



Geçmişten Günümüze KİLİS LEZZETLERİ



lezzetdiyarikilis.com



Geçmişten Günümüze KİLİS LEZZETLERİ

Binlerce yıllık kültürel harmanın en değerli parçası: Kilis Mutfağı

Gizli geçitleri, oymalı tahta kapıları ve avlulu evleriyle ziyaretçilerine tarihi bir görsel şölen yaşatan Kilis, mutfak kültürü ve gastronomi zenginliğiyle de damakları büyüler. Binlerce yıl farklı uygarlıklara yaptığı medeniyetler beşikliği ile Gaziantep, Suriye mutfaklarının kültürünü kendi toprağının bereketi ve nimetleriyle harmanlayan Kilis gastronomisi kültürel bir miras statüsündedir.

Ziyaretçiler için destinasyon tercihinde en çok ilgi duyulan çekicilik unsurlarının başında gelen Kilis mutfağı, şehrin binlerce yıllık kültürel harmanının en kuvvetli ve en dikkat çekici parçasıdır.

300'den fazla yemek ve tatlı çeşidi bulunan Kilis'te, Kilis yemeklerini tatmak ve şehrin gastronomi dokusunu deneyimlemek en popüler turistik faaliyetlerin başında gelir.

Üzüm bağları, zeytinlikleri ve tahıl ambarı ovalarıyla zengin ve bereketli bir yerleşim merkezi olan Kilis'te et, bulgur, zeytinyağı ve baharatlar yemeklerin baş tacıdır. Halep ve Gaziantep gastronomi dokusunun özelliklerini de taşıyan Kilis mutfağı kendine özgü harmanlama ve pişirme teknikleriyle yemeklerde fark yaratır.

Adını kentten alan Kilis tavası, oruk, kümbülmüşviyye, şıhlmöşşe ve keşkek etli yemeklerin en popüler olanlarıdır. Kilis mutfağında her ne kadar et ve bulgur başı çekse de zeytinyağlı, bakliyatlı ve sebzeli yemekler de hayranlık boyutunda etki yaratır. Kilis'in yemekleri kadar tatlıları da meşhurdur. Kilis Katmeri, Cennet Çamuru, Gerebiç, Kurabiye, Kilis Çubuğu ve Baklava Kilis'in yöresel tatlılarındandır.



Recep SOYTÜRK
Kilis Valisi

Kilis'in bulunduğu bölge Mezopotamya'da **“Bereketli Hilal'in”** kuzeybatı ucunda yer almaktadır. Bu nedenle tarih boyunca iskân görmüştür ve Bizans, Selçuklu, Osmanlı ve Mezopotamya uygarlıklarının izlerine hemen her yerde rastlamak mümkündür. Tarihi birikimindeki kültürel zenginlik mutfağına da yansımış ve zengin çeşidi ve eşsiz lezzetiyle Kilis Mutfağını oluşturmuştur.

Orta Asya, Mezopotamya ve Akdeniz mutfaklarının birleşimi olarak değerlendirebileceğimiz Kilis mutfağı; başta zeytinyağı, baharat et ve tahılla oluşturulan birbirinden lezzetli geleneksel yemeklere sahiptir. Zengin Türk mutfağının özelliklerini barındıran yemekler, görüntüsüyle de göz kamaştıran bir yelpazeye sahiptir.

Beslenme şekli fiziksel bir ihtiyaç olmasının yanı sıra toplumun kimliğini oluşturan ve diğer toplumlardan farklı kılan kültürel bir unsurdur. Kilis yemekleri de, zengin Türk mutfağının özelliklerini taşımakla birlikte Halep mutfağının özelliklerini de yansıtır. Ön planda zeytinyağlı, etli yemekler olduğu gibi baharatlı yemekler de Kilis mutfağının vazgeçilmez türlerindendir.

Kültürümüzün önemli unsurlarından olan Kilis Mutfağının korunması, gelecek kuşaklara aktarılması ve tanıtılması önem arz etmektedir. Bu nedenle, İpek Yolu Kalkınma Ajansının Kilis Gastronomisi Dünyaya Açılıyor projesine desteği kapsamında basılan **“Geçmişten Günümüze Kilis Lezzetleri”** kitabının içeriğini hazırlayan **Sayın R. Tuncay BELGİN'e** ve kitabın hazırlanmasının her aşamasında emeği geçen herkese teşekkür ediyor başarılı çalışmalarının devamını diliyorum.





Cuma ÖZDEMİR
Kilis İl Kültür ve
Turizm Müdürü

Kilis; bir minyatüre benzeyen mimari dokusu, birbirine bitişik nizamda yapılmış cumbalı evleri, tarihin gizemli koridorlarında seyahat ediyormuş hissi uyandıran daracık sokakları, Arkeolojik ve Etnoğrafik eserlerin sergilendiği Kilis Müzesi, Ravanda Kalesi, Oylum Höyüğü, şehir merkezinde bulunan tarihi camileri, türbeleri, çeşmeleri, hanları, hamamları, anıtsal yapıları, doğal güzellikleri, anıt ağaçları, geleneksel el sanatları, çalışkan ve üretken insanları, çarşı, pazar ve pasajlarındaki ticari canlılığı, seneler boyunca geleneklerinin ve yöresel özel damak lezzetinin zenginliğini koruyan Kilis Mutfağı ile masal tadında yaşanan bir şehirdir.

İşte bu şehrin mutfağı kendine has yemekleriyle, Türk mutfağı içerisinde zengin bir yapıya sahip olup, yemeklerinin temelini et ve bulgur oluşturur. Bunun yanında sebze ağırlıklı yemeklerde mevsimine uygun olarak yapılmaktadır.

Beslenme şekli fiziksel bir ihtiyaç olmasının yanı sıra toplumun kimliğini oluşturan ve diğer toplumlardan farklı kılan kültürel bir unsurdur. Kilis yemekleri de, zengin Türk mutfağının özelliklerini taşımakla birlikte Halep mutfağının özelliklerini de yansıtır. Ön planda yağlı, baharatlı yemekler olduğu gibi, zeytinyağlı yemekler de Kilis mutfağının vazgeçilmez türlerindendir.

Zeytinyağı, yörede yetiştirilen yüksek kaliteli zeytinlerden elde edilir ki, hemen her Kilis'linin mutfağında bulunan vazgeçilmez bir besin maddesidir.

Nineden toruna bir miras titizliği ile öğretilen Kilis Yemekleri ve tatlılarının yapımında kullanılan malzemelerin seçimindeki titizlik, hazırlama ve pişirmede gösterilen beceri, yemeklerin yapımında kullanılan ve yemeklere değişik tat ve lezzet veren baharatlar, salçalar, soslar ve karışımlar, Kilis Yemeklerinin aranılan damak tadı olmasına neden olmuştur.

Kilis yemeklerinde görünümün yanı sıra damak zevki ön planda gelmektedir. Yemeklerin lezzetine özel önem verilir. Yemeklerde, yemeğin özelliğine göre çeşitli baharatlar kullanılır.

Ekonomik yönünün olduğu kadar, istihdama ve dış ödemeler dengelerine katkısı ile sosyolojik ve kültürel boyutlarının da olduğu bilinen Turizm, Bakanlığımızın 2020 yılını Gastronomi Turizmi ilan etmesiyle ilimizin zengin mutfağını ön plana çıkarmak, hak ettiği payın alınmasını sağlamak amacıyla İpek Yolu Kalkınma Ajansının desteği ile yürütülen Kilis Gastronomisi Dünyaya Açılıyor projesi ile başlanılıp, zaman içerisinde çok daha iyi sonuçlar alınacağını ümit etmekteyiz.

Geleneksel Kilis Mutfak Kültürünü ve Yemeklerini unutturmadan, koruyarak gelecek nesillere aktarılmasında ve araştırmacılara önemli bir kaynak olacak olan bu kitabın hazırlanmasında emeği geçen herkese teşekkür ederim.



İÇİNDEKİLER

Lebeniye Çorbası	08
Mütebbel	10
Ekşili Malhita	12
Müceddere	14
Firik Pilavı	16
Şehriyeli Bugur Pilavı	18
Ekşili Kebap	20
Şihıl Mahşı	22
Muhambara	24
Sucuk Hamra	26
Ekmek Aşı	28
İç Katması	30
Fırın Yapması	32
Öcce	34
Oruk	36
Mercimek Köftesi	38
Lahmacun	40
Peynir, Lor, Çökelek Semseği	42
Kırk Semsek	44
Taze Zahter Salatası	46

İÇİNDEKİLER

Kilis Katmeri	48
Cennet Çamuru	50
Domatesli Patlıcan Kızartması	52
Kıymalı Köfte (İçli Köfte)	54
Zahter	56
Altı Ezmeli Kebap	58
Kilis Tava	60
Kasap Oruk	62
Tatlı Malhita	64
Kölük Aşı	66
Sülüklü Pancar	68
Fırında Koyunbaşı	70
Et Balığı	72
Kilis Kebabı	74
Yoğurtlu Kebap	76
Kıymalı Tirit Kebabı	78
Yoğurtlu Alinazik	80
Teşrübe	82
Domatesli Alinazik	84
Sarımsak Aşı	86

İÇİNDEKİLER

Patlıcan - Kabak Pastırma	88
Orman	90
Kızartma (Bayram Yemeği)	92
Ekşili Yahni	94
Yoğurtlu Köfte (Bayram Yemeği)	96
Şişberek	98
Etlı Pırınç Dolması	100
Eğegi Dolması	102
Monca (Domatesli Patmıcan Kızartması)	104
Çürütme	106
Bulgurlu Meyhane Pilavı	108
Buğulama	110
Keşkek	112
Simit Aşı	114
Zerde	116
Gerebiç	118
Mayanalı Kahke	120
Kalburabastı	122
Kilis Kurabiyesi	124
Gün Pekmezi	126

İÇİNDEKİLER

Pekmezli Hapısa	128
Bastıklı Muska	130
Züngül	132
Kübbülmüşviyye	134
Patlıcan Kebabı	136
Soğan Kebabı	138
Mıkla	140
Mercimekli Köfte	142
Yeşil Zeytin Böreği	144
Dövme Çorbası	146





LEBENİYE ÇORBASI

Malzemeler

500 gr yağsız kuzu eti
1 Su bardağı nohut
1 Su bardağı pirinç
2 kg koyun yoğurdu
1 Çorba kaşığı nane
1 Yumurta
1 Çorba kaşığı un veya nişasta
3 Çorba kaşığı sıvı yağ
1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Yemeğe başlamadan 4-5 saat önce yoğurdun içerisine bir çorba kaşığı tuz ve 3 su bardağı su konularak karıştırılır. Bez bir torbaya boşaltılarak suyu süzülür. Akşamdan ıslatılmış nohut, 8 su bardağı su ve et düdüklü tencereye konur. Kaynayınca köpükleri alınır.

Ağız kapatılarak et ve nohut yumuşayıncaya kadar pişirilir. Pirinç ayıklanır, yıkanır. Ete ilave edilerek yumuşayıncaya kadar pişirilir. Süzülen yoğurt çelik bir tencereye alınır. İçerisine 1 çorba kaşığı un, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 yumurta konur. İyice çırpılır. Kısık ateşte karıştırılarak kaynayıncaya kadar pişirilir.

Yemeğin suyundan 3 - 4 kepçe yoğurda konarak karıştırılır. Sonra yoğurt yemeğe ilave edilerek ateşten alınır. Sıvı yağda nane kavrulur. Yemeğin üzerine dökülür.

Bulgur pilavı veya firik pilavı ile servis yapılır.

Lebeniye, orman, kızartma, ekşili yahni gibi yemeklerin haşlama suyuna 2-3 parça kemik konursa yemek daha lezzetli olur. Et kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan köpükler alınmalıdır. Aksi halde et suyunun rengi bulanık olur.





Malzemeler

- 3 Adet patlıcan
- 2 Su bardağı yoğurt
- 3 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı kaşığı tahin
- 2 Diş sarımsak

Yapılışı

Patlıcanlar ateş üzerinde közlenir. Kabukları soyulur. Tahta üzerinde bıçakla küçük küçük kıyılır. sarımsak tuz ile ezilir. Yoğurda karıştırılır.

Kıyılmış patlıcanda yoğurda eklenerek servis tabağına alınır. Üzerine zeytinyağı gezdirilir. İsteğe bağılı olarak kırmızı biberle süslenir.

