

Tarhana

HAZIRLANIŞI

Tarhana suyun içinde 10-15 dakika bekletilir. Bu sırada diğer tarafta tencerede tereyağı eritilir, kızınca pul biber ve et suyu dökölüp karıştırılır. Ezilen sulu tarhana tencereye dökölür ve harlı ateşte karıştırılarak pişirilir. Çorba bir iki taşım kaynadıktan sonra servis edilir.



MALZEMELER

- 5 Yemek Kaşığı Tepeleme Tarhana
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça (isteğe Bağlı)
- 1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Nane Veya Yarpuz
- 3 Su Bardağı Et Suyu Veya 1 Küçük Kase Kavurma (isteğe Bağlı)



Aksaray

MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL YEMEKLERİ





SEBZELİ ve SULU YEMEKLER





Batırık

HAZIRLANIŞI

Dalından toplanmış taze asma yaprakları yıkanır ve kaynar suyun içine atılarak 3-4 dakika haşlanır. Haşlanan yaprakları süzぎye alınır, suyu tencereye konur.

Diğer tarafta tencereye tereyağı konur, eriyince üzerine zeytinyağı ve doğranan soğanlar ilave edilerek kavrulur. Birkaç dakika sonra tencereye doğranan yeşil biberler, daha sonra salça konur ve kavurmaya devam edilir.

Biberler yumuşayınca üzerine yumurtalar kırılır ve hızlı hızlı karıştırılır. Daha sonra tencereye düğü dökülür ve karıştırılır, birkaç dakika kavrulduktan sonra asma yaprağı haşlama suyundan 3 su bardağı su ilave edilir.

Düğü suyu çekince ocaktan alınır ve bir kaba dökülür. İlk harareti gidince düğünün içine baharatlar, tuz, ince doğranmış yeşillikler, domates, yeşil biber, limon suyu ve zeytinyağı dökülür.

Batırık servis edilirken soğuk su ile sulandırılır, kenarlarına asma yaprakları serilerek ikram edilir. Asma yaprakları batırığın içine atılır ve kaşıklanarak yenir.

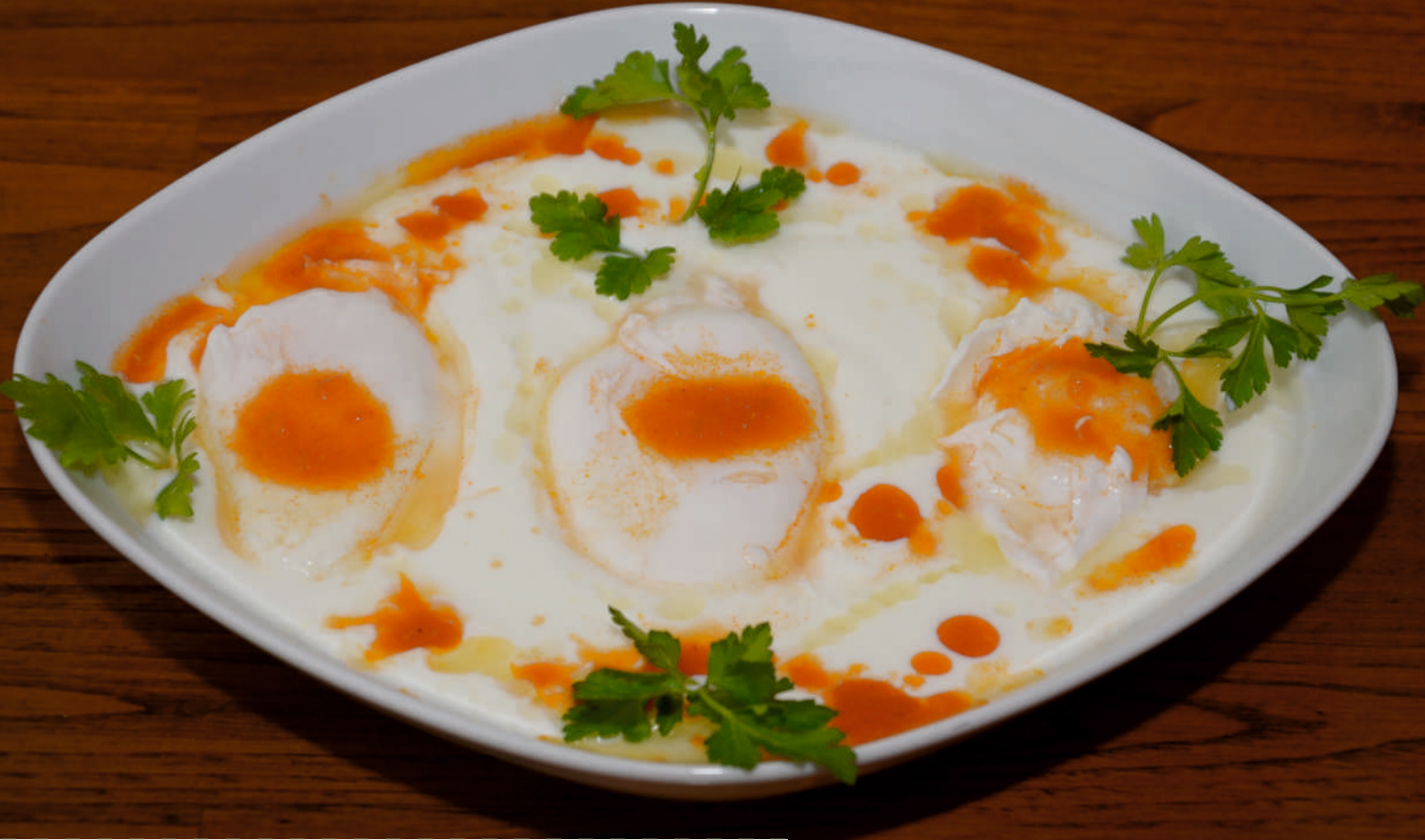
Not: Yörede batırık haşlanmış lahana yaprakları, asma yaprakları veya marul yaprakları içine atılır ve kaşıklanarak yenir.



MALZEMELER

- 3 su bardağı düğü
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 demet maydanoz
- 1 demet yeşil soğan
- 1 demet taze nane
- 15-20 adet yeşil sivri biber
- 4 adet domates
- 2 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı,
- Haşlanmış taze asma yaprağı
- veya lahana yaprağı, marul yaprağı.





Çılbır

HAZIRLANIŞI

Tavada kaynayan suyun içine tuz ve sirke dökülür. Yumurtalar yavaşça, sarısı dağıtılmadan suya kırılır. Sarı kısımların dağılmaması için yumurtaları suya yakın kırmak gerekir.

Sarı kısımlar kayısı kıvamına gelince tavanın kapağı kapatılır, ateş kısılır ve 2-3 dakika pişirilir.

Yoğurt ve dövülmüş sarımsak servis tabağına konur, pişen yumurtalar delikli kepçe ile üzerine yerleştirilir.

Ayrı bir tavada tereyağı eritilir, köpüklenince ocaktan alınır, içine pul biber serpilir ve yumurtaların üzerine boca edilir.



MALZEMELER

- 4 Adet Yumurta
- 3 Su Bardağı Su
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1/2 Çay Bardağı Sirke
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Kâse Yoğurt
- 2 Diş Sarımsak



Erişteli Domates

HAZIRLANIŞI

Yemeklik doğranan soğanlar tereyağı ve zeytinyağında kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca tencereye doğranan biberler ve salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Biberler yumuşayınca üzerine doğranan domatesler, 5 dakika sonra erişte ve tuz tencereye ilave edilir. Birkaç dakika karıştırıldıktan sonra tencereye sıcak su dökülür, kapağı kapatılır ve yemek pişmeye bırakılır. Erişteler pişince sulu servis edilir.

Ayfer GEÇGEL

Ananesinden öğrenmiş çok sevilen, lezzetli bir yemek.



MALZEMELER

- 2 Su Bardağı Ev Eriştesi
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan
- 2 Adet Domates
- 5-6 Adet Yeşil Biber
- 1/2 Yemek Kaşığı Salça
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 5 Su Bardağı Su





Firek Çatlatması

HAZIRLANIŞI

Soğanlar ince ve küçük bir şekilde doğranır, tereyağında ve zeytinyağında orta ateşte kavrulur.

Gök domatesler bez torbaya konur, düz zemine birkaç kez çarpılır veya hafif bir şekilde, temiz bir taşla ezilerek çekirdeklerinden ayklanır. Bu aşamada domateslerin çatlatma işlemi gerçekleşir.

Domatesler kaynamakta olan 1 litre su içine atılır, 3-4 dakika sonra domateslerin suyu süzülür ve kavruan soğanların üzerine ilave edilir. Bazı evlerde domates haşlanmadan yemeğe konur.

Tencereye bulgur, baharatlar, tuz ve sıcak su konur sıcak su konur ve yemek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Yaklaşık olarak 10 dakika sonra ateş kapatılır ve demlendirilir. Tercihe bağlı olarak yemek servis edilirken üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

Not: Domatese Aksaray'ın birçok yerinde, eskiden bu yana "firek" deniyor.

Kaynak kişi: Sure İNANÇ – 91, Selime



MALZEMELER

- 6 Adet Gök Domates
- 2 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- ½ Su Bardağı Bulgur
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- ½ Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Su Bardağı Su
- Sarımsaklı Süzme Yoğurt



Ham Karpuz Cacığı

HAZIRLANIŞI

Tereyağı tencerede eritilir, üzerine zeytinyağı ve kemikli etler konup harlı ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur.

Doğranan soğanlar etlerin üzerine dökülür, kavurma işlemine devam edilir.

Birkaç dakika sonra tencereye salça, 5 dakika sonra kuşbaşı doğranan ham karpuzlar dökülür.

Daha sonra tencereye bulgur, tuz, pul biber ve su dökülür, kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Not: Kış mevsiminde bu yemek kuru karpuz ile pişiriliyor. Kuru karpuz pişirmeden önce karpuzların başlanması gerekir. Yörede karpuz cacığı sarımsaklı yoğurt veya erik ekşisi ile birlikte yeniyor.



MALZEMELER

- 8-10 Adet Ufak Ham Karpuz
- 250 Gr Kuzu Kaburga Et
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çay Bardağı Bulgur
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Su Bardağı Su





Helep

HAZIRLANIŞI

Lahana yaprakları yıkanır, kaynayan tuzlu suyun içine 3-4'er olarak atılır, kepçe ile alt üst edilerek 1-2 dakika haşlanır. Ardından yapraklar soğuk suyun içine atılarak şoklanır.

İç malzeme için pişirme tenceresine zeytinyağının yarısı ve salça konur ve 2-3 dakika harlı ateşte karıştırılarak kavrulur. Tencere ocaktan alınır, sosun yarısı bir kaseye dökülür, tenceredeki sosun üzerine asma çubukları enine ve boyuna, kafes şeklinde döşenir.

Haşlanmış lahana yaprakları tencerenin tabanından kenarlarına taşacak şekilde serilir. Üstüne kapak olarak döşenecek 2-3 adet lahana yaprağı ayrılır.

Domatesler, biberler ve soğanlar ince ve küçük bir şekilde doğranır ve bir kaptaki karıştırılır. Kabin içine satır kıyması, bulgur, tuzun yarısı, baharatlar, limon suyu, su ve kalan zeytinyağı ilave edilir, karıştırıldıktan sonra lahana yapraklarının üzerine dökülür. Sarkan yapraklar kapatılır, kâseye alınan salçalı sos ve 1 su bardağı su dökülür.

Kapak görevi için ayrılan lahanalar en üst kata döşendikten sonra tencerenin kapağı kapatılır ve harlı ateşte pişmeye bırakılır.

Tenceredeki su kaynayınca ateş kısılır ve yaklaşık 30 dakika daha pişirilir. Servis ederken büyük bir tabakta ters çevrilerek sofraya götürülür.



MALZEMELER

- 1 Adet Orta Boy Lahana
- 500 Gr Satır Kıyması
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Bulgur
- 2 Adet Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Adet Etli Kırmızı Biber
- 2 Adet Yeşil Biber
- 2 Adet Domates
- 1,5 Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- ½ Demet Maydanoz
- 1 Yemek Kaşığı Sumak
- 1 Adet Limonun Suyu
- 2 Su Bardağı Su
- Asma Dalı Çubukları





Kapuska

HAZIRLANIŞI

Çömleğin tabanına kemikli et döşenir. Lahana yıkandıktan sonra doğranır ve bir tepsiye konur, üzerine doğranan soğanlar, salça, acı pul biber ve tuz dökülür. Harmanlanan malzemeler etin üzerine basılır, üzerine tereyağı, zeytinyağı, su ilave edilip çömleğin kapağı kapatılır ve kısık ateşte yaklaşık olarak 1 saat pişirilir.

Not: Eskiden bazı evlerde kapuska yemeğin kokusundan rahatsız olunduğu için aynı gün yemek yenmez, bir gün bekletilir ve sofraya getirilirmiő.

Kaynak: YıldızŐAHİN- 70, Merkez



MALZEMELER

- 1 Adet Orta Boy Lahana
- 1 Kg Kaburga Kuzu Eti
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 4-5 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Acı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Su



Mıkla

HAZIRLANIŞI

Soğanların kabukları soyulur, ince bir şekilde doğranır, üzerlerinden 1 parmak geçene kadar suyun içinde 1 saat bekletilir.

Bir tavada tereyağı eritilir, suyu süzdürülen soğan dilimleri üzerine ilave edilir, karıştırılır. Tavanın kapağı kapatılır, ara ara malzemeler karıştırılır. Yaklaşık 10 dakika sonra soğanlar pişecek ve suyunu çekecektir.

Kavrulan soğanların üstüne tuz, baharatlar, bastırma dilimleri parçalanarak ilave edilir.

Yumurtalar tavaya kırılır, sarı kısımlar fazla pişmeden ocağın altından alınır ve servis edilir.



MALZEMELER

- 1 Kg Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 100 Gr Dilim Pastırma
- 5 Adet Yumurta
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz





Öteberi Cacığı

HAZIRLANIŞI

Kuru domatesler, biberler, patlıcanlar ayrı kaplarda sıcak suyun içinde bekletilir. Sebzeler yumuşayınca suları süzdürülür.

Tencerede tereyağı eritilir, üzerine zeytinyağı ve ince doğranan soğanlar dökülüp kavrulur. Soğanın rengi değişmeye başlayınca tencereye salça konur ve kavurmaya devam edilir.

Birkaç dakika sonra üzerine yumuşayan sebzeler, bulgur, kavurma, baharatlar, tuz ve su dökülüp tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Yemek pişince üzerine ekşi sos veya yoğurt dökülerek, yufkaya sarılarak servis edilir.

Not: Yörede anneler yemeğin içinde çok çeşitten, az miktarda olması, yapılışının pratik olması, çok sevilmesine rağmen kendilerine çok kolay gelmesinden dolayı yemeğe "vartvurt" denildiğini söylediler.



MALZEMELER

- 1 Kâse Kurutulmuş Patlıcan
- ½ Kâse Kurutulmuş Domates
- 1 Kâse Kurutulmuş Biber
- 1 Adet Soğan
- ½ Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Kâse Kavurma
- 1 Su Bardağı İri Bulgur
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Nar Ekşisi **Veya** Erik Eksisi
- 1 Su Bardağı Su





Soğan Kavurması

HAZIRLANIŞI

Soğanların kabukları soyulur, 1 tatlı kaşığı tuzlu suda sabaha kadar bekletilir. Ertesi gün soğanlar yıkanır, suyu süzdürüldükten sonra çömlekte, tereyağının yarısı ve zeytinyağında kavrulur. Soğanların rengi değişince üzerine acı pul biber ve salça üzerine ilave edilir.

Bu sırada ayrı bir tavada etler 1 yemek kaşığı tereyağında kavrulur ve diğer tavadaki soğanların üzerine dökülür.

Sıcak su tencereye döküldükten sonra yemek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Sofraya götürülürken büyük bir servis tabağına pirinç pilavı konur, ortası açılıp üzerine soğan kavurması dökülür.

Kaynak: Cavide EKECİK-69, Merkez



MALZEMELER

- 1 Kg İri Arpacık Soğan
- 1 Kg Kuzu Eti
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Baş Sarımsak
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Acı Pul Biber



Soğan Kebabı

HAZIRLANIŞI

Kaburga eti su, baharatlar ve tuz düdüklü tencereye konur ve pişirilir.

Soğanlar bütün olarak soyulur, suyun içinde bekletilir.

Soğanlar suyu süzdürüldükten sonra zeytinyağında kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca tavaya salça konur ve kavurmaya devam edilir.

Birkaç dakika sonra pişmiş olan kaburga eti, suyu ile beraber tavaya dökülür ve soğanlar yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir.



MALZEMELER

- 1 Kg Kebablık Soğan
- ½ Kg Kaburga Eti
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Litre Su
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber



Etli Sulu Yumurta

HAZIRLANIŞI

Güveç ateşte ısıtıldıktan sonra içine kuşbaşı doğranmış etler konur, tahta kaşıkla alt üst edilerek kızartılır.

Yüzeyleri hafif kavrulunca etlerin üzerine yarım yemek kaşığı tereyağı, salça, pul biber, karabiber, tuz ve su ilave edilerek pişmeye bırakılır.

Diğer bir tarafta tereyağı sıcak tavada eritilir ve çırpılan yumurtalar üzerine dökülerek pişirilir.

Pişmekte olan yumurta kaşıkla parçalanır ve güveçte yumuşayan etin üzerine ilave edilir.

Bir taşım kaynadıktan sonra tencere ocaktan alınır ve yumurta sulu olarak servis edilir.

Kaynak: Aysel BİÇE, -Doğantarla Köyü



MALZEMELER

- 1/2 Kg Kuşbaşı Kuzu Eti
- 10 Adet Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/2 Yemek Kaşığı Salça
- 2 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 3 Su Bardağı Su



Süla Kabağı Yemeği

HAZIRLANIŞI

Süla kabağının kabukları ince bir şekilde soyulur, çekirdekleri çıkartılır, yıkanır ve yemeklik doğranır.

Koruklar yıkanır ve ezilerek suyu sıkılır, yaklaşık 2 su bardağı koruk suyu çıkması gerekir.

Domateslerin kabukları soyulduktan sonra küp şeklinde doğranır. Biberler, soğanlar, nane doğranır ve domateslerle birlikte bir kaba konur. Malzemelerin üzerine baharatlar ve tuz ilave edildikten sonra harmanlanır.

Pişirme tenceresinin tabanına ilk olarak etler, daha sonra harmanlanan sebzelerin ve süla kabağının yarısı dökülür. Kalan sebzeler ve kabaklar da ilave edilir.

Diğer bir tarafta salça, koruk suyu ve 1 su bardağı suyun içinde ezildikten sonra tencereye dökülür.

5-6 dal nane içine atıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve harlı ateşte pişmeye bırakılır. Su kaynayınca ateş kısılır ve 1 saat sonra ocaktan alınır. Nane yemek sıcakken tencereden çıkartılır. Eğer kabaklar daha yumuşak seviyorsanız yemek 20-25 dakika daha pişirilebilir.

Kaynak: Yıldız SOMUNCUOğLU, Merkez



MALZEMELER

- 1 Adet Süla Kabağı
- 1 Kg Kuzu Eti **Veya** Kuzu Pirzola
- 3 Adet Domates
- 6-7 Adet Sivri Biber
- 3 Adet Soğan
- 5-6 Dal Nane
- 2 Su Bardağı Koruk Suyu
- 1 Su Bardağı Su
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz



Topalak

HAZIRLANIŞI

Düğü üzerine ½ su bardağı su serpilip şişmesi için 10 dakika bekletilir. Daha sonra düğünün ortasına doğranan 1 adet soğan, baharatlar ve tuz ilave edilerek yoğrulur.

