

eTwinning Şefleri Mutfakta



Yayına Hazırlayanlar

Halil Dündar CANGÜVEN
Hayriye CANGÜVEN
Ahu ERPEHLİVAN BAYA
Serkan BAYA
Duygu ARGÜN SÖBE
Bülent İsmail SÖBE

Editörler

Nurullah KARARMAZ
Emine ÖZDEMİR
Yusuf BALTACIOĞLU
Erdal EROL
Süleyman ESKİOCAK

Yazar Öğretmenler

Hayriye CANGÜVEN
Halil Dündar CANGÜVEN
Ahu ERPEHLİVAN BAYA
Serkan BAYA
Duygu ARGÜN SÖBE
Bülent İsmail SÖBE

Yazar Öğrenciler

Kağan Halil CANGÜVEN
Elif İzem İZDEMEN
Emine Buğlem SARIKINACI
Özcan EROL
Eymen Hüseyin YAPRAK
Kayra Süleyman TOSUN
Arya TAŞÇIOĞLU
Tuğba YILMAZ
Elif KARUL
Zeynep KILIÇ
Nisanur AKTİMUR
Yusuf CENGİZ
Serhat ALAÇAM
Deniz POLATTEMUR
Yusuf Taha UYSAL

Kaynak Kişiler

Ali CANGÜVEN
Fadima CANGÜVEN
Emine DABANIBÜYÜK
Abdurrahman DABANIBÜYÜK
Nilgün TOSUN
Süleyman TOSUN
Meliha KARA
Nurcan YILMAZ
Nermin ORAL
Işık TAŞÇIOĞLU
Ayten KARUL
Fatma KILIÇ
Rüya CENGİZ
Gurbet AKTİMUR
Halime UYSAL
Semra POLATTEMUR
Kader ALKAYA
Fatma ARSLANCA
Naime ATAK
Masure OSMANOĞLU
Badegül İZDEMEN
Müjgan İZDEMEN
Messure OSMANOĞLU
Metin SARIKINACI
Zahide SARIKINACI
Havva Medine YAPRAK
Ufuk YAPRAK
Şaziye YALÇIN
Bakiye YALÇIN
Yeter YAPRAK

Kapak Resmi Tasarım

Ümit ASLAN

Türkçe Kontrol

Servet KARTALMIŞ

İngilizce Çeviri ve Kontrol

Ahmet TAKAN

eTwinning Proje Danışmanı

Mahmut KÜÇÜKOĞLU

ISBN – 978-975-11-6029-4

eTwinning Şefleri Mutfakta Projesine Katılan Okullar

Okul Logosu

Okul Adı



Hadiye Kuradacı Bilim ve Sanat Merkezi



Mersinli Ahmet İlkokulu



Kazanlı İsmail Kurtuluş İlkokulu



Mustafa Kayışoğlu İlkokulu

Okul Logosu Yoktur

Lütfiye Benli İlkokulu

İçindekiler	Sayfa Numarası
Ön Söz	8
1. Bölüm Kahvaltı	9
Bitlis Tulum Peyniri	10
Tuzlu Yoğurt	11
Çökelek	12
Sürk	13
Şam Böreği	14
Yumurtalı Kuru Sebze Kavurması	15
Sıkma	16
Semsek	17
Kaygana	18
Pesmet	19
Sac Böreği	20
Sıkma	21
Çökelekli Sıkma	22
Kavut	23
2. Bölüm Aile Yemeği	24
Sarma Dolma	25
Tepsi Kebabı	26
Balık Kızartma	27
Maklube	28
Hatay Tepsi Kebabı	29
Yumurtalı Köfte	30
İçli Köfte	31
Kapama	32
Pancar Sarması	33
Lahmacun	34
Killor	35
Döğmeli Soğuk Çorba	36
Ayranlı Sarma	37
Topalaklı Tahıl Pilavı (Döğme Pilavı)	38
Lepe Yemeği	39
Balık	40
Topalak	41

İçindekiler	Sayfa Numarası
3. Bölüm Misafir Yemeği	42
Kıymalı İçli Köfte	43
Patates Köftesi Gömeç Kavurma	44
Çeşka	45
Diyarbakır Usulü İçli Köfte	46
Hatay Usulü İçli Köfte	47
Tepsi	48
Ayaş Güveci	49
Adıyaman Usulü Etli Topalak Çorbası	50
Sarımsaklı Köfte	51
Topalak	52
Analı Kızlı	53
Topalaklı Tahıl Pilavı (Döğme Pilavı)	54
Yüksük Çorbası	55
Keledoş	56
Öfelek	57
4. Bölüm Ekmekler	58
Mayalı Ekmek	59
Sac Böreği	60
Tandır Ekmeği	61
Ekmek	62
Tandır Ekmeği	63
Külünçe	64
Bazlama	65
Dızman	66
Miyeneli Kömbe	67
Yufka Ekmek	68
Ekşili Ekmek	69
Kıkırdaklı Ekmek	70
Yağlı Ballı	71
Ekmek	72
Bazlama	73
5. Bölüm Kış Hazırlıkları	74
Karışık Turşu	75
Kuru Biber	76
Domates Salçası	77
Turşu	78
Konserve	79
Turşu	80
Lutenitsa (Göçmen Usulü Sos)	81
Tirşik	82
Bulgur	83
Bulgur Kaynatmak	84
Otlı Peynir	85
Konserve	86

İçindekiler	Sayfa Numarası
6. Bölüm Tatlılar	87
Çörek	88
Künefe	89
Un Helvası	90
Kadayıf	91
Hatay Künefesi	92
Pişi Tatlısı	93
Revani	94
Malatya Kayısı Tatlısı	95
İncirli (İncir Reçeli)	96
Bulamaç	97
Küncülü Akıt	98
Ankara Sarması	99
Külâh Tatlısı (Funiyki)	100
Darende Usulü Un Helvası	101
Kabak Tatlısı	102
7. Bölüm İçecekler	103
Şerbet	104
Şeftali Suyu	105
Reyhan Şerbeti	106
Şalgam	107
Nar Suyu	108
Kiraz Suyu	109
Kuru Kayısı Suyu	110
Boza	111
Kiraz Suyu	112
Limonata	113
Yöresel Kuru Meyvelerden Hoşaf	114
Yannık Ayranı	115
Turunç Suyu	116

ÖN SÖZ

Yemekleri, sadece insan yaşamının devamını sağlayan besinsel ve fizyolojik bir ihtiyaç olarak değerlendirmek dar bir çerçeve çizmek olur. Yemek, aile bütünlüğünü ifade etmeye yarayan, bir topluluğa aitliği gösteren, zamanla farklılaşabilen ve farklı anlamlar içerebilen kültürel bir öğedir.

Yemekler çoğu zaman bireylerin iletişim kurma aracı olmuş, hatta gelen misafire verilen önemi göstermek için duyguların yansıtılması amacıyla da kullanılmıştır. Ne kadar zahmet edilerek hazırlanırsa verilen kıymetin de o denli büyük olduğu hissedilmiştir. Bazen bir soğanla yorgunluk olup koca bir emeğin karşılığında sofranın başköşesinde yer almıştır. Her ne olursa olsun Anadolu kültüründe yemekler aile ile yenilmiştir. Çünkü yemekler birliktir bütünlüktür.

Kültürün en önemli ve temel parçası hiç şüphesiz ki ailedir. Bütün kültürler ailede başlar ve ailede yaşanarak devam eder. Çocuk aileden aldığı kültürü önce kendi yaşamına uygular, karşılaştığı olayları buna göre yorumlar ve yoluna devam eder. Yeni bir aile kurduğunda geçmişinden getirdiği kültürel miraslarıyla yaşamından elde ettiklerini harmanlayarak kendi yuvasına aktarır. Bu bakımdan iyi bir gözlemci olan ilkokul öğrencilerinin aile içi gözlemleri ve tecrübeleri ön plana çıkmaktadır.

Öğrencilerimiz ve velilerimizle iş birliği içinde farklı yöreler, ürünler ve kültürlerin harmanlandığı bu kitabı incelediğinizde ortaya çıkan ürünlerin çeşitliliğini sizler de fark edeceksiniz. Birçoğuyla ilk defa karşılaşacağınız bu yemeklerin bazılarının adlarına çok aşına olsanız da içlerindeki anne dokunuşlarını hissedeceksiniz.

Kitabı oluşturan tariflerin hiçbirine müdahale edilmedi. Projeye katılan yazar öğrencilerimizin anneleri en doğal halleriyle tariflerini bizlere ulaştırarak sizlerle paylaşma imkânı sundular. Her birine ayrı ayrı teşekkür ediyoruz.

“eTwinning Şefleri Mutfakta” projemizde yapılan ürünlerden oluşan bu tarif kitabını sizlerle paylaşmak bize mutluluk veriyor.

Emeği geçen tüm veli, öğrenci ve öğretmenlerimize bu kaynağı oluşturmamızı sağladıkları için teşekkürlerimizi sunarız.

Proje Komisyonu

1.Bölüm

Kahvaltı



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Bitlis / Tatvan

Kaynak Kişi:

Naime ATAK (Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Yusuf Taha UYSAL

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Bitlis Tulum Peyniri

Malzemeler:

Koyun sütü ve peynir mayası

Tarif / Yapılış Adımları:

Ilık süte peynir mayası konularak 4 saat bekletilir. Daha sonra süzgeçlere alınır ve üzerine ağır su bidonları koyulur. Bir gece bekletildikten sonra peynirin suyu süzülerek tuz ilave edilerek bidonlara basılır. En son kalan su içine koyularak yapımı tamamlanır.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Hatay

Kaynak Kişi:

Kader ALKAYA (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Serhat ALAÇAM

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

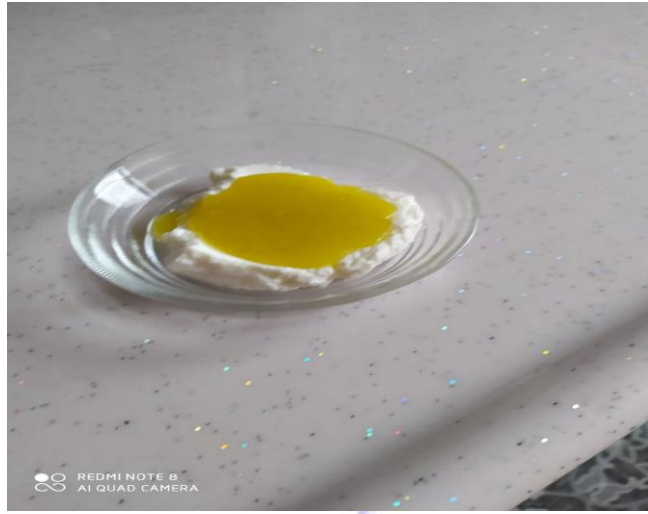
Tuzlu Yoğurt

Malzemeler:

İnek sütü ve yoğurt

Tarif / Yapılış Adımları:

Sütü kaynatıp biraz yoğurt ile mayaladıktan sonra kazanda pişiririz. Koyu kıvama gelene kadar karıştırarak kaynamasına devam edilir. Soğuması için tepsilere konulur, daha sonra üzerine zeytinyağı koyularak servis edilir.



eTwinning

Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Diyarbakır/ Çüngüş/ Türkmen Köyü

Kaynak Kişi:

Fatma ARSLANCA (Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Deniz POLATTEMUR

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Çökelek

Malzemeler:

Süt, yoğurt, pelek

Tarif / Yapılış Adımları:

Süt kaynatılıp ılıdıktan sonra biraz yoğurt ile mayalanır. Mayalanan yoğurt yayıkta yayılarak ayran yapılır. Üstünde toplanan yağ (tereyeği) alınır. Yayıdığımız ayran tekrar ateşe konularak kaynamak üzereyken ateşten alınır. Pelek dediğimiz kumaş torbanın içine dökülerek ağzı bağlanarak yere koyulur ve suyunun süzülmesi için üzerine bir taş yerleştirilir. Birkaç gün beklettikten sonra isteğe göre tuz eklenip bidona veya dikilmiş keçi postuna basılır.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Hatay /Defne/Samankaya

Kaynak Kişi:

Rüya CENGİZ

Derleyen Kişi/Öğrenci:

Yusuf CENGİZ

Görevli Öğretmen:

Duygu ARGÜN SÖBE

Ürün Adı:

Sürk

Malzemeler:

Beyaz çökelek, pul biber, karabiber, kekik, kimyon, çörek otu ve tuz

Tarif/Yapılış Adımları

Beyaz çökelek geniş bir kaba alınır. Baharatların hepsi çökeleğin üzerine eklenir ve iyice yoğrulur. Dağılmayacak hale gelince küçük toplar halinde şekil verilir. Geniş bir tepsiye dizilir. Güneş gören bir yerde iki gün kurumaya bırakılır. Bu süreçten sonra ister az pişmiş, ister çok pişmiş şekilde tüketilir. En çok tüketilme şekli kahvaltıda zeytinyağı ile yenildiği şekildedir. Ayrıca Yöreye özgü olan katıklı ekmek veya biberli ekmek yapımında da kullanılır.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Diyarbakır /Çınar/Yeşilköy

Kaynak Kişi:

Gurbet AKTİMUR

Derleyen Kişi/Öğrenci:

Nisa Nur AKTİMUR

Görevli Öğretmen:

Duygu ARGÜN SÖBE

Ürün Adı:

Şam Böreği

Malzemeler:

Hamur ve patates

Tarif/Yapılış Adımları:

Hamuru yoğurup mayalandırmaya bırakırız. Bu sırada haşlanan patateslerden iç hazırlarız. Haşlanan patatesleri soyup ezeriz. Soğan kavurup biraz salça alıp patatesleri ekleyip karıştırıyoruz. Baharat ve maydanoz ekleyip iç harcımızı hazırlarız. Hamuru açıp içine harcımızı eklenir. Şekil verip sacda pişirilir.



