

yemek
dünyasında
yeni bir tat
“BEYŞEHİR”
MUTFAĞI

EDITÖR

İlker ÖZTÜRK
Saliha Havva DEMİRAT

DERLEYEN

Ayşe US
Saliha Havva DEMİRAT
Serpil KIROTU
Vesile EREN

FOTOĞRAF & GRAFİK TASARIM
Mesut Reklam

BEYŞEHİR BELEDİYESİ
Evsat Mah. Şehit Mahmut Aksın Sk. No:2
Beyşehir/KONYA
Tel: (0332) 512 33 99
www.beysehir.bel.tr

BASKI
Damla Ofset A.Ş.
Büsan Org. San. Kosgeb Cd. 10631 Sk.
No:4 Karatay/KONYA
Tel: (0332) 345 00 10 www.damlaofset.com.tr
Sertifika No: 14972 B.T. Ekim 2015

2015

DOĞAL GÜZELLİKLERİ



Beyşehir Gölü

Göller yöresinde yer almakta olup, ülkemizin en büyük tatlı su gölüdür. Konya ve Isparta ili sınırları içerisinde yer almaktadır. Barındırdığı yaban hayatı, doğal güzellikleri ve tarihi değerleri ile göllerimiz içerisinde özel bir yeri olan Beyşehir Gölü; güzel, mavi rengi, irili ufaklı adaları, kumsalları, karstik mağaraları ve bozulmamış bitki örtüsü ile ülkemizin en güzel göllerinden biridir. Gölün güney ve kuzey kıyıları sığ olup, en derin yeri 10 metreyi bulmaktadır. Başta Sazan olmak üzere Levrek, Kadife, Akbalık ve Aynalı Sazan gölde bulunan balık türleridir. Beyşehir Gölü Kuş Gözlemciliği için eşsiz fırsatlar sunmaktadır. Göl alanı iklimsel özellikleri itibarıyla, Akdeniz ve İç Anadolu iklimleri arasında geçiş özelliği göstermektedir. Göl yüzeyi kışın kısmen veya tamamen donduğu için kuşlar açısından iyi bir kışlama alanı değildir. Ancak, Eylül ve Ekim aylarında ördekler, bahriler, yalıçapkınları, sumrular, leylekler ve martılar on binleri aşan gruplar oluştururlar. Sakarmekelerin ve kazların da eklenmesiyle Ekim ayı sonlarında göldeki toplam kuş popülasyonu elli binleri geçer. Adalar, av baskısı ve insan etkinliklerinden nispeten uzak olması sebebiyle karabataklar, balıkçılar, martılar ve yırtıcılar için beslenme ve kuluçka alanı olarak önem taşımaktadır. Tepeli Pelikanın ilk bilinen kuluçka kolonileri Beyşehir Gölü adalarında tespit edilmiştir. Leylekler için ayrıca Beyşehir'e 30 km uzaklıktaki Yeşildağ Beldesi özel bir yuvalama alanı sağlamaktadır.

GÖL VE YAT TURİZMİ



KIZ KALESİ VE ADASI



Manyas kuş cennetinden sonra yurdumuzun 2. kuş cenneti durumunda olan Kız Kalesi Adası, Anadolu Selçuklularının yazlık başkenti olan Kubad-Abad'ın haremliği ve tersaneliği idi. Bu kaleden geriye, harçlı duvar yıkıntıları, sur ve saray kalıntıları kalmıştır. Adada zamanla 230'dan fazla kuş türü bulunmaktaymış. Bu nedenle adaya Kuş Cenneti denmektedir.



GÖL TURİZMİ VE TEKNECİLİK

Turizm amaçlı olarak göl üzerinde tekneler bulunmaktadır. Gruplar halinde göl seyri ve ada turlu yapmak isteyen kabileler gezdirilmektedir. Kıyı köylerinden özellikle Tolca, Gölkaşı, Kuşluca ve Budak'ta kayakçılık da gelişmiştir.

KARAGÖL



Anamas Dağları üzerinde, Kurucuova Kasabası'nın 15 km güneybatısında 2.500 metre yükseklikte, 15 dekar alanlı bir krater gölüdür. Karagöl'ün batı yakasında ki sarp kayalıklarda yaz - kış kar ve buz eksik olmaz. Ormanlık bölge ise daha aşağıda kalır. Anamas Dağları dağcılık sporu açısından elverişli olup, bu sporla ilgilenenler dağda zirve tırmanışları gerçekleştirmektedirler.

**Beyşehir Gölü'nün tamamını içeren alan,
1993 yılında Milli Park ilan edilmiştir.**

BEYŞEHİRDE GÜN BATIMI

Gün batarken güneş soyunup mavi gölde yıkanır. Eğer gün batışını Beyşehir'den izliyorsanız karşıda ormanlarda yangın çıkmış, gölü tutuşturmuş da yanyor sanırsınız. Göl suları kızılın yüzlerce ışıltısıyla rengarenk kesilmiştir. Bu nedenledir ki Beyşehir Gölü gurubu renk ve batı süresi yönlerinden Dünyada izlenene eşsiz guruplar arasındadır.

Gurubu Beyşehir'den seyretmeye ne dersiniz ?

TARİHİ VE KÜLTÜREL GEÇMİŞİ



Beşehir'in 10 km kuzeybatısında yer alan, günümüzden yaklaşık 8000 yıl

öncesine tarihlenen Neolitik Çağ höyüğü olan Er Baba Höyüğü Beşehir için erken buluntuları sağlamaktadır. Kurtbeşiği ve Eflatunpınar Anıtları'ndan da anlaşılacağı üzere kentin en önemli devrini Hititler Dönemi'nde yaşadığı düşünülmektedir. M.Ö. 78-74 yılları arasında Roma İmparatorluğu hâkimiyetine geçen kentin Türkyurdu olması yönündeki çalışmalar Anadolu Selçukluları zamanında başlamıştır. Daha sonra maruz kaldığı Moğol istilasından sonra ise kent, Viranşehir adıyla anılmaya başlanmıştır. Eşrefoğlu Beyliği'nin kuruluşuyla birlikte ise çeşitli



aşamalardan geçip en son Beşehir adını almıştır. Beyliğin yıkılmasıyla, Hamitoğulları Beyliği'nin eline geçmiş, daha sonra ise Karamanoğulları ve Osmanlılar arasında sürekli el değiştirmiştir. En son 1476 yılında Fatih Sultan Mehmet tarafından kesin olarak Osmanlı hâkimiyetine girmiş, Karaman eyaletinin de sancağı durumuna gelmiştir.

SPORTİF AKTİVİTELERİ



BALIKÇILIK

Beşehir Gölü olta balıkçılığı açısından elverişli bir konuma sahip olup, olta balıkçılığı için uygun avlanma sahaları mevcuttur. Beşehir ve göl civarındaki yerleşimlerde, aileler geçimlerini gölde balıkçılık yaparak sağlamaktadırlar. Ayrıca gölde ihracata yönelik balık işleme tesisleri de bulunmaktadır.



YAMAÇ PARAŞÜTÜ

Yamaç paraşütü için kalkış pisti, şehre 4-5 km uzaklıkta olup, ulaşımı oldukça rahattır. İlçe, yamaç paraşütçülüğü konusunda iddialı ve yeni bir mekân olma yolunda hızla ilerlemektedir. Gökyüzünde kızıl şahinler ve kartallarla tarifi mümkün olmayan bir deneyim yaşamak istiyorsanız Beşehir'i tercih edebilirsiniz.

DOĞA YÜRÜYÜŞÜ

Dumanlı-İsilibucak-Kurucuova arasında 1 günlük, çok yorucu olmayan parkurlar bulunmaktadır. Eğer daha kısa zamanlı bir yürüyüş tercih edecek olursanız Beşehir Göl kıyısı sizin için uygun bir rota olacaktır.



MAĞARALAR

Beşehir ve beldeleri; mağara, kovuk, düden, obruk, yutak ve yeraltı suları zenginliği yönünden dünyada anılır bir yere sahiptir.



BALATINI MAĞARASI

Çamlık Kasabası'na 5. km Derebucak'a 6 km uzaklıkta bulunmakta olup, Körükünü ile Suluin Mağaraları'nın 3 km kuzeybatısındadır. Toplam uzunluğu 1830 metre olan mağaranın düden ve kaynak konumunda iki girişi vardır. Travertenleri, heykel odası ve dev cadı kazanları mağaranın görülmeye değer özellikleridir.

DİĞER MAĞARALAR

Beşehir, Derebucak ve Çamlık yakınlarına mağaralar cenneti demek yanlış olmaz. Çamlık Kasabası'nda; Değirmeni, Gerikini, Damlaini ile Dibek Düdeni, Suludedede Tarlası, Çobanini, Kurucuova Kasabası'nda; Köyini ve İnönü Mağaraları, Yeşil Dağ'da Damlaini, Hatçeni, Eşekini, Güvercinini, Başgöze Köyü'nde inanır Mağaraları akla ilk gelenlerdir. Göldeki Hacıakif Adası'nda Adaini adlı güzel bir mağara vardır. Yabancı araştırmacılar, Koleopter sınıfından bir böcek türüne ilk kez burada rastlamışlardır. Bu mağarada sarık ve diktiler de bulunmaktadır.

KÖRÜKİNİ MAĞARASI

Çamlık Kasabası'nın 500 m güneybatısında bulunan mağaraya stabilize yolla ulaşılmaktadır. Tamamıyla aktif olan mağarada bot kullanımı ayrıca bir deneyim getirmektedir. Mağaraya giriş için yaz ve sonbahar ayları en uygun zamanlardır.

PINARGÖZÜ MAĞARASI



Türkiye'nin en derin ve en büyük mağaralarından sayılan Pinargözü Mağarası, Beşehir Gölü'nün batı yakasında, Yenişarbademli'nin 11 km batısında, Gölyaka orman yolu üzerinde, Dedegöl ve Dippoyraz Dağları'nın kuzeyinde 1150 metre kotta yer almaktadır.

ÇADIR KAMPI - KARABURUN PLAJI



Yeşil ile mavinin iç içe olduğu Beşehir sahillerinde kamping yapmak mümkündür. Ayrıca Üstünler Kasabası Karaburun Mevkii'nde 2 km kumsalı bulunan Karaburun plajı, yüzmeye, su sporları ve kamping yapmaya elverişli, mükemmel bir ortama sahiptir.

COĞRAFYASI

İlçe, Batı Toroslar arasındaki çukur alanda yer almaktadır. Çukurun büyük kısmını Beyşehir Gölü kaplar. Gölün güneydoğusunda, Beyşehir Ovası devam eder. Batı ve güneybatıda Toroslar'ın heybeti gözüktür. Topraklar verimlidir. Akdeniz Bölgesi'nin Göller Yöresi'nde yer alan Beyşehir, Van ve Tuz Göllerinden sonra 3. büyük gölümüzdür ve önemli bir geçit noktasında bulunmaktadır. En güney ucundan Akdeniz'e olan uzaklığı 65 km civarındadır. Bir set misali araya giren Toroslar, yöreyi Akdeniz'den ayırmıştır. Doğusunda Konya, kuzeyinde Doğanhisar, Hüyük ve Ilgın, kuzeydoğusundan Derbent, kuzeybatısında Şarkikaraağaç ve Eğirdir, batısında Yenişarbademli, güneybatısında Sütçüler, güneyinde Derebucak ve güneydoğusunda da



Seydişehir ile çevrilidir. Dünyanın en büyük yeraltı ırmağının Beyşehir Gölü ile Manavgat Şelalesi arasında aktığı belirlenmiştir. Yöredeki en önemli akarsu,

Konya ovası sulama projesinin ana kaynağı niteliğindeki Çarşamba Çayıdır. Kızıloğlu Deresi, Hanboğazı Deresi, Soğukpınar, Elze Deresi, Üstünler Çayı, Kavak Çayı, Kuru

Dere, Sarıöz Deresi ve Eflatunpınar Çayı gibi küçük akarsuları da vardır. Bir krater gölü olan Karagöün ise yükseltisi 2500 m2 olup, 15 dekarlık alanı kaplar.

MUTFAĞI

Beyşehir mutfağı farklı yemek türleri kullanılan malzemeler ve pişirme usulleri ile Anadolu köy mutfağının zengin örneklerinden birisidir. Sazan, levrek, kadiife ve diğer tatlı su balık türlerinin farklı bir şekilde kullanılması ile hazırlanan Beyşehir'e özgü balık yemeklerinin sayısı bir hayli fazladır. Göl kenarında ve ilçede bulunan balık restoranları her damak zevkine uygun balık pişirmektedirler. Ayrıca yörede Konya 'ya özgü çorbalardan

Tayga, Mercimekli Oğmaç, Arapaşı, Tandır, Bamya, Süt, Tutmaç ve Erişte Çorbası, et yemeklerinden, Fırın Kebabı, Etlı Ekmek, Çullama, iki bıçak arası ciğer, Topalak Köfte ve Cella, sebzelerden Ekşili Kabak, Yumurtalı Kabak, Zülbiye (Papaz Yahisi), Patlıcan Bayılta, Lahana Kapaması, Patlıcan Söğürmesi ve Çöpleme böreklerden ise Peynirli Kıymalı Börek, Kıkırdaklı Börek, Tandır Saç, Su, Sedirler ve Tatar Böreği bulunabilmektedir.



