DİJİTAL KÜTÜPHANE KANALI

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

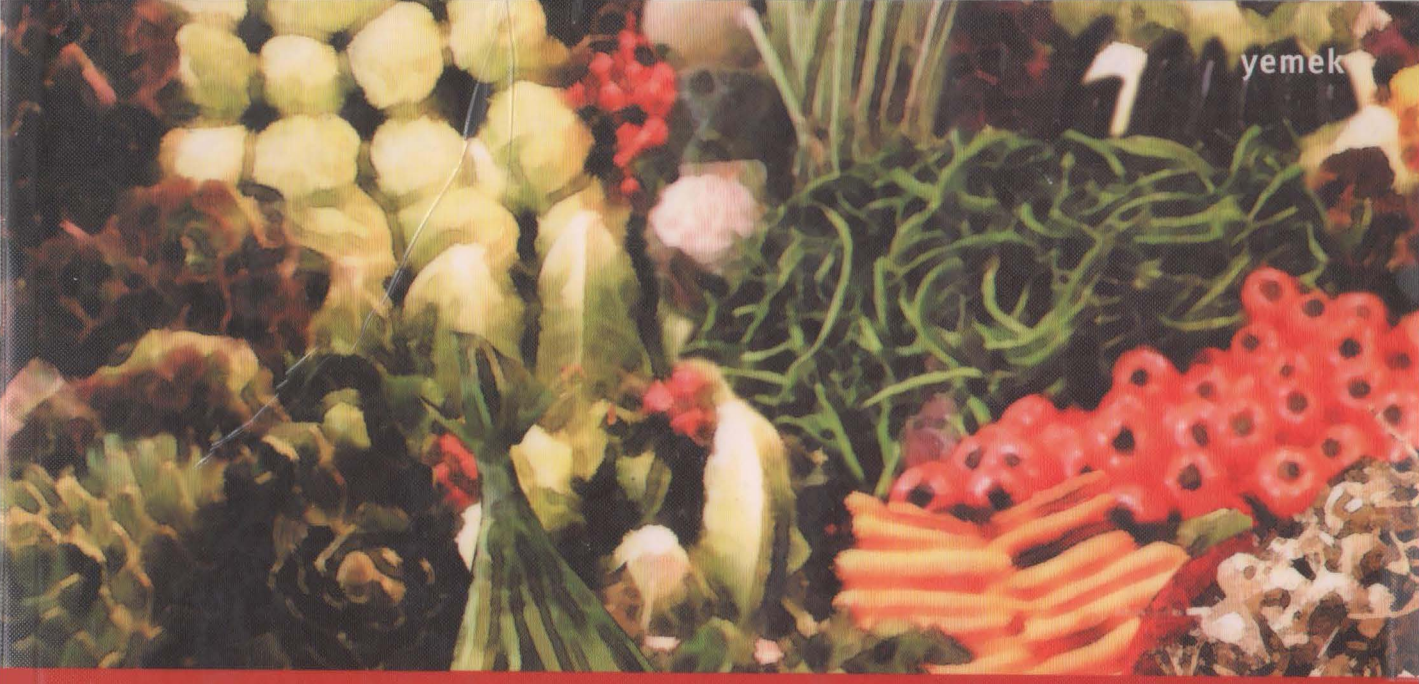
RESMİ WEB SİTEMİZ

https://rantey.org

Yedek ve Duyuru Kanallarımız
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

• Telegram: https://t.me/birkitapbir

• WhatsApp Kanalımız : https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4IvMoc0Y



deniz gürsoy

kuzeyden güneye... doğudan batıya

yöresel mutfağımız



3. BASKI

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Deniz Gürsoy

1949 yılında İstanbul'da doğdu. 1968'de Robert Academy'yi, 1972'de Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nü bitirdi. Çeşitli şirketlerde üst düzey yöneticilik ve Genel Müdürlük görevlerinde bulundu.

1987'de STFA grubunda, Hizmet ve İşletmecilik AŞ'de Genel Müdürlük görevine getirildi. 1992'den, emekliye ayrıldığı 2007 yılına kadar Sofra Yemek ve Üretim ve Hizmet AŞ'de Genel Müdür olarak çalıştı.

Deniz Gürsoy, Oğlak/Yemek dizisindeki yeme içme kültürüne ait çoksatan kitapları (*Çilingir Sofrasında Rakı*, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, *İnceliklerin Kadehindeki Şarap*, *Zengin Sofraların Lüks Tatları*, *Harcıâlem İçki Bira*, *Demlikten Süzülen Kültür Çay*, *Yöresel Mutfağımız*, *Denizin Çıtırı Hamsi*, *Aşkın İlacı Çikolata*, *Sohbetin Bahanesi Kahve*, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, *Turkish Cuisine in Historical Perspective*, *Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları*, *Ramazan Geldi*, *Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di*, *Midenin Cilası Çorba*, *Zevk Veren Yemekler*, *Tok Karnına Dokuz Topak Köfte*) ile *Tespih*, *Parmak Uçlarındaki Huzur* ve *Bir Nefes Keyif*, *Nargile* adlı kitaplarının yanı sıra yemek sanayiine yönelik *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi* ve *Toplu Yemek Üretimi* gibi kitaplarıyla da tanınıyor.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Deniz Gürsoy'un OĞLAK'taki diğer kitapları

Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz
Turkish Cuisine in Historical Perspective
Çilingir Sofrasında Rakı
Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri
İnceliklerin Kadehindeki Şarap
Harcıâlem İçki Bira
Zengin Sofraların Lüks Tatları
Demlikten Süzülen Kültür: Çay
Denizin Çıtırı Hamsi
Aşkın İlacı Çikolata
Sohbetin Bahanesi Kahve
Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları
Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di
Midenin Cilası Çorba
Zevk Veren Yemekler
Tok Karnına Dokuz Topak Köfte
Tespih, Parmak Uçlarındaki Huzur
Nargile, Bir Nefes Keyif

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

deniz gürsoy

kuzeyden güneye...
doğudan batıya
yöresel mutfağımız



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

OĞLAK / YEMEK

Kuzeyden Güneye... Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız / Deniz Gürsoy

© Deniz Gürsoy, 2005
© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2005
Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntıların dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli
Kitap tasarımı: Derya Diblen
Kapak uygulama: M. Deniz Çorbacıoğlu
Dizgi düzeni: Goudy, 12 / 15 pt.
Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları
Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri
Tel: (0-212) 612 73 05

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu
Zambak Sokak 21, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul
Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50
e-posta: oglak@oglak.com

Üçüncü baskı: 2008
ISBN 975 - 329 - 495 - 6

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İÇİNDEKİLER

1 **önsöz / 19**

2 **çorbalar / 23**

Acebekli Bulgur Çorbası (Adana) / **23** Ak Tarhana Çorbası (Kütahya) / **24**
Alişka (Sakarya) / **24** Analı Kızlı (*Analı Kuzulu*) (Adana) / **25**
Arabaşı Çorbası-1 (Ankara) / **26** Arabaşı Çorbası-2 (Konya) / **27**
Ayran Çorbası (Erzurum) / **28** Ayranlı Çorba (Gümüşhane) / **29**
Bacaklı Çorba (Sivas) / **29** Bakla Çorbası (Gerede - Bolu) / **30**
Bamya Çorbası (Eskişehir) / **30** Börek Çorbası (Adana) / **31**
Börülce Çorbası (İzmir) / **32** Çatal Çorba (Amasya) / **33**
Çeneçarpan Çorbası (Tekirdağ) / **33** Çevirme Çorba (Isparta) / **34**
Dövmeli Alaca Çorba (Gaziantep) / **34** Dul Avrat Çorbası (Adana) / **35**
Düğün Çorbası (Erzurum) / **36** Ekşili Çorba (Osmaniye) / **37** Ekşili Mahlıta (Kilis) / **38**
Erişte Çorbası (Malatya) / **38** Erzincan Çorbası (Erzincan) / **39**
Ezo Gelin Çorbası (Kilis) / **40** Fasulye Çorbası (Giresun) / **41**
Fıstık Çorbası (Gaziantep) / **41** Fukara Dırma Çorbası (Gümüşhane) / **42**
Gendime Çorbası (Yarma Çorbası) (Kayseri) / **42** Hamur Çorbası (Balıkesir) / **43**
Hamurlu Mercimek Çorbası (Sivas) / **44** Havuç Çorbası (Konya) / **44**
Hayır Çorbası (Kahmi) (Adana) / **45** Herle (Sivas) / **45** Isırgan Çorbası (Ordu) / **46**
Ispanak Çorbası (Samsun) / **46** İrinti Çorbası (Malatya) / **47**
İşkembe Çorbası (Edirne) / **47** Kabak Çorbası (Tekirdağ) / **48**
Kafkas Çorbası (Kars) / **48** Kara Çorba (Adana) / **49** Kara Kabak Çorbası (Ordu) / **49**
Karalahana Çorbası-1 (Giresun) / **50** Karalahana Çorbası-2 (Trabzon) / **50**
Kaşık Börek Çorbası (Eskişehir) / **51** Kelle-Paça Çorbası (Antalya) / **51**
Kesme Çorbası (Bayburt) / **52** Kızılcık Tarhana Çorbası (Kütahya) / **53**
Kikirdekli Çorba (Ankara) / **53** Korkota Çorbası (Rize) / **54**
Köfteli Çorba (Tekirdağ) / **54** Kulak Çorbası (Malatya) / **55**

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Kurut Çorbası (Erzincan) / 56 Lahana Çorbası (Trabzon) / 56
Lebeni (Yoğurt Çorbası) (Diyarbakır) / 57 Lepe (Adana) / 57 Lor Çorbası (Artvin) / 58
Mahluta Çorbası (Hatay - Antakya) / 58 Mantı Çorbası (Kayseri) / 59
Maraş Çorbası (Kahramanmaraş) / 60 Mercimek Çorbası (Adana) / 60
Mercimekli Tarhana Çorbası (Antalya) / 61 Mırmirik Çorbası (Adana) / 62
Mısır Çorbası-1 (Aşlık Çorbası) (Sinop) / 62 Mısır Çorbası-2 (Trabzon) / 63
Miyane Çorbası (Kütahya) / 63 Namaz Çorbası (Kahmi) (Adana) / 64
Oğmaç Çorbası (Bolu) / 64 Omaç Çorbası (Polatlı - Ankara) / 65
Öz Çorbası (Gaziantep) / 66 Paça Çorbası (Ankara) / 67 Pancar Çorbası (Giresun) / 68
Pancarlı Ayran Çorbası (Sivas) / 69 Patates Çorbası (Sivas) / 69
Pırasa Çorbası (Edirne) / 70 Pırtıke (Siirt) / 71 Pirinçli Un Çorbası (Adana) / 71
Pirpirim Çorbası (Malatya) / 72 Püsürük Çorbası (Adana) / 73
Reyhanlı Çorba (Erzincan) / 73 Rüştiye Çorbası (Adana) / 73
Sakala Çarpan Çorbası (Afyonkarahisar) / 74 Sebze Çorbası (Adana) / 74
Soğan Çorbası (Erzurum) / 75 Sulu Yayım (Karabük) / 75 Süt Çorbası-1 (Adana) / 76
Süt Çorbası-2 (Trabzon) / 76 Sütlü Çorba (Malatya) / 77
Sütlü Kabak Çorbası (Trabzon) / 77 Şalgam Çorbası (Sivas) / 78
Şehriye Çorbası (Sivas) / 78 Tandır Çorba (Konya) / 79
Tarhana Çorbası-1 (Adana) / 79 Tarhana Çorbası-2 (Sivas) / 80
Tarhana Çorbası-3 (Edirne) / 80 Tarhana Çorbası-4 (Bolu) / 81
Tarhun Çorbası (Konya) / 82 Tavuklu Pirinç Çorbası (Adana) / 82
Tırşık Çorbası (Kahramanmaraş) / 83 Toga Çorbası (Eskişehir) / 83
Topalak Çorba (Adana) / 84 Toyga Çorbası (Karaman) / 84
Tutmaç Çorbası (Adana) / 85 Un Çorbası (Erzincan) / 85 Yalancı Ekşili (Adana) / 86
Yalancı Paça (Adana) / 86 Yalancı Tarhana (Taze Tarhana) (Bilecik) / 87
Yarma Çorbası (Erzincan) / 87 Yarpuz Çorbası (Elazığ) / 88 Yayla Çorbası (Kars) / 88
Yoğurt Çorbası (Tahrinli) (Ankara) / 89 Yoğurtlu Çorba (Malatya) / 89
Yoğurtlu Sebze Çorbası (Kırşehir) / 90 Yuvalama Çorbası (Gaziantep) / 91
Yüksük Çorbası (Adana) / 92

3 salatalar, turşular ve mezeler / 93
Acılı Karışık Salata (İzmir) / 93 Afyon Salatası (Afiyan Salatası) (Afyonkarahisar) / 94
Antalya Piyazı (Antalya) / 94 Antep Salatası (Gaziantep) / 95

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Avrat Salatası (Gaziantep) / 96 Avukma (Çingene Salatası) (Aydın) / 96
Babagannüç (Adana) / 97 Bahçe Salatası (Çipahorta) (İzmir) / 97
Balık Turşusu (Trabzon) / 98 Bartavit (Bartafit) (Adana) / 99 Bat (Tokat) / 99
Beyaz Peynirli Domates Salatası (İzmir) / 100 Beyaz Peynirli Patlıcan Salatası (İzmir) / 100
Beyin Ezme Salatası (İzmir) / 101 Beyin Taratorlu (İzmir) / 101 Bıyık (Aydın) / 102
Bostana (Şanlıurfa) / 102 Börülce Salatası (Ayvalık - Balıkesir) / 103 Cacık (Bitlis) / 103
Cevizli Salata (Artvin) / 104 Cevizli Tarator (İzmir) / 104 Çiroz Salatası (İstanbul) / 105
Çoban Salatası (Erzurum) / 105 Çökelek Salatası (Malatya) / 106
Derya Salatası (İzmir) / 106 Dil Salatası (İzmir) / 107
Dil Peynirli Domates Salatası (Sakarya) / 108 Erdek Havyarı (Balıkesir) / 108
Ermenek Batırığı (Karaman) / 109 Ezme Salata (Adana) / 110
Fasulye Kavurması (Trabzon) / 110 Fette (Adana) / 111 Fettüş (Adana) / 112
Gelin Turşusu (Aydın) / 113 Havuç Börtme (Zonguldak) / 113
Havuçlu Peynir Salatası (İzmir) / 114 Haydari (Adana) / 114 Hıyar Salatası (İzmir) / 114
İzot (Biber Reçeli) (Şanlıurfa) / 115 Karnabahar Salatası (Edirne) / 115
Kaya Koruğu Turşusu (Mersin) / 116 Kereviz Salatası (Tekirdağ) / 116
Keşir Salatası (Antakya - Hatay) / 117 Kısır (Adana) / 117
Köpoğlu Salatası (Bak. Papaz Mancası) / 128 Kuru Fasulye Pilakisi (Malatya) / 118
Kuru Fasulye Tavası (Giresun) / 118 Kuymak (Artvin) / 119
Küflü Çökelek Salatası (Mersin) / 119 Lahana Ezmesi (Rize) / 120
Lakerda (Gelibolu - Çanakkale) / 120 Lalezar (Bursa) / 121 Malohta (Trabzon) / 122
Mamzama (Edirne) / 122 Melengiç Turşusu (İzmir) / 122
Mercimek Salatası (Malatya) / 123 Mercimekli Humus (Antalya) / 123
Midye Pilakisi (İzmir) / 124 Midye Salatası (İzmir) / 125 Muhammara-1 (Adana) / 125
Muhammara-2 (Gaziantep) / 126 Müceddere (Gaziantep) / 126
Pancar Turşusu (Eskişehir) / 127 Pancar Turşusu Salatası (İzmir) / 127
Papaz Mancası (Köpoğlu Salatası) (Tekirdağ) / 128 Paşa Meze (İzmir) / 128
Paşa Pilavı (Bolu) / 129 Patates Salatası (Malatya) / 129
Patates Püre Salatası (Aydın) / 130 Patlıcan Pabucaki (Midilli yemeği) (İzmir) / 130
Patlıcan Salatası (Yoğurtlu)-1 (Gaziantep) / 131 Patlıcan Salatası-2 (Uşak) / 132
Pazı Cacığı (Malatya) / 132 Peynir Salatası (İzmir) / 133
Peynirli Domates Salatası (İzmir) / 133 Pirpirim Cacığı (Malatya) / 134
Pirpirim Salatası (Malatya) / 134 Pişmiş Soğan Salatası (Adana) / 134

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Roka Salatası (İzmir) / 135 Saksağan Beyni (İzmir) / 135 Sardalya Salatası (Tekirdağ) / 136
Semizotu Salatası (İzmir) / 136 Semizotlu Çipahorta (İzmir) / 137
Sirkeli Pırasa (Sirkeli Cakcak) (Giresun) / 137 Soğan Salatası (Elazığ) / 138
Şakşuka (Antalya) / 138 Tahinli Turp Salatası (Adana) / 139
Tarator (Bak. Cevizli Tarator) / 104 Taratorlu Börülce (İzmir) / 139
Taze Börülce Salatası (Balıkesir) / 140 Tolçka (Tekirdağ) / 140
Tulum Peynirli Domates (Aydın) / 141 Turp ve Tere Salatası (İzmir) / 141
Tuzlu Balık (Zonguldak) / 142 Vartabet (Adana) / 142 Yalancı Kuzu Dolması (Aydın) / 143
Yoğurtlu Salata (İzmir) / 143 Yoğurtlu Domates Salatası (Ordu) / 143
Zahter Salatası-1 (Tarsus - Mersin) / 144 Zahter Salatası-2 (Antakya - Hatay) / 144
Zeytinyağlı Kabak İçi (Gaziantep) / 145 Zırz Salatası (Bilecik) / 145

4 **yumurta yemekleri / 146**
Borana (Safranbolu) / 146 Çemenli Yumurta (Tokat) / 147 Çılbır-1 (Bolu) / 147
Çılbır (Kıymalı)-2 (Tekirdağ) / 148 Çılbır (Salçalı)-3 (Yozgat) / 148
Menemen (Tekirdağ) / 149 Mıhlama (Artvin) / 149 Mıkla (Karaman) / 150
Mıklama (Çorum) / 150 Pırasa Mıhlaması (Karaman) / 151
Taze Fasulyeli Yumurta (Zonguldak) / 152 Yalova Omleti (Yalova) / 152
Yumurta Dolması (Balıkesir) / 153 Yumurta Tiridi (Yalova) / 153
Yumurtalı Kabak (Konya) / 154 Yumurtalı Patlıcan Közlemesi (Çorum) / 154

5 **deniz ürünleri / 155**
Ahtapot Güveç (Muğla) / 155 Albakor Çiğ Balık (Muğla) / 156
Asma Yaprağında Sardalya (Çanakkale) / 156 Balık Çorbası (Gelibolu - Çanakkale) / 157
Balık Dolması-1 (Bilecik) / 158 Balık Dolması-2 (Isparta) / 159
Balık Ekşilisi (Samsun) / 159 Balık Kebabı (Yalova) / 160 Balık Köftesi (Tekirdağ) / 161
Balıklı Bulgur Pilakisi (Sinop) / 162 Barbunya Balığı Sulu Kızartması (Aydın) / 162
Barbunya Buğulaması (İzmir) / 163 Çanakta Uskumru (Çanakkale) / 163
Çiğ Balık (Bak. Albakor Çiğ Balık) / 156 Dereotlu Balık (Malatya) / 164
Dil Balığı (Tekirdağ) / 164 Domatesli Balık (İzmir) / 165 Grida Buğulama (Antalya) / 166
Hamsi Böreği (Giresun) / 167 Hamsi Buğulama (Rize) / 168 Hamsi Diblesi (Giresun) / 168
Hamsi Haşlaması (Trabzon) / 169 Hamsi Izgarası (Közde Kebap) (Giresun) / 169
Hamsi İçli Tavası (Sinop) / 170 Hamsi Kâğıt Kebap (Samsun) / 171

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Hamsi Kayganası (Rize) / 171 Hamsi Kuşu (Trabzon) / 172 Hamsi Ömleti (Trabzon) / 173
Hamsi Tava (Trabzon) / 174 Hamsili Bıldırcın (Samsun) / 175 Hamsili Ekmek (Rize) / 176
Hamsili Pilav (Artvin) / 177 Haşlama Kefal (Samsun) / 178
İçli Tava (Ordu) / 178 İzmarit Tavası (İzmir) / 179 Kâğıtta Lüfer (Tekirdağ) / 180
Kefal Pilavı (Bodrum - Muğla) / 181 Kılıç Balığı (Çanakkale) / 181
Kiremitte Balık (Rize) / 182 Lagos Şiş (Mersin) / 182 Maydanozlu Alabalık (Sakarya) / 183
Ormanlı Hamsi Kızartması (Trabzon) / 184 Palamut Bulgur Pilakisi (Sinop) / 185
Palamut Tavası (Samsun) / 185 Pilaki (Sinop) / 186 Salçalı Sardalya (Tekirdağ) / 187
Sardalya Buğulaması (Çanakkale) / 188 Sarmısaklı Karides (İzmir) / 189
Soslu Fileto Balık (Balıkesir) / 190 Soslu Uskumru (Balıkesir) / 190
Sulu Kızartma (Bak. Barbunya Balığı Sulu Kızartması) / 162 Sütlü Balık (İzmir) / 191
Uskumru Izgarası (Çanakkale) / 192

6 et yemekleri / 193
Abanuş (Gaziantep) / 193 Acılı Güveç (Aydın) / 194 Ali Nazik Kebabı (Gaziantep) / 194
Altı Domatesli Kıyma Kebabı (Gaziantep) / 195 Ankara Kapaması (Ankara) / 196
Ankara Kebabı (Ankara) / 196 Ankara Tavası (Ankara) / 197 Arap Kebabı (Adana) / 197
Armut Kebabı (Kilis) / 198 Ayva Galyası (Bursa) / 198 Banak (Isparta) / 199
Banduri (Adana) / 199 Beypazarı Güveci (Ankara) / 200 Beyran (Gaziantep) / 200
Biryan (Nevşehir) / 201 Bozbaş Kebabı (Kars) / 201 Buldan Kebabı (Denizli) / 202
Büryan (Bak. Puryan Kebabı)/ 251 Cağ Kebabı (Erzurum)/ 202 Çardak Kebabı (Bursa)/ 203
Çatal Aşı (Çorum) / 204 Çirli Et (Sivas) / 204 Çopur (Muğla) / 204
Çökertme Kebabı (Bodrum - Muğla) / 205 Çömlekte Kuru Kayısı Yahnisi (Nevşehir) / 206
Çöp Kebabı (Aydın) / 206 Çöpleme (İzmir) / 207 Çubuk Kebabı (Samsun) / 207
Dağar Kebabı (Balıkesir) / 208 Dede Kebabı (Tunceli) / 209 Dobo (Mardin) / 210
Doğrama (Gaziantep) / 211 Döner Kebabı (Trabzon) / 212 Efe Sarması (İzmir) / 212
Ekmekli Et (Lengeser) (Van) / 213 Ekşili Et (Kars) / 214 Ekşili Yahni (Kilis) / 214
Elmalı Kebap (Şanlıurfa) / 216 Eskeli (Van) / 216 Eşkili (Erzincan) / 217
Et Kızartması (Kemaliye - Erzincan) / 217 Et Sarması (Gaziantep) / 218
Et Tiridi (Konya) / 219 Etli Erik Yemeği (Bursa) / 220 Etli Kabak (Tire - İzmir) / 220
Etli Tava (Adana) / 221 Fasla Et (Ankara) / 221 Fırın Kebabı (Konya) / 222
Fırında Çömlek Eti (Nevşehir) / 222 Galle (Ayva ya da yahnisi) (Amasya) / 223
Gah Yahnisi (Erzincan) / 224 Gerdan Paçası (Adana) / 224 Gülgas (Antalya) / 225

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Güveç Eti (Uşak) / 225 Herse (Darende - Malatya) / 226 Kabuk Aşı (Malatya) / 226
Kabune (Isparta) / 227 Kaburga Dolması (Mardin) / 228 Kâğıt Kebabı (Aydın) / 229
Kâğıtta Pastırma (Kayseri) / 230 Kanlıca Mantarlı Kuzu Kavurması (Bolu) / 231
Kapama (Elazığ) / 232 Kapune Yemeği (Diyarbakır) / 233 Kavurma (Isparta) / 233
Kavurma Hellesi (Çorum) / 234 Kavurma Yemeği (Denizli) / 234
Kestane Yemeği (Tatlı Yahni-Gerdaniye) (Bursa) / 235 Keşkek-1 (Amasya) / 236
Keşkek-2 (Çorum) / 237 Keşkeş (Amasya) / 237 Kırdo (Erzincan) / 238
Kıyma Çılbırı (Erzincan) / 238 Kilis Kebabı (Kilis) / 239 Kişke (Mardin) / 240
Kuzu Dolması (Sinop) / 240 Kuzu Kapama (Erzurum) / 241 Kübbülmüşviyye (Kilis) / 242
Lahanalı Et (Cortı) (Muş) / 243 Lahem Ala Udeyn (Siirt) / 243
Meftune (Diyarbakır) / 244 Nardanaşı (Diyarbakır) / 245 Nuvar Uçurtması (İzmir) / 245
Orman Kebabı (Bolu) / 246 Oruk (Kilis) / 247 Paça (Bursa) / 247
Papara (Soğanlı Tirit) (Ankara) / 248 Patlıcan Kebabı (Gaziantep) / 249
Patlıcanlı Orta (Konya) / 249 Pideli Kebap (Bursa) / 250 Puryan Kebabı (Muğla) / 251
Ramazan Kebabı (Afyon Kebabı) (Afyonkarahisar) / 251 Sac Kavurma-1 (Bingöl) / 252
Sac Kavurma-2 (Tunceli) / 252 Sakız Yahnisi (İzmir) / 252 Sarmısak Aşı (Gaziantep) / 253
Satır Et (Edirne) / 253 Sebzeli Gerdan (Kırklareli) / 254 Sızgaç (Kavurma) (Ankara) / 254
Simit Kebabı (Gaziantep) / 255 Sini Köftesi (Kilis) / 255 Sura (Balıkesir) / 256
Sütlü Et (Erzurum) / 256 Şam Kebabı (Malatya) / 257 Şiveydiz (Gaziantep) / 257
Şorbik (Düğün Yemeği) (Tunceli) / 258 Tamtak Tiridi (Ankara) / 258
Tandır Kebabı (Yozgat) / 259 Tandır Kuzusu (Çebiç) (Konya) / 260
Tantuni Kebabı (Mersin) / 261 Tas Kapama (Uşak) / 262 Tencerede Şiş Kebap (Kars) / 262
Tepsi Kebabı (Antakya - Hatay) / 263 Testi Kebabı (Yozgat) / 263 Teşrübe (Kilis) / 264
Tike Kebabı (Gaziantep) / 264 Tokat Kebabı (Tokat) / 265 Üzümlü Et (Nevşehir) / 266
Vişne Kebabı (Gaziantep) / 267 Yaprak (Nevşehir) / 268 Yoğurtlu Bakla (Gaziantep) / 269
Yoğurtlu Kebap (Gaziantep) / 270 Yoğurtlu Kuzu Kavurma (Batman) / 271
Yoğurtlu Paça Dondurması (Kastamonu) / 272 Yoğurtlu Et (Ayvalık - Balıkesir) / 272
Yoğurtlu Yahni (Gaziantep) / 273 Yozgat Kebabı (Yozgat) / 274 Yörük Kebabı (Bursa) / 275

7 **sakatat yemekleri / 276**
Bici (Ankara) / 276 Böbrek (Samsun) / 277 Bumbar Dolması (Nevşehir) / 277
Cığırtlak Kebabı (Adana) / 278 Ciğer Balıkemisi (Muğla) / 278
Ciğer Kapama (Tire - İzmir) / 278 Ciğer Kebabı (Şanlıurfa) / 279

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ciğer Pilavı (Bursa) / 279 Ciğer Sarması (Edirne) / 280 Ciğer Taplaması (Bitlis) / 281
Ciğer Tiridi (Elazığ) / 281 Ciğer Yahni (Eskişehir) / 282 Cokat (Bumbar) (Siirt) / 282
Ikruş (İşkembe Dolması) (Siirt) / 283 Karın-Bumbar Dolması (Malatya) / 283
Karın Dolması (Sivas) / 284 Karın Yahnisi (Sivas) / 284
Kibe (İşkembe Dolması) (Mardin) / 284 Kibe ve Çoket (Mardin) / 285
Milas Şiş Kebabı (Muğla) / 286 Mumbar Dolması (Tokat) / 287
Paça-1 (Çanakkale) / 288 Paça-2 (İzmir) / 288
Paça-3 (Paçık) (Afyonkarahisar) / 289 Piti Kebabı (Kars) / 289
Sakatat Kebabı (Ödemiş - İzmir) / 290 Taptap (Siirt) / 290

8 **köfte yemekleri / 291**
Adana Kebabı (Kıyma) (Adana) / 291 Akçaabat Köftesi (Trabzon) / 292
Analı Kızlı Köfte (Diyarbakır) / 292 Arap Köftesi (Gaziantep) / 293
Arpacık Soğanı Köftesi (Ödemiş - İzmir) / 294 Bellog (Mercimek Köftesi) (Siirt) / 294
Bulgur (Yuvarlak Köfte) (Sivas) / 295 Bütün Köfte Yemeği (Safranbolu - Karabük) / 295
Çiğ Köfte (Şanlıurfa) / 296 Çimdik Köfte (Malatya) / 297
Çiy İçi (Darende - Gümüşhane) / 298 Çökelekli Çiğ Köfte (Malatya) / 298
Çullama Köfte (Çullama Köttü) (Afyonkarahisar) / 299 Darende Köftesi (Malatya) / 299
Domatesli Bulgur Köftesi (Adana) / 300 Ekşili Köfte-1 (Erzincan) / 300
Ekşili Köfte-2 (Ayva Yaprağından) (Malatya) / 301 Elmalı Köfte (Malatya) / 301
Eşbabiyeli Köfte (Elazığ) / 302 Et Köftesi (Uşak) / 302
Etli Dolma Köfte (İçli Köfte) (Malatya) / 303 Fıstıklı Köfte (Adana) / 304
Güvercin Bunu (Bursa) / 304 Harput Köftesi (Elazığ) / 304 Irık (Siirt) / 305
Islama Köfte (Sakarya) / 306 İçli Köfte (Gaziantep) / 307 İnegöl Köftesi (Bursa) / 308
İzmir Köftesi (İzmir) / 309 İzmir Sini Köftesi (İzmir) / 310 Kaba Köfte (Bursa) / 311
Kabaklı Çimdik Köfte (Malatya) / 311 Kadınbudu Köfte (Ankara) / 312
Kalbur Köftesi (Kütahya) / 313 Kayseri Köftesi (Kayseri) / 314
Keloğlu Köftesi (Malatya) / 315 Kıftel Leben (Yoğurtlu Köfte) (Siirt) / 315
Kırkağaç Köftesi (Edirne) / 316 Kıymalı Köfte (Kilis) / 317
Kitel Fum (Sarmısaklı Köfte) (Siirt) / 318 Köfte (Muş) / 319 Köfteli Kabak (Sakarya) / 320
Kuru Köfte (Kütahya) / 321 Lıklıklı Köfte (Şanlıurfa) / 322
Maraş Köftesi (Kahramanmaraş) / 323 Mercimek Köftesi (Malatya) / 324
Mücirim Köftesi (Ankara) / 324 Parmak Köftesi (Bilecik) / 325

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Patatesli Köfte (Konya) / 326 Salihli Odun Köftesi (Manisa) / 326
Sarmısaklı Pognik (Basma Köfte) (Adıyaman) / 327 Sıcak Çiğleme (Malatya) / 327
Sıkma Köfte (Malatya) / 328 Simit Köfte (Adana) / 328 Sini Köftesi-1 (Adana) / 329
Sini Köftesi-2 (Sivas) / 329 Sirkeli Köfte (Bayburt) / 330 Sucuk İçi (Kayseri) / 330
Sulu Köfte (Kars) / 331 Süslü Fidoş (Elazığ) / 332 Şarköy Köftesi (Şarköy - Tekirdağ) / 332
Şeftali Kebabı (Kıbrıs) / 333 Tahinli Köfte (Adana) / 333 Tekirdağ Köftesi (Tekirdağ) / 334
Tiritli Köfte (Malatya) / 335 Top Top Köfte (Muğla) / 336 Topalak (Konya) / 337
Yalancı Köfte (Elazığ) / 338 Yanya Köftesi (Edirne) / 338
Yassı Köfte (Kebap) (Malatya) / 339 Yavandan İçli Köfte (Malatya) / 339

9 **kümes ve av hayvanları / 340**
Antep Fıstıklı Tavuk (Gaziantep) / 340 Arabaşı (Kayseri) / 341
Bandırma (Safranbolu - Karabük) / 342 Bıldırcın Kebabı (Bilecik) / 342
Bıldırcın Mıhlaması (Antalya) / 343 Calla (Konya) / 344 Çerkes Lepsisi (Samsun) / 344
Çerkes Tavuğu (Samsun) / 345 Çığırtma (Sivas) / 345 Çullama-1 (Kırşehir) / 346
Çullama-2 (Yozgat) / 346 Damat Paçası (Edirne) / 347
Duvaklı Hindi (Şepitli Hindi) (Afyonkarahisar) / 348 Halise (Ağrı) / 348
Herse-1 (Samsun) / 349 Herse-2 (Bayburt) / 349 Islama (Sinop) / 350
Kanlı Kavurma (Bodrum - Muğla) / 350 Kaz Çevirmesi (Samsun) / 351
Kazlı Bişli (Ardahan) / 351 Koripaparani (Nevşehir) / 352 Köbete (Sakarya) / 352
Lalançı (Kıbrıs) / 354 Şibidi Tiridi (Kütahya) / 354 Şile (Ardahan) / 355
Şipsi (Samsun) / 356 Tandır Kaz Çekmesi (Kars) / 357 Tavuk Dolması (Mardin) / 358
Tavuk Güveci (Antalya) / 358 Tavuk Kapaması (Bilecik) / 359
Tavşanlı Yufka (Malatya) / 360 Topalak (Samsun) / 361 Yaban Ördeği (Edirne) / 362
Zeti (Çerkes Tavuğu) (Samsun) / 362

10 **sebze yemekleri / 363**
Antep Usulü Zeytinyağlı Dolma (Gaziantep) / 363 Ayva Aşı (Antalya) / 364
Ayva Bastı (Bursa) / 365 Ayva Boranisi (Niğde) / 365 Bamya (Afyonkarahisar) / 366
Baş Kavurma (Adana) / 366 Bezelye Kavurması (Bursa) / 367
Biber Frigya Dolması (Antalya) / 368 Bici Aşı (Ankara) / 369
Bildik Dolması (Arapkir - Malatya) / 369 Borani (Bayburt) / 370 Bulgur Aşı (Van) / 370
Bulgurlu Kabak (Zonguldak) / 371 Bulgurlu Lahana (Erzincan) / 372

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Cortı Aşı (Bitlis) / 372 Çağala Aşı (Erik Sulusu) (Adıyaman) / 373
Çakmak Dolması (Eskişehir) / 373 Çoban Böreği (Adana) / 374
Çömlekte Ayva Dolması (Nevşehir) / 374 Çömlekte Kuru Fasulye (Nevşehir) / 375
Dilim Dolma (Elazığ) / 376 Ditme (Niğde) / 377 Doğrama (Şanlıurfa) / 378
Domates-Biber Dolması (Malatya) / 379 Domates Tava-1 (Diyarbakır) / 379
Domates Tava-2 (Gaziantep) / 380 Domates Yemeği (Uşak) / 381
Düğülü Yaprak Sarması (Afyonkarahisar) / 382 Ekşili Dolma (Erzurum) / 383
Ekşili Kabak Dolması (Malatya) / 384 Elma Dolması (Niğde) / 384
Erik Dolması (Konya) / 385 Et Kabağı (Konya) / 385 Etli Bakla (Denizli) / 386
Etli Patlıcan Tava (Ankara) / 386 Etli Tevek Köftesi (Asma Yaprağı) (Malatya) / 387
Etli Yaprak Dolması (Tokat) / 388 Ev Yıkan (Yavan Dolma) (Amasya) / 389
Ezme Lahana (Rize) / 390 Fasulye Diblesi (Giresun) / 391
Fasulye Diplemesi (Trabzon) / 391 Fasulye Kavurması (Malatya) / 392
Fındık Dolması (Rize) / 392 Fırın Fasulyesi (Fırın Kurusu Fasulye) (Giresun) / 393
Firikli Acur Dolması (Gaziantep) / 394 Gabuklu Guru (Antalya) / 394
Galiye (Gümüşhane) / 395 Gelelli Kebabı (Malatya) / 396 Hedik (Yozgat) / 396
Hırçikli Lahana Köftesi (Malatya) / 397 Ispanak Kavurması (Uşak) / 397
İlibada Dolması (Afyonkarahisar) / 398 İmambayıldı (İstanbul) / 398
Kabak Ekşisi (Malatya) / 399 Kabak Kavurması (Malatya) / 399
Kabak Millesi (Sinop) / 400 Kabak Yahnisi (Erzincan) / 400 Kabaklama (Trabzon) / 401
Kalaçoş (Gümüşhane) / 401 Kara Katma (Denizli) / 402
Karalahana Diplesi (Giresun) / 402 Karalahana Dolması (Artvin) / 403
Karışık Ot Kavurması (Aydın) / 403 Kapuska (Tire - İzmir) / 404
Kazan Kebabı (Gaziantep) / 404 Kelem Gıydısı (Kelem Aşı) (Ankara) / 405
Kereviz Yemeği (Bursa) / 405 Kestaneli Lahana Sarma (Bursa) / 406
Kırmızı Biberli Börülce (Ayvalık - Balıkesir) / 407 Kış Kabağı Dolması (Antalya) / 407
Kışlık Dolma (Batman) / 408 Kıymalı Etli Karalahana Yığması (Trabzon) / 409
Köy Azığı (Çanakkale) / 409 Kurşun Aşı (Kayseri) / 410
Kuru Patlıcan Dolması-1 (Antakya - Hatay) / 411
Kuru Patlıcan Dolması-2 (Gaziantep) / 412 Lolaz Düğümü (Şanlıurfa) / 413
Lorlu Pazı Sarma (Bayburt) / 414 Mancar (Zonguldak) / 415
Maydanoz Musakka (Afyonkarahisar) / 415 Midyeli Lahana Böreği (Aydın) / 416
Parça Etli Lahana Sarması (Trabzon) / 416 Pat Köfte (Malatya) / 417

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Patates Paçası (Kastamonu) / 418 Patates Şilesi (Erzurum) / 418
Patlıcan Böreği (Badılcan Böreği) (Afyonkarahisar) / 419
Patlıcan Kavurması (Malatya) / 419 Patlıcan Pehli (Amasya) / 420
Patlıcan Pidesi (Manisa) / 421 Pazı Kayganası (Trabzon) / 422 Pazı Sarması (Malatya) / 422
Peynirli Patlıcan (Çanakkale) / 423 Pırtike (Siirt) / 423 Pirpir (Ankara) / 424
Pirpirim Aşı (Gaziantep) / 424 Pucuko (Artvin) / 425 Saçma Tava (Gaziantep) / 426
Sebzeli Çürütme (Kilis) / 426 Sebzeli Kebap (Manisa) / 427 Sengeser (Van) / 428
Sikonata (Manisa) / 428 Sirkeli Havuç (Manisa) / 429 Şalgam Dolması (Erzurum) / 430
Şevket-i Bostan (Rezene Kökü) (İzmir) / 431 Şeyh Mualla (Antakya - Hatay) / 432
Şeyhülmuhşi (Kilis) / 433 Tava (Malatya) / 433
Taze Fasulye Basması (Çanakkale) / 434 Turşu Dolması (Erzurum) / 434
Turşu Kavurması (Turşu Tavali) (Rize) / 435 Türlü Güveç (Denizli) / 436
Üzüm Boranisi (Niğde) / 437 Yanıç (Alaçam - Samsun) / 438
Yaprak Enginarı (Aydın) / 438 Yaprak Pidesi (Yalova) / 439
Yoğurtlu Patates (Trabzon) / 440 Zılbıt (Ispanak Kavurması) (Zonguldak) / 440

11 **pilavlar / 441**
Acebekli Bulgur Pilavı (Adana) / 441 Ahi Bulgur Pilavı (Kırşehir) / 442
Ahtapot Pilavı (Muğla) / 442 Avgan Pilavı (Havuçlu Pilav) (Adana) / 443
Bakla Pilavı (Trabzon) / 443 Balkabaklı Pilav-1 (Artvin) / 444
Balkabaklı Pilav-2 (Trabzon) / 444 Buhara Pilavı (Kayseri) / 445
Bulgur Aşı (Çorum) / 445 Bulgur Pilavı-1 (Yozgat) / 446 Bulgur Pilavı-2 (Siirt) / 446
Bulgur Pilavı-3 (Domatesli) (Denizli) / 446 Bulgur Pilavı-4 (Etli) (Uşak) / 447
Bünyan Pilavı (Kayseri) / 447 Cevizli Yayım (Karabük) / 448
Civilli Pilavı (Erzincan) / 448 Cortan (Kurutlu Lapa) (Gaziantep) / 449
Davet Pilavı (Düğün Pilavı) (Denizli) / 450 Dövme Pilavı (Adana) / 451
Du Pilavı (Nevşehir) / 452 Duvak Pilavı (Diyarbakır) / 452
Ekşili Pilav (Kastamonu) / 453 Firik Pilavı (Gaziantep) / 454 Gendime Pilavı (Erzincan) / 454
Haşhaşlı Bulgur Pilavı (Haşgeşli Bulgur Pilavı) (Afyonkarahisar) / 455
Ispanaklı Bulgur Pilavı (Adana) / 455 İncikli Pilav (Gaziantep) / 456
Kabaklı Bulgur Pilavı (Adana) / 457 Kabune (Isparta) / 458
Kalkanoğlu Pilavı (Trabzon) / 459 Kapama Pilav (Ankara) / 459
Kavurma Eriştesi (Sivas) / 460 Kaz Pilavı (Ardahan) / 460

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Kelleli Bulgur Pilavı (Adana) / 461 Kurt Mustafa (Bingöl) / 461
Kuskus Pilavı (Uşak) / 462 Kömeç Lepesi (Adana) / 462 Malhuta Pilavı (Malatya) / 463
Mastuva (Bingöl) / 463 Mengen Pilavı (Bolu) / 464 Mercimekli Bulgur Pilavı (Tokat) / 465
Meyveli Pilav (Gaziantep) / 466 Mücendra Pilavı (Kıbrıs) / 467
Nohutlu Etli Bulgur Pilavı (Adana) / 468 Nohutlu Pilav (Ankara) / 468
Örgülü Pilav (Isparta) / 469 Özbek Pilavı (Afyonkarahisar) / 470 Perde Pilavı (Siirt) / 470
Pıt Pıt Pilavı (Ankara) / 471 Pirinçli Halle (Malatya) / 472
Salyangozlu Bulgur Pilavı (İzmir) / 472 Simit Pilavı (Malatya) / 472
Şehriyeli Bulgur Pilavı (Mardin) / 473 Tas Kebaplı Bulgur Pilavı (Yozgat) / 473
Tavuklu Perde Pilavı (Adana) / 474 Üzümlü Patatesli Pilav (Kars) / 475
Yarmacalı Pilav (Malatya) / 475

12 **hamur işleri ve ekmekler / 476**
Ağzı Açık Böreği-1 (Afyonkarahisar) / 476 Ağzı Açık Böreği-2 (Haşhaşlı) (Eskişehir) / 477
Ağzı Yumuk (Şanlıurfa) / 477 Akıtma (Arapkir - Malatya) / 478 Altüst Böreği (Çorum) / 478
Ankara Ketesi (Ankara) / 479 Avunya Mantısı (Ayvalık - Balıkesir) / 480
Ay Böreği (Ankara) / 480 Bidik (Karaman) / 481 Bohça Böreği-1 (Bergama - İzmir) / 481
Bohça Böreği-2 (Ankara) / 482 Boşnak Böreği (Sakarya) / 482
Bükme (Safranbolu - Karabük) / 483 Cevizli Börek (Kayseri) / 484
Cevizli Kete (Erzurum) / 485 Cızdırma (Afyonkarahisar) / 485 Cızlak (Çorum) / 486
Çiğ Börek (Eskişehir) / 486 Çimcik Makarna (Safranbolu - Karabük) / 487
Çökelek Böreği (Kahramanmaraş) / 488 Dolma Böreği (İzmir) / 489
Düz Börek (Bergama - İzmir) / 489 Ekmek Makarnası (Giresun) / 490
Ekmek Uğlaması (Eskişehir) / 490 Entekke Böreği (Ankara) / 491
Erişte Pilavı (Kayseri) / 491 Etli Bükme (Kütahya) / 492 Etli Ekmek (Konya) / 492
Etli Pide (Konya) / 493 Gevrek (Ardahan) / 494 Gombe (Elazığ) / 494
Göbü (Safranbolu - Karabük) / 495 Gözleme-1 (Kütahya) / 496
Gözleme-2 (Ankara) / 496 (Yumurtalı) Gözleme / 497 (Tava) Gözlemesi / 497
(Ebe) Gözlemesi / 497 Haşhaşlı Börek (Haşgeşli Börek) (Afyonkarahisar) / 497
Haşhaşlı ve Cevizli Çörek (Eskişehir) / 498
Haşhaşlı Lokul (Haşgeşli Lokul) (Afyonkarahisar) / 499 Hellimli Ekmek (Kıbrıs) / 499
Horakayi (Ankara) / 500 Isırgan Böreği (Tire - İzmir) / 500 Ispanaklı Börek (Uşak) / 501
Ispanaklı Kol Böreği (Aydın) / 502 Ispanaklı Tandır Böreği (Adana) / 502

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İce (Mardin) / 503 İçli Kete (Erzurum) / 504 İşkene (Elazığ) / 504
Kabaklı Börek (Erzincan) / 505 Kalsune (Denizli) / 506 Kaşık Börek (Eskişehir) / 507
Katmer (Kayseri) / 508 Kavurmalı (Erzurum) / 508 Kaygana (Ankara) / 509
Kaypak Aşı (Çorum) / 509 Kedikülümbe (Afyonkarahisar) / 510
Keşli ve Cevizli Yayım (Erişte) (Karabük) / 511 Kete (Erzincan) / 512
Kol Böreği (Ankara) / 513 Köbete-1 (Polatlı - Ankara) / 514
Köbete-2 Göbete (Eskişehir) / 515 Kömbe (Malatya) / 515 Köme (Bingöl) / 516
Kula Çiçeği Hamuru (Sinop) / 516 Kurze (Trabzon) / 517 Kuymak (Trabzon) / 517
Lahmacun (Gaziantep) / 518 Lavaş (Ekmek) (Erzurum) / 518
Lemis (Bayburt) / 519 Lokul (Sivas) / 519 Makarna (Denizli) / 520
Mantar Böreği (Denizli) / 520 Mantı-1 (Kandilli Mantı) (Edirne) / 522
Mantı-2 (Kayseri) / 523 Mıhlama (Rize) / 524 Mısır Unu Ekmeği (Giresun) / 524
Midye Böreği (Isparta) / 525 Muska Böreği (Adana) / 526 Otlu Dolama (Muğla) / 526
Öllüğün Körü (Ankara) / 527 Paşa Böreği (Aydın) / 528 Paşa Mantısı (Kayseri) / 529
Patates Böreği (Sivas) / 530 Pazar Böreği (Ankara) / 531
Perohi (Safranbolu - Karabük) / 531 Peynirli Börek (İzmir) / 532
Peynirli-Yumurtalı-Yağlı Pide (Trabzon) / 533 Pırasalı Börek (Isparta) / 534
Pilavuna (Kıbrıs) / 535 Pirinçli Pide (Alaçam - Samsun) / 536
Pirinçli Mantı (Bartın) / 536 Pişi (Afyonkarahisar) / 537 Sac Arası (Konya) / 538
Sac Böreği (Konya) / 539 Sac Çökeleklisi (Tokat) / 539 Sac Ketesi (Gümüşhane) / 540
Sahan Böreği (Bursa) / 540 Sembusek (Mardin) / 541 Serun (Malatya) / 542
Sıkma (Adana) / 542 Sır (Bingöl) / 543 Sırın (Elazığ) / 543
Siron (Sironi) (Bayburt) / 544 Soğanlı Börek (Kırklareli) / 545 Su Böreği (Ankara) / 546
Su Mantısı (Kayseri) / 547 Şam Böreği (Batman) / 548 Şiş Börek (Adana) / 549
Tandır Böreği (Kayseri) / 550 Tatar Böreği (Erzurum) / 551 Tavşan İçi (Giresun) / 552
Tepsi Mantısı (Kayseri) / 552 Tirit (Çankırı) / 553 Vekilharç Böreği (Muğla) / 553
Yağ Mantısı (Kayseri) / 554 Yangıç (Çorum) / 555 Yozgat Böreği (Yozgat) / 555
Yufka Ekmek (Adana) / 556 Zeytinli Ekmek (Kıbrıs) / 556

13 hoşaflar, şerbetler ve reçeller / 557
Balkabağı Reçeli (Kırtaki) (İzmir) / 557 Bergamut Reçeli (Antalya) / 558
Ceviz Macunu (Kıbrıs) / 559 Çir Hoşafı (Ankara) / 560 Elma Marmelatı (Bolu) / 560
Erik Marmelatı (Bolu) / 560 Gül Reçeli (Isparta) / 561 Hardaliye (Kırklareli) / 561

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İncir Reçeli (Aydın) / 561 Karpuz Kabuğu Reçeli (Antalya) / 562
Karpuz Macunu (Kıbrıs) / 563 Kuşburnu Hoşafı (Giresun) / 563
Meyan Şerbeti (Gaziantep) / 564 Patlıcan Reçeli (Antalya) / 564
Portakal Kompostosu (Antalya) / 564 Portakal Reçeli (Antalya) / 565
Soymaca Hoşafı (Bayburt) / 565 Turunç Reçeli (Antalya) / 566

14 tatlılar / 567
Adana Tatlısı (Halka Tatlısı) (Adana) / 567 Ağuz (Trabzon) / 568
Akıtma Tatlısı (Safranbolu - Karabük) / 568 Armut Tatlısı (Erzincan) / 568
Aside-1 (Kayseri) / 569 Aside-2 (Un Helvası) (Siirt) / 569 Badem Ezmesi (Edirne) / 569
Baklaş (Zonguldak) / 570 Baklava (Gaziantep) / 571 Bal Helvası (Sivas) / 571
Bal Kaymak (Bergama - İzmir) / 572 Bal Tiridi (Ankara) / 572
Balıkesir Kaymaklısı (Balıkesir) / 573 Balkabağı Tatlısı (Trabzon) / 573
Batak Helvası (Ankara) / 574 Bilik (Malatya) / 574 Bursa İşi Lokum (Bursa) / 575
Cennet Küngü (Ankara) / 576 Ceviz Helvası (Karabük) / 576 Ceviz Tatlısı (Edirne) / 577
Cevizli Höşmerim (Karabük) / 578 Cevizli Muska (Trigonos) (İzmir) / 578
Cezeriye (Mersin) / 579 Cızlama (Sinop) / 580 Çorum Şekerlemesi (Çorum) / 580
Demir Tatlısı (Malatya) / 581 Dilber Kirpiği (Amasya) / 581 Dolaz (Kayseri) / 582
Ekmek Kayganası (Kemaliye - Erzincan) / 582 Fıstık Ezmesi (Gaziantep) / 582
Fış Fış (Malatya) / 583 Fincan Tatlısı (Kayseri) / 583 Gavut (Keçiborlu - Isparta) / 583
Gebole (Siirt) / 584 Gerdan Tatlısı (Gerdaniye) (İzmir) / 584 Gerebiç (Kilis) / 585
Güllaç (Afyonkarahisar) / 586 Harire (Pekmezli Muhallebi) (Mardin) / 586
Hasıda (Çorum) / 587 Haşlama Tatlısı (Bursa) / 587 Hedik (Ankara) / 588
Hoşmerim-1 (Çankırı) / 588 Hoşmerim-2 (Safranbolu - Karabük) / 589
Hoşmerim-3 (Balıkesir) / 589 Hurma Tatlısı (Sivas) / 590 İncir Tatlısı (Denizli) / 590
İrmik Dolması (Siirt) / 591 Kabuk Kavurma (Kâsefe) (Malatya) / 592
Kadayıf Dolması (Erzurum) / 593 Kadı Boğan (Bursa) / 594 Kalbur Hurması (Siirt) / 594
Kalçunya (Balıkesir) / 595 Kar Helvası (Siirt) / 595 Karaçuval Helvası (Çorum) / 596
Karakuş Tatlısı (Adana) / 597 Karamelli Portakal (İzmir) / 598 Karga Beyni (Ankara) / 598
Kasefe (Erzincan) / 598 Katmer-1 (Artvin) / 599 Katmer-2 (Aksaray) / 600
Kaygana (Ankara) / 601 Kaymak Baklavası (Kütahya) / 601
Kaymaklı Ekmek Kadayıfı (Afyonkarahisar) / 602
Kaymaklı Elma Tatlısı (Elmasiye) (Afyonkarahisar) / 603 Kayısı Dolması (Malatya) / 603

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Kedi Batmazı (İzmir) / 604 Kerebiç (Antakya - Hatay) / 604 Kestane Şekeri (Bursa) / 605
Kestaneli Balkabağı Tatlısı (Bursa) / 605 Kırma Helva (İzmir) / 606
Kıyılmış Kadayıf Tatlısı (Erzincan) / 606 Köfter (Köyter) (Ankara) / 607
Kurabiye (Gurabiye) (Afyonkarahisar) / 608 Kuymak (Malatya) / 608
Künefe (Antakya - Hatay) / 609 Laz Aşuresi (Termon) (Rize) / 609
Laz Böreği (Trabzon) / 610 Lokma (Safranbolu Tatlısı) (Safranbolu - Karabük) / 611
Lokma Tatlısı (İzmir) / 612 Mafiş (Balıkesir) / 612 Meyve Ezmesi (Adana) / 613
Mısır Unu Helvası (Samsun) / 613 Murtağa (Van) / 614 Nevzine (Kayseri) / 614
Nişasta Helvası (Sivas) / 615 Nuriye (Diyarbakır) / 615 Paluze (Antakya - Hatay) / 616
Pazar Böreği (Saraylı) (Ankara) / 616 Pekmezli Aşure (Rize) / 617
Pekmezli Bulamaç (Nevşehir) / 617 Perçem (Ankara) / 618 Peynir Helvası (Malatya) / 618
Peynir Tatlısı (Malatya) / 619 Peynirli İrmik Helvası (Şanlıurfa) / 619
Peynirli Lokma (Malatya) / 620 Pıthı Aşı (Çankırı) / 620
Portakallı Gül Tatlısı (Adana) / 621 Revaniye Tatlısı (Bursa) / 622 Sac Arası (Konya) / 622
Saınaksa (Giresun) / 623 Samsa (Isparta) / 623 Sasak Beyni (Çorum) / 623
Sündürme (Karaburun - İzmir) / 624 Sütlü Bursa Helvası (Süt Helvası) (Bursa) / 624
Şıllık (Şanlıurfa) / 625 Şükkar Köftesi (Erzurum) / 625 Tel Helvası (Çorum) / 626
Tırtıl Baklava (Oklava - Kıvrım Tatlısı) (Safranbolu - Karabük) / 627 Tutmaç (Antalya) / 628
Üzümlü Çorba (Sivas) / 629 Varakkaak (Kaaktari) (Siirt) / 630
Yağ-Bal Tatlısı (Bergama - İzmir) / 630 Yassı Kadayıf (Malatya) / 631
Yoğurt Tatlısı (Eskişehir) / 632 Zerde (Safranbolu - Karabük) / 633
Zıkırda (Gümüşhane) / 633 Zurbiyet (Artvin) / 633

ölçüler / 634

ek sözlük / 635

yemek tariflerinin illere göre dağılımı / 639

yayında emeği geçenler / 655

kaynakça / 657

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

önsöz

Gönlüm yöre yöre dolaşıp yapanın ağzından dökülen yemek tariflerini kaydederek bu kitabı oluşturmak isterdi ama mümkün olamadı. Elinizdeki metin daha önce belli bölgelere odaklanarak orada bu araştırmaları yapanların oluşturduğu eserlerin kaynak alınmasıyla bir derleme olarak meydana çıkmıştır. Kaynak eserlerin yazarlarına teşekkürlerimi sunarım.

Bu derlemeyi oluştururken dört konuda çok zorlandım:

1- Yemeklerin çeşitlerine göre bölümlere ayrılması

2- Bazı yemeklerin çok ufak değişikliklerle ve benzer ya da değişik bir adla o aynı yöredeki başka illerde de yapılıyor olması sonucunda bir ile maledilmesi yoluyla haksızlık yapılması riski

3- Bir yörede belli bir adla bilinen bir yemeğin başka bir yörede aynı tarifle yapılmasına rağmen başka bir adı olması

4- Ölçülerin standartlaştırılması

Birinci baskıdaki 1000 kitabın 800'ünü, 23 değişik ilinde faaliyet gösteren yöneticisi olduğum kuruluşumuzun proje yöneticisi, aşçıbaşı ve aşçılarımıza, 100'ünü ise Türkiye'nin 10 değişik bölgedeki bölge ofislerimize, geriye kalan 100'ünü de genel müdürlükte çalışanlarımıza dağıttık.

Bir ay sonra (çoğu yeniden pişirilen) tariflerin geri dönüş bilgilerini toplayıp bu doğrultuda gerekli düzeltmeleri yaptık. Bu arada başarılı sonuç alınamayan ya da yalnızca yörede yetişen bir bitkiyle yapılan yemekleri kitaptan çıkardık. Bazı yemeklerin

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

adlarını, bazılarının da yöresini değiştirdik. Tarhananın, erişteninin, pestilin marketlerde paketlenmiş her an emrimizde olduğunu görünce "Kışa Hazırlık" bölümünü tamamen çıkardık. Yerine denenmiş yeni tarifleri ekledik.

Bu çalışmada çokça emeği geçen proje müdürleri, aşçıbaşıları ve aşçılarımızın adları kitabın sonunda yer alıyor. Hepsine değerli katkıları için teşekkür ederim.

İkinci baskının 1000 adedini Sofra A.Ş.'nin yılbaşı hediyesi olarak dağıttık. Yine değerli müşterilerimizden ve özellikle ülkemizin çeşitli bölgelerinde görev yapmış ve yapmakta olan ordu mensuplarının eşlerinden gelen bilgiler, düzeltmeler ve eklemelerle gerekli değişiklikleri uyguladık. Hepsine teşekkürü borç bilirim.

Bu çalışmanın ana amacı genellikle İstanbul'un saray mutfağı kaynaklı geleneksel yemekleri Türkiye'nin büyükşehirlerinde yapılmaya devam ederken ara sıra değişik yöresel yemekler yapmak isteyenlere başvurabilecekleri bir kaynak oluşturmaktır.

Bir diğer amaç da son yıllarda Anadolu'dan büyük göç alıp metropol haline gelmiş olan şehirlerimizde ailesinin geldiği yörenin yemeklerini pişirmek isteyen ikinci ve sonraki kuşaklara kaynak oluşturmaktır.

Mutfağınızda, elinizin altında böyle bir kitabın bulunmasının verdiği kolaylıkla Anadolu ve Trakya kültürünün binlerce yıllık süzgecinden geçmiş yemekleri denemeniz ve yaşatmanız dileğiyle...

Abdullah Deniz Gürsoy
İstanbul, Mayıs 2005

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

kuzeyden güneye...
doğudan batıya
yöresel mutfağımız

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



ACEBEKLİ BULGUR ÇORBASI (ADANA)

Yarım bardak tane acebek (börülce)
Yarım bardak bulgur
4 litre et suyu
1,5 kaşık yağ
Tuz

Geceden ıslanmış acebekleri et suyuna atın, tuzunu ayarlayın, kaynatın. Acebekler pişince bulguru da tencereye dökün. Bulgur açılınca ocağı söndürün. Yağı kızdırarak çorbanın üzerinde gezdirin.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

AK TARHANA ÇORBASI (KÜTAHYA)

8 bardak su ya da et suyu
1 bardak ak tarhana
50 gr kıyma
2 kaşık tereyağ ya da margarin
Tuz

Et suyunu ya da suyu tencereye koyun, içine tarhanayı atın, tuzunu ayarlayın, karıştırarak pişirin. Bir iki taşım kaynadıktan sonra indirin. Kıymayı yağda kavurduktan sonra üzerine dökün.

ALİŞKA (SAKARYA)

1 pırasa
3 orta boy patates
2 kaşık katı yağ
2 soğan
100 gr kıyma
1 kaşık domates salçası
1 kaşık toz kırmızıbiber
5 yaprak karalahana
Yarım bardak un
2 çay kaşığı kuru nane
Tuz

Pırasayı ince ince kıyın. Patatesleri soyun, iki santimlik küp biçiminde doğrayın. Yağı bir tencerede kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı da katın, rengi dönünceye kadar kavurmayı sürdürün. Salçayı ve kırmızıbiberi ekleyin. Patatesleri katın, üç dört dakika karıştırarak biraz renk aldırın, çok ince dilimlenmiş lahanaları ve pırasayı ekleyin. Altı bardak su ilave edin, tuzlayın ve bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak orta ateşte yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakın.

Unu suyla karıştırarak sulu ama koyu kıvamlı bir hamur hazırlayın. Bir kaşık yardımıyla hamurdan küçük parçalar sıyırın, çorbaya akıtın. Bütün hamur bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Hamurları kattıktan sonra çorbayı 10 dakika daha pişirin. Nane serperek karıştırın ve ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

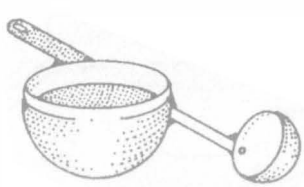
ANALI KIZLI (Analı Kuzulu) (ADANA)

Yarım kilo ince bulgur
250 gram kıyma
Yarım bardak un
1 yumurta
2-3 soğan
2 kaşık salça
Yarım demet maydanoz
1 bardak haşlanmış nohut
2 kaşık yağ
Kırmızıbiber
Kuru nane
Limon
Tuz

Bulgurun içine un, yumurta, tuz ve kırmızıbiberi ekleyerek su yardımıyla yoğurun. Soğanları ince ince kıyın, kıymayla karıştırarak yağda kavurun. Kavrulmuş kıymaya salça ve maydanoz ilave edin, soğumaya bırakın.

Daha önce yoğurduğunuz bulgurlardan küçük yuvarlak parçalar koparın, iri ceviz büyüklüğünde köfte biçimi verin. Bulgur köftelerinin içini oyun, hazırladığınız kıymalı karışımı doldurun.

Bulgurun bir kısmından içi boş küçük yuvarlaklar yapın. Hazırladığınız köfteleri ve bulgur toplarını kaynamış suda haşlayın. Haşlanmış nohutu, kızgın yağ ve salçayı ilave ederek pişirin. Üzerine kuru nane serpin, yanında limonla servis yapın.



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ARABAŞI ÇORBASI - 1 (ANKARA)

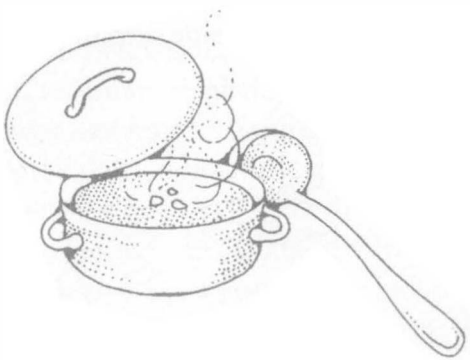
2,5 bardak un
1 orta boy tavuk
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
2 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

İki bardak unu beş bardak suyla iyice karıştırdıktan sonra muhallebi kıvamına gelene kadar kaynatın. Kaynama işlemi bittikten sonra geniş bir tepsiye dökerek soğumaya bırakın.

Tavuğu haşlayın, ılıdıktan sonra etleri didikleyerek kemiklerinden ayırın.

Tavuk suyunun içine kavrulmuş yarım bardak un, salça, kırmızı pulbiber, karabiber, tuz ve didiklenmiş tavuk etlerini koyarak pişirin.

Tepsideki hamurun ortasını çorba kâsesi büyüklüğünde açın, çorba kâsesini sininin ortasına yerleştirin. Servise hazır olan arabaşının hamur ve çorbasını, yanında kaşıkla servis yapın.



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ARABAŞI ÇORBASI - 2 (KONYA)

Yarım tavuk (600 gram)
2 küçük havuç
1 pırasa
1 kereviz ve yaprakları
1 kaşık pirinç
5 kaşık un

50 gr tereyağ
2 kaşık salça
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
1,5 limon suyu
Tuz

Hamur lokmaları için:
1 bardak un

2 bardak tavuk suyu
Tuz

Tavuğu yıkayın. Havuçları, pırasayı, kerevizi ve yapraklarını küçük küçük doğrayın. Pirinç ve tavukla birlikte bir tencereye koyun. İki litre suda bir saat haşlayın. Haşladıktan sonra etleri didikleyin. Eksilen tavuk suyunu yeniden iki litreye tamamlayın. Yağlı kısmından hamur için bir bardak ayırın.

Çorbayla birlikte yenen hamur lokmalarını hazırlamak için bir bardak una tavuk suyunu azar azar ekleyerek iyice karıştırın. Üç bardak su ve tuz ilave ederek bir tencerede iyice koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Yayvan bir kabı soğuk suyla çalkalayın. İyice koyulaşan unlu karışımı nemli kabın içine dökün ve katılaşmaya bırakın.

Tereyağda, beş kaşık unu kavurun ve sebzeli tavuk suyunu ekleyin. Salça, tuz ve pulbiberi katın. Etleri ve limon suyunu ilave edin. Bir taşım daha kaynatın, hamur lokmalarıyla servis yapın. Bu çorba, yörede kanatlı av hayvanları, kaz ya da hindiden de yapılır.

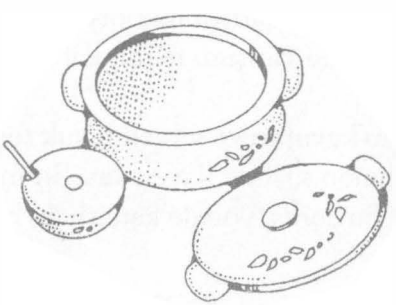
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

AYRAN ÇORBASI (ERZURUM)

Yarım bardak aşurelik bulgur
1,5 kaşık un
2 bardak yoğurt
50 gr tereyağ
1 demet taze soğanın yeşil kısmı
1-2 sap kişniş ya da 1 demet dereotu
Tuz

Aşurelik buğdayı yıkayın, ayıklayın ve yedi bardak suda, orta hararetteki ateşte bir saat pişirin. Bir buçuk kaşık unu az suyla ezin ve haşladığınız buğdaylı suya ekleyin. İki bardak yoğurdu, bir buçuk bardak suyla robotta karıştırın, tuzlayın, çorbaya ilave edin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin ve ocaktan alın, çünkü çorba kaynarsa kesilebilir.

Tereyağda, ince ince doğranmış soğanın yeşil kısımlarını ve dereotunu hafifçe kavurun, çorbanın üzerine dökün. Kişniş kullanıyorsanız dereotu gerekmez. Kişniş çorbaya ayrı bir tat verir.



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

AYRANLI ÇORBA (GÜMÜŞHANE)

1 bardak gendime (keşkeşlik buğday)
Yarım bardak un
4 bardak ayran
150 gr kıyma
1 soğan
2 kaşık tereyağ
Kırmızıbiber
1 kaşık kuru nane
Tuz

Bir tencerede dört bardak su kaynatın. Gendimeyi iyice yıkadıktan sonra ilave edin. Gendime pişince dört bardak daha su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Unu bir bardak su ve tuzla ezin, kaynamakta olan gendimelere ilave edin. Dört bardak ayranın içine, ocakta kaynamakta olan çorbadan bir bardak dökerek ılıklaştırın. Ayranı yavaş yavaş çorbaya karıştırın.

Diğer taraftan kıymanın içine soğanı doğrayın, bilye kadar ufak köfteler hazırlayın. Köfteleri az yağda kızartın, çorbaya ilave edin. Çorbayı bir iki taşım daha kaynattıktan sonra ateşten alın, üzerine tereyağda kızdırdığınız kırmızıbiberi gezdirin, nane serperek sıcak sıcak ikram edin.

BACAKLI ÇORBA (SİVAS)

2 kaşık kıyma
1 kâse mercimek
1 kâse erişte
1 kaşık tereyağ
1 tatlı kaşığı nane
Tuz

Kaynayan iki litre suya suya kıymayı, bir kâse mercimeği koyun, tuzlayın. Mercimek yarı pişmiş duruma geldiğinde bir kâse erişteyi ekleyin. Her ikisi piştikten sonra ateşten indirin. Bir kaşık tereyağ eritin, içine bir tatlı kaşığı kuru nane atın, çorbanın üzerine dökün. Yörede, makarna hamurunun erişte biçiminde kesilen kısmıyla yapılır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

BAKLA ÇORBASI (GEREDE - BOLU)

250 gr taze bakla
Yarım limon
2 kaşık tereyağ
1 yumurta
1 bardak yoğurt
2 kaşık un
Kırmızıbiber
Yarım demet dereotu
Tuz

Baklaları ayıklayarak yıkayın. Yarım santim eninde kıyın, limonlu suda yarım saat bekletin, süzgeçle süzün. Bir kaşık tereyağı tencerede hafifçe kavurun, baklaları atın. Bir kâsede yumurta, yoğurt ve unu çatalla iyice çırpın, baklaların üzerine dökün. On bardak su ilave edin, karıştırarak kaynatın. Koyulaşınca, tuzunu ayarlayın, ateşten alın. Tavada bir kaşık tereyağda arzu edildiği kadar kırmızıbiber kızdırın, çorbanın üzerine dökün. Kıyılmış dereotu serptikten sonra servis yapın.

BAMYA ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

50 gr kuru Amasya çiçek bamyası
250 gr hindi ya da tavuk budu
1 soğan
1 kaşık sıvı yağ
1 domates
1 kaşık salça
Yarım limon suyu
1 kaşık tereyağ
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Bamyaları haşlayın. Diğer tarafta tavuk ya da hindi etini de haşlayın. Soğanı yağda pembeleştirin, kabuklarını soyduktan sonra küp biçiminde doğradığınız domatesi ilave edin. Domates yumuşayınca salçayı ekleyin.

Haşlandığınız etleri küçük parçalara ayırın. Et suyundan beş bardak alın, didiklediğiniz etlerle birlikte pembeleştirdiğiniz soğana katın. Yarım limon sıkın. Kaynamaya başlayınca bamyaları ilave edin. Tuz ve karabiber katın. Bamyalar pişince ateşten alın, üzerine kırmızıbiberli tereyağ gezdirdikten sonra servis yapın.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

BÖREK ÇORBASI (ADANA)

1 kg un
Yarım kilo iri kıyılmış az yağlı kıyma
1 bardak haşlanmış nohut
1 limon suyu
1 yumurta
2 soğan
1 kaşık salça
1 kaşık yağ
1 tutam nane
Karabiber, tuz

Unu, limon suyu, yumurta ve suyla karıştırarak hamur haline getirin. Dinlendirdikten sonra yufka kalınlığında açın, küçük karelere kesin.

Kıyma, rendelenmiş soğan ve salçayla harcını hazırlayın, tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Hamur karelerinin ortasına küçük miktarlarda koyarak bohça biçimini verin. Kaynar suya hamurları ve haşlanmış nohutu atın. Piştikten sonra üzerine tavada kızdırılmış yağda salça ve nane ile hazırladığınız sosu dökün.



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

BÖRÜLCE ÇORBASI (İZMİR)

300 gr börülce
300 gr koyun eti
4 keçi paçası
300 gr un
3 yumurta
1 soğan
1 kaşık margarin
Domates salçası
Bir tutam tarçın tozu
Karabiber, tuz

Keçi paçasını temizleyerek yeterince suda pişirin. Kemiklerinden ayıklayın, eti ve suyunu bir kenarda bekletin.

Öte yanda unu temiz bir tezgâh üzerine boşaltın, ortasına açtığınız çukura yumurtaları kırın. Gerekirse birkaç damla ılık su katarak unu on dakika kadar yoğurun, hamur haline getirin. Yapışmaması için arada unlayarak bir merdaneyle açın. Elde ettiğiniz yufkayı tırtıllı bir bıçakla 2 x 3 cm büyüklüğünde parçalara kesin ve en az bir saat kurumaya bırakın. Kuru parçaları kaynar tuzlu suda makarna gibi haşlayın, suyunu süzdükten sonra bir kenarda bekletin.

Bir güveçte rendelediğiniz soğanı yağda, tahta bir kaşıkla karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun, küçük parçalara doğradığınız ve iyice yıkadığınız koyun etini ilave edin. Etler nar gibi kızarıncaya kadar karıştırarak kavurun, sonra ılık suyla inceltiğiniz domates salçasını katın. Tarçın ve karabiber serpin, bir iki dakika karıştırın.

Bir gece önceden soğuk suda ıslattığınız börülcenin suyunu süzün, güveçteki malzemeye ilave edin ve üstünü dört parmak aşacak kadar paçanın suyundan dökün. Börülceler dağılmayacak kadar pişince, kemikleri ayıklanmış paçaları ve haşlanmış erişteyi de ilave edin. Tuzunu ayarlayın, gerekirse biraz daha paça suyu dökün, bir taşım daha kaynatın. Güveci ateşten indirin, servis için olduğu gibi sofraya götürün.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ÇATAL ÇORBA (AMASYA)

1 çay bardağı yeşil mercimek
1 bardak aşurelik yarma
300 gr kıyma
1 soğan
1 kaşık tereyağ
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Arzuya göre kıyılmış maydanoz
Tuz

Yeşil mercimeği ayıklayın, yıkayın, yarmayla birlikte derin bir tencereye koyun. Tuzunu ayarlayın, üzerine altı bardak su ekleyin. Kısık ateşte kaynatın.

Soğanı ince ince doğrayın, küçük bir tavaya alarak tereyağı ve kıymayı ilave edin. Kıyma ve soğan kıpkırmızı olana kadar iyice kavurun. Daha sonra nane ve kırmızı pulbiberi ilave edin. Çorbayı servis kâsesine alın. Hazırladığınız kıymalı sosu çorbanın üzerine dökün. Dilerseniz üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyin.

ÇENEÇARPAN ÇORBASI (TEKİRDAĞ)

4 bardak süt
1 yumurta
4. kaşık limon suyu

Hamuru için:
1,5 bardak un
1/3 bardak su
Tuz

Unu, tuz ve suyla yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Unlayarak oklavayla yarım santim kalınlığında açın, parmak uzunluğunda parçalara kesin.

Dört bardak suyla sütü tencereye koyun, bir taşım kaynatın. Bu çorbanızın bazıdır. Yumurtayı limon suyuyla birlikte çırparak terbiyeyi hazırlayın. Çorbadan biraz katarak terbiyeyi ılındırın, sonra yumurtalı terbiyeyi ve hamurları çorbaya karıştırın. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin, ateşten alarak sıcak servis yapın.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ÇEVİRME ÇORBA (ISPARTA)

Yarım bardak pirinç
5 bardak et suyu
1 yumurta
Yarım bardak yoğurt
Yarım kaşık kuru nane
2 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Pirinçleri, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve süzün. Bir tencereye koyun, yumurtayı ilave edin, tuzlayın ve ateşe oturtun. Sürekli karıştırarak üç dakika pişirin, yoğurdu ve naneyi katarak karıştırın. Et suyunu azar azar çorbaya yedirin. Kaynayıncaya kadar sürekli aynı yönde karıştırın. Pirinçler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Yağı salçayla bir tavada kızdırın. Çorbanın içine karıştırın, ince kıyılmış maydanoz ve karabiberle servis yapın.

DÖVMELİ ALACA ÇORBA (GAZİANTEP)

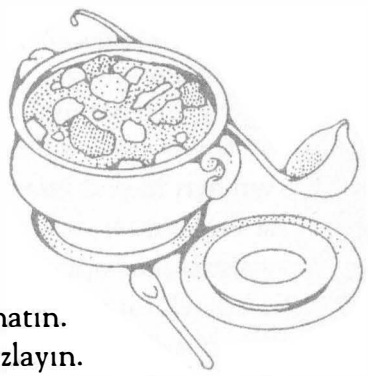
1 bardak nohut
1 bardak mercimek
2 bardak dövme
2 kuru soğan
3 kaşık katı yağ
Kırmızıbiber
Nane
Tuz

Çorbaya katacağınız nohutu bir gün önceden soğuk suya koyarak yumuşatın. Daha sonra nohutla dövmeyi bir kaba koyun, yeteri kadar su ilave ettikten sonra bir müddet kaynatın. İyice pişmeden önce içine iri dilimler halinde doğradığınız soğanı atın. Soğan da piştikten sonra mercimeği ilave edin, tuzlayın. Yüksek ateşte yarım saat kaynatarak iyice pişirdikten sonra ocaktan alın. Bir tavada erittiğiniz yağda kırmızıbiberi naneyle kızartarak üzerine dökün.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

DUL AVRAT ÇORBASI (ADANA)

2 bardak un
3/4 bardak mercimek
1 limon
2 kaşık tereyağ
1 kaşık biber salçası
1 kaşık kuru nane



Unu bir tepsi içine eleyin. Tuz ve su karışımıyla yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Bir süre beklettikten sonra oklavayla üç milim kalınlığında yufkalar açın, uzun şeritler kesin. Bu şeritleri üst üste koyarak, küçük küçük kıyın. Hamurların birbirine yapışmaması için yufkaların üzerine un serpin. Bütün hamuru bu yolla küçük kareler biçiminde pul pul keserek bir kenara ayırın.

Öte yandan mercimeği suda haşlayın. Bir iki taşım kaynatın. Haşlanmış mercimeklerin içine kestiğiniz hamurları atın, tuzlayın.

Hamurlar pişince bir limonun suyunu sıkın, ateşten indirin. Bir tavada erittiğiniz yağa biber salçası ve nane karıştırarak çorbanın üzerine dökün. Sıcak sıcak ikram edin.

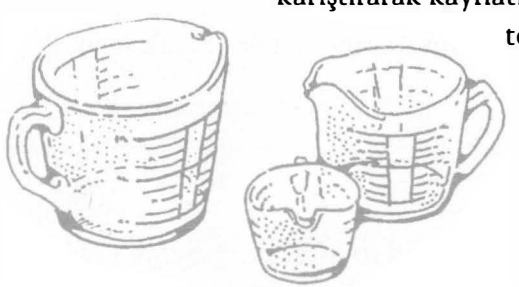
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

DÜĞÜN ÇORBASI (ERZURUM)

Yarım kahve fincanı bulgur
1 kahve fincanı haşlanmış yarma
1 kahve fincanı nohut
1 kahve fincanı minik köfte
2 kahve fincanı kuşbaşı et
4 litre et suyu
1 yumurta sarısı
Yarım limon suyu
3 kaşık yoğurt
1 kaşık zeytinyağı
Kırmızı pulbiber
Yarım kaşık nane
Tuz

Ayrı ayrı haşladığınız bulgur, yarma ve nohutu bir arada dört litre et suyunda tekrar haşlayın.

Bir başka kapta yumurta sarısını limon suyuyla iyice çırpın. Üç kaşık yoğurt ilave ederek bir süre daha karıştırmaya devam edin. Kaynamakta olan bulgurlu çorbaya hazırladığınız bu karışımı, minik köfteleri ve kuşbaşı eti ilave edin. Sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin.



Sıcak olarak çorba kâselerine alın, üzerine zeytinyağında kızdırılmış pulbiber gezdirin. Naneyle süsleyerek servis yapın.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

EKŞİLİ ÇORBA (OSMANİYE)

Yarım bardak nohut
Yarım bardak kuru fasulye
Yarım bardak dövme
1 kabak
1 orta boy patlıcan
100 gr lahana
2 diş sarmısak
2 kaşık ayçiçek yağı
1 kaşık domates salçası
100 gr taze fasulye
4 kaşık nar ekşisi
Tuz

Nohutu ve kuru fasulyeyi bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Dövmeyi suda bırakın, süzün.

Fasulyeleri, kenarlarını alarak bir santimlik küçük parçalara ayırın. Kabak ve patlıcanı soyun, kuşbaşı doğrayın. Lahana yapraklarını ince ince kıyın. Sarmısakları dövün.

Nohut, kuru fasulye ve dövmeyi on bardak suyla birlikte bir tencereye koyun, tuzunu ayarlayın, hepsi yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Bir tavada yağı kızdırın, salçayı ve sarmısağı biraz kavurduktan sonra ateşten alın.

Haşlanan bakliyatın içine beşer dakika arayla taze fasulyeleri, kabakları ve en son olarak da patlıcanı ve lahanayı atın. Sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin, çorbayı ateşten alın, içine tavadaki salçalı yağı katın. Nar ekşisini de karıştırarak ilave edin, sıcak sıcak servis yapın.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

EKŞİLİ MAHLITA (KİLİS)

2 bardak kırmızı mercimek
5 diş sarmısak
1 orta boy patlıcan
2 çay kaşığı limon tuzu
6 kaşık sızma zeytinyağı
1 kaşık kırmızıbiber
2 kaşık kuru nane
Tuz

Mercimeği, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve süzün. Sarmısakları dövün. Patlıcanın kabuklarını alacalı soyun, bir santimlik kuşbaşı doğrayın.

Mercimeği bir tencerede, üzerine sekiz bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın, köpüğünü alın. İçine patlıcanları atın, ateşi kısın. Mercimek ve patlıcanlar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Sarmısağı, limon tuzunu ve tuzu ilave edin, karıştırın.

Zeytinyağını, kırmızıbiber ve naneyle bir tavada kızdırdıktan sonra çorbanın içine boşaltın. Yağı karıştırarak sıcak servis yapın.

ERİŞTE ÇORBASI (MALATYA)

1 kâse yeşil mercimek
1 kâse erişte
3 kaşık yağ
1 baş kuru soğan
Yarım kaşık biber salçası
Yarım kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Bir tencerede yağı eritin, kuşbaşı doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salça, altı bardak su, karabiber ve tuz ilave ederek kaynamaya bırakın.

Yıkadığınız mercimekleri kaynamakta olan salçalı soğanlı suya atın. Mercimekler pişerken erişteleri ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.

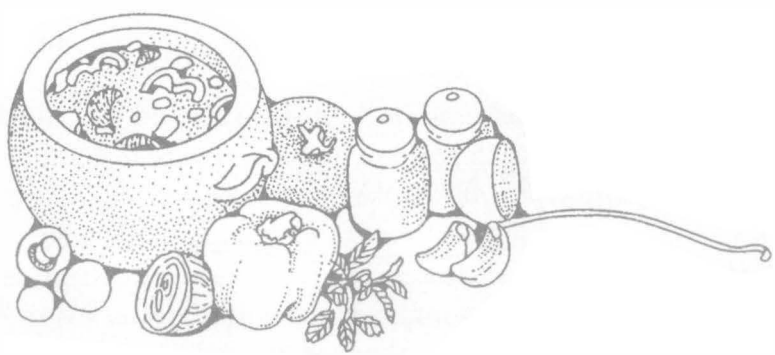
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ERZİNCAN ÇORBASI (ERZİNCAN)

100 gr kıyma
50 gr erişte
150 gr taze fasulye
1 diş sarmısak
1 kaşık salça
10 sap maydanoz
10 sap dereotu
50 gr yoğurt
Yarım kaşık nane
1 kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Kıymayı yalnızca karabiber ve tuzla yoğurarak minik köfteler hazırlayın. Bir tencerede kaynamakta olan salçalı suya atın. İnce ince kıydığınız fasulyeleri tencereye ilave edin. Erişteleri ve dövülmüş sarmısağı da kattıktan sonra, fasulyeler pişinceye kadar orta ateşte tutun.

Piştikten sonra, üzerine ince kıyılmış dereotu ve maydanozu serpin ve çorbanın suyuyla sulandırdığınız yoğurdu ilave edin. Bir kaşık tereyağda naneyi bir iki kere çevirerek kavurun ve çorbanın üzerine dökün.



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

EZO GELİN ÇORBASI (KİLİS)

1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı ince köftelik bulgur
1 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tel şehriye
5-6 bardak su ya da kemik suyu
1 kuru soğan
2 kaşık katı yağ
2 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
1 çay kaşığı acı biber
1 kaşık bitkisel katı yağ
2 çay kaşığı kuru nane
Karabiber, tuz

İnce doğradığınız soğanları yağda hafif pembeleşene kadar kavurun. Domates salçasını sulandırdıktan sonra soğanlara katın. Biber salçası ya da acı kırmızıbiberi ilave ederek karıştırın. Altı bardak su ya da kemik suyuyla karışımı sulandırın, orta hararetli ateş üzerinde kaynatın.

Su iyice kaynayınca ayıklanmış bulgur, kırmızı mercimek, pirinç, tel şehriye, karabiber ve tuz katın, iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.

Ateşten alın, kâselere koyun, üzerine acı biberli yağı gezdirin, nane serperek sıcak sıcak servis yapın.



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

FASULYE ÇORBASI (GİRESUN)

150 gr kuru fasulye
5 bardak et suyu
75 gr pirinç
1 soğan
100 gr yağ
5 sap maydanoz
Yarım çay bardağı sirke
2 diş sarmısak
Karabiber, tuz

Fasulyeleri yıkayın, haşlayın, suyunu süzün. İnce kıydığınız soğanı yağda sararıncaya kadar kavurun. Et suyunu ilave edip tencerenin kapağını kapayın ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca fasulye, pirinç ve tuz ilave edin. Piştikten sonra kıyılmış maydanoz ve karabiber serpin. Tuzla dövülmüş sarmısağı sirkeyle karıştırarak ilave edin.

FISTIK ÇORBASI (GAZİANTEP)

5 bardak et suyu ya da tavuk suyu
2 kaşık haşlanmış tavuk eti (isteğe göre)
2/5 bardak un
6 kaşık katı yağ
1 bardak süt
1 kaşık salça
3/5 bardak tuzsuz Antep fıstığı
1/5 bardak tuzsuz badem
Kruton
Tuz

Beş buçuk kaşık yağı bir tencerede kızdırın, unu biraz renk alıncaya kadar kavurun. Ateşten alın. Kavrulmuş una azar azar soğuk sütü ve salçayı ekleyin, hiç topak kalmayacak biçimde karıştırarak yedirin. Tavuk suyunu da ekleyerek karıştırın. Tencereyi yeniden kısık ateşe oturtun.

Bademleri küçük bir tencerede, üzerini aşacak kadar su içinde iki üç dakika kaynatın, süzün, soğuk sudan geçirerek kabuklarını soyun. Kalan yağı bir tavada kızdırın, çekilmiş fıstık ve bademleri, bademler altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın, çorbanın içine boşaltın. Tavuk etlerini de ekleyin. Kâselere alın, kızartılmış ekmek parçacıkları (kruton) serperek servis yapın.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

FUKARA DIRMA ÇORBASI (GÜMÜŞHANE)

250 gr un
1 kaşık yağ
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz

Unu bir kapta tuzlu suyla yoğurun, koyu bir hamur yapın. Tencerede kaynayan tuzlu suya bu hamurları elinizle ufak ufak yuvarlayarak atın. On dakika piştikten sonra tencereyi ateşten indirin. Çorbanın üzerine kızgın yağla nane dökün, sıcak sıcak servis yapın.

GENDİME ÇORBASI (Yarma Çorbası) (KAYSERİ)

Yarım bardak nohut
1 bardak yarma
1 litre et suyu
1 kaşık salça
1 kaşık yağ
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Nohutu akşamdan suya yatırın. Sabah nohut ve yarmayı bir litre suda haşlayın. Üzerine et suyunu ve salçayı ekleyin, kaynamaya başlayınca yağ, nane ve kırmızıbiberle hazırladığınız sosu ilave edin, bir taşım daha kaynatarak ateşten indirin.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

HAMUR ÇORBASI (BALIKESİR)

Yarım bardak nohut
150 gr tavuk göğüs eti
8 bardak tavuk suyu
2 kaşık katı yağ
2 kaşık domates salçası
Taze çekilmiş karabiber

Hamuru için:
4/5 bardak un
3 kaşık su
Tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Unu tuz ve suyla karıştırın, yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın, oklavayla yufka inceliğinde açın ve temiz bir bez üzerine sererek bir gece kurumaya bırakın.

Ertesi gün nohutları bir tencereye doldurun, üzerini iki parmak aşacak kadar su koyun, yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün.

Tavuk etlerini bir tencereye koyun, üzerlerine suyu ekleyin. Tuzunu katın, arada köpüğünü alarak yaklaşık yarım saat haşlayın. Suyun içinden çıkardıktan sonra didikleyin.

Kurumuş hamurları elinizle kopararak ufalayın. Tavuk suyunun sekiz bardağını tekrar kaynatın, tuzunu ayarlayın. Hamurları, tavuk etlerini ve nohutu katarak koyu kıvamlı bir çorba oluncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Bir tavada yağı ve salçayı birlikte kızdırın, çorbayı ateşten alın, üzerine salçalı yağı gezdirin. Karabiber serperek servis yapın.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

HAMURLU MERCİMEK ÇORBASI (SİVAS)

1 kâse yeşil mercimek
4 litre et suyu
Yarım paket erişte
1 kuru soğan
Yarım kaşık tereyağ
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Mercimeği ayıklayarak yıkadıktan sonra et suyuyla haşlayın. Tuzlayın, mercimekler iyice yumuşadıktan sonra içine erişteleri atın. Erişteler de yumuşadığında ocaktan alın.

Bir tavaya yağı koyun, yemeklik doğradığınız soğanları pembeleşene kadar karıştırarak kavurun. İçine nane ve kırmızıbiber atın, fazla yakmadan ocaktan alın. Servis yapmadan önce hazırladığınız bu yağı çorbanın üzerine dökün.

HAVUÇ ÇORBASI (KONYA)

4 havuç
1 kaşık katı yağ
1 kaşık un
1 yumurta sarısı
Yarım limon
1 fincan süt
Kırmızıbiber
Tuz

Havuçların üzerini kazıyın, iyice yıkayın, rendenin kalın tarafıyla rendeleyin. Öte yandan bir tencerenin içine bir kaşık yağ ve unu koyun, pembeleşmeden kavurun. Kavrulan yağ-un karışımına rendelediğiniz havuçları katın, bir iki defa karıştırarak ezin. Çorbayı devamlı karıştırarak yavaş yavaş altı bardak su dökün. Un kokusu gidinceye, havuçlar iyice ezilip yumuşayıncaya kadar pişirin. Çorba iyice yoğunlaşınca ateşten indirin, tel süzgeçten geçirerek süzün.

Ayrı bir yerde yarım limonun suyunu yumurta sarısı ve sütle çırpın, çorbadan aldığınız bir iki kaşık suyla karıştırarak çorbaya ilave edin. İki taşım daha kaynatın, ateşten indirin. Üzerine kırmızıbiber serpin, sıcak sıcak ikram edin.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

HAYIR ÇORBASI (Kahmi)(ADANA)

Yarım kilo dövme
1 bardak nohut
Yarım kilo gerdan eti
Yeterince yağ
1 çay kaşığı kimyon
Karabiber, tuz

Bir gece önceden suda ıslattığınız dövme ve nohutu etle birlikte kaynatın. Tuzunu ayarlayın, suyu eksildikçe üzerine kaynar su ekleyin.

Etler kemikten kolaylıkla ayrılabilir kıvama gelince kemikleri çıkarın. Tahta bir kaşık yardımıyla muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Çorbanın üzerine kızgın yağ gezdirin, baharat serpin, sıcak servis yapın.

HERLE (SİVAS)

2 bardak un
2 bardak et suyu
2 kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Bir kapta yağı eritin, iki bardak unu pembeleşinceye kadar kavurun. Una, et suyunu yavaş yavaş yedirin, tuzunu ve karabiberini atın.

Ayrı bir tavada az bir miktar yağsız unu pembeleşinceye kadar kavurun, çorba servise sunulacağı zaman üzerine dökün.



Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ISIRGAN ÇORBASI (ORDU)

Yarım kilo ısırgan
1 bardak kaymaklı süt
Tuz

Mayıs ayında ısırgan otunun taze sürgünlerinden kopararak toplayabilirsiniz.

İyice yıkadıktan sonra haşlayın. Suyunu süzerek elinizle ezin, süzgeçten geçirin. Üzerine sıcak su ilave ederek ateşe oturtun, yalnızca tuz ekleyin. İyice piştikten sonra kâselere koyun. Soğutun ve üzerine kaymaklı süt ilavesiyle servis yapın.

ISPANAK ÇORBASI (SAMSUN)

1 kg ıspanak
1 kaşık pirinç
1 kaşık tereyağ
1 kaşık un
1 yumurta sarısı
Yarım bardak yoğurt
Karabiber, tuz

Ispanağı yıkayın, haşlayın ve incecik kıyın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

Ağzı sıkı kapanan bir tencerede tereyağı hafif pembeleştirin, unu ilave ederek kavurun. İçine ıspanak, yarım bardak su ve pirinci katın ve ağır ateşte, gerekirse su ilave ederek pişirin.

Pirinçler pişince çorbanın içine yumurta sarısıyla çırpılmış yoğurdu koyun, soğumadan servis.yapın.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İRİNTİ ÇORBASI (MALATYA)

1 kâse irinti (iri bulgur)
3 kaşık kavurma
1 baş kuru soğan
2 kaşık yağ
1 kaşık domates salçası
1 kaşık kef

İnce doğradığınız soğanı yağda sarartın, sırasıyla salçayı, kef ve kavurmayı ilave edin. En son irintiyi de katarak yeteri kadar su ilavesiyle pişirin.

İŞKEMBE ÇORBASI (EDİRNE)

Yarım kilo koyun işkembesi
2 havuç
2 kuru soğan
12 diş sarmısak
2 kahve fincanı sirke
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 kaşık katı yağ
Tuz

İşkembeyi iyice temizleyerek yıkadıktan sonra bir tencerede yeterince su, iki havuç, iki soğan, on iki diş sarmısak ve bir tatlı kaşığı tuzla, gerektikçe üzerindeki köpükleri alarak kaynatın. Köpüklenme kesilince tencerenin kapağını kapayarak yumuşayıncaya kadar kaynatın.

İşkembeler pişince sudan alarak ufak ufak doğrayın. Haşlama suyunun içindeki havuç, soğan ve sarmısakları çıkarın. Doğradığınız işkembeleri tekrar tencereye koyarak bir iki taşım daha kaynatın.

Sarmısakları soyarak havanda tuzla dövün, sonra sirkeyle karıştırın. Bir tavada kırmızıbiberle yağı kızdırın. Sirkeli sarmısağı çorbaya dökün, bir taşım kaynatın ve kızdırılmış yağla kırmızıbiberi üzerine gezdirerek servis yapın.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

KABAK ÇORBASI (TEKİRDAĞ)

1 kg kabak
1 soğan
1 kaşık tereyağ
1 kaşık un
Yarım bardak yoğurt
1 yumurta sarısı
5 sap dereotu
Karabiber, tuz

Kabakları soyup ufak ufak doğrayın. İnce kıydığınız soğanı tereyağda pembeleştirin, unu ekleyip kavurduktan sonra kabakları da ilave edin, aralıksız karıştırarak pişirin. Yeteri kadar su koyun, kabaklar iyice yumuşayıncaya kadar kaynatın. Yoğurt, yumurta sarısı, dereotu, tuz ve karabiberi karıştırın, çorbaya katın. Sıcak servis yapın.

KAFKAS ÇORBASI (KARS)

1 lahana
1 çay bardağı arpa şehriye
4 pancar
1 kök kereviz
1 havuç
1 soğan
3 kaşık katı yağ
4 bardak süt
3 sivribiber
Maydanoz
Kırmızıbiber
Tuz

Soğanı küçük küçük doğrayarak bir tencereye koyun, yağla pembeleşinceye kadar kavurun. Arpa şehriyeyi de katarak kavurun. Pancar, kereviz ve havucu yıkayın, kibrit çöpü inceliğinde uzun çubuk biçiminde doğrayın. Soğanların içine atarak karıştırın. Lahananın koçanını çıkarın, yapraklarını küçük küçük doğrayın. Tencereye atın, az bir şey yumuşayıncaya kadar pişirin. Kavurduğunuz bu sebzelerin üstüne dört bardak sıcak su ve sütü dökün, tuzunu biberini ekin. Sebzeler iyice pişip yumuşayınca, ateş üzerinde közlediğiniz yeşil biberleri kıyarak çorbaya ilave edin. Çorba yoğunlaşınca üzerine kıyılmış maydanoz serperek sıcak ikram edin.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

KARA ÇORBA (ADANA)

1 bardak nohut
1 bardak kuru fasulye
1 bardak dövme
1 demet ıspanak
2 kaşık katı yağ
1 kaşık salça
Yeterince limon suyu
Tuz

Dövmeyi haşlanmış nohut ve fasulyeyle kaynatın. Pişmesine yakın çorbanın içine kıyılmış ıspanağı da atın. Piştikten sonra, ayrı bir tavada yağ, salça, limon suyu ve tuzla hazırladığınız sosu ilave edin, servis yapın.

KARA KABAK ÇORBASI (ORDU)

450 gr kara kabak
50 gr taze fasulye
40 gr taze barbunya
1 orta boy soğan
1 domates
2 kaşık mısır unu
2 kaşık katı yağ
Yarım demet maydanoz
Tuz

Kabakları soyarak uzunlamasına dörde bölün ve iki santimlik parçalar halinde dilimleyin. Taze fasulyelerin kenarlarını alarak küçük küçük doğrayın. Barbunyaları haşladıktan sonra süzün. Soğanları ince ince kıyın. Domatesin kabuğunu soyduktan sonra kuşbaşı doğrayın. Maydanozları ince ince kıyın. Tencerede altı bardak su kaynatın. Tuzunu katarak bir taşım daha kaynatın. Kabakları içine atın. Taze fasulyeleri ekleyin, yumuşayıncaya kadar sebzeleri pişirin. Mısır ununu suyla sulandırın, çorbaya katın, karıştırarak pişirin. Çorba biraz koyulaşmaya başlayınca tekrar bir taşım kaynatın, tuzunu kontrol ederek ateşten alın.

Bir tavada yağı kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara domatesi ekleyerek bir taşım kaynatın. Ateşten indirin, çorbanın içine boşaltın. Maydanozunu da katarak karıştırın, servis yapın.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

KARALAHANA ÇORBASI - 1 (GİRESUN)

1 demet karalahana
1 kâse haşlanmış kuru fasulye
2 tablet et suyu
7-8 kaşık mısır unu
2 orta boy kuru soğan
2 kaşık margarin
Yarım tatlı kaşığı içyağ (istenirse)
Yarım kâse pirinç
Tuz

Bir tencere suyun içine et suyu ve tuz koyarak kaynatın. Karalahanayı ince ince (kaşıktan sarkmayacak minik kareler biçiminde) doğrayın ve kaynayan suya atın. Kaynarken mısır ununu yavaş yavaş karıştırarak yedirin. Kuşbaşı doğradığınız soğanı ekleyin. Margarini, arzuya göre içyağı ve haşlanmış kuru fasulyeyi de ilave edin, hızlı ateşte kaynatın. Karalahanalar ezilmeye başlayınca pirinci ekleyin ve on dakika daha kaynatın. Servis yapılana kadar tencere kapağını kapalı tutun.

KARALAHANA ÇORBASI - 2 (TRABZON)

1 demet karalahana
1 bardak kuru fasulye
Yarım bardak yarma mısır
Kalın bir dilim balkabağı
1 çay kaşığı şeker
50 gr Trabzon yağı ya da margarin
1 çay kaşığı acı pulbiber
Tuz

Fasulye ve mısır yarmasını altı saat suda bekletin. Bu suyu süzmeden üzerine biraz daha su ekleyerek mısır ve fasulyeyi haşlayın.

Balkabağının kabuğunu soyun, üç bardak suyla iyice yumuşayana kadar haşlayın ve çatalla ezerek püre yapın. Karalahanayı iyice yıkayın, ince ince kıyın. Haşlanmış fasulye ve mısırların üzerine balkabağı püresini, lahanaları, tuz, bir tutam şeker ve biraz su ekleyin. Lahanalar pişene kadar kaynatın, üzerine acı biberle birlikte kızgın yağ dökün, servis yapın.

KAŞIK BÖREK ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

150 gr kıyma
4 bardak un
2 yumurta
1 orta boy soğan
2 diş sarmısak
500 ml yoğurt
1 kaşık katı yağ
1 kaşık kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Hamuru hazırlamak için, unu bir tezgâha eleyin, tuzlayın. İki yumurtayı una yedirin. Yeteri miktarda suyla yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun, on dakika dinlenmeye bırakın. Bu arada soğanı rendeleyin, sarmısakları dövün. Kıymayı soğan, tuz ve karabiberle karıştırarak harcı hazırlayın.

Hamuru unlanmış bir tezgâhta yufka inceliğinde açıp, 3 x 3 santimlik kare parçalara kesin. Ortalarına harcı koyarak üçgen biçiminde kapayın. Tencereye sekiz bardak su koyun, tuzunu ayarlayın, bir taşım kaynatın. Hazırladığınız hamurları suda yaklaşık 15 dakika yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Yoğurdu dövülmüş sarmısakla birlikte çırpın. Yağı kırmızıbiberle bir tavada kızdırın. Çorbayı kâselere bölüştürün, üzerine yoğurdunu koyun. Biberli yağı gezdirerek servis yapın.

KELLE - PAÇA ÇORBASI (ANTALYA)

1 kelle
4 paça
Yarım kilo parça et
4-5 diş sarmısak

Kelle ve paçaları temizleyin, yıkayın, tuz ve bol suyla iyice pişirin. Pişerken içine parça etler de ilave edebilirsiniz. Hepsi ilik gibi pişince etleri didikleyin, kelle ve paçaları ayıklayın. Suyuna dövülmüş sarmısakları karıştırın. Sıcak olarak servis yapın. Arzuya göre bir yumurta, yarım limon suyu ve bir kahve fincanı yoğurtla hazırladığınız terbiyeyi karıştırarak ilave edebilirsiniz.

KESME ÇORBASI (BAYBURT)

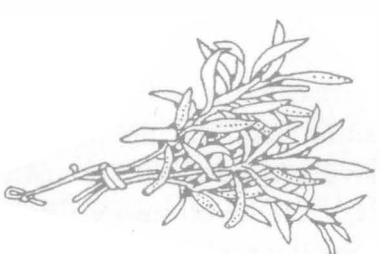
Yarım bardak mercimek
1 orta boy soğan
2 kaşık katı yağ
2 kaşık domates salçası
1 kaşık kuru tarhun
Tuz

Hamuru için:
1 bardak un
1 yumurta
2-3 kaşık su
Tuz

Mercimeği yıkayarak süzün. Tencereye boşaltın, üzerine suyu koyun. Tuzunu katarak iyice yumuşayıncaya kadar haşlanmaya bırakın.

Hamuru hazırlamak için, unu bir tezgâhta eleyin. Yumurtayı kırın, tuz ekin. Yumurtayı una yedirin, yeteri miktarda su katarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üzerine temiz bir bez örtün, ya da streç filme sarın, on dakika dinlenmeye bırakın. Sonra hamuru unlanmış bir tezgâhta iki milim kalınlığında yufka halinde açın. Açtığınız yufkaları ince makarna kalınlığında şeritlere ayırın. Elinizle havalandırarak birbirinden ayırdığınız hamurları bir tepsiye yayın.

Yağı tavada kızdırın, ince kıydığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak biraz daha kavurun. Tarhunu ekleyin, ateşten alın ve mercimeğin içine boşaltın. Bir taşım kaynattıktan sonra içine makarnaları atın. Yumuşayıncaya kadar yaklaşık yedi sekiz dakika pişirin. Ateşten alarak sıcak olarak servis yapın.



KIZILCIK TARHANA ÇORBASI (KÜTAHYA)

1 bardak tarhana
50 gr kıyma
8 bardak su ya da et suyu
1 baş rendelenmiş soğan
2 çay kaşığı tereyağ
Tuz

Ak tarhana çorbası hazırlar gibi, et suyu olmadığı zaman soğanı yağda kavurun, içine kıymayı atın. Kıyma da biraz kavrulduktan sonra tarhanayı ilave edin, tuzlayın, yeteri kadar su koyun, karıştırarak pişirin. Bir iki taşım kaynadıktan sonra indirin.

KİKİRDEKLİ ÇORBA (ANKARA)

1,5 bardak yeşil mercimek
10 bardak et suyu
1 orta boy kuru soğan
2 kaşık tereyağ
1 kaşık domates salçası
Tuz

Hamuru için:
2 bardak un
1 fincan sıvı yağ
1 fincan su

Üzeri için:
Nane
Sarmısaklı yoğurt

İnce doğradığınız soğanı yağda pembeleştirin, salçayı koyun, kavurun. Et suyu ve ayıklanmış, yıkanmış mercimeği ilave edin, tuzlayın, iyice pişinceye kadar kaynatın.

Un, sıvı yağ, tuz ve suyla yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru bir tezgâhta açın, kare parçalara kesin, bir kısmını kaynayan çorbanın içine atın. Nane ilave edin. Hamurun geri kalanını da kare parçalar halinde kızartın. Çorbayı sarmısaklı yoğurt ve kızartılmış hamurlarla birlikte sofraya getirin.

KORKOTA ÇORBASI (RİZE)

1 bardak korkota (mısır yarması)
3 kaşık katı yağ
2 bardak yoğurt
1 kaşık domates salçası
Tuz

Mısır yarmasını tencereye koyun, üzerine üç buçuk bardak su ekleyin. Tuzu ve yağın yarısını katarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 15 dakika pişirin. Yoğurdu bir buçuk bardak su ve tuzla birlikte çırpın. Pişen mısır yarmasının üzerine boşaltın, karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşten alın. Kalan yağı bir tavada salçayla kızdırın, çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

KÖFTELİ ÇORBA (TEKİRDAĞ)

250 gr kıyma
1 soğan
Yarım bardak pirinç
3 yumurta
Yarım bardak un
2 küçük boy havuç
1 iri boy patates
6 kaşık limon suyu
3 kaşık katı yağ
1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Kıymayı, rendelenmiş soğan, pirinç, yumurta akı, tuz ve karabiberle birlikte yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırarak avcunuzun içinde yuvarlayın ve una bulayın. Bir tencerede altı bardak su kaynatın. Tuzlayın, köfteleri içine atın. Soyulmuş, temizlenmiş ve küçük küp doğranmış havuç ve patatesleri ekleyin. Köpüğünü alarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, yaklaşık 25 dakika pişmeye bırakın.

Yumurta sarısıyla limon suyunu çırpın. Pişen çorbanın suyundan bir kepçe katın, karıştırarak terbiyeyi ılıtın, yavaş yavaş çorbanın içine dökerek karıştırın. Bir taşım kaynatın, ateşten alın. Yağı bir tavada kırmızıbiberle kızdırın, çorbaya boşaltın, sıcak olarak servis yapın.

KULAK ÇORBASI (MALATYA)

Aya köftesi için:
200 gr yağsız kıyma
1 çay bardağı sümüt (çok ince bulgur)
Sıvı yağ
Karabiber, tuz

Hamuru için:
1 bardak un
1 yumurta
Tuz

Ayrıca:
1 kg kemik
1 çay kaşığı haşlanmış nohut
2 kg yoğurt
Tuz

Üzeri için:
1 kaşık tereyağ
Yarım kaşık nane

Öncelikle köfteyi hazırlayın. Bunun için kıyma, sümüt, tuz ve karabiberi karıştırın. Elinizle fındık büyüklüğünde parçalar koparark yuvarlayın. Sıvı yağda hafifçe kızartın.

Hamurunu hazırlamak için un, tuz, yumurta ve biraz ılık su karıştırarak yoğurun. Hamurdan küçük bezeler koparark oklavayla açın. Küçük ve ince olacak biçimde kesin.

Kemikleri yıkayarak su dolu geniş bir tencereye koyun. Tuz serpin. Kaynayınca kemikleri tencereden alın. Çorbalık hamurları katın. Hamur pişince, köfteleri ve nohutları da tencereye atın, arada bir karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Biraz ılıyınca içine yoğurdu karıştırın. Bir kaşık tereyağı tavada eritin, naneyle karıştırarak çorbanın üzerinde gezdirin.

KURUT ÇORBASI (ERZİNCAN)

250 gr kurut (kurutulmuş yoğurt)
150 gr kavurma
250 gr kesme şehriye
Soğan
Sarmısak
Tuz

Kurutu suda ezin. Kesme çorbasında (s. 52) olduğu gibi hamuru tel inceliğinde kesin, ezilmiş kurut ayranı içine koyun. Et olarak daha çok kavurma kullanılırsa da bulunamıyorsa yuvarlak ufak köfteleri yağda kavurduktan sonra içine katabilirsiniz. Arzuya göre soğan ve ezilmiş sarmısak da ilave edebilirsiniz.

LAHANA ÇORBASI (TRABZON)

1 karalahana
1 beyaz lahana
200 gr balkabağı
250 gr kuru fasulye
100 gr etli dana ya da koyun kemiği
3 acı sivribiber
Yağ
Tuz

Beyaz ve karalahananın yapraklarını küçük parçalara doğrayın. Balkabağının kabuğunu alın, içini ince ince kesin. Kuru fasulyeyi yıkayın ve bütün sebzeleri, bir tencerede orta ateşte kaynamakta olan birkaç parça etli dana ya da koyun kemiğine katın, tuzunu ayarlayın. Pişerken içine acı sivribiber de katabilirsiniz. Kemikler yağsızsa bir miktar yağ ilave edin.



LEBENİ (Yoğurt Çorbası) (DİYARBAKIR)

3 bardak yoğurt
1 yumurta
1 kâse dövme
1 bardak haşlanmış nohut
3 kaşık yağ
2 kaşık kuru nane
Tuz

Orta büyüklükte bir tencerede üç bardak yoğurt, bir yumurta ve sekiz bardak suyu bir miktar tuzla 15 dakika devamlı çırpın. Sonra çok hararetli ateşte 20 dakika kadar tahta kaşıkla karıştırarak pişirin.

Diğer taraftan bir kâse dövmeyi iki üç defa sudan geçirin, haşlanmış nohutla birlikte kaynamakta olan yoğurda katın. Pişinceye kadar yani dövmeler yumuşayıncaya kadar kaynatın. Piştikten sonra ocaktan alın. Servis yapacağınız zaman üç kaşık yağla iki kaşık kuru naneyi bir tavada kızdırın, çorbanın üzerine dökün.

LEPE (ADANA)

1 bardak ince bulgur
1 baş kuru soğan
4 yeşil biber
1 kaşık yağ
2 domates
Kırmızıbiber
Tuz

Soğanı ve yeşil biberleri kareler halinde doğrayın, yağda soğanlar pembeleşinceye kadar birlikte kavurun. Üzerine sırasıyla küp doğranmış domates, baharat ve bulguru ekleyerek kavurmaya devam edin. Daha sonra üç bardak su ilave ederek kaynatın.

LOR ÇORBASI (ARTVİN)

1 bardak un
200 gr lor peyniri
2 kaşık katı yağ
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz

Unu biraz ılık suyla sulandırın. Lor peynirini iyice ezerek, gerekirse çok az su ilavesiyle yumuşak, yoğurdumsu bir kıvama getirin.

Altı bardak suyu bir tencerede kaynattıktan sonra ateşi kısın. Sulandırılmış unu suya boşaltın, sürekli karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Lor peynirini katın, hiç pütür kalmayacak biçimde karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Bir tavada yağı, kırmızıbiberle birlikte kızdırın. Biberli yağı çorbanın içine karıştırarak boşaltın, servis yapın.

MAHLUTA ÇORBASI (HATAY - ANTAKYA)

2 bardak kırmızı mercimek
1 kuru soğan
2 kaşık yağ
2 limon
Kimyon
Toz kırmızıbiber
Tuz

Mercimeği ayıklayarak yıkayın. Bir tencereye beş bardak suyu koyun, tuz ve kimyon ilave ederek mercimekleri içine atın. Kısık ateşte, mercimekler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Çorba koyulaşınca iki limonun suyunu ekleyin, karıştırın ve ocaktan indirin.

Bir tavada yağı eritin, küçük doğranmış soğanları pembeleştirin ve çorbaya katın. Sıcak sıcak servis yapmadan önce toz kırmızıbiber serpin.

MANTI ÇORBASI (KAYSERİ)

Hamuru için:	*1 yumurta*
3 bardak un	*Tuz*
Harcı için:	
200 gr kıyma	*1 tatlı kaşığı kırmızıbiber*
1 soğan	*Tuz*
Ayrıca:	
10 bardak su ya da et suyu	*2 kaşık sıvı yağ*
1 kaşık salça	*Tuz*

Unu bir mutfak tezgâhının üzerine dökün, ortasını havuz gibi açarak tuz ve yumurtayı koyun. Azar azar su ilave ederek yoğurun. Sert bir hamur elde edince top haline getirin, üzerini nemli bir bezle kapayın, yarım saat dinlendirin. Sonra hamuru hafifçe unlanmış bir zemine alın. Üzerini unlayın, oklavayla ince bir hamur açın. Keskin bir bıçakla küçük karelere kesin.

Diğer taraftan harcı için kıymayı, yemeklik doğranmış soğan, kırmızıbiber ve tuzla birlikte köfte yapar gibi yoğurun. Küçük karelere kestiğiniz hamurun içine bir tutam kıyma yerleştirerek ağzını bohça gibi kapayın.

Orta büyüklükte bir tencereye suyu ya da et suyunu, sıvı yağı ve salçayı koyun. Kaynadıktan sonra hazırladığınız bohça biçimindeki hamurları içine atın. Tuzunu ayarlayın. On dakika sonra ocaktan alarak servis yapın.

MARAŞ ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

1 bardak nohut
1,5 bardak aşurelik buğday
1 bardak kırmızı mercimek
1 demet ıspanak
6-7 diş sarmısak
1-2 limon suyu
50 gr yağ
Kırmızıbiber
Nane
Tuz

Nohut ve buğdayı yıkayın, sekiz saat önceden bol su içinde ıslatın. İyice kabardıkları zaman kalan suyu dokuz bardağa tamamlayarak haşlayın. Yumuşadıktan sonra kırmızı mercimeği ilave edin. Mercimekler de iyice pişince, temizleyip kıydığınız ıspanak yapraklarını, dövülmüş sarmısağı, tuz ve limon suyunu ekleyin, bir taşım daha kaynatın. Bu arada yağda kırmızıbiber ve naneyi kavurun, çorbanın üzerine dökerek sıcak sıcak servis yapın.

MERCİMEK ÇORBASI (ADANA)

1 bardak kırmızı mercimek
1 orta boy patates
1 orta boy soğan
2 havuç
1,5 kaşık yağ
1 kaşık un
2,5 litre et suyu
Kimyon
Pulbiber
Tuz

Patatesi, soğanı ve havucu kare biçiminde doğrayın, yarım kaşık yağda kavurun. Bu karışıma un ve tuz ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine iki buçuk litre et suyu katarak kaynatın. Daha sonra, yıkadığınız mercimeği de tencereye dökerek pişirin. Mercimekler açılınca bir süzgeçten geçirin. Kimyon ve pulbiber serpin. Kalan yağı da kızdırarak çorbanın üzerine dökün.

MERCİMEKLİ TARHANA ÇORBASI (ANTALYA)

1 bardak tarhana
1 bardak haşlanmış yeşil mercimek
1 bardak haşlanmış nohut
10 bardak su ya da et suyu
2 kaşık zeytinyağı
1 baş sarmısak
Yarım limon suyu
2 kaşık tereyağ
Tuz

Sarmısak dişlerini ayıklayın. Her dişi yaklaşık bir milim kalınlığında boylamasına ince dilimleyin. Dilimleri kızgın, az zeytinyağlı tavada sararıncaya kadar karıştırarak kavurun. Kullanmak üzere hazır edin.

Çukur bir kap içine koyduğunuz tarhanayı iki bardak suyla ezerek pütür kalmayacak biçimde karıştırın. Tarhana suda kolayca erimiyorsa eriyinceye kadar yaklaşık üç beş saat beklemeye bırakın.



Sonra tarhanayı tencereye koyun, üzerine sekiz bardak et suyu ya da normal su ekleyin. Orta ateşte karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynayınca, haşlanmış yeşil mercimeği ve nohutu, yarım limon suyunu, tereyağı ve tuzu ilave edin. Birkaç taşım kaynattıktan sonra ocağın altını kısın. Ara sıra karıştırarak kıvam tutturuncaya kadar kısık ateşte çorbayı pişirmeyi sürdürün.

Tarhana çorbasını servis kabına aktarın, üzerine kavrulmuş sarmısak dilimlerini gezdirin, soğutmadan servis yapın.

MIRMİRİK ÇORBASI (ADANA)

1 bardak mırmırik (yeşil mercimek)
1,5 litre et suyu
1 soğan
1 kaşık katı yağ
1 kaşık salça
1 limon suyu
Kırmızıbiber
Tuz

Mercimeği et suyunda, pişinceye kadar kaynatın. Küp biçiminde doğranmış soğanı, yağ ve salçayla kavurun, et suyunun içine dökün. Bir limonun suyunu ilave edin, tuzunu ayarlayın. Beş dakika kadar kaynatın, kırmızıbiber serpin, sıcak servis edin.

MISIR ÇORBASI - 1 (Aşlık Çorbası) (SİNOP)

Yarım kilo kemikli kuzu eti
1 bardak mısır yarması
Yarım bardak barbunya
1 soğan
4 kaşık katı yağ
Yarım kaşık domates salçası
Tuz

Mısır yarmasını ve barbunyaları bir gece öncesinden (ya da en az altı saat öncesinden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın.

Soğanı ince ince kıyın. Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak soğanlarla karıştırın. Etleri ekleyin, biraz renk alıncaya kadar kızartın. Kavrulmuş etlere mısır yarmasını ve barbunyayı da ilave edin. Altı bardak su koyun, tuzunu ayarlayın. Bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Ateşi kısın, yaklaşık 45 dakika pişirin. Ateşten indirerek sıcak olarak servis yapın.

MISIR ÇORBASI - 2 (TRABZON)

Yarım bardak kuru fasulye
250 gr kuşbaşı kemikli et (ya da et suyu)
Yarım kilo mısır yarması ya da mısır unu
Kırmızıbiber
Tuz

Kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatın. Et suyunu ya da biraz su ilavesiyle kemikli eti pişirin, içine mısır yarmasını ve fasulyeyi atın, tuzunu biberini ayarlayın. Devamlı karıştırarak pişirin. Üzerine kırmızıbiber serperek sıcak servis yapın.

MİYANE ÇORBASI (KÜTAHYA)

2 bardak un
3 kaşık sadeyağ
Haşlanmış barbunya
Kavrulmuş soğan

Sadeyağı kızdırın, unu karıştırarak kavurun. Az pembeleşince üzerine yarım bardak soğuk su dökün, biraz karıştırıp ılıttıktan sonra iki bardak sıcak su karıştırarak ilave edin. Bir taşım kaynayınca indirin.

Bu çorbaya arzuya göre haşlanmış barbunya ve kavrulmuş soğan katarak lezzetini daha da artırabilirsiniz.

NAMAZ ÇORBASI (Kahmi) (ADANA)

Yarım kilo dövme
1 bardak nohut
Yeterince kimyon
Yarım kilo gerdan eti
2 kaşık kuyruk yağı
Karabiber, tuz

Bir gece önceden suda ıslattığınız dövme ve nohutu etle birlikte tencereye koyun. Tuzunu ayarlayın, kaynamaya bırakın. Yemeğin suyu eksildikçe üzerine kaynar su ekleyin.

Et kemikten ayrılıp yemeğin malzemesi iyice yumuşayınca kemikleri çıkarın. Çorbayı tahta bir kaşıkla karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince ocağı kapayın. Çorbanın üzerine kızgın yağ gezdirin, baharat serpin, sıcak sıcak servis yapın.

OĞMAÇ ÇORBASI (BOLU)

1 bardak un
3 bardak süt
4 kaşık yoğurt
1 kaşık nane
1 kaşık tereyağ
1 kaşık kırmızıbiber
Tuz

Oğmaç için unu, tuzu ve yeterince suyu elinize yapışmayacak bir hamur haline gelene kadar yoğurun. Daha sonra hamuru elinizle ovarak ufalayın. Üç bardak süt ve üç bardak suyu kaynatın, yaptığınız oğmaçları ilave edin. Çorbayı un kokusu gidene kadar pişirin.

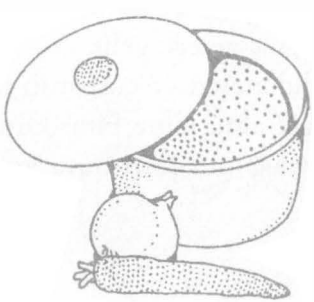
Başka bir kabın içinde yoğurtla naneyi iyice çırpın. Çorba soğuduktan sonra nane ve yoğurt karışımını ilave edin. Tereyağda kırmızıbiberi yakın, çorbanın üzerine gezdirin.

OMAÇ ÇORBASI (POLATLI - ANKARA)

1 bardak un
2 yumurta
10 bardak et suyu ya da su
1 kaşık tereyağ ya da ayçiçek yağı
1 kaşık salça
2 diş sarmısak
1 bardak yoğurt
Tuz

Unu eleyerek bir tepsiye koyun. Yumurtaları ayrı bir kaba kırın ve sulandırarak çırpın. Çırpılmış yumurtaları tuzladığınız unun üzerine hafif hafif karıştırarak dökün. Yoğurun ve mercimek tanesi büyüklüğünde biçim verin. Kaynamakta olan et suyuna ya da sade suya atın. On dakika süreyle pişirin.

Piştikten sonra üzerine, yağ ve salçayı karıştırarak hazırladığınız sosu gezdirin. Biraz ılıdıktan sonra sarmısaklı yoğurt dökerek servis yapın.



ÖZ ÇORBASI (GAZİANTEP)

250 gr dövme
1 kg kemikli et
1 büyük soğan
1 bardak yoğurt
Kırmızıbiber
Tuz

Dövmeyi iyice yıkadıktan sonra bir tencereye koyun. Üzerine bol miktarda su ilave edin. Tuzunu ayarlayın, kısık ateş üzerine koyun. Dibinin tutmamasına özellikle dikkat edin.

Dövme pişerken bir başka tencereye kemikli eti koyun ve bir büyük soğanı ilave ederek pişirin.

Dövme iyice pişince tencerenin kapağını açarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra yumruklayarak bir süzgeçten geçirin. Bu işleme buğdayda öz kalmayıncaya kadar devam edin. Çıkan özü et suyuyla sulandırın, kaynamak üzere ateşin üzerine koyun. Dibi tutmaması için zaman zaman kepçeyle karıştırın, et suyuyla hallolunca kadar kaynatın. Buğday kokusu gelince ateşten indirin. Az miktarda yoğurt kaynatarak üzerine ilave edin. Bu yoğurt terbiye için olduğundan diğer çorbalardan farklı olarak bir bardak yoğurt yeterli gelir.

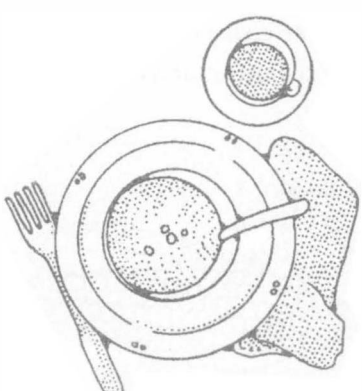
Eti ufak parçalar halinde didikleyin ve çorbanın içine atın. Tenceredeki donmuş et suyunun üzerindeki yağı alın, içine biraz kırmızıbiber atın, sonra bir tülbentten geçirerek kâselere koyduğunuz çorbanın üzerine gezdirin.

PAÇA ÇORBASI (ANKARA)

4 davar ayağı (koyun, kuzu, keçi)
4 diş sarmısak
1 orta boy kuru soğan
3 sivribiber
2 bardak yoğurt
1 kaşık sirke
Sarmısak
Tuz

Davar ayağını önce ateş üzerinde ütün, bıçağın ucuyla tırnakları çıkarın, tırnaklar arasındaki kıl torbasını alın, ince kılları kızgın bir maşayla dağlayın. Kaynar suyla karaları çıkıncaya kadar iyice yıkayın.

Ayakların üst kısmını kırarak tencereye koyun, kokusunu gidermesi için dört diş sarmısak, bir kuru soğan, sivribiber ve su ilave edin, iyice pişirin, indirileceğine yakın tuzunu atın. Servis yaparken, yanında sarmısaklı yoğurt ya da sarmısaklı sirkeyle ikram edin.



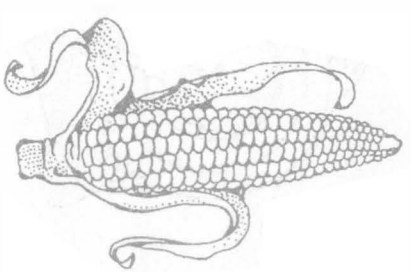
PANCAR ÇORBASI (GİRESUN)

25-30 pancar yaprağı
150 gr kıyma ya da parça et
2 kaşık katı yağ
2-3 orta boy soğan
3/4 bardak barbunya ya da kuru fasulye
Çeyrek bardak pirinç
1 acı biber
Çeyrek bardak mısır unu
Yarım bardak süt
Tuz

Pancar yapraklarını bol suyla yıkayın, ince ince doğrayın. Öte yandan bir tencerede kıymayı kavurun. Yağda öldürülmüş kuşbaşı soğanları ilave ederek bir iki çevirin. İçine üç bardak ılık su dökün, kaynatın.

Su kaynayınca pancar yapraklarını ilave ederek tekrar kaynatın. Yapraklar yumuşayınca, önceden haşlanmış kuru fasulye ve ılık suda yıkanmış pirinci katın. Bir süre sonra acı biberi ekleyin. İki taşım kaynadıktan sonra, mısır ununu, sütü ve tuzu ilave ederek kaynatmaya devam edin. Mısır ununu koyduktan sonra devamlı karıştırmak gerekir. Et ve kıyma fazla yağlıysa katı yağ ilave etmek gerekmez.

Fasulyeler yumuşayıp pirinçler şişince ateşten indirin, sıcak sıcak ikram edin. Yörede, aynı çorbayı karalahana yapraklarıyla da yaparlar.



PANCARLI AYRAN ÇORBASI (SİVAS)

1 bardak yarma
1 bardak yağsız ayran
Yarım kilo pancar
1 kaşık un
Yarım kilo yoğurt
Yarım rendelenmiş soğan
3 kaşık tereyağ
2 çay kaşığı nane
Tuz

Yarmayı bir litre suda kaynatın. Yarı pişmiş duruma gelince bir bardak yağı alınmış ayran katarak biraz daha kaynatın. Üzerine temizlenmiş ve incecik kıyılmış pancar ilave edin.

