‘ANADOLU’NUN MİRAS YEMEKLERİ’ *ÖZEL SAYISI*

Sofra

102 Tarif

FİYATI: 13 TL
KKTC FİYATI: 17 TL
9 771304 554001 10
ISSN 1304 - 5547

HEDİYE KİTAP

Tatlı-Tuzlu Nefis Atıştırmalıklar

TURKUVAZ
EKİM 2021 / 10 SAYI: 309

Bunları biliyor musunuz?

Kabaklı
Saraylı
Tarhanalı
Börek
Süt Aşı
Köftesi



URFA GASTRONOMİ REHBERİ

Asırlık Tariflerle ‘Binbir Sofra Binbir Hatıra’



/kelebekmutfakbanyo
/kelebekmutfak
www.kelebekmutfak.com



Kelebek
MUTFAK - BANYO



eminetunadan

‘Sır Yemekler’ Özel Sayısı

Gastronomi ülkemizde çok yeni bir kavram. Yemek eylemini damak, tarih, ekonomi, coğrafya ve daha birçok iş birliklerle değerlendirmek, tespitlerde bulunmak, tanımak gastronominin işi. Sofra üzerine konulan yemek beraberinde binlerce yıldır akan bir ırmağın geçip durduğu yerlerden taşıdıklarına benzer bir seyir izler. Tat aslında sentez bir birikimdir. Tabağın içindeki yemeğe birileri tuzu taşırken bir diğeri baharatını katmıştır. Birer tutam lezzetler yemeği tamamlar, hayata geçirir. Gündelik hayatın veya gündelik olmayan hayatın içine koyuverir. Anadolu’yu ve elbette Trakya’yı hayal edin. Tarih kitapları bu coğrafyalarda yaşamış milletlerden bahseder. Savaşlar, barışlar, taht mücadeleleri kısacası insana dair her şey bir noktada yemeğe bağlanır. Nasıl olur demeyin, oluyor işte. ‘Ekmek mücadelesi’ kavramı insan ilişkilerinde birincil etken çünkü.

Ekim sayımızda sokaklarında keyifle ve keşfetme duygusuyla gezdiğimiz Anadolu ve Trakya’nın ‘sır’ kalabilmiş, belirli bir kesimin bildiği, pişirdiği lezzetleri sayfalarımıza taşımaya çalıştık. Bu konudaki rehber kaynaklarımız; danışman yazar, şef ve ekip arkadaşlarımın kulaklarına çalınan, yemeklerini tattıkları mütevazı, bereketli sofralar.

Bu yemekleri müthiş bir bilinç içinde pişiren, malzemelerini ve mutfağını bu doğrultuda tasarlayan yöre insanı biliyor ki bu yemekler yaşarsa içinde yer aldığı, kimliğini tamamlayan kültürü de yaşayacak. Biz de 26 yıllık Sofra geleneğine bir katkımız olması dileğiyle yola koyulduk. Bu katkı elbette bir kereye mahsus olamaz. Kimi zaman böyle özel sayı çalışmalarında, kimi zamanda da hem dergi hem de sosyal medya hesaplarımızdan değerli ülkemiz mutfaklarına yer vereceğiz.

Sizler de sofralarınızın sırlarını bizlerle paylaşırsanız mutlu oluruz ve dergi yayınlarımızda yer veririz. Sizinle varız ve sizinle çoğalmak, daha da büyümek isteği içindeyiz.

Lütfen bize yazın veya bizi arayın. İletişimlerimiz künye sayfamızda.

Güzel sofralarda, güzel zamanlar geçirmeniz temennisiyle…

Emine Tunadan

tam O'nun saati



California
GÜNEŞ SAATİ

İster öğle aranda ister parkta, koşuda...
Her saatin ve her ortamın vazgeçilmez lezzeti,
California cevizi.

#TamOnunSaati

California WALNUTS

CaliforniaWalnut.com.tr

/CaliforniaCevizi /CaliforniaCeviz

SAHİBİ
TURKUVAZ HABERLEŞME VE YAYINCILIK A.Ş.

TÜZEL KİŞİ TEMSİLCİSİ VE GENEL MÜDÜR
YASEMİN GEBEŞ

YAYIN DİREKTÖRÜ
ASLIHAN SARP İŞMAN

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
EMİNE TUNADAN
emine.tunadan@sofra.com.tr

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
SELMA ŞEN selma.sen@sofra.com.tr

SAYFA TASARIM
BANU AKPARMAK

FOTOĞRAFLAR
ERKİN ÖN erkin.on@sofra.com.tr

KATKIDA BULUNANLAR
ASUMAN KERKEZ
DİLŞAT YAŞAR
KÜBRA ALTAY
MÜJGAN YURTSEVEN
NİMET YARDIMCI
ÖZGE TEZEL
SİLVA ÖZYERLİ
ŞEFİKA GÜNYEL
YILDIZ ŞAHİNLER

FOTOĞRAF EDİTÖRÜ: CANAN YETİŞTİ SATKIN
SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ VE İNTERNET YAYIN SORUMLUSU: ŞEFİK ÇALIK
GENEL MÜDÜR YARDIMCILARI YONCA ERTÜRK ÖZEREN, ÖZGÜR ATANUR
ÜRETİM TAKİP MÜDÜRÜ: EYÜP ÇURLU
PAZARLAMA YÖNETMENİ: ZEYNEP OKAN

REKLAM SATIŞ GENEL MÜDÜR YARDIMCISI
SEMA TUGAN VARCAN

REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: EMEL AKIN
REKLAM SATIŞ KOORDİNATÖRÜ: CEM EKE

REKLAM REZERVASYON
TEL: (0212) 354 41 18 - 354 33 95
FAX: (0212) 354 33 50-75

BÖLGELER REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: AYNUR GÜKCAN
ANKARA REKLAM SATİŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: AYŞE ALTUN
EGE & AKDENİZ REKLAM SATIŞ KOORDİNATÖRÜ: ŞEYDA YILMAZ

TURKUVAZ GRUBU HİZMETLERİ
MARKA VE PAZARLAMA GRUP BAŞKANI: SİNAN KÖKSAL

ABONELİK
ABONE OPERASYON MÜDÜRÜ: UFUK KOCAOĞLU
ÇAĞRI MERKEZİ: 444 88 81
abone@turkuvazabone.com - www.turkuvazabone.com
http://www.facebook.com/TurkuvazMedyaAboneHizmetleri
http://twitter.com/#!/TurkuvazAbone

Sofra Turkuvaz Dergisi'nin imtiyaz ve yayın hakkı, Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş'ye aittir.
Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir. Sofra Turkuvaz adı ve amblemi Türkiye'de hiçbir şekilde başkalarınca kullanılamaz. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanmakta olan her türlü yazı, resim, fotoğraf ve illüstrasyonun Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.'nin izni olmadan kısmen veya tamamen kullanılması, yayımlanması yasaktır. Türkiye'de hazırlanıp basılmıştır.
Turkuvaz Dergi Tel: (0 212) 354 30 00 **Fax:** (0 212) 354 36 31
Yayının Türü: Yaygın Süreli üyesidir.
Yazışma Adresi: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Yönetim Yeri: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Yayımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Matbaa Genel Müdürü: Mehmet Kamiloğlu
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Santral Telefon: (0 212) 354 30 00
Matbaa Telefon: (0 212) 354 30 00
www.turkuvazmatbaacilik.com
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
İstanbul Matbaa Müdürü: Hakan Demirci
Basıldığı Tarih: Eylül 2021


SADECE BİM'DE
BOL BOL
Yeni Lezzetler
BOL BOL barbekü sos
BOL BOL sarımsaklı mayonez
BOL BOL acı biber sosu
BOL BOL ranch sos
BİM
bimturkiye | www.bim.com.tr

İÇİNDEKİLER

10
SAHAFTAN SEÇMELER
Gastronomi kitap önerileri.

16
SIR YEMEKLERİN YOLCULUĞU
Anadolu'dan Dünyaya
Armağan: Bulgur

24
BİNBİR SOFRA BİNBİR HATIRA
Diyarbakır Yemekleri

32
KÜLTÜR MİRASI
Rize'den Sofranıza

38
YEMEK VE KÜLTÜR
Gelecek Gelenekte

48
ANADOLU'NUN HAZİNELERİ
Asırlık lezzetler

60
GELENEKSEL SUNUMLAR
Sofrada altın tabak

66
KADİM MUTFAK
Dopdolu Anadolu

79
URFA
Gastronomi Rehberi



Medeniyetler beşiği Anadolu'nun her köşesinde kurulan sofraları, zengin tarifleriyle sayfalarımıza taşıdık!

1871'den beri fincanlar dolusu
Türk kahvesiyle ne sohbetler ve hatırlar biriktirdik birlikte.
Bu dostluk daim olsun, afiyet olsun.



KURUKAHVECİ
MEHMET EFENDİ
150 yıl



ASIRLIK TARİFLERLE **TÜRK MUTFAĞI**

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı himayelerinde ve Emine Erdoğan'ın öncülüğünde Türk mutfak kültürü üzerine yapılan detaylı bir çalışmayla gastronomi dünyasına kazandırılan Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı kitabı, sağlık, atıksız ve geleneksel çizgileri üzerine kurgulanmış. Asırlara uzanan yolculuğuyla Türk Mutfağı, benzersiz güzellikteki bir coğrafyanın ürünü. Kitapta sadece reçeteleri değil pişirmeden saklamaya kadar sağlıklı bir mutfağın bilgeliği de paylaşılıyor.



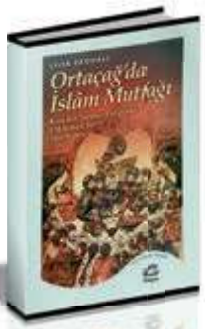
Edebi Ziyafet
Edebi Ziyafet'te Jennifer Barclay, ünlü edebiyat esenlerinden ilham alınarak oluşturulmuş tarifler veriyor. Shakespeare'in sevimli oburu Falstaff'dan alınan ilhamla hazırlanmış salsa soslu ızgara somon, Narnia Günlükleri – Aslan, Cadı, Dolap'ta adı geçen Türk lokumları gibi daha birçok edebi tanım ve yemek tarifi bir arada.



Osmanlı Mutfak İmparatorluğu
Priscilla Mary Işın'ın Kitap Yayınevi'nden raflara çıkan kitabı Osmanlı Mutfak İmparatorluğu, zengin bir sentez ve yaratıcılığın önemli rol oynadığı Osmanlı Mutfağı'nın tarih içindeki etkileşimlerini anlatıyor. Yemek kültüründe kalıplar, yufka, Evliya Çelebi'nin diliyle 17'inci yüzyıldan yiyecek manzaraları, demir tatlısı gibi daha birçok konu başlığı bu konuya ilgi duyanların bilgisine değer katacak.



Kıtlık ve Bolluk
Avrupa'da yemeğin tarihi üzerine detaylı bir araştırmanın ürünü olan Kıtlık ve Bolluk kitabında birçok zıtlığı yan yana görmek mümkün. Örneğin; yakın zamana kadar halk, etleri ve tahılları tuzlayarak ya da kurutarak saklarken, soylular, daha Roma zamanından beri yiyecekleri mevsim dışında, çileği kışın, şeftaliyi ilkbaharda yemeye itibar ederlerdi. Şimdi ise yiyeceklerin çoğu yıl boyu bulunabildiğinden, her şeyi zamanında yemek bir ayrıcalık göstergesi oldu.



Ortaçağ/da İslam Mutfağı
Ortaçağ'da İslam mutfağının, Avrupa mutfağına göre çok daha iyi yönde gelişmiş özelliklere sahip olduğunu dile getiren yazar Lilia Zaouali'nin kalem, dönemin Arap Mutfağı'nı tanıma konusunda güzel bir kaynak. Yemek tarihi yazarı Charles Perry'nin şu sözlerine de kulak vermenizi öneriyorum: "İslam dünyası, dünyanın en zengin Ortaçağ yemek literatürüne sahiptir. 1400 öncesi Arapça yemek kitaplarının sayısı, bu ciltlerin geniş hacminden de anlaşılacağı üzere, dünyanın tüm diğer dillerindeki yemek kitaplarının toplamından fazladır".



Sanatçı Sofraları
Empresyonist dönemin ünlü yazar ve ressamlarının eserlerinde yer alan yemek tasvirleri, bizzat tarifleri ile özel yaşamlarında kurdukları sofraları anlatan Sevim Gökyıldız, Sanatçı Sofraları adını verdiği kitabında okuru o döneme götürüyor. Kitapta yer alan; Monet, Dumas, Cezanne, Rossini ve daha birçok üstat mutfak ve yaratıcılık ilişkisini gözler önüne seriyor.



Gayriresmi Harry Potter Yemek Kitabı
Gayriresmi Harry Potter Yemek Kitabı Dinah Bucholz'un yazdığı, Harry Potter kitap-film serisinde kurulan sofralardan esinlenilerek hazırlanmış kitapta İngiliz Mutfağı'nın sevilen yemek tarifleri yer alıyor.

A STAR ALLIANCE MEMBER



CUMHURİYETİMİZİN 98. YILI KUTLU OLSUN

TURKISH AIRLINES

1

Ayva Toniği

Mevsimlerin en güzeli sonbaharda 2 adet iri boy ayvayı soyun. Kabuk ve çekirdeklerini saklayın. Çekirdekleri bir tülbente sarın. Bir litre suya çekirdek ve kabukları ekleyip 5 dakika süreyle birlikte kaynatın. Soğuyunca eczaneden alacağınız 1 gram kadar salisilik asidi karışıma ekleyin. Süzüp sterilize edilmiş bir şişenin içine doldurun. Bu doğal tonik cildi sıkılaştırır, canlandırır ve açık gözenekleri kapatır.



2





4

3



5





6

2 Gidin, Görün, Tadın, Öğrenin
Karadeniz'in koleti, külek, gorcola; Doğu Anadolu'nun gravyer, civil; Akdeniz'in çörek otlu yumak; Ege'nin armola, kopanisti; Marmara'nın Mihaliç, taze köy; İç Anadolu'nun Divle obruk, küp; Güneydoğu Anadolu'nun örgü, Mardin, Urfa, Antep peynirleri. Ve daha nicesi peynir aşkına yapılacak yolculuklarda tadılmayı bekliyor.

3 Demlique by Tonka
Datça'nın ünlü pastanesi Tonka, Fairmont Quasar'da.

4 Kontrol Sende!
Nesfit, 'Meme Sağlığı Farkındalık Ayı' kapsamında kadınları bilinçlendirme çalışmalarına destekleyerek devam ediyor.

5 Atıksız Mutfak
Meyve ve sebzelerin tohum ve çekirdekleri naylon poşetler içine konulmadan tekrar doğayla buluşmayı hak ediyor. Dönüştürmek, iyileştirmek bizim elimizde.

6 Vegan Cilt Bakım Serisi
Artistry Skin Nutrition Serisi, temiz, güvenli ve etkili olmayı sağlamak üzere tohumdan cilde izlenebilen, alanında dünya lideri olan Nutriway™ ürünlerinin bileşenlerini içeriyor.



Seni düşünür o
bankkart

Bankkart *Seni düşünür o*

7





8

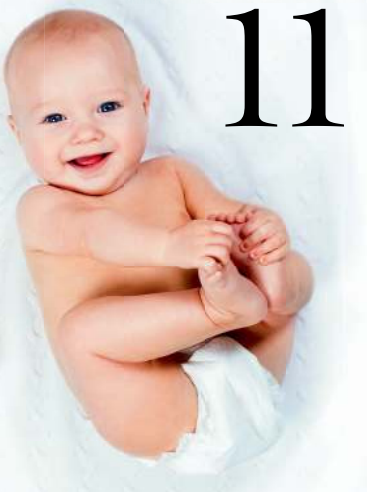
9



10



11



12



7 Ortanca Çiçeğinin Zarafeti
Bella Maison, hazırladığı yeni yemek koleksiyonunda ortanca çiçeğinin zarafetini ve gönüllere dokunan sıcak hikâyesini sonbaharı yansıtan renklerle sofralara taşıyor.

8 Kokusunda Bile Şifa Var!
Gurvita markası şimdi de enfes bir köy tavuğu suyu üretti. Nefis yemeklerinize değer katacak.

9 Kenton'la Kazan!
Kenton, toz tatlı kategorisinde bol hediyeli çekiliş kampanyası başlattı. 31 Aralık 2021 tarihine kadar sürecek olan kampanyada sürpriz hediyeler var. Detaylar www.kentonlakazan.com'da.

10 Ekmeğe Övgü
Ekmeği ziyan etmememek bir hünerdir. Bayatlayan ekmeği kızartıp yiyebileceğiniz gibi domates salatasına, bakliyat ile hazırlayacağınız bir çorbaya, kuruyemiş bazlı ezmelere, bol meyveli tatlılara, yepyeni tariflere ekleyebilirsiniz. Yaratıcı ekmekli tariflerinizi ozge.buluter@sofra.com.tr adresine gönderin story'de yayınlayalım.

11 Güven Şart...
"Önce sağlık" diyerek yola çıkan anne-kız, Gözde Tansuğ ve Cansın Tansuğ'un imzasını taşıyan Pure Project markası, bebekler ve çocuklar için bitkisel bazlı güvenilir ürünler üretiyor.

12 Hep Sevdiğimiz Nohut!
Birçok mutfakta binlerce yıldır tüketilen nohut, hem besleyici hem de lezzetli olma özellikleriyle hava soğumaya başladığında ilk akla gelen baklagildir. Vegan ve vejetaryen beslenenlerin protein kaynağı olan bu besin yüksek lif yapısıyla da her mevsim yemeklere eklenmeli. Nohudun pişirme suyunu kesinlikle atmayın. Yumurta akına alerjisi olanlar özellikle sözümüz size. Bu suyu çırptıktan sonra kek, pasta tariflerinde yumurta akı yerine kullanabilirsiniz.

Kredi kartı ve banka kartı tek kartta!

MUTFAKTA BAĞDAT **SOFRADA BAĞDAT...**

Bağdat'ın tuzluklu-kapaklı cam şişelerde sunulan baharatları yöresel yemeklerin yapımında pratik kullanım imkanı sunarken diğer yandan da estetik görünümü ile masada rahatlıkla kullanılabiliyor.

BİZDEN SÖYLEMESİ
Bağdat'ın çevre dostu cam şişedeki baharatları, içinde baharat bittiğinde de yeniden doldurmaya imkan vererek mutfakta atığı en aza indiriyor.



Divil

6-8 KİŞİLİK

Birer su bardağı
köftelik bulgur ve sıcak su
5 adet orta boy patates
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı Bağdat Karabiber
1 çay kaşığı tuz

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

ÜZERİ İÇİN
1 su bardağı çırpılmış yoğurt
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı Bağdat Pul biber

Bulguru geniş bir kaba alıp sıcak su ile ıslatın. Üzerini kapatıp yumuşamasını sağlayın. Patatesleri bol suda haşlayın. 3 tanesinin kabuğunu soyup ezin. Kalan patatesleri de küçük küp şeklinde doğrayıp kenara alın. Bulgura ezdiğiniz patatesleri, un, yumurta, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Elinizi hafifçe ıslatıp hazırladığınız bulgurlu harçtan küçük parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın ve kızgın yağda kızartın. Fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine alın. Servis tabağına aktarıp üzerine sarımsaklı yoğurt ve küp doğradığınız patatesleri ekleyin.
Pul biberi tereyağında yaktıktan sonra üzerine gezdirin ve servis yapın.

AKLINIZDA BULUNSUN
Bağdat karabiberi hamur işlerinde kullanacaksanız, yoğurmadan önce ilave edin ve hamuru iyice yoğurup karabiberin kalan malzemeyle karışmasını sağlayın.



TUZLUKLU KAPAK
Özenle seçilip doğa dostu cam şişelere doldurulan Bağdat'ın baharatları tuzluklu kapakları sayesinde hem kolay kullanım imkanı sunuyor, hem de açılır kapanır kapakları ile baharatların nemden ve ısıdan etkilenmeden ilk günkü tazeliğinde kalmasını sağlıyor.

/bagdatbaharat

BAĞDAT 1964



DAHRÜLCET (ADANA)

Araştırma yaparken köftenin yapımı konusunda bir sürü isim ve iki farklı tarif çıktı karşıma. Hataylı Aleviler bu köfteye 'Hayrülcet' veya 'Hallucat' derler. Aynı köfte 'Daybület' adıyla da biliniyor. Hristiyanlardaki ismi ise 'Rahip Köftesi'dir. Araştırmalarımda 'Kibbe Rehbi' veya 'Kibbe Rahip' şeklinde ifadelere de rastladım. Rahip köftesinin halk arasında söylenişi olabileceğini düşünüyorum. Ben Adanalı bir Arap olan Gülseren Gül hanımın anne tarifine öncelik verip diğer tarifi de not kısmına yazmayı tercih ettim.

ASUMAN KERKEZ
@asumankerkez



‘YOKTAN VAR ETMEK TANRI’YA MAHSUSTUR, **AZI ÇOK ETMEK KADINA’**

Asuman Kerkez, ‘Anadolu’dan Dünyaya Armağan: Bulgur’ kitabından seçtiği sır yemekleriyle ilgili kadim bilgileri sizlerle paylaşıyor.

“Bazı kelimeler ve kavramlar kullanıldıkça eskir, önemini ve cazibesini kaybeder. “Bu tanıma uymayan ve söylendikçe daha da güçlenen kelime nedir” diye sorsanız size ‘Anadolu’ cevabını veririm. Anadolu; insanın kulağını, aklını, kalbini dolduran, sarıp sarmalayan ve her yeni gün yeni sırları keşfedilen asla gözden düşmeyen bir kadın gibidir adeta. Bu kadın güzel ama tecrübeli, zengin ama kanaatkâr, cömert ama israf etmeyi sevmez. Ve her zaman sizi şaşırtmayı başarır. “Anladım çözdüm seni” diyemezsiniz. Yıllardır program çekimlerimde, ‘Anadolu’dan Dünyaya Armağan Bulgur’ kitabımın ön araştırmalarında dolaşırken elimde defterim sürekli not alırım. Ücra bir köyde, saatlerce bozuk yollarla ulaştığınız bir yaylada, en güneyde en kuzeyde bilmem nerede, Anadolu’da bir yerde…

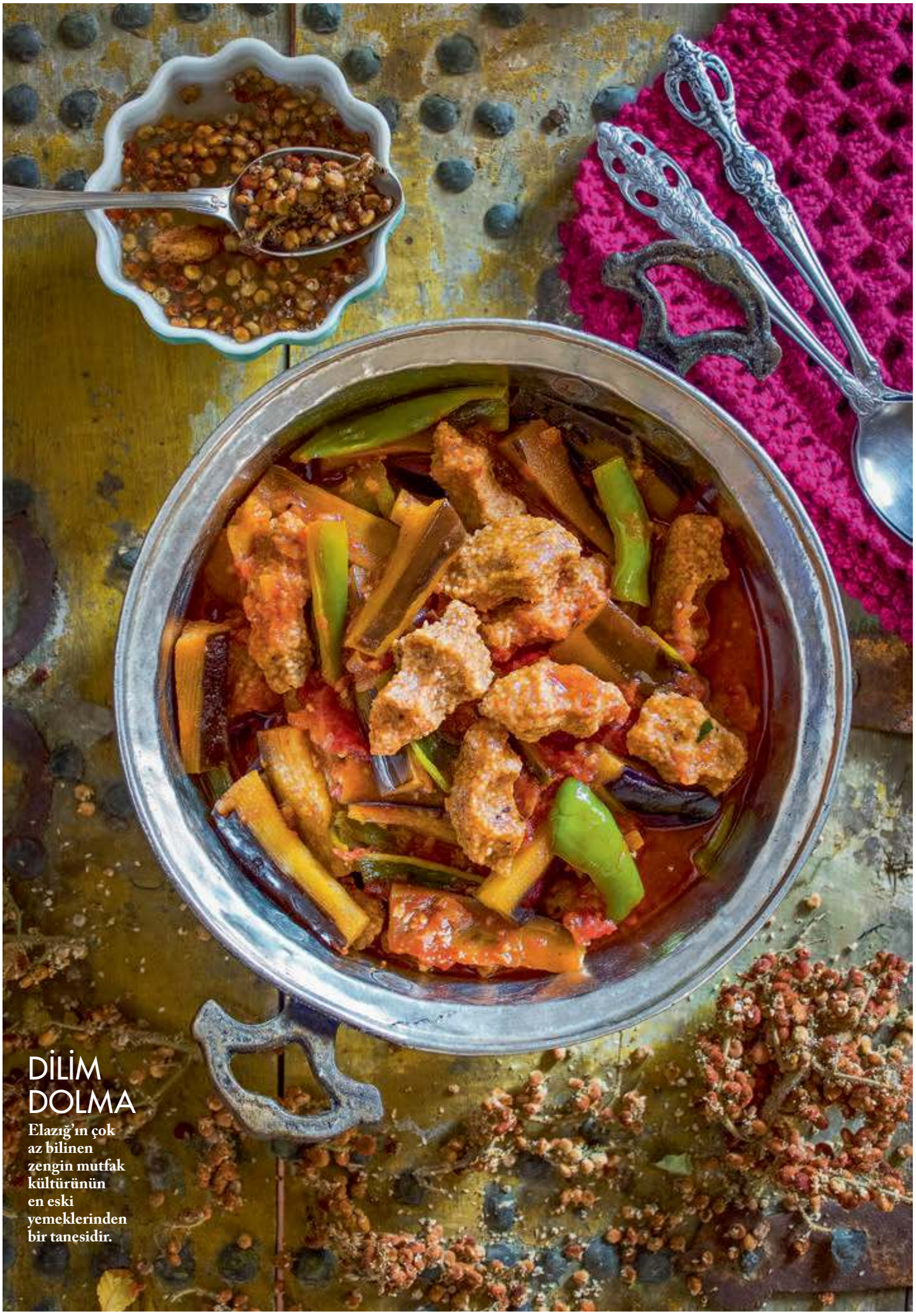
Bir kadın size hayatınız boyunca duymadığınız bir ekmek pişirme yöntemi, fonksiyonel bir gıda bilgisi, özel bir tarif ve teknik öğretebilir. Her defasında tekrar ve tekrar hayran olursunuz. Ben de bu büyük sofranın büyüklüğünü fark ettikçe hayran oldum, önünde el pençe divan durdum. Şimdi düşünün… Kadın bu topraklarda doyurma misyonuyla yaşadığı için, her türlü şart altında bazen bir gıda mühendisi gibi, bazen bir zanaatkâr gibi çalışır. Kavunun karpuzun çekirdeğini, yabani fıstık ağacının sürgünlerini, kabağın çiçeğini, menevşeyi çiğdemi, buğdayın nişastasının şekere dönüş hikâyesini, bulgur elenirken altına dökülen kepeğini, ununu ustalıkla kullanır. Tohumlar, tahıllar, hayvansal ürünler, kuru ve yaş meyve, sebzeler bir tencerede kaynar Anadolu’da.

