

BÖLGEMİZ YEMEKLERİMİZ VE TARİFLERİ

LEPE



Malzemeleri:

1 su bardağı bulgur, 1 baş soğan, 4 tane patates, 1 yemek kaşığı katı yağ, 1 kaşık salça, 3 domates ve yeteri kadar tuz, 5 bardak su.

Yapılışı:

Patates, domates ve soğan ayrı ayrı doğranır. Bir taraftan da yağ eritilir. Eriyen yağda soğan ile salça kavrulur. Patates ilave edilerek kavrulma işlemine devam edilir. Bir süre sonra domates ilave edilir. 5 bardak su konduktan sonra yeteri kadar tuz atılır. Su kaynamaya bırakılır. Kaynayan hali devam ederken bulgur dökülür. 20-25 dakika pişirilip dinlendirildikten sonra servis yapılır.

TOPALAK ÇORBASI



Malzemeleri:

1 kg bulgur, 150 gr nohut, 500 gr et, 1 tatlı kaşığı karabiber ve kimyon, 2 kaşık salça, 1 baş soğan, 1 miktar kuru nane (2 çorba kaşığı), 2 adet limon, 250 gr irmik, 1 su bardağı un, yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Ayıklanmış nohut bir tencere içerisinde haşlanır ve bir miktar karıştırdıktan sonra et ilave edilerek birlikte haşlanması sağlanır. Diğer taraftan genişçe bir kap içerisinde bulgur alınır. Bir kaşık salça kıyılmış soğan, kimyon, karabiber ilave edilerek yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra irmik ve un ilave edilerek hepsi birden yoğrulmaya başlanır. İyice yumuşadıktan sonra fındık büyüklüğünde avuç içerisinde yuvarlanır. Daha önce haşlanan nohut ve et ile hazırlanan topalaklar birlikte kaynatılır. 20 dakika kaynatıldıktan sonra ekşisi ve tuzu atılır. Ateşten indirilir. Yağ ve salçası kuru naneyle tavada eritildikten sonra çorbanın üzerine ilave edilir. Çorba servise hazır hale gelmiştir.

YÜZÜK ÇORBASI

**Malzemeleri:**

Yarım kilo kıyma, 2 baş soğan, 1 tatlı kaşığı karabiber ve tuz, bir demet maydanoz, 1 yemek kaşığı salça, 1 kg un, 250 gr nohut, 3 limon, 1 yemek kaşığı kuru nane, 1 çay bardağı katı yağ, 2 yemek kaşığı biber salçası, yeteri kadar su ve tuz.

Yapılışı:

Un bir tepside kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğrulur. Hamuru hazırladıktan sonra aynı tepsi içerisinde üzerine nemli bir bez örtülerek biraz bekletilir. Soğan ile maydanoz kıyılır, kıyma, karabiber, tuz, biber salçası ile bir karışım haline gelecek şekilde hepsi birden karıştırılır. Hazırlanan kıyma bir tabak içerisinde alınarak kaldırılır. Bekletilen hamur bezeler halinde tahta üzerinde açılarak küçük kareler halinde kesilir. Kesilen kareler içerisinde hazırlanan kıymadan az az alınarak konulur. Kare hamurun dört köşesi bir araya getirilerek kapatılır. Bu şekilde hazırlanan çorba unlanarak bir kenara bırakılır. Diğer taraftan tencere içerisinde bir miktar su konarak ayıklanan nohutlar haşlanır. Başka bir tencereye bir miktar su konularak kaynatılır, daha sonra nohutla hazırlanan yüzük çorbası (şekillendirilmiş hamur) kaynayan suyun içinde dökülür. 20 dakika kaynatılır o kaynarken sıkılan limonlar dökülerek ateşten indirilir. Hava içerisinde konan yağ eritilir. Eriyen yağa salça ilave edilir, nanesiyle birlikte çorbanın üzerine dökülür. Tabaklara konarak servis yapılır.

İÇLİ KÖFTE



Malzemeleri:

3 kilo bulgur, 1 kilo kıyma et, yarım kilo döğmelik et, yeteri kadar soğan, bir tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 ,5 yemek kaşığı biber salçası, 1 ,5 su bardağı katı yağ, 2 demet maydanoz, 3 bardak un.

Yapılışı:

Soğanlar doğranarak kıyılır. Salçası, yağı, tuzu, biberi ve karabiberi kıymayla birlikte ilave edilir. Kıyılan soğan ve kıyma pembemsi bir renk alana kadar kavrulur ve soğumaya bırakılır. Diğer tarafta bulgur ıslanır, döğmelik et, un ilave edilerek belli bir kıvama kadar yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler fincan şekline gelinceye kadar parmakla oyulur. Oyulduktan sonra soğuyan kıyma oyulan köftenin içerisine bir miktar konur ve ağzı kapatılır. Bu suretle oluşturulan köfteler kaynayan suyun içerisine atılır. 15-20 dakika sonra çıkarılarak servis yapılır.