MÜTEBBEL





EKŞİLİ MALHITA

Malzemeler

- 2 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Adet patlıcan veya
6 yaprak pancar
- 1 Baş sarımsak
- 2 Kahve fincanı koruk suyu
veya 2 limon
- 1 Çorba kaşığı kuru nane
- 1 Çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Mercimek ayıklanır, yıkanır. Üzerine 8 su bardağı su ilave edilir. Kaynayınca, soyulmuş küçük küp küp doğranmış patlıcanlar ilave edilir. Özleşip çorba kıvamına gelinceye kadar pişirilir.

Nane, tuz, kırmızı biber, koruk suyu veya limon suyu ilave edilir. Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır.

Sarımsak soyulur. Her diş ikiye bölünür. Bir tavada zeytinyağı ısıtılır. Sarımsaklar ilave edilir. Pembeleşince çorbanın üzerine dökülür.





MÜCEDDERE

Malzemeler

- 2 Su bardağı yeşil mercimek
- 1 Su bardağı pilavlık bulgur
- 1 Çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 Su bardağı zeytinyağı
- 1 Büyük boy kuru soğan
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Mercimek ayıklanır, yıkanır. Üzerine 8 su bardağı su, tuz ve kırmızı biber ilave edilir. Mercimekler yumuşayancaya kadar pişirilir. Bulgur ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar pilav gibi pişirilir. Ateşten alınır.

Soğan halka halka doğranır. Zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızaran soğanlar bir tabağa alınır.

Yağ pilava dökülerek karıştırılır. Servis yapılırken üzeri soğanla süslenir.



FİRİK PİLAVI



Malzemeler

- 3 Su bardağı firik
- 1 Su bardağı bulgur
- 1 Su bardağı nohut
- 750 gr kuşbaşı et
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ (mısır yağı)
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber

Yapılışı

Nohut ayıklanır. Yıkanır. Akşamdan üzerini geçecek kadar su ile ıslatılır. Nohut, tuz, et ve 6 su bardağı su düdüklü tencerede etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Pişen etler bir tabağa alınır.

Nohut ve 6 su bardağı et suyu çelik bir tencerede tekrar ateşe konur. Kaynayınca ayıklanmış, yıkanmış firik ve bulgur ilave edilir. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar ve firikler yumuşayıncaya kadar pilav gibi pişirilir. Suyu az gelirse sıcak su ilave edilir.

Eller yağda bir kaç kez kavrulur. Yağı pilava süzülür, karıştırılır. Üzerine karabiber serpilir.

10 dakika dinlendirilir. Firik pilavı servis tabağına alınır. Üzerine etler dizilir. Servis yapılır.

Firik pilavı bulgur konulmadan sade firikle de pişirilebilir. Etler kavrulmadan da üzerine dizilebilir. Firik pilavı tavuk eti ile de yapılabilir. Firik bol suda taşlarından ayrıştırılarak yıkanmalıdır. Şehriyede konabilir, Şehriye konacaksa yağda şehriye kavrulur, firikle birlikte pilava eklenir.





Malzemeler

- 2 Su bardağı bulgur
- 1 Çay bardağı şehriye
- 5 Çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber

ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI

Yapılışı

Tavada yağ ve şehriye pembeleşinceye kadar kavrulur.

Teflon tencerede 4 su bardağı su ve tuz kaynatılır. Kaynayan suya bulgur, şehriye ve yağ eklenir. Hafif ateşle bulgurlar suyu çekinceye kadar pişirilir.

Karabiber serpilir. Karıştırılarak servis tabağına alınır.





EKŞİLİ KEBAP

Malzemeler

- 750 gr yağsız kıyma
- 2 Adet patlıcan
- 8 Adet kiska (arpacık) soğanı
veya 2 kuru soğan
- 6 Domates veya 1 çorba
kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 3 Çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 Adet kesme şeker
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 7-8 Dal maydanoz
- 5 Pide ekmek

Yapılışı

Kıymanın içerisine tuz, karabiber konur iyice yoğrulur. Limon büyüklüğünde sıkımlar yapılır. Her sıkım bir şişe geçirilir. Islak elle oruk şeklinde getirilir. Kömür ateşinde pişirilir. (Bir tarafı pişince sarsmadan öbür tarafı çevrilir. Aksi takdirde şişten dökülebilir.)

Çelik bir tencerede yağ ısıtılır. Kıska soğanlar soyulur, biberler ayıklanır, yıkanır, halka halka doğranır. İkisi birlikte yağa ilave edilir. Soğan ve biber sararınca kadar kavrulur.

Patlıcanlar alacalı soyulur. Kuşbaşı doğranarak yağa ilave edilir. Ara sıra karıştırılarak soldurulur.

Etler kuşbaşı doğranır. Domatesler rendelenir. Yağa önce et sonra domates ilave edilir. Tuz, şeker ve nar ekşisi konur. 5 dakika kaynatılıp ateşten alınır.

Pide ekmekler kuşbaşı doğranır. Servis tabağına bir iki sıra dizilir. Üzerine kebab dökülür. Karabiber serpilir. Kıyılmış maydanozla süslenir.





ŞİHİL MAHŞİ

Malzemeler

- 2 kg tüylü acur
- veya 1,5 kg kısa kabak
- Yarım kg kıyma
- 1 Tatlı kaşığı toz biber
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 2 Demet maydanoz
- 1 Kuru soğan
- 2 Su bardağı ayçiçek yağı veya zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Acurlar yıkanır, başları kesilir. Tadına bakılarak acılar atılır. Acur dolmasında olduğu gibi mahbara ile oyulur. 1 Su bardağı suya 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber ilave edilir. Bu karışımla acurlar çalkalanır. (Acurların için az oyulmalıdır.)

Acurlar sıvı yağda kızartılır.

Kıyma, 3 kaşık sıvı yağla bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur.

Soğan ince ince kıyılarak kıymaya ilave edilir. Soğanlar sararınca ateşten alınır.

İçerisinde tuz, karabiber, kırmızı biber, kıyılmış maydanoz konarak karıştırılır. (Arzuya göre haşlanmış ı çay bardağı kırık sarı leblebi de konabilir)

Hazırlanan iç acurlara eşit şekilde doldurulur. Çelik bir tencereye arka arkaya yerleştirilir. (Dolma gibi)

Üzerine porselen bir tabak kapatılır. Bir su bardağı su ilave edilerek kısık ateşte 15 dakika pişirilir.

Sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.





Malzemeler

- 5 Adet taze kırmızı biber
- 1 Çay bardağı ceviz içi
- 8-10 Dilim dövülmüş etimek
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı kimyon
- 1 Tatlı kaşığı tahin
- 2 Çorba kaşığı nar ekşisi
- 3 Çorba kaşığı susam

Yapılışı

Biber yıkanır. Çekirdekleri temizlenir. Robotta veya et makinasında çekilir.

Etimek robotla çekilerek un haline getirilir.

Büyük bir kasede biber, etimek, zeytinyağı, nar ekşisi, kimyon, kıyılmış ceviz, tuz karıştırılır.

(Kıvamı katı olursa biraz biber daha çekilir. Sulu olursa etim ek ilave edilerek kıvam ayarlanır.)

Küçük servis tabaklarına yayılarak servis yapılır.

Acısı az olursa, kıvamı civıl olursa, rengi açık olursa 1 çorba kaşığı toz biber eklenir.





SUCUK HAMRA (MUMBAR)

Malzemeler

- 2 Koyun mumbarı (bağırsak)
- 4 Su bardağı pirinç
- Yarım kg yağsız kıyma
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Su bardağı sıvı yağ veya zeytinyağı

Mumbarı Temizlemek için

- 2 Kuru soğan
- 2 Çorba kaşığı tuz

Yapılışı

Mumbarların önce fazla yağları koparılır. Sonra ucu çeşmeye takılarak içinin pisliği boşaltılır. Kebap şişinin tersi ile mum barın yağlı tarafı içe geçirilerek ters yüz edilir. Tahta üzerinde bıçakla içinin pislikleri iyice kazınır. Mumbar bir küvete konur. İri iri doğranmış soğan ile iyice ovulur, yıkanır. Sonra tuz ile ovulur, yıkanır. Çeşmeye tutularak su yardımı ile tekrar tersi yüzüne çevrilir. Yıkanarak süzgece alınır.

Pirinç ayıklanır, yıkanır. Tuz, karabiber, kıyma iyice karıştırılır. İstenirse bir tatlı kaşığı domates salçası da konulabilir. Mumbar mahbara denilen özel bir alet ile doldurulur. Bağırsağın baş kısmının iki parmak ilerisine mahbara takılır. Mahbaranın oyuk kısmına az miktarda pirinçli iç yerleştirilir. Mahbara bağırsağın içine doğru itilerek pirinçli iç bağırsağa doldurulur. Bu esnada bağırsağın dışı içine çevrilmiş olur. Mahbara boşaldıkça yeniden pirinçli içle doldurulur. Tüm bağırsaklar bu şekilde hazırlanır ve baş kısımlar ipe bağlanır. (Pirinçli iç doldurulan taraf bağırsağın yağlı tarafı olmalıdır.)

Doldurulan mumbar iğne ile ara sıra delinir. Bir tencereye dizilir.

Üzerini 3 parmak geçecek kadar su konur. Bir tatlı kaşığı tuz atılır. Kaynayınca köpükleri alınır. Bağırsaklar ve pirinçler yumuşayınca kadar kapağı kapalı olarak pişirilir.

Süzgece alınarak süzülür. Sıvı yağ bir tavaya konur. Isınınca mumbarlar yağa atılır. Kapak kapatılarak altı üstü pembeleşinceye kadar kızartılır. Sıcak servis yapılır.





EKMEK AŞI

Malzemeler

- 2 Adet kurutulmuş pide ekmek
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Kuru soğan
- 2 Yeşil veya kırmızı biber
- 3 Domates
- 7 - 8 Dal maydonoz
- 1 Tatlı kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Zeytinyağı çelik bir tencerede ısıtılır. Soğanlar ve biberler soyularak küçük küçük doğranır. Yağda pembeleştirilir.

Domatesler soyulur. Kuşbaşı doğranır. Yağa, salça ile birlikte ilave edilir. Kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Üzerine 5-6 su bardağı su konur. Tuz atılır.

Ekmekler bir lokmalık kırılır. Süzgeçte yıkanarak suyu süzülür. Kaynayan suya ilave edilir. Ekmekler yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Ateşten alınırken üzerine ayıklanmış, yıkanmış ince ince doğranmış maydanoz serpilir.

Sıcak veya soğuk servis yapılır.





Malzemeler

- 2 Su bardağı ince bulgur (simet)
- 2 Kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Çorba kaşığı biber salçası
- 2 Çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 Çay bardağı koruk suyu
(1 çorba kaşığı sumak suyu
yada 1 limon)
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı

İnce bulgur bir tepsiye konur. Bir soğan küçük küçük doğranır.

Simite soğan, domates ve biber salçası, tuz ilave edilir.

Azar azar soğuk su alınarak simet yumuşayınca kadar (yaklaşık 25-30 dakika) yoğrulur (istenirse simet ıslatılarak et makin ası ile iki kez çekilerek kolayca hazırlanabilir.)

Zeytinyağı ısıtılır. İnce ince doğranmış bir soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Köfteye ilave edilerek karıştırılır. Koruk suyu veya nar ekşisi de konur. Ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar soğuk su ilave edilir.

Hazırlanan iç tabakları konarak üzeri toz biberle süslenir.

Haşlanmış lahana, asma yaprağı yada turşu ile servis yapılır.

Yağlı köfteye yağ ilave edildikten sonra koza şeklinde sıkımlanarak tabaklara dizilir. Üzerine maydanoz serpilerek köfte şeklinde de yenebilir. Ayrıca yaz aylarında salçalarla birlikte 2 adet domates ilave edilebilir.





FIRIN YAPMASI

Malzemeler

- 8 Su bardağı sitti simidi
(veya simit)
- 750 gr iki kere çekilmiş köftelik et
- 2 Su bardağı zeytinyağı
- 2-3 Çorba kaşığı domates salçası
- 2-3 Çorba kaşığı biber salçası
- 3 Çorba kaşığı kuru nane
- 1 Çorba kaşığı tuz
- 1 Çorba kaşığı kimyon
- 2 Kuru soğan
- 1 Kibrit kutusu bayat ekmek içi
veya iç yağı

Yapılışı

Zeytinyağı tavaya konur. Hafif dumanlanınca bir parça iç yağ atılır. Pembeleşince yağdan çıkarılır. (İç yağı yerinde ekmek de konulabilir.) Ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Simit geniş bir tepsiye konur. Küçük küçük doğranmış soğan ve tuz ilave edilir. 2 dakika yoğrulur. Arasına avuç avuç soğuk su alınarak simit yumuşayınca kadar 20 - 25 dakika yoğrulur.

