-4 çorba kaşığı tarayağı
- Tuz, bir tatlı kaşığı şeker

Çirli Aş (Kayısıli Yemek)

Yapılışı:

Kıyma tereyağıyla kavrulup üzerine yarım halka şeklinde doğradığımız kabaklar ilave edilir. Kabaklar kıymayla karıştırılıp sarartılır. Üzerini geçmeyecek şekilde su ilave edilir. Pişmesine yakın yıkadığımız kaysılarda ilave edilir. Tuzu atılıp bir tatlı kaşığı kadar şeker ilave edilir. Kayısılar pişince altı kapatılıp servis yapılır. Bu yemeğe bir çay bardağı mercimek de ilave edilebilir.

Çir: Darende yöresinde ortadan ikiye ayrılıp çekirdeğini çıkardıktan sonra güneşte kurutulan kayısıya çir denilir.

Anadolu mutfağında genellikle meyve kurularından birçok yemek yapılır, bizde bunlara örnekler verdik. Şimdilerde bu yemekler pek pişirilmiyor ama Babaannem bunların çok lezzetli olduğunu her zaman söyler. (Mesude Sarı)

MALZEMELER

- 1 kg kabak
- 250 gr gün kurusu kayısı
- 200 gr kıyma
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz, şeker



Izgarada Alabalık

Yapılışı:

Balıklar temizlenir, yıkanır. Geniş bir kabın içerisine alınır. Soyup dövdüğümüz sarımsağı, doğradığımız kuru soğanı, zeytinyağını, tuz ve biberi, salçayı karıştırıp balıkların üzerine dökülür. Bir iki saat bekletilir ve ızgaraya dizilip mangalda pişirilir.

Alabalık Kızartması

Kızartmak için balıklar yıkanır, suları süzdürülür. Tuzlanıp önce una, sonrada ayçiçeği yağına atılıp kızartılır

MALZEMELER

- Kişi sayısına göre balık
- 1 baş sarımsak
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- Tuz, kırmızıbiber
- 1 tane kuru soğan

Tereyağında Alabalık

Balıklar temizlenip yıkanır suları süzdürülür una bulanır. Geniş bir tavanın içersine bol tereyağı konulur, eritilir ve balıklar dizilip yavaş ateşte pişirilir. Tereyağı tuzlu olursa lezzetli olur.



Keklik Pilavı

Keklik temizlendikten sonra bir tencereye beş su bardağı su ve keklik koyularak pişirilir. Pişmeye yakın, bir tatlı kaşığı tuz ilave edilir.

Pişmiş olan keklik alınıp kalan suyuna iki buçuk su bardağı bulgur koyarak pilav pişirilir. Üç kaşık tereyağı tavada eritilip pilav yağlanır. Keklik küçük küçük didilir. Pilav servis tabağına alınır. Üzerine hazırlanan et yayılır.

MALZEMELER

- 1 adet keklik
- 5 su bardağı su
- Tuz
- 2,5 su bardağı bulgur
- 3 kaşık tereyağı

Keklikli İçli Köfte

İçinin Hazırlanışı:

Kıyma haline getirilen keklığın eti iyice pişirilir. Üç baş soğan ve üç tane patates küçük küçük doğranır. Bir buçuk su bardağı sıvı yağla soğan kavrulduktan sonra patates ilave edilir ve pişirilir. Pişmiş olan soğanla patatese keklik eti ilave edilir. Bir yemek kaşığı salça arzuya göre pul biber, karabiber ve tuz konularak içi hazırlanır.

Dışının Hazırlanışı:

Üç su bardağı köftelik bulgur, bir yumurta biraz su ilave edilerek geniş bir leğende biraz yoğrulur. 10 dakika sonra yarım su bardağı un koyularak tekrar yoğrulur. Açılacak hale gelen köfte hamuru ceviz büyüklüğünde yuvarlanarak elde tek parmakla incecik açılır, içine keklikli harç doldurulur.

Hazırlanan köfteler bir tencereye yeterince su koyulup haşlanır. Haşlanmış köfteler üzerine üç kaşık tereyağı eritilip dökülür. Servis tabağına alınır.

MALZEMELER

İçi için:

- Keklik eti
- 3 baş soğan
- 3 adet patates
- 1,5 su bardağı sıvı yağ
- Pulbiber, karabiber, tuz

Dışı için:

- 3 su bardağı köftelik bulgur
- 1 yumurta
- Yarım su bardağı un
- 3 kaşık tereyağı

Keklik Kömbesi

İçinin Hazırlanışı:

Kekliğin tüyleri yolunarak temizlenir. Sonra kalan küçük tüylerin gitmesi için keklik ateşte ütülür. İçi güzelce temizlenip yıkanır. Büyük kemikleri etten ayrılıp diğer kemikleriyle beraber et kütüğünün üzerinde keser ile dövülerek kıyma haline getirilir. Et tavaya alınıp yarım çay bardağı su ilave edilerek pişirilir.

Pişmiş olan etin üzerine bir su bardağı sıvı yağ ilave edilerek bir dakika sonra beş kaşık un koyulur. Unla beraber beş dakika kavrulur. Biraz tuz ilave edilerek içi hazırlanmış olur.

Yapılışı:

Akşamdan mayalanan hamur avuç dolduracak kadar iki tane beze yapılır. Yapılan bezeler oklavayla açılır. Yağlanmış olan fırın tepsisine serilir. Üzerine hazırlanan içten yeterince konulur. Sonra diğer beze açılır ve üzerine kapatılır. Hazırlanan kömbelerin üzerine çırpılmış yumurta sürülüp fırında pişirilir. Pişmiş kömbe kare kare kesilir ve servis yapılır.



MALZEMELER

- 1 adet keklik
- Yarım çay bardağı su
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 5 kaşık un
- Tuz

Tavşanlı Pilav

Tavşan avlandıktan sonra yüzülür. Temizlendikten sonra bütün olarak 24 saat su veya kara konulur. Kardan alınarak temizlenir. Sonra suda kaynatılarak pişirilir. Üzerine bol sarımsak, tereyağı konulur. Bulgur pilavının üzerine konularak servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 adet tavşan
- Sarımsak
- Tereyağı





Pilavlar





Hazırlanışı:

Önce pirinçler ayıklanıp ılık su ile ıslatılır. Et yıkanıp bir tencereye alınarak, tuzu ilave edilip güzelce pişirilir. Geniş tabanlı bir pilav tenceresine ince kıyılmış soğanlar ve pişen et konulup 2 çorba kaşığı tereyağıyla kavrulur.

Buna, rendenin iri gözünde rendelenmiş havuçlar ilave edilir. Baharı ve tarçını da ilave edilip karıştırılır.

Bunların üzerine de yıkayıp süzdüğümüz pirinçler döküldükten sonra kaynamış et suyu ve su ilave edilir. Önce hızlı ateşte kaynatılır, sonra göz göz olunca altı kısılır ve karıştırılır. Dinlendirip servis yapılır, isterseniz bir miktar da safran ilave edilebilir.

MALZEMELER

- 2 su bardağı pirinç,
- Yarım kg kuşbaşı et,
- Yarım kg. havuç,
- 2 kaşık tereyağı,
- 1 kg kadar, 1 su bardağı haşlanmış nohut



İspanaklı Pilav

Hazırlanışı:

İspanaklar ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Tencerede kıyma ve tereyağı ile birlikte kavrulur. Salça ve tuzu karıştırdıktan sonra suyu ilave edilir.

Su kaynayınca bulgur atılır. 7-8 dakika pişirilir. Bulgur piştikten sonra ıspanakları ilave edilir. 4-5 dakika daha pişirilir.

Yanında yeşil soğan ikram edebilirsiniz.

MALZEMELER

8 kişilik

- 200 gr kıyma
- 1 kg ıspanak
- 1 su bardağı bulgur
- 2 kaşık terayağ
- 1 kaşık salça
- 6 su bardağı su

Etli Piring Pilavı

Hazırlanışı:

Piring 1 saat önceden üstünü basacak kadar ılık su ile ıslatılır. Kuzu eti 6 bardak suda haşlanır. Arada bir yüzünde biriken köpükleri delikli kepçe ile alınır. Etler piştikten sonra kemiğinden ayrılıp başka bir tencerede yarım çay bardağı sıvı yağda birkaç dakika karıştırılarak kızartılır.

Teflon tencerede bir kaşık tereyağı eritilir. Yağın yanmamasına dikkat edin. Kaynadıktan sonra ocak kısılır ve piringler suyunu çekene kadar pişirilir. Servis tabağına alındıktan sonra kızartılan etler üstüne dizilir.

Ayran ve salata ile servis yapılabilir.

MALZEMELER

6 Kişilik

- 2 bardak piring
- 2 bardak et suyu
- Yarım kg kuzu eti
- 1 kaşık tereyağı

Bulgur Pilavı



Hazırlanışı:

4 bardak su tencereye konup kaynaması beklenir. Kaynadıktan sonra tuzu atılıp bulguru ilave edilir. Pilav, suyunu çekince tereyağı tavada kızdırılıp üzerine dökülür. İyice karıştırdıktan sonra beklemeden servis yapılır.

Not:

Yanında yeşil soğan ve ayranla servis yapabilirsiniz.