TATAR ÇORBASI



Malzemeleri:

250 gr kıyma et, 1 baş soğan, 1 yumurta, 1 kilo un, 50 gr yağ

Yapılışı:

Yumurta, tuz , su ve un"dan elde edilen hamur ıslatılmış bir peçete ile sarılarak 10 dakika bekletilir. Bilahire tahta üzerinde yufka şeklinde açılan hamur küçük kareler halinde kesilir. Diğer tarafta yağda kavrulan soğan kıyma ve tuz hamurların ortasına konarak üçgen şekline getirilip kapatılır. Kaynamakta olan et suyuna atılıp pişirilir. Bir süre soğumaya bırakılır. Bu esnada yağ eritilir. Salça ilave edilir, nane atılır. Yağ, salça ve nane karışımı üzerine dökülür. Servis esnasında çırpılmış yoğurt ilave edilerek sofraya konur.

SUSAMLI KÖFTE

Malzemeleri:

1 kilo bulgur, 250 gr susam, 2 çay bardağı sıvı yağ, 2 baş soğan, 1 kaşık salça, 1 tatlı kaşığı kimyon ve yeteri kadar tuz, 1 baş maydanoz

Yapılışı:

1 kilo bulgur bir tepsi içerisine ılık sula ıslanıp üstü örtülür. 250 gr susam kavrularak dövülür. Soğanlar ince şekilde doğranarak 2 çay bardağı yağ ile kavrulur. Üzerine salça ilave edilir ve kavrulmaya devam edilir. Islanmış olan bulgurun üzerine doğulmuş olan susam ilave edilir. Tavada hazırlanan yağ soğan ve salça beraberce yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra ince kıyılmış maydanoz ve kimyon ilave edilerek yoğrulmaya devam edilir. Belirli bir yumuşaklığa geldikten sonra servis yapılır.

ETLİ DÖĞME PİLAVI

**Malzemeleri:**

200 gr nohut, 1 kilo dövmelik buğday, 200 gr kuş başı et, bir miktar tuz, bir miktar katı yağ, yeteri kadar su.

Yapılışı:

Seçilen nohut bir tencere içine konur. Tencerenin yarısına kadar su doldurularak yüksek ateşte kaynatılır. Nohut tam olarak piştikten sonra üzerine tuz ile birlikte dövmelik buğday ilave edilir. İlave edilen malzemeler kaynayana kadar kuşbaşı haşlanır. Haşlanan et ayrı bir tabağa alınır. Diğer tarafta pişen döğmenin altı söndürülür. Bir tava içerisinde yağ eritilerek pilava ilave edilir. Servis tabağına konur. Servis tabağına konan pilavın üzerine kuşbaşı haşlanmış et dökülerek servis yapılır.

SARI KABAK KOMPOSTOSU



Malzemeler ve Yapılışı:

Kabakları soyup ceviz tanesi kadar doğrarız, güzelce yıkarız. Yarım kilo şekeri kabakların üzerine ekerek bir, iki saat dinlendiririz. Bilahare ocağa koyup bir iki defa kaynatırız. Kaynadıktan sonra 250 gr çekirdeksiz üzüm koyup kabaklar pişinceye kadar kaynatırız. Ocaktan indiririz sonra tabaklara servis yaparak 250 gr ceviz içini döverek baharatı ile birlikte üzerine serperiz ve servise hazır.

DOMATES REÇELİ



Malzemeleri:

4 kilo lında tipi domates, 1 kilo kireç suyu, 4 kilo şeker, 150 gr fındık veya badem ve 1 adet limon.

Yapılışı:

Sert ve kırmızı 4 kilo lında tipi domatesin kabuğu ince ince soyulur, soyulduktan sonra dolma oyacağı ile oyulur gibi çekirdeği ayıklanır. Bilahare altı saat kireç suyuna bırakılır, o kireçte ıslanırken 4 kilo domates 4 kilo şeker konduktan sonra koyduğumuzun şekerin üzerine göz kararı su ilave edilir. Birkaç defa taklalandıktan sonra domatesi güzelce yıkarır. Yıkandıktan sonra badem veya fındık doldurulur. Kaynamış suyun içine atılır, o kaynatılmaya başlanır. Kaynarken 1 adet limon un suyu sıkılır, kabuğu da içerisine doğranır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servise hazır demektir.

HUMUS YEMEĞİ TARİFİ



Malzeme:

Nohut, tahin, limon, sarımsak, maydanoz, sumak, kimyon, kırmızı toz biber, katı yağ.