Et ilave edilerek biraz daha yoğrulur. Et makinası ile yapılacaksa, önce ıslatılmış simit ve soğan iki kez çekilir. Sonra kıyma eklenir. Bir kez daha çekilerek kolayca hazırlanır. Köfteye soğutulmuş zeytinyağı, domates salçası, biber salçası, nane, kimyon ilave edilerek yoğrulur. (Köfteye yazın 2-3 tane domates de çekilebilir.)

Limon büyüklüğünde paralar alınır. İki avuç arasında bir parmak kalınlığında yuvarlak yapmalar hazırlanır. Fırın tepsisi zeytinyağı ile yağlanır. Köfteler bir parmak ara ile dizilir.

Önceden ısıtılmış 250 derece fırında altı üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. (Kiliste pide fırınında pişirtilir.)

Sıcakken bir tencereye dizilir. Terlememesi için üzerine temiz bir bez örtülür. Kapağı kapatılarak yumuşaması sağlanır.

Köfte hazırlandıktan sonra içerisine bir su bardağı kıyılmış ceviz içi konulabilir.



ÖCCE



Malzemeler

750 gr taze soğan (yoksa 4 kuru soğan)

6-7 Dal taze sarımsak (yoksa 1 baş kuru sarımsak)

2 Demet maydanoz

Yarım demet nane (yoksa 2 çorba kaşığı kuru nane)

4 Yumurta

2 Çorba kaşığı kırmızı biber

1 Çorba kaşığı kimyon

1 Tatlı kaşığı kişniş

1 Su bardağı Su

2 Su Bardağı un

1 Tatlı kaşığı tuz

2 Su bardağı zeytinyağı (kızartmak için)

Yapılışı

Soğan, sarımsak, maydanoz, nane ayıklanır. Yıkanır. İnce ince doğranır. İçerisine tuz, kırmızı biber, kimyon, kişniş konarak iyice yoğrulur.

Sonra içerisine yumurtalar kırılır. Su ve un ilave edilerek iyice karıştırılır. (Koyu kıvamda olmalıdır.) Tavaya az miktarda yağ konur. (Tavanın dibini kaplayacak kadar olmalıdır.) Isınınca ı çorba kaşığı dolusu hazırlanan harç konur.

Kaşığın tersi ile avuç içi kadar yuvarlak şekilde yayılır.

Tava bu şekilde doldurulur. İki tarafı da kızartılır. Kağıt yayılmış tepsiye çıkarılır. Bu işleme harç, bitinceye kadar devam edilir.

Kızartma esnasında tavada yağ azalınca ilave edilir.

Öccenin unu az gelirse kızartılırken sırczyarak dağılır. Böyle durumlarda yeteri kadar un ilave edilerek kıvamı koyulaştırılmalıdır. A;yrıca un üzerine 2 yumak mczyalı ekmek hamuru da konulabilir. Yeteri kadar su ilave edilerek sebzelerle birlikte ezilir. Mczyalı hamur kullanılırsa un konulmaz.



ORUK



Malzemeler

- 800 gr köftelik siyah et
- 400 gr iç yağı
- 2 Su bardağı simit
- 1 Kuru soğan
- 4 Diş sarımsak
- 2 Çorba kaşığı kuru nane
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 3 Çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı kaşığı kara biber

Yapılışı

İnce bulgur tepsiye konur. Soğuk su ile ıslatılır. Soğan ve sarımsak ince ince doğranır. Tuz, nane, kırmızı biber, karabiber konur.

20 - 25 dakika yoğrulur. Et konarak biraz daha yoğrulur. Et makinası varsa ıslatılmış simit iki defa et makinasında çekilir. Baharat ve et katılır.

Biraz yoğrularak kolayca hazırlanır. Tepsinin bir tarafına basılır. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. Şişlere adana kebab gibi hazırlanır veya yuvarlak 1 cm kalınlığında köfte şekline getirilir.

Mangalda kömür ateşinde şişlerle veya ızgara üzerinde bir tarafı pişince öbür tarafı çevrilerek pembeleşinceye kadar pişirilir. (İstenirse az yağda teflon tavada ya da tost makinasının üzerinde pişilebilir.)

Sıcak servis yapılır.

Yağ kuyruk yağda olabilir. Ama içyağ ile yapılırsa oruk daha yumuşak olur. Yağsız kıyma ile yapılmak istenirse, malzemeye 1 çay bardağı sıvı yağ eklenmelidir. Ayrıca isteğe bağlı olarak simit miktarı arttırılabilir.





Malzemeler

- 2 Su bardağı kırmızı mercimek
- 2 Su bardağı ince bulgur (simit)
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Çorba kaşığı biber salçası
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Yarım demet maydanoz
- 1 Baş sarımsak
- 2 Su bardağı zeytinyağı

Yapılışı

Kuru soğan ince ince kıyılır. Yarısı zeytinyağında sarartılır. Mercimek ayıklanır, yıkanır. 4 su bardağı su ile ezilinceye kadar pişirilir. Sıcakken simitin üzerine dökülür, karıştırılır. Ağız kapatılarak simitin kabarması beklenir. (10 dakika)

Maydanoz ve sarımsak ayıklanır, yıkanır. İnce ince doğranır.

Simit kabarınca soğan, domates salçası biber salçası, tuz, kimyon, sarımsak konur. İyice yoğrulur. Soğanlı yağ ilave edilir. En son maydanoz eklenir. Küçük koza şeklinde köfteler yapılır. Servis tabağına dizilir.

Turşu ve marul yaprakları ile servis yapılır.





Malzemeler

1 kg orta yağlı koyun kıyması
600 gr kuru soğan
600 gr domates
5 Adetkırmızı biber
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı biber salçası
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Soğan, biber, domates yıkanır, ayıklanır. Lahmacun kasapta hazırlanıyorsa zırhla, evde hazırlanıyorsa et makin asında veya robotta çekilir.

Kıyılan sebzeler, et, tuz, karabiber, domates ve biber salçası ile birlikte iyice yoğrulur.

Fırına gönderilerek pişirttirilir.

LAHMACUN





Malzemeler

750 gr tuzsuz peynir
(lor, çökelek)
750 gr taze soğan
veya 4 kuru soğan
10 Dal taze nane (1 demet)
veya 2 çorba kaşığı kuru nane
2 Çorba kaşığı kırmızı biber
3 Yumurta
1 Tatlı kaşığı tuz
1,5 Su bardağı zeytinyağı

Yapılışı

Peynir küçük küçük doğranır. Soğanlar soyulur, ince ince doğranır. Nane yaprakları koparılır. Yıkılır ve ince ince doğranır.

Zeytinyağı bir tencerede ısıtılır. İçerisine soğanlar ilave edilir. Yağda hafif soldurulur. Ateşten alınır.

İçerisine nane, kırmızı biber, yumurta, tuz konur. En son peynir, lor veya çökelek konarak karıştırılır. (Ateşin üzerindeyken peynir konursa iç sular.)

Hazırlanan harç pide fırınına gönderilir. Fırında mayalı hamur kullanılarak pişirilir.

PEYNİR, LOR, ÇÖKELEK SEMSEĞİ





KIRK SEMSEK

Malzemeler

- 1 kg un (10 su bardağı)
- 2 Su bardağı pirinç
- 3 Kuru soğan
- 300 gr yağsız kıyma
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 1 Çorba kaşığı tuz
(yarısı hamura, yarısı pilava)
- 5 Su bardağı zeytinyağı
(kızartmak için)
- 1 Çorba kaşığı dövülmüş mahlep
- 1 Tatlı kaşığı maya

Yapılışı

Un elenir ortası açılır. Yeterince su ve tuz ile sertçe bir hamur yapılır. Bir saat üzeri örtülerek dinlendirilir. (hamurun yumuşak olamsı için ı tatlı kaşığı mayada eklenebilir) Pirinç ayıklanır. Sıcak suda 40 dakika bekletilir. Teflon tencereye 6 su bardağı su ve tuz konur kaynayınca yıkanmış süzölmüş pirinç eklenir. Suyunu çekince ateşten alınır, dinlendirilir.

Kıyma 3 çorba kaşığı sıvı yağla bıraktığı suyu çekene kadar kavrulur. Soğanlar ince ince kıyılır. Kıymaya eklenir. Soğanlar sararınca ateşten alınır. Karabiber eklenir. Pilavın içerisine karıştırılır. Soğumaya bırakılır. Hamur portakal büyüklüğünde bezelere ayrılır. Oklava ile 2 mm incelikte yufka açılır. Açılan hamur bir tepsinin üzerine alınır. Küme küme sıra ile iç konur.

(Her kümenin arası 3 parmak ve için miktarı bir yemek kaşığı olmalıdır. İkinci yufka birincinin üzerine örtölür. İnce kenarlı bir pasta tabağı ile önce yuvarlak şekilde kenarı düzeltilir. Daha sonra araları boyuna ve enine 4-5 parmak genişliğinde bölünerek kare şekline getirilir. (Kesilirken iki hamur birbirine yapışmalıdır.)

Tepsilere beyaz örtü açılır. Üzerine hazırlanan börekler dizilir. Üzeri örtölerek hepsi bitinceye kadar bezler arasında bekletilir. Yağ büyük bir tavaya konur. börekler bol yağda, yüksek ateşte altı üstü pembeleşinceye kadar kızartılır.

Kağıt yayılmış bir tencereye alınır. Kapağı kapatılarak yumuşaması sağlanır. Sıcakken servis yapılır.





Malzemeler

30 gr zahter
3 Tutam maydanoz
1 Dal taze soğan
1 Diş Sarımsak
Yarım Tatlı kaşığı pul biber
4 Yemek kaşığı zeytinyağı
Nar Ekşisi
Tuz

Yapılışı

30 gr zahterin yaptıklarını ayıklayın. Üzerine biraz tuz serpiştirin. Acı suyunu almak için 2-3 dakika kadar ovun. Daha sonra yıkayın.

Zahterleri bir kaba alın. İçine 3 tutam maydanoz, 1 dal taze soğan ve 1 diş sarımsağı ince ince doğrayın. Üzerlerine yarım tatlı kaşığı pul biber, 4 yemek kaşığı zeytinyağı ve nar ekşisi ekleyin. Tekrar elinizle 5 dakika kadar ovun. Son olarak ceviz koyup, karıştırın.

Zahter salatasını servis tabağına alın. Domates ile süsleyerek servis edebilirsiniz.





KİLİS KATMERİ

Malzemeler

- 1 kg özlü un (9,5 su bardağı)
- 10 gr tuz
- 1 kg kaymak
- 1 Çay bardağı tereyağı (açmak için)
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1 Çorba kaşığı tarçın
- 1 Çay bardağı çekilmiş Antep fıstığı
- 1 kg toz şeker (şurup için)
- 300 gr tereyağı
- 2 Su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Yapılışı

Çelik bir tencerede toz şeker ve 4 su bardağı su ile kıvamlı bir şurup hazırlanır, soğutulur.

Unun içerisine tuz ve su konarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yoğrularak iyice özleştirilir.

1,5 ceviz büyüklüğünde yumak yapılır. (18 adet beze) Üzeri örtülerek 2-3 saat dinlendirilir. Yağlanmış mermer üzerinde önce merdane ile sonra elle açılarak sigara kağıdı gibi inceltir. Kenarları çıkartılır.

Karşılıklı kenarları katlanarak yuvarlak yufka kare şekline getirilir. Üzerine ince ince kaymak yerleştirilir. İki taraftan katlanarak dikdörtgen şekline getirilir.

Isıtılmış tereyağında (veya sıvı yağda) iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Mermerin üzerinde 3 parmak eninde ve boyunda kare şeklinde kesilir. Düz bir servis tabağına yan yana dizilir.

Üzerine önce kıvamlı şurup gezdirilir. Daha sonra pudra şekeri serpilir. En üstü dövülmüş Antep fıstığı ve tarçınla süslenir.

Sıcak servis yapılır.





CENNET ÇAMURU

Malzemeler

1 kg tel kadayıf (Sarı renkli ve özlü)
250 gr tereyağı
700 gr kaymak
400 gr toz şeker (2 su bardağı)
1 Tatlı kaşığı tarçın
2 Çorba kaşığı pudra şekeri
1 Avuç Antep fıstığı

Yapılışı

Kadayıflar tahta üzerinde yağa sürülmüş bıçak ile 1 cm boyunda kıyılır. 50 cm çapında yuvarlak bir tepside yağ eritilir. Kırılan kadayıfla karıştırılır.

Kadayıfın yarısı tepsiye konur. 2 su bardağı şeker kadayıfın ortasına konur. Kalan kadayıflarla şekerin üzeri kapatılır. Kadayıfın üzeri başka bir tepsiyle örtülür. Bu şekilde kısık ateşte kadayıf alttan pembeleşe, şeker eriyene kadar pişirilir.