ULAŞIMI



İlçe, Isparta, İzmir ve Antalya çevre yolları üzerinde bulunduğundan çok rahatlıkla şehirlerarası otobüs seferleri bulunabilmektedir. Birçok otobüs firması Beyşehir Otogarı'na ulaşım sağlamaktadır. Özel araçla seyahat edecekler de bu yolları kullanabilmektedirler.

İKLİMİ



İlçenin iklimi Akdeniz ve İç Anadolu İklimleri arasında olup, yazları kısa, serin ve kurak, kışları ise soğuk geçmektedir.





BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?

- Beyşehir Gölü'nün Türkiye'nin en büyük tatlı su gölü ve üçüncü büyük gölü olduğunu,
- Dünyada günbatımının en iyi izlendiği yerlerden birinin Beyşehir Gölü olduğunu,
- Türkiye'nin en büyük Milli Parkı olduğunu,
- Kız Kalesi Adası'nın Türkiye'nin ikinci büyük kuş cenneti olduğunu,
- Dünyanın en büyük yeraltı ırmağının Beyşehir Gölü ile Manavgat Şelalesi arasında aktığını

Biliyor muydunuz?



GÖL ADALARI

Gölde, göl suları altındaki tepe uzantılarının oluşturduğu büyüklü küçüklü 33 ada bulunmaktadır. Büyük adalar genellikle gölün batısında yer almaktadır.

MADA ADASI

8220 hektar alana sahip olan ada, Beyşehir Gölü'nün en büyük adasıdır ve adanın üzerinde bir köy bulunmaktadır. Mada kelimesi Farsçada dişi hayvan anlamına gelmekte olup, adaya Kazak Adası da denmektedir.

AYGIR ADASI

İğdeli Adanın özelliklerini taşıyan bu adada manzara, hava ve kum çok güzeldir. Batı kıyılarından Anamas Dağları yükselmektedir. Adada kilise kalıntıları bulunmaktadır.

HACIAKİF ADASI

Beyşehir Gölünde bulunan adalar kümesinin güneyinde yer almaktadır. Sarkıt ve dikitleriyle ünlü 100 metre uzunluğunda bir mağarası vardır. Bu ilginç mağaranın duvarları tarihi süslerle bezelidir. Ada, yosun ve böcek türleri yönünden de zengindir. Ada içerisinde geyik, Pekin ördeği ve sülün üretimi yapılmaktadır. Adını, aslen Hoyranlı olan Hacı Akif Efendi'den almıştır. Ada, Milli Park olarak ilan edilmiştir.

İĞDELI ADA

Gölün turizm yönünden en gözde adasıdır. Kumsalı ve koyları kızıl kumlarla kaplı olan adanın en yüksek tepesi 1282 metredir.

ÇEÇEN ADASI

Terkenli, Aşağıyağlı ve Gavur Adası olarak ta bilinir. Ada üzerinde tarihi yapı kalıntıları, Çinili Hamam, ambarlar, çiftlik evleri ile bir mağara bulunmaktadır. Hamam çinileri Konya'daki müzede sergilenmektedir.



Eşrefoğlu Camii

1296-1299 yılları arasında Eşrefoğlu Süleyman Bey tarafından yaptırılmıştır. Anıtsal taş kapısı, eşsiz mihrap ve minberi, üstün ağaç ve çini işçiliği yönünden bir ağaç cami-müzesi gibidir. Mihrabının tümü çini mozaikle kaplı olup, 4.58 metre en, 6.17 metre yüksekliği ile Konya çevresindeki bütün çinili mihraplardan daha büyüktür. Minberi, tamamen ceviz ağacından üstün bir işçilik ve zengin bir süsleme ile oymalı, çatmalı ve tutkalsız olarak yapılmıştır. Cami Türk mimari tarzının en güzel ahşap örneklerinden birisidir. Sekizgen, beşgen, yıldız ve geometrik dolgular ve bitkisel bezemeler ile kaplanmış minber, sedef ve fildişi çatmalarında görülebilecek derecede inanılmaz bir düzgünlük ve inceliktedir. Cami civarında ayrıca Demirli Mescit ve İsimsiz Türbe gibi yapılar bulunmaktadır.

Eşrefoğlu Cami'nin UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'ne dahil edilmesinin konusunda karar alınmıştır.



Tolga POLAT



Fikret ÖZKAPLAN

Eflatunpınar Hitit Anıtı

Hititler döneminden kalma bir anıt olup, pınarın hemen yanında yer alır. Yapılışı M.Ö. 13. yüzyılın son çeyreğine tarihlendirilmiştir. Lahit taşının üstüne işlenen Hitit dönemi kabartmaları ile ünlüdür. Eni 4 metre, yüksekliği ise 7,5 metredir. Eeflatunpınar Hitit Anıtı UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'ne dahil edilmesi konusunda karar alınmıştır.

Eşrefoğlu Hamamı (Çifte Hamam)

Bedestenin batısında yer almaktadır. Çifte hamam veya büyük hamam olarak ta bilinir. Eşrefoğlu Süleyman Bey Kitabesi'ne bakılarak 13. yüzyılın sonlarında yapıldığı anlaşılmaktadır. Selçukluların muhteşem taş işçiliği sayesinde günümüze kadar gelmiştir.

İsmail Ağa Medresesi (Taş Medrese)

Eşrefoğlu Cami'nin batısında olup, Seyfettin Süleyman Halil Bey tarafından yaptırılmıştır. Daha sonra Büyük Emir İsmail Ağa tarafından onarılmıştır. Medresenin karşısında İsmail Ağa Türbesi bulunmaktadır, buraya Süt Dede Türbesi de denmektedir. Sütü kesilen kadınlar dua etmek için burayı ziyaret etmektedirler.

Lukyanus Kitabesi Atlıkaya Kabartması

Kurtbeşiği anıtının 100 metre kadar doğusundadır. Yüksekliği 10 metre olup, kaya yüzüne oyulmuş at kabartması ile ünlüdür. Roma İmparatorluk Dönemi'ne tarihlendirilmektedir. Kitabeye göre, ölen bir genç olan Lukyanus'un hatırası yaşatılmak istenir.



Sema ÜZEVİ

Kale Kapısı

İlçerinde sürülmektedir. İlçe Tarım Müdürlüğü'nün bahçesinde, kapının ve surların bir kısmını görebiliriz. Kapının eni 2.80 metre olup, kemeri beyaz ve kara olmak üzere 11 adet taştan yapılmıştır. Kapının iki tarafında koruma amaçlı burç kalıntıları mevcuttur. Yüksekliği 7 metredir. Restorasyona başlanmıştır, Restorasyonu devam etmektedir.

Fasıllar Anıtları

Fasıllar Köyü, Beyşehir'in 18 km doğusundadır. Hitit Mistia kenti harabeleri burada bulunmaktadır. IV. Tudhaliya zamanına denk geldiği düşünülen bölgede, Bereket Anıtı, Çift Süvariler Kabartması, Gavur Meşedi, Yerebatan Çeşmesi ve kaya lahitleri gibi bir çok kalıntıya rastlamak mümkündür.



Seyit Konyalı



Bedesten (bezzarlar Hanı)

Eşrefoğlu Süleyman Bey Camii ile birlikte 1299 yılında yapımı tamamlanmıştır. Taş tuğlalardan yapılmış muazzam kubbeleri mevcuttur. Osmanlılar zamanında 16. yüzyılda Kanuni Sultan Süleyman döneminde onarılmıştır. Türk taş işçiliğinin nadide örneklerinden biridir. Anadolu'daki en eski bedestenlerden biridir. 1975 yılında Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından onarılan bina bugün, Beyşehir Belediyesi Sergi ve Toplantı Salonu olarak değerlendirilmektedir.



Eylüp YAĞCIOĞLU

Erbaba Höyüğü

Beyşehir'in 10 km kuzeybatısında yer alan Neolitik Çağı höyüğü, yaklaşık 8000 yıl öncesine tarihlenmektedir. Kazıda, çakmak taşı ya da doğal camdan yapılmış yongalar, kazıyıcılar, orak deliciler, çentikli ve dişli deliciler, sarp kenarlı deliciler, uç ve yuvarlak kazıyıcılar ve kalemler çoğunluktadır. Öğütme taşları da oldukça fazla bulunmuştur. Perdah aletleri, ufak küreler, cilalı taştan küçük yassı baltalar ve renkli taş boncuklar öbür taş buluntularıdır. Ayrıca kemik ve boynuzdan yapılmış, gözlü iğneler, çuvaldızlar, mablaklar, kaşıklar, saplar ve pişmiş topraktan heykelcikler ile çok sayıda çanak ve çömlek bulunmuştur. Erbaba höyüğünden çıkarılan eserler Konya Arkeoloji müzesinde sergilenmektedir.



Herakles Lahdi

Beyşehir'e 33 km mesafedeki Yunuslar Köyü'nde bulunmuştur. M.S. 250-260 yıllarında yapılmış, dört tarafında yüksek kabartmalar halinde heykeller işlenmiş bir Roma eseridir. Konya Arkeoloji Müzesi'nin en önemli eseri olarak gösterilen ve ak mermerden yapılan lahdin uzunluğu 2.50 metre, eni 1.30 metre, yüksekliği 1.70 metredir.

Kurt Beşiği Anıtı

Fasıllar Köyü'nün 150 metre kadar batısındaki Örenler Konağı'nın bayırında, sırt üstü yatmış biçimde duran dünyanın en büyük kaya anıtlarından biridir. 2.25 x 2.75 x 8.30 metre boyutunda ve 72 ton ağırlığındaki dev kayanın 20 metre karelik bir yüzüne oyulmuştur. Altılı üstlü iki adet tanrı ile alttaki tanrının iki yanında yer alan bir çift aslan kabartmasından oluşmaktadır.



Kubad-Abad Sarayı

Günümüze ulaşabilmiş tek Selçuklu Saray yapısı olup, I. Alaaddin Keykubad'ın (1220-1236) emriyle yapılmıştır. Külliye, Beyşehir Gölü'nün hemen yanında ve Anamas Dağları'nın eteklerindedir. 1980'den bu yana kazı çalışmaları devam etmektedir. Saraydan günümüze müzeleri süsleyen göz kamaştırıcı çinilerle, saray kalıntıları kalmıştır. Çinilerdeki motifler; av eğlencelerini, büyülmüş inançları, sultanı, ileri gelenleri ve hizmetkarları canlandırır. Saraydan çıkarılan nadide çini eserleri başta Karatay Müzesi olmak üzere Konya'da değişik müzelerde sergilenmektedir.



Taş Köprü

1908 -1914 yılları arasında yapımı tamamlanan Taş Köprü; regülatör baraj sistemi olarak yapılmıştır. Taş Köprü'nün uzunluğu 40.70 metre, eni ise 6.35 metredir. 14 sütun üzerine oturtulmuş 15 gözlü köprü üstü kemeri vardır. Köprü, Osmanlı Devleti'nin ilk kurduğu sulama projesi olarak bilinmektedir. Şehrin önemli simgelerindedir.



KASABASI

balıklar



HAVYAR KÖFTESİ



HAVYAR KÖFTESİ

Malzemeler:

- 200 gr sazan havyarı
- 3 yemek kaşığı un
- 2 adet yumurta
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2-3 dal ince kıyılmış maydanoz
- Kızartmak için sıvıyağ

YAPILIŞI:

Havyarı sıcak suya batırılıp çıkarılır. Havyarları bir kaba alıp diğer malzemeleri ilave edip karıştırılır. Tavaya sıvıyağ koyup ısınan yağa kaşık kaşık küçük köfteler halinde döküp kızartılır.

ÇOKRATMA

Malzemeler:

- 250 gr balık havyarı
- 1 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 4-5 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 3 yemek kaşığı sirke

YAPILIŞI:

Havyarların zırları temizlenip yıkandıktan sonra havyarları bir tencerede suyla pişirilir. Ayrı bir tavada sıvı yağla soğanları kavurup, salça ilave edilir. Pişen havyarlarımızı parçalayıp su ile birlikte hazırladığımız sosun içerisine alıp 5-10 dakika kaynatılır. Ayrı bir kaptaki nişasta, sirke, bir çay bardağı suyu iyice karıştırılır. Bunu kaynamakta olan havyarların içerisine karıştırılır, karıştırılır ilave edilir. Kısık ateşte 5-6 dakika daha pişirip sıcak olarak servis edilir.