Yapılışı:

Nohut suda iyice kaynayacak soğuduktan sonra, süzek veya et makinesinde güzelce macun şeklinde olacak ayrı bir kaptaki tahin, limonla sarımsak dövülerek kimyonda karıştırılarak ezilmiş nohutla beraber karıştırılacak, tavada yağ eriyen toz biber yağda yanacak servis yapılmış malzemenin üzerine yeteri miktarda dökülecek ayrı yeten üzerine kıyılmış maydanoz, sumak konarak yemeğe hazırlanmış olur ve servis hazır demektir.

ZEYTİNYAĞLI İMAM BAYILDI

Malzemeleri:

1 kilo patlıcan, 4 adet soğan, bir miktar zeytinyağı, 5 diş sarımsak, 4 domates, bir miktar et suyu ve tuz.

Yapılışı:

Sapları ayırmadan patlıcanlar dörde bölünür. Yuvarlak doğranan soğanlar zeytinyağı ile sarartılır ve içine sarımsaklar doğranarak tekrar hafifçe kavrulur. Bu malzeme daha sonra zeytinyağında çevrilen patlıcanların arasına doldurulur ve tuz ile biber ilave edilir. Yağsız et suyunun kaynamasından sonra hafif ateşte pişirilir. Domatesle süslenecek servis yapılır.

DOLMALAR



Yöremizde patlıcan, domates, kabak ve dolmalık biberden dolma yapılır.

Malzemeler ve Yapılışı :

Hangi sebzeden dolma yapılacaksa 1 kilo alınır. Buna iç olarak 200 gr pirinç, 4 adet domates, 1 baş maydanoz, 250 gr kıyma, 5 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı tel nane, yeteri kadar baharat ve tuz atılarak karışım sağlanır. Bu karışımdan patlıcan dolduruyorsak içi oyulan patlıcanın içine, biber dolduruyorsak içi oyulan biberin içerisine hazırlanan iç doldurulur. Bilahare tencere içine uygun şekilde dizilir. Su ilave edilir, pişinceye kadar kaynatılır, indirilir. 15-20 dakika dinlendirilir servis yapılır.

SARMALAR



Yöremizde asma yaprağından ve lahanadan sarma yapılır.

Malzemeleri:

Dolmalarda hazırlanan iç karışım sarmalar içinde hazırlanır. Kıyma yerine zeytinyağı konulması halinde, zeytinyağlı ifadesi kullanılır.

UN HELVASI



Malzemeleri:

1 kilo un, üç bardak su, 100 gr çay şekeri, 200 gr susam.

Yapılışı:

1 kilo unu bir tencerede kızarıncaya kadar kavurup, unu bir tencereye boşaltıp soğumaya bırakılır. Bilahare pekmez suyu karıştırıp kavrulmuş olan unun üzerine dökerek yoğrulur bir süre sonra susam da üzerine dökülüp yoğrulma işine devam edilir. Susam ve un birbirine iyice karışınca çiğköfte gibi sıkılır. Servis yapılır.

PALIZA, BANDIRMA VE MUSKA



Palıza:

İyice olgunlaşmış üzüm toplanır. Bir torba içerisinde suyu sıkılarak çıkarılır. Bu su kazan içerisinde dökülerek bir miktar beyaz toprak ilave edilir. Bu üzüm suyu durulunca başka bir kazana alınır. Normal bir ateşte pekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Daha sonra indirilip biraz bekletilir. İçerisine yeteri kadar nişasta ve şeker ilave edilir. Bu karışım yaklaşık iki saat kaynatılır. Üzüm suyunun bu şekilde hazırlanışına palıza, önceden hazırlanmış ipteki ceviz veya fındık "in kaynatılan palızanın içerisine batırılıp çıkarıldıktan sonra bir yere asılarak bir hafta kurutulmuş haline bandırma, palızanın temiz bir bez

üzerine yufka ekmek kalınlığında serilmişine bu şekilde kurutulmuş halinin küçük kareler şeklinde kesilerek içine ceviz içi veya fındık içi konularak üçgen şeklinde durulup piyasaya verilmiş haline muska denir.



MAHLÛTA



Seçilmiş çekik mercimek kaynar su içine atılır tuz ilave edilir. Mercimek tam pişinceye kadar kaynatılır. Pişerken ara sıra köpüğü alınır. Ayrı bir tavada yağ intilmiş soğan ile kavrulur. Salça ilave edilir. Soğan pembeleştikten sonra haşlanmış (pişirilmış) kırık mercimek üzerine dökölüp karıştırılır. Bu şekilde hazırlanan yemek türüne mahlûta denir.

BABUKANNUŞ (Patlıcan gömmesi):



Çekirdeklenmiş olan iri patlıcanlar fırına yahut ta köze gömülür. Tam piştikten sonra patlıcanların kabukları soyularak sapları kopartılıp havanda iyice dövülür. Bir miktar domates ve sarımsak da dövülüp tuz sirke ekşi konduktan sonra karıştırılıp üzerine maydanoz konularak servis yapılır.