Memleket İl / İlçe / Köy:

Malatya / Hekimhan / Budaklı

Kaynak Kişi:

Nermin ORAL(Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Arya TAŞÇIOĞLU

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Yumurtalı kuru sebze kavurması

Malzemeler:

Yumurta, soğan, kuru patlıcan, kuru domates, kuru biber

Tarif / Yapılış Adımları:

Soğan, kuru patlıcan, kuru domates, kuru biber bir tencereye koyulur. Sebzeler hafif yağda tavada çevrilir. Üzerine yumurtalar kırılır.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin / Tarsus / Karayayla

Kaynak Kişi:

Meliha KARA Nene (Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Kayra Süleyman TOSUN

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Sıkma

Malzemeler:

Un, su, keçi peyniri, koyun tereyağı, soğan,

Tarif / Yapılış Adımları:

Una suyu karıştırıp yoğuruyoruz hamur haline gelince dinlenmeye bırakıyoruz. İç malzemesi soğan doğranıp peynir ve tereyağı karıştırılır. Hamur oklava yardımıyla tahtada açılıp yuvarlak haline gelince odun ateşiyle ısıtılmış sacda ahşap şiş yardımıyla pişirilir. Pişmiş bazlamaya tereyağı sürülür ucu bükülüp bükülen yere soğanlı peynir içi konulur sıkıca sarılıp sıkma haline getirilir kahvaltıda odun ateşinde pişirilmiş çayla servis yapılır.

Toros dağlarında yaşayan Yörükler en kolay buldukları ürünlerle yapmışlardır. Oldukça besleyicidir

Annemin dedesi sacın başında sıcak sıcak üzüm ve karpuzla yermiş sıkmayı



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Şanlıurfa

Kaynak Kişi:

Zahide SARIKINACI

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Emine Buğlem SARIKINACI

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Semsek

Malzemeler:

Kıyma soğan maydanoz pul biber tuz karabiber
hamuru için. Un yumurta yoğurt tuz kızarmak
için sıvı yağ

Tarif / Yapılış Adımları:

Kıymalı harcı kavuruyoruz hamuru beze yapıp acıyoruz elma büyüklüğünde yağda kızartıyoruz



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Ankara/Sincan/Anayurt

Kaynak Kişi:

Şaziye YALÇIN (Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Eymen Hüseyin YAPRAK

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Kaygana

Malzemeler:

Un, süt, yumurta, tuz, maydanoz, yeşilsoğan, sıvı yağ

Tarif / Yapılış Adımları:

1 su bardağı un ve 1 su bardağı sütü çırpıyoruz. 4 adet yumurta ve tuz ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. En son maydanoz ve yeşil soğan ekliyoruz. Tavaya biraz yağ döküyoruz. Karışımın kepeği ile tavaya döküp arkalı önlü pişiriyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Bulgaristan

Kaynak Kişi:

Mesure OSMANOĞLU

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Elif İzem İZDEMEN

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Pesmet

Malzemeler:

1,5 su bardağı yoğurt, yaklaşık bir tatlı kaşığı karbonat, tuz, aldığı kadar un. Kızartmak için sıvı yağ

Tarif / Yapılış Adımları:

Malzemeler: bir kaptan iyice karıştırılır. Hamur haline getirilir. Hamurun biraz mayalanması beklenir. Daha sonra ince uzun şeritler haline getirilen hamur eşit büyüklüklerde kesilir. Kesilen hemur parçaları derince bir kaptan çok fazla yanmayacak şekilde kızartılarak servis edilir. Yanında peynirle yenirse çok daha güzel bir tat elde edilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Osmaniye /Kadirli /Ganali

Fadıma CANGÜVEN – Ali CANGÜVEN

Kağan Halil CANGÜVEN

Hayriye CANGÜVEN

Sac Böreği

İç harcı için:2 yemek kaşığı tereyağı, yarım su bardağı sıvı yağ, ıspanak, soğan, tuz, kimyon, karabiber.

Hamuru için: 1 su bardağı su, aldığı kadar un, maya, bir tutam tuz.

Tarif / Yapılış Adımları:

Yumuşak kıvam olacak şekilde un, su, tuz ve maya bir kapta birleştirilir ve hamur elde edilir. Doğranan ıspanakların üzerine ısıtılıp pişirilen ince doğranmış soğanlar eklenir. Biraz zeytinyağı, tuz ve kimyonla harmanlanır. Kıvamlı bir karışım elde edilir. Ispanakların çok ezilmemesi gerekir. Hamur, bezeler haline getirilir ve oklava ile daire şeklinde açılır. Ispanaklı iç harç yarım daire olacak şekilde açılan hamurun üzerine serilir. Hamurun diğer kısmı harçlı kısmın üzerine kapatılır. Tırnakla hamurun dış kısmı iyice sıkıştırılır. Daha sonra sıcak tavaya ya da saca serilerek kızarana kadar pişirilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin /Akdeniz /Esenli

Kaynak Kişi:

Ayla EROL

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Özcan EROL

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Sıkma

Malzemeler:

Hamur için: 4-5 su bardağı un, tuz, su

İç Malzemeler: peynir, tereyağı

Tarif / Yapılış Adımları:

Un ve tuz su karışımından hamur elde ederiz. Daha sonra küçük bezeler alırız. Bu bezeleri açarız. Bir tavada pişirip bazlama elde ederiz. Önce tereyağı ile yağlarız sonra hazırlamış olduğumuz peynir karışımını içine koyarız ve sıkarız.

Geçmişte yaşayan büyüklerimiz hayvancılıkla uğraştığı için hayvansal ürünlerle ve hamurla sıkma yaparlarmış.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Mersin/Erdemli/Elvanlı

Kaynak Kişi:

Fatma KILIÇ

Derleyen Kişi/Öğrenci:

Zeynep KILIÇ

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Çökelekli Sıkma

Malzemeler:

Un, su, çökelek, soğan, toz kırmızıbiber, yağ, maydanoz

Tarif/Yapılış Adımları:

Kuru soğan ince doğranır ve yağda kavrulur. Kavrulan kuru soğanın içine çökelek maydanoz, kırmızıbiber ve tuz eklenir ve içimiz hazırlanmış olur. Sonra un ve tuz ilave edilerek geniş bir kapta hamur yoğrulur. Bazlama büyüklüğünde hamurlar açılır. Sacda pişirilen bazlama bir ucunda kıvrılır kıvrılan kısma bir yemek kaşığı çökelek konulur. Rulo yapılarak elle sıkılır. Sıcak bir şekilde tüketilir.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Van

Kaynak Kişi:

Ayten KARUL

Derleyen Kişi/Öğrenci:

Elif KARUL

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Kavut

Malzemeler:

Yağ ve kavut birer bardak

Tarif/Yapılış Adımları:

Yağ ve kavutu tencereye boşaltıyoruz. Sonra karıştırma işlemini yapıyoruz. Daha sonra bir kenara alıp soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra kavutumuzu bir tabağa alıyoruz ve üzerini ceviz ile süslüyoruz. İsteğe bağlı olarak bal veya pekmez katılarak servis edilir.



2.Bölüm

Aile Yemeği



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Diyarbakır/ Çüngüş/ Türkmen

Kaynak Kişi:

Semra POLATTEMUR (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Deniz POLATTEMUR

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Sarma Dolma

Malzemeler:

Pirinç, bulgur, soğan, sarımsak, maydanoz, nane, domates, salça, limon, sıvı yağ, tavuk, asma yaprağı, patlıcan, biber, kabak, lahana, patates, su, tuz

Tarif / Yapılış Adımları:

Pirinç, bulgur, soğan, sarımsak, maydanoz, nane, domates, salça, limon, sıvı yağı derin bir kapta karıştırıyoruz. Hazırladığımız bu harç ile yaprakları sarıyoruz. Dolmaların da içini oyup dolduruyoruz. Doldurduklarımızı tencereye dizip üzerine halka patates, tüm soğanlar, halka limonları diziyoruz. En üste de doğradığımız tavukgöğsünü dizip üzerine rendelediğimiz domatesi, tuzu ve suyu ekleyerek pişiriyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Hatay

Kaynak Kişi:

Kader ALKAYA (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Serhat ALAÇAM

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Tepsi Kebabı

Malzemeler:

1 kg kıyma, 2 adet soğan, 1 baş sarımsak, pul biber, karabiber, 2 tane domates, biraz maydanoz, tuz, su, salça

Tarif / Yapılış Adımları:

1 kg kıyma, 2 adet soğan, 1 baş sarımsak, pul biber, karabiber, tuz, maydanoz tepsinin içine koyularak yoğrulur. Tepsiye yerleştirilir. Üzerine isteğe göre acı ya da tatlı biber, domates, soğan dizilir. Üzerine su ve salça karıştırılarak yapılan sos dökülür ve fırında pişirilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Bitlis / Tatvan

Kaynak Kişi:

Halime UYSAL (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Yusuf Taha UYSAL

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Balık Kızartma

Malzemeler:

Balık, sıvı yağ

Tarif / Yapılış Adımları:

Balıkları alıp temizleyerek sıvı yağda kızartıyoruz. İsteğe göre yanında pilav ile servis ediyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi/Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Diyarbakır /Çınar/Yeşilköy

Gurbet AKTİMUR

Nisa Nur AKTİMUR

Duygu ARGÜN SÖBE

Maklube

1,5 kg et veya tavuk eti, 3 adet patlıcan, 3 adet büyük boy patates, 3 adet kapyaz biber 2.5 su bardağı pirinç, pul biber, karabiber, su

Tarif/Yapılış Adımları:

Tavuk butlarını güzelce parçaladım ve yıkadım. Tencereme aldım. Kendi suyuna bırakıp çekinceye kadar ocağa aldım. Bu sırada sebzelerimi küp küp doğradım ve onları da ayrı ayrı kızarttım. Biberleri kızartmadım. Suyunu çeken etlerime baharat ve tuz ekleyerek iyice kızarttım. Etleri tencerenin altına güzelce bir şekilde aralıksız düzelttim. Üzerine biberleri dizdim. Daha sonra kızarttığım patatesleri ve patlıcanları güzelce üzerine kattım. Pirinçlerimi ayrı kavurup üzerine güzel bir şekilde aralıksız düzelttim. Bir tabakla güzelce yerini tutsun diye bastırdım ve 6 bardağa yakın kaynamış su döküp pişirdim. Piştikten sonra biraz dinlenmeye bıraktım. Sonra uygun bir tepsiyle ağzını kapatıp ters çeviriyoruz ve servise hazır hale geliyor.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi/Öğrenci

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Hatay /Defne/Samankaya

Rüya CENGİZ

Yusuf CENGİZ

Duygu ARGÜN SÖBE

Hatay Tepsi Kebabı

İki adet maydanoz, üç adet kuru soğan, dört diş sarımsak, kapy biber, bir kilogram kıyma, domates salçası , pul biber, karabiber ve kimyon

Üzeri için: 2 adet domates, iki adet soğan ve yeşil biber

Tarif/Yapılış Adımları:

Soğan, maydanoz, sarımsak ve kapy biber ince ince doğranır içine baharatlar eklenir birbirleriyle iyice karıştırıldıktan sonra kıyma eklenir. İyice yoğrulur ve geniş bir fırın tepsinin içine açılır. Üzerine bir su bardağı su ile domates salçası sulandırılıp dökülür. Domates ve soğanlar dörde bölünür. Biberlerin uç ve sap kısımları alınır etin üstüne yerleştirilir. Tepsi fırına sürülür.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Şanlıurfa

Kaynak Kişi:

Metin SARIKINACI

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Emine Buğlem SARIKINACI

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGUVEN

Ürün Adı:

Yumurtalı Köfte

Malzemeler:

Bulgur, soğan, sarımsak, salça, baharat, sıvı yağ, maydanoz, yumurta

Tarif / Yapılış Adımları:

Bulguru ıslatıyoruz içine baharat ve salçasını ekliyoruz yoğuruyoruz daha sonra maydanoz sarımsak soğan ve yağda kızarttığımız yumurtayı ekliyoruz.