YOĞURTLU BALIK



YOĞURTLU BALIK

Malzemeler:

- 200gr yağlı süzme yoğurt
- 3kg sazan balığı
- 5-6 dal kuru fesleğen
- 8-10 adet dağ eriği kurusu
- 2 adet büyük boy kuru soğan
- 1,5 yemek kaşığı un
- Sıvı yağ
- Tuz

YAPILIŞI:

Ayıklanmış temizlenmiş balık küçük parçalara ayrılır. Ay şeklinde doğranmış soğanlar tencereye alınır, sıvı yağ ilave edilir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. İçerisine un ilave edilir, kokusu çıkana kadar kavrulur. Ayrı bir kapta dağ eriği sıcak su ile ıslatılır. Ilık suyla ezilmiş yoğurt soğan ve una hızlı karıştırılarak ilave edilir. Koyuluğuna su ilave edilir. Daha sonra balıklar erik ve fesleğen ilave edilerek pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tuz atılır, beş dakika daha kaynatıldıktan sonra dinlenmeye alınır.

SULU BALIK

Malzemeler: (4 kişilik)
2 kiloluk sazan balığı
5 adet orta boy soğan
1 su bardağı kurutulmuş dağ eriği
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı tuz
2 litre su

YAPILIŞI:

Bir tencerede sıvı yağla soğan kavrulur. Buna salça ve unu ilave edilip biraz daha karıştırılır. Bunların üzerine kaynar su eklenir. Karışım kaynamaya başlayınca halka halka doğranmış balıkları içerisine teker teker ilave edilir. Buna erik, fesleğen ve tuzu ilave edip kaynamaya bırakılır. Piştikten sonra 30 dakika dinlenmeye bırakılır ve sonra servis edilir.



BALIK DOLMASI

BALIK DOLMASI

Malzemeler:

- 3 kg Sazan balığı
- 1 yemek kaşığı salça
- 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 su bardağı bulgur
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tutam maydanoz
- Kimyon, karabiber, pul biber

YAPILIŞI:

Balığımızı ayıkladıktan sonra güzelce yıkanır. Salça ve sıvı yağlı karışım balığa sürülür ve beklemeye bırakılır. Bir tavada sıvı yağ ve soğanı kavurup, salça ilave edilir, biraz daha kavrulur. Sonra bulgur, tuz, baharat ve su ilave edip pişirilir. Balığın içerisine harç doldurulur, karın tarafı dikilir. Balık yağlanmış tepsinin içerisine alıp fırında yüksek ısıda pişirilir.

Not: Balık dolmasını ekmek fırınında ağır ağır pişirilirse daha lezzetli olur.



BALIK YAHNİSİ

Malzemeler:

3 kg'lık sazan balığı

2 adet soğan

2-3 diş sarımsak

1 yemek kaşığı salça

Kızartmak için sıvı yağ

3 yemek kaşığı sirke ya da limon suyu

Yarım bağ maydanoz

YAPILIŞI:

Balık ayıklanır, parçalanır, tuzlanır ve bir kenara alınır. 1-2 saat dinlendirilir. Bol sıvı yağda kızartılıp, tepsiye dizilir. Bir tavada sıvı yağla soğan, sarımsak kavrulup, salçası ilave edilir. Biraz daha kavrulup sirke ya da limon suyunu koyup kızarttığımız balıkların üzerine dökülür. Balıkların üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip 5-10 dakika pişirilir. Doğranmış maydanozları üzerine serpip servis tabağına alınır. Sıcak servis edilir.





MEYRE

Malzemeler
2 kg sazan balığı
8-10 adet dağ eriği
3 adet soğan
2 yemek kaşığı salça
Sıvı yağ
1 yemek kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI

Tencerede su kaynatılır. İçerisine küçük soğan ve dağ erikleri konularak biraz daha kaynatılır. Temizlenen balıklar kaynayan suyun içerisine konup kaynatmaya devam edilir. Ayrı bir tavada tekrar soğan ve salçayı kavurup kaynamakta olan balığın üzerine ilave edilir. Piştikten sonra fesleğen atılıp sıcak olarak servis edilir.

BALIK KAPAMASI

Malzemeler:

3 kg sazan balığı

1 kilo süzme yoğurt

7 adet yumurta

Bir tutam tuz

Sıvı yağ

YAPILIŞI:

Balık temizlenip; isteğimize göre bütün veya parçalanarak bol yağda kızartılır ve kızartılan balıklar fırın tepsisine dizilir. Bir kabin içerisinde yoğurt, yumurtalar iyice karıştırılır. Bu balıkların üzerine dökülür. Önceden ısıtılan fırında 180 derecede 40-50 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

Not: İsteğe bağlı pul biber ilave edilir



BALIK KIZARTMA

BALIK KIZARTMA

Malzemeler:

1 adet ayıklanmış sazan balığı

Yarım çay bardağı un, tuz

Kızartmak için sıvı yağ

YAPILIŞI:

Ayıklanmış balığa ince ince çizikler atılır. Balıklar yıkadıktan sonra un ile tuz karışımına bulanıp, kızgın yağda kızartılır.



BALIK KÖFTE

Malzemeler:

- 1 adet fileto balık
- Bir tutam maydanoz
- Biraz tuz
- Biraz pul biber
- 1 avuç ekmek içi
- Biraz karabiber
- 2 yumurta

YAPILIŞI:

Balık fileto robotta çekilir. Doğranmış soğanı, maydanozu, ekmek içini, baharatları, yumurtayı da kabın içine koyarak yoğrulur. Köfte şekli verilir. Kızgın yağda kızartılır.



SACTA BALIK

SACTA BALIK

Malzemeler:
1 büyük sazan balığı
Biraz sıvı yağ
Tuz
Pul biber

YAPILIŞI:

Balığın derisi kalacak şekilde içi güzelce temizlenir. Bol suda yıkanır. Tuz, baharat ve yağ karışımı hazırlanır. Balığın her yerine sürülür. Sacta kısık ateşte pişirilir. Servis tabağına alınıp sıcak servis yapılır.



ana yemekler



ETLİ YUVALAK



ETLİ YUVALAK

Malzemeler: (4 kişilik)

250 gr kıyma

1 küçük boy soğan

1 çay bardağı haşlanmış nohut

1 yemek kaşığı salça

1 yumurta

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay bardağı düğü (ince bulgur)

YAPILIŞI:

Bir kabin içerisine kıyma, ince kıyılmış soğan, yumurta, düğü, tuz ve karabiber koyup; güzelce yoğrulur. Yoğrulan karışımı nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Tencere sıvı yağ koyulup, salça ile beraber kavrulur; haşlanmış nohut ilave edilir. Üzerine iki parmak geçecek şekilde kaynar su dökülür. Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır.

NOT: İsteğe bağlı olarak, hazırlanan yuvalaklar tavada hafif çevrilip, buzdolabında saklanabilir.

Etlü Yuvalak düğünlerde ve bayramlarda yapılır.

DÜĞÜN YEMEĞİ

Malzemeler: (4 kişilik)
500 gr iri kıyılmış kuşbaşı et
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kekik
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
Aldığı kadar su
2 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞI:

Düdüklü tencereye et alınır ve suyunu çekinceye kadar kavrulur. Kavrulan etlere yağ, tüm soğan, salça, tuz ve baharatlar ilave edilip kavurmaya devam edilir. Daha sonra sıcak su ilave ederek 20-25 dakika düdüklüde pişirilir.





DONMA

Malzemeler: (4 kişilik)
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı su
200gr haşlanmış tavuk göğsü
2 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sirke

YAPILIŞI:

Bir tencerenin içerisinde sıvı yağ, tereyağ ve un kavrulur. Salça, tuz ilave edilip biraz daha kavurulur. Sirke, tavuk suyu ve suyu ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. İnmeye yakın haşlanmış tavuk etlerini ekleyip bir iki kere karıştırıp tabaklara alarak soğuduktan sonra servis yapılır.

ET YAHNİ

Malzemeler: (6 kişilik)
Yarım kilo dana kuşbaşı et
Akşamdan ıslatılmış 3 su bardağı nohut
3-4 adet arpacık soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber

YAPILIŞI:

Tencereye etler konur ve suyunu çekene kadar kavrulur. Daha sonra sıvı yağ, soğan salça ilave edilir ve kavrulur. Kavrulan ete nohut, baharatlar, tuz ve kaynamış su ilave edilir. Dödüklü tencerede ortalama 20-25 dakika pişirilir.

NOT: Bu yemek daha çok düğün, bayram ve davetlerde yapılır.



SOĞAN MIKLASI



SOĞAN MIKLASI

MALZEMELER:

- 4 adet soğan
- 4 adet yumurta
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞI

Yağ ile soğan güzelce kavrulur; pul biber ve tuz ilave edilir. Soğanlar yumuşayınca kadar pişirilir. Yumurtalar tek tek üzerine kırılır ve pişince ocaktan alınır.

KEŐKEK

Malzemeler: (10 kişilik)
2 su bardağı dvlmŐ buğday
1 bütün tavuk
5 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

KeŐkek için dvlmŐ buğdayı bir gün öncesinden ıslatılır. Tavuğu haşlanır. Haşlanan tavuk suyuna buğday ilave edilip ddklde pişirilir. Pişen buğdayın içerisine yeteri miktarda tuz atılır. Büyük bir tavada tereyağ kızdırılır. Bunun zerine ezilmiş buğdaylar ilave edilip kavrulur. Ayrı bir yerde tavuklar parçalara ayrılır. ParçalanmıŐ tavuklar ayrı bir tavada kızartılır. Kavrulmuş keŐkekler bir tabağa alınır. Tereyağı kızartılıp tavuklarla beraber keŐkeđe ilave edilir ve servis yapılır.





GÜDÜK

Malzemeler:

250 gr kıyma

1 adet orta boy soğan

1 tutam maydanoz

1 su bardağı bulgur

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Kızartmak için sıvı yağ

YAPILIŞI:

Bulgur kabarıncaya kadar kaynar suda ıslatılır. İnce doğranmış soğan, maydanoz ve diğer malzemeler konulup yoğrulur. Küçük köfteler yapılarak kızartılır.

BAZLAMA

Malzemeler: (4 kişilik)
300 gr kıyma
1 adet yumurta
1 adet büyük boy soğan
1 çay bardağı pişirilmiş bulgur
1 tatlı kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı tuz
İsteğe bağlı pul biber

YAPILIŞI:

Bir kaba kıyma, ince kıyılmış soğan, bulgur, yumurta, tuz ve baharatlar konulup güzelce yoğrulur. Hazırlanan harç 10-15 dakika buzdolabında bekletilir. Dinlenen harçtan avuç içi büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır ve tavada sıvı yağda kızartılır.

NOT: Bu köfteler mangalda veya saçta pişirilir. Özellikle düğünlerde kına gecesi bitiminde servis yapılır.



SIKMA



SIKMA

Malzemeler: (4 kişilik)
1 çay bardağı bulgur
250 gr kıyma
1 tatlı kaşığı fesleğen
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet orta boy soğan

YAPILIŞI:

Bir kaba bulgur, kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta, salça, tuz ve baharatlar konulur ve güzelce yoğrulur. Yoğrulan harç parmak izi çıkarılarak sıkılır, bir tencereye dizilir. Üzerine bir parmak geçecek şekilde kaynar su dökülür. Ayrı bir tabakta salça eritilip üzerine dökülür ve hiç karıştırılmadan sallayarak pişirilir.

NOT: Bu yemek özellikle düğünlerde gelin alma merasiminden sonra misafirlere ikram edilir.

PATATES KÖFTESİ:

Malzemeler: (4 kişilik)
3 adet orta boy haşlanmış patates
1 orta boy soğan
1,5 su bardağı ıslatılmış düğü
1 tane yumurta
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
Sıvıyağ (kızartmak için)
1 yemek kaşığı nişasta

YAPILIŞI:

Haşlanmış patatesler rendelenir. Bir kabın içerisinde rendelenmiş patates, düğü, yumurta, un, nişasta, ince kıyılmış soğan, tuz ve baharatlar özleşinceye kadar yoğrulur. Bu yoğurduğumuz malzemeden oval şekilde köfteler yapılır. Köfteler kızgın yağda kızartılır.



ETLİ BULGUR PİLAVI



ETLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler: (12 kişilik)
3 su bardağı iri bulgur
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
500 gr kuşbaşı et
7 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz
1 su bardağı nohut (haşlanmış)

YAPILIŞI:

Bir tencerede su kaynatılır, kaynayan suya salça, bulgur ve nohut eklenir. Sıvı yağı bir tavada kızdırıp, pişmeye yakın pilava ilave edilir. Biraz daha pişirilip suyu çekince altı kapatılır. Kuşbaşı bir tavada biraz sotelendikten sonra biraz sıcak su eklenir. Kısık ateşte pişirilir. Pilav bir tepsiye dökülür. Üzerine de pişen etler yayılır ve servis yapılır.

NOT: Bu pilav düğünlerde ve özel günlerde pişirilip ikram edilir.