2 Su bardağı şekerin üzerine 1 su bardağı su konur, çelik bir tencerede kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır. Kavrulmuş kadayıfın üzerine dökülür. Karıştırılarak ateşten alınır.

İstenirse 200 gr kuş pisi çekilmiş fıstık da konur

Kadayıf tepsiye bir parmak kalınlığında yayılır.

Üzerine boşluk bırakmadan öbek öbek kaymak konur.

Kaymağın üzerine pudra şekeri eklenir. Dövülmüş fıstık serpilir. Tarçınla süslenir.

Sıcak servis yapılır.





DOMATESLİ PATLICAN KIZARTMASI

Malzemeler

1 kg çekirdeksiz patlıcan
5 Domates
2 Kuru soğan
2 Yeşil veya kırmızı biber
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Su bardağı zeytinyağı
(kızartma için)

Yapılışı

Patlıcanlar soyulur. Boyuna 1 cm kalınlığında dilimlenir. Zeytinyağında kızartılır.

Soğan veya biberler yıkanır, ayıklanır, küçük küçük doğranır. Domateslerin kabukları soyulur. Fındık büyüklüğünde doğranır.

1 kahve fincanı zeytinyağı çelik bir tencereye konur. Yağ ısınınca soğan ve biberler yağda sararincaya kadar kavrulur.

Domatesler ilave edilir. Kısık ateşle domatesler yumuşayıp suyu azalincaya kadar pişirilir.

Kızartılan patlıcanlar 2 parmak eninde doğranır. Domatese ilave edilir. Tuz eklenir.

1 - 2 taşım kaynatılır. Ateşten alınır. Üzerine karabiber serpilir.





KIYMALI KÖFTE

Malzemeler

- 1,5 kg simit
- Yarım kg yağsız kıyma
- 1 Kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz,
- 1 Çay bardağı un
- 1 Çay bardağı irmik

İçi için

- 1 kg yağsız kıyma
- 5 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 Kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı kaşığı kara biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay bardağı ceviz içi veya fıstık içi
- 4 Su bardağı zeytinyağı
- (kızartmak için)

Yapılışı

Kıyma 5 çorba kaşığı sıvı yağ ile kısık ateşte karıştırılarak bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Soğanlar ince ince doğranır. KJymaya ilave edilir. Sararınca kadar kavurmaya devam edilir. Ateşten alınır. Tuz, karabiber, kırmızı biber ve kıyılmış ceviz içi konarak karıştırılır. (1 adet ekşi nar tanelenerek içe ilave edilebileceği gibi, 3 çorba kaşığı susam da eklenebilir.) Simit geniş bir tepsiye konur. Soğan ince ince doğranarak tuzla birlikte bulgura karıştırılır. 2 dakika yoğrulur. Ara sıra avuç avuç soğuk su alınarak bulgur yumuşayınca kadar 20 -25 dakika yoğrulur.

Et, kırmızı biber ilave edilerek biraz daha yoğrulur. Tepsinin bir tarafına basılır. Et makinası ile yapılacaksa önce ıslatılmış simit, kırmızı biber, tuz ve soğan iki kez çekilir, daha sonra kıyma eklenir. Bir kez daha çekilerek kolayca hazırlanır.

Bir kısım köfte alınır. 1 çorba kaşığı un ve irmik az miktarda su konularak köfte biraz yumuşatılır. (10 - 12 köfte yapacak kadar) Yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. Islak elle yuvarlanırlar. Avuç içerisinde döndürülerek işaret parmağı ile oyulur. (Et makinasına kıymalı köfte ucu takılarak da oyulabilir.) Oyulan köftelere hazırlanan içten doldurulur. Ağız ıslak elle döndüre döndüre küçültelerek kapatılır. Yumurta şekli verilir. Köftenin tümü oyulup içlenerek tepsiye dizilir. Derin bir tavaya yağ konur. Yağ iyice ısıtılır. Tavaya 3-4 tane konarak Yüksek ateşte pembeleşinceye kadar kızartılır. Kağıt havlu yayılmış bir tepsiye çıkartılır.

Kızartma esnasında köftelerde çatlama olursa ya ısı az gelmiştir, ya köfte sert olmuştur ya da yağı azdır. Kızartma tavasının derin ve çapının küçük olmasına dikkat edilmelidir. Yağ köftelerin yüzünü iyice kapatmalıdır. Bir ölçüden 60 adet kadar köfte hazırlanabilir. Köfteli yemeklerde sağlık açısından kırmızı et yerine tavuk göğüs ve but etide kullanılabileceği gibi yarı yarıya da konulabilir.





ZAHTER

Malzemeler

- 2 kg Kırık leblebi
- 1 kg Menengiç
- 1 kg Karpuz çekirdeđi
- 1 kg Susam
- 200 gr Kurutulmuş koruk veya çekilmiş sumak
- 2 Yemek kaşığı Limon tuzu
- 200 gr Kırmızı biber
- 100 gr Kimyon

Yapılışı

Leblebi, menengiç, kekik, karpuz çekirdeği, susam ayrı ayrı kavrulur. Soğutulur.

Leblebi, menengiç, kekik, karpuz çekirdeği, kurutulmuş koruk karıştırılır.

Elektrikli makina ile un halinde çekilir. Elekle elenir.

İçerisine susam, kırmızı biber, kimyon yeteri kadar tuz karıştırılır. Serin ve rutubetsiz yerde saklanır.

Kış aylarında kahvaltıda zeytinyağı ile birlikte servis yapılır.





EZMELİ KEBAP

Malzemeler

750 gr yağsız kıyma
1 kg domates
2 Yeşil yada kırmızı biber
1 Kuru soğan
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1 Tatlı kaşığı tuz
7-8 Dal maydanoz

Yapılışı

Kıymanın içerisine karabiber, tuz, kırmızı biber konur.

Bir iki dakika yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak Adana kebab gibi şişlere takılır. Mangalda kömür ateşinde pişirilir. (Bir tarafı pişince sarsmadan öbür tarafı çevrilir.)

Domatesler ve biberler ortalarından şişe takılarak kömür ateşinde pişirilir.

Pişen domates ve biberlerin kabukları soyulur. Küçük küçük doğranır.

Soğan ince ince doğaranır. Domates, biber ve soğan karıştırılır. Tuz ilave edilir. Ezme hazırlanır. Servis tabağında ezme yayılır. Önceden pişirilen etler 2 cm boyunda koparılarak ezmenin üzerine dizilir.

Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir. Servis yapılır.





KİLİS TAVA

Malzemeler

- 1 kg orta yağlı kıyma
- 200 gr Kuru soğan
- 3 Domates
- 150 gr Yeşil veya kırmızı biber
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

1 Soğan, 4 kırmızı biber yıkanır. Robot veya zırh ile ince olarak kıyılır. Zırhda çekilmiş kıymanın içerisinde tuz, karabiber, soğan, biber konur. Elle özleşene kadar yoğrulur.

(Et evlerde bir kez makinada çekilerek kullanılabilir) Orta büyüklükte bir tepsiye ıslak el yardımı ile 1/2 cm kalınlığında yayılır.

Tepsinin kenarına 4 parçaya bölünmüş domatesler ve soğan yerleştirilir. Üzerine taze kırmızı veya yeşil biber eklenir.

Havuç dilimi olarak 8'e kesilir.

Pide fırınında 8-10 dakika veya evde 250°C derece fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

İsteğe göre etin altına 2 adet kışın patates, yazın patlıcan soyularak bıçak sırtı kalınlığında dilimlenerek dizilir. Üzerine kıyma yatırılır.





KASAP ORUK

Malzemeler

- 1 kg orta yağlı kıyma
- 2 Su bardağı simit (ince bulgur)
- 200 gr Kuru soğan
- 3 Domates
- 150 gr Yeşil veya kırmızı biber
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

1 Soğan, 4 kırmızı biber yıkanır. Robot veya zırh ile ince olarak kıyılır. Zırhda çekilmiş kıymanın içerisinde tuz, karabiber, soğan, biber konur. Elle özleşene kadar yoğrulur.

(Et evlerde bir kez makinada çekilerek kullanılabilir) Orta büyüklükte bir tepsiye ıslak el yardımı ile 1/2 cm kalınlığında yayılır.

Tepsinin kenarına 4 parçaya bölünmüş domatesler ve soğan yerleştirilir. Üzerine taze kırmızı veya yeşil biber eklenir.

Havuç dilimi olarak 8'e kesilir.

Pide fırınında 8-10 dakika veya evde 250°C derece fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

İsteğe göre etin altına 2 adet kışın patates, yazın patlıcan soyularak bıçak sırtı kalınlığında dilimlenerek dizilir. Üzerine kıyma yatırılır.





TATLI MALHITA

Malzemeler

- 1 Su bardağı pirinç
- 1 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı kimyon
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Kuru soğan

Yapılışı

Pirinç ve mercimek ayıklanır. Tencereye konarak ikisi birlikte yıkanır.

Üzerini 4 parmak geçinceye kadar su konur.

Bir soğan ince ince doğranır. Çorbaya ilave edilir.

Kısık ateşte arasıra karıştırılarak ezilinceye kadar pişirilir. (Suyu eksilirse su ilave edilebilir.)

Kimyon ve tuz konularak ateşten alınır.

Yağ tavada ısıtılır. Küçük küçük doğranmış soğan ilave edilir. Pembeleşinceye kadar kavrulur.

Çorbaya eklenir. Arzu edilirse limonla servis yapılır.





KÖLÜK AŞI

Malzemeler

- 2 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Su bardağı bulgur
- 1 Kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Su bardağı zeytinyağı

Yapılışı

Mercimek tencereye konur. Bol su ile yıkanır.

Üzerine 12 su bardağı su konur. Kaynayınca köpükleri alınır. Bulgur ilave edilir.

Orta ateşte arasıra karıştırılarak ezilinceye kadar pişirilir. (En az 1 saat kaynatılır.)

Kaynarken suyu azalırsa sıcak su ilave edilir. Tuz ve kırmızı biber eklenir.

Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır.

Soğan soyulur, ince ince doğranır.

Bir tavada yağ ısıtılır. Soğan ilave edilerek pembeleştirilir.

Çorbanın üzerine dökülerek servis yapılır.





SÜLÜKLÜ PANCAR

Malzemeler

- 1 kg sülüklü pancar
- 2 Kuru soğan
- 4-5 Diş sarımsak
- 1 Su bardağı zeytinyağı
- 1 Çay bardağı bulgur veya pirinç
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 1 Tatlı kaşığı nane
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Kahve fincanı sumak suyu veya 2 limon
- 1 Çorba kaşığı limon tuzu

Yapılışı

Sülüklü pancar ayıklanır, yıkanır, küçük küçük doğranır.

Soğan ince doğranır. Çelik bir tencerede yağ ile soğanlar sarartılır.

Üzerine sülüklü pancar da ilave edilir. İyice kavrulur. (Pancarların yeteri kadar kavrulması çok önemlidir. Aksi takdirde ısırabilir.)

Üzerine sumak suyu veya limon tuzu ve 1 su bardağı su konulur iyice pişirilir.

Tadına bakılır. Ağız gıdıklamıyor ise 6 su bardağı su, bulgur, domates ve biber salçası eklenir. Bulgur yumuşayınca kadar pişirilir. (Çorba kıvamında ve ekşisi belirgin olmalıdır.)

Tuz eklenir. Üzerine nane serpilir. Sıcak servis yapılır.





FIRINDA KOYUNBAŞI

Malzemeler

- 1 Koyun başı
- 4 Ayak
- 1 Baş sarımsak
- 2 Limon
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 Çay kaşığı kara biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Baş ve ayaklar 'kelle paça' da olduğu gibi temizlenir ve ütölür.

Kulpsuz bir tencereye konur. Yeteri kadar su ve tuz eklenir. Kapağı kapatılır.

Pide fırınında hafif ateşte iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Fırından alınır. Etler kemiklerden ayrılır, doğranır.

Kellepaçada olduğu gib ikırmızıbiber, karabiber, dövülmüş sarımsak ve limon suyu ile servis edilir.





Malzemeler

500 gr ya ğsız kıyma
3 Çorba kaşığı un
5 Diş sarımsak
1 Çay kaşığı kimyon
1 Çay kaşığı kişniş (küzbara)
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı kırmızıbiber
1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Kıymanın içerisine dövölmüş sarımsak, tuz, kimyon, kişniş, karabiber, kırmızıbiber, un konularak iyice yoğrulur.

Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır.

Islak avuç arasında bir cm kalınlığında oval yada yuvarlak köfteler yapılır.

Zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartılır.

ET BALIĞI (ET KÖFTESİ)





KİLİS KEBABI

Malzemeler

- 5 Adet çekirdeksiz patlıcan
- 1/2 kg yağsız kıyma
- 2 Yeşil biber
- 2 Domates
- 1 Tatlı kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 3 Çorba kaşığı sıvı yağ veya tereyağı
- 1 Avuç arpacık soğan veya 1 kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Patlıcanlar soyulur. Kuşbaşından biraz büyük doğranır.

Kıymanın içerisine tuz, karabiber konur, yoğrulur.

Kebap şişlerine 1 patlıcan aynı büyüklükte 1 kıyma takılır. Islak elle sıkıştırılır Böylece her şişe 6 patlıcan s et olacak şekilde hazırlanır.

Mangalda kömür ateşinde hafifçe pişirilir (Tamamen pişmemelidir).

Çelik bir tencereye sıvı yağ konur. Arpacık soğanı soyulur, biberler halka halka doğranır. Biber ve soğan yağda hafif sarartılır.

Kabukları soyulmuş kuşbaşı doğranmış domatesler ve salça ilave edilir. Bir iki kavrulur.

Tuz, nar ekşisi ve ssu bardağı su konarak kaynatılır.

Salçalı su kaynayınca pişmiş et ve patlıcanlar şişten çıkarılarak ilave edillir.

Kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirilir. Ateşten alınarak pirinç pilavı üzerinde servis yapılır.





Malzemeler

750 gr yağsız kıyma
3 Çorba kaşığı tereyağı
veya sıvı yağ
6 Adet taze sarımsak
3 Su bardağı tatlı yoğurt
3 Diş sarımsak
1 Çay kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
2 Tatlı kaşığı tuz (biri yoğurda,
biri ete)
5 Pide ekmek

Yapılışı

Etin içersine tuz, karabiber konur, yoğrulur. Limon büyüklüğünde parçalar alınarak oruk gibi şişlere takılır.

Mangalda kömür ateşinde pembeleşene kadar pişirilir. (Et yoğrulduktan sonra fındık büyüklüğünde yuvarlanıp fırın tepsisine dizilerek 250 derecede pembeleşene kadar pişirilebilir.)

Etler şişten çıkarılır. 2 parmak eninde doğranır. Sarımsaklar ayıklanır, yıkanır, 3 cm eninde doğranır.

Çelik bir tencerede yağ ısıtılır. Sarımsaklar yağa ilave edilir. Pembeleşinceye kadar kavrulur. Etler eklenerek 1-2 defa çevrilir. Ateşten alınır.

Ekmekler kuşbaşı doğranır. Bir tepsiye bir iki kat dizilir. Sarımsak tuzla ezilir. Yoğurda karıştırılır. Pide ekmeklerin üzerine yoğurt dökülür. Yoğurdun üzerine sarımsaklar ve et dizilir. Tepsi birkaç dakika ateş üzerinde veya fırında tutulur.

Üzeri karabiber ve kıyılmış maydanozla süslenir.

Bu kebapta sarımsak yerine kışka soğanda kullanılabilir.





Malzemeler

- 4 Adet bayatlamış pide ekmek
- 1 Adet kuru soğan
- 500 gr yağsız kıyma
- 3 Çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 3 Domates
- 2 Yeşil veya kırmızı biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Kahve kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Kıyma ile sıvı yağ kavrulur. Bıraktığı suyu çekince küçük küçük doğranmış soğan ve biber ilave edilir.

Soğanlar sararınca kadar kavrulur. Kabuğu soyulmuş küçük küçük doğranmış domates ve salçalar ilave edilir.

Domatesler pişince 3 su bardağı su ve tuz konur.

Birkaç taşım kaynatılarak özleştirilir. Ateşten alınır.

Bayat ekmekler kuşbaşı doğranır. Servis tabağına dizilir.

Üzerine hazırlanan sos dökülür. Karabiber serpilerek sıcak servis yapılır.

Tirit bayatlayan ekmekleri değerlendirmek için yapılır.





YOĞURTLU ALINAZİK



Malzemeler

1 kg çekirdeksiz patlıcan
Yarım kilo yağsız kıyma
3 Çorba kaşığı sıvı yağ
3 Su bardağı yoğurt
3 Diş sarımsak
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Patlıcanların hazırlanması Domatesli Alınazikte olduğu gibidir. Bir tavada kıyma ile 2 kaşık yağ kavrulur. 1 çay kaşığı tuz ve kırmızı biber eklenir.

Çelik bir tencerede közlenmiş kıyılmış patlıcanlar ve 1 çorba kaşığı yağ 4-5 dakika kavrulur. (Patlıcan doğrudan doğruya kavrulmadan yağsız da hazırlanabilir.)

Yoğurda 1 su bardağı su ve tuz ilave edilir. Yoğurt torbasına konarak 1-2 saat süzdürülür. (Fazla katı olmamalıdır)

Sarımsak ezilerek yoğurda ilave edilir. Bir tencerede yoğurt karıştırılarak karıştırılarak ısıtılır. (Kaynamamalıdır)

Büyük bir servis tabağına önce patlıcan yayılır. Patlıcanın üzerine yoğurt yayılır. En üste kavrulmuş kıyma döşenir. Karabiber serpilerek sıcak servis yapılır.

İstenirse sarımsaklı yoğurtla patlıcanlar karıştırılır, servis tabağına yayılır. Üzerine kıyma döşenerekte hazırlanabilir.





TEŞRÜBE

Malzemeler

- Yarım kg yağsız iri kuşbaşı et
- Yarım kg küçük patlıcan
- 1 Kuru soğan
- 2 Adet domates
- 1 Yemek kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 1 Yeşil biber
- 2 Diş sarımsak
- 2 Su bardağı yoğurt
- 3 Adet pide ekmek
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 3 Çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 Su bardağı sıvı yağ (kızartma için)
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Et 3 kaşık sıvı yağ ile bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. İnce doğranmış soğan ve biber eklenerek, soğanlar sararınca kadar kavurmaya devam edilir. Salçalar ve kabukları soyulmuş kuşbaşı doğranmış domatesler ilave edilir. Bir iki karıştırılır. Tuz eklenir.

Üzerine 4 su bardağı su konur. Dödüklü tencerede etler yumuşayınca kadar pişirilir. Patlıcanlar soyulur. Tuzlu suda 10 dakika bekletilir. Kurulanır. Bütün olarak sıvı yağda kızartılır.

Büyük patlıcanlar 2 parmak eninde dilimlenip, kızartılarak kullanılabilir. Pişmiş etler ve suyu yayvan bir tencereye alınır. Üzerine patlıcanlar dizilir.

Hafif ateşte 10-15 dakika daha pişirilir. Üzerine karabiber serpilerek ateşten alınır. Pide ekmekler kuşbaşı doğranır. Tabaklara konulur.

Ekmekler etin suyu ile ıslatılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. En üstede etler ve patlıcanlar dizilir.

Sıcak servis yapılır. İstenirse pilavın üzerine de servis yapılabilir.





Malzemeler

- 1 kg domates
- 1 kg çekirdeksiz patlıcan
- Yarım kg yağsız kıyma
- 4 Çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 Kuru soğan
- 2 Adet yeşil veya kırmızı biber
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Patlıcanlar kömür ateşinde veya ocak üzerinde közlenir.

Kabukları soyulur, yıkanır. Tahta üzerinde bıçakla ince ince kıyılır. Bir tavada kıyma ve 2 çorba kaşığı yağ bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Bir çay kaşığı tuz ilave edilir.

Soğanlar ve biberler yıkanır, ayıklanır. Küçük küçük doğranır. Kıymaya eklenir. Sarıncaya kadar kavurmaya devam edilir. Ateşten alınır.

Kıymanın yarısından fazlası bir tabağa alınır. Kalan kıymaya kabukları soyulmuş kuş başından küçük doğranmış domatesler ilave edilir. Bir çay kaşığı tuz eklenir. Suyu azalınca kadar iyice pişirilir.

İki çorba kaşığı yağ, kıyılmış patlıcan ve bir tutam tuz ile çelik bir tencerede 4-5 dakika kavrulur. (Patlıcan doğrudan doğruya kavrulmadan, yağsız da hazırlanabilir.) Büyük bir servis tabağına önce patlıcan yayılır. Üzerine pişirilen domates yayılır. En üste kavrulmuş kıyma döşenir.

Üzerine karabiber serpilir. Sıcak servis yapılır.





Malzemeler

500 gr yağsız kuşbaşı et
1 kg taze sarımsak
2 kg koyun yoğurdu
1 Yumurta
1 Çorba kaşığı un
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Çorba kaşığı sıvı yağ

Yapılışı

Yemeğe başlamadan 4 - 5 saat önce yoğurdun üzerine 1 çorba kaşığı tuz ve 3 su bardağı su konur. Bez bir torba ile suyu süzülür. (Pişirirken kesilmemesi ve ekşiliğinin gitmesi için süzülür) Et sıvı yağla birlikte tencerede kavrulur.

Üzerine 6 su bardağı su ilave edilerek etler yumuşayınca kadar düdüklü tencerede pişirilir.

Sarımsaklar soyulur, yıkanır, 3 cm boyunda doğranır. (Yapraklar kullanılmaz.)

Pişen etin üzerine ilave edilerek yumuşayınca kadar (5-10 dakika) pişirilir. Süzülen yoğurt çelik bir tencereye alınır. 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı un ve 1 yumurta konarak iyice karıştırılır. Kısık ateşte sürekli karıştırılarak kaynayınca ateşten alınır. (Yoğurt pişirilir.)

Yemeğin suyundan bir kaç kepçe yoğurda karıştırılır. Sonra yoğurt yemeğe ilave edilir. Üzerine karabiber serpilir.

Firik pilavı veya bulgur pilavı ile servis yapılır.

Sarımsak aşı istenirse yarım kg soğan, yarım kg sarımsakla da hazırlanabilir. Et düdüklü tencerede yaklaşık 1 saatte pişer.





Malzemeler

Yarım kg kemikli parça et
1 Su bardağı nohut
1 kg çekirdeksiz patlıcan veya kabak
3 Domates
2 Yeşil veya kırmızı biber
1 Kuru soğan
6 Diş sarımsak
2 Limon veya 1 çay bardağı koruk suyu
1 Çorba kaşığı nane
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Tatlı kaşığı biber salçası
1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Nohut ayıklanır, yıkanır. Üzerini geçinceye kadar su ile akşamdan ıslatılır.

Et, nohut, 6 su bardağı su ile düdüklü tencerede etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Patlıcan veya kabaklar yıkanır. Kuşbaşı doğranır. Domateslerin kabukları soyulur.

Fındık büyüklüğünde doğranır. Soğan ve biber küçük küçük doğranır. Sarımsaklar ikiye bölünür.

Pişen et kemiklerinden ayrılır. Et, et suyu, nohut çelik bir tencereye alınır.

Üzerine patlıcan veya kabak, domates, biber, soğan, sarımsak, limon suyu, tuz ve salçalar ilave edilir.

Patlıcan veya kabaklar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Üzerine nane serpilir. Bulgur pilavı ile servis yapılır.

Et, nohut pişirirken tuz ilave edilirse nohutlar daha çabuk pişer.



ORMAN



Malzemeler

750 gr yağsız kuşbaşı et
1 Su bardağı nohut
2 kg koyun yoğurdu
(750 gr süzme yoğurt)
3 Çorba kaşığı sıvı yağ
1 Yumurta
1 Çorba kaşığı un veya nişasta
1 Tatlı kaşığı aspir
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Yemeğe başlamadan 4 -5 saat önce yoğurdun içerisine bir çorba kaşığı tuz ve 3 su bardağı su konularak karıştırılır. Bez bir torbaya boşaltılarak suyu süzülür.

Et sıvı yağla açık pembeleşinceye kadar kavrulur. Düdüklü tencerede et, nohut ve 6 su bardağı su ile etler ve nohutlar yumuşayınca kadar pişirilir. (1 saat kadar)

Süzülen yoğurt çelik bir tencereye alınır. İçerisine bir çorba kaşığı un, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 yumurta konur. İyice çırpılır. Kısık ateşte karıştırılarak kaynamaya başlayınca ateşten alınır.

Yemeğin suyundan 3-4 kepçe yoğurda konarak karıştırılır. Sonra yoğurt yemeğe ilave edilerek ateşten alınır.

Üzerine aspir ve karabiber serpilir. Pirinç pilavı ile servis yapılır.

Orman ve kızartma Ramazan Bayramının özel yemeğidir. Yoğurtlu yemeklerde koyun yoğurdu kullanılmalıdır. Aksi halde yoğurt kesik kesik olur. Ormana nohut konmadan sadece etle de yapılabilir.