Ürünler ve tarifler de tıpkı insanlar gibidir aslında. Bazıları daha şanslıdır ve çabuk keşfedilir ama bazıları bütün bilgeliği ile sır kalır. İşte o sırlardan birini keşfettiğinizde en kocamanından bir gülümseme yayılır yüzünüze. Bir arkeolog nasıl heyecanlanırsa toprağı kazarken aynen öyle heyecan sarar sizi. Yöre insanının bile bilmediği, kaybolan, unutulan bir değerdir bulduğunuz o yemek. İşte o heyecanı kaybetmeden araştıran, yazan, anlatan insanlar anlar ne demek istediğimi.

Ne mutlu ki emek verdikçe karşılığını veren muhteşem topraklarda yaşıyoruz. Ve çok çalışarak Karamuklu Köfte gibi Kavun Çekirdekli İçli Köfte gibi değerleri kayıt altına almamız lazım. Demem o ki, artık hepimiz ne kadar büyük bir hazineye sahip olduğumuzu biliyoruz. Umalım ki bu hazinenin kıymetini bilen, yazan, anlatan, öğreten, pişiren taşıran çok ola…”.



SIR YEMEKLERİN YOLCULUĞU



DİLİM DOLMA

Elazığ'ın çok az bilinen zengin mutfak kültürünün en eski yemeklerinden bir tanesidir.



KARAMUKLU KÖFTE (SİVAS/ZARA)

TRT arşivinde yer alan bir Malatya türküsünde "Karamık dalların eğmiş kenara, yolcular buradan geçmesin diye" diyerek başlar. Karamuk dikenlidir çünkü. İstemezse geçit vermez ne yolcuya ne hancıya. Bütün şifasının yanında tıpkı kuşburnu gibi kaprislidir ve toplaması çok zordur.

Müjgan Üçer, ilçe ilçe köy köy gezip hazırladığı kitabında Karamuklu Köfte'den bahseder. Halk kültürüne yerleşmiş olan Karamuk halayı ve türküsünü yazar.

Karamuk dalın eğmiş
Dalları yere değmiş
İnsafsız karamuğun
Dikeni yâre değmiş…

Kastamonu Azdavay'da yapılan Kara Çorba'nın ayrılmaz parçası yine bizim karamuktur. Osmanlı metinlerinde geçen adıyla 'kadın tuzluğu' zamanında ilaç yapımında ve doğal boya olarak da kullanılır. Halıların iplerini doğal yöntemlerle sumakla, ceviz kabuğuyla, nar kabuğuyla, hava civa otuyla boyayan eski kadınlar çok etkili ve sağlam olduğu için karamukla da boyarlar.

Karamuk bir sarılsın elde eğirme yün ipliğe, bak bakalım yüzyıllar sonra bile bırakır mı ? Renginde ve duruşunda bir değişme olur mu. Kavlini sözünü unutup bırakır gider mi…

Osmanlı döneminde Kayseri'nin yanı sıra Edirne, Bursa, İstanbul, Tokat, Konya gibi merkezlerde boyacılık zanaatı çok gelişmişti. Başta cehri olmak üzere Anadolu'nun hemen her tarafında ceviz, derici sumağı, kök boya, mazı meşesi, nar kabuğu, hava civa, kızılağaç, sütleğen, boyacı sumağı, kadın tuzluğu gibi pek çok boya bitkisi halı iplerinin boyanmasında kullanılıyordu (Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği, 1959: 24-25). Karamuk kullanım alanı her geçen gün kısıtlanan çok değerli bir gıda maddesi. Sivas mutfağında da köfte ile anlaşmış ve ortaya bu nefis tarif çıkmış.

NARDAN AŞI (DİYARBAKIR)

Diyarbakır, yemek kültürü konusunda gizli hazineleri barındıran enteresan bir yerdir. Osmanlı saray mutfağından esintiler, yoğun kişniş kullanımı, acı-ekşi-tatlı-tuzlu kombinasyonları gibi gastronomik açıdan farklı deneyimleri var.

Köftelerde genelde sarı bulgur kullanıyorlar. Esmer bulgurla verilen tariflere çok kulak asmayın. Eski dönemlerde açık renk olanın statüsü çok daha yüksekti. Tez için araştırma yaparken Diyarbakırlıların çiğ köfteyi ve nardan aşı gibi köfteli yemekleri sarı bulgurla yaptıklarını ama zaman içinde esmer bulgur kullanımının arttığını öğrendim. Ülkemizde Akdeniz'den Güneydoğu'ya doğru gittikçe esmer bulgur, yerini sarı bulgura bırakıyor.



DAHRÜLCET

4-6 KİŞİLİK

KÖFTE MALZEMELERİ
500 gram köftelik esmer bulgur
1 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı un
Tuz

SOS MALZEMELERİ
1 demet ıspanak
150 ml sızma zeytinyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
2 adet domates, 5-6 diş sarımsak

Bulguru yoğurma kabına alıp ıslatın. 10 dakika bekleyip üzerine unu, tuzu ve salçayı ekleyin. Arada elinizi ıslatarak iyice yoğurun. Nohuttan biraz büyük parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Ortasına hafifçe parmağınızla bastırın. Tencerede bol tuzlu suda haşlayıp süzün. Ispanakları bol suda yıkayıp süzün. 2 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Tencereye alıp üzerini basacak kadar kaynar suda 2 dakika haşlayın. Süzüp iki avucunuzun arasında fazla suyunu iyice sıkın. Soğuması için bir tabağa alıp bekletin.
Zeytinyağını bir tavaya alın. Isınınca domates salçasını ekleyin. 1-2 dakika kadar kavurup çiğ kokusunun çıkmasını sağlayın. Domatesleri rendeleyip üzerine ekleyin. Sarımsakları da rendenin ince tarafıyla rendeleyin veya ezin. Tavada pişen karışımın üzerine alın. 1-2 dakika kavurup ocaktan alın. Köftelerin üzerine domates sosu gezdirip dikkatlice harmanlayın. Salçalı soslu köfteleri bekletmeden servis tabağına alın. Üzerine haşlanmış ıspanakları gezdirip servis yapın.

HATAY KÖKENLİ YAPIM ŞEKLİ
Haşlanmış köfteleri ve soğuyan ıspanakları uygun bir kaba alın. Üzerine dövülmüş sarımsak, pul biber ve zeytinyağı ekleyip karıştırın. Sıcak veya soğuk servis yapın.



DİLİM DOLMA

4-6 KİŞİLİK

KÖFTE MALZEMELERİ
500 gram yağsız kıyma (sakızlı)
300 gram köftelik bulgur
1 adet büyük boy soğan
1 adet yumurta, 1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı kuru reyhan

SULU YEMEK MALZEMELERİ
3 adet patlıcan, 4 adet sivri biber
4 adet domates, 50 gram tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası, tuz
1 çay bardağı sumak suyu
veya yarım limon suyu

KIZARTMAK İÇİN: Ayçiçeği yağı

Kıymayı ve bulguru geniş bir yoğurma kabına alın. Kuru soğanı çok ince doğrayın veya öğütücüden geçirin. Kuru soğanı, yumurtayı, baharatları, tuzu bulgurun üzerine ekleyip yoğurmaya başlayın. Arada elinizle az az su vererek 15-20 dakika kadar iyice yoğurun. Köfte sakız kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde sıkıp şekil verin. Bütün köfteleri aynı şekilde hazırlayıp bir kenara alın.
Patlıcanları alaca soyup parmak şeklinde doğrayın. Biberleri ve domatesleri küp küp doğrayın. Ayçiçeği yağını kızartma tavasına alıp ısıtın. Önce biberleri tencereye alıp kızartın. Kevgirle süzdürüp bir tabağa alın. Patlıcanları kızgın yağa alıp kızartın. Malzemelerin sığacağı büyüklükte bir tencereye tereyağını alıp eritin. Domates salçasını ve biber salçasını ekleyin. 1-2 dakika beraber kavurup ocaktan alın. Kavurulan salçaların üzerine bir kat patlıcan, bir kat biber, bir kat köfte dizin. En üste domatesleri yayın. Dizme işlemi bitince köftenin seviyesine çıkacak kadar kaynar suyu gezdirip tuzunu ayarlayın. 15 dakika kadar Pişmeye yakın sumak suyunu da ekleyin. Sıcak servis yapın.



KARAMUKLU KÖFTE

4-6 KİŞİLİK

1 çay bardağı karamuk

KÖFTE MALZEMELERİ
400 gram çiğ köftelik bulgur
100 ml su
1 yemek kaşığı un
Tuz

ÇORBA MALZEMELERİ
50 gram tereyağı
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 litre su
Tuz

SOS MALZEMELERİ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

Bulguru uygun bir kaba alıp üzerine suyu gezdirin. Islanması için 15 dakika kadar bekleyin. Üzerine unu ve tuzu ekleyip arada elinizle az az su ekleyerek sakız kıvamına gelene kadar yoğurun. Misket büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
Tereyağını tencereye alıp eritin. Soğanı ince doğrayıp tencereye alın.
Soğanlar hafif renk alana kadar kavurun. Üzerine domates salçasını da ekleyip birkaç defa çevirin. Sivaslıların deyimiyle çorbanın 'soharıç' kısmını hazırladınız demektir.
Üzerine kaynar suyu ekleyip tuzunu ayarlayın. 1 dakika kadar kaynatın. İçine hazırladığınız köfteleri ve karamukları atın. Köfteler yumuşayana kadar pişirip ocaktan alın.
Tereyağını küçük bir tavaya alıp eritin. Yağ ısınıp köpürünce kuru naneyi ekleyip ocaktan alın.
Tabağa önce karamuklu köfte, sonra naneli tereyağı gezdirip sıcak sıcak servis yapın.



GLİKO (İMİR DOLMASI)

4-6 KİŞİLİK

KÖFTE MALZEMELERİ
200 gram pilavlık bulgur
2 su bardağı su
1 su bardağı un
Tuz

YOĞURT SOS MALZEMELERİ
2 diş sarımsak
500 gram yoğurt
Tuz

SOS MALZEMELERİ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane

Suyu tencereye alıp kaynatın. Üzerine bulguru ekleyip yumuşayana kadar kısık ısıda pişirin (bulgur yumuşamalı ancak kıvamı lapa olmamalıdır). Henüz hafif suluyken ocaktan alın. 2 dakika kadar ilk sıcaklığının geçmesini bekleyin. Üzerine unu serpip karıştırın. Tuzunu ayarlayın. El dayanacak sıcaklığa gelince birbirini tutacak kıvama gelene kadar yoğurun. Bu aşamada kıvamın cıvık olduğunu fark ederseniz bir miktar daha un ekleyebilirsiniz.
Köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde sıkıp bırakın. Sıkım yaparak bütün köfteye şekil verin. Derin bir tencereye suyu alıp kaynatın. Tuzunu ayarlayıp köfteleri kaynayan suya alın. Yaklaşık 4-5 dakika kadar pişmesi yeterli olacaktır. Köftelerin suyun yüzeyine doğru çıkması da piştiğini gösterir. Pişen köfteleri kevgir yardımıyla bir tabağa alın.
Yoğurdu bir kaseye alın. Üzerine ezilmiş sarımsak ve tuz ekleyip karıştırın. Tereyağını eritip pul biber ve naneyi ekleyin. Köftelerin üzerine önce sarımsaklı yoğurdu, sonra baharatlı tereyağını gezdirip sıcak servis yapın.



NARDAN AŞI (DİYARBAKIR)

4-6 KİŞİLİK

KÖFTE MALZEMELERİ
2.5 su bardağı sımındirig*
2.5 su bardağı çiğ köftelik bulgur
250 gram yağsız kıyma
1 yemek kaşığı tepeleme bol reyhan
1 tatlı kaşığı toz kişniş
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

SULU YEMEK MALZEMELERİ
500 gram kuşbaşı et
1 yemek kaşığı sadeyağ
2 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
500 ml et suyu
300 ml kaynar su
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Tuz

Bulguru ve sımındirigi bir kaba alın. Kıymayı, pul biberi, kişnişi, reyhanı ve tuzu ekleyin. Arada elinizi ıslatarak yoğurun. Köfteden misket büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayın. Tencereye kuşbaşı eti alıp ocağa koyun ve pişirin. Pişen etin üzerine sadeyağı ekleyip eritin. Kuru soğanları yancı yancı (yöresel dilde piyazlık) doğrayıp tencereye alın. 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine domates salçasını da ekleyin. Salçanın kokusu çıkana kadar kısa bir süre kavurun. Et suyunu ve normal suyu tencereye alın. Tuzunu ekleyin. Orta ısıda tencerenin her tarafı eşit kaynayana kadar bekleyin. Kısık ısıya alıp et iyice yumuşayana kadar pişirin. Nar ekşisini de ekleyin ve karıştırın. Ardından hazırladığınız köfteleri tencereye alın. Köfteler yumuşayıncaya kadar 4-5 dakika pişirin. Servis yapmadan önce üzerine bolca nar tanesi serpin.
*Sımındirig: Dövülmüş buğdayın köftelik boyutta öğütülmüş hali.


ParafÜstü ile
küsurat kadar
indirim fırsatı!
Diyelim ki market
harcamanız 119 TL,
Paraf'la küsuratsız
110 TL ödersiniz!
Paraf
110 TL
9 TL indirim!
119 TL
Paraf Mobil'i indir,
güzelliklere kolayca ulaş!
Paraf.
HALKBANK
Ayrıntılı bilgi için: parafcard.com.tr | 0850 222 0 400 Dialog

DİYARBAKIR YEMEKLERİ

Uzun yıllara dayanan araştırma, deneme ve keşifleri sonucunda yok olmaya yüz tutmuş veya değişip dönüşmüş, bir kısmı ise tamamen unutulmuş Diyarbakır yemeklerini eskiden pişirildikleri haliyle gün yüzüne çıkaran, bunu yaparken de kimi zaman çocukluk hatıralarındaki kalabalık sofralarından faydalanan Silva Özyerli, tüm cömertliği ile bu özel tarifleri paylaşıyor bizlerle.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **EKİN ÖN**





SİLVA ÖZYERLİ
@silvaozyerli



KENGER MEFTUNESİ

4-6 KİŞİLİK

1 kg kemikli kuzu eti
1-1.25 kg kenger (temizlenmiş haliyle)
Yarım su bardağı tane sumak
1.5 yemek kaşığı sadeyağ
Birer yemek kaşığı domates salçası ve biber salçası
1 tatlı kaşığı pul biber, 1 baş sarımsak

Kengeri temizleyin ve kararmasını önlemek için unlu suda bekletin. Sumak tanelerini bir tatlı kaşığı tuz ile birlikte 2-2.5 su bardağı kadar ılıktan biraz sıcak suda bekletin.
Tencereyi ocağa oturtarak yağı eritin. Yağ kızmaya başladığında eti ilave ederek kavurun ve mühürleyin. Et kavrulduktan sonra sumağın suyunu süzün. Su çok soğumuş ise hafif ısıtın ve ete ilave edin. Et pişmek üzereyken unlu suda beklettiğiniz kengeri birkaç kez yıkayın ve kuşbaşı doğrayarak tencereye katın ve salça ile pul biberi ilave edin. Yemek kaynamaya başlayınca tadını tuzunu ve ekşisini kontrol ederek ocağın altını kısın, kısık ısıda ağır ağır pişmeye bırakın.
Sarımsakları tuz ile birlikte dövün. Kenger meftunesini arzu ettiğiniz miktarda dövülmüş sarımsakla birlikte servis yapın.



MARUL SARMASI
(YIKIK SARMA - HAS SARMA)

4-6 KİŞİLİK

2-3 adet marul, 1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı "gorgidig" dövme kırığı (orta boy), 1 tatlı kaşığı pul biber
6-7 adet yumurta, 6-7 diş sarımsak
2-2.5 yemek kaşığı sadeyağ
Birer çay kaşığı karabiber ve yenibahar

Marulları yaprak yaprak ayırarak yıkayın. Ardından her bir marul yaprağının ortasında bulunan damarlı sert bölümü yaprağı yırtmadan dikkatlice ayırın (ortası alınan her bir marul yaprağından iki adet sarma sarılacak gibi).

Sarma için ayırdığınız marul yapraklarını bir süzgeçte istifleyin. İstiflediğiniz yaprakları ara ara tuzlayın ve ardından güneşte bir müddet bekletin ki tuzu çeksin, yumuşasın, sarılması kolaylaşsın.
Dövme kırığını yıkayın, sarma harcı hazırlamaya uygun bir kaba alın. Ardından 1 su bardağı yoğurda tuz ve yarım bardak su katarak ayran yapın. Yaptığınız ayranı dövme kırığına ilave edin, karıştırın. Daha sonra 1 yemek kaşığı sadeyağı hafif eriterek baharatlarla birlikte dövme kırığına katarak harç hazırlayın. İsterseniz doğrama tahtası üzerinde veya avuç içinize bir (yarım) marul yaprağını oturtun, içine yaklaşık olarak bir tatlı kaşığından az bir harç koyun, muska yapar gibi (normal sarma şeklinde de sarılabilir), gevşek ve gelişigüzel sarın.
Sarmayı pişireceğiniz tencerenin altına önce marulların orta kısmından ayırmış olduğunuz damarlı sert kısmı yerleştirip üzerine sarmaları gelişigüzel bir şekilde dizin, bir miktar tuzla birlikte yaprakların üstünü 1 parmak geçecek şekilde su ilave ettikten sonra yemeği ocağa oturtun.
Su kaynamaya başlayınca altını kısın ve kısık ısıda ağır ağır pişmeye bırakın. Yemek piştikten sonra altını kapatın ve demlenmeye bırakın. Servis yapın.



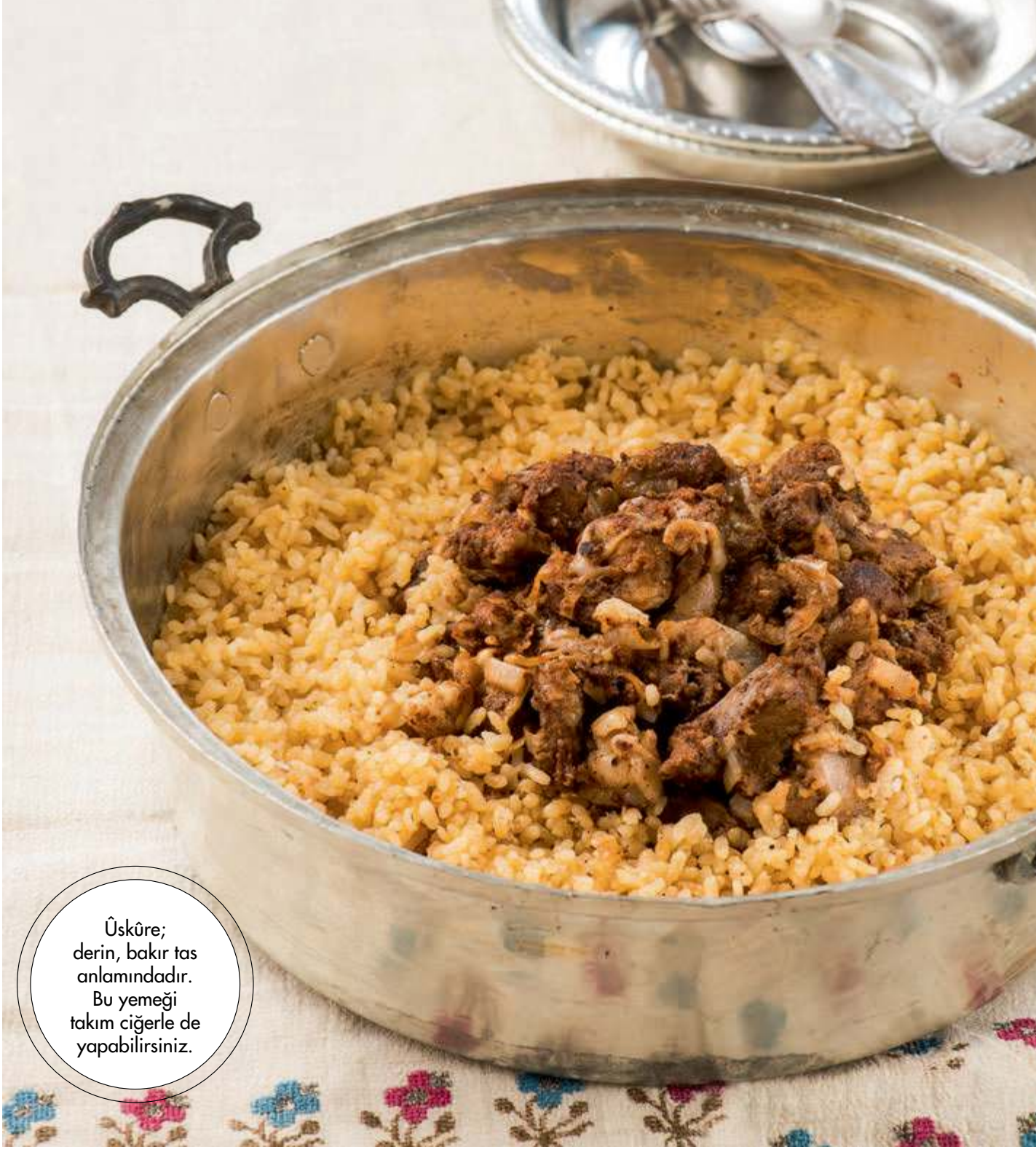
KUYRUKLU ÇORBA
(HABENİSK, ŞILABUR, BOÇOV ABUR)

4 KİŞİLİK

1 su bardağı dzedzadz (aşurelik buğday)
Birer çay bardağı nohut ve mercimek
10-12 adet kuru patlıcan başı (yazın dolmalık patlıcan hazırlanırken, başları yeşili ile birlikte kurutulur)
3-4 adet soğan
250 gram ev kavurması
Birer yemek kaşığı sadeyağ, domates salçası (tercihen) ve biber salçası (tercihen)
Birer tatlı kaşığı pul biber ve taze öğütülmüş kişniş

Dövme ve nohudu iyice yıkayın ve bir gece önceden ıslatın. Patlıcan saplarını yıkayın ve bir miktar tuz eklenmiş sıcak suda yumuşayıncaya kadar haşlayın. Patlıcanların suyunu süzün ve soğuk suda bekletin ki acılığından ve siyah suyundan arınsın. Mercimeği yıkayın ve 30 dakika sıcak suda bekleterek, siyah suyunu dökün. Tencereye hazırladığınız dövme ve nohudun üstünü 4 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyip ocağa oturtun. Daha sonra 1 adet soğanı bütünlüğünü bozmadan soyun ve kaynayan tencereye bütün olarak atın. Dövme ve nohut bir süre kaynadıktan sonra mercimeği ve patlıcan saplarını ve son olarak (salça kullanacaksanız salça tuzunu da hesaba katarak) tuzunu ilave edip ocağın altını kısın. Soğanları incecik kıyın. Sadeyağı bir tavada eritin. Yağ cızırdamaya başlayınca doğradığınız soğanı katın. İyice karıştırarak kavurun. Kullanacaksanız salçaları ilave edin ve karıştırın. Soğanlı sosun altını kapatın. Kişniş ve pul biber ilave ederek bir daha karıştırın. Çorbanın içindeki bütün soğanı çıkarın ve kavurduğunuz soğanlı sosu yemeğe katın. Hep birlikte birkaç taşım kaynayınca ocağın altını kapatın. Sıcak olarak servis yapın.

Bu yemeği etli ve kavurmalı yapabilirsiniz. Etli yapmayı düşünüyorsanız eti nohut ve dövmeyle pişirin. Kavurmalı yapmayı düşünüyorsanız soğanları iyice kavurduktan sonra arzu ettiğiniz miktarda kavurmayı ilave edip kaynamakta olan yemekle buluşturun. Bu yemek dini oruç döneminde zeytinyağlı olarak pişirilir.



Ûskûre; derin, bakır tas anlamındadır. Bu yemeği takım ciğerle de yapabilirsiniz.

ÜSKU(Ü)RE KEBABI

6-8 KİŞİLİK

750 gram kuzu kol kuşbaşı (iri parçalara halinde doğranmış)
2 adet soğan veya
15-20 adet arpacık soğan
2.5-3 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı sadeyağ
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Birer çay kaşığı pul biber, yenibahar ve karabiber

Soğanları (arpacık soğanı kullanacaksanız birkaç adedini) piyazlık doğrayın. Eti terbiyelemek için sahana alıp sırasıyla soğanı, salçayı, baharatları, tuzu ve zeytinyağını ilave edin. Harmanlayarak 1 gece bekletin.

Ertesi gün pirinci yıkayın ve ılıktan az sıcak suda ıslatın. Etten 1-2 parça kenara ayırın ve varsa bakır bir tasa eti yerleştirin (burada en üste defne yaprağı koyabilirsiniz.).

Eti yerleştirdiğiniz tası (tercihen bakır) pilav tenceresinin tam ortasına ters çevirip koyun. Kenara ayırdığınız 1-2 parça eti ise tencerenin bir kenarına bırakın ve ocağa oturtun. Tencereye ters yerleştirdiğiniz tasın tıkırdamasını engellemek ve bir nevi düdüklü tencere işlevi oluşturmak için üstüne ağırlık koyun. Ardından 1-1.5 su bardağı su ilave edin. Tencerenin kapağı kapanmıyorsa üzerine önce pişirme kağıdı ardından alüminyum folyo gerin. Kısık ısıda ağır ağır pişmeye bırakın. Tencerenin kenarında bıraktığınız et parçası piştiği an başka bir tavada sadeyağı eritin. Cızırdamaya başlayınca pirinci ilave edin ve kavurun. Pirinci ortadaki tasın kenarına yerleştirin (pirincin suyunu tencerede kalan su miktarını göz önüne alarak ayarlayın). Kısık ısıda pişirin. Pirinç suyunu çekince ortadaki tası çıkarıp demlenmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.



DOMALANLI PİLAV

4-6 KİŞİLİK

Yarımşar kg domalan
mantarı ve kuzu kol kuşbaşı
2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı sadeyağ
Birer çay kaşığı karabiber ve yenibahar
1 tatlı kaşığı reyhan, Yarım çay kaşığı tarçın

Pirinci yıkayın ve bir miktar tuz ile birlikte sıcak suda 20-30 dakika bekletin. Domalan mantarının kabuğunu incecik soyun ve yıkayın.
Tencereyi ocağa oturtun ve 1 yemek kaşığı yağ eritin. Cızırdamaya başlayınca önce eti, birkaç dakika sonra da mantarları ilave edin. Karıştırarak kavurun ve mühürleyin. Kavurma işlemi bitince 1-1.5 bardak kadar sıcak su ile tuz ilave edin, tencerenin kapağını kapayarak pişmeye bırakın. Mantar ve et suyunu çekince 1 yemek kaşığı yağ ilave edin. Ardından pirinci süzün, hafifçe sıcak sudan geçirin ve tencereye alın. Pirinçle birlikte kavurun ve 2-2.5 bardak (her pirinç farklı miktarda su kaldırır) sıcak su ekleyin. Baharatlarını ve tuzunu ilave ettikten sonra tencerenin kapağını kapatın ve pişmeye bırakın. Domalanlı pirinç pilavı pişince bir müddet demlenmeye bırakın. Ardından sıcak sıcak servis yapın.