TEKKE PİLAVI

Malzemeler: (8-10 kişilik)
2 su bardağı pilavlık bulgur
4 su bardağı su veya et suyu
1 çay bardağı haşlanmış nohut
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞI

Tencereye yağ konulur. Biraz ısındıktan sonra bulgur ilave edilip 5-10 dakika kavrulur. Bulgura tuz, sıcak su ve nohut ilave edilip pişmeye bırakılır. Piştikten sonra 10-15 dakika dinlendirilir. Sonra üzerine kızartılmış tereyağı dökülür. Bir tepsinin içerisine ıslatılmış yufka ekmeği serip pilav dökülür. Servis yaparken üzeri haşlanmış tavukla da süslenebilir.

NOT: Düğünlerde, yağmur dualarında, şenliklerde, bayramlarda yapılan bir yemektir.





DÖŞEME

Malzemeler: (4 kişilik)
1 adet orta boy soğan
2 adet orta boy patates
1 su bardağı bulgur
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı fesleğen
2 adet kurutulmuş kırmızıbiber
Sıvıyağ

YAPILIŞI:

Tencereye bol sıvı yağ konular, içerisine soğan ilave edilir. Pembeleşinceye kadar kavrulur. Patates ve salça ilave edilir. Patatesler pişene kadar kavrulur. Daha sonra bulgur ve baharatlar eklenir ve birlikte kavrulur. Üstünü iki parmak geçinceye kadar kaynar su ilave edilir. Pişmeye bırakılır.

NOT: Yufka ekmek ile tüketilir.

SALATALIK DOLMASI

Malzemeler: (5 kişilik)
5 adet tohumluk salatalık
1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı pirinç
150 gr kıyma
1,5 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı

YAPILIŞI:

Salatalıkları ortadan ikiye bölüp içi oyulur. Hazırladığımız dolma harcı ile salatalıklar doldurulur. Bunları bir tencereye dizilir. Hazırladığımız salçalı su üzerini geçmeyecek şekilde ilave edilerek, kısık ateşte pişirilir.



KURU BİBER ve PATLICAN DOLMASI



KURU BİBER ve PATLICAN DOLMASI

Malzemeler: (4 kişilik)

- 1 dizi patlıcan kuru su
- 1 dizi biber kuru su
- 2 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı pirinç
- 3 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım su bardağı zeytinyağı

YAPILIŞI:

Patlıcan ve biberler sıcak suda haşlanır. Bir kabın içerisine pirinç, kıyılmış soğan, bulgur, salçalar, baharatlar, yağ ve tuz koyup bir iç malzemesi hazırlanır. Haşlanan biber ve patlıcan kurularının içerisine iç malzeme koyulup, tencereye dizilir. Yağını koyup, su ilave edilir ve yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir.

NOT: Bir kış yemeğidir.

KABAK SARMASI

Malzemeler: (4 kişilik)

250 gr kıyma

1 yemek kaşığı salça

12 tutam maydanoz

1 çay bardağı bulgur

3-4 yemek kaşığı sıvı yağ

Kurutulmuş kabak

1 adet yumurta

İsteğe göre fesleğen, nane, kimyon, pul biber

YAPILIŞI:

Bir kabın içerisine kıyma, doğranmış soğan, maydanoz, yumurta ve baharatlar ilave edilip, yoğrulur köfte kıvamına getirilir. Kabaklar sıcak suda ıslatılır. Islanan kabaklara iç harcından koyarak rulo şeklinde sarılır. Ayrı bir tavada yağ ile salça kavrulur üzerine sıcak su eklenir; tencerenin içerisindeki kabak sarmalarının üzerine döküp pişirilir.



PANCAR YAPRAĞI SARMASI



PANCAR YAPRAĞI SARMASI

Malzemeler: (4 kişiliktir)

250 gr kıyma

1 kilo pancar yaprağı

1 su bardağı bulgur

2 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı salça

Fesleğen, nane, pul biber

1 tatlı kaşığı tuz

2-3 diş sarımsak

YAPILIşI:

Pancar yapraklarını sıcak suya batırılıp çıkartılır. Bir kabin içerisine kıyma, bulgur, ince kıyılmış soğan, tuz ve baharatları koyup bir i malzeme yapılır. Haşlanan pancar yapraklarının arasına i harçtan azar azar koyup sarılır. Bir tavanın içerisine sıvı yağ, tereyağ konulup kızartılır. Sarımsak ve salçasını da ekleyerek biraz daha kavrulur. Sıcak su ekleyerek sarılan pancar yapraklarının izerine döküp kısık ateşte pişirilir. (Baharatları isteğe göre kullanılır.)

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Malzemeler: (4 kişilik)

- 2 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı bulgur
- 3 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 adet domates(rende yapılmış)
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Asma yaprağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Bir kabin içerisine pirinç, bulgur, kıyılmış soğan, kıyılmış sarımsak, salçalar, domates, zeytinyağı, maydanoz ve tuz ilave edip iç harç hazırlanır. Yapraklar sıcak suya batırılıp çıkartılır. Sonra yaprakların içerisine iç harcından koyarak rulo şeklinde sarılır ve hazırlanan sarmalar bir tencereye dizilir. Üzerine sıcak su ilave edilip pişirilir.



KIYMALI YAPRAK SARMASI



KIYMALI YAPRAK SARMASI

Malzemeler: (4 kişilik)

250 gr kıyma

2 su bardağı bulgur

2 su bardağı pirinç

2 adet kuru soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

1 demet maydanoz

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı pul biber, karabiber, kimyon, nane

YAPILIŞI:

Bir kabin içerisinde kıyma, bulgur, pirinç, doğranmış soğan, maydanoz, salça, tuz ve baharatlar ilave edilip iç harç hazırlanır. Yapraklar sıcak suya batırılıp çıkartılır. Yaprakların içine iç harcından koyup rulo şeklinde sarılır. Yapraklar bir tencereye dizilir, üzerine sıcak su konularak kısık ateşte pişmeye bırakılır.

LABADA SARMASI

Malzemeler: (4 kişilik)
2 adet kuru soğan
2 su bardağı bulgur
2 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı kuru salça
Yarım bardak sıvı yağ
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım kilo labada

YAPILIŞI

Labadalar yıkanır. Labadalar hafif haşlanır. Bir kabın içerisine bulgur, kıyılmış soğan, salça, sıvı yağ, tuz, su ve baharatlar eklenip iç malzemesi pişirilir. Labadaların içerisine iç harçtan azar azar koyup rulo şeklinde sarılır. Tencereye dizilir. Üzerine sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirilir.



LAHANA SARMASI



LAHANA SARMASI

Malzemeler:

- 1 orta boy lahana
- 500 gr kıyma
- 2 adet yumurta
- 2 adet kuru soğan
- 1 su bardağı bulgur
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet yeşil soğan
- Tuz
- Yarım bağ maydanoz

Sosu İçin;

- 1 yemek kaşığı biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2-3 diş sarımsak
- Kaynar su

YAPILIŞI:

Bütün malzemeler konularak iç harç hazırlanır. Lahana yapraklarından ayırıp sıcak suda haşlanır. Haşlanan lahanalar küçük dikdörtgen şeklinde kesilerek hazırlanan iç harçtan konulup rulo şeklinde sarılır. Orta boy fırın tepsisine dizilir. Bir tavada tereyağı eritip salçalar ilave edilerek kavrulur. Rendelenmiş sarımsağı da ekleyip sıcak su ilavesiyle bir sos hazırlanır. Lahanaların üzerine dökülüp fırında pişirilir. Sıcakken servis yapılır.

AL DOMATES KURUSU

Malzemeler:

Kurutulmuş domates

Kuru soğan

Tereyağı, sıvı yağ

Bulgur

Tuz

Kurutulmuş cin biber

Fesleğen

Domates salçası

Süzme yoğurt

Sarımsak

YAPILIŞI:

Domates kuruları bir saat ılık suda bekletilir, daha sonra doğranır. Tavaya sıvı yağ ve tereyağı konular ve kızdırılır. İnce doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ilave edilir. Domates kuru, bulgur ve kuru cin biberi koyup tekrar kavurulur. Üstü batana kadar su döküp tuz, fesleğeni ilave edilir. Sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.





ŞALGA YEMEĞİ (BASTI)

Malzemeler: (4 kişilik)
4 adet orta boy şalga
3 adet orta boy soğan
1,5 yemek kaşığı salça
150 gr dana kıyma
1/2 su bardağı bulgur
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
Sıvı yağ
Su

YAPILIŞI:

Şalgaların kabukları soyulur küp küp doğranır. Bir tencereye su koyup haşlanılır. Haşlanan şalgaların suyu süzülür. Başka tencerede sıvı yağda ince doğranmış soğanla, kıyma kavrulur; salça ve tuzu ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Kavrulmuş malzemelerin içine haşlanmış şalga, bulgur ve su ilave edilip pişmeye bırakılır. Pişen yemek 10-15 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

EKŞİLİ KABAK YEMEĞİ

Malzemeler:

2 adet orta boy beyaz kabak

Yarım ay bardağı bulgur

2 adet orta boy soğan

2 yemek kaşığı salça

1 ay bardağı sirke

Yeterince su

Tuz

Yarım ay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI:

Kabaklar alacalı soyulup, kp, küp doğranır. Bir tencereye sıvı yağla soğan alınıp kavrulur. Salça da ilave edilip biraz daha kavrulur. Doğradığımız kabaklar ilave edilir ve biraz daha kavrulur. Bulgur, su, sirke ve tuz ilave edilip pişmeye bırakılır.





KIŞ YEMEĞİ

Malzemeler:

- 1 su bardağı kurutulmuş fasulye
- 1 su bardağı kurutulmuş patlıcan
- 1 su bardağı kurutulmuş kabak
- 1 ay bardağı kurutulmuş domates
- 1 ay bardağı kurutulmuş biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı salça
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Üzerini örtecek kadar su

YAPILIŞI:

Fasulye, kabak, patlıcan ayrı ayrı haşlanır ve süzölür. Ayrı bir tencerede soğan kavrulur ve salçası ilave edilir. Buna haşlanan sebzeler de ilave edilir ve kavrulur. Kavrulan sebzelerin içerisine tuz ve pul biber konulur. Üzerini geçecek kadar kaynamış su konulur.15 dakika kısık ateşte pişirilir.

ÇİRİŞ YEMEĞİ

Malzemeler:

Yarım kilo çiriş

1 adet orta boy soğan

1 yemek kaşığı salça

Sıvı yağ

Bir yemek kaşığı tereyağı

Yarım çay bardağı bulgur

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Çirişler yıkanır, doğranır, az suda haşlanır. Bir tencereye sıvı yağ, tereyağı alınır ince ince doğranan soğanlarla beraber kavrulup salçası ilave edilir. Çirişle, bulguru da katılıp kavurmaya devam edilir. Tuz, kırmızı biber ve sıcak su ilavesiyle pişmeye bırakılır.



GÖK DOMATES YEMEĞİ



GÖK DOMATES YEMEĞİ

Malzemeler:

4 adet orta boy gök domates

1 adet orta boy soğan

Yarım ay bardağı bulgur

1 yemek kağığı salça

1 tatlı kağığı pul biber

1 tatlı kağığı tuz

1 ay kağığı karabiber

3 yemek kağığı sıvı yağ

2 su bardağı su

YAPILIŞI:

Bir tencerenin içerisine sıvı yağ, doĐranmiŐ soğan konulup kavurulur. DoĐranmiŐ domatesler ve salça ilave edilip kavurmaya devam edilir. Sonra bulgur, tuz, baharatlar ve sıcak su ilave edilip pişmeye bırakılır.

ERİKLİ AŞ

Malzemeler:

- 3 adet orta boy patates
- 1 su bardağı kurutulmuş dağ eriği
- 1 su bardağı kurutulmuş acı biber
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar su
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI:

Tencereye yağ ve patatesle konularak yumuşayınca kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra içerisine kuru erik, kuru biber, bulgur, salça, tuz, aldığı kadar su ilave edilerek pişirilir.

NOT: Yufka, yeşillik ve turşu ile tüketilir.



FASULYE KAYGANASI



FASULYE KAYGANASI

Malzemeler: (4 kişilik)
Kurutulmuş dilme fasulye
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Haşlamak için su

YAPILIŞI:

Kurutulmuş dilme fasulyeler haşlanır. Haşlanan fasulyeler süzgeçten süzülür. Ayrı bir kabın içerisinde yumurtalar kırılıp çırpılır, un ilave edilir. Biraz daha çırpılıp tuzu, karabiberi, pul biberi ilave edilip haşlanmış dilme fasulyelerle karıştırılır. Daha sonra bir tavanın içerisine sıvı yağ konur karışım ilave edilir. İki yüzü çevrilerek omlet gibi kızartılır. Piştikten sonra isteğe bağlı olarak dilimlenerek servis edilir.