Harcın üzerine unun yarısı dökülür ve yoğurmaya devam edilir. Özlü bir kıvamda gelince harçtan küçük bilye büyüklüğünde toplar yuvarlanır ve un serpiyen tepsinin üzerine atılır.

Bu sırada tencere ocağı konur, ısındıktan sonra içine kuyruk yağı, eriyince üzerine tereyağı ilave edilir. Yağlar eriyince tencereye doğranan soğanlar, rengi değişince salça konarak kavurma işlemi sürdürülür. Birkaç dakika sonra et suyu ve sıcak su dökülür ve kaynamaya bırakılır.

Salçalı su kaynayınca içine topalaklar içine atılır, bir iki kere karıştırılır ve pişmeye bırakılır. Köfteler suyun yüzeyine çıkmaya başlayınca ateş kısılır, yaklaşık 8-10 dakika sonra tencere ocaktan alınır.

Pişen topalak yemeği sade yenebileceği gibi erik ekşisi, ekşi pekmez veya yoğurtlu sos ile de yenebilir.

Not: Bazı evlerde topalığın içine başlanmış nobut da konuyor.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Düğü (İnce Köftelik Bulgur)
- 2 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Parça Koyun Kuyruk Yağı (70-80 Gr)
- 2 Adet Soğan
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Bardağı Un
- 2 Su Bardağı Et Suyu
- 2 Su Bardağı Su





Ekecik Salatası

HAZIRLANIŞI

Marul yaprakları iyice yıkanır, sirkeli suda 20 dakika bekletilir, tülbent ile kurulanır.

Taze soğanların yeşil yaprakları ve marullar ince bir şekilde doğranır ve derin bir kaba konur. Harmanladıktan sonra yeşilliklerin üzerine limon suyu, zeytinyağı ve tuzu dökülür ve servis tabağına alınır.

Pişen katı yumurtalar halka şeklinde dilimlenir, salatanın üzerine döşenir, üstüne pul biber ve karabiber serpilip sofraya götürülür.

Not: Marulların kurulanması işlemi salata sosunu daha iyi içine çekmesi ve lezzetli olması için gereklidir.

Kaynak: Hasan EKECİK- , Merkez



MALZEMELER

- 1 Adet Yağlı Marul
- 1 Demet Taze Soğan
- 4 Adet Yumurta
- 2 Adet Limonun Suyu
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı



Kabak Güllü Cacığı

HAZIRLANIŞI

Domates, kabaklar ve kabak gülleri yıkanır, kuşbaşı şeklinde doğranır. Pişirme tenceresinde tereyağı eritilir, zeytinyağı ve ince bir şekilde doğranan soğanlar ilave edilir, harlı ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur. 5 dakika sonra soğanların üzerine salça konur ve kavurmaya devam edilir. Yaklaşık 2-3 dakika sonra tencereye bulgur da ilave edilir ve kavrulur. Birkaç dakika sonra tencereye doğranmış kabaklar, domates, tuz, karabiber ve sıcak su dökülür, kapağı kapatılıp orta ateşte kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca tencereye kabak gülleri ilave edilir ve malzemeler karıştırılır. Tencere ocaktan alınır, 2-3 dakika demlendirildikten sonra üzerine sarımsaklı süzme yoğurt gezdirilerek servis edilir.



MALZEMELER

- 10-12 Adet Kabak Çiçeği
- 4 Adet Minik Kabak
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- ½ Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Bulgur
- ½ Yemek Kaşığı Salça
- 1 Adet Soğan
- 1 Adet Domates
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- ½ Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Kâse Sarımsaklı Yoğurt

Ekşili Kabak

HAZIRLANIŞI

Et kabakları yıkandıktan sonra kabukları soyulur ve üçgen şeklinde doğranır.

Soğan, domates, maydanoz ve nane doğranır ve yarısı çömleğe konur.

Etin yarısı ve et kabaklarının tümü döküldükten sonra kabukları soyulan sarımsaklar, etin ve doğranan malzemelerin yarısı çömleğe dökülür.

Haşlanan nohutlar, erik ekşisi, tuz ve karabiber, tereyağı, domates suyu ve su konduktan sonra çömleğin kapağı kapatılır ve tandıra sürülür.

Yemek pişince çömlek tandırdan çıkartılır, ters çevrilerek tepsiye dökülür ve sofraya götürülür.

NOT: Yemek pişirilirken güveç (toprak tencere) kullanıldıysa kapağın yalıtımı kenarına hamur kaplanır. 1 su bardağı un, 1/2 su bardağı su, 1 çay kaşığı tuz yoğrulup elde edilen hamur kapağın kenarlarına kapatılarak iyice sıkıştırılır. Böylece tencere içindeki buharın çıkması engellenir.



MALZEMELER

- 1,5 Kg Et Kabağı
- 500 Gr Koyun Kaburga Eti
- 1 Su Bardağı Nohut
- 4-5 Adet Yeşil Biber
- 3 Adet Domates (veya 1 Yemek Kaşığı Salça)
- 1 Çay Bardağı Domates Suyu
- 1 Baş Sarımsak
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan
- 3-4 Dal Taze Nane
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1/4 Demet Reyhan
- 1 Kahve Fincanı Erik Ekşisi (Veya Limon Tuzu)
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz **Tuz**
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Erkek Soğan Paparası

HAZIRLANIŞI

Taze soğanlar yıkanır, yaklaşık olarak 1cm uzunluğunda doğranır.

Tencereye tereyağı konur, eriyince içine zeytinyağı ve doğranan soğanlar ilave edilerek kavrulur. Soğanların rengi değişince salça ilave edilir ve 5 dakika kaynatılır.

Daha sonra tencerenin kapağı açılır ve malzemeler alt üst edilir. Malzemelerin üzerine pul biber, tuz ve su dökülür, ateş kısılıp tencerenin kapağı kapatılır.

Birkaç dakika tencereye çökelek konur, kapağı kapatılır ve 2-3 taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

Çukur bir tabak içinde kuru yufka parçaları dökülür, üzerine pişen malzeme gezdirilerek servis edilir.



MALZEMELER

- 500 Gr Yeşil Erkek Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 250 Gr Çökelek **Veya** Çömlek Peyniri
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Su
- Ekmek **Veya** Yufka Kuru

Etli Batırık

HAZIRLANIŞI

Lahananın dış yaprakları kopartılır, sap kısmı göbeğinden oyularak çıkartılır, göbeği kaynar suyun içine atılır ve haşlanır. Lahana göbeği haşlandıktan sonra hemen sudan çıkartılır ve soğuk suyun içine atılıp yaprakları ayrılır.

Diğer tarafta düğü yoğurma kabına dökülür, üzerine kasapta 2 kere çektirilen kıyma konur ve iyice yoğrulur.

Yaklaşık 10 dakika içinde özlü bir kıvama gelen harcın üzerine ince doğranan soğan, salça, baharatlar ve tuz ilave edilip 10 dakika daha yoğrulur. Yoğurma sırasında ara ara harcın üzerine su serpilir.

Taze soğan ve maydanoz ince bir şekilde doğranır, koruk ekşisi ile birlikte macun kıvamına gelen harcın üzerine ilave edilir.

Batırık ve haşlanmış lahana yaprakları sofraya götürülür, batırık lahanaya sokum yapılarak yenir.

Caıdan Ekecik- 69, Merkez



MALZEMELER

- 1 Adet Orta Boy Lahana
- 100 Gr Yağsız Dana Kıyması
- 1,5 Su Bardağı Düğü
- 2 Adet Soğan
- 1 Demet Taze Soğan
- ½ Demet Maydanoz
- 1 Yemek Kaşığı Acı Pul Biber
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Su Bardağı Su
- ½ Çay Bardağı Koruk Ekşisi (veya Erik Ekşisi, Limon)

Kara Kabak Sarması

HAZIRLANIŞI

Kara kabağın kabukları ince bir şekilde soyulur. Kabağın tepesi kapak şeklinde açılır ve çekirdekleri çıkartılır. Kabak ince ve uzun bir şekilde soyulur ve ağaç dallarına asılarak kurumaya bırakılır. Kuruyan kabaklar bez torbaya konarak kilerde saklanır.

Yemek yapımından evvel kuru kabaklar 30 dakika ılık suyun içinde bekletilir.

Bir kaba doğranan soğan, bulgur, salçanın yarısı, tuz ve baharatlar konur ve yoğrulur. 3-4 dakika sonra harca kıyma, doğranan maydanoz, yarım su bardağı su ve zeytinyağının yarısı ilave edilip harç özleşene kadar yoğrulur.

Yumuşayan kabakların üzerine harçtan bir parça konarak üçgen şeklinde sarılır ve tencereye konur.

Zer için salça kalan zeytinyağında kavrulur, 3-4 dakika sonra üzerine kalan su dökülür, karıştırıldıktan sonra sarmaların üzerine ilave edilir. Tenceredeki su kaynayınca ocağın altı kısılır.

Sarmalar piştikten sonra tencerenin içinde dinlenmeye bırakılır, yanında yoğurt ile birlikte servis edilir.



MALZEMELER

- 1 Adet Kara Kabak
- 2 Adet Soğan
- 2 Su Bardağı Dolmalık Bulgur
- 250 Gr Kıyma
- 1/2 Demet Maydanoz
- 2 Yemek Kaşığı Kuru Nane
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 2 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 3 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 2 Su Bardağı Su
- 1/2 Su Bardağı Zeytinyağı

Keme Mantarı Yemeği

HAZIRLANIŞI

Soğanların kabukları soyulur, yarım ay Şeklinde doğranır ve zeytinyağında kavrulur.

Diğer bir tarafta keme(domalan) mantarlarının kabukları ince bir Şekilde soyulur, kuşbaşı Şeklinde doğranır ve soğanların rengi değişmeye başlayınca üzerine ilave edilir.

Devamlı karıştırılan malzemeler suyunu bırakınca içine ½ su bardağı sıcak su, tuzu ve baharatları dökülür ve tencerenin kapağı kapatılır. Mantarlar kısık ateşte 1-2 dakika pişirilir ve tencere ocaktan alınır. Bu sürenin kısa olması, mantarların kabukları soyulduğu için fazla su çekip lezzetinin kaybolmaması için önemlidir.

Süzme yoğurt ve dövülmüş sarımsak karıştırılır, bakır sahan içine dökülen yemeğin üzerine dökülür. Bir tavada tereyağı eritilir, pul biber içine atılıp kızdırılır ve yoğurdun üstüne boca edilir, afiyetle yenir.



MALZEMELER

- 1 kg domalan mantarı
- 4 adet soğan
- 1 yemek karıŐı tereyağı
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ su bardağı su
- 1 ay bardağı bulgur (isteğe bağlı)
- 1 kâse süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 ay bardağı su

Kısır Köftesi

HAZIRLANIŞI

YapılıŐı

Düğünün üzerine 1 su bardağı serpilerek 20 dakika bekletilir.

Yoğurma kabına bulgur, un, yumurta, 1 adet ince doğranan soğan, sarımsak, maydanoz, baharatlar ve tuz konur ve yoğrulur. Köfte harcı özleşince fındık büyüklüğünde yuvarlanır ve kaynar suyun içinde pişirilir.

Bir tavada tereyağı eritilir, doğranan soğanlar içine ilave edilerek kavrulur. Soğanların rengi değişince üzerine salça ilave edilir ve kaynayan sudan 1 kepçe su dökülerek karıştırılır.

Köfteler pişince servis tepsisine alınır, üzerine hazırlanan zer dökülerek sofraya götürülür.

Kaynak: Hatice Örs, Kızılkaya



MALZEMELER

- 2 su bardağı düğü (köftelik ince bulgur)
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 3 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1/2 demet maydanoz
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 çay kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 4-5 su bardağı su

Mercimekli Kabak

HAZIRLANIŞI

Mercimek 30 dakika suda bekletilir. Daha sonra suyu süzdürülür, tencereye konur, üzerinden bir parmak geçene kadar su dökülür ve ön haşlama yapılır. Mercimekler diri iken ocaktan alınır ve tekrar süzülür.

Bu sırada kabaklar yıkanır, uzunlamasına 4'e bölünür ve her parça kuşbaşı şeklinde doğranır.

Ayrı bir tencerede doğranan soğanlar zeytinyağında kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca üzerine dökülür ve kavurmaya devam edilir. Birkaç dakika sonra tencereye mercimekler, bulgur, baharatlar, tuz ve su dökülür, kapağı kapatılır ve yemek pişmeye bırakılır.

Su kaynayınca ateş kısılır ve yemek pişince içine doğranan dereotu serpilir ve ateş kapatılır. Tencerenin kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır. Yörede bu yemek bazı evlerde sarımsaklı yoğurt veya ekşili sarımsaklı sos ile yeniyor.



MALZEMELER

- 2 Adet Yemeklik Kabak
- 1 Su Bardağı Yeşil Mercimek
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/3 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan
- 1 Çay Bardağı Bulgur
- 1/2 Demet Dereotu
- Sos Malzemeleri
- Yoğurt **Ve** Sarımsak
- Veya
- Ekşi Pekmez **Ve** Sarımsak

Pancar Aşısı

HAZIRLANIŞI

Yeşil mercimek ve bulgur ayrı kaplarda, suyun içinde 1 saat bekletilir.

Pancarların kabukları soyulur, iri kuşbaşı şeklinde doğranıp suyun içine konur.

Çömleğe yemeklik doğranan soğan, bir dilim et ve pancarların yarısı konur, daha sonra etin diğer parçası, yeşil mercimek, bulgur ve kalan pancarlar dökülür. Zeytinyağı, baharatlar, tuz ve su çömleğe ilave edildikten sonra yemek tandıra sürülür.

Yemek fırından çıkartılıp 10 dakika dinlendirilir ve derin bir tepsiyeye dökülür.

Diğer bir tarafta tavada kızdırılan tereyağı pancar yemeğinin üzerine dökülür. Pancar aşısı yanında turşu ile birlikte severek yenir.



MALZEMELER

- 2 Adet Şeker Pancarı
- 2 Dilim Kuzu Gerdan Eti
- 1 Adet Soğan
- 1/2 Su Bardağı Yeşil Mercimek
- 1 Su Bardağı Bulgur
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1/2 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Su Bardağı Su

Kaynak: Şabdine anne-, Merkez

Pancar Çirpması

HAZIRLANIŞI

Şeker pancarları tandırda közlenir veya düdüklü tencerede haşlanır.

Pancarlar piştikten sonra kabukları soyulur, dilimlenir ve servis tabağına döşenir.

Tuz ilave edilerek dövülen sarımsaklar yoğurtla karıştırılır ve pancarların üzerine dökülür.

Tavada kızdırılan tereyağının içine pul biber serpilir ve yoğurtlu pancarın üzerine gezdirildikten sonra sofraya götürülür.



MALZEMELER

- 2 Adet Şeker Pancarı
- 500 Gr Yoğurt
- 2 Diş Sarımsak
- 1/3 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/4 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Patates Çöreği

HAZIRLANIŞI

Patatesler suda haşlanır, sıcakken kabukları soyulur ve ezilir. Patatesler, düğü ve su bir kaptaki karıştırılır, kapağı kapatılır.

20 dakika sonra kaba baharatlar, tuz ve yumurta ilave edilir yoğrulur. Harç macun kıvamına gelince yumurta büyüklüğünde parçalar yuvarlanır, üçgen şekli verilir ve kızgın zeytinyağında kızartılır.

Patates çörekleri ayran veya turşu ile servis edilir.



MALZEMELER

- 6 Adet Patates
- 1 Su Bardağı Düğü
- 1 Adet Soğan
- 1 Adet Yumurta
- 1/2 Tatlı Kaşığı Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1/2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Kimyon
- 1/2 Su Bardağı Sıcak Su



Pürtlek

HAZIRLANIŞI

Şeker pancarı yıkanır, odun fırını veya tandırda, sıcak kül içine gömülür.

Yaklaşık 1 saat sonra pancar külün içinden çıkartılır, kabukları soyulur ve dilimleyip ikram edilir.



MALZEMELER

1 Adet Şeker Pancarı

Sebzeli Köfte

HAZIRLANIŞI

Düğü yoğurma kabına konur, üzerine su serpilip ıslatılır ve şişmesi için bir kenarda bekletilir.

Pırasalar ayıklanıp temizlenir, ince bir şekilde doğranır. Havuçların kabuğu soyulur ve rendelenir.

Tencere ısıtılır, içine tereyağı ve zeytinyağı içinde pırasalar kavrulur. Birkaç kez karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır. Tencereye havuçlar ilave edilir ve ara ara karıştırılan pırasa yumuşayınca ateş söndürülür. Pırasalar ılıması için yayvan bir tepsiye yayılır.

Pırasalar avuç içinde sıkılır, düğünün üzerine konur ve peynir, tuz, baharatlar da ilave edildikten sonra yoğrulur. Harç özleşince içine yumurtalar kırılır ve yoğurmaya devam edilir.

Düz bir tepsiye 1,5 yemek kaşığı un serpilir, kalan un harcın üzerine dökülür ve un yedirilene kadar yoğrulur.

Özlü bir kıvama gelen harç serin bir yerde en az 30 dakika dinlendirilir. Daha sonra harç iri misket büyüklüğünde alınarak avuç içinde yuvarlanır ve un serpilen tepsiye konur.

Köfteler kızgın zeytinyağında kızartılır. Servis tabağına yufka, üzerine köfteler konur, yanında keçi veya koyun yoğurdu ile birlikte sofraya götürülür.



MALZEMELER

1/2 Kg Pırasa

4 Adet Yumurta

1 Kâse Çömlek Peyniri

1 Kâse Köy Unu

1 Kâse Düğü

1 Yemek Kaşığı Pul Biber

1/2 Tatlı Kaşığı Tuz

2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Kaynak kişi: Mustafa HAN'ın babaanesi Döndü HAN- 65+, Akçakent köyü

Soğan Sasılaması

HAZIRLANIŞI

Fasulye bir gece önceden suyun içinde bekletilir, sabah suyu süzöldükten sonra 4 su bardağı su ile haşlanır. 10 dakika sonra tencere ocaktan alınır ve fasulyelerin suyu süzölür.

Soğanların üst ve alt kısımları bıçakla kesilir, kabukları soyulur, kenarından derin olmayacak şekilde çizik atılır, daha sonra kaynamakta olan suyun içine konur. 3-4 dakika sonra soğanların suyu süzölür, fasulyeler ile birlikte çömleğe konur.

Kuru kayısılar ve kuru üzömler sıcak suda yıkanır ve suyun içinde 10 dakika bekletilir, suyu süzdüröldükten sonra çömleğe ilave edilir.

Tereyağı, tuzu ve suyu da dököldükten sonra çömleğin kapağı kapatılır, kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Not: Eskiden bu yemek tandırda, çömleğe içine doldurularak pişirilirmiş. Günümüzde ise aynı malzemeler güveç kaplarda ve ocakta pişirilerek aynı lezzet elde edilebiliyor.



MALZEMELER

- 1 Kg Soğan
- 1 Su Bardağı Ak Fasulye
- 15 Adet Kayısı Kuru
- 1 Su Bardağı Kuru Siyah Üzüm
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Bardağı Su

Kaynak kişisi: Besime Demir – 85, Demirci

Sulu Yumurta

HAZIRLANIŞI

Tavuk ve tüm soğan tuzlu suyun içinde pişirilir, daha sonra tavuk eti didiklenir.