Malzemeler

750 gr kuşbaşı et
3 Çorba sıvı yağ
2 Çorba kaşığı domates salçası
1 Tatlı kaşığı biber salçası
1 Adet soğan
1 Su bardağı nohut
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Et sıvı yağla birlikte bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Soğan küçük küçük doğranarak ete ilave edilir. Sararınca ye kadar kavrulur.

Salçalar bir çay bardağı su ile sulandırılarak ete ilave edilir.

Akşamdan ıslatılmış nohut, 6 su bardağı su ve tuz konur.

Düdüklü tencerede et ve nohut yumuşayınca ye kadar pişirilir.

İnmeye yakın 2 kaşığ un ile ı kaşığ yağ açık sarı renkte bir tavada kavrulur.

Pişmeye yakın kaynayan yemek suyu ile ılıklaştırılır ve yemeğe ilave edilir. Birkaç taşım kaynatıp ateşten alınır.

Servis yapılırken üzerine karabiber serpilir. Pirinç veya bulgur pilavı ile servis yapılır.





EKŞİLİ YAHNİ

Malzemeler

250 gr yağsız kıyma
750 gr yağsız parça et
1 Su bardağı nohut
1 Su bardağı pirinç
2 Kuru soğan
(biri köfteye, biri çorbaya)
1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1 Çorba kaşığı nane
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı biber salçası
1 Kahve fincanı sıvı yağ
1 su bardağı koruk ekşisi
veya 2 Limon
2 çorba kaşığı nar ekşisi
1 Çay bardağı un,
2 Çorba kaşığı tuz
(biri köfteye, biri çorbaya)

Yapılışı

Nohut yıkanarak üzerini örtecek kadar su ile akşamdan ıslatılır. Parça etle nohut düdüklü tencerede 10 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Bir soğan küçük küçük doğranır. Pirinç ayıklanır, yıkanır. Pirinç, soğan, salçalar, tuz ete ilave edilir.

Pirinçler yumuşayınca kadar pişirilir. Koruk ekşisi veya limon, nar ekşisi eklenerek ateşten alınır. Simit geniş bir tepsiye konur. Küçük küçük doğranmış soğan, tuz ve kırmızı biber ilave edilir. 2 dakika yoğrulur.

Arasıra avuç avuç soğuk su alınarak simit yumuşayınca kadar 20 - 25 dakika yoğrulur. Et ilave edilerek biraz daha yoğrulur. Tepsinin bir tarafına bastırılır. (Et makinası ile yapılacaksa önce soğuk su ile ıslatılmış simit, tuz, kırmızı biber ve soğan iki kez çekilir, daha sonra kıyma eklenir. Bir kez daha çekilerek kolayca hazırlanır. Köftesi sert olmalıdır.)

Bir parça köfte alınır. 1 çorba kaşığı un ve az miktarda su konarak köfte yumuşatmadan yoğrulur. Fındık büyüklüğünde parçalar alınarak, ıslak iki avuç arasında misket gibi yuvarlanır. Bir tepside biriktirilir.

Köfteler parça parça alınarak bu şekilde bitirilir. Çelik bir tencereye 8 su bardağı su konur. Kaynayınca hazırlanan köfteler ilave edilir. İki dakika bekletilir. Hemen süzgece boşaltılarak suyu süzülür. (Süzülen su eti pişirmek için kullanılabilir.)

Sıvı yağda nane kavrulur. Yahninin üzerine dökülür.

25 - 30 tane bir tabağa konur. Üzerine 2 kepçe yahni dökülür. Sıcak servis yapılır.





Malzemeler

3 Su bardağı ince bulgur (simit)
250 gr yağsız kıyma
750 gr yağsız parça et
1 Su bardağı nohut
1 Su bardağı pirinç
2 kg koyun yoğurdu
1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1 Tatlı kaşığı nane
1 Yumurta
1 Kuru soğan
2 Tatlı kaşığı tuz (biri köfteye)
1 Kahve fincanı sıvı yağ
1 Çay bardağı un
1 çay bardağı irmik

Yapılışı

Yemeğe başlamadan 4 - 5 saat önce yoğurdun içerisine 1 çorba kaşığı tuz ve 3 su bardağı su konarak karıştırılır. Bez bir torbaya boşaltılarak suyu süzülür. Nohut yıkanarak üzerini örtecek kadar su ile akşamdan ıslatılır. Parça etle nohut düdüklü tencerede 8 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Simit geniş bir tepsiye konur. Küçük küçük doğranmış soğan, tuz ve kırmızı biber ilave edilir. 2 dakika yoğrulur.

Arasına avuç avuç soğuk su alınarak simit yumuşayınca kadar 20 - 25 dakika yoğrulur. Et ilave edilerek biraz daha yoğrulur. Tepsinin bir tarafına basılır. (Et makinası ile yapılacaksa önce soğuk suyla ıslatılmış simit, tuz, kırmızı biber ve soğan iki kez çekilir. Sonra kıyma eklenir. Bir kez daha çekilerek kolayca hazırlanır. Köfte sert olmalıdır.) Bir parça köfte alınır. 1 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı ile yumuşatmadan yoğrulur.

Fındık büyüklüğünde parçalar alınarak, ıslak iki avuç arasında misket gibi yuvarlanır. Bir tepside biriktirilir. Köfteler parça parça alınarak bu şekilde bitirilir. Çelik bir tencereye 8 su bardağı su konur. Kaynayınca hazırlanan köfteler ilave edilir. İki dakika bekletilir. Hemen süzgece boşaltılarak suyu süzülür. (Suyu eti pişirirken kullanılabilir.) Pirinç ayıklanır, yıkanır. Pişmiş etin üzerine ilave edilir. Kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Süzülen yoğurt çelik tencereye alınır. 1 yumurta ve 1 çorba kaşığı un konarak çırpılır.

Kısık ateşte karıştırılarak kaynayınca kadar pişirilir. Birkaç kere tıkırdayınca ateşten alınır.

Etin suyundan 3- 4 kepçe yoğurda karıştırılır. Daha sonra yoğurt ete ilave edilir. Ateşten alınır.

Sıvı yağda nane kavrulur. Çorbanın üzerine ilave edilir. Köftelerden 25 - 30 tane bir tabağa konur. Üzerine 2 kepçe yoğurtlu çorba dökülerek sıcak servis yapılır.





ŞİŞBEREK

Malzemeler

6 Su bardağı un (1 bardağı açma payı)
300 gr yağsız kıyma
1,5 kg koyun yoğurdu
2 Kuru soğan
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1 Çorba kaşığı nane
3 Çorba kaşığı sıvı yağ
2 Tatlı kaşığı tuz (biri hamura)

Yapılışı

Yemek yapmaya başlamadan önce yoğurda 3 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz konarak karıştırılır. Bez torbaya boşaltılarak suyu süzülür.

Kıyma 3 çorba kaşığı sıvı yağ ile bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Küçük küçük doğranmış soğan ilave edilir. Soğanlar sararınca ateşten alınır. Bir çay kaşığı tuz, karabiber ve kırmızı biber eklenir. Soğutulur. 5 su bardağı un yeterince su ve tuz ile yumuşak bir hamur yapılır. İyice özleştirilir. Üzeri örtülerek yarım saat dinlendirilir. (Yaklaşık 1,5 su bardağı su ile)

Portakal büyüklüğünde bezelere ayrılır. Her beze oklava ile 2 mm incelikte açılır. 2 parmak genişliğinde karelere kesilir. Her karenin ortasına 1 çay kaşığı kıymalı iç konur. Dört köşesi üstte birbirine birleştirilir. Temiz bir bezin üzerine serilerek güneşte en az 2 saat kurutulur.

Süzülmüş yoğurt çelik bir tencereye alınır. Bir tatlı kaşığı tuz eklenir. Kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir. Yoğurdun üzerine 5 su bardağı su ilave edilir. Kaynayınca şiberekler ilave edilir. Şişberекler yumuşayınca kadar pişirilir. (10 Dakika)

Üzerine nane serpilerek sıcakken servis yapılır.

Şişbereği kurutmaya vakit olmadığı zaman yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Fırında pembeleşmeden pişirilir. İstenildiği zaman kullanılabilir. Şişberек 3 cm karelere kesilerek içerisine kıyma konur ve üçgen kapatılıp iki uç birleştirilerek şapka şeklinde kapatılabilir. 2 diş sarımsak ezilerek ilave edilebilir.





Malzemeler

- 3 kg dolmalık patlıcan
- 3 Su bardağı pirinç
- 300 gr orta yağlı kıyma
- 2 Adet domates
- 2 Kuru soğan
- 5 Diş sarımsak
- 3 Limon veya 1 Su bardağı koruk suyu
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Çorba kaşığı biber salçası
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Önce sebzeler uygun şekilde hazırlanır. Patlıcan dolması yapılacaksa. Patlıcanlar yıkanır. Başları iki cm aşağıdan düzgünce kesilir. Dolma bıçağı ile oyulur. Makbara ile çekirdekleri kazınır.

İçinin Hazırlanması

Pirinç ayıklanır, yıkanır. bir tepsiye alınır. İçine ince doğranmış soğan, sarımsak 1 çay bardağı koruk ekşisi (1 limon suyu) ve tuz konur. Elle iyice ezilir. Kıyma, domates ve biber salçaları, karabiber ve küçük doğranmış domates eklenir. Gerekirse bir çay bardağı su ilave edilir. Hepsi birlikte karıştırılır.

Patlıcanların içi azından 1,5 cm boşluk kalacak şekilde doldurulur. Ağızlarına başlarından kesilen kapak (yada yaprak) kapatılır.

Çelik bir tencereye hazırlanan dolmalar dıştan içe doğru (daire şeklinde) yatırılarak dizilir. Birinin ağızı diğerinin dibine gelmelidir. Aynı sıralama üst katlarda da uygulanır.

Patlıcanların üzerine dolma taşı veya düz porselen bir tabak yerleştirilir. Bir tatlı kaşığı tuz ile üzerini 2 cm geçecek kadar su eklenir. Kaynamaya başladıktan sonra altı kısılır. Yavaş yavaş kaynatılarak 45 dakika pişirilir. (Kuvvetli kaynarsa dolmanın içi dışına çıkar, hiç kaynamaz ise dolma lapa olur.)

Acur dolmasında üzerine limon suyu yada koruk suyu eklenir. Yaklaşık 15 dakika daha pişirilir. Ateşten alınır. Suyu süzülür. Servis tabağına dizilerek servis yapılır.

Dolma karışık sebzelerle de hazırlanabilir. İstenilen sebzeler uygun şekilde oyularak içleri doldurulur. Tencereye dizilirken en alt sıraya patlıcan, patlıcanın üzerine kabak, kabağın üzerine domates ve biberler yerleştirilir. Pişirme patlıcan dolmasında olduğu gibi yapılır. Dolmanın ekşisi, acısı tuzu yerinde olursa dolmalar lezzetli olur. Dolmanın dibine 2-3 parça kemikte konulabilir.





EĞEĞİ DOLMASI

Malzemeler

- 1 Kuzu eğeyisi (2 kg)
- 3 Su bardağı pirinç
- 3 Çorba kaşığı çam fıstığı,
Antep fıstığı veya badem
- 2 Çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 Çay bardağı süt
- 2 Çay kaşığı karabiber (biri pilava)
- 2 Çorba kaşığı siyah kuş üzümü
- 1 Çay kaşığı tarçın
- 2 Tatlı kaşığı tuz (biri pilava)

Yapılışı

Eğeyiye bir gece önce tuz ve karabiber sürülerek terbiyelenir. Ertesi gün pirinç ayıklanır. Teflon bir tencereye 1 çay bardağı sıvı yağ konur, pirinç yıkanır ve süzülür, ısınmış yağa ilave edilir. İyice kavrulur ve üzerine 6 su bardağı soğuk su eklenir. Kapağı kapatılarak 3 dakika harlı sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. (pilav dilçe olmalıdır)

Pilav ateşten alınarak içerisine kabukları soyulmuş badem, fıstık, ayıklanmış yıkanmış kuş üzümü, tarçın ve karabiber eklenir.

Kaburganın göğüs kısmından arkaya doğru üst yağ tabakası ile et tabakası arası bıçakla açılır.

Hazırlanan iç pilavın 10 servis kaşığı oluşturulan boşluğa doldurulur. Açık kalan yerler dikilir. (Açık yeri kalırsa eğeyi su alarak bozulur.)

Tencereye konur. Üzerini geçecek kadar su konur. Kapağı kapatılarak etler yumuşayınca kadar (kısık ateşte 4 saat) pişirilir. Kaynarken oluşan köpükler alınır.