Osmanlıcada köfte dövülmüş ve ezilmiş demektir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Mersin

Yurdagül YAPRAK (Babaanne)

Eymen Hüseyin YAPRAK

Hayriye CANGÜVEN

İçli Köfte

İç malzemesi: soğan, kıyma, katı yağ, tuz, karabiber

Hamuru: köftelik bulgur, un, haşlanmış ve ezilmiş patates, salça, kimyon, tuz

Tarif / Yapılış Adımları:

İç malzemesi için kıyma ile soğanı katı yağ ile bir gün önceden pişiriyoruz ve soğuyup katılaşması için buzdolabında dinlendiriyoruz. Hamuru için, köftelik bulguru sıcak su ile ıslatıp üzerini kapatarak yumuşamasını bekliyoruz. Salça, tuz, kimyon ile iyice yoğuruyoruz. Haşlanıp ezilmiş patatesleri ve unu ekleyip hamur kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Hamurdan bir parça alıyoruz ve elimizi ıslatarak şekil veriyoruz. İç harcından içini doldurarak kapatıyoruz. Kızgın yağda kızartıp servis ediyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Bulgaristan

Mesure OSMANOĞLU

Elif İzem İZDEMEN

Hayriye CANGÜVEN

Kapama

8-10 adet tavuk incik, 2 su bardak pirinç, 6 su bardak tavuk suyu, 2 adet soğan, yağ, salça, tuz, karabiber

Tarif / Yapılış Adımları:

Tavukları suda haşıyoruz, tepsiyeye pirinçleri seriyoruz ve üzerine haşlanmış tavukları koyuyoruz. Pirinçler suyunu çekmeye yakın sıvı yağda soğanları kavuruyoruz salçayı da ekledikten sonra tepsimize döküyoruz ve biraz daha fırında tutup servise hazır hale geliyor. Çok eskilerden fırınlanırken konduğu sinilerin üstüne onu kapatacak şekilde özel bir kapak yerleştirilir bu kapağın üzerine odun koru konularak pişirilir. Alttan ve üstten ayrı ayrı pişen bu yemeğin adı olan kapama buradan gelmektedir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Malatya /Darende 7Hacılar Sıragoz

Emine DABANIBÜYÜK

Kağan Halil CANGÜVEN

Hayriye CANGÜVEN

Pancar Sarması

Köftelik bulgur, un. (Bulgurun üçte biri oranında olacak)

Bir adet rendelenmiş domates.

2 yemek kaşığı zeytinyağı.

Önceden hafif şekilde haşlanmış pancar

Tarif / Yapılış Adımları:

İç harcı için malzemeler: Bir kapta karıştırılır (köftelik bulgur, un, domates, zeytinyağı). Elde edilen harç bir parmak uzunluğunda üç parmak genişliğinde kesilen pancarın içine konularak sarılır. Hazırlanan sarmalar tencereye dizilir, üzerine pancar sapları da eklenerek orta ateşte pişirilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin /Akdeniz /Esenli

Kaynak Kişi:

Ayla EROL

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Özcan EROL

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Lahmacun

Malzemeler:

Soğan, domates, maydanoz, kıyma, salça, yağ, tuz, karabiber, kimyon

Tarif / Yapılış Adımları:

Önce soğan, domates, maydanoz ince bir şekilde doğranır. İçerisine kıyma ve baharatlar ile karıştırılır iyice yoğrulur.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Malatya /Hekimhan /Budaklı

Kaynak Kişi:

Nermin ORAL(Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Arya TAŞÇIOĞLU

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Killor

Malzemeler:

Un, yumurta, kıyma, karabiber, soğan, biber salçası, reyhan

Tarif / Yapılış Adımları:

Malatya köftelik bulgur bir kaba konur. Üzerine su eklenir ve yoğrulur. Daha sonra kıyma, tuz ve reyhan eklenir; yoğurma işlemine devam edilir. Köfte harcından cevizden biraz büyüklükte parçalar alınır, avuç içerisinde yassı bir şekil verildikten sonra bir kaba kırılan yumurtaya batırılır ve kızgın yağa atılır. Köfteler iyice kızardıktan sonra servis tabağına alınır ve sıcak olarak servise sunulur.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Malatya /Hekimhan /Budaklı

Kaynak Kişi:

Nermin ORAL(Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Arya TAŞÇIOĞLU

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Dövmeli Soğuk Çorba

Malzemeler:

Dövme, haşlanmış nohut, yoğurt, tuz, nane, su

Tarif / Yapılış Adımları:

Bir gece önceden dövmeler ılık suda ıslatılır. Ertesi gün dövmeler suyu süzülerek tencereye konur ve dövme seviyesini geçecek şekilde su eklenir. Kısık ateşte haşlanır. Dövmelerin piştiğinden emin olununca altı kapatılır, suyu süzülerek soğumaya bırakılır. Daha önceden haşlanan nohutlar eklenir. Ayrı bir kabın içine yoğurt konur ve çırpılarak koyu ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Dövme ve nohut koyu ayran kıvamındaki yoğurdun içine yavaşça karıştırarak eklenir ve dinlenmeye bırakılır. Buzdolabına alınır. Servisten önce tercihe göre üzerine nane eklenir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Malatya /Hekimhan /Budaklı

Kaynak Kişi:

Nermin ORAL(Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Arya TAŞÇIOĞLU

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Ayranlı Sarma

Malzemeler:

Köftelik bulgur, tuz, su, yoğurt, soğan, nar ekşisi, yumurta, salça, sıvı yağ, tereyağı

Tarif / Yapılış Adımları:

Malatya yöresinden kiraz yaprakları güzelce yıkanır. Sıcak su içerisinde on dakika kadar bekletilir. Köftelik bulgur içerisine bir miktar tuz eklenir ve ıslatılır. Islatılan bulgur üzeri sofra vb. gibi bir örtüyle kapatılır ve on beş dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Sıcak su içindeki yapraklar süzülür ve soğumaya bırakılır. Bulgur hamur kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Hamurdan bir parça alınır ve kiraz yaprağının içine konularak uçları açık olacak şekilde ince ince sarılır. Sarılan yapraklar çok sıkı olacak düzende tencereye dizilir ve sarmaların üzerini geçecek şekilde su ilave edilir. Köftelerin üzerine kaynarken açılmaması için ağırlık konur. Herhangi bir yemek tabağı da ters şekilde konabilir. Kaynamaya başlayınca ocak kısık ateşe alınıp pişirme işlemi bitirilir. Köfteler pişince tenceredeki sular süzülür. Derin bir tencere içerisine un, tuz ve yoğurt konur. Karışımın içine su eklenip karıştırılır ve ocağa konur. Kesilmemesi için devamlı karıştırılır ve kaynayana kadar karıştırma işlemi devam eder. Kaynayınca altı kısılır ve koyulaşınca daha önce pişirilip soğumaya alınan köfteler içine eklenir. Beş dakika daha birlikte pişirilir. Beş dakikanın sonunda ocak kapatılır. Servis için bir tava içerisine küp küp doğranmış olan soğanlar, bir miktar yağ ve tuz pembeleşinceye kadar çevrilir. Soğan pembeleşince bir miktar salça eklenir. Köfteler servis tabağına alınır, soğanlar köftelerin üzerine miktarı tercihe göre ayarlanarak dökülür.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin/ Tarsus/ Karayayla

Kaynak Kişi:

Meliha KARA (anneannem)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Kayra Süleyman TOSUN

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Topalaklı Tahıl Pilavı (Dövmek Pilavı)

Malzemeler:

Bir kilo dövmek, yarım kilo haşlanmış nohut,
dört su bardağı kemikli et suyu, bir tatlı kaşığı
tuz, dört çorba kaşığı tereyağı

Tarif / Yapılış Adımları:

Dövmelik tahıl yıkanıp derin bakır tencereye konur. Üç su bardağı normal su eklenir ve orta ısıda ateşte bir saat kaynatılır. Dövmeler patlamış mısır görünümünde açılır, bir kaba alınır. Bakır tencerede tereyağı eritilir, dövmeler eklenir, biraz tahta kaşıkla karıştırılır ve önceden haşlanmış nohutlar da eklenir. Dört su bardağı et suyu eklenir, tuz eklenir, kısık ateşte bir saat süreyle pişirilir. Daha sonra sofraya bezine sarılır ve dinlenmeye bırakılır.

Dedemin babası bu pilavı çok severmiş. Koyun gütmekten gelince bakır tencereden lenger denen kaba koyarak yufka ekmeğe sarıp tek başına yemiş. Yanında turşu ve kuru soğan da yemiş.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Mersin/ Tarsus/ Karayayla

Meliha KARA

Kayra Süleyman TOSUN

Halil Dünder CANGÜVEN

Lepe Yemeği

Bir bağ kömeç, bir su bardağı köy bulguru, bir adet orta boy kuru soğan, yarım kilo domates, bir çay bardağı zeytinyağı, bir tutam tuz, bir tahta kaşık biber salçası, dört su bardağı su

Tarif / Yapılış Adımları:

Kırlardan toplanan yıkanmış kömeçler doğrama tahtasında ince ince kıyılır. Doğrama tahtasında soğanlar ve domatesler doğranır. Orta ateşte tencerenin altı yakılır. Tencerenin içine zeytinyağı konur, ısıtılmış zeytinyağına doğranmış eklenir. Pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça eklenir, daha sonra doğranmış kömeçler ve domatesler eklenir. Bir süre kavrulur. Su eklenir, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşle yarım saat pişmeye bırakılır.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Van

Kaynak Kişi:

Ayten KARUL

Derleyen Kişi/Öğrenci:

Elif KARUL

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Balık

Malzemeler:

İnci kefal, sıvı yağ, tuz

Tarif/Yapılış Adımları:

Yöremize özel Van Gölü'nden tutulan inci kefal balıklarımızı temizliyoruz. Tuz ile güzelce karıştırıyoruz. Balıklarımızı o şekilde bekletiyoruz. Daha sonra balıkları her tarafına gelecek şekilde iyice una buluyoruz. Tavaya sıvı yağ koyup ocağın üstüne alıyoruz. Tavamız iyice kızınca balıklarımızı kızartıyoruz. Afiyet olsun.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Mersin/Erdemli/Elvanlı

Kaynak Kişi:

Fatma KILIÇ

Derleyen Kişi/Öğrenci

Zeynep KILIÇ

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Topalak

Malzemeler:

1 su bardağı ince bulgur, salça, zeytinyağı,
kimyon

Tarif/Yapılış Adımları:

1 su bardağı ince bulgur, 1 su bardağı sıcak su ile ıslatılır. Yarım saat beklettikten sonra 1 yemek kaşığı salça ve biraz kimyon ile iyice yoğrulur. Elimizin ortasında çok büyük olmayacak şekilde toparlarız. Bir orta boy zeytinyağında salça ile iyice kavrulur. Kaynayan suya topalaklarımızı ekleriz. 25 veya 30 dakika kaynatılır. Topalak yemeğine isteğe bağlı haşlanmış et veya tavuk eti ilave edilir. Biraz kaynayınca topalak yemeği hazır olur.



3.Bölüm

Misafir Yemeği



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Bitlis / Tatvan

Kaynak Kişi:

Halime UYSAL (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Yusuf Taha UYSAL

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Kıymalı İçli Köfte

Malzemeler:

Köftelik bulgur, ırmik, su, soğan, kıyma, sıvıyağ, kimyon, nane, pul biber, karabiber, tuz, salça

Tarif / Yapılış Adımları:

Köftelik bulgurun içine ırmik ekleyip su ile ıslatıyoruz. 20 dakika bekleyip hamurumuzu yoğuruyoruz. İç harcı için soğan ve kıymayı yağda pişiririz. İçine baharatları ve tuzu ekliyoruz. Hamurda küçük parçalar kopararak içine kıymayı koyup suda haşlıyoruz. Sudan çıktıktan sonra üzerine salça ile yağı kavurarak döküyoruz. Servis ediyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Tarif / Yapılış Adımları:

Toprak çanak içine malzemeleri katıp yoğrulmaya başlanır. Yoğrulduktan sonra köfte şekli verilerek servis edilir. Topladığımız gömeçleri önce ayıklayıp bol su ile iyice yıkıyoruz. Sonra doğruyoruz, zeytinyağı ve soğan ile kavuruyoruz. Patates köftesi ve gömeç kavurma beraber ikram edilir.

