

GASTRONOMİ SERİSİ I

Gastronomi Mirası Kapadokya Yemekleri

Editör
Ezgi Demir Özer
Şefler
Cem Aydoğdu
Melih İçigen



KAPADOKYA
ÜNİVERSİTESİ
YAYINLARI



GASTRONOMİ SERİSİ I

GASTRONOMİ MİRASI
KAPADOKYA YEMEKLERİ

Editör

Ezgi Demir Özer

Şefler

Cem Aydoğdu

Melih İçigen



2021

Kapadokya Üniversitesi Yayınları: 27

Gastronomi Serisi: 1

ISBN: 978-605-70404-7-3 (basılı)

ISBN: 978-605-74760-6-7 (elektronik)

DOI: doi.org/10.35250/kun/9786057476067

URL: <https://hdl.handle.net/20.500.12695/983>

© Mayıs 2021

GASTRONOMİ MİRASI: KAPADOKYA YEMEKLERİ

Editör: Ezgi Demir Özer

Şefler: Cem Aydoğdu & Melih İçigen

© Copyright, 2021, KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ YAYINLARI

Sertifika No: 43348



Bu eser [Creative Commons “BY-NC-SA” \(Atıf-GavriTicari-AynıLisanslaPavlas\) Lisansı](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/) ile lisanslanmıştır. Bu lisans, kullanıcıların eser sahibine atıf vermek koşuluyla eseri sadece ticari olmayan amaçlar için kullanmalarına ve uyarlamalarına izin verir. Buna ek olarak kullanıcıların eseri uyarlamaları halinde uyarlamayı aynı veya uyumlu bir lisans kapsamında başkalarıyla paylaşmaları koşulunu getirir.

Seri Editörü: Ezgi Demir Özer

Redaktör: Nurten Bayraktar

Fotoğraf Tasarımı: Cem Aydoğdu

Fotoğraf Çekimi: Hüseyin Zerder & Osman Çakır

Kapak Tasarım: Nazile Arda Çakır

Sayfa Tasarımı: Adem Şenel

Demir Özer, E. (ed.). (2021). *Gastronomi Mirası: Kapadokya Yemekleri*. Nevşehir: Kapadokya Üniversitesi Yayınları.

163 s, 220x220 mm.

Kaynakça var.

ISBN: 978-605-74760-6-7 (elektronik)

DOI: doi.org/10.35250/kun/9786057476067

Anahtar sözcükler: 1. Kapadokya, 2. Gastronomi, 3. Yemek, 4. Yöresel Mutfak, 5. Miras.



KAPADOKYA
ÜNİVERSİTESİ

50420 Mustafapaşa, Ürgüp, Nevşehir

yayinevi@kapadokya.edu.tr

kapadokyayayinlari.kapadokya.edu.tr

0(384) 353 5009

www.kapadokya.edu.tr

Ön Söz

Kültürel miras; toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin kültürlerine ait tanımladıkları uygulamalar, anlatımlar, bilgiler, temsiller ve bunlarla ilgili araçlar, gereçler ve kültürel yerlerdir. Kültürel miraslar içerisinde bulunan mutfak kültürü ve gastronomi ürünleri, somut olmayan miraslar kapsamındadır. Bu mirasa sahip çıkmak, korumak ve temelinde değerlerin tahrip olmadan gelecek kuşaklara aktarılabilmesi oldukça önemlidir.

Kapadokya bölgesi olarak tanımlanan Nevşehir, Kayseri, Niğde, Aksaray ve Kırşehir mutfağının oluşturduğu bölge mutfağının unutulmuş ve gün yüzüne çıkartılmak istenen lezzetleri Kapadokya Üniversitesi Aşçılık Programının ilk mezunları tarafından derlenmiştir. Kapadokya yemek reçeteleri, *Marcus Gavius Apicius: De Re Coquinaria* başlıklı eski bir Roma risalesinden esinlenerek oluşturulmuştur.

Tariflerin hazırlanması, üniversitemiz mezunları Şef Öğretim Görevlisi Cem Aydoğdu ve Şef Öğretim Görevlisi Melih İçigen tarafından gerçekleştirilmiştir. Yemek görsellerinin tasarımı Şef Öğretim Görevlisi Cem Aydoğdu, fotoğraflanması ise Hüseyin Zerder ve Osman Çakır tarafından gerçekleştirilmiştir.

Kitap projemizin ortaya çıkışında yol gösterici olan değerli Mtevelli Heyet Koordinatörümüz Sayın Funda Aktan'a; yörenin dokusuna uygun kaynaklarını ve mekânlarını bizlerin kullanımına sunan Aziz Güzelgöz, Ali Akuzun, Raife Takbak, Özcan ve Mehmet Özkılıç'a; öğrencilerimiz Meryem Büşra Doğan ve Erol Kesat'a, ayrıca zengin Kapadokya mutfağını kayıt altına almak ve yaşatmak amacıyla bizlere destek olan herkese teşekkürlerimizi sunarız.

Kitabımızın hazırlanmasında destek sunan Kapadokya Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri birimine teşekkür ederiz.

Çalışmamızı, tüm mezunlarımıza emanet ederken yöremiz mutfağının lâyık olduğu bilinirliğe kavuşmasını dileriz.

Ezgi Demir Özer

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ 3

9

BAŞLANGIÇLAR

FAVA 10

SARMA 11

MERCİMEK KÖFTESİ 12

NOHUTLU MAYDANOZLU BULGUR SALATASI 14

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI 16

LAHANA SALATASI 18

21

ÇORBALAR

YOĞURTLU ET ÇORBASI 22

KIYMALI TARHANA ÇORBASI 24

TANDIR ÇORBASI 25

BUĞDAY AŞI ÇORBASI 26

KURU FASULYELİ ERİŞTE ÇORBASI 28

PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI 30

DENİZ MAHSULLERİ ÇORBASI 32

35

PİLAVLAR

AYVALI BADEMLİ PİLAV 36

ŞEKERLİ PİRİNÇ PİLAVI (SİNASOS USULÜ) 38

PATATESLİ BULGUR PİLAVI 39

PAŞA PİLAVI 40

MANTARLI BULGUR PİLAVI 42

MERCİMEKLİ NOHUTLU BULGUR PİLAVI 44

PATLICANLI BULGUR PİLAVI 46

DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI 47



HAMUR İŞLERİ

ERİŞTE 50

MACİR MANTISI ("MUHACİR MANTISI") 51

PERAVİ "TIK TIK MANTI" 52

ROSNİSİ (KAPADOKYA USULÜ KUSKUS) 54

MAKORONİ (KAPADOKYA USULÜ ERİŞTE) 55

ET YEMEKLERİ

BİRYAN 58

TESTİ KEBABİ 59

FIRINDA PATLICAN KEBABİ 60

PAPAZ YAHNİSİ 61

KUZU HAŞLAMA 62

DOMATESLİ KÖFTE 64

EKŞİLİ KÖFTE 66

ÇÖMLEKTE KUZU HAŞLAMA 68

KUZU KAPAMA 69

İNCİK KEBABİ 70

TANDIRDA KURU FASULYE 72

AYVA DOLMASI 74

KESTANELİ AYVA DOLMASI 76

BAMYALI AYVA YAHNİSİ 77

AYVA YAHNİSİ 78

BALIKLAR

TEREYAĞINDA KEFAL 82

YAYIN BALIĞI PİLAKİSİ 83

YAYIN BALIĞI DOLMASI 84

BALIKÇILAR ÇORBASI 86

GÜMÜŞ TAVA 88





91

BÖREKLER

- MACİR BÖREĞİ 92
 LAHANALI MACİR BÖREĞİ 93
 PIRASALI MACİR BÖREĞİ 94
 İSPANAKLI MACİR BÖREĞİ 95
 KIYMALI MACİR BÖREĞİ 96
 CEVİZLİ MACİR BÖREĞİ 97
 KORİPOPARENİ 98
 KAVURMALI BÖREK 100
 PASTIRMALI BÖREK 101
 KOL BÖREĞİ 102
 MAZNİK 103
 LEŞÇALNIK 104
 FASULNİK 106

109

ÇÖREKLER

- POPAREN (İRMİKLİ ÇÖREK) 110
 TRANENİK (MISIRLI ÇÖREK) 111
 MAMALİGA (MISIRLI YAŞ ÇÖREK) 112
 HAMURSUZ 113
 PATATESLİ ÇÖREK 114

115

EKMEKLER

- PATATESLİ TANDIR EKMEĞİ 117
 EKŞİ FIRIN EKMEĞİ 118

119

TATLILAR

- İNCİR YAĞLAMASI 120
 ASİDE 122
 KURU ERİK YAĞLAMASI 124
 KABAK MUHALLEBİSİ 125
 KAYMAKLI KAYISI TATLISI 126
 KURU EKMEK LOKMASI 127
 ARMUT SUFLESİ 128
 İTİRLİ AYVA TATLISI 130
 KAYMAÇINA 131
 ELMALI MUHALLEBİ 132

133

KURABİYELER

- PEKMEZ KURABİYESİ 134
 TUZLU KURABİYE 136
 ÜZÜMLÜ CEVİZ KURABİYESİ 138
 SİMİT KURABİYESİ 139

141

KEKLER

- ZENCEFİLLİ KEK 142
 İNCİRLİ CEVİZLİ KEK 144
 GAZOZLU KEK 145
 TULUM PEYNİRLİ KEK 146

147

REÇELLER

- SAKIZLI ELMA REÇELİ 148
 ZENCEFİLLİ ELMA REÇELİ 149
 AYVA MARMELATI 150
 ERİK MARMELATI 151
 KURU KAYISI REÇELİ 152
 KURU ÜZÜM REÇELİ 153

155

TURŞULAR

- ÇABUK YAZ TURŞUSU 156
 KARIŞIK TURŞU 157
 KITIR SALATALIK TURŞUSU 158
 KITIR LAHANA TURŞUSU 159
 REÇETELERİN ÖLÇÜ (KAŞIK – BARDAK –
 GRAM) KARŞILIKLARI 160





BAŞLANGIÇLAR



FAVA

Porsiyon sayısı: 5 Kişilik

10



Malzemeler

- 500 g kuru bakla – bir gün önceden ıslatılmış
- 2 adet orta büyüklükte kuru soğan – küçük küp doğranmış
- ½ demet dereotu – ince kıyılmış
- ½ su bardağı bitkisel sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri için

- 1 adet limon
- ½ adet kırmızı soğan
- ½ demet dereotu – ince kıyılmış

Hazırlanışı

- Doğradığınız soğanları yağda hafifçe soteleyin.
- Islattığınız baklaları süzün ve sotelediğiniz soğanlara ekleyin. Şekeri, tuzu ve dereotunun yarısını ekleyin. Baklaların üstünü 4 parmak aşacak kadar soğuk su ilave edin, pişmeye bırakın.
- Ağır ateşte baklalar suyunu çekip dağılıncaya kadar pişirin. İyice yumuşayınca ezerek püre haline getirin.
- Hazırladığınız karışımı, düz bir servis tabağına boşaltın. Son şeklini verdikten sonra soğuyup katılaşmasını bekleyin. Soğuduktan sonra kare dilimler halinde kesin.
- Bir dilim limon, küçük küp doğranmış kırmızı soğan ve ince kıyım dereotu ile servis yapın.

SARMA

Porsiyon sayısı: 5 Kişilik

Malzemeler

- 2 demet pazı, labada yoksa taze veya salamura üzüm yaprağı
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet orta boy soğan – çok küçük küp doğranmış
- ¼ su bardağı bitkisel sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı yenibahar

Hazırlanışı

- ▶ Sarma için pazı, labada ya da asma yapraklarından birini tercih edebilirsiniz.
- ▶ Yaprakların saplarını kesin, yıkayın ve derin bir tepsie alın.
- ▶ Üstlerine 1 litre kaynar su ekleyerek yumuşamalarını sağlayın. Pazı yerine üzüm yaprağı kullanıyorsanız, temizlenen asma yapraklarını kaynar suda tamamen yumuşayıncaya kadar haşlayın.
- ▶ Dolmalık fıstıkları pilav tenceresinde, eklediğiniz sıvı yağda renkleri değişinceye kadar kavurun. Soğan ve kuş üzümünü ilave edin.
- ▶ Ardından yıkanmış pirinç, şeker, yenibahar ve tuzu ilave edin, harcı karıştırın.
- ▶ Tencereye 1 su bardağı sıcak su ekleyin ve orta ateşte pirinçler yarım pişinceye kadar, kapağı kapalı bir şekilde pişirin.
- ▶ Karışım soğuduktan sonra hazırlanmış pazı yapraklarına doldurarak sarın.
- ▶ Sarmaları tencereye yerleştirin. 1 su bardağı ılık su ekleyin. Sarmalar suyu çekinceye kadar orta ateşte pişirin. Pazı narin bir sebze olduğundan pişirme süresi 10-15 dakikayı geçmeyecektir. Asma yaprağı kullanıldığında bu süre 30 dakikayı bulabilir. Sarmalar piştiğinde, tencerenin kapağı kapalı olarak soğutun.
- ▶ Limon dilimleriyle birlikte servis edebilirsiniz.