KEÇEL (KEL) SARKİS

6-8 KİŞİLİK

2 su bardağı nohut, 3-4 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çay bardağı tahin, 1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber (tercihen beyaz)

SÜSLEMEK İÇİN: Toz kırmızıbiber ve kimyon

Nohudu akşamdan ıslatın. Sabah süzüp tuz ilave edin ve üzerini 2-3 parmak geçecek kadar suyla pişirin. Sıcakken rondo'dan geçirip püre (çok katı olursa nohudu haşladığınız sudan ilave edin) haline getirin. Soğanları ince kıyın ve bir miktar tuzla birlikte tavaya alıp ocağa oturtun. Soğan suyunu salıp çekince yağ ilave ederek soğanı kavurun. Nohut püresini, kimyonu ve karabiberi ilave edip kavurmaya devam edin. Ocaktan alın ve ılındığında tahini katıp karıştırın. Keçel sarkis'in üzerine bir miktar kırmızıbiber, kimyon ve zeytinyağı gezdirin. Sıcak, ılık ya da ertesi gün soğuk meze olarak servis yapın.



"Bu yemeğin adı bir zamanlar Diyarbakır'da kelliğiyle meşhur bir Sarkis'ten geliyor olmalı. Ama ben üzerine kırmızıbiber ve kimyon dökerek yemeği kelliğinden kurtarıyorum."

KHAPAMA

6-8 KİŞİLİK

3-4 kg kış kabağı (tatlı kabağıyla yapılabilir)
Yarım kg kuzu kol kuşbaşı
3-3.5 yemek kaşığı sadeyağ
2 su bardağı pirinç
Birer su bardağı çiğ badem, ceviz ve Antep fıstığı
1/3 su bardağı sultaniye üzümü
20 adet eşbabiye veya gün kurusu
20 adet kestane (tercihen)
15 adet erik kurusu
3-4 yemek kaşığı pekmez veya 2 yemek kaşığı bal
Birer tatlı kaşığı karabiber ve yenibahar
1/3 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı kakule

Kestaneleri bir saat soğuk suda bekletin, ardından çizik atarak pişirin ve soyun. Bademleri uygun kapta bir taşım kaynatın, sıcak suyunu hemen dökün ki bademler kararmasın. Ardından soğuk suda birkaç dakika beklettikten sonra suyunu süzün. Kabuğunu soyun. Pirinci yıkayın, bir miktar tuz ile birlikte sıcak suda 30 dakika bekletin. Eşbabiye kullanıyorsanız 1 saat sıcak suda bekleterek süzün. Gün kurusu kullanıyorsanız 1.5 x 1.5 santim ebadında doğrayın.
Erikleri büyüklüğüne göre 2 veya 3 (gün kurusu ile aynı boyda) eşit parçaya bölün. Cevizleri irice kıyın. Kabağın üst bölgesisini yuvarlak olacak şekilde (yani çok büyük ve geniş olmamalı) kesin. Çekirdeklerini ve liflerini temizleyin. İçini güzelce tuzlayın ve bekletin. Uygun bir tavayı ocağa oturtun ve 1 yemek kaşığı sadeyağ ilave edin. Sırasıyla badem, ceviz, Antep fıstığı, gün kurusu, kestane, üzüm ve erik kurusunu karıştırarak kavurun ve büyükçe bir sahana alın. Aynı tavayı kullanarak etleri ilave edin, kavurup mühürleyin. Bir miktar tuz ve sıcak su katarak etin pişmesin sağlayın. Bu arada kabağın içi sulanmış olacağından suyunu dökün ve pekmez veya balı tüm iç çeperlerine sürün.
Başka bir tavayı ocağa oturtun ve 1 yemek kaşığı yağ eritin. Pirinci sıcak sudan geçirerek süzün ve tavaya alarak güzelce kavurun. Büyükçe sahana kuru yemişleri, eti ve kavurduğunuz pirinci alın. Tuz ve baharatlarını katın, harmanlayın.
Kabağın içine iç harcını doldurun. Üstüne 1 yemek kaşığı yağ ilave ederek kapak olarak kesmiş olduğunuz üst kısmını yerleştirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirin (kabağa bir çatal batırın, çatal rahatça geçiyorsa pişmiştir.)
Khapama'yı geniş bir tepsiye alın. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.





DÜZME

6 KİŞİLİK

1 kg kemer patlıcan
750 gram tek çekilmiş kıyma
4-5 adet sivri biber
1 adet domates
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı domates salçası
Birer çay kaşığı pul biber, yenibahar ve karabiber

KIZARTMAK İÇİN: Ayçiçeği yağı

Patlıcanları alacalı soyun, 2 cm kalınlığında halkalar halinde keserek tuzlayın. Patlıcanları bir süzgeçte bekleterek acı suyunun çıkmasını sağlayın.
Kıymaya salçayı ekleyin (salçayı yemeğin suyuna karıştırarak da kullanabilirsiniz) ve tüm baharatları, ince kıydığınız maydanozu (maydanozdan bir tutam ayırın) bir kahve fincanı su ilavesiyle birlikte yoğurun ve bekletin.
Patlıcanları kızartacağınız tavayı ocağa oturtarak yağı eritin, yağ kızınca patlıcan dilimlerinin her tarafını kızartın. Kızarttığınız patlıcanları kâğıt havlu üzerine alarak fazla yağın çekmesini sağlayın. Ardından sivri biberleri kızartın. Yoğurduğunuz kıymadan cevizden daha büyük parçalar alarak avuç içinde önce yuvarlayın, sonra iki avucunuzun içiyle bastırarak yassılaştırın.
Düzmeyi pişireceğiniz yayvan tencereye bir patlıcan, bir köfte gelecek şekilde dairesel olarak sıralayın. Patlıcan ve köfteleri sıraladıktan sonra düzmenin aralarına üstüne dilimlenmiş domates ve kızarttığınız sivri biberleri yerleştirin. Tencereyi 1/3 su bardağı su ilave ederek ocağa oturtun, köfteleri kısık ısıda ağır ağır pişirin.
Düzme pişince bir kenarda beklettiğiniz kıyılmış maydanozu serpin ve servis yapın.

Bu tarif ile sakız kabağı düzmesi ve kış aylarında patates düzmesi (patatesteler halka şeklinde kızartılıp salçalı su ilavesi ile pişirilir) yapabilirsiniz.



Kurut; yağı alınmış ayranın tuz ile yoğrularak yaz güneşinde kurutulmasından elde edilir. Ermenicede "çor" kuru, "tan" ise ayran demek.

KURUT AŞI (ÇORTANÇAŞ, ÇORTAN AŞI, GEBOL, GABULA)

4-6 KİŞİLİK

1-1/2 su bardağı aşurelik buğday (dzedzadz)
5-7 top yaklaşık 300 gram kurut (çortan)
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 yemek kaşığı nane
6-7 diş sarımsak

Buğdayı yıkayın, bir gece önceden suda ıslatın. Kuru kurutları (çok tuzlu olduğundan) yıkayın ve yine bir gece önceden bol suda bekletin. Ertesi gün, suyunu dökün, yeniden su koyun ve bekletin. Buğdayın üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ile pişirin ve kurutun. Kendi tuzu olduğunu unutmadan tuz katın. Buğdayı asla karıştırmayın. Çünkü karıştırırsanız dibi tutabilir. Buğday suyunu çekerse sıcak su ilave edin. Buğdayın pişmiş hali pilav ile lapa arası bir kıvamda olmalı. Buğday pişince altını kapatıp demlenmeye bırakın. Kurutları koyu kıvamlı bir ayran olacak şekilde bir miktar su ile birlikte rondo'dan geçirin (topak kalmasın). Sarımsakları bir tutam tuz ile birlikte tazecik dövün. Yağı bir ocağa alın, eritin. Yağ cızırdamaya başlayınca naneyi (pul biberi de bu aşamada) atın ve nanenin kararmasına izin vermeden ocaktan alın. Uygun bir tabağa buğdayı koyun. Dövmenin ortasını tabağın ortası boş kalacak şekilde havuz gibi açın. Kurut ayranını tabağın boş olan yerine doldurun. Ayrana arzuyu göre sarımsak ilave edin. Sıcacık naneli yağı ayranın üstünde gezdirerek servis yapın.

RİZE'DEN SOFRANIZA...

Pidesinden hamsisine, kuymağından helvasına bol tereyağlı yemekleri ile öne çıkan Karadeniz Mutfağı kendine has lezzetleriyle hepimizin gönlünü çeler. Kendisi de Rizeli olan Nimet Yardımcı çocukluğunun Rize sofralarından damak hafızasında yer etmiş sıra dışı tariflerini Sofra okurlarına sunuyor.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**



NİMET YARDIMCI
@nimetyardimci



AÇMA MAKARNA

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
5 adet yumurta
Yarım çay bardağı su
1 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz, 4.5 su bardağı un

ŞERBET İÇİN
3 su bardağı su, Yarım kg toz şeker

HARÇ İÇİN
400 gram tereyağı
250 gram fındık içi

Harç için tereyağını eritip kıyılmış fındığı kavurun ve kenara alın.

Hamur için yumurta, su, yoğurt ve tuzu geniş bir kapta akışkan bir hal alıncaya kadar karıştırın. Üzerine azar azar un ilave ederek kulak memesi kıvamından daha sert bir hamur yoğurun. Hamura rulo şeklini vererek 12 eşit bezelere bölün. Üzerine nemli bir bez örterek 15-20 dakika bekletin. Şerbet için bir tencereye su ve şekeri alıp kaynatarak şerbet yapın. Büyük bir tencerede içine tuz ilave edilmiş bol suyu kaynatın. Kaynar suyun yanında bir kap içinde soğuk su hazırlayın. Dinlenen hamur bezelerini oklava yardımıyla çok kalın olmayacak şekilde açın. Yapışmaması için aralarını unlayın. Açtığınız bezeleri tek tek kaynar suya atın. 35 saniye kadar kaynar suda beklettikten sonra soğuk suya çıkarın. Daha sonra yağlanmış fırın tepsisine aralarına yağ sürerek üst üste dizin. 3 veya 4'üncü katına harcı yayın. Kalan hamurları aralarına yağ gezdirerek üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar ya da ocakta alt üst ederek pişirin. Ocaktan alıp ilk sıcağı geçince dilimleyin. Soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Şerbeti çekince ısıtıp servis yapın.

NİMET YARDIMCI'NIN NOTU
"Su böreğinin tatlısı olarak da adlandırabileceğimiz bu tarif çocukluğumun Rize'sinde sık sık yapılırdı."



MAMALİKA

4-6 KİŞİLİK

1 litre su
250 gram mısır unu
250 gram tereyağı
Tulum peyniri ve kolot peyniri
1 çay kaşığı tuz

Suyu tavaya alın. Mısır ununu ilave ederek topaklanmaması için iyice karıştırın. Tavayı ocağa alın ve karıştırmaya devam edin. Üzerine tereyağının yarısını ve tuzu katın. Patates püresi kıvamına gelene kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Daha sonra ocaktan alın. Karışımın ortasını havuz gibi açıp peynirleri yerleştirin. Kalan tereyağını eriterek üzerine gezdirin. Bekletmeden sıcak olarak servis yapın.

NİMET YARDIMCI'NIN NOTU
"Çocukluğumda annem ve babaannem Rize'de sık sık bu yemeği yapar ve iştahla yerlerdi. O dönemde mamaliga ile aram çok iyi olmasa da şimdilerde tüm aile severek yiyoruz."



KABAKLI SARAYLI

6-8 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
1 adet yumurta, Aldığı kadar un
Yarım su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı sirke, Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı

HARÇ İÇİN
1 kg bal kabağı, 1.5-2 su bardağı ceviz
2 yemek kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı tuz

ŞERBET İÇİN
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su, Yarım limon

TEPSİ YAĞLAMAK İÇİN: Tereyağı

Harç için kabukları temizlenip kalın rendelenmiş bal kabağı ve kalan malzemeyi geniş bir kapta iyice harmanlayın.
Hamur için yumurta, yoğurt, sirke ve tuzu karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar azar azar un ilave edin ve yoğurun. Ortasını açıp yağı ilave edin ve hamura yedirin. Üzerine nemli bir mutfak bezi örtüp 25 dakika dinlendirin. Mandalina büyüklüğünde bezelere ayırıp oklava yardımıyla ince olacak şekilde yufkalar açın. 2 adet yufkanın arasına eritilmiş tereyağı sürün ve ortadan ikiye katlayın. Uzun kenarına harçtan yayıp rulo şeklinde sarın. Daha sonra büzerek tereyağı ile yağlanmış fırın tepsisinin ortasına yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şeklide hazırlayıp, tepsideki hamurların kenarlarına yerleştirin. Üzerlerini yağlayıp önceden ısıtılmış 160 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından alıp ilk sıcağı çıkınca dilimleyin. Şerbet için bir tencerede toz şekeri ve suyu kaynatın. Şerbet kıvam alınca üzerine yarım limonun suyunu ilave edin. Dilimlenmiş ılık tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün ve servis yapın.

HARMAN FASULYESİ YEMEĞİ

4-6 KİŞİLİK

Yarım kg kaburga veya parça et
Yarın kg taze fasulye
Yarım kg barbunya
3 adet soğan, Yeteri kadar tuz
3 adet rendelenmiş domates
3 yemek kaşığı tereyağı
Bir tutam toz şeker

ÜZERİ İÇİN: Tereyağı, taze nane veya kurutulmuş nane

Etin üzerine gelecek kadar su ekleyip 15-20 dakika pişirin. Taze fasulye, barbunya, ince doğranmış soğan ve domatesi ilave ederek pişirmeye devam edin. Şekeri ve tuzu da katıp 35 – 40 dakika pişirin. Sonra ocaktan alın. Tereyağını tavaya alıp eritin. Üzerine kurutulmuş nane ekleyip bir-iki çevirin ve sıcak olarak servis yapın.

NİMET YARDIMCI'NIN NOTU

"Rize'de harman kaldırma zamanı olan sonbaharda hazırlanan bu yemek hafif kuruyan barbunya ve sararmaya başlamış taze fasulyeyi değerlendirmek için pişirilir."



PİRİNÇLİ HAMSİ

4-6 KİŞİLİK

4 adet soğan,
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı pirinç, 1 adet havuç
4-5 adet sivri yeşilbiber
1 adet kapya biber
1 su bardağı salamura hamsi veya taze hamsi
Yarım demet maydanoz
Karabiber, tuz

Salamura hamsi kullanıyorsanız hamsiyi 1-2 saat suda bekletip suyunu iyice süzdürün. Salamura kullanmıyorsanız suda bekletmenize gerek yoktur. Soğanı ince doğrayıp tavaya alın ve zeytinyağında hafifçe kavurun. Sonra pirinci ekleyin ve sararıncaya kadar kavurmaya devam edin. Havuç, biberler ve hamsiyi de ince doğrayarak pirincin içine ilave edin. Üzerine 2-3 parmak geçecek kadar su ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ısıda suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp harmanlayın ve 5 dakika dinlendirin. Kıyılmış maydanoz katıp karıştırdıktan sonra servis yapın.

NİMET YARDIMCI'NIN NOTU

"Bu yemek yaz aylarında bahçeden toplanan çıtır çıtır salatalıkla beraber ikram edilir."



Türk Telekom ile tüm aile yüksek hızlı fiber internetin keyfini sürüyor!



Yeni gelene, 24 ay sözünüze.

Kampanya 30.11.2021 tarihine kadar geçerlidir. Bireysel yeni müşteriler 24 ay evde internet abonesi olarak kalma taahhüdünde bulunarak kampanyadan yararlanabilir. Hız altyapının uygunluğuna göre değişiklik gösterebilir. Belirtilen fiyatlar yalın paketler için geçerlidir. Taahhüt bitiminde güncel fiyatlar uygulanır. Damga vergisi alınır. Modem hariç fiyatlardır. İptalde cayma bedeli faturalandırılır. Evde internet hizmetleri TTNET A.Ş. tarafından sunulmaktadır. Türk Telekom® markası, Türk Telekom Grubu'nun ortak markasıdır. Detaylar: www.turktelekom.com.tr ve 444 1 444

Türk Telekom
Değerli Hissettirir

GELECEK GELENEKTE

Geniş coğrafyanın çok kültürlü yapısını doğanın sunduğu nimetlerle harmanlayıp sofrasına aş olarak koyan Anadolu insanı, az malzeme ile çeşit çeşit yemekler hazırlayıp o günün koşullarında en besleyici şekilde karnını doyurmayı başarmıştır. Yurdumuzun dört bir yanından derlenen, unutulmaya yüz tutmuş yemekleri Müjgan Yurtseven hazırladı.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **EKİN ÖN**



Erisoket Siirt ve çevresinde yapılan bir yemektir. Fakir yemeği olarak bilinir ve 'mercimek ekmeği' olarak da adlandırılır.
-Siirt ve çevresinde kişnişe 'küzbara' ve 'kizbara' da denilmektedir.

MÜJGAN YURTSEVEN
@mujganyurtseven



MERCİMEK UNU KIZARTMASI (ERİSOKET)

6-8 KİŞİLİK

400 gram kırmızı mercimek unu
Birer yemek kaşığı toz kişniş, kavrulmuş toz kimyon ve toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 adet soğan
10 diş sarımsak
4 adet yumurta
Yeteri kadar tuz

KIZARTMAK İÇİN: 1 litre zeytinyağı
SERVİS İÇİN: Maydanoz ve 500 gram sarımsaklı yoğurt

Mercimek ununu bir tepsiye alın. Üzerine baharatları, ince kıyılmış soğanı, sarımsakları, yumurtaları ve tuzu ilave edin. Köfte yoğurur gibi iyice yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil verin. Yağda kızartıp servis tabağına alın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.



Mardin ve Nusaybin çevresinde yapılan bu yemeğe 'fukara kebabı' da denilmektedir. Kırmızı mercimek 'nisk' adıyla da anılmaktadır.

NİSK KEBABI

4-6 KİŞİLİK

1 adet soğan
10 diş sarımsak
250 gram biber
1 yemek kaşığı domates salçası
2 kg domates
Yeteri kadar tuz

KÖFTE HARCI İÇİN
Yarım kg kırmızı mercimek unu
1 yemek kaşığı kişniş
Birer tatlı kaşığı kimyon, karabiber, yenibahar ve toz karanfil
1 yemek kaşığı pul biber
5 diş sarımsak
1 adet soğan
2 adet yumurta
Yeteri kadar tuz

KÖFTELERİ KIZARTMAK İÇİN
250 gram koyun tereyağı

Köfte harcı için mercimek unu ve baharatları tepsiye alın. İnce kıyılmış soğan, sarımsak ve yumurtaları katıp 10 dakika elinizle yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp şekil verin. Daha sonra tereyağında kızartın. Kalan tereyağında yemeklik doğranmış soğan, kıyılmış sarımsak ve biberi 7-8 dakika kavurun. Salça ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın. Kabuklarıyla birlikte irice doğranmış domatesleri katın. Domatesler yumuşayıp sulanana kadar kavurun. Daha sonra köfteleri katıp, tuzunu ayarlayın. Orta ısıda suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Diyarbakır, Çınar ve Siverek çevresinde yapılan bu piyazda 'rışvat' ya da 'risvad' denilen hoş kokulu bir yabani ot kullanılır. Bölgede acura 'hitta' denildiği için yemek bu ismi almıştır.

ACUR PİYAZI
(HİTTA PİYAZI)

6-8 KİŞİLİK

1.5 kg acur
Yarım kg kırmızı soğan
250 gram kırmızı biber
Yarımşar demet maydanoz, nane ve rışvat
625 ml üzüm sirkesi
250 gram zahter balı
375 ml su
1.5 yemek kaşığı kaya tuzu

Acurları ortadan ikiye kesip çekirdek yataklarını temizleyin ve yarım ay şeklinde doğrayın. Soğan, biber, maydanoz. Nane ve rışvatı doğrayın. Tüm malzemeyi bir kabın içine alın. İyice karıştırıp ağzı kapalı bir kapta 1 gün dinlendirin. Tabağa alıp üzerine damak tadınıza göre zeytinyağı gezdirip servis yapın.

AYRANLI PATLICAN
(BALCANE DEV)

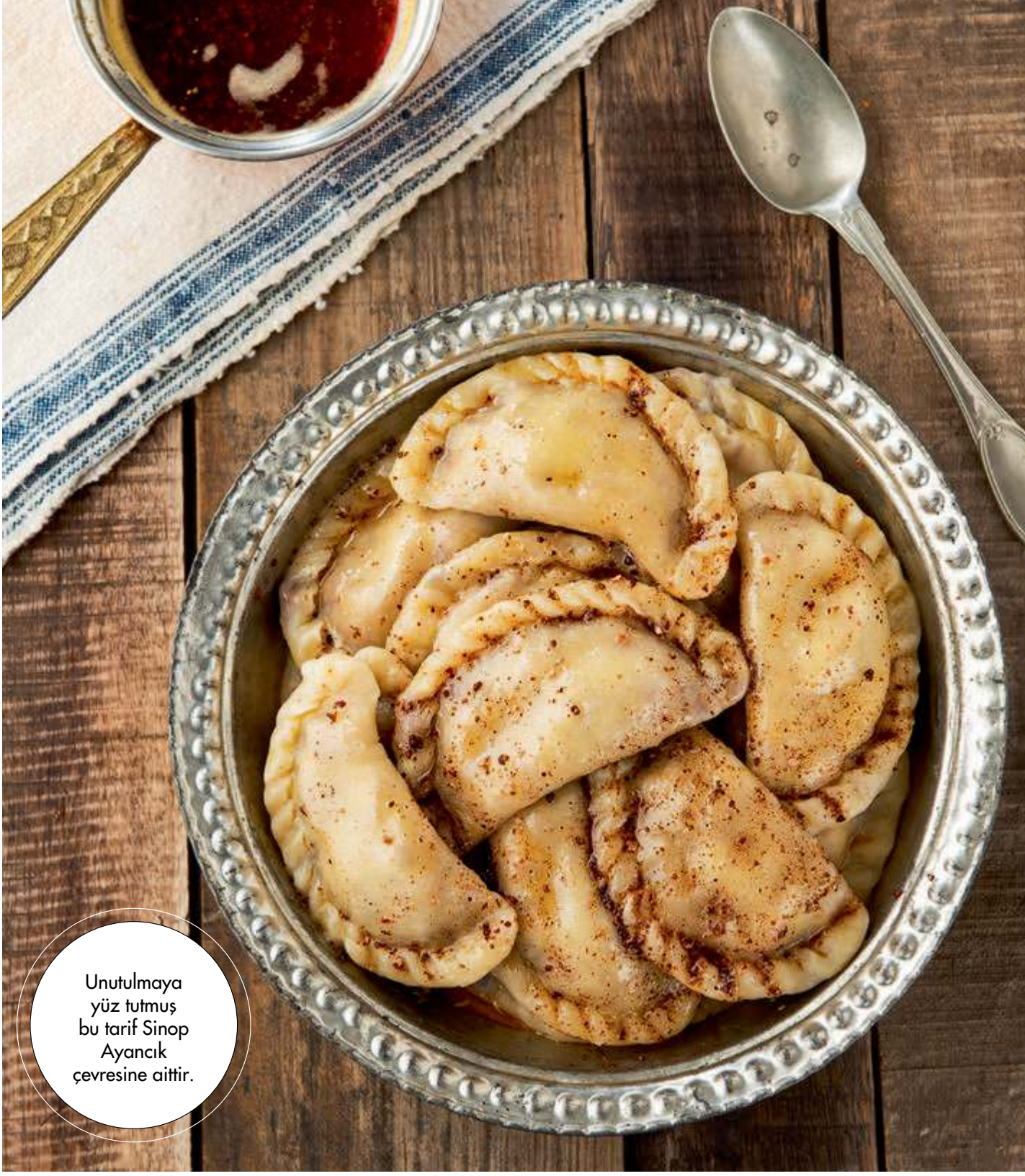
4-6 KİŞİLİK

1.250 kg koyun yoğurdu, 2 litre su
220 gram yarma, 8 adet taze biber
1 kg Adıyaman patlıcanı
10 gram kaya tuzu

ÜZERİ İÇİN
5 adet soğan, 100 gram koyun sade yağı

Yoğurt ve suyu iyice çırpıp tencereye alın. Kaynayana kadar orta ısıda sürekli karıştırın. Köpüklenince yarmayı katıp 30 dakika karıştırarak pişirin.
Patlıcanları alacalı soyup boylamasına beşe bölün ve yemeğe ilave edin.
Biberleri uzunlamasına dörde kesip tencereye katın. Kısık ısıda 1 saat pişirin.
Tuzunu ayarlayıp ocaktan alın.
Üzeri için soğanları piyazlık doğrayın. Kahverengi olana kadar tereyağında pişirin.
Yemeği servis tabağına alın. Üzerine soğanı yerleştirip servis yapın.





Unutulmaya yüz tutmuş bu tarif Sinop Ayancık çevresine aittir.

MATAZ

6-8 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
500 gram buğday unu
2 çay kaşığı tuz, 100 gram yoğurt
50 gram tereyağı, Aldığı kadar su

HARÇ İÇİN
50 gram tereyağı, 6 adet soğan
5 adet acı kırmızıbiber, 300 gram ceviz

ÜZERİ İÇİN
200 gram tereyağı, 20 gram pul biber

Harç için kızdırılmış yağda doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine doğranmış biber ve tuz ekleyip 15 dakika pişirin. İnce çekilmiş ceviz ekleyip yaklaşık 10 dakika daha pişirin ve soğumaya bırakın.
Hamur için un, tuz, yoğurt, tereyağını karıştırın. Ele yapışmayan kıvamda bir hamur elde edene kadar azar azar oda ısısında su ilave edin ve yoğurun. Üzerini nemli bir bezle kapatıp 30 dakika dinlendirin. Hamuru 8 eşit bezeye ayırın. Her birini 4 mm kalınlığında açın. Su bardağının ağzı ile yuvarlaklar çıkarın. Kenarlarına harç yerleştirip yarım ay şeklinde kapatın. Açılmaması için kenarlarını bükerek şekil verin.
Kaynar bol tuzlu suya atın. Haşlanan hamurlar su yüzüne çıkınca delikli kepçe yardımıyla servis tabağına alın.
Üzeri için kızdırılmış tereyağında pul biberi kızartın. Matazların üzerine gezdirip servis yapın.

CEVİZ ŞERBETİ
(KOZ ŞERBETİ)

6-8 KİŞİLİK

2 kg ham ceviz
1 kg süzme bal
1 kg toz şeker
20 adet limonun rendelenmiş kabuğu ve suyu
20 gram dövülmüş karanfil

SULANDIRMAK İÇİN: Soğuk su

Cevizleri bir kaba alın. Üzerini 4 parmak geçecek kadar soğuk su ilave edip 2 saat dinlendirin. Sürenin sonunda suyunu süzüp yeniden soğuk su ilave edin ve 2 saat daha bekletin. Aynı işlemi 8 kez daha yapın. Kabuklarını soyup, kurulayın.
Ceviz ve kalan malzemeyi bir kaba alın. Ağzı kapalı olarak 1 hafta oda ısısında dinlendirin. Sürenin sonunda suyunu süzüp soğuk su ile açın ve servis yapın.