Her ikisi pişince diğer tarafta bir kaşık unu suda eriterek ayran yapın, yarım kilo yoğurt ayranıyla birlikte yavaş yavaş ocaktaki çorbaya dökün. Beş dakika kadar daha kaynattıktan sonra indirin. Soğanları tereyağda kızdırarak üzerine dökün, kuru nane ekin, sıcak sıcak servis yapın.

PATATES ÇORBASI (SİVAS)

250 gr patates
100 gr kıyma kavurma
4 baş sarmısak
1 bardak bulgur
1 kaşık margarin
1 tatlı kaşığı nane
Karabiber, tuz

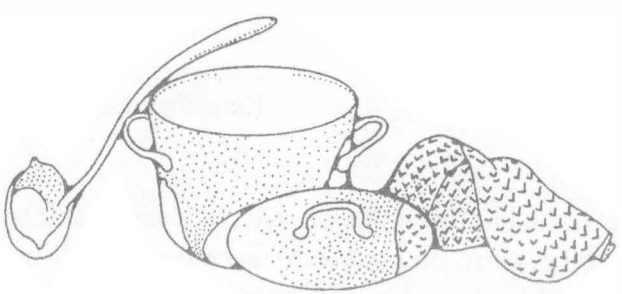
Patatesleri, bir santimlik küplere doğrayın. Kıymalı, sarmısaklı sokarıçla bir iki litre suya dökün. Tuz biber ekin. Bir bardak dolusu bulgurla pişirin. Ateşten indirdikten sonra bir kaşık yağ kızdırın, bir tatlı kaşığı kuru nane ilave ederek çorbanın üzerine dökün.

PIRASA ÇORBASI (EDİRNE)

2 patates
3 pırasa
50 gr margarin
250 gr süt
1 litre et suyu
1 demet maydanoz
1 yumurta sarısı
250 gr krema
20 gr rendelenmiş kaşar peyniri
6 dilim tost ekmeği
Karabiber, tuz

Patatesleri yıkayarak kabuğuyla tuzlu suya koyun, kaynar suda yarım saat pişirin. Ilıyınca kabuklarını soyun. Pırasaları ayıklayın, yatay olarak dilimleyerek yağda yirmi dakika kızartın. Sütü ve püre halinde patatesi ilave edin. İçine tuz, biber ve et suyu karıştırarak yarım saat pişirin.

Maydanozu incecik kıyın, bir kap içinde yumurta sarısı, krema, rendelenmiş kaşar peyniriyle karıştırarak pişen çorbaya ilave edin, üç dört dakika daha kaynatın. Yağda kızartılmış ekmek parçalarıyla birlikte servis yapın.



PIRTIKE (SİİRT)

Yarım kilo ıspanak
2 kaşık tane sumak
3 kaşık pirinç
1 soğan
5 kaşık ayçiçek yağı
2 kaşık domates salçası
1 çay kaşığı paprika
Karabiber, tuz

Ispanakları ayıklayarak birkaç su yıkayın, süzün, kabaca doğrayın. Sumağı yarım bardak ılık suda ıslatın ve 15-20 dakika bekletin.

Pirinci yıkayın, süzün. Soğanları ince ince kıyın. Bir tencerede kızdırdığınız yağda soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak karıştırın. Ispanakları ekleyin, diriliğini tamamen kaybedinceye kadar yaklaşık 10 dakika orta ateşte kavurun. Tuz, karabiber, paprika ve su ilave ederek bir taşım kaynatın.

Pirinci katın, ateşi kısın, yumuşayıncaya kadar pişirmeyi sürdürün. Sumakların suyunu ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzün, tenceredeki çorbaya ekleyin. Bir taşım kaynatarak ateşten alın ve sıcak servis yapın.

PİRİNÇLİ UN ÇORBASI (ADANA)

2 kaşık pirinç
3 bardak süt
Yarım bardak un
1 kaşık yağ
Karabiber, tuz

Tencereye bir litre su koyun, kaynayınca yıkanmış pirinçleri içine atın, tuzlayın. Pirinç pişince sütle karıştırdığınız unu pirincin üzerine dökün, yaklaşık on dakika daha bekleyin. Çorbanın üzerine karabiber serpin, kızgın yağ gezdirin.

PİRPİRİM ÇORBASI (MALATYA)

Yarım kilo pirpirim (semizotu)
Yarım çay bardağı nohut
Yarım çay bardağı kuru fasulye
1 kuru soğan
Yağ
1 kaşık salça
Yarım çay bardağı yeşil mercimek
Karabiber, tuz

Kef için:
3 kaşık yağ
Yarım kaşık un
Tuz

Akşamdan ıslattığınız nohutu ve kuru fasulyeyi ayrı ayrı haşlayın.

Diğer tarafta kef (sos) hazırlamak için üç kaşık yağı kızdırarak bir kaba süzün. Tencerenin dibinde kalan tortulu kısma un ve tuz ilave ederek biraz kavurun.

Bir tencerede yemeklik doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine daha önce hazırladığınız kefi, tuz ve salçayı ekleyin, karıştırın. Beş bardak su katın. Mercimeği ilave ederek haşlayın. Daha sonra nohutu, kuru fasulyeyi ve yıkanmış, doğranmış semizotunu da katarak pişirin. Süzmüş olduğunuz yağı ve karabiberi ilave edin, sıcak sıcak servis yapın.



PÜSÜRÜK ÇORBASI (ADANA)

Yarım kilo un
2 soğan
2 kaşık tereyağ
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 kaşık kuru nane
Kızartmalık yağ
Tuz

Yayvan bir kaba serdiğiniz unun üzerine su serperek elinizle küçük hamurlar oluşturun. Yapışmamaları için un serpin, bir süre kurumaya bırakın, sonra halka halka doğranmış soğanla birlikte kızartın. Bir tencereye alarak yarım saat bir litre suda haşlayın. Tereyağda kızdırdığınız pulbiber, kuru nane ve tuz karışımını kaynayan çorbanın üzerine sıcak sıcak ilave edin. Çorba dinlendikten sonra servis yapın.

REYHANLI ÇORBA (ERZİNCAN)

Yarım kilo börülce
1 bardak dövme
2 kaşık sadeyağ (margarin)
1 kaşık reyhan
Tuz

Börülceyi haşlayın, suyunu süzmeden içine dövmeyi koyun. Biraz tuz da ekledikten sonra pişirin. Reyhanı yağda kızartın, çorbanın üzerine dökerek servis yapın.

RÜŞTİYE ÇORBASI (ADANA)

1 ekmek hamuru
1 kaşık yağ
Yarım kilo süt
Tuz

Hamuru yufka biçiminde açın, karelere kesin. Kaynar suya atarak haşlayın. Beş on dakika sonra süt ve yağ ilave edin. Biraz daha kaynatın, tuzunu ayarlayın ve servis yapın.

SAKALA ÇARPAN ÇORBASI (Sakala Sünen) (AFYONKARAHİSAR)

Yarım bardak yeşil mercimek
6 bardak et suyu
1 fincan ev makarnası (erişte)
3 kaşık un
2 soğan
4 kaşık tereyağ
1 kaşık salça
1 kaşık nane, tuz

Mercimekleri yıkayın, haşlayın ve suyunu süzün. Ayrı bir tencerede ince doğradığınız soğanı, iki kaşık yağ ve salçayla birlikte kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kavurun. Unu katarak bir iki defa daha çevirin. Mercimek, tuz ve et suyunu ekleyin. Kaynayınca erişteyi ilave edin, 15-20 dakika daha pişirin. İki kaşık yağı bir tavada eritin, içine nane koyun ve çorbanın üzerine gezdirin.

SEBZE ÇORBASI (ADANA)

1 orta boy kereviz
1 iri boy havuç
2 küçük boy patates
30 gr pırasa
1 orta boy soğan
1 demet dereotu
2 kaşık zeytinyağı
8 bardak tavuk suyu
1 yumurta
1 kaşık un
4 kaşık limon suyu
Taze çekilmiş karabiber, tuz

Kereviz, havuç ve patatesleri soyun, bir santimlik küpler halinde doğrayın. Pırasaları bir santim kalınlığında dilimleyin. Soğanları irice kıyın. Dereotunu ince kıyın. Zeytinyağını bir tencerede kızdırın, doğranmış sebzeleri içinde üç dört dakika renk almaları için kavurun. Tavuk suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, dereotunu katın, yaklaşık 25 dakika pişirin. Tuzunu ve biberini ayarlayın.

Terbiyesini için, bir kapta yumurtayı, un ve limon suyuyla çırparak karıştırın. Çorbanın suyundan bir kepçe karıştırarak terbiyeyi ılındırın. Terbiyeyi çorbanın içine boşaltın, karıştırın. Beş dakika daha pişirerek ateşten alın. Sıcak servis yapın.

SOĞAN ÇORBASI (ERZURUM)

3 büyük soğan
2 kaşık margarin
5 bardak et suyu
3 dilim dil peyniri
Maydanoz
Karabiber, tuz

Soğanları ince ince kıyın, yağda kavurun. Et suyu, tuz ve karabiber ilave edin, kısık ateşte yarım saat pişirin. Servis yapmadan önce dil peynirini ince dilimler halinde kesin ve çorbanın üzerine döşeyin. Üzerine kıyılmış maydanoz ekin, sıcak olarak servis yapın.

SULU YAYIM (KARABÜK)

Kibrit kutusu kadar kuru kıyma
1 bardak ev eriştesi
1 büyük domates
Yarım kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Tencereye yağı alın, rendelenmiş domatesi hafif ateşte pişirin. Pişince içine kıymayı ilave edin ve bir süre daha harlı ateşte kavurun. Üç buçuk bardak su ve tuz ekleyin. Kaynayan suya erişteleri atın, yumuşayıncaya kadar pişirin. Üzerine karabiber serperek servis yapın.

SÜT ÇORBASI - 1 (ADANA)

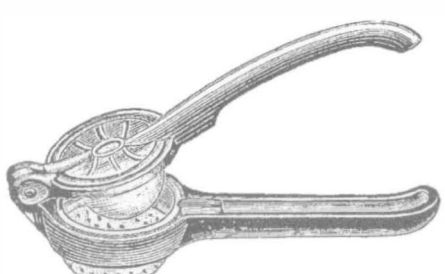
1 bardak süt
1 litre et suyu
3 kaşık katı yağ
3 kaşık un
50 gr beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Yağda unu kavurun, et suyunu ilave edin, bir taşım kaynatın. Sonra sütü ekleyin, bir taşım daha kaynatın, ateşten alın. Beyaz peynir, kıyılmış maydanoz ilave edin, tuzunu ayarlayın. Üzerine kırmızıbiberli yağ gezdirerek servis yapın.

SÜT ÇORBASI - 2 (TRABZON)

1 kg süt
2 kaşık şeker
1 bardak pirinç
1 fincan çekirdeksiz üzüm
1 çay kaşığı kişniş
2 kaşık fındık içi

Mümkünse manda sütünden yapın. İçine şeker, pirinç, çekirdeksiz üzüm ve kişniş katarak pişirin. Sıcak sıcak servis yapmadan hemen önce üzerine fındık serpin.



SÜTLÜ ÇORBA (MALATYA)

1 bardak kuru fasulye
1 bardak nohut
1,5 bardak dövme
3 kg süt
3 bardak şeker

Bir gün önceden fasulye, nohut ve dövmeyi ayrı ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün sularını dökerek yıkayın. Ayrı ayrı haşlayın. Nohutların kabuklarını çıkarın. Büyükçe bir tencereye hepsini koyun, süt ve şekeri de ilave ederek bir süre daha pişirin. Arzuya göre sıcak ya da soğuk servis yapabilirsiniz.

SÜTLÜ KABAK ÇORBASI (TRABZON)

300 gr balkabağı (ya da kara kabak)
1 litre süt
Şeker
Tuz

Balkabağının ya da kara kabağın kabuğunu soyduktan sonra ince ince dilimleyin, suda yıkayın, kaynamakta olan sütün içine atın. Tuzunu ayarlayın, kabak eriyip sulu bir bulamaç haline gelinceye kadar kaynatın.

Arzuya göre içine şeker de koyabilirsiniz. Yine arzuya göre muhallebi kıvamında bırakabilirsiniz.

ŞALGAM ÇORBASI (SİVAS)

100 gr kıyma
5-6 baş iri şalgam
1 kâse bulgur ya da pirinç
2 kaşık tereyağ ya da margarin
2 kuru soğan
Tuz

Şalgamları iri göz rendeden geçirin. Arzuya göre tuzla ovarak acı suyunu giderin.

Bir iki kaşık margarin ve bir iki baş doğranmış soğanla sokarıcı hazırlayın. Kıymayı, (ya da arzuya göre kuşbaşı et, kemikli kavurma da olabilir), bir kâse dolusu bulguru ya da pirinci, bir iki litre kaynayan suda sokarıçla birlikte kaynatın. Bulgur pişmek üzereyken rendelenmiş şalgamları atın. O da pişince ateşten indirin.

ŞEHRİYE ÇORBASI (SİVAS)

Yarım bardak arpa şehriye
8 bardak su ya da kemik suyu
2 kaşık tereyağ
1 kaşık salça
Yarım demet maydanoz
1 limon suyu
Tuz

Kızgın yağda salçayı kavurun. Üzerine su ya da kemik suyunu ilave ederek kaynatın, tuzunu ayarlayın. Kaynar çorbaya arpa şehriyesini atın, yarım saat pişirin. Şehriyeler şiştikten sonra ateşten alarak üzerine kıyılmış maydanoz ve limon suyu serpin, servis yapın.

TANDIR ÇORBA (KONYA)

1 bardak nohut
1 bardak kuru fasulye
1,5 bardak mercimek
1 bardak bulgur
1 bardak kıyma
1 soğan
1 kaşık tereyağ
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz



Akşamdan ıslattığınız nohutu ve fasulyeyi haşlayın. Diğer bütün malzemeyle birlikte bir tepsi güvece koyarak ocakta pişirin.

TARHANA ÇORBASI - 1 (ADANA)

1 bardak köy tarhanası
1 litre et suyu
250 gram yağsız koyun kıyması
1 kaşık tereyağ
1 rendelenmiş domates
Tuz

Tarhanayı bir bardak et suyu ya da suyla iyice karıştırarak 20 dakika ıslatın. Sonra ince bir süzgeçten geçirin. Bir tencerede kaynattığınız bir litre et suyuna tuz ve tarhana ekleyerek tekrar kaynatın.

Bir başka tencerede kıymayı tereyağla kavurun. Üç dört dakika kavurduktan sonra domatesi ilave edin. Kavrulan domatesli kıymayı çorbayla karıştırın ve bir iki taşım kaynatarak servis yapın.

TARHANA ÇORBASI - 2 (SİVAS)

1,5 bardak tarhana
1 bardak kara nohut
4 bardak et suyu
Yarım kilo kuşbaşı et
1 kaşık tereyağ
Yarım kilo çelem (lahana)
Yarım kilo ıspanak
1 kaşık kuru nane

Akşamdan ıslattığınız tarhana ve nohutu bol et suyunun içine atarak pişmeye bırakın.

Diğer tarafta kuşbaşı etleri tereyağda iyice kavurun. Pişmekte olan çorbaya çelem, ıspanak ve kavrulmuş etleri ilave edin. İyice piştikten sonra üzerine tereyağda yaktığınız naneyi dökerek servis yapın.

TARHANA ÇORBASI - 3 (EDİRNE)

4 kaşık tarhana
50 gr margarin
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
1 kâse kızarmış ekmek (kruton)
Tuz

Tarhanayı bir bardak suyla ıslatarak iki saat bekletin. Pişireceğiniz zaman tuz ve üç bardak su ekleyin ve kaynayıncaya kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra ocağı kısın, beş dakika pişirin. Kırmızıbiberi yağda yakın, kızarmış ekmek küpleriyle birlikte tarhananın üzerine koyarak servis yapın.

TARHANA ÇORBASI - 4 (BOLU)

150 gr köy tarhanası
1 bardak et suyu ya da su
2 kg et suyu ya da su
100 gr yağsız kıyma
3 kaşık tereyağ
1 iri domates
1 kaşık kuru nane
Tuz

Tarhanayı bir bardak et suyu ya da suyla iyice karıştırarak 20 dakika ısıtın. Sonra ince bir süzgeçten tamamen süzün. Bir tencerede kaynamış iki kilo et suyuna tarhanayı karıştırarak ilave edin ve tekrar kaynatın.

Küçük bir tencerede kıymayı tereyağda üç dört dakika kavurun. Kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve ince doğranmış domatesleri katın, iki dakika daha kavurduktan sonra domatesli kıymayı çorbanın içine ilave edin.

Tarhanayı kısık ateşte karıştırarak, koyulaşıncaya kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın. Pişen çorbayı bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Kalan yağı naneyle birlikte kızdırın, çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.



TARHUN ÇORBASI (KONYA)

Yarım kilo kemikli kuzu eti
2,5 kaşık un
1 yumurta
1 bardak süzme yoğurt
6 bardak et suyu
1 kaşık kuru tarhun
Tuz

Eti bir tencereye koyun. Üzerini aşacak kadar su içinde ateşe oturtun. Bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Kapağını kapayın, yumuşayıncaya kadar haşlayın. Süzdürerek sudan çıkarın, ince ince didikleyin.

Unu, yumurta ve yoğurtla birlikte bir kaba koyun. Et suyunun bir bardağını katın, çırparak karıştırın.

Etleri kaynattığınız tenceredeki suyu temiz bir tencereye süzün. Eğer altı bardaktan az ise su ekleyerek altı bardağa tamamlayın. İçine yoğurtlu karışımı yedirin. Didilmiş etleri katın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak koyulaştırın. Tarhunu ekleyin. Biraz daha karıştırın, ateşten alın. Tuzunu ayarlayın.

TAVUKLU PİRİNÇ ÇORBASI (ADANA)

Yarım tavuk
1,5 litre tavuk suyu
1 kaşık yağ
1 kaşık salça
1 kahve fincanı pirinç
Kuru nane
Karabiber, tuz

Tavuğu parçalara ayırarak bir buçuk litre suyla haşlayın. Tavuğun suyunu süzerek ayrı bir kaba aktarın. Haşlanmış tavuk etlerini yarım kaşık yağ ve salçayla iyice kavurun. Daha sonra üzerine tavuk suyunu dökün. Kaynamaya başlayınca yıkanmış pirinci ilave edin ve pişmeye bırakın. Çorba pişince üzerine karabiber ve nane serpin, kızgın yağ gezdirin.

TIRŞIK ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

1 çay bardağı dövme
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı fasulye
1 kâse yoğurt
2 kaşık nar ekşisi
1 demet gavur pancarı
Alabildiği kadar un
Kimyon
Karabiber, tuz

Dövmeyi bir süre pişirin. İçine önceden haşladığınız nohutla fasulyeyi dökün. Daha sonra yoğurt ve nar ekşisi ekleyin. Pişmesine yakın kıyılmış pancar ilave edin, baharat ekleyin ve üzerine örtecek kadar un serpin. Ocağı kapayın, tencerenin üzerine kalın bir bez örterek ekşimeye bırakın. Sabah tencerenin üzerindeki hamuru dört beş saat pişirin.

TOĞA ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

1 bardak un
2 yumurta
1 bardak süzme yoğurt
1 çay bardağı göce (aşurelik buğday)
Yarım bardak nohut
2 kaşık tereyağ
1 kaşık nane
Tuz

Unu, yumurta ve süzme yoğurtla karıştırın. Biraz su ilavesiyle ateşe koyun ve tekrar karıştırın. İçine pişmiş nohut, göce, yani kaynamış buğday ve beş bardak su ilave ederek pişirin. Tuz ve kuru nane ekleyerek ateşten indirin, üzerine tereyağ dökün, servis yapın.

TOPALAK ÇORBA (ADANA)

Yarım kilo ince bulgur
250 gram yarma
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 kaşık yağ
1 kaşık salça
Sarmısak
Yeterince ekşi
Nane
Kırmızıbiber
Tuz

Bulgurla yarmayı derin bir tepsiye koyun, üzerine bir miktar sıcak su dökerek yoğurun. Bu karışımdan parçalar alarak bilye gibi yuvarlayın. Topalakları kaynamış suya atın. İçine haşlanmış nohutları da ilave ederek iyice pişirin.

Diğer tarafta bir tavada yağ, salça ve baharat karışımını kaynatarak sosunu hazırlayın. Kâselere koyduğunuz çorbayı sos ilavesiyle servis yapın.

TOYGA ÇORBASI (KARAMAN)

3/4 bardak nohut
3/4 bardak iri bulgur
2 bardak süzme yoğurt
2 kaşık un
1 yumurta
200 gr ince kıyılmış kuzu eti
3 kaşık katı yağ
1 kaşık kırmızıbiber
1 çay kaşığı kuru nane
Tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Bulguru yıkayarak süzün.

Yoğurdu, unu ve yumurtayı bir tencereye koyun, çırparak karıştırın. İçine nohutu, bulguru ve eti katın. Sekiz bardak su koyun, ateşe oturtun ve sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, içindeki malzemeler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayın. Yağı, kırmızıbiber ve naneyle birlikte kızdırın, çorbanın içine boşaltarak sıcak olarak servis yapın.

TUTMAÇ (ADANA)

300 gr kavrulmuş kıyma ya da haşlanmış mercimek
3 bardak un
8 bardak et suyu
2 bardak yoğurt
2 kaşık tereyağ
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 kaşık kuru nane
Tuz

Unu suyla yoğurarak hamur haline getirin. Normal kalınlıkta açtığınız hamuru karelere kesin. Önceden kavurduğunuz kıymayı ya da haşlanmış mercimeği hamurların ortalarına yerleştirerek küçük bohça biçiminde kapayın, bir süre güneşte bırakın. Kuruyan hamurları et suyunda haşlayın. Daha sonra yoğurt ilave ederek kaynatın. Ateşten aldığınız çorbanın üzerine tereyağda kızdırılmış pulbiber ve kuru naneyi gezdirin. Tuz ilave ederek servis yapın.

UN ÇORBASI (ERZİNCAN)

250 gr yağsız kıyma
1-2 soğan
2 kaşık tereyağ
1 kaşık salça
2,5-3 litre et suyu ya da su
3-4 avuç erişte
Maydanoz
1 bardak yoğurt
1 kaşık nane
Karabiber, tuz

Bir iki defa makinede çekilmiş yağsız ete tuz, karabiber ilave ederek iyice yoğurun. Islak avcunuzda fındık büyüklüğünde yuvarlayın. Kızgın yağda hafif pembeleştirin. Diğer taraftan incecik kıyılmış soğanı yağla hafif sarartın, salçayı ezerek ilave edin, kavurun, sonra et suyu ya da su ilave edin, tuzunu ayarlayın (buna sohariş denir). Kaynamaya başlayınca erişte, kıyılmış maydanoz ve daha önce hazırladığınız köfteleri ilave edin. Eriştesi pişince ateşten indirin. Yoğurdu bir bardak suyla ezin ve çorbaya ilave ederek karıştırın. Üzerine nane serperek servis yapın.

YALANCI EKŞİLİ (ADANA)

Yarım kilo dövme
Yarım kilo nohut
1 tatlı kaşığı sumak
1 bardak zeytinyağı
1 tatlı kaşığı salça
Kimyon
Nane
Karabiber, tuz

Dövmeyi, nohutu ve sumağı bol suyla kaynatın. Ayrı bir tavada yağ, salça ve baharatla sosunu hazırlayın ve dövmeyle nohut karışımının üzerine dökün.

YALANCI PAÇA (ADANA)

1 soğan
2 kaşık tereyağ
1 kaşık salça
2 diş sarmısak
1 limon suyu
1 litre et suyu
Yarım bayat ekmek
Toz kırmızıbiber
Tuz

Yağın yarısıyla küp biçiminde doğradığınız soğanları pembeleştirin. Üzerine salçayı koyarak eritin ve önceden dövülmüş sarmısağı, limon suyunu, tuzu, toz biberi, et suyuyla birlikte bu karışıma ekleyin. Bayat ekmeği küp biçiminde doğrayarak kalan yağda kavurun. Kıtır kıtır olunca kâselere doldurduğunuz çorbanın üzerine serpin.



YALANCI TARHANA (Taze Tarhana) (BİLECİK)

3 kaşık un
2 kaşık ayçiçek yağı
1,5 kaşık domates salçası
3 kaşık süzme yoğurt
1 parça damla sakızı
1 kaşık kuru nane
Tuz

Un, yağ ve salçayı bir tencerede karıştırın. Ateşe koyun, iki üç dakika karıştırarak pişirin. Altı bardak suyu azar azar ekleyerek tenceredeki karışıma yedirin. Tuzunu ayarlayın. Yoğurdu ve dövülmüş damla sakızını ekleyin. Hiç topak kalmaması için sürekli karıştırın. Bir taşım kaynatın, ateşi kısın. Beş dakika daha pişirerek ocaktan alın. Üzerine nane serperek servis yapın.

YARMA ÇORBASI (ERZİNCAN)

150 gr kıyma
200 gr taze fasulye
2 soğan
50 gr margarin
1 domates
70 gr yarma
1 bardak yoğurt
5 sap maydanoz
5 sap dereotu
1 bardak sıvı yağ (kızartmak için)
Karabiber, tuz

Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler yaparak kızgın yağda kızartın. Fasulyeleri ayıklayın, ince ince enine kıyın. Soğanı mutfak robotunda çekin. Margarinde kavurun. İçine doğradığınız fasulyeleri ekleyin, kavurmaya devam edin. Domatesi küp biçiminde doğrayın ve karışıma katın. Yedi bardak su ilave edin, 20 dakika pişirin.

Fasulyeler piştikten sonra yarmaları katın, 15 dakika kaynatın. Kıyılmış maydanoz ve dereotu serpin. Servis yapmadan önce çorbaya bir bardak yoğurt karıştırabilirsiniz. Yoğurt kattıktan sonra çorbayı kaynatmayın.

YARPUZ ÇORBASI (ELAZIĞ)

Yarım bardak nohut
1 bardak aşurelik buğday
1 kaşık yarpuz
3 diş sarmısak
1 kg yoğurt
Tuz

Nohutu akşamdan ıslatın. Ertesi gün nohut, buğday ve yarpuzu bir tutam tuzla birlikte bir litre suda nohut ve buğday pişene kadar haşlayın. Soğumaya bırakın. Sarmısağı ezin ve bir bardak suyla birlikte yoğurda ilave edin. Yoğurdu soğumuş nohutlara katarak karıştırın. Çorbayı kısık ateşte ısıtın ve servis yapın. Yarpuz yerine aynı miktarda nane de kullanabilirsiniz.

YAYLA ÇORBASI (KARS)

2 kaşık pirinç
1 tatlı kaşığı un
1 bardak yoğurt
1 yumurta sarısı
1 domates
1-2 kaşık katı yağ
Kırmızıbiber
Nane
Tuz

Bir tencereye dört beş bardak su koyun, tuz ilave ederek kaynatın. Pirinci atın ve orta hararetli ateşte pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Diğer tarafta unu ve yoğurdu bir kâsede çatalla iyice ezerek karıştırın. Yoğurdun iyice ezilmesine dikkat edin. İçine yumurtanın sarısını ilave edin. Bir çay bardağı çorba suyu ya da sade suyu bu karışıma katarak sulandırın. Kaynamakta olan pirince karıştırarak dökün ve domates rendesini ekleyin. Bir iki taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. İkram ederken üzerine kırmızıbiberli kızgın yağ ve nane serpin.

Aynı çorbaya didilmiş tavuk eti, haşlanmış nohut katılarak da yapılır. Sade yapanlar da vardır. Ne pirinç ne de nohut kullanılır, yalnızca yoğurtla yapılır.

YOĞURT ÇORBASI *(Tahrinli) (ANKARA)*

Yarım bardak pirinç
10 bardak et suyu ya da su
2 bardak yoğurt
1,5 kaşık un
1 yumurta
Tuz

Üzerine:
Tahrin ya da nane
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 kaşık domates salçası
2 kaşık tereyağ

Pirinci et suyu ya da suda iyice haşlayın. Ayrı bir kapta yoğurt, un ve yumurtayı çırpın. Kaynayan pirincin içine yavaş yavaş katın. Sürekli karıştırın, tuzunu ilave edin. Kaynadığında ocağı kısın, üzerine tahrin serpin. Kırmızıbiber ve salçayı yağda eritin, çorbanın üzerine gezdirin. Tahrin yerine nane de kullanabilirsiniz.

YOĞURTLU ÇORBA *(MALATYA)*

1,5 bardak gendime
1 bardak nohut
2 kg yoğurt
1 kâse kıyılmış yarpuz ya da nane
Tuz

Bir gece önceden ıslattığınız gendime ve nohutun sularını dökün, yıkayın ve haşlayın. Soğuduktan sonra iyice çırptığınız yoğurt, yarpuz ve tuzu ilave edin. Soğuk olarak servis yapın. Yarpuz bulamadığınızda yerine nane de kullanabilirsiniz.

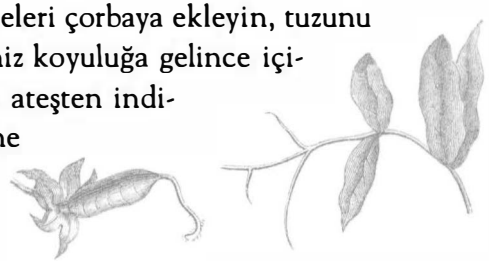
YOĞURTLU SEBZE ÇORBASI (KIRŞEHİR)

100 gr yarma
1 patlıcan
3 patates
1 soğan
6 tatlı sivribiber
Dolmalık biber
1 kaşık un
2 kaşık tereyağ
250 gr yoğurt
1,5 litre et suyu
1 yumurta
Nane
Kırmızıbiber
Tuz

Yarmayı bir gece önceden ıslatın. Patlıcanları alaca soyup dilimleyin. Patatesleri soyarak dilimleyin. Soğanı iri iri doğrayın. Biberleri üçe bölün. Bütün sebzeleri bir tencerede haşlayın.

Unla yağı orta ateşte pembeleşmeden kavurun. Yoğurdu bir kapta iyice karıştırarak ezin. Yoğurdu, yağ ve un karışımına ilave edin. Bir iki defa karıştırarak içine önceden hazırladığınız et suyunu dökün. Un kokusu gidinceye kadar iyice kaynatın.

Kaynamanın yarı yerinde haşladığınız sebzeleri çorbaya ekleyin, tuzunu ayarlayın. Kaynatmaya devam edin. İstediğiniz koyuluğa gelince içine çırpılmış yumurtayı karıştırarak dökün ve ateşten indirin. Üzerine kırmızıbiberle yağ gezdirin, nane serpin, servis yapın.



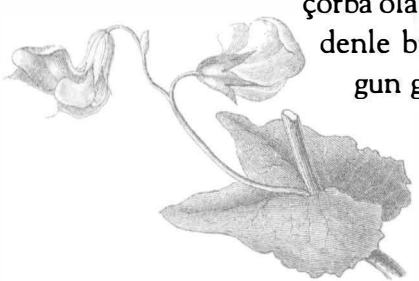
YUVALAMA ÇORBASI (GAZİANTEP)

2 bardak pirinç
100 gr çiğköftelik kıyma
Yeterince sıvı yağ
1 bardak nohut
1 yumurta
1 kg yoğurt
Kuru nane
Karabiber, tuz

Pirinci ıslatıp yıkadıktan sonra kıyma makinesi ya da robotta çekin. İncelttiğiniz pirinci köftelik kıyma, tuz ve karabiberle iyice yoğurun. Yuvarlanabilecek bir hamur elde edince ellerinizi sıvı yağa batırarak hamurdan küçük parçalar koparın, nohut iriliğinde yuvarlayın.

Hamur toplarını kaynayan tuzlu suya atarak bir iki taşım kaynatın, kevgire alın. Bir tencereye haşlanmış nohutu ve kevgirdekileri koyun. Mikserde bir yumurtayla çırptığınız yoğurdu yavaş yavaş ekleyin, üzerine kızgın tereyağ ve nane ekleyerek servis yapın.

Yuvalama, Gaziantep'te düğün (tören) yemeğidir. Ana yemek olarak verilir. Ancak İstanbul, Ankara gibi büyükşehirlere göçen Gaziantepli aşçılar bu yemeği çorba olarak takdim etmişler ve çorba olarak kalmıştır. Bu nedenle bu yemeğin tarifini çorbalar bölümünde vermeyi uygun gördük.



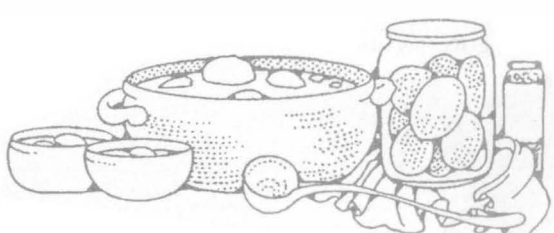
YÜKSÜK ÇORBASI (ADANA)

Yarım kilo un
2 yumurta
250 gr kıyma
1 soğan
Yağ
2 kaşık salça
3 bardak et suyu
1 bardak nohut
2 limon suyu
Karabiber, tuz

Yarım kilo unu hamur tahtasına eleyin. İçine yumurta, tuz ve su ilave ederek sertçe bir hamur yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru un serpilmiş tahtada açarak iki santimlik kareler halinde kesin.

Harcı için, kıymaya ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave ederek iyice karıştırın. Bu karışımı hamur karelerine koyun. Hamurun dört köşesini birleştirin.

Eritilmiş yağ, salça, et suyu ve nohutu kaynatın. Hamurları bu karışımın içine atarak su yüzüne çıkıncaya kadar yaklaşık yarım saat kaynatın. Limon suyu ilave edin. Pişen çorbayı, üzerine nane serperek servis yapın.



ACILI KARIŞIK SALATA (İZMİR)

200 gr karides
250 gr çiftlik mantarı
1 limon suyu
1 marul
Yarım kilo domates
1 kutu ton balığı konservesi
1 kavanoz mayonez
1 kaşık pulbiber
2 kaşık zeytinyağı
1 kaşık sirke
3 katı yumurta
Karabiber, tuz

Karidesleri kuru soğan kabukları koyduğunuz tuzlu suda haşlayın.

Başka bir tencerede, köklerini kestiğiniz çiftlik mantarlarını tuzlu suda haşlayın. Mantarlar ılıyınca, ince ince doğrayın, derin bir kapta bir limonun suyuyla karıştırın.

Marul yapraklarını yıkadıktan sonra ince ince doğrayın. Domatesi küçük parçalara kesin. Ton balığını ufak ufak parçalayın. Hazır mayoneze pulbiber katın.

Yumurtalar dışında bütün malzemeyi büyük bir kapta karıştırın, zeytinyağı, sirke dökün, tuzunu, biberini ayarlayın. Yumurtayla süsleyerek servis yapın.

AFYON SALATASI (Afiyan Salatası) (AFYONKARAHİSAR)

1 kg taze afyon
250 gr yeşil soğan
2 iri domates
1 demet maydanoz
1 limon suyu
2 kaşık zeytinyağı
Tuz

Bütün sebzeleri bol suyla iyice yıkayın. Afyon, yeşil soğan, domates ve maydanozu ince ince doğrayın, bir kap içerisinde karıştırın. Başka bir kapta limon suyu, tuz ve zeytinyağını, çatalla iyice karıştırarak beyazlatın. Salatayı servis yapacağınız zaman hazırladığınız sosu üzerine gezdirin ve karıştırın.

ANTALYA PİYAZI (ANTALYA)

2 bardak kuru fasulye
4 diş ezilmiş sarmısak
2-3 kaşık tahin
1 çay kaşığı kimyon
2 limon suyu
2 kaşık sirke
2 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz

Üst malzemeleri:
1 demet kıyılmış taze soğan
Yarım demet maydanoz
2 tatlı kaşığı pulbiber
2 domates
2 haşlanmış yumurta

Fasulyeleri akşamdan tuzlu su içinde bekletin, şişsinler. Fasulyelerin fazla beklemeden pişmesini istiyorsanız tuzlu su içinde beş dakika kaynatın. Kaynama suyunun içinde bir saat bekletin.

Şişmiş fasulyeleri orta ateşte tuzlu su içinde yaklaşık 20-25 dakika ön haşlamaya tabi tutun. Haşlama suyunu dökün, fasulyeleri yıkadıktan sonra tekrar tencereye koyun. Fasulyeleri ikinci kez, yarık yarık olup iyice pişinceye, tencerede çok az haşlama suyu kalıncaya kadar haşlayın ve soğumaya bırakın.

Pişmiş fasulyelerden iki üç kaşık kadarını alın, çukur bir kaba koyun. Çatalla iyice ezin ve üzerine sarmısak, tahin, kimyon, limon suyu, sirke, tuz ve zeytinyağı katın.

Bütün malzemeleri güzelce karıştırarak tenceredeki fasulyelerin üzerine dökün, harmanlayın.

Fasulyeleri çukurca bir servis tabağına aktarın. Kıyılmış taze soğan, kıyılmış maydanoz, pulbiber katarak karıştırın. Üzerini domates dilimleri ve ikiye bölünmüş haşlanmış yumurtayla süsleyerek servis yapın.

ANTEP SALATASI (GAZİANTEP)

5 domates
3 kuru soğan
1 baş sarmısak
3 yeşil biber
1 demet maydanoz
1 limon suyu
1 salatalık turşusu
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 kaşık kuru nane
1 kaşık sumak ekşisi
1 kaşık nar pekmezi
Tuz



Domatesi, kuru soğanı, sarmısağı, yeşil biberi salatalık turşusunu ince ince kıyın. Maydanozu doğrayın. İçine tuz, limon suyu, biber, nane, sumak ekşisi, salatalık turşusu, nar pekmezi ilave edin ve servise sunun.

AVRAT SALATASI (GAZİANTEP)

1 domates
1 kuru soğan
2 yeşil biber
2 diş sarmısak
Yarım demet maydanoz
2 limon suyu
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 kaşık nar ekşisi
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz

Domates, soğan, yeşil biber, sarmısak ve maydanozu çok ince, kuş gözü büyüklüğünde kıyarak harmanlayın. İki limonun suyunu sıkın, bir o kadar da su koyarak kıyılmış malzemelere karıştırın. Naneyi katın, tuz, pulbiber ve nar ekşisini de ekleyerek servis yapın.

AVUKMA (Çingene Salatası) (AYDIN)

2 baş kuru soğan
2 domates
1 salatalık
2 taze biber
Yoğurt
Yarım demet maydanoz
Çeyrek demet taze nane
Sıvı yağ
50 gr çökelek ya da beyaz peynir
Tuz

Bir tabak içine iki soğanı doğrayın, tuzla ovarak acısını giderin. Üzerine birkaç domates, salatalık ve iki taze biber, maydanoz ve nane doğradıktan sonra bol çökelek ya da beyaz peynirle kaplayın. Arzu edildiği kadar yağ dökerek iyice karıştırın. Peynir ve çökelek yerine katı yoğurt da koyabilirsiniz.

BABAGANNÜÇ (ADANA)

4 iri patlıcan
2 soğan
1 kaşık salça
1 kaşık yağ
1 domates
1 limon suyu
Karabiber, tuz

Patlıcanları közde iyice pişirdikten sonra soyun ve dövün. Halkalara doğradığınız soğanı, yağ ve salçayla kavurun. Dövdüğünüz patlıcanı da bu karışıma ekleyerek bir süre daha kavurun. Ocaktan indirin, servis tabağına alın, üzerine ince doğranmış domates, baharat ve limon suyu ilave ederek servis yapın.

BAHÇE SALATASI (Çipahorta) (İZMİR)

1 demet yeşil soğan
2 göbek salata
3 salatalık
1 demet pazı
1 demet roka
2 portakalın kabuğu
1 çavdar ekmeği

Sosu için:
1 limon suyu ya da sirke
Zeytinyağı
Karabiber, tuz

İnce soyulmuş portakal kabuğu dahil bütün malzemeleri makarna kalınlığında ince ve uzun doğrayın. Portakal kabuğunu haşlayın, diğer malzemelerin içine katın. Çavdar ekmeğini küçük parçalar halinde kızartın, sosla karıştırarak servis yapın.

Sosu, bir ölçü limon suyuna ya da sirkeye iki ölçü zeytinyağı, tuz ve karabiber karıştırarak hazırlayın.

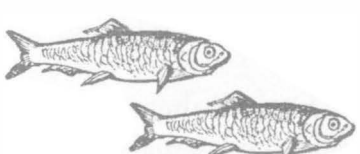
BALIK TURŞUSU (TRABZON)

1 kg balık
7-8 defne yaprağı
Limon yaprakları
2 diş karanfil
6-7 diş sarmısak
3 limon suyu
10-15 top karabiber
Tuz



Kolyoz, kefal, lüfer, hamsi, kılıç ya da mersin gibi balıklardan yapabilirsiniz. Önce balıkları temizleyerek filetosunu çıkarın, tuzlayın. Tuzlanmış balıkları yirmi dört saat bir tepsi içinde bekletin. Ertesi gün balıkları bol suyla iyice yıkayın. Yayvan, derin bir kabın dibine, defne ve limon yapraklarını dizin, top karabiber serpiştirin. Bir iki diş karanfil ekleyin, üzerine fileto balıkları düzgün olarak yerleştirin. Balık sıralarının arasına defne ve limon yapraklarını, çentilmiş sarmısakları koyun.

Balıkların istiflenmesi bitince, bir litre suda bir kaşık tuz eritin. İçine üç limonun suyunu sıkın. Hazırladığınız bu suyu balıkların üzerine dökerek bir ağırlıkla bastırın. Bu balık turşusu, iki üç gün içinde servise hazır olur. Yağlı balıklardan yapılırsa kışın yenmesi pek lezzetli olur. Buzdolabında bir ay saklayabilirsiniz.



BARTAVİT (Bartafit) (ADANA)

200 gr tahin
1 limon suyu
5-6 diş sarmısak
Kırmızıbiber
Önceden kalan kuru fasulye yemeği
Yarım ekmek
Kekik
1 kaşık tereyağ
Pulbiber
Tuz

Tahinle limon suyunu karıştırın, içine dövülmüş sarmısak, kırmızıbiber, kekik ve tuz ilave edin. Küçük küçük doğradığınız ekmekleri tabaklara yerleştirin, kuru fasulye yemeğiyle ıslatın. Üzerine tahinli karışımı dökün, kızdırılmış tereyağ, pulbiber ve kekikle servis yapın.

BAT (TOKAT)

1 1/4 bardak yeşil mercimek
1/8 bardak ince bulgur
1,5 bardak ceviz içi
2 sivribiber
1 domates
2 soğan
2 kaşık domates salçası
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım demet reyhan
Yarım demet nane
Yarım kaşık pulbiber
Asma yaprağı
Tuz

Mercimeği yıkayarak süzün. Bir tencerede iki buçuk bardak suyla bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Ocağı kısın, mercimekleri yumuşayıncaya kadar haşlayın. İçine bulguru katın, karıştırarak soğumaya bırakın.

Ceviz içini robottan hafif irice çekin. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin. Biberleri ve taze otları ince ince kıyın. Domatesleri küçük küplere doğrayın. Soğuyan mercimeğin içine salça, tuz, biber, soğan, domates ve yeşillikleri katın, karıştırın. Ceviz içini serpin, karıştırın, haşlanmış asma yaprağıyla servis yapın.

BEYAZ PEYNİRLİ DOMATES SALATASI (İZMİR)

150 gr beyaz peynir
3 domates
4 kaşık zeytinyağı
5 dal taze nane
Karabiber, tuz

Doğranmış domates ve beyaz peynirleri zeytinyağıyla karıştırın. Üzerine tuz, karabiber ve nane serperek servis yapın.

BEYAZ PEYNİRLİ PATLICAN SALATASI (İZMİR)

Yarım kilo beyaz peynir
1 limon suyu
Yarım bardak zeytinyağı
1 kg patlıcan
Orta büyüklükte salatalık
2 domates
2 biber
1 demet maydanoz

Peyniri püre haline getirin. Limon suyunun yarısıyla zeytinyağını karıştırarak çatalla çırpın ve püre halindeki peynire katın.

Patlıcanları kor ateşte kabukları kavruluncuya kadar pişirin, kabuklarını soyun, saplarını kesin. Ayıklanmış patlıcanı limon suyuyla ıslatıktan sonra ince ince doğrayın ve havanda ezerek macun haline getirin. Sonra peynirin içine dökerek iyice çırpın ve birbirine yedirin.

Servis tabağına boşaltın, üzerini salatalık, domates, biber dilimleri ve maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

BEYİN EZME SALATASI (İZMİR)

1 dana beyni
1 yumurta
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Yarım fincan zeytinyağı
Yarım limon suyu
Tuz

Haşlanmış ve zarı çıkarılmış beyni bir havanda yumurtanın sarısı, kırmızıbiber ve tuzla iyice dövün. Bu ezmeyi yayvan bir kaba koyun, zeytinyağı ve limon suyuyla iyice karıştırın. Kaymak gibi olunca haşlanmış yumurta aklarını üzerine ufalayın, servis yapın.

BEYİN TARATORLU (İZMİR)

1 koyun beyni
Yarım kaşık sirke
Yarım soğan
1 kaşık zeytinyağı
1 bardak tarator
Tuz

Bir kaba iki bardak su, sirke, halka halka doğranmış soğan, tuz ve zarı soyulmuş beyni koyarak on dakika kaynatın, ateşten alın, ılımaya bırakın.

Yarım saat sonra ılıyan beyni sudan çıkararak uzunlamasına yarım parmak kalınlığında dilimleyin ve servis tabağına sıkça dizin. Üzerine önce bir kaşık zeytinyağı sonra tarator dökün, servis yapın. Tarator için Cevizli Tarator (s. 104) tarifine bakabilirsiniz.

BIYIK (AYDIN)

Yarım kilo bakla filizi
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı limon suyu
Tuz

Taze bakla filizlerini, hemen alttaki dört beş yaprağıyla birlikte toplayın, yıkayın, süzün. Üzerine zeytinyağı, limon suyu gezdirin, tuzunu ayarlayın ve servise sunun.

BOSTANA (ŞANLIURFA)

3 iri domates
2 kaşık kıyılmış semizotu
1 soğan
1 kaşık kıyılmış nane
1 salatalık
2 kaşık kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı nar pekmezi
Kırmızıbiber
Tuz

Bütün sebzeleri olabildiğince keskin bir bıçakla, ince ve küçücük doğrayın. Tuz, biber ve nar pekmeziyle karıştırın. Kaşıkla yenecek kıvamda sulu bırakın. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis edin.



BÖRÜLCE SALATASI (AYVALIK - BALIKESİR)

Yarım kilo börülce
2 domates
1 limon suyu
2 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı sirke
1 dilim bayat ekmek
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz

Börülceleri ayıklayın. İyice yıkayın, ortasından ikiye kesin. Tencereye alın. Bir domatesi yıkayın, kabuklarını soymadan üzerine birkaç çentik atın. Tencereye ilave edin. Üzerini dört parmak geçecek kadar su koyun, bir tutam tuz atın. Tencerenin kapağını kapayın, börülceleri haşlayın. İyice yumuşadıkları zaman tencereden alın, süzgeçten geçirerek bir servis tabağında bekletin.

Kabukları ayrılmış domatesi tencereden çıkarın. Limon suyunu, iki diş dövülmüş sarmısağı, sirkeyi ve ufalanmış bayat ekmeği tencereye koyun. Zeytinyağını da ekleyin. Kalan bir domatesi çiğden rendeleyerek tencereye atın, iyice karıştırın. Börülcelerin üzerine bu sosu dökerek servis yapın.

CACIK (BİTLİS)

2 salatalık
250 gr yoğurt
2 diş sarmısak
1 kaşık sirke
1 kaşık zeytinyağı
Çeyrek demet dereotu
4 sap nane
Tuz

Salatalıkların kabuklarını soyduktan sonra ufak ufak doğrayın, tuzlayarak bekletin. Kaymağı alınmış yoğurda bir yandan bir bardak su katarken çatalla dövün. Salatalıkları ve ezilmiş sarmısağı ilave ettikten sonra tekrar karıştırın. Sirkeyle zeytinyağını da katın, üzerine kıyılmış dereotu ve kıyılmış taze nane serpin, servis yapın.

CEVİZLİ SALATA (ARTVİN)

1 bardak ceviz içi
5 salatalık
5 kaşık sirke
Tuz

Ceviz içini robottan geçirerek ya da havanda döverek ince çekilmiş duruma getirin. Salatalıkları, kabuklarını soyduktan sonra rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Rendelenmiş salatalıkları cevizle karıştırın. Tuzlayın, sirkesini koyun. İyice karıştırdıktan sonra bir tabağa aktarın, servis yapın.

CEVİZLİ TARATOR (İZMİR)

Yarım bardak ceviz içi
2 dilim ekmek içi
2 diş sarmısak
Yarım bardak zeytinyağı
1 tatlı kaşığı sirke
Tuz

Ceviz içini iyice dövün. Suda ıslatılmış ekmek içlerini sıkarak suyunu çıkarın. Sonra bir kap içinde yoğurun, sarmısak ve ceviz içiyle karıştırın ve havanda dövün. Bu arada damla damla sirke ve yağ katarak iyice yedirin. Tuzunu ayarlayın, iyice karıştırdıktan sonra servis yapın.



ÇİROZ SALATASI (İSTANBUL)

6 çiroz balığı
1 bardak sirke
3 kaşık zeytinyağı
1 demet dereotu
15 siyah zeytin

Çirozları döverek kemiklerini kırın, sonra kuvvetli bir ateşte üzerleri hafif bir renk alıncaya kadar pişirin. Pişen her balığı hemen bir beze sarın, balıkların üzerlerini iyice silerek yanmış kabukları temizleyin. Sonra her balığı kemiklerinden ayırın, küçük parçalar halinde bir tabağa dizin.

Bir cezveye sirkenin dörtte üçünü koyun, kaynatın, gezdirerek balıkların üzerine dökün. Üzerini örterek yarım saat bekletin. Yarım saat sonra balıkların sirkelerini süzün, sonra üzerine zeytinyağıyla tekrar sirke dökün, ince kıyılmış dereotu serpin ve zeytinlerle süsleyerek sofraya getirin.

ÇOBAN SALATASI (ERZURUM)

1 soğan
2 domates
4 yeşil biber
2 salatalık
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı limon
Tuz

Soğanı ince yarım halkalara doğrayın, tuzla ovarak diriliğini ve acısını alın. Yıkayın, servis tabağına koyun. Soğanların üstüne, küçük doğradığınız domatesleri ve yeşil biberleri ekleyin. Salatalıkların kabuklarını soyun, küçük doğrayarak ilave edin. Maydanozları da kıyarak üzerlerine serpiştirin. Zeytinyağı, limon ve tuz ilave edin, iyice karıştırdıktan sonra servis yapın.

ÇÖKELEK SALATASI (MALATYA)

Yarım kilo çökelek
250 gr yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Yeşil soğanları ince ince kıyın. Maydanoz ve dereotunu da kıyın, tuz ve kırmızıbiberle birlikte çökeleğe katarak iyice karıştırın.

DERYA SALATASI (İZMİR)

18 karides
12 tarak
12 istiridye
1 havuç
Yarım soğan
2 limon
1 tutam kekik
1 defne yaprağı
1 demet maydanoz
4 yumurta
1 bardak zeytinyağı
1 kaşık hardal
1 marul göbeği
100 gr yeşil zeytin
1 kaşık kapari
6 ançüez filetosu
Top karabiber, tuz

Bir kaba doğranmış havuç, yarım soğan, yarım limon suyu, limon kabuğunun sarısı, kekik, defne yaprağı, maydanoz, karabiber taneleri ve karidesleri koyun, tuz ve su ilave ederek haşlayın.

Başka bir kapta istiridyeleri ve tarakları kendi sularıyla haşlayın. Karideslerin kabukları çıkarın, istiridye ve taraklarla birlikte bir kaba koyun.

İki yumurtanın sarısı, bir limon suyu, tuz ve yeteri kadar zeytinyağıyla koyu bir mayonez yapın, içine hardal katarak iyice yedirin. Kayık bir tabağa marul yaprakları serin, üzerine istiridye, karides ve tarakları sıralayın, mayonezin üçte biriyle

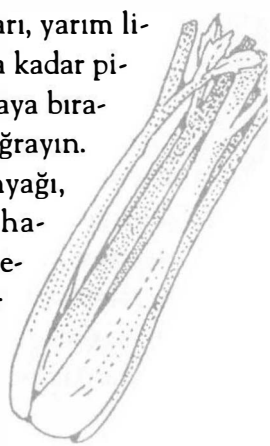
kaplayın. Kalan mayonezi bir kâseye koyun, çekirdeklerini çıkardığınız ve ince ince doğrandığınız yeşil zeytinleri mayonezin üzerine serpin. Kapari, ançüez filetosu ve dinlendirilmiş iki katı yumurtayla mayonezi süsleyin, salatanın yanında servis yapın.

DİL SALATASI (İZMİR)

1 dana dili
1 havuç
1 sap kereviz
Çeyrek bardak limon suyu
4 yumurta
1 kaşık hardal
Yarım bardak zeytinyağı
1 kaşık sirke
2 kornişon turşusu
Karabiber, tuz

Bir kabın içine dil, doğranmış havuç, ince kıyılmış kereviz yaprakları, yarım limon kabuğu, yeteri kadar tuz ve su koyarak dil iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Haşlandıktan sonra dili tencereden süzerek çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerindeki deriyi soyun ve ince dilimlere doğrayın.

Haşlanmış yumurta sarılarına hardal, biber, tuz, yeterince zeytinyağı, limon suyu ve sirke döktükten sonra çırparak bozadan sulu bir sos hazırlayın. Sosu dilin üzerine dökün ve yumurta aklarıyla tabağın üzerini süsleyerek servis yapın. Arzuya göre iki kornişon turşuyu zar doğrayarak salataya ekleyebilirsiniz.



DİL PEYNİRLİ DOMATES SALATASI (SAKARYA)

150 gr dil peyniri
4 domates
Karabiber, tuz

Domatesleri ikiye kesin, ortalarını oyun, tuz ve biber serpin. Peyniri kuşbaşı doğrayarak domateslerin içine doldurun. Sonra domatesleri fırına koyun, içlerindeki peynirler eriyinceye kadar tutun. Soğuduktan sonra servis yapın.

ERDEK HAVYARI (BALIKESİR)

250 gr tuzlu sardalya
100 gr Antep fıstığı
1 dilim ekmek içi
250 gr siyah zeytin
Yarım bardak zeytinyağı
1 limon suyu

Kılçıklarını çıkardığınız balıkları havanda dövün. İçine çekilmiş fıstık içi, ufalanmış ekmek ve çekirdekleri çıkarılmış zeytinin yarısını katın, yarım saat döverek macun haline getirin, porselen bir kâseye alın. Bir çatalla çırparak önce azar azar akıttığınız zeytinyağını yedirin, sonra çırpmaya devam ederek limon suyunu da azar azar katarak yedirin.

Hazırlanan salatanın az bir kısmını çekirdeklerini çıkardığınız zeytinlere doldurun. Salatayı kayık tabağa boşaltın. Üzerine çatalla desen yapın. Etrafına doldurulmuş zeytinleri dizin, servis yapın.

ERMENEK BATIRIĞI (KARAMAN)

1,5 kg domates
3 bardak ince bulgur
2 sivribiber
2 soğan
Yarım demet maydanoz
1 dal reyhan
1 bardak ceviz içi
Yarım kaşık acı kırmızıbiber
Marul, domates, salatalık, turşu
250 gr lahana yaprağı
250 gr asma yaprağı
Tuz

Domatesleri derince bir kaba rendeleyin. Bulguru içine boşaltın ve yaklaşık yarım saat şişmeye bırakın. Sivribiberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin. Biberleri, bir soğan, maydanoz ve reyhanla birlikte ince ince kıyın. Ayrı bir kapta tuzla ovarak karıştırın.

Ceviz içini robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin. Domatesin içindeki bulgur hazır olunca, çekilmiş ceviz içini, tuzu ve soğanlı taze ot karışımını katın. Elinizle yoğurarak ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avcunuzun içinde yuvarlayın. Hafifçe sıkarak köfteler hazırlayın. Bu işlemi harcın yarısı tükeninceye kadar tekrarlayarak köfteleri hazırlayın. Kalan malzemeye yarım bardak su katarak çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Tuzunu ayarlayın, kırmızıbiber serpin, biraz kıyılmış maydanoz ve çekilmiş ceviz serpiştirin.

Köfteleri marul yaprakları, domates, salatalık, biber ve turşuyla, çorba kıvamındaki karışımı ise lahana yaprakları, asma yaprakları, haşlanmış bir soğan, domates ve salatalıkla servis yapın.

EZME SALATA (ADANA)

5 domates
2 soğan
Pulbiber
3 yeşil biber
Yarım demet maydanoz
Nane
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon suyu
1 tatlı kaşığı sumak
Tuz

Bütün malzemeleri iyice yıkayın. Domatesleri soyduktan sonra ufak ufak doğrayın. Küçük kareler halinde doğradığınız soğanları, tuz ve pulbiberle ovun. Temizlediğiniz biberleri, maydanozu ve yeşil naneyi ince ince kıyın.

Bütün malzemeyi iyice karıştırdıktan sonra üzerine yağ, limon suyu ve sumak karışımını gezdirerek servis yapın. Domatesleri ve biberleri közledikten sonra doğrarsanız ezmenin tadı daha güzel olur.

FASULYE KAVURMASI (TRABZON)

1,5 bardak barbunya fasulyesi
6-7 diş sarmısak
3 soğan
Yarım bardak sıvı yağ
Tuz

Fasulyeleri bir gece önceden ıslayın. Aynı suyun içinde iyice yumuşayana kadar haşlayın, suyunu süzün.

Sarmısakları mercimek büyüklüğünde doğrayın. Soğanları piyazlık doğrayın ve yağda yanmamasına dikkat ederek kavurun. İyice yumuşadıkları zaman sarmısakları da ilave ederek bir dakika daha kavurun ve fasulyeleri ekleyin. Fasulyeleri neredeyse ezilene kadar kavurmaya devam edin. Tuzlayın, servis yapın.

FETTE (ADANA)

Yarım kilo nohut
1 limon suyu
1 çay bardağı tahin
4-5 diş sarmısak
Kimyon
10 dilim ekmek
2 kaşık tereyağ
Kırmızıbiber
1 demet maydanoz
Tuz

Nohutları bir gün önceden suda bekletin. İki parmak arasında ezilecek kıvama gelinceye kadar haşlayın. Bir bardak haşlanmış nohutu delikli kepçeyle tencereden alın, kabuklarını çıkararak havanda dövün. Limon suyunu tahinle karıştırın, içine ezilmiş nohutları ilave edin. Nohutun haşlama suyundan ekleyerek bu karışımı biraz inceltin. Boza kıvamına gelince dövülmüş sarmısak, kimyon ve tuz ilave edin, karıştırın.

Bir tepsiye hafif kızartılmış ekmek dilimleri yerleştirin, tenceredeki nohut ezmesini ve bir miktar haşlama suyunu üzerine dökün.

Tereyağı kızdırın, kırmızıbiberle karıştırın ve tepsideki nohut ezmesinin üzerine dökün. Hepsinin üzerine tahinli karışımı sıvayın. İki kaşık ayırdığınız nohutlarla süsleyin. Aralarına kimyon, kıyılmış maydanoz gezdirin. Sıcak ikram edin.



FETTÜŞ (ADANA)

10 siyah zeytin
100 gr tulum peyniri
2 domates
2 sivribiber
2 soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze nane
2 pide
Yarım bardak sızma zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın, ikiye bölün. Peyniri ufalayın. Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin. Soğanları, biberleri, maydanozları ve naneleri ince ince kıyın.

Pideleri iki santimlik kareler biçiminde kesin. Yağın iki kaşığını tavada kızdırın. Pideleri tavaya yerleştirerek altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Bir servis tabağına yayın. Doğradığınız malzemelerin hepsini bir kapta karıştırın. Tuzu, kırmızıbiberi ve kalan yağı iyice harmanlayın. Karışımı pidelerin üzerine yerleştirerek servis yapın.



GELİN TURŞUSU (AYDIN)

Yarım kilo sivri yeşil biber
10 sarmısak
1 bardak sirke
2 dal taze kekik
2 dal taze fesleğen
2 dal taze biberiye
5 defne yaprağı
Zeytinyağı
Dereotu ya da maydanoz
Kırmızıbiber
10 top karabiber
Tuz

Sivribiberleri, kızgın zeytinyağlı tavada alt üst ederek kızartın, tuzlu sarmısaklı sirkeye yatırın. Üzerine kekik, fesleğen, biberiye, defne, top karabiber koyun. Kapağını kapayarak buzdolabında üç beş gün bekletin.

Kayık bir tabakta, üzerine sızma zeytinyağı, kıyılmış dereotu ya da maydanoz ve kırmızıbiber serperek servis yapın.

Bu salatayı biberin yanı sıra barbunya ve dilbalığıyla da yapabilirsiniz. Yalnız onları kızartmadan önce unlamalısınız.

HAVUÇ BÖRTME (ZONGULDAK)

1 kg havuç
4 diş sarmısak
2 bardak süzme yoğurt
3/4 bardak zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Tuz

Havuçları kazıyın, rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Sarmısakları dövün, süzme yoğurtla çırparak karıştırın. Yağı tencerede kızdırın, havuçları içine atın, karıştırarak yağa bulanmalarını sağlayın. Tuzunu ve biberini ayarlayın, kapağını kapayarak dört beş dakika orta ateşte pişirin.

Ocaktan indirerek beş dakika ılımaya bırakın. Ilımış havuçları, sarmısaklı yoğurtla karıştırın. Bir servis tabağına aktarın, soğuk olarak servis yapın.

HAVUÇLU PEYNİR SALATASI (İZMİR)

4 havuç
250 gr yağlı beyaz peynir
2 kaşık zeytinyağı
2 kaşık sirke
1 tutam kırmızıbiber
1 bardak mayonez
Tuz

Havuçları temizleyip yıkadıktan sonra içlerini sebze oyacağıyla oyarak odunsu kısımları çıkarın ve üç santim uzunluğunda kesin. Porselen bir kâseye ezilmiş beyaz peynirle iki kaşık zeytinyağı koyun, karıştırarak birbirlerine yedirin ve havuçların içine doldurun, tabağa dizin. Sirkeyi, kırmızıbiber ve tuzla çırparak sosu hazırlayın ve havuçlara dökün. Üzerine bir bardak mayonez ilave ederek servis yapın.

HAYDARİ (ADANA)

Yarım kilo süzme yoğurt
Yarım demet dereotu
Tuz

Dereotunu ince ince kıyın, tuzla birlikte süzme yoğurda katarak iyice karıştırın.

HIYAR SALATASI (İZMİR)

3 hıyar
Yarım demet maydanoz
Yarım fincan sirke
3/4 fincan zeytinyağı
Birkaç zeytin
Tuz

Hıyarları soyduktan sonra halka halka doğrayın ve bir tabağa dizin. Üzerlerine maydanoz serperek on dakika bekletin. Bir kaba sirkeyle zeytinyağı koyun, tuz ilave edin, iyice çırptıktan sonra salatalıkların üzerine dökün, üzerlerini zeytin taneleriyle süsleyerek servis yapın.

İZOT (Biber Reçeli) (ŞANLIURFA)

Yarım bardak ceviz içi
2-3 diş sarmısak
1 kaşık biber salçası
1 kaşık domates salçası
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı köfte baharı
Tuz

Ceviz içini ve ayıklanmış sarmısağı havanda dövün. Bir kapta bütün malzemeleri karıştırın. Elde ettiğiniz hamuru ekmek üzerine sürerek servis yapın. İçli köfteyle de ikram edebilirsiniz.

KARNABAHAR SALATASI (EDİRNE)

1 karnabahar
1 havuç
1 maydanoz
1 demet dereotu
1 diş sarmısak
3 kaşık sirke
6 kaşık zeytinyağı
2 kaşık limon suyu
1 tutam şeker
1 demet yeşil soğan
Karabiber, tuz

Karnabaharı yıkayarak parçalara ayırdıktan sonra az tuzlu suda, şerit halinde doğranmış havuçla birlikte on dakika kadar haşlayın ve süzerek soğumaya bırakın.

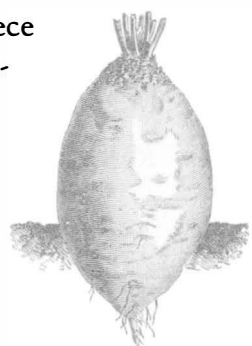
Maydanozu ve dereotunu yıkayıp kuruladıktan sonra ince ince doğrayın. Çok ince doğranmış sarmısak, sirke, zeytinyağı, limon suyu, tuz, karabiber, şeker, kıyılmış maydanoz, dereotu ve soğanı iyice karıştırın. Bu sosu havuçlu karnabaharın üzerine dökerek bekletin. Daha sonra üzerine bir miktar tuz ekerek servis yapın.

KAYA KORUĞU TURŞUSU (MERSİN)

Yarım kilo kaya koruğu
1 baş sarmısak
Yarım bardak zeytinyağı
1 bardak sirke

Kaya koruklarını ayıklayın, yıkayın ve bol su koyduğunuz bir tencerede on dakika kaynatın. Çıkararak suyu süzülmeye bırakın.

Diğer yandan sarmısakları dövün, sirke ve zeytinyağıyla karıştırın. Bu karışımı kayık tabağa dizdiğiniz kaya koruklarının üzerine dökün. Bir gece buzdolabında beklettikten sonra servis yapın. Kaya koruğunun turşusunu kurduktan sonra gerektikçe çıkararak sunmanız da mümkündür.



KEREVİZ SALATASI (TEKİRDAĞ)

1 yaprak kereviz
100 gr dövülmüş ceviz içi
100 gr tulum peyniri
1 çay bardağı süt
4 kaşık zeytinyağı
1 kaşık üzüm sirkesi
Karabiber, tuz

Kerevizin dış yapraklarını soyarak alın, yıkayın, süzün. İyice kuruladıktan sonra fındık büyüklüğünde doğrayın, üzerine dövülmüş ceviz dökerek karıştırın ve servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin.

Diğer bir kapta yağlı tulum peynirini sütle karıştırarak çatalla ezdikten sonra karabiber, tuz, zeytinyağı ve sirke karışımıyla sulandırın. Tuzunu karabiberini ayarlayın. Servis zamanı geldiğinde cevizli kerevizi dolaptan çıkarın ve üzerine peynirli karışımı dökerek servis yapın.

KEŞİR SALATASI (ANTAKYA - HATAY)

1 kg mor havuç
1 kuru soğan
1 kaşık kuru iç ceviz
Yarım kaşık pulbiber
5 kaşık yoğurt
2 kaşık zeytinyağı
1 demet maydanoz
Tuz

Havuçları rendeleyin. İnce doğradığınız soğanı yağda pembeleştirin. Rendelediğiniz havucu ilave ederek biraz daha kavurun. Ocaktan alın, soğuduktan sonra ceviz, biber, tuz ve yoğurtla karıştırın. Servise sunarken üzerine zeytinyağı gezdirin ve maydanozla süsleyin.

KISIR (ADANA)

Yarım kilo ince bulgur
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
Yarım demet nane
4 domates
3-4 yeşil biber
1 kaşık biber salçası
Yağ
2 limon suyu
Kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Derin bir kapta bulguru bir bardak sıcak suyla ıslatarak şişmeye bırakın.

Diğer tarafta yeşil soğan, maydanoz, nane, domates ve yeşil biberi küçük küçük doğrayın. Islanmış bulgura önce salça, yağ, tuz, limon suyu ve baharat koyarak karıştırın. Daha sonra yeşillik, biber ve domates ilave edin, karıştırın. Mevsimine göre marul, haşlanmış lahana ya da asma yaprağıyla servis yapın. (Limon suyu yerine nar ekşisi de kullanabilirsiniz.)

(KÖPOĞLU SALATASI) Bak. PAPAZ MANCASI (s. 128)

KURU FASULYE PİLAKİSİ (MALATYA)

2 bardak kuru fasulye
1 soğan
2 diş sarmısak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 kaşık salça
Yarım çay bardağı pirinç
1 kaşık nane
Tuz

Akşamdan ıslattığınız kuru fasulyeyi haşlayın. Bir başka tencerede küçük küçük doğradığınız soğanı ve sarmısağı zeytinyağında kavurun, salçayı ilave edin, tuzlayın, suyunu da koyduktan sonra kaynamaya bırakın. Kaynayınca haşlanmış fasulyeleri ilave edin, bir süre sonra pirinci de katarak suyunu çektirin. Tabağa alın, naneyle süsleyerek soğuk olarak servis yapın.

KURU FASULYE TAVASI (GİRESUN)

1 bardak kuru fasulye
Yarım demet maydanoz
1 demet taze soğan
3 yumurta
Kuru nane
Karabiber, tuz

Akşamdan ıslattığınız kuru fasulyeyi haşlayın. Maydanozu, taze soğanı ince ince doğrayın. Kuru fasulyeler soğuduktan sonra bütün malzemeleri karıştırın. Az yağlanmış bir tavaya dökerek önce bir tarafını kızartın, sonra düz bir kapakla çevirerek diğer tarafını da kızartın. Tabağa alarak soğuk olarak servis yapın.

KUYMAK (ARTVİN)

6 kaşık mısır unu
100 gr tereyağ
Yarım kilo Trabzon peyniri

Mısır ununu tereyağla yakmadan iyice kavurun. Trabzon peynirini ufaladıktan sonra ekleyin, sürekli karıştırarak eritin. Peynir tamamen eriyince bir buçuk bardak suyu yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Koyu muhallebi kıvamına getirin. Sıcak sıcak servis yapın.

Özellikle mısır ekmeğiyle yenmesi tavsiye edilen kuymağı, dilerseniz son anda çırpılmış yumurta ilave ederek de servis yapabilirsiniz.

KÜFLÜ ÇÖKELEK SALATASI (MERSİN)

750 gr küflü çökelek
1 soğan
2 domates
2 biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
5 sap taze nane



Çökeleği bıçakla ince ince kıyın. Küçük doğranmış soğanı da katarak iyice yoğurun. Domatesin kabuklarını soyun, küçük küçük doğrayın ve biberle birlikte ilave edin. Üzerine zeytinyağı koyarak karıştırın. Elinizle parçalar koparın, istediğiniz bir biçim verin. Dilerseniz taze naneyle süsleyerek servis yapın.

LAHANA EZMESİ (RİZE)

2 demet karalahana
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 bardak mısır unu
1 kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Lahananın saplarını ayıklayarak yıkayın. İki bardak suyla 15 dakika haşlayın. Suyunu süzün. Üzerine sıvı yağ, tuz ve üstünü örtecek kadar su koyun, tekrar yarım saat haşlayın. Suyunu dökmeden mısır unu ekleyin, mutfak robotunda püre kıvamına gelene kadar çekin. Tekrar 20 dakika pişirerek kızdırılmış tereyağ ve karabiberle servis yapın.

LAKERDA (GELİBOLU - ÇANAKKALE)

Lakerda, hiç kuşkusuz torik balığından yapılır. Ancak torik çok az çıktığından ve çok pahalı olduğundan onun yerine palamut balığından da yapabilirsiniz.

10 kg palamut balığı (yıllık ihtiyacınıza göre)
1,5 kg tuz (5 kg'lık torbalarda satılan orta incelikte)

Palamut balıklarını tek tek ele alın. Palamut balığının başını ve kuyruk kısmını kestikten sonra iyice yıkayın. Gövdeyi üç parçaya bölün. Parçaların iliğini bir temiz süpürge çöpüyle iyice temizleyerek çıkarın. Üçer parçaya bölünmüş ve iliği temizlenmiş balıkları, büyükçe bir kap içinde tatlı suda 24 saat bekletin. Yirmi dört saat sonra tatlı sudan çıkardığınız balıkları, temiz bir bezle kurulayın ve tek tek tuzlayın. İyice temizlenmiş bir teneke ya da cam kabın dibine yarım santim kalınlığında tuz yayın ve üzerine balıkları dizin.

Kabın dibini bir sıra doldurduktan sonra üzerine yarım santim tuz koyun. Tekrar balık parçalarını dizin, üzerine tuz koyun. Bu işleme, balıklar bitinceye kadar devam edin. En üstüne de aynı kalınlıkta tuz koyduktan sonra bunların üzerine temiz bir tahta ve bir ağırlık yerleştirin. Buzdolabına ya da serin bir yere kaldırın.

Bir hafta sonra, tahta üzerindeki ağırlığı kaldırın. Tahtayı düşürmeden, elinizle bastırarak tenekeyi ters çevirin ve dibinde toplanmış bulunan suyu dökün. Bu sırada balıkların sarsılmamasına dikkat edin. Sonra da bir kapta bir kilo kadar sofra tuzunu suda eritin ve tenekenin içine dökün. Bu suyun balıkları örtecek kadar olmasına dikkat edin. Yani su, tahtanın üzerine çıkmalıdır. Tabii ağırlık da üzerinde bulunacak. Balıkları tekrar serin bir yere kaldırın, 20-30 gün sonra lakerda olmuştur.

Yeneceği zaman içinden yeteri kadar parça alın ve tekrar tahtasını ve ağırlığını yerleştirin. Keskin bir balık bıçağıyla lakerdanın derisini soyun ve bir iki saat tatlı suda bekletin. Daha sonra sudan çıkardığınız balığı süzün ve bir tabağa alın. Üzerine zeytinyağı gezdirin ve limon sıkın. Lakerdanız yenmeye hazırdır.

LALEZAR (BURSA)

1 kg patates
1 soğan
1 tatlı kaşığı margarin
1 kaşık sirke
Yarım limon suyu
1 demet maydanoz
2 dolmalık kırmızı biber
Karabiber, tuz

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyun. Ezerek püre haline getirin. Küçük küçük doğradığınız soğanı çiğ olarak patates püresine ekleyin. Tuzu, karabiberi, margarini, sirkeyi, yarım limon suyunu ilave edin. İyice karıştırın. Ceviz iriliğinde parçalar koparark elinizde yuvarlayın. Üzerine bastırarak bir çukur yapın.

Maydonuzu ince ince kıyın. Hazırladığınız patates toplarını maydanoza bulayın. Kırmızı biberleri bol suyla yıkayın. Tohum ve sap kısımlarını temizledikten sonra biberleri küçük küçük karelere kesin. Patates toplarının çukurlarına kırmızı biber doldurarak servis yapın.

MALOHTA (TRABZON)

2 kg taze fasulye
200 gr ceviz içi
1 baş sarmısak
1 kaşık kişniş
1 kaşık kırmızıbiber
2 limon
Tuz

Fasulyeleri ikiye kırarak haşlayın ve süzün. Ceviz, sarmısak, kişniş ve baharatı bir havanda dövdükten sonra üzerine limon suyu dökün. Elde ettiğiniz karışımı haşlanmış fasulyelerin üzerine dökün. Soğuk servis yapın.

MAMZAMA (EDİRNE)

2 patlıcan
250 gr yeşil biber
250 gr tatlı kırmızı biber
4-6 diş sarmısak
Yarım bardak zeytinyağı
Çeyrek bardak sirke
Tuz

Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyun ve kıyın. Yeşil biberi iyice yıkayın. Közlenmiş kırmızı biberlerle birlikte incecik doğrayın. Sarmısağı ayıklayarak tuzla birlikte havanda dövün. Bütün malzemeyi karıştırdıktan sonra üzerine zeytinyağı ve sirke ekleyin. Yarım saat buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.

MELENGİÇ TURŞUSU (İZMİR)

Çitlembik ağacının filizlerini mevsiminde toplayarak sarmısak ve salamurayla kavanoza basın. Yirmi gün süreyle kavanozları alt üst edin. Gerektikçe kavanozdan çıkardığınız turşuya zeytinyağı ekleyerek salata olarak ya da et yemeklerine katmak için kullanın.

MERCİMEK SALATASI (MALATYA)

1 kâse yeşil mercimek
1 baş kuru soğan
1 demet maydanoz
1 limon suyu
1 domates ya da turşu
Yarım fincan zeytinyağı
Tuz

Mercimekleri ayıklayın, yıkayın, suda haşlayarak süzün. Kuru soğanı halka biçiminde doğrayın, maydanozu ince kıyın, mercimeğe karıştırın. Üzerine zeytinyağı ve limon suyu dökün, tuzlayın. Domates dilimleri ya da turşuyla süsleyerek servis yapın.

MERCİMEKLİ HUMUS (ANTALYA)

1 bardak kırmızı mercimek
1 patates
1 havuç
1 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı sulandırılmış nişasta
4 dal dereotu
Tuz

Bir bardak kırmızı mercimeği yıkayın. Bir patates, havuç ve soğanın kabuklarını soyun. Küp biçiminde doğrayın. Bütün malzemeleri bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Orta ateşte sebzeler yumuşayıp suyunu çekene kadar haşlayın.

Bir çatal yardımıyla ezin. Koyu bir kıvam alınca içine bir çay bardağı zeytinyağının yarısını ve bir tatlı kaşığı sulandırılmış nişastayla tuzu katın. Karışımı bir süzgeçten geçirin. Kalan yağla servis tabağını yağlayın. Dereotunun yapraklarını ince kıyarak karışıma ekleyin. Servis tabağına boşaltın, soğuyunca istediğiniz biçimde keserek servis yapın.

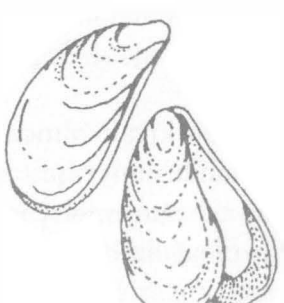
MİDYE PİLAKİSİ (İZMİR)

75 ayıklanmış midye
2 soğan
Yarım bardak zeytinyağı
2 havuç
1 patates
1 kereviz kökü
1 çay kaşığı toz şeker
4 diş sarmısak
1 domates
1 kaşık un
1 demet maydanoz
Tuz

Ayıklanmış midyelerin saçlarını kesin ve bol suda yıkadıktan sonra iyice süzün.

Kıyılmış soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine kazınıp doğranmış havuçları atın ve iki dakika soğanla kavurun. Soyduğunuz ve tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız patatesi ve kerevizi, sonra toz şekeri, sarmısağı ve tuzu katarak karıştırın. Sebzeler yumuşayınca üzerine kabukları soyulmuş, doğranmış domates, dörte üç bardak su ve un ilave ederek karıştırın ve iyice pişirin.

Sebzelerin suyu çekilince içine midyeleri koyarak iyice karıştırın. Beş dakika daha pişirin. Piştikten sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis yapın.



MİDYE SALATASI (İZMİR)

20 kabuklu midye
1 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet maydanoz
Yarım çay bardağı limon suyu
1 limon
Karabiber, tuz

Midyeleri iyice temizleyerek yıkadıktan sonra bir tencere suda iyice kaynatın. Kabukları açılan midyelerin içlerini çıkarın. Tekrar temizleyin ve yine bir tencere suda beş altı dakika daha kaynatın. Kaynayan midyeleri kevgirle alın ve servis tabağına dizin. Tencerede kaynayan su azalıncaya kadar buharlaştırın ve kalan suyu midyelerin üzerine dökün.

Soğanları ince ince doğrayın. Midyelerin üzerine serpiştirin. Bir kapta zeytinyağı, ince kıyılmış maydanoz, karabiber, tuz, limon suyu çırpın ve midyelerin üzerine dökün. Dilimlenmiş limonlarla süsleyerek servis yapın.

MUHAMMARA - 1 (ADANA)

2 soğan
200 gr tahin
200 gr ceviz
Pulbiber
Yarım bayat ekmek içi
2 kaşık biber salçası
2 baş sarmısak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 limon suyu
Tuz

Soğanları ince ince kıyın. Tahin, dövülmüş ceviz içi, soğan, bol miktarda pulbiber, limon suyu, ufalanmış bayat ekmek içi, biber salçası, tuz ve dövülmüş sarmısak ekleyerek iyice karıştırın. Bu karışımın üzerine kızdırılmış zeytinyağı gezdirerek servis yapın.

MUHAMMARA - 2 (GAZİANTEP)

1 bardak kırmızı biber
1 bardak zeytinyağı
1 çay bardağı ufalanmış kuru ekmek
4 diş sarmısak
1 bardak dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tutam kimyon
1 limon suyu
Maydanoz
Karabiber, tuz

Kırmızı biberi küçük bir kapta biraz suyla ıslatın. Biberler biraz şiştikten sonra zeytinyağı, kuru ekmek, sarmısak, şeker ve ceviz içini karıştırın. Baharat ve en son olarak limon suyunu ekleyin. Servis tabağına biçimli olarak dizin. Maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

MÜCEDDERE (GAZİANTEP)

1 bardak yeşil mercimek
1 kaşık sadeyağ
2 bardak pilavlık bulgur
Kırmızı pulbiber
10 kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Akşamdan ıslattığınız yeşil mercimeği sabah beş bardak su ve sadeyağla haşlayın. Kaynamaya başlayınca bulguru ilave edin, tuzlayın ve pilav gibi pişirin. Üzerine kırmızı pulbiber koyun, demlemeye bırakın.

Diğer tarafta soğanları piyaz doğrayın ve kızgın zeytinyağı içinde pembeleşinceye kadar kızartın. Demlenen mercimekli bulgurun üzerine bu kızarttığınız soğanları yayın.

PANCAR TURŞUSU (ESKİŞEHİR)

3 kg kırmızı pancar
2 baş sarmısak
1 bardak sirke
Yarım kilo tuz

Pancarları iyice yıkadıktan sonra üzerini kapayacak kadar suya koyun ve yumuşayıncaya kadar haşlayın. Suyunu süzün, kabuklarını soyduktan sonra dilimleyin. Turşu kabına dizin, üzerine dövülmüş sarmısak, sirke ve tuzla hazırladığınız karışımı, pancarları tamamen kapayacak biçimde koyun. Kabın ağzını iyice kapayın, on gün kadar bekletin.

PANCAR TURŞUSU SALATASI (İZMİR)

1 kg pancar başı
2 diş sarmısak
Yarım kilo sirke
1 kaşık zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
2 limon
Tuz

Sarmısağı dövün ve derince bir kapta bir kaşık zeytinyağı, tuz, sirke ve şekerle karıştırın.

Diğer tarafta pancarları suda pişirin, sıcak sıcak soyun ve ince yarım daireler halinde önceden hazırlamış olduğunuz sirkeli kaba doğrayın. Soğuyunca yemeklerin yanında limon dilimleriyle servis yapın.

PAPAZ MANCASI (Köpoğlu Salatası) (TEKİRDAĞ)

2 patlıcan
250 gr yeşil biber
4 domates
Yarım bardak zeytinyağı
Çeyrek bardak sirke
4 diş sarmısak
10 sap maydanoz
Yoğurt
Tuz

Patlıcan, biber ve domatesi ateşte közleyin. Kabuklarını soyduktan sonra bir tabakta ezin ve karıştırın. Zeytinyağı, sirke, tuz, dövülmüş sarmısak ekleyin, maydanozla süsleyerek servis yapın (arzuya göre yoğurt da katabilirsiniz).

PAŞA MEZE (İZMİR)

100 gr beyaz peynir
250 gr süzme yoğurt
Yarım bardak zeytinyağı
50 gr tulum peyniri ya da küflü peynir
4 sap maydanoz
4 sap dereotu
Pulbiber



Çukur bir kapta peynirleri ufalayarak süzme yoğurda katın. İyice karıştırarak katı hamur kıvamına getirin. Bu karışıma zeytinyağını yavaş yavaş ekleyerek yedirin. Üzerine dereotu ya da maydanoz koyun, meze olarak servise sunun. Tulum peyniri yerine, küflü peynir de koyabilirsiniz. Arzuya göre üzerine pulbiber serpin.

PAŞA PİLAVI (BOLU)

5 sarı patates
1 limon suyu
Yeterince zeytinyağı
1 demet taze soğan
2 yumurta
Yarım demet maydanoz
4 yeşil sivribiber
Kimyon, tuz

Bolu kaplıcalarının özgün bir yemeğidir. Pilav deyince akla bulgur ya da pirinç gelir. Ancak bu doyurucu yemek bir tür patates salatasıdır.

Kaynatılmış patatesleri soyun, kuşbaşı doğrayın ve dibi yuvarlak geniş bir kaba koyun. Diğer yandan limon suyunu bir kapta tuz ve zeytinyağıyla çırpın. Sıcak patateslerin üzerine gezdirin, bir iki sefer karıştırın. Zeytinyağını iyice emen patatesleri bir kayık tabağına yayın. Üzerine ince doğranmış soğanları döşeyin. Daha sonra lop yumurtaları halka halka keserek soğanların üstüne koyun. Hepsinin üstüne çok ince kıyılmış maydanoz serpiştirin. Çok ince doğranmış yeşil sivribiberlerle süsleyin. Artan zeytinyağını üzerine dökün. Arzuya göre üzerine bir tutam kimyon da ekebilirsiniz.

PATATES SALATASI (MALATYA)

1 kg patates
3 yumurta
2 kaşık domates salçası
1 fincan zeytinyağı
250 gr yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 limon
Kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Patatesleri ve yumurtaları haşlayın. Soğuduktan sonra küp doğrayın. Ayrı bir kapta salçayı zeytinyağında hafifçe ısıtarak karıştırın. Baharatı da salçaya katın. Sos soğuduktan sonra patateslerin üzerine dökün. Daha sonra kıyılmış yeşil soğan, maydanoz, dereotu ilave edin, limon suyu da dökerek iyice karıştırın.

PATATES PÜRE SALATASI (AYDIN)

Yarım kilo patates
1,5 fincan zeytinyağı
1 soğan
1 yumurta sarısı
Çeyrek demet dereotu
1 limon suyu
25 zeytin
Tuz

Patatesleri yıkadıktan sonra tuzlu suda haşlayın. Kabuklarını soyun, sıcak sıcak ezerek püre haline getirin. Üzerine zeytinyağı dökerek iyice yedirin. Patates zeytinyağını iyice çektikten sonra tuz, rendelenmiş soğan, yumurta sarısı, ince kıyılmış dereotu ve limon suyu katın, iyice karıştırarak salata tabağına yayın. Tabağın etrafına çekirdekleri çıkarılmış zeytin taneleri dizerek servis yapın.

PATLICAN PABUCAKİ (Midilli yemeği) (İZMİR)

5 iri patlıcan
1 soğan
2 çay bardağı zeytinyağı
3-4 domates
1 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
1 kibrit kutusu kadar lor peyniri
1,5 tatlı kaşığı şeker
1 yumurta
Un
Tuz

Patlıcanları diklemesine ortadan ikiye kesin, bir süre tuzlu suda beklettikten sonra hafifçe sıkarak tuzlu suda haşlayın. Pişince yağlanmış bir tepsiye dizerek küçük bir kaşık yardımıyla içlerini çıkarın, bir tahta üzerinde bıçakla ufalayın.

Rendelenmiş soğanları yağda kavurun. Patlıcan içlerini ilave edin ve iyice kavurarak pişirin. Sırasıyla küçük doğranmış domatesleri, beyaz peynir ve lor peyniri karışımını, şeker ve tuzu ilave ederek bir süre pişirin. Ocağı kapayın, yumurtaları tek tek bulamaca yedirin. Bu harcı tepside kayık biçiminde bekleyen patlıcanların içine yerleştirin. Üzerine biraz un serpin, fırınlayın. Soğuk ya da sıcak servis yapın. "Kabak Pabucaki"yi aynı tarifi kabakla uygulayarak hazırlayabilirsiniz.

PATLICAN SALATASI (Yoğurtlu) - 1 (GAZİANTEP)

1 kg patlıcan
3/4 fincan zeytinyağı
Yarım limon suyu
250 gr yoğurt
10 yeşil biber
5 diş sarmısak
Tuz

Patlıcanları kuvvetli ateşte kabukları yanıncaya kadar közleyin ve kabuklarını soyarak temizleyin. Sonra patlıcanları içinde zeytinyağı bulunan kâseye koyun, üzerine tuz serpip limon suyu sıktıktan sonra çatalla karıştırın. Zeytinyağını patlıcanlara iyice yedirerek ezin. Macun haline getirdikten sonra içine yoğurt katın ve bunu da iyice yedirin.

Dört yeşil biberi ateşte közleyin, kabuklarını soyun ve içlerini çıkarın. İyice yıkadıktan sonra sarmısak ve tuzla havanda dövün. Sonra bunları da yoğurtlu patlıcanlara katın ve salata tabağına alın. Üzerlerine ateşte közlenmiş, kabukları soyulmuş ve iyice yıkanmış altı yeşil biberi oturtarak servis yapın.



PATLICAN SALATASI -2 (UŞAK)

1 kg bostan patlıcanı
1 domates
5 sivribiber
2 soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım bardak zeytinyağı
Yarım limon
Tuz

Patlıcanları birkaç yerinden bıçağın ucuyla delerek fırın tepsisine dizin. Fırın ızgarasında kabukları iyice yanıncaya kadar közleyin. Çıkarın, ılımaya bırakın. Domateslerin arkalarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küpler biçiminde doğrayın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin. Soğanları ve biberleri ince ince doğrayın. Maydanozları ince kıyın. Közlenmiş patlıcanların kabuklarını soyun, bir doğrama tahtası üzerine alın ve küçük küplere doğrayın.

Bir tencerede soğanları ve biberleri bir iki dakika yağda birlikte kavurun. Domatesleri katın, suyunu verinceye kadar karıştırarak pişirin. Patlıcanları ekleyin, tuzunu ayarlayın. Karıştırarak ateşi kısın ve yaklaşık on dakika pişirin. Pişen patlıcan salatasını ateşten alın, limon suyunu ilave edin, maydanozu serperek karıştırın. Ilıyınca servis yapın.

PAZI CACIĞI (MALATYA)

Yarım kilo pazı
4 diş sarmısak
3 bardak yoğurt
8 dal dereotu
Kırmızıbiber
Tuz

Pazıları yıkadıktan sonra bir tencerede kapağı kapalı olarak kendi suyuyla beş dakika haşlayın. Sarmısakları dövün, yoğurda karıştırın, tuzunu ayarlayın. Pazılar soğuyunca yoğurdun içine boca edin ve gerekirse kıvamı sulandırmak için su ilave edin. Üzerine dereotu ve kırmızıbiber serperek servise sunun.

PEYNİR SALATASI (İZMİR)

200 gr taze kaşar peyniri
2 sap kırmızı turp
1 salatalık
200 gr salam
1 demet yeşil soğan
1 limon suyu
1 sarmısak
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 tutam şeker
5 kaşık mısır özü yağı
3 kaşık zeytinyağı
Tuz

Peynirlerin yarısını küp, yarısını uzun ince doğrayın. Kırmızı turpların saplarını ayıklayın, yıkayın ve ince ince doğrayın. Salatalıkları ortadan ikiye ayırın. Çekirdekli kısmı çıkardıktan sonra ince ince dilimleyin. Sonra salamları ve yeşil soğanı da ince ince doğradıktan sonra yarım limon suyu katarak hep birlikte karıştırın.

Bir kâse içinde limon suyu, dövülmüş sarmısak, kırmızıbiber, şeker, tuz, mısır özü ve zeytinyağını iyice çırparak hazırladığınız sosu salatanın üzerine dökün, servis yapın.

PEYNİRLİ DOMATES SALATASI (İZMİR)

3 domates
300 gr dil peyniri
2 kaşık sirke
Yarım limon suyu
5 kaşık zeytinyağı
Birkaç fesleğen yaprağı
Karabiber, tuz

Domatesleri yıkadıktan sonra dilimleyin, dil peynirlerini de dilimledikten sonra bir tabağa karışık dizin, tuzunu biberini ayarlayın Sirke, limon suyu ve zeytinyağını üzerinde gezdirin ve fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

PİRPİRİM CACIĞI (MALATYA)

1 kg semizotu (pirpirim)
2 kâse yoğurt
4-5 diş sarmısak
Tuz

Semizotunu ayıklayın, yıkayın. Arzuya göre ister haşlayarak, ister haşlamadan sarmısaklı yoğurda karıştırın, tuzunu ayarlayın, servis yapın.

PİRPİRİM SALATASI (MALATYA)

1 kg semizotu
Sarımsak
1 fincan zeytinyağı
1 limon suyu
Domates
Tuz

Yaprak yaprak ayıkladığınız semizotunu iyice yıkayın, süzün ve bir salata tabağına alın. Diğer tarafta dövülmüş sarmısak, zeytinyağı ve limon suyunu iyice çırparak hazırladığınız sosu yaprakların üzerine dökün, tuzlayın, karıştırın. Domates dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

PİŞMİŞ SOĞAN SALATASI (ADANA)

Soğanları şişe dizerek köz üzerinde pişirin. Soyduktan sonra ince kıyın, tuzlayın ve üzerine yağla limon suyu dökün. Arzuya göre üstüne pulbiber ve sumak da serpebilirsiniz. Salatayla servis yapın.

ROKA SALATASI (İZMİR)

1 demet roka
1 domates
5 siyah zeytin
Yarım fincan sirke ya da limon suyu
Yarım fincan zeytinyağı
Tuz

İyice yıkanmış ve sapları kesilmiş rokayı salata tabağının ortasına yerleştirin, etrafına dilimlenmiş domates dizin. Domateslerin ortalarına ve üzerlerine zeytinleri yerleştirin. Bir kâsede sirke ya da limon suyu, zeytinyağı ve tuzu iyice çırpın, rokanın üzerine dökerek servis yapın.

SAKSAĞAN BEYNİ (İZMİR)

250 gr süzme yoğurt
Yarım bardak zeytinyağı
3 dal taze nane

Çukur bir kap içerisinde süzme yoğurda zeytinyağını yavaş yavaş karıştırarak yedirin. Üzerini taze nane yapraklarıyla süsleyin, meze olarak servis yapın.



SARDALYA SALATASI (TEKİRDAĞ)

10 sardalya
1 soğan
3 yeşil biber
1 domates
1 limon
1 fincan zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
Tuz

Balığın pullarını ve içini temizleyin, yıkayın ve tuzlayın. Bir tencerede, hafif ateşte 10-15 dakika kendi buğusuyla pişirin. Piştikten sonra servis tabağına alın.

Küçük küçük doğradığınız sebzeleri ve maydanozu karıştırarak aralarına ve etrafına yerleştirin. Limonla çırpılmış zeytinyağı döktükten sonra servis yapın.

SEMİZOTU SALATASI (İZMİR)

250 gr semizotu
2 demet sarmısak
1 havuç
1 tatlı kaşığı hardal
6 kaşık zeytinyağı
2 kaşık üzüm sirkesi
Karabiber, tuz

Semizotunun köklerini temizleyin. Taze yapraklarıyla saplarını doğrayın, sarmısağın saplarını kesip atın. Havucu yıkayıp kazıdıktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.

Hardal, tuz, karabiber, zeytinyağı ve sirkeyi karıştırarak iyice çırpın. Bunun içine semizotu ve havucu katın, karıştırın. Üzerine soyulmuş taze sarmısağı bütün olarak koyarak servis yapın.

SEMİZOTLU ÇİPAHORTA (İZMİR)

1 kg semizotu
2 kabak
2 patates
1 demet taze soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
250 gr kıyma
4 domates
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
Karabiber, tuz

Kabak ve patatesleri küp doğrayarak tuzlu su içinde bekletin. Semizotunu ayıklayın, yıkayın, süzülmeye bırakın. Taze soğanları ince ince kıyarak tencereye koyun. Zeytinyağı ilave edin, orta ateşte öldürün (taze soğan yoksa kuru soğanla da yapabilirsiniz). Kıymayı da ekleyerek hafifçe kavurun. İki rendelenmiş domatesi ilave edin, sulu kalacak biçimde pişirin.

Domatesler eridiğinde semizotunu, kabakları, patatesleri, kıyılmış maydanozu, dereotunu ve geriye kalan iki rendelenmiş domatesi, karabiberi, tuzu ekleyin, bir çay bardağı su ilavesiyle kısık ateşte pişirin.

SİRKELİ PIRASA (Sirkeli Cakcak) (GİRESUN)

2 kg pırasa
Un
5 diş sarmısak
1 fincan sirke
Yarım fincan sıvı yağ

Pırasanın beyaz kısımlarını uzun uzun doğrayın, haşlayın ve süzerek soğumaya bırakın. Sonra una bulayın, tavaya uzunlamasına (bir tarafı tavanın ortasında olmak üzere) dizin. Alt üst kızartın. Bir tepsiye koyun. Dövülmüş sarmısak, sirke ve bir fincan su karıştırın. Kızartılmış pırasanın üstüne dökün, on dakika kadar pişirin.

SOĞAN SALATASI (ELAZIĞ)

Yarım kilo soğan
Yarım demet maydanoz
1 kaşık domates salçası
6 kaşık limon suyu
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
4 kaşık zeytinyağı
10 siyah zeytin
Karabiber, tuz

Soğanların kabuklarını soyduktan sonra ince ince dilimleyin, elinizle tiftikleyerek halkalarına ayırın. Maydanozu ince kıyın. Soğanları derin bir karıştırma kabına aktarın. Salçayı, limon suyu ve zeytinyağıyla çırparak karıştırın. Tuzu ve biberleri katın. Maydanozu ve hazırladığınız sosu da ilave ederek soğanların iyice sosa bulanmalarını sağlayın. Bir tabağa aktarın, zeytinlerle süsleyerek servis yapın.

ŞAKŞUKA (ANTALYA)

1 kabak
1 patlıcan
1 patates
2 domates
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 soğan
1 diş sarmısak
1 çay kaşığı sirke
2 biber
Kızartmak için sıvı yağ
Tuz

Kabak, patlıcan ve patatesin kabuklarını soyarak küp biçiminde doğrayın. Patlıcanı tuzlayın, yarım saat bekletin. Yıkayarak suyunu süzün. Tavada sıvı yağı kızdırın. Önce patatesi, sonra kabak ve patlıcanı kızartın. Servis tabağına alın.

Sosu için, domateslerin kabuklarını soyarak çekirdeklerini alın. Küçük küçük doğrayın. Zeytinyağını tavaya alın, yemeklik doğradığınız soğanları kavurun. Domatesleri ilave edin. Domates suyunu çekene kadar bekletin. Ezilmiş sarmısak ve sirkeyi ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Biberleri küp biçiminde doğrayın, sıvı yağda kızartın. Kabak, patlıcan ve patates karışımının üzerine koyarak servis yapın.

TAHİNLİ TURP SALATASI (ADANA)

5 beyaz turp
3-4 turunç ya da 2 limon suyu
250 gr tahin
3 diş sarmısak
10 sap maydanoz
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

Turpların kabuklarını soyduktan sonra orta delikli rendeyle rendeleyin. On dakika bekletin, sonra iki avcunuzun arasında sıkın.

Turunçların kabuklarını soyun ve bir kaba suyunu sıkın. Bu turunç ekşisiyle tahini yavaş yavaş karıştırın, ekşiyi tahine iyice yedirin. Sulu yoğurt kıvamına gelince dövülmüş sarmısağı ve turpları karıştırın. Bir bardak su ilave ederek istenilen kıvama getirin. Kıyılmış maydanoz ve toz biberle süsleyerek servise sunun

TARATOR Bak CEVİZLİ TARATOR (s. 104)

TARATORLU BÖRÜLCE (İZMİR)

Yarım kilo taze börülce
1,5 bardak ceviz içi
4 diş sarmısak
4 dilim ekmek içi
3 kaşık limon suyu ya da sirke
1 bardak sızma zeytinyağı
Tuz

Börülcelerin iki ucunu ve kılçıklarını ayıklayarak üç santimlik parçalara ayırın.Yıkayın, süzün. Kaynamış tuzlu suda börülceleri hafif diri kalacak biçimde yaklaşık 15 dakika haşlayın. Suyunun dörtte üçünü süzün, kalanını bırakın. Ceviz içini robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin. Sarmısakları dövün. Ekmek içini suyla ıslatın, elinizle sıkarak bir kaba koyun. Cevizi ve ekmek içini birlikte robottan geçirin. Sarmısağı, tuzu, limon suyunu, zeytinyağını katın, robotu tekrar çalıştırarak koyu kıvamlı bir sos hazırlayın. Börülceyi kalan suyuyla birlikte bir servis tabağına alın. Üzerine taratorunu dökerek soğuk olarak servis yapın.

TAZE BÖRÜLCE SALATASI (BALIKESİR)

Yarım kilo taze börülce
Yarım bardak limon suyu ya da koruk suyu
1/3 bardak zeytinyağı
5 diş sarmısak
Tuz

Börülceleri, iki ucunu ve varsa kılçıklarını alarak ayıklayın, bütün bırakın. Yıkayarak süzün. Bir tencerede tuzlu su kaynatın, börülceleri içine atın, hafif diri kalacak biçimde yaklaşık 15 dakika haşlayın ve süzün. Soğumaya bırakın.

Sarmısakları dövün. Bir kapta, limon suyu, sarmısak, tuz ve zeytinyağını çırparak karıştırın. Ilımış börülceleri bir servis tabağına alın. Üzerlerine sosu gezdirerek soğuk olarak servis yapın.

TOLÇKA (TEKİRDAĞ)

1 kg patlıcan
3 yeşil biber
3 közlenmiş kırmızı biber
4 diş sarmısak
Yarım bardak zeytinyağı
Yarım bardak sirke
Tuz

Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyun ve kıyın. Yeşil biberleri iyice yıkayın. Közlenmiş kırmızı biberlerle birlikte incecik doğrayın. Sarmısağı ayıklayarak tuzla birlikte havanda dövün. Bütün malzemeyi karıştırdıktan sonra üzerine zeytinyağı ve sirke ekleyin. Yarım saat buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.

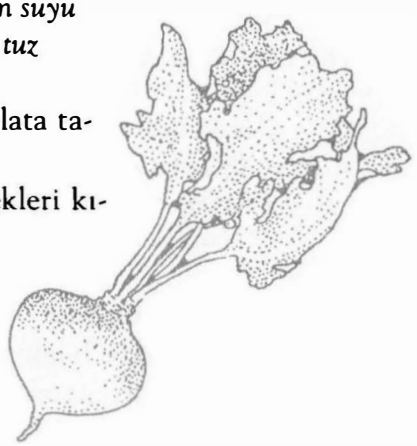
TULUM PEYNİRLİ DOMATES (AYDIN)

4 orta boy domates
100 gr tulum peyniri
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı limon suyu
Tuz

Domatesleri baş parmak kalınlığında kuşbaşı doğrayın. Üzerine tulum peynirini ufalayın. Zeytinyağı, limon ve tuz ekleyerek servise sunun.

TURP VE TERE SALATASI (İZMİR)

1 rendelenmiş turp
1 ince doğranmış tere
6 fesleğen sapı
7 kaşık zeytinyağı
1 diş sarmısak
3-4 dilim ekmek
Yarım limon suyu
Karabiber, tuz



Rendelenmiş turp, tere ve fesleğeni karıştırarak altı salata tabağına bölün ve buzdolabına koyun.

Bir tavada üç kaşık yağda sarmısakla birlikte ekmekleri kızartın.

Dört kaşık yağla limon, tuz ve karabiberi çırpın, salatanın üzerine dökerek karıştırın. Ekmekleri küçük küpler halinde salataya ilave edin ve servis yapın.

TUZLU BALIK (ZONGULDAK)

1 kg hamsi ya da palamut balığı
600 gr kaya tuzu
200 gr tuz
10 defne yaprağı
Zeytinyağı
Top karabiber
Limon suyu

Balıkları yıkayarak süzgeçte iyice süzülmeye bırakın. Palamut balığı tuzlayacaksanız ince bir şişi orta kemiğine sokarak iliğini temizleyin. Balıkları kaya tuzuyla karıştırın. Cam bir kavanozun dibine defne yaprağı koyun. Balıkların aralarına kaya tuzu serpin, biber ve defne yaprağı da koyarak kat kat kavanoza dizin. Kapağını sıkıca kapayın, salamura olmaları için üzerinde biriken suyu sürekli alarak serin bir yerde yaklaşık 15 gün bekletin. Kullanacağınız zaman biraz ılık sirkeli suda bekleterek yıkayın. Üzerine zeytinyağıyla limon suyunu gezdirerek servis yapın.

VARTABET (ADANA)

2 bardak kuru fasulye
4 diş sarmısak
1 bardak tahin
2/5 bardak limon suyu
2 kaşık zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Tuz

Kuru fasulyeleri bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Tencereye koyun, üzerlerini iki parmak aşacak kadar suda bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Kısık ateşte yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün.

Sarmısağı dövün. Derin bir kapta tahini, limon suyu, sarmısak ve tuzu çırparak karıştırın. Kuru fasulyeleri, hazırladığınız tahinli sosun içine boşaltın, karıştırarak bir servis tabağına alın. Yağı pulbiberle birlikte kızdırın, üzerine gezdirerek servis yapın.

YALANCI KUZU DOLMASI (AYDIN)

Yarım kilo kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı sirke
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz

Soğanları fırında bütün olarak közleyin. Sonra ikiye bölün ve bir kayık tabağa yerleştirin. Üzerine zeytinyağı, sirke, kekik, tuz ve pulbiberi ekleyin.

YOĞURTLU SALATA (İZMİR)

3 salatalık
1 bardak yoğurt
2 diş sarmısak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Çeyrek çay bardağı sirke
3 yaprak kereviz
Birkaç dilim şalgam
Tuz

Salatalıkları soyduktan sonra ince dilimlere doğrayarak tuzlayın ve bir kenarda bekletin. Diğer bir kapta, dövdüğünüz sarmısakları çatalla ezerek yoğurt, yağ, sirke ve doğranmış kereviz yaprağıyla karıştırın, salatanın üzerine dökün, şalgam dilimleriyle süsleyin.

YOĞURTLU DOMATES SALATASI (ORDU)

Yarım kilo domates
1 beyaz turp
5 diş sarmısak
1 bardak yoğurt
3 kaşık zeytinyağı
Tuz

Domatesleri yıkayın, doğrayın ve tuzlayın. Rendelenmiş beyaz turp ilave edin. Üzerine sarmısaklı yoğurdu dökün. Arzuya göre yoğurdun üzerine zeytinyağı da gezdirebilirsiniz.

ZAHTER SALATASI - 1 - (TARSUS - MERSİN)

1 bardak kuru zahter
3 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Yarım çay bardağı nar ekşisi
Tuz

Soğanları ayıklayarak yıkayın. Küçük küçük doğrayın. Zahterle karıştırın. Üzerini örtecek kadar zeytinyağı ekleyin. Pulbiber, tuz ve nar ekşisiyle karıştırın.

ZAHTER SALATASI - 2 - (ANTAKYA - HATAY)

1 demet taze kekik
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
2 domates
3 yeşil biber
1 kaşık nar ekşisi
2 kaşık zeytinyağı
Tuz

Kekiklerin yapraklarını dallarından ayıklayın. Taze soğanı çok ince kıyın. Maydanoz, domates ve biberleri çok ufak doğrayarak nar ekşisi, tuz ve zeytinyağıyla karıştırın. Kekik ve soğanların üzerine gezdirin. Yarı sıvı kıvamlı olarak kayık tabakta servise sunun.



ZEYTİNYAĞLI KABAK İÇİ (GAZİANTEP)

1 kg kabak
1 soğan
1 baş sarmısak
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz

Kabak içlerini ince ince doğrayın. Soğan ve sarmısakları ayıklayın, ufak ufak doğrayın. Zeytinyağını tencerede kızdırın, soğan ve sarmısakları atın, kabak içini ilave edin, tuzlayın ve pişirin. Serviste üzerine kıyılmış maydanoz ve toz kırmızıbiber serpin.

ZIRZ SALATASI (BİLECİK)

Yarım kilo ıspanak
1 kaşık zeytinyağı
Yarım demet taze soğan
1 çay kaşığı kişniş
2 diş sarmısak
Yarım kilo süzme yoğurt
2 haşlanmış yumurta
Maydanoz
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz

Ispanağı ince ince doğrayarak haşlayın. Yağ ve soğanla kavurun. Tuz, kişniş, sarmısak ve yoğurdu karıştırın. Soğumuş ıspanağı yoğurda ilave edin. Bu karışımı servis tabağına alın, üstüne yumurtayı dilimleyerek döşeyin. Maydanoz ve kırmızıbiber ekin.



BORANA (SAFRANBOLU)

1 yumurta
2 diş sarmısak
Yarım bardak yoğurt
1 kaşık tereyağ
Yarım kaşık kırmızıbiber
Biraz tuz ve sirke

Bir yayvan kapta su kaynatın. Kaynayan suya biraz sirke ve tuz atın ve içine yumurtayı kırın. Yumurta iyice katılaşınca kevgirle bir kaba alarak üzerine sarmısaklı yoğurt dökün. Biraz dinlendirin. Tereyağı eritin, bir kaşığa koyduğunuz kırmızıbiberin üzerine dökün, yoğurtlu yumurtanın üzerinde gezdirin. Sofraya getirin.

ÇEMENLİ YUMURTA (TOKAT)

2 kaşık katı yağ
250 gr yağsız kıyma
2 çay kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı çemen
2 çay kaşığı kimyon
5 yumurta
Karabiber, tuz

Yağı bir tavada eritin. Yağ kızınca, verdiği suyu çekinceye kadar kıymayı içinde kavurun. Salçayı, tuzu, karabiberi, çemeni ve kimyonu ekleyin. Bir bardak su ilave ederek biraz çekinceye kadar yaklaşık üç dört dakika pişirin. Yumurtaları dağıtmadan tavadaki kıymanın üzerine kırın ve tuzlayın. Yumurtalar biraz pişince kaşıkla dağıtarak karıştırın. İki dakika daha pişirerek ateşten alın, sıcak servis yapın.

ÇILBIR - 1 (BOLU)

10 yumurta
5 kaşık sirke
5 diş sarmısak
4 bardak yoğurt
3 kaşık sıvı yağ
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz

Altı bardak suyu sirke ve tuzla birlikte yayvan bir tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Yumurtaları birer birer, önce bir kaba kırın, sonra yavaşça suya kaydırın. Dağıtmadan pişirin. Bir seferde üç yumurtadan fazlasını suya atmayın.

Yaklaşık iki üç dakika pişirin, süzdürerek sudan alın ve içi soğuk su dolu bir kaba çıkarın. Sarmısakları dövün. Dört beş saat süzdürülmüş yoğurdu sarmısak ve tuzla çırpın. Yağı, kırmızıbiberle birlikte kızdırın.

Yumurtaları süzdürerek sudan alın, bir servis tabağına yerleştirin. Üzerine yoğurdu yayın. Biberli yağı gezdirerek servis yapın.

ÇILBIR (KIYMALI) -2 (TEKİRDAĞ)

10 yumurta
5 kaşık sirke
350 gr kıyma
2 kaşık un
2 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Altı bardak suyu sirkeyle birlikte yayvan bir tencereye koyun, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Yumurtaları birer birer önce bir kaba kırın, sonra yavaşça suya kaydırın. Kevgirle hafifçe çevirerek dağıtmadan yaklaşık iki üç dakika pişirin. Bir seferde üç yumurtadan fazlasını suya atmayın.

Bir teflon tavada verdiği suyu çekinceye kadar kıymayı kavurun. Unu serpiştirerek karıştırın. Üç kaşık su katın, karıştırarak kıyma suyunu çekinceye kadar pişirin. Tuzunu ve biberini ayarlayarak ateşten alın, bir servis tabağına yayın.

Yumurtaları süzdürerek kıymanın üzerine alın, tuz ve biber serpin. Yağı bir tavada kızdırın. Yumurtaların üzerine gezdirerek servis yapın.

ÇILBIR (SALÇALI) -3 (YOZGAT)

10 yumurta
1 kaşık domates salçası
Yarım bardak un
2 kaşık katı yağ
1 soğan
1 limon
Tuz

Yumurtaları un ve tuzla çırparak karıştırın. Altı bardak suyu yayvan bir tencereye koyun, salça ve tuzla bir taşım kaynatın. Ocağı kısın.

Hazırladığınız yumurtalı karışımı tenceredeki kaynar suya yavaşça boşaltın. Hiç karıştırmadan yumurtanın suyun yüzeyine çıkarak katılaşmasını bekleyin. Yaklaşık üç dört dakika pişirin, kevgirle süzdürerek ateşten alın.

Yağı bir tavada kızdırın. İnce kıydığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Hazırladığınız yumurtayı kavrulmuş soğan ve limonla birlikte servis yapın.

MENEMEN (TEKİRDAĞ)

8 yumurta
1 baş küçük soğan
2 kaşık margarin
4 dolmalık biber
Yarım kilo domates
5-10 sap maydanoz
Karabiber, tuz

Soğanın kabuğunu soyun, rendeleyin, yağı da ilave ederek kuvvetli ateşe oturtun. Tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Soğanlar pembeleşince tohumlarını temizlediğiniz ve ince ince doğradığınız dolmalık biberleri katın. Karıştırarak beş dakika kadar orta ateşte pişirin. Kabuğu soyulmuş, küçük küçük doğranmış domatesleri ilave edin. Ara sıra karıştırarak on dakika kadar pişirin. Üstüne başka bir kaba kırmış olduğunuz yumurtaları dökün. Tuz ve karabiber serperek karıştırın.

Yumurtaların akı pişince ocaktan indirin ve üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek sıcak sıcak servis yapın. Peynirli yapmak istiyorsanız domatesle birlikte 50 gram beyaz peyniri ufalayarak ekleyin.

MIHLAMA (ARTVİN)

5 yumurta
3 soğan
3 kaşık katı yağ
250 gr kıyma
Karabiber, tuz

Soğanları ince ince kıyın. Yağı tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katarak eze eze, verdiği suyu çekinceye kadar soğanlarla birlikte pişirin. Tuzunu ve biberini ayarlayın.

Yumurtaları dağıtmadan tavadaki kıymanın üzerine kıyın. Beyazı katılaşıp sarısı hafif sulu kıvama gelinceye kadar orta hararetteki ateşte yaklaşık üç dört dakika pişirin. Ocaktan alarak sıcak servis yapın.

MIKLA (KARAMAN)

8 yumurta
5 diş sarmısak
2,5 bardak süzme yoğurt
6 kaşık ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
Tuz

Sarmısakları dövün. Yoğurdu, sarmısak ve biraz tuzla çırparak karıştırın. Bir servis tabağına yayın. Yağın yarısını tavada kızdırın. İçine yumurtaların yarısını kırın. Tuz ve biber serpin. Yumurtaların beyazı katılaşıp sarısı hafif sulu kıvama gelinceye kadar orta hararetteki ateşte yaklaşık üç dört dakika pişirin.

Yumurtaları tavadan yoğurdun üzerine kaydırın. Kalan yağda, kalan yumurtaları aynı biçimde pişirin ve yoğurdun üzerine aktarın. Sıcak olarak servis yapın.

MIKLAMA (ÇORUM)

5 yumurta
750 gr ıspanak
2 soğan
150 gr pastırma
3 kaşık katı yağ
Tuz

Ispanakları ayıklayarak yıkayın. Süzdürerek ince ince doğrayın. Soğanı rendeleyin. Pastırmanın çemenlerini ayıklayarak küçük karelere doğrayın. Yağı tavada kızdırın, soğanları biraz yumuşayıncaya kadar kavurun. Pastırmaları katarak üç dakika soğanlarla birlikte kızartın. Kavrulmuş soğan ve pastırmalara ıspanağı ekleyin. Tuzlayın, kapağını kapayın, ıspanaklar suyunu verinceye kadar orta hararetteki ateşte pişirin. Suyunu çekinceye kadar yaklaşık üç dört dakika kavurun.

Ispanağın ortasında kaşığın tersiyle beş yuva açın. Bu yuvalara yumurtaları kırın. Yumurtaları, beyazı katılaşıp sarısı hafif sulu kıvama gelinceye kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

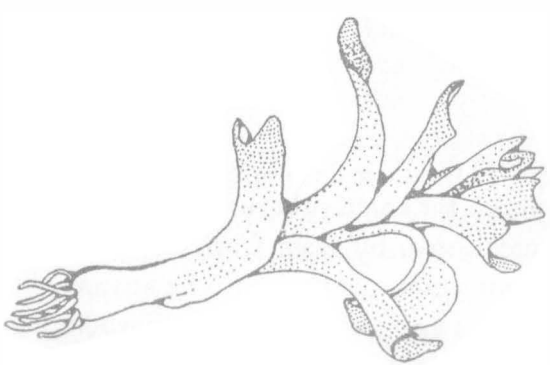
PIRASA MIHLAMASI (KARAMAN)

1 yumurta
1 kg pırasa
Yarım bardak un
1 bardak zeytinyağı
6 kaşık limon suyu
Tuz

Pırasaları ayıklayarak yıkayın. Yalnızca beyaz kısımlarını dört santimlik parçalar halinde doğrayın. Tencerede su kaynatın, pırasa parçalarını 15 dakika haşlayın, sudan alın.

Haşlanmış parçaları elinizde uzunlamasına yarıya kadar bölün. İç sargılarını çıkarıp pırasanın her bir katını yaprak biçiminde açın. Bu parçaları tuzlayın, unlayın. Yağı bir tavada kızdırarak pırasa parçalarını her iki yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

Bir tencereye üst üste bindirerek dizin. Yumurta ve limon suyunu çırparak karıştırın, yarım bardak su ekleyin, bu karışımı pırasaların üzerine gezdirin. Bir taşım kaynatarak ocağı kısın, 10-15 dakika daha pişirin, sıcak servis yapın.



TAZE FASULYELİ YUMURTA (ZONGULDAK)

5 yumurta
Yarım kilo taze fasulye
2 soğan
2 kaşık zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
2 kaşık maydanoz
2 kaşık dereotu
Karabiber, tuz

Fasulyeleri, kenarlarını alarak ayıklayın, ikiye ya da üçe bölün. Tencerede tuzlu su kaynatın, fasulyeleri on dakika haşlayın. Süzdürerek soğuk sudan geçirin.

Soğanları ince ince kıyın. Yağı bir tavada kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Tavaya yumurtaları kırın, tuzu ve karabiberi ekleyin. Sürekli karıştırarak katılaşıp parça parça oluncaya kadar yumurtaları pişirin. Fasulyeleri ve pulbiberi katın, karıştırın. İki dakika daha pişirin, ateşten alın. Maydanoz ve dereotunu karıştırın, ılık olarak servis yapın. Katı yağ kullanıyorsanız sıcak servis yapın.

YALOVA OMLETİ (YALOVA)

6 yumurta
Yarım kilo mantar
2/5 bardak sirke
3 soğan
3 kaşık limon suyu
3 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Mantarları yıkayarak süzün. Bir kapta sirkeyle 15 dakika bekletin. Soğanları ince ince dilimleyin. Üç bardak suyu bir taşım kaynatın. İçine limon suyunu katın. Mantarların sirkeli suyunu süzün, sudan geçirin ve kaynamakta olan suda iki üç dakika haşlayın. Süzdürerek her birini dörde bölün. Tavada, yağda soğanları kavurun, mantarları katarak üç dört dakika daha pişirin. Tuzunu ve biberi ayarlayın. Yumurtaları çırparak, tavadaki malzemenin üzerine boşaltın. Altları altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin, bir tabak yardımıyla ters yüz edin. Diğer tarafını da kızarttıktan sonra servis tabağına alın. Limon suyu gezdirerek servis yapın.

YUMURTA DOLMASI (BALIKESİR)

10 yumurta
5 yumurta sarısı
Yarım demet maydanoz
6 kaşık ayçiçek yağı
Karabiber, tuz

Bir tencerede oda sıcaklığındaki yumurtaları katı haşlayın, süzdürerek alın. Soğuk sudan geçirerek kabuklarını soyun. Maydanozu ince ince kıyın. Soyulmuş yumurtaları boylamasına ikiye ayırın, içinden sarılarını çıkarın ve bir kaba koyun. Üzerine iki çiğ yumurta sarısı katın. Maydanozu, tuzu ve biberi ekleyin, ezerek karıştırın. Bu harcı yarım yumurta beyazlarının içine bastırarak doldurun.

Yağı bir tavada kızdırın. Kalan yumurta sarılarını çırpın. Hazırladığınız yumurta dolmalarını çırpılmış yumurtaya bulayın, kızgın yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alın, sıcak olarak servis yapın.

YUMURTA TİRİDİ (YALOVA)

5 yumurta
1 soğan
5 domates
2 kaşık katı yağ
2 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber
Tuz

Soğanları ince ince kıyın. Domateslerin altına artı (+) biçiminde bir kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun ve küçük küplere doğrayın.

Bir tavada, soğanları yağda pembeleşinceye kadar kavurun, domatesleri katarak karıştırın. Domatesleri, verdikleri suyu çekinceye kadar pişirin. Tuz ve kırmızıbiber ekin. Yarım bardak su ekleyerek kısık ateşte beş dakika pişirin.

Yumurtaları tavadaki malzemelerin üzerine kırın, kapağını kapayın. Yaklaşık üç dört dakika pişirerek ateşten alın ve sıcak olarak servis yapın.

YUMURTALI KABAK (KONYA)

4 yumurta
2 kaşık tereyağ
2 orta boy soğan
8 kara kabak
4 orta boy domates
Tuz

Yağda ince doğranmış soğanları pembeleştirin ve yumurtaları kırın. Fazla parçalamadan katılaştırın ve üzerine önce doğranmış kabağı, sonra domates dilimlerini koyun, tuzlayın ve hafif ateşte çok az suyla pişirin. Yumurtalar üste gelecek biçimde servis tabağına çevirin.

YUMURTALI PATLICAN KÖZLEMESİ (ÇORUM)

5 yumurta
750 gr kemer patlıcanı
2 soğan
2 domates
4 sivribiber
3 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Patlıcanları yıkayarak kurulayın ve ateşte iyice pişinceye kadar çevirerek közleyin. Kabuklarını soyun, bir doğrama tahtası üzerine çok ince kıyın. Soğanları ince ince kıyın. Domatesleri küçük küpler biçiminde doğrayın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın.

Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Sivribiberleri ekleyerek bir dakika kadar kavurmayı sürdürün. Sonra domatesleri katın, suyunu verinceye kadar pişirin. Patlıcanı, tuzu ve karabiberi de ilave ederek karıştırın, iki dakika pişmeye bırakın.

Yumurtaları dağıtmadan patlıcanlı karışımın üzerine kırın. Yeniden tuz koyun, orta hararetteki ateşte üç dört dakika pişirin. Ocaktan alarak sıcak olarak servis yapın.



AHTAPOT GÜVEÇ (MUĞLA)

1 çay bardağı dövülerek pişirilmiş ve doğranmış ahtapot
2 kaşık zeytinyağı ve doğranmış yeşil biberle hazırlanmış domates püresi
1 kaşık kebere turşusu (kapari)
2 kaşık rendelenmiş kaşar peyniri
1 defne yaprağı
1 parça dil peyniri
2 parça kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
1 kaşık tereyağ
Maydanoz
Karabiber

Porsiyonluk güveç kabının dibine yeşil biberli domates püresini koyun. İçine rendelenmiş kaşar peynirini karıştırın ve sırasıyla ahtapotları, defne yaprağını, kebere turşusunu döşeyerek karabiber gezdirin.

Güveci, önceden 180-200° C ısıttığınız fırına beş dakikalığına verin. Çıkardıktan sonra malzemelerin üzerine dil ve kaşar peynirini döşeyin. Kırmızı pulbiberi gezdirin. Tereyağ katarak tekrar fırına verin.

Yaklaşık üç beş dakika sonra peynirler eriyince güveci fırından alın. Üzerine maydanoz serperek sıcak sıcak sofraya getirin.

ALBAKOR ÇİĞ BALIK (MUĞLA)

1 kg albakor balığı löp eti
Zeytinyağı
3 limon suyu
Karabiber, tuz

Beş-on kilo olabilen albakor balığının yalnızca bir kısmı yeterli olacaktır. Beyaz kısmından kuyruk ve derileri ayıklayarak çıkardığınız löp eti yarım santim kalınlığında şeritler halinde kesin. Çukur bir kabın içine koyun, üstünü bir parmak geçinceye kadar limon suyuyla doldurun, 15-20 dakika sonra, eti bembeyaz kesilince çıkarın. Kayık tabağa dizin, üzerine sızma zeytinyağı, limon, tuz, biber koyarak servis yapın. Çiğ balığı, hamsi, kolyoz ve palamuttan da yapabilirsiniz.

ASMA YAPRAĞINDA SARDALYA (ÇANAKKALE)

50 sardalya balığı
50 tane taze asma yaprağı

Marinad:
2 limon suyu
1 tatlı kaşığı toz beyaz biber
1 bardak zeytinyağı
Tuz

Sardalya balıklarının baş ve kuyruk kısımlarını koparmadan orta kılçıklarını dikkatlice çekerek çıkarın. Pullarını bıçakla kazıyın, yıkayın. Marinad malzemesini bir kâsede çırparak karıştırın. Balıkların suyunu iyice süzün, geniş bir kaba alın ve hazırladığınız karışımı dökerek bir süre dinlendirin.

Asma yapraklarının saplarını dipten koparın. Yapraklar tazeyse önce kaynar suya, sonra soğuk suya sokun, çıkarın. Salamuraysa, yaprakların tuzunun gitmesi için ılık suda beklettikten sonra yıkayın. Yaprakların parlak olan dış tarafları alta gelecek biçimde tezgâhta düzeltin. Yaprağın bir kenarına balığı yerleştirin, yuvarlayarak sarın. Önce ekli kısmı ateşe gelecek biçimde ızgarada iki tarafını çevirerek pişirin. Yaprakların renkleri değiştiğinde servis tabağına alarak sıcak servis yapın.

BALIK ÇORBASI (GELİBOLU - ÇANAKKALE)

Balık çorbasını, kırlangıç balığı, lipsos, iri kefal, çarpan balık denen iskipyoz (mana) iskorpit, mezgit, dülger balığı gibi beyaz etli balıklardan yapabilirsiniz. Bu balıkları ayrı ayrı olduğu gibi karışık olarak da kullanabilirsiniz.

1 kg balık
2 orta boy soğan
Yarım demet maydanoz
1 orta boy patates
1 orta boy havuç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı pirinç
2 yumurta
1 limon
Karabiber, tuz

Temizlenmiş balığı sekiz bardak suyla birlikte bir tencereye koyun. İçine kabuğu soyulmuş ve dörde bölünmüş soğanı, yarım demet maydanoz saplarıyla birlikte atın, tuzlayarak kaynamaya bırakın. Kaynama sırasında üzerinde toplanan köpüğü delikli bir kepçeyle çıkarın, balıkları büyükçe bir tabağa alın. Tencerede kalan suyu bir başka kaba süzün.

Diğer taraftan, patates ve havucu rendeleyerek bir tencerede yağda hafifçe kavurun. İçine, ayırdığınız balığın suyunu ekleyin. Ayıklanmış ve yıkanmış pirinci de katarak pişirin. Pirinçler pişince ocağı kapayın.

Bir kâse içinde iki yumurtayı bir limon suyuyla iyice çırpın. Balığın sıcak suyundan bu karışıma azar azar katın ve hepsini yavaş yavaş çorbaya ekleyin, karıştırın.