Hatay

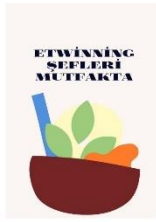
Kader ALKAYA (Anne)

Serhat ALAÇAM

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Patates Köftesi Gömeç Kavurma

Yarım kilogram bulgur, 2 yemek kaşığı salça, pul biber, kimyon, reyhan, haşlanmış patates, gömeç, soğan, zeytinyağı, tuz



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Diyarbakır/ Çüngüş/ Türkmen

Kaynak Kişi:

Semra POLATTEMUR (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Deniz POLATTEMUR

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Çeşka

Malzemeler:

Dövme, tereyağı, tuz

Tarif / Yapılış Adımları:

Dövmeyi akşamdan suda bekletiriz. Sabaha kadar açılmış olur. Açılan dövmeye tuz atıp kaynatmaya başlarız. İyice piştikten sonra üzerine tereyağını yakıp döküyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi/Öğrenci

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Diyarbakır /Çınar/Yeşilköy

Gurbet AKTİMUR

Nisa Nur AKTİMUR

Duygu ARGÜN SÖBE

Diyarbakır usulü içli köfte

Yarım kilo ince bulgur, yarım kilogramdan biraz fazla irmik, bir su bardağı un, bir kilogram kıyma, maydanoz, büyüklüğüne göre on tane kuru soğan, baharatlar, biber ve domates salçası

Tarif/Yapılış Adımları:

Bulgur ve irmiği bir kaba alıyoruz. Üzerine biraz tuz ve ılık su ekleyip dinlenmeye bırakıyoruz. Sonra kıymamızı tencereye alıp kavuruyoruz. Biraz kavurduktan sonra küçük doğradığımız soğanları ekleyip tekrar kavuruyoruz. Sonra salçamızı ilave ediyoruz. Tuz, maydanoz ve baharatları da ekleyip soğumaya bırakıyoruz. Hamurumuzu yoğurmaya başlıyoruz. Unu da ekleyip hamurumuzu ne çok sert ne çok yumuşak olacak şekilde hazırlıyoruz. Cevizden biraz büyük yumak yapıyoruz. Elimizi biraz yağlayıp parmakla açıp iç harcımızdan katıyoruz. Hamurumuzu kapatıp şekil veriyoruz. Tuzla birlikte kaynattığımız suda haşlıyoruz. Suyun üzerine çıktıktan beş dakika sonra köftelerimizi alıyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Hatay /Defne/Samankaya

Kaynak Kişi:

Rüya CENGİZ

Derleyen Kişi/Öğrenci

Yusuf CENGİZ

Görevli Öğretmen:

Duygu ARGÜN SÖBE

Ürün Adı:

Hatay Usulü İçli Köfte

Malzemeler:

Köftelik bulgur, yağsız kıymalı et, kuru soğan, maydanoz, tuz, ırmik, kimyon, pul biber, domates ve biber salçası, fesleğen

Tarif/Yapılış Adımları:

İçli köftenin iç harcı: Et kendi suyunda pişirilir. Et piştikten sonra üç tane büyük soğan ince ince doğranır. Pişen et ile soğan beraber kavrulur. İçine baharatlar eklenir. Bir demet maydanoz ince ince doğranıp içine eklenir ve güzelce karıştırıldıktan sonra soğuması için beklenir. İçli köftenin bulgurunun hazırlanması: Üç kilogram bulgur, yarım kilogram ırmik ve salçalar derin bir kaba alınır, ılık suyla ıslatılır. Biraz bekletilir; tuzu, soğanı ve fesleğeni eklenir. Yağsız sinirleri alınmış kırmızı et bulgura eklenir ve iyice yoğrulur. Et kıyma makinesinden geçirilir, bulgur ve içindeki malzemeler birbiriyle özdeşleşince et kıyma makinesinin aparatları takılır. Şekil verilen bulgurun içine önceden hazırladığımız kıyma doldurulur ve köfteler kapatılır. İsteğe göre haşlanıp yenilebilir. İsteğe göre kızartılıp yenilebilir. Haşlama olarak tüketilen içli köfteler sarımsak ve zeytinyağı ile servis edilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Şanlıurfa

Kaynak Kişi:

Zahide SARIKINACI

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Emine Buğlem SARIKINACI

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Tepsi

Malzemeler:

Kıyma, biber, patlıcan, domates

Tarif / Yapılış Adımları:

Kıymaları tepsinin altına seriyoruz; üzerine sırayla patlıcan, biber, domates koyup fırına sürüyoruz. Tepsiye sırayla malzemeleri koyduktan sonra pişiriyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Ankara/Ayaş

Kaynak Kişi:

Seher ŞEREFLİOĞLU

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Eymen Hüseyin YAPRAK

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Ayaş Güveci

Malzemeler:

Kuzu kemikli et, yeşilbiber, kırmızıbiber, domates, sarımsak, tereyağı, tuz, pul biber, karabiber, salça

Tarif / Yapılış Adımları:

Eti toprak güvecin en altına diziyoruz. Üzerine biberleri, domatesi, sarımsağı yerleştiriyoruz. Baharatlarını ve tuzunu ilave ediyoruz. En üste de sulandırılmış salça ilave ediyoruz ve pişiriyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Adıyaman

Mesure OSMANOĞLU

Elif İzem İZDEMEN

Hayriye CANGÜVEN

Adıyaman Usulü Etli Topalak Çorbası

2 su bardağı bulgur. Yarım su bardağı irmik

Yarım çay bardağı un. Yarım yemek kaşığı

salça. Tuz. Pul biber. Kimyon. Suyu için

haşlanmış et, et suyu ve nohut. Sıvı yağ

Kuru nane. Limon. Yeteri kadar salça

Tarif / Yapılış Adımları:

Önce et kaynatılır. Tepsiyeye bulgur irmik konur üzerine sıcak su dökülür ve bekletilir sonra un ve salça ile yoğrulur ufak ufak misket şeklinde yuvarlanır. Tencereye sıvı yağda salça kavrulur üzerine et suyu dökülür sonra topalakları kaynayan et suyun içine nohut ile birlikte etler didiklenir ve birlikte kaynatılır.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Malatya /Darende /Hacılar Sıragoz

Kaynak Kişi:

Emine DABANIBÜYÜK

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Kağan Halil CANGÜVEN

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Sarımsaklı Köfte

Malzemeler:

2 su bardağı köftelik ince bulgur, 1 su bardağı irmik, 3 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı domates salçası, tuz, kimyon.

Sosu için: 1 su bardağı zeytinyağı, 5-6 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı biber salçası, 4 adet domates rendesi.

Üzeri için: 1 demet maydanoz,

Köfteleri haşlamak için: 2 litre su, limon tuzu bir çay kaşığı, tuz

Tarif / Yapılış Adımları:

Köftenin tüm malzemeleri ılık su ile kıvamına gelene kadar yoğrulur. Elde edilen hamurdan yaklaşık nohut büyüklüğünde parçalar elimizle yuvarlak hale getirilir. Bu köftelerin üstüne parmak ile bastırılıp düğmeye benzer bir şekil verilir. Önceden unlanmış tepsiye dizilir. Sosu için bir tavada sıvı yağ ısıtılır, dövülmüş sarımsak çok fazla yanmadan kavrulur, biber salçası ve domates rendesi bu yağa eklenip domates sosu kıvamına getirilir. Kaynayan suya düğme şeklindeki köfteler azar azar atılıp 5 dakika haşlanıp süzgeç ile servis tabağına alınır. Köftelerin dağılmaması için kaynayan suya limon tuzu eklenir. Pişen domates sosu köftelerin üstüne yayılır. Daha sonra ince kıyılmış maydanozlarla süsleme yapılır.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin /Akdeniz /Esenli

Kaynak Kişi:

Ayla EROL

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Özcan EROL

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

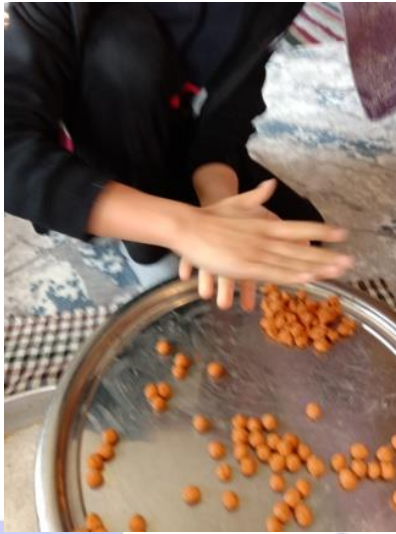
Topalak

Malzemeler:

Bulgur, ırmik, salça, un, karabiber, kimyon, tuz, et ve nohut.

Tarif / Yapılış Adımları:

İrmik ve bulgur, su ıslatılarak yoğrulup karışım özleştirilir. Un baharat ve salça ilave edilerek yarım sat karıştırılır. Bu karışım daha sonra küçük nohutlar şeklinde yuvarlanılır ve çorba halinde pişirilir et ve nohut ilave edilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Malatya /Hekimhan/ Budaklı

Kaynak Kişi:

Nermin ORAL (Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Arya TAŞÇIOĞLU

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Analı Kızlı

Malzemeler:

2,5 su bardağı ince bulgur, 1 su bardağı irmik, biber salçası, 1-2 adet soğan, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 250 gram kıyma, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1,5 tatlı kaşığı nar ekşisi, 5 yemek kaşığı limon suyu, 1,5 su bardağı haşlanmış nohut, tuz

Tarif / Yapılış Adımları:

Soğan ve yağ tavaya alınır ve soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyma ilave edilir bir süre kısık ateşte pişirime bırakılır. Sonra salça ve isteğe göre tuz ve baharatlar ilave edilerek ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Bir tepsi içine köftelik Malatya bulguru ve sıcak su konur. Üstü bir bezle örtülür ve kapalı bir biçimde 15 dakika dinlenir. Ardından güzelce yoğrulur. Hamur kıvam aldığı anda ikiye bölünür. Bir kaba su konur. Eller suyla hafifçe ıslatılır ve hamurdan alınan bir parçayla kase gibi açılır ve soğuyan kıymalı içle doldurulur küçük içli köfteler oluşturulup kapatılır. Hamurun diğer yarısı ile yuvarlak küçük misket şekline getirilir. Bir tencereye yağ ve salça konulur. Salça eklenir, nohut eklenir üzerine bir miktar su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Su kaynayıncı içerisine köfteler atılır. Köftelerin piştiğine emin olunca, ocağın altı söndürülür. Üzerine nane ve limon eklenerek servise hazır hale gelir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin/ Tarsus/ Karayayla

Kaynak Kişi:

Meliha KARA (Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Kayra Süleyman TOSUN

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Topalaklı Tahıl Pilavı (Döğme pilavı)

Malzemeler:

Bir kilo dövme, yarım kilo haşlanmış nohut,
dört su bardağı kemikli et suyu, bir tatlı kaşığı
tuz, dört çorba kaşığı tereyağı

Tarif / Yapılış Adımları:

Dövmelik tahıl yıkayıp derin bakır tencereye konur. Üç su bardağı normal su eklenir ve orta ısıda ateşte bir saat kaynatılır dövme patlamış mısır görünümünde açılır bir kaba alınır. Bakır tencerede tereyağı eritilir dövme eklenir biraz tahta kaşıkla karıştırılır ve önceden haşlanmış nohutlarda eklenir. Dört su bardağı et suyu eklenir. Tuz eklenir kısık ateşte bir saat süreyle pişirilir. Daha sonra sofraya bezine sarılır ve dinlenmeye bırakılır.

Dedemin babası bu pilavı çok severmiş koyun gütmekten gelince bakır tencereden lenger denen kaba koyarak yufka ekmeğe sarıp tek başına yemiş yanında turşu ve kuru soğanda yemiş.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Mersin/ Tarsus/ Kurbanlı

Nurcan YILMAZ

Tuğba YILMAZ

Halil Dünder CANGÜVEN

Yüksük Çorbası

Hamuru için: 4 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı tuz, yaklaşık 1.5 -1 bardak su

İç harcı için: 250 gr kıyma, 1 tane orta büyüklükte soğan, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı salça

Suyu için: 1 su bardağı haşlanmış nohut, 1 yemek kaşığı salça, 1 çorba kaşığı nane, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay bardağı yağ

Tarif / Yapılış Adımları:

Orta derinlikte bir kaba, 4 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı tuz ve yaklaşık 1.5 su bardağı su alınarak 15 dakika yoğrulur. Hamur dinlenmeye bırakılır. Bu sırada da bir kaba kıyma, küçük küçük doğranmış soğan, baharatlar ve salça konulur. Bunlar iyice karıştırılır. Hamurlar küçük kareler şeklinde kesilir, her karenin içine iç harcından konur ve karelerin köşeleri bileştirilerek hamurlar kapatılır. Bundan sonra ise derin (yaklaşık 5 litrelik tencere) bir tencereye 4 litre su konur. Ondan sonra ise içerisine haşlanmış nohut ve tuz eklenir. Bunlar kaynadıktan sonra içerisine yapılan hamurlar atılır ve 10 dakika daha kaynatılır. Bu sırada da tavaya yağ, salça ve nane koyulur ve yaklaşık 1dakika pişirilir. Ondan sonra da çorbanın üstüne dökülür.



Memleket İl/İlçe/Köy

Van

Kaynak Kişi:

Ayten KARUL

Derleyen Kişi/Öğrenci

Elif KARUL

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Keledoş

Malzemeler:

Kuzu eti ,dana eti, yeşil mercimek, buğday, nohut, kuru soğan, kendisine has ot

Tarif/Yapılış Adımları:

Ot ve mercimeğimizi tencerede haşlıyoruz. Kuru fasulye, nohut, dövme ve kuzu etimizi düdüklüde teker teker haşlıyoruz. Bütün Malzemeler: haşlandıktan sonra nohutları dövmenin üstüne boşaltıyoruz. Dövmenin üstüne bir litre su ekliyoruz. İki kaşık unu yoğurda ekliyoruz. Bir yumurta ekliyoruz. Blender yardımı ile güzelce karıştırıyoruz. Tenceredeki nohut ve dövmenin içine kuru fasulye ardından yeşil mercimeğimizi döküyoruz ve sürekli karıştırıyoruz. Kuzu etimizi boşaltıyoruz ve otumuzu da ekleyip güzelce karıştırıyoruz. Önceden hazırladığımız yoğurtlu karışımı yavaş yavaş tenceremize ekliyoruz. Yoğurdun kesilmemesi için yoğurt kâsesinin içine tenceredeki karışımdan birkaç kepçe koyarak yoğurdun sıcaklığını ayarlamış oluyoruz. Tenceredeki karışım beş dakika kadar pişirilir. Pişen yemeğin sosunu hazırlamak için bir çay bardağı sıvı yağ iyice kızdırılıp içerisine bir miktar pul biber eklenerek sosu hazırlanır. Tabağa konulan yemeğin üzerine eklenerek yemek servis edilir.