MALZEMELER

6 kişilik

- 2 bardak bulgur
- 4 bardak su veya et suyu
- 2 kaşık tereyağı
- Tuz

Fasulyeli Pilav



Hazırlanışı:

Fasulyeler ayıklanıp (kavurma-
lık) küçük küçük doğranır. Orta
boy bir tenceresinin içersine kıyma
ve bir miktar tereyağı alınıp kısık
ateşte bir miktar kavrulur. Küçük
doğranmış domatesler, tuz, yıka-
nıp süzülen fasulyeler kavrulan
kıymaya ilave edilir. Karıştırılarak
fasulyelerin sararması sağlanır. Fa-
sulyelerin üzeri geçecek şekilde su
eklenerek orta ateşte pişirilir. Pi-
şen fasulyeler suyunu fazla çek-
mişse bir miktar su ilave edilip
bulgur atılır. Bulgur pişince pilav
biraz sulu olacak şekilde servise
hazır olur. Üzerine bol tereyağı,
pul biber ve karabiber serpip ser-
vis yapılır.

Yanında ayran ile tek başına bir
anayemektir. Yöremizde sık sık pi-
şilir.

MALZEMELER

- 1 kg taze fasulye
- 300 gr kıyma veya küçük
doğranmış kavurma
- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 4-5 tane sivri biber
- 4 tane domates
- Tereyağı, pul biber





Patlıcanlar alacalı soyulur ve bir parçadan biraz daha ince uzunlamasına kesilir. Sıvı yağın içine tereyağı eklenir ve patlıcanlar yağ kızınca iyice pembeleşinceye kadar kızartılır. Ne kadar çok kızarırsa o kadar lezzetli olur. Kızaran patlıcanlar, kâğıt havlu üzerine bırakılır ve fazla yağı çektirilir. Bu arada piring beyaz suyu tamamen kayboluncaya kadar yıkanır ve kuşbaşı etler iyice haşlanır. Çukur bir borcam ya da tencereye patlıcanlar yan yana tüm tencereyi kaplayacak şekilde dizilir. Patlıcanların ince kısımları dışta kalmalıdır. Daha sonra borcamdaki patlıcanların üzerine kuşbaşı etlerin yarısı konur. Bunun üzerine pirincin yarısı eklenir. Pirincin üzerine haşlanmış kestane ve mantar dökülür Bunun üzerine kalan piring eklenir. En üste kalan et konur ve içine arzu edilen miktarda tuz ve karabiber karıştırılmış 2 su bardağı sıcak su ve et suyu eklenir. Daha sonra

MALZEMELER

- 1 kg patlıcan (iri ve kalın tercih edilmeli)
- 2 su bardağı piring
- 1/2 kg yağsız kuşbaşı et
- 200 gr haşlanmış ve kabukları soyulmuş kestane
- 200 gr haşlanmış ve küçük doğranmış mantar
- Tuz
- Karabiber
- Kızartmalık yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı et suyu
- 2 su bardağı su (sıcak olmalı)

uçları tencereden sarkan patlıcanlar tek tek kapatılır. Yemek o an tencere içinde bir balkabağı görünümündedir. Daha sonra yemeğimiz önceden iyice ısıtılmış fırında suyu tamamen çekilinceye kadar pişirilir. Fırından çıkınca düz bir tepsiye ters çevrilir ve dilimlenerek kesildikten sonra servis yapılır.

Dövmeye Pilavı

Hazırlanışı:

Nohut akşamdan ıslatılır. Pilavı pişirmeden önce nohutları yumuşayınca kadar pişirilir.

Dövmeye ayıklanıp yıkandıktan sonra suyu ve tuzu tencereye konur. Kaynadıktan sonra ocağı kısıp arada bir karıştırılır. Yarım saat sonra et ilave edilir.

Dövmeye pilavı altını çabuk tutar. Bu nedenle sık sık karıştırmayı ihmal etmeyin. Bu şekilde dövmeler açılana kadar pişirilir. Pişmeye yakın nohutlar karıştırılır. Pişmeden suyunu çekerse azar azar kaynar su ilave edebilirsiniz. Dövmeler iyice piştikten sonra tereyağını tavada kızdırıp üstüne döktükten sonra iyice karıştırılır.

Kuru fasulye ve turşu ile servis yapabilirsiniz. Servis yapmadan önce kapağı kapalı olarak yarım saat dinlendirirseniz pilavınızın görüntüsü daha güzel olur.

MALZEMELER

8 kişilik

- 2 bardak nohut
- Yarım kg. dövmeye
- Yarım kg. kemikli kuşbaşı kuzu eti
- 3 kaşık tereyağ
- 8 bardak su, tuz



Mercimekli Bulgur Pilavı



Hazırlanışı:

Mercimekler ayıklanıp yıkandıktan sonra, 5 bardak su ile tencereye konur. Hafif kısık ateşte mercimekler piştikten sonra bulguru ve tuzu ilave edilir. Suyunu çekene kadar pişirilir. Tereyağın bir tavada eritilip pilavın üstüne dökülür ve iyice karıştırılır.

Yanında boranı, kuru soğan ya da turşu ile sıcak servis yapılır.

Not: Yeşil mercimek pişmeden iki saat önce ıslatılırsa daha güzel olur.

MALZEMELER

6 kişilik

- 2.5 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 5 bardak su
- 2 yemek kaşığı tereyağ



Erişte Pilavı

Eriştenin Hazırlanışı:

4 su bardağı un, tuz ve aldığı kadar su ile katı bir hamur yoğrulur. Üstüne ıslak bir bez örterek yarım saat dinlendirilir.

Hamuru dinlendikten sonra küçük yumaklar hazırlanır. Yumaklar ekmek tahtasında veya tezgahın üstünde oklava ile 2-3 milim kalınlığında açılır. Açtığınız hamurların üstüne yapışmaması için bol un serpilir. Daha sonra 4-5 cm genişliğinde katlanır. Keskin bir bıçakla yarım cm genişliğinde veya arzuya göre daha ince kesilir. Kestiğiniz eriştelere fırında açık kahverengi olacak kadar kızartılır. Fırından çıkardıktan sonra ince bir süzgeçte elenir. Açarken kullandığımız unlar kalırsa pilavımızın lezzeti ve görüntüsü güzel olmaz.

Pilavın Hazırlanışı:

Derin bir tencerede bol tuzlu suda önce pirinçler 2-3 dakika haşlanır. Daha sonra eriştelere ilave edilip yumuşayıncaya kadar haşlanıp kevgirden süzülür.

Erişte pilavı geniş bir kaba alınarak eritilen tereyağı dökülür. Karıştırdıktan sonra servis tabağına alınır. Üstüne arzuya göre rendelenmiş peynir serpiştirilir.

Not: Erişte çorbası için de bu şekilde erişte yapabilirsiniz. Yalnız çorbalık erişte daha ince olmalıdır.

MALZEMELER

8 kişilik

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı pirinç
- 3 kaşık tereyağ
- Su
- Tuz



Pirinç Pilavı



Yapılışı:

Yayvan bir pilav tenceresine et suyu koyup kaynatılır. Yıkanan pirinçler kaynayan et suyuna ilave edilir. Pirinçlerin üzerini 1 parmak geçecek kadar su olacak. Tuz atıp önce yüksek ateşte pişirilir, göz göz olunca altı kısılır. Suyunu çekip pişen pirinçlere eritilip pembeleşen tereyağı ilave edilir. Karıştırıp demlenmeye bırakılır. Sonra servis yapılır.

Not: İsterseniz pirinçleri kavurarak da pilavı yapabilirsiniz.

MALZEMELER

- 2 su bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3,5 su bardağı kadar et suyu veya normal su
- Tuz

Çoban Pilavı

Hazırlanışı:

Kuru soğanı çok küçük olmak şartıyla küçük küçük doğrayıp tereyağında yakmadan kavurun. Mevsimine göre 2 tane yeşil biber, 2 tane de domates ilave edilebilir. Salça, tuz ve pul biberi de iyice karıştırdıktan sonra suyunu ilave edin. Su kaynadıktan sonra bulgur ve patatesi koyup patatesler yumuşayınca kadar pişirin.

Bu pilav biraz sulu olarak yenir. Suyunu çekmişse, ocaktan indirmeden 1 bardak kaynamış su ilave edip bir taşım daha kaynatın. Yanında yeşil soğan veya turşu ikram edebilirsiniz.

MALZEMELER

6 kişilik

- 1 su bardağı bulgur
- 2 tane patates
- 2 baş orta boy soğan
- 2 kaşık tereyağ
- 1 kaşık salça
- 6 bardak su ya da et suyu
- Tuz-pul biber





Salatalar ve Turbular



Kavurmalı Patates Salatası

Patatesler haşlanıp kabukları soyularak, ince ince doğranır. Kuru soğan da ince ince doğranıp donmuş kavurma da ince kesilip üzerine koyulur. Yeşilliğini de koyup tuzu ve baharatı da atılarak, karıştırıp servisi yapılır. Arzu ederseniz limon ve zeytinyağı koyabilirsiniz ama bu patates salatası böyle daha güzel olur. Bir de yanında taze sulanmış yufka ekmeğiyle nefis olur.

MALZEMELER

- 6 tane orta boy patates
- Kavurma (pişirilip bir kabın içine basılan kıyma)
- Bir bağ ince kıyılmış maydanoz,
- Bir bağ ince kıyılmış yeşil soğan,
- 1 tane kuru soğan,
- Kırmızı biber, karabiber, tuz.

Yumurta Salatası

Hazırlanışı:

Yumurtalar bol suda 15 dakika haşlanır. Kabukları soyulduktan sonra sarılarını fazla dağıtmamak şartıyla yarım ay şeklinde doğranır. Yeşil soğanlar ve maydanoz da ince ince doğranıp tuz ve pul biber ilave edilir. Servis yapmadan önce dikkatlice karıştırılıp zeytinle süslenir.