MERCİMEK KÖFTESİ

Porsiyon sayısı: 8 Kişilik

12



Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 çorba kaşığı acı biber salçası
- 2 adet kuru soğan – rendelenmiş
- 1 demet taze soğan – ince kıyılmış
- 1 demet maydanoz – ince kıyılmış
- ½ su bardağı bitkisel sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı kimyon
- 1 adet kıvırcık marul
- Tuz

Hazırlanışı

- Bulguru derin bir kapta, üzerini 2 parmak geçecek şekilde kaynar su ile ıslatın. Suyunu çekip şişmesini bekleyin.
- Ayrıca bir tencerede kaynatarak pişirdiğiniz ve süzdüğünüz mercimeği şişmiş olan bulgura ekleyin.
- Rendelediğiniz soğanları ve salçayı yağda hafifçe soteleyin. Tencerenin altını kapatın. İçerisine kıydığınız taze soğanı, maydanozu ve kimyonu ekleyin. İyice karıştırıp bulgur ve mercimeğin bulunduğu kaba boşaltın.
- Karışımı yoğurun, 10 dakika dinlendirin ve küçük köfteler hazırlayın.
- Yıkanmış ve kurulanmış kıvırcık marul yaprakları üzerinde, limon dilimi ile servis yapın.



NOHUTLU MAYDANOZLU BULGUR SALATASI

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

14



Malzemeler

- 1 su bardağı nohut – bir gün önceden ıslatılmış
- ½ su bardağı pilavlık bulgur
- 1 demet maydanoz – ince kıyılmış, iki ayrı kaba bölünmüş
- 1 adet orta boy kuru soğan – piyazlık doğranmış
- 1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı kaynar su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- Nohutları yumuşayıncaya kadar haşlayın.
- Piyazlık doğranan soğanları yağda kısık ateşte kavurun. Ardından salçayı ekleyin. Kısa bir süre kavurduktan sonra haşlanmış nohutları ekleyin.
- Sapları da dâhil olmak üzere irice doğranmış maydanozu ve bulguru karışıma ekleyin. Tuz, pul biber ve bir bardak kaynar suyu ilave edin.
- Tencerenin kapağını kapatın ve 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- Maydanozla süsleyin ve ılık bir şekilde servis edin.



KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

16



Malzemeler

40 adet kabak çiçeği
1 su bardağı pirinç ya da bulgur
1 adet kuru soğan – küçük küp doğranmış
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Karabiber, kırmızıbiber, tuz
Dereotu, maydanoz
Salça

Hazırlanışı

- Kabak çiçeklerini yıkayın ve çiçeklerin iç kısmını temizleyin. Yıkama suyunu süzün.
- Soğanları zeytinyağında kavurun.
- Kavrulan soğan üzerine salça ve yıkanmış pirinci ekleyip kavurmaya devam edin.
- Hazırlanan iç harca bir çay bardağı su ilave edin ve pişirin.
- Pişen harca karabiber, kırmızıbiber ve ince kıyılmış dereotu, maydanoz ekleyin.
- Çiçeklerin içine hazırlanan dolma içinden yaklaşık birer dolu tatlı kaşığı doldurun ve ağızlarını büzerek çiçekleri kapatın.
- Doldurulan dolmaları tencereye dizin. Üzerine kaynar su ve 3 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Kaynayana kadar yüksek ateşte pişirin.
- Kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirin.



LAHANA SALATASI

Porsiyon sayısı: 10 Kişilik

18

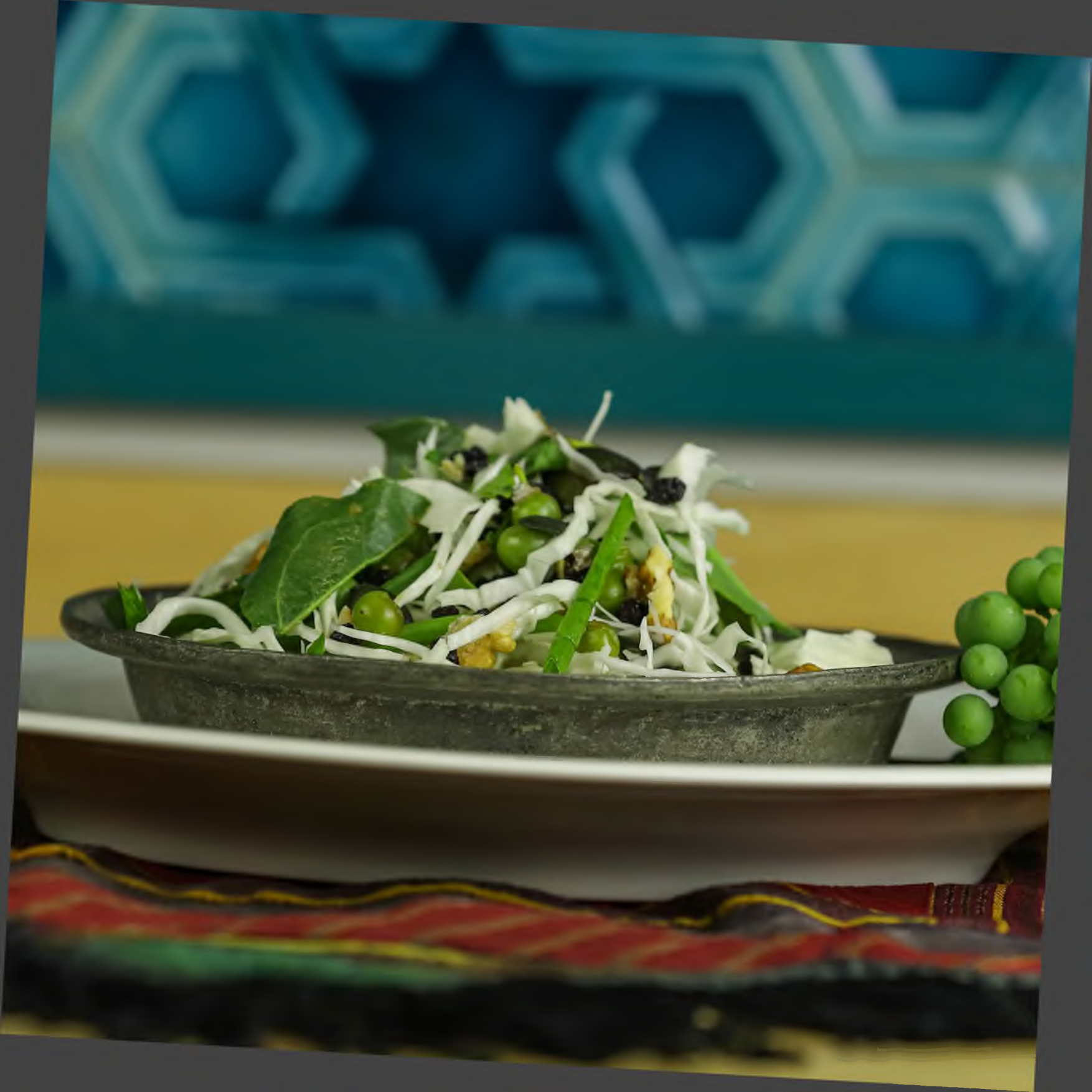


Malzemeler

- 1 kg beyaz lahana – ince kıyılmış
- 1 demet taze soğan – verev doğranmış
- 1 su bardağı ceviz içi
- ½ su bardağı kabak çekirdeği içi
- ½ su bardağı kuş üzümü
- ½ çay bardağı koruk suyu veya limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ¼ su bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı kuru veya taze nane yaprakları

Hazırlanışı

- Temizlenmiş, sert kısımları ayıklanmış lahanayı çok ince şekilde doğrayın.
- İnce kıyım taze soğanı, ceviz içini, kabak çekirdeği içini ve kuş üzümünü ekleyin.
- Koruk suyunu, zeytinyağını, tuzu ve kuru naneyi ekleyin.
- Lahana ile karıştırın ve servis edin.





Ç O R B A L A R



YOĞURTLU ET ÇORBASI

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

22



Malzemeler

- 500 g koyun but eti – küçük küp doğranmış
- 100 g tereyağı
- 250 g beyaz lahana – orta küp doğranmış
- 5 su bardağı kaynar su
- 500 g süzme yoğurt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Üzeri için

- 1 yemek kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı

- Kapaklı bir tencerede tereyağını eritin.
- Ardından eti kurutmadan azar azar sıcak su ekleyerek kapağı kapalı şekilde kavurun.
- Lahanaı kavurulmuş ete ekleyin.
- Tuz ve sıcak suyu ekleyin ve kısık ateşte kaynamaya bırakın.
- Başka bir kâsede süzme yoğurdu, 2 çorba kaşığı un ile karıştırın.
- Etler pişince, karabiber, pul biber ve hazırladığınız un-yoğurt karışımını ılıştırarak ekleyin.
- Tavada tereyağı ile kavurduğunuz pul biber ve nane ile çorbayı servis edin.





KIYMALI TARHANA ÇORBASI

Porsiyon sayısı: 8 Kişilik

Malzemeler

- 2 su bardağı kuru tarhana
- 2 çorba kaşığı acısız biber salçası
- 200 g koyun kıyması
- 2 adet kuru soğan
- 10 su bardağı soğuk su
- 100 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için

- 50 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- Küçük küp doğranmış soğanı tereyağı ile soteleyin.
- Ardından kıymayı ekleyin ve kavurun.
- Biber salçasını ekleyin ve 1 dakika kadar karıştırın.
- Ardından su, tuz ve tarhanayı ilave edin, kaynayana kadar karıştırmaya devam edin.
- Çorbanız kıvam alıp hazır hale gelene kadar 5 dakika kısık ateşte kaynatın.
- Tereyağıyla kavrulmuş pul biberle servis edin.

TANDIR ÇORBASI

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

Malzemeler

- 1 adet kuru soğan – küçük küp doğranmış
- 2 adet domates – küçük küp doğranmış
- 1 adet sivri biber – ince yarım halka doğranmış
- 3 diş sarımsak – çok küçük kıyılmış
- 100 g tereyağı
- 100 g nohut- haşlanmış
- 250 g pilavlık bulgur
- 150 g yeşil mercimek
- 5 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Servis için

Taze Nane

Hazırlanışı

- Fırına dayanıklı bir güveç ya da tencerede doğranmış soğanı ve domatesleri, sivri biber ve sarımsakları tereyağında hafifçe kavurun.
- Salçayı ve baharatları ekleyin, birlikte 1 dakika daha çevirin.
- İçerisine haşlanmış nohut, bulgur, yeşil mercimek ve et suyunu ekleyin.
- Tandırda ya da 150 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kapalı olarak ortalama bir buçuk saat kadar pişirin.
- Taze nane yaprakları ile servis edin.



BUĞDAY AŞI ÇORBASI

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

26



Malzemeler

- 1 kg kuzu gerdan – dilimlenmiş, soğuk suda yıkanmış
- 6 su bardağı soğuk su
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı aşurelik buğday – önceden ıslatılmış
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- 50 g tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı tatlı toz biber ya da pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

- Kuzu gerdan, tuz ve soyulmuş tüm soğanı 6 su bardağı su ile birlikte, etler kemiklerinden ayrılincaya kadar yaklaşık 2,5 saat haşlayın. Etleri kemiklerinden sıyrıp çorbalık küçük parçalara ayırın. Haşlama suyunda aşurelik buğdayları yumuşayıncaya kadar pişirin. Yoğurt ve yumurta sarısını karıştırarak hazırladığınız terbiyeyi ılıştırarak ekleyin. Hazırlanmış gerdan etini ilave edin.
- Tereyağı ile kırmızı tatlı toz biber ya da pul biber ile kavurarak çorbaya ekleyin.





KURU FASULYELİ ERİŞTE ÇORBASI

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

Malzemeler

- 1 su bardağı kuru fasulye – önceden ıslatılmış ve haşlanmış
- 1 adet havuç – küçük küp doğranmış
- 1 adet küçük boy kereviz – küçük küp doğranmış
- 1 adet kuru soğan – küçük küp doğranmış
- 1 su bardağı erişte
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 litre su

Üzeri için

- 50 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- 1 litre suya tuz ekleyin ve kuru fasulyeyi, havuç, kereviz ve soğanı ekleyin.
- Sebzeler de pişince erişteyi (makaroni) ilave edin.
- Yaklaşık 5 ile 10 dakika kadar pişirin. Pul biber ile tereyağını kavurun ve çorbanın üzerine dökerek servis edin.





PIRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

Porsiyon: 6 Kişilik

Malzemeler

- 5 bardak et suyu
- 4 adet domates
- 1 tatlı kaşığı şeker
- ½ su bardağı pirinç
- 50 g tereyağı
- ½ demet maydanoz – ince kıyılmış
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet limon veya koruk suyu

Hazırlanışı

- Tencerede kaynattığınız et suyuna, tuz ve pirinci ekleyin.
- Pirinçlerin pişmesine yakın rendelediğiniz domates ve şeker karışımını ekleyin.
- İnce kıyılmış maydanoz ve tereyağını ilave edin.
- Pirinçler pişinceye kadar kaynatın.
- Limon ile servis edin.