Haşlanan patatesleri soyup ezeriz. Soğanı kavurup biraz salça alıp patatesleri ekleyip karıştırırız. Baharat ve maydanoz ekleyip iç harcımızı hazırlarız. Hamuru açıp içine harcımızı ekleriz. Şekil verip sacda pişiririz.



Memleket İl/İlçe/Köy

Mersin/Erdemli/Elvanlı

Kaynak Kişi:

Fatma KILIÇ

Derleyen Kişi/Öğrenci

Zeynep KILIÇ

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Öfelek

Malzemeler:

Un, su, pezik, kuru nane, ayran

Tarif/Yapılış Adımları:

Unun içine su serpilerek küçük küçük hamur öfelenir. Tencerede su kaynatılır. Pezikler yıkanıp ince doğranır. Kaynayan suya atılır. Biraz tuz eklenir. En son öfelenen hamur eklenir. 10 dakika kaynatılır. Pişince soğumaya bırakılır. Ayran ile karıştırılır ve servise hazır hale getirilir. Haşlanan patatesleri soyup ezeriz. Soğan kavurup biraz salça alıp patatesleri ekleyip karıştırırız. Baharat ve maydanoz ekleyip iç harcımızı hazırlarız. Hamuru açıp içine harcımızı ekleriz. Şekil verip sacda pişiririz.



4.Bölüm Ekmekler



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Diyarbakır/ Çüngüş/ Türkmen

Kaynak Kişi:

Semra POLATTEMUR (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Deniz POLATTEMUR

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Mayalı Ekmek

Malzemeler:

Un, tuz, maya, su

Tarif / Yapılış Adımları:

Malzemelerimizle hamurumuzu yoğurarak mayalanması için 3-4 saat bekliyoruz. Daha sonra bezeler yapıp sacın üzerinde pişiriyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Hatay

Kaynak Kişi:

Kader ALKAYA (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Serhat ALAÇAM

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Sac Böreği

Malzemeler:

Maya, tuz, un, su, haşlanmış patates, pul biber, nane

Tarif / Yapılış Adımları:

Önce maya, un, tuz ve su ile hamurumuzu mayalayıp dinlenmeye bırakıyoruz. Daha sonra patates, pul biber, nane ve tuz ile iç harcımızı hazırlıyoruz. Yaptığımız bezeleri oklava ile açıp içine harcımızı koyup böreği kapatıyoruz. Daha sonra sacın üzerinde pişiriyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Bitlis / Tatvan

Kaynak Kişi:

Halime UYSAL (anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Yusuf Taha UYSAL

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

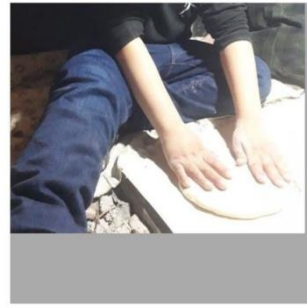
Tandır Ekmeği

Malzemeler:

Un, tuz, yaş maya, su

Tarif / Yapılış Adımları:

İlk önce unumuzu eleyip tuz ve yaş maya koyup su ile yoğurmaya başlıyoruz. Yoğurduktan sonra bir saat ekşimesini bekliyoruz. Sonra hamuru yumaklara ayırıp yapmaya başlıyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi/Öğrenci

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Diyarbakır /Çınar/Yeşilköy

Gurbet AKTİMUR

Nisa Nur AKTİMUR

Duygu ARGÜN SÖBE

Ekmek

Beş kilogram un, iki tatlı kaşığı toz maya,
yeteri kadar tuz, yağ

Tarif/Yapılış Adımları:

Unu eleyip, mayayı ve tuzu katıyoruz. Yavaş yavaş suyunu katıp yoğuruyoruz. Sert olmayacak biraz yumuşak bir hamur olana kadar yoğuruyoruz. Yoğurmanın son kısmında leğenin altına ve etrafına biraz yağ döküyoruz ve biraz daha hamuru yoğurup üzerini kapatıp sofraya sarıp mayalanmasını bekliyoruz. Mayalanan hamuru avuç içinden biraz büyük bir şekilde hepsini yumak yapıyoruz. Yamuklar biraz dinlendikten sonra üzerine ister yumurta ister yağ sürüp elimizle güzelce açıp ısınan saca düzelterek katıyoruz ve kapatıyoruz. Kızaran ekmeği alıyoruz ve hepsini bu şekilde yapıyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi/Öğrenci

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Tarif/Yapılış Adımları:

Hatay /Defne/Samankaya

Rüya CENGİZ

Yusuf CENGİZ

Duygu ARGÜN SÖBE

Tandır Ekmeği

Un, yaş maya, tuz, zeytin yağı, ılık su,

On kilogram un derin bir leğene alınır. Üzerine iki yemek kaşığı tuz, bir bardak dolusu yaş hamur mayası eklenir. Ilık su ile yoğrulmaya başlanır. Yoğurma işlemi bittikten sonra üzerine biraz zeytinyağı döküp hamurun mayalanmasını bekliyoruz. Hamur mayalandıktan sonra, bir kâseyle zeytinyağı ekliyoruz. Zeytinyağı yardımıyla mayalanan hamurumuzu bezelere ayırıyoruz ve tepsilere diziyoruz. Tandırımızı yakıyoruz. Yine zeytinyağıyla bezelediğimiz hamurları zeytin açıyoruz. İyice harlanan tandırımızı açtığımız ekmekleri yuvarlak bir kalın bezle tandıra pişmesi için bırakıyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Şanlıurfa

Kaynak Kişi:

Zahide SARIKINACI

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Emine Buğlem SARIKINACI

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Külünçe

Malzemeler:

Un, kabartma tozu, vanilya, çörekotu, susam,
süt, şeker, külünce, baharat, zeytin, yağ, sirke

Tarif / Yapılış Adımları:

Hamur malzemelerini karıştırıyoruz isteğe bağlı şekil verip fırında pişiriyoruz.
Eskilerden bu yana bayram sofralarının vazgeçilmez lezzetidir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Ankara/Sincan/Anayurt

Kaynak Kişi:

Şaziye YALÇIN (Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Eymen Hüseyin YAPRAK

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Bazlama

Malzemeler:

Un, tuz, maya, su

Tarif / Yapılış Adımları:

Un, tuz, maya ve su ile hamur yoğurup mayalanması için iki saat civarı bekletiyoruz. Mayalanan hamurdan bezeler oluşturuyoruz. Ankara yöresinde yaslağaç denilen tahtadan yapılmış malzemede bezeleri elimizle yassılıyoruz. Önceden ısıtılmış sacda arkalı önlü pişiriyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Bulgaristan

Mesure OSMANOĞLU

Elif İzem İZDEMEN

Hayriye CANGÜVEN

Dızman

1 su bardağı ılık süt, 1 su bardağı ılık su, 1 paket yaş maya ya da instant maya, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı tuz, aldığı kadar un

Üzeri için: 2 su bardağı yoğurt, 2 yumurta, kaymak

Tarif / Yapılış Adımları:

Öncelikle ılık süt ve suyu bir kabın içerisine dökelim mayayı, şeker ve tuzu atalım ve karıştıralım unu da ekleyip hamur haline getirelim. 1 saat dinlendikten sonra hamuru üç parçaya bölüp tek tek ceviz büyüklüğünde kesip tepsiye dizelim. Üzeri için yoğurt yumurta kaymak karışımını yaptıktan sonra tepsiye dizdiğimiz hamurların üzerine dökelim 170 c fırında yaklaşık 40 dakika piştikten sonra servise hazırdır.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Malatya /Darende /Hacılar Sıragoz

Emine DABANIBÜYÜK

Abdurrahman DABANIBÜYÜK

Kağan Halil CANGÜVEN

Hayriye CANGÜVEN

Miyeneli Kömbe

İç harcı için: 2 yemek kaşığı tereyağı, yarım su bardağı sıvı yağ, çekilmiş kıyma, aldığı kadar un (yumuşak kıvamda), tuz.

Hamuru için: 1 su bardağı süt, 1 su bardağı su, 1 su bardağı sıvı yağ, aldığı kadar un, maya, bir tutam tuz, 1 çay kaşığı şeker.

Tarif / Yapılış Adımları:

Sıvı yağ, süt, su bir kap içinde karıştırılır. Sonra içine tuz, şeker ve maya ilave edilir. Yumuşak kıvam olacak şekilde un ilave edilir ve hamur elde edilir. İç harcı için yağlar bir tavada eritilip üzerine bir miktar un konulur ve yumuşak kıvam olacak şekilde karışım elde edilir. Karışımın içine önceden pişirilip hazırlanan kıyma ilave edilir. Mayalanan hamur ikiye bölünüp içine harcı serilir ve son olarak fırına verilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin /Akdeniz /Esenli

Kaynak Kişi:

Ayla EROL

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Özcan EROL

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Yufka Ekmek

Malzemeler:

Un, tuz ve su

Tarif / Yapılış Adımları:

Bezeler oklava yardımıyla incecik açılır daha sonra sacda odun ateşiyle pişirilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Malatya /Hekimhan /Budaklı

Kaynak Kişi:

Nermin ORAL(Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Arya TAŞÇIOĞLU

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Ekşili Ekmek

Malzemeler:

Un, tuz, ekşi maya, su

Tarif / Yapılış Adımları:

Bir kaba su, un ve maya konur ve karıştırılarak üzeri sofraya gibi bir bezle örtülür ve yarım saat kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur önceden bir miktar unlanan açma tahtasına alınır tekrar yoğrulur. Tekrar kaba konularak üzeri yine sofrayla kapatılır. Bir saat kadar dinlenmeye bırakılır. Bu işlem yaklaşık olarak 15 kere tekrarlanır. Bir gece buzdolabında bekletilir. Dolaptan alınıp tekrar yoğrulur ve sonra eşit parçalara bölünür. Parçalar orta boy tavaya sığacak şekilde açılır ve yanmaz bir tavada ya da sacda döndürülerek pişirilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin/ Tarsus/ Karayayla

Kaynak Kişi:

Meliha KARA(Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Kayra Süleyman TOSUN

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Kıkırdaklı Ekmek

Malzemeler:

Kıkırdak, un, su, tuz, maya

Tarif / Yapılış Adımları:

Koyun kuyruğu kıyılır odun ateşinde bakır tencerede kaynatılıp erimesi sağlanır. Süzgeçten süzülür sıvı kısmı alttaki kapta kalır süzekte kalan kısım kıkırdak diye adlandırılır. Un, tuz ve maya su ile karılıp yoğrularak hamur haline getirilir. Yapılan bezeye (hamurun yuvarlak hale getirilmesi) kıkırdaklar karıştırılıp yeniden yuvarlanır oklava yardımıyla bazlama yapılır ve sacda pişirilir sıcak servis yapılır.

Kıkırdaklı bazlama Yörüklerin konup göçme zamanında çokça yapılır soğuk havalarda besleyici ve enerji verici olarak kullanılırdı. Kıkırdaklar kaynamış halde erimiş yağıyla toprak cerelere doldurulur altı yedi ay süreyle muhafaza edilirdi.

Anneannemin dedesi Niğde Çamardı'nda karlı havalarda bir hafta süreyle sadece bu ekmekle beslenirmiş çokta sağlıklıymış yüz beş yaşında vefat etmiş.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin/ Tarsus/Kurbanlı

Kaynak Kişi:

Nurcan YILMAZ

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Tuğba YILMAZ

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Yağlı Ballı

Malzemeler:

100 gram tereyağı, yarım çay bardağı pekmez,
2 su bardağı un (200 ml), 1 çay bardağı su(125
ml), 1 çay kaşığı tuz

Tarif / Yapılış Adımları:

İçi derin bir kâseye tuz, su ve un alınarak yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Sonra hamur 3 parçaya bölünerek yuvarlanır ve bir tabak büyüklüğünde açılır. Tavadaki bu hamurlar orta derece ateşte tek tek pişirilir. Ondan sonra hamurlar yağlanır ve yuvarlanır. En sonunda ise bu hamurlar parçalara ayrılır ve üzerine pekmez dökülür.

Anneler köyde yufka ekmek yaptıktan sonra bundan yapıp yerlermiş.

Ekmek yapmaya gelen misafirlere bunlardan yaparlarmış. Bu orada bir gelenek olmuş.