KABUKLU KURU FASULYE

Malzemeler:

Kurutulmuş kabuklu kuru fasulye

2 adet orta boy soğan

1 yemek kaşığı salça

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı pul biber

Haşlamak için su

YAPILIŞI

Kabuklu kuru fasulyeler suda haşlanır. Ayrı bir tencerede sıvı yağla soğan kavrulur. Salçası ilave edilip biraz daha kavrulur. Süzgeçten geçirilen kabuklu fasulyeler eklenir, üzerine kaynar su, tuz ilave edilerek 10 dakika kaynatılır. Ocaktan alınır.

NOT: İsteğe bağlı olarak içine bulgur da konulabilir.



SOĞANAŞI



SOĞANAŞI

Malzemeler:

- 10 adet orta boy soğan
- 300 gr bıçak arası et
- 25 gr kurutulmuş domates
- 2 adet yeşilbiber
- 1 yemek kaşığı salça
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

YAPILIŞI:

Kuru domatesler bir kapta ıslatılır. Etlar tavada yumuşayınca kadar pişirilir. Yağ ile birlikte soğanlar ilave edilip kavrulur. İslatılan domatesler ile biberler doğranıp tavaya ilave edilerek kavrulur. Kavruktan sonra üzerine salça ilave edilir. Bir parmak geçecek şekilde kaynamış su, tuz ve pul biber ilave edilip pişmeye bırakılır.

TOKLU BAŐI KAVURMASI

Malzemeler:

- 500 gr toklu baŐı
- 3 adet yumurta
- 1 adet bŸyŸk soğan
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı sirke

YAPILIŞI:

Toklu baŐı ayıklanır ve sirkeli suda bekletilir. Yıkanan toklu baŐı ince ince doğranır ve sıcak suda haşlanır. Haşlanan toklu baŐının suyu sŸzŸlŸr. İri doğranan soğanlar tavada yumuŐayıncaya kadar pişirilir. İçine yumurtalar kırılır, baharatlar ve tuz ilave edilip pişirilir. Sonra haşlanan toklu baŐı eklenip kavrulur.



ÇİRİŞ KAVURMASI



ÇİRİŞ KAVURMASI

Malzemeler: (4 kişilik)

Yarım kilo çiriş

1 adet orta boy soğan

2 adet yumurta

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Bir tatlı kaşığı tuz

Karabiber, pul biber

YAPILIŞI:

Çirişler yıkanıp, doğranır. Az suda haşlanır. Bir tavada sıvı yağla soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Yumurtalar kırılıp pişirilir. Tuz, baharatlar eklenip haşlanmış olan çirişler ilave edilir. Biraz daha kavrulur. Daha sonra servis tabağına alınır.

NOT: Çiriş, dağlık bölgelerde yetişen; pırasaya benzeyen bir bitkidir.

PANCAR YAPRAĞI KAVURMA

Malzemeler:

- 1 adet orta boy kuru soğan
- Haşlanmış pancar yaprakları
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞI:

Bir tavaya sıvı yağ, doğranmış soğanlar konulup, pembeleşinceye kadar kavurulur. Pancar yaprağı ilave edilerek biraz daha kavrulur ve yumurtası kırılır. Yumurta pişince baharatları ve tuzu ilave edilerek ateşten alınır.



KUZUGÖBEĞİ MANTARI DOLMASI



KUZUGÖBEĞİ MANTARI DOLMASI

Malzemeler:

- 500 gr kuzugöbeği mantarı
- İç malzemesi;
- 250 gr kuzu eti kıyması
- 1 adet orta boy soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 2-3 kaşık zeytinyağı
- 1 kaşık tereyağı
- 50 gr keçi peyniri
- Tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞI:

Kuzugöbeği mantarı saplarından ayrılır. İçinin boş olduğu görülür. Kuzugöbeklerini bir kaba alarak kaynamış su dökülür ve 10-15 dakika bekletilir (temizlenmesi için). Tencereye sıvı yağ konulur ve küçük küçük doğranmış soğan ilave edilip kavrulur. Üzerine ince doğranmış sarımsak ve et ilave edilir. Eti yüksek ateşte suyu salmadan pişirilir. Peynir ufalanarak ete ilave edilir. 1-2 dakika kavrulur. Baharatlar ilave edilip iç malzeme hazırlanmış olur. Hazırlanan iç kuzugöbeklerinin içerisine doldurulur. Sonra bunlar 10-15 dakika buharda pişirilir, sıcak olarak servis edilir.

KURU FASULYE

Malzemeler:

2 su bardağı şeker fasulye

2 adet soğan

Kuru domates

Kuru biber

Salça

Zeytinyağı

Tuz

YAPILIŞI:

Önce fasulyeler haşlanır. Tencerede soğan kavrulur. İslatılmış domates kuru, biber kuru ve salça konulur ve karıştırılır. Sonra fasulyeler ilave edilir. Suyu ilave edilip pişirilmeye bırakılır.





hamur işleri



ERİŐTENİN TAVASI



ERİŐTENİN TAVASI

Malzemeler:

2 adet domates

3 adet biber

100 gr eriŐten

2,5 su bardağı su

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı salça

YAPILIŞI:

Tencerenin iÇerisine yağ, biber konularak biraz kavrulur. Sonra domates ilave edilir. Buna salça, sıcak su, tuz ilave edilir. Kaynayan bu karışıma eriŐtenler eklenir. Su  ekilininceye kadar pişirilir.

TOPALAM

Malzemeler: (6 kişilik)

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar su

Kavurmak için:

2 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için:

Yarım su bardağı pekmez

1 su bardağı peynir rendesi

YAPILIŞI:

Un bir kaba konulur, tuz ve suyla kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Hamur dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra hamurdan küçük küçük parçalar alınıp elde rulo şeklinde yuvarlanır. Bunlar küçük küçük kesilir. Tencerede kaynayan suya hamurlar ilave edilir, rengi değişinceye kadar pişirilir. Sonra süzgeçle suyu süzülür. Ayrı bir tavada sıvı yağ ve tereyağı kızartılır. Süzülen hamurlar (topalam) kızdırılmış yağa atılır ve kavrulur. Sonra servis tabağına alınır. Üzerine pekmez gezdirilir ve peynir serpilir.

NOT: Sahur yemeğidir.



HORUNTU



HORUNTU

Malzemeler:

- 100 gr horuntu
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 100 gr kıyma
- 1 adet büyük soğan
- 1 adet domates
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yenibahar

YAPILIŞI:

Horuntular sıcak suda 15 dakika haşlanır. Süzildükten sonra geniş bir tepsiye alınır. Kıyma, soğan, domates ve baharatlar kavrulur. Tepsiye alınan horuntunun üzerine dökülür. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

NOT: Beyşehir'in mantısı olarak adlandırılır.

HOLUSKA

Malzemeler: (4 Kişilik)

1 yumurta

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

200 gr yağlı peynir

YAPILIŞI:

Yumurta, su, tuz ve aldığı kadar unla kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur 10 dakika dinlendirilir. Hamurdan 3 adet beze elde edilir. Bezeler 2mm kalınlığında açılır. Su bardağı yardımıyla kesilir. Kesilen hamurların arasına rendelenmiş peyniri koyup poğaça şeklinde kapatılır. kapatılan hamurlar un serpilen tepsiye dizilir 25-30 dakika dinlendirilir. Bir tencereye su koyulup kaynatılır. Kaynayan suyun içerisine 2 yemek kaşığı sıvı yağ konur. İçerisine hazırlanan hamurlar koyularak 20-25 dakika kısık ateşte pişirilir. Ayrı bir tavada tereyağ kızartılıp servis tabağına aldığımız holuskaların üzerine gezdirilir. Servis aşamasında holuskalar hafif sulu olarak servis edilir.

NOT: Sahur yemeği olarak yapılır.



KAKIRDAKLI GÖZLEME



KAKIRDAKLI GÖZLEME

Hamuru İçin:

2 su bardağı un

1 çay bardağı tuz

Aldığı kadar su

İç malzemesi:

Kakırdak

2 adet kuru soğan

2 adet yeşil biber

Yarım demet maydanoz

Tuz

Pul biber

YAPILIŞI:

Un, tuz, su bir kaba alınarak ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hamurlar bezelere ayrılır ve yuvarlak olarak açılır. İç malzeme konular ve kapatılıp saçta ve tavada pişirilir.

PATATESLİ MAYALI

Malzemeler:

4 adet haşlanmış patates

1 paket yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

Un

Su

YAPILIŞI:

Rendelenmiş patates kadar un koyup maya, tuz ve su ilave edilerek ele yapışmayan hamur elde edilir. Yarım saat kadar mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur bezelere ayrılır ve yuvarlak olarak açılır. Sac veya tavada pişirilir.





MAYALI EKMEK

Malzemeler:

3 su bardağı su

Yarım paket yaş maya veya kuru maya

Aldığı kadar un

1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Su, maya, tuz karıştırılıp un ilave edilir. Çok sert olmayan bir hamur elde edilir. 30-40 dakika mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur bezelere ayrılarak yuvarlak bir şekilde açılır. Sacta veya tavada pişirilir.

SAÇARASI

Malzemeler:

2 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 paket yaşmaya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un

İç malzemesi:

Sıvıyağ, tahin, haşhaş

Üzeri için:

1 yumurta sarısı, 1 yemek kaşığı yoğurt, susam, çörekotu

YAPILIŞI:

Un hariç diğer malzemeler karıştırılır. Yavaş yavaş unu ilave ederek ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Bezelere ayrılır ve 10-15 dk mayalanmaya bırakılır. Mayalanan bezeler ince yufka şeklinde açılır. Tahin ve yağ karıştırılarak açılan yufkaya sürülür, hamurun ortası açılır. Rulo halinde sarılır ve yağlanmış olan fırın tepsinin ortasından başlayarak yuvarlak olacak şekilde dolayıp tepsi dolana kadar aynı işlem tekrarlanır. Üzerine yumurta ve yoğurt çırpıp sürülür. Susam ve çörekotu atıp fırında 180 derecede pişirilir.





DİBİLE KÖMBESİ

Malzemeler:

Hamuru için

1 kilo un

1 tatlı kaşığı toz maya

Susam

Yumurta sarısı

Aldığı kadar su

İç malzemesi:

Yarım kilo haşhaş

250 ml. sıvıyağ

YAPILIŞI:

Hazırlanan hamur bezelere ayrılır. Bezeler yemek tabağı büyüklüğünde açılır. Kavrulup dövülmüş haşhaşa sıvıyağ ilave edilir 2-3 yemek kaşığı iç malzemesinden koyup hamur tekrar toparlanır. Oklava yardımı ile yemek tabağı büyüklüğünde tekrar açılır. Üzerine yumurta sürülür, susam serpilir. Toprak tencerenin altına sayacak konur. Tencerenin üzerine küçük sac koyulur. Sacın üzerine ateş yakılıp korlaşan ateşin birazı sayacağın altına alınır. Yapılan hamur toprak tencerede pişirilir.

CEPLİK

Malzemeler:(8 kişilik)

1 paket yaş maya
5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su

İç Harcı İçin;
500 gr dana kıyma
2 adet ince kıyılmış soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
Yarım bağ maydanoz

YAPILIŞI:

Bir kap içerisine un, maya, tuz koyup ılık su ilavesiyle ele yapışmayan hamur yapılır. Hamur 1 saat mayalanmaya bırakılır. Bu arada iç harcı hazırlamaya geçilir. Bir tavanın içerisinde soğan, kıyma kavrulup, tuz ve pul biber eklenir. Altını kapatınca maydanoz ilave edilip soğumaya bırakılır. Mayalanan hamurdan bezeler alınıp servis tabağı büyüklüğünde açılır. İçine iç harcı konulur; hamur ortaya toplanarak tekrar beze haline getirilir. Tekrar açılır ve teflon tavada altı ve üstü pişirilir. Pişen ceplikler tereyağ ile yağlanarak sıcak servis edilir.

NOT: İsteğe bağlı olarak da patatesli iç yapılabilir.





GEVREK

Malzemeler: (4 Kişilik)
1 su bardağı çiğ haşhaş
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
Açmak için çiğ haşhaş

YAPILIŞI:

Haşhaş, un, tuz ve su ilavesiyle ele yapışmayan bir hamur yapılır. Hamurdan bezeler alınıp servis tabağı büyüklüğünde haşhaşla açılır. Açılan hamurları sacta ya da tavada pişirilir, soğuk olarak servis edilir.

HINGİLİŞ

Malzemeler:

- 5 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı su

İç Malzemeleri:

- Patates, kırmızıbiber, karabiber, kimyon, nane, su

Üzeri için:

- Sarımsaklı yoğurt, Kırmızı biber, nane, yağ

YAPILIŞI:

Patatesler haşlanıp rendelenir. Baharat ve sıvı yağ ilave edilerek iç malzemesi hazırlanır. Un, yumurta, bulgur, tuz ve su ilave ile sert bir hamur yapılır. Hamur bezelere ayrılarak yufka büyüklüğünde açılır. Çay bardağı ile kesildikten sonra iç malze konulup kapatılır. Kaynayan suda 20 dakika haşlanır, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Nane, kırmızı biber yağda kızartılarak dökülür ve servis yapılır.