Bu sırada tavada tereyağı eritilir, içine pul biber dökölür, içine tavuk suyu ilave edilerek 5 dakika kaynatılır. Daha sonra tavaya tavuk etleri atılır.

15 yumurta kırılır, içine tuz serpilip çırpılır ve ayrı bir tavada eritilen tereyağında pişirilir.

Pişen yumurta kaşık kaşık diğör tavada kaynayan tavuk suyunun içine atılır ve ikram edilir.



MALZEMELER

- 15 Adet Yumurta
- 1/2 Adet Tavuk
- 1 Adet Soğan
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Taş Köfte

HAZIRLANIŞI

Düğünün üzerine su serpilir ve 10 dakika dinlendirilir, daha sonra üzerine yumurta, doğranan soğan, un, baharatlar ve tuz ilave edilir ve yoğrulur. Bu sırada harca ara ara ½ su bardağı su serpilir.

Köfte harcı özleşince fındık büyüklüğünde yuvarlanır, kaynar suyun içinde pişirilir.

Zer için ayrı bir tavada tereyağı eritilir, içine salça ilave edilerek kavrulur, haşlama suyundan 1 kepçe su ve dövülen sarımsaklar dökülür.

Köfteler pişince delikli kepçeye servis tepsisine alınır, üzerine zer gezdirilir. Doğranmış maydanoz ve taze nane ile süslenildikten sonra taş köfte sofraya götürülür.

Kaynak: Hatice ÖRS , Kızılkaya



MALZEMELER

- 1 su bardağı düğü
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 3-4 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- ½ demet maydanoz
- 1/2 demet nane
- 1 çay kaşığı kimyon
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tatar Kavurması

HAZIRLANIŞI

Erkek soğanların başındaki püskül kesilir, yıkanır ve yaklaşık olarak 1cm uzunluğunda doğranır.

Bir tavada tereyağı eritilir, içine soğanlar ilave edilerek kavrulur. 5 dakika sonra tavaya 1 çay bardağı su dökülür ve kapak kapatılır.

Yaklaşık 2-3 dakika sonra malzemeler alt üst edilir, içine pul biber, tuz, ekşi pekmez ve kalan su dökülür ve tavanın kapağı kapatılıp kısık ateşte pişirilir.

2-3 dakika sonra yumuşayan soğanların üzerine yumurtalar kırılır, karıştırılır ve piştikten sonra tencere ocaktan alınır.



MALZEMELER

- 500 gr yeşil erkek soğan
- 6 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı ekşi pekmez

Taze Karakabak Yemeği

HAZIRLANIŞI

Ak bakla akşamdan suyun içinde bekletilir. Kabağın kabuğu ince bir Şekilde soyulur, çekirdekleri temizlendikten sonra dilimlenir. Kabak dilimleri yaklaşık olarak 2-3 cm uzunluğuunda ve geniŐliđinde doğranır.

Soğan ince bir Şekilde doğranır. Kuru kayısılar iki parçaya doğrayın.

Kuşbaşı doğranmış olan kuyruk yağı çömleğe konur, eridikten sonra üzerine kuzu etinin, ak baklanın, kabakların yarısı ve soğanlar dökülür.

Kuru üzümüleri, kuru kayısıları ve kalan malzemelerin tümü çanağa döküldükten sonra üzerine tuz serpilir ve kapağı kapatılır.

Çanak tandıra indirilir ve küle gömülür, yaklaşık olarak 40-45 dakika sonra tandırdan çıkarılır. 10-15 dakika dinlendikten sonra çanak bir iki kez hoplatılır ve yemek çukur tepsiyeye dökülür. Üzerinden pekmez gezdirdikten sonra yemek ikram edilir.

Not: Kara kabak yemeği bazı yörelerde etsiz, içine bulgur veya yarma konarak da pişiriliyor.



MALZEMELER

- 1 Adet Kara Kabak
- 500 Gr Kemikli Kuzu Eti
- 50-100 Gr Kuyruk Yağı
- 2 Adet Soğan
- 8-10 Adet Kuru Kayısı
- 1/2 Su Bardağı Kuru Üzüm
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Ak Bakla (kuru Fasulye)
- 2 Su Bardağı Su
- 1 ay Bardağı Pekmez

Turp AŞı

HAZIRLANIŞI

Turpların kabukları soyulur, iyice yıkanır ve rendenin iri kısmında rendelenip tencereye konur. Üzerlerinden geçecek kadar suyun içinde 2-3 dakika kaynatıldıktan sonra, turplar süzgece dökülür.

Yemeklik doğranan soğan tereyağında kavrulur, 2-3 dakika sonra tencereye salça ilave edilir ve kavurmaya devam edilir.

Birkaç dakika sonra tencereye turplar, bulgur, tuz, pul biber konur, 1 su bardağı su döküldükten sonra yemek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Turp aşı 5 dakika dinlendirildikten sonra yanında turşu ile birlikte servis edilir.

Not: Yörede pancar aşı yanında turşu ile birlikte severek yenir.



MALZEMELER

- 4 Adet Turp
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 ay Bardağı Bulgur
- 1 ay Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Su Bardağı Su

Taze Fasulye Kavurması

HAZIRLANIŞI

Soğanlar ve biberler yıkanır, ince halkalar şeklinde doğranır. Domatesler yıkanır, küçük bir şekilde doğranır. Fasulyeler yıkanır, her iki ucu kopartılır, 0,5 cm uzunluğunda dilimlenir.

Bir tavaya tereyağı konur, eriyince üzerine zeytinyağı ve soğan dilimleri ilave edilir. Soğanların rengi değişmeye başlayınca içine biberler, 3-4 dakika sonra fasulyeler dökülür, ve tavanın kapağı kapatılır. Ara ara malzemeler karıştırılır.

5 dakika sonra tavaya domatesler ilave edilir ve fasulyeler pişince yemek ocaktan alınıp servis edilir.

Not: Taze fasulye kavurması Aksaray'da yaz aylarında sıklıkla yapılır, bazen sade bazen de yufkaya sarılarak yenir. Yazın yetişen taze fasulyeler kışlık olarak kurutulur ve kış aylarında satır kıyması ile birlikte pişirilir.

Kaynak: Gülfer Ekecik-43, Merkez



MALZEMELER

- 1/2 Kg Taze Fasulye
- 3 Adet Domates
- 4-5 Adet Etli Yeşil Biber
- 2 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1,5 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Çömlekte Kuru Bakla

HAZIRLANIŞI

Kuru baklalar akşamdan suyun içinde bekletilir. Sabah olunca şişen baklaların suyu süzülür, kabukları soyulduktan sonra çömleğe konur.

Çömleğe doğranan soğanlar, tuz, su dökülüp kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. Eskiden tandıra indirilen çömlekteki yemek 2,5-3 saat sonra pişermiş.

Baklalar piştikten sonra tahta bir kaşıkla ezilir ve bakır servis tabağına konur.

Zer için tereyağı kızdırıldıktan sonra içine pul biber karıştırır ve bakla ezmesinin üzerinde gezdirilir, üzeri dereotu ile süslenip servis edilir.



MALZEMELER

- 2 Su Bardağı Kuru Bakla
- 2 Adet Soğan
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 4 Su Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1/4 Demet Dereotu

Çömlekte Nohut

HAZIRLANIŞI

Nohutlar akşamdan suyun içinde bekletilir, sabah olunca suyu süzdürülür.

Çömleğe tereyağı, doğranmış soğanlar, salça, etler, baharatlar, tuz, kuru biberler ve nohutlar konur, içine su ilave edilir. Çömleğin kapağı kapatılır ve fırında pişirilir.



MALZEMELER

- 2 Su bardağı Kuru Nohut
- 250-300 Gr Kaburga Parça Et veya Kuru Kemikli Et
- 2 Adet Soğan
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 3-4 Adet Kuru Biber
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 3,5-4 Su Bardağı Su

Yeşil Fasulye Kuruşu Kavurması

HAZIRLANIŞI

Domates kuruları yıkanır ve 20-25 dakika sıcak suyun içinde bekletilir, daha sonra ince bir şekilde doğranır.

Kuru fasulyeler yıkanır, suyu süzdürüldükten sonra kaynar suda haşlanır ve içine kuru biberler atılır. Birkaç dakika sonra fasulyeler ve biberler süzgece alınıp suyu süzdürülür,

Tencereye tereyağı konur, eriyince üzerine soğanlar dökülür ve kavrulur. Soğanların rengi değişince üstüne kıyma ilave edilir ve 5 dakika daha kavrulur.

Domatesler, salça, fasulyeler, biber kuru fasulyeler, birkaç dakika sonra baharatlar, tuz ve su tencereye ilave edilir ve yemek harlı ateşte pişirilir. Pişen yemek yufka ekmeğe dürüm yapılarak ikram edilir.



MALZEMELER

- 2 Su Bardağı Yeşil Fasulye Kuruşu
- 1/2 Su Bardağı Biber Kuruşu
- 5 Adet Domates Kuruşu
- 100 Gr Kıyma
- 2 Adet Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/2 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Su Bardağı Su
- Yufka ekmek



Aksaray
MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL YEMEKLERİ



ET YEMEKLERİ





Aksaray Tava

HAZIRLANIŞI

Sac tavası ocakta ısıtılır, içine doğranan kuyruk yağı, zeytinyağı ve etler konur, devamlı karıştırılarak kavrulur. 5 dakika sonra saca doğranan biberler ve diş sarımsak ilave edilir. Etler yumuşamaya başlayınca üstüne küp küp doğranan domatesler, tuz ve baharatlar dökülür ve karıştırılır. 5 dakika sonra pişen Aksaray Tavasını yufkayla birlikte ikram edilir.

Not: Aksaray Tavasını dana eti ile pişirilecekse içine su ilave edilir.



MALZEMELER

- 1 Kg Kuşbaşı Kuzu Eti
- 50 Gr Kuyruk Yağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 4 Diş Sarımsak
- 3 Adet Domates
- 5 Adet Yeşil Biber
- 2 Adet Kırmızı Biber
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon





Ayva Borani

HAZIRLANIŞI

Ayvalar yıkanır, ikiye bölünür, çekirdekleri ayklanır, elma dilimi şeklinde doğranır ve tencereye yerleştirilir. Ayvaların üzerine gelecek kadar sıcak su dökülür, tencerenin kapağı kapatılarak haşlamaya bırakılır. Ayvalar yumuşayınca suyu süzdürülür.

Diğer tarafta tencerede tereyağı eritilir, etler ilave edilir ve kavrulur. Et suyunu çekince salça katılır ve birkaç dakika daha kavrulur. Önceden haşlanmış olan nohut, kuru üzüm, baharatlar, tuz, 3 su bardağı sıcak su ve 1 su bardağı ayvanın haşlama suyu tencereye konur ve kaynatılır.

5-6 dakika sonra ayvalar, sıcak suyun içinde beklemiş kuru kayısılar ve pekmez tencereye ilave edilir ve 10-15 dakika daha kaynadıktan sonra tencere ocağdan alınır.

Kaynak kişinin anlatımıyla yemeğin hikayesi:

Bağ bahçe işlerinde bir ailenin yanında çalışan adam her gün evde ayva boranisi pişirildiğini görünce 3. gün dayanamamış ve işi bırakmış. İşi neden bıraktığını soran bağıın sahibine ise adam şu cevabı vermiş: "Sabah borani, akşam borani, şaşarım ben bu evde durana!" diyerek bağıı terk etmiş.

Kaynak: Tülin Güven, Merkez



MALZEMELER

- 1,5 Kg Ayva
- 1/2 Kg Kuşbaşı Kuzu Eti
- 1,5 Su Bardağı Nohut
- 1 Su Bardağı Kuru Kara Üzüm
- 8-10 Adet Kuru Kayısı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çay Bardağı Pekmez
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- Yeterince Su





Ciğerli Soğanlama

HAZIRLANIŞI

Taşlık ve ciğerler yıkanır, süzülür ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Arpacık soğanların kabukları soyulur, eğer normal soğan kullanılacaksa ince yemeklik doğranır.

İki tencere ateşe konur; birine tereyağın yarısı, eriyince doğranan taşlıklar, daha sonra doğranan ciğerler ilave edilir ve karıştırılarak kavrulur. Taşlıklar yumuşayınca üzerine tuz, baharatların yarısı, ½ su bardağı su dökülür, tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. 5 dakika sonra tencere ocaktan alınır.

Diğer tencereye tereyağının kalan yarısı konur, eriyince içine soğanlar atılır ve devamlı karıştırarak kavrulur. 5 dakika sonra malzemelerin üzerine tuz, baharatların yarısı, ½ su bardağı suyu dökülür, tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Soğanlar yumuşayıp pişince tencereye yumurtalar kırılır ve kapağı kapatılır.

3-4 dakika sonra pişen yumurtaların üzerine kavruan taşlık ve ciğer karışımı dökülür, birkaç kez alt üst edilir ve tencere ocaktan alınır. Yörede ciğerli soğanlama yufka ekmeğin içine dürüm veya tabakta sokum yapılarak yenir, yanında mutlaka ayran içilir.

Kaynak: Rukiye Ak-73, Boğazköy



MALZEMELER

- 1 Kg Arpacık Soğan (veya 8 Adet Soğan)
- 500 Gr Tavuk Taşlık **Ve** Ciğer
- 4 Adet Yumurta
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Su Bardağı Su



Çullama

HAZIRLANIŞI

Ördek temizlenip yıkanır, üstünden geçene kadar su ve ½ tatlı kaşığı tuz dökülür, tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır.

Pişen ördeğin suyu süzdürülür ve soğutulur, eti kemiklerinden ayrılır.

Bulama için tereyağı tencereye konur, eridikten sonra içine un dökülür ve kısık ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur. Unun rengi koyulaşmaya başlayınca ateşi söndürülür ve soğuyan haşlama suyundan 2 su bardağı su, 1 su bardağı içme suyu ve tuz içine dökülür.

Tencerenin altı yakılır, unlu karışımı pütürsüz bir hale gelene kadar devamlı karıştırılarak pişirilir.

Karışım muhallebi kıvamına gelince 2 taşım kaynatıldıktan sonra ateş söndürülür ve bulama tepsiye dökülür. Bulamanın üzerine didiklenmiş sıcak ördek etleri döşenir.

Zer için tavada tereyağı eritilir, kızınca ocaktan alınır, içine pul biber serpilir ve etlerin üstüne dökülerek ikram edilir.



MALZEMELER

- 1 Adet Ördek
- 3 Su Bardağı Su
- ½ Su Bardağı Un
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Not: Çullama, özellikle avcılık ile uğraşanların evlerinde severek yenir.



Dişli Balık Kızartması

HAZIRLANIŞI

Balıklar un, tuz ve baharat karışımına bulanır ve kızgın yağda kızartılır. Kızarttığınız balıkları servis tabağına alın, yanında bol yeşillikle ikram edilir.



MALZEMELER

- 1 Kiloluk Dişli Balık
- 3 Yemek Kaşığı Un
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Hasandağı Kekığı
- 1/2 Çay Kaşığı Karbonat
- Kızarmak İçin:
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı



Dövme Köfte

HAZIRLANIŞI

Kemikleri ayıklanmış tavuk eti derisiyle dövme taşında ezilir. Soğanlar iri bir şekilde doğranır ve etle birlikte ezme işlemine devam edilir. Bu sırada etin üstüne ara ara düğü, tuz, baharatlar ve su serpilir.

Düğünün hepsi bitince ete doğranan maydanozlar da konur ve macun kıvamına gelene kadar yoğrulur.

Dövme köfte yörede 2 şekilde pişirilir. Kızartılacaksa köfte harcından yuvarlak yassı parçalar tavaya konur ve tereyağında pişirilir. Haşlama yapılacaksa avuçla yuvarlanır ve kaynayan suyun içine pişirilir ve üstüne tereyağlı ve pul biberli zer dökülerek ikram edilir.

NOT: Yörede bu yemek keklilik eti, sığırcık, bindi(çulluk), tavuk ve tavşan eti ile de yapıldığı zaman kuyruk yağı kullanılmıyor.

Dövme köfte evlerde her zaman yapılan bir yemek değildir. Yapım aşaması zahmetli olduğu için özel misafirlere yapılan bir yemektir.



MALZEMELER

- 1 Adet Tavuk Eti **Yeya** Yağlık Dana Eti
- 5 Su Bardağı Köftelik Bulgur
- 2 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik.
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1,5 Su Bardağı Su





Et Haşlama

HAZIRLANIŞI

Et parçaları, kabuğu soyulan soğan ve havuçlar, maydanoz, tane karabiberler, tuz, ve pul biber çömleğe konur, üstüne su ilave edilir ve haşlanır.

Etlar pişince suyuyla birlikte tabağa konur ve ikram edilir.



MALZEMELER

- 2 Kg Kemikli Parça Dana Eti
- 3 Litre Su
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Soğan
- 1/2 Demet Maydanoz
- 2 Adet Havuç
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 8-10 Adet Tane Karabiber



Et Kavurma

HAZIRLANIŞI

Isınan tavaya doğranan etler ve kuyruk yağı konur, tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak kızartılır.

Etler yumuşayınca üzerlerine tuz ve baharatlar serpilir, tavanın kapağı kapatılır ve 3-4 dakika sonra ateş söndürülür.

5 dakika demlendirdikten sonra kavurma sofraya götürülür, doğranan soğan ve maydanozla birlikte dürüm yapılarak ikram edilir.



MALZEMELER

- 1 Kg Kuzu Eti
- 100 Gr Kuyruk Yağı
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber



Hasandağı Köftesi

HAZIRLANIŞI

Köftenin iç malzemesi için doğranan soğanlar tavada kavrulur, rengi değişmeye başlayınca haşlanan ve suyu sıkılan kuş yemliği otları konur ve karıştırılarak kavrulur. Aksaray ilinde bazı yörelerde “kuş yemliği” olarak bilinen ot, diğer yörelerimizde “madımak” olarak biliniyor.

Köftenin harcı için kıyma, yumurta, rendelenen soğan, ekme içi, tuz ve baharatlar karıştırılır ve yoğrulur, özleşince 6 veya 7 eşit parçaya ayrılır.

Her köfte topağı altına ve üstüne yağlı kağıt (veya ince saklama poşeti) serildikten sonra 1 cm kalınlığında, 15 cm çapında açılır. Köftenin üstündeki kağıt kaldırılır ve üstüne iç malzemesi konur. Köfte kenarlarından katlanarak bohça şeklinde sarılır, altındaki kağıt çıkartılıp kalın kısmı taban olacak şekilde tepsiye dizilir.

Ayrı bir tavda zeytinyağı ve salça karıştırılıp kavrulur, üstüne 1 su bardağı su dökülüp kaynatıldıktan sonra köftelerin üstüne dökülür ve önceden 200 dereceye ısınan fırında pişirilir.

Kaynak: Yasemin DÜZGÜN, Merkez



MALZEMELER

- 500 Gr Çift Çekilmiş Kıyma
- 500 Gr Kuş Yemliği Otu (madımak)
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Ufalanmış Ekme İçi
- 2 Adet Soğan
- 1,5 Yemek Kaşığı Salça
- 2 Çay Kaşığı Pul Biber
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı



Hasandağı Testi Kebabı



HAZIRLANIŞI

Kuzu eti ve kuyruk yağı kuşbaşı doğranır, üstüne doğranan domatesler, biberler, kabukları soyulan sarımsak, soğan, tuz ve baharatlar ilave edilip harmanlanır.