Eğeyi pişince fırın tepsisine alınır. Her tarafına 2 kaşık zeytinyağ ile 1 kaşık nar ekşisi karıştırılarak sürülür. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında pembeleşinceye kadar kızartılır. (Bu esnada fazla yağları eriyerek eğeyiden ayrılır.)

Kalan pirinç pilavı büyük bir servis tabağına konur. Üzerine kızaran eğeyi yerleştirilerek sıcak servis yapılır.





Malzemeler

1 Kg çekirdeksiz patlıcan
5 Domates
2 Kuru soğan
2 Yeşilveyakırmızıbiber
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
2. Su bardağı zeytinyağı
(kızartma için)

Yapılışı

Patlıcanlar soyulur. Boyuna 1 cm kalınlığında dilimlenir. Zeytin yağında kızartılır.
Soğan veya biberler yıkanır, ayıklanır, küçük küçük doğranır.
Domateslerin kabukları soyulur. Fındık büyüklüğünde doğranır.
1 kahve fincanı zeytinyağı çelik bir tencereye konur.
Yağ ısınca soğan ve biberler yağda sararınca kadar kavrulur.
Domateslerilaveedilir.Kısıkateşle domatesler yumuşayıp suyu azalınca kadar pişirilir.
Kızartılan patlıcanlar 2. parmak eninde doğranır.
Domatese ilave edilir. Tuz eklenir.
1-2. taşım kaynatılır. Ateşten alınır. Üzerine karabiber serpilir.

MONCA DOMATESLİ PATLICAN KIZARTMASI





ÇÜRÜTME

Malzemeler

- 2 Adet kurutulmuş pide ekmek
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 8 Diş sarımsak
- 2 Limon veya 1 Çay bardağı koruk suyu (3-4 kaşık sumak suyu)
- 1 Çorba kaşığı nane
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 1 Tatlı kaşığı tuz(kızartma için)

Yapılışı

Zeytinyağı çelik bir tencerede ısıtılır. 5 diş sarımsak soyulur, bütün olarak yağda pembeleştirilir.

Salçalar ilave edilerek bir iki kez daha karıştırılır. Soğutulur.

Üzerine 5 - 6 su bardağı su ilave edilir. Tuz ve koruk suyu konur, kaynatılır.

Ekmekler bir lokmalık kırılır. Süzgeçte yıkanarak suyu süzülür. Kaynayan suya ilave edilir.

Ekmekler yumuşayınca kadar pişirilir.

Nane ve dövülmüş 3 diş sarımsak ilave edilir. (Arzu edilirse ekmek aşına yumurta da konulabilir.)

Nane ve sarımsakla birlikte 2 yumurta kırılarak kapak kapatılır.

Yumurtalar katılaşıncaya kadar karıştırılmadan 5-6 dakika pişirilir (Yumurta katılaştıkça kaşıkla parçalanarak karıştırılır.)

Bir taşım kaynatılıp ateşten alınır.





Malzemeler

- 2 Su bardağı pilavlık bulgur
- Yarım kg yağsız kuşbaşı et
- 3 Çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 Tatlı kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 1 Kuru soğan
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Et ile yağ bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Küçük küçük doğranmış soğan ilave edilerek sararıncaya kadar kavrulmaya devam edilir. Üzerine 5 su bardağı su, tuz eklenerek düdüklü tencerede yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Et ve 4 su bardağı et suyu teflon tencereye alınır.

Su kaynayınca domates, biber salçası, karabiber ve bulgur ilave edilir.

Orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Ateşten alınarak 10 dakika dinlendirilir. Karıştırılarak servis tabağına alınır.

BULGURLU MEYHANE PİLAVI





Malzemeler

- 1 Kg ebeğümeci (kömeç)
- 2 Su bardağı pilavlık bulgur
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Kuru soğan
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Bir tepside bulgur, tuz, kırmızı biber karıştırılır.

Ebeğümeci ayıklanır, yıkanır, ince ince doğranır.

Çelik bir tencereye önce bir kat ebeğümeci yerleştirilir. Üzerine 2 avuç bulgur serpilir.

Bu işleme bulgur ve ebeğümeci bitinceye kadar devam edilir.

Soğan ince ince doğranır. Zeytinyağında sarartılır. Tencerenin üzerine dökülür.

Üzerine 2 su bardağı su ilave edilerek kısık ateşte bulgur yumuşayıncaya kadar pişirilir.

(Gerekirse kaynarken sıcak su ilave edilir) Ateşten alınır.

BUGULAMA





ETLİ KEŞKEK

Malzemeler

500 gr parça koyun eti (tavuk eti de kullanılabilir.)

2 Su bardağı aşurelik buğday

1 Su bardağı nohut

1 Kuru soğan

1 Tatlı kaşığı kimyon

1 Çorba kaşığı domates ve biber salçası

1 Tatlı kaşığı tuz

2 Çorba kaşığı tereyağı
veya 1 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı

Aşurelik buğday ve nohut ayıklanır, yıkanır. Üzerini 2 parkak geçecek kadar su ile bir gece ıslatılır.

Düdüklü tencereye veya çelik tencereye ıslatılmış nohut ve dövme suları ile birlikte konulur. Üzerine halka şeklinde doğranmış soğan, domates ve biber salçası, toz biber, tuz konur.

Düdüklü tencerede kısık ateşte 1 saat, çelik tencerede 2 saat kadar (etler yumuşayıncaya kadar) pişirilir.

15 dakika tencerenin kapağı kapalı olarak dinlendirilir.

Yağ ısıtılarak kimyon ilave edilirve keşkeğin üzerinde gezdirilir.





ŞİMİT AŞI

Malzemeler

- 2 Su bardağı simit (bulgurun daha incesi)
- 1 Çay bardağı zeytinyağı veya
- 3 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Salçalısı için

- 1 Kuru soğan
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 Çorba kaşığı domates salçası veya 2 domates

Yapılışı

Tencereye 4 su bardağı su, tuz, salça, kırmızı biber konur. (Simit aşı salça ve bibersiz de yapılabilir.)

Kaynayınca simit eklenir. Kısık ateşte pilav gibi pişirilir.

Soğan küçük küçük doğranır. Yağda sararıncaya kadar kavrulur.

Pilava ilave edilir. Karıştırılarak servis yapılır.

Çıtırılı Simit Pilavı

Simit aşı pişirilir. Yağda soğan yerine bir avuç bulgur pembeleştirilir.

Yağla bulgur pilava konarak karıştırılır. Sıcak servis yapılır.





Malzemeler

- 1 Su bardağı pirinç
- 12 Su bardağı su
- 4 Su bardağı şeker
- 1 Çay kaşığı asfir veya safran (sarı renk vermesi için)
- 2 Çorba kaşığı gül suyu

Yapılışı

Pirinç ayıklanır, yıkanır.

Bir tencere de 12 bardak su ile pirinç yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Asfir 1 çay bardağı sıcak suda 10 dakika bekletilir, süzülür.

Şeker ve asfir eklenir. 5 dakika daha pişirilir. Ateşten alınarak gül suyu eklenir.

Kaselere doldurulur. Soğuyunca servis yapılır.

ZERDE





Malzemeler

1,5 kg un
1,5 kg irmik
1 kg zeytinyağı
250 gr tereyağı veya margarin
4 bardak sıcak su

İçi için

750 gr ceviz veya fıstık içi
1 Tatlı kaşığı dövülmüş tarçın
1 Çay kaşığı dövülmüş karanfil
1 Tutam zencefil

Üzeri için

2 su bardağı pudra şekeri

Yapılışı

Ceviz içi veya fıstık içi ayıklanır, doğranır. Baharatlar karıştırılarak iç hazırlanır.

İrmik, un, zeytinyağı, mahlep geniş bir tepside karıştırılır, yarım saat bekletilir.

Üzerine 3 su bardağı sıcak su ilave edilir. İyice yoğrulur. (Ölçüden fazla su konulmamalıdır. Aksi taktirde gerebiç sert olur.)

Yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak, işaret parmağı ile ortaları oyulur.

Oyulan yerlere 1,5 tatlı kaşığı cevizli iç doldurulur.

Ağız sıkıca kapatılarak gerebiç kalıbıyla şekil verilir.

Yağlanmış tepsiye yan yana dizilir.

Önceden ısıtılmış 250 derece fırında altı üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.
(Pide fırınına gönderilerekte pişirilir.)

Soğuyunca servis yapılırken pudra şekerine bulanır.

Gerebiğin içerisini şekerli yapmak istiyorsanız, kuş pisifistik et makinası ile çekilir. Rengi yeşil olması için. İçerisine 250 gr (2 su bardağı) pudra şeker 2 çorba kaşığı tereyağı konarak yoğrulur. Baharatlar eklenerek kullanılır. Toz şeker konacaksa 1 su bardağı toz şeker konmalıdır.

GEREBİÇ





MAYANALI KAHKE

Malzemeler

- 1 Su bardağı zeytinyağı
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Çay bardağı ılık süt veya su
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay bardağı susam
- 2 Çorba kaşığı dövülmüş mayana (anason)
- 1 Çay bardağı çörek otu
- 3-4 Su bardağı un

Yapılışı

Bir tencere süt ve şeker konur. Karıştırılarak eritilir. (Şeker fazla konulursa kahkeler sert olur.)

Üzerine yağ, kabartma tozu, mayana, çörek otu, susam konur. Aldığı kadar un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. (Hamur yumuşak olmalıdır.)

Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak küçük simitler yapılır.

Yağlanmış tepsiye 1 cm aralıkla dizilir.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında altı üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.





KALBURA BASTI

Malzemeler

- 1 Su bardağı su
- 1 Su bardağı zeytinyağı
- Yarım paket margarin (125 gr)
- 1 Paket kabartma tozu (1 tatlı kaş.)
- 1 Paket vanilya (1 tatlı kaşığı)
- Aldığı kadar un (5 su bardağı)
- 1 Küçük kase ceviz içi

Şurup

- 2,5 Su bardağı toz şeker
- 2,5 Su bardağı su
- 1 Çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı

Şeker ölçülü su ile ateşe konur. Eriyinceye kadar karıştırılır. 5 dakika kaynatılır. Limon suyu ilave edilir. Bir iki taşım kaynatılır. Ateşten alınır.

Derin bir tepsiye su, zeytinyağı, margarin, kabartma tozu, vanilya konur. Elle iyice ezilir.

Üzerine un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamuryapılır. (Hamur yumuşak olmalıdır.)

Ceviz kadar parçalar alınır. Kevgirin üzerinde 8 cm çapında açılır. Ortasına ikiye bölünmüş ceviz içi konur. Sarılarak rulo şeklinde sarılır.

Yağlanmış fırın tepsisine bir parmak ara ile dizilir.

Önceden ısıtılmış fırının orta rafında altı üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.

Sıcak tatlı şuruba atılır. Şurubu çeken tatlı servis tabağına alınır.

Eski zamanlarda şurup yerine kalbura bastının üzerine pekmez gezdirilerek yenilirdi.





Malzemeler

1 Kg vita yağı
1,5 Kg toz şeker
1 Kg sıfır ince irmik
1,5 Kg un

Yapılışı

Yağ geniş bir tepside ezilir.
Şeker eklenerek yağ eritilir. Sonra irmik katılarak yoğrulur.
En son un katılarak yoğrulur ve katılaştırılır.
Köfte sıkılır gibi parçalar koparılıp, kalın olarak yuvarlanır.
İki ucu yan yana getirilip bir ucun üstüne bütün veya yarım olarak Antep fıstığı gömülür.
Soğuğa yakın fırında beyaz renkte pişirilir.
Soğuyunca tepside alınır.





GÜN PEKMEZİ

Malzemeler

100 kg şirelik veya kayısı üzüm
5 kg havara taş (beyaz toprak)

Yapılışı

Üzümün kötü taneleri ayıklanır. Temzilenen üzümler curunda biriktirilir. (Curun taştan yapılmış ön kısmında su akacak borusu olan çukur bir yerdir.) Üzerine bol su atılarak iyice yıkanır. Kirli sular ucundaki borudan (şöbekten) akıtılır.

Üzüm suyunun durulması için üzerine dövülmüş havara taşı serpilir. (Havarası az olursa üzüm suyu durulmaz.) Ayakları yıkanan bir kişi üzümün üzerine çıkarılır. Ezilinceye kadar tepelenir. Bu esnada curun borusunun altına leğen konur. Akan üzüm suları leğende toplanır.