HATMIŞ



HATMIŞ

Malzemeler:

1 adet tüm tavuk

Hamuru için:

5 su bardağı un

2,5 su bardağı su

Tuz

Sarımsak Sosu İçin:

2 baş ezilmiş sarımsak

2 su bardağı tavuk suyu

Tuz

Karabiber

YAPILIŞI:

Tavuk haşlamaya bırakılır. Un, tuz, su ile sert bir hamur elde edilir. İnce şeritler halinde yuvarlanan hamur 1 cm. kalınlığında kesilir. İki parmakla unun içinde döndürülerek şekil verilir. Haşlanan tavuk büyük parçalara ayrılır. Bir tencerede su kaynatılır ve içerisine 1 su bardağı tavuk suyu eklenir. Kaynayan bu suda hamurlar 15-20 dakika pişirilir. Pişen hamurlar servis tabağına alınır. Üzerlerine büyük parçalara ayırdığımız tavuklar konular. Sarımsaklar ezilip kâse içerisine konular. Kâsenin içerisine 1 kepçe haşlanan hamur suyundan, 1 kepçe de tavuk suyundan ilave edip servis yapılır.

Not: Bu yemek kemikli etle de yapılabilir.

BAYRAM KÖMBESİ

Malzemeler:

Haşhaş

Su

Yağ

Un

Tuz

Kabartma tozu

Yumurta

Ceviz

YAPILIŞI:

Haşhaş, su, yağ bir tencerede kaynatılarak hazırlanır. Un, tuz, su ve kabartma tozu karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Küçük bezeler haline getirilen hamur yufka büyüklüğünde açılır. Açılan hamura hazırlanmış olduğumuz haşhaş sürülerek birazda dövülmüş ceviz atılır. Yufkanın ortasından dış kısmına doğru kıvrılarak küçük rulolar oluşturulur ve tepsiye döşenir. Tepsi dolduktan sonra 1 yumurta kırılarak kömbenin üzerine sürülür ve biraz susam atılıp fırına verilir.





ŞİBİT

Malzemeler:

- 1 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 yaş mayanın 1/3 ü
- 2 su bardağı mısır unu
- Kuyruk yağı
- Biraz un
- Tuz

YAPILIŞI:

Bütün malzemeler bir kaba konularak krep hamuru kıvamına getirilir. Sacın üzerine biraz kuyruk yağı koyulur. Yapılan hamur saca dökülerek iki tarafı da kızartılır. Servis tabağına alınır.

GIĞALAK

Malzemeler:
Hamuru için;
Un
Su
Tuz

Et (küçük doğranmış)
Ekşi dağ eriği pestili
Tereyağ
Salça
Tuz
2 kaşık un
2 su bardağı et suyu

YAPILIŞI:

Hamur yapılır. Hamur şehriye şeklinde küçük parçalara ayrılır. Kaynayan et suyunun içerisine hamurlar atılır. Önceden ıslatılan erik pestili eklenir. Biraz kaynadıktan sonra haşlanan etler ilave edilir. Tavada un, tereyağı ve salça kavurup üzerine dökülür. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirilir.



ASKER KURABİYESİ



ASKER KURABİYESİ

Malzemeler:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Aldığı kadar un
- Üzeri için; yumurta sarısı, susam

YAPILIŞI:

Malzemeler bir kaba konularak ele yapışmayan bir hamur yapılır. Oklava ile 1 cm kalınlığında açılıp, çay bardağı ile kesilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp susam atılır. 160 derecede pişirilir.

NOT:

Asker uğurlamasında yapılır. Tüm malzemeleri gelen misafirler getirir. Ayrılrken de bunlardan evlerine götürürler.

çorbalar



EKŞİ TARHANA ÇORBASI



EKŞİ TARHANA

Malzemeler:

- 3 çorba kaşığı diş tarhanası
- 1adet orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞI:

Bir tencerede ekşi tarhana su ile ezilerek pişirilir. Ayrı bir tavada tereyağı, sıvı yağ ve doğranmış ince soğanlar biraz kavrulur. Üzerine salça ilave edilip, pişmekte olan tarhananın içerisine ilave edilir. Pul biber ekleyip, bir iki taşım kaynatılır. Sıcak olarak servis edilir.

NOT: Bu çorba kış aylarında sıcak olarak tüketilir.

AYRAN AŞI ÇORBASI

Malzemeler:

Bir su bardağı süzme yoğurt
Bir ay bardağı dövölmüş buğday
Bir tatlı kaşığı tuz
Nane
Su

YAPILIŞI:

Tencereye dövölmüş buğday, su ilave edilip ezilinceye kadar haşlanır. Yoğurt başka bir kâsede su ile açılıp cacık kıvamında ezilir. Buğday ile yoğurt karıştırılır, tuzu atılarak soğumaya bırakılır. Üzeri nane yaprağı ile süslenir, soğuk olarak servis edilir.





SÜTLÜ ÇORBA

Malzemeler:

Bir çay bardağı dövülmüş buğday

İki su bardağı süt

Bir tatlı kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

Haşlamak için su

YAPILIŞI:

Tencerede dövülmüş buğday haşlanır. Ayrı bir tencerede süt kaynatılıp, haşlanan buğday ilave edilir. Tuzunu ve karabiberi ekleyip, özleşinceye kadar kaynatılır. Ocaktan alınıp sıcak servis edilir.

ARABAŐI ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 bütün tavuk
- 3-4 adet kuru biber(acılı)
- 4 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı salça

Hamuru için:

- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1-2 damla limon suyu

YAPILIŞI:

Hamurunu yapmak için 3 su bardağı su kaynatılır; 2 bardak su ve un bir kaptaki ocakta kaynamakta olan su içerisine yavaş yavaş ilave edilir. Kaynayan hamura tuzunu da ilave edip 5-10 dakika pişirilir. Fırın tepsisinin içini hafif suyla ıslatıp pişen hamur tepsiye dökülür, soğumaya bırakılır.

orba için; tavuk haşlanır suyu kenara alınır. Haşlanan tavuk didiklenir. Tencereyi ocağa alıp sıvı yağ, tereyağı ve un alınıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salçası koyulup biraz daha karıştırılıp soğuk su ilave edilir. Topaklanmaması için hızlı hızlı karıştırılır. Kuru biber, baharat, tuz ve tavuk suyu ilave edilir. Kaynayıncaya kadar karıştırılıp içerisine tavuklar atılır. 10-15 dakika kaynatılıp ocaktan alınır.



KULAK ÇORBASI



KULAK ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 çay bardağı kulak (önceden kesilmiş kurutulmuş)
- 2 adet yeşilbiber
- 1 adet domates
- 5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça

YAPILIŞI:

Yağ ve biber tencereye konulur. Kavrulan biberlere domates ve salça ilave edilir. Sıcak su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan karışıma kulaklar ve tuz ilave edilip 5-10 dakika pişirilir.

DOĞA AŞI ÇORBASI

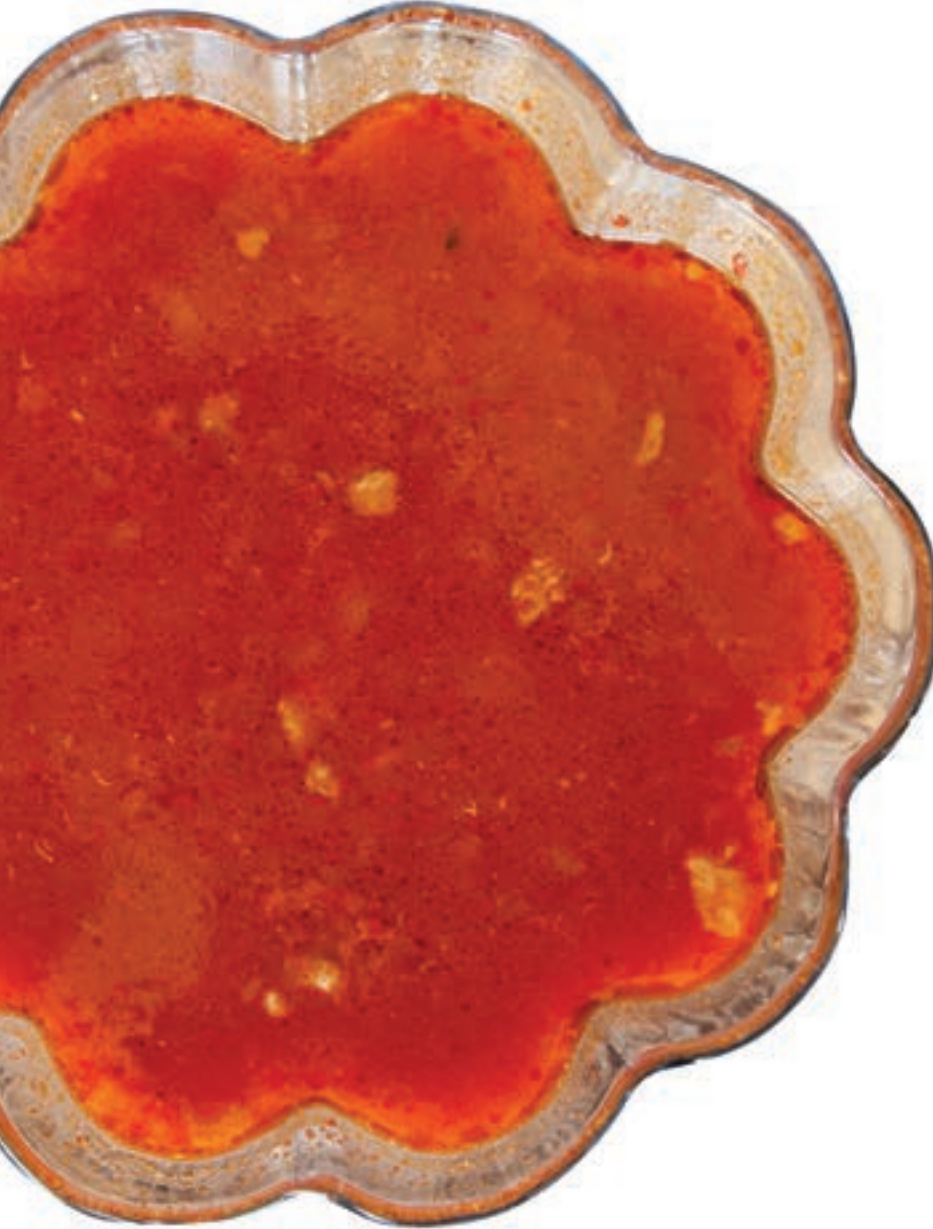
Malzemeler (6-8 kişilik)
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış dövme
500 gr süzme yoğurt
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 ay kaşığı kekik
Et suyu yada su

YAPILIŞI:

Haşlanmış nohut ve buğday bir arada tekrar kaynatılır. Diğer tarafta terbiyesi hazırlanır. Bir kâsenin içerisine yoğurt, un konulur. Bir miktar su ilave edilip çırpılır. Kıvamı açılan terbiyeye kaynamakta olan buğday ve nohut suyundan ilave edilir. Burdaki amacımız yoğurdun kesilmemesidir. Kaynamakta olan buğday ve nohudun üstüne bu karışım ağır ağır karıştırılarak dökülür. Tuz ve kekik de ilave edilir. Tereyağı, nane ve kırmızı toz biberi kızartıp üzerine dklerek servis yapılır.



ACILI ÇORBA



ACILI ÇORBA

Malzemeler:

- 1 adet tavuk
- 2 adet patates
- 1 su bardağı mercimek
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı şehriye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı salça

YAPILIŞI:

Tavuk haşlanıp çok ince bir şekilde doğranır. Patates ve mercimek haşlanıp süzğüden geçirilir. Tencereye yağ konur; kızgın yağda un ve pul biber kavrulur. Haşlanan patates, mercimek ve tavuk tencereye atılır. İsteğe göre tavuk suyu veya su ilave edilir. Hepsi pişer ve şehriyeler ilave edilir. Bir miktar kaynatıldıktan sonra dinlenmeye bırakılır.

DÜĞÜN ÇORBASI

Malzemeler (4 kişilik)
Yarım çay bardağı yarma
1 yumurta
2-3 yemek kaşığı pirinç
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı yoğurt

YAPILIŞI:

Yarma bir kabin içerisine alınır sıcak suyla ıslatılır. Islatılan yarma ve pirinç haşlanır. Yoğurdu bir kaptan ezip içine 1 yumurta, 1 yemek kaşığı un eklenir çırpılır. Yeteri kadar su eklenip ocağa alınır, karıştırılarak kaynatılır. İçerisine haşlanmış nohut, pirinç ve yarma eklenir kıvama gelinceye kadar pişirilir. Tuz da eklenip; bir tavada eritilen tereyağı, naneli sos üzerine gezdirilir.