MALZEMELER

- 6 tane yumurta
- 4 tane yeşil soğan
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Yarım demet maydanoz
- Tuz

Yoğurtlu Havuç Salatası



Havuçlar temizlenip rendelenir. Havuçlar bir tencerenin içinde yumuşayana kadar pişirilir. Tuzu ilave edilir ve soğumaya bırakılır. Bir başka kapta, yoğurdu ve dövülmüş sarımsaklar karıştırılır. Soğuyan havuçların üzerine ilave edilir, karıştırılarak servis tabağına alınır. Maydanoz yapraklarıyla süsleyip servis yapılır.

MALZEMELER

- Yarım kg. havuç,
- 1 kase yoğurt,
- 2 diş sarımsak,
- Yarım çay bardağı zeytinyağı,
- Maydanoz (Süslemek için)

Nar Ekşili Salata

Soğanlar piyazlık doğranır. Salatalıkların kabukları soyulup dörde bölünür ve doğranır. İnce ince doğranmış yeşilbiberleri ve yeşilliği ilave edilir. Bir kâse içinde zeytinyağı, limon, nar ekşisi ve tuz karıştırılıp salatanın üzerine dökülür. Karıştırılıp servis tabağına alınır. Üzeri maydanozla süslenebilir.

MALZEMELER

- 2 adet salatalık
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil sivribiber
- 3 adet domates
- Kiyılmış maydanoz ve nane
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- Tuz
- 1 adet limonun suyu

Mevsim Salatası

Marullar bol suda yıkanır. Suları süzdürölüp bir salata kâsesine marullar, domatesler, salatalıklar doğranır. Sosu döküp karıştırılır ve servis tabağına alınır. Diğer taraftan rendelenmiş havuçlar servis tabağındaki salatanın kenarlarına yerleştirilir. Son olarak da ince kıyılıp sirkeli suda bekletilen lahanaları salatanın üzerine koyup servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 adet küçük marul
- 2 adet domates
- 1 adet salatalık
- 2 adet havuç
- Yarım mor lahana
- Limon, zeytinyağı, tuz
- Sirke



Makarna Salatası



Makarna bol suda haşlanır. Fazla yumuşamadan ateşten alıp süzülür. Sarımsaklar dövülüp yoğurtla karıştırılır. Buna mayonez de katıp karıştırılır. Bu sos makarnanın üzerine dökülür. Havuçlar ve patatesler tavla zarı büyüklüğünde doğranır, haşlayıp süzdükten sonra soğuyunca yoğurtladığımız makarnaya ilave edilir. Turşu da doğranıp ilave edilir. Konserve bezelyeyi de yıkayıp süzdükten sonra ilave ederek hepsi karıştırılıp güzelce buzdolabında dinlendirilir ve servis yapılır.

MALZEMELER

- Yarım paket dilediğimiz biçimde makarna
- 1 su bardağı mayonez
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 8 tane küçük salatalık turşusu
- 2 tane havuç
- 1 su bardağı bezelye konservesi
- 1 tane patates, tuz

Közlenmiş Patlıcan Salatası



Patlıcanların bir iki yerine çatal batırılıp fırında közlenir. Közlenen patlıcanların kabukları soyulup bir kâse içine alınır. Kararmasın diye üzerine limon suyu sıkılabilir. Fazla sulu olmayan yoğurt ve sarımsak ilave edilip patlıcanlara karıştırılır. Servis tabağına alınıp et yemeklerinin yanında hafif bir salata olarak servis yapılabilir.

MALZEMELER

- 1 kg. patlıcan
- 2.5 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak

Yapılışı:

Geniş bir leğenin içersine bulguru ve tuzu alıp üzerine bir miktar kaynamış su ilave edilip yumuşamaya bırakılır. 10 dakika sonra kapağını açıp önce küçük doğranmış kuru soğanlar ve biber salçası ilave edilip yoğrulur. Sonra domateslerin kabukları soyulup küçük küçük doğranır. Yoğrulmuş bulgur ve soğana ilave edip güzelce yoğrulur. Sırayla yeşil biberler, ince kıyılmış soğanlar, maydanozlar, salatalıklar, kimyon, limon suyu ve nar ekşisi ilave edilip karıştırılır. En son zeytinyağını ve pul biberi ilave edip hemen servis tabağına alınır. Marul, ayran, söğüş, domates ve taze asma yaprağıyla servis yapılır.

MALZEMELER

12 Kişilik

- 12 çay bardağı kısırlık bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet sivri biber
- 4 adet domates
- 2 adet salatalık
- 1 bağ yeşil soğan
- 1 bağ maydanoz
- Yarım su bardağı limon suyu
- Yarım su bardağı nar ekşisi
- Bir su bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı kimyon
- 1 çorba kaşığı acı pul biber
- Tuz
- Kaynamış su (Bulguru ıslatmak için)





Yapılışı:

Doğranan etler yağ ile kavrulur. İnce kıydığımız kuru soğanlar, kabuklarını soyup küçük doğradığımız domatesler, kıydığımız sivri biberler de ilave edilip pişirilir. Ateşten alıp tuzu kimyonu konur. Köftelik bir leğen içine alınarak iyice kaynamış su ile ıslatılır ve bir sofra bezi ile sarılır. 15 dakika sonra açılıp pişirilen harc ve yeşillikler konup yoğurulur. Limon suyu ve sumak kuru su ilave edilir. Üzerine biraz da zeytinyağı gezdirilip servis yapılır.

Arzu ederseniz reyhan kuru su da koyabilirsiniz. İlkbaharda taze asma yapraklarıyla çok daha lezzetli olur. Haşlayıp güzelce sarıp yersiniz.

Afiyet olsun.

MALZEMELER

- Yarım kg. küçük doğranmış (kavurma) et,
- 4 su bardağı ince bulgur, (köftelik),
- 2 tane kuru soğan,
- 4-5 adet domates,
- 4 adet sivri biber,
- 1 bağ ince kıyılmış maydanoz
- 1 bağ ince kıyılmış yeşil soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası, 3 yemek kaşığı tereyağı,
- biraz zeytinyağı.
- Kırmızı biber, kimyon, tuz, Sumak kuru su, bir çay bardağı limon suyu.

Karışık Turşu

Hazırlanışı:

Önce bütün sebzeler bol suda yıkanır. Salçalık biber ve iri parçalara böldüğünüz havucu kaynar suya 2-3 saniye batırıp soğuk suya alınır. Sivri biber ve domatesler birkaç yerinden iğne ile delinir.

Büyükçe bir cam kavanozun dibine bir dilim ekmek yerleştirilir. Daha sonra bütün sebzeleri karışık olarak doldurulur. Arada bir kavanozu sallayıp sebzelerin iyice yerleşmesini sağlanır.

Turşu suyunun hazırlanışı:

Soyulmuş sarımsaklar iri tuz ile dövüldükten sonra sirke de ilave edilerek 3-4 litre suda tuz eriyinceye kadar karıştırılır. Hazırlanan su kavanozdaki sebzelerin üstünü basacak kadar doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır. Serin bir yerde bekledikten sonra turşunuz yenmeye hazırdır.

Turşunuzun çabuk bozulmasını istemiyorsanız 1 fincan sirke ruhu koyabilirsiniz. Sirke ruhunu büyük baharatçılarda rahatlıkla bulabilirsiniz.

Genellikle hanımlar turşu yenmeye başladıktan sonra kavanozdaki turşuların en üsttekilerinin ça-

MALZEMELER

- 1 küçük beyaz lahana
- Yarım kg sivri biber
- Yarım kg havuç
- 1 kg kırmızı salçalık biber
- 1 kg yeşil domates
- 1 kg sirke
- 2 baş sarımsak
- Yarım su bardağı iri tuz
- 1 dilim ekmek

buk bozulmaya başladığından şikayet ederler. Bunu önlemek için sebzeleri yine karışık olarak küçük naylon torbalara doldurup suyunu da ilave ederek ağızlarını sıkıca kapatın. Torbaları kavanozun içine yerleştirip kapağını sıkıca kapatın. 15-20 gün serin bir yerde bekledikten sonra turşunuz yenmeye hazır hale gelecektir. Bu şekilde kavanozun kapağını açıp kapattığınız zaman içindeki turşuların bozulmasını önlemiş olursunuz.

Lahana turşusu da tıpkı karışık turşu gibi hazırlanabilir. Lahana turşusuna arzuya göre pul biber atabilirsiniz.



Pezik Turşusu



Hazırlanışı:

Pancar sapsarı hafif kısık ateşte 10 dakika haşlandıktan sonra soğuk suya alınır. Sapsarı 2-3 defa iyice yıkanır. Soğuduktan sonra cam kavanoza önce ekmek dilimi, sonra da haşladığınız sapsarı yerleştirilir.

Dövülmüş sarımsak, sirke ve tuz 4 su bardağı kaynatıp soğutulan suya karıştırılarak kavanozdaki peziklerin üstüne dökülür. Kavanozda hiç boş yer kalmamasına dikkat edilir. Kavanozun kapağını sıkıca kapattıktan sonra serin bir yerde bekletilir.

Turşunuz 10 gün sonra servise hazır hale gelecektir.

Afiyet olsun.

MALZEMELER

- 1 kg pezik
- 1 baş sarımsak
- 1 bardak sirke
- 1 ince dilim ekmek
- 1 çay bardağı iri tuz

Patlıcan Turşusu



Hazırlanışı: Salçalık biberin ve patlıcanların sapları kesilir. Tencerede kaynamakta olan suya atılır. 1 dakika bekledikten sonra soğuk suya batırılır.