-Şerbetin içinde kalan cevizleri reçel olarak kahvaltılarda, tatlıları süslemek için ya da çayın, kahvenin yanında servis yapabilirsiniz. Mersin ve çevresinde yapılan bu meşakkatli şerbet geçmiş zamanlarda kız isteme törenlerinde servis yapılırmış.



Van ve çevresinde yapılan bu şerbet yemeklerin yanında servis edilir.

AYVA ŞERBETİ
(HAYVA ŞERBETİ)

8-10 KİŞİLİK

5 kg ayva
3 kg süzme çiçek balı1 litre elma sirkesi
15 litre su
Bir tutam safran veya gül kurusu

Ayvaları kabuğu ve çekirdekleriyle havanda iyice döverek ezin. Geniş bir tencereye alıp su ekleyin. Yaklaşık 1 saat ara sıra karıştırarak pişirin. Safran ekleyip ocaktan alın. Bir-iki kez karıştırıp, üzerine kalan malzemeyi katın. Yeniden karıştırıp 1 hafta buzdolabında dinlendirin. Süzerek ya da posalı olarak servis yapın.



Bu etli yemek Hakkari ve çevresinde özel günlerde yapılırmış.

KİRİS

4-6 KİŞİLİK

200 gram nohut
750 gram kemikli kuzu kaburgası
5 adet soğan
2 litre su
300 gram ceviz içi
300 gram kurutulmuş Besni üzümü
100 gram pirinç
Yeteri kadar tuz

KÖFTE İÇİN
650 gram kuzu kıyması
150 gram kırık pirinç
5 gram karabiber
Yeteri kadar tuz

EKŞİ İÇİN
200 gram tane sumak
2 su bardağı kaynar su
1 çay kaşığı tuz

ÜZERİ İÇİN: Yüzer gram tereyağı ve salça

Ekşi için kaynar suya sumağı atıp su soğuyana kadar dinlendirin. Daha sonra suyunu süzüp kenara alın.
Köfte için kıyma, pirinç, karabiber ve tuzu iyice yoğurun. Harçtan bilye büyüklüğünde bezeler koparıp avucunuzda yuvarlayın. Daha sonra pişmekte olan yemeğin içine atın. Ceviz, üzüm ve pirinci katın. 30 dakika pişirip ocaktan alın.
Nohudu bir kaba alıp üzerine 4 parmak geçecek kadar su ilave edin ve 1 gece dinlendirin. Ertesi gün suyunu süzüp kenara alın.
Eti yıkayıp tencereye alın. Üzerine nohut, su ve piyazlık doğranmış soğan ekleyip kaynayana kadar pişmeye bırakın. Ara sıra üzerinde oluşan kefi alıp atın. Kapağı kapalı olarak ve orta ısıda 1.5 saat pişirin. Sürenin sonunda ekşiyi ve köfteleri katıp 30 dakika pişirin.
Üzeri için salçayı tereyağında kavurup yemeğin üzerine gezdirin ve servis yapın.



Labada, bölgelere göre ak pancar, cacık, mancar, pancar ve evelik adlarıyla da anılır. Bu yemek Tekirdağ-Çorlu çevresinde yapılır. Ekşimik, 'çökelek' adıyla da bilinmektedir.

EKŞİMİKLİ LABADA SARMASI

4-6 KİŞİLİK

1.5 kg labada
300 gram pilavlık bulgur
300 gram tereyağı
400 gram ekşimik
2 adet yumurta
1 demet taze nane
Yarımşar demet soğan, dereotu ve maydanoz
2 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı salça

ÜZERİ İÇİN: 2 su bardağı su

Harç için bulgur, tereyağının yarısı, kıyılmış yeşillikler ve kalan malzemeyi harmanlayın.

Bir tencereye su doldurup kaynatın ve ocaktan alın. Labadaları yıkayıp süzdükten sonra kaynar suyun içine iyice koyun ve 5 dakika dinlendirin. Labadaları süzgeç yardımıyla sudan alıp, teker teker düz bir zemine yayın. Üzerlerine 1 tatlı kaşığı harç koyup asma yaprağı sarar gibi sarın. Tencereye dizip, kalan yağı eritip üzerine gezdirin. Tuz serpip, üzerine suyu gezdirin. Kapağı kapalı olarak ve orta ısılı fırında 30 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

ÇANAK EKMEĞİ (KÖMBE)

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
600 gram buğday unu
4 yemek kaşığı keçi yoğurdu
2 yemek kaşığı sirke
2 adet köy yumurtası

HARÇ İÇİN
250 gram ceviz, 250 gram tahin
350 gram üzüm pekmezi
150 gram yağı alınmış haşhaş
150 gram haşhaş yağı

ÜZERİ İÇİN: Çörek otu ve haşhaş tohumu

Harç için tüm malzemeyi karıştırıp orta sertlikte bir hamur elde edin. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika oda ısısında dinlendirin. Sürenin sonunda hamuru 4 eşit bezeye bölün. Her bir bezeyi oklava yardımıyla yufkadan biraz kalınca olacak şekilde açın. Ortalarına harcı koyup, haşhaş yağından gezdirin. Rulo şeklinde sarın ve sonra kendi etraflarında döndürüp gül şekli verin. Tepsiye yerleştirip, üzerlerine kalan haşhaş yağını sürün. Çörek otu ve haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek pişirin.

Burdur ve çevresine ait olan bu tarif özel günlerde yapılıp gelen konuklara ikram edilirmiş. Bu tarif eskiden çanaklara konulup köy fırınlarında pişirildiği için 'çanak ekmeği' adını almıştır.





Aydın ve çevresinde hazırlanan bu tarif incir zamanı dalında yarı yarıya kuruyan incirler ile hazırlanır. Çayın, kahvenin yanında atıştırmalık olarak servis edilir.

BURULMUŞ İNCİR (GÖDE İNCİR)

6-8 KİŞİLİK

150 gram susam
Yarım kg yarı kurumuş incir
1 su bardağı zeytinyağı

Susamı tavaya alıp yağ eklemeden kavurun. Havanda dövüp un haline getirin. İncirleri önce yağa sonra susama batırın. Daha sonra servis yapın.

Bu börek Tokat ve çevresinde özel günlerde hazırlanırmış.



ERİŞTE BÖREĞİ

6-8 KİŞİLİK

1.5 kg un, 20 gram tuz
Aldığı kadar su
750 gram tereyağı

Unu eleyip ortasını çukur yapıp üzerine tuz serpiştirin. Azar azar su ekleyip bir taraftan da karıştırın. Orta sertlikle hamur elde edene kadar su eklemeye devam edin. Üzerini nemli bezle örtüp oda ısısında 20 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda 10 eşit bezeye ayırın. Adet bezenin her birini elinizde yuvarlayıp oklava yardımıyla yufka inceliğinde açın. Yufkaları oklavaya sarın, yufkalar oklavada sarılı iken boylamasına ortasından kesip çıkarın. Kesmiş olduğunuz yufkaları erişte büyüklüğünde kıyın. Üzerine bol un serpip harmanlayın. Daha sonra unlarını silkeleyin. Kızdırılmış yağda erişteyi kavurun. Kalan bezeleri 1 mm inceliğinde açın. Kalan yağı ayrı bir tavada eritip kızdırın. Cm ebadında yuvarlak tepsinin içine yağdan 3 yemek kaşığı koyun. Ardından 1 adet yufkayı yerleştirin. Üzerine erişteden bir avuç serpin. Kalan yufka ve erişteyi aynı sıra ile hazırlayın. Her kata erişte serpiştirip, yağ gezdirmeyi unutmayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek pişirin. Börek kızarınca fırından alın. 5-10 dakika dinlendirip dilimleyin ve servis yapın.

Akdeniz Bölgesi'ndeki yörükler tarafından yapılan bu tarif fakir tatlısı olarak elde olan malzemelerin değerlendirmesi sonucu ortaya çıkmıştır.

KAK

4-6 KİŞİLİK

1 litre su, 350 gram un
Bir tutam tuz
Yeteri kadar pekmez

Suyu tencereye alıp kaynatın. Üzerine un ve tuz katıp, sürekli karıştırarak topaklanmayı önleyin. Yumuşak kıvamlı hamur haline gelene kadar karıştırarak pişirin. Daha sonra bir kalıba boşaltın. Soğuyunca servis tabağına ters çevirip çıkarın. Üzerine bolca pekmez gezdirip servis yapın.





Bu yemek Batı Karadeniz ve İç Anadolu Bölgesi'nde yapılır. Özellikle Bolu Mengen civarında bilinir.

PİSİK PAPASI (KEDİ BATMAZ)

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
1 litre su, 400 gram un
2 tatlı kaşığı tuz

KIZARTMAK İÇİN
200 gram tereyağı
200 gram keş
200 gram ceviz

Suyu tencereye alın. Un ve tuz ekleyip tahta kaşıkla iyice karıştırın. Orta ısıda ve sürekli karıştırarak katı kıvam alana kadar pişirin. Kaşık yardımı ile hamurdan parçalar alıp servis tabağına yerleştirin.
Ayrı bir yerde yağı kızdırıp kıyılmış ceviz ekleyin. Rendelenmiş keş katıp 1-2 dakika karıştırarak pişirin. Hamurların üzerine gezdirip servis yapın.

ASIRLIK **LEZZETLER**

Yemek; karın doyurmanın çok ötesinde geleneği, kültürü koruyup sürdürmenin, var olmanın, var etmenin, geçmişi selamlayıp, gelecekle bağ kurmanın en güzel yolu aslında. Bu sebeplerden yola çıkarak şimdilerde az yapılan ya da unutulan tarifleri günümüz sofralarıyla buluşturmak için Yıldız Şahinler mutfağa girdi ve kimi zaman damağınıza tanıdık gelecek, kimi zaman da damağınızı şaşırtacak yemeklere imzasını attı.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**



YEMEK HAKKINDA...

Bu yemeği vaktiniz varsa 1 hafta kadar kavanozda saklayıp turşu gibi de yiyebilirsiniz.

YILDIZ ŞAHİNLER
@yildizdann



KAMBER BİBER DOLMASI

6-8 KİŞİLİK

6 adet kamber biber
1.5 havuç
1.5 kereviz kökü
12 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
2 dal taze nane
Yarım çay bardağı üzüm sirkesi
Yarım limon
Yarım su bardağı sızma Bilecik zeytinyağı
Yeteri kadar tuz ve karabiber

ÜZERİ İÇİN
1 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Biberlerin baş kısmını kesip içindeki tohumları çıkarın. Baş parmağınızı her bir biberde tuzlayıp biberlerin içlerine sürün.

Havuç ve kereviz kökünü temizleyip kabuklarını soyun sonra küçük küp şeklinde doğrayın. Sarımsakları dörde bölün. Maydanoz ve naneleri ince kıyın. Sonra bu malzemeleri harmanlayın. Üzerine tuz, karabiber, sirke ve yağı ilave edip karıştırın. Harcı biberlerin içlerine pay edin. Elinizle hafifçe bastırın. Fırın tepsisine yerleştirip kestiğiniz üst kapakları kapatın. Zeytinyağı gezdirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Daha sonra geniş ağızlı bir kavanoza üst üste yerleştirin. Üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirip ağzını kapatın. 1 gün dinlendirip servis yapın.

KAMBER BİBER HAKKINDA...
Bilecik' e özgü bir biber olan kamber biber 'kavata' ve 'domates biberi' adlarıyla da bilinir. Yeşil, kırmızı ya da yarısı yeşil yarısı kırmızı olur. Bazılarının yarısı acı çıkar. Etli bir biber cinsidir ve turşu yapımına da uygundur. Domatesle karıştırılarak salçası da yapılır. Fırında közlenip zeytinyağı ile harmanlanıp meze olarak yörede sıkça sofralara gelir.



KIZAMIK ŞERBETİ

10-12 KİŞİLİK

2.5 kg kızamık şekeri
5 adet çubuk tarçın
25 adet tane karabiber
10 adet kurutulmuş küçük parça zencefil
30 adet karanfil
15 litre suyu

Su, kızamık şekeri ve baharları geniş bir tencereye alın. Kaynayana kadar karıştırın. Kaynarken üzerinde oluşan köpükleri alıp atın. 30 dakika daha pişirip ocaktan alın. Tülbentten geçirip sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

ŞERBET HAKKINDA...
Balıkesir-Havran çevresinde yapılan bu şerbet Anadolu'nun pek çok yerinde farklı ilavelerle de yapılmaktadır. Eskilerden kızamık hastalığı geçiren çocuklara yapıldığı için bu adı almıştır.



Koyu kıvamından dolayı yemek yerine geçebilecek mertebede olan bu yemek Diyarbakır-Ergani civarında yapılmaktadır.

KARAGÖZ ÇORBASI

4-6 KİŞİLİK

Birer su bardağı
kabuklu kırmızı mercimek
4 su bardağı su
1 su bardağı dövme
250 gram kavurma
1 adet soğan
150 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Yeteri kadar tuz

Suyu tencereye alıp kaynatın. Kaynamaya başlayınca mercimek ve dövmeyi ekleyip, yumuşayana kadar pişirin. Kavurmayı katıp karıştırın. Ayrı bir yerde doğranmış soğanı yağda kavurun. Rendi dönünce pul biber ve tuz katıp bir-iki karıştırın. Ocaktan alıp yemeğin üzerine gezdirin. Bir kez karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve 5 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

SEMSEK

6-8 KİŞİLİK

200 gram Karacadağ pirinci
200 gram kıyma
1 adet soğan
Yarım tatlı kaşığı salça
Birer çay kaşığı karabiber ve pul biber
Yeteri kadar tuz ve su

HAMUR İÇİN
1 kilo un
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar su

KIZARTMAK İÇİN: Ayçiçeği yağı

Pirinci tencereye alın. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edin. Orta ısıda yumuşayana kadar haşlayın. Fazla suyunu süzün ve soğumaya bırakın. Kıymayı yağsız olarak suyunu salıp yeniden çekene kadar ara sıra karıştırarak kavurun. Üzerine kıyılmış soğan ekleyip kavurmaya devam edin. Soğanın rengi dönünce pirinç, tuz, baharat ve salçayı katın. Bir-iki karıştırıp ocaktan alın.

Hamur için su hariç kalan malzemeyi derin bir kaba alıp karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar azar su ekleyin ve yoğurun. Üzerini bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparıp pasta tabağı büyüklüğünde ve yuvarlak şekilde açın. Bir kenarlarına harcı pay edip, diğer kenarlarını üzerlerine kapatın. Kenarların açılmaması için elinizle iyice bastırın ya da çatalla iz yapın. Kızgın yağda kızartıp servis yapın.





POÇİKİ DEN

4 KİŞİLİK

4 adet koyun pöç
50 gram tereyağı
1 adet büyük boy soğan
125 gram yarma
1.5 su bardağı sıcak su
Yarım tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru reyhan
Yeteri kadar tuz

Pöçleri tuzlayıp kenara alın. Tereyağının yarısını tencereye alıp kızdırın. Pöçleri ilave edip, önlü arkalı hafifi pembeleşene kadar pişirin. Daha sonra tencereden alın. Yemeklik doğranmış soğanı tencereye katıp rengi dönene kadar soteleyin. Yarmayı ekleyip, tuz katın ve suyunu ayarlayın. Pöçleri yarmanın aralarına yerleştirip, kısık ısıda ve tencerenin kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Pöç ve yarma yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan kenara alın.
Ayrı bir yerde kalan yağı kızdırın. Reyhan ve pul biberi katıp bir-iki çevirin. Sonra yemeğin üzerine gezdirip harmanlayın. 5 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

Muş ve çevresinde yapılan, son derece lezzetli, besleyici olan bir yemektir. Yarma dışında bakliyatlarla da hazırlanır. Muş ve çevresinde pöçe ağırlıklı olarak 'poçiki' denildiği için yemek bu ismi almıştır.

Turkcell e-Dönüşüm hizmetleri ile işinizi dijitalden yönetin!

e-Şirket platformu ile e-Dönüşüm hizmetlerini Turkcell güvencesi ve kalitesi ile alın, vergi mevzuatlarına uyum sağlayın.

işTurkcell



e-Şirket platformu, bir Superonline İletişim Hizmetleri A.Ş. ürünüdür. Turkcell e-Şirket çözümünü deneyimlemek için turkcellesirket.com adresinden 1 ay ücretsiz demo hesabı açabilirsiniz. Detaylı bilgi için Turkcell kurumsal müşteri temsilcinizi ve 0850 277 77 72 e-Şirket Destek hattını arayabilirsiniz.



PATATESLİ ERİŞTE (RİŞTE-İ KARTOL)

6-8 KİŞİLİK

125 gram tereyağı
500 gram ev eriştesi
250 gram patates
1 adet soğan
6 su bardağı su
7 adet yumurta
Yeteri kadar tuz

PATATESLERİ VE SOĞANI KIZARTMAK İÇİN: Tereyağı

Yağın yarısını tavaya alın. Köpüğü gidene kadar kızdırın. Erişteyi yağa ekleyip kızartın.
Patatesleri ve soğanı halka doğrayıp ayrı kaplarda ve yağda kızartın. Daha sonra yayvan bir kabın tabanına ve yanlarına patatesleri yerleştirin. Üzerine soğanı serpiştirip, erişteyi yayın. Sıcak suyu ve tuzu ilave edip, kısık ısıda 25 dakika pişirin.
Ayrı bir yerde yumurtaları kırıp, çatal yardımıyla bir-iki çırpın. Kalan yağı yemeğin üzerine gezdirin. Daha sonra yumurtayı gezdirin. Kapağını kapatıp 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin. Servis tabağına ters çevirip servis yapın.

YEMEK HAKKINDA...

Ağrı ve civarında yapılan patatesli erişte yanında yoğurt ya da ayranla servis ediliyor.
O bölgede eriştеye 'rişte', patatese de 'kartol' denilmektedir.



MÜCİRİM KÖFTE

4-6 KİŞİLİK

Yarım kg kıyma
1 adet ufalanmış bayat ekmek içi
2 demet maydanoz
1 adet soğan
5 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tepeleme toz kırmızıbiber
Birer çay kaşığı kimyon ve karabiber
Yeteri kadar tuz

KIZARTMAK İÇİN: 1 litre zeytinyağı

Kıyma, ekmek içi, kıyılmış soğan, maydanoz ve kalan malzemeyi ekleyip iyice yoğurun. Kızgın yağda köfteleri kızartıp önlü-arkalı pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

YEMEK HAKKINDA...

Ankara ve çevresinde yapılan bu köfte çeşidi gözlü mücver tavalarında pişirilirmiş.

UNUT BENİ

6 KİŞİLİK

250 gram pirinç
500 gram zıhta çekişmiş kuzu kıyması
Birer çay kaşığı tuz ve karabiber
1 çay bardağı zeytinyağı
400 gram kuşbaşı doğranmış kuzu eti
2 su bardağı haşlanmış nohut
7 su bardağı su
2 yemek kaşığı tepeleme yoğurt
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı nane

Pirinci dövüp un yapın ve kıyma ile karıştırıp iyice yoğurun. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Elinizi zeytinyağı ile yağlayarak karışımdan nohuttan küçük olacak boyutta parçalar koparın ve avucunuzda yuvarlayın. Daha sonra kenara alın.
Et, nohut ve 3 su bardağı suyu tencereye alıp, et yumuşayana kadar pişirin.
Kıymalı topları ilave edip, üzerine 4 su bardağı sıcak su katın. Daha sonra kısık ısıda pişmeye bırakın.
Ayrı bir yerde yoğurt, yumurta ve tuzu çırpın. Yemeğin suyundan azar azar 3-4 yemek kaşığı ilave edip çırpmaya devam edin. Daha sonra karıştırarak yemeğe katın. Kaynayana kadar pişirmeye devam edin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın.
Kalan zeytinyağı ve naneyi bir tavada kızdırın. Yemeğin üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

YEMEK HAKKINDA...

Daha çok misafirlere yapılan bu yemek Ramazan ve bayram gibi özel günlerde hazırlanır. Yanında pirinç pilavı ve turşu ile servis yapılır.





TAZI AŞI

4-6 KİŞİLİK

2 adet kuru ev yufka ekmeği
150 gram sadeyağ
250 gram üzüm pekmezi
125 gram ceviz
Yarım çay kaşığı tarçın
1.5 su bardağı su

Sadeyağı geniş bir tavaya alıp eritin. Pekmezi ekleyip 2 dakika karıştırın. İrice kırılmış ceviz, katıp 2 dakika daha karıştırın. Su ve tarçını ekleyip 2-3 dakika pişmeye bırakın.
Yufkaları elinizle küçük kırıp tencereye ilave edin. Yufkalar renk değiştirene kadar bir-iki çevirip ocaktan alın. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

YOĞURTLU ÇELEM ÇULLAMASI

6 KİŞİLİK

Yarım kg şalgam, 7 adet yumurta
100 gram un, 175 gram tereyağı
2-3 diş sarımsak, Yarım kg koyun yoğurdu
Yarımşar tatlı kaşığı reyhan ve toz kırmızıbiber, Yarım çay kaşığı tuz

Şalgamların kabuklarını soyup halka şeklinde doğrayın. Yumurtaları bir kaba alıp bir-iki çırpın. Başka bir kaba un ve tuzu alıp harmanlayın. Şalgamları teker teker önce yumurtaya sonra unlu karışıma bulayın. Tereyağından 2 yemek kaşığı kenara ayırıp kalanını derin tavada kızdırın. Şalgamları kızgın yağda ve kısık ısıda önlü arkalı kızartın. Sonra servis tabağına alın.
Sarımsakları dövüp yoğurt ve tuzla karıştırın. Daha sonra şalgamların üzerine gezdirin.
Ayrı bir yerde kalan tereyağını eritip reyhan ve toz biberi katıp kızdırın. Yoğurdun üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.



YEMEK HAKKINDA...
Doğu Anadolu ve Erzurum çevresinde şalgama 'çelem' denilmektedir. Yemek o nedenle bu adı almıştır. Bölgede bolca yetişen şalgam yemeklerin yanı sıra turşu yapılarak da değerlendirilir.

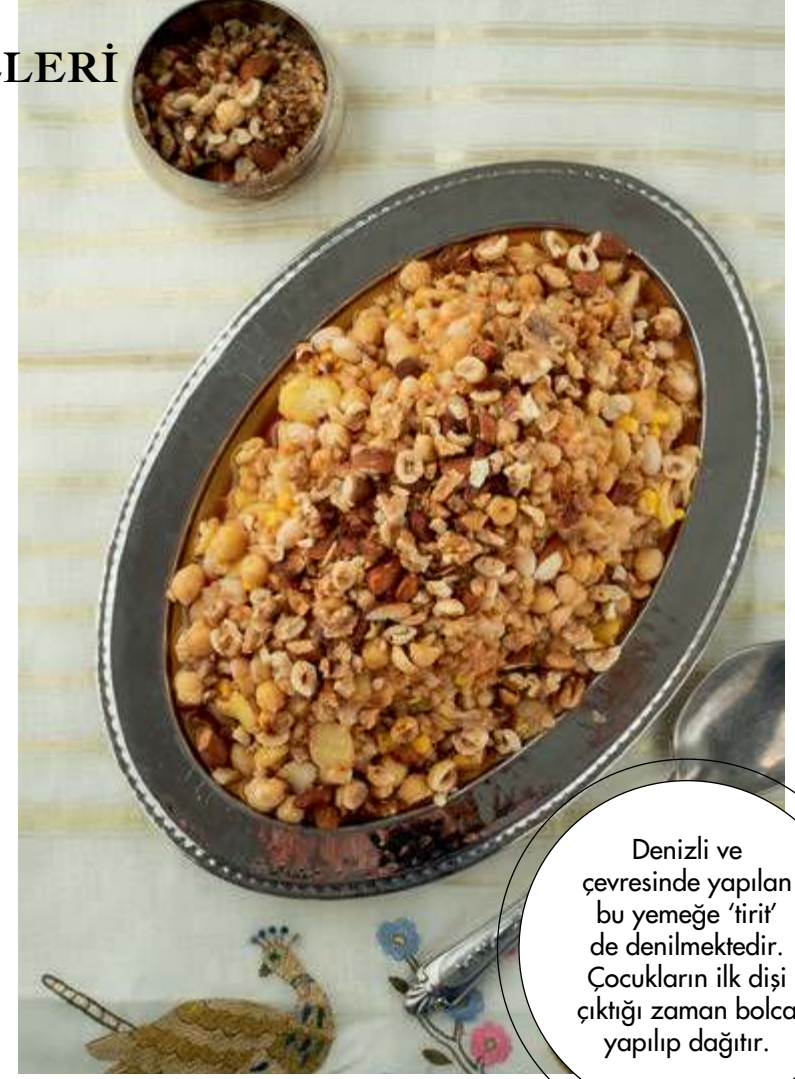
DİRİT

4-6 KİŞİLİK

300 gram buğday, 2 litre su
Yüzer gram kuru fasulye, iç bakla, mısır ve nohut
1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kimyon
250 gram tereyağı, 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiberi
Yeteri kadar tuz

ÜZERİ İÇİN: Kavrulmuş ve irice kıyılmış badem, ceviz ve fındık

Buğday, kuru fasulye, iç bakla, mısır ve nohudu yıkayıp geniş bir kaba alın. Üzerine dört parmak geçecek kadar su ekleyip bir gece suda bekletin. Ertesi gün suyunu süzüp 2 litre su ilave edin. Harlı ısıda kaynayana kadar haşlayın. Haşlama sırasında üzerinde oluşan köpüğü delikli kepçe yardımıyla alıp atın. Ocağın altını kısıp bakliyatlar yumuşayıp suyunu çekene kadar haşlayın. Ocaktan alıp ılınana kadar dinlendirin. Üzerine toz kırmızıbiber dışında kalan baharatları ve tuzu katıp harmanlayın. Daha sonra servis tabağına alın.
Ayrı bir yerde tereyağını eritip toz kırmızıbiberi ilave edin. Bir-iki karıştırıp ocaktan alın ve yemeğin üzerine gezdirin. Kuru yemişleri serpip servis yapın.



Denizli ve çevresinde yapılan bu yemeğe 'tirit' de denilmektedir. Çocukların ilk dişi çıktığı zaman bolca yapılıp dağıtır.



YEMEK HAKKINDA...
Balıkesir- Edremit çevresinde köy düğünlerinde tatlı olarak ikram edilen bu hamur işinin tuzlusu da yapılmaktadır.

ERİŞTE TATLISI
(CINGILLI MANTI TATLISI)

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
250 gram buğday unu, 2 adet köy yumurtası
Yarım yemek kaşığı üzüm sirkesi
Yarım çay kaşığı tuz, Yeteri kadar süt

KIZARTMAK İÇİN: Zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN
60 gram ince çekilmiş ceviz içi
60 gram iri çekilmiş ceviz
1 adet tanelenmiş nar
150 gram toz şeker, 1 tatlı kaşığı tarçın

Hamur için süt dışında kalan malzemeyi geniş bir kaba alıp karıştırın. Sert, tok bir hamur elde edene kadar azar azar ılık süt ekleyin ve yoğurun. Üzerini bezle kapatıp 30 dakika dinlendirin. Daha sonra 4 eşit parçaya ayırıp elinizde yuvarlayın. Oklava yardımıyla erişte kalınlığında yufkalar açın. 1 adet yufkayı oklava sarıp, oklavayı çekerek çıkarın. 1 mm kalınlığında kesip harmanlayın. Kalan yufkaları da aynı şeklide hazırlayın. Kızgın yağda kızartıp servis tabağına alın. Bekletmeden üzerine tüm malzemeyi serpip servis yapın.