Malzemeler, bu yemeği pişirmek için üretilmiş olan testiye konur ve ağzı un, su ve tuz ile hazırlanan hamurla örtülür. Hamur yerine yağlı kâğıt da kullanılabilir.

Testi kebabı pişince fırından çıkartılır, testinin boynu kırılır ve ikram edilir.

MALZEMELER

- 750 Gr Kuzu Eti
- 50 Gr Kuyruk Yağı
- 2 Adet Domates
- 2 Adet Yeşilbiber
- 1 Adet Kırmızıbiber
- 1 Baş Sarımsak
- 8-10 Adet Arpacık Soğan
- 1 Çay Kaşığı Kekik
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Testi

Kaynak kişi: Ömer OK, Merkez



Herse

HAZIRLANIŞI

Buğday yıkanıp suyu süzülür, 4 su bardağı suyla birlikte düdüklü tencerede pişirilir. Düdüklü tencerenin buharı çıktıktan 5 dakika sonra ocaktan alınır, kalın bir battaniye ile örtülür ve sabaha kadar bekletilir.

Ertesi gün gerdan eti parçaları yıkanır, düdüklü tencerede kapağı kapatılmadan 6 su bardağı suda kaynamaya bırakılır. Bu sırada suyun üzerinde oluşan köpükler temizlenir. Tuzun yarısı tencereye serpilir, kapak kapatılır ve pişirilir.

Pişen etlerin kemiklerini ayırmak için bir süzgece konur, suyu süzdürülür.

Şişen buğday büyük bir tencereye yayılır, üstüne et suyu dökülür ve yeniden pişirilir. Buğday pişerken yanmaması ve tencerenin dibinin tutmaması için ateş ile arasına sacdan yapılmış bir altlık konur.

Et suyu kaynayınca içine kalan tuz dökülür, karıştırılır ve buğdaylar tencerenin kenarına bastırılarak ezilir. Buğdayı ezme aşamasında içine azar azar didiklenmiş etler konur. İyice karışıp macun kıvamına gelince yoğunluğunu kontrol edilir, eğer kıvamı koyu ise içine et suyu dökülür ve tekrar dövülür.

Herse servis tabağına konur, üstüne didiklenmiş etler döşenir, pul biberli kızgın tereyağı gezdirildikten sonra ikram edilir.



MALZEMELER

- 2 Su Bardağı Aşurelik Buğday
- 1 Adet Parçalanmış Kuzu Gerdan
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 10 Su Bardağı Su

Kaynak: Nevin AYDIN, Merkez





Horoz Doldurma

HAZIRLANIŞI

Temizlenen horoz yıkanır ve süzgede bekletilir. Taşlık ve yürek küçük küçük doğranır, yağda kavrulur ve üstüne doğranan soğanlar ilave edilir. Soğanların rengi değişince tavaya salça konur ve kavurma işlemine devam edilir. Birkaç dakika sonra tavaya pirinç, tuz, baharatlar ve 1/2 su bardağı su konur, kapak kapatılır ve pişirilir. Suyunu çekince iç malzemesi tepsiye yayılır, tavlandıktan sonra horozun içine doldurulur ve dikilir. Açık kalan kısımlara patates dilimleri yerleştirilir. Horoz düdüklü tencereye konur, üstüne 1 su bardağı su dökülür ve pişirilir.



MALZEMELER

- 1 Adet Horoz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Su Bardağı Pirinç
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1,5 Su Bardağı Su

NOT: Yörede bu tarif hindi veya avcılık ile uğraşanlar varsa ördek ile de uygulanıyor.



Lop Et

HAZIRLANIŞI

Toprak tencere ısınınca içine tereyağını, eti, soğanı, sarımsağı, baharatları ve tuzu koyun.

Suyu içine döktükten sonra tencereyi fırına sürün ve yemeği pişirin.

NOT: Lop et piştikten sonra, etin suyundan da bulgur pilavı pişirilir ve et ile birlikte yenir.



MALZEMELER

- 1 Kg Koyun Eti **Veya** Süt Danası Eti
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 ay Kaşığı Tuz
- 5–6 Tane Karabiber
- 2-3 Diş Sarımsak
- 6 Su Bardağı Su





Patlıcanlı Güveç

HAZIRLANIŞI

Patlıcanlar alaca soyulur, uzunlamasına ikiye ve 2 cm eninde doğranır. Çekirdekleri ayıklanan biberler ve domatesler doğranır, sarımsak ve soğanların kabukları soyulur. Malzemelerin tümü, tuz ve baharatlarla birlikte harmanlanır. Kaburga eti, kuşbaşı doğranan kuyruk eti çömleğe konur, üstüne harmanlanan malzemeler dökülür ve su ilave edildikten sonra sıcak fırına sürülür.



MALZEMELER

- 500 Gr Kemikli Kaburga Eti
- 100 Gr Kuyruk
- 1 Kg Patlıcan
- 1 Baş Sarımsak
- 10 Adet Arpacık Soğan
- 4 Adet Yeşil Biber
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 3 Adet Domates
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1/2 Tatlı Kaşığı Kekik
- 1/2 Su Bardağı Su



Sulu Köfte

HAZIRLANIŞI

Kemikli et 4 su bardağı suda haşlanır. Dügünün üstüne 1 çay bardağı su serperek bekletilir.

Diğer bir tarafta kıyma, düğü, doğranan soğanlar, tuzun yarısı, baharatlar, salçanın yarısı, zeytinyağı ve yumurta karıştırılır ve yoğrulur.

Özlüce yoğrulmuş köfte harcından parçalar kopartılarak fındık büyüklüğünde yuvarlanır, kaynamakta olan etli suyun içinde 7-8 dakika kaynatılır.

Bu sırada zer için ayrı bir tavada tereyağı eritilir, üstüne doğranan soğan ve kalan salça konur ve kavurma işlemine devam edilir.

5 dakika sonra tavaya sarımsaklar ve 1 su bardağı ilave edilir, kaynadıktan sonra malzemeler köftelerin üzerine dökülür.

Yaklaşık 2 dakika sonra sulu köfte ocaktan alınır ve ikram edilir.



MALZEMELER

- 500 Gr Az Yağlı Kıyma
- 250 Gr Kemikli Et **Veya** Kuşbaşı Et
- 2 Adet Soğan
- 1 Adet Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Su Bardağı Düğü
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/4 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 3-4 Diş Sarımsak
- 5-6 Su Bardağı Su



Tas Kebabı

HAZIRLANIŞI

Tencereye tereyağı konur, eriyince içine doğranan soğanlar ilave edilir ve kavrulur.

Soğanların rengi değişmeye başlayınca üstüne doğranan etler, 5 dakika sonra doğranan biberler, domatesler, tuz ve baharatlar dökülür ve kavrulur.

Tencereye sıcak su döküldükten sonra kapak kapatılır ve yemek kısık ateşte pişirilir.



MALZEMELER

- 1 Kg Kuzu Kuşbaşı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/3 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 2 Adet Domates
- 3 Adet Yeşil Biber
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Su Bardağı Su



Tavuklu Ufak

HAZIRLANIŞI

Tavuk ve kabuğu soyulan tüm soğan karabiberli, tuzlu suyun içinde pişirilir.

Yufkalar sacda kızartılır ve tepsiye büyük parçalar halinde kırılır, didiklenen tavuk etleri ve kuru üzümler, kalan yufkalar, tavuk suyu, tavuk etleri dökülür.

Tereyağı tavada eritilir, içine pul biber konur, yufkaların üzerine dökülür ve ikram edilir.



MALZEMELER

- 1 Adet Tavuk
- 1 Adet Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- Yeterince Su
- ½ Su Bardağı Kuru Siyah Üzüm
- 4 Adet Kuru Yufka Ekmek
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber



Tenekede Küllük Boğası

HAZIRLANIŞI

Tenenenin ağzı kesilerek çıkartılır, keskin kenarları içe doğru kıvrılır.

Toprak zemin 15 cm derinliğinde ve tenekenin gireceği genişlikte kazılır, ortasına çatal çubuk saplanır.

Bütün tavuk tuz, baharatlar, salça ve zeytinyağı tüm yüzeyi ovulur ve çatala geçirilir.

Tavuğun üstüne teneke kapatılır, çevresindeki çalı çırpılar yakılır ve 40 dakika boyunca pişmeye bırakılır.

Not: Yurdumuzun hemen her yerinde "tenekede tavuk" olarak bilinir, özellikle avcılık veya piknik yapanların kullandığı bu pişirme yöntemi ile bazı evlerde etin geçirildiği kazık altına bir derin tepsi oturtulur ve altındaki tepside pilav da pişirilip yenir.



MALZEMELER

- 1 Adet Tüm Tavuk
- 1 Tatlı Kaşığı Salça
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Kekik
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1/2 Çay Kaşığı Kimyon
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Adet 20 Kiloluk Boş Peynir Tenekesi
- Çatalı Kazık



Tulum Kebabı

HAZIRLANIŞI

Kebap pişirilmeden bir gün önce kuzu kesilir, parçalanır, tulumu ayrılır ve et dinlendirilir.

Aynı gün etin pişeceği kuyu ateşi yakılır ve gece boyunca kapağı kapatılarak ısıtılır. Kebap kuyuya sürülmeden önce kapağı açılıp yeniden odun takviye edilerek ısı yükseltilir.

Dinlenmiş kuzu eti tuz ve baharatlarla ovulur, tulumun içine yerleştirilir ve ağzı dikilir.

Kuyunun tabanındaki korların 10 cm üstüne bir sac yerleştirilir, üstüne tulum konur. Tulumun üstüne de, değmeyecek şekilde bir sac yerleştirilir, üstüne küllü korlar serilir. Bu şekilde alt ve üst ısı akışı korunmuş olur.

Hazırlanan düzenden sonra kuyunun kapağı kapatılır, kenarları çamurla sıvanır ve pişmeye bırakılır. Yaklaşık olarak 5-6 saat sonra kebab kuyudan çıkartılıp testide pişen bulgur pilavıyla birlikte ikram edilir.

Kaynak: Şef Burhan AKTAŞ



MALZEMELER

10-15 Kiloluk Erkek Kuzu

Tuz

Kekik

Kimyon

Kırmızı Pul Biber

Not: Tulum kebabı veya yörede bilinen adıyla "Hırsız Kebabı", geçmişte daha çok çobanların yaptığı bir yemektir. Çobanlar sürüleri otlatırken yola çıkmadan evvel bir kuyu kazarlar, iç malzemesini etle ve yanlarında getirdikleri baharatlar ile sıvayıp tulumu diker, pişirirlermiş. Tulumun yanmaması için altına ve üstüne çevredeki ağaçlardan topladıkları kalın yaprakları serer, toprak serper ve en üstüne ateş yakarlarmış. Bu ateş dışardan bir kebabın piştiğinin anlaşılmasını için yakılmış. Döndükleri zaman kuyuyu açar ve pişen kebabı orada yerlermiş. Bir rivayete göre birbirini tanıyan çobanlar kendi aralarında şakalaşırken birbirinden habersiz kuzuyu alıp pişirir ve kuzunun sahibi çobanı davet ederlermiş. Kebab eğlenceli sohbet eşliğinde yenir, bir sonraki sefer kuzu kapma hakkı diğer çobana geçermiş.



Yahni

HAZIRLANIŞI

Nohutlar bir gece önceden suda bekletilir. Ertesi gün suyu süzülür, üstünden 2 parmak geçene kadar suyun içinde haşlanır. Tencere ocağa alınır, ısınınca içine kuşbaşı doğranan etler konur ve harlı ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur. Harlı ateşte kavrulmasının sebebi etlerin lezzetini veren suyunu bırakmasını engellemektir.

Tavaya zeytinyağı ve tereyağı konur, doğranan soğanlar devamlı karıştırılarak kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca üstüne salça ve baharatlar ilave edilir.

2-3 dakika sonra tavaya su dökülür, kaynayınca nohutlarla beraber kavrulan etlerin üzerine ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır ve pişirilir.

Yahni piştikten sonra yanında bulgur pilavı ile birlikte ikram edilir.



MALZEMELER

- 1 Kg Kuşbaşı Eti **Veya** Süt Danası Eti
- 2 Adet Soğan
- 1 Su Bardağı Nohut
- ½ Yemek Kaşığı Domates Salçası
- ½ Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 3 Diş Sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 3,5 Su Bardağı Su

Kaynak kişi: Dürdane ÖZMEN-62, Güzeyurt

Acılı Sazan Dolması

HAZIRLANIŞI

Sazanın başı ve kuyruk kısmı kesilir, derisi ince bir şekilde yüzölür ve her iki yüzeyi yaklaşık olarak 0,5-1 cm aralıklarla çizilir.

Tuzun yarısı ile balığın içi ve dışı tuzlanır.

İç malzemesi için domates, soğan, maydanoz ve sarımsak ince doğranır, üzerlerine tuz ve baharatlar serpilir, harmanlandıktan sonra balığın içine doldurulur.

Balık tel ızgarada yaklaşık olarak 12-15 dakika mangal ateşinde pişirilir.



MALZEMELER

- 1 Kiloluk Sazan Balığı
- ½ Adet Domates
- ½ Adet Soğan
- 3 Diş Sarımsak
- 3-4 Dal Maydanoz
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- ½ Çay Kaşığı Kekik
- 1 Çay Kaşığı Kuru Nane

Balık Izgara

HAZIRLANIŞI

Sazanın başı ve kuyruk kısmı kesilir, balıkların karnı yarılarak içi iyice temizlenir ve yıkanır. İyi pişmesi için her iki yüzeyi yaklaşık olarak 0,5-1 cm aralıklarla çizilir.

Tuz, karabiber ve yağ karışımı balığın her iki yüzeyine sürülerek kızgın ızgarada pişirilir.



MALZEMELER

- 1 Kg Sazan
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- ¼ Çay Kaşığı Karabiber
- Zeytinyağı

Not: Limon suyu, soğan ve maydanozla servis yapılır.

Bumbar Dolması

HAZIRLANIŞI

Kuzu ince bağırsağının içi ve dışı bol su ile yıkanır, suyun içinde 1 saat beletildikten sonra suyu süzdürülür.

İç malzemesi için soğanlar, maydanoz ve dereotu ince ince doğranır, derin bir kaba konur. Üzerlerine pirinç, bulgur, karabiber, kimyon, tuz ve ½ su bardağı su ilave ettikten sonra malzemeler iyice karıştırılır.

Bağırsağı doldurmak için özel bumbar hunisi kullanılır. Bu işin ustası anneler bumbarı elleri ile doldururlar. Bağırsağın bir ağzı huniye geçirilir ve istenilen uzunlukta doldurup kesilir, uçları ip ile bağlanır.

Bumbarlar çömleğe konur, üzerlerini geçene kadar su dökülür. Malzemelerin en üstüne ince doğranan kuyruk yağı konduktan sonra fırında pişirilir.

Yörede bumbarlar haşlama olarak veya tereyağında kızartılıp yenir.



MALZEMELER

- 1 Adet Kuzu Barsak
- 4 Adet Soğan
- ¼ Demet Dereotu
- ½ Demet Maydanoz
- 250 Gr Karaciğer
- 150 Gr Akciğer
- 1 Su Bardağı Bulgur
- ½ Su Bardağı Pirinç
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- ½ Çay Kaşığı Kimyon
- ½ Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Su Bardağı Su
- 50-80 Gr Kuyruk Yağı

Calla

HAZIRLANIŞI

Çömlek ocağa alınır, ısınınca içine etler konur ve karıştırılarak kavrulur.

5 dakika sonra etlerin üzerine yağlar, doğranan domatesler, biberler, tuz ve baharatlar, kabukları soyulan sarımsaklar ilave edilir, birkaç kez karıştırıldıktan sonra çömleğin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Etler yumuşayınca ocaktan alınır ve kapağı açılmadan ılımaya bırakılır.

15-20 dakika sonra calla servis tabağına konur ve yanında pilav ile birlikte ikram edilir, çarşı ekmeği içine bana bana yenir.

NOT: Eskiden anneler bu yemeği toprak kaptı veya bakır tencerede, kısık ateşte pişirirlermiş, günümüzde diüdüklü pencerelerde pişirilmektedir.

Ayrıca bu yemeğe asla salça ve soğan konmaz, domatesin kendi suyunda pişirilir.

Kaynak: Cavide Özer'in annesi Cemile HAMZAKADI - Rahmetli, Merkez



MALZEMELER

- 1 Kg Kuşbaşı Kuzu Eti
- 1 Baş Sarımsak
- 1 Kg Domates
- 250 Gr Etli Yeşil Biber
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber



Ciğer Aşısı

HAZIRLANIŞI

Takım parçaları yıkanır, yürek, böbrek ve dalak doğranır, diğerleri kaynayan suya atılarak 5 dakika haşlanır, süzぎye alınarak bekletilir. Temizlenmiş bağırsaklar kaynar suyun içine atılarak 10 dakika haşlanır, süzぎye alınarak bekletilir.

Bu sırada ince ince doğranan kuyruk yağı tavada kavrulur, eriyince üzerine yürek, böbrek ve dalak parçaları ilave edilir. Yemeklik soğan doğranır ve tencereye konur.

Soğanların rengi değişmeye başlayınca üzerine un ilave edilip kavrulur.

Unun rengi değişince üzerine 2 su bardağı soğuk su, un topakları ezilince 2 su bardağı sıcak su, tüm baharatlar ve bulgur dökülür.

Süzぎde ılıyan tüm parçalar sinirlerinden ayıklanır ve küçük küçük doğranır ve tencereye ilave edilir.

Bulgur pişince yemek servis edilir.



MALZEMELER

- 1 Takım Koyun Ciğeri
- 1 Takım Koyun Bağırsağı
- 100 Gr Kuyruk Yağı
- 1/2 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Bulgur
- 3 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı (poy) Otlu
- 4 Su Bardağı Su

Takım: Eskiden Anadolu'da hayvanın akciğeri, karaciğeri, yüreği, böbreği bir arada takım olarak satılırdı.

Çömlekte Balık Dolması

HAZIRLANIŞI

Karabalık temizlenir, yıkanır ve içi kurulanır.

Dolmalık iç malzemesi için ısınan tencereye zeytinyağı dökülür, üstüne doğranan soğanlar ilave edilip kavrulur.

Soğanların rengi değişmeye başlayınca tencereye bulgur konur, karıştırılır ve içine kavrulan çam fıstığı, tuz, baharatlar ve kuru üzüm ilave edilir ve tekrar karıştırılır.

Bulgur ve soğan biraz kavrulduktan sonra üstüne 1 su bardağı sıcak su dökülür, ateş kısılarak 5 dakika daha pişirilir ve ateş söndürülür.

Tenceredeki malzemeler soğuması için geniş bir tepsiye yayılır.

Pilav tavlandıktan sonra balık içine doldurulur ve yorgan iğnesi ve ipliğiyle dikilir.

Çömleğin dibine iğde dallarını döşenir, üzerine karabalık yerleştirilir, 1 su bardağı sıcak su dökülür ve kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Kapak ile çömlek arasını iyice kapatmak için un, su ve tuzla hazırlanan hamurla ağız sıvanır. Yörede bazı evlerde balık dolması bakır tavada pişiriliyor.

Çömlek tandıra indirilir ve balık pişirilir. Balığın büyüklüğüne göre yaklaşık bir saat sonra pişen balık tabana yerleştirilen iğde dallarından tutarak sofraya götürülür ve ikram edilir.