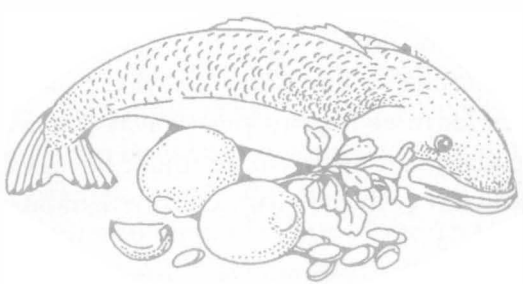
Pişmiş balıkları kılçıklarından ayıklayın ve fındık büyüklüğünde parçalara bölün. Bu parçalanmış balıkları çorbaya katın. Üzerine karabiber serperek kapağını kapayın ve demlenmeye bırakın.

BALIK DOLMASI - 1 (BİLECİK)

3-5 kg sazan balığı
1 bardak zeytinyağı
4 soğan
1 bardak pirinç
Çamfıstığı
Kuşüzümü
Şeker
1 demet maydanoz
1 demet nane
1 demet dereotu
Salça,
Karabiber, tuz

Sazan balığının içini dışını iyice temizleyin. Zeytinyağında soğanı kavurun, içine fıstıkları atın. Fıstıklar sararınca haşlanmış pirinci ilave edin, pirinçler şeffaflaşıncaya kadar kavurun.

Üzerini kapayacak kadar su koyun, yıkanmış kuşüzümü, tuz ve şeker ekleyin. Orta hararetteki ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alın, baharatı ve kıydığınız maydanoz, nane ve dereotunu karıştırarak balığın içine iyice doldurun. Balığın karnını bir iplikle dikin, üzerini salçayla sıvayarak fırına sürün. Sıcak servis yapın.



BALIK DOLMASI - 2 (ISPARTA)

2 kg büyük ve pullu bir balık
2 kaşık katı yağ
2 iri boy soğan
1 bardak iri bulgur
2 çay kaşığı kırmızıbiber
2 çay kaşığı kuru nane
Salça
Karabiber, tuz

Balığı temizleyerek yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Yağı tencerede eritin, ince kıydığınız soğanları kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz bulguru katın, iki üç dakika daha kavurun. Baharat ve yarım bardak su koyarak bir taşım kaynatın. Ocaktan alın, kapağını kapayın. On dakika dinlendirdikten sonra bulguru karıştırın, balığın karnına doldurun. İplikle balığın karnını sıkıca dikin.

Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin, üzerine yağ ve salça sürün. Önceden 180° C ısıttığınız fırına sürerek yaklaşık 35-40 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

BALIK EKŞİLİSİ (SAMSUN)

2 kefal balığı
5 soğan
20 diş sarmısak
Yarım demet maydanoz
7 kaşık katı yağ
4 bardak domates suyu
3/5 bardak limon suyu
Kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Balıkları yıkayın, süzün. Soğanları ikiye ayırarak piyaz doğrayın. Sarmısakları ince ince doğrayın. Maydonuzu ince ince kıyın. Yağı bir tencerede kızdırın, soğan ve sarmısakları pembeleşinceye kadar kavurun. Domates suyunu katın, bir taşım kaynatın. Limon suyunu, tuzu, biberleri ve maydanozu ekleyin. Balıkları, hazırladığınız sosun içine yerleştirerek bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağı kapalı olarak, yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

BALIK KEBABI (YALOVA)

1,5 kg alabalık
2 soğan
25 gr ıhlamur yaprağı
50 gr taze asma yaprağı
Yarım demet maydanoz
2 domates
2,5 kaşık kuşüzümü
Çeyrek bardak pirinç
1 limon
Yarım bardak ayçiçek yağı
3 kaşık çamfıstığı
Defne yaprakları
Karabiber, tuz

Balıkları yıkayarak süzün, tuzlayın ve bir kenarda bekletin. Soğanları dilimleyin, halkalarına ayırın. Ihlamur ve asma yapraklarını ve maydanozu ince ince kıyın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küpler biçiminde doğrayın. Kuşüzümlerini bir tel süzgeçte ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Pirinçleri ve kuşüzümlerini ayrı ayrı yıkayın ve süzün. Limonun kabuklarını soyun, dilimleyin.

Yağı tencerede kızdırın, fıstıkları altın sarısı renk alıncaya kadar kavurun. Soğanları katarak biraz pembeleştirin. Pirinçleri ilave edin, iki üç dakika daha kavurun. Asma yapraklarını, maydonuzu, domatesleri, kuşüzümlerini, karabiberi ve bir bardak suyun beşte ikisini ekleyerek bir taşım kaynatın. Bir dakika pişirin, ocaktan alın. Kapağını kapayarak beş dakika dinlenmeye bırakın.

Balıkların kılçıklarını temizleyin. İçlerine hazırladığınız harcı doldurduktan sonra bir fırın tepsisine yerleştirin. Aralarına defne yaprakları koyun. Üzerine limon dilimleri ve ıhlamur yaprakları döşeyin. Kalan suyu üzerlerine gezdirerek fırına sürün. Yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Fırından alın, sıcak servis yapın.

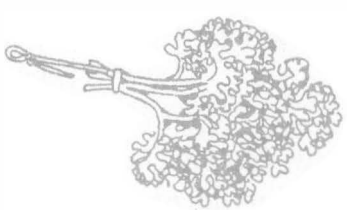
BALIK KÖFTESİ (TEKİRDAĞ)

450 gr torik filetosu
1 iri boy soğan
Yarım demet maydanoz
4 dilim bayat ekmek içi
1 yumurta
Yarım kaşık kuru kekik
Yarım bardak un
Karabiber, tuz

Filetoları yıkayarak süzün. Tencereye koyun, tuzunu ayarlayın, üzerlerini iki parmak aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın. Ocağı kısarak on dakika haşlayın, sonra kendi suyunda soğumaya bırakın.

Soğanı rendeleyin. Maydanozu ince ince kıyın. Ekmek içini ufalayın. Balık etlerini didikleyerek bir kaba koyun. İçine soğan, maydanoz, ekmek içi, yumurta, tuz, biber ve kekiği katın, yoğurarak bir köfte harcı hazırlayın.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak uzun köfteler yapın. Una bulayın, fazla unlarını silkeleyin. Yağı tavada kızdırın. Yağ kızınca köfteleri tavaya yerleştirerek her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek tavadan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.



BALIKLI BULGUR PİLAKİSİ (SİNOP)

5-6 ince dilim lakerda
2 soğan
1 bardak zeytinyağı
4 bardak bulgur
250 gr ıspanak ve pazı karışımı
5 sap maydanoz
5 sap dereotu
1 kaşık kuru nane
Tuz

Soğanları ayıklayın, çok ince halkalara doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını kızdırın, soğanları içinde sarartın. Pazı ve ıspanakları iyice yıkayarak çok küçük parçalara doğrayın. Doğradığınız pazı ve ıspanakları soğanın içine atın, devamlı karıştırarak öldürün. Bir süre sonra bulguru ilave edin, öteki malzemelerle karıştırarak kavurun.

Kavrulan bulgurların aralarını açarak lakerdaları yerleştirin. Tuzunu ayarlayın, yeterince suyunu koyun. Ağzını kapayarak pilav pişirir gibi pişirin. Bulgur suyunu çekip şişince ocaktan indirin, üzerine çok ince kıyılmış maydanoz, nane ve dereotu serpin. Tencerenin üzerine havlu örtün, demlenmeye bırakın. Bu yemek ılık yendiği gibi soğuk da ikram edilebilir.

BARBUNYA BALIĞI SULU KIZARTMASI (AYDIN)

1 kg barbunya balığı
Yarım bardak zeytinyağı

Balıkların pullarını temizleyin, yıkayın, süzün ve tavada az yağla kızartın. Sonra bütün balıkları kızgın tavanın içine doldurun ve bir bardak ılık suyu üzerlerine boca edin. Cızlamayla birlikte tavanın kapağını ve ocağın altını kapayın. Bir dakika sonra balıkları servise sunun. Sulu kızartmayı, tava yapımı uygun olan her türlü balıkla yapabilirsiniz.

BARBUNYA BUĞULAMASI (İZMİR)

1 kg barbunya balığı
2 kaşık tereyağ
4 domates
4 soğan
1 demet maydanoz
2 limon
Tuz

Temizlenmiş balıkları tuzlayın, yağladığınız tepsiye dizin. Üzerine doğranmış domates ve soğan ile kıyılmış maydanoz döşeyin. Fırına verin. Limon sıkarak servis yapın.

ÇANAKTA USKUMRU (ÇANAKKALE)

Uskumru, kolyoz, mezgit ya da istavrit
Soğan
Domates

Balıkları keskin bıçakla boylamasına kesin, biçimini bozmadan karnından kılçıklarını çıkarın.

Başka bir kapta ince kestiğiniz piyazlık soğanı biraz tuzla iyice karıştırın. Uskumruların içine ve üstüne bu karışımı koyun. Domatesleri kalın halkalar halinde keserek balıkları süsleyin, fırında pişirin.

ÇİĞ BALIK Bak ALBAKOR ÇİĞ BALIK (s. 156)

DEREOTLU BALIK (MALATYA)

Yarım kilo balık
1 çay bardağı sıvı yağ
1 fincan ceviz içi
3-5 diş sarmısak
1 demet maydanoz ya da dereotu
2 limon
Tuz

Balıkları temizleyerek tuzlayın. Sıvı yağda kızartın, tabağa koyun. Cevizi, üç beş diş sarmısak ve biraz tuzla iyice dövün. Temiz bir kâseye alın, bol limon sıkın. Biraz suyla hepsini birlikte ezin. Balıkların üzerine dökün. İnce kıyılmış maydanoz ya da dereotu serpin.

DİL BALIĞI (TEKİRDAĞ)

4 dil balığı
1 kahve fincanı çekirdeksiz sarı üzüm
1 bardak zeytinyağı
2 soğan
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı şeker
1 bardak beyaz üzüm sirkesi
1 defne yaprağı
1 kahve fincanı dolma fıstığı
Un
Tuz

Üzümleri ılık suda ıslatın. Balık filetolarını una bulayarak yağda iki yanlarını kızartın, süzdürerek alın, fazla yağını emdirin, hafifçe tuzlayın.

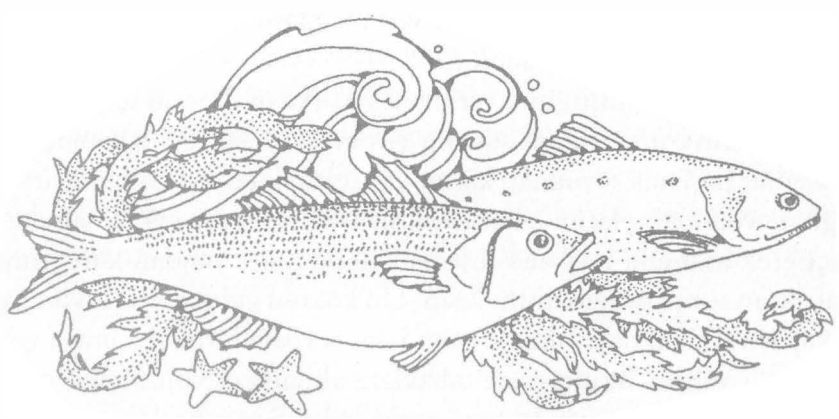
Tavadaki yanmış yağı boşaltın ve tavayı kâğıtla kurulayın. Yarım bardak zeytinyağı koyun, halkalara doğradığınız soğanları, tuz, tarçın ve şeker ilavesiyle ağır ateşte bir saat karıştırarak kavurun. Soğanlar altın rengini alınca bir bardak beyaz üzüm sirkesiyle defne yaprağını ilave edin, birkaç dakika kaynatın. Yayvan bir kaba fıstıklarla birlikte, soğumuş bulunan balıkları bir sıra yerleştirin. Üzerine biraz soğan koyun. Böylece bir kat balık, bir kat soğan döşeyin. Kalan suyu da üzerine dökün. Soğuduktan sonra buzdolabına koyun. Birkaç saat sonra servis yapın.

DOMATESLİ BALIK (İZMİR)

750 gr tekir, iri mercan, iri kefal, yayın ya da palamut
1 bardak zeytinyağı
3-4 domates
Karabiber, tuz

Bir tencereye zeytinyağını ve kabukları soyulmuş, fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri koyun. Tuz ve karabiber ekerek domatesler püremsi bir hal alıncaya kadar pişirin.

Yarım bardak suyu ve ayıklanmış, yıkanmış, derisi yüzülmüş ve kibrit çöpü büyüklüğünde doğranmış balıkları (küçük balıkları bütün olarak) tencereye ilave edin. Kapağını kapayarak balıkları 15-20 dakika, orta hararetli ateşte pişirin. Soğuyunca, üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.



GRİDA BUĞULAMA (ANTALYA)

1 grida
4 patates
2 havuç
2 soğan
2 defne yaprağı
Yarım demet maydanoz sapı
3 kaşık tereyağ
2 yumurta sarısı
1,5 kaşık un
1 limon suyu
Top karabiber, tuz

Büyük bir tencereye yaklaşık 8-10 bardak su koyun ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynayan suya ayıklanmış ve kuşbaşı doğranmış patates, havuç ve soğanla birlikte, defne yapraklarını, top karabiberleri, iplikle bağlanmış maydanoz saplarını, tereyağı ve tuzu atın. Yaklaşık 20-25 dakika kaynattıktan sonra tencereye iç organları ve galsamaları ayıklanmış grida balığını bütün olarak koyun. Tencereyi kapağı açık olarak, kısık ile orta ateş arası ısıda pişirmeye bırakın. Yaklaşık 10-15 dakika sonra kolayca çatal batacak kadar piştiğinde grida balığını tencereden servis tabağına bütün olarak alın. Bu sürede patates ve havuçların pişmiş olmaları gerekmektedir. Pişmemişlerse kaynatmayı sürdürün.

Patatesler ve havuçlar piştiğinde terbiyeyi hazırlayın. Bunun için çukur bir kapta yumurta sarılarını, unu, limon suyunu çırpın, pütürsüz bir bulamaç elde edin. Azar azar kaynar haşlama suyundan katın, karıştırarak terbiyeyi ılıklaştırın. Tenceredeki bağlı maydanoz saplarını çıkarın. Hazırladığınız terbiyeyi bir yandan tel süzgeçten geçirerek azar azar haşlama suyuna katarken öte yandan karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra ocağın altını kısın. Un kokusu gidip çorba kıvamını bulunca, ocağı kapayın. Hem haşlanmış gridayı hem çorbayı birlikte sofraya getirin. İki türlü servis şekli vardır: Birincisinde tabaklara alınan çorbanın içine parçalanmış lop grida etleri konur. İkincisinde önce çorba içilir. Sonra haşlanmış grida üzerine zeytinyağı ve limon gezdirilerek servis yapılır. Pişirme yöntemi haşlama olmasına rağmen, yöre halkı grida buğulaması demektedir.

HAMSİ BÖREĞİ (GİRESUN)

1 kg hamsi
Kızartmak için yağ
1 demet maydanoz

İç pilav için:
Yarım kilo pirinç
200 gr tereyağ
50 gr çamfıstığı
100 gr soğan
50 gr kuşüzümü
Dana ciğeri
Yenibahar
Karabiber, tuz

Hamsilerin içlerini temizleyerek yıkayın. Bir tepsinin içinde tuzlanmış olarak bir müddet bırakın. Sonra kılçıklarını ayıklayın. Tavaya yağı koyun, kızdırın. Hamsileri dizerek alt üst kızartın. Kızaran hamsilerin yarısını yağlanmış bir tepsinin içine dizin. Hazırlanmış olan iç pilavı boşaltın. Geri kalan hamsileri pilavın üzerine dizin. Bir tavada kızdırılmış olan yağı hamsili pilavın üzerine gezdirin. Bir fincan ılık su koyarak demlendirin. Tepsiyle sofraya alın. Kıyılmış maydanozla süsleyin.

İç pilavı hazırlamak için sıcak tuzlu suyla (el yakacak derecede) pirinci ıslatın, bol suyla yıkayın. Fıstıkları yağda pembeleştirin, sırasıyla küçük doğradığınız kuru soğanı, soğanlar kavrulduktan sonra kuşüzümlerini ve arzu edilirse zar biçiminde doğradığınız dana ciğerini ilave edin, bir iki dakika kavurun. Süzdüğünüz pirinçleri ekleyerek kavurun. Tuz, karabiber ve yenibahar koyun, su ya da et suyu katın, orta hararetli ateşte, suyunu çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

HAMSİ BUĞULAMA (RİZE)

1 kg hamsi
2 baş kuru soğan
50 gr katı yağ
1,5 kaşık salça
100 gr zeytinyağı
4 limon
2 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Hamsileri temizleyerek yıkadıktan sonra süzün. Kuru soğanları ince ince doğrayın, bir kaşık katı yağ ve ılık suda eritilmiş salçayla kavurun. Tavayı ateşten indirdikten sonra diğer bir tavaya dizdiğiniz hamsileri zeytinyağında hafif ateşte on dakika pişirin. On dakika sonra, sulanan hamsilerin suyunu süzün. Hamsileri kavrulmuş soğanların üzerine dizin ve dilimlediğiniz limonları üzerine döşeyin. Kıyılmış maydanoz, tuz ve biberi de koyduktan sonra tavanın kapağını kapayarak orta dereceli ateşte yarım saat pişirin.

HAMSİ DİBLESİ (GİRESUN)

250 gr hamsi
4-5 yaprak karalahana
1-2 kg pirinç
2 soğan
1 demet maydanoz
150 gr tereyağ
Karabiber, tuz

Karalahanaları bol suyla yıkayın, ince kıyın. Pirinci ayıklayın. Tuz, karabiber, iki soğan ile ayıklanmış, yıkanmış ve ince kıyılmış maydanozu, lahana ve pirinçle karıştırın.

Tencereye tereyağın bir kısmını koyun. Pirinçli karışımın yarısını ekleyin. Üzerine hamsilerin yarısını ilave edin. Üzerini kalan pirinçle kaplayın ve geri kalan hamsileri dizin. Kenarından bir fincan su koyun, kapağını kapayın. Ağır ateşte pişirin. Piştikten sonra tereyağın geri kalanını tavada eriterek tenceredeki hamsili pilavın üzerinde gezdirin.

HAMSİ HAŞLAMASI (TRABZON)

750 gr tuzlu hamsi *Birkaç tane incir yaprağı*

Bu yemek hamsinin tuzlusundan yapılır. Hamsiyi Trabzon'da toprak tencereye koyarlar.

Tuzlu hamsiyi geceden suya koyun. Suyu birkaç defa değiştirin. Tadına çeşni vermek için üstüne birkaç incir yaprağı döşeyebilirsiniz. Tencereye, hamsiyi haşlayacak kadar su koyarak ateşe oturtun. Hamsi iyice pişti kten sonra tencereyi yan döndürün, suyunu sızdırın. Ancak içinde buğu yapacak kadar su bırakın. Kısık ateşte suyunu çektirin ama hamsinin tamamen kuru kalmamasına dikkat edin. Toprak tencerenin içinde sofraya getirin.



HAMSİ IZGARASI (Közde Kebap) *(GİRESUN)*

750 gr hamsi *Tuz*
1 fincan sıvı yağ

Hamsiyi yağlı zamanında ayıklayın, yıkayarak tuzlayın. Mangalda kor ateş üstündeki ızgaraya dizin, bir maşayla çevire çevire pişirin. Hamsi yağsızsa, ızgara yapılırken tavuk kanadıyla biraz zeytinyağı sürebilirsiniz.

HAMSİ İÇLİ TAVASI (SİNOP)

1 kg hamsi
2 soğan
1 kaşık fıstık
1 bardak zeytinyağı
750 gr pirinç
1 kaşık kuşüzümü
Yarım çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar
10 sap dereotu
1 avuç un
2 kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Soğanı incecik kıyın, fıstıkla birlikte zeytinyağı içerisinde ve bir tencerede hafif pembeleştirin. Pirinci yıkayarak süzün ve yağla soğanın bulunduğu tencereye koyun. İçine tuz, biber, kuşüzümü, tarçın ilave edin ve biraz kavurun. Sonra yenibaharla dereotunu da katın. Üzerine su ekleyerek dirice pilav kıvamında pişirin.

Hamsileri hazırlamak için, balıkların başlarını koparark içlerini temizleyin, yıkayın. Tuzladıktan sonra kılçıklarını çıkarın, unlayın, yarısını, sırtları yağlanmış tepsiye gelecek, kuyrukları tepsinin kenarlarından çıkacak biçimde dizin.

Önceden hazırladığınız iç pilavı tepsideki hamsilerin üzerine kubbe biçiminde dökün. Geride kalan hamsileri, sırtları üstte kalacak biçimde pilavın üstüne döşeyin. Tereyağ eriterek üzerinde gezdirin. Fırında kızartın. Pişince keserek sıcak servis yapın.



HAMSİ KÂĞIT KEBAP (SAMSUN)

1 kg hamsi
40 defne yaprağı
1 kaşık zeytinyağı
1 fincan kıyılmış maydanoz
5 domates
2 limon
2,5 tabaka yağlı kâğıt
Karabiber, tuz

Balıkları iyice temizleyerek yıkayın, süzün. Defne yapraklarını iyice yıkayın.

İki yağlı kâğıdı ortadan bölerek beş parça kâğıt elde edin. Her yağlı kağıda yan yana dörder defne yaprağı yerleştirin. Her yağlı kağıda 200 gram hamsiyi düzenli bir biçimde sıralayın, zeytinyağı, tuz ve biber koyduktan sonra üzerine maydanoz serpin. Yuvarlak dilimler halinde doğranmış domatesleri üzerlerine yerleştirin. Kâğıtları kapayarak kenarlarını iple ya da ataşla tutturun ve kızgın fırında pişirin. Limon dilimleriyle servis edin.

HAMSİ KAYGANASI (RİZE)

1 kg kılçığı çıkarılmış hamsi
10-15 yumurta
1 fincan un
3 kaşık tereyağ
Tuz

On-onbeş yumurtayı bir kaba kırarak kaşıkla çırpın, içine bir miktar hamsi didikleyin, un ve tuz ekleyin.

Bir tavada kızdırdığınız tereyağa bu yumurtalı hamsiyi dökün, yayın ve altı pişince tavanın kapağına çevirerek tekrar tavaya alın, üstünü pişirin. Kaygana nar gibi kızarınca sofranın ortasına koyarak sıcak sıcak servis edin.

HAMSİ KUŞU (TRABZON)

1 kg hamsi balığı
Yarım demet maydanoz
3-4 taze soğan
Yarım bardak mısır unu
Yarım demet nane
Yarım bardak buğday unu
2 yumurta
Kızartmak için yağ
Karabiber, tuz

Hamsilerin kılçıklarını çıkararak ayıklayın, ancak kuyruklarının kopmamasına dikkat edin. Yıkayın, suyunun süzülmesi için süzgece alın.

Maydanoz, soğan ve mısır ununu geniş bir tabakta karıştırarak kıyılmış nane, tuz ve karabiber ilave edin. Ayıklanmış hamsilerden her defasında üç tane alarak parlak taraflarını una bulayın. İki tanesini avcunuzda yan yana yerleştirerek üzerine biraz maydanozlu içten koyun. Üçüncü hamsiyi üzerlerine kapak gibi koyun, avcunuzun içinde iyice sıkarak kapayın. Gerekiyorsa yeniden una bulayabilirsiniz.

Kızartma kabında yağı kızdırın. Yumurtaları çukur bir kapta çırpın. Hamsileri yumurtaya daldırın, kızgın yağa atın. Kâğıt havluda fazla yağını emdirdikten sonra sıcak servis yapın.



HAMSİ OMLETİ (TRABZON)

Yarım kilo hamsi balığı
2 havuç
250 gr taze soğan
10 sap maydanoz
5 sap dereotu
2 yumurta
Kızartmak için zeytinyağı
Galeta unu
Limon suyu
Karabiber, tuz

Hamsileri ayıklayarak yıkayın, suyunu süzün. Bir kaba havucu rendeleyin. Soğanları, maydanozu, dereotunu incecik kıyarak ilave edin. Üzerine yumurtaları kırın, tuz ve karabiber koyun, güzelce karıştırın.

Büyükçe bir teflon tavaya biraz yağ koyun, hamsileri tek tek galeta ununa bulayın, balıkların başları tavanın ortasına, kuyrukları kenara gelecek biçimde dizin (takriben 20-25 balık olarak).

Tavayı ateşe koyarak hazırladığınız harçtan üç tahta kaşığı dökün, balıkların üzerine yayın, sallayarak altını pembe kızartın. Kapak yardımıyla ters çevirerek üstünü de kızartın. Balık ve harç bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Balıklı taraflar üste gelecek biçimde servis tabağına alın, limon suyu gezdirin, servis yapın.



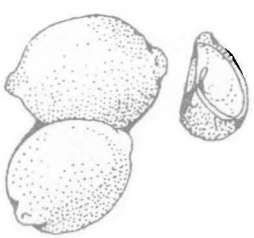
HAMSİ TAVA (TRABZON)

1 kg hamsi
1 bardak mısır unu
3/4 bardak mısır özü yağı
1 limon
Tuz

Hamsileri yıkayarak süzün ve tuzlayın. Mısır ununa bulayın, fazla unlarını silkeleyin.

Yağın yarısını bir tavada kızdırın. Unlanmış hamsileri tavaya yerleştirerek her iki yanını da altın sarısı renk alacak biçimde kızartın. Fazla yağını atmaları için süzdürerek çıkarın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın. Tavaya kalan yağı ekleyin, kalan hamsileri de kızartın.

Bir tabağa alın, yanlarına uzunlamasına dörde böldüğünüz limon dilimlerini yerleştirerek servis yapın. Dilerseniz hamsileri birbirine bitiştirerek tavaya dizin, İçli Tava'daki (s. 178) gibi altüst ederek kızartın.



HAMSİLİ BILDIRCIN (SAMSUN)

1 kg hamsi
225 gr pirinç
1 soğan
Çeyrek demet maydanoz
2 kaşık kuşüzümü
1 limon
Yarım bardak zeytinyağı
2 kaşık çamfıstığı
1 çay kaşığı kuru kekik
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı yenibahar
Karabiber, tuz

Balıkları yıkayarak süzün ve tuzlayın. Pirinçleri, nişastası akıp suyu berraklaşıncaya kadar yıkayarak süzün. Soğanı ve maydanozları ince ince kıyın. Kuşüzümlerini bir tel süzgece koyun, ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayın ve süzün. Limonun kabuklarını soyarak dilimleyin.

Yağı tencerede kızdırın. Fıstıkları içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kavurun. Soğanları da katın, biraz pembeleştirin. Pirinci koyun, karıştırın. Bir bardak su, kuşüzümü, tuz ve diğer baharatı katın, bir taşım kaynattıktan sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin, ateşten alın. Ilımaya bırakın.

Fırınınızı 180° C'ye getirerek ısıtın. İki hamsiyi hafifçe üst üste bindirerek avcunuzun içinde açın. Üzerlerine hazırladığınız pirinçli harçtan bir kaşık koyun. Harcın üzerini iki hamsiyle kapayın, yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Elinizdeki malzemenin tamamıyla bıldırcın biçimli hamsileri hazırlayarak tepsiye sıralayın. Üzerlerine limon dilimlerini dizin, bir bardak su gezdirerek fırına sürün. Yaklaşık 30-35 dakika pişirin, fırından alın ve sıcak olarak servis yapın.

HAMSİLİ EKMEK (RİZE)

1 kg hamsi balığı
600 gr pazı
250 gr taze soğan
250 gr pırasa
100 gr içyağı
4 bardak mısır unu
2 kaşık kuru nane
4 kaşık katı yağ
4 bardak su ya da süt
Tuz

Hamsileri bir gece öncesinden suya koyarak tuzunu atmasını sağlayın. Yıkayın ve süzün.

Pazıların saplarını kesin. Taze soğanları ayıklayın. Pazı, taze soğan ve pırasanın yeşil kısımlarını yıkayarak süzün ve ince ince kıyın. İçyağını da küçük küçük doğrayın. Mısır ununu bir kaba eleyin. Doğradığınız malzemeleri, hamsileri, tuzu, naneyi, yağı ve suyu (ya da sütü) kaba ilave edin. Birlikte yoğurarak ekmek hamuru haline getirin.

Fırınınızı 180° C ısıtın. Fırın kabını ya da tepsiyi iyice yağlayın. Hazırladığınız hamuru içine yayarak üzerini düzleyin. Sıcak fırına sürün, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 45 dakika ile bir saat arası pişirin. Fırından alın. Biraz ılınınca dilimleyerek yanında ayran ya da çayla servis yapın. Su yerine kaymaklı süt ve bir yumurta ekleyerek hazırlarsanız daha lezzetli olur.

HAMSİLİ PİLAV (ARTVİN)

1 kg hamsi
4 bardak pirinç
2 soğan
1 demet maydanoz
2 patates
2 havuç
2 bardak ayçiçek yağı
2 çay kaşığı pulbiber
2 çay kaşığı kuru nane
Karabiber, tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Hamsileri yıkayarak süzgece alın ve tuzlayın. Soğanları maydanozları ince ince kıyın. Patatesleri ve havuçları rendeleyin. Dört bardak suyu bir taşım kaynatın, sıcak tutun.

Yağı tencerede kızdırın. Soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinci katarak soğanlarla birlikte üç dakika daha kavurmayı sürdürün. Patatesleri, havuçları, tuzu, karabiberi, pulbiberi, naneyi, maydanozu ekleyin, beş dakika karıştırarak pişirin.

Fırınınızı 180° C'ye getirerek ısıtın. Yuvarlak ve kenarlı bir tepsiyi yağlayın. Hamsileri sırt kısımları alta gelecek biçimde tepsiye dizin. Üzerine hazırladığınız pirinçli harcı yayın. Pirincin üzerini kalan hamsilerle kapayın. Sıcak suyu gezdirerek tepsiyi fırına sürün. Pilavı, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Fırından çıkarın, sıcak olarak servis yapın.

HAŞLAMA KEFAL (SAMSUN)

1 kg kefal
2 patates
150 gr kereviz
150 gr havuç
10 soğan
2 demet maydanoz
1 bardak zeytinyağı
2 limon
1 kaşık un
Tuz

Küçük küçük doğradığınız sebzeleri yıkayın, haşlayın ve süzün. Temizlenmiş ve ayıklanmış balıkları tepsiye dizin. Üzerine haşlanmış sebzeleri sıralayın. Zeytinyağı, limon, bir kaşık un, tuz ve yarım bardak suyu çırptıktan sonra tepsiye ilave edin, pişirin.

İÇLİ TAVA (ORDU)

1 kg hamsi
2 bardak pirinç
4 orta boy soğan
1 demet maydanoz
2 kaşık kuşüzümü
6 kaşık ayçiçek yağı
2 kaşık çamfıstığı
1 kaşık kuru nane
3 kaşık mısır özü yağı
4 kaşık mısır unu
Karabiber, tuz

Balıkları yıkayarak süzün, tuzlayın. Pirinçleri, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayarak süzün. Soğanı ve maydanozları ince kıyın. Kuşüzümlerini bir tel süzgece koyun, ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayın ve süzün.

Bir tencerede kızgın yağda, fıstıkları altın sarısı renk alıncaya kadar kavurun. Soğanları da katarak biraz pembeleştirin. Pirinci koyun, karıştırın. İki bardak su, kuşüzümü ve tuz katın, bir taşım kaynattıktan sonra kapağını kapayın, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin, ateşten alın. Maydanozu, karabiberi ve naneyi serpin, karıştırarak ılınmaya bırakın.

Bir tavayı mısır özü yağıyla yağlayın. Hamsileri mısır ununa bulayın, fazla unlarını silkeleyin. Sırt kısımlarını tavaya gelecek biçimde açarak tavaya sıralayın. Üzerlerine pilavı doldurun, pilavın üzerini bir sıra hamsiyle kapayın. Alttaki hamsiler kızarıncaya kadar orta hararetteki ateşte pişirin. Diğer yanını kızartmak için, tavadan daha geniş bir tabağı tavanın ağzına kapayın. Ters çevirerek içli tavayı tabağa alın. Biçimini bozmadan yeniden tavaya kaydırarak kızartın, bir servis tabağına alın ve sıcak olarak servis yapın.

İZMARİT TAVASI (İZMİR)

1 kg izmarit balığı
Yarım kahve fincanı un
1 bardak çiçek yağı
Tuz

Salçası için:
Yarım demet maydanoz
Yarım kahve fincanı zeytinyağı
1 limon

Çok büyüklerinden seçtiğiniz bir kilo izmarit balığının pullarını kazımadan (kızarttıktan sonra derisini soyarak çıkaracaksınız) iç organlarını ve solungaçlarını temizleyin. Sonra balıkları bol suyla iyice yıkayarak tuzlayın. Tuzu alması için bir saat bekletin.

Bir saat sonra balıkları una bulayın, dumanı tüten kızgın yağlı tavaya atın. Balıkların bir yanları kızardıktan sonra diğer yanlarını çevirmek suretiyle her bir yanlarını nar gibi olana kadar kızartın. Sonra da bunları, yağlarını iyice süzdürerek bir tabağa alın. Bütün balıklar kızarınca derilerini başlarından tutarak sıyırın, çıkarın.

Servis tabağına yerleştirin. İnce kıyılmış maydanoz serpin. Bir kâsede çatalla çırpılmış yarım kahve fincanı zeytinyağıyla bir büyük limon suyu gezdirin.

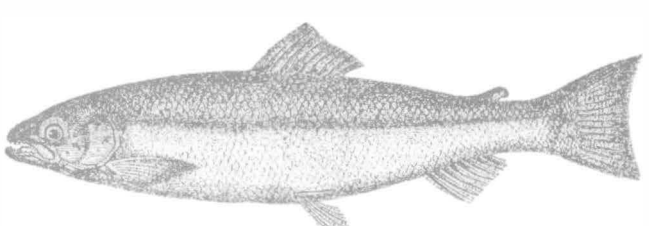
KÂĞITTA LÜFER (TEKİRDAĞ)

1 kiloluk lüfer balığı
4 sardalya balığı filetosu
1 limon suyu
1 kaşık sirke
4 kaşık zeytinyağı
1 kaşık tarhun otu
1 kaşık maydanoz
Yarım soğan
1 kaşık sadeyağ ya da margarin
1 kaşık rezene tohumu
2 tabaka yağlı kâğıt
Karabiber, tuz

Sardalya balığı filetolarını havanda iyice dövün. Dövmeye ara vermeden limon suyunu, sirkeyi, yeteri kadar tuz ve karabiberi katın. Sonra bu karışımı bir kâseye boşaltın. Buna zeytinyağını, tarhun otunu, maydanozu, soğanı ilave edin ve iyice karıştırdıktan sonra bir kenarda dinlendirin.

Öte yanda lüfer balığının içini, dışını iyice temizleyin. Bol akar suda yıkadıktan sonra iri delikli bir süzgece koyun, süzün. Balığın kuyruğunu ve yüzgeçlerini kestikten sonra sadeyağa bulanmış iki kat yağlı kâğıda yerleştirin. Balığın içini, dışını bir kenarda dinlendirdiğiniz sardalyalı karışımla iyice bulayın. Rezene tohumunu da serpiştirdikten sonra yağlı kâğıdı paket yapar gibi kapayın. Bir sicimle bağlayarak kızgın fırına koyun.

Balığı 20 dakika kadar fırında pişirdikten sonra olduğu gibi servis tabağına koyun. Sicimini kesip çıkardıktan sonra sofraya getirin. Kâğıdı sofrada açın, balığı dörde bölerek tabaklara servis yapın.



KEFAL PİLAVI (BODRUM - MUĞLA)

Kefal
Zeytinyağı
Soğan
Pirinç
Limon suyu
Baharat

Kefalleri zeytinyağında altüst ederek kızartın ve tepsiye döşeyin. Zeytinyağında kavrulmuş bol soğana pirinç, limon suyu ve baharat katın. Bütün malzemeyi birlikte üç beş dakika daha kavurduktan sonra tepsideki kefallerin karın boşluklarına doldurun, kalanını yanlarına koyun. Üzerine kaynar su ekleyerek 10-15 dakika kaynatın. Ocağı söndürün ve pilavı dinlenmeye bırakın.

KILIÇ BALIĞI (ÇANAKKALE)

400 gr kılıç balığı
4 kaşık zeytinyağı
2 limon
100 gr kapari
200 gr yeşil zeytin
10 defne yaprağı
Karabiber, tuz

Kılıç balığını yıkayarak bir süzgece süzün. Keskin bir bıçakla kılçığını ve derisini yüzün, çok ince dilimlere keserek, geniş ve düz bir tabağa yalnızca bir kat olmak üzere dizin.

Diğer tarafta bir çanakta dört kaşık zeytinyağı, bir limon suyu, bir tutam tuz ve bir tutam biberle sos hazırlayın, balıkların üzerine dökün. Sonra da kaparileri, zeytinleri ve defne yapraklarını balıkların üzerine koyun. Tabağı folyoyla örtün, buzdolabının en soğutan bölmesinde sosu emmesi için 6-7 saat bekletin. Servis yapmadan önce tabağı limon dilimleriyle süsleyin.

KİREMİTTE BALIK (RİZE)

1 kg hamsi
8 karalahana yaprağı
Tuz

Balıkları yıkayın, süzün ve tuzlayın. Ateşe dayanıklı dört oluklu kiremit alın. İkisinin üzerine, hafifçe üst üste bindirerek ikişer lahana yaprağı yerleştirin. Balıkları birbirine bitiştirerek bu iki kiremite sıralayın. Diğer yaprakları balıkların üzerine kapayın. Kalan iki kiremiti de kapak olarak kullanın. Kiremitleri önceden 180° C ısıttığınız fırına sürün, yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından alarak sıcak olarak servis yapın.

LAGOS ŞİŞ (MERSİN)

1 lagos balığı
1 kaşık zeytinyağı
1 kaşık limon suyu
1 soğan
5-6 defne yaprağı
5-6 yeşil biber
5-6 sert domates
Karabiber, tuz

Lagos balığını yıkayarak temizleyin. Derisini alın, filetosunu çıkarın, kuşbaşından biraz büyük parçalara kesin (başını çorba yapmak için saklayın). Tuzlayın, biberleyin. Balıkların üzerine zeytinyağı, limon suyu, sıkabildiğiniz kadar soğan suyu dökün ve beş altı tane defne yaprağı koyun, hepsini iyice karıştırın. Bu durumda üç dört saat bekletin.

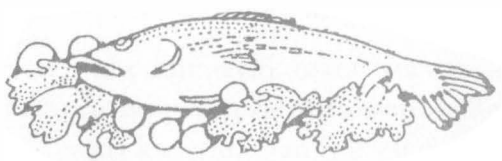
Balıkları, aralarına yeşil biber, domates, soğan dilimleri koyarak yağlanmış şişlere dizin. Kömür ateşinde, 10-15 dakika çevirerek pişirin. Üzerine zeytinyağı limon karışımı dökerek servis yapın.

MAYDANOZLU ALABALIK (SAKARYA)

Büyük ve taze alabalık
2 limon
4 kaşık zeytinyağı
1 kaşık şeker
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Alabalıkları yıkayarak süzgeçten süzün. Buzdolabında bir saat bekletin. Böylece eti biraz sertleşir ve biraz daha rahat kesilir. Çok ince kestiğiniz alabalık dilimlerini servis tabağına dizin.

Bir kâsede iki limonun suyu, dört kaşık zeytinyağı, bir kaşık toz şeker, karabiber, tuz ve maydanozla bir sos hazırlayın ve alabalığın üzerine dökün. Sekiz dokuz saat dinlenmeye bırakın. Maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.



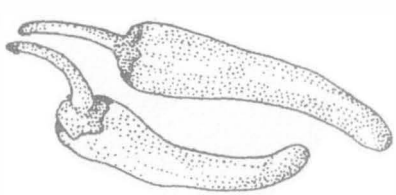
ORMANLI HAMSİ KIZARTMASI (TRABZON)

250 gr tuzlanmış hamsi
1 patates
1 küçük boy kabak
1 çarliston biber
250 gr pazı
3 taze soğan
1 soğan
Çeyrek demet maydanoz
Çeyrek demet dereotu
1 orta boy domates
Yarım çay kaşığı kuru nane
5 kaşık zeytinyağı
5 kaşık un
Tuz

Balıkların tuzunu atması için ılık suda 15 dakika beklettikten sonra yıkayın ve süzün. Patates ve kabağı rendeleyin. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin.

Bütün sebzeleri çok ince doğrayın, büyük bir kapta harmanlayın. Sebzelerin bulunduğu kaba balıkları, tuzu, naneyi, yağın iki kaşığını ve unu koyun. Biraz su katın, ezerek macun kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

Yağı tavada kızdırın. Hazırladığınız karışımı kaşık kaşık tavaya dökün, her iki tarafını da kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın. Elinizdeki malzeme bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Sıcak servis yapın.



PALAMUT BULGUR PİLAKİSİ (SİNOP)

5-6 dilim palamut ya da torik lakerdası
500-600 gr bulgur
250 gr ıspanak ya da pazı
2 soğan
250 gr zeytinyağı
1 tatlı kaşığı nane
10 sap maydanoz
10 sap dereotu
Tuz

Soğanı incecik doğrayın, zeytinyağında sarartın. Doğranmış yeşilliği içine ilave edin, biraz daha kavurun. Bulguru ilave edin. Onunla da kavurduktan sonra balıkları yerleştirecek biçimde yer yer bulgurun aralarını açın. Yetecek kadar su koyun, tuzlayın, pilav yapar gibi kapağını kapayın, suyunu çektirerek pişirin.

PALAMUT TAVASI (SAMSUN)

2 palamut
3 kaşık un
8 kaşık sadeyağ
Yarım kilo domates
1 marul

Palamutları temizledikten sonra dilimleyin, tekrar yıkayın. Tuzlu suda yarım saat bekletin, sonra tuzunu akıtın. Bir peçeteyle kurulayın. Dilimlerin her iki tarafını una bulayarak kızgın sadeyağda kızartın. Garnitür olarak domates ve marul ilave edin.

PİLAKİ (SİNOP)

2 tuzlanmış palamut balığı
1,5 bardak iri bulgur
Yarım demet pazı
1 pırasa
Yarım demet karalahana
2 soğan
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 demet taze nane
1 bardak ayçiçek yağı
Karabiber, tuz

Balıkları, tuzunu atması için ılık suda yarım saat bekletin. Yıkayarak süzün. Bulguru yıkayın, süzgece çıkarın. Bütün sebzeleri ve yeşillikleri ince ince kıyın. Büyük bir karıştırma kabına koyarak harmanlayın.

Yağı tencerede kızdırın. Harmanladığınız sebzeleri tencereye koyun, karabiber ve tuz ekleyin, kapağını kapayın ve kendi sularını vererek yumuşamaları için beş dakika pişirin. Kapağı kaldırın, ik üç dakika kavurun. Bulguru katarak karıştırın. Üzerine balıkları yerleştirin, suyu ekleyin. Bir taşım kaynatın, kapağını kapayın. Kısık ateşte 20 dakika pişmeye bırakın. Ateşten aldıktan sonra beş dakika dinlendirin ve sıcak olarak servis yapın.



SALÇALI SARDALYA (TEKİRDAĞ)

750 gr sardalya
20 gr kuşüzümü
25 gr çekirdeksiz İzmir üzümü
1 demet maydanoz
2 soğan
2 kaşık üzüm sirkesi
1 çay kaşığı şeker
20 gr çamfıstığı
Zeytinyağı
Un
Tuz

Kuşüzümüyle İzmir üzümünü ılık suda yumuşatın. Sardalyaların pullarını ve içlerini temizledikten sonra bol suda yıkayın. Sonra bir süzgeçte sularını iyice süzün. Çukurca bir tavaya bol zeytinyağı koyun. Yağ kızınca una bulanmış sardalyaları tavaya atarak iki tarafını da iyice kızartın. Kızaran balıkları, bir kevgirle yağlarını iyice süzdürdükten sonra bir tabağa alın.

Öte yanda bir tavaya birkaç kaşık zeytinyağı koyun. Yağ ısınmadan iri iri doğranmış soğanı içine atın ve tahta bir kaşıkla karıştırarak hafifçe kavurun. Soğanların rengi dönmeye başlarken tavaya iki kaşık üzüm sirkesi dökün. Şekeri de serptikten sonra çamfıstığını ve suları süzülmüş üzümleri katın. Ateşin ısısını azaltın ve tavadakileri bir süre kaynatın.

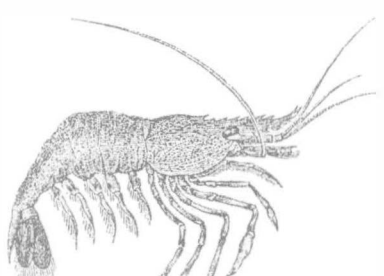
Sardalyeleri ısıya dayanıklı bir kayık tabağa düzenli bir biçimde yerleştirin. Tavadakileri de sardalyaların üstüne döktükten sonra kabı orta ısılı bir fırına sürün. Beş on dakika pişirdikten sonra üstüne ince kıyılmış maydanoz serpin. Bir dakika daha fırında tuttuktan sonra çıkarın, ertesi gün servis yapın.

SARDALYA BUĞULAMASI (ÇANAKKALE)

1 kg sardalya
2 kaşık tereyağ
5-6 diş sarmısak
Defne yaprağı
Yarım demet maydanoz
1 limon
Karabiber, tuz

Balıklar temizleyin, altı geniş bir tencereye dizin. Üzerine su, karabiber, tuz, çentilmiş sarmısak, arzuya göre defne yaprağı koyun, kapağını kapayarak çok hafif ateşte, 15-20 dakika pişirin. Ateşten indirin, ılıması için bekletin.

Bir servis tabağına yerleştirin, üzerine tereyağ ve kalan haşlama suyunu dökün. Yağı en son koymamızın nedeni balıkların parlak görünmesi içindir, yoksa pişerken de yağı koyabilirsiniz. Kıyılmış maydanoz ve limon dilimleriyle süsleyerek ikram edin.



SARMISAKLI KARİDES (İZMİR)

1 kg kabuklu karides
6 baş sarmısak
3 kaşık limon suyu
4 kaşık sarmısaklı zeytinyağı
2 kaşık kekik
3/4 kaşık kırmızı pulbiber
6 kaşık zeytinyağı
Yarım bardak süt
Tuz

Fırınınızı 180° C'de ısıtın. Sarmısakların baş kısımlarından bir kapak keserek kaldırın ve alüminyum folyo serilmiş bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine limon suyunun yarısını gezdirin. Her birinin üzerine birer kaşık zeytinyağı dökün. Tuz, kekik ve pulbiberi serpiştirerek fırına sürün. Sarmısaklar yumuşayıp kolayca çatal batacak duruma gelinceye kadar fırında pişirin.

Karideslerin baş ve ayak kısımlarını alın, kabuklarını temizleyin. Sırtlarındaki siyah iplikçikleri çıkarın. Yıkayın ve bir süzgece aktarın.

Sarmısaklı yağın dörtte birini bir tavada kızdırın. Karideslerin dörtte birini tavaya yerleştirin, sarmısaklı yağda renkleri dönünceye kadar pişirin. Biraz limon suyu ve süt ekleyerek çektirin. Süzdürerek bir tabağa alın, aynı miktarda karidesi tavaya koyarak bu işlemi karidesler bitinceye kadar tekrarlayın. Yanında sarmısakla servis yapın.

SOSLU FİLETO BALIK (BALIKESİR)

1,5 kg fileto balık
2 bardak kereviz ya da soğan
1 demet taze soğan
2 kaşık soya sosu
2 kaşık mısır unu
Yarım çay kaşığı zencefil
3 kaşık kızartma yağı
Karabiber, tuz

Balığı ince parçalara ayırarak yağda sote edin. Tuz, biber ve zencefil ekleyin. Sıcak bir yerde bekletin.

Balıkları çıkardığınız yağa ince kıyılmış sebzeleri atın. Kaynayınca bir dakika kadar daha pişirin. Balığı, soya sosu ve ince doğranmış taze soğanları katın. Kaynayınca ateşin altını hemen kapayın. Mısır ununu biraz soğuk suyla karıştırın ve içine katın. Pirinç pilavıyla servis yapabilirsiniz.

SOSLU USKUMRU (BALIKESİR)

1 kg uskumru
10 diş sarmısak
Yarım bardak sirke
Zeytinyağı
6 kaşık un
Tuz

Sarmısakları dövün, sirkeyle karıştırarak sosu hazırlayın.

Balıkları yıkayarak bir süzgece çıkarın. Tuzlayın. Yağı bir tavada kızdırın. Balıkları una bulayın, fazla unlarını silkeleyin. Tavaya yerleştirerek iki tarafı da altın sarısı renk alıp çıtırlaşıncaya kadar kızartın. Süzdürerek tavadan çıkarın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa alın. Bütün balıkları kızarttıktan sonra servis tabağına aktarın.

Sıcakken üzerlerine sosunu dökün. Sosu iyice çektikten sonra servis yapın.

SULU KIZARTMA Bak BARBUNYA BALIĞI SULU KIZARTMASI (s. 162)

SÜTLÜ BALIK (İZMİR)

750 gr levrek, trança ya da orfoz balığı
2 orta boy havuç
300 gr mantar
1 soğan
2 defne yaprağı
3 kaşık katı yağ
6 kaşık un
3 bardak ılık süt
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Balıkları yıkayın, bir süzgece çıkarın. Havucu kazıyın. Havuç ve mantarları ince ince doğrayın. Soğanı ikiye bölün. Tencerede üç buçuk bardak su kaynatın, tuz ekleyin. İçine balığı, soğanı, mantarları, havuçları, defne yapraklarını koyun, bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak beş dakika pişirin. Bir kevgirle içindeki malzemeleri süzdürerek bir kaba aktarın.

Bir başka tencerede yağı eritin. Unu katarak biraz kavurun. Bir çırpma teliyle karıştırarak ılık sütü kavrulmuş una azar azar yedirin. Tuzunu ayarlayın, bir taşım kaynatın ve ocaktan alın.

Fırınınızı 200° C'ye getirerek ısıtın. Balığı yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin, üzerine havuç ve mantarları koyun. Hazırladığınız sütlü sosu balığın üzerine gezdirin, kaşarı serpiştirin. Tepsiyi fırına yerleştirerek üzeri kızarıncaya kadar, yaklaşık 25 dakika pişirin. Fırından alın, sıcak olarak servis yapın.

USKUMRU IZGARASI (ÇANAKKALE)

8 uskumru balığı
1 bardak zeytinyağı
3-4 limon
4 demet maydanoz
2 soğan
Tuz

Balıkların içlerini ve solungaçları temizleyin, içlerini dışlarını iyice yıkayın ve bir süzgece koyarak sularını süzün. Balıkların suları iyice süzüldükten sonra bir tüy ya da fırçayla iki yanlarını da zeytinyağına bulayın. Sonra telleri hafifçe zeytinyağına bulanmış ve çok kuvvetli olmayan odun kömürü ateşinin beş altı parmak yüksekliğinde bir yere oturtulmuş olan ızgaraya yerleştirin. Balıkların bir yanı iyice pişip kızardıktan sonra diğer yanını çevirin. Böylece 10-15 dakikada iki yanları da pişen balıkları ızgaradan alın ve servis tabağına yerleştirin. Balıklar iki partide pişiriliyorsa servis tabağını sıcak bir yerde tutun. Balıkları ızgaradan kaldırırken parçalamamaya dikkat edin.

Balıklar kızarırken bir kâseye bir bardaktan çeyrek eksik zeytinyağıyla iki üç limonun suyunu koyun ve iyice çırparak karıştırın. Bir başka tabağa da ince ince doğranmış ve tuzla ovulduktan sonra yıkanmış ve yarım demet kıyılmış maydanozla karıştırılmış soğanı koyun. Servis tabağının çevresini kıyılmış yarım demet maydanoz ve dörde bölünmüş limon parçalarıyla süsledikten sonra yanında limon-zeytinyağı sosu ve soğan piyazı olduğu halde servis yapın.

İsteyenler tabaklarına soğan piyazıyla balığı aldıktan sonra üstüne kaşıkla dolaştırarak zeytinyağı-limon karışımından dökebilirler. Soğan piyazı ya da zeytinyağı-limon karışımı istemeyenler tabaklarına servis tabağından kıyılmış maydanozu alarak üzerine limon sıkabilirler.

ABANUŞ (GAZİANTEP)

200 gr kuşbaşı et
2-3 sivribiber
3 domates
4 patlıcan
3-4 diş sarmısak
2 kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Sivribiber, domates ve patlıcanları yumuşayıncaya kadar közde pişirin. Kabuklarını soyun. Ekmek tahtasının üzerinde bir bıçak yardımıyla küçük küçük doğrayın ve karabiber ekerek bir tahta kaşıkla iki üç kez karıştırın. Sarmısakları dövün. Karabiberle birlikte önceden hazırladığınız patlıcanlı karışımın içine karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Servis tabağına alın.

Kuşbaşı eti bir tavada iki kaşık tereyağda suyunu çekene kadar kavurun. Patlıcanlı karışımın üzerinde servis yapın.

ACILI GÜVEÇ (AYDIN)

1 kg kuşbaşı koyun eti
3 arpacık soğanı
5 domates
1 demet maydanoz
5-6 acı sivribiber
Karabiber, tuz

İki soğanı kuşbaşı doğrayın. Dört domatesi dörde bölün. Orta boy bir güvece bir sıra et, bir sıra domates ve soğan koyarak kat kat istif edin, acı biberleri de küçük parçalara doğrayarak ilave edin. Üstünü ince kıyılmış maydanozla kapayın. Son kalan soğanı halkalara doğrayın, üzerine döşeyin. Domatesi de halka doğrayarak dizin ve soğanların üstünü örtecek kadar su koyun. Fırına sürün. Suyunu çekince sıcak suyla takviye edin, yaklaşık iki saat pişirin. Fırından aldıktan sonra üstünden kararmış domates ve soğanları alarak sıcak ikram edin. Yörede bu yemek patlıcan, sakız kabağı ve patates de katılarak yapılır.

ALİ NAZİK KEBABI (GAZİANTEP)

Yarım kilo az yağlı iri çekilmiş kıyma
1 kg kemer patlıcanı
4 diş sarmısak
1 domates
2 yeşil dolmalık biber
Yarım demet maydanoz
2 kaşık zeytinyağı
4 bardak süzme yoğurt
2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Yarım bardak domates sosu
3 sivribiber
Karabiber, tuz

Patlıcanları yıkayarak süzün. Birkaç yerinden bıçak ucuyla delin. Izgaranızda ya da ocak üzerinde kabukları yanıncaya kadar közleyin. Sarmısakları biraz tuzla birlikte dövün. Domatesleri dörde bölün. Dolmalık biberlerin saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra çok ince kıyın. Maydanozları yapraklarına ayırın.

Yağı tavada kızdırın. Kıymayı, verdiği suyu çekinceye kadar yağda kavurun. Tu-

zunu ve biberleri katarak karıştırın. Közlenmiş patlıcanları, baş kısımlarını kesip kabuklarını soyduktan sonra bir doğrama tahtası üzerinde bıçakla çok ince kıyın. Kıyılmış patlıcanları süzme yoğurtla karıştırın. Dövülmüş sarmısakları ekleyin. Bir tavaya koyun, ateş üzerinde karıştırarak iyice ısıtın. Domates sosunu da ısıtın.

Patlıcanı bir servis tabağına alın. Üzerine domates sosunu gezdirin. Kavrulmuş kıymayı yayın. Doğranmış biberleri serpiştirin. Maydanoz yapraklarını, domates dilimlerini ve sivribiberleri üzerine yerleştirerek sıcak olarak servis yapın.



ALTI DOMATESLİ KIYMA KEBABI (GAZİANTEP)

1 kg orta yağlı koyun kıyması
12 domates
3 dolmalık biber
Karabiber, tuz

Domatesleri bütün olarak şişe takın. Izgarada arkalı önlü pişirin. Dış kabukları yanmaya başladığında ateşin üzerinden alın. Kabuklarını soyun. İri parçalar halinde doğrayın. Geniş bir tepsiye aktarın. Tuz ilave ederek karıştırın.

Köfte için ayrı bir kapta kıymayı, tuzu ve karabiberi karıştırın. İyice yoğurun. Hazırladığınız köfteleri şişe takın, ızgarada pişirin.

Şişten çıkardığınız köfteleri tepsiye yaydığınız pişmiş domateslerin üzerine yerleştirin. Dolmalık biberleri bol suyla yıkayın, çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra ince ince doğrayın. Kebabın üzerine serpin. Lavaş ekmeğiyle servis yapın.

ANKARA KAPAMASI (ANKARA)

1 bütün kuzu butu
2 büyük soğan
1 büyük marul
10 defne yaprağı
1 kaşık un
Karabiber, tuz

Butu parçalar halinde keserek yıkayın. Üstüne yıkanmış marul yapraklarını ve bütün olarak soğanları koyun. Karabiber, tuz, defne yaprağı ilave edin. Bir kaşık un serpiştirin. Hiç su koymadan az ateşte üç saat yavaş yavaş pişirin.

ANKARA KEBABI (ANKARA)

300 gr kuzu eti
4 kaşık margarin
Yarım demet dereotu
2,5 kaşık tereyağ
Yarım bardak cilav (İran pirinci)
Karabiber, tuz

Üzeri için:
1 (büyük) milföy hamuru
1 yumurta sarısı
2 kaşık rendelenmiş kaşar peyniri

Geniş bir tavada dört kaşık margarini eritin. Kuşbaşı doğradığınız kuzu etini ilave edin. İyice kavurduktan sonra karabiber, ince kıyılmış yarım demet dereotu ve tuz ekleyin.

Ayrı bir tencerede iki buçuk kaşık tereyağ eritin. Bol suyla yıkayarak suyunu süzdüğünüz pirinci ekleyin. Yeterince su ilave edin. Ağır ateşte pişirin. Ateşten aldıktan sonra etle pilavı karıştırın.

Sonra büyük bir milföy hamurunun içine yayın. Kenarlarını sıkıca kapayın. Üzerine yumurta sarısını sürün. Kaşar peyniri rendesini serpin. Orta ısıdaki fırında peynir eriyene kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

ANKARA TAVASI (ANKARA)

2 kg yağlı koyun-kuzu eti
2 bardak pirinç ya da arpa şehriyesi
Tuz

Eti yıkayın, yumruk büyüklüğünde parçalara ayırın. Bir tencereye koyun, biraz tuzlayarak kavurun. Üzerine su ilave edin, kısık ateşte pişirin. Et pıştığında sudan çıkarın.

Kalan et suyuna, tuzlu suda bekletilmiş yıkanmış pirinci koyun, pişirin. Pilavın üzerine etleri tepsinin üstünü tamamen kapayacak biçimde yerleştirin. Etler kızarıncaya kadar fırında pişirin.



ARAP KEBABI (ADANA)

250 gr kıyma
2 kaşık margarin
2 soğan
4 domates
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Geniş bir tavada iki kaşık margarini eritin. İki yemeklik doğranmış soğan ve 250 gram kıymayı kavurun. Küp doğranmış domatesleri ekleyin. Karabiber ve tuzunu serpin. İnce kıydığınız maydanozla süsleyerek servis yapın.

ARMUT KEBABI (KİLİS)

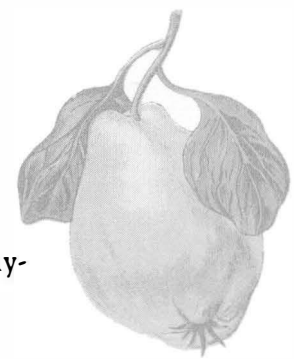
1 kg köftelik kıyma
1 kg patlıcan
200 gr sadeyağ
2-3 domates
Karabiber, tuz

Patlıcanları, sapları üzerinde kalmak şartıyla soyun ve armut biçiminde yontun. Tuzlayın, biraz beklettikten sonra acı suyunu sıkarak çıkarın. Yağda hafif kızarttıktan sonra süzerek bir tabağa alın.

Köftelik eti, tuz ve karabiberle yoğurun, bir kenarda biraz bekletin. Sonra eti, avcunuzun içinde ince açın ve patlıcanların üzerine sarın. Tekrar yağda hafif kızartın, bir tepsiye sapları yukarı gelecek biçimde dizin, domatesleri ilave ederek kısa bir süre için fırına verin.

AYVA GALYASI (BURSA)

100 gr kıyma
1 kg ayva
1 tatlı kaşığı şeker



Ayvaların kabuklarını soyduktan sonra kuşbaşı doğrayın, içine kıyma ve şeker ilave edin. Kaynatın, pişince servis yapın.

BANAK (ISPARTA)

Yarım kilo kuşbaşı et
1 bayat ekmek
Karabiber, tuz

Eti, bir kapta altı bardak tuzlu suda haşlayın. Büyük ve çukurca bir tabağa bayat ekmeği doğrayın. Üzerine haşlanmış eti suyuyla birlikte dökerek karıştırın, karabiber serpin ve servis edin.

BANDURİ (ADANA)

200 gr kıyma
1 kaşık margarin
1 soğan
4 domates
1,5 kaşık pirinç
Karabiber, tuz

Yağı tencerede eritin. Soğanı yemeklik doğrayın, kıymayla birlikte tencerede pişirin. Et suyunu çekince küp doğranmış domatesleri ilave edin.

Bir buçuk kaşık yıkanmış pirinci tencereye alın. Bir çay bardağı suyu da ekleyerek 10-15 dakika pişirin. Tuz ve karabiber serpin, servis yapın.

BEYPAZARI GÜVECİ (ANKARA)

4 kg kuzu eti
1 kg pirinç
3 orta boy domates
2 sivribiber
Yarım kilo kuyruk yağı
Tuz

Kuzu etinin kaburga ve ön butlarını el büyüklüğünde parçalara ayırın. Güvecin içine domates ve sivribiberleri doğrayın, etleri koyun, üzerine bir buçuk litre su ilave edin, ağzını kapayarak fırına sürün. Ceviz büyüklüğünde doğradığınız ve kızarttığınız kuyruk yağını da pişmiş etin üzerine dökün.

Güveçte pişen etleri ve sebzeleri başka bir kaba alın. Güveçten kalan suya pirinç ilave edin, tuzlayın ve fırına sürün. Pilav 10-15 dakika içinde pişecektir. Etleri pilavın üzerine döşeyin. Pilavın demini alması ve soğumaması için güvecin üstünü kâğıtla iyice örtün ve sarın. Güveç üç saate kadar sıcaklığını korur.

BEYRAN (GAZİANTEP)

1 kg kemikli gerdan
100 gr içyağı
300 gr pirinç
10 diş sarmısak
Karabiber, tuz

Bir tencerede içyağını ve bir kilo eti, gerektiği kadar suyla yüksek ateşte kaynatın, sık sık köpüğünü alın. Ateşini kısın ve et haşlanıncaya kadar kaynatmaya devam edin.

Başka bir tencerede 300 gram pirinci haşlayın, 15 dakika sonra haşlanmış pilavı beş porsiyon olacak biçimde tabaklara koyun. Eti, et suyuna, karabiber, tuz ve sarmısak katarak kaynayıncaya kadar ısıtın ve pilavı koyduğunuz tabaklara paylaştırın.

BİRYAN (NEVŞEHİR)

1 kg kuşbaşı dana eti
1 soğan
2 bardak pirinç
2 kaşık ayçiçek yağı
7 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Soğanları ince ince kıyın. Ayçiçek yağını tencerede kızdırın. Soğanları içinde kavurarak pembeleştirin. Etleri katın, verdikleri suyu çekinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuz, biber ve beş bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Ocaktan alın.

Pirinci, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayarak süzün, 30 santim çapındaki bir tepsiye yayın. Üzerine eti suyuyla birlikte boşaltın, pirinçlerin tamamen ıslanmalarını sağlayın. Önceden 180° C ısıttığınız fırına sürün, yaklaşık 40 dakika, pirinçler iyice yumuşayıncaya kadar pişirerek fırından alın. Katı yağı bir tavada kızdırın. Pişen etlerle pilavın üzerine gezdirin. Karabiberi de serperek sıcak servis yapın.

BOZBAŞ KEBABI (KARS)

Yarım kilo kuşbaşı koyun eti
1 bardak nohut
4 yufka
Karabiber, tuz

Akşamdan ıslattığınız nohutların suyunu süzün. Sonra beş bardak suda iyice pişirin. Suyu süzün, kabukları çıkarın.

Kuşbaşı etlerin üzerine karabiber ve tuz serpin. Biraz su ilave ederek iyice pişirin.

Yufkaları sac üzerinde kızartın. Arzu edilen büyüklükte parçalara ayırın. Üstlerine nohutlu et suyunu dökün. Yufkalar suyunu iyice çektikten sonra üstlerine susuz etli nohut koyarak servis yapın.

BULDAN KEBABI (DENİZLİ)

2 kg keçi kaburga
3-4 diş sarmısak
200 gr haşlanmış nohut
4-5 domates
1 kaşık salça
100 gr kuru acı biber
2 kuru soğan
1 kaşık yağ
Karabiber, tuz

Bütün malzemeyi birlikte derin bir kapta pişirin, tuzunu karabiberini ekin, sıcak servis yapın.

BÜRYAN Bak PURYAN KEBABI (s. 251)

CAĞ KEBABI (ERZURUM)

2,5 kg kuzu döşü
2,5 kg dana but eti
Lavaş ekmeği
Taze soğan

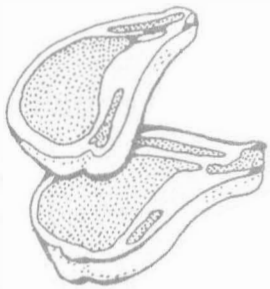
Sos için:
1 kuru soğan
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
Kekik
Karabiber, tuz

Kuzu ve dana etlerini, hepsi birbirine orantılı, biftek biçiminde açtıktan sonra yukarıda belirtilen ölçülerle hazırladığınız sosa yatırarak 12 saat bekletin.

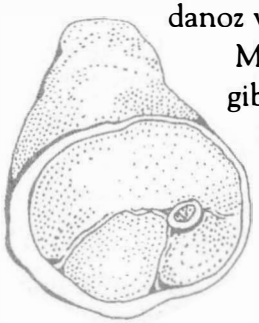
Daha sonra şişe geçirdiğiniz etlerin altına ve üstüne şişin pullarını takarak iyice sıkıştırın, hafif kömür ateşinde pişirin. Pişen döner etini şişe saplayarak enlemesine döner bıçağıyla kesin. Lavaş ekmeği ve taze soğanla servis yapın.

ÇARDAK KEBABI (BURSA)

1 kg kuzu eti
200 gr sıvı yağ
2 kaşık tereyağ
4 kuru soğan
2 diş sarmısak
100 gr salça
Et suyu
2 domates
4-5 sivribiber
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
10 milföy hamuru
3 yumurta
Yarım kilo yoğurt
Karabiber, tuz



Etleri kuşbaşı doğrayarak sıvı yağ ve tereyağla birlikte kavurun. Soğanları küp doğrayın, sarmısakları ince kıyın, ilave edin. Hepsini iyice kavurun, salça, tuz, karabiber ve et suyu ilave edin, etler yumuşayıncaya kadar pişirme işlemine devam edin. Domatesleri soyarak küp doğrayın, biberleri ince kıyın ve etli karışıma ilave ederek on dakika daha pişirin, ateşten alın, süzün. Süzülen salçalı sosu bir kenara ayırın, maydanoz ve dereotu kıyın, ilave edin.



Milföy hamurlarının ortasına, hazırladığınız harçtan koyarak zarf gibi kapayın, üstüne yumurta sürün. Açılmasını engellemek için ortasına kürdan batırın, pişirin. Etlerden süzdüğünüz sosla ve süzülmüş bir kaşık yoğurtla servise sunun.

ÇATAL AŞI (ÇORUM)

100 gr kuşbaşı et
300 gr mercimek
Yarım bardak yarma
2 kaşık katı yağ
1 kaşık nane
Tuz

Önce mercimeği hafif pişirin. Sonra yarmayı ve kuşbaşı eti ilave ederek iyice pişirin. Yağda naneyi biraz tuzlayarak kızartın, üzerine dökün ve servis edin.

ÇİRLİ ET (SİVAS)

1 kg kuşbaşı kuzu eti
600 gr kuru kayısı
2 kaşık katı yağ
Tuz

Kayısıları ılık suda bir saat bekleterek yumuşamalarını sağlayın. Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca etleri, verdikleri suyu çekinceye kadar içinde kavurun. Beş bardak su ve tuz katarak bir taşım kaynatın. Orta hararetteki ateşte, suyun çoğunu çekinceye kadar yaklaşık yarım saat pişirin. Kayısıların suyunu süzerek et tenceresine aktarın. Beş dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ocaktan alın ve sıcak servis yapın.

ÇOPUR (MUĞLA)

Eti haşladıktan sonra yağda kızartın. Ayrı bir kapta, önceden kavurduğunuz una, limon ya da koruk ve sarmısak ekleyin. Kızartılmış etlerle birlikte bir taşımlık kaynatın.

ÇÖKERTME KEBABI (BODRUM - MUĞLA)

Yarım kilo dilim et (bonfile, antrkot ya da kontrfile)
1 bardak yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
2-3 diş sarmısak
2 kaşık zeytinyağı
5 patates
1 bardak kızartma yağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
2 kaşık tereyağ
Yarım demet roka
Domates

Dinlendirme malzemeleri:
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 soğan
1 bardak süt
1 şişe maden sodası
1 kaşık kekik

Dilimlenmiş etleri parmak gibi doğrayın. Çukur bir kaba koyun. Üzerine listedeki dinlendirme malzemelerini katarak karıştırın. Buzdolabında en az altı saat dinlendirmeye bırakın.

Yoğurdu az tuz, iki kaşık zeytinyağı ve ezilmiş sarmısak dişleriyle çırpın. Hazır edin.

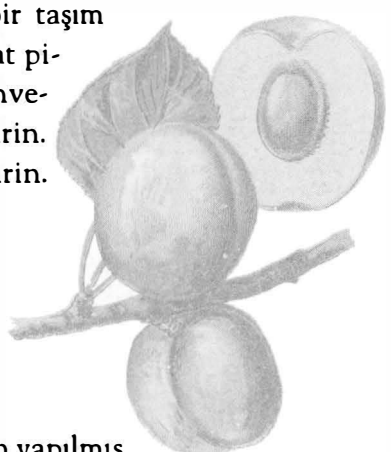
Patateslerin kabuklarını soyun, rendeleyin ve tuzlu suda bekletin. Rende patatesleri bol kızgın yağda sararıncaya kadar parti parti kızartın. Kızaranları, yağını süzdürerek servis kabının dibine döşeyin. Üzerlerine sarmısaklı yoğurdu gezdirin.

Dinlenmiş şerit etleri dinlendirme sosunun içinden çıkarın (sosu atabilirsiniz), daha sonra ızgara ya da tavada az yağla pişirin. Servis tabağına yoğurdun üzerine döşeyin. Etlerin üzerine kırmızıbiberli kızgın tereyağ gezdirin. Roka, domates gibi malzemelerle süsleyerek servis yapın.

ÇÖMLEKTE KURU KAYISI YAHNİSİ (NEVŞEHİR)

Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti
1 kg kuru kayısı
5 kaşık katı yağ
1 bardak pekmez
Tuz

Kayısıları ılık suda bir saat ıslatın. Yıkayarak süzün. Yağın yarısını tencerede eritin, etleri karıştırarak kavurun. Kavrulmuş etleri bir güvecin dibine yayın. Üzerine ıslatılmış kayısıları yerleştirin, pekmez, su ve tuz katarak bir taşım kaynatın, kapağını kapayın ve kısık ateşte yaklaşık yarım saat pişirin. Etleri kavurduğunuz yağdan kalanını tavada biraz kahverengileşinceye kadar kızdırarak pişen yahninin üzerine gezdirin. Güvecin kapağını kapayarak içindekileri beş dakika pişirin. Ocaktan alın, sıcak olarak servis yapın.



ÇÖP KEBABI (AYDIN)

Zar büyüklüğünde doğranmış kuzu ya da keçi etlerini kargıdan yapılmış ince çöplere, üç ete bir içyağ gelecek biçimde dizin. Izgarada pişirin. Yanında, kimyon ve ızgara üzerinde öldürülmüş piyaz, doğranmış soğan ve iki dilim domatesle servis yapın.

ÇÖPLEME (İZMİR)

Pişmiş ama tüketilmemiş artık etleri değerlendirebileceğiniz bir yemektir. Örneğin önceden pişirilmiş ve kalmış köfte, şiş, dilim et, ızgara et, hatta tavuk etini bir araya koyabilirsiniz. Bol rendelenmiş domatesi, suyunu çeker gibi oluncaya kadar pişirin ve etleri karışık olarak içine atın. Arzuya göre patates, mantar, bezelye gibi sebzeler de ekleyebilirsiniz.

ÇUBUK KEBABI (SAMSUN)

1 kg kuşbaşı kuzu eti (kemiksiz)
3 patlıcan
3 iri patates
4 baş orta boy soğan
1 bardak sıvı yağ
2 domates
2 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Etleri kuşbaşı olarak hazırlayın. Patlıcanları alaca soyarak kuşbaşı doğrayın. Patates ve soğanları da soyduktan sonra kuşbaşı doğrayın.

Bir el uzunluğunda tahta çubuklar hazırlayın. Bu çubuklara bir patates, bir et, bir patlıcan, bir soğan olmak üzere geçirin. Hazırlanan şişleri kızgın kızartma yağında maşayla çevirerek kızartın. Pespembe kızarınca, kızartma tavasından çıkararak bir tepsiye dizin.

Üzerine rendelenmiş domates gezdirin. Domateslerin üzerine su serpin. Kaşığın ucuyla ufak parçalara ayırdığınız katı yağı tepsiye eş düzeyde dağıtın. Tuz ve karabiber ilave edin. Üzerini kapayarak hafif ateşte yarım saat kadar pişirin. Piştikten sonra kebapları çubuklarıyla tabaklara koyarak ikram edin. Arzuya göre tepsideki sudan üzerine dökerek servis yapabilirsiniz.

DAĞAR KEBABI (BALIKESİR)

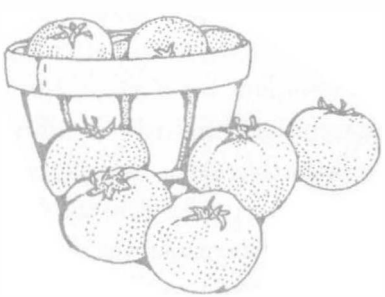
1 kg orta yağlı koyun eti
4-5 baş arpacık soğanı
1 baş sarmısak
2-3 orta boy patates
2 kaşık domates salçası ya da 1 kg domates
8 soyulmuş kestane
1 çay kaşığı kimyon
6-7 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Etleri yıkayarak bir kaba koyun (yörede "dağar" denilen uzunca bir çömleğe konur). Soyduğunuz arpacık soğanlarını, ayıkladığınız sarmısakları diş diş ilave edin.

Patatesleri soyun, dörde, beşe bölerek kaba koyun. Salçayı suda ezin, karışımın üzerine dökün. Ya da domateslerin kabuğunu çıkararak dörde beşe bölün, ekleyin.

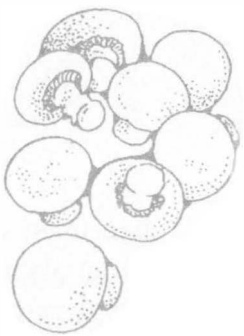
Kestaneleri bütün olarak koyun. Tuz, kimyon, karabiber serpin. Yağı eriterek içine dökün.

Bütün malzemeyi harman edin, üzerini örtecek kadar su ilave edin. Kabın üstünü kalın bir kâğıtla kapayın. Fırında ağır ağır pişirin.

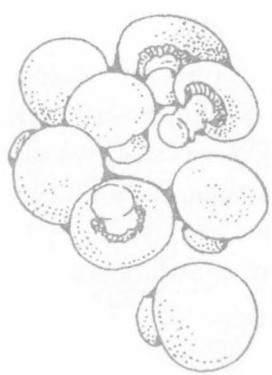


DEDE KEBABI (TUNCELİ)

Yarım kilo kuzu eti
2 kuru soğan
100 gr mantar
3 sivribiber
100 gr katı yağ
3 diş sarmısak
2 domates
2 patlıcan
1 kaşık pulbiber
Karabiber



Soğanları yağda pembeleşinceye kadar kavurun, kuzu etini ilave edin. Bir iki dakika daha kavurduktan sonra dilimlenmiş mantarları ve ince doğranmış biberleri katın. Üç dakika kavurun, sarmısak ve kabuğu soyulmuş domatesi ekleyin. On beş dakika piştikten sonra bir tepsiye dökün. Üzerine kızarmış patlıcanı koyun, dört bardak su, pulbiber ve karabiber ilave ederek on dakika da fırında pişirin. Fırından çıkararak sıcak olarak servis yapın.



DOBO (MARDİN)

1 kuzu butu
50 gr badem içi
8 diş sarmısak
3 kaşık katı yağ
1 orta boy patlıcan
5 çarliston biberi
Yarım bardak ayçiçek yağı
2 domates
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Top karabiber, tuz

Bademleri suda birkaç dakika kaynatın, soğuk sudan geçirerek kabuklarını soyun. Sarmısakları soyun, bütün bırakın. Butun üzerinde beş santim aralıklarla yarıklar açarak sarmısaklarla bademleri bu yarıklara sokun. Yarıkları sıkıştırarak kapayın.

Butu alabilecek bir tencerede yağı eritin. Yağ kızınca butu tencereye yerleştirerek her yanı eşitçe renk alacak biçimde kızartın. Dört bardak su katın, bir taşım kaynatın. Tuzu ve biberleri serpin. Kapağını kapayarak, 20 dakika harlı ateşte pişmeye bırakın. Bu süre sonunda butun öteki yanını çevirin, ocağı biraz kısın. Kapağını tekrar kapayarak bir saat daha pişirmeyi sürdürün.

Bu arada patlıcanı çaprazlamasına bir santimlik dilimleyin. Tuzlayın, süzgece koyun, su serperek acısını atması için 15 dakika bekletin, sonra yıkayın. Biberleri enlemesine ikiye bölerek tohumlarını temizleyin. Ayçiçek yağını tavada kızdırın, patlıcan ve biberleri altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Domatesleri dilimleyin. Maydanozları ince kıyın.

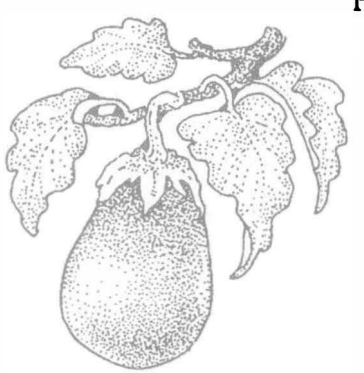
Pişen butu ılımaya bırakın. Bir servis tabağına alarak üzerine maydanoz serpiştirin. Yanında domatesler ve kızartılmış sebzelerle servis yapın.

DOĞRAMA (GAZİANTEP)

1 kg parça et
1 bardak nohut
1,5 kg patlıcan
1 kg domates
4 yeşil biber
2 orta boy soğan
1 baş sarmısak
1 limon suyu
1 kaşık biber salçası
2 kaşık sadeyağ
1 kaşık nane
Tuz

Akşamdan ıslattığınız nohutu parça etle birlikte pişirin.

Diğer taraftan patlıcanları, kabuklarını soymadan dörde bölerek, üç dört santim uzunluğunda doğrayın. Bir tencerenin içine kabukları koyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış domatesleri doğrayın. Biberleri ve soğanları halka halka doğrayın, ilave edin, sarmısakları katın, tuzlayın ve biraz su ekleyerek pişmeye bırakın.



Patlıcanlar pişmeye yakın limon suyu, domates ve biber salçası ilave edin. Önceden pişirdiğiniz nohutlu eti bu karışımın içine boşaltın, 15-20 dakika daha ekşili salçalı suyla kaynatın. Pişince üzerine ateşte kızdırılmış sadeyağ ve nane gezdirin. Bulgur pilavıyla servis yapın.

DÖNER KEBABI (TRABZON)

5 kg yumurtalık et
Yarım kilo kuyruk yağı
3 baş kuru soğan
1 kaşık salça
1 küçük kâse yoğurt
1 çay kaşığı zeytinyağı
1 diş sarmısak
2 yumurta sarısı
Domates
Karabiber, tuz

Siniri alınmış yumurtalık eti çok ince olarak kuyruk yağıyla birlikte açın ve pirzola demiriyle dövün. Soğanı ince rendeleyin, salça, yoğurt, zeytinyağı, sarmısak, yumurta sarısı, karabiber ve tuzla iyice karıştırın. Bunlar bulamaç olunca eti de bu malzemeye karıştırın ve yaklaşık on iki saat bekletin.

Sonra etleri büyük ve küçük parçacıklara ayırın, aralarına domates koyarak şişlere dizin. Ateşte döndürerek pişirin, kebap bıçağıyla sıyırarak tabaklara servis yapın. Arzuya göre kebabı ya tırnaklı (ince açılan hamur pidesi) ile ya da ekmekle veya pilav üzerinde servis edebilirsiniz.

EFE SARMASI (İZMİR)

6 parça biftek
6 kaşık yağlı tulum peyniri
6 mantar
1 yumurta
Yarım demet maydanoz
Mısır özü yağı
1 fincan kırmızı şarap
1 fincan et suyu

Eti, avuç içi büyüklüğünde ve ince dilimlere bölerek iyice dövün. Harcı için, tulum peyniri, ince kıyılmış mantar, bir yumurta ve kıyılmış maydanoz karıştırın.

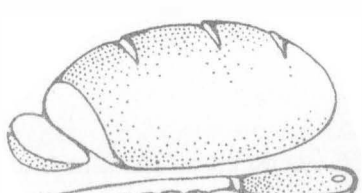
Et dilimlerinden her birinin içine birer kaşık bu harçtan koyun ve et dilimlerini yaprak dolması gibi sarın, açılmaması için de birer kürdanla tutturun. Mısır özü yağında sarmaların her tarafını kızartın. Etler kızarınca tavaya bir fincan et suyu ve şarabı dökün, kapağını kapayarak iyice pişirin.

EKMEKLİ ET (Lengeser) (VAN)

750 gr kuşbaşı dana ya da kuzu eti
2 kuru soğan
2-3 diş sarmısak
1 kahve fincanı zeytinyağı ya da katı yağ
1 bayat ekmek
1 bardak iri kıyılmış ceviz içi
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Soğanları diş diş çenterek doğrayın. Sarmısak dişleriyle birlikte tencereye koyun, orta ateşte zeytinyağı ya da katı yağ ilavesiyle karıştırarak sararıncaya kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara kuşbaşı etleri katın. Etleri de soğanlarla birlikte karıştırarak kavurduktan sonra tencereye bir çay bardağı sıcak su koyun. Ocağın altını kısın. Tencerenin kapağını kapayarak etleri pişirmeye bırakın. Etler pişmeden suyunu çektiğinde her defasında bir çay bardağından fazla olmamak şartıyla sıcak su takviyesi yapın.

Yaklaşık 50-60 dakika sonra etler pişip suyunu çeker gibi olduğunda tuz, karabiber, pulbiber ve iki bardak sıcak su katın. Ocağın altını açın. Birkaç taşım kaynattıktan sonra kapayın. Bayat ekmeği kuşbaşı büyüklüğünde doğrayın. Servis tabağına koyun. Üzerine pişmiş etin suyunu gezdirin. Ekmeklerin üzerine iri kıyılmış cevizleri sonra da etleri döşeyin. Kıyılmış maydanozları serpin. Sıcak sıcak servis yapın.



EKŞİLİ ET (KARS)

750 gr kuzu eti
2-3 domates
1 kaşık margarin
2-3 orta boy soğan
Maydanoz
Yarım limon suyu
Karabiber, tuz

Domatesleri yıkayın, etleri küçük küçük doğrayın. Eğer et yağlıysa hiç yağ koymadan, eğer yağsızsa içine yağ ekleyerek kendi suyuyla kavurun. Etler renk değiştirene ve suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin.

Bu arada soğanları ve domatesleri halka halka doğrayın. Etler kavrulunca içine soğanları ekleyin. Bir süre karıştırın. Beş on dakika sonra doğranmış domatesleri ilave edin. Dilerseniz hepsini aynı anda ekleyebilirsiniz. Tercihe göre kıyılmış maydanoz katın. Tuz ve karabiber koyun. Tencereye hiç kaşık sokmadan, sallayarak karıştırın. Yarım saat kısık ateşte pişirin ve son olarak yarım limon sıkın. Sıcakken servise sunun.

EKŞİLİ YAHNİ (KİLİS)

375 gr kuşbaşı kuzu eti
Yarım bardak nohut
1 1/4 bardak ince bulgur
Yarım bardak pirinç
2 soğan
50 gr içyağı
Yarım bardak ceviz içi
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı kırmızı pulbiber
Yarım çay kaşığı toz kırmızıbiber
Yarım kaşık kuru nane
4 kaşık koruk suyu
Karabiber, tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın, suyunu süzün. Pirinçleri yıkayarak süzgece çıkarın. Soğanlardan birini ince ince kıyın. Diğerini dilimleyerek halkalarına ayırın. Ceviz içini ro-

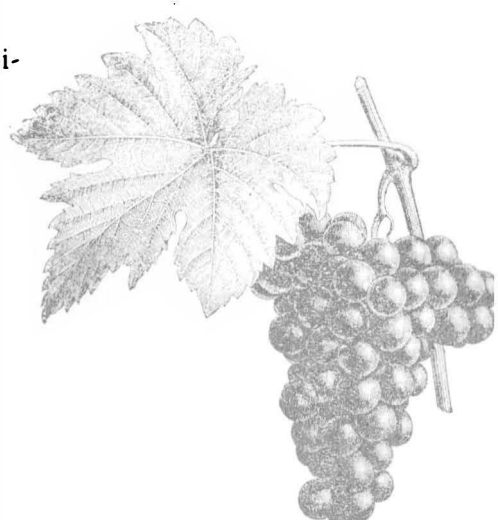
bottan geçirerek ince çekin. İçyağını bir kapta ceviz içi, tarçın, pulbiber, tuz ve karabiberle yoğurun.

Köfteleri hazırlamak için, etin 125 gramını, bulgur, ince kıyılmış soğan, tuz ve kırmızıbiberle birlikte robottan ya da et makinesinden iki kez geçirin. Beş kaşık su katın, yoğurarak köfte harcı haline getirin. Ceviz büyüklüğünde koparak avcunuzda yuvarlayın, parmağınızla bastırarak ortasını çukurlaştırın, içyağlı karışımla doldurun. Kapayın, yeniden yuvarlayarak doldurulmuş köfteler hazırlayın, bir tel süzgece dizin.

Süzgecin oturabileceği bir tencereye yarısına kadar su koyarak kaynatın. Ateşi biraz kısın, süzgeci kaynamakta olan suyun üzerine (suya değmeyecek durumda) oturtun. Üzerine bir kapak kapayarak köfteleri yaklaşık yarım saat pişirin.

Suyu bir tencerede kaynatın. İçine halka doğranmış soğanları, nohutu, kalan eti ekleyin, bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak kapağını kapayın. Orta hararetteki ateşte, etler ve nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın, pirinci katın ve on beş dakika daha pişirin. Naneyi serpin, koruk suyunu, yoksa limon suyunu karıştırarak ateşten alın.

Pişirdiğiniz köfteleri tabağa aktarın. Nohutlu, pirinçli et yemeğini tabaklara bölüştürün. Üstüne istenilen miktarda köfte koyarak servis yapın.



ELMALI KEBAP (ŞANLIURFA)

1 kg kıyma
10 yeşil elma
Karabiber, tuz

Kıymayı tuz ve biberle yoğurarak bir köfte harcı yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde sıkarak köfteler hazırlayın.

Elmaların çekirdekli koçan kısımlarını, koçan çıkarıcı, kabak oyacağı ya da bıçak yardımıyla çok fazla oymamaya dikkat ederek çıkarın. Şişlere birer elma geçirin, iyice geriye doğru çekin. Elmaların önüne hazırladığınız köfteleri dizin.

Şişleri bir fırın tepsisinde, önceden 200° C ısıttığınız fırına sürün. Yaklaşık yarım saat pişirerek fırından alın. Sırasını bozmadan şişten çekerek bir servis tabağına aktarın, sıcak olarak servis yapın.

ESKELİ (VAN)

Yarım kilo koyun eti
Kızartma için yağ
2 soğan
1 kaşık domates salçası
250 gr pestil
250 gr ıspanak
3 yumurta

Eti ufak parçalara bölün, yağda kızartın. Soğanları soyun, sararttıktan sonra salçayla karıştırın. İçine ince ince doğranmış pestilleri ve doğranmış ıspanağı ekleyerek etin üzerine dökün. Yarım bardak su ilave ederek bir süre daha pişirin.

Et yumuşayınca, üzerine yumurtaları kırın. Yarım bardak su ilave edin, tuzlayın, bir süre daha pişirin. Sıcak servis yapın.

EŞKİLİ (ERZİNCAN)

1 orta boy soğan
2 kaşık tereyağ
250 gr haşlanmış kuzu eti
5 bardak et suyu
1 kaşık salça
Yarım bardak ince bulgur
100 gr ekşi kuru erik
Yarım demet taze soğan
Yarım demet dereotu
4 yumurta
Karabiber, tuz

Soğanı ince kıyın, tereyağda pembeleştirin. Haşlanmış kuşbaşı kuzu etini ve et suyunu ilave edin. Tuz, karabiber ve salçayı da katarak kısık ateşte kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca bulgur ve kuru ekşi eriği ilave edin. İnmeye yakın ince kıyılmış taze soğan ve dereotunu ekleyin. Ocaktan alın.

Yumurtaları sarıları bozulmayacak biçimde teflon tavada kızartın ve çorbanın üzerine koyun. Sıcak servis yapın. Her çorba kâsesine bir yumurta gelecek biçimde servis yapın.

ET KIZARTMASI (KEMALİYE - ERZİNCAN)

1 kg et
2 soğan
3 kaşık yağ
2 kaşık salça
Tuz

Parçalanmış etleri tencereye koyun. Doğranmış soğanla ve yağla kızarıncaya kadar kavurun, sonra tencereye su, tuz ve salça ilave ederek pişirin.

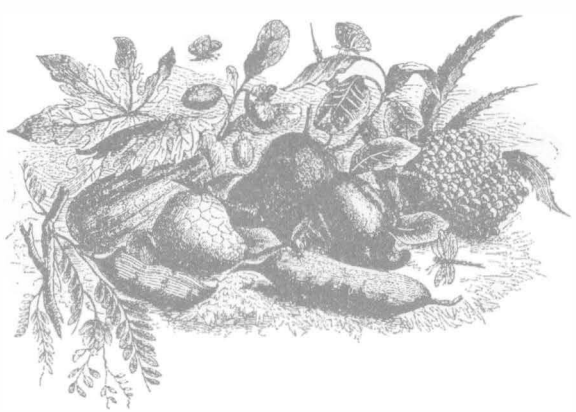
ET SARMASI (GAZİANTEP)

1 kg koyun eti
150 gr tuzsuz Antep fıstığı
150 gr kuyruk yağı
Yarım bardak zeytinyağı
1 kaşık domates salçası
2 çay kaşığı acı toz kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Fıstıkları bir tencereye koyun, üzerlerini kapayacak kadar su içinde üç dört dakika haşlayın. Süzün, soğuk sudan geçirerek kabuklarını soyun. İçyağını robottan geçirerek ince kıyın. Fıstıkları, içyağı, tuz ve karabiberle karıştırarak harcı hazırlayın.

Etleri döverek iyice inceltin. Birer birer önünüze alın, içine hazırladığınız fıstıklı harçtan bir kaşık koyun. İki yan kenarını harcın üzerine kapayarak bütün etleri sarın. Açılmamaları için, ister temiz bir iple bağlayın, ister kürdan saplayarak tutturun.

Yağı tavada kızdırın. Et rulolarını tavaya yerleştirin, her yanı eşitçe renk alıncaya kadar kızartın. Yarım litre sıcak su katarak bir taşım kaynatın. Salça ve kırmızıbiberi ekleyerek karıştırın. Ocağı kısın, kapağını kapayarak yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişen etlerin kürdan ya da iplerini çıkardıktan sonra sıcak olarak servis yapın.



ET TİRİDİ (KONYA)

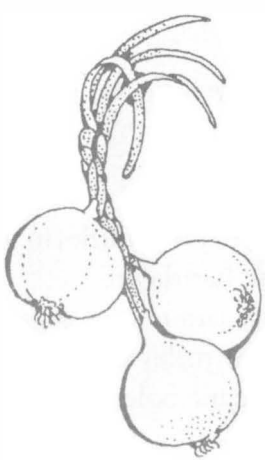
750 gr kemikli kuzu eti
3 soğan
Yarım demet maydanoz
1 fırın ekmeği
Yarım kaşık sumak
Tuz

Soğanları ince ince dilimleyerek halkalarına ayırın. Tuzlayarak biraz ovun ve bekletin. Maydanozu ince ince kıyın.

Etleri üzerlerini üç parmak aşacak kadar suyla tencereye koyun, bir taşım kaynatarak köpüğünü alın, kapağını kapayın, ocağı kısarak yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Haşlanan etleri sudan çıkarın, kemiklerinden ayırın ve ince ince didikleyin. Etin suyunu temiz bir kaba süzün, tuzunu ayarlayın.

Ekmekleri küçük parçalara bölerek servis tabağına yayın. Üzerlerine tuzla ovduğunuz soğanları koyun. Sumağı serpin. Didilmiş etleri yayın, ekmekleri iyice ıslatacak kadar et suyunu gezdirin ve ince kıyılmış maydanozu serperek servis yapın.



ETLİ ERİK YEMEĞİ (BURSA)

1 kg kuşbaşı kuzu eti
400 gr kuru erik
2 soğan
2 kaşık katı yağ
Yarım demet maydanoz
Tuz

Erikleri sıcak suda bir saat bekleterek yumuşamaya bırakın. Süzdürerek sudan alın, çekirdeklerini çıkarın.

Soğanları ince ince kıyın. Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara etleri de katın, etler verdikleri suyu çekinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu ayarlayın. Pişen etlere eriklerle birlikte yarım bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Kapağını kapayarak kısık ateşte on dakika pişirin. Ocaktan alın, üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

ETLİ KABAK (TİRE - İZMİR)

200 gr parça et
Yarım kilo kabak
3 kaşık katı yağ
3 diş sarmısak
2 baş rendelenmiş kuru soğan
2 kaşık salça
Yarım demet maydanoz
Tuz

Taze kabakların kabuklarını sıyırarak temizleyin. Uzunlamasına dörde, enlemesine de istenildiği kadar doğrayarak hazırlayın.

Etleri kuşbaşı doğrayın, yağ, sarmısak ve soğanla kavurun. Salçayla karıştırdıktan sonra kabakları ilave edin, tuzlayın. On dakika sonra su ekleyerek pişirin. Ocaktan indireceğinize yakın içine bolca maydanoz doğrayın.

ETLİ TAVA (ADANA)

Yarım kilo kuşbaşı et
1,5 kg patlıcan
250 gr sivribiber
Yarım kilo domates ya da 2 kaşık biber salçası
1 baş sarmısak
Tuz

Eti, biber salçası ve tuzla ovduktan sonra güvece koyun. Patlıcanları temizleyin, alacalı soyun, biberleri dörde bölün ve sarmısaklarla birlikte bütün sebzeleri güvece ilave edin, su katarak pişirin. Fırına da verebilirsiniz.



FASLA ET (ANKARA)

1 kg parça et
Tuz

Parça eti bir tencereye alın, üzerine su ve tuz koyun, haşlayın. Sade yenildiği gibi pilavın üzerinde de ikram edebilirsiniz. Parça eti salçalı yağda çevirerek de pişirebilirsiniz.

FIRIN KEBABI (KONYA)

1 sağ kol
1 sol kaburga
2 kaşık kaya tuzu

Sağ kol ve sol kaburganın orta kısmını alarak beş santim kalınlığında kırdırın. Parçalanmış etleri bir gece buzdolabında bekletin.

Etleri fırın tepsisine dizerek üzerlerine tuzu serpin. Önceden 150° C ısıttığınız fırına sürün, iyice kızarıncaya kadar yaklaşık bir saat on beş dakika, ara sıra çevirerek pişirin. Fırından alın, yanında soğan ve ayranla servis yapın.

İri tuz yavaş eriyerek etin sertleştirmesini önleyecektir. Kuzu ya da erkek koyun etlerini kendi yağlarından yararlanarak pişirin. Dişi koyun etini pişirirken her çevirişte iki bardak su katın.

FIRINDA ÇÖMLEK ETİ (NEVŞEHİR)

1,5 kg kemikli kuzu eti
200 gr sivribiber
6 soğan
20 diş sarmısak
4 orta boy domates
Karabiber, tuz

Hamuru için:
2 bardak un
12 kaşık su

Fırınınızı 200° C'ye getirerek ısıtın. Biberleri, saplarıyla tohumlarını temizleyerek ince ince doğrayın. Soğan ve sarmısakları ince ince kıyın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde bir kesik atarak kaynar suya batırıp çıkarın. Kabuklarını soyarak küçük küpler biçiminde doğrayın.

Unu suyla karıştırın, yoğurarak sertçe bir hamur hazırlayın.

Doğradığınız malzemelerin hepsini bir kaba koyun, etleri, tuzu ve biberi de ka-

tarak iyice karıştırın. Kapaklı bir güveç kabının içine doldurun. Üzerlerine iki bardak su gezdirin. Bir taşım kaynatarak ocaktan alın. Kapağını kapayın. Hiç hava sızdırmaması için kapağı hamurla çepeçevre sıvayın. Güveci fırına yerleştirin, bir saat on beş dakika pişirin. Bu süre sonunda güveci fırından alın, kapaktaki sertleşmiş hamuru bir bıçak yardımıyla kırarak çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

GALLE (Ayva Galiyesi ya da Yahnisi) (AMASYA)

Yarım kilo koyun eti (kol kürek)
2 soğan
2 kaşık katı yağ
1 çay kaşığı tarçın
250 gr ayva
1 kaşık şeker
Tuz

Eti, kol kürek, böbrek yatağı tarafından kemikli ve kemiksiz satın alın. Yumurta büyüklüğünde parçalara böldürün. Bir tencere içinde, üstünü örtecek kadar suyla haşlayın. Su üstüne çıkan köpükleri delikli bir kevgirle alın.

Et yumuşayıp haşlandıktan sonra sudan çıkarın, bir süzgece koyarak sularını süzün. Et soğuyunca rendelenmiş soğanla her tarafını iyice ovun. Üzerine tuz serpin ve bir tavaya koyduğunuz yağ içinde kızartın.

Kızartılmış etleri tekrar haşlama suyunun içine atın. Tarçın ilave ederek kaynatın.

Ayvaları kabuğunu soymadan dörde bölün, çekirdek yataklarını temizleyin. Etten artan yağda iyice kızartın. Etler pişince kızarmış ayvaları ilave edin. Ayvaları dağılmadan pişirin. Ocaktan indirmeden önce şeker ilave edin.

GAH YAHNİSİ (ERZİNCAN)

1 kuzu kol
1 bardak elma kurusu
1 kaşık margarin
2 soğan
1 bardak kuru fasulye

Elma kurusunu geceden iki bardak suyla ıslatın ve ıslatma suyunda haşlayın. İri parçalara böldüğünüz kuzu etini bir kaşık margarinle hafifçe pembeleştirin.

Diğer tarafta soğanı ayıklayıp mutfak robotunda kıyın. Etlere ekleyin. İki bardak su koyarak kısık ateşte 50 dakika pişirin. İçine fasulyeyi katıp pişirmeye devam edin. Pişme süresinin 60'ıncı dakikasında haşladığınız elma kurularını etlere katın. On beş dakika sonra ocaktan alarak servis yapın.

GERDAN PAÇASI (ADANA)

2 kuzu gerdanı
6 diş sarmısak
5 dilim ekmek
3 kaşık katı yağ
6 kaşık zeytinyağı
3 kaşık un
6 kaşık limon suyu
1 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Gerdanları iyice yıkayarak bolca suyun içinde bir saat bekletin. Tekrar yıkayın, süzün. Tencereye koyun, üzerlerine sekiz bardak su katarak bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak ateşi kısın. Kapağını kapayın, etler iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Sarmısakları dövün. Ekmeklerin kabuklarını ayırarak bir santimlik küpler halinde doğrayın. Katı yağı bir tavada eritin. Yağ kızınca ekmekleri içine atın, altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

Tencereden gerdanları çıkararak etlerini ayırın ve didikleyin. Zeytinyağını bir tavada kızdırın, unu içinde biraz kahverengileşinceye kadar kavurun. Tenceredeki

sıcak et suyuna sarmısağı, limon suyunu, tuzu, biberleri ve kavrulmuş unu katarak karıştırın. İçine didiklenmiş etleri ilave ettikten sonra bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, on dakika daha pişirerek paçayı ocaktan indirin. Paçayı, yanında kızartılmış ekmek parçalarıyla sıcak olarak servis yapın.

GÜLGAS (ANTALYA)

1 kg yağlı koyun eti
300 gr gülgas
1 kaşık katı yağ
1 baş sarmısak
2 limon suyu
200 gr ıspanak
1 fincan zeytinyağı
Tuz

Koyun etini kuşbaşı doğrayın. Bir kaşık yağ ve suyla hafif ateşte iyice pişirin. Bir baş sarmısağı tuzla döverek ete ilave edin. Gülgasları soyarak ufak parçalara ayırın, ete ekleyin, iki limon sıkın ve pişirin.

Diğer tarafta ıspanağın saplarıyla yapraklarını ayırın. Güzelce yıkayın, zeytinyağıyla kavurun, et suyuyla ezerek etin içine katın ve sıcak servis yapın.

GÜVEÇ ETİ (UŞAK)

1,5 kg kemikli et
1 soğan
2 domates
2 kaşık katı yağ
Tuz

Eti kemikli olarak birer kişilik parçalar halinde bölerek tepsi içine yerleştirin. Soğanı soyarak birkaç parçaya bölün, domates, iki kaşık yağ ve tuzla birlikte tepsiye ilave edin, fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

HERSE (DARENDE - MALATYA)

1 kg kemikli et (tercihen but eti)
2 kâse dövme
2 kaşık tereyağ
Tuz

Dövme ve eti bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar su ve tuz ilavesiyle bir buçuk iki saat pişirin. Et ve dövme iyice eriyecek kadar piştiğinde, etin kemiklerini ayıklayarak çıkarın. Bir tahta kaşık ya da kepçeyle eti ve dövmeyi iyice karıştırın. Hazırlanan karışımı yayvan bir kaba koyun. Üzerine eritilmiş tereyağ serperek sıcak servis yapın.

KABUK AŞI (MALATYA)

300 gr kemikli yağlı koyun eti
200 gr kayısı kabuğu
2 ayva
1 kaşık tereyağ
Tuz

Kemikli eti haşlayın, tencerenin dibine dizin. Üzerine yıkadığınız kayısı kabuklarını, kare doğradığınız ayvaları serin. Yağ, tuz ve bir miktar su ilavesiyle pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

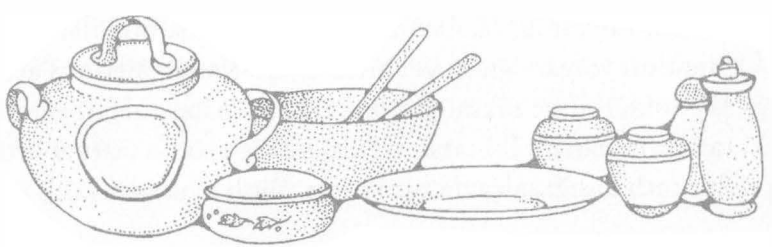
KABUNE (ISPARTA)

Yarım kilo koyun eti
2 baş küçük soğan
2 bardak pirinç
2 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Bir tencerede orta yağlı, kuşbaşı kemiksiz koyun etini beş bardak suda haşlayın. İyice piştikten sonra etleri ufak ufak didin.

Diğer tarafta soğanları rendeleyin. Tuz ve biberle ovarak bir tencerenin dibine yayın.

Pirinci suda iyice yıkayarak elinizle ovun, pirincin ununu tamamen alın. Pirinci soğanların üzerine koyun. Pirinçlerin üzerine didiklenen etleri güzelce dizin. Etleri haşladığınız et suyunu, etleri iyice örtecek biçimde tencereye dökün. Yağ ve tuz ilave edin. Orta hararetli ateşte tencerenin ağzını iyice kapayarak pişirin. Pirinç tamamen pişince tahta kaşıkla tencerenin dibinden alarak ikram edin.



KABURGA DOLMASI (MARDİN)

3 kg kuzu kaburgası

Harcı için:
Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı soyulmuş badem
Yarım kilo pirinç
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı salça
Karabiber, tuz

Kuşbaşı kuzu etini yıkadıktan sonra ateşe koyun. Sıvı yağda kendi suyunu çekene kadar kavurun. Kaynatarak kabuklarını çıkardığınız bademleri, kuşbaşı etin içine atın, birlikte pişirin.

Pişen kuşbaşı kuzu etini ve bademleri tencereden bir kevgirle bir tabağa çıkarın. Tencerede kalan yağın içinde, iyice yıkayarak süzdüğünüz pirinçleri bir iki dakika kavurun ve iki bardak su ilave ederek pirinçler diriliğini kaybetmeyecek biçimde pişirin. Pişen pilavın içine önceden hazırladığınız kuşbaşı kuzu etini, bademleri, yenibaharı, karabiberi koyarak karıştırın.

İç pilav pişerken, bir yandan kaburganın üst kısmında bulunan eti kemiklerin den ayırın. Üç tarafını yorgan iğnesi ve ipiyle dikin. Kaburga etinin açık kalan kısmından iç pilavı doldurun ve dikin. Her tarafına domates salçası sürerek geniş bir tencerede iki tarafını kızartın. İki tarafı da kızardıktan sonra üstünü örtecek biçimde sıcak su ve bir tatlı kaşığı salçayla tuz koyun. Bir buçuk saat kısık ateşte pişirin.

KÂĞIT KEBABI (AYDIN)

1 kg kuşbaşı koyun eti
2 havuç
2 patates
1 bardak sıvı yağ
1 bardak iç bezelye
1 demet dereotu
2 soğan
1 tatlı kaşığı tereyağ
2 domates
1 kaşık sirke
Biraz salça
1 tatlı kaşığı kekik
Yarım demet maydanoz
2 yağlı kâğıt
Karabiber, tuz

Havucu temizleyerek haşlayın. Ceviz büyüklüğünde doğrayın. Patatesleri fındık büyüklüğünde doğrayın. Sıvı yağda önce patatesleri sonra havuçları kızartın. Bezelyeleri aynı yağda bir kere çevirerek hemen çıkarın. Hepsinin yağını süzdükten sonra üzerine dereotunu doğrayın.

Bir tencerede, ince doğranmış soğanları tereyağda çevirin. Etleri ve domatesleri ince doğrayarak tencereye atın, soğanlarla birlikte tereyağda kavurun. Sirke, bir bardak sıcak su ve baharat ilave edin. Etler pişene kadar kaynatın.

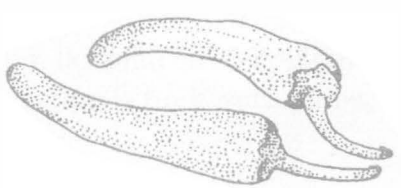
Etler pişince salçayı süzerek etleri tencereden alın. Yirmi beş santim kare kâğıtlara önce eti, üzerlerine hazırladığınız sebzeleri koyun, çok az salça dökün ve en üstüne maydanoz serpin. Kâğıtları sararak fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine az su dökün, on dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

KÂĞITTA PASTIRMA (KAYSERİ)

16 dilim pastırma
1 domates
10 sap maydanoz
4 sivribiber
1 kaşık margarin
2 kaşık sıvı yağ
2 dilim limon
Yarım tabaka yağlı kâğıt

Domatesi soyarak dilimleyin. Maydanozu yıkayın, yapraklarını koparın. Biberleri dilimleyin.

Yarım tabaka yağlı kâğıdı ya da alüminyum folyoyu ikiye katlayın, fırçayla sıvı yağ sürün. Elde ettiğiniz dikdörtgenin ortasına domates dilimlerinin yarısını dizin, üzerine pastırma, biber, maydanoz yaprakları ve gerekiyorsa margarini koyun, tekrar domates dizerek bütün malzemeyi döşeyin, en üste de bir limon dilimi yerleştirin. Karşılıklı kenarları ortaya doğru katlayın, uçlarını da kıvırıp bükerek iyice paketleyin. Kâğıdın üzerine yine sıvı yağ sürün, önceden ısıtılmış fırında on beş dakika pişirin. İçine defne yaprağı da koyabilirsiniz.



KANLICA MANTARLI KUZU KAVURMASI (BOLU)

1 kg kuzu eti
3 orta boy soğan
1 kg Kanlıca mantarı
1 limon suyu
1 tatlı kaşığı karbonat
1 kaşık tereyağ
1 kaşık kekik
Tuz

Soğanları ince ince kıyın. Mantarları yıkayın, bol suda tuz, limon suyu ve karbonatı ekleyerek haşlayın, soğuduktan sonra çıkararak ince ince dilimleyin.

Yağı bir tencerede eritin. Eti ince şeritler halinde doğrayın. Yağ kızınca soğanları ve etleri ekleyin, etler verdikleri suyu çekinceye kadar kavurun. Mantarları katın, suyunu verinceye kadar kavurun.

Ocağı kısın, mantarların suyunu yavaşa yavaş çekmesini sağlayın. Suyu tamamen bitince tuzunu katarak karıştırın. Beş dakika daha pişirerek ocaktan alın ve kekik katarak sıcak olarak servis yapın.



KAPAMA (ELAZIĞ)

1 kg kuzu eti
10 arpacık soğanı
6 diş sarmısak
10 patates
1 kaşık kuru kekik
6 kaşık sirke
2 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Hamuru için:
2 bardak un
12 kaşık su

Soğan, sarmısak ve patateslerin kabuklarını soyarak bütün bırakın. Bir kâsede eti, tuz, karabiber, kekik ve sirkeyle karıştırın.

Unu suyla yoğurarak sertçe bir hamur hazırlayın.

Yağı tencerede eritin. Salçayı katarak biraz kavurun. Etleri tencerenin dibine döşeyin. Üzerlerine patates, soğan ve sarmısakları yerleştirin. Bir bardak su gezdirin, tencerenin kapağını kapayın. Hiç hava sızdırmaması için kapağı hamurla çepeçevre sıvayın. Kapamayı, kısık ateşte yaklaşık bir saat pişmeye bırakın. Ocaktan indirerek kapaktaki sertleşmiş hamuru bir bıçak yardımıyla çıkarın.



KAPUNE YEMEĞİ (DİYARBAKIR)

1 kg kuzu butu
Yarım kilo pirinç
250 gr soğan
3-4 sivribiber
100 gr tereyağ
2 domates
Tuz

Soğanları sote yapar gibi doğrayın. Domatesleri yuvarlak, sivribiberleri ince ince doğrayın, eti dilimleyin. Pirinci sıcak suda ıslatın ve yıkayın. Sonra genişçe bir kaba sırasıyla, soğanları, domatesleri, biberleri, eti ve pirinci yayın, tereyağ ilave edin, tuzlayın. Bir tabak kapayarak su ekleyin ve fırında yirmi dakika pişirin.

KAVURMA (ISPARTA)

Etin döş tarafından büyükçe bir parça alarak geniş bir tencerede iyice pişirin. Pişerken etin köpüğünü dikkatlice alın. Pişen eti tencereden çıkararak, temiz, ağzı geniş bir başka tencereye, etin üst tarafı yukarıya gelecek biçimde koyun. Sacı tencerenin ağzına sacın yüzü ete doğru gelecek biçimde yerleştirin. Sacın üzerine daha önce hazırlanmış olan yanmış mangal kömürü koyun. Etin yüzüne, sacı 8-10 dakikada bir yukarı kaldırarak üç dört defa kepçeyle et suyu gezdirin. Etin kuvvetli ateşte birden pişmemesi, et suyunu içine alarak yavaş yavaş kızarması gerekir.

Servis tabağına kızarmış ekmekleri küçük küçük parçalayın ya da pide yerleştirin. Üzerine bolca et suyu dökün, hazırlanan eti üzerine alın. Temizlenmiş ve kıyılmış maydanozu bolca serpin.

Bu biçimde hazırlanan et, et suyuyla pişirilmiş pilav üzerine konunca "çekme" denir. Her ikisi de Isparta'nın düğün ve davet yemeğidir.

KAVURMA HELLESİ (ÇORUM)

250 gr kıyma
2 bardak kırmızı mercimek
2 bardak un
2 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Mercimeği bir gece önceden ıslatın, ertesi sabah tuzlu suda haşlayın. Bir tencerede unu ateş üstünde yağda karıştırarak sarartın. Un sararınca haşlanmış mercimeği ve kıymayı ilave edin. Bir iki döndürün. Aldığı kadar su ilavesiyle karıştırmaya devam edin. Salça, tuz ve biber ekleyerek suyuna bakın, su azsa ilave edin. Bu yemeği devamlı karıştırarak pişirmelisiniz. Sıcak ikram edin.

KAVURMA YEMEĞİ (DENİZLİ)

1 kg et
2 soğan
2 avuç nohut
2 kaşık salça
Tuz

Bir tencereye eti ve soğanı doğrayın. Biraz tuz, iki avuç dolusu nohut, biraz su koyarak ocağa bırakın. Suyunu çekinceye kadar kaynatın. Sonra salça ilave ederek kavurun. Tekrar su katın ve bir iki taşım daha kaynatarak ocaktan indirin.

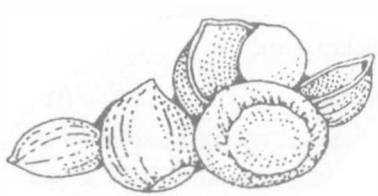
KESTANE YEMEĞİ (Tatlı Yahni - Gerdaniye) (BURSA)

1 yağlı koyun gerdanı
Yarım kilo kestane ya da kayısı
Yarım bardak şeker
1 çay kaşığı tarçın
Tuz

Gerdanı bütün ya da üçe, dörde parçalayarak yıkayın. Bir tencerenin içine dört bardak su koyarak haşlayın. Haşlarken suyun üzerinde biriken köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Etler yumuşayıncaya kadar kaynatın.

Öte yandan kestaneleri soyarak temizleyin. Ayrı bir tencerede haşlayın. Tekrar temizleyerek bir kenara ayırın.

Etler yumuşayınca, haşlama suyundan çıkarın, kemiklerden etleri ayıklayın. Ayrı bir kaba didilmiş etleri koyun. Üzerine şekeri dökün. Haşlama suyundan ilave ederek bir taşım kaynatın. Sonra kestaneleri, tuzu, tarçını ilave edin. Suyu az gelmişse, haşlama et suyu ilave edin. Hafif ateşe alarak yarım saat kadar kaynatın. Kestane yerine, kayısı da olabilir. Etin yağlı olması şarttır.



KEŞKEK - 1 (AMASYA)

1 bütün döş (göğüs eti) ya da 1 boyun eti
2 bardak nohut
Yarım kilo buğday
2 kaşık tereyağ
1 kaşık salça
1 kaşık kırmızı pulbiber
Tuz

Nohut ve buğdayı akşamdan ıslatın.

Eti, düdüklü tencereye sığacak biçimde parçalayın. Çok küçük kesmemeye özen gösterin. İki ya da üç parçaya bölünmesi yeterlidir. Üzerine ıslatılmış nohutu ve buğdayı koyun. Buğdayın üzerini örtecek kadar, yaklaşık sekiz bardak su ilave edin. Kaynayana kadar hızlı, sonra kısık ateşte yaklaşık bir saat kadar pişirin.

Daha sonra tencereden etleri alın, ayrı bir kaba koyarak kemiklerini ayırın. Etleri tekrar tenceredeki karışımın içine atın. Yemek macun kıvamını alana kadar iyice ezerek karıştırın. Dilerseniz el mikseri kullanın.

Tenceredeki karışım koyu bir macun kıvamına gelince servis tabağına aktarın. Yağı kızdırın. İçine salçayı, tuz ve kırmızı pulbiberi ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız bu sosu yemeğin üzerine dökerek servis yapın.

Yemeği düdüklü tencere yerine normal tencerede pişirmek isterseniz, çok kısık ateşte, içine kaşık sokmadan pişirmelisiniz. Ayrıca eti döverken de devamlı sıcak su eklerseniz pişimi daha kolay olur.



KEŞKEK - 2 (ÇORUM)

1 gerdan
1 bardak dövme
3 soğan
1 kaşık kırmızıbiber
4 kaşık tereyağ
Kimyon
Tuz

Buğdayı ayıklayın, yıkayarak akşamdan ıslatın. Gerdanı yıkadıktan sonra buğdayla birlikte bir tencereye koyun. Üstüne on bardak su ilave ederek orta hararetli ateşte pişirin. Et ve buğdaylar iyice yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edin.

Et iyice pişince tencereden alın, soğutmadan didikleyerek kemiğinden ayırın. Etleri tekrar tencereye koyun. Ayrı bir yerde soğanı ince ince doğrayarak yağda pembeleştirin. Biberini, tuzunu ilave edin, kaynayan buğday ve etin içine karıştırın. Ateş üzerinde tahta kaşıkla döverek iyice karıştırın. Boza kıvamına getirin.

Servis tabaklarına boza kıvamına gelmiş keşkekleri düzelterek koyun. Üzerine kırmızıbiberli kızgın tereyağ ve kimyon serperek ikram edin. Keşkeki pişirirken su ilave etmek gerekirse sıcak su ilave edin.

KEŞKEŞ (AMASYA)

Kemikli parça et, nohut, pastırma, salça, biber ve yağ ile özel keşkeş küplerine ya da güveçlere koyun, üzerine su ilave edin ve fırına verin.

Pişince etlerin kemiklerini ayıklayın, bütün karışımı iyice ezin ve üzerine biberli kızgın yağ dökerek servis yapın.

KIRDO (ERZİNCAN)

200 gr kavurma
1 litre çiğ ayran
200 gr bulgur
Yarım demet dereotu
Yağ
Tuz

Çiğ ayranla birlikte bulguru ve kavurmayı bir tencerede iyice kaynayıncaya kadar karıştırın, tuzlayın. Bulgur pişince taze dereotu doğrayın, bir miktar da yağ ilave edin.

KIYMA ÇILBIRI (ERZİNCAN)

250 gr kıyma
1 çay bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı bulgur
2 kaşık katı yağ
2 soğan
1 kaşık domates salçası
Yarım demet maydanoz
Kırmızıbiber
Tuz

Yeşil mercimeği bir tencerede iyice haşlayın. Pıştikten sonra bulguru ilave ederek karıştırın. Bulgur yenecek kıvama gelene kadar haşlayın.

Bir tavaya yağ koyarak hafif kızdırın. Küçük çentilmiş soğanları az tuzla yağda sarartın. Daha sonra üzerine kıymayı ilave edin. Kıyma suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirin. Yağ cızırdayınca sulandırılmış domates salçası, kırmızıbiber, tuz atın, kıyılmış maydanoz ilave edin. Hepsini birden karıştırın. Yağla birlikte mercimekli bulgurun üzerine dökün. Tahta kaşıkla karıştırdıktan sonra sıcak sıcak servis yapın.

KİLİS KEBABI (KİLİS)

1 kg az yağlı kıyma
5 orta boy kemer patlıcanı
150 gr arpacık soğanı
3 sivribiber
8 orta boy domates
5 kaşık katı yağ
3 kaşık nar ekşisi
Tuz

Patlıcanları alacalı soyarak önce uzunlamasına dörde bölün, sonra üç santimlik parçalara doğrayın. Soğanları soyarak bütün bırakın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atın, kaynayan suya batırıp çıkarın. Kabuklarını soyarak küçük küpler biçiminde doğrayın.

Kıymayı yalnızca tuz katarak yoğurun, köfte harcı haline getirin. Doğranmış patlıcanların büyüklüğünde parçalar koparark avcunuzun içinde yuvarlayın.

Şişlere sırasıyla bir et, bir patlıcan dizin. Izgaranızı (tercihen kömür ızgarası) ya da fırınınızın ızgarasını yakın. Şişleri ızgaraya yerleştirerek etleri ve patlıcanları biraz renk alıncaya kadar üç dört dakika pişirin, ateşten alın.

Yağın iki kaşığını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde biraz pembeleştirin. Etlerle patlıcanları şişten çıkararak soğanlara ekleyin. Birlikte iki üç dakika kavurmayı sürdürün.

Bu arada, kalan yağı başka bir tavada eritin. Yağ kızınca biberleri içinde bir iki dakika pişirin. Domatesleri katarak bir dakika daha pişirmeyi sürdürün. Beş bardak su ilave edin, bir taşım kaynatın.

Tavaya soğanı, eti ve patlıcanları da ekleyerek karıştırın. Ateşi biraz kısın, yaklaşık 20-25 dakika soğanlar yumuşayıncaya kadar pişmeye bırakın. Tuzunu ve nar ekşisini katın, karıştırın, ateşten alarak sıcak olarak servis yapın.

KİŞKE (MARDİN)

1 koyun kol
1,5 bardak nohut
3 bardak dövme
5 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Nohutu, dövmeyi ayıklayarak yıkayın ve akşamdan ıslatın. Sabah yıkanmış etle birlikte bir tencereye koyarak kaynatın. Zaman zaman köpüğünü alarak atın. Et ve nohut dağılana kadar pişirin.

Pişen eti kemiklerinden didikleyerek lime lime yapın. Aynı suyun içine etleri karıştırın. Tuzunu, biberini ekin, kaynatın. Suyunu çekerse sıcak su ilave edin. Servis yaparken kızgın yağ gezdirerek ikram edin.

KUZU DOLMASI (SİNOP)

1 kuzu
5 ölçü iç pilav
1 bardak yoğurt ya da salça
2 ölçü soğan suyu ya da rendesi
Garnitür olarak domates, biber

Kuzuyu iyice temizleyerek yıkayın. Kuzuyu bütün olarak alabilecek bir kaba, örneğin bir büyük kazana, üstünü örtecek kadar su koyarak haşlayın. (Kazanın altındaki ateş, kapalı yerdeyseniz sanayi tipi bir ocak, dışarıda iseniz odun ateşi olabilir.) Haşlanırken biriken köpükleri bir kepçeyle toplayarak atın. Et az yumuşayınca ocaktan alın, sudan çıkarın, süzülmesi için bir yere asın.

Önceden hazırladığınız iç pilavla içini doldurun. Karnını yorgan ipliğiyle dikin. Yoğurdu ya da salçayı soğan suyu ya da rendesiyle çırpın, her tarafına iyice sürün. Fırın tepsisine yerleştirerek et suyunu kenarına dökün, fırına sürün. Bir tarafı kızarınca, öteki tarafını çevirerek kızartın. Her iki yüzü iyice kızarınca fırından çıka-

rın, etrafını haşlanmış sebze, domates, biberle süsleyerek ikram edin. Bu bir şölen yemeğidir, kalabalıkla yenir.

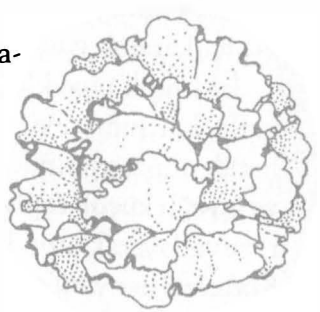
İç pilavı, et suyu, soğan, domates, kuzu ciğeri, çamfıstığı, kuşüzümü, biber, tarçın, yenibahar ve on bardak pirinçle hazırlayın.

KUZU KAPAMA (ERZURUM)

1 kg kuzu eti
1 demet yeşil soğan
1 demet pazı
1 demet semizotu
1 demet marul
Kapak hamuru için un, su
Karabiber, tuz

Soğanları ve pazının bir kısmını güvecin dibine yerleştirin. Üzerine etleri koyduktan sonra sırasıyla soğan, pazı, semizotu ve marulu sıralayarak güveci doldurun. Tuz ve karabiber ekleyin.

Sonra yemeğin üzerini kapamak için yalnızca un ve su karışımından, güveç ağzının genişliğinde bir hamur hazırlayın. Bu hamuru bir kapak biçiminde üzerine kapayın. Hiç su ve yağ koymadan, önce hızlı ateşte bir süre pişirin, daha sonra kısık ateşte iki saat pişirin. Hamuru üzerinden kaldırdıktan sonra sıcak olarak servis yapın.



KÜBBÜLMÜŞVİYYE (KİLİS)

250 gr koyun kıyması
1 soğan
1,5 bardak ince bulgur
Yarım bardak ceviz içi
1 kaşık tatlı toz kırmızıbiber
125 gr içyağı
1 kaşık kuru nane
1 çay kaşığı tarçın
Karabiber, tuz

Bulguru bir kaba koyun, üzerine bir buçuk bardak su dökerek on dakika şişmeye bırakın.

Sonra dörde böldüğünüz soğanı, tuz ve kırmızı biberin yarısıyla birlikte robottan geçirerek ince çekilmiş hale getirin. Kıymayı katın, robotu tekrar çalıştırın. Bulgurun bulunduğu kaba aktarın, biraz elinizle yoğurarak iyice yumuşak kıvamlı bir karışım elde edin.

Ceviz içini robottan geçirerek ince çekin. İçyağını da ayrıca robottan geçirin, bir kaba alın, elle yoğurarak yumuşatın. Tuz, karabiber, nane, tarçın ve çekilmiş ceviz içi katarak iyice katıştırın.

İri fındık büyüklüğünde parçalara ayırın, yuvarlayarak top haline getirin. Bulgurlu karışımı ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Her bir parçayı avcunuzun içinde top biçiminde yuvarlayın, parmak bastırarak ortasında bir yuva açın, buraya içyağlı küçük toplardan bir tane yerleştirin. Üzerini kapayın, avcunuzda ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler hazırlayın. Izgaranızı ya da fırınınızın ızgarasını yakın. Köfteleri her yanı eşitçe renk alıp içindeki yağlar dışarı sızıncaya kadar ızgarada pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

LAHANALI ET (Corti) (MUŞ)

750 gr kuzu kol
1 küçük lahana
1 bardak yarma ya da aşurelik buğday
4 kaşık tereyağ
1 kaşık domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Lahanayı dörde bölün ve her parçayı dört beş milim kalınlığında ince ince kıyın. Kıyılmış lahanaları harlı ateşte kaynayan tuzlu bol su içinde diri kalmak şartıyla biraz yumuşamaları için yaklaşık beş dakika haşlayın.

Kuzu eti ve yarmaları ayrı bir tencereye koyun, üzerlerini yarım parmak geçecek kadar su ilave edin. Tencereyi orta ateşte yaklaşık bir saat on dakika pişirmeye bırakın. Yarmalar pişmeden suyu çekildiğinde her seferinde sıcak su takviyesi yaparak su seviyesini sabit tutmaya çalışın.