EN GÜZEL UYKULARIN ALTINDA
İSTİKBAL TECRÜBESİ VAR

Türkiye'nin İstikbal'i, dünyanın uyku mimarı olmamızın altında
yıllardır özenle tasarladığımız binlerce mutlu uyku yatıyor.
Uyku dendiğinde akla İstikbal geliyor.



UYKU MİMARI | istikbal



DİLŞAT YAŞAR
@lokmalokma



SOFRADA ALTIN TABAK

Pekmez, bulgur, un, et ve tereyağının başrol olduğu Anadolu'nun gizli kalmış hazinelerinin arasında yeni doğum yapmış kadınlar için şerbetlerden düğün yemeklerine çeşit çeşit tatlar da vardır. Dilşat Yaşar'ın hazırladığı tariflerle doğudan batıya, kuzeyden güneye ülkemiz topraklarında gastronomik bir yolculuğa çıkmaya hazır olun.

STİL: **SELME ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

Patates Piyazı (Kartol Piyazı)

4-6 KİŞİLİK

3 adet patates
6 adet soğan
100 gram sadeyağ
Birer tatlı kaşığı pul biber, zerdeçal, tane sumak ve pul biber
Yarımşar demet kişniş ve maydanoz
1 adet nar
Yeteri kadar tuz

Patatesleri tencereye alıp, üzerini dört parmak geçecek kadar su ekleyin ve 30 dakika haşlayın. Sonra kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Sadeyağı tavada kızdırıp kıyılmış soğanı ekleyin ve sararıncaya kadar kavurun. Baharatları, tuzu ve patatesi katıp bir-iki kez karıştırın. Ocaktan alıp kıyılmış yeşillikleri ve tanelenmiş narı ilave edin. Harmanlayıp servis yapın.

KISA KISA...
-Doğu illerinde patates 'kartol' olarak da anıldığı için yemek bu ismi almıştır. Patates piyazı Doğu Anadolu'da lavaş ya da yufkaya sarılıp dürüm olarak servis yapılır.
-Kişniş 'aşotu' olarak da bilinmektedir.



Toprak Şerbeti

10-12 KİŞİLİK

2.5 litre su
100 gram toz tarçın
50 gram toz karanfil
50 gram toz zencefil
500 gram üzüm pekmezi
500 ml üzüm sirkesi

ÜZERİ İÇİN
Badem veya çam fıstığı

Suyu geniş bir tencerede kaynatın. Baharatları katıp karıştırın. Pekmez ve sirkeyi ilave edip 5 dakika karıştırarak kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tülbentten geçirip servis yapın.

KISA KISA...
Ege ve Marmara bölgesinde yapılan bu şerbet vefat edenlerin ardından ve ölüm yıldönümlerinde hazırlanıp gelenlere ikram edilirmiş.

SİMİT TİRİDİ

6-8 KİŞİLİK

Yarım litre kemikli et suyu
1 kg satır kıyması
Yeteri kadar tuz ve karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
10 adet Kastamonu simidi
6 adet taş köprü sarımsağı
1 kilo süzme inek yoğurdu
10 dal maydanoz

ÜZERİ İÇİN: Badem veya çam fıstığı

Et suyunu tavaya alıp kısık ısıda kaynamaya bırakın. Kıymayı tavaya alıp orta ısıda 30 dakika ara sıra karıştırarak pişirin.
Karabiber, pul biber ve tuz katıp pişirmeye devam edin.
Simitleri bir parmak kalınlığında doğrayıp tavada renk değiştirene kadar karıştırın. Üzerine sıcak et suyu gezdirip bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp servis tabağına aktarın.
Ayrı bir yerde dövülmüş sarımsakla yoğurdu karıştırın. Sonra simitlerin üzerine gezdirin. Kıymayı yoğurdun üzerine yerleştirin. Kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

KISA KISA...

Kastamonu ve çevresinde simitle yapılan bu yemek Anadolu'nun farklı bölgelerinde bayat ekmekle yapılır. Tiride 'atıksız mutfak' tarifi de diyebiliriz.



SÜTLÜ BİBER

4 KİŞİLİK

600 gram çarliston biber
1 adet soğan
4 dal taze soğan
1 litre yerli inek sütü
60 gram tereyağı
Bir tutam tuz ve karabiber

Biberlerini ve soğanı ince uzun doğrayın. Yağı geniş bir tencereye alıp kızdırın. Soğanı 4-5 dakika kavurun. Üzerine biberi katıp 10 dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Sıcak sütü üzerine gezdirip orta ısıda ve sürekli karıştırarak 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp 10-15 dakika dinlendirin. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

KISA KISA...
Bu yemek Tekirdağ ve çevresinde yeni doğum yapmış kadınlar için hazırlanır.





KISA KISA...
Siirt ve çevresinde yapılan bu yemek yoğurtlu olarak da yapılmaktadır.

KİTELFUM

4-6 KİŞİLİK

400 gram sefer kitel
9 diş sarımsak
3 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı papatya kurusu
1250 gram koyun kavurması
Yeteri kadar tuz ve su

Sefer kiteli bir kaba alıp üzerine 3 çorba kepçesi sıcak su ilave edin ve 5 dakika dinlendirin. Dövülmüş sarımsak, un ve tuz katıp 20-25 dakika elinizle iyice yoğurun. Papatya ekleyip bir-iki karıştırın. Karışımdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparıp elinizde yuvarlayın ve üzerine bastırarak yassı şekil verin. Bol suyu tencereye alın. Tuz katıp kaynatın. Su kaynamaya başlayınca sefer kitelli parçaları içine atın. Haşlanınca suyun yüzüne çıkan parçaları delikli düz kepçe yardımıyla alın. Daha sonra servis tabağına yerleştirin. Kavurmayı ısıtıp tabağın ortasına yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.



TAVUKLU TUTMAÇ

4-6 KİŞİLİK

80 gram tutmaç
1 adet soğan
60 gram yeşil mercimek
300 gram tavuk göğsü
1 yemek kaşığı domates salçası
Birer tutam pul biber ve karabiber
100 gram kaymak yağı
2 litre su
Yeteri kadar tuz

Tencereye yağı koyun. Soğanları ince kıyın. Yağı kızdırıp üzerine doğranmış soğanı ekleyip 3 dakika kavurun. Üzerine salça ve pul biberi katıp 2 dakika daha kavurun. Mercimeği de katıp karıştırın. Kaynar suyu ve tuzu ilave edin. Ağzı kapalı olarak 20-25 dakika pişirin. Tavuğu küp doğrayıp yemeğe ilave edin ve 30 dakika orta ısıda pişirin. Sürenin sonunda mercimeği kontrol edin. Yumuşamışsa tutmaç ve karabiberi ekleyin. Yumuşamamışsa 5 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

KISA KISA...
Isparta ve çevresinde yapılan bu yemek ülkemizin farklı bölgelerinde bir-iki malzeme farkıyla aynı yöntemle yapılmaktadır.

PEKMEZLİ YUMURTA

4 KİŞİLİK

4 adet yumurta, Yarım su bardağı su
1 su bardağı pekmez, 100 gram sadeyağ

Yumurtaları çatal yardımıyla çırpıp kenara alın. Sadeyağı geniş bir tavada kızdırın. Üzerine pekmezi döküp 2 dakika pişirin. Su ekleyip kısık ısıda 2 dakika daha pişirin. Yumurtayı katıp karıştırmadan ve tavanın kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirin. Servis tabağına aktarıp servis yapın.

KISA KISA...
Mardin, Adıyaman, Batman, Siirt ve Diyarbakır'da yeni doğum yapmış kadınlara bu yemek yapılmaktadır.



BİREYSEL EMEKLİLİKTE BEFAS DÖNEMİ!

Takasbank'ın, sermaye piyasalarındaki tecrübesi ve ileri teknolojik alt yapısıyla hizmete sunduğu Bireysel Emeklilik Fon Alım Satım Platformu BEFAS, tüm bireysel emeklilik şirketlerinin fonlarına tek bir noktadan erişim imkânı sağlıyor.



Rekabet ve getiri maksimizasyonu

Emeklilik fonları arasında seçim yapabilme imkânı

Fon karşılaştırma olanağı

Analiz yapma fırsatı

TAKAS İSTANBUL

BEFAS
Bireysel Emeklilik Fon Alım Satım Platformu

Detaylı analizlere TEFAS Fon Bilgilendirme Platformu **www.tefas.gov.tr** adresinden ulaşabilirsiniz.



Bilecik Bozüyük çevresindeki köylerde yapılan bu hamur işine 'hampal' da denilmektedir. Yemek yoğurtla birlikte ya da sade olarak servis edilmektedir.

ŞEFİKA GÜNYEL
@chefika



DOPDOLU ANADOLU

Bu topraklardan çıkıp ünü sınırlarını aşarak farklı coğrafyalarda beğeni kazanan yemeklerimizin yanı sıra çeşitli nedenlerden dolayı yapımı azalmış ya da sınırlı coğrafyadan çıkamamış pekçok tarifimiz de mevcuttur. Gelin yeni keşifler için Şefika Günyel'in hazırladığı tatlarla Anadolu mutfağını yeniden keşfe çıkalım.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

HAMBAL

4-6 KİŞİLİK

HARÇ İÇİN
600 gram haşlanmış patates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 adet soğan, Yeteri kadar tuz

HAMUR İÇİN
200 gram un, 1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su

ÜZERİ İÇİN
50 gram tereyağı
1.5 çay kaşığı pul biber

Harç için patatesin kabuklarını soyup ezin. Soğanı kıyıp eritilmiş yağda yumuşayana kadar soteleyin. Üzerine tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Patatesi katıp bir-iki çevirin ve ocaktan alın.
Hamur için un ve tuzu harmanlayın. Orta sertlikle bir hamur elde edene kadar azar azar su ilave edin. Üzerini mutfak beziyle örtüp 30 dakika dinlendirin. Hamuru 4 bezeye ayırın. Her birini oklava yardımıyla 1 milim kalınlığında açın. Daha sonra bardak ağzıyla kesin. Bir kenarlarına soğuk harçtan koyup diğer kenarını üzerine kapatın. Açılmaması için kenarlarına bastırın. Kaynar tuzlu suya atın. Haşlanınca suyun yüzeyine çıkan hamurları kevgir yardımıyla alıp servis tabağına aktarın.
Üzeri için kızdırılmış yağda pul biberi kavurun. Hamurların üzerine gezdirip servis yapın.



Bu börek Urfa ve çevresinde yapılmaktadır. Hamuru Antep'in semsek hamuruna benzemektedir.

TARHANALI BÖREK

6-8 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
4 su bardağı un, 1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su

HARÇ İÇİN
1 su bardağı tarhana
1 su bardağı su
2 adet soğan
4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
5-6 dal maydanoz

KIZARTMAK İÇİN: Ayçiçeği yağı

Harç için tarhanayı bir kaba alıp üzerine su ilave edin. Tarhana eridikten sonra fazla suyu kalırsa iyice süzün.
Ayrı bir yerde kıyılmış soğanı yağda kavurun. Üzerine maydanoz dışında kalan malzemeyi ekleyip karıştırarak kavurmaya devam edin. Ocaktan alıp kıyılmış maydanozu katıp karıştırın.
Hamur için un, su ve tuzu harmanlayın. Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar azar azar su ekleyip iyice yoğurun. 30 dakika üzeri kapalı olarak dinlendirin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yapın. Oklava yardımıyla açıp bir kenarlarına harcı pay edip, diğer kenarı üzerine kapatın. Kenarlarını nakışlayıp kızgın yağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.



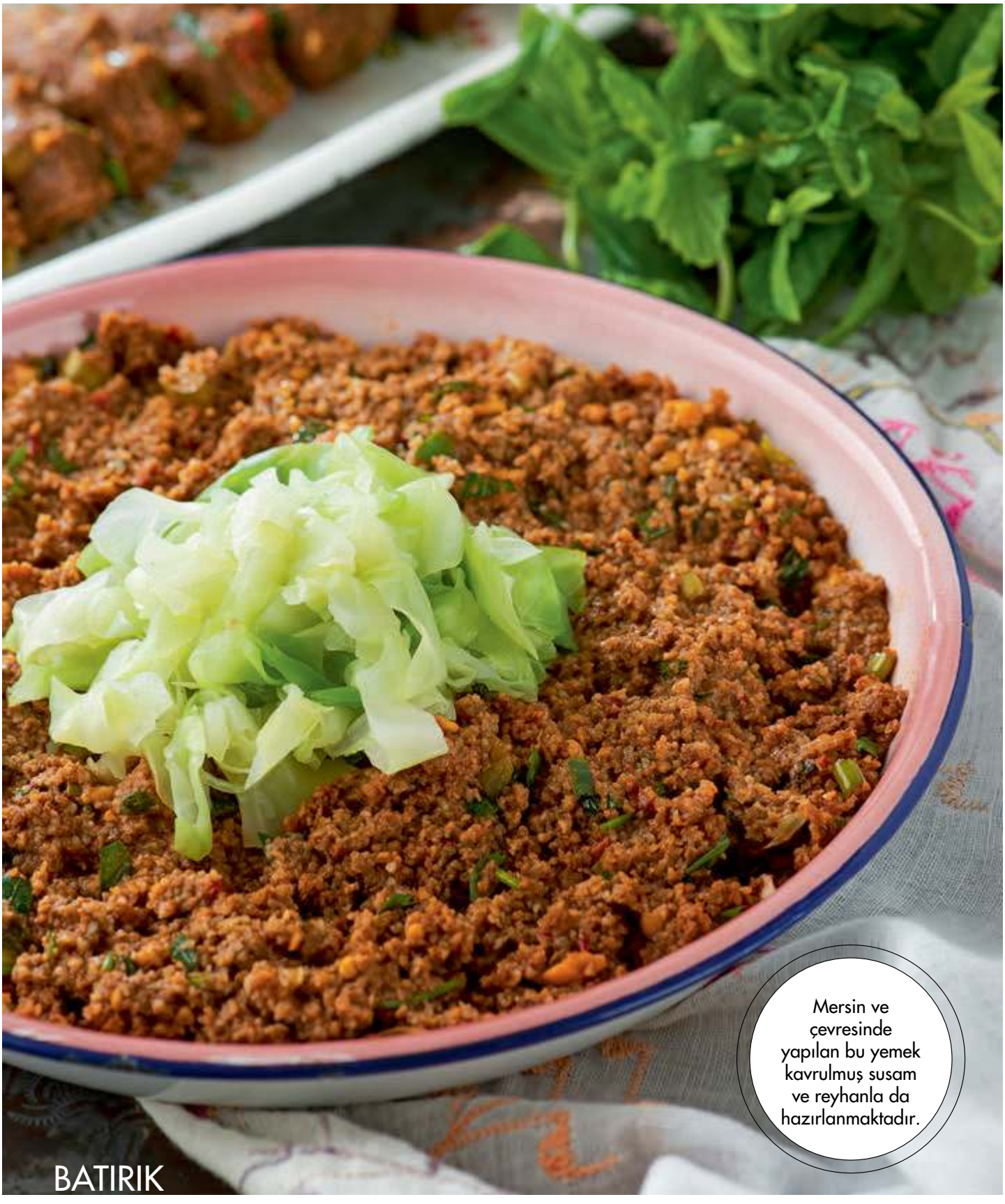
Burdur civarında yapılan bu lezzetli yemek Balıkesir'e özgü höşmerim gibi tatlı değil tuzludur. Özellikle ilkbaharda sabah kahvaltılarında yenir. Yörede süt kaymağının kavrulmuş haline höşmerim denildiği için bu adı almıştır yemek.

HÖŞMERİM

4 KİŞİLİK

200 gram tereyağı
200 gram kuru kaymak
100 gram lor peyniri

Tereyağını tavada kızdırın. Kuru kaymakları elinizle parçalayıp içine atın. Orta ısıda kızarana kadar karıştırın. Sonra loru katıp 2-3 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Mersin ve çevresinde yapılan bu yemek kavrulmuş susam ve reyhanla da hazırlanmaktadır.

BATIRIK

6 KİŞİLİK

200 gram köftelik kara bulgur
1 Türk kahvesi fincanı tahin
200 gram kavrulup dövülmüş yer fıstığı
Birer çay kaşığı pul biber ve kimyon
1 tatlı kaşığı kuru nane
50 gram biber salçası, 1 adet soğan
10 gram kuru ve kıyılmış domates
5 adet doğranmış domates
3 adet yeşilbiber, 3 adet salatalık
4 adet marul yaprağı
4 adet limonun suyu
1 Türk kahvesi fincanı nar ekşisi
4 dal taze soğan
Yarımşar demet maydanoz ve nane
1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
1 litre soğuk su
Yeteri kadar tuz

ÜZERİ İÇİN: 5-6 yaprak haşlanıp kıyılmış lahana

Bulgur, tahin, fıstık, baharat, salça, kıyılmış kuru soğanı geniş bir kaba alıp 10-15 dakika iyice yoğurun. Domatesleri, , biberi, salatalığı, marulu, limon suyunu ve nar ekşisini katıp karıştırın. Kıyılmış yeşillik ve zeytinyağını ilave edip harmanlayın. Üzerine soğuk su ve tuz katıp karıştırın. Daha sonra servis tabağına alın. Ortasına lahana yerleştirip servis yapın.

Hatay ve çevresinde düğün, bayram, cenaze gibi özel zamanlarda yapılan bu yemek 'keşka', 'keşk', 'herse', 'hanse', 'hrise', 'hrist', 'aşir', 'aşsün' ve 'kamhi' adlarıyla da bilinir.



KEŞKEK
(HERİSE)

6-8 KİŞİLİK

500 gram yarma
100 gram suda bekleyip kabukları temizlenmiş nohut
1 kg kuzu kemikli gerdan eti
3 litre su
150 gram tereyağı
150 gram ceviz
1 yemek kaşığı pul biber
1.5 çay kaşığı tuz

Yarma, nohut, et ve suyu tencereye alın. Tuz ve dörde bölünmüş soğanı katın. Kısık ısıda tüm malzeme iyice yumuşayana kadar pişmeye bırakın. Ara sıra üzerindeki köpükleri alıp atın. Eti tencereden alıp kemiklerinden ayırın ve yeniden tencereye katın. Lapa olana kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Ocaktan alıp döveçle dövün.
Başka bir yerde tereyağın yarısını kızdırın. Keşkeğin üzerine döküp ocağa oturtun ve kısık ısıda karıştırarak 2 dakika pişirin. Daha sonra servis tabağına alın.
Kalan tereyağını başka bir kapta kızdırın. Kıyılmış cevizi koyup 2 dakika kavurup. Üzerine pul biberleri ilave edip karıştırın. Yemeğin üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.



HITAP

6-8 KİŞİLİK

HARÇ İÇİN
500 gram kavurma
Birer demet nane, maydanoz ve soğan
1 yemek kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber

HAMUR İÇİN
600 gram un
100 gram ekşi maya
Yeteri kadar su
Yarım çay kaşığı tuz

Harç için tüm malzemeyi bir kaba alıp harmanlayın. Hamur için un, maya ve tuzu karıştırın. Orta sertlikte hamur elde edene kadar azar azar un ilave edin ve yoğurun. Üzerini mutfak beziyle örtüp 30 dakika dinlendirin. Hamuru mandalina büyüklüğünde bezelere ayırın. Her birini oklava yardımıyla yufkadan daha kalınca olacak şekilde açın. Bir taraflarına harç yerleştirip, hamurun diğer tarafını üzerine kapatın. Yarım ay şekli elde edin. Yağsız tavada önlü arkalı kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

Adıyaman yöresinde kış yemeği olarak yapılan bu hamur işi ayran ya da yoğurtla birlikte ikram edilir.

KIŞ ÇORBASI

Diyarbakır Ergani'de kış aylarında yapılan bu çorba kuvvetli ve besleyici malzemeleri sayesinde soğuk günlerde vücuda direnç sağlar.

4-6 KİŞİLİK

1 su bardağı yeşil mercimek
1.5 su bardağı dövme
5 su bardağı kaynar su
300 gram kavurma
2 adet soğan, 100 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Yeteri kadar tuz

Mercimek ve dövmeyi kaynar suya ekleyip yumuşayana kadar haşlayın. Kavurmayı katıp pişmeye bırakın. Ayrı bir yerde küçük küp doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Pul biber ekleyip bir-iki çevirin. Sonra mercimekli karışımın üzerine gezdirin. Tuzunu ayarlayıp bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın.



Erzurum Uzundere çevresinde yapılan bu yemeğin bir diğer adı da 'köfte-i densir'dir.

SÛT AŞI KÖFTESİ

6-8 KİŞİLİK

250 gram aşurelik buğday, 2 litre süt

KÖFTE İÇİN
1 kg koyun kıyması
1 adet kıyılmış soğan
100 gram köftelik bulgur
1 tatlı kaşığı karabiber
Yeteri kadar tuz
200 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
2 demet kıyılmış tarhun otu

Aşurelik buğday ve sütü 1.5-2 saat karıştırarak lapa kıvamına gelene kadar pişirin.
Köfte için kıyma, soğan, bulgur, karabiber ve tuzu geniş bir kaba alın. İyice yoğurup misketten biraz büyük yuvarlak köfteler yapın. Tuzlu kaynar suda 5-10 dakika haşlayın. Haşlanıp suyun yüzeyine çıkan köfteleri kevgir yardımıyla alın.
Bir tavada tereyağını kızdırın. Pul biber ve tarhun ekleyip bir-iki karıştırın. Köfteleri tavaya atıp karıştırın. Daha sonra ocaktan alın.
Lapayı servis tabağına alın. Ortasına köfteli karışımı yerleştirip servis yapın.

ACAR AŞI

4-6 KİŞİLİK

100 gram tereyağı, 1 adet soğan
1 kg yeşil domates
Yarım çay kaşığı karabiber
250 gram pilavlık bulgur
Yarım litre su, 1 çay kaşığı tuz

Tereyağını tencereye alıp eritin. Üzerine küp doğranmış soğanı katıp orta ısıda kızarana kadar soteleyin. Küp doğranmış domatesi ilave edip hafif yumuşayana kadar pişirin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp 10 dakika pişirin. Bulguru katıp 2 dakika pişirin. Su ekleyip tencerenin kapağı kapalı olarak ve kısık ısıda suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp harmanlayın. Sıcak olarak servis yapın.

Çanakkale Biga çevresinde yapılan bu yemek sonbaharda yeşil kalan domatesleri değerlendirmek için pişirilir.

çağrı

ÇAĞRIDAN ALDIM BİR TANE

EVE GELDİM BİN TANE

www.cagri.com

%100 DOĞAL %100



/ cagrimarket / cagrimarketleri



Kayseri
Develi civarında yapılan bu yemek kış aylarında sofralara gelir. Bazı aileler içine nohut da ilave ederler. Bu yemeğin bir diğer adı ise 'pırtımpıt'dır. Kayseri ve civarında yarmaya 'gendime' denilmektedir.

KIRTIMPIRT

4 KİŞİLİK

50 gram eritilmiş kuyruk yağı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
25 gram domates salçası
150 gram yarma
2 adet kuru biber
3 adet kuru domates
1 çay kaşığı tuz
200 gram kuru asma yaprağı
Yarım pişmiş kuzu kellesinin eti

Yağı tencereye alıp eritin. Üzerine yemeklik doğranmış soğan ve sarımsak ilave edip, soğan yumuşayana kadar soteleyin. Salça ve yarmayı katın. Bir-iki çevirip kuru biber ve kuru domatesi ekleyin ve 5 dakika ara sıra karıştırarak pişirin. Kıyılmış kuru asma yaprağını ekleyin. Üzerini 3-4 parmak geçecek kadar sıcak su koyun. Eti katıp karıştırın. Tuzunu ayarlayıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ısıda yarma yumuşayana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



KAVİT

6-8 KİŞİLİK

2 su bardağı un
250 gram tereyağı

ŞERBETİ İÇİN
2 su bardağı su
1 su bardağı pekmez

Şerbet için su ve pekmezi tencereye alıp kaynatın ve kenara alın.
Unu fırın tepsisine yayıp önceden ısırılmış 170 derece fırında ara sıra karıştırarak kavurun.
Tereyağını tavaya alıp kızdırın. Üzerine un ekleyip kavurun. Unu karıştırırken bir yandan da azar şerbeti ilave edin. Kısık ısıda şerbeti çekince ocaktan alın. Soğuduktan sonra kaşık yardımıyla şekil vererek servis tabağına yerleştirin ve servis yapın.

Bir çeşit helva olan kavit, erkek tarafının yeni gelini ilk kez baba evine ziyarete gittiğinde yanında götürdüğü helvadır.

ARPA EKMEĞİ

1 SOMUN

4 su bardağı un, 1.5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 paket yaş maya
(1 çay bardağı ekşi maya)

Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Ortasına elinizde delik açıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

Batman ve çevresinde yapılan bu ekmek 'nane ceyi' adıyla da bilinir. Mayalı ve mayasız şekilde pişirilir. Mayasızına 'mişillak' denir. Özel günlerde yapıldığında üzerine yumurta sürülüp susam serpilir. Daha albenili olması için çeşitli şekillerde süslenir.



OKUMAK İSTİYORUM













Dünyaları okumak isteyenler için, D&R 5. Kitap Fuarı tüm mağazalarımızda.