DENİZ MAHSULLERİ ÇORBASI

Porsiyon: 6 Kişilik

32



Malzemeler

1,5 kg dilediğiniz bir tatlı su balığı (pullu sazan, kadife balığı, yayın balığı vb.) - temizlenmiş, kılçıkları çıkarılmış orta küp doğranmış

1 su bardağı beyaz şarap

4 su bardağı et suyu

3 adet pırasa – yarım halka, ince doğranmış

100 g tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kekik

1 yemek kaşığı nişasta

Hazırlanışı

- Bir tencerede kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış balık parçalarını tereyağıyla soteleyin.
- Beyaz şarabı ekleyin ve biraz buharlaştırın, et suyunu ekleyin.
- İnce doğradığınız pırasaları baharatlarla birlikte tencereye ekleyin ve yaklaşık 10-15 dakika orta ateşte pişirin.
- Pişmesine yakın kekik ilave edin ve soğuk suyla sulandırılmış nişasta ekleyerek kıvamını ayarlayın.





P İ L A V L A R



AYVALI BADEMLİ PİLAV

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

36



Malzemeler

- 1 su bardağı baldo pirinç
- ½ su bardağı badem – ılık suda bekletilmiş
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet ayva – çekirdekleri ve içi çıkartılmış, küçük küp doğranmış
- ½ su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 2 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı

- ▶ 15 dakika ılık suda beklettiğiniz bademlerin kabuklarını ayıklayın.
- ▶ Ardından tencerede erittiğiniz tereyağı ile bademleri hafifçe kavurun.
- ▶ Yıkayıp suyunu süzdüğünüz pirinci bademlere ekleyin. 2 dakika daha birlikte çevirin.
- ▶ Ayva parçalarını, yenibahar, tarçın, tuz ve üzümleri tencereye ekleyin. Et suyunu ilave edin, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin.



ŞEKERLİ PİRİNÇ PILAVI

(SİNASOS USULÜ)

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

38



Malzemeler

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı toz şeker

Hazırlanışı

- Yıkanmış pirinci ve tuzu kaynattığınız suya ekleyin ve yaklaşık 10 dakika pirinç yumuşayınca kadar pişirin.
- Ardından tel süzgeçten süzün ve başka bir tencerede erittiğiniz tereyağı ile pirinçleri karıştırın. Hafif ateşte 10 dakika kadar kavurun.
- Üzerine toz şekeri ilave edin ve 15 dakika dinlendirdikten sonra sıcak servis edin.

PATATESLİ BULGUR PILAVI

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

Malzemeler

- 1 su bardağı bulgur
- 2 su bardağı sıcak su
- 25 g tereyağı
- 1 adet küçük boy soğan – orta küp
- 1 adet küçük boy patates – orta küp
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

- Soğan ve patatesleri tereyağında ve kısık ateşte soğanlar yumuşayıncaya kadar kavurun.
- Rendelediğiniz domatesi ve salçayı ekleyin, kısa bir süre karıştırın.
- Ardından bulguru, pul biberi, tuzu ve suyu ekleyin. Kapağını kapatmadan önce karıştırın.
- Bulgur suyunu çekinceye kadar pişirin.
- Tencerenin altını kapatın ve demlenmeye bırakın. 5 dakika sonra kapağı açarak pilavı karıştırın. Kapağı kapalı olarak 5 dakika daha dinlendirin. Sıcak servis edin.



PAŞA PİLAVI

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

40



Malzemeler

- 500 g kuzu kuşbaşı
- 1 su bardağı nohut – önceden ıslatılmış ve haşlanmış
- 2 su bardağı pirinç
- 4 su bardağı et suyu
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- ½ çay bardağı kuru üzüm
- 3 tatlı kaşığı pekmez

Hazırlanışı

- Tencerede erittiğiniz yağda kuzu etini kavurun. Ardından bir bardak kaynar su ilave edin ve yumuşayana kadar pişirmeye bırakın.
- Et piştikten sonra nohudu, kuru üzümü ve pekmezi ilave edin, karıştırın.
- Yıkayıp süzdüğünüz pirinci, tuzu ve et suyunu ekleyin. Pirinçler suyunu çekince tencerenin altını kapatın ve demlemeye bırakın. 5 dakika sonra kapağı açarak pilavı karıştırın. Kapağı kapalı 5 dakika daha dinlendirin.
- Sıcak servis edin.



MANTARLI BULGUR PİLAVI

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

42



Malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 3 su bardağı su
- 250 g küçük mantar
- 1 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 dal taze soğan (yeşil kısmı)
- Tuz
- Karabiber

Hazırlanışı

- Bulguru ayıklayıp yıkadıktan sonra kenarda bekletin.
- Mantarları temizleyin.
- Sahanda mantarları iki kaşık yağla kavurun. İçerisine ince kıyım taze soğanın yeşil kısımlarını ekleyip ocağın altını kapatın. Kenarda bekletin.
- Kalan yağ ile soğanı kavurun ve üzerine sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ilave edin.
- Su fokurdamaya başlayınca bulguru, mantarı ve taze soğanı ekleyip ocağın altını kısın.
- Suyunu çeken pilavı ocaktan alın.
- 15 dakika demlendirdikten sonra servise hazırdır. Yanında yoğurt ile servis edebilirsiniz.





MERCİMEKLİ NOHUTLU BULGUR PİLAVI

Malzemeler

1 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı su
50 g yeşil mercimek (haşlanmış)
80 g nohut (haşlanmış)
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

- Kuru soğanları yemeklik doğrayın ve tencerede yağ ile kavurun.
- Yıkanmış bulgurları tencereye ekleyin.
- 2 dakika sonra haşlanmış mercimeği ekleyin ve kavurma işlemine devam edin.
- Haşlanmış nohudu da pilava ekleyip tuzunu ve karabiberini ilave edin.
- Pilavın suyunu verip kısık ateşte pişirin.
- Pişen pilavı ocaktan alıp 15 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.



PATLICANLI BULGUR PILAVI

Porsiyon: 6 Kişilik

46



Malzemeler

- 1 adet kuru soğan – küçük küp doğranmış
- 1 adet havuç – soyulmuş, küçük küp doğranmış
- 1 adet tatlı kırmızı biber – küçük küp doğranmış
- 1 adet orta boy kemer patlıcan – alaca soyulmuş, küçük küp doğranmış
- 2 su bardağı bulgur
- 4 su bardağı et suyu
- $\frac{1}{3}$ su bardağı bitkisel sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı reyhan veya fesleğen
- $\frac{1}{2}$ demet maydanoz – ince kıyım doğranmış

Hazırlanışı

- Soğanı ve havucu sıvı yağda kavurun.
- Tatlı kırmızı biberi ve patlıcanı ekleyin, birlikte kavurun.
- Ardından bulguru ve suyunu ekleyin. Baharatları ilave edin ve karıştırın. Orta ateşte pilav suyunu çekinceye kadar pişirin.
- Tencerenin altını kapatın ve demlenmeye bırakın. 5 dakika sonra kapağı açarak pilavı karıştırın. Kapağı kapalı şekilde 5 dakika daha dinlendirin. Sıcak servis edin.
- Servis yaparken üzerine ince kıyım maydanoz serpin.

DOMATESLİ PİRİNÇ PILAVI

Porsiyon: 4 Kişilik

Malzemeler

- 1 su bardağı baldo pirinç
- 100 g tereyağı
- 2 adet domates – rendelenmiş
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı et suyu

Hazırlanışı

- Tereyağını bir pilav tenceresine alın ve rendelediğiniz domatesleri, şekerle birlikte kavurun.
- Pirinci, nişastası gidinceye kadar soğuk suda yıkayın, süzdükten sonra tencereye ekleyin ve karıştırın.
- Sıcak et suyunu ilave edin.
- Orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin.
- Tencerenin altını kapatın ve demlenmeye bırakın. 5 dakika sonra kapağı açarak pilavı karıştırın. Kapağı kapalı şekilde 5 dakika daha dinlendirin. Sıcak servis edin.



HAMUR İŞLERİ



ERİŞTE

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

50



Malzemeler

- 500 g erişte
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz tarçın

Hazırlanışı

- Erişteyi tuzlu suda haşlayıp süzün.
- Tereyağını tencerede eritin ve içerisine ceviz içi, şeker ve toz tarçını ekleyin.
- Erişteyi de ekleyerek karıştırın. Sıcak servis edin.

MACİR MANTISI

("MUHACİR MANTISI")

Porsiyon: 6 Kişilik

Malzemeler

6 su bardağı un
1 tatlı kaşığı yaş maya
½ su bardağı ılık su
3 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
100 g tereyağı açtıktan sonra yağlamak için

İç harcı:

500 g orta yağlı kıyma
2 adet kuru soğan – piyazlık doğranmış
50 g tereyağı
2 yemek kaşığı domates salçası

Servis için

4 diş sarımsak
500 g yoğurt
1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- ▶ Yaş mayayı ılık suda eritin. Yaklaşık 10 dakika kadar mayanın kabarmasını bekleyin.
- ▶ Un, tuz ve 3 bardak ılık suyu karıştırın, erimiş mayayı ekleyin. Özdeşleşmiş bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
- ▶ Ardından hazırladığınız hamurun üzerini nemli bir bezle kapatarak 30 dakika kabarması için dinlendirin.

- ▶ İnce piyazlık doğradığınız soğanları, tereyağında kısık ateşte kavurun. Kıyma, tuz ve karabiberi ekleyin ve pişirin.
- ▶ Sarımsakları dövün ve yoğurtla karıştırın.
- ▶ Kabaran hamuru ikiye bölün, bölünmüş bezelerden 7 beze çıkaracak şekilde toplamda 14 bezeye ayırın.
- ▶ Bezeleri 20 cm çapında açın.
- ▶ Aralarını tereyağıyla yağlayarak 7 tanesi üst üste gelecek şekilde düzenleyin.
- ▶ 7 katlı hamuru ince bir yufka elde edecek şekilde oklava yardımıyla tekrar açın.
- ▶ Yufkaları enine ve boyuna (8x8 cm) keserek karelere bölün. Karelerin ortalarına kıyma harcını yerleştirin. Dört köşesinden toplayarak bohça şeklinde kapatın.
- ▶ Bohçaları yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üstleri hafifçe pembeleşinceye kadar pişirin.
- ▶ Sıcak mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biber ekleyerek sıcak servis edin.



PERAVİ “TIK TIK MANTI”

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

52



Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı un
- 300 g kuzu but kıyma
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet domates – küçük küp doğranmış
- 2 adet sivri biber – yarım halka ince doğranmış
- 1 çay kaşığı karabiber
- 500 g yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- Unu, yumurtaları, suyu ve tuzu büyükçe bir kaba alın, sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın. 10 dakika kadar dinlendirin ve bezeleri açın.

- Elde ettiğiniz hamuru 1 cm genişliğinde şeritler halinde kesin. Ardından, yufka şeritlerini eşkenar üçgenler elde edecek şekilde tekrar kesin.
- Mantı üçgenlerini geniş bir tepsiye yayın ve güneşte kurumaya bırakın veya bunun yerine 70 dereceye ayarladığınız fırında sık sık kontrol ederek ortalama 45 dakika kurutun.
- Derin bir kaptaki erittiğiniz tereyağının içinde kıymayı kavurun.
- Tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız domatesleri, ince doğranmış biberleri, salçayı ve karabiberi kavrulmuş kıymanın içine ekleyin. Kısık ateşte domatesler ölünceye kadar pişirin.
- Kurumuş mantıları bol suda haşlayın ve kevgirden geçirerek süzün. Üzerine kıymalı domatesli sosu, sarımsaklı yoğurdu dökün. Pul biberle birlikte sıcak servis edin.



ROSNİSİ

(KAPADOKYA USULÜ KUSKUS)

Porsiyon: 4 Kişilik

54



Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı su
- 1 su bardağı un
- 100 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

- Un, yumurta, tuz ve suyu bir kapta yoğurun ve özdeş bir hamur haline getirin.
- Yumruk büyüklüğünde bezelere ayırın ve ortalama 15 dakika kadar dinlenmeye bırakın.
- Dinlenen bezeleri 1 cm kalınlığında küçük yufkalar elde edecek şekilde açın.
- Tarifin orijinaline göre açılan hamurları kurutmak üzere, 2 saat kadar güneşte ve ardından 2 saat de gölgede bırakın.
- Bunun mümkün olmadığı durumlarda 70 dereceye ayarladığınız fırında sık sık kontrol ederek ortalama 45 dakika kolayca ufalanabilecek hale gelinceye kadar kurutun.
- Kuruyan hamurları ufalayarak cam kavanozlarda veya bez torbalarda saklayın.
- Tuz ekleyerek bol kaynar suda makarna pişirir gibi haşlayın. Süzdükten sonra üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirerek servis edin.