Memleket İl/İlçe/Köy

Van

Kaynak Kişi:

Ayten KARUL

Derleyen Kişi/Öğrenci

Elif KARUL

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Ekmek

Malzemeler:

Tuz, su, maya ve un

Tarif/Yapılış Adımları:

Büyük bir leğene bol miktarda un koyuyoruz. Un miktarına göre tuz, su ve maya koyarız. Bu malzemeleri kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Hamurumuz iki üç saat dinlenip mayaladıktan sonra ekmek yapımına başlarız. Hamurumuzu bezeler haline getiririz ve bu bezeleri parmaklarımızla tabak büyüklüğünde açarız ve rapanın üstüne koyup tandıra pişirtiriz. Piştikten sonra çıkartırız ve afiyetle yeriz.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Mersin/Erdemli/Elvanlı

Kaynak Kişi:

Fatma KILIÇ

Derleyen Kişi/Öğrenci

Zeynep KILIÇ

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Bazlama

Malzemeler:

Un, su, pezik, kuru maya, tuz

Tarif/Yapılış Adımları:

Unun içine kuru maya, tuz, su ilave edilerek iyice yoğrulur. Yoğurduğumuz hamuru üç saat dinlendirip, belli büyüklükte beze yapılır. Bir senit üzerinde oklava yardımıyla yuvarlak biçiminde açılır. Sıcak bir tavada pişirilir. Bazlama servise hazır olur.



5.Bölüm

Kış Hazırlıkları



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Diyarbakır/ Çüngüş/ Türkmen

Kaynak Kişi:

Semra POLATTEMUR (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Deniz POLATTEMUR

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Karışık Turşu

Malzemeler:

Lahana, kırmızılahana, süs biberi, salatalık, sarımsak, tuz, sirke, su

Tarif / Yapılış Adımları:

Lahanaları doğruyoruz, tüm malzemeleri bidona koyuyoruz. Üzerine tuzlu su ve sirkeyi ilave ediyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Hatay

Kaynak Kişi:

Kader ALKAYA (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Serhat ALAÇAM

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Kuru Biber

Malzemeler:

Buzdolabı poşeti, tuz ve kırmızıbiber

Tarif / Yapılış Adımları:

Biberlerimizi iyice yıkadıktan sonra dilimleyip içindeki çekirdeği çıkarıyoruz. Güneş gören bir yere sererek kurutuyoruz. İçerisine biraz tuz atıp poşetleyerek kaldırıyoruz. Yiyeceğimiz kadarını ise rondo ya da mikser ile küçülterek yemeklerimizde kullanıyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy: Bitlis / Tatvan
Kaynak Kişi: Halime UYSAL (Anne)
Derleyen Kişi / Öğrenci: Yusuf Taha UYSAL
Görevli Öğretmen: Ahu ERPEHLİVAN BAYA
Ürün Adı: Domates Salçası
Malzemeler: Domates, tuz, salça naylonu, naylon poşet
Tarif / Yapılış Adımları:

Domatesleri yıkayıp dilimledikten sonra naylon poşetlere koyup üstüne tuz ekliyoruz.3 gün bekletiyoruz. Sarı suyunu boşaltıp kalan kırmızı yerini makine ile çekerek salça naylonuna seriyoruz.20 gün karıştırarak kurutuyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi/Öğrenci

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Diyarbakır /Çınar/Yeşilköy

Gurbet AKTİMUR

Nisa Nur AKTİMUR

Duygu ARGÜN SÖBE

Turşu

1 kg salatalık, 1 kg havuç, 1 orta boy lahana,
1 avuç nohut, sarımsak, 1 su bardağı beyaz
sirke, 5 yemek kaşığı kaya tuzu, 1 tatlı kaşığı
limon tuzu 1 yemek kaşığı şeker, yetecek
kadar su

Tarif/Yapılış Adımları:

Öncelikle lahanamızı büyük bir leğene turşuluk doğruyoruz. Üzerine tuz atıp biraz ovalıyoruz ki biraz diriliği gitsin. Daha sonra diğer malzemeleri hazırlıyoruz. Sonra hepsini leğenimizde karıştırıp bidonumuza güzelce diziyoruz. Üzerine nohutlarımızı ve sarımsaklarımızı ekliyoruz. Diğer taraftan suyumuzun içine tuzunu, şekerini limontuzunu ve sirkesini katıp iyice karıştırıyoruz. Bidonumuzu dolduruyoruz ve kapatıyoruz. Serin bir yerde olması için bekletiyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Hatay /Defne/Samankaya

Kaynak Kişi:

Rüya CENGİZ

Derleyen Kişi/Öğrenci

Yusuf CENGİZ

Görevli Öğretmen:

Duygu ARGÜN SÖBE

Ürün Adı:

Konserve

Malzemeler:

Yapacağımız kadar domates, küçük veya büyük kavanoz, kavanoz kapağı, tuz ve yağ.

Tarif/Yapılış Adımları:

Domateslerimizi soyup, küçük küçük doğruyoruz. Domateslerimizi bitene kadar böyle yapıyoruz. Tencereye biraz yağ ekleyip aldığımız kadar domatesleri ve tuzu ekliyoruz. İyice kaynadıktan sonra kaynar bir şekilde kavanozları doldurup ağzını iyice kapatıp ters çeviriyoruz. Hepsi bitene kadar böyle yapıyoruz ve 24 saat sonra düzeltiyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Ankara/Sincan/Anayurt

Kaynak Kişi:

Şaziye YALÇIN (Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Eymen Hüseyin YAPRAK

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Turşu

Malzemeler:

Kornişon salatalık, havuç, kelek, biber, lahana, sarımsak, tuz, sirke, limon tuzu, su

Tarif / Yapılış Adımları:

Turşu malzemelerini yıkıyoruz ve kavanoza dolduruyoruz. Ayrı bir kapta sirke (üzüm sirkesi), limon tuzu, tuz ve sudan oluşan karışım hazırlıyoruz. Bu karışımı kavanozdaki malzemeler ile buluşturuyoruz. Kavanozun ağzını kapatıp turşunun olmasını bekliyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Bulgaristan

Kaynak Kişi:

Müjgan İZDEMEN

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Elif İzem İZDEMEN

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Lutenitsa (Göçmen usulü sos)

Malzemeler:

Domates, havuç, patlıcan, kapy biber

Tarif / Yapılış Adımları:

Domatesler kabukları soyulur et kıyma makinesinde çekilir. Patlıcan ve kırmızıbiberler közlendikten sonra doğranıp bir süzgeçte suyu süzülmesi beklenir havuçlar doğranır domatesler konur ve odun ateşinde pişmesi beklenir suyunu çekmeye yakın biber ve patlıcanlar ilave edilir. Tekrar dibi tutmaması için karıştırılır. Koyu kıvamı alınca sıcak sıcak kavanozlara boşaltılır ve kavanozlar ters çevrilerek bir gün beklenir. Ertesi gün yemeye hazır haldedir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Osmaniye /Kadirli /Ganali Köyü

Kaynak Kişi:

Fadıma CANGÜVEN – Ali CANGÜVEN

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Kağan Halil CANGÜVEN

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Tırşik

Malzemeler:

5 kg pancar, 3,5 kg yoğurt (Ekşi olursa daha iyi olur.), 1kg un, 1kg dövme, yarım kg sarımsak, yaklaşık damak tadına göre 3 yemek kaşığı tuz.

Tarif / Yapılış Adımları:

Tırşik pancarı dağlardan, bahçelerden toplanan yabani bir bitkidir. Bu bitki toplanıp eve getirilir. Saplı kısımları aynı bir yeşil doğanın etkilendiği gibi temizlenir. Daha sonra bir avucumuzun tutabileceği kadar demetler haline getirilir. Bu demetler bir tahta üzerinde bıçakla ince ince kıyılır. Daha sonra doğranma işlemi bittikten sonra iki veya üç kez duru su ile geniş kaplar içerisinde yıkanır. Yıkarken ve doğrama işleme yaparken eldiven giyilmesi tercih edilmelidir. Aksi takdirde ellerde kaşıntıya sebep olabilir. Yıkama işi bittikten sonra 5 kg aldığımız pancarı 10 kilogramlık bir tencereye koyarız. Üzerine pancarın üzerine çıkacak seviyede kaynamış su ilave edilir. Daha sonra yaklaşık 3 -3,5 kg yoğurt, çırpıcı yardımıyla iyice karıştırılır. Karıştırılan bu yoğurdun içine 1 su bardağı un ilave edilir. Karıştırılarak pancarın içine dökülür. Tencere iyice karıştırılır. Sonra pancar hava almayacak şekilde yüzeyi un ile sıvanır. Daha tencerenin kapağı kapatılıp, üzeri tencerenin sıcak kalmasını sağlayacak şekilde sofra ve battaniye ile sarılır. Bu işlemi akşam yapıp sabaha kadar bekletmeliyiz. Sabah üzerini açıp pancarın yüzeyindeki unu bir kaşık yardımıyla sıyırıp alırız. Sonra pancarı tekrar bir karıştırırız. Ateşi yakar tencereyi üzerine koyarız. Bu esnada 1 kg da dövme koyulur. Pancar suyu azalana kadar pişirilir. Tekrar kaynamış su ilave edilir. Yine su azalana kadar pişirilir. Tekrar kaynamış su ilave edilir. Çorba kıvamı olacak şekilde biraz daha kaynatılır. Daha sonra sarımsak ezilerek ve tuz eklenerek tırşiğin içine katılır karıştırılır ve afiyetle yenir. İsteyenler bunu kaynarken birlikte konserve olarak da saklayabilirler.

Kahramanmaraş, Osmaniye, Hatay, Adana, Mersin yörelerinde yapılan bir yiyecek türüdür. Andırın doktoru olarak da bilinir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin /Akdeniz /Esenli

Kaynak Kişi:

Ayla EROL

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Özcan EROL

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Bulgur

Malzemeler:

Buğday, su

Tarif / Yapılış Adımları:

Buğdayı yıkayıp kazana koyduk, su ilave ettik ve ateşi yaktık pişmeye bıraktık 1 saat kaynadıktan sonra ateşten aldık temiz bir bezin üzerine serdik kurumaya bıraktık, 3 veya 4 gün sonra buğdayı kaldırdık. Kuruttuğumuz buğdayları değirmene götürerek bulgur olmasını istedik.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin /Tarsus / Karayayla

Kaynak Kişi:

Meliha KARA

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Kayra Süleyman TOSUN

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Bulgur Kaynatmak

Malzemeler:

Buğday, su, bakır kazan

Tarif / Yapılış Adımları:

Tarlalarda yetişen buğdaylar biçerdöverle biçilir, kalburdan elenir, yabani tohumlardan arındırma işlemi böylece yapılmış olur, büyük bakır leğenlerde bol su ile yıkanır. Yıkanan buğdaylar yarisına kadar su dolu bakır kazana dökülür, kazan odun ateşine konur ve altını sürekli yakmak suretiyle kaynatılır, ortalama 3 saat kaynatılır, kaynayan buğdaylar şişerler, delikli kaptan süzülür ve bez sofraların üzerine serilir, güneşli havada üç gün boyunca kurutulur, kuruyan buğdaylar eskiden taş dibekler olurdu köy meydanında kimin bulgurluk buğdayı keperecekse bu büyük dibeklerde imece usulüyle yapılırdı, büyük tahta tokmaklarla üç kişi dibeğin başına geçerdi buğday taş dibeye konur hafif su serpilir ve üç kişi sırayla tokmağı var gücüyle taş dibekteki buğdaylara vururdu, bu işlem buğdayların kabukları kavlayıncaya kadar devam ederdi, bu işleme buğday keperdi denirdi. Daha sonra taş değirmende hafif su serpilerek çekilirdi buğday bulgur olurdu bir saat güneşte serilip günletilirdi daha sonra bez torbalara konur ve kış için saklanırdı.

Eski zamanlarda biçer döğör yokken ekin orakla biçilir patoz denen aletle çekilirmiş patozun buğday akan gözünden buğdayları anneannem alırmış çuvalara doldurmuş ve çokta severmiş bu işi yapmayı. Taş değirmende çekilen bulgurun içinden taş çıkarmış minik minik bulgurdan ayırt etmek çok zormuş anneannemin babasına rastlarmış her defasında dede bu duruma çok sinirlenir ve çok kızarmış anneannem her bulgurlu yemekte korkarmış taş babasına rastlayacak diye.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Van

Kaynak Kişi:

Ayten KARUL

Derleyen Kişi/Öğrenci

Elif KARUL

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Otlı Peynir

Malzemeler:

Tarif/Yapılış Adımları:

Sütü sağdıktan sonra ılıkken peynir mayası ile mayalıyoruz. İki saat mayaladıktan sonra içine toplamış olduğumuz otları atıp karıştırıyoruz. Beyaz tülbentte koyup süzüyoruz. İyice suyu süzüldükten sonra kesip bidonlara koyuyoruz. Peynir altı suyunu bidonlara koyduğumuz peynirlerin üzerlerine boşaltıyoruz. Bir süre bekletildikten sonra yemeğe hazır olduğunda afiyetle yenir.