MALZEMELER

- 1 Adet 2 Kiloluk Karabalık
- 1 Su Bardağı Bulgur **Veya** Piring
- 1 Adet Soğan
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 1/2 Çay Bardağı Çam Fıstığı
- 1/2 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Pul Biber
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Su Bardağı Su
- İnce Asma Veya İğde Dalları

Not: Özellikle 60 yaş ve üzerinde olan kişiler tarafından balık dolmasının çocukluklarında anneleri tarafından sıklıkla yapıldığı söylendi. Karabalık Melendiz Çayı kayısındaki yerleşim yerlerinde severek yenen bir balıkmış. Ancak bilinçsiz avlanma yurdumuzun diğer pek çok yerinde olduğu gibi karabalık neslinin yaşam koşullarını terk etmesine sebep olmuş. Çayın belirli yerlerinde ağ atan gençler kayaların altında gezinen karabalıkların avı için ağ atıp birkaç saat sonra toplamaya gidiyorlar. Yakalanan balıkları ya tavada ya da ızgarada pişirerek yiyorlar. Yörenin yaşlıları ise eskiden karabalık derisinin kırık kemikleri iyileştirdiği, ağrıları giderdiği söylendi.



Gömlek Sarması

HAZIRLANIŞI

Kalın tabanlı bir tencereye zeytinyağı dökülür ve ilk olarak çam fıstıkları kavrulur bir kaba alınır. Aynı tencerede gömlek yağından bir parça ve üstüne doğranmış olan yürek parçaları kavrulur.

2 dakika sonra tencereye küçük küçük doğranmış olan soğanlar, 2 dakika sonra ise küçük küçük doğranmış olan akciğer ve karaciğer parçaları da ilave edilir ve tüm malzeme 2 dakika daha kavrulur.

Önceden sıcak, tuzlu suda 20-25 dakika bekletilmiş olan pirinç yıkanıp süzülür, bulgur ile birlikte tavada kavrulmuş etlerin üstüne dökülür ve karıştırılır.

Kuş üzümleri, kavrulmuş yer fıstığı, kimyon, karabiber, kuru nane, tuz, tane karabiber ve 2,5 su bardağı su tencereye dökülür, tencerenin kapağı kapatılır ve pilav pişmeye bırakılır.

Suyunu çeken pilav soğuması için geniş bir tepsiye yayılır ve tavlânır. Pilavın içine küçük doğranmış maydanoz ve dereotu da ilave edilir, iyice harmanlanır. Gömlek sarmasının iç malzemesi hazırdır.

Sarma işlemi için kuzu gömlek parçaları aynı ölçülerde kesilir. Gömlek parçası bir kâsenin içine yayılır, hazırlanmış olan iç malzemesi ortasına yerleştirilir ve gömlek kapatılır. Kâse şeklini alan sarmalar pişirme tepsisine dizilir.

Pişirme tepsisine dizilen gömlek sarmaları önceden 200 dereceye ısıtılan fırında pişirilir.

Not: Eskiden gömlek sarması Aksaray yöresinde maballe fırınlarında veya kapaklı pişirme tekniği ile pişirilirmiş. Ninelere birkaçı özellikle Hasandağı eteklerinde otlanan hayvanların eti ile pişirilen gömlek sarmasının lezzetinden bahsettiler.



MALZEMELER

- 2 Adet Kuzu Gömleği
- 1 Adet Kuzu Akciğerinin Yarısı
- 1 Adet Kuzu Karaciğeri Yarısı
- 1 Adet Kuzu Yürek
- ½ Demet Maydanoz
- ½ Demet Dereotu
- 1 Su Bardağı Pirinç
- 1 Su Bardağı Bulgur
- 2 Adet Soğan
- 1 Çay Bardağı Yer Fıstığı **Veya** Ceviz İçi
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- ½ Çay Bardağı Kuşüzümü
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Nane

Havuç Borani

HAZIRLANIŞI

Yeşil mercimek yarım su bardağı ılık suyun içinde 30-40 dakika bekletilir.

Havuçlar yıkanır, kabukları soyulur, uzunlamasına dörde ve daha sonra her parça 2 cm uzunluğunda doğranır.

Kuyruk yağı, kuşbaşı doğranan etler çanağa konur, üstüne doğranan soğanlar, suyu süzülen mercimek ve havuçlar ilave edilir. Tuz ve baharatlar malzemelerin üstüne serpilir, tereyağı parça parça konduktan sonra su dökülür, çömleğin kapağı kapatılır ve yemek tandıra sürülür. Veya yemek önceden 220-230 dereceye ısınan fırında pişirilir.



MALZEMELER

- 1 Kg Havuç
- 250 Gr Kuzu Kuşbaşı
- 50 Gr Kuyruk Yağı
- 1 Adet Soğan
- 1/2 Su Bardağı Yeşil Mercimek
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/2 Çay Bardağı Dağ Eriği Kuru
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Su Bardağı Su

İşkembe Dolması

HAZIRLANIŞI

İyice temizlenen işkembe doldurulacak keseleri hazırlamak için yaklaşık 20x10 cm boyutlarında kesilir. Daha sonra kesilen bu parçaların 3 kenarı, parlak yüzeyi içte kalacak şekilde yorgan ipliği ve iğnesi ile dikilir.

İç malzemesi için soğan, maydanoz ve dereotu ince ince doğranır, çift bıçak kıyılan etler, bulgur, karabiber, kimyon, kuru nane, pul biber, tuz ve 1 su bardağı su ilave edilerek yoğrulur.

Önceden hazırlanan keselerin parlak yüzü dışa çevrilir. Hazırlanan iç malzemesi bulgurun şişme payı hesaplanarak keselere doldurulur ve açık bırakılan kenarı da dikilerek kapatılır.

Çömleğin dibine çitlembik dalları yerleştirilir, üzerine işkembe keseleri dizilir. İnce doğranan kuyruk yağı ve 2 su bardağı su döküldükten sonra çömlek tandıra sürülür ve tandırda pişmeye bırakılır.

NOT: Ninelerin söylediğine göre eskiden işkembe dolması hazırlanırken akciğer daha fazla kullanılmış, özellikle tandırda pişen dolma çok lezzetli olmuştur.



MALZEMELER

- 2 Adet Dana **Veya** Koyun İşkembesi
- 250 Gr Karaciğer
- 250 Gr Akciğer
- 1 Adet Yürek Eti
- 100 Gr Kuyruk Yağı
- 2 Adet Soğan
- ½ Demet Maydanoz
- ½ Demet Dereotu
- 1,5 Su Bardağı Bulgur
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1,5 Su Bardağı Su

Kaburga Dolması

HAZIRLANIŞI

Dolmanın iç harcını hazırlarken bulgur, ince doğranan soğan, küçük doğranan et, baharatlar, doğranan maydanoz, kavrulmuş bademler, siyah üzümler, tuz ve 1 su bardağı su karıştırılır.

Hazırlanan harç kaburganın içine doldurulur, yorgan ipliği ve iğnesi ile dikilir.

Geniş toprak kabın tabanına iğde ve asma dalları yerleştirildikten sonra kaburga üzerine konur, içine 1 su bardağı dökülür, kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır.

Bu sırada yoğurt ve tereyağı karıştırılır ve hazırlanan sos et yumuşamaya başlayınca kaburganın dışına sürülür. Tekrar fırına sürülen kaburga dolması kızartınca fırından çıkartılır ve servis edilir.

Not: Bazı evlerde kaburga dolmasının iç malzemesi kaburgaya doldurulmadan önce kavruluyor.



MALZEMELER

- 3 Kg Koyun Kaburgası
- 250 Gr Kuşbaşı Koyun Eti
- 1,5 Su Bardağı Bulgur
- 2 Adet Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Su Bardağı Badem
- ½ Demet **Maydanoz**
- ½ Su Bardağı Siyah Üzüm
- Sos İçin:**
- 1,5 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı

Tas Kapama

HAZIRLANIŞI

Kuşbaşı etler, kuyruk parçaları, kabukları soyulan soğanlar, doğranan patatesler tepsiye konur, üzerlerine salça, baharatlar ve tuz dökülüp harmanlanır ve bekletilir.

Daha sonra bakır tasın içine tüm malzeme doldurulur, üstüne ince asma dalları kafes şeklinde serilir.

Bakır tepsi iç tarafı tasın üstüne kapatılır, malzemeler dağılmadan ters çevrilir ve üstüne bir ağırlık konup ocağa alınır. Tepsiyeye sıcak su dökülür ve yemek kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Ara ara tepsideki su miktarına bakılır, azalmışsa içine sıcak su ilave edilir.

Önceden 30 dakika tuzlu suda bekleyen pirinç süzülür ve tepsinin içine, tasın kenarına dökülür, 1 su bardağı sıcak su dökülür ve pişmeye bırakılır. Bazı evlerde bu yemek bulgur ile pişirilir.

Pilav pişince tepsi sofraya götürülür, tas açılır, üstüne eritilen tereyağı gezdirilip ikram edilir.

Kaynak kişi: Mehmet Büyükkatak - 63,



MALZEMELER

Malzemeler

- 1 Kg Kuzu Kuşbaşı
- 100 Gr Doğranmış Kuyruk Yağı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 15-20 Adet Arpacık Soğan
- 3 Adet Patates
- 2 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 3 Su Bardağı Pirinç
- 4,5 Su Bardağı Su

Tavşan Dolması

HAZIRLANIŞI

Derin bir kâseye doğranan soğanlar, yıkanıp süzülen pirinçler, kuş üzümleri, maydanozlar, salça, tuz, baharatlar, cevizler ve zeytinyağı konur ve harmanlanır.

Diğer bir tarafta temizlenen, gece boyunca karın içinde kalan tavşanın içine hazırlanan harç konur ve kalın bir iğne ile dikilir.

Çömleğin tabanına tavşanın suya değmemesi için çitlembik veya ince asma dalları döşenir, üstüne tavşan konur, su döküldükten sonra pişmeye bırakılır.

Not: Eskiden avcılık ile uğraşan evlerde tavşan dolması "üzlük" adı verilen geniş ağızlı toprak tencerelerde pişirilmiştir.

Kaynak: Meral TEZER- 56, Belisırma



MALZEMELER

- 1 Adet Tavşan
- 1 Adet Soğan
- 1 Su Bardağı Pirinç **Veya** Bulgur
- 1/2 Çay Bardağı Kuş Üzümlü
- 1/2 Su Bardağı İri Ufalanmış Ceviz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1/4 Demet Maydanoz
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Su
- Çitlembik Dalları **Veya** Asma Çubukları

Tavuklu Balık Buğulama



HAZIRLANIŞI

Sazanın baş ve kuyruk kısmı kesilir, derisi yüzüldükten sonra 4-5 parçaya kesilir.

Yuvarlak bir tepsiye zeytinyağı dökülür, üstüne dilimlenen balık ve kuşbaşı doğranan tavuk eti ilave edilir.

Soğan halka halka, limon kabuğu soyulmadan küçük küçük doğranır ve tepsiye konur, daha sonra malzemelerin üzerine un serpilir.

Bir kapta salça ve tüm baharatlar karıştırılır, balıkların üstünden geçene kadar suyla birlikte tepsiye dökülür ve harlı ateşte tepsinin kapağı kapatılmadan pişirilir.

Kaynak kişi: Mehmet BÜYÜKATAK - 63, Sarıyahşi

MALZEMELER

- 1 Kg Sazan Balığı
- 1 Adet Tavukgöğsü
- 1 Adet Soğan
- ½ Adet Limon
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- ½ Çay Kaşığı Kekik
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- ½ Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1,5 Yemek Kaşığı Un
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası (mevsimindeyse 3 Adet Domates)
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı

Tuzda Balık



HAZIRLANIŞI

1,5 – 2 kg ağırlığındaki levreğin iç organları iyice temizlenir ve yıkanır.

Yıkanan levreğin hem dışı, hem de açılmış iç bölümü kâğıt havlu ile silinir.

Büyük bir tepsi içine irili ufaklı kaya tuzları dökülerek yayılır. Üzerine su ve yumurta akı eklenerek yoğrulur.

Balığın yatırılacağı büyüklükte bir tepsinin tabanına balığın uzunluğunda ve 1 cm kalınlığında tuzdan yatak hazırlanır.

Tuzun üzerine bir tane defne yaprağı serildikten sonra levrek yatağa yerleştirilir. Daha sonra levreğin her tarafı tuzla kaplanmaya başlanır. Balığın ağız bölümüne sıra geldiğinde ise bir kürdan ortadan kırılarak balığın ağızına yerleştirilir ve ağzının açık bırakılması sağlanır.

Tepsi önceden 180-190 derecede ısıtılmış olan fırına sürülür.

İlk 50 dakika 180-190 derecelik ısıda, sonraki 30-40 dakika ise ısı 150-160 dereceye düşürülerek pişirilir.

Pişmiş olan levrek servis için fırından alınır. Sofraya getirilirken, sunuma görsel hareketlilik katması için, tuz kırılmadan önce üzerine biraz kolonya dökülür ve ateşlenip kısa bir süre de olsa alevlenmesi sağlanır.

Üzeri vurularak kırılan tuz balık üzerinden temizlenir ve levrek bütün olarak servise hazır hale getirilir.

MALZEMELER

- 1,5 Kg Levrek
- 1,5 Kg. İri Kaya Tuzu
- 1/2 Kg Salamura Tuzu (kaya Tuzu)
- 2 Adet Defneyaprağı
- 2 Adet Yumurta Akı
- 1/3 Su Bardağı Su

NOT: Levreğin pulları kazınmaz. Balık tuzla örtüleceği için ete tuzun nüfus etmesini pullar engelleyecektir.

NOT: Tuzla kapama işlemi sırasında dikkat edilmesi gereken nokta, balığın iç kısmına tuzun girişinin engellenmesidir. Bunun için kesilmiş kısım içine bir defne yaprağı yerleştirildikten sonra iyice kapatılır ve sonra dış yüzey tuz ile sıvanır.

NOT: Pişirme sırasında balığın eti sıcak havayı buradan alacaktır. Bu yüzden balığın ağzının tuzla kapanmamasına dikkat edilmelidir.





OT YEMEKLERİ





Çiriş Yemeği

HAZIRLANIŞI

Çiriş otları yıkanır, doğranır. Doğranan soğanlar zeytinyağında kavrulur, rengi koyulaşmaya başlayınca üstüne çirişler ilave edilir. Çirişler yumuşayınca tencereye salça ve bulgur dökülür, birkaç tur karıştırıldıktan sonra üstüne su ilave edilir ve pişmeye bırakılır.

Bulgur pişince ateş söndürülür, sarımsaklı yoğurtla birlikte ikram edilir.



MALZEMELER

- 500 Gr Çiriş Otu
- ½ Su Bardağı Bulgur
- 2 Adet Soğan
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası Veya Pul Biber
- Sarımsaklı Yoğurt



Evelik Aşı

HAZIRLANIŞI

Kuru evelik otu bol suyla yıkanır, suyu süzdürülür ve sıcak su dolu bir kabın içinde 7-8 dakika bekletilir. Daha sonra eveliklerin büyük olanları iki, üç parçaya kopartılır ve suya geri konur.

Kaynayan tuzlu suyun içine eriştelere atılır, yumuşamaya başlayınca üstüne evelikler ilave edilir ve 2-3 dakika daha pişirilir.

Diğer bir yanda tavaya tereyağı konur, eriyip köpürünce ocaktan alınır, içine kuru nane katılır ve yemeğin üzerine boca edilir. Kırmızı pul biber serpilip karıştırıldıktan sonra yemek ikram edilir.

Not: Evelik aşına bazı köylerde erişte yerine dövme veya kırık aşlık katılıyor. Yemeğin içine taze bıçak kıyması, kuru et veya kuyruk yağı da ilave edilebilir. Yörede aşın içine fazla su ilave edilip çorba olarak da içiliyor.

Kaynak: Babişen KÜRKCÜ, Yeşilova Köyü



MALZEMELER

- 1 Kâse Kuru Evelik Otu
- 1 Kâse Ev Eriştesi
- 3-4 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber





Gavırcık Otu Yemeği

HAZIRLANIŞI

Kuru gavırcık yaprakları yıkanır ve sıcak suyun içinde 6-7 dakika bekletilir, daha sonra suyu süzdürölür ve küçük küçük doğranır.

Tencereye tereyağı konur, eriyince üstüne soğanlar ilave edilerek kavrulur, rengi değişmeye başlayınca salça konur ve kavurma işlemine devam edilir. Yaklaşık 3-4 dakika sonra doğranan cavırcıklar ve yarma sıcak suyla birlikte tencereye dökölür ve karıştırılır. 20 dakika sonra tencereye kuru acı biberler, pulbiber, tuz dökölür ve ateş kısıılır.

10 dakika sonra yemek ocaktan alınır, dinlendirildikten sonra sarımsaklı yoğurtla birlikte ikram edilir.

Kaynak: Perihan GEDEL-, YenıŐmar Köyü



MALZEMELER

- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Kâse Gavırcık Kuru su
- 1 Su Bardağı Yarma
- 2 Adet Soğan
- 2 Adet Acı Kırmızı Kuru Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Kase Sarımsaklı Yoğurt





Kedi Parmağı / Kadı Bannağı Cacığı

HAZIRLANIŞI

Kadıbannağı otunun kalın sapları kesilip atılır, kalan kısımları yıkanır ve doğranır.

Düdüklü tencere ısıtılır, içine etler atılır, kavrulunca üstüne tereyağı ve doğranan soğanlar konur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca tencerenin içine salça, 2-3 dakika sonra doğranan otlar ilave edilir. Birkaç dakika sonra tencereye baharatlar, tuz, su ve bulgur dökülür ve yemek pişmeye bırakılır.

Kadıbannağı yemeği üstüne sarımsaklı yoğurt dökülerek ikram edilir.

Not: Yöresel adı kadıbannağı olan otun diğer yörelerimizde kullanılan adı madımadır; "çoban ekmeği"dir. Nisan ve mayıs aylarında yetişen yabani bir ot çeşididir. Yurdumuzda her yörenin madımadak yemeğini kendine özgü pişirme yöntemi vardır. Yemeği pirinçle pişiriliyor olsa da Aksaray yöresinde yaygın olarak bulgur tercih



MALZEMELER

- 500 Gr Taze Kadıbannağı Otu
- 250 Gr Kemikli Kuzu Kaburga Eti
- 2 Adet Soğan
- ½ Su Bardağı Bulgur
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Kase Sarımsaklı Yoğurt



Yoğurtlu Temizlik Otu

HAZIRLANIŞI

Temizlik otları ayıklayıp iyice yıkanır. Yoğurt suyla çırpılır, içine dövülmüş sarımsak ilave edilir ve servis tabağına dökülür. Temizlik otları elle parçalanarak yoğurdun içine atılır. Bir tavada zeytinyağı kızdırılır, üzerine pul biberi serpilir ve yoğurdun üzerine gezdirilir.



MALZEMELER

- 1 Demet Semizotu
- 250 Gr Süzme Yoğurt
- 1 Çay Bardağı Su
- 2 Diş Sarımsak
- ½ Çay Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- ½ Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Bakliyatlı Kadıbannak

HAZIRLANIŞI

Bir gece önceden nohutlar ve mercimekler ayrı kaplarda, suyun içinde bekletilir, sabah suları süzdürülür ve üstlerinden 1 su bardağı su geçecek seviyede su döküp ayrı ayrı haşlanır. Soğanların, sarımsakların, patateslerin ve havuçların kabuğu soyulup minik kuşbaşı şeklinde, domatesler (veya salça) ve biber küp küp doğranır ve ayrı kaplara konur.