MAKORONİ

(KAPADOKYA USULÜ ERİŞTE)

Porsiyon: 4 Kişilik

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı su
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 100 g tereyağı
- 100 g tulum peyniri
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan veya fesleğen

Hazırlanışı

- Un, su, tuz ve yumurtaları birlikte yoğurun, özdeş bir hamur elde edin.
- Yumruk büyüklüğünde bezelere ayırın ve ortalama 15 dakika kadar dinlenmeye bırakın.
- Dinlenen bezeleri ortalama 2 mm kalınlığında küçük yufkalar elde edecek şekilde açın.
- Yufkaları unlayarak rulo şeklinde yuvarlayın ve keskin bir bıçakla arzuya göre geleneksel erişte kalınlığında veya ortalama 1 cm genişliğinde kesin.
- Bol miktarda hazırlayıp kışın kullanmak üzere geleneksel usulüyle taş odalarda saklayın.
- Orijinal tarifinde taze pişirilerek servis edilmektedir. Tuz ilave ettiğiniz bol kaynar suda dişe gelecek kıvamda pişirin. Süzdükten sonra tereyağı ve ufalanmış tulum peyniri ve reyhan ile servis edin.





ET YEMEKLERİ



BİRYAN

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

58



Malzemeler

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 2 adet soğan - piyazlık doğranmış
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 su bardağı baldo pirinç
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

- Tereyağını bir tencerede eritin ve kuzu kuşbaşını orta ateşte karıştırarak on dakika kadar kavurun.
- Piyazlık doğradığınız soğanları, domates salçasını ilave edin ve karıştırın. Ardından 2 su bardağı kaynar suyu ve tuzu da ekleyerek suyunu çekene kadar ve etler yumuşayana kadar pişirin.
- Yıkadığınız pirinci, bulguru, suyu ve baharatları etlerin üzerine ekleyin. Orta ateşte, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin.
- Büyük bir servis tabağına etler üste gelecek şekilde ters çevirin ve sıcak servis yapın.

TESTİ KEBABI

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

Malzemeler

- 1 kg kuzu but veya dana eti kuşbaşı – orta küp doğranmış
- 250 g arpacık soğan – soyulmuş, bütün
- 8 diş sarımsak – soyulmuş, bütün
- 4 adet domates – orta küp doğranmış
- 4 adet yeşil sivri biber – orta küp doğranmış
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 250 ml su
- 50 ml sıvıyağ
- Testiyi kapamak için:
 - 250 g un
 - 120 ml su

Hazırlanışı

- Tüm malzemeleri önce bir kapta karıştırın.
- Karışımı testiye doldurun, ağzını alüminyum folyo ile kapatın.
- 160 derece fırında 3 saat pişirin.
- Un ve suyu hamur haline getirin.
- Testinin ağzından alüminyum folyoyu çıkartın ve hazırladığınız hamuru kapatın.
- 200 derece fırında 20 dakika daha pişirin.
- Testinin ağzındaki hamuru açarak bir tabağa dökün.
- Sıcak servis edin.





FIRINDA PATLICAN KEBABI

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

Malzemeler

1 kg kuzu kuşbaşı	50 g tereyağı
1 adet kuru soğan	1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz	1 çay kaşığı karabiber
4 adet kemer patlıcan	50 ml bitkisel sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kekik	1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet domates	4 adet sivri biber

Hazırlanışı

- Tereyağını bir tencerede eritin ve üstüne şeker ilave ettiğiniz kuzu etini orta ateşte rengi dönünceye kadar kavurun.
- Kalın halka şeklinde doğranmış soğanları, salçayı, tuzu ve biberi ekleyin ve yaklaşık 1 dakika kadar karıştırın, ardından 2 su bardağı sıcak su ekleyin. Altını kısıttan sonra etler yumuşayana kadar pişirin.
- Diğer tarafta alaca soyduğunuz patlıcanları, bir buçuk cm kalınlığında boylamasına dilimler halinde kesin, bol tuzlu suda yarım saat kadar bekletin. Ardından süzüp mutfak beziyle iyice kuruladıktan sonra orta harlı ateşte kızartın.
- Kızarmış olduğunuz patlıcanların yarısını, fırına dayanıklı bir kabın tabanına döşeyecek şekilde yerleştirin.
- Pişmiş kuzu etini patlıcanların üstüne yayın ve kekik ilave edin. Ardından kalan patlıcanlarla etlerin üstünü kapatın.
- Kalın halkalar halinde doğradığınız domatesi ve temizlediğiniz sivri biberleri en üste ekleyin. 1 su bardağı su ilave edin ve 190 derece ısıttığınız fırında, biber ve domatesler pişinceye kadar pişirin.
- Pirinç pilavıyla birlikte sıcak servis edin.

PAPAZ YAHNİSİ

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

Malzemeler

- 1 kg kuzu but eti – orta küp doğranmış
- 50 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 400 g arpacık soğan – soyulmuş, bütün
- 2 baş sarımsak – soyulmuş, bütün
- 2 adet domates – kalın halka doğranmış
- 4 adet sivri biber – kalın halka doğranmış
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- Tereyağını bir tencerede eritin ve eti ekleyin. Orta ateşte kavurun. Şekeri ekleyip karıştırın ve ardından altını kısın. 2 su bardağı suyu ekleyerek etler yumuşayana kadar pişirin.
- Domatesi, arpacık soğanı, sarımsakları, biberleri tencereye ilave edin, baharatları ekleyin ve sebzeler pişene kadar pişirin.
- Papaz yahnisini pirinç pilavıyla birlikte sıcak servis edin.



KUZU HAŞLAMA

Porsiyon: 5 Kişilik

62



Malzemeler

- 1 kg kemikli kuzu eti – orta küp doğranmış
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 10 su bardağı soğuk su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 adet patates – orta küp doğranmış
- 2 adet havuç – orta küp doğranmış
- 1 adet kereviz – soyulmuş orta küp doğranmış
- 5 adet tane karabiber
- 1 adet limon

Hazırlanışı

- Tereyağını erittiğiniz bir tencerede kuzu parçalarını rengi dönünceye kadar kavurun. Su, karabiber tanelerini ve tuzu ekleyin. Etler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin.
- Havuç, patates ve kerevizleri pişirdiğiniz ete ilave edin.
- Sebzeler piştikten sonra limon dilimi ile sıcak servis edin.



DOMATESLİ KÖFTE

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

Malzemeler

Köfte için

- 800 g kuzu but kıyma
- 1 adet yumurta
- 1 diş sarımsak – dövülmüş
- 2 dilim ekmek içi
- ½ çay bardağı süt
- ½ çay kaşığı karbonat
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı – kızartmak için

Sos için

- 3 adet domates – soyulmuş ve orta küp doğranmış
- 2 adet sivri biber – yarım halka doğranmış
- 2 diş sarımsak – kıyılmış
- 2 yemek kaşığı bitkisel sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

- Ekmek içlerini süt ile önceden ıslatın, kıyma ve diğer malzemelerle birlikte iyice yoğurun. Buzdolabında dinlendirin.
- Köfte harcını 50'er gram olacak şekilde porsiyonlayın.
- Köfteleri ayçiçek yağı ile kızartın.

Sos için

- 2 yemek kaşığı bitkisel sıvı yağ başka bir tavaya alın.
- Domates, biber ve sarımsağı ekleyin. Domates yumuşayana kadar pişirin.
- Şeker ve tuz ekleyin. Kızarttığınız köfteleri sosla sıcak servis edin.





EKŞİLİ KÖFTE

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

66



Malzemeler

- 1 adet orta boy havuç – küçük küp doğranmış
- 1 adet orta boy patates – küçük küp doğranmış
- 4 su bardağı su
- 500 g kıyma
- 1 adet orta boy soğan – rendelenmiş
- ½ su bardağı pirinç veya ince bulgur
- 1 demet dereotu – ince kıyılmış
- 1 yemek kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet yumurta

Hazırlanışı

- Rendelenmiş soğan, ince kıyım dereotu, pirinç, tuz ve karabiberi kıyma ile yoğurun. Ceviz büyüklüğünde yuvarlayın.
- Bir tencerede 4 su bardağı suyu kaynatın. Havuç ve patatesleri suda bir taşım kaynatın.
- Sebzelerin ardından hazırladığınız köfteleri suya bırakın ve pirinçler yumuşayıncaya kadar bekleyin.
- Yumurtayı limon suyu ile çırpın, tencereden aldığınız bir kepçe su ile ılıştırarak kesilmemesi için yavaş yavaş çırparak ekleyin.
- Ekşili köftenin suyunu koyulaştırmak için, soğuk su ile sulandırılmış nişastayı tencereye karıştırarak ekleyin.
- İnce kıyılmış dereotu ile sıcak servis yapın.



ÇÖMLEKTE KUZU HASLAMA

Porsiyon sayısı: 5 Kişilik

68



Malzemeler

- 1 kg kemikli kuzu kabaca kesilmiş
- 1 su bardağı beyaz şarap
- 50 ml bitkisel sıvı yağ
- 2 adet kuru soğan – kabaca doğranmış
- 2 tatlı kaşığı toz kışniş
- 1 tatlı kaşığı kara biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu

Hazırlanışı

- Etleri, soğanları, yağı, şarabı ve suyu baharatlarla birlikte bir çömleğe yerleştirin, kapağını kapatın. Açık ateşte veya fırında kapağı kapalı olarak ortalama 3 saat kadar pişirin.

KUZU KAPAMA

Porsiyon sayısı: 5 Kişilik

Malzemeler

- 1 adet kıvırcık marul
- 1 kg kemikli iri parça kuzu but
- 6 adet yeşil soğan – irice doğranmış
- ½ demet dereotu – irice doğranmış
- 100 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ su bardağı soğuk su

Hazırlanışı

- Bir tencereye yıkanmış kıvırcık yapraklarının yarısını yerleştirin, suyu ekleyin, yaprakların üstüne kuzu parçalarını yayın ve tuz, karabiberini ekleyin.
- Taze soğanları ve irice doğradığınız dereotunu etlerin üstüne ilave edin.
- Tereyağını parçalara ayırarak ekleyin, kalan yapraklarla üstünü tamamen kaplayacak şekilde örtün.
- Tencerenin kapağını sıkıca kapatın, kısık ateşte ortalama 2 saat kadar pişirin.
- Kapama kendi suyuyla pişeceği için sık sık kontrol edin. Sıcak servis yapın.



İNCİK KEBABI

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

70



Malzemeler

- 4 adet kuzu incik
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 6 adet sivri biber – kalın halka doğranmış
- 5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 1 dal taze biberiye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 adet patates – haşlanmış, soyulmuş, kalın halka kesilmiş
- $\frac{1}{3}$ su bardağı ayçiçek yağı
- $\frac{1}{2}$ demet Maydanoz – dal şeklinde

Hazırlanışı

- Yıkayıp kuruladığınız kuzu incikleri, ısıttığınız tencerede sıvı yağ ile mühürleyin.
- Ardından piyazlık doğradığınız soğanları ve salçayı ekleyin ve mühürlenene inciklerle çevirin.
- 5 su bardağı sıcak suyu ilave edin.
- Kısık ateşte ortalama 1 buçuk saat kadar pişmeye bırakın.
- Etin pişmesine yakın tuzunu, karabiberini ve biberiyeyi ilave edin.
- Patatesleri ayçiçek yağında renkleri dönünceye kadar kızartın, maydanozları ekleyin ve hafifçe kızartın.
- Patatesleri ve maydanozu incikle sıcak servis edin.



TANDIRDA KURU FASULYE

Porsiyon: 6 Kişilik

72



Malzemeler

- 500 g kuru fasulye – önceden ıslatılmış
- 500 g kuzu kemikli parça et – soğuk suda yıkanmış
- 2 adet kuru soğan – küçük küp doğranmış
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 150 g tereyağı
- 2 yemek kaşığı bitkisel sıvı yağ
- 1 adet sivri biber – kalın halka doğranmış
- 2 adet domates – orta küp doğranmış
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 su bardağı su

Hazırlanışı

- Etleri bir tencerede sıvı yağ ile kızarana kadar kavurun.
- Fasulyeyi suda bir taşım kaynatın ve üzerinde oluşan kefi alın.
- Fasulyeyi, suyu ile kızartılan etleri ve tüm malzemeyi bir toprak güvece yerleştirin.
- 150 derece fırında 1,5 saat üstü kapalı olarak pişirin. Sıcak servis edin.



AYVA DOLMASI

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

74



Malzemeler

- 4 adet ayva – içi oyulmuş
- 300 g yağsız kıyma
- ½ su bardağı pirinç
- 50 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tatlı kaşığı kuş üzümü – temizlenmiş
- 1 adet kuru soğan – rendelenmiş
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 2 adet karanfil
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı tatlı toz biber

Hazırlanışı

- 3 su bardağı suya bir tatlı kaşığı tuz ilave edip kaynatın.
- Ardından içerisine ayvaları ekleyin ve ortalama 15 dakika kadar haşlayın.
- Ayrı bir tavada erittiğiniz tereyağında fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun.
- Ardından soğan rendesi ve kıyma ekleyin. Kıymayı renk değiştirene kadar kavurun.
- Pirinç, kuş üzümü, tuz, yenibahar, kırmızı toz biber ve karanfili karışıma ekleyin.
- Ayvanın haşlandığı sudan bir su bardağı eklenerek harcı pişirin. Pirinçler tam pişmemelidir.
- Derince bir fırın tepsisine yerleştirdiğiniz ayvaların içerisine hazırladığınız harcı doldurun.
- Ayvaları haşladığınız sudan yarım su bardağı tepsiye ekleyin. 180 derece fırında üzeri kapalı olarak ayvalar ve iç yumuşayıncaya kadar pişirin.