İçinin hazırlanışı:

Geniş bir kapta tuz ile sarımsaklar dövülür. Lahananın üst yaprakları ayrılıp iç kısmındaki beyaz yaprakları, salçalık biber, domatesi, sivri biber ve kereviz yaprağı salata doğrar gibi doğranır. Kereviz yaprağının sapları patlıcanları bağlamak için ayrılır. Sirke ve pul biberi de ilave ettikten sonra iyice ezmeden karıştırılır. Haşlanmış patlıcanların ortası bıçakla kesilerek hazırlanan içten doldurulur. (Patlıcanlar biraz tombul olursa daha çok iç doldurulur.) Doldurulan patlıcanları kereviz sapları ile sıkı sıkı bağlanır.

Cam kavanozun dibine önce bir dilim ekmek koyup, daha sonra da patlıcanlar sıra sıra yerleştirilir. (İçten artarsa bunları da

MALZEMELER

- 2 kg küçük boy patlıcan
- 1 küçük beyaz lahana
- Yarım kg acı sivri biber
- 2 tane kırmızı salçalık biber
- 1 demet kereviz yaprağı (sapları uzun olmalı)
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 2 baş sarımsak
- 1 litre sirke
- 1 dilim ekmek
- Yarım bardak iri tuz

en üstüne koyabilirsiniz.) İçini hazırladığınız kapta kalan suya bir avuç tuz ve yeterince su ilave edilerek turşuların üstünü basacak şekilde doldurulur. Kavanozun kapağını sıkıca kapatıp serin bir yerde üç hafta beklendikten sonra turşunuz servise hazır hale gelecektir.

Not: Kereviz sapları olmazsa iple de bağlayabilirsiniz.

Fasulye Turşusu

Hazırlanışı:

Fasulyeler ayıklanıp yıkandıktan sonra hafif kısık ateşte 5-6 dakika haşlanır. Haşladığınız fasulyeler süzgeçten geçirilip soğuk suya atılır. Tuz, dövülmüş sarımsak ve sirke 3 litre suyla karıştırılır. Cam kavanoza yerleştirdiğiniz fasulyelerin üstüne dökülüp kapağı sıkıca kapatılır. Serin bir yerde 20 gün bekledikten sonra turşunuz yenmeye hazırdır.

Not: Fasulye turşusunu kavurarak da tüketebilirsiniz. Fasulye turşusunun kavurmasını Karadeniz yöresinde yaparlar.

2 kaşık tereyağında 2 baş soğan kavrulur. 1 kaşık salça ve pul biber karıştırılır. 1 kg kadar fasulye turşusu ilave edilir. Arada bir karıştırarak 10 dakika kavrulur. Tuz atılmaz. Sıcak olarak servis yapılır.

MALZEMELER

- 2 kg yeşil fasulye
- 1 kg sirke
- 1 baş sarımsak
- 1 çay bardağı iri tuz







Hamur Yipleri





Hamurun mayalanması:

Un, maya, şeker, su ve tuz karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Üstüne ıslak bir bez örtülerek bir saat dinlendirilir.

İçinin hazırlanışı:

Tavada sıvı yağ, un ve kavurma karıştırılarak 7-8 dakika kavrulur. Kıymalı yapılacaksa, önce sıvı yağ ile kıyma kavrulur. Daha sonra unu ilave edilir.

MALZEMELER

- 5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Yarım kibrit kutusu yaş maya
- Tuz - ılık su

İçinin malzemesi:

- 400 gr kıyma
- 3 kaşık un
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Tuz

Kömbenin yapılışı:

Mayalanan hamur ikiye bölünür. Bir parçası yuvarlak tepsi büyüklüğünde açılır. Açarken un kullanabilirsiniz. Açılan hamur tepsiye yerleştirilip hazırlanan iç her tarafına yayılır. Hamurun diğer parçası da aynı şekilde açılıp üstüne kapatılır. Fırına sürmeden önce yüzüne yumurtanın sarısı sürülür. Önceden ısıtılan fırında 200 derecede altı üstü kızarana kadar bekletilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine bir tepsi kapatıp yarım saat dinlendirilir.

Not: Maya ılık süt ile ıslatılırsa daha güzel kabarr.

Hamuru mayalamaya vaktiniz yoksa fırından hazır ekmek hamuru alabilirsiniz. Bir tepsi kömbe için üç ekmek hamuru yeterli olacaktır.

Tandır Ekmeği



Bir kova tuzlu suyun kardığı kadar un ve bir tane ekmek hamurunun üçte birini koyup sert bir hamur yoğrulur. Bu hamurdan portakal büyüklüğünde yumaklar alınır. Bunlar kullanılacak rafata büyüklüğünde açılır. Sakin yanan tandırın içine rafata yardımcıyla yapıştırılır. Uzun ucu çengel şeklinde şiş yardımıyla pişenler çekilip serilir.

Rafata kalın kumaş parçalarıyla düz yuvarlak sepet veya kontrplak üzerine kumaşları kaplayıp el yakmayacak şekilde sarıp kullanılır. El tutma yeri yapılip tandıra ekmek bununla yapıştırılır.

MALZEMELER

- 1 kova tuzlu su
- Un (suyun kardığı kadar)
- 1/3 Ekmek Humuru



Yufka Ekmeği



1 kova suya iki kısım (bir avuç ortası) tuz, karacağı kadar un ilave edip, hamur; orta sertlikte dokuz sefer (sütü çıkana kadar) yoğrulur. Hamurdan elma büyüklüğünde yumaklar alınıp üzerleri temiz naylon yardımıyla örtülür. Ekmek tahtasının üzerinde un ile uzun oklava yardımıyla incecik açılır. Ocak üzerine büyük saç koyulur, altı yakılıp açılan yufkaları ahtarala çevirerek pembeleşinceye kadar pişirilir. Serip kurutulduktan sonra desteleyip üzeri temiz örtüyle kapatılır.

MALZEMELER

- 1 kova su
- 1 avuç ortası tuz
- Un (karacağı kadar)



Hazırlanışı:

Hamur yoğurma kabına un alınır. Ortası açılıp malzemeler ilave edilir. Manti hamuru gibi sert bir hamur hazırlanır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp parmak gibi yuvarlanır. Sonra eğer evde kalbur varsa onun üzerine parmaklarımızla bir taraftan bastırıp hamura kalburun şekli verilir. Sonra kızgın yağda kızartılıp yağı süzdürülür. Kahvaltılarda ve çay saatlerinde nefis olur, hele birde yanında gül reçeli varsa.

Not: Kalburumuz yoksa iri delikli naylon süzgeçte aynı işi yapar.

MALZEMELER

- 1 kg un, tuz
- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 kaşık tereyağı (eritip)
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 su bardağı su
- Kızartmak için 2 su bardağı sıvı yağ.



Yufka Ekmeği Kavurması



Yapılışı:

Geniş bir tencerede yağ eritilir. Yumurtalar kırılıp karıştırılarak pişirilir. Yufka ekmekleri küçük küçük bölünür ve tereyağına ilave edilir. Üzerine rendelenmiş peynir ve maydanozlar koyulur. Karıştırılıp kavrulur. Tabağa alınıp sıcak sıcak servis yapılır.

MALZEMELER

- 4 tane ıslatılıp katlanmış yufka ekmeği
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta
- 2 tane salamura peynir (rendelenecek)
- Kıyılmış maydanoz



Bazı Yağlaması



Hamurun hazırlanışı:

Süt veya yoğurt, yumurta, su ve tuzu iyice karıştırdıktan sonra üzerlerine elenmiş un ilave edilir. Çok sert olmayacak şekilde hamuru yoğrulur. Üstüne ıslak bir bez örtüp yarım saat dinlendirilir. İsterseniz hamura 1 bardak çiçek yağı da ilave edebilirsiniz. Bu bazıların katmerli olmasını sağlar.

Bazıların açılması ve yağlanması:

Hamurdan küçük yumaklar hazırlanır. Zeytinyağı ve tereyağı tavada yanmayacak şekilde eritilir. Hazırlanan yumaklar merdane ile biraz un serpiştirilerek incecik açılır. Yumakların küçük olması bazıların ince ve lezzetli olmasını sağlar. Açılan bazıları iyice ısıtılmış teflon tavada hafif kısık ateşte yakmadan pişirilir. Pişen bazıların iki yüzünü erittiğiniz yağdan kaşıkla yağlayın.

MALZEMELER

8 kişilik

- 1 kg un
- 1 su bardağı süt veya yoğurt
- 2 yumurta
- 3 kaşık tereyağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı su
- Tuz

Not: Eskiden bu tür hamur işleri mutfaklarda odun yakılan ocaklarda sac üstünde yapılırdı. Günümüzde kullandığımız modern mutfaklarda bu mümkün değil. Şimdi gazlı ocaklar ve teflon tavalar ile bu hamur işlerini yapmaya çalışıyoruz. Hamurları açmak için kullandığımız tahtaların yerini de mutfak tezgâhları aldı.

Patatesli Su Böreği



Hamurun hazırlanışı:

Un elendikten sonra geniş bir kapta tuz ve yumurta ilave edilip katı bir hamur yoğrulur. Dinlenmesi için üstüne ıslak bir bez örtüp bir kenarda yarım saat bekletilir.

İçin hazırlanışı:

Soğanlar küçük küçük doğranır. Çiçek yağı ve bir kaşık tereyağı ilave edilerek hafif kısık ateşte kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra pul biber ve tuz ile karıştırılır. Ocak söndürülür. Haşlanıp ezilmiş patatesler kavrulmuş soğanla iyice karıştırılır.