Tencerede tereyağı eritilir, üstüne zeytinyağını, soğan ve sarımsak ilave edilir ve harlı ateşte kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca tencereye havuç ve biber, 5-6 dakika sonra domatesler, tuz ve baharatlar ilave edilir. 3-4 dakika sonra tencereye patatesler, kadıbannak otu ve 1 su bardağı sıcak su konur, karıştırılır, kapak kapatılır yemek pişmeye bırakılır.

Haşlanmış nohutların ve mercimeklerin suyu süzdürülür ve 10 dakikadır pişen yemeğin üzerine ilave edilir. Yemek pişince sarımsaklı yoğurtla birlikte ikram edilir.



MALZEMELER

- 750 Gr Kadıbannak Otu
- 1 Su Bardağı Nohut
- 1 Su Bardağı Yeşil Mercimek
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- ½ Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Adet Soğan
- 3 Diş Sarımsak
- 2 Adet Patates
- 2 Adet Havuç
- 2 Adet Domates (1 Yemek Kaşığı Salça)
- 1 Adet Kırmızı Biber
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Tatlı Kaşığı Pul Biber
- ½ Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Su Bardağı Sıcak Su

Sirken Otu Kavurması (Yabani Kuşkonmaz)

HAZIRLANIŞI

Kuşkonmazların taze kısımları kırılır, kaynar suyun içine atılır ve 2 dakika haşlanıp bir kaba alınır.

Tavaya tereyağı konur, eriyince üstüne zeytinyağı ve yemeklik doğranan soğanlar ilave edilip kavrulur. Soğanlar yumuşayınca tavaya kuşkonmazlar, çırpılmış yumurta, tuz, karabiber, pul biber konur.

Yumurta pişince kuşkonmaz yufka ekmeğe sıkılıp ikram edilir.



MALZEMELER

- 1 Demet Yabani Kuşkonmaz
- 5 Adet Yumurta
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Temizlik (Semiz) Otu Yemeği

HAZIRLANIŞI

Temizlik otu iyice yıkanır ve süzđüye konur. Tencereye zeytinyağı dökülür, doğranan soğanlar üzerine ilave edilerek kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca üzerine bulgur, baharatlar, tuz, elle kopartılan semizotları içine dökülür ve karıştırılır. Tencereye 1 su bardağı ilave edildikten sonra kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. Bulgur yumuşayınca tencere ocaktan alınır, sarımsaklı yoğurt veya erik ekşisi ile ikram edilir.

Not: Eskiden sebze yemekleri tereyağı, kuyrukyaağı veya beziryağı ile yapılıyormuŐ.



MALZEMELER

- 500 kg temizlik otu
- 1 su bardağı bulgur
- 2 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Temizlik Otu Kavurması

HAZIRLANIŞI

Temizlik otunu ayıklanır, yıkanır ve süzgece konur. Pişirme tenceresinde tereyağı eritilir, üstüne zeytinyağı ve doğranan soğan ilave edilerek kavrulur. Soğanların rengi değişince tencereye temizlik otları parçalanarak atılır ve kavrulur, birkaç dakika sonra tuz, pul biber ve su dökülüp pişmeye bırakılır. 5 dakika sonra ateş söndürülür, yemek tabağa konur, üstüne sarımsaklı yoğurt dökerek servis edilir. Bazı evlerde yemeğin üzerine yumurta kırılarak da pişiriliyor.



MALZEMELER

- 1 demet temizlik otu
- 1 adet büyük soğan
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı su

Yumurtalı Çirişotu Kavurması

HAZIRLANIŞI

Tavaya zeytinyağ dökülür, doğranan soğanlar ilave edilir ve kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca üstüne doğranan çiriş otları konur, birkaç kez karıştırıldıktan sonra tavanın kapağı kapatılır.3-4 dakika sonra tavaya tuz, karabiber ve tereyağı ilave edilir, karıştırılır ve yumurtalar için gözler açılır.

Tereyağı tavaya konur, eriyince yumurtalar kırılır ve kapağı kapatılıp pişmeye bırakılır. İkram edilirken yemeğin üstüne pul biber dökülür, yufka ekmeğe sıkılarak veya sade olarak yenir.



MALZEMELER

- 500 Gr Çiriş Otu
- 5 Adet Yumurta
- 2 Adet Soğan
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber



HAMUR İŞLERİ





Dolaz

HAZIRLANIŞI

Tencereye önce süt, ardından azar azar un devamlı karıştırılarak dökülür ve karıştırılarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince içine tuz dökülür. 2,3 taşım sonra tencere ocaktan alınır.

Dolaz tabaklara paylaştırılır, üzerine pul biberli eritilen tereyağı gezdirilir ve servis edilir.

Not: Dolaz çabuk hazırlandığı için annelerin işini kolaylaştırır, Aksaray yöresinin genelinde sevilerek yenir. Kıvam olarak unu arttırıp azaltmak hane halkının tercihinin bağlı olarak değişiklik gösterir.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Süt **Veya** Su
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1/4 Çay Kaşığı Tuz
- 1/2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1,5 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber



Düzme Çimdik Manti

HAZIRLANIŞI

Hamuru hazırlamak için un yoğurma kabına dökülür, ortası açılır, üzerine yumurta, su ve tuz ilave edilir. Özlü bir kıvama gelene kadar yoğrulan hamurun üzerine nemli bir bez örtülüp 30 dakika bekletilir. Zer için çukur bir tavada tereyağının yarısı eritilir, doğranan soğanlar ilave edilip kavrulur. Soğanların rengi değişince tavaya doğranan yeşil biberler, birkaç dakika sonra kıyma konur. Suyunu çekince salça, 2-3 dakika sonra ince bir şekilde doğranan domatesler, birkaç dakika sonra tuz ve baharatlar da malzemelerin üzerine serpilir, 1,5 su bardağı su dökülüp kısık ateşte kaynamaya bırakılır. 15-20 dakika sonra tava ocaktan alınır.

Dinlenen hamurun üzerine az miktarda un serpilerek açılır. Hamur açıldıktan sonra 1 cm'lik şeritler kesilir, üst üste konur ve 1 cm kalınlığında kare parçalar kesilir. Her parça karşılıklı köşegenlerinden çimdiklenerek fiyonk şeklinde yapıştırılır.

Çimdik mantılar harlı ateşte kaynamakta olan tuzlu suyun içine atılır ve haşlanır. Hamurlar pişince ocaktan alınır ve üstüne 2 su bardağı soğuk su dökülür, karıştırdıktan hemen sonra su bir başka kaba süzdürülür. (Süzülen su çorba pişirirken kullanılır.)

Pişirme tenceresinde kalan tereyağı harlı eritilir, üzerine mantılar dökülür ve karıştırılır.

Servis tabağına sarımsaklı süzme yoğurt, üzerine mantılar ve sıcak kıymalı zer dökülür, maydanozlarla süsledikten sonra ikram edilir.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Un
- 1 Adet Yumurta
- ½ Çay Kaşığı Tuz
- ¼ Su Bardağı Su
- Yoğurtlu Sos İçin:**
- 100 Gr Süzme Yoğurt
- 2 Diş Dövülmüş Sarımsak
- ½ Çay Bardağı Su
- Üstüne Zer Malzemesi:**
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 250 Gr Kıyma
- 3-4 Adet Yeşilbiber
- 2 Adet Domates
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- ¼ Demet Maydanoz





Erişte

HAZIRLANIŞI

Kaynar suya tuz, zeytinyağı ve erişteler dökülür, karıştırılarak haşlanır.

Erişteler pişince tencere ocaktan alınır, üstüne 2 su bardağı su dökülür ve hamurlar süzgece alınır.

Erişteler servis tabağına alınır, üstüne eritilen tereyağı gezdirilir ve servis edilir.



MALZEMELER

- 2 Su Bardağı Erişte
- 1 Lt Su
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/3 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz



Kapama/Kaygana

HAZIRLANIŞI

Yumurtalar, süt ve un pütürsüz bir kıvama gelene kadar iyice çırpılır.

Tereyağı tavada eritilir, kızınca yumurtalı karışım içine dökülür ve tavanın kapağı kapatılır.

Yumurtanın tabanı pişince ters çevrilir ve diğer tarafı da kızartılır.

Servis tabağına alınan kaygana bu Şekilde veya üzerine pekmez, bal gezdirilerek tatlı niyetine yenir.

Not: Kaygana, kolay hazırlandığı için yörede sıklıkla pişirilir. Bazı evlerde kaygananın üzerine kaymak konarak yeniyor.



MALZEMELER

2 Yemek Kaşığı Tereyağı
7-8 Adet Yumurta
1/2 ay Bardağı Süt
1 ay Bardağı Un
Bal **Veya** Pekmez



Kesme - Kare Manti

HAZIRLANIŞI

Yumurtalar yoğurma kabına kırılır, üzerine tuz, su ve un ilave edilerek yoğrulur. Hamur kulak memesinden biraz daha sert kıvama gelince 5-6 bezeye ayrılır.

Bezeler mantı yufkası inceliğinde açılır ve sac üzerinde börtletilir (altlı üstlü pişirin). Daha sonra 1 cm'lik şeritler kesilip üst üste konur, onlar da 1 cm kalınlığında kesilerek kare parçalar elde edilir. Kesme mantılar bu aşamada kurutup daha sonra pişirmek üzere saklanılabilir.

Yemek hazırlanırken hamurlar tuzlu suyun içinde haşlanır. Kişi başına 1 çay bardağı dolusu kesme mantı ve 1 çay kaşığı tuz gerekir. Hamurlar pişince süzgece alınıp suyu süzdürülür.

Üstüne dökülecek sosu için doğranan soğanlar yağda kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca üzerine kıyma, doğranan domatesler ve suyu dökülerek kavurmaya devam edilir.

Mantı servis tabağına alındıktan sonra sosu dökülür, üstüne maydanoz serpererek ikram edilir.



MALZEMELER

- 5 Su Bardağı Un
- 5 Adet Yumurta
- 3 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Sos İçin:

- 2 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Adet Domates Veya ½ Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Yemek Kaşığı Kıyma



Kuskus

HAZIRLANIŞI

Düğü kuskus teknesine dökülür, üstlerine yumurtalı süt karışımı serpilir ve avuç içiyle bastırılarak yuvarlanır. Bu işlem sırasında bir başka kişi düğülerin üzerine un serper. Düğülerin tamamının yüzeyi yumurtalı sütle kaplanıp istenen büyüklüğe ulaşıncaya kadar kuskuslar bir elekten geçirilir. Elekte kalan kuskuslar bir örtüye serilir, geçenler ise yeniden tekneye konur, üstlerine yumurtalı süt ve un serpilerek ovalanır. Bu işlem düğü bulamacının tümü aynı boyuta gelene kadar devam eder. Güneş görmeyen ve havadar bir yerde kuruyan kuskuslar bez torbaya konur ve kilerde saklanır.



MALZEMELER

- 1 Kg Düğü **Veya** İrmik
- 4-5 Kg Un
- 20 Adet Yumurta
- 1 Lt Süt
- 1,5 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu



Aksaray Mantısı (Muska Manti)

HAZIRLANIŞI

Soğan Kıyma, Maydanoz ve Baharatlar hep birlikte karıştırılarak iç hazırlanır.

Hamuru hazırlamak için un yoğurma kabına dökülür, ortası açılır, üzerine yumurta, su ve tuz ilave edilir. Özlü bir kıvama gelene kadar yoğrulan hamurun üzerine nemli bir bez örtülüp 30 dakika bekletilir

Dinlenen hamur pazılara ayrılır. Pazının üzerine az miktarda un serpilerek

yuvarlak açılır ve küçük kareler halinde kesilir. Her parçanın içine bir çimdik hazırlanan içten konularak muska sekli verilir.

Mantular harlı ateşte kaynamakta olan tuzlu suyun içine atılır ve haşlanır. Hamurlar pişince ocaktan alınır ve üstüne 2 su bardağı soğuk su dökülür.

Tepsinin altına yoğurt dökülür üzerine haşlanan mantı tepsiye alınarak üzerine biberli sos gezdirilir.



MALZEMELER

Hamur İçin;

1 Su Bardağı Un

1 Adet Yumurta

½ Çay Kaşığı Tuz

¼ Su Bardağı Su

Yoğurtlu Sos İçin:

100 Gr Süzme Yoğurt

2 Diş Dövülmüş Sarımsak

1/2 Çay Bardağı Su

Üstüne Zer Malzemesi:

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

½ Çay Bardağı Zeytinyağı

½ Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber

İç Harcı İçin;

-yarım Kilo Kıyma

-1 Orta Boy Soğan

-yarım Demet Maydanoz

-½ Tatlı Kaşığı Tuz

½ Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Kimyon

Boz Hamur

HAZIRLANIŞI

Tencerede kaynayan suyun içine un dökölür ve karıştırlarak koyulaşıncaya kadar pişirilir.

Hamur piştikten sonra isteğe bağlı sade, peynirli, tereyağlı veya pekmez dökerek yenir.

Su ve unun miktarı, yemeği yoğun veya sulu sevene göre değişebilir.



MALZEMELER

Un Ve Su

Bulamaç

HAZIRLANIŞI

Un kısık ateşte devamlı karıştırlarak kavrulur, rengi değişmeye başlayınca ateş söndürölür.

Un ılıyınca üzerine soğuk su dökölür ve karıştırlarak ezilir.

Tava yeniden ocağa alınır ve bulamaç devamlı karıştırlarak pişirilir.

Koyu kıvama gelen bulamaç servis tabağına alınır, kaşıkla şekil verilip üstüne kızgın pulbiberli tereyağı dökölür ve ikram edilir.



MALZEMELER

1 Su Bardağı Un
2 Su Bardağı Su
½ Tatlı Kaşığı Tuz
1,5 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pulbiber



Hamur Mantısı

HAZIRLANIŞI

Yoğurma kabına un dökülür ve ortası açılır, üzerine yumurtaları, suyu ve tuzu ilave edilerek yoğrulur. Hamur sert bir kıvamda gelince üzerine nemli bir bez örtülerek dinlenmeye bırakılır.

Dinlenen hamur iki eşit bezeye ayrılır, az miktarda unla yufkalar açılır. Açılan ilk yufkayı sofraya bezinin üzerine serilir. 10 dakika sonra yufka çevrilerek diğer yüzünün de neminin gitmesi sağlanır. İkinci yufka sofraya bezine serilir, bu sırada birinci yufka 1 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilir. Daha sonra bu şeritler üst üste konur, kare veya üçgen şeklinde kesilir. İkinci yufka da aynı şekilde kesilir.

Hamur parçaları kaynamakta olan tuzlu suyun içine atılır ve karıştırılarak haşlanır. Hamurlar pişince ocaktan alınır, üstüne 2 su bardağı su dökülür ve süzgeçten süzdürülür.

Tereyağı eritilir, yarısı hamurların üzerinde gezdirilir.

Diğer bir tarafta kaseye süzme yoğurt, dövülmüş sarımsak ve su ile sos hazırlanır ve servis tabağına dökülür. Tavada kalan erimiş tereyağının içine pul biber serpilir ve hamurların üzerine dökülüp servis edilir.



MALZEMELER

- 2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 300 gr süzme yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/3 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Havu- Tuzlu Bulamaç

HAZIRLANIŞI

Un kısık ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur, rengi değişmeye başlayınca ateş söndürülür.

Un ılıyınca üzerine soğuk su dökülür ve karıştırılarak ezilir. Tava yeniden ocağa alınır ve bulamaç devamlı karıştırılarak pişirilir.

Koyu kıvamda gelen bulamaç servis tabağına alınır, kaşıkla şekil verilip üstüne kızgın pulbiberli tereyağı dökülür ve ikram edilir.



MALZEMELER

- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Su
- 2 Yemek Kaşığı Esmer Un
- ½ Kâse Çömlük Peyniri

Kaynak: Besime Demir- 87, Demirci

Öğmeli

HAZIRLANIŞI

Un, tuz, su ve maya ile hamur 10-15 dakika yoğrulur, daha sonra üstüne nemli bir bez örtülerek mayalanmaya bırakılır.

Yaklaşık 40 dakika sonra kabaran hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler yuvarlanılır.

Hamurlar pasta büyüklüğünde açılır, üstüne peynir serpilir ve hamurun kenarları üstüne kapatılır. Hamur tekrar tabak büyüklüğüne gelene kadar bastırılarak büyütülür. Hamur ters çevrilerek aynı şekilde yuvarlanıp tekrar bastırılır.

Hamurların hepsi hazırlandıktan sonra sac üzerinde, önlü ve arkalı pişirilir. İsteğe bağlı olarak üstüne tereyağı sürüp veya sade olarak servis edilir.



MALZEMELER

- 3 Su Bardağı Un
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1,5 Su Bardağı Su
- 1 Mandalina Büyüklüğünde Yaş Maya
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- Tulum Peyniri

Para Para Yemeği

HAZIRLANIŞI

Yumurta ve tuz bir kaptan çırpılır, üstüne un ilave edilerek sert bir hamur yoğrulur ve üstüne nemli bir örtülüp dinlendirilir.

Bu sırada iç malzemesi hazırlanır; kıyma tavada kendi suyunda kavrulur, daha sonra üstüne 1 yemek kaşığı tereyağı ve yemeklik doğranan soğanlar ilave edilir ve kavurma işlemine devam edilir. Soğanların rengi değişmeye başlayınca üzerine salça, karabiber ve pul biber konur, 1-2 taşım sonra ateş söndürülür.

30 dakika sonra hamur 2 bezeye ayrılır ve her biri mantı yufkası inceliğinde açılır.

Yufkaya 2 cm çapındaki bir kapakla bastırılarak yuvarlak parçalar çıkartılır. Artan hamurlar yeniden yoğrulup daireler çıkartılır.

Su tencerede kaynatılır, tuz döküldükten sonra içine yuvarlak hamurlar konur ve haşlanır.

10 dakika sonra hamurlar süzgülü tepsiye alınır ve eritilmiş tereyağı ilave edilerek karıştırılır. Önceden hazırlanan kıymalı sos hamurların üstüne dökülür ve sarımsaklı yoğurt ile ikram edilir.



MALZEMELER

- 3 Su Bardağı Un
- 2 Adet Yumurta
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 500 Gr Kıyma
- 2 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- Sarımsaklı Yoğurt

Yuvarlak hamurların demir paraya benzemesi yemeğe adını vermiş.

Peynir Soslu Tirit

HAZIRLANIŞI

Tandır ekmeği lokmalık, bir tepsinin içine doğranır. Soğanlar, biberler, maydanozlar ince bir şekilde doğranıp ayrı kaplara konur. Sıcak tavaya soğanlar dökülür ve 1 çay bardağı suda karıştırılarak pişirilir. Soğanların suyu çekince üzerine yağların yarısını dökülür, tereyağı eriyince tavaya biberler ve salça da ilave edilir. Yaklaşık 3-4 dakika tüm malzeme devamlı karıştırılarak kavrulur, üstüne kalan su, tuz, baharatlar dökülür ve harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Ekmeklerin üzerine çökelek, üstüne sos dökülür, karıştırıldıktan sonra üstü kapanarak dinlendirilir. Ayrı bir tavada kalan yağlar kızdırılır, ekmeklerin üzerine dökün, maydanoz ile süslendikten sonra sofraya götürülür.