Et kolayca çatal batacak kadar haşlandığında eti yarmaların içinden alın ve haşlanmış lahanaları, tuzu, karabiberi yarmalara katarak karıştırın. Birkaç taşım kaynatın. İçinde iki kaşık tereyağ kızdırılmış tavada etleri pembeleşinceye kadar kızartarak tuz serpin. Lahana ve yarmaları biraz süzerek geniş bir servis tabağına koyun. Üzerine etleri dizin.

Salçayı iki çay bardağı suda eritin, iki kaşık tereyağ, kırmızı pulbiber ve az tuzla kaynatın. Etlerin üzerine gezdirdikten sonra servis yapın.

LAHEM ALA UDEYN (SİİRT)

Kuzu ve koyun kaburgasından açık ateşte yapılır. Tencerenin altına çaprazlamasına iki odun koyun, salça, kırmızıbiber, karabiber ve tuzla terbiye edilmiş kaburgayı tencereye yerleştirin. Tencerenin içine çok az miktarda su koyarak kapağını kapayın. Kapağın etrafını da hamurla sıvayın, kısık ateşte pişirin. Yaklaşık iki saat kadar ateş üzerinde bırakın.

MEFTUNE (DİYARBAKIR)

Yarım kilo koyun eti
Yarım kilo patlıcan
1 bardak sumaklı su
2 iri domates
4-5 sivribiber
2-3 diş sarmısak
2 kaşık katı yağ
Tuz

Sumaklı suyun içine bir tatlı kaşığı tuz atarak on beş dakika bekletin. Patlıcanları alaca soyarak ceviz büyüklüğünde kuşbaşı doğrayın. Tuzlu suda acısını çıkarın.

Kol kürek tarafından aldığınız koyun eti parçalarını yıkayın, bir tencereye yerleştirin. Üzerine kuşbaşı doğradığınız patlıcanları yerleştirin. Domatesin kabuğunu çıkarın, dilim dilim doğrayarak patlıcanların üzerine koyun. Yeşil biberleri kuşbaşı doğrayın, ilave edin. Sarmısakları ayıklayarak dövün, sumaklı suyla karıştırarak yarım bardak tencereye ilave edin. Katı yağı parça parça aralara yerleştirin, bir bardak su ekleyerek tencerenin kapağını kapayın.

Çok hafif ateşte, bir-bir buçuk saat etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Servis sırasında yarım bardak sarmısaklı, sumaklı suyu tabaklardaki yemeğin üzerine dökün.



NARDANAŞI (DİYARBAKIR)

Yarım kilo yağsız kıyma
2 soğan
1,5 bardak ince bulgur
1 kaşık kuru reyhan
1 kaşık kırmızı pulbiber
7 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
1 bardak nar ekşisi
Karabiber, tuz

Soğanların birini rendeleyin, diğerini ince ince kıyın. Kıymayı bir kaba koyun. Bulgur, soğan, tuz, karabiber, reyhan ve pulbiberin yarısıyla birlikte yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Fındık büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük, yuvarlak köfteler yapın.

Yağı tavada eritin. İnce kıyılmış soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kalan biberi ve salçayı katın. Altı bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Ocağı kısın, köfteleri ve nar ekşilerini ekleyin. Yaklaşık yarım saat pişirerek ateşten alın ve sıcak olarak servis yapın.

NUVAR UÇURTMASI (İZMİR)

Parmak kalınlığında dilimlenmiş nuvarları, içinde domates, sarmısak, soğan, defne yaprağı, tane karabiber, kereviz sapı ve limon suyu olan suda yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşlanmış nuvar dilimlerini una ve yumurtaya bulayarak sıvı yağda kızartın. Haşlama suyunu süzdükten sonra unla karıştırın. Kızartılmış nuvarların üzerine dökün.

ORMAN KEBABI (BOLU)

1 kg kemiksiz kuzu eti
1 kaşık yağ
1 soğan
Yarım çay kaşığı un
1 litre su
1 tatlı kaşığı kekik, tuz

Mantar malzemesi:
1 kg Kanlıca mantarı
1 küçük soğan
1 tatlı kaşığı karbonat
1 limon suyu
1 kaşık tereyağ
Yarım demet maydanoz
Karabiber, tuz

Yağı tencerede kızdırın, etleri ilave edin. Etleri, bıraktıkları suyu çekinceye kadar kavurun, soğanı ekleyin. İki dakika daha kavurduktan sonra un ilave edin. Bir yandan karıştırarak tuzunu, suyunu koyun. Kaynarken üzerinde toplanan köpüğü alın. Bir saat ağır ateşte pişirin. Bir cam tepsiye boşaltın, hazırladığınız mantarları üzerine ilave edin. Kekik ve maydanoz serperek servis yapın. (Arzuya göre bu tarife havuç, patates ve sivribiber de ekleyebilirsiniz.)

Mantarları hazırlamak için önce saplarını kesin, bol suda yıkayarak süzün. Sonra bir küçük soğan, bir tatlı kaşığı karbonat, bir limon suyu ve bir kaşık tuz atılmış kaynayan suda beş dakika haşlayın, tekrar süzün. Mantarları dörde bölün. Bir tencereye koyduğunuz tereyağda hafif kızartın. Bir dakika sote yapın. Tuz ve biber ilave edin ve beş dakika karıştırarak kavurun.

ORUK (KİLİS)

750 gr kıyma
1 soğan
3 diş sarmısak
1 1/4 bardak ince bulgur
3 kaşık kırmızı pulbiber
3 kaşık kuru nane
100 gr kıyılmış içyağı
1 yumurta
Karabiber, tuz

Soğanı rendeleyin. Sarmısakları dövün. Kıymayı bir kapta bulgur, soğan, sarmısak, tuz, karabiber, pulbiber, nane, içyağı ve yumurtayla karıştırın. Ara sıra elinizi suyla ıslatın, yumuşayıncaya kadar yoğurarak bir köfte harcı hazırlayın (ya da malzemenin tamamını bir et makinesinden çekin).

Köfte harcından iki ceviz büyüklüğünde parçalar alarak şişlere takın. Yassılaştırarak uzun köfteler hazırlayın. Izgaranızı ya da fırınınızın ızgarasını yakın. Şişleri ızgaraya yerleştirin, her iki yanı kızarıncaya kadar pişirerek servis yapın.

PAÇA (BURSA)

1 kg koyun gerdanı
2 yumurta
2 diş sarmısak
1 çay kaşığı sirke
1 fincan un
3 kaşık tereyağ
3 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Et iyice pişmeden sonra eti bir kenara, suyunu bir kenara ayırın. Ayrı bir tencereye iki yumurta kırın. Dövülmüş iki diş sarmısak, sirke ve unla karıştırarak etin suyuyla pişirin.

Geniş bir kaba etleri kemiklerinden ayırarak didin. Üzerine unlu et suyunu dökün. Onun üzerine de yağda kızdırılmış kırmızı biber sosu dökerek servis yapın. Tuzunu, biberini sofrada arzuya göre ilave edin.

PAPARA (Soğanlı Tirit) (ANKARA)

250 gr kıyma
Yarım kilo bayat ekmek
4 soğan
4 kaşık katı yağ
200 gr tulum peyniri
2 yumurta
3 bardak su ya da et suyu
Kırmızıbiber
Tuz

Bayat ekmekleri ufak ufak doğrayın. Bir tencerede tuzla suyu kaynatın. Kaynayan suyun içine doğradığınız ekmekleri atın.

Ayrı bir yerde soğanları iri iri doğrayın. Katı yağı kızdırın, doğradığınız soğanları sararıncaya kadar kavurun. İçine kıymayı atın, suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Hazırladığınız soğanlı kıymayı kaynayan sudan kevgirle aldığınız ekmeklerin üstüne dökerek karıştırın. Tulum peynirini ufalayarak ilave edin.

Haşlama suyunun içine çırpılmış iki yumurtayı ilave edin, karıştırın.

Servis tabaklarına önce ekmekten bir kepçe koyun, üstüne arzuya göre kırmızıbiber ve haşlama suyu dökerek ikram edin. Haşlama suyunun içine yoğurt karıştırarak da soğanlı tirit ikram edebilirsiniz.



PATLICAN KEBABI (GAZİANTEP)

1 kg yağlı kıyma
1,5 kg iri uzun patlıcan
5-6 domates
5-6 yeşil biber
10 kuru soğan
Karabiber, tuz

Patlıcanları yıkayarak saplarını kestikten sonra enine üçer santim uzunluğunda doğrayın. Bu arada kıymayı, biraz tuz ve karabiberle iyice yoğurun. Daha sonra şişlere bir patlıcan ve bir ceviz büyüklüğünde kıymayı geçirin ve elinizle biraz yassılaştırın. Domatesleri ve biberleri ayrı ayrı şişlere geçirin. Alevsiz orta harlı ateşte (mangalda) çevirerek iyice pişirin.

Patlıcanları ve köfteleri sıraları bozulmamak kaydıyla düzgün bir biçimde tepsiye çıkarın. Üzerine domatesleri, biberleri ve pişmiş kuru soğanları bütün olarak yerleştirin ve üstünü bir kapakla kapayarak terletin, sonra servis yapın.

PATLICANLI ORTA (KONYA)

1,5 kg kuzu kaburga
1 kg patlıcan
4 domates
2 soğan
3-4 sivribiber
Tuz

Kuzu kaburgayı kasabınıza iri parçalar halinde doğratın. Bir tencerede kendi yağıyla iyice kavurun. Üzerine bir bardak sıcak su ekleyerek kısık ateşte bir saat pişirin.

Bu arada patlıcanları alacalı soyun, dilimleyin. Tuzlu suda bekletin. Domatesleri ve soğanları kalın kalın dilimleyin, sivribiberleri küçük küçük doğrayın. Patlıcanları sıkarak tuzlu sudan çıkarın.

Pişmekte olan etlerin üzerine soğan, domates, biber, patlıcan ekleyin. Su ilave etmeden kısık ateşte yavaş yavaş pişirin. Piştikten sonra ters çevirerek servis tabağına alın.

PİDELİ KEBAP (BURSA)

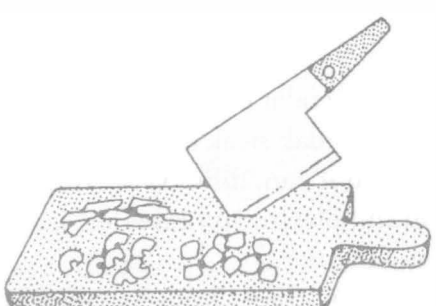
1 kg kuşbaşı kuzu eti
Yarım ramazan pidesi
2 bardak yoğurt
7 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
1 bardak et suyu
Tuz

Pideyi iki santimlik kareler biçiminde doğrayın. Yoğurdu çırpın. Et suyunu kaynatarak sıcak tutun.

Yağın iki kaşığını tencerede eritin. Yağ kızınca etleri, verdikleri suyu çekinceye kadar kavurun. Kısık ateşte suyunu çeken etleri renk almaları için yaklaşık on beş dakika kavurarak pişirin. Tuzunu ayarlayın.

Sıcak et suyuna bir kaşık yağ atın, eriyinceye kadar karıştırın. Pidelerin yarısını bu suya batırarak bir sahana dizin. Üzerine etleri koyun, kalan pideleri de ıslatarak etlerin üzerine yerleştirin. Kalan yağı, biraz kahverengileşinceye kadar kızdırın. Yarısını kebabın üzerine gezdirin.

Öbür yarısını, salçayı katarak tekrar kızdırın. Kebabın üzerine yoğurdu koyun, salçalı yağı gezdirerek servis yapın.



PURYAN KEBABI (MUĞLA)

1 bütün genç oğlak
Karaciğer
Pilav
250 gr sivribiber
2 kg domates
Kimyon
2-3 diş sarımsak
Karabiber, tuz

Bu kebap evde yapılamaz. Muğla yöresine has bir pişirme yöntemi vardır. Bir buçuk metre derinliğinde, etrafı tuğlayla örülmüş, toprağa kazılmış bir kuyuda pişirilir. Kuyu iki saat süreyle çıralı odunlarla ısıtılır. Oğlaktan akan yağlar is ve duman yapmasın diye kuyunun dibine bir toprak kap konur. Kızgın yağ bu kaba damlar. Temizlenmiş oğlağın içi karaciğer, domates, biber ve baharat karışımıyla doldurulur. Bazen içine pilav da konduğu olur. Doldurulmuş oğlak kızgın kuyuya sallandırılır. Kuyunun ağzı sac levhayla kapandıktan sonra kırmızı çamurla sıvanır. Oğlak kuyunun içinde bir buçuk-iki saat pişirilir. Kuyudan çıkarılarak sıcak sıcak servis yapılır. Bodrum'a, Marmaris'e karayoluyla gidildiğinde yol üstünde bu kebabı yaparak satan kahveler, kır lokantaları bulabilirsiniz.

RAMAZAN KEBABI (Afyon Kebabı) (AFYONKARAHİSAR)

1 kg kuşbaşı dana eti
2 kebaplık pide
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Kuşbaşı eti, suyunu çekene kadar kavurun. Üzerini örtecek kadar su, tuz ve karabiber koyun ve tekrar pişirin. Diğer tarafta pideleri kare biçiminde doğrayın. Arzuya göre pideleri fırında ısıtabilirsiniz. Pişen kuşbaşı etin suyunu süzün. Et suyunu pideleri ıslatmak için kullanın. Islatılan pideleri servis tepsisine alın. Üzerine etleri yerleştirerek arzuya göre bir kepçe et suyu gezdirin. Yaklaşık beş dakika kadar fırında dinlendirdikten sonra üzerine ince doğranmış maydanoz serperek servis yapın.

SAC KAVURMA - 1 (BİNGÖL)

1 kg kuşbaşı et
5 kaşık katı yağ
Yarım kilo yoğurt
5 diş sarmısak
Tuz

Küçük kuşbaşı halinde doğradığınız kemiksiz kuru etleri bol yağla kavurun, tuzunu ekin. Üzerine sarmısaklı bol yoğurt dökerek servis yapın.

SAC KAVURMA - 2 (TUNCELİ)

1 kg kuşbaşı et
4-5 patlıcan
4-5 domates
2-3 dolmalık biber

Ateş üstüne oturttuğunuz sacın üstünü önce yağlayarak silin. Üzerine etleri koyun. Çok az su serperek etleri kavurun. Dilim dilim kestiğiniz patlıcanları ete ilave edin. Et yağlı değilse biraz yağ koyun. Patlıcanlar yumuşayınca domates ve dolmalık biber doğrayarak ekleyin. Hepsini tahta kaşıkla çevirerek kavurun. İyice kavrulduktan sonra sıcak sıcak ikram edin.

SAKIZ YAHNİSİ (İZMİR)

Önceden pişirmiş olduğunuz kuşbaşı etleri kulaklının (ya da herhangi bir yayvan tencerenin) ortasına koyun. Yanlarına zeytinyağında kızartılmış bol arpacık soğanı doldurun. Üzerine bol rende domates, damla sakızı, portakal kabuğu, defne yaprağı, taze karabiber, kimyon ve sarmısak ilave edin. Kulaklının kapağını kapayarak pişirin. Ateşten indirmeden on dakika önce az miktarda sirke ilave edin.

SARMISAK AŞI (GAZİANTEP)

Yarım kilo orta yağlı kuşbaşı et
1 bardak nohut
1 kg sarmısak
1 kg süzme yoğurt
1 kaşık un
1 kaşık zeytinyağı
1 tutam haspir (safran)
Nane
Tuz

Önce eti tencerede kavurun, içine tuz ve su ilave edin, nohutu koyun. Nohut ve et yumuşayıncaya kadar pişirin. Sarmısakları iki üç santim uzunluğunda doğranmış olarak tencereye ilave edin. Sarmısak çabuk piştiğinden ocaktan almadan birkaç dakika önce ayrı bir kapta yoğurt, un ve yağı iyice çırpın. Pişen yemeğin suyundan bir bardak kadar ilave ederek tekrar karıştırın. Yoğurtlu karışımı pişen yemeğin içine karıştırarak azar azar katın. Kaynamaya başlar başlamaz yemeği ocaktan alın ve üzerini kızdırılmış yağlı haspir ve kıyılmış naneyle süsleyin. Yemeğiniz servise hazırdır.

SATIR ET (EDİRNE)

1 kg sinirsiz dana taban eti
250 gr kuzu karışımı
2 kuru soğan
5 yeşil biber
1 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı kekik
Çeyrek demet maydanoz
4 domates
30 sivribiber
Karabiber, tuz

Her iki et karışımını satırla kıyma haline gelene kadar dövün. İçine kuru soğan, tuz, yeşil biber, bir diş sarmısak, karabiber, kekik ve maydanozu da ekledikten sonra tekrar satırla iyice dövün. Bu et karışımını tezgâh üzerinde kare biçiminde inceltikten sonra ızgara teli arasında, mangal ateşinde pişirin. Yanında pişmiş domates ve sivribiberle servis yapın.

SEBZELİ GERDAN (KIRKLARELİ)

2 kuzu gerdanı
1 bardak iç bezelye
2 havuç
2 iri patates
1 demet taze soğan
1 demet dereotu
Limon suyu
Karabiber, tuz

Kuzu gerdanlarını yıkayarak temizledikten sonra bir tencerede haşlayın. Zaman zaman haşlama suyunun üstüne biriken köpükleri bir kaşıkla toplayarak atın. Gerdanlar iyice haşlandıktan sonra tencereye bir bardak iç bezelye atın. İki havucu temizleyerek doğrayın, tencereye ilave edin. Patatesleri de aynı biçimde arzu edilen büyüklükte doğrayarak haşlamaya katın. Bir demet taze soğanı, yeşil yapraklarını da doğrayarak ilave edin. Tuzu, biberi koyun, havuç ve patatesler pişene kadar haşlamaya devam edin. Etler kemiklerden ayrılmaya başlayınca ateşten indirin, ince kıyılmış dereotuyla süsleyerek limon sıkın, sıcak sıcak ikram edin.



SIZGAÇ (Kavurma) (ANKARA)

Arzu edilen miktarda yağlı et
Tuz

Eti kuşbaşı doğrayın, yıkayın, kendi yağında kavurun, tuzlayın, tekrar bir iki kez çevirin. Yemeklere konmak üzere teneke ya da küplerde muhafaza edin. Arzu edildiğinde sıcak da yenebilir.

SİMİT KEBABI (GAZİANTEP)

Yarım kilo kıyma
5/8 bardak ince kara bulgur
Yarım kaşık kırmızı pulbiber
1 küçük boy soğan
1 demet maydanoz
2 diş sarmısak
1,5 çay kaşığı kimyon
1,5 çay kaşığı tarçın
8 kaşık çamfıstığı
3 kaşık rendelenmiş kaşar
2 kaşık çekilmiş Antep fıstığı
Karabiber, tuz

Bulguru sıcak suda on dakika bekletin. Elinizle sıkarak sudan alın, temiz bir kaba koyun. Pulbiberi biraz ıslatarak süzün. Soğanı rendeleyin. Maydanozu ince kıyın. Sarmısakları dövün. Bir kaba kıymayı, bulguru, soğanı, sarmısağı, maydanozu, baharları, çamfıstıklarını koyun, iyice yoğurarak köfte harcını hazırlayın.

Bu harçtan iri kuşbaşı büyüklüğünde parçalar koparark avcunuzun içinde yuvarlayın ve uzunlamasına köfteler yaparak şişlere geçirin. Izgaranızı (tercihen kömür ızgarası) ya da fırınınızın ızgarasını yakın. Şişleri ızgaraya yerleştirerek her yanı eşitçe renk alıp kızarıncaya kadar pişirin. Tabaklara aktarın, sıcakken üzerlerine rendelenmiş kaşarı ve çekilmiş Antep fıstığını serpiştirerek servis yapın.

SİNİ KÖFTESİ (KİLİS)

1 kg yağsız kıyma
4 dilim bayat ekmek içi
Yarım demet maydanoz
1 baş rendelenmiş soğan
1 kaşık köfte baharı
6 kaşık sıvı yağ, tuz

Bayat ekmeğin içini suda ıslatarak yumuşatın. Daha sonra etin üzerine serpin. Üzerine maydanoz, soğan, köfte baharı ve kararınca tuz katarak köfte hamuru yoğurun. Yuvarlak bir tepsinin içini bir kaşık sıvı yağla yağlayın. Köfteleri avuç içinde yuvarlayın ve yassılaştırarak tepsinin içine yerleştirin, bıçakla baklava gibi kesin. Üzerine beş kaşık yağ dökerek fırına verin.

SURA (BALIKESİR)

250 gr kuşbaşı kuzu eti
1 koyun kolu
1,5 bardak pirinç
1 kaşık katı yağ
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Karabiber, tuz

Pirinci, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayarak süzün. Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca etleri içinde eşitçe renk alıncaya kadar kavurun. Pirinçleri ekleyin, etlerle birlikte üç dört dakika kavurmayı sürdürün. İki bardak su, tuz ve biber katarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, kapağını kapayın, suyunu çekmesi için pirinçleri 15-20 dakika pişirin.

Pişen pilavı ateşten alın. Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın, tahta bir kaşıkla pilava karıştırın. Üzerine bir kâğıt havlu ve kapak kapayarak pilavı on dakika dinlenmeye bırakın.

Kol etini önünüze açın. Hazırladığınız pilavı kaşığın tersiyle bastırarak ortasına doldurun, etin kenarlarını pilavın üzerine kapayarak birleştirin. Eti bir iğne iplikle düzgün ve sıkıca dikerek pilavı içeride bırakın. Son ucunu dikmeden önce pilavı kaşıkla tekrar bastırarak sıkıştırın. Açılan boşluğa biraz daha pilav doldurun, dikme işlemini tamamlayın. Doldurulmuş kolu bir fırın tepsisine yerleştirerek önceden 180° C ısıttığınız fırına sürün. Yaklaşık yarım saat pişirin. Diğer yanını çevirin, 45 dakika daha pişirmeyi sürdürün. Fırından alarak on dakika dinlenmeye bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

SÜTLÜ ET (ERZURUM)

1 kg kuşbaşı et
1,5 kg süt

Eti tencereye koyun. Üzerine süt ilave ederek iyice pişirin ve öylece ikram edin.

ŞAM KEBABI (MALATYA)

Yarım kilo orta yağlı kıyma
1 soğan
1 demet maydanoz
3 yumurta
1 çay bardağı un
Kızartmak için sıvı yağ
Karabiber, tuz

Küçük kare doğradığınız soğanı, kıyma, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberle karıştırın. Çırptığınız yumurtaları ve unu ilave edin. Karışımı kızgın yağa kaşıkla dökün, yassılaştırarak, iki yüzünü de pembeleştirin, sıcak olarak servis yapın.

ŞİVEYDİZ (GAZİANTEP)

250 gr kuzu eti
150 gr nohut
250 gr taze soğan
250 gr taze sarmısak
Yarım kilo süzme yoğurt
2 yumurta
50 gr un
1 tatlı kaşığı haspir (safran)
100 gr margarin yağı
20 gr nane, tuz

Tencereye kuşbaşı eti koyun, hafifçe tavlayın, tuz ve su ilave ederek haşlanmaya bırakın. Et piştikten sonra içine önceden haşladığınız nohutu ilave edin. Hafif iri ve çapraz biçimde doğranmış soğan ve sarmısağı et ve nohuta ilave edin. Biraz piştikten sonra bir tencereye süzme yoğurt, yumurta ve un koyun, hafif ateşte sürekli çırparak pişirin. Piştikten sonra diğer tenceredeki malzemeyi yoğurda boşaltın, safranı da ekledikten sonra bir taşım kaynatarak ocağı kapayın. Daha sonra bir tavada yağı kızdırın, içine nane katarak yemeğin üzerinde gezdirin ve yemeği servise sunun.

Nohutu bir gece önceden ıslatırsanız etle birlikte haşlayabilirsiniz. Margarin yerine sıvı yağ da kullanabilirsiniz. Taze sarmısak yoksa pırasa koyabilirsiniz.

ŞORBİK *(Düğün Yemeği) (TUNCELİ)*

Yarım kilo kemikli dana eti
Yarım bardak nohut
5 kaşık katı yağ
2 bardak süt
Tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca etleri her yanı eşitçe renk alıncaya kadar kızartın. Kavrulmuş etlere nohutları katın, beş dakika daha kavurmayı sürdürün. Üç bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, tuzunu ayarlayın. Ateşi kısın, etler ve nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişen malzemeye sütü katarak kısık ateşte on dakika pişirin. Ocaktan alın, sıcak servis yapın.

TAMTAK TİRİDİ *(ANKARA)*

100 gr yağsız dana kıyma
3 kaşık tereyağ
2 orta boy kuru soğan
3-4 sivribiber
3-4 orta boy domates
4 yumurta
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 litre et suyu
1 tatlı kaşığı toz çemen
5 diş sarmısak
1 ekmek
Karabiber, tuz

Kıymayı tereyağda kavurun, iri doğranmış soğan, biber ve domatesleri katın. Yumurtaları kırın, birlikte kavurun. Bu karışıma karabiber, pulbiber, tuz ve et suyu ilave ederek kaynatın. Diğer yandan bir bardak suya çemen koyun, iki ya da üç kez üzerine çıkan sarı suyu süzün, ezilmiş sarmısakları ilave ederek kaynayan çorbaya ekleyin. Bir iki dakika daha birlikte kaynatın, ateşten alın.

Ekmeği dilimleyin, kızartın ve tabaklara koyun. Üzerine hazırlanan karışımdan dökerek servis yapın. Tamtak tiridinin özelliği çemen kullanılması ve malzemelerin iri doğranmasıdır.

TANDIR KEBABI (YOZGAT)

1 kg kuşbaşı kuzu eti
4 orta boy domates
2 orta boy soğan
10 sivribiber
5 pide
Karabiber

Etleri bir gün önceden tuzlayarak buzdolabında dinlenmeye bırakın. Şişlere dizin.

Domatesleri bir santim kalınlığında dilimleyin. Soğanları dörde bölün. Biberleri bütün bırakın.

Izgaranızı (tercihen kömür ızgarası) ya da fırınınızın ızgarasını yakın. Şişleri, domates, biber ve soğanları ızgaraya yerleştirerek her yanı iyice kızarıncaya kadar pişirin.

Pideleri kesip tabaklara yerleştirin. Etleri pidenin üzerine doğrayın. Üzerlerine karabiber serpin. Yanında közlenmiş domates, biber ve soğanla servis yapın. Tarifin orijinalinde etler tandır ocağında pişirilmektedir.



TANDIR KUZUSU (Çebiç) (KONYA)

Kesilen ve başı gövdesinden ayrılmayan, bütün derisi yüzülen çebicin iç organlarını tamamen çıkarın. Kırmızıbiber ile domates salçasını karıştırın. Çebicin içini ve dışını iyice salçalayın. Bu arada salçanın içine tuz atmayı da unutmayın.

Ayrıca gövdenin bilhassa but ve etli taraflarına bıçak saplayarak bu yerlere de birer diş sarmısak ve arada yarım soğan sokmayı ihmal etmeyin.

Ciğeri, yüreği ve böbrekleri parçalayarak karın boşluğuna doldurun.

Dört ayağı, karın boşluğu üzerine diz ve dirsek hizalarından çatın, başı da ön ayakları arasından karın boşluğu üzerine yatırın. Ayakları soba teliyle sıkıca bağlayın. Dinlendirmeye bırakın. Amaç yanmakta olan tandırın tavının gelmesi ve etin de tuzla salçayı içine emmesidir.

Yanmakta olan tandırın ısınıp çalının ve tezeğin dumanı kalmadığı görülünce tandır tava gelmiş sayılacağından kuzunun ayaklarının çatılmış kısmının altından, uzunca yassı kalın bir demir geçirerek tandıra sarkıtmak üzere hazırlayın. Tandırın içine ve orta yerine ağzı geniş ufak bir kazan ya da büyükçe bir tencere indirin. İçine tabanı örtecek kadar su koyun. Kızaran kuzunun yağları eriyince bu tencerenin içine toplayın.

Kuzuyu, iki tarafından demirin uçlarından tutarak tandırın ağzından diklemesine aşağıya sarkıtın. Üstüne tandır kapağı sacı örterek etrafını kırmızı çamurla güzelce sıvayın, çamur çatlayıp yarılmaması için cilalayın. Aynı zamanda tandırın aşağıdan hava almaması için "külle deliği" denilen ağzı, taş ya da kerpiçle kapayın, çamur sürerek cilalayın. Artık kuzuyu tandırda pişmeye bırakabilirsiniz. Tandırın ne fazla sıcak ne de az sıcak olmaması önemlidir. Çok sıcak olursa kuzu yanabilir, az sıcak olursa da çiğ kalabilir. Bu nedenle kuzunun pişmesi için tam üç saat beklemeniz gerekir.

Bu zaman zarfında sofrayı hazırlayabilirsiniz. Kuzunun yağlı suyuyla pişecek bulgur pilavı için gereken malzemeyi ocak başında hazır bulundurun.

Üç saat bitince tandırın ağzının etrafındaki çamurları temizleyin. Sac kapağı

açın. Hemen tandırdan çıkardığınız kuzunun karın boşluğundan ciğer ve diğer organları çıkararak kuşbaşı doğrayın. Aynı zamanda tandırdan aldığınız yağlı suyla hemen bulgur pilavını pişirerek ciğeri ve diğerlerini bunun içine atın.

TANTUNİ KEBABI (MERSİN)

Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti
1 kuzu yüreği
3 kaşık tereyağ (ya da içyağ)
1 çay kaşığı pulbiber
Yarım kilo domates
150 gr sivribiber
Yarım kuru soğan
Yarım demet maydanoz
5 lavaş ekmeği
Yarım demet taze nane
Karabiber, tuz

Kuzu eti ve yüreğini tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Haşlayın ve süzün. Bir tavada, tereyağda etleri ve yüreği kavurun. Bir süre sonra pulbiberi ilave edin ve kavurmaya devam edin. Domates, soğan, sivribiber ve karabiberi ekleyin, tuz ekin. Tekrar kavurmaya devam edin. İnce doğranmış maydanozu üzerine serpin. Lavaş ekmeğinin içine yayın, nane serpiştirin, dürerek servise sunun.



TAS KAPAMA (UŞAK)

1 kg az yağlı kuşbaşı kuzu eti
4 patates
2 soğan
3 acı sivribiber
1 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Patatesi soyarak iki santimlik küplere doğrayın. Soğanı ince kıyın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin, ince doğrayın. Etleri, bir kapta soğan, sivribiber, salça, tuz ve karabiberle biraz yoğurarak karıştırın.

Isıya dayanaklı bir tasın içine patatesleri koyun, üzerine etleri yayarak düzleyin. Tası çevirebileceğiniz büyüklükte bir tencereyi üzerine kapayarak tası ters çevirin. İki bardak su koyun, tencereyi ocağa koyun ve bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, kapağını kapayın. Etler, tasın altından suyu azar azar çekip tencerede hiç su kalmayıncaya kadar yaklaşık 60-75 dakika pişmeye bırakın. Tencereyi ocaktan alın, tası kaldırın ve sıcak olarak servis yapın.

TENCEREDE ŞİŞ KEBAP (KARS)

750 gr kuşbaşı et
4-5 domates
1 kaşık tereyağ ya da margarin
3 soğan
7-8 biber

İki üç domatesi ve soğanları orta büyüklükte parçalara doğrayın. Biberleri üç parçaya bölün. Hazırladığınız malzemeyi ve kuşbaşı etleri, şiş kebap yapar gibi çöplere bir et, bir sebze gelecek biçimde dizin. Şişleri bir büyük kaşık tereyağ ya da margarin koyduğunuz genişçe bir tencerede iyice esmerleşinceye kadar çevirin.

Bütün şişler hazır olduğunda başka bir tencereye bir ya da büyüklüğüne göre iki domates rendeleyin. Bir biberi ufak ufak doğrayın biraz da yağ ekleyerek bir sos hazırlayın. Hazırladığınız şişleri de tencereye koyarak kısık ateşte yarım saat kadar pişirin.

TEPSİ KEBABI (ANTAKYA - HATAY)

400 gr kıyma
5 soğan
1 baş sarmısak
1 patates
1 kg domates
50 gr margarin
2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

İki soğanı rendeleyin. Sarmısağı dövün. Kıyma, soğan, sarmısak, birer tatlı kaşığı tuz, karabiber, yenibahar ve bir çay kaşığı kırmızıbiberi karıştırarak yoğurun. Fındıktan biraz büyük köfteler hazırlayın.

Kalan soğanları halka şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayarak irice parçalara bölün. Tepsiye dizin. Üzerine sırasıyla halka biçiminde kestiğiniz patates, soğan, domates ve hazırladığınız köfteleri döşeyin. Kalan domatesi üzerine dizin. Yağı küçük parçalar halinde köftelerin üzerine koyun. Yarım bardak su ilave edin, 200° C derece ısıttığınız fırında üstünü yağlı kâğıtla örterek yarım saat pişirin. Sonra yağlı kâğıdı alın ve yarım saat daha pişirin.

TESTİ KEBABI (YOZGAT)

1 kg kuşbaşı yağsız kuzu eti
2 domates
2 patates
300 gr arpacık soğanı
2 havuç
1 baş sarmısak
1 tatlı kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Sebzeleri ayıklayarak doğradıktan sonra bütün malzemeyi karıştırın. Çiğ olarak toprak bir su testisinin içine doldurun. Testinin ağzını hamurla kapayın. Orta ısılı bir fırında 45 dakika kadar pişirin.

TEŞRÜBE (KİLİS)

Yarım kilo parça et
1-3 domates
2 kg patlıcan
1,5 bardak sıvı yağ
Ekmek
2 diş sarmısak
1 kg yoğurt
Tuz

Domatesin suyunu alın, etin üzerine dökün ve pişirin. Patlıcanları yağda kızartın, etin üzerine ilave edin, biraz daha pişirin. Ekmeği baklava biçiminde keserek tepsiye koyun, üzerine sarmısaklı yoğurdu ve etli patlıcanları yerleştirin, tuzunu ekin. Sofraya tepsinin içinde getirerek servis yapın.

TİKE KEBABI (GAZİANTEP)

Yarım kilo kebaplık et
100 gr kuyruk
3-4 diş sarmısak
1 kaşık biber salçası
1 kaşık domates salçası
2 kaşık zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Eti ve kuyruğu ceviz büyüklüğünde doğrayın. Terbiyelemek için sarmısak, biber salçası, domates salçası, zeytinyağı, arzu edilen baharat ve tuzu bir kapta karıştırın, eti bu karışımla ovun. Bir gece bekletin.

Terbiyelenmiş etleri şişlere üç dört et, bir kuyruk olarak geçirin. Orta harlı odun kömürü ateşinde çevirerek pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

TOKAT KEBABI (TOKAT)

1 kg kuşbaşı kuzu eti
3 orta boy kemer patlıcanı
2 orta boy patates
4 orta boy domates
200 gr kuyruk yağı
5 baş sarmısak
250 gr sivribiber
5 lavaş pide
Karabiber, tuz

İri kuşbaşı kesilmiş etleri tuzlayın, karabiber ekin, diğer malzemeler hazırlanıncaya kadar bir yanda bekletin. Patlıcanları uzunlamasına ikiye bölün, iki santimlik parçalara dilimleyin. Patatesleri bir santimlik yuvarlak dilimlere doğrayın. Domatesleri dilimleyin. Kuyruk yağını etlerin büyüklüğünde parçalar halinde doğrayın.

Şişleri biraz kuyrukyağıyla yağlayın. Beş tane şişe önce birer parça kuyruk yağı, sonra birer baş sarmısak geçirin. Şişlere sırasıyla bir parça eti ve bir parça patlıcanı eşit olarak dizin. Kalan malzemeyi yani kuyruk yağı, patates ve sivribiberleri de beş şişe eşit olarak bölüştürün.

Izgaranızı ya da fırınınızın ızgarasını yakın. Bir tepsinin dibine domatesleri dizin. Üzerlerine şişleri yerleştirin. Tepsiyi fırına sürerek etleri ve sebzeleri iyice pişinceye kadar yaklaşık 15-20 dakika, arasıra çevirerek ızgara edin.

Lavaş pideleri açın, bir yarısına et ve sebze şişlerini yerleştirin. Üzerine etlerin suyuyla lezzetlenmiş domatesleri yerleştirin, pidenin diğer yarısını bu malzemenin üzerine kapayarak servis yapın.

ÜZÜMLÜ ET (NEVŞEHİR)

750 gr kuşbaşı kuzu eti
1 kg kuru üzüm
1 soğan
1 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Tencerede suyu kaynatarak üzümleri içine atın ve şişinceye kadar haşlayın, süzün. Soğanı ince ince kıyın.

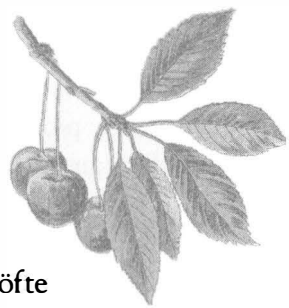
Yağı başka bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanı, eti ve salçayı katın, orta ateşte etler verdikleri suyu çekinceye ve kızarıncaya kadar pişirin. Tuzunu ve biberini serperek karıştırın. Yarım bardak su ekleyin, etler suyu tamamen çekinceye kadar pişirerek tencereyi ocaktan alın.

Süzerek sudan çıkardığınız üzümleri, bir servis tabağına aktarın. Üzerine etleri koyun, kekik, kırmızıbiber gibi baharatla lezzetlendirerek servis yapın.



VİŞNE KEBABI (GAZİANTEP)

750 gr kıyma
1 kg vişne
3 orta boy soğan
3 pide
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 kaşık katı yağ
Yarım kaşık domates salçası
5 kaşık limon suyu
Yarım demet maydanoz
Karabiber, tuz



Vişnelerin yarısını süzgeçten geçirerek suyunu sıkın. Diğer yarısının çekirdeklerini çıkararak bütün bırakın. Soğanları ince ince dilimleyerek halkalarına ayırın. Pideleri üç santimlik baklava dilimi biçiminde kesin.

Kıymayı tuz, karabiber, kırmızıbiber ve yenibaharla yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Elinizi ıslatarak harçtan vişne büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzda yuvarlayarak minik köfteler yapın.

Yağı tavada eritin. Yağ kızınca köftelerin iki yanını da kızartın. Soğanları kataarak tavayı sallayın, köftelerle birlikte biraz pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı, limon suyunu, vişne suyunu ve tuzu ekleyerek bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, üç dört dakika pişirin. Vişneleri ekleyin, iki üç dakika daha pişirmeyi sürdürerek suyunu yarı yarıya çektirin. Pideleri bir servis tabağına dizin. Üzerlerine tavadaki malzemeyi boşaltın ve ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

Pideleri tereyağda biraz kızartarak da kullanabilirsiniz. Yanında çamfıstıklı ve bademli pilavla servis yapabilirsiniz.

YAPRAK (NEVŞEHİR)

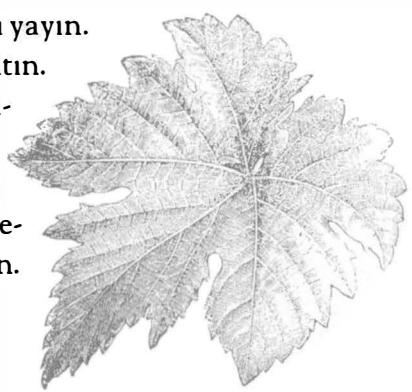
Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti
250 gr kurutulmuş asma yaprağı
Yarım bardak iri bulgur
2 soğan
1 bardak ayçiçek yağı
1,5 kaşık domates salçası
3 diş sarmısak
2 bardak yoğurt
Tuz

Kurutulmuş yaprakları elinizin arasında ovuşturarak ufalayın. Tencerede su kaynatarak yaprakları içine atın. Yumuşayıncaya kadar birkaç dakika haşlayın. Süzdürerek çıkarın ve bir güvecin dibine yayın.

Bulguru yıkayarak süzün. Soğanı ince ince kıyın. Yağı bir tavada kızdırın, soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı da katın, bir iki dakika daha kavurarak ateşten alın.

Güvecin içindeki yaprakların üzerine etleri ve bulguru yayın. Biraz tuz serpin. Kavurduğunuz soğanları üzerine boşaltın. Bir buçuk bardak suyu bir taşım kaynatın, güveçteki malzemenin üzerine gezdirin. Kapağını kapayarak önceden 180° C ısıttığınız fırına sürün. Yaklaşık 45 dakika pişirin.

Sarmısakları dövün, yoğurtla çırparak karıştırın. Güveci fırından alarak yanında sarmısaklı yoğurtla servis yapın.



YOĞURTLU BAKLA (GAZİANTEP)

250 gr kuzu eti
1 çay bardağı nohut
Yarım kilo bakla
250 gr taze sarmısak
2 bardak süzme yoğurt
2 yumurta
1 kaşık un
125 gr margarin
1 çay kaşığı haspir (safran)
Tuz

Eti bir tencereye koyarak ateşte tavlayın. Sonra tuz, nohut ve iki litre su ilave ederek kaynamaya bırakın.

Bir buçuk santim uzunluğunda doğradığınız ve ayıkladığınız baklayı, suyu kaynamakta olan ayrı bir tencerede hafif haşlayın. Sonra içine bir buçuk santim uzunluğunda doğradığınız taze sarmısağı ilave edin. Baklayla sarmısak piştikten sonra süzgece boşaltarak süzün. Pişmiş olan ete süzgeçteki bakla ve sarmısağı ilave ederek bir taşım kaynatın.

Ayrı bir tencereye yoğurt, yumurta ve un ilave ederek hafif bir ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya yakın pişmiş olan malzemeleri yoğurtlu karışıma ekleyin. Ayrı bir kapta margarin yağı eriterek üzerine haspir ekleyin ve yemeğin üzerinde gezdirin.

Nohutu bir gece önceden ıslatırsanız etle birlikte haşlayabilirsiniz. Margarin yerine istediğiniz sıvı yağı da kullanabilirsiniz.

YOĞURTLU KEBAP (GAZİANTEP)

1 kg az yağlı kıyma
10 sivribiber
3 orta boy domates
5 pide
5 diş sarmısak
3 bardak süzme yoğurt
4 kaşık zeytinyağı
5 kaşık ayçiçek yağı
2/5 bardak domates sosu
6-7 dal maydanoz
Karabiber, tuz

Biberleri bütün bırakın. Domatesleri dörde bölün. Pideleri küçük baklava dilimi biçiminde doğrayın. Sarmısakları dövün, yoğurtla çırparak karıştırın.

Zeytinyağını tavada kızdırın, kıymayı, verdiği suyu çekip biraz kızarıncaya kadar yağda kavurun. Ocaktan alın, tuzu ve biberleri ekleyin. Sıcak tutun.

Başka bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Pide parçalarını içine atarak altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın, tabaklara bölüştürün.

Yoğurdu, gerekiyorsa çok az su katarak kısık ateşte biraz ılıtın, pidelerin üzerinde gezdirin. Domates sosunu dökerek kıymayı yayın. Yanında dal maydanoz, sivribiber ve domatesle servis yapın.



YOĞURTLU KUZU KAVURMA (BATMAN)

1 kg kuşbaşı kuzu eti
4 soğan
6 sivribiber
2 domates
Yarım demet maydanoz
6 kaşık ayçiçek yağı
3 diş sarmısak
2,5 bardak yoğurt
2 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
Tuz

Soğanları ince ince dilimleyerek halkalarına ayırın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atarak kaynar suya batırıp çıkarın. Kabuklarını soyarak küçük küpler halinde doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın.

Yağın iki kaşığını ayırın, kalanını bir tencerede kızdırın. Etleri ve soğanları ekleyin, etler verdiği suyu çekinceye kadar birlikte kavurun. Biberleri katarak karıştırın. Bir bardak su ilave edin, bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, ocağı kısarak yaklaşık yirmi dakika pişmeye bırakın. Domatesleri ve maydanozları, tenceredeki etlere katarak karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Domatesler verdikleri suyu çekinceye kadar pişirdikten sonra ateşten alın.

Sarmısakları dövün, çırparak yoğurtla karıştırın. Kalan yağı kırmızıbiberle birlikte tavada kızdırın. Hazırladığınız etleri bir servis tabağına alın, üzerine önce sarmısaklı yoğurdu sonra biberli yağı dökerek sıcak servis yapın.

YOĞURTLU PAÇA DONDURMASI (KASTAMONU)

250 gr kıyma
5 orta boy patates
1 kaşık domates salçası
4 kaşık katı yağ
2 bardak yoğurt
4 yumurta
Yarım kaşık un
4-5 diş sarmısak
Karabiber, tuz

Patatesleri yıkayarak tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Tuzlu suda bekletin.

Bir tavada kıymayı suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine bir kaşık domates salçası ve bir kaşık katı yağ ilave edin. Bir iki karıştırın, içine süzerek kuruladığınız patatesleri atın. Kalan katı yağı, tuz ve karabiber ekleyin, patatesler biraz yumuşayıncaya kadar pişirin.

Öte yandan ayrı bir kapta yoğurdun içine yumurtaları kırın. Yarım kaşık unu sulandırarak ekleyin, karıştırın. Sarmısakları havanda dövün, bu karışıma ilave edin. Yumuşayan patateslerin üzerine devamlı karıştırarak sicim gibi dökün. Çok hafif ateşte karıştırarak 10-15 dakika daha pişirin. Bulamaç haline gelip yöre deyimiyle donunca sıcak sıcak ikram edin.

YOĞURTLU ET (AYVALIK - BALIKESİR)

Yarım kilo kuşbaşı et
3 kaşık zeytinyağı
1 yumurta
2 bardak yoğurt
Karabiber. tuz

Zeytinyağını tavaya alın. Etleri yağda kavurun. Karabiber ve tuz ekleyin. Diğer tarafta yumurtayı tuzla çırpın, yoğurda ilave ederek iyice karıştırın. Orta boy bir fırın kabına etleri yayın. Üzerine yoğurtlu karışımı gezdirin. Önceden 200° C ısıttığınız fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından aldığınızda üzerine karabiber serpin, dilerseniz sıcak pideyle servis yapın.

YOĞURTLU YAHNİ (GAZİANTEP)

Yarım kilo kuşbaşı kuzu butu eti
1 bardak nohut
7 iri boy soğan
3 bardak süzme yoğurt
1 yumurta
2 kaşık zeytinyağı
1 kaşık kuru nane
Karabiber, tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Soğanları irice doğrayın. Etleri yıkayarak tencereye koyun. Dört bardak suda bir taşım kaynatın, köpüğünü alın.

Nohutları katın ve kapağını kapayarak pişmeye bırakın. Etler yumuşayınca soğanları ekleyerek karıştırın. On beş dakika daha pişirmeyi sürdürün. Tuzunu ve biberini ayarlayın.

Yoğurdu yumurtayla çırpın. Eğer çok koyuysa çırpmayı kolaylaştıracak kadar su katın. Bir tavaya koyun, kısık ateşte, kabarcıklar çıkarmaya başlayıncaya kadar ılıtın ve ocaktan alın. Yemeğin pişme suyundan katarak biraz daha sulandırın. Yoğurdu yahninin içine boşaltın, karıştırarak yahniye yedirin. Bir taşım kaynattıktan sonra yahniyi ateşten alın. Yağı naneyle birlikte kızdırarak üzerine gezdirin.



YOZGAT KEBABI (YOZGAT)

Yarım kilo şişlik kuşbaşı et
Soğan suyu
2-3 patlıcan
3-4 patates
8-10 sivribiber
3-4 domates
Karabiber, tuz

Şişlik eti soğan suyunda tuzlayın, biberleyin, bir iki saat bekletin. Beklettikten sonra toprak güvecin tam ortasına yerleştirin.

Patlıcanları yıkayarak kabuğuyla halka halka kesin, etin etrafına döşeyin. Patatesleri de soyarak halka halka kesin, patlıcanların etrafına koyun. Biberleri yıkayın, bütün olarak dizin. Domateslerin küçüklerini bütün, büyüklerini doğrayarak zevkinize göre güvece yerleştirin. Sebzelerin üzerine biraz tuz serpin. Güveci orta hararetli ateş üzerine yerleştirin.

Arasıra sebzeleri etleri bozmadan altüst ederek yumuşayıncaya kadar pişirin. Çok ince pide ya da ekmek üzerine koyarak ikram edin.



YÖRÜK KEBABI (BURSA)

250 gr kuzu eti
2 siviribiber
1 soğan
Yarım demet dereotu
1 domates
5 mantar
3 kaşık ayçiçek yağı
5 enginar
1 kaşık limon suyu
2 kaşık kaşar peyniri
Karabiber, tuz

Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin, soğan ve dereotuyla birlikte ince ince doğrayın. Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Mantarları ince ince dilimleyin.

Yağı tencerede kızdırın. Etleri, biberleri ve soğanları, verdikleri suyu çekinceye kadar yağda kavurun. Domatesleri ve mantarları ekleyerek iki dakika daha kavurmayı sürdürün. Bir bardak su katarak bir taşım kaynatın. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Ocağı kısın, kapağını kapayarak etleri yarım saat pişmeye bırakın.

Bir tencerede limonlu su kaynatın. Enginarları içine atarak kapağını kapayın. Kısık ateşte, yumuşayıncaya kadar yaklaşık yirmi dakika pişirin.

Haşlanan enginarları süzerek tepsiye yerleştirin. İçlerini hazırladığınız etlerle doldurun. Kaşar peynirini dereotuyla karıştırarak üzerine serpiştirin. Tepsiyi önceden 200° C ısıttığınız fırına sürün, yaklaşık yarım saat pişirerek sıcak servis yapın.



BİCİ (ANKARA)

1 davar işkembesi
1 kuzu ciğeri
2 kaşık sıvı yağ
2 orta boy kuru soğan
2 bardak pirinç
2 orta boy domates
4-5 sivribiber
Tuz

Davar işkembesinin içini dışını kaynar suyla iyice temizleyin, yıkayın.

Kuzu ciğerini kuşbaşı doğrayın, yağda kavurun, içine ince kıyılmış kuru soğan katın, biraz daha kavurun. Pirinç ilave edin, küp doğranmış domatesi, ince doğranmış biberleri katın, tuzlayın, hepsini birlikte iyice kavurun.

Bu karışımı işkembenin içine yerleştirin, ağzını dikin. İşkembeyi bütün olarak bir tencereye koyun, üstünü örtecek kadar su ilave edin, pişinceye kadar kısık ateşte kaynatın. İşkembeyi bütün olarak servis tabağına alın, keserek içindeki pilavla birlikte ikram edin.

BÖBREK (SAMSUN)

1 kg dana böbreği
2 rendelenmiş soğan
1 kaşık kekik
4 kaşık tereyağ
1 bardak domates suyu
Tuz

Dana böbreğini ince ince dilimleyin, tavada rengi değişecek kadar iki taraflı kızartın, soğana bırakın. Üzerine kekik ekerek bir kaşık tereyağ, biraz da domates suyu ilave edin, hafif ateşe koyun. Pişince biraz sulu olarak ocaktan indirin, sıcak sıcak servis yapın.

BUMBAR DOLMASI (NEVŞEHİR)

2 dolmalık bumbar
250 gr karaciğer
1 çay fincanı pirinç
Tarçın
Karabiber, tuz

Temizlenmiş olarak satın aldığınız bumbarın içini dışını bir kere de siz yıkayın.

Ciğeri et makinesinde çektirin. Çekilmiş ciğerin içine pirinci ve baharatı karıştırın. Biraz da su koyarak yumuşatın. Bumbarın bir ucunu iple bağlayın, öteki ucundan sucuk doldurur gibi hazırladığınız harcı doldurun. Doldurmada geniş ağızlı bir huni size kolaylık sağlayacaktır. Bumbar dolunca ağzını bağlayın, bir iki yerine toplu iğne batırarak (içine su girmesi için) kaynamakta olan suya atın, haşlayın.

Bu dolmayı yörede karaciğer kullanmadan pirinç yerine bulgur kullanarak yaprak sarması gibi küçük küçük yaparlar. Çömlek ya da tandırda su içinde pişirirler. Arzuya göre haşlanmış bumbarı ufak ufak kesin, yumurtaya bulayarak zeytinyağında kızartın. Dereotu ve soğanla nefis bir meze olur.

CIĞIRTLAK KEBABI (ADANA)

750 gr kuzu ciğeri, böbreği ve dalağı
250 gr gömlek yağı
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Kuzu ciğerini, dalağı ve böbreği küp doğrayın. Gömlek yağını zar gibi kesin. Tuz ve baharatla karıştırarak şişlere dizin. Şişleri kömür ızgarasının üzerine koyun ve kızarıncaya kadar pişirin.

CİĞER BALIKEMİSİ (MUĞLA)

Kuzu ciğerinin sinirlerini aldıktan ve zarını çıkardıktan sonra el büyüklüğünde çok ince biftek dilimleri halinde kesin. Una bulayarak zeytinyağında kızartın.

Ayrı bir kapta un ve yağla hazırladığınız meyaneye sarmısak, limon suyu ve az su katın. Ciğerlerin üzerinde gezdirin.

CİĞER KAPAMA (TİRE - İZMİR)

1 kuzu takım ciğeri
4 yumurta
2-3 demet taze soğan
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 diş sarmısak
4 dal taze nane
3 kaşık katı yağ
1 kuzunun çemberi
Karabiber, tuz

Bu, yörede ilkbaharda, kuzu zamanı yapılan bir yemektir.

Kuzunun takım ciğerini alın, temizleyin. Satırla karaciğeri ve akciğerleri ince ince kıyın. İçine dört yumurta kırın. Taze soğanları ince ince, yeşil kısımları dahil olmak üzere doğrayın. Dereotu, maydanoz ve sarmısağı ince kıyarak ilave edin. Bir tatlı kaşığı tuz, karabiber ve taze nane doğrayın, hepsini birden iyice yoğurarak harman edin, bir kaşık katı yağla bir tencerede kavurun.

Bir tepsinin içini yağlayın. Kuzunun çemberini içine sererek yerleştirin. Gömleğin içine kavurduğunuz ciğerleri dökün. Elle bastırarak yerleştirin. Çemberin uçlarını kavurduğunuz ciğerin üzerine kapayın. Açılmaması için bir kürdanla tutturun. Orta hararetli fırında pişirin. Kuzu fazla yağlı değilse fırına sürmeden çemberin üstünü hafifçe yağlayın. Sıcak sıcak ikram edin.

CİĞER KEBABI (ŞANLIURFA)

1 kg kuzu ciğeri
250 gr kuyruk yağı
Lavaş ekmeği
Tuz



Taze kuzu ciğerini bol suyla yıkayın. Suyunu süzün. Üzerine bol tuz serpin. Bir süre böylece bekletin. Fındık iriliğinde kesin. Kuyruk yağını bol suyla yıkayın. Onu da ciğerleri kestiğiniz büyüklükte kesin. Dört ciğer, bir kuyruk olacak biçimde şişe dizin. Bütün şişler dolana kadar bu işlemi tekrarlayın. Orta hararetteki ızgarada pişirin. Lavaş ekmeğiyle birlikte servis yapın.

CİĞER PİLAVI (BURSA)

250 gr ciğer
2 bardak pirinç
3 kaşık tereyağ
Tuz

Ciğeri haşlayın, gayet ince doğrayarak kavurun. Dört bardak su ilave edin, yıkanmış pirinci ve tuzunu koyarak pişirin. Üzerine kızgın tereyağ gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

CİĞER SARMASI (EDİRNE)

1 takım kuzu ciğeri
1 bardak pirinç
6 soğan
Çeyrek demet maydanoz
Çeyrek demet taze nane
400 gr gömlek yağı
4 kaşık ayçiçek yağı
1 yumurta sarısı
Karabiber, tuz

Ciğerleri takımdan keserek ayırın, löp et haline getirin. İki santimlik küpler biçiminde doğrayın. Pirinci, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayarak süzün. Taze soğan, maydanoz ve naneyi ayıklayarak ince ince doğrayın. Gömlek yağını ılık suda ıslatarak 15 x 15 santimlik on kareye bölün.

Yağı tencerede kızdırın. Ciğerleri ve taze soğanları birlikte on beş dakika kavurun. Pirinci katarak karıştırın. Taze otları, tuz, biber ve bir bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak on beş dakika pişmeye bırakın. Ocaktan indirerek on dakika dinlendirin ve tahta bir kaşıkla karıştırın.



Hazırladığınız gömlek yağı parçalarından birini alın, bir kâsenin içine yayın. Üzerini ciğerli harçla doldurun, gömlek yağının sarkan parçalarını harcın üzerine kapayarak birleştirin. Kâseyi yağlanmış bir fırın tepsisine ek yeri alta gelecek biçimde ters çevirin. Fırınınızı 200° C'ye getirerek ısıtın. Tarif edilen biçimde hazırladığınız tepsideki bütün ciğer sarmalarının üzerine fırçayla yumurta sarısı sürün. Tepsinin dibine bir bardak su gezdirin. Sıcak fırına yerleştirin, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin. Fırından çıkararak sıcak olarak servis yapın.

CİĞER TAPLAMASI (BİTLİS)

1 koyun ciğeri
1 kg bulgur
1 kaşık reyhan otu
1 kaşık pulbiber
100 gr katı yağ
Karabiber, tuz

Karaciğeri kıyma makinesinde çektirin. Bulgurla iyice yoğurun, içine tuz, karabiber, reyhan otu ekleyin. Hamur haline gelen karışımı, avuç içinde bir santim kalınlığında üç santim çapında köfteler haline getirin, bir süre dinlendirin.

Dinlenmiş köfteleri kaynar suda pişirin. Süzgeçle kaynar sudan süzerek aldıktan sonra haşlanmış köftelerin üzerine bol kırmızıbiberli kızgın yağ gezdirerek ikram edin.

CİĞER TİRİDİ (ELAZIĞ)

Yarım kilo karaciğer
1 bardak iri bulgur
3 sivribiber
1 soğan
2 kaşık katı yağ
1 bardak et suyu
Tuz

Ciğeri bir santimlik küçük küpler biçiminde doğrayın. Bulguru yıkayarak süzün. Biberlerin saplarıyla tohumlarını çıkarın. Biberlerle soğanları ince ince doğrayın.

Tencerede bolca su kaynatın, ciğeri içine atın ve yaklaşık beş dakika haşlayın, süzdürerek sudan alın.

Yağı tavada kızdırın, ciğerleri içinde bir iki dakika kızartın. Soğanı ve biberi katın, soğanlar yumuşayıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Bulguru ekleyin, biraz daha kavurduktan sonra et suyunu katın. Bir taşım kaynatın, tuzunu ayarlayın. Ocağı kısın, tavanın kapağını kapayarak yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Ocaktan alın, karıştırarak servis yapın.

CİĞER YAHNİ (ESKİŞEHİR)

1 kg kuzu ya da dana ciğeri
2 kaşık margarin
1 soğan
2 domates
2-3 yeşil biber
1 çay bardağı pirinç
5-6 dal maydanoz
1 kaşık kekik
Karabiber, tuz

Ciğerin zarını ayırarak küçük parçalara kesin. Ayrı bir kapta iki kaşık margarinle ince doğradığınız soğanı pembeleştirin. Ciğerleri ilave edin. Biraz kavurun. Kabuğu soyulmuş domatesi ve çekirdekleri temizlenmiş yeşil biberleri doğrayın, karabiber, kekik serpin. Ciğere katın, biraz daha kavurun. Daha sonra pirinci de ekleyin. Bir iki kere karıştırdıktan sonra tuz ve iki çay bardağı ılık su ilave edin. Pirinçler ve ciğer pişince ocaktan alın, kıyılmış maydanoz serpin ve sıcak servis yapın.

COKAT *(Bumbar) (SİİRT)*

Genellikle koyun barsağından yapılır. Barsakları temizletin, ters yüz ederek bir tepsiye koyun ve üzerine kaya tuzu serperek elinizle iyice çırpın. Sonra tek tek yıkayın, tahta üzerinde bıçakla kazıyarak temizleyin ve yeniden ters yüz edin.

Harcı için küçük küçük doğranmış yağlı eti, pirinç, karabiber, kırmızıbiber, kuru soğan, nane ve tereyağ (ya da katı yağ) ile karıştırın, barsakların içine parmağınızla bastırarak doldurun. Kalın barsakların ağzını dikin ve tuz katılmış kaynar suya atarak pişirin (düdüklü tencerede de pişirebilirsiniz).

Bumbarın ince barsaktan yapılanına "Ginef" denir.

IKRUŞ (İşkembe Dolması) (SİİRT)

Mutlaka koyun ya da kuzu işkembesinden yapılmalıdır. İşkembeyi iyice temizleyin. El kadar parçalara bölün. Torba biçiminde dikin, içine bumbarın harcını (s. 277) doldurun, ağzını dikerek kapayın ve tuzlu kaynar suya atarak haşlayın. Düdüklü tencerede de yapabilirsiniz.

KARIN - BUMBAR DOLMASI (MALATYA)

5 tane bumbar
5 tane karın (işkembe)
750 gr yağlı kıyma
3 soğan
1,5 bardak baş bulgur
1 kaşık salça
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Karınları ve bumbarları bir gün önceden iyice temizleyin. Bir gece tuzlu suda bırakın. Ertesi gün tersini çevirerek doldurmaya hazırlayın.

İşkembeyi küçük parçalara, bumbarları da 25-30 santim parçalara kesin (kolay doldurularak yenebilmesi için). Soğanları küçük doğrayın. Kıyma, bulgur, salça, tuz, karabiber ve kırmızıbiber koyduktan sonra oldukça sulu bir karışım hazırlayın.

Küçük parçalar halinde kestiğiniz işkembeyi bu harçla doldurarak iğneyle dikin. Halka doğradığınız soğanların bir halkasını bumbarın içine koyun, sonra hazırladığınız harcın geri kalanıyla doldurun.

Doldurma işlemi bittikten sonra içinde yağ erittiğiniz bir tencereye önce işkembeyi sonra bumbarları yerleştirin. Bir buçuk-iki saat pişirin, sıcak olarak servis yapın.

KARIN DOLMASI (SİVAS)

Bumbar dolması (s. 277) gibi karının (işkembenin) doldurulmasıdır. Açılmasın diye iplikle muska biçimindeki dolmaları dikin. İçini de aynı bumbar dolmasındaki gibi hazırlayın. İşkembeyle birlikte bumbar, şirden ve kırkbayır da doldurabilirsiniz. İşkembeyi ateşte pişirerek közleme tabir edilen bir yemek de hazırlayabilirsiniz.

KARIN YAHNİSİ (SİVAS)

Haşlanmış işkembeyi küçük küçük doğrayarak dörde bölünmüş kuru soğan ve yağla birlikte bir tencerede kızartın. Ayrı bir tencereye haşlanmış nohutları ve salçayı koyun, tuzlayın ve işkembeleri bu karışımla tekrar pişirin. Aynı biçimde ciğerle de yahni yapabilirsiniz.

KİBE (İşkembe Dolması) (MARDİN)

2 kg kuzu işkembe
1 kg kuzu eti
4,5 bardak pirinç
1 kaşık kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 kaşık nane
Karabiber, tuz

Kuzu etini fındık büyüklüğünde doğrayın. İyice yıkayarak süzdüğünüz pirinçle karıştırın. Kırmızıbiberi, naneyi, karabiberi, yenibaharı ve tuzu da ekleyerek iyice karıştırın.

İşkembeleri yıkayın, iri karelere kesin. Her bir karenin üç tarafını dikin. Hazırladığınız harçla içlerini doldurun, (her bir işkembenin yarısı dolacak biçimde) açık tarafını da dikin. Tencereye işkembelerin üzerini aşacak kadar su koyun, üç saat kadar pişirin.

KİBE ve ÇOKET (MARDİN)

1 kuzu işkembesi
2 koyun barsağı
Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti
2 bardak pirinç
125 gr kuyruk yağı
1 çay kaşığı acı toz kırmızıbiber
1 kaşık kuru nane
4 bardak irmik
Karabiber, tuz

İşkembeyi yıkayarak süzün. Yirmi santimlik bir dikdörtgen biçiminde kesin. İkiye katlayarak kese gibi üç yanından dikin. Barsağı yıkayarak süzün. Bir oklava yardımıyla çevirerek içini dışına döndürün, iç yüzünü yıkayın. Oklavayla tekrar çevirin, eski durumuna getirin. Bir süzgece çıkarın.

Pirinci, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayarak süzün. Bir kaba koyun, üzerine kuşbaşı etleri, kuyruk yağını, tuzu, biberleri ve naneyi ekleyin, karıştırarak iç harcını hazırlayın.

Hazırladığınız harçla önce işkembenin içini doldurun, ağzını dikerek kapayın. Barsağı elinize alın, açılmaması için ucunu bükün. Büktüğünüz ucu içe doğru iterek (barsağın içini dışına çevirir gibi) harçtan biraz koyun, içeri doğru bastırın. Harcı koyup içeriye iterek barsağı hem doldurun hem de içini dışına çevirin. Tamamı dolunca, açıkta kalan ucunu bir iple bağlayın. Böylece barsağın yağlı dış kısmı içe dönmüş ve harçla doldurulmuş olacaktır. Ötekileri de aynı biçimde hazırlayarak üzerlerine irmik serpin. İyice temizlenmesi için irmikle barsağı ovun, yeniden yıkayın.

Bir tencerenin dibine önce işkembeyi sonra barsağı yerleştirin. On bardak su katarak bir taşım kaynatın. Orta hararetteki ateşte, kapağı kapalı olarak yaklaşık yarım saat pişirin. Bu süre sonunda barsağı birkaç yerinden delin, tencerenin ağzına ince bir tülbent örtün, tencerenin kapağını kapayarak 40 dakika daha pişirmeyi sürdürün. Ocaktan alın, bir servis tabağına aktararak sıcak servis yapın.

MİLAS ŞİŞ KEBABI (MUĞLA)

200 gr füme et ya da dil ve çemensiz pastırma
1 kuzu böbreği, yüreği ve karaciğerinden oluşan karışım
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
2 limon suyu
1 bardak zeytinyağı
4 dolmalık yeşil biber
Soğan ya da domates
Karabiber, tuz

Böbreğin, yüreğin ve karaciğerin yağlı ve sinirli bölümlerini çıkarın, kuşbaşı doğrayın. Füme eti de aynı biçimde doğradıktan sonra hepsini çukur bir kaba koyun. Üzerine kıyılmış yarım demet maydanoz, limon suyu, tuz, kekik ve karabiber serpin. Bir bardak zeytinyağı da koyduktan sonra ara ara karıştırarak soğuk bir yerde üç saat kadar dinlendirin.

Bu arada dolmalık biberleri ateşe tutun, zar gibi ince kabukları kavurarak kabartın, sert bir bezle temizleyin. Bol suda iyice yıkayın. Biberleri etlere uygun büyüklükte doğrayın.

Etleri ve sakatatı üç saat dinlendirdikten sonra zeytinyağlarını silkeleyerek alın. Böbrek, yürek, ciğer ve füme et parçalarından birer tane şişe geçirin, araya bir parça dolmalık biber koyun, aynı sırayı takip ederek şişleri doldurun.

Şişlerin hazırlanması tamamlanınca kuvvetli ama alevsiz odun kömürü ateşinden beş parmak yükseğe düzenli aralıklarla yerleştirin. Ara ara sakatat ve etlerden arta kalan zeytinyağından etlere fırçayla sürerek şişlerin her tarafını iyice kızartın.

Pişenleri sıcak bir yerde tuttuğunuz servis tabağına şişleriyle birlikte koyun. Bütün şişler pişince kebabı sıcak sıcak servis yapın, sırası ve düzeni bozulmadan şişlerden çıkararak tabaklara koyun. Artan yarım demet kıyılmış maydanoz ve ince doğranmış bir soğanla piyaz yapın, kebapla birlikte sunun. Soğan piyazından hoşlanmayanlar için dilimlenmiş domatesleri ızgarada pişirdikten sonra kebapların yanında servis yapabilirsiniz.

MUMBAR DOLMASI (TOKAT)

2 koyun barsağı
Yarım akciğer
Yarım karaciğer
2 bardak ince bulgur
3 soğan
1 demet dereotu
4 sivribiber
4 domates
1 kaşık kuru reyhan
1,5 çay kaşığı kimyon
1 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Barsağı yıkayarak süzün. Bir oklava yardımıyla içini dışına çevirin, iç yüzünü yıkayın. Oklavayla tekrar çevirerek eski durumuna getirin, bir süzgece çıkarın.

Bulguru bir bardak suyla ıslatın, şişinceye kadar bekletin. Soğanları ve dereotunu ince ince kıyın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince doğrayın. Domatesleri ve ciğerleri de bir santimlik küplere doğrayın. Bulguru, soğan, sivribiber, domates, ciğer ve baharatla karıştırarak harcı hazırlayın.

Barsağı elinize alın, açılmaması için ucunu bükün. Büktüğünüz ucu içe doğru iterek (içini dışına çevirir gibi) harçtan biraz koyarak içeri doğru bastırın. Harcı koyup içeriye iterek, hem doldurun hem de içini dışına çevirin. Böylece barsağın yağlı kısmı içe dönmüş ve harçla doldurulmuş olacaktır. Öteki barsakları da aynı yöntemle hazırlayın.

Yağı bir tencerede eritin. Su katın, tuzunu ayarlayarak bir taşım kaynatın. Barsakları iğneyle birkaç yerinden delerek kaynar suya atın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 30-40 dakika pişmeye bırakın. Ocaktan alarak sıcak servis yapın.



PAÇA - 1 (ÇANAKKALE)

6 kuzu paçası
1 kaşık un
4-5 diş sarmısak
Yarım çay bardağı sirke
1 kaşık katı yağ
Yarım çay kaşığı kırmızıbiber

Paçaları iyice yıkayarak temizleyin. Büyük bir tencerede tuzlu su içinde haşlayın. Etler kemiklerden ayrılıncaya kadar haşlamaya devam edin.

Paçaları tencereden çıkarın, etleri kemiklerinden ayıklayın. Ayıkladığınız etleri bir tencereye koyun. Unu bir bardak su içinde eritin. Paçaların üstüne dökün. Haşlama suyundan ilave ederek tekrar kaynatın.

Öte yandan sarmısakları ayıklayarak havanda dövün, sirkeyle karıştırın. Sirkeli sarmısağı çorbanın içine dökün, kaynatın. Servis tabaklarına alın, üzerine yağda kızarttığınız kırmızıbiberi dökerek sıcak sıcak ikram edin. Yörede paçanın etlerini kemiklerinden ayırmadan da yapanlar vardır.

PAÇA - 2 (İZMİR)

4 kuzu ayağı
1 kuzu kelle
2 kaşık tereyağ
2 çay kaşığı kırmızıbiber
2 fincan sirke
3 diş sarmısak
Tuz

Kelle ve ayakları iyice temizleyerek yıkadıktan sonra kaynatın ve etleri ayırın. Kelle suyuyla tekrar bir iki taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. Servis sırasında üzerine tuz, yağda kızartılmış kırmızıbiber ve sarmısaklı sirke ilave edebilirsiniz.

PAÇA - 3 (Paçık) (AFYONKARAHİSAR)

2 kg paça eti (sığır, kuzu eti ya da dil paçası)
1 afyon ekmeği
5 diş sarmısak
3 kaşık süzme yoğurt
1 kaşık tereyağ
Tuz

Paçık (paça) etini düdüklü tencerede üzerini örtecek kadar su ve bir tatlı kaşığı tuz ilavesiyle iki saat pişirin. Pişen etlerin kemiklerini temizleyin.

Afyon ekmeğini, küp şeker büyüklüğünde keserek servis tabağına döşeyin. Ekmeklerin üzerine paçanın suyunu ve etini gezdirin. Üzerine sarmısaklı yoğurt dökün. Arzuya göre üzerine kızdırılmış tereyağ da dökebilirsiniz.

PİTİ KEBABI (KARS)

Yarım kilo işkembe
Yarım kilo nohut
200 gr soğan
200 gr tereyağ
100 gr salça
100 gr domates
100 gr biber
Karabiber, tuz

İşkembeyi haşlayarak kuşbaşı doğrayın. Akşamdan ıslattığınız nohutları haşlayın. Soğanları ince kıyarak yağda kavurun. İşkembeyi ilave ederek kavurma işlemine devam edin. Salça, tuz, karabiber ve et suyu katın.

Kaynamaya başlayınca nohutları, küp doğranmış biber ve domatesleri ilave edin. Kısık ateşte on dakika pişirerek servise sunun.

SAKATAT KEBABI (ÖDEMİŞ - İZMİR)

Yarım kilo koç yumurtası
Yarım kilo dana ciğer
Yarım kilo kuzu böbreği
Yağ
1 soğan
2 diş sarmısak
50 gr domates salçası
100 gr kaşar peyniri

Zarını aldıktan sonra koç yumurtasını, ciğer ve böbreği kuşbaşı doğrayın. Bunların hepsini kızgın yağdan geçirin.

Bir tencere içerisinde soğan, sarmısak, salça ve yağla soteleyin, sonra 10-15 dakika fırınlayın. En son üzerine kaşar peyniri rendeleyerek servis yapın.

TAPTAP (SİİRT)

250 gr karaciğer
2,5 bardak ince bulgur
2 çay kaşığı kuru reyhan
3 kaşık ayçiçek yağı
1 kaşık domates salçası
Yarım kaşık kuru nane
1,5 çay kaşığı paprika
Karabiber, tuz

Ciğerleri bir santimlik küpler halinde doğrayın. Bir kapta bulguru, ciğeri, tuzu, karabiberi ve reyhanı yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparark avcunuzun içinde oval ve yassı köfteler yapın.

Bütün köfteler hazır olunca, tencerede bolca tuzlu su kaynatın. Ocağı biraz kısın, hazırladığınız köfteleri suya atarak yaklaşık on beş dakika haşlayın. Süzdürerek sudan çıkarın, bir servis tabağına dizin.

Yağı bir tavaya koyun, salça, nane ve kırmızıbiber katarak birlikte kızdırın. Kızdırılmış yağı, hazırladığınız taptapların üzerine dökerek servis yapın.

ADANA KEBABI (Kıyma) (ADANA)

1 kg orta yağlı koyun kıyması
100 gr kuyruk yağı
1 kaşık pulbiber
Tuz

Kıymayı, çekilmiş kuyruk yağı, tuz ve biber ekledikten sonra iyice yoğurun. Kıyma parçaları birbirini tutunca on iki eşit parçaya ayırın. Elinizi ıslatarak enli kebap şişine yayın.

Mangal üzerinde her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirin. Pişen kebabı pide ekmek arasına koyarak servis yapın.

AKÇAABAT KÖFTESİ (TRABZON)

1 kg kıyma
100 gr kuru ekmek
4-5 diş sarmısak
100 gr içyağı
Karabiber, tuz

Kuru ekmeği ıslatın, suyunu sıkın. Sarmısağı ince kıyın, içyağı kıyma gibi çektirin. Hepsini yukarıdaki diğer malzemelerle karıştırarak yassı köfteler yapın. Izgarada pişirin.

ANALI KIZLI KÖFTE (DİYARBAKIR)

2,5 bardak ince bulgur
1 soğan
1 diş sarmısak
1 demet maydanoz
Yarım demet dereotu
2,5 kaşık domates salçası
3 kaşık katı yağ
2 bardak un
Yarım kaşık kuru nane
Yarım kaşık kuru kekik
Yarım kaşık toz kişniş
Yarım kaşık kimyon
Yarım kaşık yenibahar
2 kaşık kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

İki bardak su kaynatın. Bulguru, kaynar suyla ıslatarak suyunu çekmeye bırakın. Soğanı, sarmısağı, dereotunu ve maydanozu ince ince kıyın. Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca soğanı pembeleşinceye kadar kavurun ve ateşten alın. İçine salçayı, baharatın hepsini maydanoz, dereotu ve sarmısağı katarak karıştırın. Islanmış bulgura tuz, un ve iki bardak su katın, yoğurarak bir köfte harcı hazırlayın.

Misket büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın. Bir başka tencerede bolca su kaynatın, tuzunu ayarlayın. Köfteleri içine atarak on beş dakika haşlayın ve süzün. Diğer tenceredeki baharatlı karışımla birleştirin, karıştırarak servis yapın.

ARAP KÖFTESİ (GAZİANTEP)

250 gr yağsız çiğköftelik dana eti
2,5 bardak ince bulgur
1/3 bardak irmik
1 kuru soğan
4 taze soğan
4 taze sarmısak
6 diş sarmısak
1 demet maydanoz
Yarım bardak domates sosu
1 kaşık un
1 yumurta
Yarım bardak zeytinyağı
1,5 çay kaşığı paprika
2 bardak süzme yoğurt
Karabiber, tuz

Soğanı ince ince kıyın. Sarmısağı dövün. Taze soğan, taze sarmısak ve maydanozu ayıklayarak ince ince kıyın. Domates sosunu sıcak tutun. Eti ve bulguru, soğan, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve sarmısağın üçte ikisiyle birlikte yoğurarak ya da iki kez robottan geçirerek biraz yumuşatın. İçine irmiği, yumurtayı ve unu katın, yoğurmaya yetecek kadar suyla bir köfte harcı hazırlayın. Doğranmış taze otları katarak biraz daha yoğurun.

Ellerinizi suyla ıslatarak iki ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlak köfteler hazırlayın ve delikli süzgece dizin. Süzgecin oturabileceği büyüklükte bir tencereye yarısına kadar su doldurarak kaynatın. Ateşi kısın, süzgeci kaynamakta olan suyun üzerine (suya değmeyecek biçimde) oturtun. Köfteleri yaklaşık bir saat pişirin.

Yağı bir tavada kızdırın. Haşlanmış köfteleri tavaya yerleştirin, her yanını eşit kızartın.

Yoğurdu kalan sarmısakla çırparak karıştırın. Başka bir tavaya koyun, kısık ateşte biraz ılıtın. Köfteleri bir servis tabağına aktarın, üzerlerine ılıtılmış yoğurdu ve domates sosunu gezdirerek servis yapın.

ARPACIK SOĞANI KÖFTESİ (ÖDEMİŞ - İZMİR)

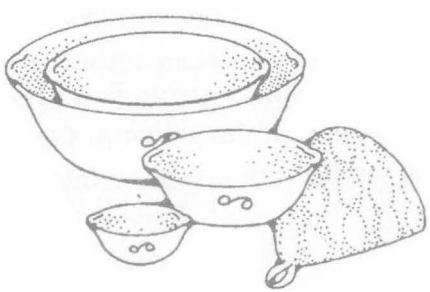
2 kg dana kıyma
1 kg arpacık soğanı
250 gr haşlanmış nohut
1 kg taze mantar

Dana kıymadan arpacık soğanı büyüklüğünde köfte yapın. Arpacık soğanı ve köfteleri kızgın yağdan geçirin. Yağdan geçirilen bu malzemeleri bir tavaya alın. Haşlanmış nohutları ve parmak kalınlığında doğradığınız mantarları tavaya ilave edin, beş dakika kadar hepsini karıştırarak soteleyin. Mantar suyunu salacaktır. Mantar suyunu çekene kadar tavaya bir kapak kapayarak pişirin. Sıcak servis yapın.

BELLOĞ (Mercimek Köftesi) (SİİRT)

Kırmızı mercimeği tuzlu suda pişirin. Sulu halde bir tepsi içine koyduğunuz bulguru üzerine boşaltarak karıştırın ve üzerini örtün.

Bu arada bolca kuru soğan doğrayın, bol yağda kavurarak içine salça, karabiber, kırmızıbiber ekleyin, mercimekli bulgurun üzerine boşaltın, kaşıkla karıştırın. Sonra içine ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanın yeşil yapraklarını ilave edin, tekrar karıştırın ve elde çiğköfte gibi sıkım yaparak tabaklara dizin.



BULGUR (Yuvarlak Köfte) (SİVAS)

1 kg kıyma
Yarım kilo bulgur
2 rendelenmiş soğan
1 kaşık katı yağ
1 kaşık salça
1 çay bardağı pirinç
1 kaşık sadeyağ
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 limon
Karabiber, tuz

İki soğanı rendeleyin, tuz, biber, bir kilo kıyma, yarım kilo ince bulgur ve bir çay bardağı suyla iyice yoğurun. El içinde bilye büyüklüğünde köftecikler yuvarlayın. Arzuya göre köfteyi az miktarda kızgın yağda pembeleşinceye kadar döndürün.

Bir iki litre kaynar suya bir kaşık salça atın. Köfte yarı pişmiş durumdayken bir çay bardağı pirinç ilave edin. Bir kaşık kızdırılmış sadeyağa bir tatlı kaşığı kuru nane karıştırarak pişirin, üzerine dökün. Arzuya göre limon da sıkabilirsiniz.

BÜTÜN KÖFTE YEMEĞİ (SAFRANBOLU - KARABÜK)

2 kg köfte
1 kaşık zeytinyağı
Yarım kilo patates
2 kaşık katı yağ
4 kaşık salça
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Avcunuzun içinde sıkarak yuvarlak ve yassı biçimlendirdiğiniz köfteleri zeytinyağında kızartın. Patatesleri de iri iri doğrayarak yağda kızartın.

Bir tencereye yağ ve salça koyun, kavurun, üzerine su ilave edin. Kaynayınca kızarmış köfteleri alta, patatesleri üste dizin. Tuz ve karabiber ekin. Suyunu çekmeye yakın ocağı kısın. Pişince üzerini maydanozla süsleyin.

ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

1 kg koyun eti
2 kg çiğ köftelik bulgur
2 baş kuru soğan
1 domates
1 demet taze nane
4 demet maydanoz
200 gr taze soğan
200 gr kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı köfte baharı
3 kaşık biber salçası
Birkaç marul yaprağı
Karabiber, tuz

Bulgurun kepeğini eleyerek alın ve bir tepsiye yayın. Kuru soğanları ince ince kıyın, bir kaba koyun. Kabuğunu soyduğunuz domatesi ezin ya da domates salçasına biraz su katarak sulandırın. Naneyle maydanoz yapraklarını temizleyerek yıkayın ve suları süzülünce ince ince kıyın. Taze soğanı ince ince doğrayın.

Hazırlık işleri sona erince hemen köftenin yapımına geçin. Koyun budunun gülle karası denilen siyah etinden bir kilo alın, tahta tokmakla taşta döverek macun kıvamına getirin. Bu işlem sırasında beyaz beyaz ayrılan sinirlerini ayıklayın. Bu ayıklama işini beceremeyenler eti üç defa makineden geçirerek kıyma haline getirebilirler, ancak makbul olanı dövülerek macun kıvamına getirilmiş olanıdır.

Eti iyice döverek macun haline getirince tuzlayın ve bir tepsiye alarak yoğurmaya başlayın. Bu işlemi yaparken kıyılmış kuru soğan, kırmızıbiber, köfte baharı, karabiber ve biber salçasını (ya da güneşte yapılmış domates salçasını) azar azar katarak iyice yedirin. Bir süre azar azar elle su verin ve bunu da ete yedirin.

Biraz daha yoğurduktan sonra temizlenmiş bulguru katmaya başlayın. Bulguru tamamen ete karıştırdıktan sonra bir süre su almadan ve bulguru bulgura sürerek karışımı kuvvetle ve iki elinizle yoğurun. Bulgur, etin ve evvelce katılmış suyun rutubetiyle yumuşayacaktır. Kıvama gelince azar azar ve elle serpmek suretiyle yoğurmakta olduğunuz karışıma su, ezilmiş domates ya da sulandırılmış domates salçası katın. Çiğ köftenin arada sırada tuzuna ve kıvamına bakın. Uygun kıvama gelince, yani ağıza alınan bulgur dağılınca kıyılmış taze soğanla nane ve maydanoz ekleyin ve biraz daha su katın. Birkaç defa daha karıştırın.

Sonra köfteleri, küçük lokmalar (sıkımlar) halinde marul (ya da yeşil salata) yapraklarıyla kaplanmış tabaklara sıralayın. Üzerlerine bir iki maydanoz yaprağı serpiştirdikten sonra bir sürahi ayranla birlikte sofraya götürerek servis yapın.

Çiğ köfte, yapılır yapılmaz tüketilmelidir, yoksa şişer ve lezzeti kaybolur. Genellikle, çiğ köfteyle birlikte içecek olarak ayran tercih edilir. (Çiğ köfteyi sıcak havada yapıyorsanız harca aralıklarla su değil buz katın. Böylece bulgurun çabuk şişmesini engellersiniz.)

ÇİMDİK KÖFTE (MALATYA)

2 kâse yarma
2 kâse yoğurt
6 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 kaşık tereyağ
Tuz

Yarmayı tuz ve su ilavesiyle yoğurun. İki parmağınız arasında çimdikleyerek küçük küçük hazırlayın. Tuzlu suda haşlayın. Sarmısaklı yoğurtla karıştırarak üzerine pulbiberli erimiş tereyağ dökün.



ÇİY İÇİ (DARENDE - GÜMÜŞHANE)

100 gr kıyma
Yarım kilo bulgur
3 kaşık katı yağ
2 rendelenmiş kuru soğan
1 yumurta
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Yarım demet maydanoz
Karabiber, tuz

Bir tencereye ince bulguru koyun. Sekiz bardak kaynamış suya bir miktar tuz atın, bulgurun üzerine dökün. Biraz karıştırdıktan sonra ağzını kapayın.

Ayrıca bir tavada bir miktar yağ eritin. Mevsimi ise yeşil soğan, değilse bir ya da iki baş kuru soğan doğrayarak yağda öldürün ve üzerine kıymayı ilave edin. Bir yumurta kırarak karıştırın. Bu malzemeyi kırmızı ve karabiberle de karıştırarak bulgurun üzerine dökün. İyice karıştırdıktan sonra elle yoğurun. Köfte gibi sıkarak tabaklara koyun. Üzerine kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz serperek ayranla servis yapın.

ÇÖKELEKLİ ÇİĞ KÖFTE (MALATYA)

250 gr çiğ köftelik bulgur
2 kaşık margarin ya da tereyağ
250 gr çökelek
1 kuru soğan
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Birkaç taze soğan
1 demet maydanoz
1 marul
Karabiber, tuz

Bulguru bir kaba koyarak dörtte üç bardak ılık suyla ıslatın, kapağını kapayarak bir süre bekletin. On-on beş dakika sonra yağ, çökelek, kare doğranmış kuru soğan, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave ederek hepsini birlikte iyice ezin, çiğ köfte gibi yoğurun. Daha sonra ince kıyılmış yeşil soğanları ve maydanozu da ekleyerek biraz daha yoğurun. Küçük küçük sıkmalar yapın, marul yaprağına sararak servis yapın.

ÇULLAMA KÖFTE (Çullama Köttü) (AFYONKARAHİSAR)

1,5 kg dana kıyma
1,5 bardak düğü (ince bulgur)
1 orta boy soğan
1 yumurta
Yarım demet maydanoz
1 bardak sıvı yağ
Karabiber, tuz

Bulamaç için:
8 yumurta
Aldığı kadar un
Tuz

Kıymayı, rendelenmiş soğan, düğü, ince kıyılmış maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberle bir kap içinde yoğurarak özleştirin. Yumurta büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlak köfte biçimi verin ve haşlayın.

Diğer tarafta yumurtalara azar azar kıvamlı hale gelene kadar un ekleyin. Bir miktar tuz ilave ederek bulamaç yapın. Haşladığınız köftelerin suyunu süzün. Haşlanmış köfteleri, hazırladığınız yumurtalı bulamaca batırarak kızgın yağda kızartın, servis yapın.

DARENDE KÖFTESİ (MALATYA)

Yarım kilo ince bulgur
Yarım kilo kıyma
3 kaşık salça
Tuz

İnce bulguru kıymayla yoğurun, hamur haline getirin. Elde yuvarlayın, salçalı ve tuzlu suda pişirin.

DOMATESLİ BULGUR KÖFTESİ (ADANA)

Yarım kilo köftelik bulgur
3 soğan
2 kaşık yağ
Yarım kilo domates
1 kaşık salça
Tuz

Halka halka doğradığınız soğanı yağda pembeleştirin. Sonra üzerine salça ve rendelediğiniz domatesi (suyunu aldıktan sonra) ekleyin, tuzlayın ve pişirin. Geniş bir tepsiye koyduğunuz bulgurun üzerine bu karışımı iki bardak kaynar suyla birlikte dökün ve bulgurun şişmesi için bekletin. Sonra 10-15 dakika kadar yoğurarak bulguru yumuşatın ve avuç içinde biçimlendirerek servis yapın.

EKŞİLİ KÖFTE - 1 (ERZİNCAN)

150 gr kıyma
1 bardak pilavlık bulgur
2 pırasa
2 kaşık katı yağ
2 domates ya da 1 kaşık salça
1 avuç ekşi kuru erik
Karabiber, tuz

İnce halkalar halinde doğradığınız pırasaları bir tencerede yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Tencereye kıymayı ilave edin. Tahta bir kaşıkla ezerek karıştırın. Suyunu çekeceğine yakın rendeden geçirdiğiniz domatesi katın. Domates yoksa domates salçasını suyla ezerek ete ilave edebilirsiniz.

Salça pişince tencereye beş bardak su koyun, tuzlayarak kaynamaya bırakın. Su kaynayınca tenceredeki pırasalı karışıma pilavlık bulguru katın. Daha önceden suda dinlendirerek yumuşattığınız ekşi kuru erikleri ilave edin. Tencerenin kapağını kapayarak orta ısıda, yarım saat (ya da bulgurlar pişinceye kadar) pişmeye bırakın. Sofraya sıcak sıcak getirerek ikram edin.

EKŞİLİ KÖFTE - 2 (Ayva Yaprağından) (MALATYA)

1 kâse yarma
Ayva yaprağı
4 kaşık erik erişte si
1 kg yoğurt
4 büyük soğan
4-5 kaşık tereyağ
1 kaşık kef
Tuz

Yarmayı tuz ve su ilavesiyle iyice yoğurun. İnce ince ayva yapraklarına sarın. Tencereye düzgün bir biçimde dizerek üzerine bir tabak kapayın, kaynar su dökerek pişirin.

Yoğurdun içine erişte ve kefi katarak kaynatın ve pişen köftelere ilave edin. Üzerine de tereyağda kavrulmuş soğanları dökerek servis yapın.

Aynı köfteleri kiraz, fındık, asma, dut ve sığır dili yapraklarından da yapabilirsiniz. Hepsinde de aynı malzeme kullanılır, aynı işlemler uygulanır.

ELMALI KÖFTE (MALATYA)

2 kâse yarma
5-6 tane ekşi elma
1 kaşık un
2 kâse yoğurt
1 kaşık tereyağ
3 soğan
Tuz

Yarmayı tuz ve suyla yoğurun. Küçük küçük yuvarlayarak ortasını hafifçe bastırın. Elmaları soyarak irice doğrayın. Köftelerle birlikte kaynar suda haşlayın.

Diğer yanda bir kaşık unla çırptığınız yoğurdu sulandırarak, karıştıra karıştıra kaynatın. Köftelerin ve elmaların üzerine dökün. Daha önceden küçük doğrayarak tereyağda kavurduğunuz soğanları da üzerine dökerek sıcak olarak servis yapın.

EŞBABİYELİ KÖFTE (ELAZIĞ)

200 gr bulgur
1,5 kaşık un
1,5 kaşık tereyağ
1 küçük soğan
Yarım kâse eşbabiye (zerdali kurusu)
Tuz

Bulguru ıslatın, üzerine un ve bir kaşık tuz koyun. Biraz bekledikten sonra bunları yoğurun, sonra bilye biçimi verin.

Ayrı bir tencerede tereyağa soğan doğrayarak kızartın. İki kâse su katarak kaynatın. Eşbabiyeleri yıkayarak tencereye koyun. Bir dakika kaynattıktan sonra hazırladığınız köfteleri tencereye ilave edin, on dakika pişirin. Servise hazırlayın.

ET KÖFTESİ (UŞAK)

750 gr koyun kıyması
2 soğan
150 gr bulgur
2 yumurta
1 bardak un
4 kaşık sıvı yağ
Karabiber, tuz

Kıyma, soğan ve bulguru ıslatın, altı-yedi saat bekletin. Karabiber, tuz ve yumurta katarak hep birlikte yoğurun, küçük yassı köftecikler hazırlayın. Una buladıktan sonra kızdırılmış yağda kızartın.



ETLİ DOLMA KÖFTE (İçli Köfte) (MALATYA)

Harç malzemesi:
1 kg yağlı kıyma
1 kg kuru soğan
3 kaşık yağ
100 gr ceviz içi
Antep fıstığı
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Diğer malzemeler:
1 kg yağsız iki kere çekilmiş kıyma
2 kg orta bulgur
Tuz

Harcını hazırlamak için küçük küçük doğranmış soğanları yağda hafif sarartın. Daha sonra yağlı kıymayı ve tuzu ilave ederek iyice kavurun. Çekilmiş ceviz içi ya da arzuya göre Antep fıstığı, karabiber ve kıyılmış maydanoz ilave ederek soğumaya bırakın.

Bu arada köftelik orta bulguru, yağsız kıyma, tuz ve suyla iyice yoğurun. Hamur, macun kıvamına gelince ufak parçalar alın, içini incecik oyarak önceden hazırladığınız harcı doldurun, kapayın.

Arzuya göre köfteleri ya suda haşlayın ya da bol sıvı yağda kızartın. Eğer haşlayacaksanız, haşlama tenceresinin kapağını kapamayın. Yağda kızartırsanız, kızarttıktan sonra bir kaba koyun ve kapağını kapayarak bir müddet bekletin, yumuşamasını sağlayın.

FISTIKLI KÖFTE (ADANA)

Yarım kilo ince bulgur
1 bardak un
1 kâse yoğurt
1 baş sarmısak
1 kaşık yağ
1 kaşık salça
1 kaşık kuru nane
Tuz

Bulgurla unu, su ve tuz serperek yoğurun. Malzeme birbirini tutunca üç parmağınızla sıkılaştırarak biçimlendirin. Kaynar suya atarak pişirin, süzün. Sarmısakla yoğurdu karıştırın, suyunu süzdüğünüz köftenin üzerine dökün. Yağ, salça ve kuru naneyle hazırladığınız sosu köftenin üzerine dökerek servis yapın.

GÜVERCİN BUNU (BURSA)

Yağsız kıymayı, az pişmiş pirinç ve yumurtayla yoğurarak hazırladığınız köfteleri, yarısına kadar su dolu bir tencerede süzgece dizin. Üstünü kapayarak buğuda pişirin, sonra yumurtaya bulayarak kızartın.

HARPUT KÖFTESİ (ELAZIĞ)

250 gr yağsız kıyma
150 gr ince bulgur
1 soğan
Yarım demet maydanoz
1 kaşık domates salçası
1 kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Bulguru ayıklayarak yıkayın ve süzün. Maydanozu ve soğanı ayıklayın, ince ince kıyın. Kıyma, bulgur, soğan ve maydanozu bir kâseye koyun, tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Yarım saat yoğurun. Yoğurduğunuz kıymadan fındık büyüklüğünde parçalar ayırarak top yapın. Yarım litre suya bir kaşık domates salçası ilave edin. Tereyağ ve tuz koyarak kaynatın. Köfteleri ilave ederek pişirin.

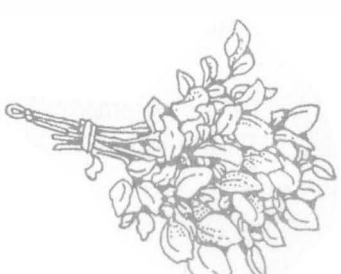
IRIK (SİİRT)

250 gr yağlı kıyma
2,5 bardak ince bulgur
1 sivribiber
1 soğan
Yarım demet maydanoz
1 kaşık biber salçası
Yarım çay kaşığı kırmızı pulbiber
Yarım çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
2 çay kaşığı kuru reyhan
Yarım bardak ayçiçek yağı
Karabiber, tuz

Biberin sapıyla tohumlarını temizleyin. Biber, soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Bulguru bir kaba koyun, üzerine tuz ve bir buçuk bardak su ekleyin ve bir saat şişmeye bırakın.

Kıymayı, doğranmış biber, soğan, maydanoz, tuz, baharat ve salçayla birlikte yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Şişen bulguru, yoğurmayı sürdürerek kıymaya yedirin.

Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yassılaştırarak köfteler hazırlayın. Yağı tavada kızdırın. Köfteleri tavaya yerleştirerek her iki yanını da kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.



ISLAMA KÖFTE (SAKARYA)

Köfte malzemesi:

Yarım kilo koyun döş
1 kuru soğan
2 diş sarmısak
Çeyrek demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
Karabiber, tuz

1 bardak kemik suyu
1 kaşık sıvı yağ
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
3 dilim bayat ekmek
2 domates
12 sivribiber
Tuz

Köftelik eti malzemeleriyle birlikte iki kez makinede çekin. Temiz bir kap içinde yoğurun. Yirmi gramlık yassı köfteler hazırlayın. Mangal kömürlü ızgarada pişirin.

Diğer taraftan kaynamakta olan kemik suyundan yeterince başka bir tencereye alın. Tuz, sıvı yağ ve toz kırmızıbiber ilavesiyle sos hazırlayın.

Birgün önceden aldığınız karafırın ekmeğini dilimleyin, sosa batırarak ızgarada kızartın. Yarım kesilmiş domates ve bütün sivribiberleri de ızgarada pişirin.

Servis yaparken, altına ekmek, üstüne köfte, tekrar ekmek koyun ve domates, biber ilavesiyle tabakta sunun.



İÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

4 bardak ince köftelik bulgur
Yarım kilo yağsız kıyma
1 kaşık kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
Tuz

Harcı için:
Yarım kilo koyun kıyması
2 soğan
1 kaşık çamfıstığı
2 kaşık tereyağ
2 kaşık kuşüzümü
3 kaşık ceviz içi
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Harcını hazırlamak için diş diş doğranmış soğanları ve fıstıkları tereyağda kavurarak yağlı kıymaya ekleyin. Kıymayı da soğanlarla birlikte kavurduktan sonra listedeki diğer harç malzemelerini ilave ederek karıştırın. Soğumaya bırakın.

İnce bulguru kaba koyun. Üzerine dört bardak sıcak su dökün, şişmesi için yarım saat bekletin. Şişmiş bulgura yağsız kıymayı, tuzu, kimyonu, pulbiberi katın. Bütün malzemeyi yaklaşık yarım saat yoğurun. Yumurta kadar bir parçayı sol avcunuza alın. İşaret parmağınızla köftenin içini oyun. Oyarken dağılmıyorsa harç kıvamını bulmuş demektir. Köftenin içini, çeperleri bir iki milim kalınlığa gelinceye kadar fincan gibi oyun. Oyulan kısma harcı koyun, kapağını kapayın. Köfteye uçları sivriltilmiş yumurta biçimi verin. Aynı işlemlere devam ederek bütün malzemeden köfteler hazırlayın.

Hazırladığınız köfteleri harlı ateşte kaynayan bol tuzlu suda parti parti beşer dakika haşlayın. Haşlananları, suyunu süzdürerek çıkarın. Haşlanmış köfteleri bol kızgın yağda kızartın, yağını süzerek servis tabağına alın.

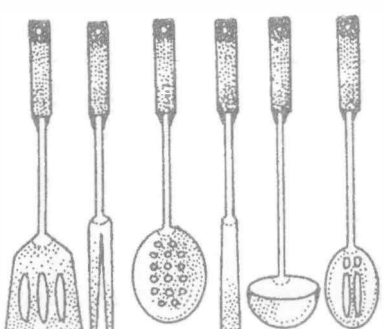
İNEGÖL KÖFTESİ (BURSA)

1 kg dana kıyması (dananın döşünden)
4 dilim bayat ekmek
1 kaşık karbonat
2 soğan
Tuz

Kıymayı ekmekle birlikte iyice yoğurarak buzluğa atın ve üç gün bekletin.

Eti buzluktan çıkardıktan sonra biraz dinlendirin, tekrar kıyma makinesinden geçirin. Tuz, karbonat ve rendelediğiniz soğanla birlikte yoğurun. Cevizden biraz büyük parçalar koparın, avcunuzun içinde ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler hazırlayın. Sıkarak bir kaba dizin, bu durumda bir gün daha buzdolabında bekletin.

Ertesi gün ızgaranızı ya da fırınınızın ızgarasını yakın. Köfteleri, alevlenmeyen bir ızgarada, her yanı eşit kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



İZMİR KÖFTESİ (İZMİR)

Yarım kilo koyun kıyması
2 dilim bayat ekmek içi
2 soğan
1 yumurta
10 sap maydanoz
Yeterince kimyon
Sıvı yağ
1 kaşık katı yağ
3 domates
3 patates
Sivribiber
1 diş sarmısak
Karabiber, tuz

Köfte yoğuracağınız kabın dibini tuz ve bir diş sarmısakla iyice ovun. Kıymaya, ıslatılarak sıkılmış ekmekleri, rendelenmiş soğanı, yumurtayı, kıyılmış maydanozu, tuz, biber ve kimyonu ekleyerek on dakika yoğurun.

Köfteleri parmak biçiminde yuvarlayın, sıvı yağda kızartın. (Fırında kızartırsanız daha hafif olur.)

Ayrı bir tavada katı yağ içinde rendelenmiş domatesi iki bardak suyla dört beş dakika pişirin. Elde ettiğiniz salçayı bir tepsiye dizdiğiniz köftelerin üzerine dökün. Tepsiyi üzeri açık biçimde fırında ya da üstünü kapayarak ocakta 15-20 dakika pişirin, servis yapın.

Arzuya göre halka halka kesilmiş patatesleri, dört beş sivribiberi kızartarak köftelerin altına dizebilirsiniz.

İZMİR SİNİ KÖFTESİ (İZMİR)

Yarım kilo az yağlı koyun kıyması
2 soğan
1 diş sarmısak
5 dilim bayat ekmek içi
3 domates
3 sivribiber
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı kırmızıbiber
1 yumurta
6 kaşık un
5 kaşık ayçiçek yağı
1 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Soğanı rendeleyin, tülbenten sıkarak suyunu bir kaba alın. Sarmısağı hafifçe ezin. Köfteyi yoğuracağınız kabı tuzladıktan sonra sarmısakla ovarak posasını atın. Ekmek içini bol suda beş dakika ıslatttıktan sonra sıkarak çıkarın ve tencereye koyun. Domatesleri, altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atarak kaynar suya batırıp çıkarın. Kabuklarını soyarak küçük küpler biçiminde doğrayın. Biberleri, saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın. Kıymayı, baharat, yumurta ve soğan suyuyla yoğurarak köfte harcını hazırlayın.

Harcı yirmi parçaya bölün, her birini avcunuzun içinde ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler yapın. Bir tepsiye koyun, üzerlerine unu serpin ve tepsiyi sallayarak köftelerin una bulanmalarını sağlayın. Ayçiçek yağını tavada kızdırın. Köfteleri tavaya yerleştirin, her yanı bir iki dakika eşit kızartın, bir fırın tepsisine dizin.

Tavada kalan yağı süzün, aynı tavaya katı yağı koyun. Yağ kızınca salçayı ve domatesleri içinde dört beş dakika kavurun. Bir bardak su ve sivribiberleri de katarak bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın, hazırladığınız sosu köftelerin üzerine gezdirin.

Eğer fırında pişirecekseniz fırınınızı 180° C'ye getirerek ısıtın. Köfteleri sıcak fırına sürerek yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Ocağı kullanacaksanız bir taşım kaynattıktan sonra tepsinin ağzını alüminyum folyoyla kapayarak, kısık ateşte 30-35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

KABA KÖFTE (BURSA)

1 kg yağsız kıyma
1 çay bardağı irmik ya da ekmek içi
5 yumurta
3 kaşık sadeyağ ya da zeytinyağı
Karabiber, tuz

Yağsız eti bir kabın içine alın, irmik ya da kevgirden geçirilmiş ekmek kırıntıları, karabiber, tuz ve beş yumurta ilave edin. Yoğurarak köfte yapın, yağda kızartın.

KABAKLI ÇİMDİK KÖFTE (MALATYA)

2 kâse yarma
2 orta boy kabak
1 çay bardağı mercimek
2 kâse yoğurt
2-3 diş sarmısak
2 kaşık tereyağ
1 kaşık kırmızıbiber
Tuz

Yarmayı tuz ve su ilavesiyle iyice yoğurun, nohut iriliğinde yuvarlayın. Kaynayan tuzlu suda haşlayın, süzün.

Kabağı kare kare doğrayarak haşlayın. Mercimeği de ayrıca haşlayın. Haşlanmış yarma köftelerini, kabakları ve mercimeği önceden hazırladığınız sarmısaklı yoğurda karıştırın. Tuz ve bir bardak su ilave ederek sulandırın.

Arzuya göre kabak ve mercimek yerine ıspanak koyabilir, üzerine kırmızıbiberli eritilmiş yağ dökebilirsiniz.

KADINBUDU KÖFTE (ANKARA)

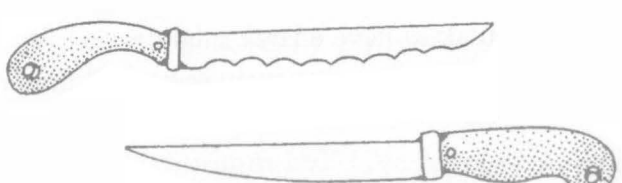
Yarım kilo kıyma
2 soğan
1 bardak sıvı yağ
1 fincan pirinç
4 yumurta
Karabiber, tuz

Tencerede ince kıyılmış soğanları yağda pembeleştirin. Yıkanmış pirinci ilave edin. Pirinci kavurun. Tuz ve bir çay bardağı kaynar su koyarak pirinci pişirin, soğumaya bırakın.

Kıymanın yarısını ayrı bir tencerede suyunu salıp çekene kadar kavurun. Çiğ kıymayı kavurduğunuzun içine koyarak karıştırın. İki yumurtayı, soğuyan pirinci, karabiber ve tuzu ilave ederek on dakika yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar alarak yassılaştırın.

İki yumurtayı çatalla çırpın. Köfteleri yumurtaya batırarak kızgın yağda kızartın. Bir tencerede kapağını kapayarak dinlendirin. Sıcak sıcak ikram edin.

Bu köftelerin sıcak olması makbuldür. Bütün malzeme çiğden de kullanılabilir. Dilerseniz una buladıktan sonra yumurtaya batırarak kızartabilirsiniz. Bu yöntemler arasında çeşni farkı vardır. Hangisini beğenirseniz o yöntemi uygulayın.



KALBUR KÖFTESİ (KÜTAHYA)

Yarım kilo kıyma
3 soğan
1 çay kaşığı karbonat
3 bardak un
1 bardak ayçiçek yağı
2 çay kaşığı kırmızıbiber
2 bardak süzme yoğurt
150 gr katı yağ
Karabiber, tuz

Soğanları rendeleyin. Kıymayı bir kapta soğan, tuz, karabiber, kırmızıbiberin yarısı, karbonat ve suyla yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Alabildiği kadar un katarak harcı sıkı bir hamur kıvamına getirin. Bir tezgâhta yuvarlayarak rulo yapın. Bir buçuk santim kalınlığında parçalara ayırın. Bir kalbura bastırarak köftelerin üzerinde iz bırakmasını sağlayın.

Yağı tavada kızdırın. Köfteleri tavaya yerleştirerek her yanını eşit derecede kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın. Bir tencerede sekiz bardak suyu kaynatın. Tuzunu ayarlayın, kızaran köfteleri içine atarak yaklaşık 45 dakika, suyu iyice azalıncaya kadar orta ateşte pişirin.

Süzme yoğurdu az suyla çırparak biraz akışkanlaştırın. Katı yağı, kalan kırmızıbiberle birlikte bir tavada kızdırın. Köfteleri bir servis tabağına alın. Üzerlerine yoğurdu ve biberli yağı gezdirerek servis yapın.



KAYSERİ KÖFTESİ (KAYSERİ)

Yarım kilo koyun kıyması
1 yumurta
1 kg patates
Yarım kilo domates
1 soğan
Süt
12 dilim ekmek içi
1 demet maydanoz
1 tutam kimyon
Yenibahar
2 kaşık margarin
Karabiber, tuz

Büyük ve yayvan bir kâseye rendelenmiş soğanı, kıymayı, sütte ıslatarak ufaladığınız ekmek içini, ince kıyılmış maydanozun yarısını, yumurtayı, tuz, kimyon, yenibahar ve karabiberi koyun. Bu malzemeleri, ara ara iki-üç kaşık su damlatarak karıştırın, yoğurarak karışımı birbirine iyice yedirin. İyice yoğurduktan sonra cevizden biraz daha küçük parçalar alın, ıslak iki avcunuzun arasında yuvarlayın, bastırarak yassıltın.

Diğer tarafta patateslerin kabuklarını soyduktan sonra birer parmak kalınlığında dilimlere doğrayarak tuzlu soğuk suya atın, sonra bol suyla yıkayın, kurulayın ve tavada erittiğiniz margarinin içine atın. Karıştırarak bir iki dakika kızarttığınız patatesleri tavadan çıkarın, yuvarlak bir tepsiye yan yana dizin, üzerine köfteleri koyun. Kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra yuvarlak dilimlere doğradığınız domatesleri de en üste yayın, gerekirse tuzlayın. Tepsiyi orta ısılı fırına verin.

Köfteler ve patatesler pişince tepsiyi fırından çıkarın. Yemeği, biçimini bozmamaya gayret ederek servis tabağına aktarın. Üstüne kıyılmış maydanoz serperek sıcak sıcak servis yapın.

KELOĞLU KÖFTESİ (MALATYA)

1,5 bardak yarma
1,5 bardak orta bulgur
1 soğan
1 demet maydanoz
3 yumurta
Karabiber, tuz

Yarma ve bulguru su ve tuzla yoğurun. İçine ince kıydığınız soğanı ve maydanozu katarak bir süre daha yoğurun. Küçük parçalar halinde yuvarlayın ve hafifçe bastırın. Kaynar suda haşlayarak süzgece alın. Yumurtaya batırdığınız köfteleri kızgın yağda kızartın. Üzerine karabiber serperek servis yapın.

KIFTEL LEBEN (Yoğurtlu Köfte) (SİİRT)

2 bardak içli köftelik yarma
2 bardak yoğurt
3-4 diş sarmısak
3 kaşık tereyağ
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Bulguru tuzlayın, sıcak suyla önceden ıslatın. En az yarım saat bekletin. Sonra ellerinizi arada bir ıslatarak hamur kıvamına gelinceye kadar bulguru yoğurun. Fındık büyüklüğünde (arzuya göre değişebilir) parçalar alın. Avcunuzun içinde sıkıştırarak ya da yuvarlayarak köfteleri hazırlayın.

Bir tencereye bolca su koyun, kaynayınca tuz atın. Bir taşım daha kaynayınca hazırladığınız köfteleri içine atın. Kaynamaya başladıktan sonra on dakika pişirin. Süzerek servis tabağına alın.

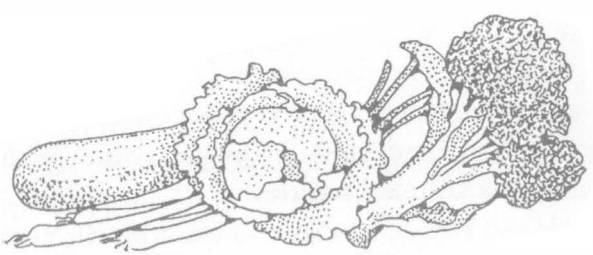
Üzerine sarmısaklı yoğurt dökün. Kızdırdığınız biberli yağı gezdirin. Bütün bulgur yemeklerinde olduğu gibi sıcak servis yapın.

KIRKAĞAÇ KÖFTESİ (EDİRNE)

Köfte malzemeleri:
Yarım kilo az yağlı koyun ya da dana kıyması
1 rendelenmiş soğan
1 demet maydanoz
4 dilim bayat ekmek içi
Karabiber, tuz

Kızartma yağı
2 kaşık yoğurt

Köfte malzemelerini karıştırarak iyice yoğurun. Küçük köfteler yaparak kızgın yağda kızartın. Bu biçimde yenilebileceği gibi, arzuya göre kaynar et suyuna atıp çıkardıktan sonra üzerine yoğurt dökerek de servis yapabilirsiniz.

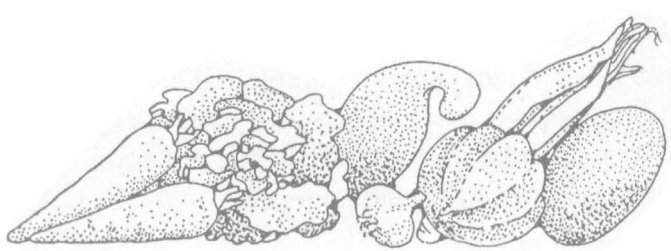


KIYMALI KÖFTE (KİLİS)

2 kg ince bulgur
Yarım kilo köftelik kıyma
1 kg soğan
1 kaşık kırmızıbiber
100 gr ceviz ve çamfıstığı
Karabiber, tuz

Bulguru iki bardak suyla on dakika ıslanmaya bırakın. Et makinesinde soğanı, kırmızıbiber ve tuz ekledikten sonra çekin. Çekilmiş köftelik kıymayla karıştırarak bir müddet yoğurun. Biraz soğan kıyarak kıymayla tavada kavurun. Ceviz, çamfıstığı, karabiber, biraz badem ve fıstık ilave edin.

Bulguru bir leğende, çekilmiş köftelik etle biraz yoğurun, elinizle dolma gibi açın ve hazırladığınız kıymadan koyun. Elinizle sıvazlayarak kapayın, kızgın zeytinyağında kızartın.



KİTEL FUM (Sarmısaklı Köfte) (SİİRT)

2 bardak içli köftelik yarma
Yarım kilo kavurma
1 çay kaşığı limon tuzu
3-4 diş sarmısak
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Bulguru tuzlayın, sıcak suyla önceden ıslatın. En az yarım saat bekletin. Sonra ellerinizi arada bir ıslatmak suretiyle bulguru hamur kıvamına gelinceye kadar karabiberle yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar alın. Avcunuzun içinde, sıkıştıra sıkıştıra bir santim kalınlığında yassı köfte biçimi verin.

Çukur bir tencereye, yarısından fazla su doldurun. Biraz tuz ve köftelerin dağılmaması için bir çay kaşığı limon tuzu katın. Su kaynayınca köftelerin hepsini içine atın. Delikli kepçeyle tencerenin kenarından dibe doğru, köfteler fazla hırpalanmadan biraz yukarıya kaldırın. Kaynamaya başladıktan bir süre sonra, köfteler suyun yüzeyine doğru kalkmaya başlayacaktır. Bu andan itibaren on dakika daha kaynatın.

Sonra süzerek bir kaba alın. Kavurmayı geniş ve çukur bir servis tabağına koyun. Dövülmüş sarmısak, pulbiber katın. Köftelerin kaynatıldığı sudan kaynar olarak kepçeyle alarak kavurmanın üstüne dökün. (Köftelerin hepsini kavurmanın içine atabilirsiniz. Böyle ikram edecekseniz köfteleri biraz küçük yapın.) Sulandırdığınız kavurmadan kepçeyle ayrı ayrı servis tabaklarına (çünkü kavurmalı çorba görümündedir) koyun. Sonra köfteleri istediğiniz miktarda içine salın. Servisini yaparken yanında kaşık vermeyi ihmal etmeyin.

KÖFTE (MUŞ)

300 gr yağlı et
600 gr yağsız et
1 çay bardağı bulgur
3 soğan
3 kaşık sadeyağ
1 çay kaşığı kimyon
Karabiber, tuz

Yağlı eti kıyın, bol soğan ve baharat koyarak köftenin harcını hazırlayın.

Diğer tarafta yağsız eti iki defa kıyın, ince bulgurla iyice yoğurun, su ilave ederek tekrar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Avcunuzun içine alın, parmaklarınızla içini oyun. Hazırladığınız köfte harcıyla doldurarak kapayın ve yuvarlayın.

Kaynamakta olan suya atın, pişirin. Kevgirle çıkarın, kızgın yağa bulayarak servis yapın.



KÖFTELİ KABAK (SAKARYA)

Yarım kilo kıyma
3 soğan
3 kabak
3 havuç
2 patates
2 domates
3 sivribiber
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 kaşık yoğurt
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
Kabartma tozu
1 çay kaşığı un
2 bardak mısır özü yağı
1 bardak haşlanmış iç bezelye
2 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Soğanları rendeleyin. Kabak ve havuçları kazıyın. Patatesleri soyun. Kabakları rendeleyin. Havuç, patates ve domatesleri yarım santimlik küçük küpler biçiminde doğrayın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin. Biber, maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın.

Kıymayı bir kaba koyun, soğanın üçte ikisi, yoğurt, tuz, karabiber, kimyon, yenibahar ve kabartma tozuyla birlikte yoğurun. On eşit parçaya bölün, ileri geri yuvarlayarak parmak kalınlığında, yirmi santim uzunluğunda şeritler elde edin. İki ucunu birleştirerek simit biçimine getirin.

Rendelenmiş kabakların suyunu alarak dereotu, un, tuz ve karabiberle karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırarak yuvarlayın.

Yağın iki kaşığını ayırın, kalanını bir tavada kızdırın. Havuç ve patatesleri katın, iki üç dakika birlikte kızartarak tabağa çıkarın. Bezelyeleri de iki dakika sote ederek havuç ve patateslere katın. Biberleri tavaya koyun, biraz yumuşayıncaya kadar pişirin ve ateşten alın.

Tavaya bu kez simit biçimindeki köfteleri ve kabak köftelerini koyarak her iki yanını kızartın. Simit köftelerini süzdürerek yağdan alın, bir fırın tepsisine dizin. Ortalarına kabak köftelerini paylaştırın. Aralarına sebzeleri doldurun. Ayırdığınız yağı bir tavada kızdırın, kalan soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Sal-

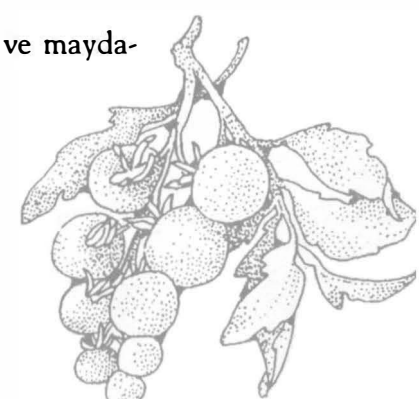
ça, domates ve iki bardak su katın. Tuzlayarak bir taşım kaynatın, ateşten alın. Tepsideki köftelerin üzerlerine gezdirin. Önceden 200° C ısıttığınız fırına sürerek, yaklaşık on beş dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

KURU KÖFTE (KÜTAHYA)

1 kg kıyma
1 kg ekmek içi
1 demet maydanoz
1 çay bardağı sıvı yağ
2 soğan
Karabiber, tuz

Yağsız koyun ya da dana etinden bir kilo kıymayı ve bu kadar da ekmek içini, tuz, biber, yarım demet maydanoz kattıktan sonra yoğurun. Yuvarlak köfteler hazırlayarak ocakta kızdırdığınız yağın içinde kızartın.

Kızaran köfteleri tabağa koyun. İnce kıyılmış soğan ve maydanozla karıştırarak hazırladığınız garnitürle ikram edin.



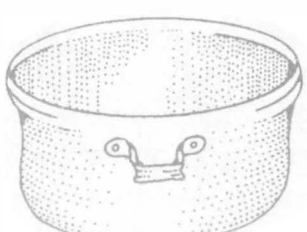
LIKLIKLI KÖFTE (ŞANLIURFA)

Yarım kilo kuzu eti
4 bardak köftelik bulgur
4 soğan
Yarım kilo çekilmiş böbrek don yağı
2 kaşık kırmızıbiber
2 çay kaşığı tarçın
Karabiber, tuz

Soğanları soyduktan sonra incecik doğrayın. Çekilmiş don yağını bir tavaya alın. Soğanları ekledikten sonra hafif ateşte yağ eriyene kadar kavurun. Bir kaşık kırmızıbiber, bir çay kaşığı tarçın, bir çay kaşığı karabiber ve tuz ilave edin, karıştırın. Tavayı ateşin üzerinden alın. Yağ hafif donmaya başladığında fındık büyüklüğünde yuvarlaklar hazırlayın.

Eti iyice dövün. Sinirlerini ayırın. Et satırıyla çok küçük kesin. Bir tepsiye bulguru, dövülmüş eti, bir kaşık kırmızıbiberi, bir çay kaşığı tarçını koyun, yeterince su ve tuz ilave edin. Malzemeler özleşene kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar hazırlayın. İşaret parmağınızla köftenin ortasını oyun. Don yağıyla hazırladığınız fındık büyüklüğündeki karışımdan koyun. Sonra üzerini kapayın.

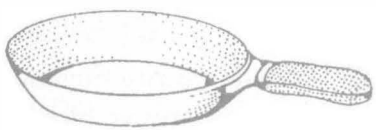
Altı bardak suyu tencereye alın, tuzlayın, kaynatın. Köfteleri bu suya atarak haşlayın. Sonra suyuyla birlikte sıcak servis yapın.



MARAŞ KÖFTESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Köfte malzemesi:
1 kg orta yağlı kıyma
1 yumurta
1-2 kahve kaşığı kimyon
1 çay fincanı ayçiçek yağı

Yarım kilo patlıcan
300 gr domates
250 gr sivribiber
Salça
Tuz



Köfteyi, ızgara köfte gibi hazırlayın ve yuvarlayın. Patlıcanların kabuğunu soyarak ortadan ikiye ayırın, dört santim uzunluğunda kesin. Tuzlayarak yarım saat bekletin, sonra yıkayın.

Uygun bir tencerede pembeleşinceye kadar kızarttığınız patlıcanların yağında köfteleri de kızartın, tavaya düzgün biçimde dizin. Üzerlerine bir parça patlıcan, bir dilim domates, bir parça sivribiber koyarak kürdanla dikine tutturun.

Köfte ve patlıcanları kızarttığınız yağı ve başka bir kapta salça ve su ilavesiyle kaynatarak hazırladığınız sosu köftelerin üzerine dökün.

MERCİMEK KÖFTESİ (MALATYA)

1 kâse kırmızı mercimek
2 kâse bulgur
Yarım kaşık biber salçası
1 kaşık domates salçası
1 çay kaşığı kimyon
4 baş kuru soğan
1 bardak zeytinyağı
2 salatalık
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Mercimeği bol suda pişirin. Suyunu çekince yayvan bir kaptaki bulgurun üstüne koyun. Salça, kimyon, tuz ve biber ilave ederek karıştırın. Üzerini kapayın, kabarıncaya kadar bekletin.

Piyaz doğradığınız soğanı zeytinyağında sarartın. Kaptaki bulgurlu malzemeyi yoğurun. Tavadaki soğanı ilave ederek karıştırın. Köfteden küçük parçalar koparak elinizde sıkın, tabağa dizin. Yanına iki dilim salatalık koyun, üzerine maydanoz serperek servise sunun.

MÜCİRİM KÖFTESİ (ANKARA)

1 kg kıyma
10 yumurta
3 dilim bayat ekmek
1 demet maydanoz
3 kaşık sıvı yağ
Tuz

Kıymaya on yumurta kırın, karıştırın. İçine bayat ekmekleri ufalayın, ince doğradığınız maydanozu katın, tuzlayarak iyice yoğurun. Küçük parçalar halinde koparak yuvarlayın. Mücirim tavasının gözlerine yağ koyun ve köfteleri her bir göze yerleştirerek kızartın.

PARMAK KÖFTESİ (BİLECİK)

1 1/4 bardak ince bulgur
5/7 bardak irmik
1 yumurta
Un
Yarım kaşık domates salçası
Yarım çay kaşığı kimyon
1 soğan
2 diş sarmısak
Çeyrek kaşık biber salçası
Taze soğan
Çeyrek demet maydanoz
3 kaşık ayçiçek yağı
Karabiber, tuz

Bulguru ve irmiği bir kapta karıştırın. Üzerine bir bardak su ekleyerek on beş dakika şişmeye bırakın. Yumurta, un, domates salçası, tuz, biber ve kimyon da katarak on dakika yoğurun, köfte harcını hazırlayın.

Köfte harcından fındık büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizi suyla ıslatarak harcı avcunuzun içinde yuvarlayın, top haline getirin. Ortasına bastırarak çukurlaştırın. Harç bitinceye kadar bu işlemi sürdürün. Bir tencerede bolca tuzlu su kaynatın. Hazırladığınız köfteleri içine atarak on beş dakika haşlayın. Bir süzgece çıkarın, iyice süzülmeye bırakın.

Soğanı, sarmısağı, taze soğanı ve maydanozu ince ince kıyın. Yağı tavada kızdırın. Soğanı ve sarmısağı içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Biber salçası, taze soğan ve maydanoz, yarım bardak su ve tuz katarak karıştırın. Bir taşım kaynatın. Ocağı kısın. İki üç dakika pişirerek ocaktan alın.

Köftelerin üzerine sosunu gezdirin, sıcak olarak servis yapın. Bu köfte hiç sos konmadan üzerine sarmısaklı yoğurt gezdirilerek de yenilebilir.

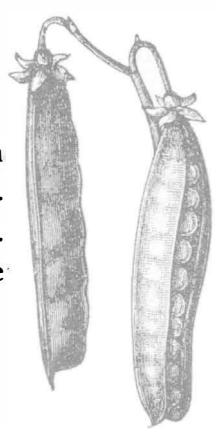
PATATESLİ KÖFTE (KONYA)

1 kg ince bulgur
Yarım kilo haşlanmış patates
1 kaşık salça
1 kaşık yağ
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 demet yeşil sarmısak
2-3 yeşil biber
2 çay kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Bir tepsiye bulguru ve patatesleri koyarak iyice yoğurun. Salçayı ve yağda kavurduğunuz soğanı da bu karışıma dökerek yoğurmaya devam edin. İnce ince doğradığınız yeşillikleri ve baharatı da karışıma ekleyerek bir süre daha yoğurun, avcunuzun içinde biçimlendirerek servis yapın.

SALİHLİ ODUN KÖFTESİ (MANİSA)

1 kg koyun kıyması
1 kaşık un
4 domates
20 yeşil biber
1 çay kaşığı kimyon
Karabiber, tuz



Kıymayı bir kaşık unla on dakika yoğurun. Kıvama geldikten sonra şişlere sarın. Önceden hazırladığınız meşe dalı odunları ocakta yakın. Köfteyi odunun közünde pişirin. Odun yanda yanmaya devam etsin. Köfteleri, yanında közlenmiş domates, közlenmiş biber, arzuya göre de baharatla servis yapın.

SARMISAKLI POĞNİK (Basma Köfte) (ADIYAMAN)

1 bardak köftelik ince bulgur
1 bardak dövme unu ya da ince bulgur
1 kaşık un
2 iri soğan
1 kaşık katı yağ
1 kaşık kırmızıbiber
1 kaşık nane
Sarmısak
2 kaşık limon suyu
Karabiber, tuz

İnce bulguru ve dövme ununu yarım bardak ılık suyla ıslatın. Tuzlayarak üstünü kapayın. Kabarıncaya kadar bekleyin. Kabarınca unu ilave ederek yoğurun. Birbirini tutar hale gelince nohuttan biraz büyük köfteler (pognikler) yapın. Hafifçe yassılaştırın, yedi-sekiz bardak tuzlu suda haşlayın.