KESTANELİ AYVA DOLMASI

Porsiyon sayısı: 4 Kişilik

76



Malzemeler

4 adet ayva – enine bölünmüş, çekirdekleri çıkartılmış

300 g kestane

1 su bardağı pirinç

3 su bardağı su

¼ su bardağı bitkisel sıvı yağ

2 yemek kaşığı dolmalık fıstık

1 adet kuru soğan – çok küçük küp doğranmış

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı yenibahar

150 g ceviz içi

½ demet dereotu – kıyılmış

3 dal ıtır otu yaprağı

Hazırlanışı

- Önceden suda beklettiğiniz kestaneleri, suda hafif pişinceye kadar haşlayın. Haşladığınız kestanelerin kabuklarını ve iç zarlarını soyun.
- Enine böldüğünüz ayvaların çekirdeklerini ve sert kısımlarını temizleyin.

- Ayvaları 2 su bardağı kaynar suda yumuşayınca kadar ortalama 15 dakika haşlayın fakat dağılmamasına özen gösterin. Haşlama için kullandığınız suyu muhafaza edin.
- Soğuk suda bekletilen pirinci yıkayın ve süzün.
- Bir tencerede dolmalık fıstık pembeleşinceye kadar sıvı yağ ile kavurun, soğanları ve pirinci ekleyin.
- Ayırdığınız ayva suyundan 1 su bardağı suyu pirincin üzerine ekleyin. Yenibahar, tuz, şeker, kestane ve ceviz pirinç suyunu çekmek üzereyken ilave edin.
- Bu aşamada pirinçler tam pişmemiş olacaklardır. Yarı pişmiş pirinçleri, genişçe bir fırın kabına sıralanmış ayvaların üzerine yayın.
- Haşlama suyundan yarım bardak daha ekleyin ve kapalı olarak 180 derece fırında ortalama 15 dakika ya da pirinçler tam pişinceye kadar pişirin.
- Ağzı kapalı olarak 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra, dereotu veya ıtır yaprağı ile süsleyerek servis yapın.

BAMYALI AYVA YAHNİSİ

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

Malzemeler

- 1 kg kuzu but – kuşbaşı doğranmış
- 1 adet kuru soğan – küçük küp doğranmış
- 1 adet sivri biber – yarım halka ince doğranmış
- 6 diş sarımsak – kabaca doğranmış
- 3 yemek kaşığı bitkisel sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 adet ayva
- 500 g taze bamya – sapları temizlenmiş
- 50 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ bağ maydanoz – kıyılmış

Hazırlanışı

- ▶ Kuzu etini ısıttığınız tencerede sıvı yağ ile rengi dönünceye kadar kavurun.
- ▶ Tencerenin altını kısın ve soğan, sarımsak, yeşil biber, kimyon, salça ve pul biberi ekleyin.
- ▶ İki su bardağı sıcak suyu ekleyin ve kısık ateşte etler yumuşayınca kadar ortalama 1 saat pişirin.
- ▶ Bamyayı ekleyin. Eti ve bamyaları sık sık kontrol ederek pişirmeye devam edin.
- ▶ Dört parçaya böldüğünüz ayvaların çekirdeklerini temizleyin ve sıcak su içinde ortalama 10 dakika kadar hafifçe haşlayın.
- ▶ Haşladığınız ayvaları, erittiğiniz tereyağında şeker ve birkaç kaşık haşlama suyu ile orta ateşte hafifçe kızarınca kadar kavurun.
- ▶ Kavurduğunuz ayva dilimlerini etin olduğu tencereye ilave edin ve birkaç dakika kadar birlikte pişirin.
- ▶ Bamyalı ayva yahnisi dinlendirdikten sonra servis edin.



AYVA YAHNİSİ

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

78



Malzemeler

- 500 g koyun but eti - iri kuşbaşı doğranmış
- 4 adet ayva
- 1 yemek kaşığı bal
- 150 g kuru kayısı
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 50 g tereyağı
- 50 g badem
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı

- Tencerede koyun etini sıvı yağ ile kavurun.
- Azar azar sıcak su ekleyerek etler yumuşayana kadar pişirin.
- Bir bardak suda erittiğiniz balı etin üzerine dökün, ortalama 15 dakika daha kapağı kapalı olarak pişirin.
- Ayrı kâselerde sıcak suda badem ve kuru kayısıları ortalama 10 dakika kadar bekletin. Beklettiğiniz bademlerin kabuklarını soyun, yumuşayan kayısıları ortadan ikiye ayırın.
- Ayvaların kabuklarını soyun ve içini oyarak çekirdeklerini çıkarın, yarım halka biçiminde kalınca dilimleyin.
- Ayva dilimlerini şeker ve tereyağı ile hafif kızartın.
- Pişen eti tuzlayın, üstüne kızarmış ayva dilimlerini yerleştirin, kısık ateşte kapağı kapalı olarak 15 dakika daha pişirin.
- Badem ve kayısıları ekleyin, bir taşım kaynatın.
- Dinlendirdikten 15 dakika sonra servis yapın.



B A L I K L A R



Günümüzde Kapadokya'da tatlı su balığı çok sık tüketilmemektedir. Kızılırmak Nehri ile kollarında başta yayın balığı olmak üzere pullu sazan, kadife balığı, gümüş balığı, tatlı su kefali, kara balık, çapak balığı, kerevit, nadiren de olsa yılan balığı, sudak ve turna balığı yetişmektedir.

TEREYAĞINDA KEFAL

Porsiyon: 6 Kişilik

82



Malzemeler

- 6 adet tatlı su kefali (Kefal bulunamazsa pullu sazan – pulları ve içi temizlenmiş)
- 6 adet patates – haşlanmış ve soyulmuş
- 1 demet maydanoz – yaprakları hafifçe kıyılmış
- 200 g tereyağı
- 2 tatlı kaşığı kaya tuzu
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber (havanda dövülmüş)

Hazırlanışı

- Bu tarif için kenarları yüksek ve kapaklı bir tava tercih edin.
- Tereyağını tavada eritin.
- Tuz ve karabiberle kefali zedelemekten hafifçe ovun.
- Balıkları, tereyağlı tavaya yerleştirin. Tavanın üstünü kapatın.
- Arada kaşıkla aldığınız tereyağını balığın üstüne dökerek ortalama 10 dakika kadar orta harlı ateşte pişirin.
- Tavanın kapağı kapalı olduğundan buharla pişen balığın çevrilmesi gerekmeyecektir.
- Piştiğini anlamak için kemik ve etin kolayca ayrılıyor olmasına dikkat edin.
- Haşlanmış patates ve maydanozla beraber servis yapın.

YAYIN BALIĞI PİLAKİSİ

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

Malzemeler

- 3 adet yayın balığı – temizlenmiş, dilimlenmiş
- 3 adet patates – ince halka doğranmış
- 3 adet büyük boy soğan – piyazlık doğranmış
- ½ demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- ½ su bardağı bitkisel sıvı yağ
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

- ▶ Patatesleri, soğanlarla birlikte tuzlayın ve sıvı yağla birlikte harmanlayın.
- ▶ Fırın tepsisine yağlı kâğıt yerleştirin.
- ▶ Soğan ve patates karışımını yağlı kâğıdın üzerine yayın.
- ▶ Tuz, karabiber ve kuru kekikle tatlandırıdığınız balığı, soğan ve patates karışımının üzerine yerleştirin. Üzerini kapatın.
- ▶ 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.
- ▶ Fırını kapatın ve içerisinde 10 dakika kadar dinlendirildikten sonra servis yapın.



YAYIN BALIĞI DOLMASI

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

84



Malzemeler

- 3 adet yayın balığı
- 50 g tereyağı
- 1 su bardağı kuru ekmek – kırıntı şeklinde ufalanmış
- 2 diş sarımsak – dövülmüş
- ½ demet dereotu veya maydanoz – ince kıyılmış
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

- Temizlediğiniz ve kuruladığınız balığı yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin.
- Ufalanmış ekmeğe, dövülmüş sarımsağı, dereotunu veya maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyin.
- Erittiğiniz tereyağı ile hazırladığınız harcı ıslatın, harmanlayın.
- Ardından balığın içine yerleştirin ve kürdan yardımıyla balığı kapatın.
- 180 derecede ısıtılmış fırında ortalama 35 dakika üzeri açık olarak pişirin.
- Sıcak servis yapın.



BALIKÇILAR ÇORBASI

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

86



Malzemeler

3 adet ortalama 500 g ağırlığında tatlı su balığı (pullu sazan, kadife balığı vb.) – temizlenmiş fileto edilmiş

150 g kuru üzüm

2 su bardağı beyaz şarap

1 çay kaşığı karabiber

2 tatlı kaşığı kaya tuzu

1 tatlı kaşığı kuru kekik

2 adet kuru soğan – çok küçük küp doğranmış

½ su bardağı bitkisel sıvı yağ

1 yemek kaşığı nişasta

Hazırlanışı

- Kuru üzüm, karabiber, tuz, kekik, soğan, beyaz şarap ve sıvı yağı karıştırın. Bir tencerede ocağa koyun.
- Temizlenmiş, kılçıkları alınmış balığı, hazırladığınız karışımın içine yatırın ve orta harlı ateşte bir taşım kaynatın.
- Suyunu nişastayla koyulaştırın ve balığın yanında sos olarak, taze köy ekmeği ile servis yapın.



GÜMÜŞ TAVA

Porsiyon: 6 Kişilik

88



Malzemeler

- 1,5 kg tatlı su gümüş balığı – içi ve pulları temizlenmiş
- 3 su bardağı mısır unu
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Kızartmak için bitkisel sıvı yağ

Garnitür için:

- 6 adet patates – haşlanmış, soyulmuş ve orta küp doğranmış
- 3 adet yeşil soğan- kıyılmış
- 1 limonun suyu
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kaşığı karabiber

Hazırlanışı

- Gümüş balığını kurulayıp tuzlayın.
- Ardından mısır ununa buladıktan sonra derin yağda kızartın.
- Patates, taze soğan, tuz, karabiber, limon ve zeytinyağı ile harmanlayın. Balığın yanında servis edin.





BÖREKLER



MACİR BÖREĞİ

Porsiyon sayısı: 6 Kişilik

92



Malzemeler

- 6 su bardağı un
- 15 g yaş maya
- 3 su bardağı ılık süt
- ½ su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 400 g beyaz peynir
- 50 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı yoğurt

Hazırlanışı

- ▶ Yaş mayayı ılık suda eritin. Yaklaşık 10 dakika kadar mayanın kabarmasını bekleyin.
- ▶ Un, tuz, 3 bardak ılık sütü karıştırın ve erimiş mayayı ekleyin.
- ▶ Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
- ▶ Ardından hazırladığınız hamurun üzerini nemli bir bezle kapatarak 1 saat kadar kabarması için dinlendirin.
- ▶ Kabaran hamuru, önce ikiye, sonra bu parçalardan her birinden 7 beze çıkaracak şekilde toplamda 14 bezeye ayırın.
- ▶ Bezeleri servis tabağı büyüklüğünde açın. Üstlerini tereyağının kalanıyla veya daha fazla ihtiyaç olursa ekleyerek aralarını yağlayın. 7 tanesi üst üste gelecek şekilde düzenleyin.
- ▶ Böylece ortaya çıkacak olan yedişer katlı hamurları, oklava yardımıyla fırın tepsisi büyüklüğünde, 1 cm kalınlığında 2 yufka elde edecek şekilde tekrar açın.
- ▶ Yufkalardan birisini fırın tepsisine yerleştirin, üstüne ufaladığınız beyaz peyniri yayın. İkinci yufka ile üstünü kapatın.
- ▶ Önceden 200 dereceye ayarladığınız fırına sürün ve böreğin üstü hafifçe pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkan börek çıtır çıtır olacaktır.
- ▶ Arzuya göre yumuşatmak istiyorsanız, üzerini nemli bir bez ile kapatıp 5-10 dakika dinlendirin.

LAHANALI MACİR BÖREĞİ

Porsiyon: 6 Kişilik

Macir böreği genelde peynirli olmakla birlikte etli ve sebzeli çeşitleri de vardır. Lahanalı, kıymalı, pırasalı ve cevizli çeşitleri bulunmaktadır. Aşağıda börek hamurunun aynı olduğu farklı harç reçeteleri görebilirsiniz. Lahanalı macir böreğinin hamur hazırlanışı aynı olmakla birlikte, peynir harcının yerini lahana alır. Bu harç, hem lahana turşusundan hem de çiğ lahanadan yapılabilir.