TÜM KİTAPLARDA

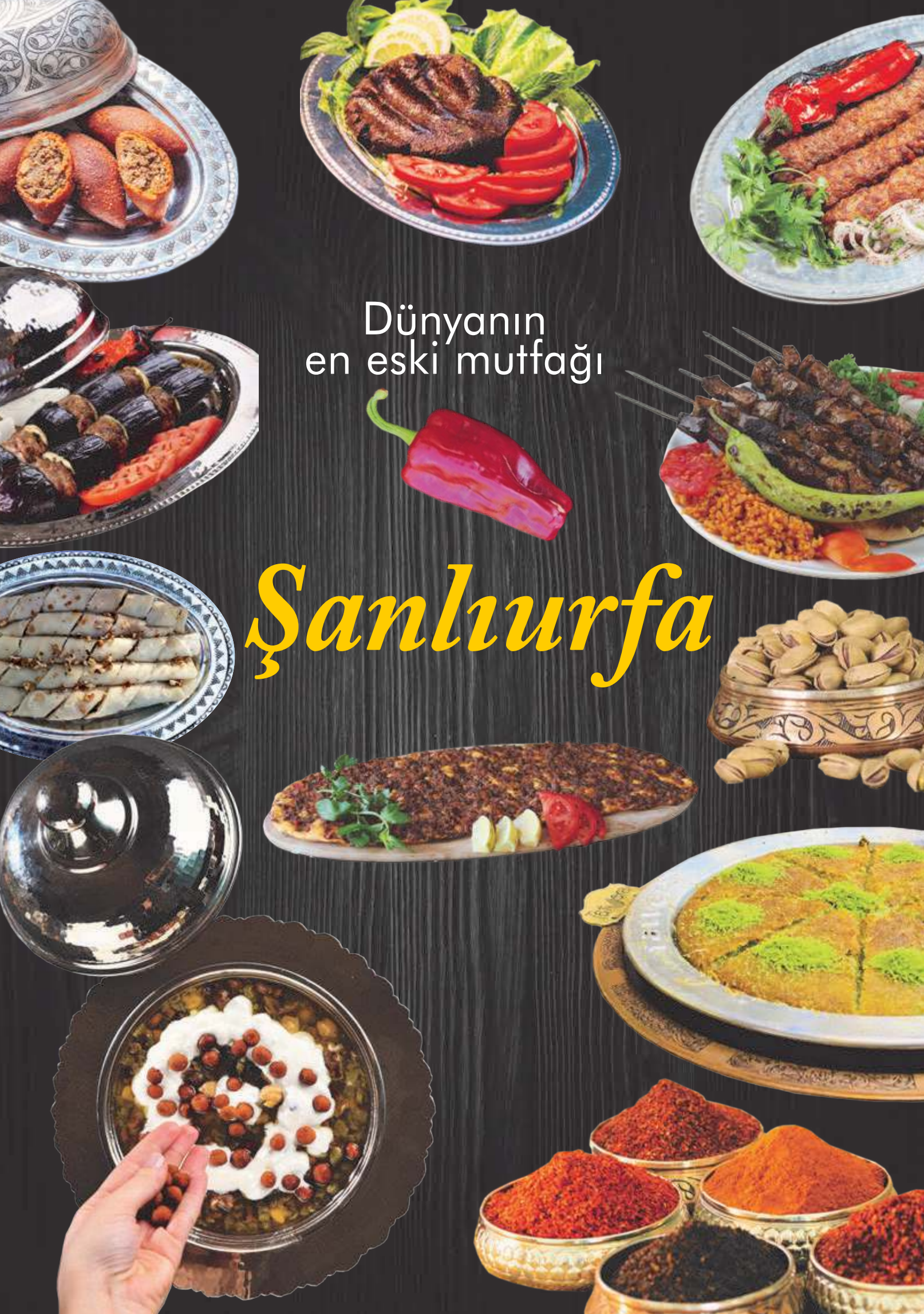
2.'YE %50 İNDİRİM

D&R
5. KİTAP FUARI
01 - 31 Ekim 2021

Bütün kitaplarda 2.'ye %50 indirim kampanyası 01-31 Ekim 2021 tarihleri arasında D&R mağazalarından D&R Dijital Kart ile yapılacak alışverişlerde geçerlidir. Kampanya dr.com.tr ve havaalanı mağazalarında geçerli değildir. D&R kampanya koşullarında değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Kampanya stoklarla sınırlıdır.

/ DRDunyasi / dr_dunyasi /

www.dr.com.tr


Dünyanın
en eski mutfağı
Şanlıurfa

Dünyanın en eski mutfağı Şanlıurfa

Mutfak kültürü; geçmişten geleceğe aktarılarak gelen en zengin kültürel mirasımızdır. Bir ülkenin, bir coğrafyanın veya bir yörenin mutfak kültüründen bahsederken tarihin derinliklerine inerek beslendiği kaynaklardan da bahsetmek gerekir.

Tarih boyunca, doğunun batıya açılan kapısı olan Şanlıurfa, doğunun zengin kültürünün batıya taşınmasında adeta bir istasyon görevi görmüştür.

Bölgemizin doğu-batı arasında, kavşak noktasında istasyon olması, farklı damak zevklerin tanınmasına neden olmuştur. Uzun yıllardan beri süregelen, nesilden nesile aktarılan leziz yemekler Urfa Mutfağı'nın sadece ülke içinde değil, ülke dışında da büyük bir üne sahip olmasını sağlamıştır. Urfa Mutfağı'nı böylesine müstesna hale getiren, sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimidir.

Urfa'nın sahip olduğu tarımsal üretimdeki çeşitlik ve sahip olduğu kültürel çeşitlilik bir araya gelince çok geniş bir yemek-içecek yelpazesinin oluşmasına neden olmuştur. Yerelde yetişen tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, onlarca farklı yöresel ot ve baharatlar Urfa mutfağının her biri özgün 500'den fazla yemeğin oluşmasına sebep olmuştur. Urfa mutfağında; her milletten ve her kültürden izler bulabilirsiniz. "Tirit", "Çiğköfte", "Keşkek", "Şıllıkî", "Lebeni", "Boranı" bunlara en güzel örnektir.

Urfa yemek kültürünün tarihi, Urfa tarihi kadar eskidir. Urfa, dünya tarihinin yazılmasında kaynak teşkil ettiği gibi insanlığın damak zevkine, sofrasına, mutfağına da kaynaklık etmiştir.







Urfa Büyükşehir Belediye Başkanı Zeynel Abidin Beyazgül:

SAHİP OLDUĞUMUZ BU ZENGİN POTANSİYELİMİZİ TÜM DÜNYAYA TANITMAK İÇİN KOLLARI SIVADIK

Ankara, İstanbul ve İzmir'de tanıtım günleri gerçekleştiriyor, "Dünyanın En Eski Mutfağı" sloganıyla Gastro Show etkinlikleri düzenliyoruz. Tabi tüm bunların yanında tarihi bir yapıya sahip olan Sakıbın Köşkü binamızı Gastronomi Merkezine çevirdik, hemen yanı başında Urfa'ya özgü bir lezzet olan "İçli Köfte", "Ağzı Açık", "Ağzı Yumuk", "Semsek", Aya Köftesi", "Borani Yuvalağı" gibi patenti alınmış mutfak ürünlerimizi modern bir üretim tesisi olan Yöresel Ara Sıcaklar Üretim Tesislilerimizde üretiyoruz. Böylece gastronomi şehri olan Şanlıurfa'mızın yöresel tatlarını kentimize gelen misafirlerle buluşturarak aynı zamanda kent turizmine de katkı sağlıyoruz. Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi BELTUR A.Ş.'nin işletmiş olduğu tüm sosyal tesislerde, Şanlıurfa'mızdaki birçok restoran, otel, market ve lokantalarda halka arz edilen yöresel ara sıcaklar, modern üretim tesisimizde kalite ve hijyen standartlarına uygun olarak üretilmekte ve halkın beğenisine sunulmaktadır.

BELTUR A.Ş. bünyesinde; sürekli gelişme sağlayıp, teknoloji ve kadınların el becerisini harmanlayarak, gıda mühendislerimizin denetimi altında mamullerimizin üretimini yapıyoruz. Bunun yanında daha geniş kitlelere hitap edebilmek, istihdam ve il ekonomisine katkıda bulunmak adına pazarlama çalışmalarına hız vermiş bulunmaktayız. Kurumsallaşma adına çok önemli adımlar attık; Marka tescil belgesi alındı, ürünlerin laboratuvar analiz belgeleri ve ürünlere barkot numaraları alındı. Özetle ürünlerimizin piyasada daha geniş kitlelere ulaşabilmesi adına bütün yasal işlemler istisnasız gerçekleştirildi.



SAKIBIN KÖŞKÜ (GASTRONOMİ MERKEZİ)



Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi; "Dünyanın En Eski Mutfağı" sloganıyla binlerce yıl öncesine dayanan mutfak kültürünü tanıtmak üzere çıktığı yolda çeşitli çalışmalar ve yatırımlar gerçekleştirerek 1845 yılında Urfalı Şair Sakıp Efendi tarafından yaptırılan tarihi konağı, aslına uygun bir şekilde restore ederek Şanlıurfa'ya "Gastronomi Merkezi olarak kazandırdı. Şanlıurfa'nın tescilli lezzetleri bundan böyle tarihi konakta tanıtılarak geleceğe aktarılacak.





TİRİT

Tirit, haşlanmış et ve ekmek karışımıyla bugün Urfa'da yapılan, 'Peygamber Yemeği' diye yöre insanlarınca kabul edilen bir yemek türüdür. Geçmişten günümüze Urfa'da yapılan sünnet törenlerinde, törene iştirak eden misafirlere ana yemek olarak tirit ikram edilir. Ramazan Bayramı'nın ilk günü sabahı (bayram namazından sonra) birçok evde misafirlere tirit ikram edilir. Topluca bayramlaşma yapılır. Küskünler özellikle bugünde "Hz. İbrâhim Sofrası" denilen bu sofralarda barıştırılır. Urfalılar, İbrahim'den aldığı misafirperverliği asırlardır babadan oğula gelen bir gelenek halinde sürdürmektedirler.



ÇİĞKÖFTENİN LEZZET İKSİRİ İSOT

Şanlıurfa'nın Dünya mutfağına kazandırdığı en önemli yöresel ürünü olan İSOT, sofralarımızın vazgeçilmez ürünüdür. Çiğköftemizin "lezzet iksiri" olan isot aynı zamanda çiğ ya da pişmiş olarak, sabah kahvaltısında veya öğlen ve akşam yemeğinde sofralarımızı süsleyen lezzetli yöresel bir üründür.



Şanlıurfa'da, Eylül ve Ekim ayında hemen hemen her aileyi 'isot çıkarma' diye tabir edilen bir tatlı telaş sarar. Şu an Şanlıurfa'nın damları ve balkonları güneş ile biberin bin bir zahmetten sonraki buluşması gerçekleşiyor. Nisan ayı gibi toprakla buluşan biberlerin, Ağustos ayı ortalarında da hasadı yapılmaktadır. İsodun ekimi kadar işlenmesi de büyük bir emek ve zahmet ister. Biberler, yıkandıktan sonra sap ve çöplerinden arındırılıyor. Biberler elle parçalandıktan sonra makineden geçirilip naylonların üzerinde bir süre bekletiliyor. Gün içinde yönü değiştirilerek güneşte tamamen kuruması sağlanan biberler, rengi koyulaştıktan sonra makinelerde çekiliyor. Zeytinyağıyla harmanlanarak eşsiz tat ve parlaklığını kazanan biberler, bu zahmetli ve "acı dolu" yolculuğun ardından şu an gördüğünüz isoda dönüşüyor.




Çiğköfte


Ciğer Kebabı


İsot


Birecik Patlıcanı


Boranı


Şanlıurfa Açıkekmek


Halfeti Karagül


Boranı


Frenk Çömleği


Haşhaş Kebabı


İçli Köfte


İsot Çömleği


Karaköprü Narı


Kazan Kebabı


Keme Boranısı


Kıymalı Söğürme


Külünçe


Lebeni


Patlıcanlı Kebap


Kıymalı (Lahmacun)


Meyan Şerbeti



Tirit


Sac Kavurma


Soğan Kebabı


Su Kabağı


Tırnaklı Ekmek


Urfa Sade Yağı



Urfa Şıllık Tatlısı


Urfa Zerde Tatlısı


Üzlemeli Pilav


Yumurtalı Köfte

31 Coğrafi Ürünüyle

Şanlıurfa



İnsanoğlunun ilk yerleştiği şehir *Eyyübiye*

Bazı kaynaklarda Nuh Tufanı'ndan sonra yeniden kurulan 5 şehirden birinin Urfa olduğu yazar.
Urfa'nın ve dünyanın ilk yerleşim yerinin Eyyübiye ilçemiz olduğu tarihçi ve arkeologlar tarafından kayıt altına alınmıştır. İlk yerleşim yeri olan iki tepeden biri Anzeliha Gölü'nün sırtını dayadığı Urfa Kalesi ile kalenin tam karşısında Balıklıgöl'ün sırtını dayadığı Eyyübiye Belediyemizin Yerel Yönetim Konağı civarıdır.
Arkeolog Prof. Dr. Bahattin Çelik, Balıklıgöl'ün yanı başında yapılan kazılardan yola çıkarak Urfa kent merkezinin ilk kez M.Ö. 8600 veya 9400 yılında kurulmuş olduğunu yazar. Böylesine köklü bir geçmişe sahip olan ilçemiz, mutfak kültüründe de aynı geçmişe sahiptir.

Mutfak kültürü geçmişten geleceğe aktarılarak gelen en zengin kültürel mirasımızdır. Bir ülkenin, bir coğrafyanın veya bir yörenin mutfak kültüründen bahsederken tarihin derinliklerine inerek beslendiği kaynaklardan da bahsetmek gerekir. Dünyanın ilk beş mutfağı içinde sayılan Türk Mutfağı ve özelde Urfa Mutfağı, mutfak kültürümüzün en önemli temel taşlarından biridir. Urfa Mutfağı, genelde dünyada, özelde Türkiye'de müstesna bir yere sahiptir. Urfa Mutfağı'nı böylesine müstesna hale getiren, sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimidir. Şanlıurfa sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimi ile dünya kültürel mirasına giren bir şehirdir. Dünya coğrafyasında kuruluş tarihi bilimsel olarak tespit edilemeyen birkaç şehirden biridir. Yani kuruluş tarihi kesin olarak tespit edilemeyen en eski şehirlerden biri... Neredeyse yapılan her yeni arkeolojik kazıda Urfa'nın tarihinin biraz daha eski olduğuna dair deliller elde ediliyor. Görülen o ki zaman ileri doğru gittikçe Urfa'nın tarihi eskiye doğru gitmektedir. Bu tarihi derinlik gastronomi için de geçerlidir.

Eyyübiye ilçemiz, geçmişten aldığı lezzetleri geleceğe taşıma misyonunu benimsemiştir. Şehrin en eski yapıları, en tarihi yerleri ve buna paralel olarak en uzun geçmişe sahip gastronomi değerleri buradadır. Sadece çiğköftenin tarihçesi, bu kadim medeniyet ve kültüre ev sahipliği yapan Eyyübiye'yi anlatmaya yeter.







Çiğ köftenin yenyüzünde ilk yapıldığı yer

EYYÜBİYE

Çiğköftenin ortaya çıkışı Hz. İbrahim Peygamber dönemine dayanmaktadır. Rivayete göre Nemrut, Hz. İbrahim'i yakmak için çok büyük bir ateş yaktırır. Bu ateş o kadar büyüktür ki; Hz. İbrahim, bu ateşten kurtulsa da, bu ateşin büyüklüğü ve dehşeti yöre halkını derinden etkiler ve o günden sonra hiç kimse ateş yakmaya cesaret edemez. İşte herkesin ateş yakmaktan korktuğu bu dönemde, insanlar her şeyi çiğ olarak yer. Lakin eti çiğ yemek mümkün değildir, bunun üzerine insanlar eti biber gibi baharatlarla yoğurmaya başlarlar, etin baharatlarla yoğrulması onun ağırlığını alıp eti yumuşatmaktadır. İlk başlarda sadece et ve biber karışımı olan bu yiyeceğe zamanla bulgur, yeşillikler ve diğer baharatlar eklenir ve çiğköfte meydana gelmiş olur.



Eyyübiye Belediye Başkanı Mehmet Kuş:
"Herkesi Dünyanın ilk yerleşim yeri olan olan;
Türkiye'nin en büyük müze platosunu, Hz. İbrahim'in doğduğu dergahı,
Hz. Eyyüp'un sabrının sınandığı mağarayı,
Hz. Iyad Bin Ganem'in orucunu açtığı Tilfındır Seyir Tepesinden
Urfa'yı seyretmeye davet ediyoruz."



Haliliye Belediye Başkanı
Mehmet Canpolat

"Şanlıurfa'mızın *gastronomisini* ileri taşıyacak hamleler yaptık"



Haliliye Belediye Başkanı Mehmet Canpolat, Şanlıurfa'nın gastronomi alanında daha ileri seviyeye taşımak amacıyla vaat ettiği projede hamle yaptıklarını kaydetti. Şanlıurfa eşsiz lezzetleri ile kendine has mutfağı ile öne çıkan gastronomi anlamında her geçen gün kendini de geliştiren bir şehir olduğunun altını çizen Başkan Canpolat, tarih kokan kadim şehre gelecek olan yerli ve yabancı turistlere burada gezecekleri tarihi ve turistik mekanların ören yerlerinin yanında muhteşem bir mutfak kültürünü de gösterme gayreti içerisinde olduklarını anlattı. Bu düşünce ile inşasında sona geldikleri Göbeklitepe Kültür Kompleksinde Gastronomi Merkezi kurarak, mahalli aşçılar yetiştireceklerini belirten Başkan Mehmet Canpolat, "mutfak kültürümüzü daha ileriye taşıma, kaliteyi arttırma adına ve yöresel ürünlerimizi aslına uygun şekilde yapılmasını nesilden nesile aktarma adına böyle bir merkez yapıyoruz" açıklamasında bulundu.





KENTİN SEMBOLLERİ PARKLARDA TANITILIYOR

Belediye Başkanı Mehmet Canpolat'ın projelerinden olan Kimlikli Parklarla Şanlıurfa'nın değerleri tanıtılıyor. Bölgenin en modern parkları arasında olan kimlikli parklar projesi ile şehrin değerleri parklarda anlatılıyor. Parklara; üzüm, fıstık, başak, mısır ve zeytin heykelleri yapıldı.











GLUTENSİZ ÜRÜNLER UMUT OLMAYA DEVAM EDİYOR

Haliliye Belediyesi, çölyak ve fenilketonüri (PKU) hastaları için açılan özel fırınla günlük ücretsiz glutensiz ekmek desteğini devam ettiriyor. Belediye, Çölyak ve PKU'lara ekmeğin yanı sıra, çeşitli gıda malzemelerinden oluşan gıda paketi desteğinde de bulunuyor.



706 AİLEYE GÜNLÜK SICAK YEMEK

Haliliye Belediyesi sosyal belediyecilik anlayışı ile oluşturduğu Aşeviyle gönüllere dokunuyor. "Dayanışmanın ve paylaşmanın kalbi Haliliye" sloganıyla çalışmalarını dört koldan sürdüren Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğü, Aşevi ile 706 hanede 3 bin 248 kişinin sıcak yemek ihtiyacını karşılıyor.





BİR NEHİR MUTFAĞI: *Halfeti*

Fırat Nehri, taşıdığı su potansiyeli ile binlerce yıldır kıyılarındaki coğrafyaya hayat vermekte. Kıyı boyunca kurulmuş medeniyetler ve göç hareketleri suyun taşıma gücü ile mutfak/kültür alanında lezzetli sonuçlar doğurmuş/taşımıştır.
Nehir ikliminde birbirinden lezzetli otlarla beslenen kuzular, bir şekilde gölgelerinde büyüdükleri meyve ağaçlarının tadına, bölgede yaşayanların sofralarına da karışmıştır. Erik tavası, Ayvagüveci, yeni dünya kebabı, kavun dolması, karadut soslu şabut balığı, incir (patlak) kavurması bu lezzetlerin sadece bir kaçıdır.
Halfeti'de tadına bakabileceğiniz incir türleri: Mesiri, Yeşil mesiri, Erkenci, Dede hayir, Gömesili, Mor mesiri, Deşti, Kara verdeni, Alekişo, Sultanı, Güz inciri, Sarı kerik, Kara kerik, Kuş yeniği, Halebi, Bardağı, Kara mahmudiye, Turna ağzı, Ağzı açık, Şakire...

Halfeti'deki kıyı boyunca yüzen restoranlar kebab ağırlıklı menüleri ile biraz daha bölge mutfağını yansıtır. Haşhaş kebabı lezzet olarak en çok tercih edilenidir. Ziyaretçilerin kafasını karıştıran "içinde gerçekten haşhaş var mı?" sorusuna da buradan cevap vermek gerekirse bol sebzeli bir kebap olan haşhaş ocağa konulduğunda çıkan haş haş seslerinden dolayı bu ismi almıştır.
Sabah kahvaltılarının ise iki vazgeçilmezi vardır, nohut dürümü ve bergamot reçeli. Bereketli hilalin nehir kıyısındaki en önemli yerleşimlerindendir Halfeti, tarihte fıstık gibi zeytin de bu coğrafyadan doğmuştur. Eğri burun zeytini ile çıkarılan yağ ve kahvaltılık eğri burun Halfeti'nin kadim lezzetlerindendir.



İNCİR (PATLAK) KAVURMASI

MALZEMELER:

- 500 gr ham incir
- 5 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- Zeytinyağı
- Pul biber
- Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

İncirlerin saplarını kesip atın. İncirleri ortadan ikiye bölüp hafif tuzlu kaynar suda incirler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 10-15 dakika haşlayın. Haşlanan incirleri tencereden çıkarıp elinizle sıkarak suyunu atmasını sağlayın. Bir tepsiye alıp biraz tuz, karabiber ve pul biberle tatlandırın. Bir tencerede bir çay bardağı zeytinyağını ısıtıp salçayı kavurun. İncirleri ekleyip 5 dakika kısık ateşte soteleyin ve ocağı kapatın.
Başka bir tavada biraz zeytinyağı ile yumurtaları pişirin. İncirleri pişen yumurtalarla tamamlayıp servis edin.



ÇAĞLALI PİLAV

MALZEMELER:

- 250 gr kuşbaşı et
- 1 kahve fincanı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 350 gr taze çağla (badem)
- 5-6 adet verev doğranmış soğan
- 2 su bardağı haşlanmış pirinç
- Yenibahar, karabiber, tuz

YAPILIŞI:

Etler bir tencerede hafif kavrulur. Suyunu çekince içine yağın yarısı ilave edilir. İyice kızarana kadar karıştırılır. Domates salçası, yenibahar, karabiber, tuz ve üstünü geçecek kadar su eklenerek 30 dakika pişirilmeye bırakılır.
Çağlalar ikiye bölünür. Et piştikten sonra çağlalar eklenir ve 10 dakika daha pişirilir çağlalar piştikten sonra soğan ilave edilir. Yaklaşık 5 dakika daha pişirilip ocaktan alınıp suyu süzülür. Suyu kenara ayrılır. Diğer tarafta pirinç kalan yağla çevrilir. Çağlalı etin suyu eklenerek 20 dakika daha pişirilir. Servis tabağına alınarak üzerine çağlalı karışım konur, servis yapılır.

Slow Food
Halfeti

Halfeti dört mevsim ziyaretçilerine farklı lezzetler ve alternatifler sunma potansiyeline sahip güçlü bir mutfak kültürüne sahiptir. Slowfood Halfeti'nin yapmakta olduğu atölyeler, gastronomi çalışmaları ilgili sosyal medya hesaplarından takip edilebilir.



ERİK TAVASI

- 250 gr kuzu eti, ufak doğranmış
- 500 gr ekşi erik
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- 1 adet orta boy soğan, soyulmuş, küp doğranmış
- 2 baş taze sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Kuzu etini biraz su ekleyerek yumuşayıp suyunu çekene kadar bir tencerede pişirin. Zeytinyağını ve soğanları ilave edip iyice kavurun. Biber salçası, biraz tuz, biraz karabiber ve kabuğuyla beraber sarımsakları ekleyip yaklaşık 2-3 dakika daha çevirin. Ocağı kapatıp erikleri de ilave edin ve karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı bir fırın tepsisine alın. 180°C fırında 5 dakika pişirin.



NARLI SOĞAN KEBABI

MALZEMELER:

- 24 adet ceviz büyüklüğünde soğan
- 1 kg zırhla çekilmiş kuzu kıyma
- 1 dal ince kıyılmış taze sarmısak
- 1/5 çay bardağı nar ekşisi
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı su
- 1 adet küçük boy nar
- 1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Soğanların kabuklarını soymadan alt ve üst kısımlarını kesin. Bir taraflarını ortasına kıyma doldurabilecek şekilde kesin ve kıyma doldurduktan sonra iki ucunu birleştirin. İsterseniz tepsiye dizerek, isterseniz mangalda şişe takarak pişirin. Soğan kebabının pişmesine yakın taze sarmısak, nar ekşisi, tereyağı, su ve tuzu küçük bir tencerede tereyağı kızarana kadar ocakta tutup pişen etlerin üzerine gezdirin. Eti fırında veya ızgara üzerinde 4-5 dakika sosu çekene kadar bekletin. Nar taneleriyle süsleyerek servis edin.



Siverek Belediye Başkanı Ayşe Çakmak

Halil İbrahim Sofrası
düsturuyla misafirlerimizi ağırlıyoruz

Siverek; kadim Mezopotamya medeniyetinin ve bereketli hilalin önemli duraklarından biridir. Siverek tarih boyunca birçok medeniyetin, birçok kültürün geçtiği yerleşim yeri ve ticaretin işleyişindeki yol güzergâhı üzerinde yer alan önemli bir ilçemizdir. Tarih boyunca havasını, suyunu ve toprağını sevip, burayı yurt edinen insanlar farklı diller, dinler ve etnik kökenlere sahip olmalarından ötürü günümüzün zengin Siverek Mutfak Kültürü'nün ortaya çıkmasında pay sahibi olmuşlardır. Barındırdığı birçok kültür tarihi geçmişi ile yemek kültürü çok fazla gelişmiştir. Yemek yapma maharetinin yanında, yaptıkları yemekleri Halil İbrahim Sofrası düsturuyla misafirleriyle paylaşırlar. Yemeklerimizin lezzetinde ilçemizde doğal şartlarda üretilen bitkisel ve hayvansal ürünlerin büyük katkısı bulunmaktadır.

Zengin mutfağımızdan bazı örnekler;

İçli Köfte (etli ve susamlı.), Etli Tepik, Etli Sıkma, Patlıcan Ekşisi, Söğülme, Beli Bağlı, Sirav (sarımsaklı yumurta-sulu), Kıllorik Ekşisi, Herse Yemeği, Koruk Ekşisi Yemeği, Elma Ekşisi, Melhuta, Danuk, Keşkek, Yoğurt Çorbası, Yumurtalı ve Mercimekli Çiğ Köfte, Mercimek Ekmeği, Pıt Pıt, Siverek Tavası, Patlıcanlı Kebap, Peynirli Ekmek, Tepside Türlü, Paşa Kebabı, Yarpuz Ekşisi Kenger Yemeği, Ağbandır Yemeği, Yumurtalı Dut Yemeği, Şolik Tatlısı, Katlama, Cemile, Kayğana Tatlısı, Zıngıl Tatlısı, Pekmezli Susam Helvası, Taze Peynir Helvası.



Takoran Kanyonu



Tarihi Cudi Paşa Konağı



Terziler Evi

Siverek Yemekleri

SİVEREK TAVASI



MALZEMELER: Kırmızı veya yeşil acı biber, domates, sarmısak, pul biber, tuz, parça ve kıyma/et, yağ
YAPILIŞI: Biberler küp şeklinde doğranır, sarımsaklar doğranır, pul biber ve tuz eklenir tava tepsisinde güzelce karıştırdıktan sonra parça et karışımın üzerine serilir. Sonra domatesler küp şeklinde doğranır ve tepesine dizilir son olarak kıyma et domatesin üzerine serpiştirilir ardından yağ eklenerek fırında iki saat pişirildikten sonra yemeğe hazır hale getirilir.

KARACADAĞ PİLAVI



MALZEMELER: 4 su bardağı Karacadağ pirinci, 7 su bardağı su, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 tutam tuz

YAPILIŞI: Pirinç yıkanılır. Ocağa alınan sıvıyağ kızdırılır. Sonra pirinç eklenir. Pirinç kavrulur. Ondan sonra 7 bardak sıcak su konulur bir tutam tuz eklenip kaynamaya bırakılır. Suyunu çeken pilav demlemeye bırakılır. Daha sonra sunuma hazır hale getirilir.