Öte yanda, soğanları halka halka doğrayın. Kızgın yağda pembeleştirin ve köfteleri haşladığınız suya atın. Karabiber ve kırmızıbiber ilave ederek bir iki taşım kaynatın. Naneleri ekleyin. Sarmısağı ayıklayarak havanda dövün. Limon suyuyla karıştırın, kaynar köftelerin içine dökün. Beş on dakika daha kaynatarak sıcak sıcak ikram edin.

SICAK ÇİĞLEME (MALATYA)

1 kâse çiğ köftelik bulgur
2 soğan
2 kaşık tereyağ
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı pulbiber
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Küçük doğradığınız soğanı tereyağda kavurun. Kavrulunca bulguru ilave ederek ocağı söndürün. Bulguru açılıncaya kadar bekletin. Diğer malzemelerle iyice yoğurun, avcunuzda sıkarak köfteler hazırlayın. Ilık olarak servis yapın.

SIKMA KÖFTE (MALATYA)

2 kâse yarma
1 kâse orta bulgur
250 gr kıyma
2 baş kuru soğan
3 kaşık yağ
1 kaşık salça
3 domates
4-5 yeşil biber
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Yarmayı, orta bulgur, tuz ve su ilavesiyle yoğurarak hamur yapın. Fındık büyüklüğünde yuvarlayarak ortasına hafifçe bastırın. Kaynayan tuzlu suda köfteleri haşlayın ve süzün.

Diğer tarafta küçük doğranmış soğanları yağda kavurun. Kıyma, salça, domates ve ince doğranmış biberleri katın. Haşladığınız köfteleri hazırladığınız kıymalı sosun içine atarak karıştırın. En son maydanoz ve karabiberi ekleyerek servis yapın.

SİMİT KÖFTE (ADANA)

Yarım kilo irmik
1 çay bardağı zeytinyağı
1 kaşık salça
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Kaynattığınız tuzlu suyu irmiğin üzerine dökün.

Bir tavanın içine zeytinyağı, salça, tuz ve baharatı koyun. Sos pişince içine kıyılmış maydanozu ekleyin. Bu karışımı irmikle birlikte iyice yoğurun. Hazırladığınız harcı elinizle biçimlendirerek servis yapın.

SİNİ KÖFTESİ - 1 (ADANA)

1 kg kıyma
Yarım kilo dövülmüş et
1,5 kg bulgur
3 soğan
1 kaşık yağ
1 avuç un
Zeytinyağı
Biber salçası
Ceviz

Bir tencerede kıymayı ince doğranmış soğan ve yağla birlikte kavurun. Yarım saat önceden ıslattığınız bulguru dövülmüş etle iyice yoğurun, un ilave edin.

Bir fırın tepsisini zeytinyağla yağlayın. Önce yoğurduğunuz bulgurdan bir kat yayın, sonra bir kat kavrulmuş kıyma döşeyerek üstünü bulgurlu hamurla kapayın. En üstünü yağlanmış bıçakla karelere kesin. Biber salçasını sulandırarak üzerine gezdirin. Fırında pişirin. Arzuya göre kıymanın içine ceviz de koyabilirsiniz.

SİNİ KÖFTESİ - 2 (SİVAS)

250 gr bulgur
Yarım kilo kıyma
3 kaşık irmik
Yarım bardak dövülmüş ceviz
1 soğan
Maydanoz
Yarım tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 kaşık zeytinyağı
Karabiber, tuz

Bulgurla irmiği geniş bir kapta yoğurun. Katı bir hamur yapın. Yağlanmış tepsiye hazırladığınız hamurun yarısını yerleştirin.

Yarım kilo kıymayı, ceviz, küçük doğranmış soğan ve tuzla karıştırın. Yarım demet maydanozu ince kıyın. Kırmızıbiber ve karabiberi serpin. Tepsideki irmikli hamurun üzerine döşeyin. Üzerine hamurun diğer yarısını yayın. Hamurun sıkı olmasına dikkat edin. Bir kaşık zeytinyağı sürün. Baklava biçiminde dilimleyin. Önceden 280° C ısıttığınız fırında yarım saat pişirin.

SİRKELİ KÖFTE (BAYBURT)

1 kg kıyma
1 kaşık yağ
6 soğan
Yarım bardak un
4 bardak sirke
Tuz

Kıymayı tuzla yoğurarak bir köfte harcı hazırlayın. Fındıktan biraz irice parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük köfteler yapın.

İnce kıydığınız soğanları yağda iyice pembeleşip yumuşayıncaya kadar kavurun. Köfteleri katın, her yanını eşit derecede kızartın. Üzerlerine un serpiştirin, iki üç dakika karıştırarak kavurun. Sirkeyi, hiç topak kalmayacak biçimde karıştırarak unlu köftelere yedirin. Üç buçuk bardak su ve tuz ekleyerek bir taşım kaynatın. Kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakın. Sıcak servis yapın.

SUCUK İÇİ (KAYSERİ)

Yarım kilo kıyma
Yarım çay kaşığı acı kırmızıbiber
Yarım çay kaşığı çemen
Yarım çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı kimyon
4 diş sarmısak
1 kaşık zeytinyağı
2 kaşık ayçiçek yağı
Karabiber, tuz

Bir kapta tuz, karabiber, kırmızıbiber, çemen, yenibahar, tarçın ve kimyonu karıştırarak, yedi bahar adı verilen baharat karışımını hazırlayın.

Kıymayı bir kaba koyun, yedi bahar, dövülmüş sarmısak ve zeytinyağıyla yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparark yuvarlayın ve avcunuzun içinde hafifçe bastırarak köfteler yapın. Dilerseniz yayvan, büyük, bütün bir köfte de hazırlayabilirsiniz. Köfteleri kızgın yağda her iki yanı kahverengileşinceye kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

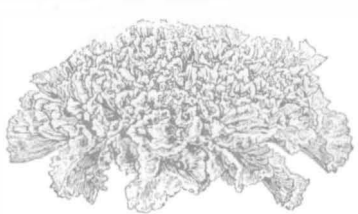
SULU KÖFTE (KARS)

Yarım kilo dana kıyması
8 bardak et suyu
1 bardak ince bulgur
2 havuç
2 soğan
2 patates
Yarım demet maydanoz
1 yumurta
1,5 çay kaşığı kuru nane
1,5 çay kaşığı kırmızı pulbiber
4 kaşık un
1 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Soğanların birini rendeleyin, diğerini ince ince kıyın. Havuçları kazıyarak ince ince dilimleyin. Patatesleri soyun, iki santimlik küp iriliğinde doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın.

Kıymayı bir kaba koyun, bulgur, rendelenmiş soğan, yumurta, nane, tuz, karabiber ve pulbiberle birlikte yoğurarak köfte harcını hazırlayın. Fındık büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak top biçiminde küçük köfteler hazırlayın. Bir tepsiye koyarak üzerlerine un serpin. Tepsiyi sallayarak köftelerin una bulanmalarını sağlayın.

Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca içinde kıyılmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak bir dakika daha kavurmayı sürdürün. Tencereye önce et suyunu, bir taşım kaynattıktan sonra da tuzunu, sonra patates ve havuçları ekleyin. Yaklaşık on beş dakika orta hararetteki ateşte pişmeye bırakın. Köfteleri tenceredeki malzemeye katarak on dakika daha pişirmeyi sürdürün. Maydanozu serperek ocaktan alın ve sıcak olarak servis yapın.



SÜSLÜ FİDOŞ (ELAZIĞ)

Yarım kilo kıyma
Yarım kilo patlıcan
1 kuru soğan
Kırmızıbiber
Maydanoz
1 kaşık margarin
250 gr yeşil biber
3 domates
1 kaşık salça
Karabiber, tuz

Kıymayı, kuru soğan, karabiber, kırmızıbiber, tuz ve maydanozla karıştırın, yoğurarak harç yapın. Harçtan küçük parçalar alarak biçimlendirin.

Patlıcanları halka biçimde doğrayarak yağda hafif kızartın. Doğradığınız yeşil biberi, domatesi, patlıcan ve köfteleri sırayla tepsiye dizin. Ilık suda hazırladığınız salçayı üzerine dökerek fırına atın. On dakika fırında pişirin ve sıcak servis yapın.

ŞARKÖY KÖFTESİ (ŞARKÖY - TEKİRDAĞ)

Yarım kilo kuzu gömlek yağı

Köfte malzemesi:
1 kg kıyma
1 ekmek içi
1 baş kuru soğan
1 yumurta
250 gr ceviz içi
1 çay kaşığı kimyon
Karabiber, tuz

Kuzunun gömlek yağını ılık suda çözündürdükten sonra kare biçiminde sekiz eşit parçaya ayırın. Yukarıda belirtilen ölçülerde hazırladığınız köfte harcını da sekiz eşit porsiyona ayırın ve her bir parça gömlek yağına bir porsiyonu sarın. Izgara üzerinde ters yüz ederek pişirin.

ŞEFTALİ KEBABI (KIBRIS)

200 gr koyun gömlek

Köfte malzemesi:
360 gr dana kıyma
2 kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Karabiber, tuz

Soğanları yemeklik doğrayın, maydanozun saplarını kestikten sonra küçük küçük kıyın. Soğan, maydanoz, karabiber, tuz ve kıymayı karıştırın, yoğurarak rulo köfte haline getirin.

Silindir biçimindeki bu köfteye gömleği sarın. Dikine bir santim eninde yuvarlak köfteler elde edecek biçimde rulolar kesin. Kenarları gömlekli bu köfteleri şişe geçirerek mangalda pişirin.

TAHİNLİ KÖFTE (ADANA)

Yarım kilo köftelik bulgur
2 soğan
2 kaşık zeytinyağı
1 kaşık kırmızı mercimek
1 bardak tahin
Tuz

Bulguru yıkayın, üzerine bir buçuk bardak kaynar su ekleyin. Bulgur suyunu çekinceye kadar bekletin. Soğanları soyarak halka halka doğrayın ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.

Diğer taraftan mercimeği bir bardak suyla yirmi dakika pişirerek süzün. Kavrulmuş soğanı, mercimeği ve bulguru iyice karıştırarak soğumaya bırakın. Karışım soğuduktan sonra tahini katın ve tuzla tatlandırın. Hazırladığınız harçtan elinizle yassı köfteler hazırlayarak servis yapın.

TEKİRDAĞ KÖFTESİ (TEKİRDAĞ)

1 kaşık irmik (ya da 5 dilim bayat ekmek içi)
1 kg orta yağlı kıyma
1 soğan
2 diş sarmısak
Yarım kaşık kimyon
Yarım kaşık kırmızı pulbiber
Yarım kaşık karbonat
Karabiber, tuz

Eğer irmik yerine ekmek içini kullanacaksanız, ufalayın. Soğan ve sarmısakla birlikte irmiği ya da ekmek içini robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin. Bu malzemeyi kıymaya katın. Tuz, karabiber, kimyon, kırmızıbiber ve karbonat ilave edin, yoğurarak köfte harcını hazırlayın. Bir kaba koyun, ağzını streç filmle kapayın. Buzdolabında bir gün bekletin.

Ertesi gün istediğiniz biçimde köfteler hazırlayın. Izgaranızı ya da fırınınızın ızgarasını yakın. Köfteleri ızgaraya yerleştirerek her iki yanı kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.



TİRİTLİ KÖFTE (MALATYA)

100 gr kuzu eti
1 bardak nohut
1 tatlı kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı margarin
1 soğan
1 kaşık salça

Hamuru için:
50 gr ince kıyma
1 çay bardağı ince bulgur
2 yumurta
5 kaşık kıyılmış ceviz
Karabiber, tuz

Bir gece öncesinden bir bardak nohutu derin bir kaba alarak ıslatın. Ertesi gün bol suda haşlayın.

Bir tatlı kaşığı tereyağ ve margarini tavada eritin, etleri karıştırarak soteleyin. Yemeklik doğranmış soğan ve bir kaşık salça katın. Bir miktar su ilave ederek kısık ateşte iyice pişirin. Daha sonra nohutları da tencereye ilave edin, tuzlayın. Tencereyi ocaktan alın.

Hamuru hazırlamak için bir çay bardağı ince bulgur ve kıymayı karıştırın. Su ilave ederek yoğurun. Tuzunu katın. Yoğurmanın sonuna doğru hamura tek tek yumurtaları kırın.

Kıymayı tereyağla tavaya alın, çevirerek kavurun. İçine bir tutam tuz ve karabiber katın. Soğanla margarini ayrı tavada kavurun. Daha sonra ikisini bir tavaya aktararak birlikte kavurun. İçine, ikiye ya da dörde bölünmüş cevizleri ilave edin. Yağın donması için bekletin.

Tiritli köftenin hamurunu bir ceviz büyüklüğünde açın, donmaya bıraktığınız kıymalı harçla doldurun. Ayrıca hazırladığınız hamurun bir kısmını nohut biçiminde yuvarlayarak yemeğe katmak için hazırlayın. Etli nohutlu yemek piştikten sonra nohut büyüklüğünde hamurları ve kıymayla doldurulmuş ceviz büyüklüğündeki hamurları yemeğe katın. Sıcak servis yapın.

TOP TOP KÖFTE (MUĞLA)

Köfte harcı için:

Yarım kilo koyun kıyması
1 kahve fincanı bulgur
1 kahve fincanı pirinç
1 soğan
1 yumurta
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Diğer malzemeler:

1 bardak un
1,5 kaşık domates salçası
2 diş sarmısak
2 kaşık tereyağ

Kıymayı çukur bir kaba koyun. Üzerine rendelenmiş soğan, yumurta, kıyılmış maydanoz, bulgur, pirinç, tuz ve baharat katın. Bütün malzemeyi iyice en az on dakika yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından bilye büyüklüğünde top top köfteler yapın. Hazırladığınız köfteleri elek içinde unlayın. Silkeleyerek fazla unlarını giderin. Kulaklı tencerenin dibini yağlayıp unladıktan sonra köfteleri döşeyin.

Salçayı iki buçuk bardak suda eritin. İçine ezilmiş sarmısak dişleriyle erimiş tereyağ katın ve kulaklıdaki köftelerin üzerine gezdirin. Kulaklıyı, kapağı olarak, orta ateş üstüne oturtun. Birkaç dakika kaynattıktan sonra ocağı kısın. Pişirmeyi kısık ateşte sürdürün. Köfteler piştiğinde, yemek kıvamını bulduğunda ocağı kapayın. Hazırladığınız köfteleri servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.



TOPALAK (KONYA)

250 gr kıyma
Yarım bardak nohut
1/3 bardak ince bulgur
1 soğan
1/3 demet maydanoz
1 kaşık un
1 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
1,5 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Süzün, bir tencereye koyun. Üzerlerini iki parmak aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, ocağı kısarak yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Soğanı rendeleyin. Maydanozu ince ince kıyın. Kıymayla birlikte bulguru, soğanı, maydanozu, tuzu ve karabiberi bir kaba koyun. Biraz elinizi ıslatın, harcı sulandırarak iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlayarak küçük toplar hazırlayın. Bir tepsiye koyun, üzerlerine unu serpin ve tepsiyi sallayarak köfteleri una bulayın.

Yağı tencerede eritin. Salçayı ve kırmızıbiberi içinde biraz kavurun. Dört bardak su katarak bir taşım kaynatın. Köfteleri ve nohutu ekleyerek ocağı kısın. Köfteler iyice yumuşayıncaya kadar yaklaşık yirmi dakika pişirin. Tuzunu ayarlayarak ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın.



YALANCI KÖFTE (ELAZIĞ)

200 gr bulgur
2 kaşık un
1 soğan
Reyhan
Maydanoz
Pulbiber
2 kaşık salça
2 kaşık tereyağ

Bulguru sıcak suyla ıslayın. Üzerine iki tepelemesine kaşık un serpin. Bunu on beş dakika bekletin. Soğanı küçük doğrayarak una ilave edin. Reyhan, maydanoz, pulbiber katarak yoğurun, bilyeler haline getirin. Bu yuvarlaklara daha sonra tekerlek biçimi verin. Bir tencerede kaynattığınız suda pişirin.

Ayrı bir tavada, iki kaşık salça, iki kaşık tereyağ kızartarak köftelerin üzerine dökün, servis yapın.

YANYA KÖFTESİ (EDİRNE)

Köfte malzemesi:
1 kg yağsız kıyma
8-10 yumurta
1 rendelenmiş soğan
1 ekmek içi
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı nane
1,5 çay kaşığı bahar
1 çay kaşığı tarçın
Karabiber, tuz

Diğer malzemeler:
2 kaşık un
Kızartma yağı

Bütün köfte malzemesini karıştırarak çok yumuşak bir köfte hamuru yapın. Kaşıkla unlayın, elinizle yassı ve yuvarlak bir biçim vererek kızgın yağda kızartın. Sebze yanında ya da sarmısaklı yoğurtla servis yapın.

YASSI KÖFTE (Kebap) (MALATYA)

Yarım kilo yağsız kıyma
1 kg orta bulgur
Yumurta
Karabiber, tuz

Kıymanın içine bulgur, karabiber ve tuzu katarak yoğurun. Elinizle yuvarlak, yassı biçimler vererek haşlayın, yumurtaya bulayarak kızartın, sıcak servis yapın.

YAVANDAN İÇLİ KÖFTE (MALATYA)

Yarım kilo kıyma
3 kâse yarma
3 büyük soğan
4 kaşık yağ
1 bardak dövülmüş ceviz
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Sosu için:
1 kaşık yağ
Salça
2 diş sarmısak

Soğanları küçük küçük doğrayarak yağda kavurun, pembeleşmeye başlayınca kıymayı ilave edin. İyice kavurun. Daha sonra ceviz, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave ederek köftenin içini hazırlayın.

Yarmayı, tuz ve su ilavesiyle iyice yoğurun. Küçük sıkmalar halinde alın. İçlerini incecik oyarak hazırladığınız soğanlı harçtan birer kaşık koyarak kapayın. Bol tuzlu suda haşlayın. Süzgece alın, arzuya göre üzerine sos dökerek servis yapın.

Sos için bir kaşık yağı salçayla hafif ateşte karıştırın. Yarım çay bardağı su ve iki diş dövülmüş sarmısak ilave ederek tekrar karıştırın.

ANTEP FISTIKLI TAVUK (GAZİANTEP)

5 parça tavuk göğüs eti
3 kaşık yoğurt
1 kaşık domates salçası
2 kaşık zeytinyağı
1 bardak tuzsuz Antep fıstığı
Karabiber, tuz

Bir kapta yoğurt, salça, tuz, biber ve zeytinyağını çırparak karıştırın. Tavukları bu sosa bulayarak üzerini streç filmle kapayın. Buzdolabında 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.

Fıstıkları robottan geçirerek çok ince olmayacak biçimde kıyın. Tavuk parçalarından birini önünüze alın, bir kenarı boyunca fıstık serpin. İki yan kenarını içe doğru kıvırın, yuvarlayarak rulo biçiminde sarın. Bütün tavukları aynı biçimde fıstıkla sardıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin.

Tepsinin üzerini alüminyum folyoyla kapayın. Önceden 200° C ısıttığınız fırına sürerek yaklaşık yarım saat pişirin. Fırından çıkarın, sıcak olarak servis yapın. Fırın yerine ızgarada da pişirebilirsiniz.

ARABAŞI (KAYSERİ)

1 tavuk
10 bardak tavuk suyu
3 kaşık un
3 kaşık tereyağ
1 kaşık domates salçası
Kırmızıbiber
Limon suyu

Hamuru için:
5 bardak tavuk suyu
6 kaşık un
Tuz

Hamurunu hazırlamak için önce bir tencerede tavuk suyuyla tuzu kaynatın. Ayrı bir kâsede unu suya iplik gibi dökerek ilave edin. Koyulaşınca bir tepsiye dökerek donmaya bırakın. Donunca baklava gibi kesin. Ortasındaki hamuru kaldırarak çorbanın kâsesi için yer açın.

Çorbayı hazırlamak için tavuğu haşlayın. Etlerini kemiklerinden ayırın. Ceviz büyüklüğünde doğrayın. Unu yağda bir tencerede pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ve kırmızıbiberi ilave edin. Bir iki karıştırdıktan sonra ılık tavuk suyunu, limon suyunu ve etleri ilave edin. Kaynamaya başlayıncaya kadar karıştırmaya devam edin. Kaynayınca kapağını örterek 15 dakika daha kaynatın.

Sofraya getirirken bir kâseye koyun, hamur tepsisinde açtığınız yere oturtun. Biraz hamur, biraz çorbadan alınarak yenir. Bütün kümes hayvanlarından yapıldığı gibi, gerdan etiyle de yapılabilir.

BANDIRMA (SAFRANBOLU- KARABÜK)

İyi besili kaz, ördek ya da hindi yağı *yufka*

Hindi, ördek ya da kazın yağını ayıklayarak eritin ve iyice kavurun. Kavrulmuş bu malzemeye, yufkayı parçalayarak iyice karıştırın. Bir tepside sofraya getirilen bandırma, davetlerde baş yemek olarak sunulur ve elle yenir.

BILDIRCIN KEBABI (BİLECİK)

5 bıldırcın
1 soğan
1 diş sarmısak
2 patates
1 domates
1 sivribiber
3 kaşık katı yağ
Yarım bardak ayçiçek yağı
Tuz

Temizlenmiş ve tütsülenmiş bıldırcınları yıkayarak süzün. Soğan ve sarmısağı ince ince kıyın. Patatesleri soyun. Domates ve patatesleri yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimlere ayırın. Biberi, sapıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın.

Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca bıldırcınları tencereye yerleştirin, her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Soğanı ve sarmısağı katarak iki dakika birlikte pişirin. İki bardak su ve tuz ekleyin, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, kapağını kapayarak yaklaşık 30-35 dakika pişmeye bırakın.

Ayçiçek yağını tavada kızdırın. Patatesleri tavaya yerleştirerek her iki yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran patatesleri bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine domates dilimlerini ve biberleri yayın. Biraz tuzlayın. Pişen bıldırcınları bu malzemelerin üzerine yerleştirin. Tepsiyi önceden 180° C ısıttığınız fırına sürün, bıldırcınlar iyice kızarıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Fırından alın ve sıcak olarak servis yapın.

BILDIRCIN MIHLAMASI (ANTALYA)

6 bıldırcın
2 soğan
3 kaşık tereyağ
4 domates
2 yeşil sivribiber
Tuz

Üst malzemeleri:
6 yumurta
Yarım limon
Karabiber

Dinlendirme malzemeleri:
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 soğan
1 çay bardağı süt
Tuz

Çukur bir kaba zeytinyağını, rendelenmiş bir soğanı, sütü ve tuzu koyarak karıştırın. İçine ayıklanmış ve kemikleriyle birlikte kuzu kestanesi büyüklüğünde doğranmış bıldırcınları katın. Bütün malzemeyi harmanlayın. Buzdolabında en az altı saat dinlendirmeye bırakın.

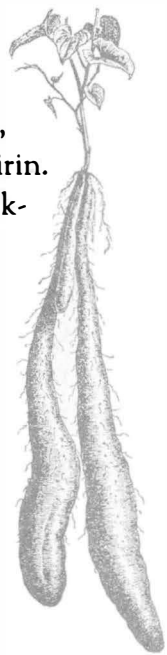
Soğanı diş diş çenterek doğrayın. Kulaklıya (kulaklınız yoksa yayvan bir tencere de kullanabilirsiniz) koyun. Orta hararetteki ateşte tereyağ ilavesiyle karıştırarak soğanlar sararıncaya kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara kabukları soyulmuş küp küp doğranmış domatesleri ve ince kıyılmış yeşil biberleri katın. Domatesler eriyip sulu kalacak biçimde pişince kulaklıya dinlenmiş bıldırcınları ve bir tatlı kaşığı tuzu katın. İlk kaynamadan sonra ocağı kısın. Kulaklının kapağını kapayın.

Bıldırcınlar kolayca çatal batacak kadar piştiğinde ve suyunu çeker gibi olduğunda kaşıkla yuvalar açarak yumurtaları kırın. Üzerlerine az tuz, karabiber ve limon suyu gezdirin. Kulaklının kapağını kapayın. Yumurtaların üzeri aklanınca ocağı söndürün. Sıcak olarak servis yapın.

Mıhla, genelde batak, tarla kuşu, serçe vb. karışık minik av kuşlarından yapılan bir yemek çeşididir.

CALLA (KONYA)

1 tavuk
2 soğan
1 kaşık tereyağ
1 kaşık salça
2 domates
10 yeşil erik
Tuz



Eti haşlayın. Soğanı ince ince doğrayarak yağla kavurun. Salçasını ilave edin, domates doğrayın ve tuzlayın. Erikleri etin üzerine bıçak batırarak yerleştirin. Salçalı soğanı ilave edin. Erikler açılıncaya kadar pişirin. Piştikten sonra erikleri üzerinden alın.

ÇERKES LEPSİSİ (SAMSUN)

1 tavuk
2 soğan
Yarım bardak pirinç
2 diş sarmısak
2 kaşık katı yağ
1 çay kaşığı toz kişniş
2 kaşık un
Karabiber, tuz

Hamuru için:
2 bardak mısır unu
Tuz

Soğanı ince ince kıyın. Pirinci robotunuzun parçalayıcısından geçirerek ya da döverek ince kırılmış hale getirin. Sarmısağı dövün. Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Sarmısak, kişniş, tuz ve karabiber katın. Kavrulmuş soğanlara tavuk parçalarını ekleyerek renkleri dönünceye kadar, yaklaşık üç dört dakika pişirin. İki buçuk bardak su koyarak bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Unu biraz suyla bulandırın. Pirinçle birlikte tavuklara ekleyerek karıştırın ve 10-15 dakika pişirin.

Bu arada hamuru hazırlamak için dört bardak suyu tuzla birlikte bir tencereye koyarak kaynatın. Azar azar mısır ununu katın, çırpma teliyle sürekli karıştırarak suya yedirin. Ocağı kısın, tencerenin kenarlarına bulaşmadan kolayca kurtulan bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık dört beş dakika pişirin.

Ocaktan alın. Bir servis kabına boşaltın, ortasını havuz biçiminde açın. Pişen tavukları ateşten indirin. Hamurun ortasına boşaltın ve sıcak olarak servis yapın. Hamura yörede "Çerkes pastası" denir.

ÇERKES TAVUĞU (SAMSUN)

1 kg tavuk göğüs eti
Yarım bayat ekmek içi
1 bardak süt
1 bardak tavuk suyu
250 gr ceviz içi
Yarım tatlı kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Etleri haşlayarak didikleyin. Ekmeği, süt ve tavuk suyuyla ıslatarak ezin, tuz ve karabiber ekin ve haşlanmış tavuklarla birlikte çekin. Yağını çıkardığınız cevizleri katarak iyice harmanlayın, servis tabağına alın. Ceviz yağını, toz kırmızıbiberle karıştırarak üzerine gezdirin, servise sunun.

ÇIĞIRTMA (SİVAS)

Tavuğu pişirin, yağda öldürdüğünüz soğanların üzerine didilmiş tavuk etlerini koyun, su ve tuz ekledikten sonra tencerenin ağzını kapayın, biraz pişirin, üzerine yumurta kırın.

Kıyma mıhlamasının, tavuk etiyle yapılan bir türü olup Kars ve Karaköse'den gelerek Sivas'a yerleşenlerin yemeğidir.

ÇULLAMA -1 (KIRŞEHİR)

1 tavuk
4 kaşık tereyağ
5 kaşık un
2 kaşık domates salçası
Tuz

Tavuğu temizleyerek haşlayın. Haşlanan tavukların etlerini kemiklerinden ayırarak bir kenara koyun.

Öte yandan tereyağla unu karıştırın, hafif ateş üzerinde pembeleşinceye kadar kavurun. Un pembeleşince azar azar tavuğun haşlama suyundan ılık olarak ilave edin, devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına getirin. Karıştırırken tuzunu ayarlayın.

Ayırdığınız tavuk etlerini bir tavada yağ ve salçayla kavurun. Hazırladığınız unlu karışımı servis tabaklarına taksim edin. Üzerine salçada kavurduğunuz tavuk etinden koyarak sıcak sıcak ikram edin.

ÇULLAMA - 2 (YOZGAT)

2 tavuk budu
150 gr katı yağ
1 bardak un
Tuz

Tencereye tavuk butlarını yerleştirin. Bir buçuk litre su ve tuz katarak ateşe oturtun. Bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Ateşi kısın, kapağı kapalı olarak haşlanmaya bırakın.

Yağın yarısını tavada eritin. Unu içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kavurun. Tavuk suyunun dört bardağını başka bir tencereye alın. Üzerine bir bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. İçine kavrulmuş unu katın, bir çırpma teliyle hiç topak kalmayacak biçimde karıştırın. Ateşi kısarak iki üç dakika pişirin ve tuzunu ayarlayarak ateşten alın.

Haşlanan tavuk etlerini kemiklerinden ayırın, didikleyin. Hazırladığınız muhallebi kıvamındaki karışımı bir servis tabağına boşaltın. Üzerine didiklenmiş tavuk etlerini döşeyin. Kalan yağı hafifçe kahverengileşinceye kadar bir tavada kızdırın. Yemeğin üzerine gezdirerek servis yapın.

DAMAT PAÇASI (EDİRNE)

2 tavuk göğüs eti
2 bardak tavuk suyu
Yufka
3 kaşık katı yağ
Yoğurt
3 kaşık un
3 diş sarmısak
2 yumurta sarısı
2 kaşık sirke
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Tuz

Fırınınızı 200° C'de ısıtın. Yufkayı parçalara ayırarak bir tepsiye dizin. Tepsiyi fırına sürün, yufkalar çıtırlaşıncaya kadar kızartın. Fırından alın. Tavuk suyunu ılıtın, üzerine gezdirerek yufkaları ıslatın, tekrar fırına sürün. On dakika pişirerek çıkarın.

Tavuk etini ince parçalara ayırın. Tencereye koyun, üzerlerini kapayacak kadar su içinde, tuz ekleyerek bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, ocağı kısın, yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Yağın iki kaşığını, yoğurdu, unu, sarmısakları, yumurta sarılarını, sulandırmaya yetecek kadar suyla robottan geçirerek sos kıvamına getirin. Bir başka tencereye aktararak bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, bir iki dakika pişirerek ateşten alın. Sirkesini katarak karıştırın.

Tavukları fırından çıkan yufkaların üzerine yerleştirin. hazırladığınız sosu üzerine dökün. Kalan yağı pulbiberle birlikte bir tavada kızdırın, üzerlerine gezdirerek servis yapın.

DUVAKLI HİNDİ (Şepitli Hindi) (AFYONKARAHİSAR)

1 hindi
2 bardak un
Tuz

Hindiyi, üzerini örtecek kadar su ilave ederek haşlanmaya bırakın.

Şepitler için un, tuz ve su karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırarak, 30-35 santim çapında şepitler açın. Sacda yağsız olarak iki tarafını kızartın.

Haşladığınız hindinin suyunu başka bir tencereye alın. Kaynamış hindi suyuna şepitleri batırarak tabağa açık biçimde yerleştirin. Arasına bir parça hindi eti koyarak katlayın ve hemen servis yapın.

HALİSE (AĞRI)

Yarım kilo dövme
14 bardak su
1 kg kemikli tavuk ya da hindi eti
7 kaşık katı yağ
Tuz

Dövmeyi yıkayarak süzün. Bir tencerede on dört bardak su kaynatın. Dövmeyi içine atın. Köpüğünü alın, ocağı kısarak iyice yumuşayıncaya kadar yaklaşık bir saat pişirin.

Pişen dövmenin tenceresine hindiyi ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Kapağını kapayarak etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık bir-bir buçuk saat daha pişirin.

Yemeği ateşten alın, biraz dinlenmeye bırakın. Yağı tavada hafifçe kahverengileşinceye kadar kızdırın, üzerine gezdirerek servis yapın.

HERSE - 1 (SAMSUN)

300 gr buğday
6 bardak tavuk suyu
1 tavuğun göğüs eti
Tuz

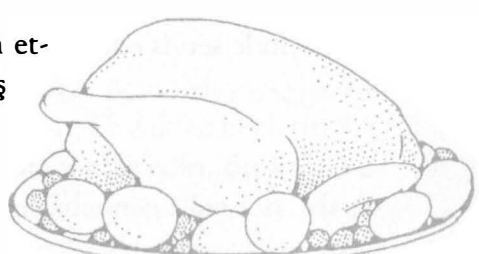
Dövülerek kabuğu çıkarılmış ve değirmende çekilmiş buğdayı tavuk suyuyla pişirin. Sonra tavuğun göğüs etini didikleyerek pişmekte olan buğdayın içine atın. Tuzlayın. Keşkek kıvamında hazırlayın.

HERSE - 2 (BAYBURT)

1,5 kg tavuk
Yarım kilo buğday
3 kaşık katı yağ
Tuz

Önce tavuğu haşlayın. Buğdayı güveçte, tavukla birlikte, tavuğun suyuyla pilav gibi pişirin. Tamamen ve biraz da suluca pişirdikten sonra tahta kaşıkla, tavuk ve buğday taneleri iyice ezilip pelte oluncaya kadar karıştırın. Böylece herse hazırlanmış demektir.

Tavuğun kemiklerini tamamen ayıkladıktan sonra etleri tabağa, hersenin üzerine koyun, ortasına eritilmiş yağı dökün, kaşık ya da çatalla birlikte servis yapın.



ISLAMA (SİNOP)

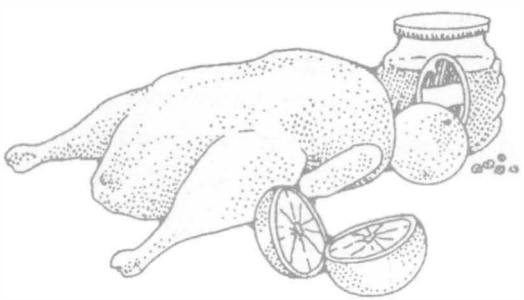
200 gr tavuk, kaz, hindi, bıldırcın etleri
1 fincan un
3 kaşık tereyağ
1 fincan ceviz
Tuz

Yufka yapmak için hamur hazırlayın. Üç ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın. Puf böreği yufkası inceliğinde açın. Kızdırılmış sac üzerinde altını üstünü pişirin. Teker teker rulo halinde bükerek yassılaştırın. Tepsinin derinliği yüksekliğinde keserek tepsiye sıralayın.

Etleri haşlayın. Yağlı et suyunu sıcak olarak bol miktarda tepsideki yufkaların üzerine dökün. Pişmiş etleri küçük parçalara ayırarak üzerine koyun. Bol miktarda dövülmüş ceviz serpin.

KANLI KAVURMA (BODRUM - MUĞLA)

Tavuğu keser kesmez ayıklayın ve satırla parçalara ayırın. Zeytinyağı dolu kızgın tavada soğan, sarmısak, biber, domates katarak kavurun. Kesilişinden en fazla bir saat içinde servis edilmesi gerekir.



KAZ ÇEVİRMESİ (SAMSUN)

Daha çok kış mevsiminde yapılır. Kazın içini dışını temizleyin. İçyağlarını, çöplerle kazın dış derisine tespit edin, bir şişi boynundan kuyruk tarafına doğru sokun.

Ocağın sağ ve solunda şişin yükselme ve alçalması için özel çatallar bulundurun. Ateşi hafif yakın, en az üç saat çevirerek pişirin. Bu iş bittikten sonra kazın derisini bıçaklayın, kara et kalıncaya kadar çevirmeğe devam edin. Buna devam ederken kazdan sızan yağları önceden altına koyduğunuz kaplarda biriktirin. Bu yağı ayrıca kızarttıktan sonra pilav ya da helva yaparken kullanabilirsiniz.

KAZLI BİŞLİ (ARDAHAN)

1 kaz
1 kg un
1 kaşık kuru maya
45 ml süt
Tuz

Temizlenmiş ve tütsülenmiş kazı tencereye koyun, üzerini üç parmak aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın, orta hararetteki ateşte yumuşayıncaya kadar yaklaşık bir-bir buçuk saat pişirin.

Unu ve tuzu bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde açın. Mayayı ılık süt içinde eriterek ortasına dökün. Üzerine biraz un serpiştirin, 15 dakika bekletin. Üç bardak su katın, yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edin. Bir kaba koyarak üzerini nemli bir bezle örtün, yaklaşık iki saat mayalanmaya bırakın. Mayalanmış hamuru yumurta iriliğinde parçalara bölerek yuvarlayın. Her pazıyı yirmi santim çapında daireler halinde oklavayla açın.

Kazın yağını ya da katı yağı bir tavada kızdırın. Hamurları birer birer tavaya yerleştirin, her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarın, bir tabağa üst üste dizin. Kazın yanında servis yapın.

KORİPAPARANİ (NEVŞEHİR)

4 parça tavuk göğüs eti
1 kg yufka
1 soğan
1 bardak ceviz içi
2 kaşık katı yağ
2 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Soğanı ince ince kıyın. Ceviz içini bir robottan geçirerek ince çekin. Yağın yarısını tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde kavurarak pembeleştirin. Tavuk etlerini tencereye yerleştirin, soğanlarla birlikte renkleri dönünceye kadar kavurun. Kırmızıbiber ve üç bardak su ekleyin. Bir taşım kaynatın, ocağı kısarak tavuklar yumuşayıncaya kadar iyice pişirin. Tencereyi ocaktan alın, tavuk etlerini küçük parçalara bölün.

Yufkaları el büyüklüğünde parçalara ayırın, yağsız tavada biraz sertleşip çıtırlaşıncaya kadar pişirin. Bir tepsiye dizin. Üzerlerine tavuğun pişme suyunu gezdirerek ıslatın. Tavuk parçalarını yufkanın üzerine yerleştirin. Kalan yağı tavada ceviz içiyle birlikte yavaşça ısıtarak cevizin yağını vermesini sağlayın. Ceviz içini bu yağda biraz kavurun, tavuk ve yufkaların üzerine yayarak servis yapın.

KÖBETE (SAKARYA)

1 tavuğun göğüs eti
1 soğan
1 bardak pirinç
1 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Hamuru için:
3 bardak un
1 yumurta
Yarım bardak ayçiçek yağı
Tuz

Tavuğun göğüs etini tuzlu suda haşlayın, süzerek çıkarın. Ilıyınca didikleyin.

Soğanı ince kıyın. Pirinçleri yıkayarak süzün. Yağı tencerede kızdırın, soğanla-

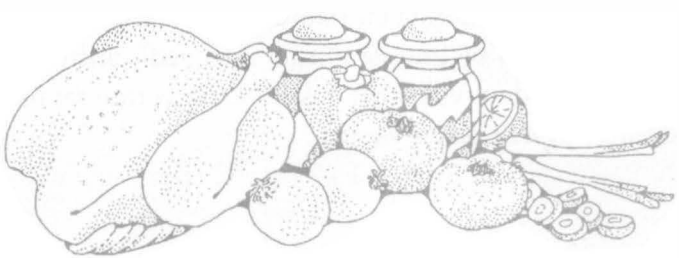
rı pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara pirinci katın, iki üç dakika daha karıştırın. Tuz, karabiber ve iki bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, kapağını kapayarak yaklaşık 20 dakika, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Hamuru hazırlamak için unu ve tuzu bir tezgâha eleyin. Ortasını havuz biçiminde açarak yumurtayı kırın. Azar azar dörtte üç bardak su katarak elinizle una yedirin. Yumuşak ve pürüzsüz dokulu bir hamur yoğurun. Streç filme sararak on dakika dinlenmeye bırakın.

Dinlenmiş hamuru altı eşit parçaya ayırın. Her birini yuvarlayarak unlayın. Oklavayla yufka inceliğinde açın, üzerine fırçayla sıvı yağ sürün. Rulo halinde sarın, bir ucundan tutarak kendi ekseni çevresinde döndürün ve gül böreği biçimine getirin. Öteki parçaları da bunun gibi hazırlayın.

İlk yaptığınızdan başlayarak üç tanesini önünüze alın. Oklavayla biraz açarak inceltin. Üçünü üst üste koyarak fırın tepsisi büyüklüğünde birlikte açın. Kalan üç hamuru da aynı yöntemle hazırlayın.

Açtığınız yufkalardan birini yağlanmış fırın tepsisine yayın. Hazırladığınız pilavın içine didiklenmiş tavukları koyarak karıştırın. Yufkanın üzerine tavuklu pilavı boşaltın, eşit yayılmasını sağlayın. Öbür yufkayı da üzerine kapayın, kenarlarını bastırarak birleştirin. Üzerine sıvı yağ sürerek tepsiyi önceden 200° C ısıttığınız fırına yerleştirin. Köbete'yi üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin, fırından alın. Biraz ılıyınca dilimleyerek servis yapın.



LALANÇI (KIBRIS)

1 ada tavşanı
4 kaşık un
1 bardak sıvı yağ
1 kaşık çöreotu
1 kaşık kabartma tozu
1 tatlı kaşığı yenibahar
Tuz

Derisinden ve iç organlarından temizlediğiniz tavşanı sekiz bardak tuzlu suda üç dört saat kaynatın. Sonra tavşanın etini didikleyerek kemiklerinden ayırın. Etlerin ceviz büyüklüğünde olmaları gerekir.

Diğer tarafta tavşanı kaynattığınız suyun her bardak ölçüsü için bir kaşık un katmak suretiyle akışkan bir hamur oluşturun. Bu hamurun içine yenibahar, çöreotu ve kabartma tozu ilave edin.

Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Tavşan parçalarını sıvı hamura batırarak kızgın yağda kızartın. Sıcak yenildiği gibi soğuk olarak da servise sunabilirsiniz.

ŞİBİT TİRİDİ (KÜTAHYA)

Hindi, kaz, tavuk, tavşan gibi hayvanların etlerini haşlayın. Tepsi üzerinde şibit tiridi yapın, ortasına eti koyarak servise sunun.

Şibit için 30-40 santim çapında bir hamur açın. Yağsız olarak sacda pişirin. Sacdan aldığınız şibitleri boru biçiminde dürün. Altı yedi santim keserek tepsiye döşeyin. Üzerine hindi ya da tavuk suyu dökün. Orta yerine tavuk (ya da hindi, kaz ve tavşan) etlerini koyarak servis yapın.

ŞİLE (ARDAHAN)

1 kaz
3 1/3 bardak pirinç
1 soğan
1 kaşık katı yağ
Tuz

Kazı parçalara ayırın. Bir tencereye koyun, üzerini üç parmak aşacak kadar su içinde bir taşım kaynattıktan sonra kaz yumuşayıncaya kadar yaklaşık bir saat orta hararetteki ateşte pişirin. Tenceredeki kaz suyu altı bardaktan az kalmışsa suyunu altı bardağa tamamlayın. Fazla ise fazlasını tencereden alın. Tuzunu ayarlayın.

Pirinçleri, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayarak süzün. Kazın bulunduğu tencereye salın, bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, kapağını kapayarak pirinçler suyu tamamen çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alarak on dakika dinlenmeye bırakın.



Soğanları ince ince kıyın. Yağı tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanları yemeğin üzerine dökerek sıcak servis yapın.

Bu yemek yörede Aralık-Nisan ayları arasında kar ve buz yedikten sonra kesilen kazlardan yapılır.

ŞİPSİ (SAMSUN)

1 tavuk
1,5 bardak mısır unu
1 soğan
2 kaşık katı yağ
1 çay kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Hamuru için:
2 bardak mısır unu
Tuz

Tavuk parçalarını tencereye koyun, üzerlerini kapayacak kadar su içinde, tuz katarak bir taşım kaynatınn. Köpüğünü alın, ocağı kısın, yumuşayıncaya kadar haşlayın. Pişen tavuğu sudan çıkarın.

Tenceredeki tavuk suyunun bir litresini temiz bir tencereye süzün. Tekrar kaynatın. Tuzunu ayarlayın, mısır ununu ekleyin, koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirin. Tavuk parçalarını hafifçe koyulaşmış mısır unlu tavuk suyuna atarak karıştırın. Kısık ateşte on dakika daha pişmeye bırakın.

Bu arada hamuru hazırlamak için dört bardak suyu tuzla birlikte tencereye koyarak kaynatın. Azar azar mısır ununu katın, çırpma teliyle sürekli karıştırarak suya yedirin. Ocağı kısın, tencerenin kenarlarına bulaşmadan kolayca kurtulan bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık dört beş dakika pişirin. Ocaktan alın. Bir servis kabına boşaltın.

Soğanı ince ince kıyın. Yağı tavada eritin. Soğanı içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Pulbiberi ve karabiberi ekleyin, tekrar kızdırarak ocaktan alın. Pişen tavukları bir servis kabına aktarın. Üzerine soğanlı yağı gezdirerek yanında hamuruyla servis yapın.

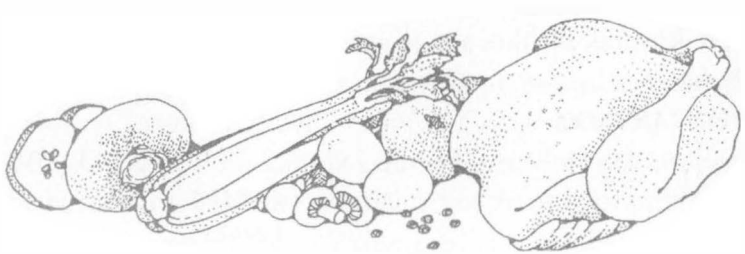
Yörede hamuruna "Çerkes pastası" denir.

TANDIR KAZ ÇEKMESİ (KARS)

1 kaz
3 bardak bulgur
2 kaşık tereyağ
Tuz

Kazı kestikten sonra dört beş saat güneşe asarak kurutun. Bu arada bulguru dört bardak tuzlu suda haşlayın. Kaynamaya başlayınca hafif ateşe alın. Suyunu çekip göz göz olmaya başlayınca tavada kızdırılmış tereyağı üzerine dökün, tandırın dibine oturtun. Tam üstüne gelecek biçimde kazı ayaklarından asın. Tandırın sıcaklığıyla kızaran kazın yağı pilavın üzerine damlar. Alttaki pilav da tandırın sıcaklığında demlenir. Kaz pişikten sonra çıkardığınız etleri pilavın üstüne koyarak sıcak sıcak ikram edin.

Tandır olmayan evlerde bulgur pilavı ayrı yapılır, kaz fırında ayrı kızartılır. Her ikisi de sıcakken, kazın fırın tepsisinde biriken yağı, pilavın üzerine dökülerek birlikte sıcak sıcak ikram edilir.



TAVUK DOLMASI (MARDİN)

1 tavuk
250 gr kuşbaşı dana eti
1 bardak pirinç
6 kaşık zeytinyağı
1 demet tere
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Tavuğu yıkayarak iyice kurulayın. Pirinçleri, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayarak süzün. Eti bir tencereye koyun. On iki bardak suyla bir taşım kaynattıktan sonra ocağı kısın ve etler suyunu çekinceye kadar pişirin. Etlerin üzerine zeytinyağının bir kaşığını ve pirinci ekleyin, 10-15 dakika birlikte kavurun. Tuzu ve biberleri serpin, karıştırarak ateşten alın.

Hazırladığınız pirinçli eti bastırarak tavuğun karnına doldurun. Temiz bir iğne iplikle, tavuğun karnını boydan boya sıkıca dikin. Tavuğu alabilecek büyüklükte bir tencerede yağı kızdırın. Tavuğu tencereye yerleştirin, her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Tavuğun üstünü iki parmak aşacak kadar su katarak tuzunu ayarlayın. Bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, kapağını kapayarak yaklaşık yirmi dakika pişirin. Bu süre sonunda çatal batırarak tavuğu birkaç yerinden delin ve 35-40 dakika daha pişmeye bırakın. Pişen tavuğu ocaktan alarak kesin, suyunu da yanında kâselere koyarak birlikte servis yapın.

TAVUK GÜVECİ (ANTALYA)

1,5 kg tavuk
Tereyağ
3 soğan
2 çay kaşığı kırmızıbiber
3 domates
3 patates
1 demet maydanoz
Tuz

Tavuğu temizleyerek parçalara ayırın. Tereyağda birer birer kızartın, güvecin içine yerleştirin. Halka halka doğradığınız soğanı kalan yağda pembeleştirin, kırmızıbi-

ber ve domates ekleyin, hafif kızartarak güvecin içine dökün. Güvecin yarısına kadar su koyun, üzerini kapayarak ocağa koyun.

Et pişeceğine yakın, halka doğradığınız patatesi hafif kızartarak içine atın. Kapa tekrar kapayın. Servis yapacağınız zaman üzerine doğranmış bir demet maydanoz serpin.



TAVUK KAPAMASI (BİLECİK)

5 tavuk budu
2 bardak pirinç
3 kaşık katı yağ
2 kaşık ayçiçek yağı
1 soğan
2 çay kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı kuru nane
Tuz

Pirinçleri ılık tuzlu suyla ıslatarak 20 dakika bekletin. Akan suyun altında nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve süzün.

Tavuk butlarını bir tencereye koyun, üzerlerini kapayacak kadar su içinde, tuz ekleyerek bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, ocağı kısarak yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Bir tavada ayçiçek yağını kızdırın, ince kıydığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katın, biraz daha kavurarak ocaktan alın.

Fırınınızı 200° C ısıtın. Fırın kabına kızdırılmış tereyağ dökün, pirinçleri yayın. Üzerine tavuk butlarını yerleştirin. Tavuğun haşlama suyunun tuzunu ayarlayın, dört bardağını tavuk ve pirinçlerin üzerine gezdirin. Naneyi serpiştirin. Tavadaki soğanları da üzerlerine yayarak kabı fırına sürün. Yaklaşık 20 dakika pişirerek servis yapın.

TAVŞANLI YUFKA (MALATYA)

1 tavşan
6 yufka
4 küçük soğan
4-5 kaşık tereyağ
1 kâse pirinç
1 kaşık salça
2 büyük baş sarmısak
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Tavşanı temizledikten sonra kaynar suda 15 dakika haşlayın. Tencereden çıkarın, soğuk sudan geçirin. Soğan, karabiber, kırmızıbiber ve tuzla tavşanın içini terbiyeleyin. Buzlukta bir gün bekletin. Ertesi gün dolaptan çıkararak güzelce yıkayın.

Harcını hazırlamak için önce tavşandan çıkan karaciğeri haşlayın, küçük küçük doğrayarak yağda kızartın. İçine bir ufak soğan doğrayın, soğan pembeleşince pirinci koyun, tuzu ve suyu ekleyin. (Bir kâse pirince bir kâse su yeterlidir.) Suyu çekince karabiber ve kırmızıbiber ilave edin.

Bu malzemeyi tavşanın içine doldurun, tavşanın karnını dikin. Bir kaşık salçayı tavşanın yüzüne sürerek yağda hafif çevirin. Daha sonra büyük bir tencereye alın. Tavşanın kızartıldığı yağa bir küçük soğan doğrayarak pembeleştirin, yarım kaşık salça da ekleyerek tavşanın üzerine dökün. Üzerini suyla örterek haşlamaya bırakın. Yarı haşlanan tavşanın suyuna iki baş sarmısağı döverek atın.

İyice haşladığınız tavşanı büyük bir kaba alın, içindeki pilavı ayrı bir kaba boşaltın. Tavşanı küçük parçalara ayırarak didin. Didilen etleri yağda hafif kızartın daha sonra pilava katarak birlikte karıştırın. Tavşanın sarmısaklı suyuyla yufkaları ıslatın, bir tepsinin kenarına dizin, ortasına tavşanlı pilavı koyarak servis yapın.

TOPALAK (SAMSUN)

2 tavuk budu
Yarım bardak kuru barbunya fasulyesi
1 bardak ince bulgur
1 soğan
3/4 bardak un
1 kaşık yağ
1 kaşık salça
Yarım çay kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Fasulyeyi bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol ılık suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Yıkayarak süzün. Üzerini iki parmak aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın. Ocağı kısarak yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan indirin, süzdürerek bir kenarda bekletin.

Bir tencereye tavuk butlarını yerleştirin. Yedi bardak su ve tuz katarak ocağa oturtun. Bir taşım kaynatın, köpüğünü alın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak haşlanmaya bırakın.

Köfteleri hazırlamak için soğanı çok ince kıyın. Bulguru yıkayarak süzün ve derince bir kaba koyun. Soğanı, tuzu, biberleri, unu, altı kaşık tavuk suyunu ekleyerek yoğurun. Hazırladığınız köfte hamurundan fındık büyüklüğünde köfteler yuvarlayarak bir tepsiye yerleştirin.

Haşlanan tavuk butlarını süzdürerek sudan alın. Köfteleri kaynamakta olan tavuk suyuna atın. Bir taşım kaynatarak ocağı kısın ve köfteleri yaklaşık yirmi dakika pişmeye bırakın.

Bu arada tavuk etlerini kemiklerinden ayırarak didikleyin.

Sosu hazırlamak için soğanları ince kıyın. Yağı bir tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak karıştırın. Biberi ekleyin, tekrar kızdırarak sosu ocaktan alın. Pişen köftelere tavuk etlerini ve barbunya fasulyelerini katın. Tuzunu kontrol edin, üzerine hazırladığınız sosu gezdirerek servis yapın.

YABAN ÖRDEĞİ (EDİRNE)

1 yaban ördeği
Yarım bardak bulgur
Yarım bardak pirinç
2 orta boy soğan
1 elma
70 gr tereyağ
2 diş sarmısak
2 kaşık domates salçası
Tuz

Ördeği iyice yıkayın. Bir soğan ve elmayla altı bardak su koyduğunuz bir tencerede bir buçuk-iki saat haşlayın. İyice yumuşayınca ocaktan alın, tuzlayın.

Bulgur ve pirinci yıkayarak süzün. Ördeğin suyunu ölçün, üç bardağa tamamlayın. Tereyağın yarısını tencereye koyarak pirinç ve bulguru bu suda lapa gibi pişirin. Suyunu tamamen çekmeden önce üzerine parçalara ayrılmış ördek etini yerleştirin ve bir taşım daha kaynatın.

Ayrı bir kapta soğanı artan tereyağla kavurun. Sarmısağı ve salçayı ilave edin, bir iki kaşık da su katarak bir sos hazırlayın. Ördeğin üzerine sosu dökerek servis yapın.

ZETİ (Çerkes Tavuğu) (SAMSUN)

5 piliç incik
100 gr tereyağ
2 kaşık un
Tavuk suyu
250 gr ceviz
Kırmızıbiber
Karabiber, tuz

İncikleri haşlayarak servis tabağına alın. Tereyağda unu pembeleşinceye kadar kavurun ve tavuk suyu, tuz, karabiber ilave edin. Koyu bir sos elde edin.

Yağları çıkarılmış cevizleri inciklerin üzerine serpin. Sosu dökün. Ceviz yağlarını, toz kırmızıbiberle harmanlayarak sosun üzerine gezdirin, sıcak servis yapın.



ANTEP USULÜ ZEYTİNYAĞLI DOLMA (GAZİANTEP)

25 kurutulmuş dolmalık patlıcan
15 kurutulmuş biber
1,5 çay bardağı zeytinyağı
4-5 kuru soğan
3 sarmısak
2 kaşık domates salçası
2 kaşık biber salçası
2 bardak pirinç
2 çay kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 kaşık toz şeker
2 limon suyu (ya da limon tozu)
Karabiber, tuz

Kuru patlıcanları, geceden kaynar suya koyun, ertesi gün, çatal geçecek kadar haşlayın. Biberleri ise kaynar suda en fazla beş dakika kaynatın. Her ikisinin de sularını iki ya da üç defa değiştirin.

Dolma harcını hazırlamak için önce zeytinyağında kıyılmış soğanı ve sarmısağı hafif kavurun, salçaları ilave ederek iyice karıştırın. Yıkanmış pirinci bu karışımın içine koyun ve hafifçe kavurun. İki bardak sıcak suyla, baharat ve şeker katarak suyunu çekene kadar pişirin.

Hazırladığınız bu karışımı, patlıcanların içine bir parmak eksik olacak biçimde doldurun. Tencereye, birinin ağzı diğerinin dibine gelecek biçimde düzgün ve sık

olarak dizin. Üzerine biberleri aynı biçimde dizin. Dizme işlemi bittikten sonra biraz tuz serpin ve en üste dolma taşı koyun. Dolma taşının bir parmak altında kalacak biçimde kaynar su katın. Dolma kaynamaya başladıktan sonra ocağı kısın. Pişmesine yakın limon suyu ilave ederek, 10-15 dakika daha pişirin ve ocaktan indirin. Dolmanız servise hazırdır.

AYVA AŞI (ANTALYA)

1 kg ayva
250 gr koyun kıyması
Limonlu su
3 soğan
2 kaşık tereyağ
2 kaşık zeytinyağı
1 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Tuz

Ayvaları ayıklayarak küp küp doğrayın ve önceden hazırladığınız limonlu suyun içinde bekletin. Soğanları diş diş doğrayarak tencereye koyun. Orta hararetteki ateşte tereyağ ve zeytinyağı ilavesiyle karıştırarak yumuşayıp sararıncaya kadar kavurun.

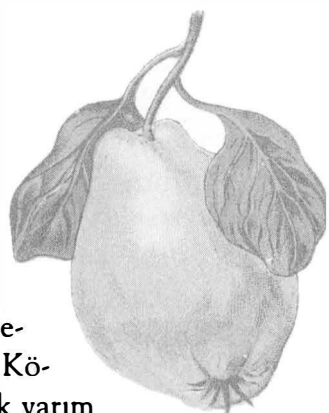
Kavrulmuş soğanlara kıymayı ekleyin. Kıymayı da karıştırarak soğanlarla birlikte kavurduktan sonra ayvaları, ayvaların üstünü geçmeyecek miktarda suyu ve tuzu ilave edin. Bütün malzemeyi karıştırın. Tencerenin kapağını kapayarak pişirmeye bırakın. Ayvalar kolayca çatal batacak kadar piştiğinde şekeri ve tarçını katın ve karıştırın. Şeker eriyince ocağı kapayın. Ayva aşını servis kabına aktararak sıcak sıcak sofraya getirin.

AYVA BASTI (BURSA)

3 ayva
1 bardak tereyağ
1,5 bardak pirinç
3 kaşık pekmez ya da şeker

Ayvaları soyun, dilimleyin ve yayvan bir tencereye dizin. Üç bardak su koyun. Pişmesine yakın yağ ve pirinç ilave edin. Pirinçler pişince şeker ya da pekmez ekleyin. Suyunu iyice çekince ocaktan alın.

AYVA BORANİSİ (NİĞDE)



3 ayva
200 gr kuşbaşı kuzu eti
3 kaşık katı yağ
1 bardak pekmez
Tuz

Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca etleri verdikleri suyu çekinceye kadar kavurun. Dört bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın. Tencerenin kapağını kapayın, ocağı kısarak yaklaşık yarım saat pişirin.

Ayvaları kabuklarını soyarak ikiye bölün. Çekirdek yataklarını alın, dilimleyin. Ayva dilimlerini pişen etlere katın. Pekmezi ekleyerek karıştırın. Tuzunu ayarlayın, yumuşayıncaya kadar orta hararetteki ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin. Ocaktan alarak sıcak olarak servis yapın.

BAMYA (AFYONKARAHİSAR)

1 bardak kuru bamya
150 gr kuşbaşı et
1 soğan
4 kaşık tereyağ ya da margarin
3 domates
5 bardak et suyu ya da su
1 limon suyu
Karabiber, tuz

Kuru bamyayı haşlayın. Soğanı küp biçiminde doğrayın. Yağda kısık ateşte kapağı kapalı olarak ve ara sıra karıştırarak dört beş dakika kavurun. Kabuklarını soyduğunuz domatesleri küçük küpler biçiminde doğrayarak soğanın üzerine ekleyin.

Karışımın içine önceden haşladığınız eti, et suyunu ve tuzu ilave ederek kaynatın. Haşlanmış bamyayla limon suyunu kaynayan bu karışıma ekleyin. Bamyalar yumuşayıncaya kadar pişirin. Arzuya göre üzerine karabiber serperek servis edebilirsiniz.

BAŞ KAVURMA (ADANA)

1,5 kg patlıcan
1 kaşık biber salçası
250 gr sadeyağ
3 diş sarmısak
3 domates
1 kâse yoğurt
Tuz

Patlıcanların baş kısımlarını biraz bırakarak alacalı olarak soyun. Boyuna dörde bölün. Dip kısımlarını dilime ayırmayın. Bütün patlıcanları bu biçimde hazırladıktan sonra sadeyağda hafif kızartın.

Kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri aynı yağda kavurduktan sonra patlıcanların üzerine yerleştirin, tuzlayın, bir iki kaynattıktan sonra indirin. Üzerine ya da yanına yoğurt koyarak servise sunun.

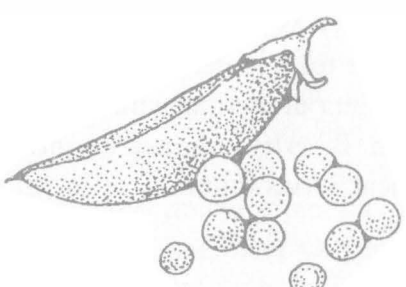
BEZELYE KAVURMASI (BURSA)

1 kg sultani bezelye
1 bardak mısır unu
1 bardak ayçiçek yağı
Karabiber, tuz

Taze bezelyeleri yıkayarak süzün. Gerekiyorsa kenarlarını atın. Tencereye haşlamaya yetecek kadar su koyarak bir taşım kaynatın. Bezelyeleri içine atın, 10-15 dakika haşlayın ve süzün.

Bir kapta mısır ununu tuz ve karabiberle karıştırın.

Ayçiçek yağını tavada kızdırın. Bezelyeleri mısır ununa bulayarak tavaya yerleştirin, her iki yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın. Bütün bezelyeleri kızartarak tabağa aldıktan sonra servis yapın.



BİBER FRİGYA DOLMASI (ANTALYA)

6 büyük boy dolmalık biber
350 gr dana kıyması
2 bardak zeytinyağı
50 gr yer fıstığı içi
1 kaşık domates salçası
2 diş sarmısak
1 çay kaşığı kırmızıbiber
2 yumurta
Un
1 bardak galeta unu
Tuz

Biberleri yıkadıktan sonra sap tarafından kapak açacak biçimde yarın. Bu işlemi yaparken kapağı biberden ayırmamaya dikkat edin. Açılan kapaktan biberlerin tohumunu çıkararak yıkayın ve iki dakika kadar haşlayın. Haşlanan biberlerin suyunu süzerek soğumaya bırakın.

Bir tencereye bir iki kaşık zeytinyağı koyun. Yağ kızmaya başlayınca kıymayı içine atın, bir dakika kadar karıştırarak kavurun. Kıymanın rengi iyice dönünce dövülmüş fıstık içi, ılık suda sulandırılmış bir kaşık domates salçası, kıyılmış sarmısak, kırmızıbiber ve tuz ilave ederek beş dakika kadar hafif ateşte kavurun. Harç pişince biberlere doldurun.

İki yumurtaya, yeteri kadar tuz serperek çırpın. Biber dolmalarını sırasıyla önce una, sonra yumurtaya ve galeta ununa bulayın, içinde kızgın zeytinyağı bulunan çukur bir tencerede kızartın. Biberler kızarınca kevgirle yağını süzerek alın, servis tabağına koyun ve sıcak sıcak servis yapın.

BİCİ AŞI (ANKARA)

200 gr taze asma yaprağı
Yarım kilo pirinç
Yarım bardak sıvı yağ
3 diş sarmısak
3 kaşık yoğurt
Yarım kaşık domates salçası
Tuz

Tencerede yağı kızdırın, içine ince kıyılmış asma yapraklarını ilave edin, yapraklar sararıncaya kadar kavurun. Kavrulduktan sonra üzerine üç bardak su koyarak kaynatın, pirinç ilave edin, suyunu iyice çekmeden pelte kıvamında ocaktan alın. Üzerine sarmısaklı yoğurt dökün, servis yapın.

Genelde asmaların yapraklanmaya başladığı ilkbaharda ve yazın ilk aylarında yapılır. Sıvı yağ yerine yarım paket margarin de kullanabilirsiniz.

BİLDİK DOLMASI (ARAPKİR - MALATYA)

Yarım kilo yarım yağlı koyun kıyması
Yarım kilo kemikli koyun eti
1,5 kg sert küçük domates
1 soğan
1 kâse pirinç
1 kaşık maydanoz
1 kaşık salça
Karabiber, tuz

Küçük sert domateslerin içini oyarak dolma yapımına hazırlayın. Kıymayı, rendelenmiş soğan, pirinç, maydanoz, tuz, karabiber ve salçayla karıştırarak dolmanın harcını hazırlayın. Hazırladığınız bu harcı domateslere doldurun.

Tencerenin dibine kemikli et parçaları dizin, üzerine domateslerden çıkardığınız iç kısımları koyun. Onun üzerine de dolmaları dizerek bir kaşık yağ ve su ilavesiyle pişirin.

BORANİ (BAYBURT)

1,5 kg pazı
150 gr katı yağ
1,5 bardak süt
2 diş sarmısak
1,5 bardak yoğurt
Tuz

Pazıları yıkayarak süzün. Tencereye haşlamaya yetecek kadar su koyun, bir taşım kaynatın. İçine pazıları atarak beş dakika haşlayın ve süzgece çıkarın.

Yağı başka bir tencerede eritin. Yağ kızınca süzülmüş pazıları içinde iki dakika kavurun. Sütü katın, tuzunu ayarlayın. Karıştırarak kısık ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Sarmısağı dövün, yoğurtla çırparak karıştırın. Pişen pazıyı bir servis tabağına alın. Üzerine sarmısaklı yoğurdu gezdirerek servis yapın.

BULGUR AŞI (VAN)

Yarım bardak iri bulgur
200 gr kavurma
10 arpacık soğanı
7 patates
1 bardak yeşil mercimek
2 kaşık katı yağ
1 kaşık biber salçası
1 kaşık domates salçası
1 çay kaşığı kuru tarhun otu
1,5 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Soğanları soyarak bütün bırakın. Patatesleri soyun, dörde bölün. Bulguru ve mercimeği ayrı ayrı yıkayarak süzün.

Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca kavurmayı ekleyerek biraz eriyinceye kadar karıştırın. Soğan, bulgur, mercimek, tuz, tarhun ile salçaları ve biberleri ilave ederek karıştırın. Sekiz bardak su katın, bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın. Ocağı kısın, kapağını kapayarak yaklaşık 50 dakika pişirin. Ocaktan alarak sıcak olarak servis yapın.

BULGURLU KABAK (ZONGULDAK)

5 kabak
1 bardak iri bulgur
2 kaşık kıyma
2 soğan
2 sivribiber
2 domates
4 dal maydanoz
4 dal dereotu
2 dal taze nane
2 kaşık katı yağ
3 diş sarmısak
2 bardak süzme yoğurt
Karabiber, tuz

Kabakları kazıyarak bir santim kalınlığında dilimleyin ve tuzlayın. Soğanları rendeleyin. Biberleri, saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın. Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Taze otları ince ince kıyın. Bulguru yıkayarak süzün.

Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları ve kıymayı pembeleşinceye kadar kavurun. Biberleri katarak iki-üç dakika daha pişirmeyi sürdürün. Domatesleri ve bulguru ilave ederek karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Ocaktan alın.

Temiz bir tencereye doğranmış kabakları ve hazırladığınız bulgurlu karışımı kat kat dizin. Kabakların düzeyine kadar su ekleyin, bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 20 dakika pişirin. Bu süre sonunda üzerine ince kıyılmış maydanoz, dereotu ve naneyi serpiştirin. Üç-dört dakika daha pişirerek ocaktan alın. Beş dakika dinlenmeye bırakın.

Sarmısakları dövün, süzme yoğurtla çırparak karıştırın. Yemeği sıcak olarak, yanında sarmısaklı yoğurtla servis yapın.

BULGURLU LAHANA (ERZİNCAN)

1 çay bardağı bulgur
1 lahana
3 soğan
2 kaşık katı yağ
3 kaşık salça
Tuz

Bulguru ayıklayarak yıkayın. Lahanayı temizleyin, yıkayın ve doğrayarak bulgurla birlikte haşlayın.

Ayrı bir kapta rendelenmiş soğanla salçayı yağda iyice kızartın. Daha sonra haşlanmış bulgurla lahananın suyunu süzün. Suyu süzülen bulgurlu lahanayı kavrulmuş soğanın içine atarak bir defa karıştırın, tuzlayın ve su ilave ederek pişirin.

CORTI AŞI (BİTLİS)

1 kâse cortı (özel surette Bitlis'te yapılan lahana turşusu)
1 bardak et suyu
1 bardak dövme (kırılmamış bulgur)
1 bardak nohut



Et suyunu bir bardak da su katıp iyice kaynattıktan sonra içine cortı koyun. Bir müddet daha kaynatın. Dövmeyi ve nohutu ilave edin. Nohutlar piştikten sonra sıcak sıcak ikram edin.

ÇAĞALA AŞI (Erik Sulusu) (ADIYAMAN)

Yarım kilo kuşbaşı yağlı koyun eti
Yarım kilo erik
1 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
Yarım kilo çağla badem
Yarım kilo taze sarmısak
Tuz

Eti yıkayın. Tencerede saldığı suyu çekene kadar kavurun. Cızırdamaya başlayınca domates, biber salçası, tuz ve iki bardak su ilave edin. Etler pişinceye kadar kaynatın. Çağlaları yıkayarak ikiye bölün. Pişen ete ilave edin. Çağlalar pişince doğranmış sarmısakları ve yıkanmış erikleri ilave ederek pişirmeye devam edin. Meyveler pişince sıcak sıcak servis yapın.

ÇAKMAK DOLMASI (ESKİŞEHİR)

6 kemer patlıcanı
Yarım kilo kıyma
2 kaşık ince bulgur
1 soğan
2 domates
3 diş sarmısak
1,5 bardak yoğurt
Karabiber, tuz

Patlıcanların iki ucunu keserek atın ve dört santimlik dilimlere doğrayın. Her bir parçayı koparmadan ikiye yarın. Acısını atması için üzerlerine tuz ve biraz su serpin, bir süzgece koyarak 15 dakika bekletin. Yıkayın ve süzün.

Soğan ve domatesi rendeleyin. Bir kapta kıyma, bulgur, soğan, yarım domates, tuz ve biberi karıştırarak dolma içini hazırlayın. Bu içi patlıcanların boşluklarına sıkıştırarak doldurun. Dolmaları tek sıra halinde bir tencereye dizin. Üzerlerine kalan rendelenmiş domatesi yayın. Yarılarına kadar su koyun. Bir taşım kaynatarak ocağı kısın. Tencerenin kapağını kapayın, yaklaşık 30-35 dakika pişmeye bırakın. Sarmısakları dövün, çırparak yoğurda karıştırın. Dolmaları, yanında sarmısaklı yoğurtla servis yapın.

ÇOBAN BÖREĞİ (ADANA)

225 gr kuzu kıyması
Yarım kilo patates
1 kaşık süt
1 kaşık tereyağ
1 soğan
Et suyu
1 kaşık içyağı
1 çay kaşığı kuru nane
Karabiber, tuz

Patatesleri tuzlu suda haşlayın, suyunu süzün. Kabuğunu soyun, püre haline gelinceye kadar sütle ezin, tereyağda doğranmış soğanla kavurun. Sonra et suyu, içyağı, kıyma, karabiber ve nane ekleyerek tekrar kavurun.

Hazırladığınız bu karışımı yayvan bir kaba koyun. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirerek servis yapın.

ÇÖMLEKTE AYVA DOLMASI (NEVŞEHİR)

250 gr kıyma
Yarım bardak iri bulgur
1 kg ayva
1 bardak pekmez
1 kaşık katı yağ
Tuz

Bir kapta kıymayı bulgur ve tuzla karıştırın. Ayvaların tepelerini kapak biçiminde kesin. İçlerini oyarak boşaltın, hazırladığınız bulgurlu harçla doldurun. Kapaklarını üzerlerine yerleştirerek bir güvece dizin. Ayvaların üzerine suyu ve pekmezi gezdirin. Bir taşım kaynatın, ocağı kısın. Güvecin kapağını kapayarak ayvalar biraz yumuşayıncaya kadar 15 dakika pişirin.

Yağı bir tavada kızdırın. Ayvaların üzerine gezdirin, tekrar güvecin kapağını kapayın. Ayvaların rengi pembeleşinceye kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Ocaktan alın, sıcak olarak servis yapın.

ÇÖMLEKTE KURU FASULYE (NEVŞEHİR)

1,5 bardak kuru fasulye
350 gr kuşbaşı kuzu eti
3 soğan
8 kaşık katı yağ
1,5 kaşık domates salçası
Çeyrek kaşık kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Kuru fasulyeleri bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Üzerlerini iki parmak aşacak kadar suyla birlikte tencereye koyun, tuzunu ayarlayın bir taşım kaynatarak köpüğünü alın ve ocağı kısın. Biraz yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin, süzün.

Etleri ayrı bir tencereye koyun. Üzerlerini bir parmak aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, ocağı kısın. Tencerenin kapağını kapayarak etler suyunu çekip yumuşayıncaya kadar pişirin. Etleri ve fasulyeleri 10-15 dakika bekletin.

Bir güvecin dibine önce etleri sonra fasulyeleri yayın. Üzerine tuz ve karabiber serpin, suyu gezdirin. Güvecin kapağını kapayarak bir taşım kaynatın.



Bu arada yağı tavada eritin. Yağ kızınca ince kıydığınız soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Salça ve pulbiber katarak karıştırın. Ocaktan alın, kaynamakta olan fasulyelerin üzerine gezdirin. Kapağını kapayın, ocağı kısarak 15-20 dakika pişirin. Ocaktan alın, sıcak olarak servis yapın.

DİLİM DOLMA (ELAZIĞ)

3 sivribiber
4 domates
2 kemer patlıcanı
1 soğan
250 gr kıyma
2 bardak ince bulgur
1 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
1 kaşık katı yağ
Yarım kaşık domates salçası
3 kaşık sumak
Tuz

Biberlerin saplarıyla tohumlarını çıkarın. Domates ve biberleri irice doğrayın. Patlıcanların iki ucunu keserek atın, 4 x 1 santimlik dikdörtgen parçalara doğrayın. Soğanı ince ince kıyın.

Bir kaba kıymayı, bulguru, soğanı, tuzu ve biberi koyun, azar azar su katarak yumuşak bir harç elde edinceye kadar yaklaşık 20 dakika yoğurun. Cevizden biraz küçük parçalar koparın, avuç içinde sıkarak küçük sıkma köfteler hazırlayın.

Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca salçayı ekleyin. Bir dakika kavurarak ocaktan alın. Tencerenin içine bir kat köfte, bir kat doğranmış sebze sırasıyla elinizdeki malzemeyi döşeyin, salçalı sosu dökün. Altı bardak suyu bir taşım kaynatarak tencerenin içindeki malzemelerin üzerine gezdirin. Tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapayarak orta hararetteki ateşte yaklaşık 25 dakika pişirin.

Bu arada sumağı bir kapta, üç kaşık kaynar suyla 15-20 dakika ıslatarak ekşisini çıkarın. Sumağın suyunu süzdürerek yemeğin üzerine gezdirin. Kısık ateşte beş dakika pişirerek ocaktan alın ve sıcak olarak servis yapın.

DİTME (NİĞDE)

250 gr kurutulmuş asma yaprağı
2 soğan
3 domates
2 bardak iri bulgur
3 diş sarmısak
1 bardak yoğurt
6 kaşık ayçiçek yağı
5 sivribiber
1 kaşık domates salçası
1,5 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Kurutulmuş yaprakları avcunuzun arasında ovalayarak parçalayın. Yıkayın ve süzün. Soğanları ince ince kıyın. Domateslerin altlarına (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küpler biçiminde doğrayın. Bulguru yıkayarak süzün. Sarmısakları dövün, yoğurtla çırparak karıştırın.

Yağı tencerede kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesleri, biberleri ve salçayı katın, karıştırarak iki dakika daha kavurmayı sürdürün. Üç bardak su ve yaprakları ekleyerek bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak 25 dakika pişirin.

Tencereye bulguru, tuzu ve biberleri katarak karıştırın. Gene kapağını kapayın, yaklaşık 15 dakika pişirmeyi sürdürün. Pişen yemeği ocaktan alın. Üzerine sarmısaklı yoğurt gezdirerek servis yapın.

DOĞRAMA (ŞANLIURFA)

250 gr kuşbaşı koyun eti (kol kürekten)
Yarım kilo patlıcan
2 kaşık katı yağ
1 soğan
1 kaşık domates salçası
2 domates
4-5 yeşil biber
Tuz

Eti iyice yıkayın. İki kaşık yağla bir tencereye koyun, hafif ateşte suyunu salıp çekene kadar kavurun. Soğanı ince ince doğrayarak suyunu çeken etlere katın. Soğanlar sararıncaya kadar karıştırın. Salçayı ilave ederek karıştırmaya devam edin. Dört bardak su koyun, hafif ateşte et yumuşayıncaya kadar pişirin.

Patlıcanları alacalı soyun, tuzlu suda acısını alın. Dörde bölerek iri ceviz büyüklüğünde doğrayın, yıkayın ve etin üzerine döşeyin. Domateslerin kabuğunu alın, patlıcanların üzerine doğrayın. Biberleri üçe dörde bölerek patlıcanların üzerine döşeyin. Tuzlayın, et ve patlıcanlar yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.



DOMATES - BİBER DOLMASI (MALATYA)

250 gr orta yağlı kıyma
1 kg küçük domates
Yarım kilo dolmalık biber
1 soğan
Yarım kilo baş bulgur
Yarım demet maydanoz
Yağ
Salça
Et suyu
Karabiber, tuz

Domatesleri ve biberleri yıkayın, içlerini oyun, dolma yapımına hazırlayın.

Kıymayı, küçük doğradığınız soğan, maydanoz, bulgur, tuz, karabiber ve su ilavesiyle iyice yoğurun. Hamur kıvamına gelince oyduğunuz sebzelerin içine doldurun.

Ayrı bir kapta yağ ve salça eritin, et suyunu da ilave ederek kaynatın. Kaynayan salçalı et suyunu dolmaların üzerine dökerek pişirin.

DOMATES TAVA -1 (DİYARBAKIR)

300 gr kıyma
2 kg domates
1 kaşık tereyağ
2 soğan
4 orta boy yeşil biber
Karabiber, tuz

Domateslerin kabuklarını soyun, ufak ufak doğrayın ve bir tarafta bekletin.

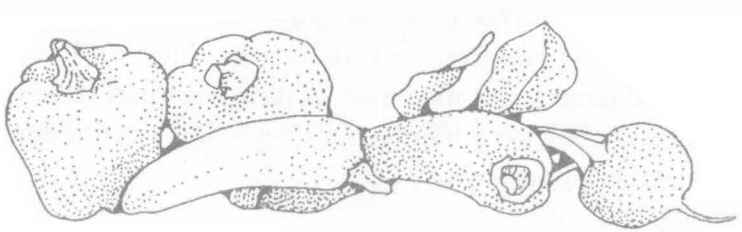
Bu arada tencereye bir kaşık yağ ve kıyma koyun, biraz tuz ilavesiyle kavurun. Kıyma biraz kavrulduktan sonra ince ince kıyılmış soğanları ilave edin. Soğanlar pembeleşince ince kıyılmış yeşil biberle biraz çevirdikten sonra domatesleri ekleyin. Tuzunu, karabiberini ayarlayın, pişirin.

DOMATES TAVA -2 (GAZİANTEP)

6 domates
200 gr kuzu parça eti
2 soğan
2 yeşil dolmalık biber
1 kemer patlıcanı ya da kabak
2 kaşık katı yağ
3/4 kaşık biber salçası
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Soğanları irice kıyın. Biberleri, saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın. Patlıcanın ya da kabağın kabuklarını soyun, yarım santimlik küpler biçiminde doğrayın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkararak iri parçalar halinde doğrayın.

Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca parça etleri rengi dönünceye kadar kavurun. Tuzu, soğanları katın. Soğanlar pembeleşince biberleri ekleyerek iki-üç dakika daha kavurmayı sürdürün. Patlıcanı ya da kabağı katın, karıştırın. Biber salçasını ve domatesi karıştırarak ilave edin. Tuz ve biberleri serperek ocağı kısın. Tencerenin kapağını kapayın, domatesler iyice suyunu salıp yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Ocaktan alın, sıcak olarak servis yapın.



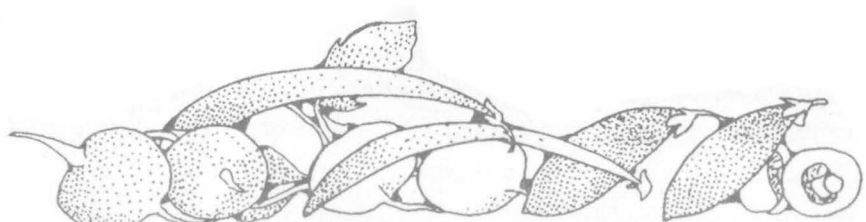
DOMATES YEMEĞİ (UŞAK)

10 domates
350 gr kuşbaşı dana eti
Yarım bardak iri bulgur
1 soğan
2 sivribiber
Yarım bardak ayçiçek yağı
Tuz

Domatesleri yıkayarak dörde bölün. Soğanları irice kıyın. Biberleri, saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın.

Yağı tencerede kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Biberleri, iki üç dakika sonra da etleri katarak kavurmayı sürdürün. Etlerin renkleri dönünce bir bardak su ekleyin. Bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin.

Tencereye domatesleri de ekleyerek kapağını kapayın. Domatesler verdikleri suyu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Yarım bardak su katarak bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarladıktan sonra bulguru salın. Tencerenin kapağını kapayın, bulgur suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Pişen yemeği ocaktan alın, sıcak olarak servis yapın.



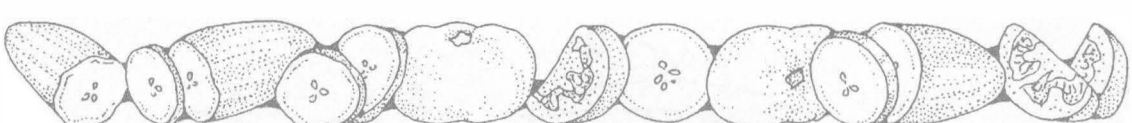
DÜĞÜLÜ YAPRAK SARMASI (AFYONKARAHİSAR)

Yarım kilo orta yağlı kıyma
Yarım kilo salamura yaprak
2 bardak düğü (ince bulgur)
2 soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Kıymayı, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, düğü ve ince kıyılmış maydanoz ilavesiyle iyice yoğurun. Kıymanın yumuşak olması için biraz su ilave edin.

Yapraklar tazeyse haşlayın, salamuraysa tuzunu almak için sıcak suda birkaç dakika bekletin.

Hazırladığınız kıymalı harcı bağ yapraklarıyla sarın. Dolmaları tencereye yerleştirin. Üzerine dağılmalarını önlemek için bir tabak kapayın. Yağ, salça ve dolmaların üzerine çıkmayacak kadar su ilave ederek pişirin.



EKŞİLİ DOLMA (ERZURUM)

Yarım kilo asma yaprağı
Yarım kilo dana kıyması
250 gr koyun kıyması
3-4 parça koyun ya da kuzu kemiği
1 soğan
1 bardak pirinç
100 gr erik ya da kızılcık pestili
Çeyrek kaşık pulbiber
3 kaşık domates salçası
4 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Yaprakları, tuzunu atması için sıcak suda biraz beklettikten sonra yıkayın ve süzün. Soğanı ince ince kıyın, biraz tuzla ovun. Pirinci yıkayarak süzün. Pestili ılık suyla ıslatın, ezerek yumuşatın.

Bir kapta kıymayı, pirinç, soğan, yumuşatılmış pestil, tuz, karabiber, pulbiber ve bir kaşık salçayla karıştırın, yoğurarak dolma içini hazırlayın.

Yağı bir tencerede eritin. Kalan salçayı katarak kısık ateşte yağla birlikte üç dört dakika kavurun. Kemikleri içine dizerek tencereyi ocaktan alın.

Yaprakların sap kısımlarını koparın. Bir yaprağı sivri ucu parmaklarınıza gelecek biçimde avuç içinize yerleştirin. Geniş kenarından katlama payı bırakarak kıymalı harçtan irice bir parça koyun. Katlama payını harcın üzerine kapayın. Yaprağı parmak uçlarınıza doğru yuvarlayarak iri dolmalar sarın, tencereye yerleştirin.

Harç ve yapraklar tükeninceye kadar aynı işlemi tekrarlayarak bütün dolmaları sarın. Dolmaların üzerine ağırlık yapması için bir tabak kapayın, dört bardak su ve kalan salçayı gezdirin. Tuzunu ayarlayarak bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayın, yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Pişen dolmayı sıcak olarak yanında yoğurtla servis yapın. (Pestil yerine limon suyu da kullanabilirsiniz.)

EKŞİLİ KABAK DOLMASI (MALATYA)

1 kg kabak
250 gr yağlı kıyma
1 kaşık yağ
1 bardak pirinç
1 kaşık pekmez
1 kaşık erik ekşisi
Tuz

Kabakların kabuğunu hafifçe sıyırın, içini oyun, yağda kızartın. Kabakların kızardığı yağda kıymayı kavurun, pirinci de içine katarak biraz da onunla çevirin. Dolmaların içini bu harçla doldurun. Suyunu ve tuzunu ayarlayın, orta hararetteki ateşte pişirin. Piştikten sonra üzerine pekmez ve erik ekşisini dökün, birkaç dakika daha pişirerek servis yapın. Erik ekşisi yoksa nar ekşisi, o da yoksa limon suyu koyabilirsiniz.

ELMA DOLMASI (NİĞDE)

6 ekşi elma
250 gr yağlı kıyma
1 fincan pirinç
1 kaşık kişniş
2 kaşık tereyağ
1 bardak şeker ya da pekmez
Tuz

Elmaları yıkayın. Çekirdek yataklarını çıkararak dolmalık olacak biçimde oyun. Pirinci az tuzlu suda haşlayın.

Kıymayı bir tencereye koyarak bir iki dakika, hafif su salıncaya kadar çevirin. İçine haşladığınız pirinci, yıkanmış kişnişi, tuzu ilave ederek iyice yoğurun.

Hazırladığınız bu içi elmalara doldurarak bir tepsiye dizin. Üzerine iri fındık büyüklüğünde tereyağları koyun. İki fincan su katarak tepsinin kapağını kapayın. Bir iki taşım kaynatın, üzerine şekeri ya da pekmezi ilave edin. Çok hafif ateşte meyveler yumuşayıncaya kadar pişirin. Sıcak sıcak ikram edin. Aynı biçimde ayva ve erik dolması da yapabilirsiniz.

ERİK DOLMASI (KONYA)

250 gr iri siyah erik
200 gr orta yağlı kıyma
Yarım bardak pirinç
1 çay kaşığı tarçın
30-40 gr tereyağ
1 kaşık toz şeker
Tuz

Erikleri on dakika suda bekletin. İyice yıkadıktan sonra bir litre suda 15 dakika haşlayın. Haşlama suyunu saklayın. Kıymaya pirinç, tuz ve tarçın katın ve iyice yoğurun.

Erikleri bıçakla yarın, çekirdeklerini çıkarın. Kıymalı harçla doldurarak kapayın. Yayvan ve küçük bir tencereye dizin. Tereyağı küçük parçalar halinde keserek aralara koyun. Bütün malzemeyi kullandıktan sonra bir bardak erik suyu ekleyin. Kısık ateşte beş dakika kaynatın, daha sonra toz şekeri üstüne serpin. Tencerenin kapağını kapayın. Yarım saat kısık ateşte pişirin.

ET KABAĞI (KONYA)

1 et kabağı
Yarım kilo et
1 kaşık nohut
2 kaşık tereyağ
3 orta boy soğan
1 baş sarmısak
1 kaşık reyhan yaprağı
1 demet nane
1 kaşık kadife yaprağı
1 demet maydanoz
2 kaşık domates salçası
4 orta boy domates
Yarım kaşık koruk suyu
Tuz

Tencereye nohut, yağ ve parça etleri koyun. İçine soğanı doğrayın, sarmısağı ikiye üçe bölerek ilave edin. Reyhan, nane ve kadife yapraklarını, maydanozu irice doğrayarak katın. Kabakları soyun, üçgen biçiminde tencereye yerleştirin. Salça, domates, koruk suyu ve tuz ilave edin. Kısık ateşte pişirin.

ETLİ BAKLA (DENİZLİ)

Yarım kilo taze bakla
100 gr kuşbaşı et
3 kaşık katı yağ
2 baş kuru soğan
2 kaşık salça
Tuz

Baklaları temizleyin, doğrayın. Kuşbaşı eti yağ ve soğanla kavurduktan sonra baklaları koyun, biraz piştikten sonra salça, su ve tuz ilave ederek pişirin. İndireceğinize yakın tuzlayın. Yanında yoğurtla, sıcak sıcak servis yapın.

ETLİ PATLICAN TAVA (ANKARA)

1 kg koyun kuşbaşı
1 kg patlıcan
Yarım bardak sıvı yağ
3 diş sarmısak
2 domates
2 kuru soğan
4-5 sivribiber
1 tatlı kaşığı acı kırmızıbiber
Tuz

Patlıcanları temizleyin. Halka halka doğrayarak 10-15 dakika tuzlu suda bekletin. Suyunu süzerek kurulayın. Sıvı yağı tavada kızdırarak patlıcan dilimlerini kızartın.

Etleri yıkayarak süzün. Tavaya az miktarda yağ ilave edin, etleri ve sarmısağı koyun ve etler suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Sonra bir bardak su ve tuz ilavesiyle etler yumuşayana kadar pişirin.

Domates, soğan ve biberleri iri iri doğrayın. Kızarmış patlıcanları geniş bir tavaya alın. Üzerine pişen etleri, domates, biber ve soğanı koyun. Tuz ve kırmızıbiber serpin, kısık ateşte pişirin. Yemeği tahta kaşıkla bir kez harmanlayarak sıcak olarak servis yapın.

ETLİ TEVEK KÖFTESİ (Asma Yaprağı) (MALATYA)

Yarım kilo orta yağlı kıyma
1 kg asma yaprağı
2 soğan
1 kg bulgur
1 kaşık salça
1 kaşık yağ
5 bardak et suyu
Karabiber, tuz

Önce yaprakları haşlayın, süzgeçte bekletin. Genişçe bir kapta kıymayı, küçük doğradığınız soğan, bulgur, tuz, karabiber ve su ilavesiyle iyice yoğurun. Arzuya göre bu karışıma bir kaşık salça da ilave edebilirsiniz.

Hamur hazır olunca yapraklara küçük küçük koyarak sarın.

Ayrı bir kapta erittiğiniz yağ, salça ve et suyuyla köftenin sosunu hazırlayın, tuzlayın ve sarılmış köftelerin üzerine dökerek pişirin. Yoğurtla birlikte servis yapın.



ETLİ YAPRAK DOLMASI (TOKAT)

Yarım kilo salamura asma yaprağı
Yarım kilo dana kıyması
5 soğan
Yarım demet maydanoz
1 domates
Yarım bardak ince bulgur
Karabiber, tuz

Yaprakları, tuzunu atması için sıcak suda biraz beklettikten sonra yıkayın ve süzün. Soğanları ve maydanozları ince ince kıyın. Domatesi rendeleyin.

Bir kapta kıymayı soğan, domates, maydanoz, bulgur, tuz ve biberle yoğurarak dolma içini hazırlayın.

Dolmayı sarmak için yaprakların sap kısımlarını koparın. Bir yaprağı sivri ucu parmaklarınıza gelecek biçimde avcunuza yerleştirin. Geniş kenarından katlama payı bırakarak kıymalı harçtan küçük bir parça koyun. Katlama payını harcın üzerine kapayarak iki yan kenarı da içe doğru katlayın. Yaprağı parmak uçlarınıza doğru yuvarlayarak küçük dolmalar sarın, dibine çift yaprak döşediğiniz tencereye yerleştirin.

Harç tükeninceye kadar aynı işlemi tekrarlayarak bütün dolmaları sarın. Üzerlerini kalan yaprakla örtün. En üste ağırlık yapması için bir tabak kapayın. Dolmaların yüzeyine gelecek kadar su ekleyin. Tuzunu ayarlayarak bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

EV YIKAN (Yavan Dolma) (AMASYA)

1,5 bardak aşurelik yarma (buğday kırığı)
600 gr kendi yağıyla kavrulmuş dolmalık kıyma
600 gr kuru bakla
Yarım kilo çorbalık kemik
Yarım kilo sarmalık yaprak
3 soğan
3 dilim pastırma
1 demet maydanoz
2 kaşık salça
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz



Kuru baklayı akşamdan ıslatın. Kabuklarını ayıkladıktan sonra ikiye bölün. Soğanları, pastırmaları ve maydanozu küçük küçük doğrayın. Birbirine harmanlayın. İçine baklaları, kıymayı (tekrar ısıtmanıza gerek yok), yarmayı, salçayı katın, baharat ve tuzunu ayarlayın. Malzemeyi iyice harmanlayın.

Hazırladığınız bu harçtan biraz alarak yaprağın ortasına koyun. Yaprağın önce bir ucunu, sonra diğerini kapayın. En son etek kısmını kapayarak bohça biçiminde sarın (dolma gibi ince değil, kare biçiminde yapılmalı).

Tencerenin dibine çorbalık kemikleri dizin. Sardığınız dolmaları bunların üzerine ve arasına koyarak yerleştirin. Kısık ateşte yarım saat, 45 dakika kadar pişirin. Turşuyla birlikte servis yapabilirsiniz.

EZME LAHANA (RİZE)

1,5 kg karalahana
50 gr içyağı
Yarım bardak kuru fasulye
2 kaşık katı yağ
Yarım bardak mısır unu
Çeyrek kaşık kırmızı pulbiber
Tuz

Kuru fasulyeleri bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Bir tencereye koyun, tuzlayın, üzerlerini iki parmak geçecek kadar su içinde bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak ateşi kısın. Biraz yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin ve süzün.

Lahanaları yıkayarak süzün ve ince ince kıyın. Bir tencerede su kaynatarak lahanaları içine atın. On beş dakika haşlayın ve süzgece çıkarın. Altı bardak suyu bir taşım kaynatın, sıcak tutun. Mısır unu dışındaki malzemelerin hepsini bir tencerede birleştirin. Sıcak suyu üzerlerine dökün. Orta hararetteki ateşte yarım saat pişmeye bırakın.

Bu süre sonunda tenceredeki artan suyu bir kaba süzün. Kısık ateşte kepçenin ya da tahta kaşığın tersiyle vura vura lahanaları ezilmiş duruma getirin. Lahanalar iyice ezilince süzdürdüğünüz suyu yeniden yemeğe katarak karıştırın. Azar azar mısır ununu ekleyerek yedirin. Tuzunu ayarlayın. Sürekli karıştırarak 10-15 dakika pişirmeyi sürdürün.



FASULYE DİBLESİ (GİRESUN)

1 kg taze fasulye
2-3 soğan
3 domates
50 gr pirinç
150 gr yağ
Tuz

Fasulyenin kılçıklarını ayıklayarak yıkayın. Enine olarak incecik doğrayın, dibi geniş bir tencereye yerleştirin. İncecik doğradığınız soğanı, kabuklarını soyduğunuz ve fındık büyüklüğünde doğradığınız domatesi, ayıklanmış pirinci ve tuzunu koyun. Kıvam için gerekirse bir bardak su ilave edin. Tencerenin kapağını kapayın, hafif ateşte pişirin. Sonra yağı tavada kızdırarak üzerinde gezdirin.

FASULYE DİPLEMESİ (TRABZON)

1 kg ayşekadın fasulye
150 gr kıyma
2 orta boy soğan
3 kaşık katı yağ
3 domates
1 bardak pirinç
Karabiber, tuz

Fasulyelerin kılçıklarını ayıklayın dört beş tanesini bir arada tutarak çok ince kıyın, bir kenara ayırın. Soğanları çok ince doğrayarak katı yağda sarartın. Kıymayı ilave edin, suyunu çekene kadar kavurun. Kuşbaşı doğranmış domatesleri, sonra hazırladığınız fasulyeleri katın. Tahta kaşıkla iyice karıştırın. Tencerenin kapağını kapayarak orta hararetteki ateşte, fasulyeler diri bir kıvamda kalana kadar pişirin.

Fasulyeleri çukurca bir tepsiye aktarın, ortasını açın ve iyice yıkanmış pirinci yerleştirin. Tuz, biber serpin. Üç bardak sıcak su koyarak tepsinin üstünü kapayın. Pirinçler iyice pişince tepsiyi ateşten alın. Fasulye ve pilavı birbirine karıştırmamaya dikkat ederek tabaklara alın, ikram edin.

FASULYE KAVURMASI (MALATYA)

1 kg taze fasulye
150 gr kıyma
2 soğan
2 kaşık yağ
2 domates
1 yumurta
Karabiber, tuz

Fasulyeleri ayıklayarak küçük küçük doğrayın. Kaynayan tuzlu suda haşlayın, süzün ve bir kenarda bekletin.

Diğer tarafta küçük doğranmış soğanları yağda kavurun, kıymayı ve kabukları soyulmuş, fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri ilave edin. Daha sonra içine bir yumurta kırarak karıştırın. En son olarak haşlanmış fasulyeleri, tuzu ve karabiberi koyarak sıcak olarak servis yapın.

FINDIK DOLMASI (RİZE)

400 gr fındık içi
2 demet karalahana
1 çay bardağı pirinç
3 orta boy soğan
100 gr margarin
Maydanoz
2-3 kırmızı biber
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
Karabiber, tuz

Fındıkları yağsız tavada ve orta hararetteki ateşte devamlı karıştırarak kavurun. El yakmayacak kadar soğumasını bekledikten sonra elinizle ovuşturarak ince kabuklarını çıkarın. Bir avuç kadarını ayırarak kalanını bir bıçak yardımıyla irice kıyın.

Üç orta boy soğanı piyazlık doğrayın. Yüz gram margarinde soğan ve fındıkları soğan iyice yumuşayıncaya kadar kavurun. Üç kaşık maydanoz, tuz ve bir tatlı kaşığı karabiberi üzerine ekleyerek ocaktan alın. İçine bir çay bardağı sıcak su ve bir çay bardağı da yıkayıp suyunu süzdüğünüz pirinci ilave ederek karıştırın.

Karalahanaları yıkayın, kaynar suda iki dakika haşlayın. Lahananın her bir yaprağının orta damarını bir bıçak yardımıyla çıkarın, iki uzun dikdörtgen elde edin. Hazırladığınız fındıklı harcı lahana yapraklarıyla muska biçiminde sarın. Bir tencereye dizin, üzerine kırmızı biber ve ayırdığınız fındık tanelerini koyun, son olarak sıvı yağ gezdirin. İki bardak kaynamış su katarak yarım saat pişirin. Sarmısaklı yoğurtla servis yapın.

FIRIN FASULYESİ (Fırın Kurusu Fasulye) (GİRESUN)

250 gr fırın fasulyesi
Yarım bardak barbunya fasulyesi
4 kaşık mısır yarması
1 kaşık mısır unu
1 soğan
1 kaşık katı yağ
Yarım kaşık domates salçası
1 kaşık pirinç

Barbunyaları bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Barbunyaları ve mısır yarmasını ayrı ayrı tencerelere koyun, üzerine iki parmak aşacak kadar su ilave edin, tuz ekin, bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak ocağı kısın. Biraz yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin ve süzün.

Fırın fasulyesini kaynar suya atarak 15 dakika haşlayın ve bir süzgece çıkarın. Soğanı ince ince kıyın. Yağı bir tencerede kızdırın, soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak karıştırın. Fırın fasulyelerini, barbunyaları ve mısır yarmasını ilave ederek karıştırın. Pirinci, mısır ununu, suyu ve tuzu ekleyin, bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 15 dakika pişirin. Ocaktan alarak sıcak olarak servis yapın.

Fırın fasulyesini hazırlamak için taze fasulyelerin kılçıklarını alın. Yıkayarak süzün ve kurulayın. Taş fırınında ya da 150° C ısıtılmış normal fırında her iki yanını yarımşar saat pişirerek fasulyeleri kurutun. Dilediğiniz zaman kullanmak üzere saklayın.

FİRİKLİ ACUR DOLMASI (GAZİANTEP)

2 kg acur
Yarım kilo yağlı kıyma
250 gr bulgur
250 gr firik
1 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
2 baş kuru soğan
1 baş sarmısak
2 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Acurları yıkayarak başlarını kesin. Acurun acı kısmı gidene kadar oyun (oyarken dilinizi değdirerek acısına bakın). Acurların içine karabiber ve tuz karışımı sürün.

Bir leğen içine bulgur, firik, et, salça, ince doğranmış soğan, sarmısak, tuz, kırmızıbiber ve karabiber koyarak biraz yoğurun.

Hazırlanan bu harcı, acurların içine, yarısını biraz geçecek biçimde doldurun. Önceden kesilmiş acur başlarıyla doldurulmuş acurların ağzını kapayarak tencereye dizin. Dolmanın yüzüne çıkacak kadar su koyun, bir parça tuz atın ve ocağa koyun. Kaynamaya başladığında ateşi kısarak pişirin.

GABUKLU GURU (ANTALYA)

250 gr gabuklu guru
1 bardak kuru barbunya
1 kahve fincanı pilavlık bulgur
2 soğan
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 kaşık domates salçası
1 kaşık un
1 kaşık limon suyu
2-3 kırmızı kuru biber
Tuz

Gabuklu guruyla kuru barbunyayı akşamdan ayrı ayrı kaplarda tuzlu, bol suda bekletin, şişsinler. Şişmiş gabuklu guruyla kuru barbunyayı ayrı ayrı tencerelerde yarı pişecek derecede haşlayın. Esmerleşen sularını dökün, temiz su içinde bekletin.

Soğanları rendeleyin, orta hararetteki ateşte zeytinyağında karıştırarak sararın-

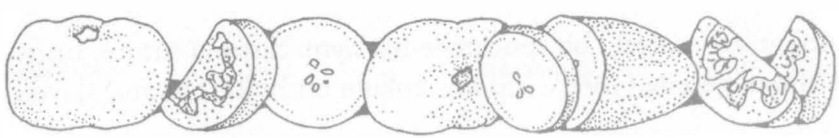
caya kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara bir bardak suda sulandırılmış salçayı katın. Karıştırarak birkaç dakika daha pişirmeyi sürdürün, sonra tencereye bir bardak suda sulandırılmış un ilave edin. Bir taşım kaynatarak gabuklu guruyu barbunyayı, limon suyunu, tuzu, ufalanmış kırmızı kuru biberleri ekleyin. Bütün malzemenin üstünü bir parmak geçecek kadar su koyun. Tencerenin kapağını kapayarak pişmeye bırakın. Yaklaşık 15-20 dakika kaynattıktan sonra ocağı kısın.

Fasulyelerin pişmesine yakın bulgurları katın. Yemek kıvamını bulduğunda ocağı kapayın. Gabuklu guruyu servis tabağına aktararak ılık olarak sofraya getirin.

GALİYE (GÜMÜŞHANE)

Yarım lahana
1 bardak bulgur
2 soğan
2 kaşık yağ
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 kaşık salça
Tuz

Lahanayı incecik kıyın. Bir tencerede soğanı yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Kıyılmış lahanayı tuzlayın, kırmızıbiber ve salçayı ekleyin, soğan ve bulgurla birlikte koyulaşıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



ÇELELLİ KEBABI (MALATYA)

Yarım kilo nohut iriliğinde doğranmış yağsız kuşbaşı et
4 patlıcan
4 domates
4 biber
2 kaşık yemeklik tuzlu yağ
1 kaşık tereyağ
Tuz

Patlıcanları ateşte közleyin, kabuklarını soyarak küçük küçük doğrayın. Domatesleri, biberleri de aynı biçimde küçük küçük doğrayın.

Etleri bir tencerede suyunu iyice çekene kadar pişirin. Sonra bir kaşık yağ ilave edin, pembeleşinceye kadar kızartın. Biberleri kızartın. Kabukları çıkarılmış ve küçük küçük doğranmış domatesleri ilave ederek karıştırın. Domatesler suyunu çekince yemeği ocaktan alın.

En son içine doğranmış patlıcanları ve tuzunu koyarak karıştırın. Hazırladığınız yemeği servis tabağına alın. Üzerine eritilmiş tuzlu tereyağ dökerek sıcak olarak servis yapın.

HEDİK (YOZGAT)

1 kg buğday
250 gr nohut
Yarım kilo kuru fasulye
250 gr kavrulmuş çetene
Tuz ya da şeker

Buğday, nohut ve fasulyeyi bir tencerede haşlayın. Suyunu süzün. Tuz ya da şeker atın. Kavrulmuş çetene (yöreye has hoş kokulu bir bitki tohumu) ilave ederek ikram edin.

HIRÇİKLİ LAHANA KÖFTESİ (MALATYA)

1 küçük lahana
Yarım kilo yarma
1 kaşık kef
1 tatlı kaşığı erik ekşisi
Yarım kilo yoğurt
1 kaşık un
2 kaşık tereyağ
2 soğan

Önce lahanayı haşlayarak üç santim eninde şeritler halinde kesin. Yarmayı, tuz ve su ilavesiyle yoğurun. Kestiğiniz lahana şeritlerinin içine azar azar koyun, kenarları kıvrılmadan bir iki kere dolayarak sarın. Tencerenin içine sırayla dizin. Harç artacak olursa küçük küçük sıkarak lahana köftelerinin üzerine dizin. Daha sonra kef ve erik ekşisini sulandırarak üzerlerine dökün. Köftelerin açılmaması için üzerine bir tabak kapayın.

Diğer tarafta kaynattığınız suyu tabağın üzerinden dökerek köfteyi pişmeye bırakın. Yoğurdu bir kaşık unla iyice çırpın, pişen köftenin üzerine yavaş yavaş kesilmeden yedirerek dökün.

Kare kare doğradığınız, tereyağda kavurduğunuz soğanlara köftenin suyundan azar azar alarak karıştırın. Köfteleri bir tepsiye boşaltın, üzerini sulandırılmış soğanla süsleyerek servis yapın.

ISPANAK KAVURMASI (UŞAK)

1 kg ıspanak
1 kahve fincanı bulgur
2 soğan
3 kaşık yağ
Tuz

Soğanı yağda kavurun. Ispanağı kıyın, yıkadıktan sonra tencereye ilave edin, içine biraz bulgur katın, tuzlayarak pişirin.

İLİBADA DOLMASI (AFYONKARAHİSAR)

1,5 kg labada
Birer bardak düğü ve göce
Yarım bardak sıvı yağ
2 orta boy soğan
2 kaşık un
Birer tatlı kaşığı kuru nane, kırmızıbiber
1 kaşık salça
2 kaşık süzme yoğurt
2-3 diş sarmısak
Tuz

Düğüyü çekilmiş göceyle karıştırın. Yarım bardak sıvı yağın birazını tencereye koyun, ince doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Düğü ve göce karışımını ile unu ekleyin ve az suyla pişirin. Tuz, kuru nane ve kırmızıbiber ilave edin.

Labadayı hafif haşlayın. Hazırladığınız harcı, labadayla muska biçiminde sarın, tencereye dizin ve üzerine su ilave ederek pişirin. Tavada kızdırdığınız yağa salça, nane ve kırmızıbiber katın. Pişen dolmanın üzerine önce sarmısaklı yoğurt, sonra hazırladığınız bu sosu dökerek servis edin.

İMAMBAYILDI (İSTANBUL)

6 patlıcan
3 kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
3 iri domates
4-5 diş sarmısak
1 demet maydanoz
1 kaşık şeker
Yarım limon suyu
Tuz

Patlıcanları alacalı soyun, bolca tuzlayarak yarım saat dinlendirin, sonra iyice yıkayın ve bir tencereye dizin. Soğanı ince doğrayarak yağda hafifçe öldürün. Kabuğu soyulmuş, küçük doğranmış domates, sarmısak ve kıyılmış maydanozu soğanla karıştırarak ortası kesilmiş patlıcanların içine doldurun.

Patlıcanların üzerlerine birer dilim domates yerleştirin, tuz, şeker, limon suyu ve yeteri kadar su koyun, tencerenin kapağı kapalı olarak yüksek ateşte pişirin. Kapağını açarak fırında hafifçe üzerini kızartın. Soğuduktan sonra servis edin.

KABAK EKŞİSİ (MALATYA)

6 kabak
100 gr kıyma
6 biber
1 bardak sıvı yağ
1 kaşık margarin
1 soğan
1 kaşık salça
2 kaşık pirinç
1 tatlı kaşığı pekmez
1 tatlı kaşığı erik ekşisi
1 dal maydanoz
Karabiber, tuz

Kabak ve biberlerin içini çıkarın. Sıvı yağda kızartın. Margarini bir tavaya alarak eritin, yemeklik doğradığınız soğan ve kıymayı kavurun. Salça ve yıkanmış pirinci de koyun, kavurmaya devam edin. Hazırladığınız bu harcı bir tencerede kaynatın. İçine bir tatlı kaşığı pekmez ve bir tatlı kaşığı erik ekşisi ilave edin. Bir tutam karabiber, tuz ve kıyılmış maydanoz ekleyin. Kaynatmaya devam edin. Hazırladığınız harcı, kızarmış kabak ve biberlerin içine doldurun. Kalan salça ve suyu karıştırarak yemeğin üzerine dökün, 10-15 dakika pişirin.

KABAK KAVURMASI (MALATYA)

1 kg kabak
2 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
2 domates ya da 2 kaşık salça
10'ar sap nane ve dereotu
Tuz

Kabakları yıkayın, kabuklarını soyun. Küçük kare biçiminde doğrayın. Küçük doğradığınız soğanları zeytinyağında hafif sarartın. Kabuklarını soyduğunuz ve doğradığınız domatesleri ilave edin. Kabaklarla birlikte karıştırın, tuzlayın, hafif ateşte susuz ya da çok az suyla iyice yağında kalana kadar pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine taze nane ve dereotu serpin, soğuk servis yapın.

KABAK MİLLESİ (SİNOP)

2 kg kestane kabağı ya da balkabağı
1,5 kg un
Tereyağ
Yarım kilo ceviz
Yarım kilo zeytinyağı
250 gr şeker
Tuz

Kabağın kabuklarını soyarak rendeleyin. Bir parça tereyağla tencerede kavurun, indirdikten sonra içine dövülmüş ceviz ve toz şeker ilave edin.

Makarna hamurundan biraz daha yumuşak bir hamur yoğurun. Ufak bir portakal büyüklüğünde bezelere ayırın, hamur tahtasında 30-35 santim çapında su böreği hamuru kalınlığında açın.

Hazırladığınız harcı açtığınız hamurun yarısına döşeyin, diğer yarısını puf böreği gibi üzerine kapayın. Sonra diğer tarafını kızartın. Üste gelen kızarmış tarafı bir tavuk kanadıyla yağlayın, alt tarafı da kızarınca tepsiye alın ve o kısmı da yağlayın. Bütün hamuru bu biçimde hazırladıktan sonra keserek servis yapın.

KABAK YAHNİSİ (ERZİNCAN)

Yarım kilo taze kabak
150 gr kuşbaşı et
3 kaşık katı yağ
1 soğan
2 kaşık salça
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Bir tencerenin içinde eti yağda kızartın. Soğan, salça, tuz ve kırmızıbiber katarak karıştırın. Sonra doğradığınız kabağı bunun içine dökün, az miktar su ilave ederek pişirin.

KABAKLAMA (TRABZON)

6 kabak
250 gr kuşbaşı kuzu eti
1 bardak nohut
2 soğan
5 diş sarmısak
1 kaşık domates salçası
1 çay kaşığı limon tuzu
1 kaşık katı yağ ya da ayçiçek yağı
1 kaşık kuru nane
Tuz

Nohutları bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Soğan ve sarmısağı ince ince kıyın. Kabakları, kabuklarını soyarak iki santimlik küpler biçiminde doğrayın.

Eti ve nohutu iki bardak suyla birlikte tencereye koyun. Tuz katarak bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak ateşi kısın. Her ikisi de yumuşayıncaya kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Soğan ve sarmısakları katarak karıştırın. Bir taşım kaynayınca salçayı, limon tuzunu ve tuzu ekleyin. Kabakları ilave edin, tencerenin kapağını kapayarak kabaklar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dakika daha pişirin. Ocaktan alın. Yağı bir tavada naneyle birlikte kızdırın. Yemeğin üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

KALAÇOŞ (GÜMÜŞHANE)

50 gr kıyma
300 gr yeşil mercimek
1 tandır ekmeği
100 gr kurut
3 kaşık katı yağ

Mercimeği kıymayla birlikte pişirin. Bir sahana tandır ekmeğini doğrayın, üzerine pişirdiğiniz mercimeği dökün. Mercimeğin üzerine önceden iyici ezmiş olduğunuz kurutu (kurutulmuş toz halinde yoğurt) koyun ve yetecek miktarda erimiş yağ serpin. Sofraya sıcak sıcak getirin.

Kurut yerine yoğurt, tandır ekmeği yerine esmer köy ekmeği kullanabilirsiniz.

KARA KATMA (DENİZLİ)

1 kg patlıcan
1 bardak bulgur
3 kaşık katı yağ
3 soğan
3 domates ya da 3 kaşık salça
Tuz

Patlıcanları soyarak doğrayın. Bir tencerede yağla soğanı kavurun, domates ilave ederek tekrar kavurun, üzerine de doğradığınız patlıcanları koyun. Tuz ve az su ilavesiyle kaynatın. Biraz kaynadıktan sonra su ve biraz bulgur ilave edin. Bir iki taşım daha kaynatın ve ocaktan indirin.

KARALAHANA DİPLESİ (GİRESUN)

Yarım kilo karalahana
2 bardak pirinç
4 soğan
2 kaşık katı yağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

Lahanaları iyice yıkayın ve kadayıf gibi çok ince kıyın. Tuzla ovarak acı suyunu çıkarın, yıkayın ve süzün. Bir tencerenin içine bir kat lahana, bir kat pirinç ve çok ince doğranmış soğanı döşeyin, kat kat aynı işlemi yaparak tencereyi doldurun. En üste karalahana gelecek biçimde dizin.

Tencerede yerleştirme işi bitince içine iki bardak sıcak su dökün. Tuzlayın, bir tatlı kaşığı toz şeker atın, tencerenin kapağını iyice kapayarak, orta hararetli bir ateş üzerinde yarım saat pişirin. Yarım saat sonra kapağı açın, lahana ve pirinçlerin pişip pişmediğini kontrol edin.

Ayrı bir tavada kızdırdığınız yağı diplemenin üzerine dökerek tekrar karıştırın. Arzuya göre kızdırdığınız yağa acı biber de katabilirsiniz. Sıcak sıcak ikram edin. Et suyu ya da kemik suyu kullanırsanız daha da lezzetli olur.

KARALAHANA DOLMASI (ARTVİN)

2 demet karalahana
600 gr kemiksiz kuzu eti
2 soğan
100 gr pirinç
1 kaşık kuru nane
Çeyrek bardak sıvı yağ
Yarım demet maydanoz
60 gr tereyağ
1 kaşık salça
Karabiber, tuz

Karalahanaları yıkayın. Kaynayan suya atın. Beş dakika haşlayarak süzün. Soğanı kıyın. Mutfak robotunun bıçak ucuyla eti kıyın.

Çukur bir kapta kıyılmış et, soğan, pirinç tuz, karabiber, nane ve sıvı yağı karıştırın. Maydanozu ekleyin. Yarım çay bardağı suyla yoğurun.

Karalahanaların damarlarını keserek çıkarın. Yapraklar iriyse bir yapraktan iki ya da dört dolma çıkacak biçimde sarın. Tereyağı salçayla eriterek üstüne dökün ve orta hararetteki ateşte bir buçuk bardak suyla pişirin. Suyunu tamamen çekince servis yapın.

KARIŞIK OT KAVURMASI (AYDIN)

Yarım kilo karışık kavurmalık ot (dalgan, arapsaçı, ebegümeci, ıspanak, soğan)
1 çay kaşığı zeytinyağı
1,5 çay kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Kavurmalık karışık otları ayıklayarak yıkayın. İnce ince kıyın, süzgüde süzülmeye bırakın. Kavurma tenceresine zeytinyağını koyun, orta ateşte yakmadan kızdırın. Kıyılmış karışık otları ve bir kahve fincanı su katın. Otları karıştırarak, saldıkları suyu çektirene kadar kavurun. Tuzu, karabiberi, kırmızı pulbiberi ekleyin. Bir karıştırmadan sonra ocağı kapayın. Kavrulmuş otları servis tabağına alın, sıcak olarak sofraya getirin.

KAPUSKA (TİRE - İZMİR)

1 lahana
300 gr kıyma
2 soğan
1 kaşık tereyağ
2 kaşık salça
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz

Beyaz lahanayı ince kıyın. Diğer tarafta kıymayı tereyağ ve soğanla kavurun, salça, tuz ve pulbiber ilave ettikten sonra üzerine kıyılmış lahanaları koyun. Tencerenin kapağını lahanalar suyunu salıncaya kadar kapalı tutun. Sonra su ilave ederek pişmeye bırakın. Arzuya göre biraz pirinç ilave edebilirsiniz.

KAZAN KEBABI (GAZİANTEP)

6 kemer patlıcanı
Yarım kilo az yağlı kıyma
4 yeşil dolmalık biber
2 soğan
4 domates
Yarım çay kaşığı yenibahar
Yarım kaşık biber salçası
Yarım kaşık domates salçası
2 kaşık zeytinyağı
Karabiber, tuz

Patlıcanları alacalı soyarak enlemesine ikiye ya da üçe bölün. Her bir parçayı tam koparmadan iki ya da üç dilime ayırın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin. Soğanlarla birlikte ince kıyın. Domatesleri küçük küp biçiminde doğrayın.

Kıymayı bir kaba koyun, soğan, bir yeşil biber, tuz, karabiber, yenibahar ve salçaların yarısıyla yoğurarak bir harç hazırlayın. Bu harcı avcunuzun içinde yuvarlayarak patlıcanların yardığınız kısımlarına doldurun.

Patlıcanları bir tencereye dizin. Üzerine domatesleri ve kalan biberleri yayın. Üç bardak su, salçaları ve tuzu ekleyin, zeytinyağını gezdirerek bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 35 dakika pişirin. Pişen yemeği ocaktan alın, sıcak olarak servis yapın.

KELEM GIYDISI (Kelem Aşı) (ANKARA)

Çeyrek orta boy beyaz lahana
200 gr kıyma
Yarım bardak pirinç
2 orta boy kuru soğan
2 kaşık yağ
2 orta boy domates
4-5 çarliston biberi
1 tatlı kaşığı kuru nane
Karabiber, tuz

Lahanayı ve soğanı ince ince kıyın. Soğanı yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Kıyılmış lahanayı, kıymayı, domatesi ve biberi soğanlara katarak karıştırın. Su, tuz, kuru nane, karabiber ve pirinci de ilave edin, pişirin.

KEREVİZ YEMEĞİ (BURSA)

1 kg kereviz
250 gr kuşbaşı et
1 limon
2 yumurta
Tuz



Kerevizin kökünü patates gibi ayıklayarak soyun, doğrayın ve yıkayın. Tuzladıktan sonra kuşbaşı etle pişirin. Arzuya göre pişirdikten sonra limon ve yumurtayla terbiye edebilirsiniz.

Terbiye için bir ya da iki yumurtayı çukur bir kaba kırın, üzerine bir limon sıkın ve birlikte çırpın. Pişen yemeğin sıcak suyuyla da karıştırdıktan sonra tekrar yemeğe ilave edin.

KESTANELİ LAHANA SARMA (BURSA)

1 büyük lahana
Yarım kilo kestane
450 gr pirinç
4 soğan
250 gr sıvı yağ
20 gr kuşüzümü
40 gr dolmalık fıstık
2 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 kaşık toz şeker
Tuz

Lahananın kök kısmını bıçakla oyarak çıkarın. Yaprakları tek tek ayırarak yıkayın. Kaynamakta olan suya atın, iki dakika tutup çıkarın ve süzülmeye bırakın.

Kestanelerin üzerini bıçakla çizin, bir saat suda bekletin. Elektrikli ocakta ya da fırında kebap yapın, kabuklarını soyun. Her kestaneyi üçe bölün.

Soğanları kıyın. Tencereye yağı koyun. Soğanları ekleyerek rengi pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra pirinci ilave edin ve onu da üç dört dakika kavurarak içine üzümleri ve kestaneleri katın. Fıstıkları teflon tavada yağsız olarak kavurduktan sonra bir bardak sıcak suyla birlikte pirinçli harca katarak pişirin, demlenmeye bırakın. Demlenen harca yenibahar, tarçın, tuz ve toz şekeri ekleyin.

Hafifçe haşlamış olduğunuz lahana yapraklarının ortasındaki kalın damarlı kısmı bıçakla keserek çıkarın. Büyüklüğüne göre yaprakları bir tatlı tabağı boyutunda ikiye ya da dörde bölün. Her yaprağın ortasına, içinde iki üç parça kestane olacak biçimde harç koyarak sarın. İki bardak sıcak suyla kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Soğuyunca, servis tabağına dizin.

KIRMIZI BİBERLİ BÖRÜLCE (AYVALIK - BALIKESİR)

Yarım kilo börülce
2 kırmızı biber
1 soğan
Yarım bardak zeytinyağı
2 domates
6 diş sarmısak
1 bardak yoğurt
Tuz

Börülceleri ayıklayın. Yarım bardak zeytinyağında rendelenmiş soğanı öldürün. Börülceyi, küp doğranmış domates ve biberleri bir tencereye alın. Bir bardak su ilave edin, tuzunu atın. Kuvvetli ateşte iyice pişirin. Ocaktan indirin, ince kıyılmış sarmısakları ve soğanları ilave edin. Yoğurtla birlikte soğuk olarak servis yapın.

KIŞ KABAĞI DOLMASI (ANTALYA)

1 kg soyulmuş balkabağı
Yarım kilo kuzu kıyması
3 kaşık pirinç
1 tutam ince kıyılmış taze nane
1 büyük soğan
4 çay kaşığı kırmızıbiber
1 kaşık salça
2 kaşık tereyağ
1 tutam ince kıyılmış maydanoz
Tuz

Balkabağını dilim dilim kesin. Çekirdeklerini temizleyin. Daha sonra dilimleri ortadan ikiye ayırın. Üzerindeki etli kısmın yarısını zarar vermeden kabaktan sıyırın. Dilimlerin içini, bir kaşığı döndürerek yan yana yuvarlaklar halinde oyun.

Pirinci yıkayın, yağlı kuzu kıyması, ince kıyılmış nane, rendelenmiş soğan, tuz, biber ve salçanın yarısıyla karıştırın. Kabakların içindeki oyuklara doldurun. Üzerine kabaklardan ayırdığınız parçaları kapayın.

Tereyağ, salça, tuz ve biberi bir tencereye alın. İki dakika karıştırarak koyu bir sos elde edin. Bir bardak su ilave ederek bir taşım kaynatın. Kabakları bir tencereye koyun. Hazırladığınız sosu üzerine dökün. Yumuşayana kadar pişirin. Servis tabağına alın, maydanozla süsleyerek servis yapın.

KIŞLIK DOLMA (BATMAN)

10 patlıcan
Yarım kilo kuzu eti
4 bardak et suyu
6 kaşık pirinç
10 kuru biber
2 sivribiber
2 soğan
1 demet maydanoz
Yarım bardak ayçiçek yağı
2 kaşık domates salçası
2 kaşık sumak
3 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz



Patlıcanlarla biberleri yıkayarak süzün. Tencerede su kaynatın, kuru biberleri içine atın ve yaklaşık 10-15 dakika biberler yumuşayıncaya kadar haşlayın. Süzdürerek sudan alın, ipinden çıkarın. Sivribiberlerin saplarıyla tohumunu temizleyin. Biber, soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Pirinci yıkayarak süzün.

Bir kapta eti, pirinç, soğan, maydanoz, biber, yağ, salça, sumak, tuz, karabiber ve kırmızı pulbiberle karıştırın. Yumuşatılmış patlıcan ve biberleri bu harçla doldurun, ağızlarını içeri doğru bükerek kapayın. Gerekiyorsa açılmamaları için bir kürdanla tutturun.

Tencereye dizin. Dolmaların üzerine et suyunu gezdirin. Bir taşım kaynatarak ocağı kısın. Tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık yarım saat pişmeye bırakın. Ateşten alın, sıcak olarak servis yapın.

KIYMALI ETLİ KARALAHANA YIĞMASI (TRABZON)

Yarım kilo karalahana
100 gr kıyma
2-3 soğan
3 kaşık katı yağ
2 kaşık salça ya da 2 domates
4 sivribiber
2 çay bardağı beyaz fasulye
1 çay bardağı pirinç
Tuz

Taze karalahananın saplarını birbirine yakın olarak demet yapın, ince doğrayın. İçine tuz atılmış kaynar suda 15-20 dakika haşlayın, suyunu süzün.

Ayrı bir tencerede iki-üç baş doğranmış soğanı yağla kavurun, bir miktar kıyma katarak tekrar kavurun, pirinci de ilave ederek kavurmaya devam edin. Salça ya da domates ve sivribiber katın. Haşladığınız lahanaları ilave edin, yarı pişince beyaz fasulyeyi ekleyin. Yavaş yavaş kaynatın, bir iki kepçe su kalana kadar suyunu çektirin.

KÖY AZIĞI (ÇANAKKALE)

Bir büyük soğanı ince doğrayarak bir kaşık yağla tencerede sarartın. Üstüne 150 gram kıyma, ince doğranmış iki domates ekleyerek salça kıvamına gelinceye kadar kavurun. Bu karışımı tencereden alarak ayrı bir yere koyun.

Bir tencerede yarım kilo tel şehriyeyi, iki kaşık yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymalı karışımı tencereye aktararak üstüne dolmalık biberi doğrayın. İki bardağa yakın su katarak orta sıcaklıkta pişirin. Servis yaparken üstüne maydanoz serpin.

KURŞUN AŞI (KAYSERİ)

Yarım bardak nohut
Yarım bardak mercimek
2 bardak ince bulgur
250 gr kuşbaşı yağsız dana eti
1 soğan
1 yumurta
Yarım bardak un
2 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
1,5 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 kaşık kuru nane
Tuz

Nohut ve mercimeği bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) ayrı ayrı kaplarda bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Soğanı ince ince kıyın.

Bulguru bir kaba koyun, bir bardak ılık suyla on dakika ıslatın. İçine yumurtayı, unu ve tuzu katın, yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Fındık büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük köfteler yapın.

Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca etleri ve soğanları, etler verdikleri suyu çekinceye kadar kavurun. Salça ve biberi katarak karıştırın. Nohut, mercimek ve su ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın, ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Hazırladığınız köfteleri de ilave edin. On dakika daha pişirerek tencereyi ateşten alın. Sıcak olarak kuru naneyle servis yapın.