İyice ezilen üzüm gözenekli naylon torbaya doldurulur. Tekrar üzerine çıkılarak suyu bitinceye kadar tepelenir. Toplanan üzüm suları süzekten süzülür. Bakır bir leğene (teşte) konulur. Bir gece bekletilir, ertesi gün kısık ateşte ocağın üzerine oturtulur. (bekletme tortunun çökmesini kolaylaştırır)

Yüzündeki köpükler delinip iyice kaynayınca kadar pişirilir. (Az pişirilirse üzüm suyu durulmaz.) Ateşten alınır. Bekletilerek üzüm tortularının dibe çökmesi (durulması) sağlanır. Durulan şerbet leğenlere süzülür. Kalan tortulu şerbet bez torbaya boşaltılır. Yüksek bir yere asılır. Altına leğen konulur. Akan şerbetler toplanır.

Süzülen şerbetler tepsilere doldurulur. Güneşe konur. Güneşte çekişip azalan şerbetler tepside tepsiye çevrilir. Tepsinin dibindeki tortular pekmeze karıştırılmaz. Tortular pekmeze karışır ise pekmez bulanık olur. İstenen koyuluğa gelince pekmez güneşten alınır. Tülbent veya süzgeçten süzülür.

Kavanozlara doldurulur. Kapağı kapatılır





Malzemeler

6 Su bardağı su
2 Su bardağı pekmez
1 Su bardağı nişasta

Yapılışı

Çelik bir tencereye pekmez ve nişasta konur.

Su ilave edilerek tahta kaşıkla ezilir.

Kısık ateşte koyulaşınca kadar karıştırılarak pişirilir.

Kaselere doldurulur. Üzeri ceviz fıstık ve benzeri süslenir.

PEKMEZLİ HAPISA





BASTIKLI MUSKA

Malzemeler

1 kg ceviz içi veya fıstık içi
1 Çorba kaşığı tarçın
1 Tatlı kaşığı karanfil
2 Su bardağı toz şeker
Yeteri kadar bastık

Yapılışı

Sucuk yapıldıktan sonra kalan hapısa bir miktar kaynar haldeki şerbetle sulandırılır.

Altı yakılarak biraz kaynatılır.

Temiz çarşaf lar beton üzerine açılır. Hapısa çarşaf üzerine dökülür.

Tahta mala ile yarım cm kalınlığında düzgünce yayılır.

Güneşte kurutulur. Kuruyan bastıkların tersi ıslatılır. Bezden kaldırılır.

Bastıklar makasla 3 parmak eninde 15 cm boyunda dikdörtgen şeklinde kesilir.

Ceviz doğranır. Baharatlar ve şeker karıştırılarak iç hazırlanır.

Kesilen bastıklara bir çorba kaşığı iç konarak muska şeklinde sarılır. Naylon torbalara doldurulur.

Rutubet almaması için ağzı sıkıca kapatılır.





ZÜNGÜL

Malzemeler

Yarını kilo bastık
2 Su bardağı un
1 Yumurta yada
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 Su bardağı zeytinyağı
(kızartmak için)
1 Çay kaşığı tarçın

Yapılışı

Bastıklar kalın ise tek kat olarak ince ise çift kat olarak 5 cm boyunda 7 cm eninde kesilir.

Büyük bir kasede un, yumurta, aldığı kadar su ile karıştırılarak yoğurt kıvamında cıvık bir hamur hazırlanır. Hamur yumurtasız da hazırlanabilir.

Yağ tavada ısıtılır. Bastıklar hazırlanan bulamaca batırılarak pembeleşinceye kadar kızartılır.

Servis tabağına alınır.

İstenirse üzerine tarçın serpilir. Sıcak servis yapılır.





Malzemeler

- 3 Su bardağı ince bulgur (simet)
- 300 gr yağsız kıyma
- 250 gr iç yağı (gömlek yağı)
- 1 Kuru soğan
- 1 Çay bardağı ceviz içi
- 2 Çorba kaşığı nane
- 2 Tatlı kaşığı kırmızı biber (biri köfteye)
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- 1 Çay kaşığı karabiber

Yapılışı

Simet geniş bir tepsiye konur. Küçük küçük doğranmış soğan, tuz ve kırmızı biber ilave edilir. 2 dakika yoğrulur. Arasına avuç avuç soğuk su alınarak simet yumuşayınca kadar 20-25 dakika yoğrulur. Et ilave edilerek biraz daha yoğrulur. Tepsinin bir tarafına basılır. Et makinası ile yapılacaksa önce ıslatılmış simet, tuz, kırmızı biber ve soğan iki kez çekilir. Sonra kıyma eklenir. Bir kez daha çekilerek kolayca hazırlanır.

İçinin hazırlanması: İçyağı makinada çekilerek kıyma haline getirilir. içersine kıyılmış ceviz içi, tuz, kırmızı biber, nane, karabiber, tarçın ilave edilerek yoğrulur. İki fındık büyüklüğünde parçalara ayrılarak bir cm kalınlığında oval şekil verilir. Köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Islak elle yuvarlanarak işaret parmağı ile yarım cm kalınlığında oyulur. Ortasına hazırlanan içten bir tane yerleştirilir. Ağız kapatılarak üçgen şeklinde kapatılır. (Köfte ince oyulmalıdır.)

Bütün köftelere aynı şekil verilerek bir tepside biriktirilir.

Köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Islak elle yuvarlanarak işaret parmağı ile yarım cm kalınlığında oyulur. Ortasına hazırlanan içten bir tane yerleştirilir. Ağız kapatılarak üçgen şeklinde kapatılır. (Köfte ince oyulmalıdır.)

Bütün köftelere aynı şekil verilerek bir tepside biriktirilir. Mangalda ızgara üzerinde iki tarafı da pembeleşinceye kadar pişirilir. (Pişerken sıcaklığın etkisiyle iç yağı eriyerek köfteye güzel bir lezzet verir.)

Sıcak sıcak servis yapılır. Pişirme işlemi istenirse teflon tavada yada tost makinası üzerinde yapılabilir. Fakat ateşte pişirilen makbuldür.





PATLICAN KEBABI

Malzemeler

750 gr az yağlı koyun kıyma
1 kg kebablık uzun patlıcan
3 Kuru soğan
4 Domates
3 Yeşil veya kırmızı biber
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Patlıcanların başları kesilir. Boyuna 3 parmak eninde kopmayacak şekilde 4-5 parçaya kesilir.

Kıymanın içerisine tuz, karabiber, kırmızı biber konur, yoğrulur. (Arzuya göre kırmızı biber konmayabilir.)

Her patlıcan bir şişe takılır. Kopmayan yerleri kesilerek birbirinden ayrılır. Etten ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Patlıcanların arasına ıslak elle patlıcan eninde ve boyunda et takılır.

Bütün şişler bir patlıcan bir et olacak şekilde hazırlanır. (Şişlerin başına ve sonuna patlıcan gelmesine dikkat edilir.) Mangalda kömür ateşinde patlıcanların içleri yumuşayıncaya kadar, etler kızarıncaya kadar pişirilir.

Pişen patlıcan kebabları sıra ile tepsiye dizilir. Domates, biber ve soğanlar ayrı ayrı ortalarından şişe takılır, pişirilerek patlıcan kebabının üzerine çekilir.

Tepsinin üzerine kapak kapatılır. 5 dakika kadar ateş üzerine tutulur. Sıcak servis yapılır.

Patlıcan kebabı fırında da pişirilebilir. Şişte hazırlanan kebab fırın tepsisine dizilir. Üzerine 1 çay bardağı sıvı yağ gezdirilir. 250°C fırında patlıcanlar yumuşayıp etler kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından alınmadan 15 dakika önce 4 parçaya bölünmüş domates, biber ve soğanlar kebabın boşluklarına yerleştirilerek pişirilir. Makbul olan kömür ateşinde pişirilir.





SOĞAN KEBABI



Malzemeler

750 gr yağsız kıyma
750 gr kısa soğan
(arpacık soğanı)
1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Kıymanın içerisine tuz, karabiber, kırmızı biber konur. Bir kaç dakika yoğrulur.

Soğanların başları kesilir. Kabukları soyulmaz.

Şişlere 1 bütün soğan takılır.

Soğanın yanına ceviz büyüklüğünde et takılarak 3 parmak boyunda rulo şekline getirilir.

Böylece her şişe 1 soğanı et olacak şekilde 4 soğan 3 et yerleştirilir. (Şişlerin başında ve sonunda soğan olmalıdır.)

Mangalda kömür ateşinde ağır ağır pişirilir. (Etlerin bir yüzü piştikten sonra sarsmadan öbür tarafları çevrilmelidir.)

Soğan kebabı tepside hazırlanabilir. Soğanlar soyularak ortasından tam koparılmadan kesilir. Kesilen yerlere kıyma doldurulur. Tepsiye dizilir. Fırında kızarana kadar pişirilir. 1 su bardağı suda 1 çorba kaşığı nar ekşisi eritilerek fırından çıkan soğan kebabının üzerinde gezdirilir. Kapak kapatılarak kısık ateşte 15-20 dakika demlendirilir. Sıcak servis yapılır.





Malzemeler

- 4 Yumurta
- 1 Kahve fincanı zeytinyağı
- 2 Su bardağı yoğurt
- 3 Diş sarımsak
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı nane
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı biber

Yapılışı

Zeytinyağı bir tavada ısıtılır. Yumurtalar kırılır.

Kısık ateşte karıştırmadan pişirilir. Pişince kaşıkla parçalanır. Bir tutam tuz eklenir.

Sarımsak tuz ile ezilir. Yoğurda karıştırılır. Yoğurt bir parmak derinliğinde bir servis tabağına yayılır.

Üzerine yağda pişen yumurta yayılır.

Yüzü nane ve kırmızı biberle süslenir.





Malzemeler

2 Su bardağı kırmızı mercimek
2 Su bardağı ince bulgur (simit)
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı biber salçası
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım demet maydanoz
1 Baş sarımsak
1 Su bardağı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı kimyon
2 Kuru soğan

Yapılışı

Kuru soğan ince ince kıyılır. Yarısı zeytinyağında sarartılır.

Mercimek ayıklanır, yıkanır. 4 su bardağı su ile ezilinceye kadar pişirilir.

Sıcakken simitin üzerine dökülür, karıştırılır. Ağzı kapatılarak simitin kabarması beklenir. (10 dakika)

Maydanoz ve sarımsak ayıklanır, yıkanır. İnce ince doğranır.

Simit kabarcınca soğan, domates salçası biber salçası, tuz, kimyon, sarımsak konur. İyice yoğrulur. Soğanlı yağ ilave edilir.

En son maydanoz eklenir. Küçük koza şeklinde köfteler yapılır. Servis tabağına dizilir.

Turşu ve marul yaprakları ile servis yapılır.





Malzemeler

- 3 Çorba kaşığı sıvı yağ
- 3 Su bardağı yeşil zeytin
- 1 Çay bardağı ceviz içi
- 2 Kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Soğanlar ince ince kıyılır. Soğanlar zeytinyağında sararıncaya kadar kavurmaya devam edilir.

Ateşten alınır. Çekirdekleri çıkarılıp küçük küçük doğranmış yeşil zeytin, kıyılmış ceviz içi, tuz, kırmızı biber ve karabiber konarak karıştırılır.

Hazırlanan zeytinli iç pide fırınlarına gönderilir.

Dörtte bir yumak mayalı ekmek hamuru ile kapalı yarım daire şeklinde börekler yaptırılır.

Sıcak sıcak servis yapılır.





Malzemeler

- 1 Su bardağı dövme
- 1,5 kg yoğurt
- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı un
- 1 Çay bardağı mısırözü yağı
- 1 Çorba kaşığı nane
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Dövmeye ayıklanır, yıkanır. Akşamdan üzerini örtecek kadar su ile ıslatılır.

Yoğurt 1 çorba kaşığı tuz eklenerek 3-4 saat önceden süzülür.

Islatılmış dövme düdüklü tencereye konur, üzerine 8 su bardağı su eklenir. Kapağı kapatılarak 1 saat pişirilir. Süzölmüş yoğurt çelik bir tencereye alınır. Tuz, un, yumurta konarak iyice karıştırılır.

Kısık ateşte sürekli karıştırılarak kaynayıncaya kadar pişirilir. Ateşten alınır.

Yoğurdun üzerine dövmenin suyundan birkaç kepçe konarak karıştırılır.

Sonra yoğurt dövmenin üzerine ilave edilir. karıştırılarak bir taşım kaynatılır.

Sıvı yağda nane kavrulur. Çorbanın üzerine eklenir.

DÖVME ÇORBASI







**KİLİS İL KÜLTÜR VE
TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ**



/alaeddinyavascakulturmerkezi



/kiliskulturizm



kilis.ktb.gov.tr/



iktm79@ktb.gov.tr