Lahana turşusu ile hazırlanan macir böreği harcı için iç malzemeler

500 g lahana turşusu
3 yemek kaşığı mısırözü yağı
1 yemek kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- ▶ Lahana turşusu, 2 mm kalınlığında şeritler halinde doğrayın.
- ▶ Sıvı yağda pul biber ilave ederek, kısık ateşte kavurun. Yanmamasına özen gösterin.
- ▶ Harç için kullanmadan önce soğumasını bekleyin.

Çiğ lahana ile hazırlanan macir böreği harcı için iç malzemeler

500 g lahana
1 adet küçük boy kuru soğan
½ su bardağı mısırözü yağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- ▶ Lahananın kalın kısımlarını çıkarın ve 5 mm eninde şeritler halinde doğrayın.
- ▶ Kuru soğanı ince piyazlık doğrayın ve büyük bir tencerede sıvı yağda kavurun.
- ▶ Ardından doğradığınız lahanayı, tuz, şeker ve pul biberi ekleyin ve kapağını sıkıca kapatarak kısık ateşte pişirmeye devam edin.
- ▶ Ara ara karıştırarak ve kontrol ederek lahana saydamlaşınca kadar sebzenin kendi suyuyla birlikte soteleyin.
- ▶ İhtiyaç halinde mümkün olduğu kadar az sıcak su ilave ederek pişirmeye devam edin.
- ▶ Piştikten sonra harcı kullanmadan önce soğutun.



PIRASALI MACİR BÖREĞİ

Porsiyon: 6 Kişilik

94



Malzemeler

- 1 kg pırasa
- ½ su bardağı mısırözü yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 150 g yoğurt
- 150 g çökelek

Hazırlanışı

- Yarım cm'den kalın olmayacak şekilde pırasaları doğrayın. Tuz, şeker ve karabiberle birlikte sıvı yağda ağzını sıkıca kapatarak kendi suyunda kısık ateşte soteleyin.
- Sotelediğiniz pırasaları soğumaya bırakın.
- Soğutma işleminden sonra yoğurt ve çökeleği ekleyerek pırasa karışımını harç için hazırlayın.

İSPANAKLI MACİR BÖREĞİ

Porsiyon: 6 Kişilik

Malzemeler

- 1 kg ıspanak
- 1 adet küçük boy kuru soğan
- 3 yemek kaşığı mısırözü yağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- Temizlenmiş ıspanağı saplarıyla birlikte ince kıyım doğrayın.
- Tuz, şeker ile su eklemeyen kendi suyuyla ağız kapalı bir şekilde ağır ateşte pişirin.
- Pişen ıspanakları süzün.
- Soğanı rendeleyin ve sıvı yağ ile kavurun.
- Ispanak ve soğanı karıştırın ve pul biber ekleyin. Harcı kullanmadan önce soğumasını bekleyin.



KIYMALI MACİR BÖREĞİ

Porsiyon: 6 Kişilik

96



Malzemeler

- 400 g yağsız dana kıyma
- 1 adet küçük boy kuru soğan – küçük küp doğranmış
- 3 yemek kaşığı mısırözü yağı
- 2 adet orta boy domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet sivri biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

- Doğranmış soğanı kısık ateşte sıvı yağ kullanarak kavurun.
- Ardından kıymayı, tuzu, karabiberi ve ince doğranmış sivri biberleri ekleyin. Kıymanın pembeleştiği kayboluncaya kadar kavurun.
- Rendelenmiş domates ve yarım bardak su içinde eritilmiş salçayı ekleyin.
- Kaynadıktan 2 dakika sonra ateşten alın ve harç için soğumasını bekleyin.

CEVİZLİ MACİR BÖREĞİ

Porsiyon: 6 Kişilik

Cevizli macir böreği için iç malzemeler

- 400 g ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 3 dilim bayat ekmek içi
- 2 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı bitkisel sıvı yağ

Hazırlanışı

- Bir gece önceden suda ıslatılmış cevizlerin kabuklarını soyun, havanda tuz ve sarımsak ile ezilinceye kadar dövün.
- Kabukları alınmış bayat ekmek dilimlerini suda iyice ıslatın, ufalayın ve boza kıvamına getirin.
- Hazırladığınız karışıma dövülmüş cevizleri ekleyin. Pul biber ve yağı ilave ettikten sonra harcı tamamlayın.



KORİPOPARENİ

Porsiyon: 6 Kişilik

98



Malzemeler

5 adet yufka

1,5 kg bütün tavuk

2 litre su

1 adet büyük boy kuru soğan

100 g tereyağı

1 yemek kaşığı tuz

1 yemek kaşığı pul biber

1 su bardağı kadar tavuk suyu (haşlanan tavuktan elde edilecek)

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Hazırlanışı

- Tavuk etini kemiklerinden ayrılana kadar tuz ve soyulmuş bir tam kuru soğan ile haşlayın.
- Elde edilen tavuk suyunu yufkaları ıslatmak üzere saklayın.
- Yağlanmış fırın tepsisine yufkaları yayın ve tavuk suyu ile ıslatın. Ardından yufkaların arasına tavuk eti parçalarını ve dövülmüş cevizi ekleyin.
- 220 derece fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirin. Erimiş tereyağı ve pul biber karışımı ile sıcak yapın.



KAVURMALI BÖREK

Reçete: Kavurmalı börek

Porsiyon: 6 Kişilik

100



Malzemeler

- 4 adet yufka
- 500 g yağlı koyun eti – küçük küp doğranmış
- 1 su bardağı su
- 100 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- Eti kızgın ateşte rengi değişinceye kadar 10 dakika kavurun.
- Ardından 1 su bardağı suyu ilave edip suyunu çekene kadar eti pişirin.
- Pişen eti, tuz ve pul biberle tatlandırın.
- Börek tepsisini yağlayın ve aralarını yağlayarak 2 adet yufkayı üst üste tepsije yayın.
- Eti yufkanın üzerine ekleyin.
- Kalan iki yufkayı da aynı şekilde yağlayarak harcın üzerini kapatacak şekilde yerleştirin.
- 180 derece fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin.
- Kareler halinde dilimleyin ve istenirse yoğurt ile servis yapın.

PASTIRMALI BÖREK

Porsiyon: 6 Kişilik

Malzemeler

- 4 adet yufka
- 1 çay bardağı mısırözü yağı
- 1 su bardağı su
- 1 adet yumurta sarısı
- 12 dilim pastırma
- 3 adet orta boy domates
- 4 adet sivri biber

Hazırlanışı

- İnce doğranmış pastırmaları, sivri biberleri ve tavla zarı büyüklüğünde doğranmış domatesleri karıştırın ve böreğin harcını tamamlayın.
- Yufkaları sarmadan önce arasına sürmek üzere su ve yağ karışımını hazırlayın.
- Yufkaları sigara böreği keser gibi 8 eşit üçgen parça elde edecek şekilde kesin.
- Harcı koymadan önce yufkaya su ve yağ karışımını sürün. Yufkanın geniş kenarına harcı koyun ve sigara böreği gibi rulo yapın.
- Yağladığınız tepsiye börekleri dizin ve üzerine yumurta sarısını sürün.
- Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişirin.



KOL BÖREĞİ

Porsiyon: 6 Kişilik

102



Malzemeler

- 5 adet yufka
- 400 g çömllek peynir
- 1 adet yumurta
- ½ demet maydanoz
- 1 silme tatlı kaşığı pul biber
- ½ su bardağı bitkisel sıvı yağ
- ½ su bardağı yoğurt

Hazırlanışı

- ▶ Çömllek peynirini çatal yardımıyla ezin.
- ▶ Yumurta, çok ince kıyılmış maydanoz ve pul biberi ekleyin.
- ▶ Yufkaları ortadan iki eşit parçaya bölün.
- ▶ Sıvı yağ ve yoğurtla hazırladığınız karışımı fırça yardımıyla yufkaların içine sürün.
- ▶ Yumuşayan yufkaların yuvarlak kenarı boyunca hazırladığınız harcı yerleştirin ve yarım ay şeklindeki yufkanızı dışarıdan içeri doğru rulo haline gelecek şekilde sarın.
- ▶ Elde ettiğiniz ruloları, önceden yağlanmış tepsinin ortasından başlayarak içten dışa doğru yayılan halkalar halinde yerleştirin.
- ▶ Yufkaların üzerine yoğurt ve yağ karışımını sürün.
- ▶ 180 derecede önceden ısıttığınız fırında üstü kızarana kadar pişirin.

MAZNIİK

Porsiyon: 6 Kişilik

Malzemeler

5 adet yufka

2 adet yumurta

250 g yoğurt

½ su bardağı bitkisel sıvı yağ

400 g beyaz peynir

Hazırlanışı

- Genişçe bir kâse içerisinde beyaz peyniri ezin.
- Ardından yumurta, yoğurt ve sıvı yağı ekleyerek böreğin harcını tamamlayın.
- Yağlanmış tepsinin içine yufkaları bütün olarak serin.
- Aralarına hazırladığınız harcı yufkaların arasına eşit şekilde yayın.
- Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin.



LEŞÇALNİK

Porsiyon: 6 Kişilik

104



Malzemeler

- 5 adet yufka
- 500 g yeşil mercimek - haşlanmış
- 1 adet büyük soğan
- 100 g tereyağı - eritilmiş
- 4 yemek kaşığı bitkisel sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı kuru nane

Hazırlanışı

- Bir gece önceden ıslattığınız mercimeği haşlayın ve süzün.
- Küçük küp doğranmış soğanı sıvı yağ ile kısık ateşte soteleyin.
- Ardından haşlanmış mercimekle karıştırın.
- Tuz ve biberini ekledikten sonra bir bardak suyu ilave ederek tekrar ocağa koyun. Mercimekleri iyice pişirin ve soğumaya bırakın.
- Yağlanmış fırın tepsisinin içine üç adet yufkayı erittiğiniz tereyağı ile yağlayarak yerleştirin.
- Soğuduktan sonra mercimek harcına naneyi ekleyin ve tepsiye yerleştirdiğiniz üçüncü yufkanın üstüne yayın. Kalan iki yufkayı da aynı şekilde yağlayarak üzerini kapatın.
- 200 derecede önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin ve dilimleyip servis edin.



FASULNİK

Porsiyon: 6 Kişilik

106



Malzemeler

- 5 adet yufka
- 1 kg haşlanmış fasulye
- 1 adet büyük soğan
- 4 yemek kaşığı mısırözü yağı
- ½ çay bardağı mısırözü yağı
- 1 yemek kaşığı domates veya tatlı biber salçası
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

- Yumuşayıncaya kadar haşladığınız fasulyeleri püre haline getirin.
- Küçük küp doğradığınız soğanı, sıvı yağ ile kısık ateşte soteleyin.
- Hazırladığınız fasulye püresine sotelediğiniz soğanı, tuzu, pul biberi ve karabiberi ekleyin ve harcınızı karıştırın.
- Salçayı bir su bardağı suda eritin ve üzerine yarım çay bardağı sıvı yağ ekleyerek karıştırın.
- Yağlanmış fırın tepsisine ilk üç yufkayı yayın. Salça ve sıvı yağ karışımıyla ıslatın.
- Ardından fasulye püresini üçüncü yufkanın üzerine yayın.
- Kalan iki yufkayı da aynı şekilde salça ve sıvı yağ karışımı ile ıslatarak kalan fasulye harcını üstüne yayın.
- 180 derecede ısıtılmış fırında böreğin üstü pembeleşinceye kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.



ÇÖREKLER



POPAREN

(İRMİKLİ ÇÖREK)

Porsiyon: 6 Kişilik

110



Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 2 su bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı tuz
- 4 su bardağı kaynar su
- 125 g tereyağı
- 125 g kaymak

Hazırlanışı

- İrmigi kaynar suda yumuşatın. Ilıdığında un ve tuzu ilave edin ve bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
- Yumurta büyüklüğünde bezeler yapın. Ortalama yemek tabağı büyüklüğünde açın. Erittiğiniz tereyağı ile yağladıktan sonra ikiye katlayın ve tekrar açın. Yine aynı yemek tabağı ölçülerine getirdiğiniz hamuru tekrar yağlayıp ikiye katlayın ve bu işlemi 3 kez daha tekrarlayın.
- Tüm bezelerde bu işlemi tekrarladıktan sonra, yağladığınız küçük bir tepsiye hepsini üst üste yayın.
- 200 derecede ısıttığınız fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirin.
- Kaymak ile sıcak servis yapın.

TRANENİK

(MISIRLI ÇÖREK)

Porsiyon: 6 Kişilik

Malzemeler

- 500 g mısır unu
- 500 g buğday unu
- 100 g tereyağı
- 2 su bardağı ayran
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı üzüm pekmezi veya bal

Hazırlanışı

- Mısır unu, buğday unu ve tuzu karıştırın ve ardından ayran ile yoğurun.
- Elde ettiğiniz hamuru yağladığınız bir fırın tepsisine yayın ve erittiğiniz tereyağını ve ılık suyu üzerine ilave edin.
- Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üstü katılaşp kızarana kadar pişirin.
- Yanında pekmez veya balla birlikte sıcak servis yapın.