KURU PATLICAN DOLMASI - 1 (ANTAKYA - HATAY)

20 kuru patlıcan
5 diş sarımsak
1 kaşık nane
1 limon suyu

Harcı için:
300 gr kıyma
1 bardak pirinç
1 bardak haşlanmış nohut
1 kaşık yağ
2 kuru soğan
2 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Kuru patlıcanları yıkayın ve ılık suyun içinde tozu gidinceye kadar bekletin. Suyunu süzerek haşlayın. Haşlanmış nohutu da ilave ederek dolma harcını hazırlayın.

Patlıcanların içini biraz eksik kalacak biçimde doldurun. Tencereye üstünü kapayacak kadar su koyun. Sarmısak, limon suyu ve nane ilave ederek pişirin.



KURU PATLICAN DOLMASI - 2 (GAZİANTEP)

26 kuru patlıcan
2 limon
1 kaşık kuru nane
1 tatlı kaşığı pulbiber
4 diş sarmısak

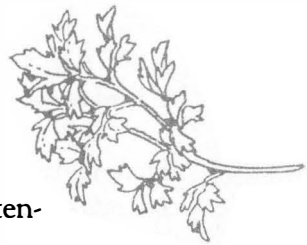
Harcı için:
Yarım kilo yağlı kuzu kıyması
1 bardak pirinç
75 gr bulgur
1 bardak haşlanmış nohut
Yarım demet maydanoz
2 kuru soğan
2 çay kaşığı nar ekşisi
2 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Patlıcanları bol suyla yıkayın. Sonra bir buçuk litre suda 20 dakika haşlayarak suyunu süzün.

Pirinci ve bulguru ayıklayarak yıkayın. Maydanozu kıyın, soğanı rendeleyin. Bunları, nohut, nar ekşisi, salça, tuz ve karabiberle birlikte kıymaya katın, yoğurun.

Hazırladığınız harcı patlıcanlara doldurun ve tencereye yan yana dizin. Üzerine bir bardak su koyarak 40 dakika pişirin ve ocaktan indirin. Ayrı bir kâsede iki limonun suyuna kuru nane, pulbiber ve ezilmiş sarmısakları katın. Masaya bu karışımı da getirin. Dolmaları tabaklara pay ettikten sonra üzerlerine birer kaşık sos dökün.

LOLAZ DÜĞÜMÜ (ŞANLIURFA)

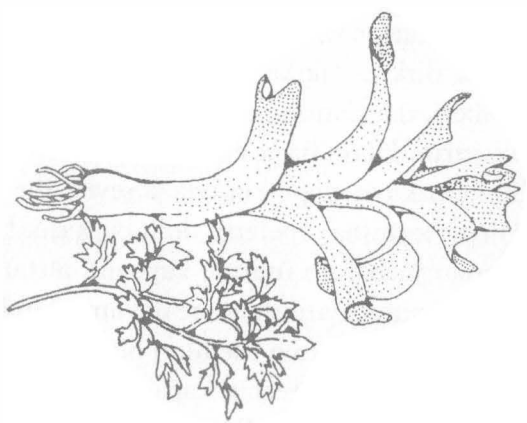


2 bardak lolaz (börülce)
6 taze soğan
1 demet maydanoz
4 lavaş ekmeği
1 limon
Tuz

Lolazları ayıkladıktan sonra yıkayın. Beş bardak suyla birlikte tencereye aktarın. Lolazlar yumuşayana kadar haşlayın.

Soğan ve maydanozu temizleyin, yıkadıktan sonra ince doğrayın. Haşladığınız lolazlarla karıştırın. Tuzunu ayarlayın.

Lavaş ekmeklerinin içine koyun. Üzerine limon suyu serpin. Ekmeğe sardıktan sonra servis yapın.



LORLU PAZI SARMA (BAYBURT)

40-45 pazı yaprağı
2 bardak süt
2 kaşık tereyağ
Yarım limon

Harç malzemeleri:
2 bardak ince bulgur
2 soğan
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 kaşık salça
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
1 çay bardağı maydanoz
2 bardak lor peyniri
Tuz

Pazı yapraklarının saplarını ve ortasındaki sert damarlarını kesin. Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda parti parti 10-20 saniye haşlayarak soğuk sudan geçirin.

Bulguru çukur bir kaba koyun. Üzerine bir buçuk bardak tuzlu sıcak su dökün. Şişerek suyunu çekmesini bekleyin. Diş diş doğranmış soğanları tenceredeki kızgın zeytinyağında karıştırarak sararıncaya kadar altı yedi dakika kavurun. Üzerine sulandırılmış salçayı dökün. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra tencereye bulguru, tuzu, kırmızı pulbiberi, maydanozu katarak ocağı kapayın. Ilımış bulgura lor peynirini ekleyerek karıştırın. Harcı hazır edin.

Güveç kabının dibini yırtık pazı yapraklarıyla döşeyin. Bir pazı yaprağını düz bir zemine koyun. Yaprağın alt kısmına tepeleme dolu bir kaşık harç koyarak boru biçimi verin. Yaprağın yanlarını harcın üzerine kapayın, alttan başlayarak rulo yapın. Ruloyu güveç kabına koyun. Aynı işlemlere devam ederek sarmaları güveç kabına yan yana ve kat kat döşeyin. Sarma işlemleri bitince sütü gezdirin. Üzerlerini haşlanmış pazı yapraklarıyla örtün. Güvecin kapağını kapayarak, önceden 200° C ısıttığınız fırına verin, yaklaşık 40-50 dakika pişirin. Sarmaları servis tabağına çıkarın. Üzerlerine limon sıkarak kızgın tereyağ gezdirin. Sıcak sıcak servis yapın.

MANCAR (ZONGULDAK)

1 karalahana
300 gr kıyma
1 çay bardağı bulgur
2 soğan
2 kaşık katı yağ
1 kaşık salça
Kırmızı biber
Tuz

Karalahana yapraklarını yıkayarak temizleyin, irice doğrayın. Az tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzerek soğuttuktan sonra yaprakları birbirinden ayırın.

Bir tencereye kıyma, doğranmış soğan, katı yağ koyarak hafif ateşte kavurun. Sulandırılmış bir kaşık salçayı, bulguru, kırmızı biber, tuz ve iki bardak su ilavesiyle bulgur pişene kadar kaynatın.

Bir tepsiye bir kat lahana yaprağı, üzerine bir iki kaşık kavurduğunuz kıymadan, sonra tekrar karalahana yaprakları olmak üzere elinizdeki malzeme bitene kadar döşeyin. Hepsini bıçakla kare ya da baklava biçiminde keserek üzerine bir iki bardak daha su ilave edin. Yapraklar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin, keserek sıcak servis yapın.

MAYDANOZ MUSAKKA (AFYONKARAHİSAR)

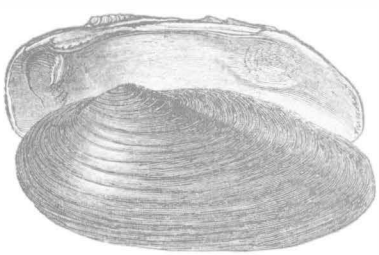
6-7 kaşık haşlanmış nohut
250 gr kıyma
Yarım kilo maydanoz
3-4 kaşık yağ
1 orta boy soğan
1 kaşık salça
Tuz

Maydanozları ayıklayın, iyice yıkadıktan sonra irice kıyarak bir tencereye koyun. Üzerine haşlanmış ve kabukları soyulmuş nohutu yayın. Ayrı bir tencerede kıymayı, yağ ve soğan ilavesiyle kavurun. Hazırladığınız maydanoz nohut karışımını yayarak ekleyin. Sulandırılmış salça ve yeterince su katarak pişmeye bırakın.

MİDYELİ LAHANA BÖREĞİ (AYDIN)

1 beyaz lahana
40 midye
1 kaşık kuşüzümü
1 kaşık çamfıstığı
2 kuru soğan
1 bardak pirinç
Yarım bardak zeytinyağı
Tuz

Haşlanmış lahana yapraklarının yarısını yağlanmış fırın tepsisine yufka gibi dizin. Üstüne lapa kıvamında bırakmış olduğunuz iç pilavı yayın, tekrar lahana yapraklarını dizin. Börek gibi fırında pişirin.



PARÇA ETLİ LAHANA SARMASI (TRABZON)

1,5 kg karalahana
Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti
1 soğan
1 kaşık içyağı
1 bardak mısır yarması
1 kaşık katı yağ
Sıvı yağ
1,5 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Soğanı ve içyağı ince ince kıyın. Bir kapta soğan, mısır yarması, içyağı, yağ, tuz ve biberleri karıştırın. Etleri ekleyin, hepsinin birbirine iyice karışmasını sağlayın.

Lahana yapraklarının saplarını kesip atın. Yaprakları desteler halinde kaynar suda birkaç dakika haşlayarak süzün. Yaprakların sap kısımlarını tencerenin dibine dizin. Dolmayı hazırlamak için bir yaprağı sivri ucu parmaklarınıza gelecek biçimde avcunuza yerleştirin. Geniş kenarından katlama payı bırakarak kıymalı harçtan bir parça koyun. Katlama payını harcın üzerine kapayın, yaprağı parmak

uçlarınıza doğru yuvarlayarak küçük dolmalar sararak tencereye döşeyin. Harç tükeninceye kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Dolmaların üzerlerine ağırlık yapması için bir tabak kapayın. Yüzeyini örtecek kadar su ekleyin, tuzunu ayarlayarak bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 45 dakika pişirin. Ocaktan indirerek üzerine sıvı yağ gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

PAT KÖFTE (MALATYA)

1 kg asma yaprağı
Yarım kilo kıyma
1 kg baş bulgur
1 soğan
1 kaşık yağ
1 limon
Karabiber, tuz

Yaprakları tuzlu suda haşlayın. Diğer tarafta bir tencereye bir soğan doğrayın, yağda kavurun, içine kıyma ve bulgur ilave edin. Bulgur iyice pişmeden biraz dirice kalacak biçimde bırakın.

Bunun içine karabiber ilave ederek zeytinyağlı dolma gibi biraz dolgun sarın. Bir tencereye muntazam dizin. Bir bardak su ve tuz ilavesiyle pişirin. Pişerken bir limon sıkın. Sıcak servis yapın.

PATATES PAÇASI (KASTAMONU)

Yarım kilo patates
1 kaşık buğday nişastası
2 yumurta
3 diş sarmısak
1 kâse yoğurt
1 kaşık tereyağ
1 kaşık salça
Tuz

Yarım kilo patatesi haşlayın. Her birini rendeleyerek derin bir tencereye koyun.

Başka bir kabın içinde bir kaşık buğday nişastasını, bir çay bardağı suyla ezin. İki yumurtayı çırpın. Üç diş sarmısağı dövün. Bu karışımı bir kâse yoğurtla karıştırın, tuz ilave edin. Patateslerin üzerine dökün, ocakta bütün malzemeleri birbirine iyice yedirene kadar pişirin. Bir kaşık tereyağ eriterek salçayla karıştırın. Daha sonra ocaktan aldığınız patateslerin üzerine bu sostan dökün.

PATATES ŞİLESİ (ERZURUM)

7 patates
250 gr kuşbaşı kuzu eti
1 bardak iri bulgur
1 soğan
1 kaşık katı yağ
2 kaşık domates salçası
Çeyrek kaşık kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Patatesleri soyarak iki üç santim iriliğinde küpler biçiminde doğrayın. Soğanları ince ince kıyın. Bulguru yıkayarak süzün. Eti, üzerini iki parmak aşacak ölçüde suyla birlikte tencerede bir taşım kaynatın, köpüğünü alın. Tencerenin kapağını kapayın, ateşi kısın, etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Süzdürerek sudan alın.

Yağı başka bir tencerede kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak karıştırın. Ardından etleri de ekleyin, yaklaşık on dakika soğanlarla birlikte orta hararetteki ateşte kavurarak beş bardak su ve patatesleri katın. Bir taşım kaynatın, tuzunu ayarlayın, bulguru salın. Karıştırmadan tencerenin kapağını kapayın, ateşi kısarak 20-25 dakika pişirin. Karabiber ve pulbiber serperek servis yapın.

PATLICAN BÖREĞİ (Badılcan Böreği) (AFYONKARAHİSAR)

6 patlıcan
Yarım kilo dana kıyma
1 bardak sıvı yağ
Yarım demet maydanoz
1 yumurta
2 domates
Yeşil biber
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Patlıcanları boyuna alacalı soyun. Bıçakla birkaç yerinden delerek bütün olarak kızartın.

Diğer tarafta kıymayı, maydanoz, yumurta, karabiber, kırmızıbiber ve tuzla karıştırarak harcı hazırlayın.

Kızaran patlıcanları bıçakla ufak ufak kıyın. İçine bir domatesi küçük küçük doğrayın ve hazırladığınız harcın yarısını ilave ederek iyice karıştırın. Kenarı yüksek bir tepsiye, hazırladığınız patlıcanlı karışımı yayın. Üzerine kalan kıymalı harcı ilave edin ve üzerini halka biçiminde dilimlenmiş domates ve yeşil biberle süsleyerek yarım saat fırınlayın.

PATLICAN KAVURMASI (MALATYA)

1 kg patlıcan
Yarım kilo kıyma
1 kaşık yağ
4 biber
4 domates
Tuz

Kıymayı yağda iyice kavurun. Sonra doğranmış biberleri ve domatesleri ilave edin. Domatesler sulandıktan sonra küçük kare doğranmış patlıcanları koyun. Biraz kavurduktan sonra bir çay bardağı su ve tuz ilave edin. Ara sıra karıştırarak iyice pişirin.

PATLICAN PEHLİ (AMASYA)

6 kemer patlıcanı
Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti
5 sivribiber
3 domates
2 soğan
5 diş sarmısak
2 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
1 bardak ayçiçek yağı
1 çay kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Patlıcanları alacalı soyun. Uzunlamasına dörde bölün. Süzgece koyun, üzerlerine tuz ve su serperek acısını atması için 15 dakika bekletin. Yıkayarak süzün ve bir kâğıt havluyla ıslaklığını tamamen alın.

Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra uzunlamasına ikiye ayırın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin. Soğan ve sarmısakları ince ince kıyın. Eti dört bardak suyla birlikte tencereye koyun. Bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak, yarım saat pişmeye bırakın.

Pişen etleri süzdürerek sudan çıkarın, bir kaşık katı yağla her tarafı eşit renk alıncaya kadar kavurun. Ayçiçek yağını tavada kızdırın. Patlıcanları tavaya yerleştirin, her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın.

Bir tencerenin dibine kalan yağı, patlıcanları, üzerine de etleri dizin. Biberleri ve domates dilimlerini sıralayın. Sarmısakları yayın. Tuzunu ve biberleri serpin. Salça ve kalan et suyunu karıştırarak gezdirin. Bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık yarım saat pişirin. Ateşten indirerek sıcak olarak servis yapın.

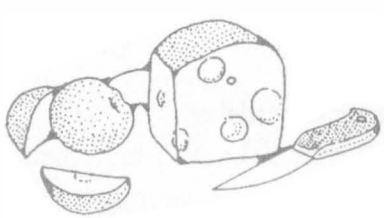
PATLICAN PİDESİ (MANİSA)

5 kemer patlıcanı
1 soğan
250 gr yarım yağlı beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 yumurta
1 kaşık mısır özü yağı
4 kaşık kaşar peyniri
Karabiber, tuz

Patlıcanların sap kısımlarını keserek atın. Birkaç yerinden bıçağın ucuyla delin. Sığabileceği bir tencerede tuzlu su kaynatarak patlıcanları bütün olarak içine atın ve 25 dakika haşladıktan sonra bir süzgece çıkarın.

Soğanı rendeleyin. Beyaz peyniri ezerek ufalayın. Maydanozu ince ince kıyın. Fırınınızı 200° C'ye getirerek ısıtın. Haşlanmış patlıcanların üzerinden ince şerit halinde kabuğunun birazını soyup atın. Kaşık yardımıyla patlıcanların içini boşaltın, bir kaba aktarın. Beyaz peynir, soğan, yumurta, maydanoz, tuz, karabiber ve bir kaşık yağla ezerek karıştırın. Bu harcı yine kaşık yardımıyla patlıcanların içine doldurun.

Patlıcanları yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine rendelenmiş kaşarı serpiştirin. Tepsiyi sıcak fırına sürün, patlıcanların üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin. İnce kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.



PAZI KAYGANASI (TRABZON)

1 demet pazı
3 soğan
4 yumurta
2 kaşık mısır unu
3 kaşık buğday unu
6 kaşık sıvı yağ
Tuz

Pazıları yıkayarak çok ince doğrayın. Soğanları da çok ince kıyın, pazılara ekleyin. Üzerine bol tuz dökerek iyice ovun, on dakika dinlendirin. Bu sürenin sonunda bütün suyunu bırakarak iyice yumuşamış olan pazıyı, fazla tuzunu akıtmak için soğuk sudan geçirin ve iyice sıkın.

Çukur bir kapta yumurtaları çırpın, mısır ve buğday ununu katarak karıştırın. Pazıları ekleyerek karışımı hazırlayın.

Geniş bir tavada yağın yarısını ısıtın. Karışımı tavaya koyun, kaşıkla bastırarak ince ve yuvarlak bir biçim verin. Orta hararetteki ateşte üç dakika kızarttıktan sonra büyük bir tencere kapağı yardımıyla ters yüz ederek yeniden tavaya alın. İkinci yüzünü de kızarttıktan sonra çıkararak servis yapın.

PAZI SARMASI (MALATYA)

1 kg pazı
750 gr yağlı kıyma
1 soğan
1 kaşık salça
1 demet maydanoz
1 kâse pirinç
1 kaşık margarin
Yoğurt
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Pazı yapraklarını haşlayarak süzün. Kıymayı, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kırmızıbiber, salça, kıyılmış maydanoz, ve pirinçle iyice yoğurun. Pazı yapraklarına sararak yağlı salçalı suda iyice pişirin. Yoğurtla birlikte servis yapın. Arzuya göre zeytinyağlısı da yapılabilir.

PEYNİRLİ PATLICAN (ÇANAKKALE)

6 kemer patlıcanı
250 gr lor peyniri
1 yumurta sarısı
Yarım demet maydanoz
2 bardak ayçiçek yağı
Tuz

Patlıcanları, kabuklarını çok az bırakarak alacalı soyun. İki santimlik yuvarlak dilimlere ayırın ve her dilimi, birbirinden koparmadan yeniden ikiye yarın. Patlıcanları, üzerine tuz ve su serperek bir süzgece koyun, acısını atması için 15 dakika bekletin. Yıkayarak süzün ve kurulayın.

Maydanozu ince ince kıyın. Lor peynirini, yumurta sarısını ve maydonuzu ezerek karıştırın. Patlıcanların aralarını bu harçla doldurun.

Patlıcanları kızgın yağda her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Daha sonra, patlıcanları bir servis tabağına aktararak sıcak olarak servis yapın.

PIRTİKE (SİİRT)

1 kg ıspanak
250 gr kıyma
2 kaşık pirinç
2 soğan
75 gr tereyağ
1 tatlı kaşığı çekilmemiş sumak
1 kaşık salça
2 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Sumağı yarım bardak suda ıslatın. Ispanakları yıkayın. Suları iyice süzüldükten sonra doğrayın. Soğanları kıyın, bir tencerede yağla kavurun. Kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edin. Sonra tuz ve biberleri ekleyin. Salçayı, ıspanakları ve pirinci de katın. İki buçuk bardak sıcak su ilave edin. Çorba kıvamındaki yemeği 15 dakika pişirdikten sonra sumağı süzerek suyunu yemeğe katın. Bir taşım kaynatın, içli köfteyle birlikte servis yapın.

PİRPİR (ANKARA)

Yarım kilo pirpir (kurutulmuş semizotu)
50 gr domates kurusu
1 çay bardağı fasulye
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı yeşil mercimek
2 orta boy kuru soğan
1 fincan sıvı yağ
1 kaşık domates salçası
1 baş sarmısak
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
100 gr acı pestil
Tuz

Kurutulmuş semizotunu ve domates kurusunu sıcak suyun içinde bir süre bekleterek yumuşatın. Kuru fasulye, nohut ve mercimeği ayrı ayrı haşlayın. İnce ince doğradığınız soğanı yağda kavurun. Salçayı, yumuşamış semizotunu, domatesleri ve diğer malzemeleri ilave edin. Dört bardak su katarak hafif ateşte pişirin. Suda ıslattığınız acı pestili arzuya göre tabaklara alarak servis yapın.

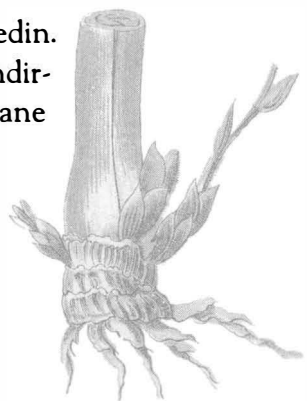
PİRPİRİM AŞI (GAZİANTEP)

Yarım kilo pirpirim
250 gr yağlı kıyma
Çeyrek bardak mercimek
Çeyrek bardak nohut
Çeyrek bardak lolaz (börülce)
1 kaşık katı yağ
2 soğan
1 kaşık domates salçası
1 tatlı kaşığı sumak pekmezi
Çeyrek bardak pirinç
Çeyrek bardak bulgur
Sarmısak
Kırmızıbiber
Nane
Karabiber, tuz

Mercimek, nohut ve lolazı bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün ayrı ayrı haşlayın. Katı yağda soğanı sarartın, içine kıymayı koyarak kavurun. Kıyma suyunu salınca içine salçayı, tuzu, karabiberi atarak karıştırın.

Pirpirimleri iyice yıkayın, ayıklayın. Doğrayarak kıymanın içine atın, karıştırın. Bir iki çevirin, haşlanmış nohutu, mercimeği, lolazı ilave edin. Altı bardak suda eritilmiş bir tatlı kaşığı sumak pekmezini tencereye dökün. Tencerenin kapağını kapayarak 20 dakika pişirin.

Ayıklanmış, yıkanmış pirinci, bulgurla birlikte tencereye ilave edin. Bütün malzeme birbiriyle bütünleşinceye kadar pişirin. Ocaktan indirmeden dövülmüş sarmısak ilave edin. Üzerine, kızdırılmış yağda nane ve kırmızıbiber dökerek ikram edin.



PUCUKO (ARTVİN)

1 kâse kurutulmuş taze fasulye
2 sap pırasa
1 bardak bulgur
3 soğan
2 kaşık tereyağ
1 demet maydanoz
1 kaşık salça
Tuz

Kurutulmuş taze fasulyeleri kırarak haşlayın. Suyunu süzerek dökün. Pırasaları ayıkladıktan sonra doğrayın.

Soğanları doğrayarak yağda sarartın. Soğanların üzerine haşlanmış fasulyeleri, pırasayı ve ince kıyılmış maydanozu ilave edin, bir iki çevirin. İçine yıkanmış, ayıklanmış bulguru ekleyin. Üzerine su ilave edin, tuzunu, salçasını koyarak kaynatın. Bulgur pişince sıcak servis yapın.

SAÇMA TAVA (GAZİANTEP)

1 kg patlıcan
Yarım kilo orta yağlı iri kıyma
3 iri domates
2 yeşil biber
1 diş sarmısak
2 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Patlıcan, domates ve yeşil biberleri ufak ufak doğrayın. Diş sarmısak, kıyma ve baharatı da ekleyerek karıştırın. Kenarı yüksekçe bir tepsiye koyun ve fırında pişirin.

SEBZELİ ÇÜRÜTME (KİLİS)

2 kemer patlıcanı
1 pide
20 diş sarmısak
Yarım bardak zeytinyağı
5 acı kırmızı biber
5 kaşık koruk
1 limon suyu
1 kaşık kuru nane
1,5 kaşık tatlı toz kırmızıbiber
Tuz

Patlıcanı alacalı soyarak küçük küpler biçiminde doğrayın. Üzerlerine tuz ve su serperek acısını atması için 15 dakika bekletin. Yıkayarak süzün.

Sarmısakları soyun, bütün bırakın. Pideyi küçük küçük doğrayarak kurumaya bırakın.

Yağı bir tavada kızdırın. Patlıcanları, kırmızı biberleri ve sarmısakların iki dişini ayırdıktan sonra kalanını bir tahta kaşıkla karıştırarak kızartın. Üç bardak su ve tuzunu katarak bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, sebzeler yumuşayıncaya kadar yaklaşık on dakika pişirin. Limon suyunu, tatlı kırmızıbiberi ve pideleri ekleyerek yeniden bir taşım kaynatın. Ekmekler kabarmaya başlayınca kalan sarmısakları döverek katın. Nanesini serpin, karıştırın. İki üç dakika dinlendirerek servis yapın.

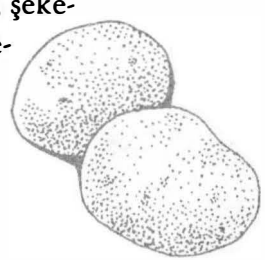
SEBZELİ KEBAP (MANİSA)

Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti
2 kemer patlıcanı
1 kabak
2 patates
3 çarliston biberi
4 domates
5 soğan
5 diş sarmısak
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı kuru kekik
2 çay kaşığı domates salçası
6 kaşık zeytinyağı
Karabiber, tuz

Etleri yıkayarak süzün. Patlıcanları alacalı soyun. Kabakları kazıyın. Her ikisini de uzunlamasına dörde bölerek dört santimlik parçalara ayırın. Yıkayarak süzün.

Patateşleri soyun, üç santimlik küp iriliğinde doğrayın. Biberleri, saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra irice doğrayın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küp biçiminde doğrayın. Soğan ve sarmısakları soyarak bütün bırakın.

Bir tencerenin dibine etleri yayın. Üzerine sırasıyla patlıcan, kabak, patates, biber, domates, soğan ve sarmısakları kat kat dizin. Tuzunu, biberini, şekerini ve kekiğini serpin. Salçayı suyla karıştırarak malzemelerin üzerine gezdirin. Zeytinyağını da ekleyerek tencereyi ocağa oturtun. Bir taşım kaynatın, tencerenin kapağını kapayın. Kısık ateşte yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Ocaktan alarak sıcak olarak servis yapın.



SENGESER (VAN)

2,5 bardak yeşil mercimek
1 kg kurut
6 soğan
3 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
Kırmızıbiber
Tuz

Mercimeği, üzerini iki parmak aşacak ölçüde suyla birlikte tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak mercimekler yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün.

Soğanları ince ince kıyın. Kurutu, yoğurttan biraz daha sıvı kıvamlı olacak biçimde suyla sulandırın. Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ve tuzu katarak karıştırın. Bir bardak su ekleyin, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, soğanlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.

Haşlanmış mercimeği soğanların üzerine boşaltın. Kurutu da ekleyerek bir iki taşım kaynatın, ocaktan alın. Sade olarak ya da üzerine biberli yağ gezdirerek servis yapın. Kurut yoksa bir kilo süzme yoğurt da kullanabilirsiniz.

SİKONATA (MANİSA)

1 kg balkabağı
5 soğan
5-6 diş sarmısak
5 kuru acı kırmızı biber
1 kaşık domates salçası
6 kaşık zeytinyağı
Karabiber, tuz

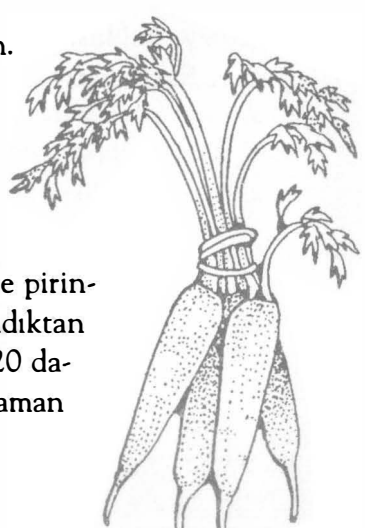
Fırınınızı 200° C ısıtın. Dilimlenmiş kabakların yeşil kısımlarını tamamen alarak kabuklarını kalınca soyun. Yıkayarak süzün. Çaprazlamasına dört santimlik parçalar halinde kesin.

Soğanları ince ince dilimleyerek halkalarına ayırın. Sarmısakları soyarak bütün bırakın. Kuru biberleri, yumuşaması için 15 dakika ılık suda tutun.

Bir fırın tepsisine kabakları dizin. Üzerine soğan halkalarını ve biberleri yayın. Sarmısakları serpiştirin. Salçayı suyla karıştırın. Tepsideki malzemenin üzerine gezdirin. Tuzunu, biberini serpin, yağını da ekleyerek tepsiyi fırına yerleştirin. Kabaklar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Fırından alın, sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

SİRKELİ HAVUÇ (MANİSA)

4 havuç
150 gr kıyma
Yarım bardak pirinç
6 soğan
3 kaşık katı yağ
1,5 kaşık domates salçası
3 kaşık sirke
Karabiber, tuz



Soğanları ikiye bölün, ince ince dilimleyerek piyaz doğrayın. Havuçları kazıyarak uzunlamasına ikiye ayırın ve yarım santim kalınlığında dilimleyin. Pirinci yıkayarak süzün.

Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca içinde kıymayı rengi dönünceye kadar kavurun. Salçayı katarak karıştırın. Havuçları ekleyin, ik üç dakika kavurmayı sürdürün. Soğanları da katın. Soğanlar verdiği suyu çekince iki bardak su ve pirinci ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuzunu ve biberini ayarladıktan sonra ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 20 dakika pişirin. İster ocaktan almadan önce, ister yiyeceğiniz zaman sirke katarak servis yapın.

ŞALGAM DOLMASI (ERZURUM)

1 kg orta boy beyaz şalgam
400 gr dana kıyması
2 orta boy soğan
Yarım kahve fincanı ince bulgur
1 kahve fincanı pirinç
1 kaşık domates salçası
1 kaşık nane
2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
100 gr tereyağ
Sarmısaklı yoğurt
Karabiber, tuz

Şalgamları yıkayarak patates gibi soyun. Yarım santim kalınlığında halkalar kesin. Kaynamış suya atarak on dakika haşlayın.

Kıymayı soğan, bulgur, pirinç, salça, karabiber, tuz, bir çay kaşığı nane ve pulbiberle birlikte yoğurun. Kestiğiniz şalgam dilimleri büyüklüğünde yuvarlak, yassı köfteler yapın.

Tencerede 50 gram tereyağ eritin. Şalgam dilimleri arasına birer köfte koyarak tencereye balık sırtı gibi tek sıra dizin. Yarım bardak su ekleyin ve 40 dakika kadar pişirin. Servis yaparken üzerine sarmısaklı yoğurt ve salçalı, naneli tereyağ ilave edin.



ŞEVKET-İ BOSTAN (Rezene Kökü) (İZMİR)

Yarım kilo şevket-i bostan (rezene kökü)
Yarım kilo az yağlı kuşbaşı kuzu eti
4 kaşık zeytinyağı
1 yumurta
3 kaşık limon suyu
2 kaşık un
Karabiber, tuz

Rezene köklerinin yeşil kısımlarının fazlasını alın, uçlarında iki santim kadar yeşillik bırakın. Kökün en dıştaki sargısını soyun, kalanını küçük parçalara ayırın ya da sargılarını açarak uzun ve ucu yeşillikli parçalar halinde bırakın. Yıkayın ve süzün.

Etleri bir tencereye koyun. Yarım bardak suda bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak etler suyunu çekinceye kadar pişirin.

Başka bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Rezeneleri içinde üç dört dakika kavurun. Ocaktan alın, suyunu çekmiş olan etlerin üzerine boşaltın. Bir buçuk bardak su koyarak bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, rezeneler yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın.

Terbiyeyi hazırlamak için yumurtayı bir kaba kırın. Limon suyunu ve unu ekleyin, çırparak karıştırın. Tenceredeki yemeğin suyundan biraz katarak terbiyeyi ılıtın, azar azar yemeğe karıştırın. Tekrar bir taşım kaynatın. Kısık ateşte üç dört dakika pişirerek ateşten alın. Karabiberini serpin, karıştırarak servis yapın.

ŞEYH MUALLA (ANTAKYA - HATAY)

1 bardak nohut ya da yeşil mercimek
6 kemer patlıcanı
5 yeşil ya da kırmızı biber
5 soğan
4 domates
8 diş sarmısak
1 demet maydanoz
6 kaşık nar ekşisi
1 bardak zeytinyağı
Tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suda ıslatarak şişmeye bırakın. Üzerini iki parmak aşacak ölçüde suyla birlikte tencereye koyun, tuz katarak bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak ateşi kısın. Yumuşayıncaya kadar pişirin ve süzün.

Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin. Soğanları ve biberleri ikiye bölün, ince ince dilimleyerek piyaz doğrayın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küpler biçiminde doğrayın. Sarmısakları ve maydanozları ince ince kıyın.

Patlıcanları alacalı soyun. Patlıcanı bir santimlik aralıklarla, dilimleri ve sapını gövdeden koparmadan dilimleyin. Üzerlerine tuz ve su serperek acısını atması için 15 dakika bekletin. Yıkayın ve süzün.

Bir kapta doğranmış soğanları, sarmısakları, domatesleri, haşlanmış nohutları ve nar ekşisini karıştırarak harcı hazırlayın.

Zeytinyağının dörtte üçünü bir tavada kızdırın. Patlıcanları kızgın yağa yerleştirerek altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Sonra patlıcanları pişireceğiniz tencereye sıralayın, dilimlerinin arasını hazırladığınız harçla doldurun. Üzerlerine kalan yağı ve bir bardak suyu gezdirerek tuzunu serpin. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapayarak 25 dakika pişirin. Pişen yemeği ateşten alın, üzerine ince kıyılmış maydanozu serpiştirerek servis yapın.

ŞEYHÜLMUHŞİ (Şıhılmahşe - Gaziantep) (KİLİS)

1 kg ince ve ufak kabak
750 gr orta yağlı kıyma
1 margarin
2 demet maydanoz
Yarım kilo yoğurt
2-3 diş sarmısak

Kabakları, kabuklarını soymadan yıkayın ve içlerini oyarak kızgın yağda kızartın. Aynı yağda kıymayı kavurun, içine bir demet kıyılmış maydanoz katın. Bu harcı kabakların içine tıka basa olmayacak biçimde doldurun. Servis yaparken üzerine sarmısaklı yoğurt ilave edin. Kabak yerine acur da kullanabilirsiniz.

Zeytinyağlı iç kabak yemeği için, yukarıda oyduğunuz kabakların içini değerlendirerek, içine ufak bir soğan rendeleyin, zeytinyağında pişirin. İndireceğinize yakın kıyılmış maydanoz, kırmızı pulbiber ve tuz ilave ederek soğuk servis yapın.

TAVA (MALATYA)

1 kg patlıcan
1 kg kuşbaşı et
1 çay bardağı nohut
2 bardak sıvı yağ
1 soğan
3 domates
3 tane dolmalık biber
1 kaşık tereyağ
2-3 diş sarmısak

Patlıcanları alacalı soyun. Tuzlu suda yarım saat bekletin. Daha sonra kurulayın ve sıvı yağda kızartın. Akşamdan ıslattığınız nohutları haşlayın. Kuşbaşı etin suyunu çektirin, küçük doğranmış soğanı ve kabukları çıkarılarak fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri ilave ederek pişirin.

Pişen eti bir tepsiye dizin. Üzerine kızaran patlıcanları, ikiye kesilmiş dolmalık biberleri ve haşlanmış nohutu ekleyin. Bir domates rendeleyin, tereyağ ve suyunu da koyarak ağır ateşte pişirin. İçine birkaç diş sarmısak da koyabilirsiniz.

TAZE FASULYE BASMASI (ÇANAKKALE)

1 kg taze fasulye
1 bardak ayçiçek yağı
1 bardak un
1 bardak kaymak
1 bardak süt
Tuz

Fasulyelerin uçlarını keserek alın. Yıkayın ve süzün. Bir tencerede tuzlu su kaynatın. Fasulyeleri içine atarak 20 dakika haşlayın ve süzdürerek sudan çıkarın.

Fırınınızı 200° C'ye getirerek ısıtın. Bir fırın tepsisini yağlayın, un serpin. Ters çevirerek fazla ununu silkeleyin.

Fasulyeleri bir kapta unla harmanlayın ve tepsiye yayın. Kaymak, tuz, ayçiçek yağı ve sütü iyice karıştırın. Tepsideki fasulyelerin üzerine gezdirerek tepsiyi fırına sürün. Üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Fırından alın, dilimleyerek sıcak servis yapın.

TURŞU DOLMASI (ERZURUM)

2 kg lahana turşusu
Yarım kilo kıyma
4-5 kuzu kemiği
Yarım bardak pirinç
Çeyrek bardak iri bulgur
1 soğan
3 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
1 baş sarmısak
Yarım çay kaşığı kırmızı pulbiber
Karabiber, tuz

Lahana turşusu yapraklarını sıcak sudan geçirerek süzgece çıkarın. Damarlı, sert kısımlarını keserek alın.

Soğanı ince ince kıyın. Pirinci ve bulguru yıkayarak süzün. Bir kapta kıyma, soğan, pirinç, bulgur, tuz, karabiber ve pulbiberi iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.

Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca salçayı içinde üç dört dakika kavurun. Kemikleri katarak karıştırın. Tencereyi ateşten alın.

Bir yaprağı, ucu parmaklarınıza gelecek biçimde avcunuza yerleştirin. Geniş kenarından katlama payını harcın üzerine kapayarak iki yan kenarı da içe doğru katlayın. Yaprağı parmak uçlarınıza doğru yuvarlayarak parmak kalınlığında dolmalar sarın, tencereye yerleştirin. Harç tükeninceye kadar aynı işlemi tekrar edin.

Sarmısakları soyarak bütün olarak dolmaların aralarına yerleştirin. Su ilave edin, dolmaların üzerine ağırlık yapması için bir tabak kapayın. Tuzunu ayarlayarak bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık bir saat pişirin. Ocaktan indirerek sıcak olarak servis yapın.

TURŞU KAVURMASI (Turşu Tavali) (RİZE)

1 kg fasulye turşusu
3 soğan
5 diş sarmısak
3 kaşık katı yağ
Yarım çay kaşığı kırmızı pulbiber
Tuz

Fasulye turşusunu bir gün öncesinden suya koyarak beklemeye bırakın. Ertesi gün hiç su kalmayacak biçimde elinizle sıkarak temiz bir kaba çıkarın.

Soğanları ikiye bölün, ince ince dilimleyerek piyaz doğrayın. Sarmısakları dövün. Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Fasulye turşusunu katarak karıştırın. Sarmısağı, tuzu ve biberi ekleyin, orta hararetteki ateşte 10-15 dakika kavurun. Ocaktan alarak sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

Soğan yerine aynı miktarda pırasa ve katı yağ yerine aynı miktarda zeytinyağı da kullanabilirsiniz. Turşu fazla tuzluysa tuz kullanmanız gerekmeyebilir.

TÜRLÜ GÜVEÇ (DENİZLİ)

Yarım kilo kuşbaşı kuzu eti
3 soğan
250 gr taze fasulye
3 kabak
2 kemer patlıcanı
1 patates
4 domates
5 sivribiber
4 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Soğanları irice kıyın. Fasulyelerin yan kılçıklarını alarak ikiye bölün. Kabakların dışlarını kazıyın. Patlıcanları soyun. Kabak ve patlıcanları uzunlamasına ikiye kesin. Sonra her bir parçayı dört santim iriliğinde doğrayın.

Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyerek doğrayın. Patatesleri dört santimlik iri küpler biçiminde kesin. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küpler halinde doğrayın.

Fırınınızı 180° C'ye getirerek ısıtın. Bir güvecin dibine etleri yayın. Üzerine sırasıyla patatesleri, fasulyeleri, patlıcanları, biberleri, kabakları, soğanları ve domatesleri döşeyin. Tuz ve biber serpin. Yağı bir tavada eriterek sebzelerin üzerine gezdirin. Güveci, kapağını kapayarak sıcak fırına yerleştirin. Yaklaşık bir buçuk saat pişirin. Fırından alarak on dakika dinlenmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.



ÜZÜM BORANİSİ (NİĞDE)

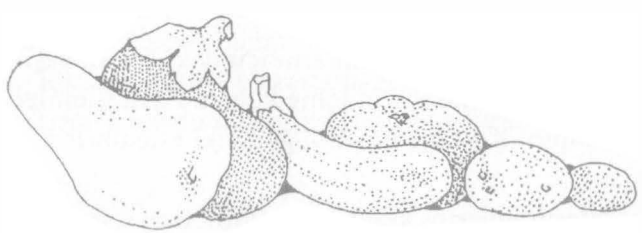
750 gr kuşbaşı kuzu eti
1,5 bardak nohut
Çeyrek bardak siyah kuru üzüm
3/4 bardak pekmez
Karabiber, tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Bir tencereye koyun, üzerini iki parmak aşacak kadar su içinde, tuz katarak bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak ocağı kısın. Biraz yumuşayıncaya kadar pişirin ve süzün.

Üzümlerin saplarını temizleyin, yıkayarak süzün.

Eti diğer bir tencereye koyun, üzerine dört bardak su ekleyin. Bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Haşlanmış nohutları katın, tencerenin kapağını kapayarak 20 dakika pişmeye bırakın.

Pişen et ve nohutlara önce üzümü, 20 dakika daha kısık ateşte pişirdikten sonra da pekmezi katın. Tuzunu ve biberini ayarlayarak bir taşım kaynatın. Ocaktan alın, sıcak olarak servis yapın.



YANIÇ (ALAÇAM - SAMSUN)

1 kg ıspanak
300 gr kıyma
Yeterince katı yağ
3 rendelenmiş soğan
1 kg un
Karabiber, tuz

Ispanakları temizleyerek yıkayın ve kıyın. Haşlayın, suyunu çıkarın.

Bir kabın içinde erimiş yağda, ıspanak, soğan, kıyma, karabiber ve tuzu karıştırarak kavurun.

Ayrı bir yerde un ve suyla hamuru yoğurun ve yufka biçiminde açın. Kavrulmuş kıymalı ıspanakları hamurun içine yerleştirerek bohça gibi kapayın, kızgın sacın üzerinde altını üstünü iyice pişirin.

YAPRAK ENGİNARI (AYDIN)

4 enginar
250 gr taze bakla
4 taze soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
5 kesme şeker
Yarım limon
1 demet dereotu
Tuz

Enginar yapraklarını kökten ayırın. Sapların içindeki özleri, yeşil kısımlarını çekip sıyırarak çıkarın. Tuzlu, limonlu suyun içine koyun. Aynı işlemleri parmak boyu çiçek sapları için de yapın. Kestane büyüklüğündeki enginarları olduğu gibi özlerin yanına koyun.

Minik taze baklaların uçlarını keserek yıkayın. Taze soğanları ayıklayarak yıkayın. İnce ince kıyın, tencereye koyun. Orta hararetteki ateşte zeytinyağı ilavesiyle karıştırarak soğanları öldürün.

Enginarları, baklaları, tuzu, şekeri, bir kahve fincanı suyu, limonu katın. İlk

kaynatmadan sonra ocağı kısın. Pişirmeyi kısık ateşte sürdürün. Enginarlar ve baklalar pişmeden suyunu çektiğinde her defasında bir kahve fincanından fazla olmamak şartıyla sıcak su takviyesi yapın. Enginarlar ve baklalar piştiğinde kıyılmış dereotunu ekleyerek ocağı kapayın. Yemeği servis kabına boşaltın ve ılık olarak sofraya getirin.

YAPRAK PİDESİ (YALOVA)

20 asma yaprağı
1 bardak yoğurt
Yarım demet nane
1 demet taze soğan
2 bardak mısır unu
1 kaşık ayçiçek yağı
Tuz

Yoğurdu su ve tuzla çırparak karıştırın, ayran hazırlayın (ayranın ekşi olması tercih edilir).

Yaprakları yıkayarak süzün. Naneyi ince ince kıyın. Taze soğanları ayıklayın, ince ince doğrayın.

Ayrana mısır ununu, tuzu, naneyi ve soğanı katın, karıştırarak bir harç hazırlayın.

Bir tavayı ayçiçek yağıyla yağlayın. Üzerine bir sıra yaprak dizin. Hazırladığınız harcı iki santim kalınlığı olacak biçimde yapraklara yerleştirin, altı iyice kızarıncaya kadar pişirin. Tavanın ağzına biraz daha geniş bir tabak kapayarak yaprak pidesini ters çevirin. Tavaya kaydırarak diğer yanını da kızartın. Ocaktan alın, dilimleyerek servis yapın.

YOĞURTLU PATATES (TRABZON)

350 gr kuşbaşı kuzu eti
1 bardak nohut
7 patates
3 bardak süzme yoğurt
1 yumurta
Yarım kaşık ayçiçek yağı
1,5 kaşık katı yağ
1 kaşık kuru nane
Karabiber, tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Patatesleri iki santimlik küplere doğrayın. Nohutu, patatesleri ve eti altı bardak suyla birlikte tencereye koyun, tuz katarak bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak ocağı kısın. Yumuşayıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin.

Başka bir tencerede yoğurdu, yumurta ve ayçiçek yağıyla çırparak karıştırın. Ocağa oturtun, sürekli karıştırarak kaynama noktasına getirin. Yoğurt kaynar kaynamaz nohut-et karışımını üzerine boşaltarak karıştırın. Bir taşım kaynatın, ocaktan alın. Katı yağı bir tencerede karabiber ve naneyle birlikte kızdırın. Yemeğin üzerine gezdirerek servis yapın. Eğer haspir (safran) kullanacaksınız biberli naneli yağı hiç katmadan yalnızca haspiri karıştırarak yemeği tamamlayın.

ZILBIT (Ispanak Kavurması) (ZONGULDAK)

1,5 kg ıspanak
5 kaşık katı yağ
4 iri soğan
1 bardak su ya da et suyu
3 diş sarmısak
1 bardak yoğurt
Karabiber, tuz

Ispanakları yıkayarak haşlayın ve süzün. Ilıyınca sıkın, fazla suyunu alarak kıyın. İnce çentilmiş soğanı yağda kavurun. Tuz ve ıspanakları ilave edin. Karıştırarak yağı ininceye kadar kavurun. Suyunu ilave edin, hafif ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Karabiber ekleyerek ocaktan indirin. Sarmısaklı yoğurtla servis edin.



ACEBEKLİ BULGUR PİLAVI (ADANA)

Yarım kilo dişli acebek (börülce)
Yarım kilo bulgur
5 kaşık zeytinyağı
1 soğan
Tuz

Ayıkladığınız acebekleri haşlayın, pişince içine bulguru atın, tuzunu ayarlayın ve birlikte pişirin. Başka bir tencerede yağı kızdırın, rendelenmiş soğanı pembeleştirerek pilavın üzerine dökün.

AHİ BULGUR PİLAVI (KIRŞEHİR)

Yarım kilo bulgur
50 gr sivribiber
100 gr domates
150 gr tereyağ
250 gr taze mantar
Tuz

Biber ve domatesi yağda hafif pişirin. Taze mantar ilave edin, biraz öldürün. Üzerine bulgur ve su ekledikten sonra 20-25 dakika pişirin. Hafif suluyken indirerek sıcak sıcak ikram edin.

AHTAPOT PİLAVI (MUĞLA)

2 bardak pirinç
1 ahtapot
2 kaşık zeytinyağı
Tuz

Pirinci tuzlu ılık suya koyarak yarım saat ıslatın.

Dövülmüş ahtapotu çiğden doğrayın, tencereye koyun. Kısık ateşte susuz ve tuzsuz, tencerenin kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Ahtapot saldığı suları çektikçe bir kahve fincanı su ekleyin. Ahtapot etleri, çatal batacak kıvamda pişip suyunu çektiğinde, tencereye zeytinyağını ekleyerek yağda kavurun. Sonra tuz ve üç buçuk bardak su (pirinci demleyecek kadar) ekleyerek kaynatın.



Pirinci içinde beklettiğiniz ılık sudan süzerek alın, kaynayan ahtapotlu suya ilave edin. Bir iki taşım (beş dakika) kaynattıktan sonra kısık ateşte demlenmeye bırakın.

Aynı pilavı ahtapot yerine kalamarla da yapabilirsiniz. Mürekkep keseleriyle birlikte koyarsanız pilavın rengi siyah olur. Buna Girit pilavı da denir.

AVGAN PİLAVI (Havuçlu Pilav) (ADANA)

1 kg kuşbaşı et
250 gr yağ
1 kg havuç
2 soğan
Yarım kilo pirinç
1 tatlı kaşığı bahar

Eti ve ince kıyılmış soğanı bir tencerede, yağla birlikte, bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurun. Sonra tel tel incecik kıyılmış havuç ilave edin. Onunla da kavurduktan sonra su ve pirinci katarak tuzlayın. Önce harlı, sonra orta hararetteki ateşte pişirin. Dinlenmeye bırakın. Bahar ilave ederek karıştırın.

BAKLA PİLAVI (TRABZON)

1 bardak barbunya fasulyesi
1 bardak mısır yarması
1,5 kaşık eritilmiş kuyruk yağı
1,5 kaşık domates salçası
2 soğan
Tuz

Eğer fasulyenin kurusunu kullanıyorsanız bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Süzdürerek bir tencereye koyun, üzerini iki parmak aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, ateşi kısarak fasulyeyi biraz yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün.

Soğanları ince ince kıyın. Haşlanmış fasulyeleri ve mısır yarmasını bir tencereye koyun. Soğanın iki kaşığını ayırarak kalanını salçanın yarısıyla eritilmiş kuyruk yağının yarısının üzerine ekleyin. İki bardak su katarak karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Bir taşım kaynatarak ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapayarak mısır yarması yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Pişen pilavı ocaktan indirin. On dakika dinlenmeye bırakın. Kalan yağı tavada kızdırın, iki kaşık kıyılmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurarak ateşten alın. Pilavın üzerine gezdirerek servis yapın.

BALKABAKLI PİLAV - 1 (ARTVİN)

1 kg balkabağı
2 bardak pirinç
2 kaşık katı yağ
Tuz

Pirinci, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın, bir süzgece çıkarın.

Dilimlenmiş kabakları, kabuklarını ve yeşil kısımlarını tamamen alarak kalınca soyun. Yıkayarak süzün. Üç dört santimlik üçgenler biçiminde doğrayın. Kabakları iki bardak suyla birlikte tencereye koyun. Bir taşım kaynatarak ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 25 dakika pişirin. Ocaktan alın.

Başka tencerede, üç bardak suyu bir taşım kaynatın, tuzunu ayarlayarak pirinci salın. Tekrar kaynatın, ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapayın, pirinçler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Pişen pilavı ateşten alarak tahta bir kaşıkla ezmeden karıştırın. Kabakların üzerine boşaltın. Yağı bir tavada hafif kararıncaya kadar kızdırın, yemeğin üzerine gezdirerek, tencerenin kapağını kapayın, on dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla karıştırarak servis yapın.

BALKABAKLI PİLAV - 2 (TRABZON)

2 kg balkabağı
2 bardak pirinç
1 iri soğan
1 kâse kuşüzümü
1 kaşık zeytinyağı
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Soğanları kavurun, pirinç, kuşüzümü, karabiber ve tuz ekleyin, tekrar kavurarak iç pilavınızı hazırlayın.

Dilimlenmiş kabakları, kabuklarını ve yeşil kısımlarını tamamen alarak yarım ay biçiminde dilimleyin. Yıkayarak süzün. Yarısını yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine hazırladığınız iç pilavı koyun, kalan balkabaklarını üzerine dizin. Üzerine toz şeker serpin ve kızdırılmış tereyağ dökerek kızgın fırına verin.

BUHARA PİLAVI (KAYSERİ)

Yarım kilo yağsız kuşbaşı et
2 bardak pirinç
2 soğan
1 demet maydanoz
1 küçük domates
2 sivribiber
1 orta boy havuç
Yarım bardak sıvı yağ
1,5 kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Eti, üzerini hafif geçecek kadar su ilave ederek yumuşayıncaya kadar haşlayın. Kalan suyunu ayırın. Yayvan bir tencerenin en altına haşlanan etleri dizin. Üzerine soyulmuş ve iri iri doğranmış soğanları koyun. Soğanların üzerini kapayacak biçimde karabiber serpin. Üzerine kıyılmış maydanozları koyun. Maydanozun üzerine soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domates, doğranmış sivribiber ve rendelenmiş havucu döşeyin.

Diğer taraftan bir saat sıcak suda beklettiğiniz pirinci sıvı yağda pirinçler şeffaflaşana kadar kavurun. Tenceredeki malzemelerin üzerine yerleştirin. Üç bardak su ve ayırdığınız et suyunu katın, tereyağ ve tuz ekleyerek kısık ateşte ve tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Pilavı ateşten indirdikten sonra bir saat dinlendirin. Büyükçe yuvarlak bir tabağı tencerenin kapağını kapayarak ters çevirin ve servis yapın.

BULGUR AŞI (ÇORUM)

250 gr bulgur
1 bardak erişte
1 kaşık tereyağ
1 soğan
1 domates
Tuz

Bir tencerede tereyağ eritin, içine rendelenmiş soğanla domates atarak iyice kavurun. Daha sonra bulgur ve erişte ilave edin, tuzunu ayarlayın, kızarıncaya kadar karıştırın.

BULGUR PİLAVI - 1 (YOZGAT)

3 bardak bulgur
1 orta boy domates
1 küçük soğan
1 küçük havuç
100 gr margarin
4 bardak su ya da et suyu
Yarım bardak haşlanmış nohut
1 kaşık tereyağ

Domates, soğan ve havucu rendeleyin. Bir tencerede erittiğiniz margarinde sebzeleri hafifçe pembeleşene kadar kavurun. Su ya da et suyunu ilave edin. Nohutları da ekleyin. On dakika kadar kaynatın. Bulguru ilave edin. Orta hararetteki ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak bulgur suyunu çekene kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın. Bulgur pilavının üzerine kızgın yağ gezdirdikten sonra servis yapın.

BULGUR PİLAVI - 2 (SİİRT)

2 bardak bulgur
3 kaşık sadeyağ
Tuz

Bulguru iki bardak kaynar suyun içine atın, tuzunu ayarlayın. Bulgur suyunu tamamen çekince tencereyi indirin. Tavada yağ kızartarak üzerine dökün.

BULGUR PİLAVI - 3 (Domatesli) (DENİZLİ)

2 bardak bulgur
2 domates
2 kaşık sadeyağ
1 kaşık sıvı yağ
Tuz

Sadeyağ, sıvı yağ ve rendelenmiş domatesi tuzlayın, bir tencerede kızartın. Daha sonra içine bulgur ve su ilave edin, tuzunu ayarlayın. Tahta kaşık dikine durursa suyu ve bulguru karar demektir. Yüksek ateşte pişirin.

BULGUR PİLAVI - 4 (Etli) (UŞAK)

2 bardak bulgur
200 gr kavurma
2 kaşık salça
3 kaşık sadeyağ
Tuz

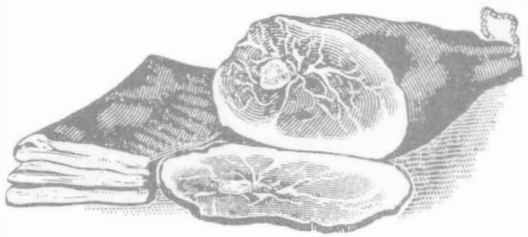
Suyun içine salçayla kavurmayı koyun. İyice kaynatın. Bulguru tencereye dökün, gerekirse su ilave edin, tuzunu ayarlayın. Bulgur tam suyunu çekince ocaktan indirin, üzerine kızartılmış yağ dökün. Demlenmesi için hafif ateş üzerine koyun.

BÜNYAN PİLAVI (KAYSERİ)

Yarım kilo kuzu eti
250 gr pirinç
1 orta boy soğan
3 kaşık tereyağ
1 domates
Karabiber, tuz

Önce rendelenmiş soğanı yağda biraz karabiberle kavurun, sonra kuzu etini ilave edin, domatesi ve tuz katarak pişirin.

Daha önce yıkanıp haşlayarak süzdüğünüz pirinci, kuzu etini ve et suyunu tepsiye koyun. Fırına verin.



CEVİZLİ YAYIM (KARABÜK)

2 bardak yayım (ev eriştesi)
1 kaşık sıvı yağ
1 bardak dövülmüş ceviz
1 kaşık tereyağ
Tuz

Dört bardak tuzlu suyu kaynatın. Sıvı yağı ilave ettikten sonra erişteleri içine atın. Erişteler yumuşayıp suyunu çektiğinde ateşten alın. Üzerine bir bardak soğuk su ilave edin. Bir iki dakika beklettikten sonra süzgeçten geçirerek suyunu süzün.

Erişteleri servis tabağına alın. İri dövülmüş cevizi eriştenin üzerine serpin. Tereyağ kızdırın, yemeğin üzerinde gezdirin.

CİVİLLİ PİLAVI (ERZİNCAN)

2 bardak pilavlık bulgur
250 gr boyuna kesilmış taze fasulye
5 bardak et suyu
2 kaşık tereyağ
1,5 kaşık salça
4 diş sarmısak
1 çay kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Tereyağın yarısını tencerede eritin, salça, sarmısak, tuz, pulbiber ve karabiber ilave edin. Beş bardak et suyuyla haşlanmış taze fasulyeleri ilave edin. Fasulyeler yumuşayınca bulguru ekleyin, kalan tereyağı koyun. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

CORTAN (Kurutlu Lapa) (GAZİANTEP)

1 bardak çekilmiş dövme
1 bardak kurut ya da iyice süzülmüş katı yoğurt
Yarım paket erimiş katı yağ
1 tatlı kaşığı nane
Tuz

Çekilmiş dövmeyi ayıklayarak iyice yıkayın. Yumuşayıncaya kadar suyla haşlayın. Haşlandıktan sonra tuzunu koyun, tencereyi ocaktan indirin. Suyu fazla gelmişse süzün. Kapağını sıkıca kapayarak sıcak bir yerde demlemeye bırakın.

Kurutu ılık suyla ezin. Boza kıvamına gelinceye kadar ezmeye devam edin. Bir servis tabağına demlendirdiğiniz dövmeyi koyun. Ortasını açın. Hazırladığınız kurutu bu açtığınız yuvaya dökün.



Bir tavada yağı kızdırın. Naneyi yağın içine koyun. Bir dakika geçirmeden ateşten alarak hemen yemeğin üzerine gezdirin. Aynı yemeği, pirinç ya da dövmeyle de yapabilirsiniz ama çekilmiş dövmeyle daha lezzetli olur.

DAVET PİLAVI (Düğün Pilavı) (DENİZLİ)

1 bardak nohut
2 bardak pirinç
Yarım kilo kuzu eti
3 bardak et suyu
2 soğan
3 domates
3 sivribiber
4 patlıcan
3 kaşık katı yağ
1 bardak ayçiçek yağı
Karabiber, tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Üzerini iki parmak aşacak kadar suyla tencereye koyun. Bir taşım kaynatın, köpüğünü alarak yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün.

Pirinci ılık suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Soğanları ince ince kıyın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küpler halinde doğrayın.

Biberleri, saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın. Patlıcanları, sap kısımlarını aldıktan sonra yarım santim kalınlığında uzunlamasına dilimleyin. Üzerlerine tuz ve biraz su serpin, süzgece koyarak 20 dakika acı suyunu atması için bekletin. Yıkayın ve süzün.

Eti iki bardak suyla birlikte başka bir tencereye koyun. Bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Ateşi kısın, tencerenin kapağını kapayın, etler suyunu çekip yumuşayıncaya kadar pişirin.

Katı yağı ayrı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Biberleri ve domatesleri ekleyerek üç dört dakika daha kavurmayı sürdürün. Etleri ve nohutları da katın, karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Ateşi kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık on dakika pişirin.

Et suyunu bir tencerede kaynatın. Tuzunu ayarlayarak pirinci salın. Yeniden kaynatın, ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapayarak pirinçler suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Ocaktan indirin.

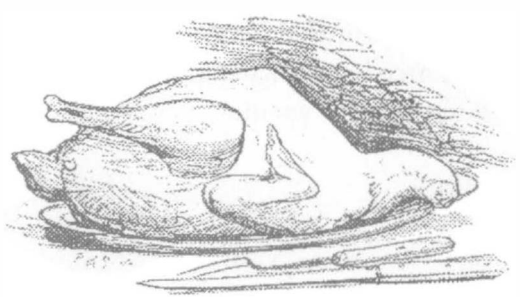
Ayçiçek yağını tavada kızdırın. Patlıcanları tavaya yerleştirerek her iki yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın. Tencerenin ağzına da bir kâğıt havlu yerleştirin, kapağını kapayarak yaklaşık on dakika dinlenmeye bırakın.

Derin ve genişçe bir kâsenin içine patlıcan dilimlerini uzunlamasına yan yana dizin. Üstüne nohutlu, etli pilavı bastırarak doldurun. Bir fırın tepsisine ters çevirin. Tepsiyi önceden 180° C ısıttığınız fırına sürün, yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından alarak sıcak olarak servis yapın.

DÖVME PİLAVI (ADANA)

Yarım kilo dövme
Yarım kilo kemiksiz et ya da tavuk
250 gr nohut
2 kaşık yağ
Karabiber, tuz

Eti ya da tavuğu haşlayın. Bir gece önceden suda ıslattığınız dövme ve nohutu et suyuyla birlikte pişirin. Tuzunu karabiberini ayarlayın. Üzerine eti ve yağı dökerek karıştırın. Dinlendirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.



DU PİLAVI (NEVŞEHİR)

2 bardak du (ince bulgur)
2 kuru soğan
1 kaşık tereyağ
Çeyrek demet taze nane
1 kaşık salça
Tuz

Naneyi ayıklayıp yıkayın. Soğanı soyarak küp biçiminde doğrayın. Yağı bir tavada ısıtarak soğanları kavurun. Salça ve iki buçuk bardak su ilave edin. Su kaynayınca ince bulguru katarak tuzlayın. On dakika kısık ateşte pişirin. Naneyle süsleyerek sıcak servis yapın.

DUVAK PİLAVI (DİYARBAKIR)

250 gr pirinç
75 gr badem
1 kaşık yağ
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı bahar
Karabiber, tuz

Sade pirinç pilavı yapın.

Bademleri kabukları soyulmaya başlayıncaya kadar kaynatın. Kabuklarını soyun. Enine ortasından ikiye ayırın. Bir tencerede bademleri yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Ocaktan alın. Karabiber, tuz, tarçın ve bahar serpin, karıştırın.

Önceden hazırladığınız sade pilavı servis tabağına koyun. Bademli karışımı pilavın üzerine yayın.

EKŞİLİ PİLAV (KASTAMONU)

Yarım kilo pilavlık bulgur
4 taze soğan
1 kg yoğurt
2 demet ebegümeci
2 demet maydanoz
4 dal taze nane
Yarım paket margarin
3 soğan
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz

Yarım kilo bulguru dört bardak suyla birlikte tencereye koyun. İki soğanı yemeklik doğrayın. Tencereye ilave edin. Bir kilo yoğurdu sulandırarak bulgura ekleyin. Bir taşım kaynatın. İki demet ebegümeci, bir demet maydanoz ve birkaç dal taze naneyi ince ince kıyın. Tencereye ekleyin, tuzlayın, koyu bir çorba kıvamına gelene kadar kaynatın.

Küçük bir tavanın içinde yarım paket margarini eritin. Artan bir kuru soğanı da yemeklik doğrayarak yağın içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Pilavın üzerine dökün. En üste de artan bir demet kıyılmış maydanoz, kuru nane ve yeşil soğanı serperek servis yapın.



FİRİK PİLAVI (GAZİANTEP)

2 bardak firik
Yarım kilo kuşbaşı koyun eti
1 bardak bulgur
Yarım bardak nohut
2 soğan
1 kaşık domates ve biber salçası
Sadeyağ
Karabiber, tuz

Eti yağda biraz tuzla kavurun. Halka doğradığınız soğanları ekleyin. Soğanlar soluncaya kadar kavurmaya devam edin. Salçayı ve nohutu koyun, üzerine bir miktar da su ilave ettikten sonra pişirin.

Etle nohut piştikten sonra eti ayırın. Nohutlu et suyuna firikle bulguru atın, karıştırın, pilav kıvamına gelinceye kadar pişirin. Üzerine sadeyağ geçirin.

Pilavı servis tabağına aldıktan sonra üstüne pişmiş etleri dizin. Karabiber serperek sıcak sıcak servis yapın.

ÇENDİME PİLAVI (ERZİNCAN)

1 bardak dövme
1 bardak nohut
2 kaşık kavurma
3 soğan
3 kaşık katı yağ
Tuz

Nohutu bir gece öncesinden bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Dövmeyi yıkayarak süzün. Soğanları ince ince dilimleyerek halkalarına ayırın.

Dövmeyi ve nohutu üzerlerini iki parmak aşacak kadar suyla tencereye koyun, bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Orta hararetteki ateşte, kapağı kapalı olarak on dakika pişmeye bırakın. Ateşten alarak suyunu süzün, temiz bir tencereye aktarın.

Bir kaşık yağı tavada kızdırın, soğanları ve kavurmayı, soğanlar pembeleşinceye kadar birlikte kavurun, ocaktan indirin. Tenceredeki buğday ve nohutun üzerine boşaltın. Suyu katarak tencereyi bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Kapağı-

nı kapayın, ateşi kısarak bütün suyu çekinceye kadar yaklaşık yarım saat pişirin, ocaktan indirin.

Kalan yağı tavada kızdırın, pilavın üzerine gezdirin. Tahta bir kaşıkla pilavı ezmemeye özen göstererek karıştırın, sıcak olarak servis yapın.

HAŞHAŞLI BULGUR PİLAVI (Haşgeşli Bulgur Pilavı) (AFYONKARAHİSAR)

1 bardak bulgur
1 bardak haşhaş
1 kaşık tereyağ
Tuz
Garnitürü için soğan, maydanoz, marul, domates

Üç bardak suyu kaynamaya bırakın. Kaynar kaynamaz içine bulgur ve tuz ilave edin. Bulgur yumuşayıp suyu az kalıncaya kadar ara sıra karıştırarak orta hararetteki ateşte pişirin.

Haşhaşı, pilavın suyuyla sulandırarak pilava ilave edin. Bir iki dakika kaynatarak üzerine kızdırılmış yağ dökün. Sıcak olarak soğan, maydanoz, marul ve domates garnitürüyle servis yapın.

ISPANAKLI BULGUR PİLAVI (ADANA)

Yarım demet kıyılmış ıspanak
Yarım kilo bulgur
1 kaşık yağ
1 baş rendelenmiş soğan
Tuz

İnce kıydığınız ıspanağı kavurun. Üzerine bulgur döktükten sonra birkaç dakika daha kavurun, tuzlayın, sonra üzerini örtecek kadar su koyarak pişirin.

Başka bir kapta ise yağla soğanı pembeleşinceye kadar kavurarak pilavın üzerine dökün ve karıştırın.

İNCİKLİ PİLAV (GAZİANTEP)

2 bardak pirinç
Yarım kilo koyun ya da kuzu inciği
5 bardak et suyu
10 patates
1 domates
1 kemer patlıcanı
Yarım bardak tuzsuz Antep fıstığı
Çeyrek bardak kuşüzümü
1 kaşık domates salçası
Yarım çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı tarçın
1 bardak zeytinyağı
Çeyrek bardak çamfıstığı
Yarım bardak tuzsuz bademi
4 sivribiber
Karabiber, tuz

Patatesleri soyun, bütün olarak bırakın. Domatesleri dörde bölün. Patlıcanları alacalı soyarak dilimleyin. Üzerlerine tuz ve biraz su serpin, bir süzgeçte 20 dakika acı suyunu atması için bekletin. Yıkayın ve süzün.

Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın.

Bademlerle Antep fıstıklarını kaynar suda birkaç dakika haşlayarak süzün, kabuklarını soyun. Kuşüzümlerini bir tel süzgece koyun, ovalayarak saplarını ayırın. Yıkayın ve süzün.

Etleri yıkayın, suyla tencereye koyun, bir taşım kaynatarak üzerindeki köpüğü atın. Salçayı, tuzu, biberi, yenibaharı ve tarçını katın, ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapayarak etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirerek ateşten alın.

Et suyunun dört bardağını temiz bir tencereye süzün. Kaynatarak içine pirinci salın. Zeytinyağının üç kaşığını ekleyerek kapağını kapayın. Ateşi kısın, 15-20 dakika pilavı pişmeye bırakın.

Yağın iki kaşığını tavada kızdırın. Çamfıstığı, Antep fıstığı ve bademleri altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Pişen pilavı ateşten indirin. Üzerine kuşüzümlerini, kavrulmuş fıstık ve bademlerin yarısını koyun, tencerenin ağzına bir kâğıt havlu yerleştirin, kapağını kapayarak on dakika dinlendirin.

Kalan yağı bir tavada kızdırın. Patlıcanları, patatesleri, domatesleri ve biberle-

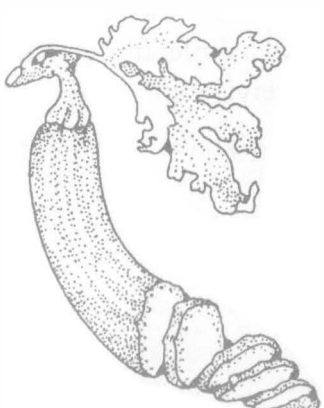
ri kızartın. Süzdürerek yağdan alın, bir servis tabağına dizin. Pilavı, tahta bir kaşıkla ezmemeye özen göstererek karıştırın, patlıcanlı karışımın ortasına yayın. Üzerine etleri yerleştirin, kalan fıstık ve bademleri serpiştirerek servis yapın.

KABAKLI BULGUR PİLAVI (ADANA)

Yarım kilo bulgur
2 kaşık kuyruk yağı
2 kabak
2 soğan
Tuz

Küp doğranmış kabakları ve soğanı bir kaşık yağla iyice kavurun. Üzerine bulgur dökerek birkaç kez tencerede karıştırın. Üzerine örtecek kadar sıcak su koyun, tuzlayın, pişirin.

Pilav piştikten sonra, rendelediğiniz soğanı bir kaşık yağla kavurarak pilavın üzerine dökün.



KABUNE (ISPARTA)

2 bardak pirinç
2/3 bardak nohut
350 gr kuşbaşı dana eti
3,5 bardak et suyu
1 soğan
1 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Nohutu bir gece önceden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suda şişmeye bırakın.

Eti ve nohutu, üzerlerini iki parmak geçecek kadar suyla birlikte tencereye koyun, tuzlayarak bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, ateşi kısın. Biraz yumuşayıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin ve süzdürerek sudan alın.

Pirinci, nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve süzün. Soğanı ince dilimleyerek halkalarına ayırın. Karabiberle karıştırın.

Pişen etleri ince ince didikleyin. Tencerenin önce etleri ve soğanları, sonra nohutu ve pirinci koyun. Üzerlerine et suyunu gezdirin, tuzunu ayarlayarak bir taşım kaynatın. Ocağı kısın, pirinçler suyunu çekinceye kadar 20-25 dakika pişirin.

Yağı bir tavada kızdırarak pilavın üzerine gezdirin. Tencerenin ağzına bir kâğıt havlu ve kapak kapayarak 15 dakika dinlendirin. Tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın, servis yapın.

KALKANOĞLU PİLAVI (TRABZON)

1 kg pirinç
250 gr kuşbaşı et ya da tavuk
1 kaşık salça
250 gr yağ
Tuz

Bir tencereye iki litre su koyun. Tuz ve salça ilave ederek iyice kaynatın.

Diğer tarafta pirinci, duru su çıkana kadar yıkayın ve beklemeye bırakın. Eti (kırmızı et ya da tavuk eti) başka bir yerde yağda pişirin.

Salçalı su fokur fokur kaynayınca pirinci katın. Bu aşamada ateş oldukça kuvvetli olmalıdır. Pirinci karıştırdıktan sonra ateşin altını kısarak yavaş pişmesini sağlayın.

Suyunu çeken pirinci ateşte bekleterek üzerine etleri koyun ve karıştırın. Diğer bir tarafta erittiğiniz yağı pilavın üzerine boca edin.

KAPAMA PİLAV (ANKARA)

2 bardak pirinç
250 gr kıyma
2 kaşık tereyağ
2 kuru soğan
Tuz

Pirinci yıkayarak ılık suda on dakika bekletin ve tekrar yıkayın, süzün. Tereyağı tencereye alarak eritin. İnce ince doğradığınız soğanları tereyağda pembeleştirin. Kıymayı ilave ederek kavurun. İki bardak sıcak suyu hazırlayın. Pirinci kaşık kaşık alın, tencerenin kenarından dökerek kavrulmuş kıymaya ilave edin. Tuzlayarak tencerenin kapağını kapayın, kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alarak 20 dakika dinlendirin.

Tencerenin kapağını alın ve üzerine düz bir servis tabağı ya da tepsi kapayarak tencereyi ters çevirin, sonra yavaşça kaldırarak pilavı sıcak olarak servis yapın.

KAVURMA ERİŞTESİ (SİVAS)

3/4 bardak pirinç
3 bardak kavurma erişte
2 kaşık katı yağ
Tuz

Sekiz bardak suyu tuzla bir tencerede kaynatın. Kaynar suya pirinçleri atarak on dakika haşlayın. Erişteleri haşlanmakta olan pirinçlere katın. Erişte ve pirinçler yumuşayıncaya kadar 10-15 dakika daha haşlamayı sürdürün. Ocaktan alarak süzün ve soğuk sudan geçirin. Yağı tavada kızdırın. Erişteli pilavı bir servis kabına alın, üzerine yağı gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

Kavurma erişteyi, normal erişte hamurunu kesmeden önce, sac ya da teflon tava üzerinde her iki yanını hafifçe pişirerek hazırlayabilirsiniz. Pişirdiğiniz hamuru, erişte gibi ince ince kıyarak, fırında iyice kavurun. Bu tarifte, kurutulmuş ve fırınlanmış hazır ev eriştesi kullanılmıştır.

KAZ PİLAVI (ARDAHAN)

3 bardak iri bulgur
1 kaz
Tuz

Kazı bol suyla yıkayarak tuzunu atmasını sağlayın. On bardak suyla birlikte tencerede bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Orta hararetteki ateşte yaklaşık 40-45 dakika haşlayın. Süzdürerek sudan çıkarın, sekiz parçaya ayırın.

Kazın pişme suyunun altı bardağını bir tencereye süzün. Bir taşım kaynatın. Bulguru yıkayarak süzün, kaynamakta olan kaz suyuna salın. Tuzlayın, tekrar kaynatın. Ateşi kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 15-20 dakika bulgur suyunu çekinceye kadar pişirin. Pişen pilavı ateşten alın. Tencerenin ağzına bir kâğıt havlu yerleştirin, kapağını kapayarak on dakika dinlendirin. Pilavı tahta bir kaşıkla ezmeden karıştırarak servis tabağına alın. Üzerine kaz parçalarını koyarak servis yapın.

KELLELİ BULGUR PİLAVI (ADANA)

1 koyun kellesi
1 kg bulgur
1 soğan
2 kaşık yağ
Tuz

Yıkadığınız kelleyi bol suyla pişirin. Eti kemiğinden ayırarak soğanla yağda kavurun. Bulgur pilavını kelle suyuyla pişirin, tuzlayın ve kavurduğunuz eti pilavın üzerine dökün.

KURT MUSTAFA (BİNGÖL)

2 bardak bulgur
4 bardak yoğurt
5-6 diş sarmısak
4 kaşık tereyağ
Tuz

Bulguru yoğurt ve sarmısakla karıştırarak pişirin. Tuzunu ayarlayın, dibi tutmaması için devamlı karıştırın. Bulgurlar pişmeye yüz tutunca hafif ateşe alın ve lapa kıvamına gelince ateşten indirin. Üzerine kızdırılmış tereyağ gezdirerek servis yapın.



KUSKUS PİLAVI (UŞAK)

1,5 bardak kuskus
200 gr beyaz peynir ya da kaşar peyniri
3 kaşık tereyağ
Tuz

İki bardak suyu kaynatın, içine kuskusu atın, pişerken tuzunu ayarlayın. İyice suyunu çektikten sonra bir tavada kızdırdığınız yağı ve ufalanmış peyniri üzerine dökerek ikram edin.

KÖMEÇ LEPESİ (ADANA)

250 gr bulgur
Yarım kilo ince kıyılmış bulgur
1 kaşık salça
1 kaşık tereyağ
1 baş sarmısak
Yarım kilo yoğurt
Pulbiber
Tuz

Kömeci (kıyılmış bulgur) salça ve yağla iyice kavurun. Üzerine bulguru ekleyin. Bir-iki dakika sonra üzerini örtecek kadar su koyun, tuzunu ayarlayın, pişmeye bırakın. Pişen yemeği servis tabağına aldıktan sonra üzerine önce dövülmüş sarmısak ve yoğurt karışımını, sonra da bir tavada pulbiberle kızdırdığınız tereyağı dökün.

MALHUTA PİLAVI (MALATYA)

1 bardak kırmızı mercimek
2 bardak yarma buğday
4 kaşık tereyağ
1 çay bardağı kişniş
Tuz

Mercimeği yeterli miktarda su ve tuzla haşlayın. Haşlanınca beş bardak suyla yarmayı yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Yarma pişinceye kadar karıştırma işlemine devam edin. Pişince ateşten alın.

Diğer tarafta kişnişi teflon bir tavada karıştırarak kavurun ve bu kavrulmuş kişnişleri havanda iyice dövün. Bir kapta tereyağ eriterek dövülmüş kişnişi içine ilave edin, pişirdiğiniz malhuta pilavına katın ve karıştırın.

MASTUVA (BİNGÖL)

8 bardak yoğurt
2 bardak pirinç
250 gr katı yağ
Tuz

Yoğurdu geniş bir tencereye koyarak iyice çırpın. İçine pirinci ve tuzu katın, tencereyi orta hararetteki ateşe oturtun. Yoğurdun kesilmemesi için kaynama noktasına gelinceye kadar sürekli karıştırarak pişirin. Kaynama noktasına gelir gelmez ateşi kısın. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Ocaktan alarak on dakika dinlenmeye bırakın.

Yağı bir tavada kızdırın. Pilavı tabaklara koyarak ortasını çukurlaştırın. Yağı bu çukurlara bölüştürün. Sıcak olarak servis yapın.

MENGEN PİLAVI (BOLU)

2 bardak pirinç
Yarım kilo kuzu eti
3 soğan
3 domates
300 gr mantar
1 bardak ceviz içi
1 demet dereotu
200 gr katı yağ
2 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı kekik
Karabiber, tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın.

Soğanları ince ince kıyın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küpler biçiminde doğrayın. Mantarları yıkayarak ince ince dilimleyin. Ceviz içini robottan geçirerek iri çekilmiş duruma getirin. Dereotunu ince ince kıyın.

Yağın yarısını bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları ve etleri, etler verdikleri suyu çekinceye kadar pişirin. Mantarları ve domatesleri katın, karıştırarak beş dakika pişmeye bırakın. Beş bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, ateşi kısarak etleri yarım saat pişirin. Tuzunu, biberini ve şekerini ayarlayarak pirinci salın. Tekrar kaynatın, tencerenin kapağını kapayın. Ateşi kısarak pilavı 15 dakika pişmeye bırakın.

Kalan yağı kızdırarak pişen pilavın üzerine gezdirin. Ocaktan indirin. Tencerenin ağzına bir kâğıt havlu yerleştirin, kapağını kapayarak, yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın. Dereotu, kekik ve ceviz içini üzerine serpiştirin.

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (TOKAT)

2 bardak bulgur
1 çay bardağı mercimek
4 bardak su ya da tavuk suyu
1 soğan
3 kaşık katı yağ
Karabiber, tuz

Mercimeği akşamdan ıslatın. Eğer ıslatmanız mümkün değilse yıkayarak haşlayın. Mercimeğin haşlama suyunu dökün, birkaç kere sıcak suyla yıkayın.

Bir tencerede doğradığınız soğanları yağda öldürün. İçine dört bardak su, karabiber ve tuz koyarak kaynatın. Su kaynayınca mercimeği, bulguru koyarak orta hararetli ateşte pilavınızı pişirin. Yarım saat demlendirdikten sonra sıcak ikram edin.

MEYVELİ PİLAV (GAZİANTEP)

2 bardak pirinç
Yarım kilo kuzu eti
2 patates
3 havuç
2 elma
1 ayva
Yarım bardak tuzsuz badem
Yarım bardak tuzsuz Antep fıstığı
2 soğan
1 bardak ayçiçek yağı
1 kaşık domates salçası
Yarım kaşık biber salçası
Karabiber, tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın.

Patatesleri soyun. Havuçları kazıyın. Elma ve ayvayı kabuklu bırakın. Patates, havuç, elma ve ayvayı iki santimlik küpler biçiminde doğrayın. Bademlerle Antep fıstıklarını kaynar suda birkaç dakika haşlayarak süzün ve kabuklarını soyun. Soğanları irice kıyın.

Yağın iki kaşığını tencerede kızdırın. Etleri, verdikleri suyu çekinceye kadar kavurun. Soğanları katarak pembeleşinceye kadar kavurmayı sürdürün. Salçaları ilave edin, karıştırın. Altı bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak ateşi kısın, tencerenin kapağını kapayın. Etler iyice yumuşayıncaya kadar yaklaşık 35 dakika pişirin. Ateşten alın.

Tenceredeki et suyunu temiz bir kaba süzün. Tuzunu ve biberini ayarlayın.

Kalan yağı bir tavada kızdırın. Ayva, patates ve havuçları ayrı ayrı kızartın. Süzdürerek yağdan alın, elmalarla karıştırın.

Bir tencerenin dibine meyveleri yayın. Üzerine suyu süzülmüş etleri koyun. En üste pirinci yayarak et suyunun dört bardağını ekleyin. Bir taşım kaynatın, ateşi kısın, kapağını kapayarak yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Badem ve fıstıkları tavada kalan yağla altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

Pişen pilavı ateşten alın. Tencerenin ağzına bir kâğıt havlu yerleştirin, kapağı-

nı tekrar kapayarak yaklaşık on dakika dinlenmeye bırakın. Tencerenin ağzına bir servis tabağı kapayın, ters çevirerek pilavı tabağa alın. Üzerine badem ve fıstıkları serpiştirerek servis yapın.

MÜCENDRA PİLAVI (KIBRIS)

1 bardak pirinç
Yarım bardak yeşil mercimek
1 bardak haşlanmış mercimeğin suyu
3 kaşık sıvı yağ
1 büyük soğan
Tuz

Yarım bardak yeşil mercimeği bol suyla yıkayın. Suyunu süzdükten sonra bir tencereye aktarın. Üzerine iki buçuk bardak suyu ekleyin. Mercimekler yumuşayana kadar pişirin. Mercimekleri süzerek suyunu bir kenarda bekletin.

Pirinçleri yıkadıktan sonra iki saat soğuk suda bekletin. Süzdükten sonra pirinçleri ve haşlanmış mercimekleri bir tencereye alın. Üzerine mercimekleri haşladığınız sudan bir bardak ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Pirinçler yarı yarıya piştiğinde tahta bir kaşıkla karıştırın. Kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin.

Küçük bir tavada üç kaşık sıvı yağı kızdırın, küçük doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Pişmiş pilavın üzerine ilave edin. 15-20 dakika demlendirin. Servis yapın.



NOHUTLU ETLİ BULGUR PİLAVI (ADANA)

3 bardak pilavlık bulgur
250 gr yağsız kuşbaşı
Yarım bardak haşlanmış nohut
1,5 kaşık yağ
2 diş sarmısak
Tuz

Eti haşlayarak bir litre et suyu çıkarın. Su kaynayınca bulguru ve sarmısakları et suyuna dökerek pişirin. Bu arada haşlanmış nohutu da ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Bulgur pişip de suyunu çekince altını söndürün.

Haşladığınız eti kızgın yağda kavurarak pilavın üzerine koyun, karıştırarak sıcak olarak servis yapın.

NOHUTLU PİLAV (ANKARA)

1 kg pirinç
200 gr nohut
200 gr kuşbaşı et
3 kaşık sadeyağ
2 domates
Tuz

Bir gün önceden nohutu pişirin. Pişmiş nohutu pilavın suyuna koyun. Kaynayınca içine pirinci atın. Pilav pişince kevgirde süzün. Üzerine üç kaşık kızgın sadeyağ dökerek tencerenin kapağını kapayın, 15 dakika demlendirin. Daha sonra kapağını açarak karıştırın. Arzuya göre etle domatesi yağda kavurun ve pilavın üzerine dökerek ikram edin.

ÖRGÜLÜ PİLAV (ISPARTA)

2 bardak pirinç
Yarım tavuk ciğeri
4 bardak et suyu
Çeyrek bardak çamfıstığı
3 kaşık katı yağ
Yarım bardak iç bezelye
1 bardak un
1 yumurta
1 kaşık ayçiçek yağı
Karabiber, tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın.

Fıstıkları kaynar suda birkaç dakika haşlayarak süzün, kabuklarını soyun.

Üç kaşık yağı tencerede eritin. Pirinci içinde beş dakika kavurun. Et suyunu, tuzu ve karabiberi de katarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, kapağını kapayarak yaklaşık 20 dakika pişirin.

Ciğeri doğrayın. Kalan yağı bir tavada eritin. Yağ kızınca ciğeri kızarıncaya kadar kavurun. Pişen pilavın üzerine bezelyeleri ve kızartılmış ciğeri koyun. Tencerenin ağzına bir kâğıt havlu yerleştirin, kapağını kapayarak yaklaşık on dakika dinlenmeye bırakın.

Hamurunu hazırlamak için unu bir kaba eleyin. Tuz, yumurta ve sıvı yağı iki kaşık suyla yoğurarak bir hamur hazırlayın. Oklavayla yarım santim kalınlığında açın, keserek bir santimlik şeritlere ayırın. Bir fırın kabının içini iyice yağlayın, hazırladığınız şeritleri kafes biçiminde döşeyin. Kafesin boşluklarını fıstıklarla doldurun. Pilavı kafesin içine doldurun, bastırarak sıkıştırın. Önceden 200° C ısıttığınız fırına sürerek yaklaşık yarım saat altı ve üstü altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Kabı fırından alın, bir tepsiye ters çevirerek servis yapın.

ÖZBEK PİLAVI (AFYONKARAHİSAR)

2 bardak pirinç
150 gr koyun eti
3 bardak et suyu
6 kaşık tereyağ
1 çay kaşığı tarçın
10 dövülmüş karanfil
10 kakule
Karabiber, tuz

Pirinci ayıklayarak sıcak tuzlu suda ıslatın. Soğuyuncaya kadar bekletin. Tekrar yıkayarak süzün.

Bir tencere suda eti haşlayın, zaman zaman köpüğünü alarak atın. Et iyice yumuşayıp piştikten sonra tencereyi ocaktan indirin.

Eti haşlama suyunun içinden alarak süzün. Bir başka tencerede tereyağda, haşlanmış eti kavurun. Yağıyla birlikte pilav tenceresine döşeyin.

Et suyunu ince tel kevgirden geçirdikten sonra bütün baharatı ilave ederek bir iki taşım kaynatın, kaynar kaynar etin üzerine dökün. Etle birlikte bir taşım daha kaynatarak içine pirinci atın. Pilav pişirir gibi pişirin. Demlendirdikten sonra bir servis tabağına altüst ederek ikram edin.

PERDE PİLAVI (SİİRT)

400 gr pirinç
1 kg (ciğeri ile birlikte 1200 gr) tavuk
50 gr taze badem
300 gr un
2 yumurta
40 gr yoğurt
1 kaşık sıvı yağ
50 gr dolmalık fıstık
70 gr tereyağ

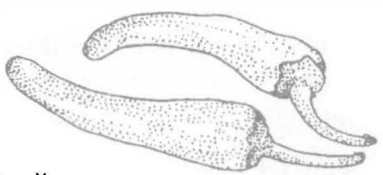
Pirinci ayıklayın, sıcak suda ıslatın. Bademleri sıcak su içinde bekleterek kabuklarını soyun. Bademlerin birazını süslemek için ayırın, kalanını fıstıklarla birlikte yağda kavurun.

Unu bir kaba koyarak ortasını çukurlaştırın. Yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve üç kaşık su ekleyerek hamur yapın. Unlanmış tezgâhta hamuru 15 dakika yoğurun ve dinlenmeye bırakın.

Tavuğu üç bardak su ve tuzla haşlayın. Tavuğun etlerini kemik ve derilerinden ayırarak küçük küçük doğrayın. Süzdüğünüz pirinçle birlikte tavuk suyuna katın, çok kısık ateşte, suyunu çektirerek demlendirin.

Fırın kabını yağlayın. Bademleri ortadan ikiye ayırarak kabın içine dizin. Yağın sertleşmesi, böylece bademlerin düşmemesi için kabı buzdolabında bekletin.

Dinlenmeye bıraktığınız hamurdan kabınızı kaplayacak ve kenarlardan taşacak büyüklükte bir yufka açın. Hamurunuz ne kadar çok dinlenirse o kadar kolay açılacaktır. Kolayca esneyen ve yırtılmayan bu hamuru elle çekerek istediğiniz büyüklüğe getirebilirsiniz. Kabın içine yufkayı yerleştirin, kenarları dışarı sarkıtın. Pilavı ılık haldeyken yufkanın içine hafifçe bastırarak yerleştirin. Sarkan kenarları pilavın üstünü tamamen kapayacak biçimde toplayın. 200° C ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. On dakika kabında bekleterek servis tabağına ters yüz edin.



PIT PIT PİLAVI (ANKARA)

1 kâse iri yarma
250 gr kıyma
3 kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Yağı eritin, bir miktar su koyun. Su kaynayınca yarmayı ilave ederek pişirin. Kıymayı yağda kavurun, tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Pişmiş yarmanın üzerine dökerek servis yapın.

PİRİNÇLİ HALLE (MALATYA)

1,5 bardak pirinç
3 kaşık yağ
3 kaşık un
3/4 bardak pekmez
Tuz

Pirinci, bir kaşık yağ, tuz ve bir miktar suyla haşlayın. Ayrı bir kâsede suyla unu karıştırın, haşladığınız pirince ilave ederek iyice pişirin. Servis tabağına alın, üzerine yağda eritilmiş pekmez dökerek servis yapın.

SALYANGOZLU BULGUR PİLAVI (İZMİR)

Diş diş doğranmış soğanlarla, küp doğranmış kabakları zeytinyağında kavurun. Salça, baharat ve bulgur ekleyin. Bütün malzemeyle birlikte kavurduktan sonra tencereye haşlanmış salyangozları ve bulguru demleyecek kadar kaynar su katın. Kısık ateşte demlenmeye bırakın. Pilavı tellendirirken bol kıyılmış maydanoz ilave edin. Arzuya göre üzerine kırmızı pulbiberli kızgın tereyağ gezdirin.

SİMİT PİLAVI (MALATYA)

1,5 bardak simit (bulgurun en ufağı)
150 gr kavurma
1 kaşık tereyağ
1 soğan
Tuz

Önce tereyağı ve kavurmayı bir tencereye koyun, küçük doğranmış soğanları ilave ederek hafifçe sarartın. Diğer tarafta su kaynatın, bir kâse simide iki kâse su ve tuz ilave ederek önce harlı, sonra hafif ateşte pişirin, demlendirin. Üzerine kavurmayı boca edip sıcak olarak servis yapın.

ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI (MARDİN)

2 bardak pilavlık bulgur
1 bardak tel şehriye
1 bardak et suyu
Tuz

Et suyunu üç buçuk bardak suyla birlikte bir tencereye aktarın ve kaynatın.

Diğer tarafta tel şehriyeyi sıvı yağda kavurun. Şehriyelerin yanmamasına dikkat edin. Bulgurla birlikte kaynayan et suyunun içine karıştırın. Tuzunu da ilave ederek kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

TAS KEBAPLI BULGUR PİLAVI (YOZGAT)

2 bardak iri bulgur
750 gr kuzu eti
10 arpacık soğanı
4 kaşık katı yağ
1 kaşık domates salçası
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı kimyon
Karabiber, tuz

Bulguru yıkayarak süzün. Soğanları soyarak bütün bırakın. Yağın bir kaşığını ayırarak kalanını tencerede eritin. Yağ kızınca, etleri verdikleri suyu çekinceye kadar kavurun. Soğanları katarak iki dakika daha kavurmayı sürdürün. Tuz ve salçayı ilave edin, karıştırın. Biberleri ve kimyonu ekleyerek tekrar karıştırdıktan sonra üzerine çelik ya da ısıya dayanıklı bir tas kapayın. Tasın üzerine ağırlık koyun. Kenarından beş bardak sıcak su ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapayarak orta hararetteki ateşte 20 dakika pişmeye bırakın.

Bu süre sonunda bulguru tasın kenarlarındaki pişme suyuna salın. Kapağı kapayarak bulgur suyu çekip yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan indirin, tencerenin kapağını açmadan on dakika dinlendirin.

Kalan yağı tavada kızdırarak tasın kenarındaki pilavın üzerine gezdirin. Yemeğin biçimini bozmadan tası yavaşça alarak servis yapın.

TAVUKLU PERDE PİLAVI (ADANA)

Pilavı için:
4,5 bardak pirinç
Yarım kilo tavuk eti
5 bardak tavuk suyu
1,5 bardak tuzsuz badem
Yarım bardak kuşüzümü
5 kaşık katı yağ
Yarım bardak çamfıstığı
Karabiber, tuz

Hamuru için:
3 kaşık katı yağ
Yarım bardak yoğurt
4 kaşık ayçiçek yağı
3 yumurta
4 bardak un
Tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Bademleri kaynar suda birkaç dakika haşlayarak süzün ve kabuklarını soyun. Kuşüzümlerini bir tel süzgece koyun, ovalayarak saplarını ayırın. Yıkayın ve süzün.

Yağı bir tencerede kızdırın, bademlerin dörtte üçünü ve fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinci katın, pirinçler iyice sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Et suyunu, üzümleri, tuzu ve biberi katarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, tencerenin kapağını kapayarak pirinçler suyunu çekinceye kadar, 15-20 dakika pişirin, ateşten alın. Tavuk etlerini ekleyin. Tencerenin ağzına bir kâğıt havlu yerleştirin. Kapağını tekrar kapayarak, yaklaşık on dakika dinlenmeye bırakın.

Hamuru için katı yağ eritin. Unu, yoğurt, eritilmiş yağ, sıvı yağ, yumurta ve tuzla yoğurarak sert ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Oklavayla yarım santim kalınlığında bir yufka açın.

Derince bir fırın kabını yağlayın. Kalan bademleri kabın dibine yayın. Üzerine yufkayı yayarak uçlarını fırın kabının kenarlarından sarkıtın. Pilavı tahta kaşıkla, ezmemeye özen göstererek karıştırın, hazırladığınız hamurun içine doldurun. Hamurun sarkan kısımlarını pilavın üzerine kapayın. Kabı, önceden 180° C ısıttığı-

nız fırına yerleştirin, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar, 30-35 dakika pişirin. Fırından aldığınız kabı bir tepsiye ters çevirin, pilavı dilimleyerek servis yapın.

ÜZÜMLÜ PATATESLİ PİLAV (KARS)

2 kâse pirinç
250 gr tereyağ
2-3 orta boy patates
1 çay bardağı kuru üzüm
Karabiber, tuz

Genişçe bir tencereye yağın yarısını koyun. Halka halka kesilen patatesleri yağda orta hararetli ateşte on dakika kadar çevirin.

Aynı anda pirinci bol suda makarna gibi 7-8 dakika haşlayın. Fazla haşlayıp lapa yapmamaya dikkat edin. Haşladığınız pirinci süzgeçte iyice yıkayın ve tencerede deki patateslerin üzerine örtün. Pirincin üzerine, kalan tereyağı fındık büyüklüğünde parçalar halinde koyun. Karabiberini, tuzunu ayarlayın. Tencereyi, eğer varsa geniş elektrikli ocağa alarak en kısık ateşte bir saat kadar pişmeye bırakın. Tencereyle kapak arasına, fazla buharı çekmesi için bez ya da kâğıt havlu koyun. Su eklemediğiniz halde pilavınız patateslerin buharıyla pişecektir. Pilav hazır olduğunda yuvarlak bir servis tabağına dikkatlice ters çevirin ve üzerine bir kaşık kadar yağda çevirdiğiniz üzümleri servis yapın.

YARMACALI PİLAV (MALATYA)

1,5 bardak pilavlık bulgur
1 çay bardağı yarmaca
200 gr kavurma
2 kaşık tereyağ

Bir tencerede kavurma ve yarmacayı pişirin. Daha sonra bulgur ve iki kâse su ilave ederek hafif ateşte suyu çekinceye kadar pişirmeye devam edin. Pişen pilavın üzerine erittiğiniz tereyağı dökerek sıcak olarak servis yapın.

AĞZI AÇIK BÖREĞİ - 1 (AFYONKARAHİSAR)

12 bardak un
Yarım kilo kıyma
2 bardak sıvı yağ
100 gr içyağı
1 yumurta
Yarım demet maydanoz
Tuz

Unu, tuz ve suyla iyice yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın, dört parçaya bölün. Her bir parçayı, hazır yufka büyüklüğünde açın, üzerine ısıtılmış sıvı yağ ve içyağı karışımını sürün. Yufkayı bohça biçiminde katlayarak tekrar oklavayla inceltin ve yağlayın. Bu işlemi birkaç kez tekrarladıktan sonra bohça biçimindeki hamuru küçük parçalara bölün.

Diğer tarafta kıyma, yumurta ve maydanozu karıştırarak harç hazırlayın. Kestiğiniz parçaları, ortası kalın, kenarları ince olacak biçimde yuvarlak açın. Ortasına bir miktar harç koyun, kenarları pile biçiminde birbiri üstüne bindirerek katlayın. Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin, üzerini yağlayarak 200° C ısıttığınız fırında 40 dakika pişirin.

AĞZI AÇIK BÖREĞİ - 2 (Haşhaşlı) (ESKİŞEHİR)

2 bardak un
300 gr haşhaş
4 kaşık sıvı yağ
3 patates
2 soğan
1 kaşık nane
Karabiber, tuz

Unu hamur teknesine eleyerek tuz ve suyla hamur tutun, 10-15 dakika dinlendirin, dört parçaya ayırarak yoğurun. Her parçayı oklavayla açın, her yufkaya yağla karıştırdığınız haşhaşı sürün. Dörde katlayarak tekrar açın, yağlayarak büyük kareler halinde kesin. Harcını koyun, karşılıklı kenarları üst üste kapayın. Uçları açık bırakın. Yağlı tepsiye koyarak üzerine haşhaş yağı sürün.

Harcı için, patatesleri yıkayın, haşlayın, elinizle döverek ezin. Soğanları yağda kavurarak patatesle karıştırın. Tuz, nane, karabiber serpin.

AĞZI YUMUK (ŞANLIURFA)

3 bardak un
Yarım kilo kıyma
200 gr ceviz içi
3 bardak sıvı yağ
Karabiber, tuz

Kıymayı tavaya alın. Üzerine çok az su ilave edin, tuzlayın. Suyunu çekene kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra üzerine karabiber ve ceviz içi ekleyin ve karıştırın.

Üç bardak unu bir kaba alın. Su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olana kadar yoğurun. Hamuru on dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Bu parçaları çay tabağı büyüklüğünde açın.

Hamurların ortasına hazırladığınız kıymalı harcı koyun, hamurları incir biçiminde toplayın. Sıvı yağı tavada kızdırın. Hamurları pembeleşene kadar yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

AKITMA (ARAPKİR - MALATYA)

1 kâse un
1 diş sarmısak
1 kâse süt
1 kaşık tereyağ

Bir kâse unla bir bardak suyu karıştırarak kek hamurundan daha yumuşak, akıcı bir hamur yapın. Isıtılmış sac ya da teflon tavaya küçük küçük dökerek her iki taraflarını kızartın.

Önceden dövdüğünüz sarmısağı sütle karıştırarak kızartılan hamurların içine atın, iyice çekerek yumuşamasını sağlayın. Sonra kevgirle alarak servis tabağına koyun. Üzerine kızgın tereyağ dökerek servis yapın.

ALTÜST BÖREĞİ (ÇORUM)

Hamuru için:
8 bardak un
1 kaşık kuru maya
Tuz

Harcı için:
Yarım kilo kıyma
400 gr katı yağ
1 bardak zeytinyağı
2 demet maydanoz
2 yumurta
Karabiber

Unu bir kaba eleyin. Maya, tuz ve iki buçuk bardak ılık suyu, maya eriyinceye kadar karıştırın. Unun ortasını havuz biçiminde açarak mayalı suyu dökün. Parmak uçlarınızla unu suya yedirerek yoğurun, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru kabarabileceği bir kaba koyun, üzerini streç film ya da temiz bir bezle kapayın. Ilık ortamda yaklaşık 15-20 dakika kabarmaya bırakın. Mayalanan hamuru altı eşit parçaya bölerek topak haline getirin. Oklavayla unlanmış bir tezgâhta yufka inceliğinde açın.

Katı yağı bir tavada eritin. Köpüğünü alarak zeytinyağını karıştırın. Aralarına

bu yağ karışımından sürerek yufkaları üçer üçer üst üste koyun. Dört bir yanından ortaya doğru bohça biçiminde katlayarak yeniden açın.

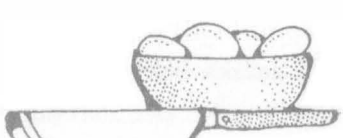
Maydanozu ince ince kıyın. Kıymayı tuz, biber ve maydanozla karıştırarak harcı hazırlayın. Yumurtayı çırpın.

Kalan yağla tepsiyi iyice yağlayın, bir kat hamuru tepsiye yayın. Yumurtaları çırparak hamurun üzerine sürün. Harcı yayarak aynı biçimde hazırladığınız öteki yufkayı üzerine kapayın. Kenar fazlalıklarını alarak bıçağın ucuyla kenarlarını tepsinin içine itin. Böreğin üzerine kalan eritilmiş yağı sürdükten sonra önceden 180° C ısıttığınız fırına yerleştirin. Bir yüzü piştiğinde öbür yüzünü çevirerek yaklaşık 35 dakika pişirin. Fırından alın, sıcak olarak servis yapın.

ANKARA KETESİ (ANKARA)

1 kg un
250 gr tereyağ
Yarım litre süt
1 yumurta sarısı
Tuz

Un, tuz, su, tereyağ ve sütle hamur hazırlayın, pazılara ayırın. Üzerlerini elinizle yuvarlak biçimde düzleyin. Tepsiye dizin, yüzüne yumurta sarısı sürün, fırında pişirin. Tereyağ yerine kaymak kullanabilirsiniz. Arzuya göre dövülmüş kıkırdak da konabilir.



AVUNYA MANTISI (AYVALIK - BALIKESİR)

Yarım kilo erişte
250 gr kuşbaşı et
1 kâse nohut
2 kaşık tereyağ
1 soğan
1 domates
3 diş sarmısak
2 bardak yoğurt
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Erişteyi tuzlu suda haşlayın. Tepsiye yayarak önceden 200° C ısıttığınız fırında on dakika tutun. Geceden ıslattığınız nohutları haşlayın.

Tavaya bir kaşık tereyağ alın. Eriyince yemeklik doğranmış soğanla eti tavaya ekleyin. İyice kavurun. Küp doğranmış domatesi ve haşlanmış nohutu tavaya ilave edin. Tuzunu ve karabiberi ayarlayın.

Fırından aldığınız erişlelerin üzerine etli karışımı yayın. Dövülmüş sarmısakla yoğurdu karıştırarak dökün. Kalan bir kaşık tereyağda kırmızıbiberi yakın. Bunu da mantının üzerine gezdirerek servis yapın.

AY BÖREĞİ (ANKARA)

1 kg un
3 yumurta
1 kaşık yoğurt
1 kaşık zeytinyağı
300 gr peynir
1 demet maydanoz
Tuz

Bir kilo unun içine üç yumurta, bir kaşık yoğurt, bir kaşık zeytinyağı, biraz tuz karıştırarak yoğurun. Hamuru 20 dakika beklettikten sonra yumruk büyüklüğünde parçalara ayırın, yağlayarak katlayın. Kenarından burduktan sonra ay biçimini verin. İçine peynir ve maydanoz koyun. Az yağlı tepsiye dizerek fırına verin.

BİDİK (KARAMAN)

8 bardak un
1 kangal sucuk
5 kaşık katı yağ
5 yumurta
1,5 çay kaşığı cüccem
Tuz

Unu ve tuzu bir kaba eleyin. Suyla yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edin. Beş eşit parçaya ayırarak tabanları daha geniş, üstleri dar olacak biçimde topaklar haline getirin. Üzerlerine hafif çapraz kesikler atın, parmak bastırarak ortalarını açın. Merdaneyle 15 santim çapında açın.

Sucuğu, dış zarını alarak bir santim kalınlığında dilimleyin. Yağı tavada eritin, fırçayla hamurların üstüne sürün. Hamurları yağlanmış bir fırın tepsisine dizin, üzerlerine sucukları sıralayın, onların da üstüne birer yumurta kırın. Cüccem serperek tepsiyi önceden 180° C ısıttığınız fırına sürün. Sucuklar ve yumurta pişip hamur altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika fırında tutun. Sıcak olarak servis yapın.

BOHÇA BÖREĞİ - 1 (BERGAMA - İZMİR)

3 bardak un
300 gr kıyma
2 yumurta
Nişasta
3 soğan
4 kaşık tereyağ
5 kaşık kuyruk yağı

İki yumurtayla unu karın. Gayet ince nişastayla sekiz yufka açın, tepsiye yerleştirin. En üsttekine bol soğanlı kıyma koyarak bohça gibi karşılıklı kısımları katlayın, sonra fırın tepsisine aktarın. Üzerine bol tereyağla kuyruk yağı haşlayın ve fırına verin.

BOHÇA BÖREĞİ - 2 (ANKARA)

1 kg un
Yarım kilo kıyma
3 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 bardak sıvı yağ

Unu yumurtayla yoğurun. Pazı açın, dört köşe dürün, tekrar açın. Su böreği keser gibi dörde kesin. Ortasına kıyma koyun. Uçları cimcikleyerek bohça gibi dürün. Tavaya bol yağ koyun, bohçaları bu tavaya salıverin.

BOŞNAK BÖREĞİ (SAKARYA)

1 yufka
1 bardak süt
100 gr margarin ya da tereyağ
1 yumurta

Harcı için:
150 gr kıyma
1 küçük soğan
1 orta boy patates
Karabiber, tuz

Kıymayı, çok ince doğranmış soğan, rendelenmiş patates, yumurta, biraz tuz ve karabiberle karıştırarak harcı hazırlayın.

Bir yufkayı, sigara böreği yapar gibi sekiz parçaya kesin. Süt ve erimiş yağ karışımıyla ıslatın. Hazırladığınız harcı yufkanın geniş tarafına koyarak sigara böreği gibi rulo yapın. Sonra gül biçiminde sararak yağlanmış tepsiye dizin. Fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

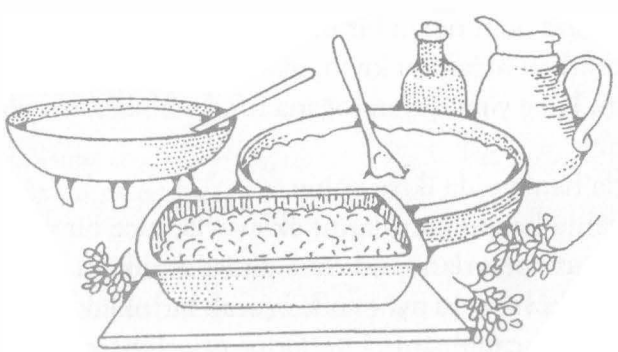
BÜKME (SAFRANBOLU - KARABÜK)

1 kg un
250 gr kıyma
Yarım kilo ıspanak
1 soğan
Yarım bardak yağ
Karabiber, tuz

Tekneye elediğiniz unu, tuz ve su ilavesiyle iyice yoğurun. Kıvamına geldiğinde yufkalar halinde açın.

İyice yıkayıp suyunu süzdüğünüz ayıklanmış ıspanağı, kıyma, doğranmış soğan, tuz ve karabiber ilavesiyle orta hararetli ateşte kavurun.

Kıymalı harcı açılmış yufka hamurlarının içine koyun. Yufkanın uçlarını kapayarak fırında pişirin. Piştikten sonra üzerini yağlayarak sofraya getirin. Eğer fırınınız yoksa kızgın sac üzerinde iki tarafını çevirerek pişirebilirsiniz.



CEVİZLİ BÖREK (KAYSERİ)

3,5 bardak un
1 kaşık kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 bardak ılık su
Yarım kaşık kırmızıbiber
Tuz ve sirke

Harcı için:
2 büyük soğan
50 gr margarin
200 gr iç ceviz
2 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Ayrıca:
1 bardak sıvı yağ
1 yumurta sarısı
Hamur açmak için 1 bardak un

Kuru maya, şeker, yarım bardak ılık su ve biraz unla bir ön hamur hazırlayın. Bu hamuru on dakika bekleterek içine kalan un ve suyu katın, ele yapışmayan yumuşak bir hamur hazırlayın. Mayalanması için bir saat ılık bir köşede bekletin. Kuruyarak kabuk tutmaması için nemli bir bezle örtün.

Hamur mayalanırken soğanları kıyın, margarinle kavurun. Cevizleri ve maydanozu bıçakla kıyın. İyice yumuşayan soğana tuz, karabiber, maydanoz ve cevizi katarak ateşten alın.

Cevizli harcı da hamuru da ikiye bölün.

Unlanmış tezgâhta hamur parçalarını oklavayla, ince bir yufka elde edecek biçimde açın. Açtığınız hamurları on dakika dinlendirdikten sonra bir bardak yağla iyice yağlayın. Eğer iki hamuru aynı anda açacak büyüklükte tezgâhınız yoksa önce birini, sonra ötekini açabilirsiniz. Üzerlerine cevizli harcı yayın, rulo yapın. Yağlanmış tepsinin ortasından başlayarak rulolardan birini daire biçiminde dolayın. İkinci ruloyu da birincinin bittiği yerden dolamaya devam edin. Yumurta sarısını böreğin üzerine sürerek önceden 230° C ısıttığınız fırında 45 dakika pişirin.

CEVİZLİ KETE (ERZURUM)

1 kaşık toz bira mayası
2 bardak süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
2 kahve fincanı tereyağ
3 kaşık zeytinyağı
1 bardak ceviz içi
Tuz

Bira mayasını ılık sütle karıştırın. Bir tatlı kaşığı toz şekeri de ekledikten sonra mayalanması için bir süre bekletin. Mayalandıktan sonra tuz ve un ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerine ıslak bir bez örterek oda ısısında yaklaşık bir saat bekletin. Hamuru eşit büyüklükte 15 parçaya bölerek her parçayı düzgün toplar halinde yuvarlayın. Her toptan bir yufka açın. Yufkaları eritilmiş tereyağ ve zeytinyağı karışımıyla yağlayarak içlerine ceviz içini serpiştirin. Yufkaları rulo yapın. Bir ucundan başlayarak daire biçiminde yuvarlayarak gül biçimini verin. Hafif yağlanmış tepsiye dizerek önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Ayranla birlikte sıcak olarak servis yapın.

CIZDIRMA (AFYONKARAHİSAR)

Yarım kilo mısır unu
Yarım kilo yağla karışık haşhaş
Tuz

Tekneye mısır unu ve tuz koyduktan sonra üzerine yavaş yavaş iki bardak sıcak su dökerek karıştırın, hamur haline getirin. Kenarları normalden yüksek olan bir tepsinin tabanına, yağla karışık haşhaşı sürün. Üzerine bir kat mısır hamuru, onun üzerine bir kat daha yağlı haşhaş koyun ve bu işlemi tekrarlayın. Cızdırmanın kalınlığının en fazla iki parmak olması tercih edilir. Sonra tepsideki malzemeyi kare biçiminde kesin ve fırınlayın. Cızdırma ne kadar bol haşhaşlı olursa o kadar iyi olur. Sıcak olarak ve pekmeze batırılarak yenilir.

CIZLAK (ÇORUM)

4 bardak un
2 çay kaşığı kuru maya
2 bardak ılık su
1 yumurta
1 bardak süt
1 kaşık zeytinyağı
5 kaşık katı yağ
Tuz

Unu ve tuzu bir kaba eleyin. Mayayı biraz ılık suyla eriyinceye kadar karıştırın. Unun içine yumurta, maya, süt ve iki bardak ılık su katın. Çırpma teliyle karıştırarak akıcı kıvamlı bir bulamaç elde edin. Üzerini bir bez ya da streç filmle örterek yaklaşık bir saat kabarmaya bırakın.

Zeytinyağını tavada kızdırın. Hazırladığınız sulu hamurdan kepçeyle bir kaşık alın, tavaya dökün ve kepçenin tersiyle hamuru tavaya yayın. Altı kızarınca diğer yanını çevirerek altın sarısı renk alıncaya kızartın. Bu işlemi tekrarlayarak bütün cızlakları pişirin. Pişen cızlakların üzerine katı yağ sürerek sıcak servis yapın.

ÇİĞ BÖREK (ESKİŞEHİR)

Hamuru için:
4 bardak un
1 kaşık yoğurt
1 bardak ayçiçek yağı
Tuz

Harcı için:
125 gr yağsız kıyma
Karabiber, tuz

Bir kapta kıyma, tuz ve biberi karıştırarak harcı hazırlayın.

Unu eleyin. Yoğurt, tuz ve bir bardak su katın, yoğurarak bir hamur hazırlayın Hazırladığınız hamuru ceviz büyüklüğünde 30 eşit parçaya bölün, yuvarlayarak topak haline getirin. Her birini unlanmış tezgâhta merdaneyle 15 santim çapında açın. Açtığınız hamurların ortalarına harcı paylaştırın. Yarım ay biçiminde kapa-

yın, uçlarını ister kenarlarına bastırarak, ister bir hamur keseceğiyle keserek sıkıca birleştirin.

Ayçiçek yağını tavada kızdırın. Hazırladığınız börekleri tavaya yerleştirerek her iki yanı da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Bütün börekleri böyle kızartıktan sonra servis yapın. Geleneksel tarifte soğan yoktur ama dilerseniz kıymaya bir soğan doğrayabilirsiniz. Domatesli istenirse iki domates ekleyebilirsiniz.

ÇİMCİK MAKARNA (SAFRANBOLU - KARABÜK)

750 gr un
3 yumurta
2 baş sarmısak
2 bardak yoğurt
4 kaşık tereyağ
Yarım kaşık kırmızıbiber
Tuz

Unu eleyin, ortasını açarak yumurtaları içine kırın. Tuz ve bir miktar su ilavesiyle yoğurarak hamur yapın. Islak bez altında 10-15 dakika dinlendirdiğiniz hamuru üç ya da dört parçaya ayırarak yufkalar açın. Açılan yufkaları teker teker sofraya sererek dinlendirin. Önce uzun şeritler halinde, sonra verevine keserek küçük verev kareler oluşturun. Bu karelerin içine bir şey koymadan köşelerinden toplayarak büzün.

Bir tencerede kaynamış tuzlu suya bu yufkacıkları atın. Makarnalar pişince süzerek üzerine soğuk su dökün, tekrar süzün.

Havanda üzerine iri tuz ekleyerek dövdüğünüz sarmısaklarla yoğurdu karıştırarak pişmiş makarnanın üzerine gezdirin. Bir tavada kızdırdığınız tereyağa kırmızı biber ilave edin, yoğurtlu makarnanın üzerine dökerek sofraya getirin.

ÇÖKELEK BÖREĞİ (KAHRAMANMARAŞ)

Hamuru için:
4 bardak un
Yarım kaşık kabartma tozu
1 yumurta
3 kaşık yoğurt
Tuz

Harcı için:
250 gr soğan
Yarım demet maydanoz
2 kaşık katı yağ
2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Yarım kilo çökelek peyniri
1 bardak zeytinyağı

Soğanları ve maydanozları ince ince kıyın. Katı yağı tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Pulbiberi katın, karıştırarak ateşten alın. Çökeleği ve maydanozu ekleyin, soğanlarla karıştırarak harcı tamamlayın.

Unla kabartma tozunu ve tuzu bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde açarak yumurta, yoğurt ve su koyun. Parmak uçlarınızla suyu una yedirerek yoğurun, yumuşak bir hamur hazırlayın.

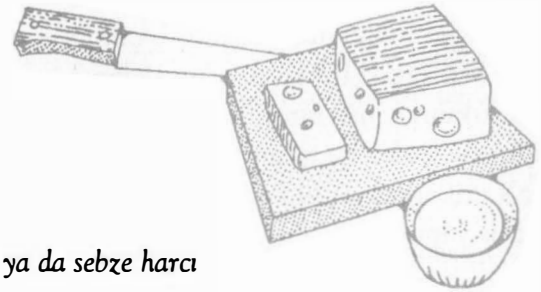
Hamuru 30 parçaya ayırın, yuvarlayarak topak yapın. Topakları birer birer önünüze alın, unlanmış tezgâhta merdaneyle 15 santim çapında açın. Hamurların birer yarısına harcı bölüştürün. Hamurun öteki yarısını üzerine kapayın, açılmaması için kenarlarına bastırın.

Zeytinyağını tavada kızdırın. Hazırladığınız gözlemeleri tavaya yerleştirerek her iki yanı da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Bütün börekleri böylece kızartın, bir tabağa aktararak servis yapın.

DOLMA BÖREĞİ (İZMİR)

450 gr çiğ yufka *Yarım kilo peynir ya da kıyma*

Yufkaları dörde bölün. İçine peynir ya da kıyma koyun. Dolma gibi sarın, ocakta ya da fırında pişirin.



DÜZ BÖREK (BERGAMA - İZMİR)

6 yufka
Yoğurt
Yağ
Yarım kilo peynir, kıyma, çökelek ya da sebze harcı

Tepsinin dibine yağ sürün, bir yufka döşeyin, diğer iki yufka aralarını yoğurtlayarak üst üste koyun.

Harcını serin ve kalan yufkaları da aynı biçimde harcın üzerine sererek kızgın fırında pişirin, keserek servis yapın.

EKMEK MAKARNASI (GİRESUN)

1 bayat ekmek
2 kaşık tereyağ
1 bardak çökelek peyniri
Kaşar peyniri rendesi

Ekmekleri ince dilimler halinde kesin. Yağsız tavada arkalı önlü kızartın.

Bir kaşık tereyağı tavada eritin, üç bardak su ekleyin. Su biraz ısındıktan sonra tavayı ateşten indirin. Kızarmış ekmek dilimlerini bu tereyağlı suya batırıp çıkarın.

Ekmeklerin ilk sırasını kare biçiminde tavaya dizin. Üzerine çökelek peyniri serpin. Erittiğiniz bir kaşık tereyağdan bir miktar dökün. Diğer ekmek dilimlerini de ıslattıktan sonra birer birer üzerlerine koyun. Ekmek dilimleri ve çökelek peyniri bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Tavayı kısık ateşin üzerine oturtun, ekmek dilimlerini arkalı önlü kızartın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serptikten sonra servis yapın.

EKMEK UĞLAMASI (ESKİŞEHİR)

1 bayat ekmek
1 soğan
200 gr margarin
100 gr tereyağ
1 çay bardağı süt
3 yumurta
Karabiber, tuz

Bir tencerede soğanı, margarin ve tereyağda pembeleştirin. İçine kuşbaşı doğradığınız ekmekleri koyun. Kısık ateşte kavurun. Üzerine sütü dökün. Bir iki kere karıştırın. Yumurtaları ilave edin. Tuz ve karabiberini koyun. Son bir kez daha karıştırın. Sıcak servis yapın.

ENTEKKE BÖREĞİ (ANKARA)

1 kg un
Yarım kilo kıyma
1 kibrit kutusu kadar hamur mayası
Yarım bardak süt
3 kaşık yoğurt
125 gr margarin
1 fincan sıvı yağ
1 yumurta
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı biber
2 bardak sıvı yağ
Tuz

Mayayı ılık süt içinde eritin. Unu, yoğurt, margarin, bir fincan sıvı yağ, yumurta, maya ve tuzla karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın, iyice yoğurun ve mayalanıncaya kadar bekletin.

Kıymayı kuru kuru kavurun, sulanınca, ince kıyılmış maydanoz, tuz, biber ilave edin.

Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın, mermere biraz un serpin ve hamur parçalarını üzerinde yassıltın. Ortalarına kıymalı harcı koyarak kenarlarını birleştirin. İki bardak sıvı yağı kızdırın, börekleri tavada sallayarak pişirin.

ERİŞTE PİLAVI (KAYSERİ)

2 bardak erişte
2 kaşık yağ
1 bardak ceviz içi
Tuz

Erişteleri yarım litre tuzlu kaynar suda pişirin. Kalan su varsa süzün, üzerine biraz soğuk su dökerek tekrar süzün. Servis tabağına alarak üzerine kızgın yağ ve dövülmüş ceviz serpin ve servise sunun.

ETLİ BÜKME (KÜTAHYA)

Yarım kilo koyun kıyması
1 kg un
Yarım demet maydanoz
Karabiber, tuz

Koyun kıymasını bir kâseye koyun. Kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz katarak biraz sulandırın. Kaşıkla ezerek karıştırın.

Diğer tarafta böreklik hamur hazırlayarak 30-40 santim çapında açın. Hamurun yarısına harcı koyarak yayın. Diğer yarısını üzerine kapayın ve kenarını perçimleyin. Ocaktaki sacda kızartın. Yanmaması için sac ve bükmeleri yağlayın. Pişirgeçle çevire çevire kızartın. Tabağa koyarak servis yapın.

ETLİ EKMEK (KONYA)

1,5 bardak kıyma
4,5 bardak un
Yarım demet maydanoz
2 küçük domates
2 küçük soğan
5 orta boy yeşil biber
Yarım kaşık tereyağ
Karabiber, tuz

Sebzeleri ince ince doğrayın ve kıymayla karıştırın. Tereyağ, tuz ve karabiber katarak yoğurun. Yeşil biberin yarısını bütün olarak üzerine koymak için ayırın. Mayalı hamuru hazırlayın ve pideyi elinizle yayın. Üzerine hazırladığınız harcı koyun, kızgın fırında pişirin.

ETLİ PİDE (KONYA)

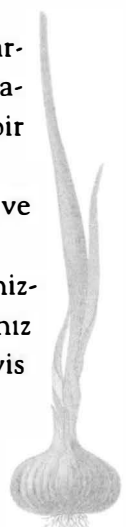
3 bardak un
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 kaşık sıvı yağ
1 çay kaşığı şeker
Tuz

Harcı için:
250 gr kıyma ya da kuşbaşı et
1 soğan
1 kaşık yoğurt
Maydanoz
Karabiber, tuz

Mayayı bir kaba koyarak ılık suyla iyice ezin. İçine yağ, şeker, tuz, bir çay bardağı ılık su ve un katarak hamuru yoğurun. Yumuşak bir kıvama gelince bırakın. Su az gelirse ilave edebilirsiniz. Yoğurduğunuz hamuru bir bezle örterek bir süre oda sıcaklığında dinlendirin. Hacmi iki misli olana kadar bekletin.

Kıymayı ya da ufak doğranmış kuşbaşı eti, soğan, yoğurt, tuz, karabiber ve maydanozla iyice karıştırın.

Mayalanan hamuru tekrar bir iki yoğurun, beş eşit bezeye ayırın. Islak elinizle her bezeyi mıncıklayarak bir pide büyüklüğüne getirin. Üzerine hazırladığınız harcı yerleştirin. Kızgın fırında etler pişinceye kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



GEVREK (ARDAHAN)

4 bardak un
1,5 kaşık kuru maya
2 bardak kaymak
Tuz

Unu ve tuzu bir kaba eleyin. Üzerine mayayı serpiştirin. Kaymağı ekleyin, parmak uçlarınızla una yedirerek yoğurun, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edin. Üzerini bir bez ya da streç filmle örterek yaklaşık 10 dakika kabarmaya bırakın.

Mayalanmış hamuru yumurta iriliğinde 30 parçaya ayırın, yuvarlayarak topak yapın. Topakları birer birer önünüze alın, unlanmış tezgâhta merdaneyle 15 santim çapında açın. Hazırladığınız hamurları sac üzerinde ya da teflon tavada her iki yanı kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

GOMBE (ELAZIĞ)

2 bardak un
Yarım kilo koyun kıyması
1 soğan
4 kaşık tereyağ
1 demet maydanoz
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
Karabiber, tuz

Hamuru hazırlayarak dinlenmeye bırakın. Soğanları ince doğrayın, yağda kıyma ve diğer malzemelerle karıştırarak kavurun.

Yufkaları açın, tepsiye yayın, aralarına hazırladığınız harcı koyarak kat kat yapın. Fırında pişirin. Sıcak ikram edin.

GÖBÜ (SAFRANBOLU - KARABÜK)

1 kg un
10-15 gr maya
Yoğurt
Yumurta
1 kahve fincanı şeker
Yarım kilo ıspanak
Yarım kilo ya da 300 gr kıyma
2 soğan
2 bardak zeytinyağı
Karabiber, tuz

Mayayı kabarmaya bırakın. Mayanın tadının acı olmaması için içine bir kahve kaşığı şeker atın. Kabaran mayayı bir kabın içine boşaltın. Üzerine yoğurt koyun ve arzuya göre yumurta kırın, tuzlayın. Yavaş yavaş unu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek bekletin. Bu bekletme, hamurun kıvamına gelmesini ve kızartırken kabarmasını sağlar.

Bu arada, göbünün harcını hazırlayın. Safranbolu'da göbünün içine değişik malzemeler konur. Örneğin beyaz peynir, ıspanak ya da kıyma gibi. Ispanaklı yapacaksanız yine içine az miktarda kıyma karıştırın. Kıyma daha önceden yapılarak saklanan kavurma biçiminde olabilir. Ispanakla kıymayı ve arzuya göre az miktarda soğanı kavurun. Yalnızca kıymalı yapacaksanız, kıymaya, soğan, karabiber ve tuz ekleyerek kavurun.

Beklemeye bıraktığınız hamuru hamur tahtasına koyarak küçük parçalara ayırın. Parça halindeki hamurları, el yardımıyla yuvarlaklaştırın. Daha önce hazırladığınız göbünün harcını dışarı taşmayacak biçimde hamurun içine koyun, hamuru kapayın. Bu işleme, hamur ve harç bitinceye kadar devam edin.

Göbüleri, geniş bir tavada kızdırılmış bol zeytinyağının içine teker teker bırakın. Göbülerin iki yüzünü de kızartın. Göbünün harcının da pişmiş olduğunu anlamak için, sivri uçlu bir bıçağı göbünün içine batırın. Eğer bıçağa, hamur yapışırsa bu pişmemiş olduğunu gösterir.

Ayrıca göbü, içi boş olarak da yapılabilir. O zaman hamuru fazla kalın olmamak koşuluyla kızgın yağa atarak kızartabilirsiniz.