YUMURTALI KENGER



MALZEMELER: 1kg kengel, 3 yumurta, 1 tutam tuz, yarım çay bardağı sıvı yağ, biraz da pul biber

YAPILIŞI: Önceden haşlanmış kengeri didikliyoruz. Sonra yağı tencerede kızartıyoruz sonra yumurtalar tencereye onlarda kızardıktan sonra kengeri içine bırakıyoruz. Bir miktar tuz ve bul biber ekledikten sonra 5 dakika pişirip ocaktan alıyoruz.

KENGER KELLESİ



MALZEMELER:
1 Kase nohut, 1 kase dövme, 1/2 kg kenger, Sosu için: yağ, domates salçası, pul biber, sarımsak
YAPILIŞI: Daha önce ıslatılmışNohut 20 dakika pişirilir daha sonra dövme eklenir 30 dakika pişirilir kengerler eklenir 20 dakika pişirilir sosu için yağ domates salçası pul biber sarımsak kızartılarak içine konur. 15 dakika pişirildikten sonra hazır hale getirilir.

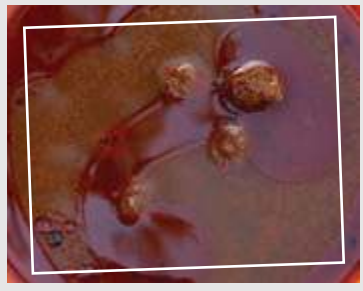
KILLORİK EKŞİSİ



MALZEMELER: 2 su bardağı dögme, bir su bardağı nohut, İki su bardağı sındırık (öğütülmüş bulgurun incesi), küp şeker büyüklüğünde kurutulmuş patlıcan, sumak, sadeyağ, pul biber, biber ve domates salçası.

YAPILIŞI; İki saat önce sındırık su bir tutam tuz ile yoğrularak bir kabın içinde yumuşamaya bırakılır. Daha sonra kuru patlıcanlar suda haşlatılıp süzülür. Yumuşayan sındırık hamuru büyük bir fındık büyüklüğünde iki elin ayasında yuvarlayarak birbirine yapışmayacak şekilde bırakılır. Ayrı bir kapta ise Nohut ve döğme haşlanarak hazırlanır. En son sumak bir kapta suya koyularak bekletilir. Tüm bunlar bittikten sonra, bir tencereye hepsi boşaltılarak iki veya üç kaynar gelir ve başka bir tavada sadeyağ, pul biber, biber ve domates salçası ve yeteri kadar tuz katılarak kızartılır. Kaynamış yemeğin üzerine dökülür. Bir kaynama daha getirilerek ateşten indirilir ve servis yapılır.

ETLİ SIKMA EKŞİSİ



MALZEMELER: Yarım kilo yağsız kırmızı çiğ köftelik et, bir çay bardağı koruk suyu veya koruk kurusu o da yoksa limon tuzu, pul biber, biber ve domates salçası, tuz, sadeyağ ve bazen de isteğe göre az miktarda pirinç.

YAPILIŞI: Et, Önce tokmakla et taşında dövülerek çiğ köftelik kıvamına getirilirken içindeki sinirleri alınır. Bir tencereye yağ, domates, biber salçası ve pul biber konularak kızartılır ve yeteri kadar (takriben 2 litre) su ilave edilerek kaynatılmaya bırakılırken, ıslatılmış iki elin ayasıyla et iri fındık büyüklüğünde yuvarlatıp bir tepsiye konulur. Daha sonra etler yavaşça kaynayan suya konularak kaynamaya bırakılır. Etler tam piştikten sonra servise hazır olur. İsteğe bağlı olarak baharat da eklenebilir.

ŞOLIK TATLISI



MALZEMELER: Süt, un, yumurta, pekmez
YAPILIŞI: Süt, un yumurta ile hamuru çırpma teli ile çırpıyoruz akışkan bir hamur elde edip bir 1 saat dinlendiriyoruz tekrar çırpıp akışkan hamuru 1 kepçe kadar sacın üzerinde hamuru bırakıyoruz piştikten sonra Rulo yapıp (arasına ceviz koyabiliriz) üzerine pekmezle tereyağını karıştırıp döküyoruz.

PELOK TATLISI



MALZEMELER: 1 su bardağı un, 3 su bardağı şeker, 1 litre su, 1 su bardağı sıvı yağ
YAPILIŞI: İlk etapta 3 su bardağı şeker ile 1 litre suyu şerbet haline getirip bekletiyoruz. Bir tencere içinde unumuzun rengi kırmızıya ulaşınca kadar kavuruyoruz, yağ ekleyip biraz yağda kavuruyoruz, sonra hazırladığımız şerbeti ilave ederek ocakta dibini tutmaması için sürekli karıştırıyoruz. Kaynayıp biraz koyulaşınca ocaktan alıyoruz.

LİVVA Kahvaltı Künefe Restaurant

Daha fazla ne mutlu edebilir ki?



VALİ KEBABI

MALZEMELER:
Zırhla çekilmiş kuzu eti,bonfile , incik tavuk, tereyağı, tuz, pul biber, patlıcan, domates

YAPILIŞI:
Etler tuzlanıp yarım saat zırh ile kıyma çekilir. Bonfileler pul biber, yağ, tuz,soya sosu ile karıştırılır. Aynı işlem incik tavuğa da yapılır. Usta eller tarafından şişlere saplanır. Köz ateşte pişirilip önceden ısıtılmış tavalara tereyağı dökülüp servis edilir.



HAŞHAŞ KEBABI

MALZEMELER:
Kuzu eti, sarımsak, maydanoz, Urfa biberi, tuz

YAPILIŞI:
Etler zırh ile çekilir. Eşit sayıda baharatlar eklenip usta eller tarafından şişlere saplanır. Közlenmiş ocakta pişirilip soğan, pişmiş domates, Urfa biberi ile servis edilir.



KÜNEFE

MALZEMELER:
Un, tuz, sade yağ, peynir, künefe teli , pekmez

YAPILIŞI:
Künefe tepsisine sade yağ ve pekmez sürülür. Üstüne künefe teli eklenip kısık ateşte pişirilir. Yine aynı tepsiyle ters çevrilip kıvamına gelene kadar pişirilip servis edilir.



HASIR KÜNEFE

MALZEMELER:
Urfa sade yağ, Urfa boz fıstık, hasır tel, kaymak, künefe tel

YAPILIŞI:
Künefe tepsisine sade yağ sürülür. Orta kısımda çapraz olacak şekilde hasır teli serilir. Ortasına toz fıstık diğer ortasına tüm fıstık serilir. Toz fıstıktan kadayıf teli harmanlanır. Tepsinin her tarafı kaplanacak şekilde serpilir. Üstüne taze kaymak serpilir. Tekrar toz fıstık serpilir ve kadayıf teli ile tamamıyla kapatılır. Çok kısık ateşte pişirilir. Yine aynı tepsi ile ters çevrilip çok kısık ateşte pişirilip servis edilir.



- **2500**$^{m^2}$ Alan
- **Toplantı** Alanları
- **Şark** Odaları
- **Özel Günler** için Organizasyon
- **Spesial** Ürünler

Daha fazla ne mutlu edebilir ki?

Sosyal Medya'dan takip etmeyi unutmayın.

livvarestaurant

LİVVA Kahvaltı Künefe Restaurant



Şanlıurfa'nın gastronomi yüzü
Cevahir Han ve arkasında
Cevahir Asuman Yazmacı
Cevahir Han Restoran
Yönetim Kurulu Başkanı

URFA'NIN ATEŞİNİ CEVAHİR'İN ATEŞİ İLE BULUŞTURUP, URFA'NIN YEREL MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN; UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ URFA YEMEKLERİNİN, URFA'YA HAS DOĞAL ÜRÜNLERLE VE URFALI ŞEFLERİN ELİ İLE DENEYİME DÖNÜŞTÜRÜLDÜĞÜ OTANTİK BİR URFA RESTORANI...

Cevahir Han

Kendine has işletme modeli ile Türkiye'de tanınan Cevahir Asuman Yazmacı, Şanlıurfa'da bir ilki gerçekleştirerek erkek egemen bir sektörde 2005 yılında Cevahir Konuk Evi'ni kurarak şehrin ilk ve tek kadın girişimcisi oldu. 2005 yılından bu yana restoran ve turizm meslek hayatına tarihi Urfa yerleşkesindeki eski bir Urfa konağında başlayan Cevahir Asuman Yazmacı, 2015 yılında da yine şehirde bir ilki gerçekleştirerek kendi öz kaynakları ile ilk han restorasyonunu yaptı. Rol model olup 700 yıllık Samsat Hanı'nı restore edip turizme kazandırdı ve Cevahir Han'ı oluşturdu.

Cevahir Han, otantik tarzı, lezzetli yemekleri, şık sunumları, misafir mutluluğunu ilke edinen hizmeti, tarihi dokusunu koruyan dekorasyonu, temizliği, hijyen ve kalite standartları, yöresel yemekleri ve coğrafyasındaki zengin özel mutfağı ve kültür elçiliği, paydaşları ile olan dürüst şeffaf iletişimi, sürekli gelişime verdiği önem ve sosyal sorumluluk anlayışıyla farklıdır.
Bu farklılıkları ile coğrafyasındaki yöresel mutfağı, lezzeti, konukseverliğinde otantik bir kültür elçisi olarak Urfa'da başlayıp etkisi ulusal ve uluslar arası alana yayılan, akla gelen tercih edilen, alanında lider, Anadolu markasıdır.







Gerçek **Urfa Mutfağı**

GERÇEK BİR GASTRONOMİ MERKEZİ...

Cevahir Han; menüsünde kebaplar dışında unutulmaya yüz tutmuş yemeklerden Boranı, Masluka (Yahudi Köftesi), İsot Çömleği, Kaburga Dolması, Fıstıklı Kıyma Kebabı, Urfa Lahmacunu, içli köftesi, ekşili dolma, çiğ köfte, ağzı açık ağzı yumuk, semsek gibi şehre özgü tescilli yemekler mevcut... Yine şehre özgü Koruk Şerbeti, mutlaka tadılması gereken lezzetler arasında...

Cevahir Han; lezzetteki her detayı ile gerçek bir gastronomi merkezi...
Urfa deyince hepinizin aklına Urfa mutfağı gelmiştir. Cevahir Han tatlı çeşitleri ile klasik tatlı anlayışının dışına çıkarak Urfa sade yağ ve Urfa fıstığı ile zenginleştirdiği 20 farklı tatlı çeşidi ile Urfa'ya bambaşka bir renk daha kattı. Cevahir, muska katmeri simit katmer, burmalı katmer, peynirli kadayıf, fıstıklı kadayıf, soğuk baklava çeşitleri ile de misafirlerine farklı bir lezzet sunmayı hedefliyor. Tatlıların hafif olması da ayrıca bir tercih sebebi...

Cevahir Han'da Urfa'nın peyniri, Urfa'nın sadeyağı; Urfa'nın fıstığı ile hazırlanan çeşit çeşit katmerler künefeler kadayıflar işin ehli ustaların marifeti ile birleşerek misafirlerin beğenisine sunuluyor.
Cevahir Han, sadece yemek üzerine kurulu bir işletme değil, Urfa'nın eşsiz kebapları, yöresel tescilli yemekleri, yine tescilli doğal gıda ürünlerinin bulunduğu bir işletme... Şimdi de bu zenginliği tatlı çeşitleriyle taçlandırmış oldu.









EŞSİZ KAHVALTI DENEYİMİ...

Tarihi bir handa sabah esintisi ile birlikte güne başlamak isterseniz Cevahir Han'da yöresel Urfa kahvaltısını mutlaka deneyimlemelisiniz. Sıcak süt ile servis edilen katmerden biber reçelli omlete, Urfa fırın tepsisinden fıstıklı pidesine kadar birçok geleneksel Urfa lezzetini sunuyor.



Taste of Cevahir

Şanlıurfa'nın geleneksel reçellerini, tüm doğallığını koruyarak üretip 'Taste of Cevahir' markasını lezzet tutkunlarıyla buluşturdu. Türkiye'nin her bölgesindeki yemek severlere Şanlıurfa'ya özgü lezzetlere ulaşma imkanı sunan Taste of Cevahir'in zengin seçenekleri arasında; Urfa sade yağı, Urfa Fıstığı, Urfa isot çeşitleri, doğal Karacadağ pirinci, Firik Bulguru, isot reçeli, (biber salçası) üzüm pekmezi, koruk şerbeti, nar ekşisi, Cevahir Külünce ve Cevahir Baharat çeşitleri gibi birbirinden özel ürünler bulunuyor.
Taste of Cevahir ile; Şanlıurfa'nın en özel tatlarını denemek isteyenler, tasteofcevahir.com ve Trendyol, Hepsiburada, n11, Fuddy ve 0533 2083599 nolu telefon üzerinden sipariş verebiliyor.









"ŞANLIURFA'NIN EN TREND MOBİLYA MAĞAZASI"

GÜREV
MOBİLYA & TASARIM

İcon mobilya takımı modern çizgileriyle
Evinize **göz kamaştırıcı bir şıklık** katacak.

ICON
Mobilya Takımı









0.414. 502 80 00
Gap Bulvarı No. 17/B **Karaköprü/ŞANLIURFA**

/gurevmobilya /gurevmobilya www.**gurevmobilya**.com

Peygamberler Şehrinin kalbinde bir mekan

ÂLÂ HAN

BOUTIQUE HOTEL • RESTAURANT



'Peygamberler Şehri' olarak bilinen Şanlıurfa'nın gözde mekanlarından biri olan Âlâ Han Butik Hotel, baştan aşağı yenilenen dekorasyonu ve menüsü ile gerek yerli turistin, gerek ise yabancı turistlerin favori mekanlarından biri olmaya devam ediyor.

Hem Balıklıgöl, hem de tarihi Urfa Kalesi'nin yanı başında olan çok özel konumuyla, güvenli turizm ve turizm işletme belgesine sahip olan Âlâ Han, şehrin kalbinde yer almaktadır.

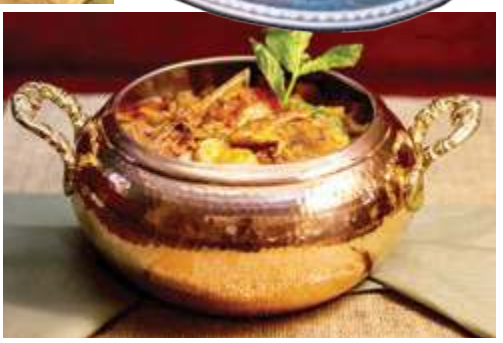
Geleneksel ve marakeş mimarisinin ender örneklerinden biri olan hotel, şık iç tasarımı ve usta şeflerin ellerinden çıkan eşsiz lezzetleri ve şehrin müzik kültürünün vazgeçilmezlerinden olan renkli 'sıra geceleri' ile geleneklere ev sahipliği yapıyor. Otelcilik anlayışına yeni bir bakış açısı getiren Âlâ Han, Kazancı Bedih'in oğlu Kazancı Naci'nin de içinde bulunduğu 'İmam Ergin Sıra Gecesi' ekibinin yöresel müzikleri eşliğinde Urfa mutfağının lezzetlerini misafirleri ile buluşturuyor.

Lezzetleri olduğu kadar sunumları ile de iddialı olan menüde özenle seçilen etler, birinci kalite yöresel baharatlar ve en taze sebzeler ile damaklarda lezzet şöleni yaratıyor.

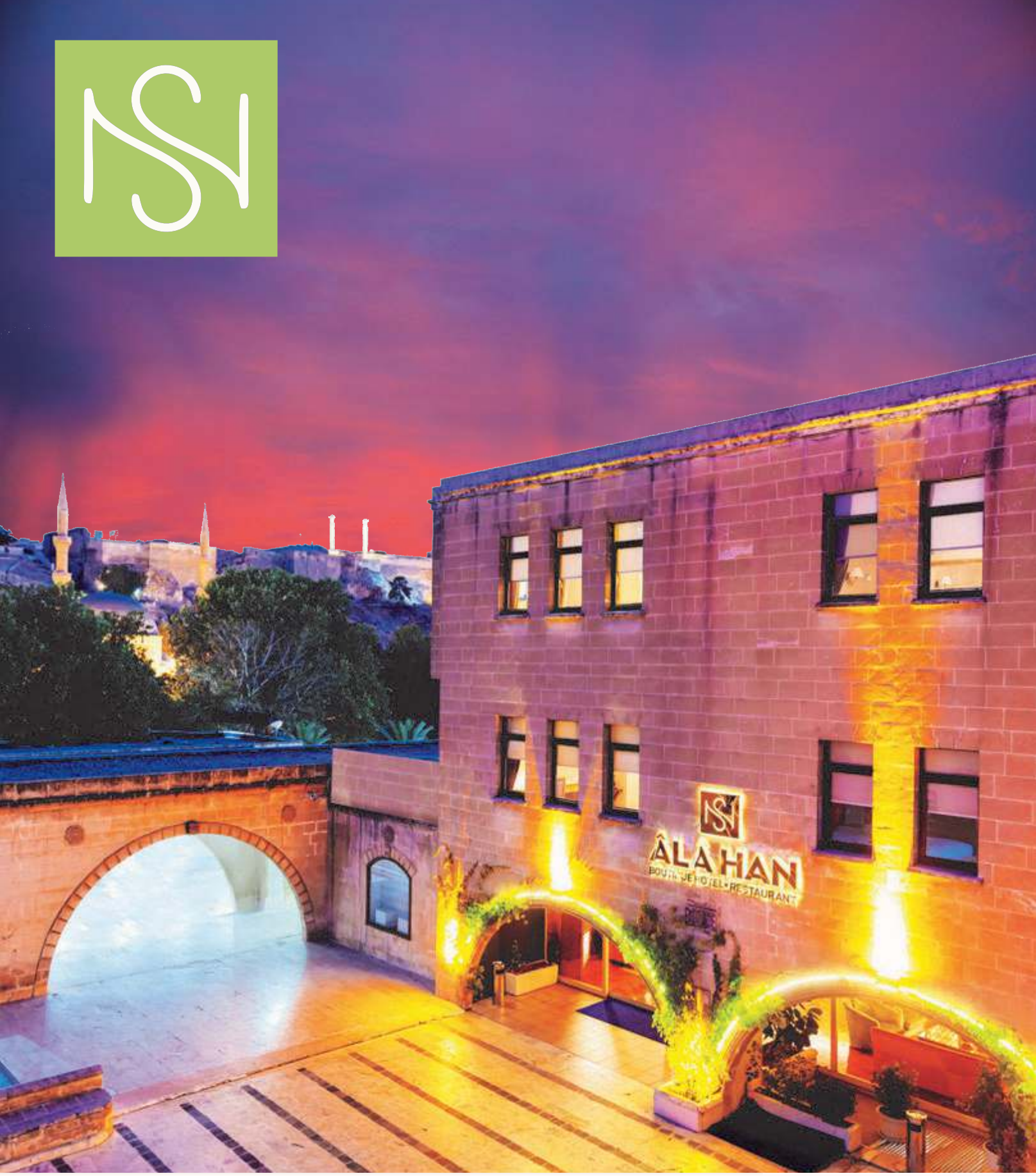
Özel yöntemlerle hazırlanan lezzetler arasında güveçte testi kebap, patlıcan kebap, Urfa kebap öne çıkanlar arasında yer alıyor.











ÂLÂ HAN

BOUTIQUE HOTEL • RESTAURANT

"bir Mezopotamya masalı"

www.alahanotel.com

444 30 10
info@alahanotel.com
alahanbutikotel
alahanbutikotel
Balıklıgöl Mevkii No:3
Şanlıurfa/TÜRKİYE

Tatvera

Yağı, fıstığı Urfa'dan

Doğal tatlı lezzeti...





"Mutfağımızdan çıkan tüm ürünlerde kullanılan malzemeler; en kaliteli ve en sağlıklı malzemelerdir. Bununla birlikte, her zaman en kaliteli, her zaman en iyiyi üreterek hizmet kalitemizi günden güne daha da yukarılara çıkarmak konusunda kararlıyız.

Kullandığımız peynirler günlük olarak Urfa'mızda özel olarak bizler için üretilmektedir. Şekerlerimiz doğal şeker pancarından üretilmiştir ve asla ürünlerimizde glikoz şurubu ve diğer kimyasal tatlandırıcılar kullanılmamaktadır.

Urfa sadeyağımız (Tereyağı) da özel olarak Şanlıurfa'da tamamen doğal ortamda üretilmektedir. Kullandığımız kaymaklarımız da birinci kalite sahan kaymağıdır ve günlük olarak tedarik edilmektedir. Ürünlerimizde kullandığımız Urfa Fıstıkları kendi mahsullerimiz olup özenle seçilir."











Kebabın Başkentinde en lezzetli durak

Urfa'nın 'şanlı' kebapçısı

Tatvera











Bu lezzet beklemez

Tatvera'da misafirlerimiz için kebap ürünlerin tamamı özenle seçilir. Ülkemizde 'kebap' deyince bir kaç şehir akla gelir. Bunun başında Şanlıurfa gelmektedir. Çünkü kebap çeşitleri, damaklarda kalıcı yer bırakmaktadır. Şanlıurfa'ya özgü kebap ürünleri ile Tatvera, her yıl yüzbinlerce lezzet avcısının durağı olmaktadır. Yöresel Şanlıurfa ciğeri, kuşbaşısı, patlıcanlısı (balcanlı kebap), domatesli (frenkli kebap), Urfa sade kebabı, Urfa tike kebap, Urfa'ya özgü terbiyeli ve terbiyesiz tavukları ve Tatvera açma kebap ile gurmelerin durağı olmaktadır.

Bunun başlıca nedeni; kaliteliden ödün vermeden ve usta eller ile kebabın hazırlanmasıdır. Her kebap için ayrı bir kıvam, ayrı bir hassasiyet gerekmektedir. Tabi ki kullanılan etler, erkek kuzudan olmalı ve özenle hazırlanmalıdır. Tatvera, sizler için gece gündüz kendisini işletmesine adamış bir ailedir. En iyi, en lezzetlisi için Tatvera kebabı mutlaka deneyin deriz. Bu lezzet beklemez...







Kavurmadan biber reçeline, peynirden daha birçok çeşidine



Urfa'nın **'özel'** kahvaltısı



Kahvaltı ürünlerimiz; Şanlıurfa'ya özgü kahvaltı çeşidi olup, yöresel ve çok lezzetli bir öğündür.

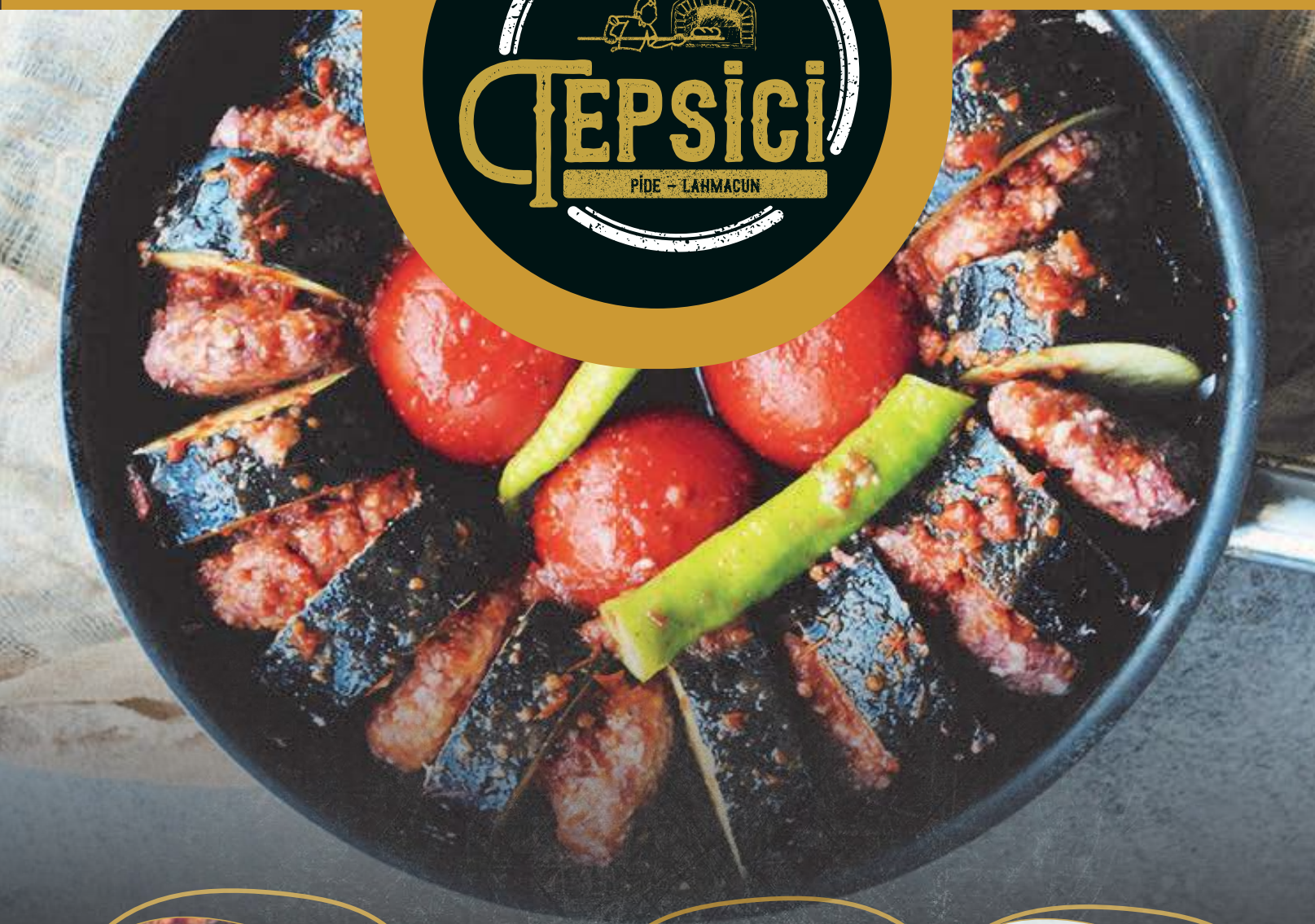
Kurutulmuş patlıcan, biber ve domates kavurması 'Urfa kahvaltısı'nın önemli bir ürünüdür. Bunun yanında biber reçeli (biber salçası) Urfa'da her evde, her kahvaltı sofrasında mutlaka bulunur. Bunun yanında 'Urfa peyniri', kavurması ve sayısını bile kahvaltıyı yaparken sayamayacağımız kadar çok çeşidi ile Urfa'nın özel kahvaltısı sizleri bekliyor.

Tatvera

Kahvaltı & Künefe

Bal-Gat Tepsici

PİDE - LAHMACUN





Eşsiz Yöresel Lezzet...

TAM HAYAL ETTİĞİNİZ GİBİ LEZZETLİ | EŞSİZ LEZZETLER SAĞLIKLI NEFİS TATLARIYLA **DOYURUCU KEYİFLİ** CEZBEDİCİ **KEYİFLİ** ÖZLEDİĞİNİZ LEZZET

Oğuzlar mah. 1379. Sokak no: 13A Balgat/ Çankaya/Ankara
0312 286 28 53

@balgattepsici



"Taşsaray Restaurant"

Taşsaray Restaurant, Avrupa Birliği'nin "Tarih Yeniden Canlanıyor" adlı projesinde Şanlıurfa'nın en iyi restoranı ödülününün de sahibi...