Hamurdan fındık büyüklüğünde yumaklar hazırlayın. Yumakları parmakların arasında açılıp içine hazırladığınız içten konup kenarları iyice bastırılarak yapıştırılır. Yapışmaması için tepsi unlanır. Yapılan hamurlar birbirine değmeyecek şekilde dizilir. Aynı gün pişirmek istemiyorsanız önceden ısıttığınız fırın-

MALZEMELER

10 kişilik

- 1 kg un
- 1 kg patates
- 4 tane orta boy kuru soğan
- 3 kaşık tereyağı
- 1 çay bardağı çiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yumurta

da 7-8 dakika bekletin. Soğuduktan sonra buzdolabında en az bir hafta bekletebilirsiniz.

Su böreğinin pişirilmesi:

Büyük bir tencereye 2.5 litre su konur. Su kaynadıktan sonra hamurlar atılır ve dikkatlice karıştırılır. Hamurlar yumuşayınca tencerenin altı söndürülür. 2 kaşık tereyağını kızdırıp arzuya göre kırmızı biber ilave ederek tenceredeki su böreğinin üzerine gezdirerek dökün. Sıcak olarak servis yapın.

Ispanaklı Börek



Hazırlanışı: Ispanaklar ayıklanıp yıkandıktan sonra doğranır. Ateşte, çevrili suyu sıkılır. Kavru lan kıyma ve baharatlar karıştırılır. Böreğimizin içi hazır. Un, kabartma tozu, tuz, sıvı yağ, süt, yoğurt, yumurta bunlar güzelce yoğrulup, kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Bu hamurdan küçük bezeler alınıp, baklava gibi incecik açılır. Eritilen tereyağı, açılan yufkanın yarısına sürülür. Diğer tarafı bunun üstüne kapatılır. Ispanaklı harc konup kol böreği gibi sarılır. Yağlanmış tepsiye düz bir şekilde konur. Üzerine yumurta sarısı sürülüp, orta derecede pişirilir.

Not: Ispanak yerine, peynir ve patates de kullanılabilir.

MALZEMELER

- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvıyağı
- 3 yumurta
- 1 Paket kabartma Tozu
- Un (yeteri kadar)
- 1 Paket tereyağı
- Tuz

İçi İçin Malzemeler

- 6-7 bağ ıspanak
- 500 gr kıyma
- Kırmızı biber
- Kara biber
- Tuz

Ispanaklı Ekmek



Yapılışı;

Ispanaklar ayıklanır, bol suda yıkanıp doğranır. 4 kaşık tereyağı ile kıyma kavrulur. Tuz ve pul biber ilave edilir. Doğranan ıspanağın üzerine sıcak sıcak dökülür. İyice karıştırılır.

6 su bardağı un, su ve tuzla karıştırılarak kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur. Küçük küçük bezeler alınır. (Ceviz büyüklüğünde) Un serpererek açılır. Hazırlanan içten koyup D şeklinde kapatılır. Orta ateşte sacda veya teflon tavada pişirilir. Üzerine tereyağı sürülerek sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun

Not: Arzu edilirse kıymaya yumurta da kırılabilir.

MALZEMELER

- 6 bağ ıspanak
- 6 su bardağı un (su-tuz)
- 500 gr kıyma
- 6 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber ve tuz



Sebzeli Börek



Yapılışı:

Patatesler ve havuçlar küçük doğranır, haşlanıp süzülür. Bir kabin içinde bezelye, havuç, patates, sucuk ve kaşar peyniri güzelce karıştırılarak böreğin içi hazırlanır. Yufkalar üstüste konup dört parmak eninde şeritler kesilir. Bu şeritlerin içine hazırlanan iç konup üçgen şeklinde sarılır. Börekleri sarma işlemi bitince yiyeceğimiz zaman kızgın ay çiçek yağında kızartılıp sıcak servis yapılır.

Bu tarifi fırında da yapabiliriz. Bunun için 2 kaşık tereyağı, 2 su bardağı kaynar suda eritilir. 2 tane yufka üst üstüne konup arasına sulu yağlı harçtan koyulur. Üçgen üç-

MALZEMELER

6 adet börek için

- 1 su bardağı bezelye
- 2 tane patates
- 2 tane havuç
- 1 su bardağı küçük doğranmış sucuk
- 1,5 su bardağı küçük doğranmış kaşar peyniri

gen kesilir. İçine sebzeli içten konup kenarları kapatılarak sarılır. Fırın tepsisine yerleştirilip yumurta sarısı sürülür. Ortasına bıçakla küçük bir kesik atılır, üzerine susam serpip 190 derecede pişirilip sıcak servis yapılır.

Patatesli Peynirli Börek

Yağ eritilir, içine küçük doğranılan patatesler, yoğurt, peynir, yumurtalar koyulup güzelce karıştırılır. Diğer tarafta yufkalar düz bir yere tek tek açılır. Her katına hazırlanan harçtan sürülür. Üst üste koyduktan sonra beş yufkanın da her katına bu harçtan sürülüp rulo şeklinde sarılır. Bir gün buzdolabında bekletip iki parmak kalınlığında kesip tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. Arzu edilirse çörek otu serpilip pişirilir.

MALZEMELER

- 5 Adet yufka
- 200 gr. Margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 4 yumurta
- 6 tane haşlanmış patates

Patatesli Mercimekli Börek

İçinin Hazırlanışı:

Haşlanmış patateslerin kabukları soyulup küçük küçük doğranır. Bir tava içersine tereyağı ve küçük doğranan kuru soğanlar ilave edilip kavrulur. Kavruktan soğanlar, haşlanıp süzülen mercimekler, baharatlar, maydanoz ve tuz; patateslerin üzerine dökülüp güzelce karıştırılır.

Böreğin Hazırlanışı:

Yufkaları ıslatmak için süt ve sıvıyağı karıştırılıp yufkanın üzerine sürülür. Her yufka altı eşit üçgen şeklinde kesilip içersine hazırlanan harçtan koyulur. Kenarları katlanarak sarılır. (Sigara böreği şeklinde) Yağlanmış fırın tepsisine dizilip üzerlerine yumurta sarısı sürüp pişirilir.

Not: Arzu edilirse kıymada konulabilir.

MALZEMELER

- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 kg. haşlanmış patates
- Maydanoz, tuz, kırmızıbiber,
- Karabiber
- 5 adet yufka
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tane yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet soğan



Peynirli Börek



Peynirin tuzu çıkartılır. Rendelenir, kıyılmış maydanozla karıştırılır. Böylece iç malzemesi hazırlanmış olur.

Harcı için 5 yumurta, sıvı yağ, süt çırpılır hazırlanır. Fırın tepsisi yağlanır yufkaların her katı ıslatılır. Üçüncü yufkayı ıslatmadan peynirini güzelce yufkanın üzerine serilir üzeri diğer yufkayla kapatılır. Harç malzemesi dökülür. Son yufkanın üstüne de kalan harç malzemesi dökülüp yufkaların dışarıda kalan parçaları tepsinin içine toplanıp düzeltilir ve kesilip fırına sürülür, kızartılıp dinlendirilir. Daha sonra servis yapılır.

MALZEMELER

12 Kişilik

- 1 yemek tabağı rendelenmiş salamura peynir
- 1 bağ maydanoz
- 5 tane yufka
- 1,5 su bardağı süt
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 5 tane yumurta



Yapılışı:

Margarin eritilip soğutulur. Hamur yoğurma kabına un alınıp ortası açılır. Kabartma tozu ve tuzunun içine karıştırılır. Yoğurt, sıvı yağ, margarin ve yumurtalar ilave edilir. Üzerine sürmek için yumurtanın bir tanesinin sarısı ayrılır. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. 15 dakika dinlendirilip yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. Elimizin ortası kadar olacak şekilde açılır. İçine peynir koyulup kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilip üzerine yumurtanın sarısı sürülür. Susam ve çörek otu atılıp önceden 190 derecede ısıtılmış fırında pişirilir. Bu ölçüde yaklaşık 25-30 adet çıkar.

MALZEMELER

- 1 paket margarin
- 1 kg un
- 5 yumurta
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz, susam, çörek otu
- İçine rendelenmiş peynir ve maydanoz



Havuçlu Kek



Hazırlanışı:

Yumurtalar porselen geniş bir kasede kırılır. İçerisine şekeri konup, köpük haline gelene kadar çırpılır. Sütü ve sıvı yağı ilave edilip, yavaşça karıştırılır. Ayrı bir yerde elenmiş unun içerisine, ceviz içi, tarçın, kabartma tozu, kakao, limon kabuğı rendesi ve vanilya ilave edilir ve karıştırılır. Bu karışıma kasedeki yumurta ve havuç da ilave edilerek tahta bir kaşıyla iyice karıştırılır.

Karışım, yağlanmış kek kabına konup, 160 derecede, 30-40 dakika pişirilip çatalla kontrolü yapılır ve piştiğine karar verildiğı zaman fırından çıkartılır. Hafif soğuyunca kalıptan çıkartılıp, servis tabağına konur.

Not: Servis yapılırken, üzerine çikolata sosu dökülebilir. Afiyet Olsun.