GÖZLEME - 1 (KÜTAHYA)

3 bardak un
1 kaşık yoğurt
1 kaşık sıvı yağ
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı limon suyu
1 kaşık katı yağ
Tuz

Unu hamur tahtasında eleyerek ortasını açın. Açılan yere yoğurt, sıvı yağ, karbonat, limon suyu ve tuz koyun ve suyla kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Birkaç parçaya ayırın, bir süre üstünü örterek bekletin.

Katı yağı eritin. Hamurdan aldığınız bezeleri iki üç santim incelikte açarak, yağlayın. Üçe katlayın, tekrar yağlayın. Bütün hamuru aynı biçimde açarak 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru kare biçiminde açın.

Açtığınız bu hamuru ister sade olarak, ister içine kıyma ya da peynir koyarak katlayın, kızgın sac üzerinde üstünü altını kızartın. Pişeni servis tabağına koyun, üzerine yağ sürerek sıcak sıcak ikram edin.

GÖZLEME - 2 (ANKARA)



1 kg un
Yarım kilo tereyağ
Tuz

Yağı eritin (birazını sürmek için ayırın), un, su ve tuz ilavesiyle kulak memesi kıvamında hamur tutun, 10-15 dakika dinlendirin. Hamuru yumruk büyüklüğünde pazılara ayırarak çok ince açın. Üzerini yağlayın, kare biçiminde katlayın, beş dakika daha dinlendirin, yeniden açın. Kızgın sac üzerinde pişirin. Ateşten alarak tekrar yağlayın ve servis yapın. Sıcak ya da soğuk ikram edebilirsiniz.

(YUMURTALI) GÖZLEME: Ayaş yöresinde gözlemenin içine yağda kavrulmuş yumurtalı maydanozlu harç konduğunda bu ad verilir.

(TAVA) GÖZLEMESİ: Sade gözleme az yağda tavada kızartıldığından bu adı almıştır.

(EBE) GÖZLEMESİ: Normal gözleme hamuru parçasını yufka olarak açın, bir karış olduğunda hafif yağlayın, ikiye katlayın, yağlayın, tekrar katlayın, yağlayın, son bir kere daha katlayın ve yufkayı kalın olarak açın. İki yüzünü de pişirin. Gözleme, Ankara genelinde tavşan ayağıyla yağlanır.

HAŞHAŞLI BÖREK (Haşgeşli Börek) (AFYONKARAHİSAR)

10 bardak un
1 bardak haşhaş tohumu ya da ezmesi
1 kaşık içyağı
1 bardak sıvı yağ
Tuz

Unu, tuz ve suyla yoğurun. Hazırladığınız hamuru dört bezeye ayırın. Her bir bezeyi hafif un serperek açın. Üzerine haşhaş ezmesi ya da haşhaş tohumu, içyağı ve sıvı yağ karışımı sürerek bohça biçiminde katlayın. Birinci bezeyi alarak tekrar açın. Ortasına, daha önce katladığınız ikinci bezeyi yerleştirin, tekrar bohça biçiminde katlayın ve bir kenara bırakın. Üçüncü bezeyı alarak açın. Ortasına daha önce katladığınız dördüncü bezeyi yerleştirin. Tekrar bohça biçiminde katlayarak bir kenara bırakın. Böylece dört hamurdan iki tek hamur elde etmiş oldunuz.

Yuvarlak bir tepsiyi yağlayın. İki hamurdan oluşan bezeyi yuvarlak biçimde yassıltın. Birkaç kişinin yardımıyla elle açarak tepsiye yerleştirin. Diğer bezeyi de aynı biçimde açarak tepsiye yerleştirin. Kenarlardan taşan hamuru tepsi hizasında kesin. Üzerini yağlayarak fırında pişirin. Daha sonra kare biçiminde keserek servis yapın.

HAŞHAŞLI VE CEVİZLİ ÇÖREK (ESKİŞEHİR)

5 bardak un
Yarım litre süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kaşık bira mayası
125 gr margarin
Yarım bardak sıvı yağ
1 bardak dövülmüş ceviz içi
250 gr çekilmiş haşhaş
3 tatlı kaşığı yenibahar
Tuz

Üzeri için:
1 yumurta
1 kaşık çöreotu
1 kaşık susam

Sütü hafif ısıtın. İçine toz şeker ve bira mayasını ekleyin ve mayanın kabarmasını bekleyin. Sonra unun içine katarak yoğurun. Mayalı hamuru sıcak bir yerde kabarmaya bırakın. Kabardıktan sonra hamuru iki eşit parçaya ayırın, oklavayla ayrı ayrı açın.

Oda sıcaklığındaki margarini dört parçaya bölün. Bir parça margarin ve iki kaşık sıvı yağla açtığınız hamuru yağlayın. Hamuru rulo haline getirin ve simit biçimini verin. Bu işlemi bütün bezelere iki defa uygulayın. Üçüncü açmada haşhaşlı ceviz serpin. Tekrar simit yapın. Parçalara ayırın. Parçalara ayırdığınız hamuru açın ve kol böreği gibi sarın. Yağlanmış bir tepside yarım saat bekletin. Yumurtayı çırparak böreğin üzerine sürün. Çöreotunu ve susamı serpin. 200° C ısıtılmış fırında üstü ve altı kızarana kadar pişirin. Hafif ılıdıktan sonra servis yapın.

HAŞHAŞLI LOKUL (Haşgeşli Lokul) (AFYONKARAHİSAR)

6 bardak un
1 kaşık şeker
1 kaşık kuru ya da yaş maya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 bardak yoğurt
1 bardak haşhaş ezmesi

Unu eleyin, ortasına, bir kapta şeker ve ılık suyla kabarttığınız mayayı koyun. Unla karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun üzerini unla kapayın. Unlar çatladığı zaman üzerini açın, yağ, yoğurt ve ılık su ilavesiyle yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini sıkıca kapayarak ılık bir yerde mayalanmaya bırakın.

Kabararak mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alın, tezgâh üzerinde hafifçe açın. Üzerine haşhaş sürün, rulo biçiminde katlayın. Kendi etrafında yuvarlayarak yağlanmış tepsiye koyun. Üzerine yağlı haşhaş sürün, 200° C ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

HELLİMLİ EKMEK (KIBRIS)

3 bardak un
3 yumurta
1 bardak süt
3/4 bardak sıvı yağ
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 hellim peyniri
1 kaşık kuru nane
1 avuç kuru üzüm
1 tutam susam
Tuz

Yumurtaları çırpma kabına alarak iyice çırpın. Bir bardak süt, dörtte üç bardak sıvı yağ, üç bardak un ve bir çay kaşığı kabartma tozu ekleyin. Malzemeler özleşene kadar karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Sonra rendelenmiş hellim peynirini, dilediğiniz miktarda kuru naneyi ve bir avuç dolusu kuru üzümü ekleyin ve karıştırın.

Hazırladığınız bu karışımı yağlanmış bir kalıba boşaltın. Üzerine bol susam serpin. Önceden 180° C ısıttığınız fırında pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

HORAKAYİ (ANKARA)

1 ekmek
1 bardak yoğurt
1 kaşık kuru nane
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
Yarım tatlı kaşığı pulbiber
1 kaşık sıvı yağ
Tuz

Yoğurt, nane, toz kırmızıbiber, pulbiber, tuz ve sıvı yağı iyice karıştırın, ekmeğin üzerine sürün. Çay yanında ikram edin.

ISIRGAN BÖREĞİ (TİRE - İZMİR)

Baharda ısırganların taze uçlarını toplayın. Süzgece koyun, üzerinden su dökerek yıkayın, ince kıyın. Taze soğanı kıyın, tuzla ovun, içine acı biber ve zeytinyağı ilave edin.

Diğer tarafta, hazırladığınız ekmeklik mayalı hamurdan alarak yağlanmış tepsinin içine bir avuç yayın. Hamurun üzerine hazırladığınız ısırganlı harcı serpin. Üzerini biraz daha hamurla kapadıktan sonra zeytinyağı gezdirin, fırına salın. Fırından çıkınca sıcak ikram edin.

Yörede kadınlar bunu genellikle artan ekmek hamurundan pişirirler. Fırın önü yemeği olup kadınların ekmek yapacakları gün artık hamurdan hazırlanır.

ISPANAKLI BÖREK (UŞAK)

4 yufka
Yarım kilo ıspanak
200 gr peynir
3 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
Karabiber, tuz



Ispanağı iyice yıkayarak ayıklayın. Doğrayın, peynirle ezerek karıştırın. Tuzunu, karabiberini ekerek iyice harmanlayın. Bir kâse içine yumurtaları kırın, yoğurt ve yağla iyice karıştırın.

Bir yufkayı masaya yayın. Üzerine yumurtalı karışımdan bolca sürün. Ispanaklı harçtan alarak yufkanın üstüne serpiştirin. Yufkayı bir kenarından tutun, geniş geniş sararak rulo yapın. Yağlanmış tepsiye hazırladığınız bu roluyu yerleştin. Dört yufkayı da bu biçimde hazırlayın. Üzerlerine kalan yumurtalı karışımdan sürerek önceden ısıtılmış kızgın fırına koyun. Altı üstü pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak sıcak ikram edin.

ISPANAKLI KOL BÖREĞİ (AYDIN)

4 yufka
Yarım kilo ıspanak
1 soğan
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 patates
1 yumurta
1 çay bardağı süt
Tuz

Ispanakların yapraklarını ayırarak iyice yıkayın. Soğanı ince ince doğrayın, çok az yağda pembeleştirin. Ispanakları ilave ederek kavurmaya devam edin. Tuzunu ayarlayın. Ispanaklar ölünce ateşten alın. Kabuğunu soyduğunuz bir patatesi tenceredeki ıspanağın içine rendeleyin. Soğan, ıspanak ve patatesleri karıştırarak soğumaya bırakın.

Diğer tarafta bir yumurtayı, yağ ve sütle karıştırın. Bir yufkayı masaya sererek üzerine sütlü karışımdan sürün. Yufkanın ortasına ıspanaklardan bir parça alarak uzunlamasına yerleştirin. Yufkayı yarım ay biçiminde kapayın, geniş sararak rulo haline getirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde sararak yağlanmış tepsiye yerleştirin. Artan sütlü karışımı yufkaların üzerine sürerek orta hararetteki fırında pişirin.

ISPANAKLI TANDIR BÖREĞİ (ADANA)

1 kg ıspanak
Yarım kilo soğan
1 kaşık zeytinyağı
1 kaşık salça
100 gr tahin
Yarım demet maydanoz
Tuz

Hamuru için:
1 kg un
Tuz

Ispanak, soğan ve maydanozu ince doğrayın. Yağ, salça, tuz, tahin, soğan ve ıspanağı birbirine karıştırın.

Un, tuz ve su karışımıyla sertçe bir hamur yoğurun. Hamurdan küçük bezeler yapın. Bezeleri açarak içine ıspanaklı harcı koyun. Kenarlarını kapayın. Hazırladığınız börekleri tandırda pişirdikten sonra tereyağla yağlayarak servis yapın.

İCE (MARDİN)

4 bardak un
Yarım kilo taze soğan
Yarım kaşık kuru maya
1 yumurta
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 bardak zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
Tuz

Taze soğanları ayıklayarak yıkayın ve maydanozlarla birlikte ince kıyın.

Mayayı biraz ılık suyla eriyinceye kadar karıştırın. Unu ve tuzu bir kaba eleyin, ortasını havuz biçiminde açın. Ortasına yumurta, kabartma tozu, iki bardak su ve sulu mayayı koyun, kaşık ya da çırpma teliyle karıştırarak koyu kıvamlı bir bulamaç elde edin. İçine taze soğan ve maydanozları karıştırın. Üzerini bir bez ya da streç filmle örterek yaklaşık on dakika kabarmaya bırakın.

Yağı tavada iyice kızdırın. Hazırladığınız bulamaçtan kaşık kaşık alın, yağa dökerek tavayı doldurun. Altüst ederek kızartın. Altın sarısı renk alınca, pişen hamurları süzdürerek çıkarın. Üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın. Bütün hamurlar kızarınca, temiz bir tabağa alın. Sıcak olarak servis yapın.

İÇLİ KETE (ERZURUM)

1 kg un
300 gr kıyma ya da peynir
3 yumurta
1 çay bardağı süt
Aldığı kadar katı yağ
1 çay kaşığı karbonat
Tuz

Unu, yumurta, süt, yağ, karbonat ve tuz ilavesiyle yoğurun, yumuşakça bir hamur hazırlayın. İncecik açarak aralarını yağlayın. İçine peynir ya da kavrulmuş kıyma koyun. Muska biçiminde katlananına "muska böreği", aralarına yalnızca kavrulmuş un koyulanına "miyani" denir. Miyani bohça biçiminde katlanır, kızgın fırında pişirilir.

İŞKENE (ELAZIĞ)

2 tandır ekmeği
3 kaşık kavurma
1 büyük soğan
1 büyük domates
1 kaşık salça

Tandır ekmeğini küçük küçük doğrayarak bir tepsiye koyun. Harcı için soğanı, kavurma, domates ve salçayla birlikte ateşin üzerinde kavurun. Daha sonra üç bardak su ilave edin. Kaynadıktan sonra hazırlanan bu harcı tandır ekmeğinin üzerine dökerek servis yapın.

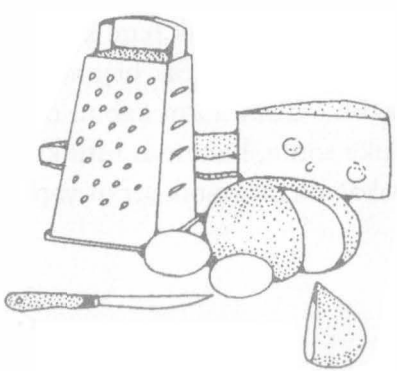
KABAKLI BÖREK (ERZİNCAN)

Kabakların üzerini kazıyarak yıkayın ve kurutun. Bir kâseye rendeleyin. Tuz ilave ederek karıştırın. Kevgire koyarak iyice suyunu sıkın. Tekrar kâseye koyun. Şeker, dereotu, maydanoz, nane, bir yumurta ilave edin. İyice karıştırın.

Başka bir kâsede üç yumurtayı çırpın, yoğurt ve üç kaşık yağı ekleyin, iyice karıştırın, bir kenarda bekletin.

Börek tepsisini yağlayın. Yufkaların kalın kısımlarını üç dört santim genişliğinde kesip atın. Bir yufkayı tepsiye yayın, üzerine fırçayla erimiş yağ sürün. İkinci ve üçüncü yufkalara da aynı işlemi yapın.

Üç yufkayı böylece tepsiye yaydıktan sonra üzerine hazırlanmış kabaklı içi düzgün bir biçimde döşeyin. Kabak içinin üzerine yoğurt karışımını ve unun dörtte üçünü koyun. Kalan üç yufkayı da alta koyduğunuz yufkalar gibi yayarak yağlayın. En üstüne de kalan yoğurt karışımını dökerek orta hararetli fırında 25-30 dakika nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Arzu ettiğiniz büyüklükte parçalara keserek servis yapın.



KALSUNE (DENİZLİ)

5 çay bardağı un
1 kaşık bira mayası
1 kahve fincanı zeytinyağı

Harcı için:
Yarım kilo lor peyniri
1 yumurta
1 demet maydanoz
Karabiber

Mayayı el sıcaklığındaki bir çay bardağı suda eritin. Unu yoğurma kabına koyun. Ortasını havuz gibi açın. İçine mayayı koyarak yoğurun. Üzerine bez örtün, kabarması için ılık ortamda 50-60 dakika bekletin.

Kabarmış hamura zeytinyağını katın, yoğurarak yedirin. Hamuru çeke çeke uzatıp kopardıktan sonra tekrar birleştirin, yoğurarak yaklaşık 10 dakika çürütün. Üzerine tekrar bez örterek 30-40 dakika dinlenmeye bırakın.

Harç malzemelerini çukur bir kap içerisinde ezerek karıştırın.

Hamurdan kopardığınız yumurta büyüklüğündeki parçaları unlu düz zeminde iki milim kalınlığında açın ve 17 x 17 cm boyutlarında kareler halinde kesin. Kare kesilmiş hamurların ortalarına iki kaşık harç koyarak yayın. Karşılıklı kenarları iki parmak kalınlığında, ortası açık kalacak biçimde harcın üzerine kapayın. Kalsuneleri yağlanmış fırın kabına dizin. Fırın kabını önceden 230° C ısıttığınız fırına verin. Yaklaşık 20 dakika sonra, hamurun üstü kızardığında kabı fırından alın. Sıcak kalsuneleri servis tabağına çıkararak servis yapın.

KAŞIK BÖREK (ESKİŞEHİR)

2 bardak un
250 gr kıyma
1 yumurta
1 soğan
2 bardak yoğurt
4 kaşık katı yağ
Kırmızıbiber
Tuz

Hamuru, bir yumurta, tuz, su ve unla sertçe yoğurun. Bir beze, beş altı kişilik çorba için yeterlidir. Hamuru iki üç santim kalınlığında açın ve dört santimlik kareler biçiminde kesin.



Kıymayı, tuz ve rendelenmiş bir soğanla karıştırarak bir fındık büyüklüğünde bu karelerin içine koyun. Kareleri önce muska biçiminde ikiye katlayın, sonra muskaların uçlarını üst üste getirin.

Orta büyüklükte bir tencerede su kaynatın, tuzlayın. Su kaynadıktan sonra hamurları atın. Muskaların ucunu içine su girebilmesi için üst üste getirirken fazla bastırmayın. Hamurlar pişikten sonra çorbaya yoğurt katın. Üzerine, yağda kızarttığınız biberi gezdirin. Sıcak sıcak ikram edin. Arzuya göre kırmızıbiber yerine karabiber kullanabilirsiniz.

KATMER (KAYSERİ)

5 bardak un *Tuz*
1 kaşık sıvı yağ

Harcı için:
3 kaşık tahin *Yarım paket margarin*

Unu bir kaba alın. Tuzu ilave edin. Ortasını havuz gibi açın. Azar azar su ilave ederek yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamuru 15-20 dakika dinlendirin.

Yumurta büyüklüğünde parçalar koparark bezeler yapın. İlk bezeyi unlanmış zeminde mantı yufkası inceliğinde açın. Tahin ve eritilmiş margarini üzerine sürün. Rulo yapın. Bu ruloyu kendi etrafında döndürerek sarın. Bütün bezeleri bu biçimde hazırlayın. Açıkta kalan ucunu içe doğru döndürün. Buzdolabında yağının donması için bir süre bekletin.

Çıkardıktan sonra çok fazla inceltmeden açın. Bütün rulolar bitene kadar devam edin. Sac ya da teflon tavada pişirin.

KAVURMALI (ERZURUM)

1 ekmek hamuru
250 gr kavurma

Ekmek hamurunu elinizle oval bir servis tabağı büyüklüğünde açın. Kavurmayı ortasına uzunlamasına koyun. Hamurun iki tarafını ortada birleştirerek ekmek görüntüsü verin. Önceden 200-220° C ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin. Servis yapın.

KAYGANA (ANKARA)

1 bardak un
6 yumurta
Yarım bardak süt
1 çay kaşığı karbonat
3 kaşık sıvı yağı
Tuz

Önce yumurtayı çırpın, sütle karıştın, karbonat, un ve tuz ilave ederek iyice çırpın.

Çapı 25 cm olan bir tavaya bir kaşık yağ koyun, kızdırın. Hazırladığınız hamurun üçte birini kızgın yağın içine yayın, altı üstü pişene kadar kızartın. Pişmiş parçaları üst üste koyun, üçgen biçiminde altı parçaya bölerek servis yapın.

KAYPAK AŞI (ÇORUM)

4 bardak un
2 kaşık domates salçası
2 kaşık katı yağ
3 yumurta
1 bardak yoğurt
1 kaşık nane
Karabiber, tuz

Beş yufka kalınlığında açtığınız hamuru üçgen biçiminde ve parmak eninde kesin. Yağlı suda haşlayın.

Başka bir kapta yumurta, yağ ve naneyi karıştırın ve hamurlu suya katarak pişirin. Servis yaparken üzerine yoğurt dökün.

KEDİKÜLÜMBE (AFYONKARAHİSAR)

İç hamuru için:
Aldığı kadar un
Yarım kilo toz şeker
Yarım kilo kuyruk yağı
Yarım kilo içyağı
2 bardak ayçiçek yağı
Yarım paket margarin
1 tatlı kaşığı karbonat
3 yumurta

Dış hamuru için:
Aldığı kadar un
3 yumurta

Şeker ve suyla şerbet hazırlayın. Soğumaya bırakın.

Diğer taraftan kuyruk yağı ve içyağı ayrı ayrı eriterek süzün, sıvı yağ ve margarin ilave ederek hepsini karıştırın. Bu karışımdan bir bardak ayırın.

Soğuyan şerbeti yağ karışımına ilave ederek rengi beyazlaşana kadar karıştırın. Elde edilen yağ ve şerbet karışımına kabartma tozu, yumurta ve un katarak yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru bir tarafta bekletin.

Bu hamurun dışını sarmak için bir hamur daha hazırlayın. Bunun için önceden ayırdığınız yağ karışımının içine üç yumurta (yumurtaların bir tanesinin akını ayırın), iki bardak su ve aldığı kadar un ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın ve parçaları yemek tabağı büyüklüğünde, bir buçuk santim kalınlığında olacak biçimde oklavayla açın.

Daha önce hazırladığınız hamurdan avuç büyüklüğünde parçalar alarak elinizde sıkıştırın, top haline getirerek açılan hamurun ortasına yerleştirin. Top biçimindeki hamuru yerleştirdiğiniz dıştaki hamurun kenarlarını büzerek biraraya getirin. Ters çevirerek tepsiye dizin. Kurabiyelerin üzerine, kuyruk yağı çıkarırken elde etmiş olduğunuz kıkırdakları özel cımbızla yer yer sıkıştırarak, biçim verin. Bu işlem aynı zamanda içteki hamurun güzel pişmesini sağlar. 200° C ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin.

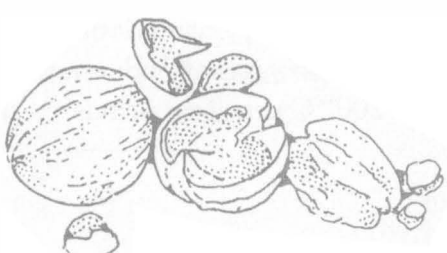
KEŞLİ VE CEVİZLİ YAYIM (Erişte) (KARABÜK)

6 bardak ev eriştesi
3/4 bardak ceviz içi
30 gr keş
4 kaşık katı yağ
Tuz

Tencerede bolca tuzlu su kaynatın. Erişteleri içine atarak 15 dakika haşlayın. Üzerine iki bardak soğuk su ekleyerek karıştırın ve hemen süzün.

Cevizi robottan geçirin, iri çekilmiş duruma getirin. Çekilmiş cevizi ufalanmış keşle döverek inceltin ve karıştırın.

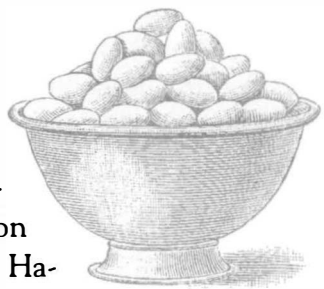
Servis kabına bir kat erişte yayın. Üzerine ceviz-keş karışımından serpin. Erişte ve cevizli keşi böylece kat kat döşeyin. Yağı bir tavada kızdırın, eriştenin üzerine gezdirerek sıcak olarak servis yapın.



KETE (ERZİNCAN)

4 bardak un
1 kaşık kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 bardak margarin ya da tereyağ
2 bardak süt
1 yumurta sarısı
Tuz

Harcı için:
6 bardak un
250 gr margarin



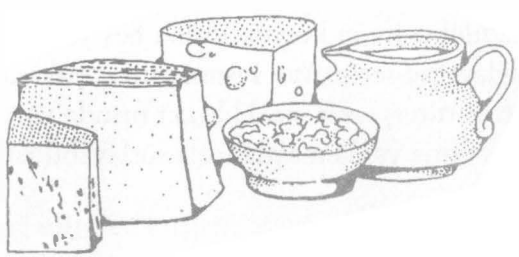
Yarım çay bardağı ılık suda kuru mayayı ve bir tatlı kaşığı toz şekeri eritin. Margarin, süt, un, tuz ve eritilmiş kuru mayayla çok sert olmayan bir hamur tutun. Hazırladığınız hamurun üzerini örterek bir saat dinlendirin. Hamuru on iki parçaya bölün. Bezeleri yuvarlayarak oklavayla açın. Hamurun iki ucunu ortaya katlayın.

Bir paket margarinde altı bardak unu kavurun. İki kaşık toz şekeri katarak karıştırın. Hazırladığınız harcı katladığınız hamurların ortasına yayın, katlayın. Elinizle bastırarak hamuru açın. Rulo yapın. Kendi etrafına dolayın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün ve 200° C ısıttığınız fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

KOL BÖREĞİ (ANKARA)

3 avuç un
1 yumurta
1 kaşık sirke
1 çay bardağı tereyağ ya da margarin
1 paket kabartma tozu
Kıymalı ya da peynirli harç
1 yumurta sarısı
Tuz

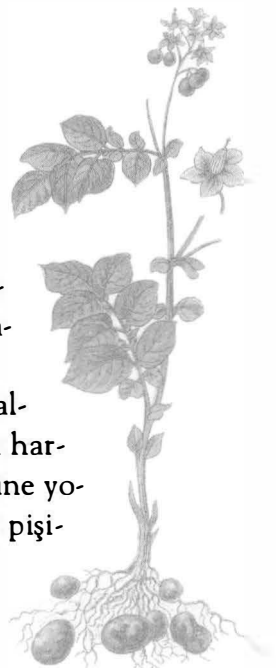
Unu eleyin, ortasını açın. İçine yumurta, sirke, tuz, kabartma tozu ve bir bardak ılık su katın, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Beş eşit parçaya ayırın. Tek tek açıp yağlayarak bohça biçiminde kapayın. Buzdolabında yarım saat beklettikten sonra tekrar dikdörtgen açın, içine kıymalı ya da beyaz peynirli harç koyun, kol biçiminde katlayın. Üstüne yumurta sarısı sürün, ince kesin, orta hararetli ateşte yarım saat pişirin.



KÖBETE - 1 (POLATLI - ANKARA)

6 bardak un
1 tatlı kaşığı karbonat
1 yumurta
Yarım bardak yoğurt
Nane ya da maydanoz
Tuz

Harcı için:
3 orta boy patates
1 kuru soğan
Yarım kilo tavuk ya da parça et
1 kaşık salça
1 kaşık tereyağ
2 sivribiber



Unu geniş bir kapta eledikten sonra su, yumurta, tuz ve karbonat ilave ederek hamur yapın. Hamuru yoğurduktan sonra 10 eşit parçaya ayırın. Bu bezeleri yufkalar halinde açın. Açılan yufkaların beş tanesini tepsinin alt kısmına yağlayarak yerleştirin.

Bu yufkaların üzerine patates, kuru soğan, sivribiber, tavuk eti, salça ve tereyağla hazırladığınız harcı koyun. Kalan beş yufkayı da bu harcın üzerine tek tek yağlayarak serin. Yan kısımlarını kapayarak üzerine yoğurt sürün ve önceden ısıtılmış, orta sıcaklıktaki fırında yarım saat pişirin. Arzuya göre üzerini nane ya da maydanozla süsleyebilirsiniz.

KÖBETE - 2 Göbete (ESKİŞEHİR)

2 bardak un
300 gr kıyma
2 soğan
2 kaşık katı yağ
Tuz

Üç dört avuç soğuk suyla hamur tutun. İki yumurta büyüklüğünde yuvarlaklar yapın. İnce yufkalar açarak tepsiye döşeyin. Katlar arasını yağlayın, tam ortasına bol soğanlı kıymalı harcı koyarak kalan yufkaları yerleştirin. Üzerini yağlayarak biçim verin. Orta hararetli fırında pişirin.

Harcı hazırlamak için soğanları rendeleyin, bir tavada kızdırılmış katı yağın içinde kıymayla birlikte biraz tuzlayarak kavurun. (Bu harca patates rendesi eklerseniz bu yemeğin Tatar versiyonu olur.)

KÖMBE (MALATYA)

1 kg un
Yarım kilo kuşbaşı et
3 kaşık tereyağ
Yarım ekmek mayası
Yarım çay bardağı susam

Önce iki kaşık tereyağ eriterek kuşbaşı etleri iyice kavurun.

Hamuru hazırlayın. Mayalanan hamuru iki parçaya ayırın. Hamur parçalarının birini kalınca açarak yağlanmış tepsiye yayın. Arasına tereyağda kavrulmuş etleri koyun ve üzerini diğer hamur parçasıyla kapayın. Üstünü yağlayın, susam ekerek fırında pişirin.

KÖME (BİNGÖL)

1 kg un
200 gr kavurma ya da kıyma
2 soğan
200 gr çökelek peyniri
3 kaşık tereyağ
Tuz

Unu, az tuz ve suyla yoğurarak hamur haline getirin ve ikiye ayırın. İkiye ayırdığınız hamurları iki üç milim kalınlığında açın. Hamurlardan bir tanesini, altını yağladığınız tepsinin içine döşeyin.

Üzerine kavurma, rendelenmiş soğan ve çökelek karıştırarak hazırladığınız harcı yayın. Bunların üzerine diğer hamuru koyun, kızgın fırına sürün. Altı üstü iyice kızardıktan sonra birkaç yerinden bıçakla uzunlamasına kesin, bir tavada erittiğiniz tereyağı üzerinden gezdirerek servis yapın.

KULA ÇİÇEĞİ HAMURU (SİNOP)

Yarım kilo un
2 yumurta
2 kaşık tereyağ
Tuz

Makarna hamuru hazırlayın, hamur tahtasında açın. Üç santim kareler halinde kesin. Karşılıklı iki köşesini sıkıştırın ve yapıştırın, diğer iki köşesini tersinden yapıştırın, kaynayan tuzlu suyun içine atarak haşlayın. Kevgirde süzün, servis tabağına alın.

Arzuya göre üzerine kızgın yağ dökün ya da sarmısaklı yoğurtla karıştırarak haşladığınız yağı gezdirin ya da cevizle kurutulmuş yoğurdu birlikte dövün, üzerine serpin, yine yağ dökün.

KURZE (TRABZON)

1 kg un
Yarım kilo koyun kıyması
2 soğan
1 kahve fincanı sirke
Yarım limon suyu
Tuz

Yağlı koyun kıymasını ince kıyılmış bol soğanla kavurun. Soğanlar pembeleşince içine kıyma, sirke ve yarım limon suyu koyun ve ocaktan indirin. Tuzlayın.

Diğer tarafta makarna hamuru katılığında hamur hazırlayın ve küçük bezelere ayırın. Makarna kalınlığında ve birer karış kutrunda açın. Bu açılan hamurların içine önceden hazırladığınız kıymalı harçtan bolca serpin. Hamurları dürerek hepsini ocakta kaynayan hafif tuzlu suda haşlayın, kevgirle alarak servis yapın.

KUYMAK (TRABZON)

2 bardak mısır unu
4 kaşık katı yağ
250 gr beyaz köy peyniri
Tuz

Yağın iki kaşığını tencerede eritin. Yağ kızınca azar azar dört bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Kaynamakta olan suya azar azar mısır ununu katın, sürekli karıştırarak unu suya yedirin. Ocağı kısın, yavaş yavaş, lapa kıvamına gelinceye kadar yaklaşık on dakika karıştırarak pişirin.

Peyniri ince ince dilimleyerek tencereye katın. Ocağı kısın, karıştırmayı sürdürerek peynir tamamen eriyinceye kadar yaklaşık dört beş dakika pişirin, ocaktan alın. Kalan yağı üzerine koyun, eriterek servis yapın.

LAHMACUN (GAZİANTEP)

1 kg koyun eti
1 kg domates
Yarım kilo yeşil biber
250 gr sarmısak
1 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
6 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
Fırında kullanılan pide hamuru
Karabiber, tuz

Bütün malzemeleri et makinesinde çekin, karıştırın, baharatı ekleyin. Pideyi ince açın, hazırladığınız harçtan bir avuç alarak üzerine yayın ve 250° C ısıttığınız fırına verin.

Lahmacunun yanına mevsimine göre turşu ve yeşil soğan koyabilir, genellikle ayran verebilirsiniz. İsteğe göre, yenirken lahmacunun arasına limon da sıkabilirsiniz. Gaziantep lahmacununa mevsimine göre değişen malzemeler konulmakla birlikte ana malzeme, koyun kıyması, maydanoz, domates ve biber salçası, kırmızıbiber, karabiber ve sarmısaktır. Yazın salçanın yerine domates ve kırmızıbiber, kışın taze sarmısak yerine kuru sarmısak kullanabilirsiniz.

LAVAŞ (Ekmek) (ERZURUM)

Tandırda mayalı hamurdan yapılır. Una, tuz, maya, su ilave ederek yoğurun, yumak yapın. Erzurum'da buna kunt derler. Kuntu önce merdaneyle, sonra elinizle çarparak açın. Rabata denilen hususi aletlerin üzerine yayarak sıcak tandıra yapıştırın. Ayrıca açmadan pide biçimi verilerek pişirilenlere elemeği ya da tombul denir.

LEMİS (BAYBURT)

1 kg un
Yarım kilo ıspanak
Soğan
Yağ
3 yumurta
Karabiber, tuz

Ispanağı ayıklayarak ince ince doğrayın, haşlayarak süzgeçten geçirin. Soğanları yağda pembeleşinceye kadar kızartın. İçine yumurtaları kırın, yumurta pişince suyu sıkılmış ıspanakları ilave edin. Tuz ve karabiber ekerek karıştırın. Bir müddet kavurduktan sonra ateşten indirin.

Diğer tarafta unu tuzla ve suyla yoğurun, yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru bir buçuk ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Parçaları ufak daire biçiminde yufkalar halinde açın, her yufkanın yarısına hazırladığınız kavrulmuş harçtan koyun, diğer yarısını üzerine kapayın. Kenarlarını parmaklarınızla bastırın, sac üstünde iki tarafını pişirin. Sıcak sıcak yağlayarak tabağa dizin, hemen servis yapın.

LOKUL (SİVAS)

1 kg un
200 gr kıyma ya da toz şeker
100 gr ceviz içi
1 kaşık sıvı yağ
Tuz

Hamuru su ve tuzla yoğurun. İki üç milim kalınlıkta açtıktan sonra üstüne kıyma, ceviz içi ya da toz şeker serpin. Hamuru bir kenarından tutarak yuvarlarken bir kat hamur, bir kat kıyma ya da ceviz içinden oluşan üç beş santim kutrunda kubbe biçimi verin. Bu parçayı 8-10 santim uzunluğunda keserek kenarı yüksekçe, yağlanmış bir tepsiye döşeyin. Ocak ya da fırında pişirin.

MAKARNA (DENİZLİ)

Yarım kilo makarna
3 kaşık tereyağ
250 gr peynir
Tuz

Bir tencereye biraz tuzla birlikte su koyarak kaynatın. Kaynarken makarnaları atın. Bir iki taşım kaynadıktan sonra hamurlar pişince suyunu süzün. Tavada tereyağ kızartarak üzerine dökün, ağzını kapayın, ılık kalması için kısık ateşin üzerinde bekletin. Servis yaparken peynir ilave edin.

MANTAR BÖREĞİ (DENİZLİ)

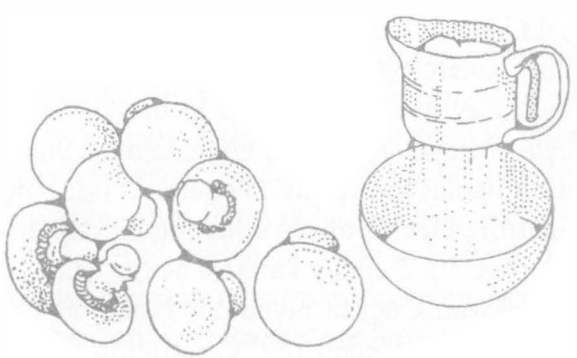
5 kaşık yağ
2 kaşık un
1 bardak süt
1 kuru soğan
Yarım kilo mantar
1 kaşık dereotu
2 kaşık kaşar
Karabiber, tuz

Hamur için:
1 kg un
80 gr yağ
2 yumurta
Çeyrek fincan limon suyu
2 bardak su
Yarım fincan sirke, tuz

Harcı hazırlamak için iki kaşık yağı ve unu bir kapta karıştırın. Kısık ateşte iki dakika pişirin. Bir bardak sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Karışımı, koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Peyniri ilave edin ve üç dakika daha pişirin (peynir erimesin). Tuz ve biber ilave edin ve ılık bir yere koyun. Soğanı ve mantarları temizleyin ve kalın dilimler halinde kesin. Tavada üç kaşık yağı eritin, soğanı ve mantarları yüksek ateşte bir dakika çevirin, kıyılmış dereotu ilave edin. Sonra peynirli sosa katarak karıştırın.

Hamuru hazırlamak için mermerin üzerine unu eleyin, ortasını havuz gibi açın. İçine yumurta, tuz ve limon suyu koyarak yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 15 dakika bekletin. Merdaneyle üç santim eninde açın, ortasına yağ koyarak bohça gibi kapayın. On beş dakika dinlendikten sonra bir milim kalınlığında dikdörtgen biçiminde açın, dörde katlayıp üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika bekletin. Bu işlemi iki defa daha tekrarlayın.

Hamuru 50 ya da 100 gramlık parçalar halinde kesin, elinizle yuvarlayın, sıvı yağ serperek merdaneyle kare biçiminde açın. İçine hazırladığınız harcı koyduktan sonra iki uç kısmından dürerek mekik biçimi verin. Dürülen kısımları alta gelecek biçimde fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün, fırına verin.



MANTI - 1 (Kandilli Mantı) (EDİRNE)

Hamuru için:	*1 yumurta*
4 bardak un	*Tuz*
Harcı için:	*2 soğan*
300 gr tavuk ciğeri	*3 kaşık katı yağ*
1 tavuk	*1 bardak tavuk suyu*
3/4 bardak pirinç	*Karabiber, tuz*

Tavuk ciğerini yarım santimlik küçük küpler halinde doğrayın. Pirinci yıkayarak süzün. Soğanları ince ince kıyın. Yağın bir kaşığını tencerede kızdırın, ciğerleri renk alıncaya kadar kavurun. Pirinci katın, kısık ateşte altı yedi dakika daha kavurmayı sürdürün. Bir bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, tencerenin kapağını kapayarak pirinçler suyu çekinceye kadar pişirin. Ateşten alarak tuzunu ve biberini ayarlayın. Kapağını kapayın, yaklaşık on dakika dinlendirin.

Tavuğu iki göğüs, iki but, iki kanat olmak üzere altı parçaya ayırın. Her bir but ve göğsü de ikiye bölün. Kalan yağda tavuk etlerini soğanla birlikte kızartın.

Unu ve tuzu bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde açarak yumurtayı kırın ve bir bardak su ekleyin. Parmak uçlarınızla bu malzemeyi una yedirerek yoğurun, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru iki eşit parçaya bölün, yuvarlayarak topak haline getirin. Her bir topağı unlanmış bir tezgâhta, oklavayla yarım santim kalınlığında açın ve 3 x 3 cm'lik karelere ayırın. Harcı ortalarına bölüştürün, her kareyi ikiye katlayarak üçgen biçiminde hamurlar hazırlayın. Mantıları dizdiğiniz yağlanmış bir tepsiyi önceden 180° C ısıttığınız fırına yerleştirin, her iki yanı altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 20 dakika kızartın.

Fırından aldığınız mantıların üzerine soğanlı tavukları koyun, tavuk suyunu gezdirin. Tekrar fırına sürün, mantılar suyu çekip tavuklar iyice pişinceye kadar yaklaşık yarım saat fırında tutun. Sıcak olarak servis yapın.

MANTI - 2 (KAYSERİ)

Aldığı kadar un
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karbonat

Harcı için:
250 gr kıyma
1 soğan
Maydanoz
Karabiber, tuz

Üzeri için:
1 bardak yoğurt
4 diş sarmısak
1 kaşık salça
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
3 kaşık yağ
1 kaşık nane

Aldığı kadar unu büyükçe bir kapta yoğurt, sıvı yağ, karbonat ve yarım çay bardağı suyla karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur tutun. Hamuru on beş dakika buzdolabında dinlendirin.

Kıymayı, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozla karıştırın.

Dinlenen hamuru buzdolabından alın, oklavayla üç dört milim incelikte açın. Bir çay bardağının ağzıyla hamuru kesin. Daire biçiminde kesilmiş hamurların içine hazırladığınız harçtan koyarak ağzı açık kalacak biçimde büzün. Hazırladığınız her mantıyı fırın tepsisine dizin. Tepsi dolunca sıcak fırında mantıların altı üstü pembeleşinceye kadar kızartın. Bir bardak sıcak su koyarak hafifçe yumuşatın.

Hazırladığınız sarmısaklı yoğurdu mantıların üzerine sıcakken dökün. Üç kaşık domates salçalı, kırmızıbiberli yağı üzerine gezdirin, nane serperek ikram edin.

Bu mantı suda haşlanmaz. Ayrıca fırından çıkınca yağda kızartılarak yoğurtsuz da yenebilir.

MIHLAMA (RİZE)

1 ölçü mısır unu
4 ölçü keçi peyniri (tellipeynir)
Yarım ölçü tereyağ
Tuz

Mısır ununu bir kâsede su ve tuzla karıştırarak bulamaç haline getirin. İçine peyniri küçük küçük doğrayın (Eğer çökelek de koyacaksanız iki ölçek koyun). İyice karıştırarak tavada kızdırılmış tereyağın içine dökün. On dakika devamlı karıştırarak pişirin. Sakız kıvamına gelince ikram edin.

MISIR UNU EKMEĞİ (GİRESUN)

Yarım kilo mısır unu
4 kaşık mısır özü yağı
Tuz

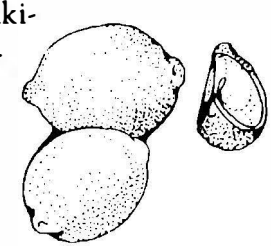
Unu, tuz ve bir buçuk bardak ılık suyla bir kaba koyarak orta sertlikte bir hamur yoğurun. Ekmeği pişireceğiniz kabı mısır özü yağıyla yağlayın. Hamuru kabın içine koyun, elinizle bastırarak yerleştirin. Kalan yağla üzerini yağlayın. Kabı önceden 180° C ısıttığınız fırına sürün, ekmeğin üstü ve altı altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin.

MİDYE BÖREĞİ (ISPARTA)

4 bardak un
200 gr kıyma
1 soğan
Yarım demet maydanoz
1 kaşık kabartma tozu
2 yumurta sarısı
Yarım bardak yoğurt
3 kaşık limon suyu
Yarım bardak ayçiçek yağı
Yarım kilo katı yağ
Karabiber, tuz

Unu, kabartma tozunu ve tuzu bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde açarak yumurta, yoğurt, altı kaşık su, limon suyu, ayçiçek yağı, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, kıyma ve karabiberi koyun. Parmak uçlarınızla suyu una yedirerek yoğurun, yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru dört parçaya ayırın, yuvarlayarak topak haline getirin. Topakları birer birer önünüze alın, unlanmış tezgâhta oklavayla ince yufkalar açın.

Yağı bir tavada eritin. Yufkaları bolca yağlayarak ikişer ikişer, üst üste koyun, rulo biçiminde sarın. Ruloları iki santimlik parçalara ayırın ve yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Tepsiyi önceden 180° C ısıttığınız fırına yerleştirin, hamurların üstü altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin. Sıcak servis yapın.



MUSKA BÖREĞİ (ADANA)

1 kg un
1 yumurta
1 çay bardağı yağ
1,5 bardak yoğurt

Harcı için:
Yarım kilo peynir
2 soğan
Çeyrek demet maydanoz
Karabiber

Unun içine yoğurt, yağ, yumurta koyarak hamur yapın. Peynir, soğan, karabiber ve maydanozu harç haline getirin. Hamuru açarak üçgen biçiminde kesin. İçine hazırladığınız harçtan koyarak kapayın. Orta hararetli fırında pişirin.

OTLU DOLAMA (MUĞLA)

1 kg böreklik karışık ot (dalgan, arapsaçı, gelincik, pancar yaprağı, pazı yaprağı, taze soğan, dereotu, taze nane, maydanoz)

4 hazır yufka
4 kahve fincanı zeytinyağı
Karabiber, tuz

Böreklik karışık otları yıkayarak ince ince kıyın. Süzgece koyun, üzerinden kaynar su geçirin. Tuz ve karabiberle karıştırarak süzülmeye bırakın.

Bir yufkayı rulo yapın, ortasından ikiye bölün. Yarım yufkayı düz zemin üzerine açın. Alt kısmına boydan boya yaklaşık iki parmak kalınlığında, suyu sıkılmış karışık ot koyun. Yufkayı alttan başlayarak rulo yapın. Salyangoz gibi döndürün. Zeytinyağıyla yağlanmış geniş yüzeyli tavanın ortasına koyun. İkinci yufkayı da aynı biçimde rulo yapın. Tavadaki salyangoz gibi dolanmış birinci yufkanın etrafına dolayın.

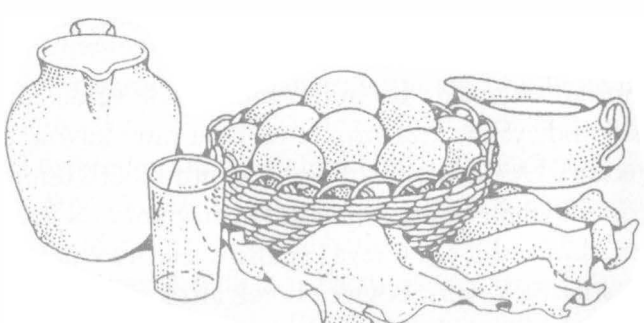
Tavayı, üzerine kapak örterek, kısık ateşteki ocağın üstüne oturtun. Böreğin al-

tını kontrol ederek kahverengi oluncaya kadar kızartın. Böreğin pişmemiş üstünü yağlayarak altüst edin. Yüzeyi de piştikten sonra tepsiye çıkarın. Sıcak ortamda bekletin. Aynı pişirme işlemlerini sürdürerek bütün malzemeyi kullanın. Otlu dolamayı, yanında ayran ya da cacıkla sıcak servis yapın. İsterseniz otları zeytinyağıyla kavurduktan sonra harç malzemesi olarak kullanabilirsiniz.

ÖLLÜĞÜN KÖRÜ (ANKARA)

2 kg erişte
250 gr kıyma
4 kaşık yağ
Tuz

Erişteyi tuzlu kaynar suda pişirin, kevgirde süzün. Tepsiye kavrulmuş kıymayı yayın, üzerine süzülmüş erişteleri koyarak yağlayın. Fırında pişirin.Ters çevirerek kare porsiyonlara bölün, servis yapın.



PAŞA BÖREĞİ (AYDIN)

Hamur malzemesi:
Aldığı kadar un
3 yumurta
Tuz

Harcı için:
Yarım kilo yağsız dana kıyması
2 kaşık sıvı yağ
1 kahve fincanı kabuksuz badem
Yarım demet maydanoz
Karabiber, tuz

Böreğin aralarına ve üzerine:
Yarım bardak erimiş tereyağ
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
2 bardak yoğurt
Kızartmak için 1,5 bardak sıvı yağ

Bir tencerede üç yumurtayı, iki çay kaşığı tuzla birlikte elinizle ezin. Yarım kahve fincanı su koyun, karıştırın. Aldığı kadar elenmiş unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. İyice yoğurarak özleştirin. Altı parçaya ayırın. Üzerini örterek 15-20 dakika dinlendirin.

Kıymayı, iki kaşık sıvı yağla kavurun. Kabuğu çıkarılmış bademle beş dakika kadar kavurduktan sonra kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber serpin ve ateşten alın. Bu harcı iki kısma ayırın.

Dinlenen hamurları oklavayla bir milim inceliğinde açın. Yufkaları büyük bir tavada ya da tepsi içinde yağda kızartın. Sonra birer birer kaynar suya bırakın, hemen dikkatlice çıkarın. Üç tanesinin aralarına kırmızıbiberli tereyağ gezdirerek üst üste koyun. Üzerine kıymalı harcın yarısını yayın. Sonra da üzerine karıştırılmış bir bardak yoğurt ve kırmızıbiberli tereyağ gezdirin. Geriye kalan üç yufkayı da aralarını yağlayarak üstlerine koyun. Böylece börek altı kat olacaktır. En üste kıymalı harcın ikinci yarısını, sonra yoğurdu, en son kırmızıbiberli tereyağ dökün ve servis yapın.

PAŞA MANTISI (KAYSERİ)

Yarım kilo un
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kaşık kuru maya
1 bardak yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Harcı için:
250 gr kıyma
1 soğan
2 kaşık margarin
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Sos için:
3-4 domates
50 gr margarin
1 kaşık biber salçası
4-5 diş sarmısak
1 bardak yoğurt
Tuz

Yarım bardak ılık suyun içinde şeker ve mayayı eritin. Unun birazını katarak sulu bir "ön hamur" hazırlayın. On dakika mayalanması için bekletin.

Bu arada soğanı kıyın, margarinle kavurun. Kıymayı ekleyerek kavurmaya devam edin. Kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber kattıktan sonra ateşten alın.

Unu, hazırladığınız ön hamur, yoğurt, tuz ve sıvı yağla karıştırın. Elinizle ya da mutfak robotunda yoğurarak pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Mayalanması için bir saat ılık, rüzgârsız bir ortamda, kurumaması için nemli bir bezle örterek bekletin.

Daha sonra hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara bölün, avcunuzun içinde elinizle incelterek el ayasından biraz büyük, kalınca daireler açın. Klasik mantı hamurunun inceliğinden çok, poğaça hamuru kalınlığında bir yuvarlak elde edeceksiniz. Soğumuş olan harçtan bolca alarak hamurun ortasına koyun. Kenarları ortada birleştirin, büzerek kapayın. Çok fazla bastırmanıza gerek yok, çünkü mantı toplarınız pişerken hafifçe açılacak ve bu da onlara iştah açıcı bir görüntü kazandıracaktır. Bütün hamuru bu biçimde hazırlayın, yağlanmış fırın tepsisine dizdikten sonra önceden 180° C ısıttığınız fırında yarım saat pişirin.

Domateslerin kabuklarını soyarak zar gibi doğrayın. Margarinle birlikte tencereye koyun, iyice yumuşayana kadar kavurun. Salça ve üç bardak su katarak bir iki taşım kaynatın. Bu arada sarmısakları tuzla ezerek yoğurda katın.

Fırından çıkan mantıları bir tencereye alın, üzerine salçalı sosu döktükten sonra çok kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Ocaktan alarak beş dakika dinlendirin. Sarmısaklı yoğurtla servis yapın.

PATATES BÖREĞİ (SİVAS)

5 yufka
200 gr kıyma
1 kg patates
2 soğan
3 kaşık ayçiçek yağı
Karabiber, tuz

Bir kilo patatesi suda haşladıktan sonra kabuklarını soyun, elinizle ufak parçalara ayırın. İki ince doğranmış soğanı, üç kaşık ayçiçek yağında pembeleşinceye kadar kızartın. İsteğe göre 200 gram orta yağlı kuzu ya da dana kıymasını soğanla birlikte suyunu çekinceye kadar kavurarak patateslerin üzerine dökün. Tuz ve karabiber ektikten sonra iyice karıştırın.

Beş hazır ya da elde açılmış yufkayı yağlanmış bir tepsiye döşeyin. Her katın arasını yağlayın ve hazırladığınız patatesleri eşit biçimde döşeyin.

PAZAR BÖREĞİ (ANKARA)

1 kg un
250 gr kıyma
4 yumurta
1 bardak sıvı yağ
Tuz

Unu, iki yumurta, tuz ve biraz suyla yoğurun, dörde ayırın. Hamurlardan ikisini iki üç milim kalınlığında, diğerlerini dört beş milim kalınlığında açın. Kalın açtığınız hamurları yağlayın.

Kıymayı az yağda kavurduktan sonra ocaktan alın ve soğuması için bekletin. Daha sonra içine iki yumurta kırarak iyice yedirin.

Yumurtalı kıymayı kalın hamurun üzerine koyun, ince açtığınız bir hamurla kapayın, tekrar kıyma, üzerine tekrar yağlı kalın hamur gelecek biçimde üç kat kıyma, dört kat hamur döşeyin. Enine boyuna ufak ufak keserek kızgın yağda kızartın. Açılmasınlar diye yağa koymadan önce hamurların kenarlarını katlayın.

PEROHİ (SAFRANBOLU - KARABÜK)

Yarım kilo un
2 yumurta
Yarım kilo torba yoğurdu
1 kaşık nane
2 kaşık tereyağ
Tuz

Unu, hamur teknesine eleyin. Ortasına yumurtaları kırın, tuzlayın ve sert bir hamur yoğurun. Biraz dinlendirdikten sonra parçalara ayırın. Çok ince olmayacak biçimde yufkayı açarak yayın. Küçükçe karelere kesin. İçine nane katarak karıştırdığınız torba yoğurttan bu karelerin ortasına fındık büyüklüğünde koyun, köşelerinden kapayın.

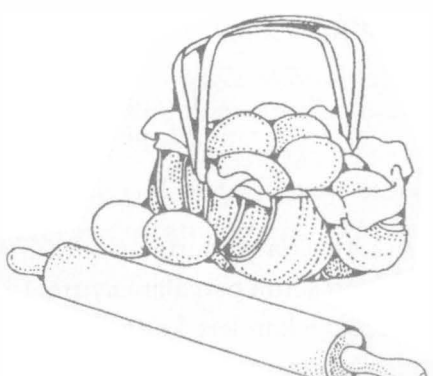
Bir tencerede tuzlu su kaynatın. Hazırladığınız yoğurtlu hamurları kaynar suya atarak pişirin. İyice pişen perohileri süzgeçten geçirerek bir tepsiye koyun, üzerine kızdırılmış tereyağ gezdirin.

PEYNİRLİ BÖREK (İZMİR)

1 kg un
3 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
250 gr beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 yumurta sarısı
Margarin
Tuz

Unun ortasını havuz gibi açın, yumurtayı kırın, yağ, tuz ve su koyarak yoğurun, hamur haline getirin. Bir beze sararak yarım saat buzdolabında dinlendirin. Sonra bu hamurdan küçük bezeler ayırın. Merdaneyle açarak dilediğiniz büyüklükte kareler kesin.

Ortalarına maydanozlu peynirli harçtan koyarak bohça gibi kapayın. İçi hafifçe yağlanmış bir tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, fındık büyüklüğünde margarin parçaları serpin. Sıcak fırında 40 dakika pişirerek çıkarın. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.



PEYNİRLİ - YUMURTALI - YAĞLI PİDE (TRABZON)

Yarım kilo un
25 gr hamur mayası
3 kaşık yağ
2 yumurta
Tuz

Harcı için:
250 gr beyaz peynir
2 yumurta
Yarım demet maydanoz
1 demet dereotu
25 gr yağ

Üzerine:
1 yumurta sarısı
2 kaşık yağ

Hamur mayasını iki kaşık ılık suyla küçük bir kâsede karıştırın. Yağı eritin ve soğutun. Unu büyücek bir kâseye eleyin. Ortasını açın. Yarım bardak su ve mayayı koyarak elinizle biraz karıştırın. Sonra yumurtaları ortasına kırın, tuzu ve yağı katarak karıştıra karıştıra hamur haline getirin. Üstünü örterek ılık bir yerde iki saat mayalanmaya bırakın.

Bu arada harcını hazırlamak için peyniri bir kâsenin içine ufalayın. Yumurtaları kırın. Kıyılmış dereotu ve maydanozu, erimiş yağı ilave ederek karıştırın.

Hamur mayalandıktan sonra tekrar iyice yoğurun, ikiye ayırın. Bir parçasını elinizle uzun bir rulo yapın ve sekiz parçaya kesin. Her bir parçayı merdaneyle oval olarak yassıltın. Ortasına boylamasına hazırladığınız harçtan koyarak yanlarını harcın üstüne katlayın ama harcı tamamen kapamayın. Yağladığınız fırın tepsisine beş santim arayla dizin. Diğer hamuru da aynı biçimde hazırlayın. Bir tepsi yeterli gelmezse ikinci tepsiyi dizin, tepsilerin üzerine bir bez örterek 45 dakika pidelerin kabarması için bırakın, sonra yumurta sarısı sürerek orta hararetteki fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkınca pidelerin üzerine erimiş yağı sürün. Pideleri kapaklı bir kapta saklarsanız yumuşak kalırlar.

PIRASALI BÖREK (ISPARTA)

Hamuru için:
8 bardak un
5 kaşık katı yağ
1 yumurta sarısı
Tuz

Harcı için:
6 pırasa
250 gr kıyma
2 soğan
2 havuç
4 kaşık zeytinyağı
Karabiber, tuz

Pırasaları ayıklayarak yıkayın ve ince ince doğrayın. Soğanı ince ince kıyın. Havuçları kazıyarak rendeleyin. Zeytinyağını tavada kızdırın. Soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katarak suyunu çekmeye başlayıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Pırasa ve havucu da katın, orta hararetli ateşte karıştırarak 15 dakika pişirin. Tuzunu ve biberini ayarladıktan sonra ateşten alın ve ılımaya bırakın.

Katı yağı eritin. Unu tuzla birlikte bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde açarak iki buçuk bardak suyla yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru yumurta büyüklüğünde 20 parçaya ayırın, her birini yuvarlayarak topak haline getirin. Unlanmış bir tezgâhta 15 santim çapında açın. Aralarını yağlayarak10 tanesini üst üste koyun, hepsini birlikte fırın tepsisi büyüklüğünde açın. Kalan 10 taneyi de aynı yöntemle hazırlayın.

Yufkalardan onunu tepsiye döşeyin. Araya hazırladığınız harcı yayarak kalan yufkaları harcın üzerine kapayın. Kenar fazlalıklarını alın, bıçağın ucuyla kenarları tepsinin içine itin. Üzerine yağ ve yumurta sarısı sürün. Tepsiyi önceden 180° C ısıttığınız fırına yerleştirin, üzeri altın sarısı renk alıp altı kızarıncaya kadar yaklaşık 35 dakika pişirin. Fırından alın, dilimleyerek servis yapın.

Bu tarifteki açma hamur yerine milföy hamuru da kullanabilirsiniz.

PİLAVUNA (KIBRIS)

4 bardak un
1 yumurta
3/4 bardak süt
3/4 bardak sıvı yağ
Tuz

Harcı için:
1,5 adet hellim peyniri
2 kaşık kuru üzüm
Yarım paket kabartma tozu
4 yumurta
Susam

Hamur için unu bir yumurta, süt, sıvı yağ ve tuzla karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Her bir hamur parçasını bir santim kalınlığında ve bir çay fincanı tabağı büyüklüğünde açın.

Harç malzemesini hazırlamak için rendelenmiş hellim peynirine, kuru üzüm, yarım paket kabartma tozu, iki bütün yumurta ve diğer iki yumurtanın akını ekleyin. İyice karıştırın. Bu harcı çay fincanı tabağı büyüklüğünde açtığınız hamurların içine bölün. Kenarlarını karşılıklı gelecek biçimde kapayın. Üzerlerine yumurtanın sarısını bir fırça yardımıyla sürün. Susam serpin. Önceden 200° C ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişirin. Servis yapın.



PİRİNÇLİ PİDE (ALAÇAM - SAMSUN)

Yarım kilo un
Yarım kilo pirinç
300 gr kıyma
5 kaşık yağ
Karabiber, tuz

İnce elekten elediğiniz unu suyla yoğurun, beş ince yufka haline getirin.

Pirinci haşlayın, soğuyunca biraz un, tuz ve karabiber kattığınız kıymayla karıştırın. Açtığınız hamurları iyice yağlayın, tepsiye döşeyin. Aralarına kıyma ve unla karıştırdığınız pirinci yayın. Bol yağ koyun ve fırında pişirin.

PİRİNÇLİ MANTI (BARTIN)

Hamuru için:
4 bardak un
2 yumurta
Tuz

Harcı için:
Yarım kilo kıyma
2 bardak pirinç
2 soğan
2 kaşık katı yağ
6 bardak et suyu
Yarım bardak ayçiçek yağı
Karabiber, tuz

Pirinçleri yıkayarak kaynar tuzlu suda biraz yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün. Soğanları ince kıyın. Yağı tencerede kızdırın, soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katarak verdiği suyu çekinceye kadar soğanlarla birlikte kavurmayı sürdürün. Önceden haşlanmış pirinci bir iki dakika daha kavurduktan sonra biraz su katın. Bir taşım kaynatarak tuzunu ve biberini ayarlayın. Ateşi kısın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 15 dakika pişirin. Ocaktan indirin, ılınmaya bırakın.

Unu, bir kaba eleyin, ortasını havuz biçiminde açın. Ortasına yumurtaları kı-

rın, tuz ve su koyun. Parmak uçlarınızla malzemeyi una yedirin, yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru iki eşit parçaya bölün. Her bir parçayı yuvarlayarak topak haline getirin. Unlanmış bir tezgâhta, oklavayla iki üç milim kalınlığında ve 60 santim çapında açın. Hamuru sekiz santimlik karelere kesin.

Ortalarına yarım kaşık harç koyun, karenin dört bir ucunu sırayla üst üste kapayarak bohça biçiminde mantılar hazırlayın. Aynı işlemi diğer hamur topağına da uygulayın. İyice yağladığınız fırın tepsisine mantıları dizin, üzerlerine fırçayla ayçiçek yağı sürün. Tepsiyi önceden 180° C ısıttığınız fırına yerleştirerek ya da ocakta altüst ederek, yaklaşık 20 dakika, her iki yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

Ayrı bir tencerede et suyunu bir taşım kaynatın. Fırından çıkan mantıların üzerine et suyunu boşaltarak tepsiyi ateşe oturtun. Orta hararetli ateşte mantılar suyu hemen hemen çekinceye kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

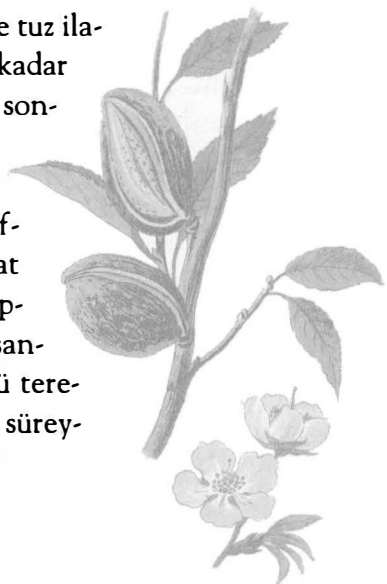
PİŞİ (AFYONKARAHİSAR)

1 ekmek hamuru *1 bardak sıvı yağ*
Çöreotu

Hamuru, yumruk büyüklüğünde parçalara bölün. Bu parçaları, parmak uçlarınızı yağa batırarak ve bastırarak tabak büyüklüğünde yassıltın. Hamura çöreotu da ekleyebilirsiniz. Çatalla birkaç yerinden delerek derin bir tavada, kızgın yağda arkalı önlü çevirerek pişirin.

SAC ARASI (KONYA)

5 bardak un
5 yumurta
2 lüle kaymak
1 bardak çekilmiş ceviz
Yarım bardak tereyağ
Tuz



Unu eleyerek ortasını açın. Yumurtaları içine kırın. Ilık su ve tuz ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurmaya devam edin. Yaş bez altında yarım saat bekletin, sonra bezelere ayırın.

Her bezeyi bir milim kalınlığında açın. Üzerine kaymak sürerek çekilmiş ceviz içi serpiştirin. Açtığınız ikinci yufkayla üstünü örtün. Aynı işlemi arzunuza göre dört beş kat tekrarlayın. Yuvarlak biçimde kat kat döşediğiniz yufkayı tıpkı dürüm yapar gibi yuvarlayın. Yaptığınız dürümü 10-15 santim boyunda keserek parçalara bölün. Her parçanın üstünü tereyağlayarak tepsiye dizin. Tepsi dolunca fırına sürün. Bir saat süreyle üstleri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak sıcak ikram edin.

SAC BÖREĞİ (KONYA)

6 bardak un
250 gr peynir
1 demet maydanoz
20 soğan
3 kaşık tereyağ
Tuz

Unu, tuz ve su ilavesiyle hamur yapın. Ufak bezelere tutun, yaş bez altında dinlendirin. Bezeleri açarak yarısına önceden hazırladığınız peynirli soğanlı harcı koyun, diğer tarafını üzerine kapayın. Parmak uçlarınızla kenarlarını bastırın. Sac üzerinde pişirin. Sactan alın, yağlayarak bir tepsiye yerleştirin. Üst üste koyarak kapağını örtün. Üstünü bir bezle örterek dinlendirin.

SAC ÇÖKELEKLİSİ (TOKAT)

2 bardak un
1 bardak çökelek
1 demet maydanoz
2 kaşık tereyağ
Tuz

Maydanozu ayıklayın. İnce kıyın. Çökelekle karıştırarak harcınızı hazırlayın.

Unu hamur tahtasında eleyin. Su ve tuz ilave ederek börek hamuru yumuşaklığında yoğurun. İyice yoğurduktan sonra yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezeleri yaş bez altında 5-10 dakika dinlendirin. Dinlenmiş bezeleri oklavayla bir milim kalınlığında açın.

Hazırladığınız harçtan dairenin yarısına bir miktar koyun. Dairenin öteki yarısını harçlı kısmın üstüne kapayın. Yarım dairenin kenarlarını parmağınızla bastırarak yapıştırın. Orta hararetli sacın üzerinde her iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartın. Ateşten alır almaz her iki yüzüne tereyağ sürün, sıcak ikram edin.

SAC KETESİ (GÜMÜŞHANE)

8 bardak un
Yarım kaşık kuru maya
4 kaşık katı yağ
Tuz

Unu bir kaba eleyin. Maya, tuz ve iki buçuk bardak ılık suyu, maya eriyinceye kadar karıştırın. Unun ortasını havuz biçiminde açarak mayalı suyu dökün. Parmak uçlarınızla unu suya yedirerek yoğurun, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru kabarabileceği bir kaba koyun, üzerini streç film ya da temiz bir bezle kapayın. Ilık ortamda yaklaşık 15 -20 dakika kabarmaya bırakın.

Mayalanan hamuru beş eşit parçaya bölün ve topak haline getirin. Hamurları unlanmış bir tezgâhta oklavayla 40-50 santim çapında yufkalar halinde açın. Yağı tavada eritin. Bir yufkayı önünüze alın, üzerine fırçayla eritilmiş yağ sürün. İki ucundan büzerek ortaya doğru toplayın, ikiye ayırın. Öteki yufkaları da aynı yöntemle hazırlayarak bükülmüş on yarım şerit elde edin. Parçalardan her birini bir ucundan tutun, kendi çevresinde döndürerek spiral biçimde sarın. İki yüzüne eritilmiş yağ sürün, sac üzerinde ya da teflon tavada her iki yanını kızartarak sıcak servis yapın.

SAHAN BÖREĞİ (BURSA)

Yarım kilo kıyma
1 bardak sıvı yağ
2 soğan
100 gr margarin
2 domates
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kırmızıbiber
2 bardak su ya da et suyu
Karabiber, tuz

Hamuru için:
400 gr un
2 yumurta

Unu iki yumurta ve yarım bardak suyla mutfak robotunda yoğurun. Yarım saat dinlenmeye bırakın. Hamuru sekiz parçaya ayırın. Her bir parçayı oklavayla yemek tabağı büyüklüğünde açın.

Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Hamurları birer birer ters yüz ederek yağda kızartın.

Soğanı margarinle kavurun, kıymayı ekleyin. Üç dört dakika sonra domatesleri katın. Maydanozu ince kıyarak kavrulmuş domatesli kıymayla karıştırın, kırmızıbiber karabiber ve tuz ilave edin.

Yuvarlak bir tepsiye bir kat kızarmış yufka, bir kat kıyma olmak üzere bütün malzemeyi kat kat döşeyin. İki bardak suyu ya da et suyunu üstünden yavaşça dökerek 180° C ısıttığınız fırına koyun. Tepsiyi 20 dakika sonra fırından çıkararak, böreği servis yapın.

SEMBUSEK (MARDİN)

250 gr koyun kıyması
1 domates
2-3 yeşil biber
2 iri soğan
Hazır pide hamuru
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Domatesin kabuğunu, biberlerin tohumlarını çıkardıktan sonra domatesi, soğanları ve biberi çok ince kıyın. Hepsini kıymaya karıştırarak iyice yoğurun. Yoğururken tuzunu, baharatını ilave edin.

Hazır pide hamurunu çok ince 10-15 santim çapında açın. İçine hazırladığınız harçtan koyarak yarım ay biçiminde kapayın. Fırında pişirerek ikram edin.

SERUN (MALATYA)

3 yufka
250 gr kıyma
4-5 diş sarmısak
1 kg yoğurt
2 kaşık tereyağ
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Üç yufkalık unu tuz ve suyla yoğurun, açarak üç yufka hazırlayın. Sac üstünde pişirdikten sonra sarın ve ince ince kıyın.

Kıydığınız yufkaları geniş bir tepsiye dizin, diğer tarafta kavurduğunuz kıymayı yufkaların üzerine dökün. Önceden hazırladığınız sarmısaklı yoğurdu da kıymanın üzerine serin. En son tereyağda kızdırılmış kırmızıbiber gezdirerek servis yapın.

SIKMA (ADANA)

1 kg un
4 soğan
Yarım paket margarin
Yarım kilo peynir
Yarım demet maydanoz
Yarım bayat ekmek
Pulbiber
Karabiber, tuz

Soğanları küçük küçük kıyarak iki kaşık margarinle sararıncaya kadar kavurun. Peynir ilave edin. Kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve pulbiberle birlikte karıştırdığınız malzemeyi tekrar kavurun.

Hamurunu hazırlamak için bayat ekmeği bir bardak suyla ıslatın. Ekmeklerin suyunu sıkın, un, tuz ve suyla yoğurarak sert bir hamur hazırlayın. Hamuru küçük parçalara ayırın. Unlayarak ince yufka biçiminde açın. Açtığınız yufkaları iki taraflı olarak sıcak sacta pişirin. Pişen yufkaya sıcak sıcak margarin sürün, arasına hazırladığınız harçtan koyarak sıkıca sarın.

SIR (BİNGÖL)

2 bardak un
1 bardak yoğurt
5-6 diş sarmısak
5 kaşık tereyağ
Tuz

Unu, bir tutam tuz ve alabildiği kadar suyla yoğurarak hamur haline getirin. Bir süre beklettikten sonra bir tepsiye serin, fırına verin. Pişen hamuru fındık büyüklüğünde doğrayın.

Sarmısakları ayıklayın, havanda dövün. Bir kapta yoğurdu ısıtarak içine sarmısakları atın. Sarmısaklı yoğurdu doğradığınız ekmeklerin üstüne dökün. Tereyağ kızdırın, yemeğin üzerine gezdirerek ikram edin.

SIRIN (ELAZIĞ)

250 gr un
400 gr yoğurt
2 diş sarmısak
50 gr tereyağ
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz

Un, tuz ve bir bardak suyun üçte ikisini bir kâseye koyarak yoğurun ve düzgün bir hamur elde edin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın, oklavayla iki yufka açın. Yufkaları sac üzerinde hafifçe pişirin ve sararak rulo yapın. Ruloları iki santim genişliğinde keserek kesik yüzeyleri yukarı gelecek biçimde servis tabağına dizin.

Sarmısağı ezin ve yoğurtla karıştırın. Sarmısaklı yoğurdu ruloların üzerine dökün.

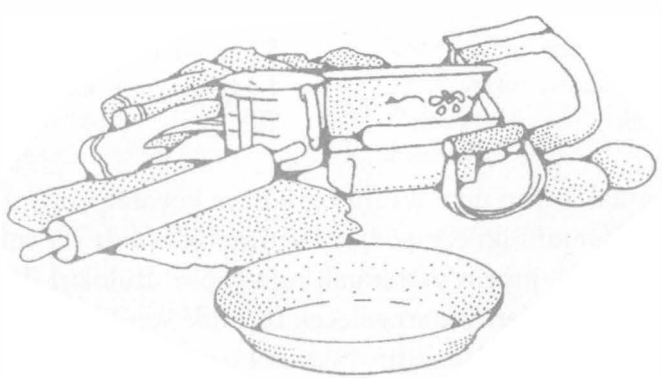
Tereyağı bir tavada kızdırarak toz kırmızıbiberi ilave edin. Biberli tereyağı yoğurdun üzerine gezdirin, bekletmeden servis yapın.

SİRON (Sironi) (BAYBURT)

5 bardak un
1 bardak süzülmüş yoğurt
Yarım bardak tereyağ
Tuz

Unu, tuz ve suyla karıştırarak açılacak kıvamda hamur yapın. Hamuru yaş bez altında bir süre beklettikten sonra altı eşit parçaya bölün. Her parçayı oklavayla iki milim incelikte açın. Sac üzerinde hamurluğu gidinceye kadar pişirin. Sıcakken ikiye katlayarak bir bezin arasına koyun.

Bütün yufkaları açtıktan sonra dürün, rulo yapın. İkişer ikişer üst üste koyarak kibrit kutusu büyüklüğünde kesin. Bu kesilen hamurları bir sini üzerinde birkaç gün kurutun. Sonra kenarlı bir bakır tepsiye sıra sıra dizin. Üzerine bol suyla ezilmiş "süzme yoğurt" dökün. Ateş üzerinde beş on dakika pişirin. Ateşten alın, üzerine kızgın tereyağ gezdirerek sıcak sıcak ikram edin.



SOĞANLI BÖREK (KIRKLARELİ)

250 gr un
1 yumurta
1 kaşık sirke
1 kaşık yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
4-5 demet taze soğan
150 gr lor peyniri (ya da beyaz peynir)
2 yumurta
30 gr margarin
1 kaşık sıvı yağ
Karabiber, tuz

Un, yumurta, sirke, yoğurt, karbonat ve üç kaşık suyla bir hamur yoğurun, dinlenmesi için yarım saat bekletin.

Bu arada soğanları temizleyin. Yeşil kısımlarını kıyın ve tuzla ovun. Fazla suyunu sıkarak atın. Peynir, yumurta, tuz ve biberle karıştırın.

Hamuru ceviz büyüklüğünde sekiz parçaya ayırın. Ayırdığınız parçaların her birini unlanmış tezgâhta bir çay fincanının tabağı büyüklüğünde açın. İkişer ikişer üst üste koyun, aralarına hafifçe erittiğiniz margarin sürün. Dört hamur parçasını da aynı biçimde hazırladıktan sonra iki kattan oluşan beher hamur yuvarlağını unlanmış tezgâhta elinizle açarak börek tepsisinin boyunda büyütün.

Yağlanmış fırın tepsisine önce birini yerleştirerek üzerine hazırladığınız soğanlı harcın üçte birini yayın. Diğer parçaları da açıp bir kat harç bir kat hamur olarak tepsiye dizin, sıvı yağla parlatın. Önceden ısıttığınız fırında 45 dakika pişirin.

SU BÖREĞİ (ANKARA)

200 gr beyaz peynir
1 yumurta
1 bardak kıyılmış maydanoz
4 kaşık süt

Hamur malzemesi:
2 3/4 bardak un
3 yumurta
1 bardak un ya da mısır nişastası
8 kaşık sıvı yağ
Tuz

Peyniri bir kâsede çatalla ezin, bir yumurta, maydanoz ve süt katarak karıştırın.

Unu eleyin. Ortasına yumurtaları, tuz ve beş kaşık su koyun, esnek bir hamur tutun. İyice yoğurduktan sonra nemli bir beze sararak yarım saat dinlendirin. Hamuru açacağınız yere bir bardak un ya da mısır nişastası serpin, hamuru rulo yapın, dokuz eşit parçaya bölün. Her birini yoğurarak top haline getirin, unlayın, tekrar nemli beze sarın. Unlu zeminde toplardan birini önce merdaneyle yemek tabağı büyüklüğünde açın. Sonra yufkayı unlayarak ince bir oklavayla 25-30 santim çapında açın. Bu işlemi diğer sekiz hamur için de tekrarlayın. Elde ettiğiniz ince yufkaları aralarına yağlı kâğıt koyarak istifleyin. Tepsiyi iyice yağlayın. İçine en büyük yufkanızı haşlamadan çiğ yayın, yağlayın.

Ateşte çok büyük bir tencerede su kaynatın. Yanına soğuk suyla dolu büyük bir tencere daha koyun. Bir yufka alın ve kaynar suya bastırın. 1-1,5 dakika haşladıktan sonra kevgirle çıkararak soğuk suya atın. İki dakika bekletin. Yufkayı hafifçe soğuk sudan çıkararak elinizle suyunu sıkın, tepsideki pişmemiş yufkanın üstüne yayın. Bu işlemi beş yufka için tekrarlayın.

Sonra araya harç malzemesini tamamen yayın, üzerine bir çiğ yufka daha serin, kalan haşlanmış yufkaları yerleştirin. En üste yine bir çiğ yufka koyun, kalan erimiş yağı dökün. İçleri pişip dışı nar gibi kızarıncaya kadar fırında bir buçuk saat pişirin. Servis tabağına ters çevirerek dilimleyin.

SU MANTISI (KAYSERİ)

6 bardak un
1 yumurta
Tuz

Harcı için:
250-300 gr kıyma
1 soğan
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Domates sosu için:
Yarım paket margarin
1 kaşık biber salçası
1 domates
1 et suyu tableti
Yoğurt
Sarmısak

Unu yumurta, su ve tuzla birlikte sert bir hamur olacak biçimde yoğurun. Küçük bezelere ayırın. Yarım saat kadar dinlendirin. Bezeleri ince yufkalar halinde açın. Küçük karelere kesin.

Kıyma, kırmızıbiber, tuz ve rendelenmiş soğanı karıştırarak harcını hazırlayın. Kestiğiniz karelerin içine bu harçtan çok az koyun. Bohça biçiminde kapayın.

Hazırladığınız mantıları yumuşayıncaya kadar tuzlu suda pişirin. Suyunu süzün. Biraz su ayırın.

Sosunu hazırlamak için margarini tavada eritin. Üzerine salçayı ve küçük doğradığınız domatesi koyarak biraz kavurun. Et suyunu bir çay bardağında eriterek içine atın ve biraz karıştırın. Ocaktan indirin.

Mantıyı tabaklara alın, ilk önce ayırdığınız suyundan, daha sonra domates sosundan dökün. Sarmısaklı yoğurtla servis yapın.

ŞAM BÖREĞİ (BATMAN)

Hamuru için:	*10 gr yaş maya*
4 bardak un	*Tuz*
Harcı için:	*3/4 bardak pirinç*
250 gr yağsız kıyma	*1,5 çay kaşığı kırmızı pulbiber*
1 soğan	*1 bardak ayçiçek yağı*
1 demet maydanoz	*Karabiber, tuz*

Unu bir kaba eleyin. Mayayı bir buçuk bardak ılık suyla eriyinceye kadar karıştırın. Unu, tuz ve mayalı suyla yoğurarak bir hamur hazırlayın. Üzerini bez ya da streç filmle kapayarak ılık bir ortamda yarım saat kabarmaya bırakın.

Soğanı ve maydanozu ince ince kıyın. Pirinci yıkayın, kaynar tuzlu suda haşlayın ve süzün. Kıymayı suyla birlikte bir tavaya koyun, suyunu çekinceye kadar pişirin. Haşlanmış pirinci, kıymayı, soğanı, maydanozu, tuzu ve biberleri bir kapta karıştırarak harcı hazırlayın.

Dinlenmiş olan hamuru ceviz büyüklüğünde 30 eşit parçaya bölün, yuvarlayarak topak haline getirin. Her birini unlanmış tezgâhta merdaneyle 10 santim çapında açın. Açtığınız hamurların ortalarına harcı paylaştırın. Yarım ay biçiminde kapayın, uçlarını açılmamaları için bastırın.

Ayçiçek yağını tavada kızdırın. Hazırladığınız börekleri tavaya yerleştirerek her iki yanı da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Bütün börekleri böylece kızartın, bir tabağa aktararak sıcak servis yapın.

ŞİŞ BÖREK (ADANA)

Hamuru için:
1 kg un
2 yumurta
2 limon suyu
Tuz

Harcı için:
Yarım kilo yağsız kıyma
1 büyük ince doğranmış soğan
1 kaşık biber salçası
1 tatlı kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Suyu için:
3 litre et suyu
250 gr et suyunda pişirilmiş nohut
2 turunç



Sosu için:
1 domates
1 kaşık biber salçası
1 paket margarin
1 kaşık kuru nane

Hamur malzemelerini karıştırarak sertçe bir hamur yoğurun. Hamuru iki parçaya ayırın, çeyrek santim eninde açın. Açılan hamuru üç santimlik karelere kesin. Her kareye, karıştırdığınız harç malzemesini paylaştırın ve kapayın.

Ocaktaki, içine nohut ve turunç suyu ilave ederek kaynattığınız et suyuna şiş börekleri atın. Börekler suyun yüzüne çıktıkları zaman ocağı söndürün. Tekrar suyun dibine çökmeleri için yarım bardak soğuk su dökün.

Yağda domates ve salçayı kavurarak böreklerin üzerine gezdirin. Daha sonra nane serperek servis yapın. "Yoğurtlu şiş böreği" için üzerine sarmısaklı yoğurt dökün.

TANDIR BÖREĞİ (KAYSERİ)

Hamuru için:
8 bardak un
4 kaşık zeytinyağı
2 kaşık yoğurt
250 gr katı yağ
2/5 bardak tahin
Tuz

Harcı için:
Yarım kilo kıyma
2 soğan
Yarım demet maydanoz
2 kaşık zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 yumurta
1 kaşık çöreotu
Tuz

Unu tuzla birlikte bir kaba eleyin, ortasına zeytinyağı, yoğurt ve iki bardak su koyarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üç parçaya ayırarak her birini topak haline getirin. Katı yağı tavada eritin, ateşten alarak tahinle karıştırın. Hamurları unlanmış bir tezgâhta oklavayla yarım santim kalınlığında ve 40 santim çapında açın. Üzerlerine yağlı tahini bölüştürerek sürün. Rulo biçiminde sarın. Her bir ruloyu, bir ucundan tutarak kendi çevresinde döndürün, spiral biçiminde sarın. Bir kaba dizin, üzerini streç filmle kapayarak buzdolabında dinlendirin

Soğanları ve maydanozları ince ince kıyın. Zeytinyağını tavada kızdırın. Soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı, tuzu ve biberi ekleyin, karıştırarak beş dakika daha kavurmayı sürüdürün. Maydanozu katarak ateşten alın.

Dinlenmiş olan hamurları unlanmış tezgâhta oklavayla yarım santim kalınlığında açın. Birini yağlanmış bir tepsiye yayın, üzerine harcın yarısını döşeyin. Ötekini koyun, kalan harcı yayın. En üste üçüncüyü yerleştirin. Kenar fazlalıklarını alarak bıçağın ucuyla kenarlarını tepsinin içine itin. Böreğin üzerine fırçayla çırpılmış yumurta sürün. Çöreotunu serpin. Tepsiyi önceden 180° C ısıttığınız fırına yerleştirin, üzeri altın sarısı renk alıp altı kızarıncaya kadar yaklaşık 35 dakika pişirin. Fırından alın, dilimleyerek servis yapın.

TATAR BÖREĞİ (ERZURUM)

4 bardak un
Yarım kilo yoğurt
Sarmısak
1 tatlı kaşığı kuru nane
3 kaşık tereyağ
Tuz

Haşlamak için:
1 kaşık zeytinyağı
Tuz

Harcı için:
250 gr kıyma
3 soğan
2 kaşık tereyağ
1 demet maydanoz
Karabiber, tuz

Unu eleyin. Tuz ve suyla yoğurarak hamur haline getirin. Yirmi dakika dinlendirin. Dinlendirdikten sonra tekrar yoğurarak dört bezeye ayırın. Her bezeyi kalınca açarak karelere kesin.

Soğan, maydanoz karabiber ve tuzla tereyağda kavurduğunuz kıymalı harçtan her karenin içine koyun. Muska gibi katlayarak kapayın. Kenarlarını bastırın, yalnız bir noktasından içine su girmesi için açık bırakın.

Bir kaşık zeytinyağı ve tuz kattığınız on bardak suyu kaynatın, börekleri haşlayın. Kevgirle sudan çıkarın, üzerine sarmısaklı yoğurt, kızdırılmış yağ ve nane serperek ikram edin.

TAVŞAN İÇİ (GİRESUN)

5 yufka
1 tavuğun göğüs eti
Yarım kâse bulgur
3 diş sarmısak
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Tuz

Tavuğun göğüs etini tuzlu suda haşlayın. Soğuduktan sonra küçük parçalara ayırın. Bulguru yeterli miktarda suyla haşlayın. Yufkaları fırında kurutun. İlkini ılık suya batırıp çıkarın. Geniş bir servis tabağına buruşturarak yerleştirin. Üzerine haşlanmış bulgur ve bir miktar tavuk eti koyun. Göğüs etini haşladığınız suya dövülmüş üç diş sarmısağı ekleyin. Bu sudan birkaç kaşık yufkanın üzerine serpin. Diğer yufkalara da aralarına bulgur ve tavuk eti koyarak aynı işlemi uygulayın. Üzerine kırmızı pulbiber serptikten sonra servis yapın. Yemeğin adının tavşan içi olmasının nedeni yörede yemeğin tavşan etiyle hazırlanmasıdır.

TEPSİ MANTISI (KAYSERİ)

Hamuru için:
6 bardak un
1 yumurta
2 kaşık sıvı yağ
Tuz

Sosu için:
250-300 gr kıyma
1 kaşık tereyağ
1 sivribiber
1 kaşık salça
1 kâse sarmısaklı yoğurt

Unun ortasını havuz gibi açın. Yumurta, su ve tuzla birlikte sert bir hamur olacak biçimde yoğurun. Bezelere ayırın, 15 dakika bekletin. Bezelerden ince yufkalar açın, küçük karelere kesin. Yıldız biçiminde katlayarak yağladığınız tepsiye dizin. Fırında üzerlerini kızartın.

Sosu için, kıymayı tereyağda kavurun. Kıyılmış sivribiberi ekleyin. Üzerine bir bardak suda eritilmiş salçayı dökün. Sarmısaklı yoğurtla servis yapın.

TİRİT (ÇANKIRI)

Yarım kilo kuşbaşı koyun eti
3 soğan
3 kaşık katı yağ
Yeterince bayat ekmek
1 yumurta
5-6 diş sarmısak
1 fincan sirke
Karabiber, tuz

Kuşbaşı eti kavurun. Soğanları doğrayarak yağda öldürün. İçine kavurduğunuz etleri atın. İki bardak su ve yeterince bayat ekmek parçaları ilave ederek kaynatın. Yumurtayı çırparak ekleyin. Dövülmüş sarmısağı sirkeyle karıştırarak ilave edin. Bir iki taşım kaynatın. Tuz, karabiber ekin, sıcak ikram edin.

VEKİLHARÇ BÖREĞİ (MUĞLA)

Soğanla kıymayı kavurun. Elde açtığınız yufka ve kıymayla bildiğimiz klasik kol böreği yapın. Dört parmak kalınlığında keserek fırınlayın. Pişen böreği et suyuyla yumuşatarak yoğurtlayın.



YAĞ MANTISI (KAYSERİ)

Hamuru için:
5 bardak un
1 kaşık kuru maya
1 yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
1 bardak zeytinyağı

Harcı için:
200 gr kıyma
1 soğan
Çeyrek demet maydanoz
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber

Üzeri için:
2 kâse sarmısaklı yoğurt
Domates sosu

Mantının hamuru için unu bir kaba alın, tuz ilave edin. Bu arada kuru mayayı ılık suda eritin ve kabarmasını bekleyin. Maya kabardığında zeytinyağı, yumurta ve suyla birlikte una ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru bir kenara koyarak kabarmasını bekleyin. Daha sonra oklavayla hamuru biraz kalınca bir yufka halinde açın. Yufkadan büyükçe kareler kesin.

Harcı için kıyma, kıyılmış maydanoz, bir rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi karıştırın ve karışımı hamur karelerinin içine koyarak elinizle büzün, çiçek biçimi verin.

Bolca zeytinyağını derin bir kaba koyun. Hazırladığınız mantıları yağda pembeleştirin. Üzerine sarmısaklı yoğurt ve domates sosu dökerek servis yapın.

YANGIÇ (ÇORUM)

Yarım kilo un
1 kâse kıyma ya da yumurtalı ıspanak
Yağ
Tuz

Hamuru su ve tuzla yoğurun, kalın yufkalar halinde açın. İçine kıymalı ya da yumurtalı ıspanak koyun, bükerek sacda pişirin. Üzerini yağlayarak servis yapın.

YOZGAT BÖREĞİ (YOZGAT)

Yarım kilo yufka
Yarım kilo ıspanak
1 kaşık margarin
1 kuru soğan
1 domates
100 gr pastırma
1 yumurta
Kızartmak için sıvı yağ
Karabiber, tuz

Ispanağı temizleyin, yıkadıktan sonra su koymadan kısık ateşte haşlayın. Haşladığınız ıspanağı hafifçe ezin. Bu arada bir tavaya margarini alın. Soğanı yemeklik doğrayın. Margarinle birlikte kavurun. Domatesi rendeleyerek ilave edin. Pastırmayı küçük küçük doğrayarak tavaya alın. En son olarak da ıspanağı, yumurtayı, karabiberi ve tuzunu ekleyin.

Yufkaların her birini dörde bölerek içine hazırladığınız harçtan koyun. Dilediğiniz biçimde sarın (muska ya da paçanga böreği gibi olabilir). Kızgın yağa atın ve altın sarısı renk alana kadar kızartın.

YUFKA EKMEK (ADANA)

1 kg un
Tuz

Ortasını açtığınız unu tuzlayın, suyla karıştırın, yoğurun. Yarım saat sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra elma büyüklüğünde parçalara bölün. Oklava yardımıyla çok ince açın ve sac üzerinde pişirin. Ekmekler yenileceği zaman üzerine hafif su serperek 10 dakika dinlendirin, sonra katlayın ve servise sunun.

ZEYTİNLİ EKMEK (KIBRIS)

3 bardak un
3 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
3/4 bardak sıvı yağ
1 bardak süt
1 bardak çekirdeksiz zeytin
1 kaşık kuru nane

Yumurtaları iyice çırptıktan sonra sıvı yağ ve sütü ekleyin. Bir süre daha çırpın. Çırpmaya devam ederek unu ekleyin. Kabartma tozunu ilave edin. Bir iki dakika daha çırpın. Çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış zeytinleri ekleyin. Taze ya da kuru nane ilave edin.

Hazırladığınız bu karışımı yağlanmış küçük kek kalıplarına doldurun. Önceden ısıttığınız 180° C fırında pişirin. Servis yapın.



BALKABAĞI REÇELİ (Kırtaki) (İZMİR)

Balkabağını yaklaşık dört parmak kalınlığında boylamasına kavun karpuz gibi kesin. Her bir parçanın kabuğunu soyduktan sonra dört beş milim kalınlığında enlemesine dilimleyin.

Dilimleri kireçli suda birkaç saat beklettikten sonra yıkayın ve kaynamakta olan üzüm ya da keçiboynuzu pekmezine atın. Kaynama işlemini kıvam bulunca-ya kadar sürdürün. Kırtakileri ılık ılık kavanozlara dökün.

BERGAMUT REÇELİ (ANTALYA)

2 bergamut
5 bardak toz şeker
Yarım limon
5 bardak su

Bergamutların sarı dış kabuklarını bıçakla ayıklayın. İsterseniz çıkan sarı kabukları kâğıt üzerine yayarak kurutabilir, çay demlemede kullanabilirsiniz.

Zar kabukları ayıklanmış bergamutları boylamasına dörde bölün. İçteki ekşi sulu kısımlarını temizleyin. Kalın etli kabukları kuşbaşı doğrayın. İsterseniz kabukları rulo yapmaya elverişli biçimlerde kesebilir, rulo yaptıktan sonra da iğneyle ipliğe dizebilirsiniz.

Kuşbaşı doğranmış ya da ipliğe dizilmiş kabukları harlı ateşte kaynayan bol suya atın. Beş dakika kadar haşladıktan sonra soğumaya bırakın. Haşlama suyu içinde bir gün bekletin, ikinci gün suyu dökün.

Bergamutları sıkıp suyunu çıkardıktan sonra tekrar harlı ateşte kaynayan suda beş dakika haşlayın ve soğumaya bırakarak bir gün daha bekletin. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın. Böylece bergamutlar toplam üç kez haşlanıp dinlendirilmiş olacaktır.

Şekeri ve suyu bir tencerede karıştırarak orta hararetli ateşte kaynatın. Suda dinlenmiş bergamut kabuklarını sünger gibi elde sıkarak suyunu çıkarın ve kaynamakta olan şuruba atın. Bergamutlar şurubu çekip saydamlaşınca ve şurup kıvamını bulunca limon suyunu gezdirin. Birkaç karıştırmadan sonra da ocağı kapayın.

Reçel ılıyınca kaynar sudan geçirilip kurulanmış temiz kavanozlara doldurun. Soğuduktan sonra kavanozların tepesine kâğıt koyarak kapakları kapayın. Soğuk yüzey üzerine damlatılan şurup bezelye gibi toplaşıyorsa ya da iki parmak ucu arasına koyduğunuz şurup parmaklar açıldığında telleşip uzuyorsa reçel kıvam tutmuş demektir.

CEVİZ MACUNU (KIBRIS)

50 yeşil ceviz
Yarım kilo sönmemiş kireç
2 limon suyu
50 badem
50 karanfil
1,250 kg şeker
Yarım bardak limon suyu

Cevizlerin yeşil kabuklarını soyun. Tam baş kısmından bir kesik yapın. Geniş bir kaba alın. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Suyunu her gün değiştirmek üzere yedi gün suda bekletin. Sekizinci gün suyunu dökün. Tekrar suyla yıkayın ve üzerini örtecek kadar suya koyun.

Kireci temiz bir tülbente koyun, ağzını sıkıca kapayın. Bu biçimde cevizlerin bulunduğu suya bırakın. Arada bir karıştırarak altı saat bekletin. Sonra cevizleri birkaç su yıkayın. Geniş bir tencereye aktarın. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Beş dakika kaynatın. Tencereyi ateşten alarak cevizleri soğuk suyla yıkayın. Tekrar tencereye koyun, beş dakika kaynatın. Soğuk sudan geçirin. Bir kere daha tencereye aktarın. Yaklaşık 45 dakika kaynatın. Yeterince yumuşayıp yumuşamadığını kontrol edin.

Cevizleri başka bir tencereye aktarın. İki limon suyu ekleyin. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. İki saat bekletin. Cevizleri sudan alarak kesik kısımlarından birer badem ve karanfil koyun. Cevizleri tekrar başka bir kaba alın. Üzerine şekeri ekleyin. Bu durumda bir gece bekletin.

Sabah cevizlerin üzerine bir buçuk bardak su koyun. Hafif ateşte kaynatın. Şeker eriyene kadar karıştırın. Ateşten alarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra yarım bardak limon suyunu ekleyin. Tekrar ateşin üzerine koyun, şurup koyulaşana dek kaynatın. Sonra iyice soğutun. Şurubuyla birlikte kavanozlara doldurun.

ÇİR HOŞAFI (ANKARA)

250 gr kuru erik ya da zerdali *2 bardak toz şeker*

Kuru eriği ya da kuru zerdaliyi iyice haşladıktan sonra toz şeker ilave ederek tatlandırın. On dakika daha kaynatın. Soğuttuktan sonra servis yapın.

ELMA MARMELATI (BOLU)

1 kg elma *1 limon suyu*
750 gr toz şeker

Elmaları yıkayarak dilimleyin, çekirdeklerini çıkarın, kabuklarını soymayın. Bir tencerede az suyla iyice yumuşayıncaya kadar kaynatın. Suyunu süzdükten sonra elek, süzgeç ya da preste ezin.

Elma ezmesini tekrar tencereye koyun, üzerine şekeri ilave ederek orta ısıda boza kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Kıvamının olmasına yakın bir limon suyu sıkarak tekrar üç dört taşım kaynatın. Ateşten indirerek köpüğünü alın, sıcakken kavanoza koyun, soğuyunca ağzını kapayın.

ERİK MARMELATI (BOLU)

1 kg erik *1 limon suyu*
1 kg toz şeker

Erikleri yıkadıktan sonra çekirdekleriyle birlikte ezin. Ezmeyi bir tencereye koyarak şeker ilave edin ve orta hararetli ısıda kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kıvamına geldiğinde limon suyu katın. Üç dört taşım daha kaynattıktan sonra kavanozlara koyun, soğuyunca ağzını kapayın.

GÜL REÇELİ (ISPARTA)

250 gr kokulu pembe gül
2 kg toz şeker
1 limon suyu

Gül yapraklarını iyice yıkayarak üzerine bir bardak şeker koyun ve iyice ovun. Kalan şekerle bir tencerede kıvamlı şurup hazırlayın. Ovduğunuz gül yapraklarını çıkan suyuyla birlikte şuruba atarak kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Üzerine limon suyu ilave ederek bir taşım daha kaynattıktan sonra ateşten alın. Beş dakika sonra kavanoza koyun, soğuyunca kapağını kapayın.

HARDALİYE (KIRKLARELİ)

Üzüm suyu ve hardaldan yapılır. Hardalın rolü, şıranın şarap haline gelmesine mani olmaktır. Hardaliye, hararet kesmek, iştah açmak ve kuvvet vermek özelliklerini taşıdığı için meşhurdur.

İNCİR REÇELİ (AYDIN)

40-50 yeşil incir
1 kg toz şeker
1 limon suyu

İncirleri yıkadıktan sonra kabuklarını incecik soyun. Bir tencerede bolca suyla 15-20 dakika kaynatın. Ateşten aldıktan sonra beş altı su yıkayın ve 20 dakika soğuk suda bekletin.

Şekeri bir tencerede kıvamlı şurup haline getirin. Şurubun içine suları süzülmüş incirleri atarak reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatın, inmesine yakın limon suyu katarak iki taşım daha kaynatın, ateşten indirin. Beş dakika bekleterek kavanoza koyun ve soğuyunca kapağını kapayın.

KARPUZ KABUĞU REÇELİ (ANTALYA)

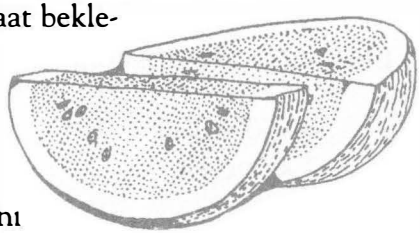
1 kg kalın karpuz kabuğu
1 bardak sönmüş kireç
1 kaşık karanfil
2 kg şeker
1 paket limon tuzu
1 limon suyu
1 çay kaşığı şerbet boyası

Karpuz kabuğunu, içinin kırmızı kısmı, dışının yeşil kısmı kalmayıncaya kadar soyun. Üç dört santim çapında karelere bölün. İsterseniz arzu ettiğiniz biçimi vererek de bölebilirsiniz.

Sönmüş kireci sulandırın, içine kestiğiniz karpuz kabuklarını atarak 15-20 dakika bekletin. Kireçli sudan çıkardığınız karpuz kabuklarını bol suda iyice yıkayın.

Bir tencereye su koyun, içinde yıkadığınız kabukları haşlayın. Kabuklar yumuşayıncaya, çataldan düşünceye kadar iyice kaynatın. Tencereyi ateşten indirin, karpuz kabuklarını içinden alarak süzün.

Bir başka tencerenin içine koyduğunuz haşlanmış kabukların üzerine karanfil ve toz şeker dökerek örtün. Böylece 8-10 saat bekletin. Bekleme süresi bitince orta hararetli ateş üzerinde kabukları kaynatın. Kaynamaya başlayınca içine limon tuzu, limon suyu ve şerbet boyası ilave edin. Reçel kıvama gelince köpüklerini alarak kavanozlara koyun. Soğuyunca kavanozların ağzını kapayın.



KARPUZ MACUNU (KIBRIS)

1 orta boy karpuz
Yarım kilo sönmemiş kireç
3 limon suyu
1,5 kg şeker
1 kabuk vanilya

Karpuz kabuklarının yeşil kısımlarını düzgün bir biçimde soyun ve 7x4 santim büyüklüğünde parçalara ayırın. Genişçe bir kaba koyun. Üzerine sönmemiş kireci ilave edin. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Arada bir karıştırarak iki saat bekletin.

Karpuz kapuğu parçalarını teker teker bol suyla yıkayın. Tekrar genişçe bir kaba aktarın. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Kabuklar yumuşayana kadar kaynatın. Soğuk sudan geçirdikten sonra bir kaba aktarın. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Üç limonun suyunu ilave edin. Yarım saat bu halde bekletin. Tekrar suyla yıkayın ve geniş bir tencereye aktarın. Bir buçuk kilo şekeri ve kabuk vanilyayı ilave edin. Akideleninceye kadar kısık ateşte kaynatın. İyice soğuduktan sonra şurubuyla birlikte kavanozlara doldurun.

KUŞBURNU HOŞAFI (GİRESUN)

1 kâse kuşburnu
1 kâse toz şeker

Geniş bir tencereye sekiz bardak suyu koyun. Su kaynadıktan sonra bir kâse kuşburnunu bir kâse toz şekerle birlikte tencereye aktarın. Yarım saat kadar kaynatın. Soğuduktan sonra taneleriyle birlikte servis yapın.

MEYAN ŞERBETİ (GAZİANTEP)

Meyan şerbeti, meyan adı verilen bitkinin köklerinin ezilerek suda ıslatılmasıyla yapılır.

Ezdiğiniz meyan köklerini tahta sallara koyun, üzerine yeterli miktarda su ilave edin. Bir iki gün suda beklettiğiniz meyan kökleri, bu süre içerisinde kendine özgü olan tadı ve rengi suya verir. Daha sonra bu suyu süzerek meyan şerbeti elde edin. Elde edilen şerbet çok koyu olacağından su ilave ederek ikram edin.

PATLICAN REÇELİ (ANTALYA)

Karpuz kapuğu reçeli tarifine (s. 562) uygun olarak yapın. Karpuz yerine parmak büyüklüğünde patlıcanların kabuklarını soyarak kullanın.

PORTAKAL KOMPOSTOSU (ANTALYA)

3 portakal
400 gr toz şeker

Portakalların kabuklarını soyarak incecik kıyın, bir tencereye üzerini örtecek kadar suyla birlikte koyun. Suyu birkaç defa değiştirerek kaynatın.

Toz şekerle şurubu hazırlayın. Portakalları ikiye bölerek çekirdeklerini çıkardıktan sonra kabuklarıyla birlikte şuruba atın, bir iki taşım kaynattıktan sonra soğutun.

PORTAKAL REÇELİ (ANTALYA)

1 kg portakal
1,5 kg toz şeker
1 limon suyu

Portakalların kabuklarını çok hafif rendeleyin. Yıkayarak bol suyla ateşe koyun, 10-15 dakika kaynatın. Suyunu süzerek tekrar soğuk suya koyun ve portakallar yumuşayıncaya ve acılığı gidinceye kadar tekrar kaynatın. Bu işlemi üç dört defa tekrarlayın. Daha sonra portakalları soğuk suda soğutun, istediğiniz biçimde doğrayın.

Şeker şerbetini hazırlayın. Kaynayan şerbetin içine doğradığınız portakalları atarak reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Olmasına yakın limon suyunu koyarak üç dört taşım kaynatın, ateşten indirerek köpüklerini alın. Sıcakken kavanoza koyun, soğuyunca kapağını kapayın.

SOYMACA HOŞAFI (BAYBURT)

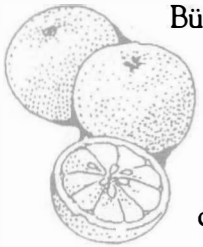
Yarım kilo elma
250-300 gr şeker

Elmaları soyun, ilk önce dörde, sonra sekize bölerek güneşte kurutun. Kurumuş elma parçalarını sıcak suyla yıkayın.

Bir tencereye bol miktarda su koyun, şekerle elmaları da ilave ederek hoşaf haline gelinceye kadar pişirin. Soğutarak ikram edin.

TURUNÇ REÇELİ (ANTALYA)

1 kg turunç
6 bardak şeker
1 yumurta akı
1 çay kaşığı limon tuzu ya da bir limon suyu

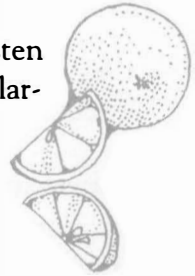


Büyükçe bir tencerede şekeri, üç bardak su ve bir çay kaşığı limon suyuyla karıştırın. Tencereyi ateşe koyun. Yumurta akını bir fincan suyla çırpın. Tencereye ilave edin. Tencerenin üzerine biriken köpüğü delikli kepçeyle alın.

Bu arada turunç kabuklarını rendeyle iyice alın. Büyükçe bir tencerede bolca suyla beş dakika kaynatın. Süzün. Tekrar sıcak suyla ateşe koyun, beş dakika daha kaynatın. Tekrar süzün. Yine sıcak suyla yumuşayıncaya kadar kaynatın. Süzerek beş dakika soğuk suda bekletin.

Turunçları kuşbaşı, yuvarlak ya da istediğiniz biçimde doğrayın. Kıvamı gelmiş şuruba atın. Şurubun kıvamını şöyle anlayabilirsiniz: Şuruptan bir kaşık alın, ılıtın. Parmağınızla bir miktar alın. İki parmağınızın arasındaki şurup parmağınızı açıp kaparken tel tel oluyorsa kıvama gelmiş demektir.

Turunçları şurubun içinde bir süre kaynatın, kıvama gelince ateşten alın. Köpüğünü temizleyin. Ilıyınca kavanozlara doldurun. Kavanozlarda hiç boşluk bırakmayın.





ADANA TATLISI (Halka Tatlısı) (ADANA)

Yarım kilo birinci un
250 gr ikinci un
50 gr irmik
1 kibrit kutusu kadar maya
Kabartma tozu
2 litre sıvı yağ

Şurubu için:
1 kg şeker
Yarım kilo su
1 çay kaşığı limon suyu

Unu, irmik ve kabartma tozuyla karıştırarak havuz yapın, ortasına mayayı koyun, ılık su yardımıyla yumuşak hamur haline getirin. Üzerini ıslak bir bezle örterek bir iki saat mayasının gelmesi için bekleyin.

Mayalanan hamuru kızgın yağa halkalar biçiminde dökün. Önceden hazırlayıp soğuttuğunuz şuruba kızaran tatlıları atarak şurubu emmesini sağlayın. Beş altı dakika sonra şuruptan çıkararak servis yapın.

AĞUZ (TRABZON)

1 kg inek sütü
Yarım bardak toz şeker ya da bal

Ağuz, ineklerin doğum sonrası ilk iki üç gün içinde verdikleri süttür.

İnek sütünü süzdükten sonra bir kaba koyun. Kabı, içinde su kaynamakta olan başka bir kaba yerleştirin. Biraz da böyle kaynatın. Sütü, piştikten sonra soğutun, muhallebi kıvamına gelince bir kaşıkla üzerine toz şeker, pekmez ya da bal koyarak karıştırın.

AKITMA TATLISI (SAFRANBOLU - KARABÜK)

300 gr un
3 yumurta
1 çay bardağı erimiş yağ
1 bardak sıvı yağ

Çukur bir kabın içine unu eleyin, içine yumurtaları kırarak karıştırın. Biraz su ve tuz ilavesiyle iyice çırpın. Tavada kızgın yağa bir kaşık akıtarak ve altüst ederek kızartın. Soğuk şerbete batırın. Soğuyunca, üzerine dövülmüş ceviz serperek ikram edin.

ARMUT TATLISI (ERZİNCAN)

1 kg kuru armut
1 çay bardağı toz şeker
1 fincan dövülmüş ceviz
2 kaşık tereyağ

Olgunlaşmış armutları bıçakla keserek güneşte kurutun. Kuru armutları bir sahana koyun, su ve şeker ilave ettikten sonra mangal üzerinde armutların iyice şişip pişmesini bekleyin. Sonra üzerlerine erimiş tereyağ ve dövülmüş ceviz serperek ikram edin.

ASİDE -1 (KAYSERİ)

2 bardak un
1 bardak toz şeker
250 gr katı yağ
Yarım bardak ceviz içi
2 çay kaşığı tarçın

İki bardak suyu ılıtın. Şekeri katarak eriyinceye kadar karıştırın.

Yağı bir tencerede eritin. Unu içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş unun üzerine azar azar ılık şekerli suyu ekleyin. Karıştırarak un suyu tamamen çekip katılaşıncaya kadar pişirin. Ateşten alın, bir servis tabağına aktarın. Üzerine ince çekilmiş ceviz ve tarçın serperek sıcak olarak servis yapın.

ASİDE -2 (Un Helvası) (SİİRT)

Unu, tereyağda pembeleşinceye kadar kavurun. Ayrı bir kapta unla orantılı olarak şekeri sıcak suda eritin ve kavrulmuş unun üzerine dökerek kısık ateşte katılaşıncaya kadar karıştırın. Bir tepsiye boşaltarak elinizle bastırın. Üzerine dövülmüş ceviz içi serperek ikram edin.

BADEM EZMESİ (EDİRNE)

Yarım kilo badem
170 gr toz şeker

Bademleri ılık suyla ıslatarak kabuklarını soyun, mutfak robotunda kıyın.

Toz şekeri yarım bardak suyla kaynatın, koyu bir şerbet hazırlayın. Bademlerin üzerine yavaş yavaş şerbeti dökerek karıştırın. Kıvamlı bir hamur hazırlayın. Elinizle dilediğiniz biçimi verin.

BAKLAŞ (ZONGULDAK)

Yarım bardak kuru fasulye
1 bardak buğday nişastası
2 bardak toz şeker
1 kaşık tarçın
1 kaşık Hindistan cevizi
3 kaşık çekilmiş fındık
3 kaşık çekilmiş ceviz içi
1 nar
Tuz

Kuru fasulyeleri bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Üzerlerini iki parmak aşacak kadar suyla birlikte tencereye koyun, tuz atın. Bir taşım kaynatın, köpüğünü alarak ateşi kısın. Biraz yumuşayıncaya kadar pişirin ve süzün.

Bir tenceye üç bardak su, nişasta ve şekeri koyun, orta hararetli ateşte sürekli karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. İçine fasulyeleri ekleyerek ateşi kısın. Beş dakika daha pişirerek ateşten alın.

Kâselere boşaltın, soğumaya bırakın. Üzerine tarçın, Hindistan cevizi, fındık ve ceviz serpin. Nar taneleriyle süsleyerek servis yapın. Bu tatlıyı toz şeker yerine altı kaşık dut pekmeziyle de hazırlayabilirsiniz.



BAKLAVA (GAZİANTEP)

1 kg un
3 yumurta
10 gr limon tuzu
400 gr nişasta
700 gr baklava yağı
300 gr ceviz içi
Tuz

Şerbeti için:
1kg toz şeker
1,200 gr su
Yarım limon suyu

Unu eleyin, ortasını açın, yumurtaları kırın, su, limon tuzu ve tuz ekleyin ve hamur, kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurun. Hamuru en az bir saat dinlendirin, sonra yumaklara ayırın.

Yumakları nişastaya bulayarak elinizle bastırın ve en az beş dakika daha bekleyin. Merdaneyle pazıya alın. Yarım saat sonra, oklavayla, onarlı pazıları nişasta yardımıyla baklava yufkası olacak biçimde açın.

Açtığınız baklavaları, tepsiyi yağladıktan sonra yarım yarım döşeyin. Ortasına ceviz içi atın, dilimleyin. Ilık yağı üzerine gezdirerek dökün. Sonra fırında 170° C sıcaklıkta pişirin. Şerbet malzemelerini 15 dakika kaynatın, ocağı kapayın. Fırından çıkardığınız baklavanın üzerine dökün.

BAL HELVASI (SİVAS)

Unu tereyağda kıvamınca kavurun, sonra az sulu ya da sütlü süzme bal katarak helvayı hazırlayın. Tepsiye aldığınız helvanın üzerine ayrıca petekli bal (dalak balı) koyarak ikram edebilirsiniz.

BAL KAYMAK (BERGAMA - İZMİR)

Birkaç petekli bal, bir kat kaymak olmak üzere beş altı kat döşeyin. Hafif ateşte pişirin. Baklava gibi keserek ikram edin.

BAL TİRİDİ (ANKARA)

Yarım kilo kuzu kuyruğu
1 bardak su
Yarım çay kaşığı pembe şerbet boyası
1 çay kaşığı limon tuzu
2 bardak toz şeker

Kuzu kuyruğunu ince ince doğrayın, bir tavada kavurarak eritin. Süzgeçle kavrulmuş kuyruğu (kıkırdak) alın. Kalan yağa toz şeker, su, limon tuzu ve pembe şerbet boyası katın. Reçel kıvamına gelinceye kadar karıştırarak kaynatın. Ilıtın ve ekmek banarak yiyin.



BALIKESİR KAYMAKLISI (BALIKESİR)

1 kg un
300 gr tereyağ
6 yumurta
1 gr tuz
700 gr kaymak
2 kg şeker

Unu hamur tahtasına eleyin, ortasını açın. Tereyağ, süt koyarak karıştırın, yoğurun. Dinlendirdikten sonra iki parçaya bölün. On iki yufka açın. Altışar yufka olmak üzere iki tepsiye döşeyin. Her bir yufkanın kırılmaması için elinizle su serpin. Fırında pişirin. Alt kısımları kızarınca iki tepsiyi de ateşten indirin.

Birinci tepsinin üst yufkası üzerine bolca kaymak yayın. Kümeler halinde de koyabilirsiniz. Diğer tepsideki yufkaları, alttaki kızarmış tarafları üste gelmek üzere birinci tepsideki kaymakların üzerine kapayın.

İki kilo şeker ve yeterince suyla hazırladığınız şerbet koyulaşınca yufkaların üzerine gezdirin, sonra üstünü kapayın. Soğuduktan sonra baklava dilimi biçiminde keserek servis yapın.

BALKABAĞI TATLISI (TRABZON)

2 kg balkabağı
2 bardak dövülmüş fındık
1 bardak + üç kaşık toz şeker
1,5 kaşık tereyağ

Balkabağını yarım ay biçiminde ince ince doğrayın. Kabuğunu soyup yıkadıktan sonra tepsiye yarısını dizin.

Fındığı üç kaşık toz şekerle karıştırın. Kabakların üzerine dökün.

Balkabağın kalan yarısını dizin. Üzerlerine bir bardak toz şeker serpin. Tereyağı kızdırın ve şekerin üzerinde gezdirin. Kızgın fırına atın, kabaklar yumuşayıncaya kadar pişirin.

BATAK HELVASI (ANKARA)

1 bardak un
Yarım bardak sıvı yağ
1 bardak pekmez

Tencereye yağı koyun, üzerine un ilave ederek iyice karıştırın, hafif ateşte pembeleşinceye kadar 15 dakika kavurun. Pekmezi ayrı bir kapta kaynatın ve unun üzerine ilave edin. Dört dakika daha ocakta karıştırın. Ocaktan alın, bir kaba boşaltın ve üzerini kaşıkla düzeltin.

Kaşık kalıbı yaparak bir tabağa alırsanız "kaşık helvası", pekmez ölçüsünü artırarak yaparsanız buna da "tez geldi" adı verilir.

BİLİK (MALATYA)

1 kg un
1 kâse ılık süt
1 kâse yağ (tereyağ, sıvı yağ, kuyruk yağı karışımı)
1 kaşık maya
Yumurta
Susam

Mayayı ılık sütte bırakın. Yağ ve un ilavesiyle hamur yaparak iyice yoğurun. Biraz bekleterek mayalandırın.

On beş santim çapında yuvarlaklar halinde açın. Çatalla üzerine, elinizle yanlarına biçim verin. Üzerine susam karıştırılmış yumurta sürerek fırında pişirin.

Bilik yaparken hamuruna, kuyruk eritildikten sonra tencerede kalan ve kıkırdak denen maddeyi ilave ederseniz daha lezzetli olur.

BURSA İŞİ LOKUM (BURSA)

1 kg un
1 tatlı kaşığı bira mayası
Yarım kilo süt
1 kaşık toz şeker
2 patates
2 kaşık ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı bahar
2 kaşık tahin
1 yumurta sarısı
1 kaşık susam
1 kaşık çöreotu
Tuz

Bira mayasını, süt, toz şeker ve bir kaşık un karıştırarak kabartın. Bir kilo unun içine dökün.

Haşladığınız ve ezdiğiniz iki orta boy patatesi, biraz tuz ve yarım kilo sütle yoğurun ve mayalanmasını bekleyin. Mayası geldiğinde iri bir portakal kadar parça alın, yağlanmış tepsi üzerinde elinizle yassılaştırın ve üzerine dövülmüş ceviz, biraz toz şeker, tarçın ve bahar ekin. Bir iki kaşık da tahin dökün ve rulo haline getirin. Hamur bitinceye kadar işleme devam edin.



Hazırladığınız ruloları ya olduğu gibi tepsiye koyun, öylece pişirerek sonradan kesin ya da pişirmeden önce kesip tepsiye öyle dizin. Pişirmeden önce biraz kabarması için bekletin, üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam ve çöreotu serpin. Fırından çıktıktan sonra yumuşak kalması için üzerine ıslak bez örtün.

CENNET KÜNGÜ (ANKARA)

1 kg un
1 yumurta
1 kaşık yoğurt
250 gr tereyağ
200 gr nişasta
1 bardak ceviz içi
Tuz

Şurubu için:
3,5 bardak su
3 bardak toz şeker

Unu, yumurta, tuz, yoğurt ve su katarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın, 35-40 pazıya ayırın.

Siniyi yağlayın. Nişasta katılmış un serperek pazıları oklavayla açın. Dövülmüş ceviz serpin, oklavaya sarın, büzdürün, oklavayı aradan çekin, dört beş santim boyunda kesin. Yağladığınız bir tepsiye dizin. Üzerine kızdırılmış tereyağ dökün, fırında pişirin. Üzerine biri sıcak diğeri soğuk olmak şartıyla şurup dökün.

CEVİZ HELVASI (KARABÜK)

2,5 bardak ceviz içi
2 yumurta akı
2 kaşık un

Şerbeti için:
1 bardak su
4 bardak toz şeker
Yarım kaşık limon tuzu

Ceviz içini robottan geçirerek iri çekilmiş duruma getirin. Yumurta aklarını bir kaba koyun, çırpma teli ya da mikserle hep aynı yöne doğru çırparak katı kıvamlı, beyaz renkli bir köpük haline getirin.

Şekerle suyu tencereye koyun, şeker eriyinceye kadar karıştırın. Orta hararetteki ateşte yaklaşık 20 dakika kaynatın. Limon tuzunu ekleyin, bir iki dakika daha

kaynatarak ateşten alın ve soğumaya bırakın. Soğumuş olan şerbetin içine köpük halindeki yumurta aklarını tahta kaşıkla azar azar katın. Hep aynı yöne doğru karıştırarak yumurta köpüğünü şuruba yedirin. Tencereyi kısık ateşe oturtun, sürekli karıştırarak karışım koyulaşıncaya kadar 20-25 dakika pişirin. Ateşten alın. Ceviz içini katarak karıştırın.

Temiz ve geniş bir bezi tezgâha yayın. Üzerine un serpin. Tenceredeki sıcak helvayı bezin üzerine dökerek kendi kendine yayılmaya bırakın. Helvayı bez üzerinde yaklaşık yarım saat donması için beklettikten sonra parça parça servis yapın.

CEVİZ TATLISI (EDİRNE)

250 gr margarin
4 kaşık yoğurt
1,5 bardak toz şeker
2 yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı karbonat
600 gr un
26 ceviz içi
Tuz

Margarin, yoğurt, iki tatlı kaşığı toz şeker, yumurta beyazı, karbonat, bir tutam tuz ve unu yoğurarak bir hamur hazırlayın, buzdolabında yarım saat dinlenmeye bırakın.

Bir tencerede bir buçuk bardak suyla kalan toz şekeri kaynatarak şerbetini hazırlayın. Soğumaya bırakın.

Hamuru unlanmış tezgâhta merdaneyle yarım santim kalınlığında açın. Bir bardağın ağzıyla yuvarlaklar kesin. Yuvarlakların yarısının ortasını bir çay bardağıyla yeniden kesin, elde ettiğiniz çemberleri yuvarlak hamurların üstüne oturtun. Göbekte boş kalan yere bir yarım ceviz yerleştirin ve önceden 180° C ısıttığınız fırında 30-40 dakika pişirin. Fırından çıkarınca beş dakika dinlenmeye bırakın, soğumuş şerbeti üzerine dökün. Şerbeti tamamen çekince servis yapın.

CEVİZLİ HÖŞMERİM (KARABÜK)

2 bardak un
1 yumurta
2 kaşık tereyağ
1 bardak dövülmüş ceviz

Şerbeti için:
2 bardak şeker
1,5 bardak su
Çeyrek limon suyu

Yumurtayla unu bir kap içinde topak kalmayacak biçimde karıştırın.

Tereyağı bir tencerede eritin. İçinde cevizi kavurun. Hafif ateşte cevizli meyaneyi kavurarak altın sarısına döndüğünde ocaktan alın.

Başka bir kapta su, şeker ve limon suyunu kaynatın. Hafifçe koyulaşınca ateşten alın ve biraz dinlendirin. Her ikisi de ılık kıvama gelince şerbeti dökerek karıştırın. Bir tabağa alın, üzerini cevizle süsleyin.

CEVİZLİ MUSKA (*Trigonos*) (İZMİR)

6 baklavalık yufka
1 çay bardağı tereyağ
1 kahve fincanı vişne şurubu
8-10 vişne reçeli tanesi

Harcı için:
1 bardak dövülmüş ceviz
1 kahve fincanı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yumurta akı

Şurup için:
1,5 bardak toz şeker
1 bardak su
1 kaşık limon suyu

Şurubu hazırlamak için su ve şekeri iki üç dakika kaynatarak limonla kestirin, soğumaya bırakın.

Harç malzemelerini çukur bir kapta harmanlayın, 32 x 36 santim boyunda üç

baklavalık yufkayı erimiş tereyağla yağlayarak üst üste koyun. Yaklaşık 32 x 7 cm boyutlarında çıkacak biçimde kesin.

Bir şeridi düz bir zemine koyun. Alt kısmına cevizli harcın onda birini döşeyin. Şerit yufkayı alttan başlayarak üçgen biçiminde katlayın. Yağlanmış fırın kabına koyun. Aynı işlemleri diğer yufka şeritleri için de yapın. Fırın kabındaki muskaların üzerini yağladıktan sonra önceden 190° C ısıttığınız fırına verin. Muskaların üzeri kızarınca yaklaşık 15 dakika sonra kabı fırından alın.

Sıcak muskaların üzerine soğuk şurup gezdirin. Şuruplanmış muskaları servis kabına alın. Üzerine vişne şurubu gezdirin. Vişne taneleriyle süsleyerek ikram edin. Tarifteki yufka yerine milföy hamuru da kullanabilirsiniz.

CEZERİYE (MERSİN)

4 havuç
3 bardak toz şeker
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı nişasta
1 avuç ceviz içi
Fındık ya da Antep fıstığı

Havuçları önce yıkayarak kazıyın. İnce rendeledikten sonra yuvarlak dipli bir tencereye koyun. Üzerine şeker ve bir kahve fincanı su ilave edin, hafif ateşte pişirin. Havuçlar iyice yumuşayınca üzerine unu ve nişastayı ekleyin, tahta kaşıkla karıştırmaya devam edin. Ateşin daima hafif olmasına dikkat edin.

Tatlınız macun kıvamına gelince, yani kaşığı tencereden çekerken tatlı kopmuyorsa, içine ceviz içini, Antep fıstığını ya da fındık parçalarını atın, bir iki defa daha karıştırın. İçini suyla ıslattığınız bir kayık tabağına tatlınızı dökün. Bastırarak biçim verin. Buzdolabında bir süre bekletin. Sonra keserek ikram edin.

CIZLAMA (SİNOP)

Hamuru için:
Yarım kilo un
3 yumurta
Biraz ekmek mayası
1 çay bardağı zeytinyağı
1 bardak ceviz içi

Üzeri için:
250 gr şeker
1 kg süt

Hamuru un yumurta ve ekmek mayasıyla lokma hamurundan (s. 611) sulu mayalayın. Mayası gelince yufka kadar ince olarak, kızdırılmış ve yağlanmış saca kepçeyle dökün. Altını ve üstünü pişirin. En az 20 yufka hazırlayın.

Pişenleri tepsiye koyun. Her katının arasına dövülmüş ceviz serpin. Bu biçimde üst üste yığdığınız yufkaları küçük karelere kesin. Üzerine kaynatılmış şekerli süt dökün. Soğuttuktan sonra ikram edin.

ÇORUM ŞEKERLEMESİ (ÇORUM)

300 gr un
180 gr pudra şekeri
180 gr tereyağ

Tereyağı iyice kaynatarak suyunu çektirin ve soğumaya bırakın. Dibine çöken tortuları süzerek bir bardağa ölçün. Bir tencereye sertleşmeye bırakın. Yağ iyice donduktan sonra el ayasıyla ovarak beyazlaştırın. Pudra şekeri ilave edin. Pudra şekerini yağa iyice yedirdikten sonra unu ekleyin. İyice yoğurun, serin bir yerde bekletin.

Biçim vermek için ince rulolar yapın, verev kesin ya da küçük toplar yapın. Üzüm salkımı, başak, papatya biçimleri verin, 150° C ısıttığınız fırında sertleşene kadar pişirin.

DEMİR TATLISI (MALATYA)

Aldığı kadar un
1 kâse yoğurt
1 yumurta
2 bardak sıvı yağ

Şurubu için:
4 bardak su
4 bardak şeker
Yarım limon suyu

Yoğurdu ve yumurtayı aldığı kadar unla karıştırın. Kek kıvamında hamur hazırlayın. Şekilli demir kalıbı kızgın yağda biraz ısıtın, hamura batırın, tekrar yağa bırakarak hamurun düşmesini sağlayın. Kızarınca alın, soğuk şuruba atın.

DİLBER KİRPİĞİ (AMASYA)



Baklava hamuru yoğurun, açın. Çok ince açılan yufkaları hafif kurutarak 20 ya da 30 kat üst üste koyun, ağzı yaklaşık sekiz santim çapında bakırdan yapılmış kalaylı, özel bir bardakla daire biçiminde kesin. Bu dairenin ortasına dövülmüş ve şeker katılmış cevizi koyun. Yarım daire olacak biçimde katlayın ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine kızdırılmış sadeyağ dökerek fırında pişirin.

Ateşten indirince üzerine şeker şerbeti dökün. Kızarınca kat kat ayrılan yufkalar uzun ve sık kirpikleri hatırlattığından adına "dilber kirpiği" denir.