İRİAŞI ÇORBASI



İRİAŞI ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış buğday
- 1/2 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 100 gr dana kuşbaşı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı salça

YAPILIŞI:

Bir tencereye haşlanan buğday ve nohut alınır. İçerisine üstünü geçecek şekilde sıcak su konular, kaynamaya bırakılır. Diğer taraftan et tavaya alınarak suyu çekinceye kadar kavrulur. Kaynayan buğday ve nohutun içeresine etler ilave edilir. Tereyağı, pul biber, tuz ve salça ayrı bir tavada kavrularak çorbaya ilave edilir, kaynamaya bırakılır. Suyunu çektikçe koyuluğuna göre sıcak su ilave edilir.

UN ÇORBASI

Malzemeler:(6 kişilik)
1 adet orta boy soğan
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı un

YAPILIŞI

Su konulan tencereye biraz tuz atılıp kaynamaya bırakılır. Ayrı bir tavada ince doğranmış soğanlar tereyağı ve sıvı yağla kavrulur. Ocak kapatılır. Kaynamakta olan suya unlar ovalanır, atılıp karıştırılır. Tavadaki soğanlar ilave edilip 10-15 dakika kaynatılır. Piştikten sonra sıcak servis edilir.



ÖĞMEÇ



ÖĞMEÇ

Malzemeler: (6 kişilik)
1 yumurta sarısı
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su

YAPILIŞI:

Yumurtanın sarısı ile un dağıtılacak şekilde karıştırılıp, övülür. Daha sonra tencerede yağ ve salça kavrulup suyu ilave edilir. Ovulmuş un ilave edilip koyulaşincaya kadar kaynatılır.

SALLI BOLLU ÇORBA

Malzemeler: (6 kişilik)

- 1 adet soğan
- 1 su bardağı bulgur
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı su

YAPILIŞI:

Tencerede sıvı yağla soğan kavrulur; salça ilave edilir. Su eklenip kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya bulgur, sirke, tuz ve fesleğen atılıp pişmeye bırakılır. Çorbamız sıcak olarak servis edilir.



EV TARHANASI ÇORBASI



EV TARHANASI ÇORBASI

Malzemeler:

- Üç adet kuru tarhana
- Bir diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 bardak su

YAPILIŞI:

Kuru tarhanalar bir kaptaki soğuk suyla 2-3 saat ıslatılır. Islatılan tarhanalar ocağa alınıp kaynatılmaya bırakılır. İçindeki malzemeler özleşinceye kadar pişirilir. Tavada tereyağı eritilip, rendelenmiş sarımsağı, pul biberi ve naneyi ekleyip sos elde edilir. Pişen çorba kâselere alınır, hazırlanan sos ilave edilerek servis edilir.

UN TARHANASI ÇORBASI

Malzemeler:

4 yemek kaşığı un tarhanası

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı salça

Tuz

Nane

Su

YAPILIŞI:

Tencerede yağ ile salça kavrulur. Un tarhanası ekleyip kavurma iŐlemine devam edilir. Soğuk su, nane, tuz eklenip kaynamaya bırakılır. Koyuluğuna göre su ilave edilebilir.





EMEN

KASABA

- * KASHARI
- * PATATESLI

- KASABA
- DURUM
- KÖK

ÇAMUR KÖKÜ

tatlılar





ÇİĞİRDİK 1

Malzemeler:

2 su bardağı pekmez

2 su bardağı haşhaş

1 su bardağı kenevir

YAPILIŞI:

Pekmez kaynatılır. İçerisine dövülmüş, kavrulmuş haşhaş ve kenevir ilave edilir. 10 dakika kaynatılır. Kâselere dökülür. Soğuk servis eldir.

NOT: Yufka ekmekle yenilir.

ÇİĞİRDİK 2

Malzemeler: (8 kişilik)
2 su bardağı pekmez
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı susam
1,5 su bardağı kavrulmuş haşhaş
1,5 su bardağı ceviz içi
2 su bardağı fındık içi

YAPILIŞI:

Pekmez ve şeker tencereye konulup, ocağa alınır. Köpük köpük oluncaya kadar karıştırılarak kaynatılır. Diğer taraftan bir tavada haşhaş ve susam kavrulur. Ceviz ve fındık içi ile birlikte kaynayan pekmeze ilave edilir. Pekmez çekene kadar pişirilir. Yağlanmış tepsiye dökülür. Bir gün donduktan sonra kesilerek servis yapılır.



GALGIDAN



GALGIDAN

Malzemeler: (4 kişilik)
2 su bardağı bulgur kepeği
2 su bardağı pekmez
1 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞI:

Tavanın içerisine tereyağ, sıvı yağ ve bulgur kepeği konularak kokusu çıkana kadar kavrulur. Pekmez ilave edilip, çekene kadar pişirilir. Sonra soğuk olarak servis edilir.

KIVRIM

Malzemeler:
5 adet yufka
İç malzemesi:
200 gr haşhaş
25 gr kenevir
25 gr ceviz
Sıvıyağ

Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 su bardağı pekmez

YAPILIŞI:

Yufkalar dörde bölünür. Ayrı bir kaptaki ceviz, haşhaş, kenevir ve sıvıyağ karıştırılır. Böldüğümüz yufkalardan biri alınır uç kısmına iç malzeme konularak sarılır ve tepsinin ortasına konulur. Yufkalar bitene kadar aynı işlem devam ettirilir. Sıvı yağ, tereyağı kızdırılarak üzerine dökülür. 200 derecede kızarıncaya kadar pişirilir. Hazırlanan şerbet ılık olarak üzerine dökülür.



ÇENÇEN AŞI



ÇENÇEN AŞI

Malzemeler: (4 kişilik)
2 adet kırılmış kuru yufka
1 çay bardağı şeker
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı pekmez
2 su bardağı su
1 su bardağı dövülmüş ceviz

YAPILIŞI

Tavaya sıvı yağ, tereyağı alınarak kırılmış yufkalar ilave edilir ve kavrulur. Ayrı bir kaptaki şeker, pekmez ve su karıştırılıp kavrulan ekmeğin üzerine dökülür. Suyu çekene kadar pişirilir. Soğuyunca servis tabağına alınır ve üzerine ceviz serpilir.

ŞİRE TARHANASI

Malzemeler:

- 4 su bardağı yarmalık un
- 4 su bardağı su
- 1,5 su bardağı pekmez
- 3,5 su bardağı su
- 1,5 su bardağı şeker
- Dövülmüş haşhaş

YAPILIŞI:

Tencereye 3,5 su bardağı su dökür, pekmez ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan pekmezin içerisine şeker ilave edilir. Yarma ununu ayrı bir kaptaki 4 bardak suyla ezip kaynayan pekmeze karıştırılarak ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Kâselere koyup üzerine dövülmüş haşhaş dökülüp servis edilir.

NOT: Şire tarhanasını bir tepsiye döküp dilimlenmiş olarak da servis edilebilir.





PELTE

Malzemeler: (4 kişilik)
1 ay bardağı sıvı yağ
3 orba kaşığı un
1 su bardağı Şeker
1 su bardağı pekmez
1 litre su

YAPILIŞI:

Tencereye sıvı yağ ve un konularak unun kokusu çıkıncaya kadar kavurulur. Ayrı bir kapta kaynamış su içinde Şeker, pekmez karıştırılarak eritilir. Kavrulan unun içerisine bu karışım yavaş yavaş ilave edilir. Muhallebi kıvamında pişirilir. Sıcakken kâselere dökölüp, soğuk olarak servis edilir.

UN HELVASI

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ

YAPILIŞI:

Tavada sıvı yağ ve tereyağ kızartılır; daha sonra un ekleyip pembeleşinceye kadar kavurulur. Tencerede şeker ve su kaynatılarak kavrulan una yavaş yavaş ilave edilir ve hızlı hızlı karıştırılır. Un kendini çekip toparlayıncaya kadar pişirilir. Soğuk olarak servis edilir.





BAKLAVA

Malzemeler:

- 2 yumurta
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- Yarım ay bardağı sirke
- Yarım ay kağığı tuz
- Aldığı kadar un
- 1 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

- 4 su bardağı Şeker
- 4 su bardağı su
- 2-3 damla limon suyu

İç harcı:

- Dövülmüş ceviz
- Açmak için:1 kg nişasta
- zeri için:200 gr tereyağı
- 1 su bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI:

KarıŐtırma kabına 2 yumurta, süt, sıvıyağ, sirke, kabartma tozu, tuz ve aldığı kadar un koyarak; kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur 10-15 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurdan 40 tane ceviz büyüklüğünde beze elde edilir. Her bezeyi nişasta yardımıyla 10 cm çapında açılır. Açılan bezelerin 10 tanesi st üste gelecek Şekilde aralarına nişasta serpererek konulur. Böylece 4 grup elde edilir. 1.parça merdane ile nişasta atılarak tepsi büyüklüğünde açılır. Diğer 3 parçaya da aynı işlem yapılır. Bu 4 parçanın aralarına ceviz serpilir. Isteğe göre kesilir; üzerine kızartılmış tereyağ ve sıvı yağ karışımı eşit bir Şekilde dökülür. Fırında 180 derecede alt, st kızarana kadar pişirilir. Tencereye Şeker ve su konulup 20-25 dakika kaynatılır, 2-3 damla limon suyu eklenip Şerbet elde edilir. Şerbet ılıtılır bir kızaran baklavanın üzerine dökülür.

OKTAN ÇEKME

MALZEMELER:

- 1 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı sirke

Üzeri için;

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Açmak için nişasta

İçi için;

- 2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 1 su bardağı dövülmüş fındık içi

Şerbeti için;

- 3,5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su

YAPILIŞI:

Tüm malzemeler karıştırılarak ele yapışmayan hamur hazırlanır. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her beze nişasta serpilerek oklava ile ince, ince açılır. Açılan yufkaya ceviz ve fındık karışımı serpilir. Oklavaya sarılan yufka iki taraftan ortaya doğru büzdürülür. Fırın tepsisine oklavadan çıkartılarak dizilir. 2 parmak aralıklarla kesilir. Tavada sıvı yağ, tereyağı kızdırılıp kepçe yardımıyla oktan çekmelerin üzerinde gezdirilir. 180 derecede fırında alt, üst kızarana kadar pişirilir. Bir tarafta şeker ve su kaynatılıp şerbet hazırlanır. Şerbet ılık olarak dökülür.



SÜTLÜ BAKLAVA



SÜTLÜ BAKLAVA

Malzemeler:

- 1 yumurta
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Bir fiske tuz
- Aldığı kadar un

İç malzeme için:

- 2 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Açmak için 1/2 paket nişasta

Üzeri için 2 su bardağı sıvı yağ

Şerbeti:

- 4 su bardağı süt
- 4 su bardağı şeker
- Bir damla limon suyu

YAPILIŞI:

Bütün malzemeler bir hamur leğeninde kulak memesi yumuşaklığında yoğurularak 15dk dinlendirilir. Ceviz büyüklüğündeki bezeler küçük açılarak 5'i üzerine konularak oklava yardımıyla tepsi büyüklüğünde açılır. Sonra tepsiye yayılır ve cevizler üzerine serpilir. Her hamuru bu şekilde yapılarak tepsi büyüklüğünde açılıp hamurlar bitirilir. Sonra dilimlere ayrılır. 2 su bardağı sıvı yağ kızartılıp üzerinden gezdirilir. 180 derece fırında pişirilir. Sonra süt ve şeker kaynatılır limon suyu eklenerek soğumaya bırakılır. Baklavanın üzerine dökülür.

Sini

Malzemeler:

1 ay bardağı sıvı yağ

1 ay bardağı süt

1 kabartma tozu

1 yemek kaşığı sirke

2 yumurta

Nişasta (açmak için)

İçi için dvlmş ceviz ve ezilmiş haşhaş

zeri için tereyağı ve sıvı yağ

şerbeti için;

3 su bardağı toz şeker

1 su bardağı pekmez

4 su bardağı su

YAPILIşI:

Sıvı yağ, sirke, süt, yumurta, kabartma tozu ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Daha sonra bezelere ayrılarak tek tek nişasta ile açılır. İnce açılmış yufkanın içine haşhaş ve ceviz konulup sarılır. Tepsinin ortasından başlanarak sarılır. Sonra zerine tereyağ ve sıvı yağ kızdırılır ve dökülür. Fırında pişirilir. Kaynamış şerbet soğumuş tatlının üzerine dökülür ve servis tabağına alınır.



KAYGANA TATLISI



KAYGANA TATLISI

Malzemeler (4 kişilik)
2 yemek kaşığı nişasta
5 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu

Şerbeti için;
2 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su

YAPILIŞI:

Yumurta, süt, nişasta iyice karıştırılır. Bu karışıma kabartma tozu ilave edilir. Bir yemek kaşığı tereyağı tavaya konur ve eridikten sonra biraz kavrulur. Karıştırılan malzemeler tavaya dökülür kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir. Altı kızarıncaya ters çevrilip diğer tarafı da pişirilir. Tepsiyeye alınır. Kare kare dilimlenir. Tencerede şeker ve su kaynatılıp şerbet haline getirilerek yaptığımız kaygananın üzerine ılık olarak dökülür; soğuyunca servis edilir.