Memleket İl/İlçe/Köy

Mersin/Erdemli/Elvanlı

Kaynak Kişi:

Fatma KILIÇ

Derleyen Kişi/Öğrenci

Zeynep KILIÇ

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Konserve

Malzemeler:

Domates, tuz, sıvı yağ

Tarif/Yapılış Adımları:

Domatesimizi bir güzel yıkadıktan sonra kabukları soyularak küp küp doğranır. Doğradığımız domatesleri yağı koyduğumuz tencereye koyarız. Ocağımızın altını iyice açarak kaynamasını sağladıktan sonra tuzunu da ekleyerek kısık ateşte karıştırarak pişiririz. Hazır olan kavanozlarımıza sıcakken üzerinden boşluk bırakacak şekilde kapaklarını kapatarak ters bir şekilde koyarız. Soğuduktan sonra kışın yemek için kilere koyarız.



6.Bölüm Tatlılar



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Diyarbakır/ Çüngüş/ Türkmen

Semra POLATTEMUR (Anne)

Deniz POLATTEMUR

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Çörek

Un, süt, margarin, çörek otu, susam, rezene, tuz, şeker, maya.

Tarif / Yapılış Adımları:

Derin bir kaba süt, margarin, çörek otu, susam, rezene, tuz, şeker ve mayayı karıştırıp unu da yavaş yavaş ekleyip yoğuruyoruz. Yoğurduğumuz hamurun üzerini kapatıp bir iki saat mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan hamura şekil verip fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Hatay

Kaynak Kişi:

Kader ALKAYA (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Serhat ALAÇAM

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Künefe

Malzemeler:

Tere yağ, tel kadayıf, şeker, künefe peyniri.

Tarif / Yapılış Adımları:

Tereyağını eritip tel kadayıfımızla iyice karıştırıyoruz. Tepsimizi tereyağı ile yağlayıp üzerine yağlı tel kadayıfımızın yarısını ince bir şekilde diziyoruz. Üzerine rendelenmiş künefe peynirimizi diziyoruz. Kalan tel kadayıfı da üzerine dizip ocakta çevirerek altı üstü pişiriyoruz. İyice kızardıktan kesip tabakladıktan sonra şerbetini veriyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Bitlis / Tatvan

Kaynak Kişi:

Halime UYSAL (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Yusuf Taha UYSAL

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Un Helvası

Malzemeler:

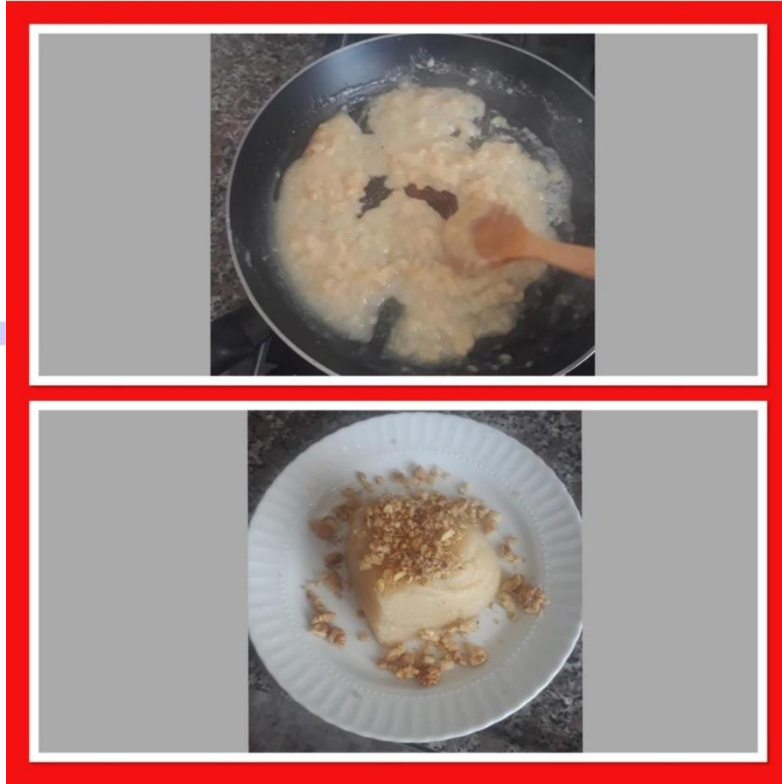
Tere yağ, un, şeker, su, ceviz.

Tarif / Yapılış Adımları:

Tereyağı ile unu kokusu geçene kadar kavuruyoruz. Kavurduktan sonra 1 su bardağı şeker ve 2 su bardağı sıcak su ekliyoruz. İyice karıştırıp pişirdikten sonra üzerini ceviz ile süslüyoruz.



ETWINNING
ŞEFLERİ
MUTFAKTA



Memleket İl/İlçe/Köy:

Diyarbakır /Çınar/Yeşilköy

Kaynak Kişi:

Gurbet AKTİMUR

Derleyen Kişi/Öğrenci

Nisa Nur AKTİMUR

Görevli Öğretmen:

Duygu ARGÜN SÖBE

Ürün Adı:

Kadayıf

Malzemeler:

150 gr uzun kadayıf, 250 gr çekilmiş ceviz
içi, 1 paket terem yağ, 1 çay bardağı sıvı yağ,
3 su bardağı şeker, 4 su bardağı su

Tarif/Yapılış Adımları:

Cevizlerimizi biraz ufalttığımız kadayıfla karıştırıyoruz. Kadayıflarımızı yeteri uzunlukta kesip güzelce açıyoruz. İçine ceviz karışımı ekleyip uzun bir şekilde sarıyoruz. Tüm malzeme bitene kadar böyle yapıp karıştırıp kadayıflarımızı tepsiye diziyoruz. Erittiğimiz terem yağı ve sıvı yağı karıştırıp kadayıflarımızın üzerine hepsini ekliyoruz. İşlem bittikten sonra 180 derece önceden ısıttığımız fırına atıyoruz. Ama öncelikle şerbetimizi ocağa atıp kaynadıktan 5 dakika sonra kapatıp soğumaya bırakıyoruz. Altı ve üstü iyice kızaran kadayıfımızı fırından alıyoruz. İlk sıcaklığı çekildikten sonra şerbetimizi eşit bir şekilde döküyoruz ve şerbetini çekene kadar dinlendiriyoruz. Şerbetini çeken tatlımız servise hazır.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Hatay /Defne/Samankaya

Kaynak Kişi:

Rüya CENGİZ

Derleyen Kişi/Öğrenci

Yusuf CENGİZ

Görevli Öğretmen:

Duygu ARGÜN SÖBE

Ürün Adı:

Hatay Künefesi

Malzemeler:

Bir kilogram tel kadayıf, tereyağı, tuzsuz mayalı peynir, şeker, su, isteğe göre üzerine kıyılmış Antep fıstığı

Tarif/Yapılış Adımları:

Tel kadayıf ince ince doğranır. 300 gram tereyağı eritilip tel kadayıfların üzerine dökülür. İki yemek kaşığı şeker eklenir ve iyice harmanlanır. Tuzsuz mayalı peynirde inceltirir doğranır. Künefeyi pişireceğimiz tepsi tereyağı ile yağlanır. Tel kadayıf ikiye bölünür. Tepsie yarım kilosu açılır. Yarım kilogram tuzsuz peynir ortasına her tarafa eşit şekilde dağıtılır. Kalan tel kadayıf peynirlerin üstüne dökülüp peynirlerin üstüne kapatılır. Kısık ateşte pişirilir. Alttan pişen künefe başka bir tepsi yardımıyla ters düz edilir. Alt tarafta pişmeye bırakılır. Üç su bardağı su, üç su bardağı şeker kaynatılır. Kaynarken bir şeker kaşığı limon sıkılır. Şerbeti piştikten sonra, pişen künefenin üzerine dökülür. Sıcak servis yapılır. Üzerine isteğe göre Antep fıstığı eklenir.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Van

Kaynak Kişi:

Ayten KARUL

Derleyen Kişi/Öğrenci

Elif KARUL

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Pişi Tatlısı

Malzemeler:

1 yumurta, kabartma tozu, yağ, süt,
aldığı kadar un

Tarif/Yapılış Adımları:

Kabımıza yağımızı dökelim sonra sütümüz ve sonra yoğurdu koyalım ve üzerine yumurta ve kabartma tozunu koyalım şekerini kattıktan sonra iyice karıştıralım. Hamurumuz ele yapışmayacak şekli aldıktan sonra mayalamaya bırakıyoruz. Hamurumuzu ceviz büyüklüğünde yaptıktan sonra rendenin üzerinde şekil veriyoruz. Isıttığımız yağın içerisine şekil verdiğimiz hamurları teker teker atıyoruz. Kızaran tatlılarımızı tabağımıza alıyoruz. Üzerine pudra şekeri koyarak tatlımızı ikram ediyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Mersin/Erdemli/Elvanlı

Kaynak Kişi:

Fatma KILIÇ

Derleyen Kişi/Öğrenci

Zeynep KILIÇ

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Revani

Malzemeler:

1 yumurta, 1 su bardağı sıvı yağ, 1 su bardağı
yoğurt, 2 su bardağı şeker, 4 su bardağı irmik,
1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu

Tarif/Yapılış Adımları:

Bütün malzemeler geniş bir kaptaki karıştırılır. Fırın tepsisine dökülür.180 derece fırında 30 dakika pişirilir. 3 su bardağı şeker, 3 su bardağı su 20 dakika kaynatılır. Yarım limon suyu eklenir. Tatlı sıcak, şerbeti ılık olarak dökülür. İsteğe göre üzerine ceviz, fıstık ile süslenir ve tatlımız hazır olur.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Malatya / Hekimhan / Budaklı

Kaynak Kişi:

Nermin ORAL(Anneanne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Arya TAŞÇIOĞLU

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Malatya Kayısı Tatlısı

Malzemeler:

Kuru kayısı, şeker, yumurta, ceviz, tereyağı

Tarif / Yapılış Adımları:

Bir tavaya kayısılar konulur. Hemen ardından üzerine şeker eklenip pişirmeye devam edilir. Kayısılar ortadan ikiye ayrılır. Ortalarına ceviz konulur ve kapatılır. Yaklaşık 2-3 dakika sonra içine tereyağı atılır. İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta kırılabilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Mersin/ Tarsus/ Karayayla

Meliha KARA

Kayra Süleyman TOSUN

Halil Dünder CANGÜVEN

İncirli (İncir reçeli)

Bir kilo kuru incir (incir kakı), bir buçuk kilo şeker, bir adet limon, beş su bardağı su

Tarif / Yapılış Adımları:

Yaz sıcaklığında çalılardan toplanan incirler serilerek kurutulur. Yani incirler tepesinden ayrılarak çalılardan toplanır. Bir hafta süreyle kurumaması beklenir. Toplanır küçük parçalara bölünür, tencereye konulan kuru incirlerin üzerine suda eritilen şekerli su ilave edilir ve kısık ateşte incirler suyu çekinceye kadar pişirilir limonlu su pişmeye yakın konur.

Anneannemin çocukluğunda incirli hereni denilen bakır kapta odun ateşinde pişirilirmiş.

Anneannem küçükken annesiyle pamuk toplamaya gidirmiş ve sadece yuka ekmek ve incirli götürürlermiş yanlarında akşama kadar onunla yetinirlermiş.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Şanlıurfa

Kaynak Kişi:

Zahide SARIKINACI

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Emine Buğlem SARIKINACI

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Bulamaç

Malzemeler:

Süt, su, un, yağ, susam, pekmez

Tarif / Yapılış Adımları:

1 kg süt, 2 bardak su 2 kasık un pişirelim önce kaselere pekmez koyalım üzerine karışımı dökelim en son susam ve yağı bir kapta ısıtıp üzerine gezdirelim sıcak sıcak yenmesi gerekiyor.

Eski zamanlarda düğünlerde yemek olarak verilirmiş ya da doğum yapmış kadın için pişirilirmiş. Yemek yemeden önce bulamaç yerlirmiş ki sut artırıcı ve direnç yükseltici özelliği varmış.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Şanlıurfa

Kaynak Kişi:

Zahide SARIKINACI

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Emine Buğlem SARIKINACI

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Küncülü Akıt

Malzemeler:

Susam pekmez seker

Tarif / Yapılış Adımları:

5 bardak susam 1 bardak pekmez 1 kaşık şeker hepsini tavada kavuruyoruz donması için yağlı kağıda sarıp daha sonra parçalıyoruz.