MALZEMELER

- 3 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı havuç rendesi (Rendenin iri gözünden)
- 1,5 su bardağı un, (Un elenmiş olacak)
- Yarım su bardağı sıvı yağ (Ayçiçek yağı)
- Yarım su bardağı doğranmış ceviz
- Bir yemek kaşığı kakao
- Kabartma tozu,
- Vanilya,
- Limon kabuğı rendesi,
- Tarçın

Kandil Simidi



Hazırlanışı:

Margarin eritilir, soğutulup, sıvı yağ ve sütle çırpılır. İçersine yumurta sarıları, mahlep, limon suyu, tuz, kabartma tozu eklenerek karıştırılır. Alabildiğince unla yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında hamur haline getirilir.

Küçük yumaklar alınarak simit şekli verilir. Simitlerde yumurta akına sonra susama batırılarak yağlanmış tepsiye dizilir. Sıcak fırında pişirilir. Fazla kızartmadan (Pembeleşince) fırından alınır.

Hoş sohbetlerle geçen ikinci çaylarınızda...

Afiyet olsun.

MALZEMELER

- 1 paket un
- 1 paket margarin
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 yumurta
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 paket hamur kabartma tozu
- 1 su bardağı susam (üzerine)
- Yarım dilim limon suyu
- Yeterince tuz

Darende Peksimeti



Hamur yoğurma kabına un alınıp ortası havuz gibi açılır. Eğer yaşmaya kullanılacaksa ılık su ile yarım kibrit kutusu kadar maya ezilir. Tereyağı eritilip soğutulur. Unun ortasına tuz, yumurta, tereyağı, maya ve su ilave edilip güzelce yoğrulur. Hamur çok yumuşak olursa biraz daha un ilave edilir ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Üzeri kapakla kapatılıp ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlak şekil verilir. Bu şeklin dört tarafına parmakla bastırılıp şekil verilir. Fırın tepsisine dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. İstenirse peksimetlerin üzerine çatalla bastırılıp şekil verilebilir. Sıcak fırında pişirilir. Kı-

MALZEMELER

- 1 kg tereyağı
- 1 tane ekmek mayası veya yaş maya
- 5 yumurta
- 1,5 su bardağı kadar su
- Alabildiği kadar un
- Tuz

zarıp pişince servis yapılır. Uzunca bir süre dayanır, hemen bayatlamaz

Mantar Kurabiye



Geniş bir hamir yoğurma kabına oda sıcaklığındaki margarin, pudra şekeri, buğday nişastası, un, kabartma tozu ve yumurtalar ilave edilip elimize yapışmayacak kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Fırın tepsisi margarin ile hafif yağlanır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Yuvarlanıp tepsiye dizilir. Küçük bir şişe kapağı önce kakaoya sonra yuvarlakların üzerine bastırılır. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Fazla kızartılmaz.

MALZEMELER

- 1 paket margarin
- 2 su bardağı buğday nişasta
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı pudraşekeri
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 tane su şişesi kapağı







Tatlılar



Kuru Kayısı Tatlısı



Yapılışı:

250 gr kayısı bol suda yıkanıp akşamdan ıslatılır. Sabahleyin bir buçuk bardak şekere bir çay bardağı su ilave edilir. Bir iki dakika kaynatılır, akşamdan ıslatılan kayısılar sudan alınır, suları süzülür, kaynayan şekere katılır, karıştırılır. Üzerine yarım limon suyu sıkılır. Hafif ateşte şekeri biraz koyulaşınca kadar kaynatılır, tencere ateşten alınır. Soğumaya bırakılır, soğuyunca içine kaymak konulur, servis tabaklarına alınır, üzerine şerbet gezdirilir.

MALZEMELER

- 250 gr kuru kayısı,
- 1,5 bardak toz şeker,
- 1 çay bardağı su,
- Yarım limon,
- 150 gr kaymak.

Hurma Tatlısı (Kalbura Bastı)



Yapılışı:

Margarin eritilip soğutulduktan sonra, içine yoğurt, su, yumurta ve karbonat eklenir. Karıştırılıp un ilave edilir. Kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlanır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak parmak gibi şekil verilir. Kalbur veya süzgeç üzerinde hamur bastırıp ortasına uzun uzun ceviz parçaları koyduktan sonra altı güzelce kapatılıp tepsiye dizilir. Kalburun şeklini alan taraf üste gelecek şekilde önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Kaynamış soğutulmuş şurup soğuk olarak fırından çıkınca üzerine dökülür.

Bayramda ikram etmek için güzel bir tatlı.

MALZEMELER

- 1,5 paket margarin,
- 1 yemek kaşığı yoğurt,
- 1 yumurta,
- 1 kahve fincanı su,
- 1 çay kaşığı karbonat,
- Alabildiği kadar un, bol ceviz,

Şurubu için:

- 5 su bardağı şeker
- 5 su bardağı su, limon.

Kayısı Kavurma



Hazırlanışı: Kayısılar güzelce su ile yıkanır. Kaysının üzerini kaplayıncaya kadar su ilave edilerek, hafif kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilir. Su bir nevi pekmez halini alır. Servis için tabağa hazırlanır. Ayrı bir tavada eritilen tereyağ üzerine ilave edilir, üzerine ceviz içi serpiştirilir.

Not: Kayısı kavurmasına kayısı kurusunun her çeşidi olabilir.

MALZEMELER

8 kişilik

- 1 kg kuru kayısı
- 3 kaşık tereyağı
- 1 bardak su
- Ceviz

Krep

Yapılışı:

1 adet yumurta mikserde çırpılır, buna bir su bardağı süt eklenip azar azar un eklenir. Çok sıvı olmayan bir sıvı elde edilir, tuzu ve şekeri ilave edip hamur hazır olunca orta büyüklükte bir tavaya bir miktar yağı alınır. Kızdırdıktan sonra bir kepçe yardımıyla krep hamurundan tavaya dökülür. Hamurun yayılması için tavayı sallayalım. Krepler arkalı önlü olarak kızartılır. Geniş bir servis tabağına alınıp içine arzu edilen bir harç malzemesi konup sarılarak servis yapılır.

Not: Bu hamur dört kişiliktir.

MALZEMELER

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2-3 çorba kaşığı un
- 1 tutam şeker ve tuz

Aşure



Yapılışı:

Akşamdan döğme ve pirinç ıslatılır. Sabahleyin döğme ocağa koyularak büyük bir tencerede pişirilir. Döğme kaynamaya başlayınca sık sık karıştırıp dibine tutmaması sağlanır. Bir çaydanlıkla su kaynatılarak, döğmenin suyu eksildikçe su ilave edip döğmenin güzelce açılması beklenir. Pişen döğmeye haşlanmış nohut, fasulye, haşlayıp suyu süzülen üzüm ilave edilir. Bir taraftan küçük küçük doğradığımız elmalar bir tencerede kaynatılıp suyuyla birlikte aşurenin üzerine boşaltılır. Karıştırıp kaynaması sağlanır. Kaynayan aşureye rendelenmiş limon kabuğu da ilave edilir. Son olarak da şekeri konup kaynatılır. Rengi hafif bal rengini alınca ateşten alınır. Bir taşım kaynatıp doğradığımız kayısılar aşure kaselerine

MALZEMELER

- 2 su bardağı aşurelik buğday, (döğme)
- 1 su bardağı haşlanmış fasulye,
- 1 su bardağı haşlanmış nohut,
- 1 su bardağı haşlanmış kuru üzüm,
- 5 tane elma,
- 1 su bardağı kayısı,
- 1 su bardağı yer fıstığı,
- 2 su bardağı dövülmüş ceviz,
- 1 su bardağı badem,
- Tarçın,
- 1 fincan pirinç,
- 1-1,5 kg kadar toz şeker,
- Limon kabuğu rendesi.

koyulur. Yer fıstığı da 5 tane kadar kaselerin içine koyulur ve aşure bölünür. Servisini tamamladıktan sonra biraz soğuması beklenir. Üzerine tarçın, ceviz serpilir ve kabukları temizlenmiş bademle süslenir.



Yapılışı:

Tereyağı eritilip, geniş bir kabın içine aldığımız kadayıfın üzerine dökülür, güzelce harmanlanır. Harmanlanan kadayıfın yarısı fırın tepsisine yerleştirilir. Her tarafa eşit yerleştirilip üzerine elle bastırılır. Üzerine kıyılmış ceviz içi serpilir. Her tarafa eşit olarak üzerine ayrılan kadayıfın yarısı yerleştirilir. Bunu da elle güzelce bastırılır ve sıcak fırına sürülür. Altı üstü güzelce pembeleşip pişince fırından alınır. Kaynatıp soğuttuğumuz şerbet sıcak kadayıfın üzerine dökülür. Tatlısını çekip soğuyunca kesip üzerine fıstığı serpilip kaymakla servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 kg kadayıf
- 1 kg tereyağ (tuzsuz)
- Yarım kg kıyılmış ceviz içi
- 6 su bardağı toz şeker
- 6 su bardağı su
- 1 çay bardağı dövülmüş fıstık
- 100 gr kaymak (üzerini süslemek için)



Peynir Helvası



Tereyağı geniş bir tavada eritilir. Un ilave edilip tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak pembeleşmesi sağlanır. Un pembeleşip tahta kaşığın arkasında kaynamaya başlayınca önce peynirini ilave edip arkasındanda soğuk su ile karıştırdığımız şeker ilave edilir. Kaşığın tersiyle üzerine bastırılarak peynirlerin erimesi sağlanır. Kapağı kapatılıp dinlendirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

MALZEMELER

- 250 gr. tuzsuz tereyağı
- 3 su bardağı un
- 1 tabak tepeleme doğranmış
- Tuzsuz peynir
- 2 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı un

Un Helvası

Tereyağı geniş bir tavanın içersinde eritilir. Üzerine elenen un ilave edilir tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak pembeleşmesi sağlanır. Şekerli suyunu ilave etmeden tahta kaşığın arkasında kaynaması görülür. Rengi pembeleşen un helvasına bir kâse içersinde karıştırılan şeker ilave edilir ve karıştırılarak şerbeti çekmesi sağlanır. Kapağı kapatılıp dinlendirilir.