MALZEMELER

- 3 Adet Kurumuş Tandır Ekmeği Veya Yufka Ekmek
- 300 Gr ömlek Peyniri Veya ökelek
- 3 Adet Soğan
- 1 ay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Salça
- 5-6 Adet Yeşil Biber
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1 ay Kaşığı Karabiber
- 1 ay Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 2,5 Su Bardağı Su

Şep Aşısı

HAZIRLANIŞI

Kuru yufka bir tepsinin içine kırılır. Kuzu eti kuşbaşı doğranır ve haşlanır. Tavaya zeytinyağı dökülür, üstüne doğranan soğanlar ilave edilerek kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca tavaya doğranan biberler, domatesler, haşlanan et ve tereyağı da konur ve kavurma işlemine devam edilir. Birkaç dakika sonra malzemelerin üzerine 1 su bardağı su ilave edilir, tuz ve pul biber serpidikten sonra kaynamaya bırakılır. Yemeğin suyu kaynayınca ateş kapatılır, kuru yufkaların üzerine dökülüp sofraya götürülür.

Kaynak: Fadimana Han (Mustafa Han'ın babaannesi)-, Merkez



MALZEMELER

- 2 Adet Kuru Yufka
- 1 Adet Soğan
- 5-6 Adet Sivri Biber
- 3 Adet Domates
- 250 Gr Kuzu Eti
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Yemek Kaşığı Tuzlu Tereyağı
- 1/2 ay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Su

Yumurtalı Kesme Mantı Kavurması



MALZEMELER

- 2 Su Bardağı Kare Mantı
- 6 Adet Yumurta
- 1,5 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1,5 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Lt Su

HAZIRLANIŞI

Tencerede kaynayan suyun içine tuz ve mantılar dökülür, kapağı kapatılmadan diri kalacak şekilde 4-5 dakika pişirilir. Daha sonra tencere ocaktan alınır, içine 2 su bardağı soğuk su döküldükten hemen sonra mantılar süzgece konur.

Suyu süzülen mantılar servis tepsisine yayılır, üstüne tavada eritilen köpüren tereyağı gezdirilir.

Diğer bir tarafta tavada tereyağı kızdırılır, içine yumurtalar kırılır, pişince parça parça mantıların üzerine yayılır.

Kırmızı pul biber ve kuru nane mantının üzerine serpidikten sonra mantı hafifçe karıştırılır ve sofraya götürülür.

Kaynak..Ali/ Zeynep TAY, Güzelyurt



PİLAVLAR





Sebzeli Bulgur Pilavı

HAZIRLANIŞI

Soğanın, patatesin, patlıcanın kabuklarını soyulur, biberler ve mantarlar ince ince doğranır ve ayrı kaplara konur.

Tencere ısıtılır, içine zeytinyağı dökülür, soğanları ilave edilerek kavrulur.

Birkaç dakika sonra tencereye mantarlar, patatesler, patlıcanlar, biberler, salça, baharatlar, tuz, tereyağı ve bulgur ilave edilir ve kavrulur.

Malzemelerin üzerine sıcak su ilave edilir, ateş kısılıp yemek pişmeye bırakılır.

Yaklaşık 10 dakika sonra pilav tahta bir kaşıkla, ezmeden alt üst edilir ve ocaktan alınır. Tencerenin ağzına bir havlu bez örtülüp kapak üstüne kapatılır ve 5 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

Kaynak: Hasan Hüseyin CANKURT-,Bağlıkaya



MALZEMELER

- 2 Su Bardağı Bulgur
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 100 Gr Mantar
- 1 Adet Patates
- 1 Adet İnce Patlıcan
- 1 Adet Soğan
- 2 Adet Etli Yeşil Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 4 Su Bardağı Sıcak Su



Sultanhanı Aşı

HAZIRLANIŞI

Nohutlar bir gece önceden suda bekletilir, sabah suyu süzdürülür, üstüne kemikli et, 1 adet tüm soğan ve su dökülerek düdüklü tencerede pişirilir.

Pişen malzemeler süzgye konur, altına pilav tenceresi yerleştirilerek suyu süzdürülür. 2 su bardağı su ayrı bir kaba alınır ve tencereye bulgur dökülerek pişirilir.

Haşlanmış et kemiklerinden ayrılır ve nohutlardan ayrı bir kaba konur. Yaklaşık olarak 10 dakika sonra tencereye parçalanmış etler, nohutlar, tuz ve pul biber dökülür, kısık ateşte pişirilir. Bulgur pişmediyse önceden ayrılan et suyundan üzerine ilave edilerek bir süre daha ocakta pişirilir.

Diğer tarafta bir tavada tereyağı eritilir, üzerine zeytinyağı ve salça dökülerek kavrulur. Birkaç dakika kavrulan zer pilavın üzerinde gezdirilir, karıştırılır ve ateş kapatılır.

Sultanhanı aşı yörede hanlarda bayır için pilav kazanlarında çok miktarda pişirilip gelenlere dağıtılıyormuş. Günümüzde ise bu gelenek halk tarafından bazı mahalle camilerinde devam ettirilmektedir.



MALZEMELER

- 1 Kilo Kemikli Parça Kuzu Eti
- 3 Su Bardağı Bulgur
- 1 Adet Soğan
- 1 Su Bardağı Nohut
- 1,5 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1.5 Lt Su



Yörük Pilavı

HAZIRLANIŞI

Dövülmüş buğday yıkanır, çömleğe konur, üstüne doğranan soğanlar, etler, tuz ve 4 parmak geçene kadar su dökülüp tandıra sürülür. Pilav pişince tandırdan çıkartılır, bakır bir tepsiye dökülür. Pişen etlerin kemikleri ayklanır. Diğer tarafta bir tavada eritilmiş kızgın tereyağının üzerine pul biber serpilir ve pilavın üzerine boca edilerek sofraya götürülür.

Not: Gerdan eti yoksa içine pilav piştikten sonra kavurma eti ilave edilir.



MALZEMELER

2 Su Bardağı Dövülmüş Buğday Veya Aşlık
500 Gr Gerdan Eti
2 Adet Soğan
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
½ Tatlı Kaşığı Tuz



Yufkada Mercimekli Bulgur

HAZIRLANIŞI

Mercimek üzerinden 2 parmak geçene kadar suda haşlanır, yumuşamaya başlayınca üzerine bulgur ve sıcak su ilave edilir ve ateş kısılır.

Diğer bir tarafta tereyağı tavada eritilir, içine salça dökülerek kavrulur. Tavaya pul biber serpidikten sonra ocaktan alınır ve salçalı tereyağı üzerine gezdirilir.

Pilav altüst edilir, kapağı kapatılıp 5 dakika demlenmeye bırakılır.

Kuru yufkaların üçü üst üste konur, dördüncü yufka ortadan ikiye kırılır ve uç kısımları ortaya gelecek şekilde döşenir. Kuru yufkaların ortası ince, kenarları kalındır. Bu yüzden üç yufkadan sonra dördüncü yufka orta kısmı sağlamlaştırmak için bu şekilde serilir.

Yufkaların tam ortasına pilav dökülür, kenarlarını üstüne kapatılır ve sofraya götürülür.

NOT: Mercimekli bulgur pilavını yörede yufkayla sokum yapılarak, yanında ayran ve turşuyla birlikte yenir.



MALZEMELER

- 4 Adet Kuru Yufka
- 2 Su Bardağı Mercimek
- 1 Su Bardağı Bulgur
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Sıcak Su

Asma Yaprağı Cacığı



MALZEMELER

HAZIRLANIŞI

Tencereye tereyağı konur, eridikten sonra üzerine zeytinyağı ve piyaz doğranmış soğanlar ilave edilip kavrulur. Soğanların rengi değişince üzerine salça konur ve kavurma işlemine devam edilir.

Kuru asma yaprakları ılık suyun iÇinde bekletilip yumuŐadıktan sonra, taze ise hemen tencerenin iÇine atılır.

Malzemeler alt üst edildikten sonra iÇine bir gece önceden suda bekletilen buğday, haşlanmış nohut, karabiber, tuz ve su dökülür, harlı ateşte pişmeye bırakılır.

Yemeğin suyu kaynayınca ateş kısılır ve en az 30 dakika daha pişirilir.

- 250 Gr Asma Yaprağı
- 1 Su Bardağı Nohut
- 1 Su Bardağı Dövülmüş Buğday
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/2 ay Bardağı Zeytinyağı
- 1/2 ay Kaşığı Karabiber
- 1 ay Kaşığı Kimyon
- 1 ay Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 2 Su Bardağı Su

Balkabaklı Pilav



MALZEMELER

HAZIRLANIŞI

Balkabağının kabukları soyulduktan sonra dilimlenir ve küçük küçük doğranır. Soğan ince, piyaz Şeklinde domates kuruları küçük kare Şeklinde doğranır.

Tereyağı tencerede eritilir, üzerine soğanlar, rengi değişmeye başlayınca balkabakları, 2 dakika sonra domates kuruları ilave edilir. Malzemeler alt üst edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılır.

5 dakika sonra tencereye bulgur, baharatlar, tuz ve sıcak su dökülür, tencerenin kapağı kapatılır ve pilav kısık ateşte pişirilir.

- 500 Gr Balkabağı
- 2 ay Bardağı Bulgur Veya Pirinç
- 1/2 ay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Soğan
- 2–3 Adet Domates Kuruşu
- 1 ay Kaşığı Tuz
- 1/2 ay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Su Bardağı Sıcak Su

Çiftlik Pilavı

HAZIRLANIŞI

Soğanlar piyaz şekilde, biber ve domatesler ufak ufak doğranır. Tereyağı pişirme tenceresinde eritilir ve önce soğanlar, sonra biberler ve domatesler ilave edilerek kavrulur.

Bulgur, kavurma, baharatlar, tu, et suyu ve su malzemelerin üzerine dökülür ve pişmeye bırakılır.

Pilavın suyu çekilince tencere ocaktan alınır, 10 dakika dinlendirildikten sonra ikram edilir.



MALZEMELER

- 2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
- 100 Gr Kavurma
- 1 Adet Soğan
- 3 Adet Dolma Biber
- 3 Diş Sarımsak
- 3 Adet Domates
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 2 Su Bardağı Et Suyu
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı

Fıtılama Pilavı

HAZIRLANIŞI

Kaynayan suyun içine tuz ve çekilmiş buğday konur, tencerenin kapağı yarım kapatılır.

Pilav pişince üstüne tavada kızdırılan tereyağı dökülür ve karıştırılır.

4-5 dakika dinlendirilen pilav üstüne karabiber serpilip sofraya götürülür.



MALZEMELER

- 2 Su Bardağı Buğday
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 4 Su Bardağı Su

Not: Eski'de fıtılama pilavı eskiden sıklıkla yapılırmış. Çekilmiş buğday hazırlanırken buğdaylar yıkanır, yağlı üzerine serilir, kuruyunca el değirmeninde çekilir ve toprak kabın içinde saklanır.

Aksaray

MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL YEMEKLERİ





SARMALAR - DOLMALAR





Kabak Gülü Dolması

HAZIRLANIŞI

Kabak çiçekleri, yöresel adıyla kabak gülleri sabahın erken saatlerinde dalından kopartılır. Çiçekler yıkadıktan sonra sularının süzülmesi için baş aşağı gelecek şekilde tezgâha dizilir.

Dolma içi için ½ çay bardağı zeytinyağı tavaya dökülür, üstüne yemeklik doğranan soğanlar ilave edilerek orta ateşte kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca tavaya salça, 2 dakika sonra bulgur konur. 5 dakika sonra tuz, baharatlar, 1 su bardağı su dökülür ve tavanın kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. Yörede bazı evlerde kabak çiçekleri bol yeşillikli iç malzeme ile çiğ iken doldurulur.

Su kaynayıncaya tava kısık ateşe alınır, suyu çekince ateş söndürülür ve soğuması için büyük bir tepsiye yayılır.

Her kabak çiçeğinin içine 1 tatlı kaşığı ılık iç malzemedan doldurulur ve kapatılır, daha sonra tencereye dizilir.

Kabak güllerinin üstüne zeytinyağı ve ½ su bardağı sıcak su döküldükten sonra kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Eğer malzemeler çiğ olarak hazırlanırsa 1-1,5 su bardağı su dökülür.

Kaynak kişi: Serda Duru -, Merkez



MALZEMELER

- 20-22 Tane Kabak Gülü
- 1 Adet Soğan
- ½ Su Bardağı Bulgur
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- ¼ Demet Maydanoz
- 1,5 Su Bardağı Su





Kuru Sebze Dolması

HAZIRLANIŞI

Tencerede su kaynatılır, içine ayrı ayrı sırayla acur, kabak, biber ve patlıcan kuruları atılır, 1-2 dakika haşlandıktan sonra hemen soğuk suyun içine atılır. Sıcak suyun içinde çok uzun süre bırakılırsa sebzeler daha sonra dağılırlar.

İç malzemesi için soğanlar, maydanoz, dereotu ve nane ince ince doğranır ve çukur bir kaba konur, üstüne tuz, karabiber, kimyon, domates suyu, erik ekşisi, 1 çay bardağı su, 1 çay bardağı zeytinyağı ve bulgur (arzuya göre bazı mutfaklarda bulgur ve pirinç karıştırılıyor) ilave edilir ve harmanlanır.

Yumuşayan sebze kurularının içine hazırlanan iç malzemesi doldurulur ve tencereye dizilir. Üstlerine kalan zeytinyağı ve 2 su bardağı su ilave dökülür, tencerenin kapağı kapatılıp harlı ateşte pişmeye bırakılır. Su kaynayıncaya ateş kısılır, ara ara su seviyesi kontrol edilir ve bulgur pişince tencere ocaktan alınır ve ikram edilir.



MALZEMELER

- 6 Adet Biber Kuru
- 6 Adet Patlıcan Kuru
- 4 Adet Kabak Kuru
- 4 Adet Acur Kuru
- 4 Adet Kelek Kuru

İç Malzemesi

- 1,5 Su Bardağı Bulgur
- 4 Adet Soğan
- 2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- ½ Demet Maydanoz
- ½ Demet Dereotu
- 1 Yemek Kaşığı Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- ½ Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- ½ Çay Bardağı Erik Ekşisi
- 2 Su Bardağı Su





Lahana Sarması

HAZIRLANIŞI

Su tencereye dökülür, kaynayınca içine tuz atılır. Lahana yaprakları kaynar suyun içinde 1-2 dakika haşlanır, daha sonra soğuk suyun içine atılır ve bekletmeden süzgülün üzerine alınır.

İçi için zeytinyağını tavaya dökülür, ısınca üstüne yemeklik doğranan soğanlar, yeşil biberler ve salça konur. Salçanın kokusu uçunca tavaya bulgur, nane, pul biber ve tuz serpilir, karıştırılarak kavrulur. Birkaç dakika sonra tavaya 1 su bardağı su dökülür ve kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Bulgurun suyu çekilince ateş söndürülür ve malzemeler bir tepsiye yayılır.

Lahana yaprağı düz bir tepsiye serilir, üstüne iç malzeme konur ve kenarları kapatılarak rulo şeklinde sarılıp tencereye dizilir. Sarmaların üstüne 2 su bardağı su dökülür ve pişmeye bırakılır.

Kaynak: Ayfer GEÇGEL-, Merkez



MALZEMELER

- 1 Adet Orta Boy Lahana
- 2 Su Bardağı Pirinç
- 2 Adet Soğan
- 4 Adet Yeşil Biber
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 3 Su Bardağı Su





Soğan Dolması

HAZIRLANIŞI

Soğanların kabukları ayıklanır, içe doğru tek bir kesik atılır ve kaynar suyun içine atılır, 2-3 dakika sonra soğuması için süzgece alınır.

İç malzemesi için derin bir kaba bulgur (veya pirinci), salça, ince doğranmış maydanozlar, sarımsak, pul biber, karabiber, nane, zeytinyağının yarısı, tuz ve 1 su bardağı su dökülerek karıştırılır.

Soğumuş olan soğanlar yaprak yaprak ayrılır, içindeki cücük kısmı tüm olarak tencereye konur. İç malzeme soğan katına konur, rulo şeklinde sarılır, geniş tabanlı bir tencereye dizilir ve sarmaların üzerine düz bir tabak ters çevrilerek yerleştirilir. Tencereye 1,5 su bardağı su dökülür ve harlı ateşte pişmeye bırakılır, su kaynayıncaya ateş kısılır.

Dolmalar pişince sarmaların üstündeki kapak alınır, pekmez dökülür ve tavı için 10 dakika bekletildikten sonra ikram edilir.

Kaynak: Necmiye SİNGİN - , Merkez



MALZEMELER

- 1 Kg Dolmalık Soğan
- 1 Su Bardağı Bulgur
- 1 Su Bardağı Pirinç
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 2 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- ½ Demet Maydanoz
- 4 Diş Sarımsak
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2,5 Su Bardağı Su
- 1 Çay Bardağı Pekmez



Yaprak Sarma

HAZIRLANIŞI

Pirinç sıcak tuzlu suyun içinde 20-25 dakika bekletilir. Kuş üzümü sıcak suyun içinde yaklaşık 2 dakika bekletilir. Çam fıstıkları az tereyağında kavrulur.

Diğer tarafta tencereye zeytinyağı konur, içine yemeklik doğranan soğanlar ilave edilerek kavrulur. Soğanların rengi değişince üzerine suyu süzdürülen pirinçler dökülerek kavurma işlemine devam edilir. Suyu süzdürülen kuş üzümü, kavrulmuş çam fıstıkları, toz şeker, tuz, kuru nane ve ekşi kavrulmakta olan malzemenin üzerine dökülür ve karıştırılarak kavrulur. Kavurma işlemi sabır ister, acele edilmemelidir, sarmanın lezzeti buradan gelir. Kavrulmuş malzemenin üzerine bir su bardağı ılık su dökülür ve karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır, suyunu çekene kadar pişirilir. Ön pişirme yapılan sarma içi tenceresi ocaktan alınır, geniş bir tepsiye yayılır.

Yapraklar sarılmadan önce sapları kopartılır ve tencerenin tabanına döşenir. Asma yapraklarının parlak kısmı alt tarafta olacak şekilde tek tek serilir, ucuna iç malzemesi konur, kenarları kapatılarak rulo şeklinde sarılır.

Sarmaların üzerine kalan zeytinyağı ve 2 su bardağı sıcak su dökülür, bir tabak ters olarak konduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır.



MALZEMELER

- 250-300 Gr Taze Asma Yaprığı
- 2 Su Bardağı Bulgur **Veya** Pirinç
- 3 Adet Soğan
- 3-4 Diş Sarımsak
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1/2 Demet Dereotu
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1/2 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1,5 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Su

Ebegümece Sarması

HAZIRLANIŞI

Ebegümeciler yıkanır, sapları kesilir ve üst üste konur. Su tencereye konur, kaynayınca içine tuz serpilir. Ebegümeciler önce kaynar suyun içine, daha sonra soğuk suyun içine atılır ve bekletmeden süzgülün üzerine alınır. İçi için zeytinyağını tavaya dökülür, ısınınca üstüne yemeklik doğranan soğanlar, yeşil biberler ve salça konur. Salçanın kokusu uçunca tavaya bulgur, nane, pul biber ve tuz serpilir, karıştırılarak kavrulur. Birkaç dakika sonra tavaya 1 su bardağı su dökülür ve kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Bulgurun suyu çekilince ateş söndürülür ve malzemeler bir tepsiye yayılır. Ebegümece yaprağı düz bir tepsiye serilir, üstüne iç malzeme konur ve kenarları kapatılarak rulo şeklinde sarılır, tencereye dizilir. Sarmaların üstüne 1,5 su bardağı su dökülür ve pişmeye bırakılır.