MAMALİGA

(MISIRLI YAŞ ÇÖREK)

Porsiyon: 6 Kişilik

112



Malzemeler

- 500 g mısır unu
- 500 g buğday unu
- 500 ml ayran
- 1 yemek kaşığı tuz
- 200 g tereyağı veya tereyağı
- 2 su bardağı su

Hazırlanışı

- Mısır ve buğday unlarını tuzu ekledikten sonra ayranla yoğurun.
- Elde ettiğiniz hamuru, elle ufalayarak küçük boncuklar haline getirin.
- Ufaladığınız hamurları geniş bir kaba yayın ve en az 1 saat kurutun.
- Tuzlu kaynar suda bir taşım kaynatın. Dağılmamasına dikkat ederek tel süzgeçten süzün.
- Servis tabağına alın ve üzerine erittiğiniz tereyağını dökün. Pekmez, bal veya peynirle sıcak servis yapın.

HAMURSUZ

Porsiyon: 6 Kişilik

Malzemeler

- 6 su bardağı un
- 1 küp yaş maya
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı yoğurt
- ½ bardağı bitkisel sıvı yağ
- 50 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı çörek otu

Hazırlanışı

- Ilık sütle maya ve şekeri eritin. 10 dakika kadar kabarmaya bırakın.
- Mayalı su ile un, yoğurt, sıvı yağ ve tuzu ekleyerek yoğurun.
- Yumurta büyüklüğünde oluşturduğunuz bezeleri, oklava yardımıyla 0,5 cm kalınlığında yufkalar elde edecek şekilde açın ve erittiğiniz tereyağıyla yufkaların aralarını yağlayıp üst üste ekleyin, yarım cm kalınlığında tekrar büyük bir yufka açın.
- Açtığınız büyük yufkayı bir ucundan yuvalayarak rulo haline getirin.
- Yağladığınız tepsinin ortasından başlayarak kendi etrafına sarın.
- Çırttığınız yumurta sarısını rulonun üstüne sürün ve çörek otu ile süsleyin.
- 200 derecede önceden ısıtılmış fırında, üstü kızarana kadar pişirin.
- Tereyağı ve peynirle birlikte sıcak servis yapın.



PATATESLİ ÇÖREK

Porsiyon: 6 Kişilik

114



Malzemeler

- 2 su bardağı süt
- 4 su bardağı un
- 2 su bardağı mısırözü yağı
- 1 küp yaş maya
- 2 yemek kaşığı şeker
- 4 adet haşlanmış patates - haşlanmış
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı

- ▶ Yaş mayayı şekerle birlikte ılık sütte eritin ve ortalama 10 dakika kadar bekletin.
- ▶ Haşlayıp rendelediğiniz patatesleri yaş maya karışımına ilave edin ve ardından un ve tuz ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.
- ▶ Hazırladığınız hamurun üstünü örtün ve mayalanması için ortalama yarım saat kadar bekletin.
- ▶ Kabaran hamuru üçe bölün, her bir parçayı yuvarlayarak oklava kalınlığında uzatın.
- ▶ Elde ettiğiniz uzun hamurları bir ucundan birleştirin ve paskalya çöreğine benzeterek saç örgüsü şeklinde örün.
- ▶ Yağlanmış bir fırın tepsisinde yarım saat kadar daha mayalandırın.
- ▶ Üzerine yumurta sarısı sürün ve 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

E K M E K L E R





PATATESLİ TANDIR EKMEĞİ

Porsiyon: 8 Kişilik

Malzemeler

- 1 kg un
- 4 adet orta boy haşlanmış patates
- 1 küp yaş maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı yoğurt
- 400 ml su
- 3 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı çörek otu

Hazırlanışı

- Mayayı bir bardak ılık su içinde şekerle birlikte eritin ve ortalama 10 dakika bekletin.
- Haşladığınız patatesleri rendeleyin. Ardından un, su, yoğurt, tuz ve beklettiğiniz maya karışımını ekleyerek yoğurun.
- Ortalama 1 saat kadar dinlenmeye bırakın.
- Patatesli ekmeğin aslına uygun olması için yeterli ısıdaki bir tandırın duvarlarına yapıştırılmak suretiyle pişirilmesi gerekmektedir. Fakat günümüz koşullarında fırında pişirmek de mümkündür.
- Dinlendirdiğiniz hamuru, yumruk büyüklüğündeki parçalara ayırın ve ortalama 2 cm kalınlığına gelecek şekilde yassılaştırın.
- Tekrar kabarmak üzere fırın tepsisine kabarma payını da ekleyerek yerleştirin.
- Ortalama 10 dakika sonra ekmeklerin üstüne çırdığınız yumurtayı sürün ve çörekotu serpiştirin.
- Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında 45 dakika pişirin.



EKŞİ FIRIN EKMEĞİ

Porsiyon: 6 Kişilik

118



Malzemeler

- 1 kg un
- 4 adet orta boy patates - haşlanmış
- 1 adet küp maya
- 2 yemek kaşığı tuz
- 450 ml Sıcak su

Hazırlanışı

- Bir bardak ılık su içinde kabartılan maya, rendeden geçirdiğiniz haşlanmış patates, un ve tuz karışımıyla birlikte ılık suyu ekleyerek yoğurun.
- Ilık bir yerde ortalama 1 saat kadar mayalamaya bırakın.
- Mayaladığınız hamuru yumruk büyüklüğünde bezelere ayırın ve tekrar yoğurduğunuz bezeleri, fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin ve 30 dakika daha dinlendirin.
- 180 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

TATLILAR



İNCİR YAĞLAMASI

Porsiyon: 5 kişilik

120



Malzemeler

- 20 adet kuru incir
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 50 g tereyağı
- ½ çay bardağı şeker veya 1 çay bardağı pekmez
- 150 g kaymak

Hazırlanışı

- İncirleri bir gece önceden suda bekletin. Yumuşadıktan sonra baş kısımlarını bir çay kaşığı yardımıyla açın.
- İri dövülmüş cevizi tarçınla harmanlayın, içini açtığınız incirleri bu karışımla doldurun.
- Yüksek kenarlı bir tavada veya bir tencerede tereyağını eritin. Doldurduğunuz incirleri tavaya yerleştirin, kısık ateşte rengi saydamlaşana kadar pişirin. İncirleri pişirirken hafifçe sallayın veya tahta spatula yardımıyla çevirin.
- Saydamlaşan incirlerin üzerine şeker ekleyin ve su ilave edin.
- Ardından ocağın altını kısın ve eklediğiniz su buharlaşınca kadar pişirin.
- Kaymakla birlikte soğuk veya ılık servis yapın.



ASİDE

Porsiyon: 4 kişilik

122



Malzemeler

- 1 yemek kaşığı tereyağ
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı un
- Yarım su bardağı pekmez
- Yarım çay bardağı su

Hazırlanışı

- Yağ ile unu kavurun.
- Su ilave edip suyu çekene kadar tekrar kavurun.
- En sonda pekmez ilave edip bir arada pişirin.
- Koyu bir kıvam aldıktan sonra kaşıkla şekil verilerek sunulabilir.



KURU ERİK YAĞLAMASI

Porsiyon: 5 kişilik

124



Malzemeler

- 1 kg kuru erik
- 1 su bardağı ince dövülmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 50 g tereyağı
- 1 su bardağı pekmez
- ½ su bardağı su

Hazırlanışı

- Kuru eriği bir gün önceden ıslatın. Yumuşayan eriklerin çekirdeklerini çıkarın.
- Tarçın ve ince dövülmüş cevizden hazırladığınız karışımı, eriklerin içine doldurun.
- Yüksek kenarlı bir tencerede tereyağını eritin. Doldurduğunuz erikleri tencereye yerleştirin, kısık ateşte pişirin. Bir spatula yardımıyla çevirin.
- Üzerine pekmezi ekleyin ve su ilave edin.
- Ardından orta harlı ateşte eklediğiniz su buharlaşıncaya kadar pişirin.
- Kaymakla birlikte soğuk veya ılık servis yapın.

KABAK MUHALLEBİSİ

Porsiyon: 5 kişilik

Malzemeler

- 1 kg balkabağı
- 1 su bardağı su
- ½ su bardağı tam yağlı ılık süt
- 2 su bardağı pekmez
- 1 çimdik tuz
- 1 yemek kaşığı kuru reyhan veya fesleğen
- 1 çay kaşığı çörekotu

Hazırlanışı

- Bal kabağını 1 bardak suyla kısık ateşte haşlayın ve ezerek püre kıvamına getirin.
- Ilık süte pekmezi ve tuzu ekleyin. Ardından sürekli karıştırarak ortalama 5 dakika kadar kaynatın. Ocağı kapatın.
- Soğumaya yakın kuru reyhan veya fesleğen ekleyin.
- Çörek otu ile soğuk veya ılık olarak servis yapın.



KAYMAKLI KAYISI TATLISI

Porsiyon: 5 kişilik

126



Malzemeler

500 g kuru kayısı

1 su bardağı şeker

½ su bardağı su

½ su bardağı ince dövülmüş badem veya Antep fıstığı

200 g kaymak

Hazırlanışı

- Kayısları su ve şekerle yaptığınız şerbetin içinde ortalama 5 dakika kadar kaynatın.
- Kayıslar dağılmadan bir kevgir yardımıyla şerbetin içinden çıkarın, soğumaya bırakın.
- İnce dövdüğünüz bademi kaymakla karıştırın.
- Soğuyan kayısları ikiye ayırın ve hazırladığınız karışımı kayısların içine paylaştırın.
- Üstünü birkaç dövülmemiş badem ile süsleyerek soğuk servis yapın.

KURU EKMEK LOKMASI

Porsiyon: 5 kişilik

Malzemeler

- ½ su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- ½ limon suyu
- 1 adet kuru ekme
- 3 adet yumurta
- 1 paket hamur kabartma tozu
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- ½ su bardağı süt
- Kızartmak için ayçiçek yağı

Hazırlanışı

- Şeker, su ve limon suyunu birlikte kaynatıp çok koyu olmayan bir şerbet yapın ve soğumaya bırakın.
- Ufaladığınız kuru ekmeğin içine kabartma tozu, ceviz, portakal kabuğu rendesini, vanilya, süt ve çırpılmış yumurtayı ekleyin.
- Bir tencereye üç parmak kadar sıvı yağ ekleyin ve yağı kızdırın.
- Bir yemek kaşığı yardımıyla, hazırladığınız karışımı kızgın yağda küçük lokmalar halinde kızartın.
- Kızaran lokmaları kevgirle çıkarın ve soğuk şerbetin içinde ortalama 10 dakika bekletin.
- Lokmaları servis tabağına alın ve ılık servis yapın.



ARMUT SUFLESİ

Porsiyon: 5 kişilik

128



Malzemeler

- 1 kg armut – kabukları soyulmuş, çekirdekleri alınmış
- ½ su bardağı su
- 4 yemek kaşığı bal
- 1 su bardağı pekmez
- 6 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı kimyon

Hazırlanışı

- Yarım su bardağı suda armutları haşlayın.
- Haşladığınız armutları kimyon, bal, pekmez, tuz ve yağ ile püre kıvamına gelene kadar ezin.
- Hazırladığınız karışıma, çırpılmış yumurtaları ekleyin.
- Hazırladığınız karışımı, ortalama 30 dakika kadar kısık ateşte pişirin.
- Üzerine karabiberle servis yapın.



ITIRLI AYVA TATLISI

Porsiyon: 8 kişilik

130



Malzemeler

- 4 adet yemeklik sert ayva
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 4 adet ıtır yaprağı
- 200 g kaymak
- 1 yemek kaşığı ince dövülmüş badem veya Antep fıstığı

Hazırlanışı

- Ortadan ikiye böldüğünüz ayvaları soyun ve içini temizleyin. Çıkardığınız çekirdekleri bir kâseye alın.
- Toz şekeri, tencerenin dibine eşit şekilde yayın ve suyla ıslatın.
- Ayvaları iç kısımları aşağı gelecek şekilde, şekerin üstüne yüzüstü yerleştirin.
- Çekirdekleri ayvaların aralarına, ıtır yapraklarını ise üstüne ekleyin.
- Tencerenin kapağını sıkıca kapatın ve çok kısık ateşte ortalama 2 saat pişirin.
- Piştikten sonra tencere içinde soğumaya bırakın.
- Kaymak ve ince dövülmüş Antep fıstığı ile servis yapın.