MALZEMELER

- 250 gr. tuzsuz tereyağı
- 3 su bardağı un
- 2.5 su bardağı toz şeker
- 1.5 su bardağı su



Hamur yoğurma kabına eritilip suyunu çekmesi sağlanan margarin, zeytinyağı, yoğurt, yumurta ve dövülmüş cevizler alınır. Yavaş yavaş un ve kabartma tozu ilave edilerek yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Üç eşit parçaya ayrılıp beze yapılır. Bir merdane yardımıyla bir iki santim kalınlığında açılır. Açılan bezeden çay bardağı yardımıyla yuvarlaklar kesilip iki uçları birleştirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Fırına sürüp pişirilir. Pişen dilberdudağını fırından çıkarır çıkmaz soğumuş şerbet dökülür.

Şurubun (Şerbet) Yapılışı:

Bir tencereye şeker ve su alıp kaynatılır. Kaynadıktan 10 dak

MALZEMELER

- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 paket kabartma tozu veya 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 kg. un
- 1,5 su bardağı dövülmüş ceviz Şurubu için
- 3 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- Yarım limon

ka sonra limon sıkılıp kabuğu da şerbetin içine atılabilir. Limon suyuyla da birkaç dakika kaynatıldıktan sonra şerbet hazır olur.

Şekerpare

Yapılışı:

Margarin eritilip yumurtalar, un, kabartma tozu ve vanilya güzelce, yoğrulur, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlanır, ortasına fındık koyup pişirilir. Sıcak şerbeti, fırından yeni çıkmış şekerparelerin üzerine dökülerek soğuyunca servis yapılır.

MALZEMELER

- 1 paket margarin (eritilecek)
 - 2 tane yumurta
 - 4 su bardağı un
 - 1 paket kabartma tozu
 - Vanilya, fındık
- Şurubu için:**
- 3,5 bardak su,
 - 3,5 bardak tozşeker

Sütlü Kabak

Hazırlanışı:

Kabaklar yıkandıktan sonra çok ince doğranır. (Cacık için salatalıkları çırptığımız gibi) Tencereye su ile birlikte koyup kabaklar iyice pişirilir. Piştikten sonra kaşığı tersiyle biraz ezilir. Sütünü ilave ettikten sonra bir taşım kaynatıp ocak söndürülür. Ilık veya soğuk olarak servis yapılır.

Not: Kabakları rendenin iri tarafıyla rendeleyebilirsiniz.

MALZEMELER

6 kişilik

- 6 tane orta boy kabak
- 1 bardak su
- 5 bardak süt





Süt,   eker ve gülsuyu kaynatılır. Düz bir tepsi içine tek tek g  llalar alınıp süt ile ıslatılır. Uçları ortaya katlanıp kare şekli verilir. İçine bol ceviz konulup bohça şeklinde kapatılır. Borcam tepsiye dizilir. Kalan süt tepsideki g  llaların üzerini geçecek şekilde dökülür. Buzdolabında bekletilip servis yapılır.

Not:   st   çeşitli şekillerde s  slenilebilir.

MALZEMELER

- Yarım kg. g  lla
- 1,5 litre süt
- 2 su bardağı toz   eker
- Arzuya göre gülsuyu
- 2 su bardağı dövülmüş Ceviz

Çilekli Pasta



Cam bir kâsenin içersinde yumurta aklarıyla şeker köpük köpük oluncaya kadar çırpılır. Yumurta sarıları eklenip mikser kapatılır. Tahta bir kaşık alınıp un, limon kabuğu, vanilya, kabartma tozu köpük köpük olan yumurtalara karıştırılır. Düz bir kalıba dökülüp orta ısı fırına verilir. Hiç kapağı açılmadan pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılıp ikiye kesilir. Kesilen keki, çilek reçelini bir çay bardağı su ile sulandırıp iki parçada güzelce ıslatılır. Süt, un, nişasta, limon kabuğu ve vanilya güzelce pişirilip krema elde edilir. Bu krema soğuyunca düz bir tabak üzerine alınan kekin bir parçasına bolca sürülür. Üzerine ince kesilmiş muz dilimleri koyulup diğer kek üzerine kapatılır. Bu kekin üzerine de bir su bardağı soğuk süt ile çırpılan kremşanti sürülür. Bunun üzerine yıkanıp ayıklanan ve doğranan çilekler dizilir.

MALZEMELER

- Pandispanya için
- 5 Adet yumurta
- 5 çorba kaşığı un
- 5 çorba kaşığı şeker
- Limon kabuğu rendesi
- Vanilya, kabartma tozu
- Kreması için**
- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- Vanilya, limon kabuğu rendesi
- Üzeri için**
- Yarım kg. çilek
- 1 paket kremşanti
- 1 su bardağı süt
- 2 adet muz
- 1 çorba kaşığı çilek reçeli
- Tart jölesi

Üzerine tart jölesi dökülür. Buzdolabında beş saat bekletilip servis yapılır.

Savyerli Çilekli Pasta

Yapılışı:

Öncelikle elmalar robotta kıyılıp, 2 bardak şekerle pişirilir. Daha sonra 1 paket muz jölesi ile 1 su bardağı sıcak suyla karıştırılır, bu karışım pişen elmaların içine karıştırılıp, dikdörtgen borcamın içine boşaltılır ve buzdolabında soğutulur. Üzerine savyer bisküviler bir sıra dizilir. Önceden soğuttuğumuz krema bisküvilerin üzerine sürülür. Ardından ananasları ve bir sıra savyer bisküvileri dizilir. Bunun üzerine de geriye kalan krema sürülür. Buzdolabında soğutup, servis yapılır.

Kremanın Yapılışı:

Süt, un, limon kabuğu rendesi ve şeker karıştırılarak pişirilir.

MALZEMELER

- 2 kg elma
- 2 bardak şeker
- 1 paket muz jölesi
- 1 su bardağı sıcak su
- Yarım kg savyer bisküvi
- 1 adet ananas konservesi
- Yarım kg çilek

Krema için:

- 3 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı un
- 2 su bardağı şeker
- limon kabuğu rendesi
- 50 gr margarin
- Hindistan cevizi

Kaynamaya başlayınca margari-
ni eklenir. 2-3 dakika kaynadık-
tan sonra ocaktan alınır.



Balkabaklı Rulo Pasta



Yapılışı:

Bu malzemelerden bir pandis panya yapılır. İçine unu koyarken 50 gr margarin ilave edilir. Fırın tepsisi yağlı kağıtla kaplanır. Karıştırdığımız pandis panya malzemesi bir kağıda eşit olarak yayılır. Fırından çıkarıp soğumadan rulo yapılır. Üzerine nemli bez örtülür. 10-15 dakika sonra tekrar açıp kağıdı çıkarılır. Hazırladığımız kabak püresi içerisine sürülüp soğumadan tekrar rulo yapılır.

Kabak püresi hazırlanışı:

1 kg kabak bir tencerede güzelce haşlanır. Haşlanan kabaklar süzülür. Sonra bir tencereye alınıp 2 kaşık buğday nişastası, 5 kaşık şekerle güzelce pişirilir, içine 50 gr margarin eklenir. Tarçın ve dövülmüş ceviz eklenip karıştırılır. Hafif soğuyunca hazırladığımız pandis panyanın içine sürülür. Bunun üzerine bir su

MALZEMELER

- 1 kg balkabağı
- 5 çorba kaşığı toz şeker,
- 50 gr margarin,
- 1 tatlı kaşığı tarçın,
- 1 su bardağı ceviz,
- 2 çorba kaşığı buğday nişastası,
- **Pandis panyası için malzemeler;**
- 5 yumurta,
- 5 çorba kaşığı toz şeker,
- 5 çorba kaşığı un,
- 50 gr margarin,
- limon kabuğu rendesi,
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu.

bardağı soğuk sütle çırpılıp hazırlanan krem şanti de sürülür ve rulo yapılır. Kalan kabak püresi de rulo pastanın üzerine sürülür, krem şanti ile süslenir.

Not: Üzerine sürdüğümüz kabak püresinin içine ceviz koymayabiliriz. Bunun yerine üzerine serpip süs yapılabilir.

Hurma Kavurma



Yapılışı:

Hurmalar yıkanıp bir tencereye alınır, üzerine yarım su bardağı kadar su ilave edilir. Kaynayıp hurmalar yumuşayınca tereyağı ilave edilerek karıştırılır. Yumurtalar bir kaptan çırpıp üzerine dökülür. Yumurtalar pişince ateşin üzerinden alınır servis yapılır. Sıcakken yenilirse daha lezzetli olur.

MALZEMELER

- Yarım kg Medine Hurması,
- 2 yumurta,
- 2 çorba kaşığı tuzsuz yağ,
- Bir miktar su.



Kayısı Kompostosu

Yapılışı:

Kayısılar yıkanıp orta boy bir tencereye alınır üzerine suyu ilave edilip kaynamaya bırakılır. Toz şekeri de ilave edilir. Tadına bakıp şekeri ayarlanabilir. Kayısılar fazla ezilmeden altı kapatılır. Soğuk olarak servis yapılır.