MALZEMELER

- 2 Demet Sarmalık Ebegümece
- 2 Kâse Bulgur
- 2 Adet Soğan
- 4 Adet Yeşil Biber
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Pekmezli Ayva Dolması

HAZIRLANIŞI

Ayvalar yıkanır, üst kısımlarından oyulur ve altı delinmeden yavaş yavaş çekirdekleri ve biraz da etli kısmı çıkartılır. Ayvadan çıkan etli kısımlar ince bir şekilde doğranır. Tencerede su kaynatılır içine ayvalar dizilir, kapağı kapatılıp 5 dakika haşlanır. Su seviyesi ayvaların üzerinden 2 parmak geçecek seviyede olmalıdır. Daha sonra tencere ocaktan alınır ve ayvalar suyun içinde 5 dakika bekletilip süzgüye alınır.

Dolma içi için; tavaya tereyağı konur, eriyince içinde fıstıklar kavrulur, rengi değişince bir kaba alınır. Tavadaki yağın içine yemeklik doğranmış soğanlar atılır, rengi değişmeye başlayınca üstüne bıçak kıyması, ayva parçaları, yıkanmış kuş üzümü, pirinç, tuz, baharatları ve kavrulmuş fıstığı dökülür ve karıştırılarak kavurma işlemine devam edilir. 3 dakika sonra tavaya yarım su bardağı ayva haşlama suyundan dökülür. 5 dakika sonra tava ocaktan alınır ve iç malzemesi demlenmeye bırakılır.

Ayvalar fırın tepsisine dizilir, hazırlanan malzeme içlerine doldurulduktan sonra üstlerinden pekmez gezdirilir, 1 su bardağı ayva haşlama suyundan dökülür ve önceden 200 dereceye ısıtılan fırına sürülür. 20 dakika sonra tepsi fırından çıkartılan ayvaların üzerlerine nane doğranıp ikram edilir.



MALZEMELER

- 6 Adet Ayva
- 100 Gr Satır Kıyması
- 1 Çay Bardağı Bulgur
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Çam Fıstığı
- 1 Yemek Kaşığı Kuş Üzüümü
- ½ Tatlı Kaşığı Kekik
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 6 Yemek Kaşığı Pekmez
- 1 Su Bardağı Ayva Haşlama Su
- 5 Dal Taze Nane



Aksaray

MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL YEMEKLERİ





TUZLU HAMUR İŞİ





Aksaray Tahinlisi

HAZIRLANIŞI

Kuru maya yarım su bardağının içine dökülür ve karıştırılır. Yoğurma kabına unu dökülür, ortası açılıp üzerine süt, su, tahin, toz şeker, yağlar ve sulu maya ilave edilir, iyice yoğrulur. Hamur ele yapışmayan kıvama geldiği zaman üzerine nemli bir bez örtülür ve ılık bir yerde 30-40 dakika mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur 6 eşit bezeye yuvarlanır, un serpilen bir tepsiye dizilir ve üzerlerine nemli bir bez örtülür. İlk beze oklavayla mantı yufkası kalınlığında açılır.

Önceden hazırlanan tahin ve yağ karışımı yufkanın üzerine yayılır ve bir ucundan sarılarak rulo şeklinde yuvarlanır. Diğer bezeler de aynı şekilde açılır ve rulo şekline getirilip yan yana dizilir. 10-15 dakika mayalanan rulo yufkalar tek tek, bir ucundan helezon şeklinde sarılır ve pişirme tepsisine dizilir.

Yuvarlanmış yufkaların üzerlerinden bastırılarak yaklaşık 0,5 – 1 cm kalınlığına yağlanmış tepsiye dizilir. Pidelerin üzerine tahinli yağ karışımı sürülüp önceden 190-200 derecede ısıtılan fırına sürülür.



MALZEMELER

- 4 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Kepekli Un
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Ilık Süt
- 1 Su Bardağı Ilık Su
- 1 Paket Kuru Maya
- 4 Yemek Kaşığı Tahin
- 1 Su Bardağı Karışık Tereyağı **Ve** Zeytinyağı
- İç Malzemesi:**
- 1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Tahin



Bey Dolaması

HAZIRLANIŞI

Börek hamuru için un, tuz ve su karıştırılır, iyice yoğrulduktan sonra üzerine nemli bir bez örtülür ve 15-20 dakika dinlendirilir.

İç malzemesi için patateslerin kabukları soyulur, rendelenir, üzerine tuz, kuru nane, pul biber serpilerek harmanlanır. Tavaya tereyağı konur, eriyince üzerine zeytinyağı dökülür ve yakılmadan ısıtılır.

Dinlenen hamurdan rulo yapılır, 6 parçaya kesilir ve hazır yufka inceliğinde açılır. Daha sonra yufkanın üzerine 3 yemek kaşığı yağ gezdirilir, patatesli iç malzeme yayılır ve rulo şeklinde sarılır. Diğer 5 yufka da aynı şekilde hazırlanır.

Pişirme tepsisi yağlanır ve rulo şeklindeki parçalar helezon şeklinde birbiri ardına yuvarlanır.

Üstü için yumurta ve zeytinyağı çırpılır ve hamurun üzerine sürülür, 190 dereceye ısınmış fırında pişirilir.

Not: Akşaray yöresinde bu börek, üzerine kapak örterek sacın üzerinde pişirilir. Bey dolaması servis edilirken ortasındaki börekler alınır, yerine köpüklü ayran dökülmüş tas konur.



MALZEMELER

Hamur Malzemesi

6 Su Bardağı Un

½ Tatlı Kaşığı Tuz

3 Su Bardağı Ilık Su

İç Malzemesi

6 Adet Patates

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Yemek Kaşığı Kuru Nane

½ Tatlı Kaşığı Pul Biber (İsteğe Bağlı)

½ Su Bardağı Zeytinyağı

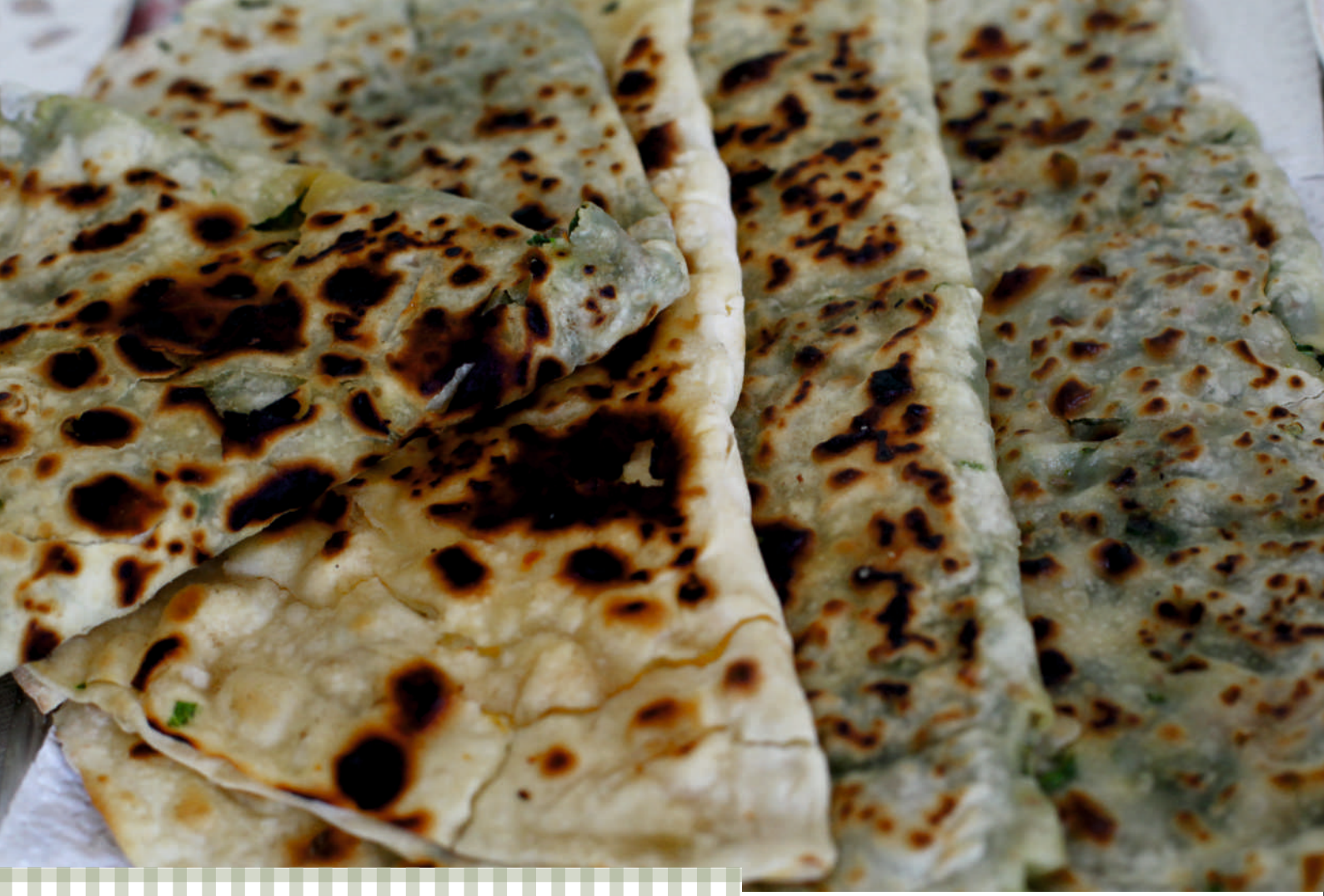
2 Yemek Kaşığı Tereyağı

Üst Malzemesi

1 Adet Yumurta

½ Çay Bardağı Zeytinyağı





Ispanaklı Gözleme

HAZIRLANIŞI

Un, tuz, maya ve ılık su yoğrulur, hamur sert kıvama gelince üstüne nemli bir bez ile örtülerek dinlendirilir.

Ispanaklar iyice yıkanır, sirkeli suyun içinde bekletilir ve sap kısımları ince ince doğranır. Aynı tarif pancar pürçüğü, yabani labada, pırasa ve patatesle de yapılabilir.

Soğanlar yemeklik doğranır, tereyağı ve zeytinyağında harlı ateşte kavrulur, rengi koyulaşmaya başlayınca üzerine ıspanak sapları, 2-3 dakika sonra ıspanak yaprakları konur ve kavurma işlemine devam edilir.

Diğer bir tavada kıyma tuz ve baharatlarla birlikte kavrulur.

Dinlenen hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler hazırlanır ve 30-35cm büyüklüğünde yufkalar açılır. Yufkanın yarısına iç malzemesi serilir ve yufkanın diğer yarısı üzerine kapatılır.

Kenarları iyice bastırıldıktan gözleme sac üzerinde veya tavada pişirilir, tereyağı sürülüp ikram edilir.



MALZEMELER

4 Büyük Su Bardağı Un

1/2 Paket Kuru Maya

1,5 Su Bardağı Ilık Su

1 Çay Kaşığı Tuz

İç Malzeme:

500 Gr Ispanak

3 Adet Soğan

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı

100 Gr Kavurulmuş Kıyma (isteğe Bağlı)

1/2 Çay Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Kimyon

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber



Kapak Böreği

HAZIRLANIŞI

Un, kuru maya ve tuz yoğurma kabına dökülür, üstüne azar azar su dökülerek yoğrulur. Unun markasına göre su miktarı 3,5-4 su bardağı arasında değişebilir. İyice yoğrulan hamurun üzerine nemli bir bez örtülür, 20 dakika dinlenmeye bırakılır.

Bu sırada böreğin iç malzemesi için peynir, süzme yoğurt, süt ve yumurta bir kapta karıştırılır ve bir kenarda bekletilir.

Yufkanın üzerine sürmek için derin bir tavada tereyağı eritilir, üzerine zeytinyağı ilave edilip ocaktan alınır ve ılımaya bırakılır.

Dinlenen hamur 2 eşit parçaya bölünür. İlk parça mantı hamuru kalınlığında açılır ve üstüne eritilen tereyağının 1/3'ü yayılır. Yağlanan yufkanın merkezinde 30 cm çapında bir daire olacak şekilde parça kesilir. Dairenin dışında kalan kısımları yaklaşık olarak 15 parçaya ayrılır. Her parça daire şeklinde kesilen parçanın ortasına, üst üste konur. İlk parçanın yağlı kısmının aşağıya bakması, en alttaki yağlı kısım ile örtüşmesi gereklidir. Daha sonraki tüm parçalar da, yağlı kısımları aşağıya bakacak şekilde üst üste yerleştirilir. Üst üste dizilen yufkaların üstüne en alttaki yufka örtülerek bohça şeklinde kapatılır. Diğer hamur da aynı işlemler uygulanarak bohça şekline getirilir. Her iki hamur bir süre dinlenmeye bırakılır.

Bu sırada kapağı ısıtma, ateşi yakma işlemine geçilir. Yöreye özgü olan kapağın üstünü yaklaşık olarak 1

cm kalınlığında ince elenmiş külle kaplanır. Odunlar yakılır, ateş tezek ile canlandırılır. Üzerine üç ayak (sac ayağı) konur, en üste de kapağı örtülerek ısınmaya bırakılır.

Dinlenen hamurdan ilk bohça hamuru tepsi büyüklüğünden biraz büyük açılır, kalan yağın yarısı ile yağlanan tepsiye serilir. İç malzemesi yufkanın üzerine ara ara dökülür. İkinci bohça hamuru da tepsi büyüklüğünde açılır, malzemenin üzerine serilir. Alttaki yufkanın dışarıda kalan kısımları üstteki hamurun üzerine örtülerek iç malzemenin taşması engellenir. Kalan yağın tümü böreğin üzerine yayılır ve pişmeye götürülür.

Kapağın yeterince ısınıp ısınmadığı kontrol edilir bunun için tutacağın üzerine birkaç damla su dökülür; eğer su buharlaşıyorsa kapak tava gelmiştir. Kapak dikkatli bir şekilde, külleri dökülmeden kaldırılır ve közleri yayılır. Tepsi üçayağın üzerine konur, kapak yeniden dikkatli bir şekilde böreğin üzerine kapatılır. Börek pişerken ara ara kapak çevrilir. Yaklaşık olarak 15 dakika sonra böreğin altı ve üstü kontrol edilir. Börek pişince servis edilerek afiyetle yenir.

Kaynak kişi: Dürdane ÖZMEN - 62, Güzeyurt



MALZEMELER

- 1 Kg Un
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Maya
- 3,5 Su Bardağı Un
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- İç Malzemesi**
- 500 Gr Çökelek **veya** Beyaz Peynir
- 1 Yemek Kaşığı Süzme Yoğurt
- 1 Çay Bardağı Süt
- 2-3 Adet Yumurta

Not: Kapak böreğini anlatan kaynak kişi pratik olarak uyguladıkları yöntemi gösterdi ve eskiden yoğurdukları hamuru yaklaşık 30 bezeye ayırdıklarını, tabak büyüklüğüne gelince 15'ini üst üste dizerek açtıklarını söyledi. Kapak böreği yörede ıspanak, pancar pürçüğü, soğan, yöresel otlar, patlıcan, keşme, balkabağı ile veya boş olarak da pişiriliyor.





Kaymaklı Börek (Çiğleme)

HAZIRLANIŞI

Yoğurma kabına un, tuz ve sütü karıştırılır ve hamur yoğrulur. Eğer hamur çok sert olursa su ilave edilir. Kulak memesi kıvamına gelince hamurun üzerine nemli bir bez örtülerek 20 dakika bekletilir.

Dinlenen hamurdan 6 eşit beze yuvarlanır. Beze açılır, yarısına bir yumurta kırılır ve yarım ay şeklinde kapatılır. Yufkanın kenarlarından yumurta taşmayacak şekilde dikkatlice sacın üzerine yerleştirilir ve pişirilir.

Böreği servis tabağına aldıktan sonra her iki yüzeyi de tereyağı ile yağlanır. Bir yüzeyine krema sürülür, dürüm şeklinde ikram edilir.

Kaynak kişi: Deniz Gül ALTAN - Filiz Güneş CİRİT-35, Eski



MALZEMELER

- 3 Su Bardağı Un
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Süt **Veya** Yoğurt Suyu
- ½ Su Bardağı Su
- 6 Adet Yumurta
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 **S** Bardağı Süt Kreması

Gevrek Kavurması

HAZIRLANIŞI

Su tavada kaynatılır ve içine tuz dökülür, daha sonra içine gevreklik yufka parçaları atılır.

Diğer bir tavada tereyağı eritilir, kızınca içine pul biberi atılır ve diğer tavada suyu çeken yufkaların üzerine, köpük köpük boca edilir.

Gevrek kavurması ister yufka ekmeğin içine sarılarak ister sade olarak ikram edilir ve severek yenir.

Kaynak: Hatice Örs-55, Gülağaç-Kızılkaya Köyü



MALZEMELER

- 1 Adet Yufka Ekmeği Gevreği
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Su Bardağı Su
- ½ Çay Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Bul Biber

Kaymaklı

HAZIRLANIŞI

Önceden hazırlanmış incelek yufkaları tek tek su serpilerek ıslatılır. Yaklaşık 7-8 dakika sonra yumuşayan yufkalar tek tek katlanır. Bu sırada sütlacı hazırlamak için pişmiş sütü ve içine pirinç dökülür, tahta kaşıkla karıştırılır. Kıvamı koyulaşınca tencereye toz şeker ilave edilir, 3-4 dakika sonra ateşten alınır ve sütlac soğumaya bırakılır. 45-50 cm çapındaki bakır bir tepsiye 5 adet yufka, araları yağlanarak serilir. Ilıyan sütlac yufkaların üzerine yayılır, kalan yufkalar aralarına yağ sürülerek döşenir. Yufka üçgen şeklinde parçalar olacak şekilde kesilir. Tepsi odun ateşindeki sacayağında, üzerine sıcak kapak örtülerek pişirilir. Veya günümüzde fırında pişirilir. Kaymaklı sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir.

Not: Eskiden kaymaklı Aksaray merkezde sıklıkla yapılır yenirdi.

Kaynak: Aktaran Hilmiye PATIR, kaynak eşinin teyzesi Havva ÖZGEL



MALZEMELER

- 9 Adet İncelek Yufkası
- 250 Gr Tereyağı
- 2 Lt Manda Sütü
- 1 Su Bardağı Pirinç
- 2,5-3 Su Bardağı Toz Şeker

Tuzlu Susamlı Kurabiye

HAZIRLANIŞI

Un elenir, üzerine kabartma tozu, pudra Őekeri dökülür ve ortasına bir havuz oluŐturulup yumuŐamıŐ tereyağı koyulur ve harmanlanır. KarıŐımın ortasında yeniden havuz Şeklinde bir bölme oluŐturulur, iÇine zeytinyağı, sirke, yumurta sarısı dökülür ve yoğrulur. Fazla yoğurmadan hamurun üzerine nemli bir bez örtülür, 15 dakika sonra soğukta dinlenmeye bırakılır.

Bu sırada bir tavada susamların rengi deđiŐene kadar kavrulur ve soğumaya bırakılır.

1 adet yumurtanın beyazı bir kaseye ayrılır, ھاatal ile ھاırpılır.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yuvarlanır, önce yumurta beyazına daha sonra kavrulmuş susama bandırılır ve fırın tepsisine dizilir.

Tepsi önceden 190 dereceye ısınmış olan fırına sürülüp pişirilir, soğuduktan sonra tepsiden ھاıkartılır ve ikram edilir.



MALZEMELER

- 4,5 Su Bardağı Un
- 250 Gr Tereyağı
- 1 ھاay Bardağı Zeytinyağı
- ½ ھاay Bardağı Pudra Őekeri
- 10 Gr Kabartma Tozu
- 1 ھاay Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Sirke
- 2 Adet Yumurtanın Sarısı
- 1 Adet Yumurtanın Beyazı
- ½ Su Bardağı Susam