Eski zamanlarda tatlı niyetine tüketilirmiş.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Ankara

Kaynak Kişi:

Bakiye YALÇIN

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Eymen Hüseyin YAPRAK

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Ankara Sarması

Malzemeler:

1 litre süt, 1 su bardağı un, 1 su bardağı şeker,
1 paket vanilya, 1 yemek kaşığı tereyağı,
biraz damla sakızı, 1 paket krem şanti, 1
paket kakaolu bisküvi, ceviz, muz

Tarif / Yapılış Adımları:

Sütü, unu, şekeri ve damla sakızını karıştırıp çırparak pişiriyoruz. Ocaktan indirince içerisine vanilyayı ve tereyağını ekleyip blender ile çırpıyoruz. Ezilip tepsiye yayılan kakaolu bisküvinin üzerine pişirdiğimiz muhallebiyi yavaşça döküyoruz. Buzdolabında soğuyan tatlının üzerine krem şanti sürüyoruz. Eşit parçalara ayırarak arasına muz ya da ceviz koyarak rulo yapıyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Bulgaristan

Mesure OSMANOĞLU

Elif İzem İZDEMEN

Hayriye CANGÜVEN

Külah Tatlısı (Funiyki)

2 yumurta, 1 su bardağından az toz şeker,
yarım su bardağı sıvı yağ, 1 su bardağı yoğurt,
1 kabartma tozu, 1 vanilya, aldığı kadar un
Muhallebisi için: 6 su bardağı süt, 3 çorba
kaşığı nişasta, 5 çorba kaşığı un, 9 yemek
kaşığı şeker, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 paket
toz krem şanti

Tarif / Yapılış Adımları:

Yumurta toz şeker sıvı yağ vanilya kabartma tozu tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğuruyoruz. Muhallebimizi yapıp hamurumuzu açtıktan sonra şeritler halinde kesip kalıplara sarıyoruz ve fırın atıp 30-35 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkartıp 5 dakika soğumasını bekledikten sonra kalıpları hamurun içinden çıkartıp muhallebiyi hamurun içine enjekte ediyoruz. Üzerine pudra şekeri serpip servise hazır hale gelir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Malatya /Darende /Hacılar Sıragoz

Emine DABANIBÜYÜK

Abdurrahman DABANIBÜYÜK

Kağan Halil CANGÜVEN

Hayriye CANGÜVEN

Darende Usulü Un Helvası

Yarım kilo tereyağı, 3,5 su bardağı un , 1,5 su bardağı süt, 1,5 su bardağı şeker

Tarif / Yapılış Adımları:

Tereyağı derin bir tencereye koyularak eritilir. Eriyen yağın üzerine un yavaş yavaş ilave edilir. Kıvam alıncaya kadar sürekli karıştırılır. Göz göz oluncaya kadar sürekli karıştırılması gerekmektedir. Karışımın içerisine 1 kâsede önceden hazırlanan süt ve şeker karışımı eklenir. Biraz daha karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin /Akdeniz /Esenli

Kaynak Kişi:

Ayla EROL

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Özcan EROL

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Kabak Tatlısı

Malzemeler:

Kabak, şeker, su, ceviz.

Tarif / Yapılış Adımları:

Kabakları dış kabuğunu soyup kare şeklinde kesiyoruz. Bir tencerenin içine koyup bir bardak şeker ve bir bardak su ile pişiriyoruz. Yirmi dakika piştikten sonra ceviz ile servis ediyoruz.



eTwinning

7.Bölüm İçecekler



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Tarif / Yapılış Adımları:

Diyarbakır/ Çüngüş/ Türkmen

Semra POLATTEMUR (Anne)

Deniz POLATTEMUR

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Şerbet

Üzüm pekmezi, su, limon.

Üzüm pekmezi ve suyu sürahiye koyup üzerine 1 yemek kaşığı kadar limon suyunu ekleyip karıştırırız.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Hatay

Kaynak Kişi:

Kader ALKAYA (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Serhat ALAÇAM

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Şeftali Suyu

Malzemeler:

Şeftali kompostosu, su, şeker.

Tarif / Yapılış Adımları:

Önceden hazırladığımız şeftali kompostosunu mikser ile iyice karıştırıp sıvı hale getiriyoruz. İçine biraz su ve biraz şeker koyup karıştırıyoruz. Meyve suyu haline getiriyoruz.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Bitlis / Tatvan

Kaynak Kişi:

Halime UYSAL (Anne)

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Yusuf Taha UYSAL

Görevli Öğretmen:

Ahu ERPEHLİVAN BAYA

Ürün Adı:

Reyhan Şerbeti

Malzemeler:

Reyhan, su, şeker, limon tuzu.

Tarif / Yapılış Adımları:

Bir kâseye reyhanı koyup içine üzerine sıcak su, 2 su bardağı şeker ve bir tutam limon tuzu ekliyoruz. İyice karıştırarak sürahiye suyunu süzüyoruz. Soğuduktan sonra buzdolabında koyuyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Diyarbakır /Çınar/Yeşilköy

Kaynak Kişi:

Gurbet AKTİMUR

Derleyen Kişi/Öğrenci

Nisa Nur AKTİMUR

Görevli Öğretmen:

Duygu ARGÜN SÖBE

Ürün Adı:

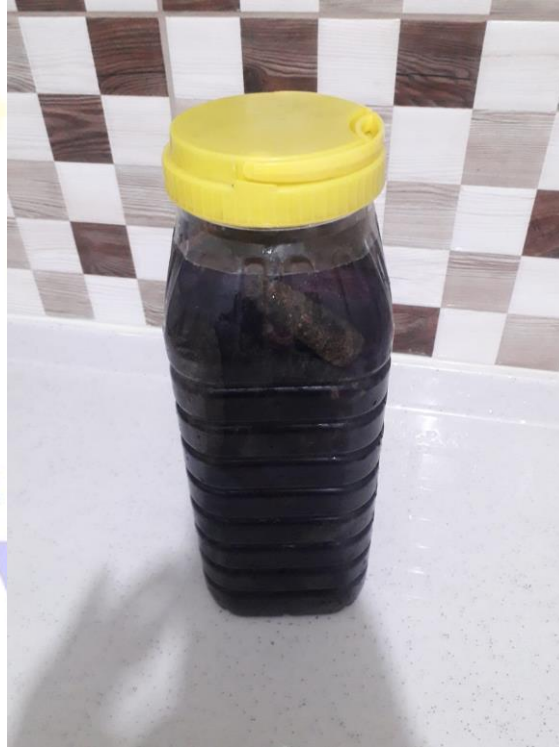
Şalgam

Malzemeler:

1 kg kırmızı havuç, 1 çay bardağı bulgur unu,
3 yemek kaşığı kaya tuzu, temiz beyaz
tülbent

Tarif/Yapılış Adımları:

Öncelikle havuçlarımızı yıkayıp ince dilimlere bölüyoruz. Tülbendimizi 4 kat yapıp bulgur ununu ortasına katıp güzelce bağlıyoruz ve ortasına katıyoruz. Havuçlarımızın hepsini katıp tuzumuzu da ekleyip son olarak doldurana kadar suyumuzu ekliyoruz. Hazır olan şalgamımız serin bir yerde yaklaşık bir ay bekletiyoruz. Bir ay sonra afiyetle içiyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Hatay /Defne/Samankaya

Kaynak Kişi:

Rüya CENGİZ

Derleyen Kişi/Öğrenci

Yusuf CENGİZ

Görevli Öğretmen:

Duygu ARGÜN SÖBE

Ürün Adı:

Nar Suyu

Malzemeler:

Nar

Tarif/Yapılış Adımları:

Narlar güzelce yıkanır ve ortadan ikiye kesilir. Meyve sıkacağı ile sıkıldıktan sonra şişelere doldurulur. İsteğe göre içine portakal ya da greyfurt katılabilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin /Toroslar /Ayvagediği

Kaynak Kişi:

Zahide SARIKINACI

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Emine Buğlem SARIKINACI

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Kiraz Suyu

Malzemeler:

Kiraz, su, seker

Tarif / Yapılış Adımları:

Kiraz, su ve şekeri bir tencerede kaynatıyoruz.

Soğuk servis ediyoruz.



eTwinning

Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Ankara

Kaynak Kişi:

Hava YALÇIN

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Eymen Hüseyin YAPRAK

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Kuru Kayısı Suyu

Malzemeler:

Kuru kayısı, su, şeker

Tarif / Yapılış Adımları:

Kuru kayısıları yıkıyoruz ve üzerine su ekleyip iyice kaynatıyoruz. Ocaktan indirmeye yakın şeker ilave ediyoruz. Soğuyunca blenderdan geçiriyoruz. Koyuluğuna göre su ilave edilebilir. Buzdolabında soğutup servis ediyoruz.

Nenemiz köyde kendi bahçesinin kayısılarını kurutur ve biz tatillerde köye gittiğimizde mutlaka hazırlar içeceğini.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Bulgaristan

Kaynak Kişi:

Müjgan İZDEMEN

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Elif İzem İZDEMEN

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Boza

Malzemeler:

Buğday, şeker, su, çok az da kakao

Tarif / Yapılış Adımları:

Buğdaylar bir gece suda bekletilir. Kabuklarından ayrılıp su ve şeker eklendikten sonra ocağa kaynaması için konur. Kaynadıktan sonra süzgeçten geçirilir. Boza ılıdıktan sonra boza mayası eklenir ve dinlendirilir.

Soğuk kış gecelerinde içimizi ısıtan boza yaklaşık bazı kaynaklara göre 8000 yıldır yapılagelen bir içecektir. Akşam karanlığında boza satıcıları mahalle mahalle dolaşp boza booozaa diye bağırarak satışlarını yapardı. Farsçada darı anlamına gelen buze kelimesinden geldiği düşünülür. Arpa, buğday, çavdar, mısır ve darıdan fermente edilerek yapılır.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Van

Kaynak Kişi:

Ayten KARUL

Derleyen Kişi/Öğrenci

Elif KARUL

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Kiraz Suyu

Malzemeler:

1 kg kiraz, şeker, su

Tarif/Yapılış Adımları:

Kirazlarımızı saplarından ayırıyoruz. Tencereye koyup bir miktar su ile bir pişirim kaynattıktan sonra henüz sıcakken kavanozlara koyup kaldırıyoruz. Bir gün beklettikten sonra içmek istediğimizde kavanozlarımızı açıyoruz.



Memleket İl/İlçe/Köy:

Mersin/Erdemli/Elvanlı

Kaynak Kişi:

Fatma KILIÇ

Derleyen Kişi/Öğrenci

Zeynep KILIÇ

Görevli Öğretmen:

Bülent İsmail SÖBE

Ürün Adı:

Limonata

Malzemeler:

10 adet limon, şeker, su

Tarif/Yapılış Adımları:

Limonlarımızı güzelce yıkarız. Limonları bıçakla ikiye böleriz. Limon sıkacağına limonların suyunu sıkırız. Bir sürahiye biraz şekerli su koyarız. Sürahiye sıktığımız limon suyunu ilave ederiz. Limonatamız servise hazır olur.



eTwinning

Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Kaynak Kişi:

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Görevli Öğretmen:

Ürün Adı:

Malzemeler:

Tarif / Yapılış Adımları:

Malatya /Hekimhan /Budaklı

Nermin ORAL(Anneanne)

Arya TAŞÇIOĞLU

Halil Dünder CANGÜVEN

Yöresel Kuru Meyvelerden Hoşaf

Mevsiminde kurutulmuş elma, üzüm, kayısı

Kuru meyvelerimiz iyice yıkanır. Daha sonra orta boy tencere içine suyumuzu döküp üzerine tercihe göre şeker eklenerek kaynatılır. Pişirilmeye bırakılan karışım orta ateşte yaklaşık 20-25 dakika arası kaynatılır. Daha sonra soğumaya bırakılır. Oda sıcaklığına gelince dinlendirilip soğuk olarak servis edilmek için buzdolabına alınır. Soğuk olarak servis edilir.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Mersin /Tarsus / Karayayla

Kaynak Kişi:

Meliha KARA

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Kayra Süleyman TOSUN

Görevli Öğretmen:

Halil Dünder CANGÜVEN

Ürün Adı:

Yannık Ayranı

Malzemeler:

Süt, yoğurt mayası, süt çekme makinesi,
yannık

Tarif / Yapılış Adımları:

Keçilerden sağılan süt, süt çekme makinesinde yağından ayrılır yağından ayrılan süte eski zamanlarda dinsiz süt denir. Makinede ayrılan kaymak odun ateşinde pişirilir, soğumaya yakın evrede yoğurt mayası ile mayalanır. Mayalanmış kaymak tahtadan yapılmış yannığın içerisine dökülür buzlu su eklenerek ahşap bişşek aracılığıyla hızlı hızlı çırpılır yaklaşık 1 saat sonra tereyağı oluşur tereyağı çıkarılır yannıkta kalan kısım ayrandır ve bu ayranın tadına doyumaz.

Ayrarı daha eski zamanlarda keçi derisinde yapılmış iki tarafından ipe bağlar karşılıklı çekerek yaparlarmış.

Anneannem kardeşleriyle yannığın yanında ellerinde tasla ayrarı sırası beklerlermiş tadını hiç unutmuyormuş.



Memleket İl/ İlçe/ Köy:

Malatya /Darende /Hacılar Sıragoz

Kaynak Kişi:

Emine DABANIBÜYÜK

Derleyen Kişi / Öğrenci:

Kağan Halil CANGÜVEN

Görevli Öğretmen:

Hayriye CANGÜVEN

Ürün Adı:

Turunç Suyu

Malzemeler:

Turunç

Şeker

Su

Tarif / Yapılış Adımları:

İlk önce turunçların suyu sıkılır. Sıkılan turunç suyu bir taşım kaynatılır. Daha sonra içinin tortuları süzülür. Süzülen turunç suyu tekrar tencereye koyularak 5 dakika daha kaynatılır daha sonra kavanozlara konularak vakumlanır.. Afiyetle içilir.



Emeği geçen
herkese
teşekkür ederiz