MALZEMELER

- Yarım kg kuru kayısı
- Yarım kg toz şeker
- 1 litre su



Kayısı Reçeli

Hazırlanışı:

Kayısıların çekirdekleri bir şiş yardımıyla çıkarılır ve kireç suyunun içersinde 2 saat bekletilir. Kireç suyundan çıkarılan kayısılar bol suda 9 -10 defa yıkanır. Temiz bir bezin arasına çekilir. Geniş bir tencereye toz şeker ve su konulup kaynatılarak şurup haline getirilir. Şurup kaynayıp kıvamlı bir hal alınca içersine bezin arasında kurulan kayısılar atılır ve 5-6 dakika kaynatılır. Limon tuzu da kaysılarla birlikte atılır. Kaysılar fazla pişip yumuşamadan ateşten indirilir. Arzu edilirse bir iki gün güneşte bekletilebilir. Kayısı çekirdekleri de kırılıp reçelin içine atılabilir.

MALZEMELER

- 1 kg taze kayısı
- 1,5 kg toz şeker
- 5 su bardağı su
- 1 litre söndürülmüş kireç suyu
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu



Ayva Reçeli

Yapılışı:

Ayvaların kabukları soyulup, ayvalar rendenin iri gözünden rendelenir. Geniş bir tencereye alınıp üzerine şeker dökülüp karıştırılır. İki saat bekletilip sulanması sağlanır. Tencere ocağa alınıp ayvalar orta ateşte pişmeye bırakılır. Yarım bardak su ilave edilip yavaş yavaş pişirilir. Yarım limon suyu ilave edilip bir iki taşım daha kaynatılır. Ateşten alınır. Eğer ayvalar fazla sulanmazsa suyu göz kararı ayarlanabilir.

MALZEMELER

- 2 kg Ayva
- 1 kg toz şeker
- Yarım su bardağı su
- Yarım limon



Ölçüler

Bir su bardağı (250 gramlık)

Su	250 gr.
Süt	250 gr.
Toz şeker	200 gr.
Pirinç	250 gr.
Bulgur	200 gr.
Fasulye	200 gr.
Mercimek	200 gr.
İrmik	180 gr.
Pudra Şekeri	180 gr.
Un	160 gr.
Peynir (Rendelenmiş)	100 gr.
Badem (Çekilmiş)	100 gr.
Ceviz (Çekilmiş)	100 gr.
Kakao	100 gr.
Zeytinyağı	220 gr.
Ayçiçek yağı	220 gr.
Eritilmiş yağ	220 gr.

Bir kahve fincanı (75 gramlık)

Su	75 gr.
Süt	75 gr.
Toz şeker	70 gr.
Pirinç	70 gr.
Nohut	70 gr.
Bulgur	60 gr.
Fasulye	60 gr.
Mercimek	60 gr.
İrmik	55 gr.
Pudra şekeri	55 gr.
Un	50 gr.
Peynir (Rendelenmiş)	25 gr.
Badem (Çekilmiş)	25 gr.
Ceviz (Çekilmiş)	25 gr.
Kakao	40 gr.
Zeytinyağı	65 gr.
Ayçiçek yağı	65 gr.
Eritilmiş yağ	65 gr.

Bir çay bardağı (100 gramlık)

Su	100 gr.
Süt	100 gr.
Toz şeker	80 gr.
Pirinç	100 gr.
Bulgur	75 gr.
Fasulye	75 gr.
Mercimek	75 gr.
İrmik	70 gr.
Pudra Şekeri	70 gr.
Un	70 gr.
Peynir (Rendelenmiş)	40 gr.
Badem (Çekilmiş)	40 gr.
Ceviz (Çekilmiş)	40 gr.
Zeytinyağı	90 gr.
Ayçiçek yağı	90 gr.
Eritilmiş yağ	90 gr.

Bir yemek kaşığı

Yağ (Silme)	20 gr.
Toz Şeker	20 gr.
Salça	30 gr.
Tuz	20 gr.
Un (Tepeleme)	30 gr.

NOT:

Bu ölçülerin bazıları ortalamadır.

Otuz Yapraklı Gül Behri "Darende"



Malatya'nın en büyük ilçesi olan Darende, ilin batısındadır. Ankara'dan Malatya'ya giden E-24 Karayolu Darende'nin içerisinden geçtiği için, Doğunun Batıya açılan kapısı konumundadır. Zengin tarihi, kültürel mirası ve yetişmiş insanlarıyla Darende; köklü bir geçmişe sahiptir.

Selçuklu ve Osmanlı Devleti zamanında kültür ve sanatın yoğrulduğu, büyük âlimlerin, devlet adamlarının yetiştiği bir irfan merkezi olmuştur. Tarihi eserlerinin çokluğu da bir ilim ve medeniyet merkezi olduğunun göstergesidir. Şeyh Hamid-i Veli (Somuncu Baba) gibi bilge kişilerin, evliyaların yaşadığı, manevi ışıklarıyla aydınlattıkları otuz yapraklı gül şehridir, Darende. Temiz, seçkin Beşbelde (Belde-i hamse-i mutahhara)'den biri olan Darende; şehirlerle birlikte gönüller imâr eden maneviyat sultanlarının bahçesidir. Es-Seyyid Osman Hulûsi Efendi gibi büyüklerimizin yetiştiği ve onlarla gül bahçesine dönen aziz topraklardır.

Somuncu Baba Külliyesi, Zengibar Kalesi, Günpınar Şelalesi gibi birçok manevi, tarihi ve tabii güzelliklerin bulunduğu şirin bir ilçedir.



Somuncu Baba adıyla bilinen Peyh Hamid-i Veli Hazretlerinin kabrinin bulunduğu cami 14.yy eseridir. Anadolu'ya manevi fetih için gelen erenlerden Somuncu Baba (1331-1412), Hz. Peygamber (s.a.v)'in 24. kuşaktan torunudur. İmam, Tebriz ve Erdebil gibi ilim merkezlerinde tahsil gördükten sonra irfât ve hizmet faaliyetleri için Bursa'ya yerleşmiştir. Manevi kimliğini gizlemek üzere somun ekmeği pıpirip halka dağıttığı için Somuncu Baba olarak bilinir. Bursa Ulu Cami'nin açılış hutbesinde Fatıha suresini 7 türlü tefsir etmesiyle tanınmış, pöhretten kaçıp Bursa'dan ayrılarak Aksaray'a gitmiştir. Oğullarından Yusuf Hakiki Baba'yı Aksaray'da bırakıp diğder oğlu Halil Taybi ile Hacca gitmiş, dönüşte Darende'ye gelip yerleşmiş ve 1412 yılında burada vefat etmiştir.

Somuncu Baba Camisi, Hulûsi Efendi Vakfı tarafından yapılan restorasyonla, kütüphane, müze ve sergi salonu gibi birimlerle külliye hüviyetine kavuşmuş ve mesire yerleriyle de turistlerin uğrak yeri

ES-SEYYÝD OSMAN HULÛSÝ EFENDÝ VAKFI

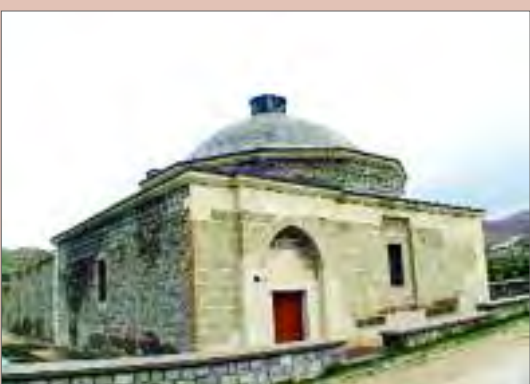
Genel Merkezi Malatya'nýn Darende ilçesindedir. Kurulduđu 1986 yýlýndan beri hizmet ve faaliyetlerine buradan yön vermektedir. Osman Hulûsi Efendi'nin arzu ettiđi ve planladýđy hizmetleri gerçekleştirmek, ebedileştirmek, memleketin kalkýnmasýný ve toplumun aydýnlanmasýný sađlamak amacıyla kurulmuştur.

Başkanlýđýný H. Hamidettin ATEŞ Beyefendi'nin yürüttüđü vakfýn K.Maraş'ta şubesi, Mersin, Kayseri, Karabük ve Elbistan'da da temsilcilikleri mevcuttur. Hizmet çizgisi ise Darende'den tüm Türkiye'ye uzanmaktadır.

VAKFIN GAYESÝ

- Bilgili ve aydýn gençlerin yetiştirmesine katkıda bulunmak.Gücü yetmeyen öğrencilere burs sađlayarak eğitim eđitsizliđini ortadan kaldýrmak.
- Ýlmi araştýrmalar yapmak ve yaptırmak.
- Tarihi eserlerin onarýmýný gerçekleştirmek ve korunmasýný sađlamak.
- Sosyal yardımlarıyla ve sađlık hizmetleriyle topluma faydalý olmak.
- Kültürel ve sosyal faaliyetlerle toplumun kaynaşmasýna,gelişmesine vesile ol-





ZÝYARET MEKANLARI VE TARÝHY ESERLER

- 1- Somuncu Baba Camii ve Türbesi
- 2- Abdurrahman Erzincâni Camii (Balaban)
- 3- Günpýnar Belalesi (Aþudu)
- 4- Tarihi Aslantaþlar (Yeniköy)
- 5- Ozan Mescidi (Ozan)
- 6- Camisiz minareler (Eskiþehir mevkiinde)
- 7- Zengibar Kalesi
- 8- Kudret Hamamý
- 9- Bedesten ve Tarihi Hamam
- 10- Maþattepe Tümlüsü (Yenice)
- 11- Hasan Gazi Tepesi