Binlerce yıllık kadim tarihi ve kültürüyle Anadolu coğrafyasının bütün izlerini bünyesinde barındıran Şanlıurfa, yöresel yemekleriyle de yalnızca Türkiye'de değil, dünyada da hatırı sayılır bir üne sahip...

Çok sayıda tarihi yapı ve geçmişte yaşamış birçok evliyanın izlerini taşıyan 'Peygamberler Şehri' Urfa, özellikle son yıllarda yakaladığı ve her geçen gün daha da artan turizm ivmesi sayesinde her yıl yüz binlerce ziyaretçiyi ağırlıyor.

Bu turizm hareketliliği sayesinde şehirde de bir öze dönüş seferberliği göze çarpıyor. Bugünlerde birçok tarihi yapı, Şanlıurfa'nın dünyaca ünlü mutfağını ve misafirperverliğini tanıtmak amacıyla tekrar ayağa kaldırıldı.

2016 yılında hizmete açılan Taşsaray Restaurant da, taşıdığı klasik Urfa mimarisi izleriyle ilk günden itibaren ilgi odağı mekanlar arasında yer alıyor.





Bin 100 metre kapalı alan, 2 şark odası, 500 kişilik kapasite, toplantı odası ve otoparka sahip olan Taşsaray'da, tüm kebap çeşitleri, pide çeşitleri, yaprak döner ve İskender gibi lezzetler servis yapılıyor.



Şanlıurfa'ya özgü lezzetleri usta ellerle birleştirerek damaklarla buluşturan Taşsaray Restaurant, tarihi ve otantik bir mekanda ziyaretçilerine sıradışı bir ortam sunuyor.



İşletme sahibi iş adamı Hüseyin Yavuz, Urfa halkını Taşsaray'ın lezzetlerimi tatmaya davet ederek; "Eşi bulunmaz yöresel yemekler ve birbirinden lezzetli kebap çeşitleri ile Şanlıurfa'da kültürünü yerli ve yabancı turistlere aktarmanın gururunu yaşıyoruz. Unutulmaya yüz tutmuş damak tatlarını ve kültürel değerlerimizi sofralara yeniden getirerek tarihi canlandırıyoruz. Hijyen ve kalite açısından beyaz bayrak unvanına layık görülen restaurantımız, 500 kişilik kapasitesi ve otoparkıyla hizmetinizdedir" dedi.







MANDELİON

Binlerce yıllık yemek kültürünün tarihle buluştuğu bir mekan

Kimi mekanda yemek yaşamak için yenir. Kimi mekanda yemek için yaşanır. Mandelion da ise yemek, muhabbet olsun diye yenir. Sofra muhabbet için kurulur, yine muhabbetle sonlandırılır."

"Yemek yerken yemek üzerine konuşuluyorsa kesinlikle o kişi Urfalı'dır" diyor Ömer bey...

Yemek hep Urfalılar'ın hayatında başrolde, bu nedenle kendisini bu işin merkezinde görüyor. Aslında Urfalılar'dan öğrendiğim en önemli şey yemeği takdir etmek. Evde ofiste iş yerinde sokakta konuşulan yegane şey yemek... Bu nedenle yemeğe normalden fazla saygı duyulur. Özellikle misafir için hazırlanan sofralarda yemekler en kıymetli olanlardır. Herkes maharetli olandan söz etmeyi çok sever.

Yemek ile alakalı öğrendiğim en önemli şey bir bölgeye has mutfağın milliyetçiliği olamayacağı. Yemek zamanla değişebilir, farklı sunumlarla zenginleştirilebilir, aynı malzemeyle farklı tatlar olabilir, her yöreye has tatlar coğrafya ile alakalıdır.

1986 yılında Şanlıurfa'da doğdu. Turizm ve işletme alanında eğitim aldı. 2012 de Amerika Florida'ya gitti. Amerika'nın çeşitli eyaletlerinde Türk, İtalyan, Latin ve Ortadoğu mutfaklarında çalıştı. Restoran danışmanlığı vermeye başladı. 2017 yılında Kanada Toronto şehrinde Anadolu mutfağının eşsiz yemeklerinin sunumunu yaptı. Çeşitli mutfaklarda çalışırken konsept restoran modeline merak sardı. Bu merak, zamanla profesyonel hayatı haline geldi. Şimdi de 300 yıllık tarihi bir evde Akdeniz mutfağı ve Mezopotamya mutfağını harmanlayarak şehrin ilk Fine dining restoranını açtı. Tarihi evin avlusunda bulunun yüz yıllık limon ve nar ağacının altında Akdeniz ve doğu mutfağının seçkin mezelerini ve yemeklerini misafirlerinin beğenisine sunuyor. Mezopotamya mutfağının eşsiz lezzetlerini vegan ve vejetaryen bir yemek kültürüne dönüştürmeyi hayal eden Ömer Ademoğlu, Urfa mutfağını daha da eşsiz bir hale getireceğine inanıyor.

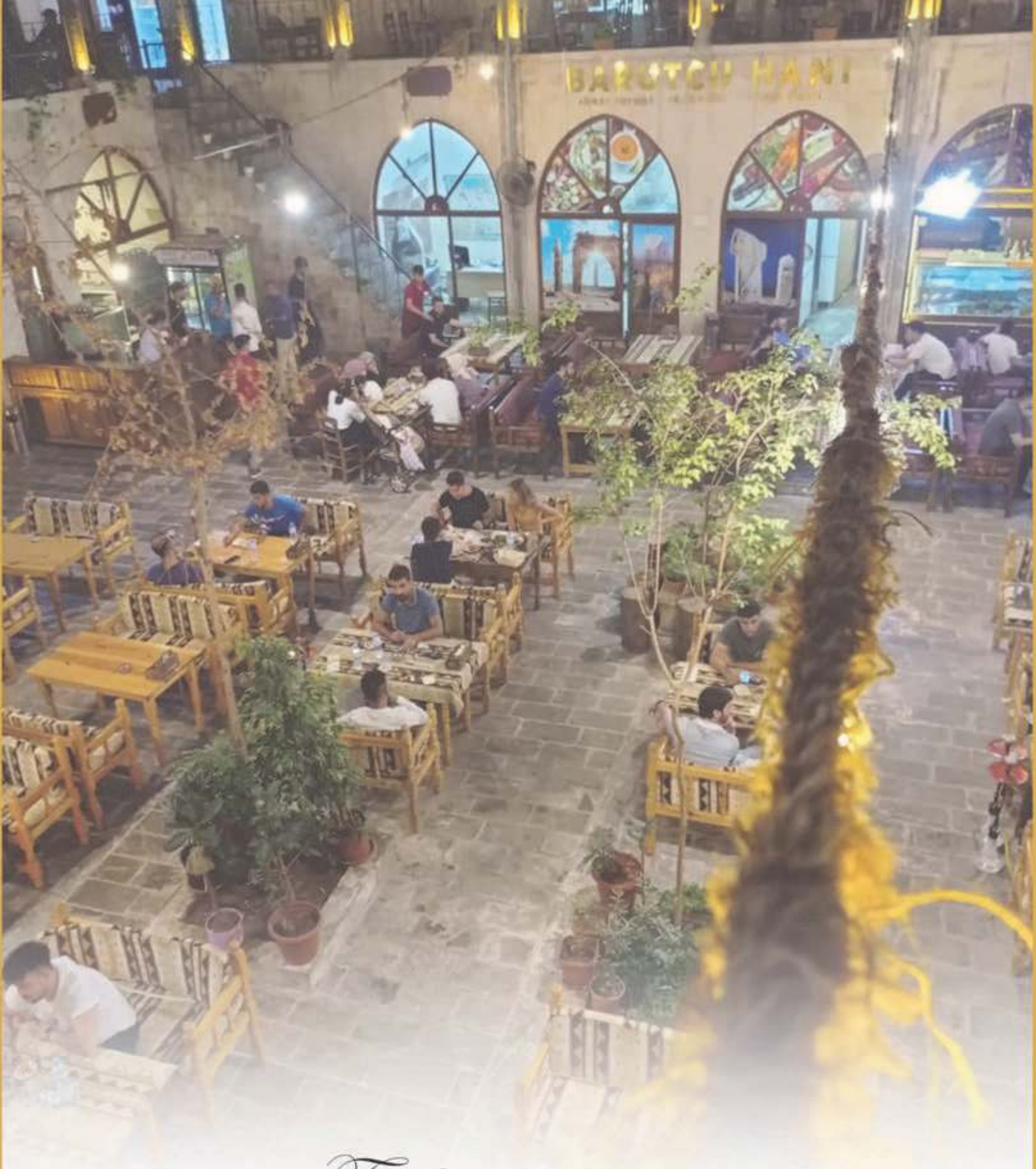






Urfa Karacadağ Pirinci'nden "SUŞİ" yapacağız

Doğal kar suyu ile beslenen Karacadağ Pirinci, Urfa Karacadağ Bölgesi'ne has zengin bir pirinç türü... Suşiyi daha lezzetli ve sağlıklı olmasına katkı sağlayacağız. Urfa'ya has Firik bulguruna vegan ve vejetaryen menülerde daha fazla yer vereceğini belirten Ömer bey, et yemeyen insanların da yiyebileceği sağlıklı menüler yapacağını söylüyor.



Tarihi sevenler için

Kahvaltı **Sıra Gecesi** **Aile** Bahçesi **Yemek** Çeşitleri **Soğuk** & **Sıcak** İçecekler En Önemlisi **Tarih**

REZERVASYON
0 544 341 15 42

Barutcu
HANI
1685

Bizi Sosyal Medya'dan Takip edebilirsiniz

barutcuhani

ŞANLIURFA MUTFAĞININ GİZLİ KAHRAMANI...

Mutfağın mutfağında:

Şanlıurfa'nın zengin yemek kültürüne Şanlıurfa Gedik Piliç Bayii olarak katkı sağladığımız için Rişvanlı Paz. Gıda San. Tic. A.Ş. olarak gururluyuz.

Gedik piliç

gedikpilic.com gedikpilic gedikpilicoffical

RİŞVANLI GIDA AŞ.



Gastronomisiyle Dünya'nın en önemli şehirleri arasında yer alan Şanlıurfa, her geçen gün mutfak kültürünü daha geniş kitlelere tanıtırken, lezzetli yemeklerin hammaddeleri de önem kazanıyor. Yöresel yemeklerin birçoğunda kendine yer bulan tavuk üretiminde; hijyen ve güvenilir olmak büyük önem kazanırken, Gedik Piliç de, sektörde sağlam ve hızlı bir şekilde ilerleyişini sürdürüyor. Gedik Piliç Şanlıurfa Bayii Sorumlusu Müslüm Kesiktaş, 21 yıldır Şanlıurfa'da hizmet verdiklerini hatırlatarak, 32 çalışan ve 11 araç filosuyla Şanlıurfa ve bütün ilçelerine her gün Gedik Piliç ürünlerini pazarlama ve satışını yaptıklarını söyledi.

"İNSAN SAĞLIĞI BİZİM İÇİN HERŞEYDEN DAHA KIYMETLİ

Hassas bir ürün olan tavuk etinin ilgi istediğine dikkat çeken Kesiktaş, raf ömrü çok kısa olan bir ürün sattıklarına vurgu yaparak; "Vatandaşımızın sağlıklı, güvenilir tavuk eti tüketebilmesi için, ürünlerimizi soğuk zincir ve uygun ortam koşullarında naklediyoruz" dedi.

Yazın ülkemizin en sıcak şehirlerinden biri olan Şanlıurfa'da tavuk eti gibi hassas bir ürünün taşınması aşamasında büyük bir özen gösterdiklerini söyleyen Kesiktaş; "İnsan sağlığı bizim için herşeyden daha kıymetli" diye konuştu.



"22 YILDIR SEKTÖR DEĞİŞTİRMEDİK"

Gedik Piliç'in Türkiye ekonomisine olan katkısıyla gıda sektörü devi haline geldiğini vurgulayan Müslüm Kesiktaş; "Firmamız, 2001 yılında kuruldu ve 22 yıldır da sektör değiştirmeden piliç, toptan pazarlama işini yürütüyoruz" diye konuştu. Türkiye'nin beyaz et sektöründe Dünya genelinde önemli bir konumda yer aldığını söyleyen Kesiktaş, tavuk etine olan talebin artmasıyla birlikte işini iyi yapan firmaların ön plana çıkmaya başladığını kaydetti.



Şanlıurfa'nın yemek lezzeti gedik piliçte gizlli...

RİŞVANLI GIDA AŞ.

Müslüm Kesiktaş
Gedik Piliç Bölge Bayi

Batıkent Mah. 5804 - Sk. No: 36
Eyyübiye/Şanlıurfa
0532 174 61 21

muslumkesiktas@hotmail.com
risvanligida@hotmail.com

Gedik piliç

gedikpilic.com
gedikpilic
gedikpilicoffical

Organik ürünler
bu adreste

MANDIRA







Bu işletme İş adamı
***Mehmet GÜNAK** kuruluşudur*

Ahmet Taner Kışlalı Mah. Alacaatlı Cad. 2873. Sk.
No: 16/4 Çayyolu **ÇANKAYA / ANKARA**

www.**gurmemandira.com**

Evlere Ücretsiz Servis Hizmeti
0312 240 20 26
0541 245 20 26



CİĞERCİM BAHÇE

Ciğerin en tatlı hali

1978 yılında babamızın çıktığı bu yolda, 2 nesil olarak ciğer sektöründe bayrağı ileri taşıyarak değerli müşterilerimizin damak tadına hizmet vermekteyiz. Urfa Mutfağı'nın geniş yelpazesinde ciğer kebabının yeri ayrı bir önem taşımıştır. Mezopotamya'nın kadim şehri Şanlıurfa'mızın misafirperverliği ile hep ön planda olmuştur. Urfa'mıza gelen misafirleri de en güzel şekil de ağırlayarak onlara Urfa ciğerinin lezzeti ile tanıştırmakta bize ayrı bir keyif vermekte...
Ciğercim Bahçe; Yeşil alan içerisinde orman görüntüsü içinde yemeklerini yerken çocuklar için de oyun ortamı oluşturmaktadır. Yolunuz Ciğercim Bahçe'ye düşerse, özel soslar ile hazırladığımız terbiyesiz kuşbaşı kebabı damağınızda muhteşem bir tat bırakacaktır. Acılı nane salatası ile burada tanışacak ve bu tadı asla unutmayacaksınız.





CİĞER KEBABI

Malzemeler:
1 kilogram taze kuzu karaciğeri
250 gram kuzu kuyruk yağı
1 yemek kaşığı Şanlıurfa Biberi
10 gram tuz
Odun kömürü
Ciğer Kebabı şişleri

Sunumunda:
Közlenmiş taze biber – Kuru soğan
Maydanoz – Nane
Açık ekmek (lavaş)
ya da yufka ekmek (sac ekmeği),
Limon – Şanlıurfa Biberi
Ayran





Yapılışı:

Kuzu karaciğeri fındık büyüklüğünde küpler halinde doğranır. Kuzuların kuyrukları kuyruklar ciğerlerden biraz daha küçük olacak şekilde doğranır. Kebap şişinden daha ince ve kısa olan özel ciğer kebabı şişlerine; bir ciğer + bir kuyruk + iki ciğer + bir kuyruk + bir ciğer saplanır. Toplamda bir ciğer şişine 4 adet ciğer parçası, 2 tane kuyruk parçası saplanır.
Mangalda önceden hazırlanan odun kömürü ateşi kor haline gelince şişler kor ateş üzerine konulur. Pişme esnasında ciğerlerin üzerine (önceden bir kapta hazırlanarak karıştırılan) Şanlıurfa Biberi ve tuz karışımından serpilerek mangalın üzerine tekrar konur, şişleri çevrile çevrile pişirilir. Pişen ciğerler; açık ekmeğinin (lavaş) veya yufka (sac) ekmeğinin arasına şişler ciğerden çekilerek servis yapılır. Açık ekmek (lavaş) ya da yufka (sac) ekmek ile yapılan dürüme mevsimine göre; maydanoz, kuru soğan, nane, tuz, közlenmiş taze biber (isot) eklenir ve C2000/005 tescil numarasıyla coğrafi işaret olarak tescilli Şanlıurfa Biberi serpilerek (arzuya göre limon sıkılarak) sıcak olarak, kulplu kalaylı bakır tasta sunulan ayran eşliğinde yenilir. Urfa Ciğer Kebabı yapımının ustalık gerektirmesi ve kullanılan Şanlıurfa Biberi'nin kattığı lezzetle tanınmıştır. Üretimdeki ustalık ve yöre insanının kültürüyle iç içe olması sebepleri ile de Şanlıurfa ile özdeşleşmiştir.

Taste of Urfa



Taste of Urfa, toprak, güneş ve suyun en verimli şekilde bir araya geldiği kadim bir coğrafyanın geleneksel lezzetlerini dünya ile buluşturur. Urfa, Dicle ve Fırat Nehirlerinin arasına bir hilal gibi yerleşmiş Mezopotamya'nın kuzeyinde, Bereketli Hilalin tepesinde yer alır. Bu topraklar, medeniyetin beşiği olarak bilinen, ilk yerleşimlere ev sahipliği yapmış, bilinen en eski kültürün doğduğu, avcı toplayıcılıktan tarıma geçişin yaşandığı bereketli topraklardır.

URFA İSOTU SETİ



İsot biberi, kendine has kurutulmuş bir pul biberdir. Karmaşık dumansı, topraksı, ekşi ve tatlı aroması ile yemeklere farklı bir boyut katar.
İsot, bereketli Urfa yöresine özgü, yüzyıllardır yetiştirilen ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan bir biber türüdür. Biberler Urfa'nın yakıcı güneşinde kurutulur ve gece boyu sıkıca sarılarak nemini korumasını sağlayan terleme süreci uygulanır. Bu süreç biberin rengini karartır. İsot patlıcan ve et yemeklerine, pizzalara, makarnalara, peynirlere ve çorbalara lezzet katar. Sebzelerin, yumurtanın ve salataların üzerine serpilir. Türk mutfağında çiğ köftede, kebaplarda, lahmacunda, çorba ve sulu yemeklerde, salatalarda kullanılır.

URFA BAHARAT SETİ



Urfa, bölgede yetişen ve İpek Yolu ile bölgeye ulaşan güzel kokulu baharatlarla gastronomik olarak çevrelenmiştir. Burada sebzeler, meyveler, tahıllar, baharatlar ve bunları pişirme teknikleri bir medeniyetten diğerine geçmiş, yoğrulmuş, yerel lezzetlere dönüşmüştür. Mezopotamya'nın ve Orta Doğu'nun tarihi kokusu ve binlerce yıllık bilgi ve deneyimi Urfa'nın yemek kültüründe saklıdır. Burada yemek kültürüne ait bilgi ve deneyimler, baharatlarla harmanlanmış ve Mezopotamya'nın yemek kültürünü en iyi yansıtan, bölge mutfağının tüm karakteristik özelliklerini taşıyan Şanlıurfa mutfağının leziz ve benzersiz yemekleri oluşmuştur. Urfa'nın verimli topraklarında yetişen ve Urfa'dan yolu geçen beş seçkin baharat bu sette sunulmuştur: Kadife isot, sumak, yenibahar, karabiber ve çörekotu.

URFA FISTIĞI

Şanlıurfa'nın zengin fıstık bahçelerinde yetişen yeşilin en güzel tonuna sahip Urfa fıstığı Keten Köyneği adıyla bilinir. Kendine has aroması ile yemeklere ve özellikle tatlılara lezzet katar. Çerez olarak da tüketilen taze Keten Köyneği koyu sohbetlerin tamamlayıcısı, lezzeti ile damakların vazgeçilmezidir. Keten Köyneği fıstığın en olgun ve çatlak halidir. Kabuğu ipeksi ve ipliksidir. Şanlıurfa Türkiye'nin en büyük fıstık üreticisidir. Halfeti, Bozova ve Birecik ilçeleri fıstık ağaçlarıyla doludur. Ağustos ve Eylül aylarında fıstık bahçelerinden toplanarak hasat edilen yaş, taze Keten Köyneği hiçbir işlem görmeden kabuklu haliyle dalından koparıldığı gibi sunulur. Kalori değeri düşüktür, mineral ve vitamin açısından zengindir.



ŞANLIURFA'NIN EĞİTİMDE MARKA KURUMU

AYDINLAR
EĞİTİM KURUMLARI

" Geleceğin AYDINLARINI Yetiştiriyoruz "

AYDINLAR KOLEJİ — 5-6-7-8. SINIFLAR

AYDINLAR LGS KURS MERKEZİ — 2-3-4-5-6-7-8. SINIFLAR

AYDINLAR YKS KURS MERKEZİ — 9-10-11-12. SINIF VE MEZUNLAR

" Eğitim Ciddi Kurumların İşidir "

AYDINLAR EĞİTİM KURUMLARI

Kayıt ve Bilgi 0542 607 64 63

Sosyal Medya aydinlar_egitim

Adres Salı Pazarı Yanı KARAKÖPRÜ

azrareklamajansi

FİHRİST



Acar aşı s. 74
Acur piyazı s. 40
Açma makarna s. 33
Arpa ekmeği s. 77
Ayranlı patlıcan s. 40
Ayva şerbeti s. 42
Batırık s. 69
Burulmuş incir s. 45
Ceviz şerbeti s. 42
Çanak ekmeği s. 45
Dahrülcet s. 21
Dilim dolma s. 21
Dirit s. 58
Divil s.14
Domalanlı pilav s. 28
Düzme s. 30
Ekşimikli labada sarması s. 44
Erişte böreği s. 46
Erişte tatlısı s. 58
Gliko (İmir dolması) s. 22
Hambal s.67
Harman fasulyesi yemeği s. 35
Hıtap s. 71
Höşmerim s. 68
Kabaklı saraylı s. 34
Kak s. 46
Kamber biber dolması s. 49
Karagöz çorbası s. 50
Karamuklu köfte s. 21
Kavit s. 77
Keçel sarkis s. 28
Keşkek s. 71
Kenger meftunesi s. 25
Khpama s. 29
Kırtımpıt s. 76
Kış çorbası s. 72
Kızamık şerbeti s. 49
Kiris s. 43
Kitelfum s. 63
Kurut aşı s. 31
Kuyruklu çorba s. 26
Mamalika s. 33
Marul sarması s. 25
Mataz s. 41
Mercimek unu kızartması s. 39
Mücirim köfte s. 55
Nardan aşı s. 22
Nisk kebabı s. 39
Patates piyazı s. 61
Patatesli erişte s. 54
Pekmezli yumurta s. 64
Pirinçli hamsi s. 36
Pisik papası s. 47
Poçiki den s. 52
Semsek s. 50
Simit tiridi s. 62
Süt aşı köftesi s. 73
Sütlü biber s. 63
Tarhanalı börek s. 67
Tavuklu tutmaç s. 64
Tazı aşı s. 57
Toprak şerbeti s. 61
Unut beni s. 56
Üsküre kebabı s. 27
Yoğurtlu çelem çullaması s. 57

Dr. Oetker

Back-Liebe BICOLOR

Kek Kalıbı Serisi



Fackelmann Markaları Türkiye Resmi Satış Sitesi

PARTY KEKCHEFF

cakes' party time

kekcheff.com

kekcheff

Ispanaklı Havuçlu Bazlama



Malzemeler:
Hamur:
400 g (3,5-4 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
300 ml (1,5 su bardağı) ılık süt
İç malzeme:
2 adet rendelenmiş havuç
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
200 g ıspanak yaprağı
1 çay kaşığı tuz
80 g (1 su bardağı) rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:
Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya ve tuzu ilave edip kaşık ile karıştırın. Sıvı yağ ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatın ve 35-40 dakika bekletin.

Rendelenmiş havuçları tavaya alın. Üzerine zeytinyağını gezdirin ve yumuşayıncaya kadar arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Ispanak yapraklarını yıkayın ve iyice süzün. İnce doğrayın, derin bir kaba alın ve üzerine 1 çay kaşığı tuzu serpin. Eliniz ile hafifçe sıkarak fazla suyunu çıkarın.

Mayalanan hamuru tezgaha alın ve kısa bir süre yoğurun. 8 eşit parçaya bölüp her birini elinizde yuvarlayın ve üzerlerini bir mutfak bezi ile örtün. Hazırladığınız ıspanak ve havuçları bir kaseye alın, rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin ve karıştırın. Hamurlardan birini hafif unlanmış tezgaha alın ve merdane ile 20 cm çapında açın. Hazırladığınız iç malzemeden 1-1,5 yemek kaşığı kadar üzerine yayın ve rulo şeklinde sarın. Bu ruloyu kendi etrafında sarın ve merdane ile yaklaşık 12 cm çapında açın. Hamurların tamamını bu şekilde hazırlayın.

Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ısıdaki ocakta ısıtın. Açtığınız hamurları arkalı önlü pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

Dr.Oetker
İşin özü kalitedir.



Cream Puff



Malzemeler:
Kakaolu hamur için:
60 g tereyağı
60 g (1 çay bardağı) esmer şeker
3 yemek kaşığı un
1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao
Hamur için:
250 ml (2,5 çay bardağı) su
130 g tereyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
175 g (3-3,5 çay bardağı) un
4 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli
300 ml (1,5 su bardağı) süt
200 ml (1 su bardağı) krema
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Hazırlanışı:
Kakaolu hamuru hazırlamak için tereyağı, esmer şeker, un ve kakaoyu bir kaba alıp iyice yoğurun. Hamuru iki pişirme kağıdı arasında merdane ile 3 mm kalınlığında açın. Pişirme kağıdı ile birlikte dondurucuya alın ve donuncaya kadar yaklaşık 30-35 dakika bekletin.

Su, tereyağı ve toz şekeri bir tencereye alıp orta ısıdaki ocakta kaynatın. Unu kaynayan karışıma bir seferde ekleyin, oluşan hamuru sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin. Ocaktan alın ve kabuk tutmaması için arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Dondurucudaki hamuru çıkarın ve 1 dakika bekletin. 3-3,5 cm çapındaki yuvarlak kalıp ile şekiller çıkarın ve tekrar dondurucuya koyun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 190°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 200°C (önceden ısıtılmış)

Soğuyan hamuru bir çırpma kabına alın ve mikser ile çırparak yumurtaları teker teker ilave edin. Toplam 3 dakika çırptıktan sonra hamur kabartma tozunu ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamurdan kaşık ile cevizden daha küçük parçalar alıp başka bir kaşık ile sıyırarak pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Kakaolu hamurdan çıkardığınız yuvarlakları tepsideki hamurların üzerine hafifçe bastırarak yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40-45 dakika

Fırından çıkarın ve soğutun.

Pastacı kremasını süt ve krema ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Çikolata parçalarını mutfak robotuna alın, birkaç kez çalıştırıp küçük parçalar haline getirin. Soğuyan pastacı kremasını mikser ile kısa bir süre çırpın. Hazırladığınız çikolata parçalarını ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Soğuyan topları enlemesine ikiye kesin ve aralarına krema sıkın. Buzdolabında 1 saat bekletin ve servis yapın.

Dr.Oetker
İşin özü kalitedir.