DOLAZ (KAYSERİ)

1,5 bardak un
80 gr margarin
1+1/4 bardak pekmez
150 gr iç ceviz

Yağ ve unu hafif ateşte, un hafifçe sararıp güzel bir koku salana kadar kavurun. Sonra içine bir bardak su ve pekmezi aynı anda katarak tahta kaşıkla kuvvetlice karıştırmaya devam edin. Cevizlerin dörtte üçünü bütün olarak içine atın, karıştırın ve soğumaya bırakın. Hazırladığınız tabağa alın, kalan cevizlerle süsleyerek servis yapın.

EKMEK KAYGANASI (KEMALİYE - ERZİNCAN)

3 lavaş ekmeği
Yarım kilo ceviz içi
1 bardak pekmez ya da şeker şerbeti
2 kaşık sadeyağ

Ceviz içini iyice dövün, az yağda biraz kavurun. İçine ya pekmez ya da şeker dökün. Önceden dilimleyerek hazırlamış olduğunuz lavaş ekmeklerini bu tatlının içine batırarak tabağa dizin. Biraz beklettikten sonra ikram edin.

FISTIK EZMESİ (GAZİANTEP)

1 bardak tuzsuz yeşil Antep fıstığı
1,5 bardak pudra şekeri
1 yumurta akı

Antep fıstıklarını kabukları çıkana kadar haşlayın. Temiz bir bez üzerine sererek kurutun. Makinede öğütün. Öğütülmüş Antep fıstıklarını, pudra şekeri ve bir yumurta akı ilavesiyle havanda macun kıvamına gelene kadar dövün. Sonra rulo biçiminde yuvarlayın. İki parmak kalınlığında kesin.

FIŞ FIŞ (MALATYA)

Aldığı kadar un
3 yumurta
5 kaşık yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
Kızartmak için sıvı yağ

Şurubu için:
1,5 bardak su
1,5 bardak şeker
Yarım limon suyu

Yumurtaları, yoğurt, karbonat ve aldığı kadar unla iyice karıştırın. Kek kıvamında yoğurun. Kızgın yağa tatlı kaşığıyla top top atarak kızartın. Soğuk şuruba atın.

FİNCAN TATLISI (KAYSERİ)

Muska böreği hamuru
1 bardak sıvı yağ

Şurubu için:
2 bardak su
2 bardak toz şeker
Yarım limon

Muska böreği hamuru (s. 526) hazırlayın. İki milim incelikte açtığınız hamuru ikiye katlayın ve büyük çay fincanıyla kesin. Kızgın yağda kızartın. Soğuk şuruba atın.

GAVUT (KEÇİBORLU - ISPARTA)

200 gr mısır
1 çay bardağı pekmez
Şeker

Gavut mısırdan yapılır. Mısırı patlatın, eltaşında un haline getirin. İçine pekmez ve şeker katarak ikram edin. Hiç katıksız da yenebilir.

ÇEBOLE (SİİRT)

Unu suyla karıştırarak hafif ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Piştikten sonra içine bir kaşık tereyağ koyun ve tepsiye boşaltarak düzeltin.

Soğuduktan sonra üzerine kaşık batırarak delikler açın ve bolca soğuk pekmez dökün. Yörede tabaklara koymadan tepsinin içinden yenir.

ÇERDAN TATLISI (Çerdaniye) (İZMİR)

1 koyun gerdanı
30 kuru kayısı
30 erik
2 kalın çubuk tarçın
5-6 karanfil
1 bardak badem
Yarım bardak çamfıstığı
4 bardak toz şeker
2 paket damla sakızı

Gerdanın yağlarını ayıklayın. Üzerini dört beş parmak geçecek kadar su ekleyin. Önce orta, sonra kısık ateşte uzun süre kaynatın. Kaynarken üzerindeki köpüğü alın. Kemiğinden ayrılacak kadar iyi piştikten sonra suyunda soğumaya bırakın.

Haşlanmış gerdanın etlerini kemiklerinden ayırın. Etler arasında kalan yağ ve sinirleri iyice ayıklayarak lif lif ayırın. Ayıkladığınız etleri büyük bir tencereye koyun. Süzdüğünüz gerdan suyunu etlerin üzerine ilave edin. Tencereyi orta hararetli ateşte kaynamaya bırakın. Daha sonra ocağı kısın.

Suda 24 saat bekletilmiş kayısı ve erikleri ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırarak yumuşamalarını bekleyin. Kaynama sırasında su eksilirse haşlama suyundan ilave edin. Kayısılar yumuşar gibi olunca iki çubuk tarçın, beş altı karanfil, bir bardak zarından ayıklanmış ve kavrulmuş badem ve yarım bardak kavrulmuş fıstığı ekleyin. Dört bardak toz şekeri katın. Karıştırarak eritin ve az şekerle dövdüğünüz damla sakızını ilave edin. Biraz daha pişirdikten sonra ocağı kapayın. İkram kaplarına alın ve servis yapmadan önce mutlaka ısıtın.

GEREBİÇ (KİLİS)

2 bardak un
2 2/3 bardak irmik
125 gr katı yağ
3/4 bardak zeytinyağı
Çeyrek kaşık toz mahlep
1,5 bardak ceviz içi ya da Antep fıstığı
3/5 bardak pudra şekeri
1 çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz karanfil

Gerebiç, yaklaşık beş ay kadar saklanabilen dayanıklı bir kurabiye çeşitidir. Gerebiç kalıbı ise tahtadan yapılma içi oyuk bir kalıptır.

Unu ve irmiği bir yoğurma kabına koyun. Katı yağı eriterek zeytinyağıyla birlikte unlu irmiğe karıştırın. Mahlebi de katarak yoğurmaya başlayın. Bu malzemeler birbirine karışınca azar azar su ekleyin, yoğurmayı sürdürerek yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini streç filmle kapayın, bir saat dinlenmeye bırakın.

Cevizi ya da Antep fıstığını robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin. Bir kaba koyun, iki kaşık pudra şekeri, tarçın ve karanfille karıştırarak hamurun harcını hazırlayın.

Dinlenen hamuru ceviz iriliğinde parçalara ayırın, her bir parçayı yuvarlayarak topak yapın. Bir tanesini elinize alın, ortasına parmağınızla bastırarak çukurlaştırın. İçine cevizli harçtan koyarak kapayın ve yeniden yuvarlayarak top haline getirin. Cevizli iç ve hamurlar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayarak bütün parçaları doldurun. Topakları gerebiç kalıbına koyarak bastırın ve üzerine bir tahtayla vurarak kalıbın biçimini almasını sağlayın. Kalıptan çıkarın, yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Tepsiyi önceden 200° C ısıttığınız fırına sürerek yaklaşık 45 dakika altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkararak soğumaya bırakın. Kalan pudra şekerini üzerlerine serperek servis yapın.

GÜLLAÇ (AFYONKARAHİSAR)

6 yaprak güllaç
3 bardak süt
3 bardak toz şeker
2 lüle kaymak
1 çay bardağı dövülmüş ceviz ya da fındık içi
Nar

Sütü pişirdikten sonra şeker katın. Üç bardak su ilave ederek karıştırın.

Diğer tarafta kaymakla cevizi iyice karıştırarak macun haline getirin.

Güllaçları makasla ikiye bölün. Bölünen güllaçların bir tanesini tepsiye koyarak üzerine hazırladığınız sütlü karışımdan üç kepçe ılık olarak dökün. İçine, kaymaklı cevizli harcı koyun ve yaprak sarma biçiminde sarın. Bu işlemi bütün güllaçlara yaparak hepsini bir tepsiye sıralayın. Artan sütlü karışımı üzerine dökerek çok kısık ateşte tepsiyi çevire çevire bir taşım kaynatın. Üzeri kapalı olarak demlenmeye bırakın. Soğuduktan sonra nar taneleriyle süsleyerek servis yapın.

HARİRE (Pekmezli Muhallebi) (MARDİN)

1 bardak un
1 bardak pekmez
1 bardak toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
2 kaşık ceviz içi

Bir bardak pekmezi, bir bardak unu, bir bardak toz şekeri ve beş bardak suyu bir tencereye koyun, kısık ateşte kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra beş dakika daha karıştırmaya devam edin ve içine bir tatlı kaşığı tarçın atın. Sonra ocağı kapayın. Soğumadan kâselere aktarın. Üzerlerini dövülmüş ceviz içiyle süsleyerek soğuduktan sonra servis yapın.

HASIDA (ÇORUM)

3 bardak üzüm pekmezi
1,5 bardak buğday nişastası
Yarım bardak zeytinyağı
2 kaşık katı yağ

Bir kaba pekmez, nişasta ve yarım bardak su koyarak nişasta pekmezde tamamen eriyinceye kadar karıştırın.

Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Pekmezli nişastayı yavaş yavaş tavaya dökün. Orta hararetli ateşte sürekli karıştırarak topak topak oluncaya kadar 10 dakika pişirin.

Katı yağı bir tavada kızdırın. Topaklanmış malzemenin üzerine dökerek 5 dakika kadar daha karıştırmayı sürdürün, küçük parçalar halinde ufalanmış bir tatlı hazırlayın. Yağ kaybolunca ateşten alarak soğumaya bırakın. Bir tabağa aktararak servis yapın.

HAŞLAMA TATLISI (BURSA)

1 bardak un
Yarım kilo küldurusu
Yarım kilo tereyağ
3 yumurta sarısı
1 yumurta beyazı

Küldurusu hazırlamak için bir bardak külü üç bardak suyun içine koyun ve 10 saat bekletin. Kül dibe çökecektir. Üzerindeki suyu tortu gelmeden alın. Buna küldurusu denir.

Tereyağı, küldurusuyla bir tencerede ateşe oturtun. Kaynamaya başlayınca içine unu salarak karıştırın. Kulak memesi kıvamını tutturun.

Ateşten indirin, soğutun. Ortasını açın, üç yumurtanın sarısıyla bir beyazını karıştırarak hamur yapın. Parmak kalınlığında açarak tepsiye koyun, kesin, fırına verin. Fırından çıkardıktan sonra revağa (şeker şerbetine) atın.

HEDİK (ANKARA)

Yarım bardak nohut
Yarım bardak buğday
Yarım bardak sarı kuru üzüm
Çeyrek bardak fıstık
Tuz



Nohutu yıkayın, akşamdan ıslatın. Buğdayı ayıklayın, yıkayın, tencereye koyarak üzerine yarım litre su ilave edin, kaynatın. Tuzlayın, kaynatmaya devam edin, ıslattığınız nohut karışımını ekleyin, suyunu çekene kadar pişirin. Üzerine sarı üzüm ve fıstık koyarak servis yapın.

HOŞMERİM - 1 (ÇANKIRI)

1 bardak un
6 kaşık tereyağ
Yeterince süzme bal

Tereyağı bir tencerede eritin. İçine un ilave edin. Hafif ateşte karıştırarak unu sarartın. Un pembeleşince yavaş yavaş bir bardak sıcak su ilave ederek karıştırmaya devam edin. Koyu muhallebi kıvamına gelince servis tabaklarına alın, üzerine süzme bal dökerek ikram edin.

HOŞMERİM - 2 (SAFRANBOLU - KARABÜK)

2 bardak un
1 bardak süt
3 kaşık tereyağ
Yarım bardak ceviz içi

Şurubu için:
2 bardak şeker
2 bardak su
Yarım limon

Unu eleyerek ortasını açın ve içine süt koyun. Şehriye tanesi haline gelinceye kadar karıştırın.

Ayrı bir kapta iyice kızdırdığınız yağın içine şehriye gibi olan bu hamuru dökün. Pembeleşinceye kadar kavurun. Kavurma sırasında ceviz ilave edin.

Ayrı bir tencereye şekeri koyun, üzerini örtecek kadar su ilave ederek kaynatın. Kaynayan şuruba yarım limon sıkın. Koyulaşan şurubu hamura dökerek karıştırın. Soğuduğunda sofraya getirin.

Bu tarifi süt yerine bir yumurta koyarak da uygulayabilirsiniz.

HOŞMERİM - 3 (BALIKESİR)

Yarım kilo tuzsuz koyun peyniri
2 kaşık un
1 bardak şeker
150 gr sıvı yağ

Tuzsuz peyniri çatalla ezin ya da rendeleyin, hafif ateşte karıştırarak eritin. Başka bir tencerede unu, çok açık pembeleşinceye kadar kavurun. Erimiş peynirin üzerine un, şeker ve yağ ilave edin, karıştırarak yağı çıkıncaya kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirin ve servis yapın.

HURMA TATLISI (SİVAS)

1 kg un	*400 gr irmik*
30 gr maya	*10 gr kabartma tozu*
250 gr katı yağ	*300-350 gr su*
6 yumurta	*2 bardak ayçiçek yağı*
Şerbeti için:	*3 kg şeker*
1 limon	*1,5 kg su*

Unu mermer üzerine eleyin, ortasını açın. Mayayı suyla ıslatın, sonra öteki malzemeleri ilave ederek yoğurun. 15 dakika dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamuru küçük parçalara bölün, iki elinizle yuvarlayın, beş parmak yardımıyla bir kalburun üzerinde biçimlendirin. Biçimli hamurları kızgın ayçiçek yağına atın. Renk alıncaya kadar kızartın.

Kızaran tatlıları önceden hazırladığınız şerbete bandırın ve 10 dakika beklettikten sonra tepsiye çıkarın.

İNCİR TATLISI (DENİZLİ)

Yarım kilo kuru incir	*100 gr çekilmiş Antep fıstığı*
1 bardak ceviz içi	*4/5 bardak kuru üzüm*
Şurubu için:	*3 bardak su*
2 bardak toz şeker	*Yarım çay kaşığı limon suyu*

Kuru incirleri bir gün (ya da en az altı saat) önceden soğuk suya koyarak şişmeleri için bekletin.

Cevizi robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin. Üzümleri yıkayarak süzün. Çekilmiş ceviz, Antep fıstığı ve üzümleri bir kapta karıştırın. İncirleri süzün.

Bir yanlarından yarın, içlerini ceviz-fıstık-üzüm karışımıyla doldurun. Sıkıştırarak kapayın ve bir tepsiye dizin.

Şurubunu hazırlamak için şekerle suyu bir tencereye koyun, orta hararetli ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Bir taşım kaynatarak limon suyunu ekleyin. Beş dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alın ve tepsideki incirlerin üzerine gezdirin. Tepsiyi orta hararetli ateşe oturtarak yedi sekiz dakika incirleri pişmeye bırakın. Tepsiyi önceden 150° C ısıttığınız fırına sürerek incirleri 15 dakika da fırında pişirin. Fırından alın, kendi tepsisinde soğuması için bekletin. Soğuyan incirleri bir tabağa aktararak servis yapın.

İRMİK DOLMASI (SİİRT)

300 gr irmik
160 gr yoğurt
4 kaşık sıvı yağ
3 yumurta
1 çay kaşığı karbonat

Şurubu için:
3 bardak şeker
3 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şeker ve suyu kıvamlı bir şurup olacak biçimde kaynatın. Limon suyunu da katarak ateşten indirin.

Hamur için irmik, yoğurt, yağ, yumurta ve karbonatı karıştırın, 10 dakika dinlendirin.

Derin bir tencereye bol yağ koyun, kızdırın. Kaşıkla aldığınız malzemeyi orta kızgınlıktaki yağa atın. Altın gibi kızarınca çıkarın ve şurubun içine atın.

KABUK KAVURMA (Kâsefe) (MALATYA)

Yarım kilo kuru kayısı
3 kaşık tereyağ
250 gr ceviz içi

Şurubu için:
1,5 bardak toz şeker
1,5 bardak su
1 parça tarçın kabuğu
2 karanfil
1 kaşık limon suyu

Toz şeker ve suyu tencereye koyun. İçine tarçın kabuğu ve karanfili atarak beş dakika kaynatın ve limonla kestirin.

Kayısıları çukur bir kaba koyun. Üzerine kaynar su dökerek karıştırın, 15-20 dakika beklettikten sonra güzelce yıkayın.

Geniş yüzeyli derince bir tavayı orta hararetli ateşte kızdırın. İçine tereyağ koyarak eritin. Kızgın yağlı tavada kurulanmış kayısıları parti parti kızartın. Kızaranları yağını süzerek alın. Bütün kızartma işlemi bitince önceden kızartılmış kayısıları tekrar tavaya koyun ve üzerine şurubu dökün. Birkaç taşım kaynatmadan sonra ocağın altını kısın. Yaklaşık 20-25 dakika pişirmeyi sürdürerek tatlıya kıvam tutturun.

Ilımış tatlıyı servis kabına çıkarın. Üzerine kabaca dövülmüş cevizleri gezdirin. Ilık olarak servis yapın. Ceviz yerine kabaca dövülmüş tuzsuz Antep fıstığı kullanabilirsiniz. Soğuk yüzey üzerine damlattığınız bir damla şurup toplaşıyorsa, iki parmak arasına alıp parmaklarınızı açtığınızda iplik gibi uzuyorsa kıvam tutmuş demektir.

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

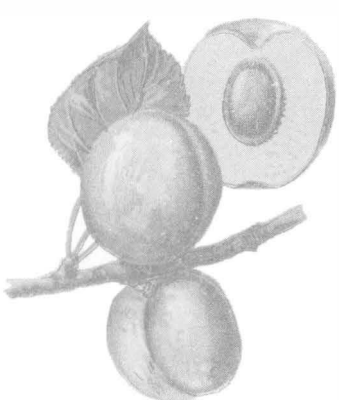
250 gr tel kadayıf
152 gr ceviz içi
2 yumurta
Kızartmak için yağ

Şurubu için:
3 bardak şeker
2,5 bardak su
1 kaşık limon suyu

Su ve şekeri tencereye koyarak on dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve ocağın altını kapayın. Kadayıftan parçalar alarak 15 x 15 santimlik düz ve çok kalın olmayan kareler hazırlayın. Her yerinin aynı kalınlıkta olmasına dikkat edin.

Cevizleri elinizle parçalayarak karelerin bir kenarına dizin, dolma gibi sıkı sıkı sarın. Bu biçimde altı tane hazırlayın.

Yumurtaları çatalla karıştırın. Kadayıf dolmalarını yumurtaya süratle batırın, elinizden bırakmadan yumurtada çevirin. Aksi halde çok yumurta çeker. Kızgın yağa atın, nar gibi kızarınca da şuruba koyun. On dakika sonra şuruptan çıkararak servis yapın.



KADI BOĞAN (BURSA)

Aldığı kadar un
Yarım kilo tereyağ
Şeker şerbeti

Yarım kilo tuzsuz katı tereyağı unla karın. Unun karar konup konmadığını anlamak için bir parça koparark maşa üzerinde ateşe koyun, yayılırsa unu az demektir. Karar olunca kurabiye gibi fırına sürerek pişirin, sonra revağa (şeker şerbetine) atın.

KALBUR HURMASI (SİİRT)

Yarım kilo un
250 gr tuzsuz peynir
1,5 bardak yoğurt
3 yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Peyniri rendeleyin. Unu, yoğurt, yumurta, karbonat, kabartma tozu ve biraz tuzla bir kaba koyun. Üzerine bir çay bardağı kızdırılmış zeytinyağı dökerek yoğurun. Kalburla ya da rendeyle biçim verin. Kızgın yağda kızartın.

KALÇUNYA (BALIKESİR)

4 2/5 bardak un
125 gr tatlı lor peyniri
2 kaşık pudra şekeri
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım kaşık kuru maya
Yarım bardak yoğurt
4 kaşık zeytinyağı
6 kaşık toz şeker
Yarım çay kaşığı karbonat
1 yumurta sarısı

Lor peyniri, pudra şekeri ve tarçını bir kapta karıştırın.

Mayayı, bir kaşık ılık suyla sulandırarak biraz kabarmaya bırakın. Unu bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde açın, mayalı suyu, yoğurdu, zeytinyağını, şekeri ve karbonatı koyun. Parmak uçlarınızla bu malzemeyi una yedirin, yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru 30 eşit parçaya bölün, yuvarlayarak topak yapın.

Hamurları unlanmış bir tezgâhta merdaneyle 15 x 15 santimlik kareler biçiminde açın. Ortalarına hazırladığınız lor peynirini bölüştürün. Karelerin kenarlarını ortalarında lor peyniri görülecek biçimde, içe doğru iki-üç santim kıvırın. Yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Kıvrılan kenarların üzerine fırçayla yumurta sarısı sürün. Tepsiyi önceden 180° C ısıttığınız fırına verin, üzerleri ve altları altın sarısı renk alıncaya kadar 20-25 dakika pişirdikten sonra fırından alın. Ilıyınca bir tabağa aktararak servis yapın.

KAR HELVASI (SİİRT)

Kışın son karı güneş altında billurlaşınca toplayıp sıkıştırarak tabaklara koyun. Pekmez dökerek kaşıkla yiyin.

KARAÇUVAL HELVASI (ÇORUM)

4 bardak un
1 bardak ceviz içi
1 bardak pekmez
1 kaşık toz şeker
250 gr katı yağ
2 kaşık Hindistan cevizi

Ceviz içini robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin. Bir kaba koyun, pekmez, şeker ve iki bardak su ekleyerek iyice karıştırın.

Unu bir teflon tencerede kısık ateşte kavurarak pembeleştirin. Yağı ekleyin, eriyinceye kadar karıştırarak una yedirin. Ateşten alın. Tenceredeki kavrulmuş unun üzerine cevizli karışımı dökün. Karıştırarak katı kıvamlı bir helva hazırlayın.

Helvadan yumurta iriliğinde parçalar koparak avcunuzun içinde yuvarlayarak top yapın. Bir tabağa yerleştirin, Hindistan cevizini serperek servis yapın.



KARAKUŞ TATLISI (ADANA)

Hamur için:
2 bardak un
Kızartmak için sıvı yağ
1 yumurta
Tuz

Harcı için:
1 bardak dövülmüş ceviz
2 kaşık toz şeker
2 tatlı kaşığı tarçın

Şerbeti için:
5 bardak toz şeker
3,5 bardak su
1-2 damla limon suyu

Öncelikle tatlının şerbetini hazırlayın. Bunun için, üç buçuk bardak su, beş bardak toz şekeri kaynatın. Bir iki damla limon suyunu katarak soğumaya bırakın.

Geniş bir kapta, un, su, tuz ve yumurtayı karıştırarak yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamuru oklavayla açın.

Ceviz, tarçın ve toz şekeri ayrı bir kapta karıştırın. Açtığınız yufkanın üzerine serpin. Oklavayı hamurun kenarına koyun, kıvırarak rulo biçiminde sarın ve oklavayı hamurun içinden çıkarın.

Hamuru dilim dilim kesin. Kızgın yağda iki yüzünü de kızartın. Önceden hazırladığınız şerbetin içine atarak, şerbetini çekinceye kadar bekletin.

KARAMELLİ PORTAKAL (İZMİR)

5 kg portakal
3 kg toz şeker
1 kaşık tarçın
1 demet nane yaprağı

Portakalları kabuklarından ve çekirdeklerinden ayırdıktan sonra ince ince doğrayın. Zemini yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Üzerlerine bir buçuk kilo şekeri, eşit miktarlarda serperek 150° C ısıttığınız fırında on dakika pişirin.

Ayrı bir yerde bir buçuk kilo şekerle hazırladığınız karameli üzerine dökün. Tarçın ve nane yaprağıyla servis yapın. Karamelin sıvılığını garantilemek için kanyak ilave edebilirsiniz.

KARGA BEYNİ (ANKARA)

Yarım bardak pekmez
1 bardak yoğurt

Yoğurtla pekmezi karıştırarak ikram edin.

KASEFE (ERZİNCAN)

Yarım kilo kuru zerdali
1 bardak toz şeker
2 bardak su
100 gr tereyağ
100 gr dövülmüş ceviz içi
2 kaşık Hindistan cevizi

Zerdalileri iyice yıkadıktan sonra bir bardak toz şeker ve iki bardak suda yumuşayana kadar pişirin. Servis tabağına alın. Tereyağ eriterek üzerine gezdirin. Dövülmüş ceviz ve Hindistan ceviziyle süsledikten sonra servis yapın.

KATMER - 1 (ARTVİN)

Hamuru için:
250 gr un
1 yumurta sarısı
1/5 bardak sıvı yağ
Yarım çay kaşığı karbonat

Harcı için:
150 gr ceviz
2 kaşık toz şeker
150 gr tereyağ
Yarım bardak süt

Açmak için:
Nişasta

Hamur için verilen bütün malzemeyi mutfak robotunda karıştırarak ele yapışmayan, pürüzsüz, yumuşak bir hamur elde edin. On dakika yoğurun, üzerini nemli bir bezle kapayarak yarım saat dinlendirin.

Cevizi irice kıyın, şekerle karıştırın. Tereyağ eritin ve sütle çırpın.

Dinlendirdiğiniz hamuru ceviz büyüklüğünde eşit parçalara ayırın. Nişasta serptiğiniz tezgâha bir hamur parçası koyun, bir tatlı tabağı büyüklüğüne gelene kadar oklavayla yuvarlak açın. Çapı 50 cm olan bir daire elde edene kadar açma işlemine devam edin.

Elde ettiğiniz hamuru 40 santim çapında yağlanmış bir tepsiye büzüştürerek yayın. Üzerine biraz ceviz ve bir iki kaşık sütlü yağ karışımı dökün. Aynı biçimde hazırladığınız ikinci hamur parçasını üzerine yayın. Böylece bütün hamur parçalarını açın, aralarına ceviz serperek üst üste döşeyin. Üstteki hamurun üzerine sütlü yağ koyarak yerleştirme işlemini tamamlayın.

Keskin bir bıçakla katmeri kareler halinde kesin ve önceden 200° C ısıttığınız fırında 40 dakika pişirin.

KATMER - 2 (AKSARAY)

1,5 bardak un
2,5 su bardağı ceviz içi
1 yumurta
1 kaşık sirke
6 kaşık zeytinyağı
1 bardak buğday nişastası
2 çay kaşığı tarçın
250 gr katı yağ

Şurubu için:
2,5 bardak toz şeker
2,5 bardak su
3 kaşık limon suyu

Ceviz içini robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin.

Şurubunu hazırlamak için şekerle suyu bir tencereye koyun, orta hararetli ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Bir taşım kaynatarak limon suyunu katın. Beş dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın.

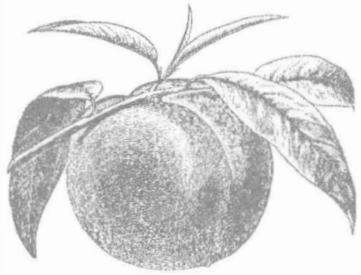
Unu bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde açın, tuz, yumurta, sirke, zeytinyağı ve su koyun. Malzemeyi parmak uçlarınızla una yedirin, yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru 15 eşit parçaya ayırın, yuvarlayarak topak yapın ve yarım saat dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamurları birer birer önünüze alın, un ve nişasta serperek oklavayla 40 santim çapında yufkalar halinde açın. Üzerlerine çekilmiş ceviz içini ve tarçını serpin, rulo biçiminde sarın. Yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Yağı bir tavada kızdırarak katmerlerin üzerine gezdirin. Tepsiyi önceden 180° C ısıttığınız fırına yerleştirin, 35 dakika pişirin. Pişen katmerleri fırından alın. Sıcak tatlının üzerine soğumuş şurubu gezdirin. Tepsisinde soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir tabağa aktararak servis yapın.

KAYGANA (ANKARA)

10 kaşık un
5 yumurta
Yarım bardak sıvı yağ
Yarım bardak pekmez
15 ceviz

Yumurtaları unla iyice çırpın. Hazırladığınız bulamacı kızgın yağda kızartın. Servis tabağına alın, üzerine pekmez dökün. Cevizle süsleyerek servis yapın.



KAYMAK BAKLAVASI (KÜTAHYA)

1 kg un
2 yumurta
Yarım bardak nişasta
4 rulo kaymak
1 kg sadeyağ
1 litre şeker şerbeti

İki yumurta ve unla hamuru hazırlayın. Küçük yuvarlaklar yapın. Nişastayla yumakları ince ince açın. Yufkaları biraz dinlendirdikten sonra tepsiye serin. Kırk katlı baklavanın iki katını fındık ve ceviz büyüklüğünde kaymakla döşeyin.

Üzerine bir kilo sadeyağı kızdırarak dökün, fırına verin. Fırından çıkardığınız tepsiye ılık şerbeti dökün.

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI (AFYONKARAHİSAR)

1 hazır ekmek kadayıfı
2 rulo kaymak

Şerbeti için:
3,5 kg toz şeker *Yarım limon suyu*
3 litre su



Ön hazırlık olarak şekeri, limon suyu ve suyla kaynatarak şerbeti hazırlayın.

Diğer tarafta, ekmek kadayıfını, pişirme tepsisinin içinde 10-15 dakika ılık suyla ıslatın ve kabarmasını sağlayın. Suyunu süzdüğünüz ekmek kadayıfını ocağa koyun. Üzerine hazırladığınız sıcak şerbeti dökün.

Pişirme işlemi devam ederken, kadayıfla tepsinin kenarı arasında biriken şerbeti, kepçe yardımıyla kadayıfın üzerinde gezdirin. Bu işleme, kadayıf şerbetin tamamını çekinceye kadar devam edin.

Ekmek kadayıfını ters çevirerek pişirildiği tepsiden daha küçük bir tepsiye alın. Soğumaya bırakın. Soğuyunca üzerine kaymak koyarak servis yapın. İsteğe göre şeker şurubuna yarı yarıya pekmez de karıştırabilirsiniz.

KAYMAKLI ELMA TATLISI (Elmasiye) (AFYONKARAHİSAR)

6 elma
3 bardak su
1 bardak şeker
2 rulo kaymak

Elmaların kabuklarını soyarak ikiye bölmeden her iki tarafı da delik olacak biçimde ortasını çıkarın.

Suyla şekeri kaynatarak şerbeti hazırlayın. Elmaları kaynayan şerbete atın ve yumuşayıncaya kadar pişirin. Piştikten sonra bir kevgir yardımıyla suyunu süzerek alın, üzerinin kızarması için 10 dakika fırınlayın. Soğuduktan sonra içlerine kaymak doldurarak servis yapın.

KAYISI DOLMASI (MALATYA)

1 kg kuru kayısı
3 bardak su
750 gr toz şeker
3 rulo krema ya da kaymak

Kayısıları yıkayarak süzün. Su ve şekeri kaynatın. Kayısıları kaynayan karışımın içine atın. On beş dakika daha kaynatın. Ilımasını bekleyin.

Çırpılmış kremayı ya da kaymak parçalarını kayısıların ortasına doldurun. Soğuyunca servis yapın. İsteğe göre kayısıların içine yarım ceviz içi de yerleştirebilirsiniz.

KEDİ BATMAZI (İZMİR)

4 yufka
2,5 bardak ceviz içi
125 gr katı yağ
1 2/3 bardak pekmez

Ceviz içini robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin.

Yufkaları elinizle koparark küçük parçalara ayırın. Derince bir servis kabına yufka parçalarını ve ceviz içini birkaç kat döşeyin.

Yağı ve pekmezi bir tavaya koyun, ateşe oturtun. Yağ eriyinceye kadar karıştırın. Ateşi kısarak beş dakika kaynamaya bırakın. Ateşten alın, cevizli yufkaların üzerine gezdirerek servis yapın.

KEREBİÇ (ANTAKYA - HATAY)

Hamuru için:
3+1/3 bardak un
200 gr margarin
1 çay kaşığı karbonat
2/3 çay kaşığı sıvı yağ
Tuz

Harcı için:
1 bardak ceviz
1 kaşık toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Yeterince pudra şekeri

Hamur için verilen bütün malzemeyi bir buçuk bardak suyla mutfak robotunda yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edin. Buzdolabında yarım saat bekletin.

Cevizi irice kıyın. Toz şeker ve tarçınla karıştırın.

Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Her bir parçanın ortasını parmak geçecek biçimde oyun, bir tatlı kaşığı cevizli karışımla doldurun, kenarları birleştirerek konik biçimde kapayın. Tekrar buzdolabına koyarak yarım saat bekletin.

180° C ısıttığınız fırında yarım saat pişirin. Pudra şekeri ekerek servis yapın.

KESTANE ŞEKERİ (BURSA)

İri kestaneler seçerek kabukları soyulacak duruma gelinceye kadar suda haşlayın. Sonra sudan çıkararak soyun. Kestaneler dağılmayacak kadar pişirilmelidir. İnce kabuklarını da soyduktan sonra küçük küçük kesilmiş beyaz tülbentlere sararak ağızlarını bağlayın. Koyu bir şeker şurubunun içine atın. Biraz limon sıkarak şekeri iyice alıncaya kadar kaynatın. Ateşten indirin, soğuttuktan sonra tülbentleri çözün.

KESTANELİ BALKABAĞI TATLISI (BURSA)

1 kg balkabağı
Yarım kilo toz şeker
15 kestane şekeri
Çeyrek bardak ceviz içi

Kabak dilimlerinin yeşil kısımlarını da alarak kabuklarını soyun ve beş santimlik parçalara ayırın. Yıkayın ve bir tencereye koyun. Üzerine şekeri serpiştirerek tencerenin kapağını kapayın. Kısık ateşte yaklaşık bir saat, kabaklar yumuşayıp suyunu verinceye kadar pişirin.

Pişen kabakları ateşten alın. İçine kestane şekerlerini atarak birlikte soğumaya bırakın. Soğuyunca bir servis tabağına aktarın. Ceviz içini robottan geçirerek ince çekilmiş durumuna getirin. Tatlının üzerine serperek servis yapın.

KIRMA HELVA (İZMİR)

1 ölçü pekmez
1 ölçü nişasta

Bir ölçü nişastayı, yarım ölçü suyla ezdikten sonra pekmezle karıştırın. Biraz koyulaştıktan sonra az yağ ilave edin. Ateş üzerinde karıştırırken spatulayla yayarak taneleştirin. Meyve ve kuru yemişle ikram edin. İsteğe göre pekmez yerine şeker de kullanabilirsiniz.

KIYILMIŞ KADAYIF TATLISI (ERZİNCAN)

Yarım kilo un
250 gr margarin
125 gr tereyağ
400 gr ceviz içi
Tuz

Şerbeti için:
4 bardak toz şeker
3 bardak su
1 kaşık limon suyu

Dört bardak toz şekeri üç bardak su ve bir kaşık limon suyuyla kaynatın, koyuca bir şurup hazırlayın.

Unu bir tutam tuz ve bir buçuk bardak suyla yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini nemli bir bezle örterek yarım saat dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde 14 beze hazırlayın. Her bir bezeden 40 santim çapında yufkalar açın. Yufkaların her iki yüzünü orta hararetli ateşte ısıttığınız sacda kızarmayacak biçimde pişirin. Pişirdiğiniz her bir yufkayı katlayarak ince ince kıyın.

Margarini ve tereyağı birlikte eritin. Bir taşım kaynattıktan sonra soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince tatlıyı pişireceğiniz tepside kıydığınız kadayıflarla karıştırın.

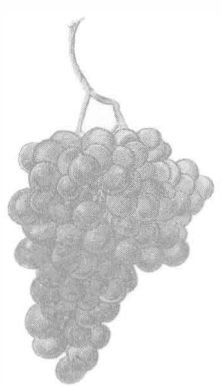
Yağladığınız kadayıfın yarısını ayırın. Kalanını tepsiye düzgünce dizin. Üzerine iri parçalara ayırdığınız cevizleri serpiştirin. Kalan kadayıfları üstüne koyun. Önceden 200° C ısıttığınız fırında 45 dakika pişirin. Soğumuş şerbeti üzerine dökün.

KÖFTER *(Köyter)* (ANKARA)

Yarım bardak üzüm pekmezi *3 kaşık nişasta*

Pekmezi, nişasta ve bir bardak suyla karıştırın, muhallebi kıvamında pişirin. İnce kenarlı bir tepsiye biraz nişasta serpin. Üzerine hazırladığınız muhallebiyi dökün. Kuruyunca, baklava dilimi biçiminde kesin, toprak kaplarda (küpecik) saklayın.

Taze ya da kuru yiyebilirsiniz. Hazırladığınız muhallebiye ipe geçirilmiş cevizleri daldırır ve kurutursanız "cevizli sucuk" olur. Taze yendiğinde üzerine ceviz dökülür. Beypazarı'nda nişasta yerine un kullanılır.



KURABİYE (Gurabiye) (AFYONKARAHİSAR)

Aldığı kadar un
Yarım kilo kuyruk yağı
Yarım kilo içyağı
2 bardak ayçiçek yağı
Yarım paket margarin
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 yumurta
Yarım bardak kabuğu soyulmuş badem

Şerbeti için:
Yarım kilo kesme şeker
1 bardak su

Kesme şekere su ilave ederek şerbet hazırlayın.

Diğer taraftan kuyruk yağını ve içyağı ayrı ayrı eriterek süzün. Sıvı yağ ve margarin ilave ederek hepsini karıştırın. Soğuttuğunuz şerbete yağ karışımını katarak rengi beyazlaşana kadar karıştırın. Elde ettiğiniz yağ ve şerbet karışımına kabartma tozu, yumurta ve un katarak yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan avuç büyüklüğünde parçalar alın, elinizde sıkıştırın, kurabiye biçimi verin. Tepsiye dizdiğiniz kurabiyelerin üzerlerini kabukları soyulmuş bademlerle süsleyin. Önceden 200° C ısıttığınız fırında yarım saat pişirin.

KUYMAK (MALATYA)

1 bardak un
2 kaşık tereyağ
2 kaşık toz şeker, pekmez ya da bal
Tuz

Tereyağın birazını tencerede hafif eritin. İki bardak su ilave edin.

Diğer tarafta unu bir bardak suyla iyice ezin. Kaynamakta olan suya karıştırarak biraz tuz serpin. Devamlı karıştırarak unun tortulaşmamasını sağlayın. Un kokusu gidinceye kadar pişirin. Kalan yağı eriterek üzerine dökün. Kaşıkla biçim verin. İsteğe göre üzerine toz şeker dökerek servis yapın. Toz şeker yerine pekmez ya da bal da dökebilirsiniz.

KÜNEFE (ANTAKYA - HATAY)

Yarım kilo tel kadayıf
Yarım kilo tuzsuz beyaz peynir
4 kaşık tereyağ

Şurubu için:
5 bardak şeker
3,5 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Kadayıfları ufak ufak koparın. Altı hafif yağlanmış tepsiye kadayıfın yarısını bastırarak yerleştirin. Üzerine peyniri rendeleyerek serpin. Geriye kalan kadayıfı tepsinin üzerine serperek güzelce bastırın. Bir tavada erittiğiniz tereyağı kadayıfın üzerine gezdirin. Fırına sürdüğünüz kadayıfı altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirin.

Diğer tarafta beş bardak şekeri, üç buçuk bardak su ve limon suyu ilavesiyle kaynatarak şurup haline getirin. Soğuttuğunuz şurubu sıcak kadayıfın üzerine dökerek sıcak servis yapın.

LAZ AŞURESİ (Termon) (RİZE)

1 ölçü barbunya
1 ölçü kuru fasulye
1 ölçü pirinç
Yarım ölçü ince mısır unu
1 ölçü pekmez
Çeşitli baharat
Tuz

Her iki fasulyeyi bir miktar suda haşlayın. Suyunu dökerek pirinç ilave edin. Mısır ununu soğuk suda bulamaç haline getirerek üzerine dökün. Sıcak su ve tuz ilave edin, un kokusu gidinceye kadar pişirin. Pekmez katın. Piştikten sonra tabaklara koyun, üzerini çeşitli baharatla süsleyerek ikram edin.

LAZ BÖREĞİ (TRABZON)

Hamuru için:
1 kg un
100 gr margarin
3 yumurta
1 limon
1 litre su
Tuz

Muhallebisi için:
250 gr un
1,5 litre süt
450 gr şeker
5 yumurta
1 paket vanilya
Kıyılmış fındık
Pudra şekeri

Malzemeleri hamur haline getirin. Hamura yuvarlak biçim verin. Üzerini "x" biçiminde keserek zarf yapın. Yarım saat dinlendirin. Margarini kare biçiminde keserek hamurun içine koyun. Hamuru tekrar kıvırın. İçindeki yağın çıkmaması için hamuru merdaneyle açın. Açılan hamuru dörde katlayın. Yarım saat arayla hamuru açma ve katlama işlemini üç kere tekrar edin.

Bir saat geçtikten sonra yağlanmış tepsiye (ya da tepsilere) bir santim kalınlığında olacak biçimde bu hamuru yerleştirin. Üzerini çeşitli yerlerden çatalla delin. Fırına vererek pişirin.

Başka tencerede, muhallebisini hazırlamak için süt, şeker, un, yumurta sarısı ve vanilyayı karıştırın ve ateşte pişirin. Börek fırından çıktığı zaman üzerine bu muhallebiyi dökerek yayın. Soğutun ve üzerine kıyılmış fındık ve pudra şekeri serperek servis yapın.

Börek kısmını beş kat hazır yufkanın her katını yağlayıp sererek de yapabilirsiniz. Bu durumda kremasını ekledikten sonra yufkalara, aynı miktar su ve şeker kaynatıp içine biraz limon sıkılmış şerbet çektirin.

LOKMA (Safranbolu Tatlısı) (SAFRANBOLU - KARABÜK)

250 gr un
4 kaşık margarin ya da tereyağ
5 yumurta
Yarım kilo zeytinyağı
Tuz

Şerbeti için:
1 kg pudra şekeri ya da toz şeker
4 bardak su
Yarım limon suyu

Bakır bir tencerede tereyağ eritin, üzerine 250 gram su koyarak kaynatın. Biraz tuzlayın, sonra elenmiş unu avcunuzun içine alın, kaynayan suya karıştırarak atın. Miyane kokusu çıkınca ateşten indirin, el dayanacak kadar ılıdığında yumurtaları kırarak karıştırın.



Bir tavada kızdırdığınız yağa bir tahta kaşıkla aldığınız hamuru atın. Tavayı sallayarak lokmaları kızartın. Pembeleşen lokmaları ayrı bir kaba alın, yağını süzün.

Lokmalar hazırlandıktan sonra iki biçimde ikram edebilirsiniz: Kızaran lokmaları bir kâğıt üzerine alın, fazla yağından arındırarak tepsilere ya da tabaklara koyun, üzerine pudra şekeri ekin. Ya da bir kilo toz şekeri tencereye koyun, üzerine su ekleyerek kaynatın. İndirilmeye yakın limon sıkarak soğutun. Soğuyunca içine ılık lokmaları atarak şerbeti emdirin. Şerbeti emen lokmaları kevgire alın, bir tepsiye ya da tabaklara koyarak sofraya getirin.

LOKMA TATLISI (İZMİR)

Yarım kilo un
Maya
1 bardak zeytinyağı
Tarçın
Tuz

Şurubu için:
1 kg şeker şerbeti
4 bardak su
Yarım limon suyu

Cıvık kıvamda mayalı hamur hazırlayın. Küçük bir kaşıkla kızgın yağa atarak pişirin. Pişen bu lokmaları revağın (şeker şerbeti) içine atın. Lokmalar şerbeti eminceye kadar bırakın, sonra tabaklara alın, tarçın serperek ikram edin.

MAFİŞ (BALIKESİR)

2 bardak un
3 yumurta
1,5 bardak ayçiçek yağı

Şurubu için:
3 bardak toz şeker
4 bardak su

Elenmiş unun ortasını havuz biçiminde açarak yumurtaları kırın. Yumurtaları parmak uçlarınızla una yedirin, yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın.

Hamuru ceviz iriliğinde parçalara bölün, yuvarlayarak topak haline getirin. Hamurları unlanmış tezgâhta merdaneyle 15 santim çapında açın. Bir bıçakla ortadan başlayarak, kenara iki santim kalıncaya kadar eşit aralıklarla üç kesik atın, kenarlarından kopmamasına özen gösterin. Kesikleri izleyerek ortadan kenara doğru üç parçayı elinizle büzün, üç yerden boğumlanmış halkalar hazırlayın.

Şurubu hazırlamak için şekerle suyu bir tencereye koyun, orta hararetli ateşte şe-

ker eriyinceye kadar karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra kısık ateşte sıcak tutun.

Yağı bir tavada kızdırın. Hazırladığınız hamurları tavaya yerleştirin, her iki yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran hamurları yağdan çıkararak kaynamakta olan şuruba atın. Şurubun içinde iki üç dakika pişirdikten sonra süzerek alın ve bir tabağa dizin. Soğuyunca servis yapın.

MEYVE EZMESİ (ADANA)

2 olgun hurma
2 muz
1 çay bardağı bal
Fındık ya da fıstık ezmesi

Daire biçiminde kestiğiniz hurmaların üzerine doğranmış muzları yerleştirin. Üzerine bal gezdirerek fıstık ezmesiyle süsleyin, servis yapın.

MISIR UNU HELVASI (SAMSUN)

4 bardak mısır unu
1 bardak ceviz içi
1 1/3 bardak süt
150 gr katı yağ
1 1/3 bardak toz şeker
3/5 bardak Antep fıstığı

Ceviz içini robottan geçirerek iri çekilmiş duruma getirin. Sütle şekeri eriyinceye kadar karıştırın, bir taşım kaynatın ve sıcak olarak tutun.

Bir tencerede yağı eritin. Mısır ununu katın, kısık ateşte sürekli karıştırarak un pembeleşinceye kadar kavurun. Cevizi ve fıstığı katın. Sıcak şekerli sütü üzerine boşaltın. İyice karıştırın, tencerenin kapağını kapayarak yaklaşık 20 dakika pişmeye bırakın. Pişen helvayı ateşten alın. Tencerenin ağzına bir kâğıt havlu koyun, kapağını kapayarak helvayı soğumaya bırakın. Kaşıkla biçimlendirerek tabaklara aktarın, servis yapın. Bu helvada ceviz içi yerine çamfıstığı da kullanabilirsiniz.

MURTAĞA (VAN)

Yarım bardak sıvı yağ
2 bardak un
2 yumurta
3 kaşık süzme bal

Yağı unla orta hararetli ateşte karıştırarak pembeleştirin. Sıcakken üzerine iyice çırpılmış yumurta ilave edin. Parçalamadan karıştırın. Tabağa alarak üzerine kaşıkla bal gezdirin.

NEVZİNE (KAYSERİ)

Hamuru için:
Yarım kilo un
1 paket kabartma tozu
1 paket margarin
1 yumurta
2-3 kaşık tahin
3 kaşık yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çay bardağı dövülmüş ceviz

Şerbeti için:
3 bardak şeker
3,5 bardak su
Çeyrek limon suyu

Bir kabın içine unu ve kabartma tozunu koyun. İçine diğer malzemeleri karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. Elde ettiğiniz hamuru hafifçe bastırarak yağlanmış bir tepsinin içine yayın, kare kare kesin, üzerini çatalla ezerek biçim verin. Önceden ısıtılmış fırına sürün. Kırk dakika kadar ya da hamurun üzeri pembeleşene kadar pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.

Bu arada şerbeti için su, şeker ve çeyrek limon suyunu kaynatın. Tatlı soğuduktan sonra şerbeti üzerine sıcak sıcak dökün.

NİŞASTA HELVASI (SİVAS)

1 çay bardağı nişasta
2 çay bardağı toz şeker
3 kaşık tereyağ

Nişastayla yarım çay bardağı suyu yoğurt kıvamına gelene kadar karıştırın. Ayrıca şeker ve üç çay bardağı suyu bir taşım kaynatın. Karıştırdığınız nişastaya ağır ağır ilave ederek, hafif ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tereyağ eritin. Yarısını helva pişerken içine, yarısını piştikten sonra üzerine dökerek servis yapın.

NURİYE (DİYARBAKIR)

Yarım kilo un
10 yumurta beyazı
Çeyrek yumurta sarısı
250 gr tereyağ
200 gr iç badem
1 kg süt
Tarçın

Şerbeti için:
750 gr şeker
400 gr su

Büyük bir kâsede yumurta beyazlarını ve çeyrek yumurta sarısını karıştırın. Yarım kilo unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Hamuru 12 bezeye bölün ve açın. Yağlanmış tepsiye bir yufkayı serin, bir kaşık erimiş tereyağ serpin. Üzerine ikinci yufkayı örtün. Bir kaşık badem içinden üstüne serpin, altı yufkayı üst üste örtün. Bir kat yufkayı yağlayın, öteki katına badem içi serperek geri kalan altı yufkayı üst üste döşeyin. Kalan tereyağı eritin, üzerine ılıkken dökerek fırına sürün.

Yufkalar pişince fırından çıkarın, sıcak ocak üzerine oturtun. Kepçeyle kaynattığınız sütü yavaş yavaş, büzülen hamuru yayarak dökün. Hamur pişip sütü tamamen çekince, şekeri suyla iki dakika kaynatarak kestirin ve kaynar kaynar hamurun üzerine dökün. Tarçın serpin. Nuriye ikrama hazırdır.

PALUZE (ANTAKYA - HATAY)

200 gr nişasta
2 bardak toz şeker
1 limon ya da portakal kabuğu rendesi
1 kaşık çekilmiş kuru ceviz

Nişastayı soğuk suda eritin. Şekeri dört bardak suyla şurup haline getirerek ilave edin. Limon ya da portakal kabuğu rendesi katın. Tepsiye dökün, sertleşmesi için bekletin. Sonra karelere kesin. Üstünü çekilmiş cevizle süsleyin.

PAZAR BÖREĞİ (Saraylı) (ANKARA)

2 bardak un
2 yumurta
2 kaşık çırpılmış yoğurt
Tereyağ
2 bardak sıvı yağ
Tuz

Şerbeti için:
4 bardak toz şeker
4 bardak su
1 kaşık limon suyu

Dört bardak su ve dört bardak şekeri tencerede kaynatarak şerbeti hazırlayın. Ateşten almadan bir iki dakika önce limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın.

Unun ortasını havuz biçiminde açın, bir yumurta, tuz, yoğurt, su ve eritilmiş tereyağ ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 15 dakika dinlendirin, bir kez daha yoğurun ve iki eşit parçaya bölün. Her iki parçayı da ayrı ayrı, oklavayla yufka biçiminde açın. Üzerine hafifçe tereyağ sürerek gözleme yapar gibi katlayın. Her katlamada tereyağ sürün. Katlanmış her iki yufkayı merdane yardımıyla açarak yine yufka elde edin. Birinin üzerine çırpılmış bir yumurta sürün, diğer yufkayı üzerine kapayın. Bıçakla beş santimlik kareler biçiminde kesin.

Tavada sıvı yağ kızdırın, hamurları pembeleşene kadar kızartın. Kızarmış börekleri soğuk şerbete atın, kevgirle süzerek servis tabağına alın. Soğuk servis yapın.

PEKMEZLİ AŞURE (RİZE)

1 kg haşlanmış barbunya
1 bardak pirinç
80 gr un
2 bardak pekmez

Barbunya ve pirinci bol suyla 50 dakika haşlayın. Haşlama suyundan bir miktar alıp içinde unu eritin ve dikkatlice kaynamakta olan karışıma katın. Karıştırarak beş dakika pişirin. Pekmezi ilave ederek ocağı kapayın.



PEKMEZLİ BULAMAÇ (NEVŞEHİR)

3 kaşık un
3 kaşık toz şeker
1 bardak pekmez
Hindistan cevizi
Tuz

Bir tencereye unu, şekeri, pekmezi koyun, un pekmezle tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Orta hararetli ateşe oturtarak dört bardak su ekleyin. Biraz tuzlayın, sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Ateşi kısın, kaynatmayı sürdürerek koyulaşması için yaklaşık bir saat pişirin.

Pişen tatlıyı bir servis tabağına ya da kâselere dökün, soğuyarak donmaya bırakın. Üzerine Hindistan cevizi serperek servis yapın.

PERÇEM (ANKARA)

2 bardak un
1 kaşık yoğurt
4 yumurta
1 bardak ceviz içi
Yarım litre sıvı yağ
Tuz

Şurubu için:
3 bardak şeker
3 bardak su
Yarım limon suyu

Unu, yoğurt, tuz, yumurta ve suyla yoğurarak kulak memesi kıvamında hamur tutun, bir kaşık sıvı yağ ilave edin. İyice yumruklayın. Bu hamuru beş altı parçaya ayırın. Baklava yufkası gibi açın, üzerine ceviz serptikten sonra dört tarafından karşılıklı olarak iki elinizin işaret parmaklarıyla kıvrımlar yaparak ortaya doğru çekin. Bu işlemi tamamlayınca ortaya tekrar dört köşe çıkacaktır. Bunları da ortaya doğru üst üste katlayın.

Tavada yağı kızdırın, her iki yüzü de kızartın. Ilıdıktan sonra ılık şurup dökün.

PEYNİR HELVASI (MALATYA)

Yarım kilo Malatya peyniri (tuzsuz) ya da tuzsuz taze peynir
2,5 bardak toz şeker
2 kahve fincanı nişasta

Peyniri suda yumuşayıncaya kadar bekletin. Sonra suyu süzerek blenderde ezin. Nişastaya yarım bardak su ilave edin ve peynirle karıştırın.

Şekeri iki buçuk bardak suyla kaynatın. Kaynadıktan sonra ılımasını bekleyerek nişastalı peynir karışımını içine dökün. Ağır ateşte karıştırarak pişirin. Koyu muhallebi kıvamına gelince ateşten alın ve soğuk servis yapın.

PEYNİR TATLISI (MALATYA)

250 gr un
200 gr tuzsuz peynir
2 yumurta
50-75 gr erimiş margarin
1 çay kaşığı karbonat
Badem

Şurubu için:
4 bardak şeker
4 bardak su

Malzemenin hepsini karıştırarak hamur hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak avuç arasında yuvarlayın, üzerine birer badem koyarak orta hararetli fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından alınca hemen üzerine kaynar şurup dökün.

PEYNİRLİ İRMİK HELVASI (ŞANLIURFA)

1 bardak irmik
100 gr yağ
1,5 bardak şeker
100 gr tuzsuz dil peyniri

Tavayı biraz ısıttıktan sonra yağı ve irmiği ekleyin. İrmik çok hafif pembeleşinceye kadar karıştırın.

Bir tencerede şeker ve bir buçuk bardak suyu, şeker çekinceye kadar karıştırın. Tavadaki irmiği de bu karışıma ilave edin. Suyunu çekip tencereden ayrılmaya başlayıncaya kadar karıştırarak pişirin. Suyunu çekince çok kısık ateşe alın.

Üzerine dilimlenmiş ya da rendelenmiş peyniri ilave edin. Peynirin üstünü helvayla örtün, iki dakika sonra ocağı söndürün. Ilık servis yapın.

PEYNİRLİ LOKMA (MALATYA)

Yarım kilo tuzsuz peynir
Aldığı kadar un
3 kaşık karbonat
3 yumurta
3 kaşık yoğurt
Kızartmak için yağ

Şurubu için:
3 bardak şeker
3 bardak su
Yarım limon suyu

İyice tuzunu aldığınız, yumuşamış taze peyniri çatalla ezin. İçine yumurta, yoğurt, karbonat ve aldığı kadar un ilave edin. Bol kızgın yağda kızartarak soğuk şuruba atın.

PITHI AŞI (ÇANKIRI)

2 bardak un
2 kaşık toz şeker
1 bardak pekmez
1 bardak ceviz içi
Tuz

İki bardak suyu bir tencerede kaynatın. Un, şeker ve biraz tuz katın, topak kalmayacak biçimde hızlıca karıştırın. Karıştırmayı sürdürerek koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin ve ateşten alın.

Hamurdan bir tatlı kaşığıyla parçalar alın, servis yapacağınız kabın kenarına kaşığı vurarak hamur parçalarını kaba düşürün. Bütün hamur parçalar halinde kaba dolunca üzerine pekmezi gezdirin. Cevizi robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin. Pekmezli hamurların üzerine serpiştirerek servis yapın.

PORTAKALLI GÜL TATLISI (ADANA)

Hamuru için:
4 bardak un
7/10 bardak portakal suyu
Yarım kaşık kabartma tozu
Yarım bardak ayçiçek yağı

Harcı için:
1 1/4 bardak ceviz içi

Şurubu için:
3 bardak toz şeker
3 bardak su

Ceviz içini robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin.

Şurubunu hazırlamak için şekerle suyu bir tencereye koyun, orta hararetli ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Beş dakika kaynatarak ateşten alın ve ılımaya bırakın.

Unu ve kabartma tozunu bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde açarak portakal suyunu ve yağı katın. Parmak uçlarınızla bu malzemeyi una yedirin, yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru ceviz iriliğinde parçalara bölün, yuvarlayarak topak haline getirin. Hamurları birer birer önünüze alın, un kullanmadan, merdaneyle 15 santim çapında küçük hamurlar açın. Bir bıçakla kenarlarından merkeze doğru eşit aralıklı dört kesik atın.

Dört parçalı hamurlardan birini önünüze alın. Hamurun karşılıklı kenarlarını ikişer ikişer, saat yönüne doğru, hem yana hem de uçlarını dışa doğru kıvırarak gül görünümü verin. Ortasında oluşan boşluğa ceviz içi doldurun. Diğer hamurları da aynı yöntemle hazırlayarak yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Hamurların kesik uçlarını yukarı doğru kaldırarak gülün yapraklarını dikleştirin. Tepsiyi 180° C ısıttığınız fırına sürün, hamurlar altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız tatlıların üzerine soğumuş şurubu gezdirin. Kendi tepsisinde ılınmaya bırakın. Ilınınca bir tabağa aktararak servis yapın.

REVANİYE TATLISI (BURSA)

1 kg un
10 kaşık tereyağ
Şeker şerbeti

Çukur bir kapta tereyağla unu yoğurun, sonra yuvarlayarak biçim verin. Tepsiyle fırında kızartın. Soğuttuktan sonra üzerine kaynar şerbet dökün.

SAC ARASI (KONYA)

4 bardak un
7 kaşık tereyağ
1 yumurta
Yağ
2,5 bardak kaymak
Pudra şekeri
Tuz

Şurubu için:
4 bardak şeker
4 bardak su
Yarım limon suyu

Bir kaşık tereyağ eritin, iki yumurta kırın, su ve tuz ilave edin. Alabildiği kadar unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Yumurta büyüklüğünde bezeleri çok ince açın ve yağlayarak ikiye katlayın. Orta kısmına bir sıra kaymak koyarak çubuk biçiminde sarın. Tepsinin dışından içe doğru dizin. Üzerine çok az yağ serperek iki sac arasında pişirin. Piştikten sonra üzerine pudra şekeri ve soğuk şurubu dökün.

SAMAKSA (GİRESUN)

300 gr mısır unu
Yarım litre üzüm pekmezi
Çeyrek litre süt

Yarım litre pekmezi, yarım litre suyla karıştırın, demir bir tencerede ateşe koyun, kaynamaya başlayınca mısır ununu yavaş yavaş ekleyerek iyice karıştırın. Unların top top olmaması için kaşığın tersiyle ezerek devamlı karıştırın, 10-15 dakika kadar bu biçimde piştikten sonra ateşten indirin. Servis tabaklarına boşaltın. Çeyrek litre süt kaynatıp soğuttuktan sonra tabakların üzerine boşaltın ve servis yapın.

SAMSA (ISPARTA)

Yufkaları açın, kızartmadan biraz sacda bıraktıktan sonra, alın ve üst üste koyun. Sonra keskin bıçakla dört parmak kalınlığında kesin.

Diğer tarafta fıstık, ceviz, leblebi karışımından hazırladığınız harcı bu kesilmiş parçaların ortasına koyarak üçgen biçiminde sarın, uçlarını sulandırılmış nişastayla yapıştırın, kurutun, kızgın yağda kızartın ve şerbete bırakın..



SASAK BEYNİ (ÇORUM)

Yoğurtla pekmezi karıştırarak hazırlayın.

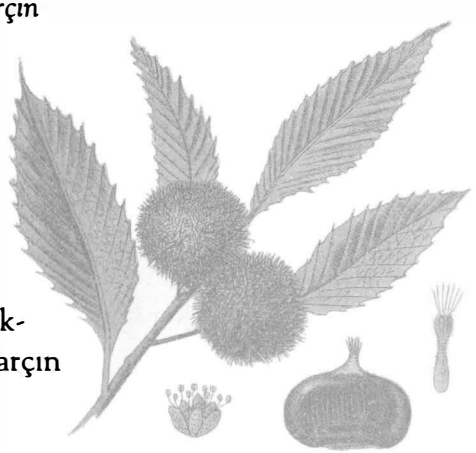
SÜNDÜRME (KARABURUN - İZMİR)

Taze peyniri rendeleyin ya da didikleyin. Bir kelle peynire yarım kelle lor ekleyin. Hafif ateşte karıştırın.

Diğer tarafta bir avuç unu bir tutam tuz ve bir çay bardağı suyla karıştırın, yeterince toz şeker ekleyin. Peynir ve lor yağ salmaya başlayınca hazırladığınız karışımı tencereye dökün. Biraz karıştırın Sakız kıvamında bir tatlı olacaktır.

SÜTLÜ BURSA HELVASI (Süt Helvası) (BURSA)

1 kg süt
Yarım kilo toz şeker
250 gr margarin
7 kaşık un
100 gr dolmalık fıstık
Tarçın



Sütü toz şekerle kaynatın. Ayrı bir kapta erittiğiniz margarine un ve fıstık ilave edin. Fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurun, kaynamış süte ilave edin ve koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirin.

İnce bir tepsiye yayarak 160° C ısıtılmış fırına verin ve 10 dakika tutun. Üzeri pembeleştikten sonra çıkarın, ılıtın. Ilık olarak, üzerine tarçın serperek servis yapın.

ŞILLIK (ŞANLIURFA)

1,5 bardak un
2,5 bardak ceviz içi
Yağ

Şurubu için:
1 bardak şeker
Yarım bardak su

Krep hazırlamak için unu yarım litre suyla bir kapta iyice çırpın. Sonra tel süzgeçten geçirin. Tavayı çok az yağlayın. Tavaya orta büyüklükteki kepçeyle unlu karışımından dökün.

Hazırladığınız bu krepler soğuduktan sonra her birinin arasına dövülmüş ceviz serperek üst üste dizin.

Şurup için suyu ve şekeri kaynatın. Kıvama geldikten sonra tencereyi ateşten indirin. Hafif ılındıktan sonra şurubu kreplerin üzerine dökün. Dilimledikten sonra servis yapın.

ŞÜKKAR KÖFTESİ (ERZURUM)

1 bardak pirinç
3 kaşık yağ
4 yumurta
1 bardak şeker şerbeti
1 çay bardağı nişasta
Tuz

Pirinci iyi pişirin, içine yumurta kırın, bir fiske tuz atın, iyice yedirin. Elinize aldığınız nişastayla yuvarlayarak köfte biçimi verin, yağda kızartın. Şerbete atın.

TEL HELVASI (ÇORUM)

2 kg leblebi unu
3 kaşık katı yağ

Şerbeti için:
4 bardak toz şeker
3 bardak su
1 çay kaşığı limon tuzu

Yağı tencerede eritin. Leblebi ununu katın, kısık ateşte sürekli karıştırarak yaklaşık 20-25 dakika kavurun.

Şekerle suyu bir tencereye koyun, şeker eriyinceye kadar karıştırın. Orta hararetli ateşte yaklaşık 20 dakika kaynatın. Limon tuzunu ekleyin, bir iki dakika daha kaynatarak ateşten alın ve soğumaya bırakın. Geniş bir tepsiyi katı yağla yağlayın, hazırladığınız koyu kıvamlı şekeri tepsiye dökün, yayılmasını sağlayın ve donmaya bırakın.

Tepsiyi ocağa oturtun, iki dakika ısıtın, ağda kıvamlı şekeri rulo yapın, tepsiden kaldırarak alın. Bu ruloyu birer ucundan tutup çekerek ikiye katlayın ve tekrar çekerek uzatın. Bu işlemi 65-70 kez tekrarlayarak pişmaniye gibi tel tel olmasını sağlayın.

Temiz bir tepsiye kavurduğunuz leblebi ununu yayın. Ağdayı unun içine koyun, çevirerek ve esneterek una bulayın. Çekerek esnetin. Helva saç teli inceliğine gelinceye ve leblebi ununa iyice bulanıncaya kadar bu işlemi sürdürün. Tamamen tellerine ayrılınca istediğiniz boyutta keserek servis yapın.

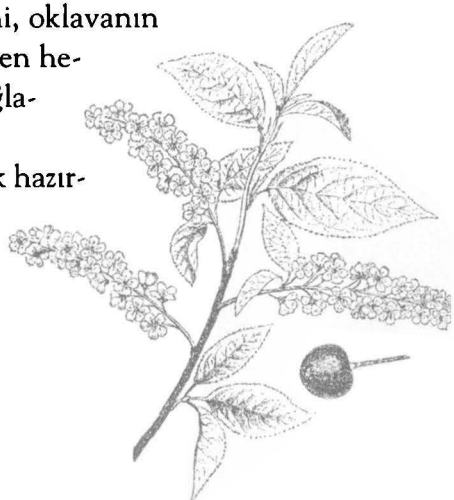
TIRTIL BAKLAVA (Oklava - Kıvrım Tatlısı) (SAFRANBOLU - KARABÜK)

1 kg un
1 bardak süt
250 gr yoğurt
5 yumurta
250 gr nişasta
250 gr ceviz içi
Yarım bardak zeytinyağı ya da 4 kaşık tereyağ

Şerbeti için:
2 kg şeker
1 kg su
Yarım limon suyu
Bir çimdik tarçın ya da sahlep

Unu süt ve yoğurtla karıştırın. İçine yumurta koyarak iyice yoğurun. Biraz dinlendirdikten sonra nişasta serpin. Yufka açın, ceviz içi serpin. Ceviz içi serili bu yufkayı oklavaya sararak rulo yapın. Yufkaların her birini, oklavanın iki ucundan ortaya büzerek tepsinin ortasından itibaren helezon biçiminde yerleştirin. Tepsi dolunca üzerini yağlayın. Fırında kızartarak pişirin.

Ayrı bir tencerede iki kilo şekere bir kilo su katarak hazırladığınız şuruba yarım limon sıkın. Soğuttuktan sonra fırından çıkan pişmiş tırtıl baklavanın üzerine dökün. Şerbeti çekince sofraya getirin.



TUTMAÇ (ANTALYA)

1 bayat ekmek
2 çay bardağı zeytinyağı
3 yumurta
1 kaşık tarçın
1 çay bardağı kavrulmuş susam
1 çay bardağı kavrulmuş badem
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1 kaşık gül suyu

Şurubu için:
3 bardak toz şeker
3 bardak su
Yarım limon suyu



Şekeri suyla kaynatın, limon sıkın ve soğumaya bırakın.

Bayat ekmeği küp küp doğrayın. Tavaya kızartma yağını koyun. Orta hararetli ateşte yakmadan kızdırın. Kızgın yağda, doğranmış ekmekleri çırpılmış yumurtaya bulayarak parti parti kızartın. Kızaranları şuruba atın. Bir yanda kızartma işlemini sürdürerken öte yanda şurubu çeken ekmekleri bekletmeden servis tabağına çıkarın.

Kızartma işlemi tamamlanınca, servis tabağındaki ekmeklerin üzerine tarçın, kavrulmuş susam, badem, dövülmüş ceviz, fındık ve gül suyu gezdirin, hafifçe karıştırın. İsterseniz kalan şurubu da ekleyin. Servis tabağını olduğu gibi sofraya getirin.

ÜZÜMLÜ ÇORBA (SİVAS)

1 bardak nohut
1 bardak kuru fasulye
1 bardak yarma
Yarım bardak siyah ya da sarı üzüm
1 bardak siyah çekirdekli hoşaf üzümü
250 gr hurma, incir, tatlı kayısı, erik kurusu karışımı
1 bardak toz şeker
Yarım bardak çekilmiş ceviz ya da fındık

Malzemenin pişme süresine göre sırasıyla nohuttan başlayarak haşlayın. Nohutu ve fasulyeyi akşamdan ıslatın. Nohut ve fasulye yarı pişmişken yarmayı, buğday yarı pişmişken siyah ya da sarı üzümü ve çekirdekli siyah hoşaf üzümünü tencereye atarak haşlayın.

Bir süre sonra bütün karışık kuru meyveleri tencereye ekleyin, hepsini kaynamaya bırakın. İnmeye yakın şekeri ilave edin. Bir iki taşın daha kaynatın. Bütün meyvelerin piştiğine kanaat getirdikten sonra ateşten indirerek soğumaya bırakın.

Çorba kâselerine koyun, üzerini çekilmiş ceviz ya da fındıkla süsleyin, soğuk olarak ikram edin. Buzdolabında soğutarak ikram ederseniz günün her saatinde yenebilecek bir soğuklukta kalır.



VARAKKAAK *(Kaaktari) (SİİRT)*

1 bardak un
1 bardak pekmez
6 kaşık tuzsuz katı yağ
Yarım bardak ceviz içi
Tuz



Un, su ve tuzla sertçe bir hamur yapın. 20 dakika yaş bez altında dinlendirin. Bıçak sırtı kalınlığında açın. Üç santimlik karelere kesin. Bez üzerinde kestiğiniz parçaları yarım saat kurutun.

Pekmez, yağ ve üç bardak suyu ateşe koyarak kaynatın. Kaynayınca kestiğiniz hamurları içine atın, un kokusu kayboluncaya kadar kaynatın. Ateşten alınca dövülmüş ceviz içinin yarısını koyarak karıştırın. Kâselere taksim edin, geri kalan ceviz içiyle üzerlerini süsleyin.

YAĞ-BAL TATLISI *(BERGAMA - İZMİR)*

Sadeyağı ateşte eritin, köpüğünü alın. Çatırdaması kesilince balın üstüne dökün.

YASSI KADAYIF (MALATYA)

Hamuru için:
Aldığı kadar un
Yarım kilo süt
1 tatlı kaşığı bira mayası
1 yumurta

Harcı için:
2 kaşık toz şeker
1 bardak ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın

Kızartmak için:
4 yumurta
1 kaşık nişasta

Şurubu için:
Yarım kilo şeker
2 bardak su

Mayayı ılık sütte mayalandırın. Un ve yumurta ilave ederek boza kıvamında hazırlayın. Bir saat dinlendirin.

Sonra teflon tavaya küçük küçük dökerek kızartın. İçine ceviz içi, tarçın, toz şeker karışımı koyarak kapayın. Nişastayla çırptığınız yumurtalara batırarak kızgın yağda kızartın. Soğuk şuruba atın.



YOĞURT TATLISI (ESKİŞEHİR)

250 gr süzme yoğurt
60 gr un
60 gr irmik
1 limon
3 yumurta
4 kaşık şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
3 kaşık nişasta
2 kaşık tereyağ

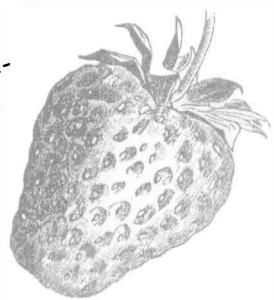
Şurubu için:
2 bardak şeker
2 bardak su
Yarım limon suyu

Limonun kabuğunu rendeleyin. Bir tencereye yarım su doldurun.

Yoğurdu başka bir kapla tencerenin içine oturtun ve yoğurt ılınıncaya kadar çırpın. Un ve irmiği çırparak yedirin. Limon kabuğu rendesini ilave edin. Yumurta ve şekeri iyice çırptıktan sonra ilk karışıma ilave edin. Kabartma tozu ve nişastayı yavaşça içine karıştırın.

Bir tepsiyi tereyağla yağlayın. İki kaşık un serperek dağılmasını sağlayın. Karışımı tepsiye aktarın, orta hararetli fırına sürün. Tatlı iyice kabarıncaya kadar, yaklaşık 40 dakika pişirin.

Şurubu için şeker, su ve yarım limon suyunu bir tencerede karıştırın. Orta hararetteki ateşte karıştırarak kaynatın. Daha sonra soğutun. Ilık tatlının üzerine ılık şerbeti verin. Yoğurdu biraz sütle incelterek üzerini süsleyin.



ZERDE (SAFRANBOLU - KARABÜK)

1 büyük bardak pirinç
3 bardak şeker
Bir tutam safran
Bir avuç kuşüzümü

Pirinci ayıklayın, yıkayarak bir tencereye koyun. Üzerine dört bardak soğuk su ve yıkanmış üzümleri ilave edin. Pirinci biraz haşladıktan sonra şekeri katın. Ateşten indirmeye yakın safranı ekleyin. Kanarya sarısı olunca ateşten alarak kâselere koyun. Soğuk olarak sofraya getirin.

ZIKIRDA (GÜMÜŞHANE)

5 yumurta
Aldığı kadar un
250 gr zeytinyağı
200 gr toz şeker

Yumurtaları bir bardak suyla bir kapta çırpın. İçine sulu hamur kıvamına gelinceye kadar un ilave edin.

Ateşteki tavada zeytinyağını kızdırın ve bu hamurları kaşıkla ufak parçalar halinde dökün. Pembeleşinceye kadar kızartın. Üzerine toz şeker dökerek servis yapın.

ZURBİYET (ARTVİN)

3 ölçü tereyağ
3 ölçü bal
3 ölçü pekmez

Tereyağı kızdırın. Kızgınken içine bal katarak karıştırın. Pekmez ilave edin. Hepsini iyice karıştırdıktan sonra on dakika soğuması ve donması için bekletin, sonra ekmek üzerine sürerek servis yapın.

ölçüler

Kitapta verilen "bardak" ölçüsü "su bardağı"dır. "Kaşık" bir "çorba kaşığı"dır.
Miktarı belirtilmeyen "Karabiber, tuz" genellikle bir çay kaşığıdır. Ağzınızın tadına ve diyetinizin gereklerine göre ayarlanabilir. Aynı biçimde ve nedenle, seyrek de olsa "yağ, un ve bazı tatlandırıcı otlar" için de miktar verilmediği durumlarda kişisel ayarlamalar kolaylıkla yapılabilir.

1 SU BARDAĞI

Sıvı 200 ml
Un, pudra şekeri 100 gr
Toz şeker, pirinç, kırmızı mercimek 200 gr
İrmik 165 gr
Buğday, nohut 180 gr
Nişasta 120 gr
Bulgur, yeşil mercimek 175 gr
Kuru bakla 150 gr
Kuru fasulye 170 gr

1 ÇORBA KAŞIĞI
(Bu kitapta çorba kaşığı ölçüsü hep silme olarak verilmiştir.)

Tereyağ 15-20 gr
Pirinç 15 gr
Un 7,5 gr
İrmik 12 gr
Toz şeker 15 gr
Pudra şekeri 8 gr
Tuz 18 gr
Nişasta 6,5 gr

1 KÂSE

Sıvı 1,5 su bardağı
Katı 275 gr

ek sözlük

Acebek: Börülce.
Acur: Salatalık, kabak arası görünümü olan bir sebze.
Afiyan: Afyon.
Arapsaçı: Ege ve Marmara bölgelerinde yenilebilir bir çayır bitkisi.

Beze: Hamur parçası.
Bumbar: İnce koyun barsağı.

Corti: Özel surette Bitlis'te yapılan lahana turşusu.
Cüccem (cütcam): Konya, Karaman yöresinde çörekotuna (çöreotu) verilen ad.
Çelem: Lahana.
Çetene: Yozgat bölgesine has hoş kokulu bir bitki tohumu.
Çimen otu: Çemen otu.
Çipahorta: Bahçe otu.

Dalgan: Isırgan otu.
Dolma taşı: Dolmalar tencereye dizildikten sonra üzerine ağırlık olarak koyulan taş.
Dövme: Kabuğu çıkarılmış buğday.
Du: İnce bulgur.

Ebegümeci: İlkbahar ve yaz aylarında kırlarda biten, çiçekleri ilaç, yaprakları sebze olarak kullanılan bir bitki.
Eşbabiye: Zerdali kurusu.

Firik: Sertleşmeden toplanan buğday. Başakları tarlada yakılar, kurutulur, dövülür ve çekilir.

Gabuklu guru: Yeşilken kabuğuyla kurutulmuş taze fasulye.
Gavut: Patlamış mısırın un hali.

Gendime: Aşurelik buğday, yarma.
Göce (1): İnce bulgur ya da keşkeklik buğday, döğülmüş ve kabuğu çıkarılmış buğday, bu buğdaydan yapılmış yemek.
Göce (2): El değirmeninde öğütülmüş buğdayın unu.
Gülgas: Kıbrıs'ta yetişen bir bitki.

Hasbir (haspir, aspir): Safran.
Herse: Yağlı et.
Horta: Ot.

İrinti: Bulgur ya da dövmenin elek üstünde kalan en irileri

Kakule (*elettaria cardamomum*): Zencefiller familyasından bir baharat.
Kaya koruğu: Tam ve etli yapraklı bir bitki.
Kef (1): Et haşlanırken suyunda oluşan köpükler, köpük.
Kef (2): Yağda kavrulmuş soğan, salça vs ile hazırlanan sos.
Kef (3): Yağda kavrulmuş un ve tuz.
Kelem: Beyaz, top lahana.
Kestane kabağı: Bir kabak, helvacı kabağı.
Keş: Yağı alınmış sütten ya da yoğurttan yapılmış peynir; kış için kurutulan yağsız, tuzsuz yoğurt.
Kıkırdak: Kemik kadar sert olmayan, dayanıklı, esnek ve bükülebilir damarsız doku; sığır ve danada hayvanın göğüs boşluğunun arka tarafının alt kısmında bulunan parça; kuyruğun eritilerek alındıktan sonra arta kalan posası.
Korkota: İri öğütülmüş mısır unu, mısır yarması.
Kulaklı: Derin olmayan iki saplı tencere.
Kuru zahter: Tarsus'ta baharatla karıştırılmış ve dövülmüş karpuz çekirdeği.
Kurut: Yoğurt ya da çökeleğin kurutulmuşu, kaynatılıp suyu alındıktan sonra kurutulmuş süt ürünü.
Kuşburnu: Yabani gül ağacı ve bunun meyvesi.

Labada: İlkbahar ve yaz aylarında, dere kenarlarında, sulak çayırlarda kendiliğinden yetişen ve yaprakları sebze olarak kullanılan ıspanağa benzer bir yeşillik türü.
Leben: Arapça yoğurt.
Lebeniye: Arapça yoğurt (leben) kökünden gelen "yoğurtlu çorba."
Lepe: Nohutun ıslatılıp kurutulması ve dövülmesinden elde edilen un.
Lolaz: Börülce.

Mırmırik: Yeşil mercimek.
Mücirim (tavası): Ankara ve çevresinde kullanılan içinde köfte büyüklüğünde 4-5 çukuru olan bir tava.

Paçık: Paça.
Pazı: Bir ekmeklik hamur topağı, beze; yabani ıspanak.
Pirpir: Semizotu kurusu.
Pirpirim: Semizotu.

Revak: Şeker şerbeti.

Simit (sümüt): İnce bulgur.
Sokarıç: Yağda kavrulmuş soğan, kıyma, salça, nane vs. karışımı sos.
Soymaca: Elma kurusu.

Şevket-i bostan: Rezene kökü.

Tahrin: Ankara civarında yetişen bir ot.
Tandır: Bir buçuk metre derinliğinde, kesik huni biçiminde kırmızı topraktan yapılmış bir ocaktır. İçinde odun yakılarak kızdırılır, ekmek ve yemek yapımında kullanılır. Bazı evlerde ısınmada da kullanılır.

Yarma: Buğday kırığı, değirmende her tanesi birkaç parçaya ayrılacak biçimde, iri öğütülmüş (tahıl).
Yarmaca: Küçük nohutun ikiye bölünmüş hali.
Yarpuz: Naneye benzeyen, soğuk çorbalara koyulan bir bitki, kekiğe benzer bir ot, habak.
Yayım: Ev eriştesi.

Zahter: Taze kekik.

Yemek Tariflerinin İllere Göre Dağılımı

Adana

Acebekli Bulgur Çorbası / 23 Analı Kızlı (*Analı Kuzulu*) / 25 Börek Çorbası / 31
Dul Avrat Çorbası / 35 Hayır Çorbası (*Kahmi*) / 45 Kara Çorba / 49 Lepe / 57
Mercimek Çorbası / 60 Mırmırik Çorbası / 62 Namaz Çorbası (Kahmi) / 64
Pirinçli Un Çorbası / 71 Püsürük Çorbası / 73 Rüştiye Çorbası / 73
Sebze Çorbası / 74 Süt Çorbası-1 / 76 Tarhana Çorbası-1 / 79
Tavuklu Pirinç Çorbası / 82 Topalak Çorba / 84 Tutmaç Çorbası / 85
Yalancı Ekşili / 86 Yalancı Paça / 86 Yüksük Çorbası / 92 Babagannüç / 97
Bartavit (Bartafit) / 99 Ezme Salata / 110 Fette / 111 Fettüş / 112 Haydari / 114
Kısır / 117 Muhammara-1 / 125 Pişmiş Soğan Salatası / 134
Tahinli Turp Salatası / 139 Vartabet / 142 Arap Kebabı / 197 Banduri / 199
Etli Tava / 221 Gerdan Paçası / 224 Cığırtlak Kebabı / 278
Adana Kebabı (Kıyma) / 291 Domatesli Bulgur Köftesi / 300 Fıstıklı Köfte / 304
Simit Köfte / 328 Sini Köftesi-1 / 329 Tahinli Köfte / 333 Baş Kavurma / 366
Çoban Böreği / 374 Acebekli Bulgur Pilavı / 441 Avgan Pilavı (Havuçlu Pilav) / 443
Dövme Pilavı / 451 Ispanaklı Bulgur Pilavı / 455 Kabaklı Bulgur Pilavı / 457
Kelleli Bulgur Pilavı / 461 Kömeç Lepesi / 462 Nohutlu Etli Bulgur Pilavı / 468
Tavuklu Perde Pilavı / 474 Ispanaklı Tandır Böreği / 502 Muska Böreği / 526
Sıkma / 542 Şiş Börek / 549 Yufka Ekmek / 556 Adana Tatlısı (Halka Tatlısı) / 567
Karakuş Tatlısı / 597 Meyve Ezmesi / 613 Portakallı Gül Tatlısı / 621

Adıyaman

Sarmısaklı Pognik (Basma Köfte) / 327 Çağala Aşı (Erik Sulusu) / 373

Afyonkarahisar

Sakala Çarpan Çorbası (Sakala Sünen) / **74** Afyon Salatası (Afiyan Salatası) / **94**
Ramazan Kebabı (Afyon Kebabı) / **251** Paça-3 (Paçık) / **289**
Çullama Köfte (Çullama Köttü) / **299** Duvaklı Hindi (Şepitli Hindi) / **348**
Bamya / **366** Düğülü Yaprak Sarması / **382** İlibada Dolması / **398**
Maydanoz Musakka / **415** Patlıcan Böreği (Badılcan Böreği) / **419**
Haşhaşlı Bulgur Pilavı (Haşgeşli Bulgur Pilavı) / **455** Özbek Pilavı / **470**
Ağzı Açık Böreği-1 / **476** Cızdırma / **485** Haşhaşlı Börek (Haşgeşli Börek) / **497**
Haşhaşlı Lokul (Haşgeşli Lokul) / **499** Kedikülümbe / **510** Pişi / **537** Güllaç / **586**
Kaymaklı Ekmek Kadayıfı / **602** Kaymaklı Elma Tatlısı (Elmasiye) / **603**
Kurabiye (Gurabiye) / **608**

Ağrı

Halise / **348**

Aksaray

Katmer-2 / **600**

Amasya

Çatal Çorba / **33** Galle (Ayva ya da yahnisi) / **223** Keşkek-1 / **236** Keşkeş / **237**
Ev Yıkan (Yavan Dolma) / **389** Patlıcan Pehli / **420** Dilber Kirpiği / **581**

Ankara

Arabaşı Çorbası-1 / **26** Kikirdekli Çorba / **53** Omaç Çorbası (Polatlı) / **65**
Paça Çorbası / **67** Yoğurt Çorbası (Tahrinli) / **89** Ankara Kapaması / **196**
Ankara Kebabı / **196** Ankara Tavası / **197** Beypazarı Güveci / **200** Fasla Et / **221**
Papara (Soğanlı Tirit) / **248** Sızgaç (Kavurma) / **254** Tamtak Tiridi / **258** Bici / **276**
Kadınbudu Köfte / **312** Mücirim Köftesi / **324** Bici Aşı / **369** Etli Patlıcan Tava / **386**
Kelem Gıydısı (Kelem Aşı) / **405** Pirpir / **424** Kapama Pilav / **459**
Nohutlu Pilav / **468** Pıt Pıt Pilavı / **471** Ankara Ketesi / **479** Ay Böreği / **480**
Bohça Böreği-2 / **482** Entekke Böreği / **491** Gözleme-2 / **496**
(Yumurtalı) Gözleme / **497** (Tava) Gözlemesi / **497** (Ebe) Gözlemesi / **497**

Horakayi / 500 Kaygana / 509 Kol Böreği / 513 Köbete-1 (Polatlı) / 514
Öllüğün Körü / 527 Pazar Böreği / 531 Su Böreği / 546 Çir Hoşafı / 560
Bal Tiridi / 572 Batak Helvası / 574 Cennet Küngü / 576 Hedik / 588
Karga Beyni / 598 Kaygana / 601 Köfter (Köyter) / 607
Pazar Böreği (Saraylı) / 616 Perçem / 618

Antalya

Kelle-Paça Çorbası / 51 Mercimekli Tarhana Çorbası / 61 Antalya Piyazı / 94
Mercimekli Humus / 123 Şakşuka / 138 Grida Buğulama / 166 Gülgas / 225
Bıldırcın Mıhlaması / 343 Tavuk Güveci / 358 Ayva Aşı / 364
Biber Frigya Dolması / 368 Gabuklu Guru / 394 Kış Kabağı Dolması / 407
Bergamut Reçeli / 558 Karpuz Kabuğu Reçeli / 562 Patlıcan Reçeli / 564
Portakal Kompostosu / 564 Portakal Reçeli / 565 Turunç Reçeli / 566 Tutmaç / 628

Ardahan

Kazlı Bişli / 351 Şile / 355 Kaz Pilavı / 460 Gevrek / 494

Artvin

Lor Çorbası / 58 Cevizli Salata / 104 Kuymak / 119 Mıhlama / 149
Hamsili Pilav / 177 Karalahana Dolması / 403 Pucuko / 425
Balkabaklı Pilav-1 / 444 Katmer-1 / 599 Zurbiyet / 633

Aydın

Avukma (Çingene Salatası) / 96 Bıyık / 102 Gelin Turşusu / 113
Patates Püre Salatası / 130 Tulum Peynirli Domates / 141 Yalancı Kuzu Dolması / 143
Barbunya Balığı Sulu Kızartması / 162 Acılı Güveç / 194 Çöp Kebabı / 206
Kâğıt Kebabı / 229 Karışık Ot Kavurması / 403 Midyeli Lahana Böreği / 416
Yaprak Enginarı / 438 Ispanaklı Kol Böreği / 502 Paşa Böreği / 528 İncir Reçeli / 561

Balıkesir

Hamur Çorbası / 43 Börülce Salatası (Ayvalık) / 103 Erdek Havyarı / 108
Taze Börülce Salatası / 140 Yumurta Dolması / 153 Soslu Fileto Balık / 190

Soslu Uskumru / 190 Dağar Kebabı / 208 Sura / 256 Yoğurtlu Et (Ayvalık) / 272
Kırmızı Biberli Börülce (Ayvalık) / 407 Avunya Mantısı (Ayvalık) / 480
Balıkesir Kaymaklısı / 573 Hoşmerim-3 / 589 Kalçunya / 595 Mafiş / 612

Bartın
Pirinçli Mantı / 536

Batman
Yoğurtlu Kuzu Kavurma / 271 Kışlık Dolma / 408 Şam Böreği / 548

Bayburt
Kesme Çorbası / 52 Sirkeli Köfte / 330 Herse-2 / 349 Borani / 370
Lorlu Pazı Sarma / 414 Lemis (Bayburt) / 519 Siron (Sironi) / 544 Soymaca Hoşafı / 565

Bilecik
Yalancı Tarhana (Taze Tarhana) / 87 Zırz Salatası / 145 Balık Dolması-1 / 158
Parmak Köftesi / 325 Bıldırcın Kebabı / 342 Tavuk Kapaması / 359

Bingöl
Sac Kavurma-1 / 252 Kurt Mustafa / 461 Mastuva / 463 Köme / 516 Sır / 543

Bitlis
Cacık / 103 Ciğer Taplaması / 281 Cortı Aşı / 372

Bolu
Bakla Çorbası (Gerede) / 30 Oğmaç Çorbası / 64 Tarhana Çorbası-4 / 81
Paşa Pilavı / 129 Çılbır-1 / 147 Kanlıca Mantarlı Kuzu Kavurması / 231
Orman Kebabı / 246 Mengen Pilavı / 464 Elma Marmelatı / 560
Erik Marmelatı / 560

Bursa
Lalezar / 121 Ayva Galyası / 198 Çardak Kebabı / 203 Etli Erik Yemeği / 220

Kestane Yemeği (Tatlı Yahni-Gerdaniye) / 235 Paça / 247 Pideli Kebap / 250
Yörük Kebabı / 275 Ciğer Pilavı / 279 Güvercin Bunu / 304 İnegöl Köftesi / 308
Kaba Köfte / 311 Ayva Bastı / 365 Bezelye Kavurması / 367
Kereviz Yemeği / 405 Kestaneli Lahana Sarma / 406 Sahan Böreği / 540
Bursa İşi Lokum / 575 Haşlama Tatlısı / 587 Kadı Boğan / 594
Kestane Şekeri / 605 Kestaneli Balkabağı Tatlısı / 605 Revaniye Tatlısı / 622
Sütlü Bursa Helvası (Süt Helvası) / 624

Çanakkale

Lakerda (Gelibolu) / 120 Asma Yaprağında Sardalya / 156
Balık Çorbası (Gelibolu) / 157 Çanakta Uskumru / 163 Kılıç Balığı / 181
Sardalya Buğulaması / 188 Uskumru Izgarası / 192 Paça-1 / 288 Köy Azığı / 409
Peynirli Patlıcan / 423 Taze Fasulye Basması / 434

Çankırı

Tirit / 553 Hoşmerim-1 / 588 Pıthı Aşı / 620

Çorum

Mıklama / 150 Yumurtalı Patlıcan Közlemesi / 154 Çatal Aşı / 204
Kavurma Hellesi / 234 Keşkek-2 / 237 Bulgur Aşı / 445 Altüst Böreği / 478
Cızlak / 486 Kaypak Aşı / 509 Yangıç / 555 Çorum Şekerlemesi / 580
Hasıda / 587 Karaçuval Helvası / 596 Sasak Beyni / 623 Tel Helvası / 626

Denizli

Buldan Kebabı / 202 Kavurma Yemeği / 234 Etli Bakla / 386 Kara Katma / 402
Türlü Güveç / 436 Bulgur Pilavı-3 (Domatesli) / 446
Davet Pilavı (Düğün Pilavı) / 450 Kalsune / 506 Makarna / 520
Mantar Böreği / 520 İncir Tatlısı / 590

Diyarbakır

Lebeni (Yoğurt Çorbası) / 57 Kapune Yemeği / 233 Meftune / 244 Nardanaşı / 245
Analı Kızlı Köfte / 292 Domates Tava-1 / 379 Duvak Pilavı / 452 Nuriye / 615

Edirne
İşkembe Çorbası / 47 Pırasa Çorbası / 70 Tarhana Çorbası-3 / 80
Karnabahar Salatası / 115 Mamzama / 122 Satır Et / 253 Ciğer Sarması / 280
Kırkağaç Köftesi / 316 Yanya Köftesi / 338 Damat Paçası / 347 Yaban Ördeği / 362
Mantı-1 (Kandilli Mantı) / 522 Badem Ezmesi / 569 Ceviz Tatlısı / 577

Elazığ
Yarpuz Çorbası / 88 Soğan Salatası / 138 Kapama / 232 Ciğer Tiridi / 281
Eşbabiyeli Köfte / 302 Harput Köftesi / 304 Süslü Fidoş / 332 Yalancı Köfte / 338
Dilim Dolma / 376 Gombe / 494 İşkene / 504 Sırın / 543

Erzincan
Erzincan Çorbası / 39 Kurut Çorbası / 56 Reyhanlı Çorba / 73 Un Çorbası / 85
Yarma Çorbası / 87 Eşkili / 217 Et Kızartması (Kemaliye) / 217 Gah Yahnisi / 224
Kırdo / 238 Kıyma Çılbırı / 238 Ekşili Köfte-1 / 300 Bulgurlu Lahana / 372
Kabak Yahnisi / 400 Civilli Pilavı / 448 Gendime Pilavı / 454 Kabaklı Börek / 505
Kete / 512 Armut Tatlısı / 568 Ekmek Kayganası (Kemaliye) / 582 Kasefe / 598
Kıyılmış Kadayıf Tatlısı / 606

Erzurum
Ayran Çorbası / 28 Düğün Çorbası / 36 Soğan Çorbası / 75 Çoban Salatası / 105
Cağ Kebabı / 202 Kuzu Kapama / 241 Sütlü Et / 256 Ekşili Dolma / 383
Patates Şilesi / 418 Şalgam Dolması / 430 Turşu Dolması / 434 Cevizli Kete / 485
İçli Kete / 504 Kavurmalı / 508 Lavaş (Ekmek) / 518 Tatar Böreği / 551
Kadayıf Dolması / 593 Şükkar Köftesi / 625

Eskişehir
Bamya Çorbası / 30 Kaşık Börek Çorbası / 51 Toga Çorbası / 83 Pancar Turşusu / 127
Ciğer Yahni / 282 Çakmak Dolması / 373 Ağzı Açık Böreği-2 (Haşhaşlı) / 477
Çiğ Börek / 486 Ekmek Uğlaması / 490 Haşhaşlı ve Cevizli Çörek / 498
Kaşık Börek / 507 Köbete-2 Göbete / 515 Yoğurt Tatlısı / 632

Gaziantep

Dövmeli Alaca Çorba / 34 Fıstık Çorbası / 41 Öz Çorbası / 66 Yuvalama Çorbası / 91
Antep Salatası / 95 Avrat Salatası / 96 Muhammara-2 / 126 Müceddere / 126
Patlıcan Salatası (Yoğurtlu)-1 / 131 Zeytinyağlı Kabak İçi / 145 Abanuş / 193
Ali Nazik Kebabı / 194 Altı Domatesli Kıyma Kebabı / 195 Beyran / 200
Doğrama / 211 Et Sarması / 218 Patlıcan Kebabı / 249 Sarmısak Aşı / 253
Simit Kebabı / 255 Şiveydiz / 257 Tike Kebabı / 264 Vişne Kebabı / 267
Yoğurtlu Bakla / 269 Yoğurtlu Kebap / 270 Yoğurtlu Yahni / 273 Arap Köftesi / 293
İçli Köfte / 307 Antep Fıstıklı Tavuk / 340 Antep Usulü Zeytinyağlı Dolma / 363
Domates Tava-2 / 380 Firikli Acur Dolması / 394 Kazan Kebabı / 404
Kuru Patlıcan Dolması-2 / 412 Pirpirim Aşı / 424 Saçma Tava / 426
Cortan (Kurutlu Lapa) / 449 Firik Pilavı / 454 İncikli Pilav / 456
Meyveli Pilav / 466 Lahmacun / 518 Meyan Şerbeti / 564 Baklava / 571
Fıstık Ezmesi / 582

Giresun

Fasulye Çorbası / 41 Karalahana Çorbası-1 / 50 Pancar Çorbası / 68
Kuru Fasulye Tavası / 118 Sirkeli Pırasa (Sirkeli Cakcak) / 137 Hamsi Böreği / 167
Hamsi Diblesi / 168 Hamsi Izgarası (Közde Kebap) / 169 Fasulye Diblesi / 391
Fırın Fasulyesi (Fırın Kurusu Fasulye) / 393 Karalahana Diplesi / 402
Ekmek Makarnası / 490 Mısır Unu Ekmeği / 524 Tavşan İçi / 552
Kuşburnu Hoşafı / 563 Samaksa / 623

Gümüşhane

Ayranlı Çorba / 29 Fukara Dırma Çorbası / 42 Çiy İçi (Darende) / 298 Galiye / 395
Kalaçoş / 401 Sac Ketesi / 540 Zıkırda / 633

Hatay (Antakya)

Mahluta Çorbası / 58 Keşir Salatası / 117 Zahter Salatası-2 / 144 Tepsi Kebabı / 263
Kuru Patlıcan Dolması-1 / 411 Şeyh Mualla / 432 Kerebiç / 604 Künefe / 609
Paluze / 616

Isparta

Çevirme Çorba / 34 Balık Dolması-2 / 159 Banak / 199 Kabune / 227
Kavurma / 233 Kabune / 458 Örgülü Pilav / 469 Midye Böreği / 525
Pırasalı Börek / 534 Gül Reçeli / 561 Gavut (Keçiborlu) / 583 Samsa / 623

İstanbul

Çiroz Salatası / 105 İmambayıldı / 398

İzmir

Börülce Çorbası / 32 Acılı Karışık Salata / 93 Bahçe Salatası (Çipahorta) / 97
Beyaz Peynirli Domates Salatası / 100 Beyaz Peynirli Patlıcan Salatası / 100
Beyin Ezme Salatası / 101 Beyin Taratorlu / 101 Cevizli Tarator / 104
Derya Salatası / 106 Dil Salatası / 107 Havuçlu Peynir Salatası / 114
Hıyar Salatası / 114 Melengiç Turşusu / 122 Midye Pilakisi / 124
Midye Salatası / 125 Pancar Turşusu Salatası / 127 Paşa Meze / 128
Patlıcan Pabucaki (Midilli yemeği) / 130 Peynir Salatası / 133
Peynirli Domates Salatası / 133 Roka Salatası / 135 Saksağan Beyni / 135
Semizotu Salatası / 136 Semizotlu Çipahorta / 137 Taratorlu Börülce / 139
Turp ve Tere Salatası / 141 Yoğurtlu Salata / 143 Barbunya Buğulaması / 163
Domatesli Balık / 165 İzmarit Tavası / 179 Sarmısaklı Karides / 189 Sütlü Balık / 191
Çöpleme / 207 Efe Sarması / 212 Etli Kabak (Tire) / 220 Nuvar Uçurtması / 245
Sakız Yahnisi / 252 Ciğer Kapama (Tire) / 278 Paça-2 / 288
Sakatat Kebabı (Ödemiş) / 290 Arpacık Soğanı Köftesi (Ödemiş) / 294 İzmir Köftesi / 309
İzmir Sini Köftesi / 310 Kapuska (Tire) / 404 Şevket-i Bostan (Rezene Kökü) / 431
Salyangozlu Bulgur Pilavı / 472 Bohça Böreği-1 (Bergama) / 481 Dolma Böreği / 489
Düz Börek (Bergama) / 489 Isırgan Böreği (Tire) / 500 Peynirli Börek / 532
Balkabağı Reçeli (Kırtaki) / 557 Bal Kaymak (Bergama) / 572
Cevizli Muska (Trigonos) / 578 Gerdan Tatlısı (Gerdaniye) / 584
Karamelli Portakal / 598 Kedi Batmazı / 604 Kırma Helva / 606 Lokma Tatlısı / 612
Sündürme (Karaburun) / 624 Yağ-Bal Tatlısı (Bergama) / 630

Kahramanmaraş
Maraş Çorbası / 60 Tırşık Çorbası / 83 Maraş Köftesi / 323 Çökelek Böreği / 488

Karabük
Sulu Yayım / 75 Borana (Safranbolu) / 146 Bütün Köfte Yemeği (Safranbolu) / 295
Bandırma (Safranbolu) / 342 Cevizli Yayım / 448 Bükme (Safranbolu) / 483
Çimdik Makarna (Safranbolu) / 487 Göbü (Safranbolu) / 495
Keşli ve Cevizli Yayım (Erişte) / 511 Perohi (Safranbolu) / 531
Akıtma Tatlısı (Safranbolu) / 568 Ceviz Helvası / 576 Cevizli Höşmerim / 578
Hoşmerim-2 (Safranbolu) / 589 Lokma (Safranbolu) / 611
Tırtıl Baklava (Safranbolu) / 627 Zerde (Safranbolu) / 633

Karaman
Toyga Çorbası (Konya) / 84 Ermenek Batırığı / 109 Mıkla / 150
Pırasa Mıhlaması / 151 Bidik / 481

Kars
Kafkas Çorbası / 48 Yayla Çorbası / 88 Bozbaş Kebabı / 201 Ekşili Et / 214
Tencerede Şiş Kebap / 262 Piti Kebabı / 289 Sulu Köfte / 331
Tandır Kaz Çekmesi / 357 Üzümlü Patatesli Pilav / 475

Kastamonu
Yoğurtlu Paça Dondurması / 272 Patates Paçası / 418 Ekşili Pilav / 453

Kayseri
Gendime (Yarma) Çorbası / 42 Mantı Çorbası / 59 Kâğıtta Pastırma / 230
Kayseri Köftesi / 314 Sucuk İçi / 330 Arabaşı / 341 Kurşun Aşı / 410
Buhara Pilavı / 445 Bünyan Pilavı / 447 Cevizli Börek / 484 Erişte Pilavı / 491
Katmer / 508 Mantı-2 / 523 Paşa Mantısı / 529 Su Mantısı / 547
Tandır Böreği / 550 Tepsi Mantısı / 552 Yağ Mantısı / 554 Aside-1 / 569
Dolaz / 582 Fincan Tatlısı / 583 Nevzine / 614

Kırklareli
Sebzeli Gerdan / 254 Soğanlı Börek / 545 Hardaliye / 561

Kırşehir
Yoğurtlu Sebze Çorbası / 90 Çullama-1 / 346 Ahi Bulgur Pilavı / 442

Kilis
Ekşili Mahlıta / 38 Ezo Gelin Çorbası / 40 Armut Kebabı / 198 Ekşili Yahni / 214
Kilis Kebabı / 239 Kübbülmüşviyye / 242 Oruk / 247 Sini Köftesi / 255
Teşrübe / 264 Kıymalı Köfte / 317 Sebzeli Çürütme / 426
Şeyhülmuhşi (Şıhılmahşe) / 433 Gerebiç / 585

Konya
Arabaşı Çorbası-2 / 27 Havuç Çorbası / 44 Tandır Çorba / 79 Tarhun Çorbası / 82
Yumurtalı Kabak / 154 Et Tiridi / 219 Fırın Kebabı / 222 Patlıcanlı Orta / 249
Tandır Kuzusu (Çebiç) / 260 Patatesli Köfte / 326 Topalak / 337 Calla / 344
Erik Dolması / 385 Et Kabağı / 385 Etli Ekmek / 492 Etli Pide / 493
Sac Arası / 538 Sac Böreği / 539 Sac Arası / 622

Kütahya
Ak Tarhana Çorbası / 24 Kızılcık Tarhana Çorbası / 53 Miyane Çorbası / 63
Kalbur Köftesi / 313 Kuru Köfte / 321 Şibidi Tiridi / 354 Etli Bükme / 492
Gözleme-1 / 496 Kaymak Baklavası / 601

Malatya
Erişte Çorbası / 38 İrinti Çorbası / 47 Kulak Çorbası / 55 Pirpirim Çorbası / 72
Sütlü Çorba / 77 Yoğurtlu Çorba / 89 Çökelek Salatası / 106
Kuru Fasulye Pilakisi / 118 Mercimek Salatası / 123 Patates Salatası / 129
Pazı Cacığı / 132 Pirpirim Cacığı / 134 Pirpirim Salatası / 134 Dereotlu Balık / 164
Herse (Darende) / 226 Kabuk Aşı / 226 Şam Kebabı / 257
Karın-Bumbar Dolması / 283 Çimdik Köfte / 297 Çökelekli Çiğ Köfte / 298
Darende Köftesi / 299 Ekşili Köfte-2 (Ayva Yaprağından) / 301 Elmalı Köfte / 301

Etli Dolma Köfte (İçli Köfte) / 303 Kabaklı Çimdik Köfte / 311 Keloğlu Köftesi / 315
Mercimek Köftesi / 324 Sıcak Çiğleme / 327 Sıkma Köfte / 328 Tiritli Köfte / 335
Yassı Köfte (Kebap) / 339 Yavandan İçli Köfte / 339 Tavşanlı Yufka / 360
Bildik Dolması (Arapkir) / 369 Domates-Biber Dolması / 379
Ekşili Kabak Dolması / 384 Etli Tevek Köftesi (Asma Yaprağı) / 387
Fasulye Kavurması / 392 Gelelli Kebabı / 396 Hırçikli Lahana Köftesi / 397
Kabak Ekşisi / 399 Kabak Kavurması / 399 Pat Köfte / 417 Patlıcan Kavurması / 419
Pazı Sarması / 422 Tava / 433 Malhuta Pilavı / 463 Pirinçli Halle / 472
Simit Pilavı / 472 Yarmacalı Pilav / 475 Akıtma (Arapkir) / 478 Kömbe / 515
Serun / 542 Bilik / 574 Demir Tatlısı / 581 Fış Fış / 583
Kabuk Kavurma (Kâsede) / 592 Kayısı Dolması / 603 Kuymak / 608
Peynir Helvası / 618 Peynir Tatlısı / 619 Peynir Lokma / 620 Yassı Kadayıf / 631

Manisa
Salihli Odun Köftesi / 326 Patlıcan Pidesi / 421 Sebzeli Kebap / 427
Sikonata / 428 Sirkeli Havuç / 429

Mardin
Dobo / 210 Kaburga Dolması / 228 Kişke / 240 Kibe (İşkembe Dolması) / 284
Kibe ve Çoket / 285 Tavuk Dolması / 358 Şehriyeli Bulgur Pilavı / 473 İce / 503
Sembusek / 541 Harire (Pekmezli Muhallebi) / 586

Mersin
Kaya Koruğu Turşusu / 116 Küflü Çökelek Salatası / 119 Zahter Salatası (Tarsus) / 144
Lagos Şiş / 182 Tantuni Kebabı / 261 Cezeriye (Mersin) / 579

Muğla
Ahtapot Güveç / 155 Albakor Çiğ Balık / 156 Kefal Pilavı (Bodrum) / 181
Çopur / 204 Çökertme Kebabı (Bodrum) / 205 Puryan Kebabı / 251
Ciğer Balıkemisi / 278 Milas Şiş Kebabı / 286 Top Top Köfte / 336
Kanlı Kavurma (Bodrum) / 350 Ahtapot Pilavı / 442 Otlu Dolama / 526
Vekilharç Böreği / 553

Muş
Lahanalı Et (Cortı) / 243 Köfte / 319

Nevşehir
Biryan / 201 Çömlekte Kuru Kayısı Yahnisi / 206 Fırında Çömlek Eti / 222
Üzümlü Et / 266 Yaprak / 268 Bumbar Dolması / 277 Koripaparani / 352
Çömlekte Ayva Dolması / 374 Çömlekte Kuru Fasulye / 375 Du Pilavı / 452
Pekmezli Bulamaç / 617

Niğde
Ayva Boranisi / 365 Ditme / 377 Elma Dolması / 384 Üzüm Boranisi / 437

Ordu
Isırgan Çorbası / 46 Kara Kabak Çorbası / 49 Yoğurtlu Domates Salatası / 143
İçli Tava / 178

Osmaniye
Ekşili Çorba / 37

Rize
Korkota Çorbası / 54 Lahana Ezmesi / 120 Hamsi Buğulama / 168
Hamsi Kayganası / 171 Hamsili Ekmek / 176 Kiremitte Balık / 182 Ezme Lahana / 390
Fındık Dolması / 392 Turşu Kavurması (Turşu Tavali) / 435 Mıhlama / 524
Laz Aşuresi (Termon) / 609 Pekmezli Aşure / 617

Sakarya
Alişka / 24 Dil Peynirli Domates Salatası / 108 Islama Köfte / 306 Köfteli Kabak / 320
Köbete / 352 Boşnak Böreği / 482 Maydanozlu Alabalık / 183

Samsun
Ispanak Çorbası / 46 Balık Ekşilisi / 159 Hamsi Kâğıt Kebap / 171
Hamsili Bıldırcın / 175 Haşlama Kefal / 178 Palamut Tavası / 185

ORHAN KEMAL
İL HALK KÜTÜPHANE

Çubuk Kebabı / 207 Böbrek / 277 Çerkes Lepsisi / 344 Çerkes Tavuğu / 345
Herse-1 / 349 Kaz Çevirmesi / 351 Şipsi / 356 Topalak / 361
Zeti (Çerkes Tavuğu) / 362 Yanıç (Alaçam) / 438 Pirinçli Pide (Alaçam) / 536
Mısır Unu Helvası / 613

Siirt

Pırtıke / 71 Lahem Ala Udeyn / 243 Cokat (Bumbar) / 282
Ikruş (İşkembe Dolması) / 283 Taptap / 290 Bellog (Mercimek Köftesi) / 294
Irık / 305 Kıftel Leben (Yoğurtlu Köfte) / 315 Kitel Fum (Sarmısaklı Köfte) / 318
Pırtike / 423 Bulgur Pilavı-2 / 446 Perde Pilavı / 470 Aside-2 (Un Helvası) / 569
Gebole / 584 İrmik Dolması / 591 Kalbur Hurması / 594 Kar Helvası / 595
Varakkaak (Kaaktari) / 630

Sinop

Mısır Çorbası-1 (Aşlık Çorbası) / 62 Balıklı Bulgur Pilakisi / 162
Hamsi İçli Tavası / 170 Palamut Bulgur Pilakisi / 185 Pilaki / 186 Kuzu Dolması / 240
Islama / 350 Kabak Millesi / 400 Kula Çiçeği Hamuru / 516 Cızlama / 580

Sivas

Bacaklı Çorba / 29 Hamurlu Mercimek Çorbası / 44 Herle / 45
Pancarlı Ayran Çorbası / 69 Patates Çorbası / 69 Şalgam Çorbası / 78
Şehriye Çorbası / 78 Tarhana Çorbası-2 / 80 Çirli Et / 204 Karın Dolması / 284
Karın Yahnisi / 284 Bulgur (Yuvarlak Köfte) / 295 Sini Köftesi-2 / 329
Çığırtma / 345 Kavurma Eriştesi / 460 Lokul / 519 Patates Böreği / 530
Bal Helvası / 571 Hurma Tatlısı / 590 Nişasta Helvası / 615 Üzümlü Çorba / 629

Şanlıurfa

Bostana / 102 İzot (Biber Reçeli) / 115 Elmalı Kebap / 216 Ciğer Kebabı / 279
Çiğ Köfte / 296 Lıklıklı Köfte / 322 Doğrama / 378 Lolaz Düğümü / 413
Ağzı Yumuk / 477 Peynirli İrmik Helvası / 619 Şıllık / 625

Tekirdağ
Çeneçarpan Çorbası / 33 Kabak Çorbası / 48 Köfteli Çorba / 54
Kereviz Salatası / 116 Papaz Mancası (Köpoğlu Salatası) / 128 Sardalya Salatası / 136
Tolçka / 140 Çılbır (Kıymalı)-2 / 148 Menemen / 149 Balık Köftesi / 161
Dil Balığı / 164 Kâğıtta Lüfer / 180 Salçalı Sardalya / 187
Şarköy Köftesi (Şarköy) / 332 Tekirdağ Köftesi / 334

Tokat
Bat / 99 Çemenli Yumurta / 147 Tokat Kebabı / 265 Mumbar Dolması / 287
Etli Yaprak Dolması / 388 Mercimekli Bulgur Pilavı / 465 Sac Çökeleklisi / 539

Trabzon
Karalahana Çorbası-2 / 50 Lahana Çorbası / 56 Mısır Çorbası-2 / 63
Süt Çorbası-2 / 76 Sütlü Kabak Çorbası / 77 Balık Turşusu / 98
Fasulye Kavurması / 110 Malohta / 122 Hamsi Haşlaması / 169
Hamsi Kuşu / 172 Hamsi Omleti / 173 Hamsi Tava / 174
Ormanlı Hamsi Kızartması / 184 Döner Kebabı / 212 Akçaabat Köftesi / 292
Fasulye Diplemesi / 391 Kabaklama / 401 Kıymalı Etli Karalahana Yığması / 409
Parça Etli Lahana Sarması / 416 Pazı Kayganası / 422 Yoğurtlu Patates / 440
Bakla Pilavı / 443 Balkabaklı Pilav-2 / 444 Kalkanoğlu Pilavı / 459 Kurze / 517
Kuymak / 517 Peynirli-Yumurtalı-Yağlı Pide / 533 Ağuz / 568
Balkabağı Tatlısı / 573 Laz Böreği / 610

Tunceli
Dede Kebabı / 209 Sac Kavurma-2 / 252 Şorbik (Düğün Yemeği) / 258

Uşak
Patlıcan Salatası-2 / 132 Güveç Eti / 225 Tas Kapama / 262 Et Köftesi / 302
Domates Yemeği / 381 Ispanak Kavurması / 397 Bulgur Pilavı-4 (Etli) / 447
Kuskus Pilavı / 462 Ispanaklı Börek / 501

Van
Ekmekli Et (Lengeser) / 213 Eskeli / 216 Bulgur Aşı / 370 Sengeser / 428
Murtağa / 614

Yalova
Yalova Omleti / 152 Yumurta Tiridi / 153 Balık Kebabı / 160 Yaprak Pidesi / 439

Yozgat
Çılbır (Salçalı)-3 / 148 Tandır Kebabı / 259 Testi Kebabı / 263
Yozgat Kebabı / 274 Çullama-2 / 346 Hedik / 396 Bulgur Pilavı-1 / 446
Tas Kebaplı Bulgur Pilavı / 473 Yozgat Böreği / 555

Zonguldak
Havuç Börtme / 113 Tuzlu Balık / 142 Taze Fasulyeli Yumurta / 152
Bulgurlu Kabak / 371 Mancar / 415 Zılbıt (Ispanak Kavurması) / 440
Baklaş / 570

Kıbrıs
Şeftali Kebabı / 333 Lalançı / 354 Mücendra Pilavı / 467 Hellimli Ekmek / 499
Pilavuna / 535 Zeytinli Ekmek / 556 Ceviz Macunu / 559 Karpuz Macunu / 563

yayında emeği geçenler

Bayram Acar
Müslüm Adam
Kamil Adıgüzel
Metin Adıgüzel
Recep Adıyaman
Enas Ağaoğlu
Burhan Akdağ
Gürbüz Akkoca
Abdulvahap Akkuş
Metin Akman
Şahin Aksu
Arif Akşahin
Mitat Aktürk
İzzet Akyel
Cengiz Alagöz
Alaaddin Alemdar
Erkan Altınok
Bülent Amcaoğlu
Kerem Arman
Melih Arpacı
Turan Arslan
Nurettin Aslan
Pehlül Aslan
Cenk Ataman
Niyazi Atban
Nurcan Ateş
Serdar Aydemir
Abdülhamit Aydın
Ali Aydın
Elçin Aydın
Erhan Aydın
Necat Aydın
Seyit Aydın
İlhami Aydoğan
Nejat Balkanlı
Müslüm Başol
Bekir Bayramoğlu
Feyza Süphan Bektaş
Hamit Beyaz
Mehmet Bitkin
Ceyhun Bolat
Güler Bozkaya
Erol Burgaz
Ergün Celep
Hüseyin Cengiz
Kemal Cengiz
Gökhan Ceyhan
Hayrettin Çabuk
Hasan Çakır
Bedri Çapkulaş
Turgut Çavdar
Sabrİ Çayırlı
Mehmet Ali Çeben
Fahri Çelik
Ayhan Çetin
Haydar Çılgın
Sadık Dalkılıç
Nedim Dayanç
Talip Dede
Veli Deliklitaş
Abdülkadir Demir
Duygu Demir
Remzi Demir
Murat Demirci
Mevlüt Demirdoğan
Sebahattin Dikmen
Aydın Düzen
Ali Ekren
Fesih Erdoğan
Murat Erdoğan
Fikret Ergün
Ersin Ersöz
Bekir Ertuğ
Arslan Fasıl
Ahmet Gamlı
Muharrem Geçici
Hasan Gök
Kadir Gül
Tuncay Gül
Mahmut Gülçiçek
İlyas Güler
Özer Güler
Kemal Gürçay
Hadiye Gürsoy

Rıza Hoşgör
Adem Işık
Işın Işıklı
Hüseyin İmre
Demir Kaçar
Aydan Kara
Kemal Kara
Cemil Karakaya
Zikri Karaoğlu
Cüneyt Karaormanlı
Özlem Karaormanlı
Kağan Kavak
Fahri Kaya
Serkan Kaya
Yaşar Kaya
Fevzi Kayahan
Alaattin Kayışoğlu
Salih Kazan
H. Gazi Kepenek
Duran Keptiğ
Uğur Keser
Fatma Kılıç
Tansel Kızılçay
Gülbanu Kocadağ
Selahattin Kocaman
Burhanettin Konca
Nezihe Kurar
İhsan Kurt
Bedir Kurt
Kadir Kuru
Ayşe Kuş
Hatice Kuzucu
Abdi Magat
Fuat Marangoz
Süleyman Meşe
Ramazan Mutlu
Recep Mutlu
Berna Oğuzer
Cevdet Orhan
Ercan Orhan
Hatice Oruç
Süleyman Ölmez
Niyazi Önel
Gültap Özbay
Gürkan Özcan
Zafer Özçiçek
Cemal Özdemir
Kartal Özdemir
Avni Özer
Banu Özpınar
Niyazi Öztürk
Dursun Ali Pak
Talat Parmaksız
Cemal Polat
Mehmet Sakin
Necati Saruhan
Rukiye Sayar
Gönül Serim
Erdoğan Sevindik
Yaşar Sülük
Bahri Şeker
Murat Şenel
Faruk Şengeldi
Kamil Şenli
Yurdagül Sucu
Selçuk Tabak
Kazım Tali
Ali Tekin
Recep Tosun
Arif Ziya Tosya
Aziz Türkmenoğlu
Deniz Ulaş
Barış Ulukaya
Mahmut Uygun
Canan Ügü
Keriman Üzen
Asım Var
Adnan Yekeler
Melek Yıldırım
Erkan Yıldız
Mehmet Yılmaz
Erhan Zakiroğlu

kaynakça

Adar, Gökçen (Ed.), *Ege Lezzetleri*, Komili Yayınları
Adar, Gökçen, Boro Sadun, Gökovalı Şadan, *Mavi Turkuaz*, TEB, İstanbul, 2000
Anadol, Cemal, *Türk Yemekleri Ansiklopedisi*, Türkmen Kitabevi, 1995
Anonim, *Her Yöreden Her Evden Biraz da Lionesslerden*, Harbiye Lioness Kulübü Derneği, 1988
Anonim, *Malatya Mutfağından*, Malatya Rotary Kulübü, 1990
Anonim, *Lezzet Sofrası*, Milliyet Gazetecilik, 1994
Anonim, *Antakya Mutfağı*, Antakya Rotary Kulübü Derneği
Artun, Erman, *Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemekleri*, Çuktob Kültür Yayınları, 1998

Barlas, Uğurol, *Safranbolu Halk Bilgisi*, Elif Kitabevi, 1982
Bender, Çemşit, *Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri*, Aydınlar Matbaası, İstanbul, 1992

Çandaş, Gönül, *Gönül Çandaş'ın Mutfağından*, Arkadaş Yayınevi, 1999
Çıkla, Fatma, *Çukurova Yemekleri*, İnkılap Yayınevi, 1998

Değer, Mebrure, *Diyarbakır Yemek Kültürü*, *Diyarbakır Müze Şehir*, Yapı ve Kredi Yayınları, 1999
Direktor, Şevket, *Kıbrıs Türk Mutfağı*, Galeri Kültür Yayınları, 1998, Lefkoşa
Doğan, Mehmet, Cankaya Şemsettin, *Gaziantep*, Gaziantep İl Turizm Müdürlüğü, 1997
Doğan, Mahmut, *Gaziantep Yemekleri*, Gaziantep Valiliği, İl Turizm Müdürlüğü, Gaziantep, 2000

Gür, Öymen Şengül, *Trabzon ve Yöresinin Geleneksel Yemekleri*, Trabzonlu Dernek Başkanları Derneği, 1997
Gürkan, Olcay T., *Yöresel Türk, Mutfağı*, Yaylım Yayıncılık, İstanbul

Halıcı, Feyzi, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, 1988
Halıcı, Feyzi, *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 1994

İrdesel, Mehmet, *Gelibolu ve Yöresi Tarihi*, Geltur Ajans, 1994

Kazmaz, Süleyman, *Rize Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Veysel Atacan Vakfı
Koşay, Hamit, Ülkücan Akile, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Milli Eğitim Basımevi, 1961
Köknar, Ergun, *İlden İle Anadolu Mutfağı 1 ve 2*, Günaydın Cep Kitapları
Kuseyrioğlu, Tülin, *Antakya Yemekleri*, Antakya Rotary Kulübü

Mestçi, Nuray, *Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi*, Hürgüç Gazetecilik A.Ş.

Nahya, Zümrüt, *İl İl Çorbalarımız*, Türk Halk Kültürünü Araştırma Vakfı, 1999

Şavkay, Tuğrul, *Halk Mutfağımız*, Şekerbank Kültür Yayınları, 2000

Tarzi, İnci, *Rotary Sofrasından*, 242, Bölge Rotary Kulüpleri Yayını, 1991
Toygar, Kâmil, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 1993
----------, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 1994
----------, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 1996
----------, *Geleneksel Ekmekçilik*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 1996
----------, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 1997
----------, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 1998
----------, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 1999
----------, Berkok Nimet, *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Vekam, 1999
Tunç, Lütfü, *Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi*, Hürgüç Gazetecilik

Üçer, Müjgan, *Sivas Halk Mutfağı*, 1992

Vural, Güler, *Tatlısıyla Tuzlusuyla Soframız*, Papatya Yayınları, 2001

Hülya Ekşigil Dilim Gülümsüyo! **Joël Robuchon (Haz.)** *Larousse Gastronomique* **Mahmut Boynudelik-Zerrin İren Boynudelik** Zeytin Kitabı **Candan Turhan** Dumanı Üstünde Doyurucu Çorbalar, Kolay Ekmekler **Saime Nimetoğlu** Saime Hanım'ın Mutfağından Urfa Yemekleri **Deniz Gürsoy** Tok Karnına Dokuz Topak Köfte • Zevk Veren Yemekler • Midenin Cilası Çorba • Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di • Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları • Sohbetin Bahanesi Kahve • Aşkın İlacı Çikolata • Denizin Çıtır Hamsi • Demlikten Süzülen Kültür: Çay • Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz • Turkish Cuisine in Historical Perspective • Yöresel Mutfağımız • Harcıâlem İçki Bira • Zengin Sofraların Lüks Tatları • İnceliklerin Kadehindeki Şarap • Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri • Çilingir Sofrasında Rakı **Sevim Tanör** Sevim Tanör Hoca'nın Yemek Kitabı **Esin Eden** Neler Yedim Neler, Maydanozlu Köfteler • Annemin Yemek Defteri **Alice B. Toklas** Yemek Kitabı **Anthony Bourdain** Mutfak Sırları **Craig Boreth** Hemingway'le Yemek Bir Şenliktir **Roz-anne Gold** Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler **Derleme** Cocina Casera Turca **Tijen İnaltong** Tak Koluna Sepeti • Mevsimlerle Gelen Lezzetler **Eser Tutel** Şükür ki Gurme Dediklerinden Değilim **Colette Rossant** Tadı Damağımda Kalan Ülke: Mısır

"Bu çalışmanın ana amacı genellikle İstanbul'un saray mutfağı kaynaklı geleneksel yemekleri Türkiye'nin büyük şehirlerinde yapılmaya devam ederken ara sıra değişik yöresel yemekler yapmak isteyenlere başvurabilecekleri bir kaynak oluşturmaktır. Bir diğer amaç da son yıllarda Anadolu'dan büyük göç alıp metropol haline gelmiş olan şehirlerimizde ailesinin geldiği yörenin yemeklerini pişirmek isteyen ikinci ve sonraki kuşaklara kaynak oluşturmaktır. Mutfağınızda, elinizin altında böyle bir kitabın bulunmasının verdiği kolaylıkla Anadolu ve Trakya kültürünün binlerce yıllık süzgecinden geçmiş yemekleri denemeniz ve yaşatmanız dileğiyle..."

Bu kitapta tam 114 çorba, 100 salata, turşu ve meze, 16 yumurta yemeği, 51 deniz ürünü, 126 et yemeği, 27 sakatat yemeği, 71 köfte ve köfte yemekleri, 34 kümes ve av hayvanları yemeği, 116 sebze yemeği, 57 pilav, 120 hamur işi ve ekmek, 18 hoşaf, şerbet ve reçel, 117 tatlı tarifi... Toplam 967 adet, lezzetseverlerin ağzına layık yemek tarifi bulacaksınız...

64 Adana, 2 Adıyaman, 23 Afyonkarahisar, 1 Ağrı, 1 Aksaray, 7 Amasya, 48 Ankara, 20 Antalya, 4 Ardahan, 10 Artvin, 16 Aydın, 16 Balıkesir, 1 Bartın, 3 Batman, 8 Bayburt, 6 Bilecik, 5 Bingöl, 3 Bitlis, 10 Bolu, 24 Bursa, 11 Çanakkale, 3 Çankırı, 15 Çorum, 11 Denizli, 8 Diyarbakır, 14 Edirne, 12 Elazığ, 21 Erzincan, 18 Erzurum, 13 Eskişehir, 43 Gaziantep, 16 Giresun, 7 Gümüşhane, 9 Hatay, 12 Isparta, 6 İçel, 1 İstanbul, 61 İzmir, 4 Kahramanmaraş, 17 Karabük, 5 Karaman, 9 Kars, 3 Kastamonu, 22 Kayseri, 3 Kırklareli, 3 Kırşehir, 13 Kilis, 19 Konya, 9 Kütahya, 63 Malatya, 5 Manisa, 10 Mardin, 13 Muğla, 2 Muş, 11 Nevşehir, 4 Niğde, 4 Ordu, 1 Osmaniye, 12 Rize, 7 Sakarya, 18 Samsun, 18 Siirt, 10 Sinop, 21 Sivas, 11 Şanlıurfa, 15 Tekirdağ, 7 Tokat, 30 Trabzon, 3 Tunceli, 9 Uşak, 5 Van, 4 Yalova, 9 Yozgat, 7 Zonguldak ve 8 Kıbrıs yemeği...

Kitaptaki yemeklerin hepsi de mesleğinin ustası aşçılar tarafından denenmiş, ölçüleri yeniden ayarlanmış ve hepsi de tadılmış... Size yalnızca pişirip zevkini çıkarması kalıyor. Bütün bunlar, *Çilingir Sofrasında Rakı*, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, *İnceliklerin Kadehindeki Şarap*, *Zengin Sofraların Lüks Tatları*, *Harcıâlem İçki Bira*, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz* ve *Demlikten Süzülen Kültür: Çay* kitaplarının yazarı Deniz Gürsoy'dan... Afiyet olsun.

ISBN 975-329-495-6
9 799753 294958

TV'de şiddete hayır!
Şiddet ögeleri içeren TV programlarını reklamlarıyla destekleyen şirketlerin ürünlerini satın alma.
TV'de şiddete sen de hayır de.