EL KESİMİ KADAYIF TATLISI

Malzemeler: (6 kişilik)
2 adet ıslatılmış yufka (elde erişte gibi kesilecek)
3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı tereyağı

Şerbet için;
1,5 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker

Süslemek için;
Ceviz
Haşhaş

YAPILIŞI:
Erişte gibi kesilen yufkaların üzerine kızartılmış tereyağ, sıvıyağ dökülüp harmanlanır. Tepsiye dökülüp eşit bir şekilde yayılır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Pişen kadayıflara şerbet verilir. Kadayıflar soğuk, şerbet ılık olacak.



NİŞAŞTA HELVASI



NİŞAŞTA HELVASI

Malzemeler: (4 kişilik)
3 su bardağı nişasta
1 çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker

YAPILIŞI:

Nişasta, şeker kaptı soğuk suyla ezilir. Tencereye sıvı yağı alıp, kızdırılır. Nişastalı, şekerli karışım karıştıra karıştıra kızaran yağa ilave edilir. Koyu kıvama gelene kadar pişirilip soğuk servis edilir.

PALİZE

Malzemeler:

5 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı nişasta

Süslemek için ceviz ve tarçın

YAPILIŞI:

Tencereye su ve şeker alınıp ocağa konulur. Kaynayınca başka bir kapta suyla ezilen nişasta yavaş yavaş tencereye ilave edilir. Bir iki taşım kaynayınca ocaktan alınarak kaselere boşaltılır. Soğuyunca tarçın ve cevizle süslenip servis edilir.





diğerleri





ERİŞTE

Malzemeler:
10 adet yumurta
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un

YAPILIŞI:

Yumurtaları kabın içine kırıp su ve tuz ilave edip sert bir hamur elde edilir. Elde edilen hamuru bezelere ayırıp her bezeyi yuvarlak fırın tepsisi büyüklüğünde 1mm kalınlığında açılır. Açılan hamurlar temiz bir bez üzerine serilip hafif kurutulur. Kurutulan hamurlar isteğe bağlı olarak st üste konup kalın Şeritler halinde kesilir. Kesilen Şeritler tekrar kibrit p kalınlığında kesilerek temiz bir örtü üzerinde kurutulur. 2 gün kurutulduktan sonra kiŐin tüketilmek üzere saklanır.

NOT: Bu hamurdan 1cm eninde kare kare kesilirse buna kulak denir.

UN TARHANASI

Malzemeler:

- 1 kg süzme yoğurt
- 5 adet yumurta
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 3-4 adet domates rendesi
- 3-4 adet salçalık biber
- 2 adet kuru soğan
- 7-8 diş sarımsak
- 1 çay bardağı mercimek
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 tutam yaş nane
- Aldığı kadar un
- 1 yemek kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Nohut, mercimek, pirinç haşlanır. Domates, biber, soğan, sarımsak, nane robotta çekilir. Geniş bir kabın içerisinde yoğurt krema kıvamında ezilir. İçerisine yumurtalar, haşlanan ve robottan geçirilen malzemeler konulup tuz ve un da eklenip ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur 15 gün boyunca karıştırılarak serin bir yerde temiz bir bezin üzerine kaşık yardımıyla yayarak kurutmaya bırakılır. Kuruyan tarhanalar toz haline getirilir ve kışın tüketilir.





ÖNCÜLÜK

Malzemeler:

Kuru soğan

Sıvı yağ, tereyağı

Domates

Kuru kıyma

Salça

Biber

Yumurta

Tuz ve su

YAPILIŞI:

Tavaya sıvı ve tereyağı konulur. Salça ve ince doğranmış soğanlar ilave edilir. İnce doğranmış domates, yeşil biber ve kavrulmuş kıyma ilave edilerek kavrulur. Yumurtalar ilave edildikten sonra tavanın kapağı kapatılır.

GÖLLE

Malzemeler: (8 kişilik)

3 su bardağı durum buğdayı (haşlanmış)

1 su bardağı nohut (haşlanmış)

1 su bardağı fasulye (haşlanmış)

1 su bardağı ala fasulye (haşlanmış)

Kurutulmuş bütün tatlı kırmızıbiber

Kurulmuş bütün acı biber

Tuz

Su

Yapılışı:

Önceden haşlanan buğday, nohut, fasulyeler tencereye alınır. Sıcak su ve tuz ilavesiyle kaynamaya bırakılır. Biberler de ilave edilip özleşinceye kadar kaynatılır.

NOT: Kış günlerinde akşam gelen misafirlere kuruyemiş ve meyve ile ikram edilir.



TUZLU AŞURE



TUZLU AŞURE

Malzemeler: (12 Kişilik)

3 su bardağı haşlanmış dövme buğday

2 su bardağı haşlanmış mısır

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 su bardağı haşlanmış fasulye

2 su bardağı süt

3 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tuz

İsteğe bağlı olarak dövülmüş acı biber.

YAPILIŞI:

Haşlanan malzemeler tencereye alınarak ocakta kaynamaya bırakılır. Tereyağ ve un kavurulur içine ilave edilir. Tuz da ilave edilip özleşinceye kadar kaynatılır. İsteğe bağlı olarak acı biber de konulup servis edilebilir.

PANCAR YAPRAĞI BORANASI

Malzemeler: (4 kişilik)
Haşlanmış pancar yaprağı
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 ay kaşığı nane
1 ay kaşığı pul biber

YAPILIŞI:

Haşlanmış pancar yaprağı incecik kıyılır. Sarımsakla yoğurt karıştırılıp krema kıvamına getirilir. Pancar yaprağıyla yoğurt karıştırılarak servis tabağına alınır. Tavada yağı kızartıp içerisine nane ve pul biberi eklenip sos hazırlanır. Servis tabağına alınarak üzerine sos dklp servis edilir.



PATATES BORANASI



PATATES BORANASI

Malzemeler: (4 kişilik)
2 adet haşlanmış orta boy patates
1 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz
1-2 diş sarımsak

YAPILIŞI:

Haşlanmış patatesler küp küp doğranır. Bir su bardağı yoğurt kaşıkla ezilir. Yoğurtla patatesler karıştırılır, tuz ilave edilerek servis tabağına alınır. Tavada sıvı yağ, nane ve pul biber ile sos yapılır. Sos servis tabağındaki patates boranasının üzerine dökülür.

ÇÖKELEK PAPARASI

Malzemeleri: (4 kişilik)
2 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
125 gr çökelek
Yeterince su
Tuz

YAPILIŞI:

Bir tavada soğan yağla kavrulur, salça eklenir. Bunlara çökelek ilave edilir. Üzerini bir parmak geçecek şekilde su ve tuz ilave edilerek pişirilmeye bırakılır.



DOMATES KURUSU SALATASI



DOMATES KURUSU SALATASI

Malzemeler:

200 gr domates kuru

2 diş sarımsak

1 tutam maydanoz

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı çörek otu

1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Kuru domatesler sıcak suyla 10-15 dakika ıslatılır. İnce ince doğranır. Tavanın içerisine zeytinyağı, domates kuru, sarımsak, çörek otu alınıp sotelenir. Altını kapatıp ocaktan alınır. İçerisine sirke, maydanoz, ceviz, tuz atılıp karıştırılır. Servis tabağına alınır.

EŞGİLEME:

Malzemeler:

2 yemek kaşığı nişasta
Yarım çay bardağı sirke
1 orta boy soğan
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 litre su
1 yemek kaşığı salça
Tuz, kırmızıbiber, karabiber

YAPILIŞI:

Soğanlar ince doğranır, sıvıyağda kavrulur. Salça ilave edilir, su eklenir; kaynatılır. Yumurtalar kırılır, ayrı bir kaptaki karıştırılır. Kaynayan suya ilave edilir. Başka kâsede nişasta, sirke ve az su karıştırılıp kaynayan suya dökülür. Kısık ateşte pişirilir. Üzerine kırmızıbiber ve karabiber atılır. Servis yapılır.



BULAMAÇ



BULAMAÇ

Malzemeler:

1 kâse kavrulmuş kuşbaşı et

9 yemek kaşığı un

Tuz

Su

Kırmızıbiber

1/2 çay bardağı sıvı yağ

1/2 çay bardağı pirinç

YAPILIŞI:

Tereyağ ve sıvı yağ tencereye alınır. Biraz ısınan yağa un ilave edilir. Rengi değişene kadar kavrulur. Aynı bir tencereye pirinç konulup haşlanır. Kavrulmuş una su, et ve pirinç ilave edilip, karıştırılarak kaynatılır.

NOT: Sabah kahvaltısında yapılır. Sıcak servis edilir.

HERSE

Malzemeler: (4 Kişilik)
2 su bardağı dövülmüş buğday
3 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Kırmızı pul biber

YAPILIŞI:

Dövülmüş buğday bir gün önce ıslatılır. Dödüklüde 40-45 dakika haşlanır. Haşlanan buğday tereyağı ile özleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur ve üzerine pul biber atılarak servis edilir.



YAYLA HOŞAFI



YAYLA HOŞAFI

Malzemeler:

Kurutulmuş sarı üzüm

Kurutulmuş kayısı

250 gr şeker

2 litre su

1 tatlı kaşığı karanfil

1 tatlı kaşığı tatlı kamış

Kurutulmuş vişne

Kurutulmuş erik

Yapılışı:

Üzüm, vişne ve erik yıkanır tencereye alınır. Su ilave edilerek ocağa konulur. 15-20 dk kaynatılır.

Daha sonra kayısı, şeker, karanfil ve tatlı kamış ilave edilip 10 dk daha kaynatılıp ocaktan alınır. Soğuyunca servis edilir.

NARDEK

Malzemeler: (4 Kişilik)
1 kâse itburnu(kuşburnu) marmelatı
5 yemek kaşığı toz şeker
1 kâse su

Yapılışı:

Bir kâsenin içerisine marmelat, şeker ve su eklenerek karıştırılır. Soğuk olarak servis eldir.

NOT: Nardek, sahurlarda akşam yemeklerinde soğuk olarak servis edilerek tüketilir. Ayrıca kayısı, vişne, erik vb. kurutulmuş ve marmelatı yapılmış meyvelerden de yapılabilir.





YUFKA EKMEK

Malzemeler
1 kg un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su

YAPILIŞI:

Un, tuz, su ile sert bir hamur yoğrulur. Bezelere ayrıldıktan sonra oklava yardımıyla büyük yufkalar açılır. Saçta pişirilir. Pişen yufkalar kurutularak serin bir yerde saklanır. Tüketileceğinde ıslatılarak katlanıp yenilir.

HORUNTU

Malzemeler:

10 adet yumurta

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

YAPILIŞI:

Yumurtaları kabın içine kırılır su ve tuz ilave edildikten sonra sert bir hamur elde edilir. Elde edilen hamuru bezelere ayrılır. Her beze yuvarlak fırın tepsisi büyüklüğünde 1mm kalınlığında açılır. Açılan hamurlar temiz bir bez üzerine serilip hafif kurutulur. Kurutulan hamurlar isteğe bağlı olarak üst üste konup kalın şeritler halinde kesilir. Kesilen şeritler tekrar 1cm kalınlığında kesilip temiz bir örtü üzerinde kurutulur. 2 gün kurutulduktan sonra kışın tüketilmek üzere saklanır.





EKMEK ÜSTÜ

Malzemeler:

Kırılmış yufka ekmek

Sıvıyağ

Soğan

Kıyma

Kuru biber

Salça

1 yumurta

Domates kuru

YAPILIŞI:

Soğan kıyma ile kavrulur. Domates kuru, biber kuru, yumurta, salça, su ilave edilip pişmeye bırakılır. Kırılmış yufka ekmekler servis tabağına alınır. Üzerine pişirilmiş soğanlı yumurta gezdirilir ve isteğe bağlı olarak çökelek serperek servis edilebilir.

TARHANA

Malzemeler:

10 kg süzme yoğurt

1 teneke yarma

1 kg tereyağı

2 teneke su

Tuz

YAPILIŞI:

Yoğurt ezilir elekten geçirilir. Ayrancı kıvamını alır. Kazana dökülüp ocağa konulur. Hiç durmadan karıştırarak kaynayacak kıvama getirilir. Çekilmiş yarma yavaş yavaş içine salınır. Koyulaşınca kadar pişirilir. Ateşten indirilir gece sabaha kadar bekletilir. Sabah ayrıncı yoğrulur. Tereyağı eritilir. Yoğrulan hamura karıştırılır. Küçük bezeler yapılır. Kalıpta ince şekil alınca kadar basılır. Güneşte çite serilir. 2 gün kurutulur. Kışın ceviz ve fıstıkla kızartılarak tüketilir.