KAYMAÇINA

Porsiyon: 6 kişilik

Malzemeler

- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 5 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı toz badem veya Antep fıstığı
- 1 su bardağı toz şeker - karameli için

Hazırlanışı

- Süt ve şekeri, şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatın. Ilmasını bekleyin.
- Büyük boy bir tencerede suyu kaynatın. İçine tekrar küçük boy bir tencere veya ısıya dayanıklı bir kap koyun.
- Çelik bir tavada karamelize ettiğiniz şekeri, tencerenin içine oturttuğunuz kalıbın içine dökün.
- Üç yumurta sarısı ve iki tüm yumurtayı çırpma teli ile çırpın ve ardından ılık şekerli süte ılıştırarak ekleyin. 2 dakika kadar çok hafif ısıtarak karıştırın.
- Hazırladığınız karışımı, tabanına karamel yaydığınız kalıba yayın.
- Suyun kaynadığı büyük tencereye kalıbı tekrar yerleştirin ve kalıbın ağzını buharlaşan suyun içine girmesini önlemek amacıyla alüminyum folyo ile kapatın. Büyük tencerenin de kapağını sıkıca kapatın.
- Ortalama 1 saat kadar pişirin.
- Pişirdiğiniz kaymaçına ılıdıktan sonra buzdolabında 2 saat kadar dinlendirin.
- Bir tepsiye ters çevirerek dilediğiniz gibi porsiyonlayın.
- Toz badem veya Antep fıstığıyla servis edebilirsiniz.



ELMALI MUHALLEBİ

Porsiyon: 5 kişilik

132



Malzemeler

- 5 adet orta boy elma
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 25 g tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı şeker
- 4 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 200 g kaymak

Hazırlanışı

- Elmaları alacalı soyup çekirdeklerini çıkartın ve dilimleyin.
- Dilimlediğiniz parçaları tereyağında hafifçe pişirin.
- Pekmezi ilave edip karamelize edin. Tarçın ekleyip soğumaya bırakın.
- Süt, şeker, un ve yumurtayı bir tencerede çırpın ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak kısık ateşte pişirin.
- Ateşten almadan önce vanilya ilave edin ve soğumaya bırakın.
- Soğuttuğunuz muhallebiye kaymak ilave edin.
- Soğuttuğunuz elma dilimlerini bir kalıba alın ve üzerine muhallebiyi yayın.
- Bir saat kadar buzdolabında dinlendirin, ardından servis yapın.

KURABİYE LER



PEKMEZ KURABIYESİ

Porsiyon: 10 kişilik

134



Malzemeler

- 1 su bardağı bitkisel sıvı yağ
- 2 su bardağı şeker
- ½ su bardağı pekmez
- ½ su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

- Pekmeze şekeri karıştırın. Yumurtaları ekleyin ve birlikte çırpın.
- Yoğurdu ilave edin ve bir kez daha çırpın.
- Başka bir kâsede un, karbonat, tuzu elekten geçirin ve pekmez karışımına ekleyip yoğurun.
- Elde ettiğiniz hamuru ortalama 1 saat kadar buzdolabında bekletin.
- Fırın tepsisine yaydığınız yağlı kâğıt üzerine bir tatlı kaşığı yardımıyla ortalama 2 cm aralıklarla hazırladığınız hamuru parça parça yerleştirin.
- 220 derecede ısıtılmış fırında 10-12 dakika kadar pişirin.



TUZLU KURABIYE

Porsiyon: 10 kişilik

136



Malzemeler

- 200 g tereyağı
- 2 adet yumurta sarısı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı

- Unu, yağı ve tuzu birlikte yoğurun. Ortalama 3 cm kalınlığında bir hamur açın.
- 3 cm boyutlarında kareler şeklinde kesin. Üstlerine yumurta sarısı sürün ve pul biber serpin.
- Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirin.



ÜZÜMLÜ CEVİZ KURABIYESİ

Porsiyon: 10 kişilik

138



Malzemeler

- 1 su bardağı su
- 2 su bardağı çekirdeksiz üzüm
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 2 su bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 4 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

- Üzümleri, bir bardak suda 5 dakika kadar kaynatıp süzün ve soğutun.
- Şekerle erittiğiniz tereyağını karıştırın. Yumurta, vanilya, dövülmüş ceviz ve suyu üzümlere ekleyin.
- Kabartma tozu, karbonat ve tarçınlaelediğiniz unu hazırladığınız karışıma ekleyin. Hamur kıvamına getirin.
- Fırın tepsisine yaydığınız yağlı kâğıda hazırladığınız karışımı bir tatlı kaşığı yardımıyla aralarında 2 cm kalacak şekilde parça parça yerleştirin.
- Önceden 160 derecede ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

SİMİT KURABİYESİ

Porsiyon: 10 kişilik

Malzemeler

- 250 g eritilmiş tereyağı
- ½ çay bardağı bitkisel sıvı yağ
- Yarım su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tepeleme şeker
- 1 tatlı kaşığı tepeleme tuz
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı çörekotu

Hazırlanışı

- Erittiğiniz tereyağını sütle karıştırın ve diğer malzemeleri ekleyerek yoğurun.
- Merdane yardımıyla ortalama 2 cm kalınlığında bir yufka açın.
- Su bardağı çapında bir çemberle hamuru yuvarlak parçalar halinde kesin. Elde ettiğiniz dairelerin ortasını küçük bir çemberle bir daha kesin.
- Simit şeklini alan kurabiyelerin üstüne yumurta sarısı sürün ve çörekotu serpin.
- Kalan hamuru yeniden açın ve aynı işlemi hamur bitinceye kadar devam edin.
- Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirin.



KEKLER



ZENCEFİLLİ KEK

Porsiyon: 10 kişilik

142



Malzemeler

- 50 g tereyağı
- ½ su bardağı şeker
- ½ su bardağı pekmez
- ½ su bardağı ayran
- 1 adet yumurta
- 1,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- ½ çay kaşığı tuz
- 200 g kaymak

Hazırlanışı

- Tereyağı ve şeker şeker eriyene kadar karıştırın. Ardından yumurta ve pekmezi ekleyerek çırpın, ayranı ekleyerek karıştırın.
- Un, karbonat ve zencefil karışıma ilave edip karıştırın.
- Yağladığınız kalıbın içine biraz un eleyin ve karışımı ekleyin.
- 180 derece ısıtılmış fırında ortalama 30 dakika pişirin.
- Dilimlenmiş keki, kaymakla birlikte sıcak servis yapın.



İNCİRLİ CEVİZLİ KEK

Porsiyon: 10 kişilik

144



Malzemeler

- 15 adet kuru incir
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı ince dövülmüş ceviz
- ½ su bardağı yoğurt
- ½ su bardağı tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı toz karanfil
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

- İncirleri tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
- 1 su bardağı yoğurt ve incirleri karıştırın.
- Oda sıcaklığında yumuşattığınız tereyağına şekeri ekleyin. Şeker eriyene kadar çırpın.
- Yumurtaları birer birer ilave ederek çırpmaya devam edin.
- Un, kabartma tozu, karbonat, tuz, tarçın ve karanfili eleyin. Yoğurtlu karışıma ilave edin, dövülmüş cevizi ve vanilyayı ekleyin, iyice karıştırın.
- Bir tepsiyi veya kek kalıbını yağlayın ve hazırladığınız karışımı dökün.
- 180 derecede ısıttığınız fırında 30 dakika kadar pişirin. Ilık servis edin.

GAZOZLU KEK

Porsiyon: 5 kişilik

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 5 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 şişe (200 ml) sade gazoz

Hazırlanışı

- Yumurta ve şekeri köpürünceye kadar çırpın. Ardındanelediğiniz unu ve gazozu ilave edin.
- Karışımı tereyağıyla yağladığınız bir kek kalıbına dökün.
- 180 derecede ısıtılmış fırında ortalama 25 dakika kadar pişirin.



TULUM PEYNİRLİ KEK

Porsiyon: 10 kişilik

146



Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı bitkisel sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 150 g tulum peyniri
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 demet dereotu – ince kıyılmış

Hazırlanışı

- Yumurtayı sıvı yağ ve sütle iyice çırpın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyerek yumurta karışımına ekleyerek karıştırın.
- Dereotunu ve tulum peynirini ekleyin.
- Fırın kabını tereyağı ile yağladıktan sonra yapışmaması için unlayın ve ardından karışımı fırın kabına dökün.
- 180 derecede ısıtılmış fırında ortalama 25 dakika pişirin.
- Servis yapmadan önce kendi kabında soğumaya bırakın.

REÇELLER



SAKIZLI ELMA REÇELİ

148



Malzemeler

- 3 adet elma
- 2 su bardağı şeker
- ½ çay bardağı sıcak su
- ½ adet limonun suyu
- 2-3 adet damla sakızı

Hazırlanışı

- Elmaları soyup temizledikten sonra tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Su ve şeker karışımıyla birlikte kaynatın.
- Su iyice azalıp saydamlaştığında limon suyunu ekleyin ve bir taşım daha kaynatın.
- Ateşten almadan az önce damla sakızlarını ilave edin. Elmaları zedelemeyecek şekilde dikkatlice karıştırın.
- Soğuduktan sonra kavanoza alın. Sakızın elmalara tam nüfuz edebilmesi için sofraya sunulmadan önce bir hafta kadar dinlendirin.

ZENCEFİLLİ ELMA REÇELİ

Malzemeler

100 g taze zencefil kökü
1 çay bardağı su
4 adet elma – küçük küp doğranmış
2 su bardağı şeker
Yarım limonun suyu

Hazırlanışı

- Taze zencefil kökünü soyup ince doğrayın.
- 1 çay bardağı su ile ağzı kapalı bir tencerede 5 dakika kadar kaynatın.
- Elmaları hafifçe haşladığınız zencefile karıştırın, şeker ilave edin ve köpükleri biriktikçe alın.
- Su azalıp elmalar saydamlaşınca kadar pişirin.
- Ardından limon suyunu ekleyin, bir taşım kaynatın ve ateşten alın.
- Kaymakla birlikte servis yapın.



AYVA MARMELATI

150



Malzemeler

1 kg ayva

1 su bardağı su

600 g toz şeker

½ çay kaşığı karanfil

Hazırlanışı

- Yıkadığınız ayvaları 4 eşit parçaya bölün. Çekirdeklerini çıkarıp sert kısımlarını temizleyip dilimleyin.
- Bir tencereye 1 su bardağı su ve birkaç adet karanfil ekleyin, kapağını sıkıca kapatın ve orta ateşte pişmeye bırakın.
- Ayvalar sularını salıp tekrar çekmeye başladıklarında tencereyi ateşten alın.
- Tahta bir kaşık yardımıyla ayvaları kevgirden geçirin ve tekrar tencereye alın. Şeker ekleyerek orta ateşte, marmelat kıvamına gelinceye kadar tahta kaşıkla karıştırarak pişirin.
- Cam kavanozlara koyup serin yerde muhafaza edin.

ERİK MARMELATI

Malzemeler

- 1 kg kuru erik
- 600 g şeker
- 1 adet limonun suyu
- 2 su bardağı su

Hazırlanışı

- Yıkadığınız erikleri tencereye alın ve üzerini biraz aşacak kadar su ekleyip yumuşayınca kadar kaynatın, gerekirse sıcak su ekleyin.
- İyice yumuşayan meyveleri ateşten alın ve kevgirden geçirin.
- Elde ettiğiniz erik püresini tekrar tencereye alın ve şeker ekleyin.
- Marmelat kıvamını buluncaya kadar karıştırmaya devam edin.
- Limon suyunu ekledikten sonra bir taşım daha kaynatın.
- Kavanozlara doldurun.



KURU KAYISI REÇELİ

152



Malzemeler

750 g kuru kayısı

3 su bardağı su

1 kg toz şeker

Yarım limonun suyu

Hazırlanışı

- Kuru kayısıları 1 gün boyunca bol ılık su içinde şişinceye kadar bekletin.
- 3 su bardağı su ile toz şekeri orta ateşte karıştırarak kaynatın.
- Şurup koyulaşmaya başladığında, süzdüğünüz kayısıları ekleyin.
- Şurup koyu kıvamını tekrar buluncaya kadar kaynatın. Son aşamada yarım limonun suyunu ekleyin.
- Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın.
- Cam kavanozlarda saklayın.

KURU ÜZÜM REÇELİ

Malzemeler

- 1 kg çekirdeksiz üzüm
- 60 g kavrulmuş çam fıstığı
- 500 g şeker
- 2,5 su bardağı su

Hazırlanışı

- Yıkadığınız kuru üzümleri, şeker ve su ile kaynatın.
- Şurup kıvamına geldiğinde çam fıstıklarını ve üzümleri ekleyin.
- Hafif ateşte üzümler pişip reçel kıvamını aldığı anda limon suyunu ekleyin ve karıştırın. Yarım saat kadar daha kaynattıktan sonra ateşten alın.



TURŞULAR



ÇABUK YAZ TURŞUSU

156



Malzemeler

- 1 kg salçalık kırmızı biber
- 1 baş sarımsak
- 2 yemek kaşığı salamura tuzu
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 su bardağı üzüm sirkesi

Hazırlanışı

- Temizlediğiniz biberi kaynar suya atın ve yumuşayınca kadar haşlayın.
- Bir kevgirle yayvan bir kaba çıkartın.
- Çatal yardımıyla biberleri delin ve soğumasına fırsat vermeden tuz, şeker ve sirke ile kaplayın.
- Temizlenmiş ve boyuna kesilmiş sarımsakları ekleyin. Yaz turşusu 4-5 saat sonra yemeğe hazırdır. Buzdolabında bir hafta on gün kadar dayanır.

KARIŞIK TURŞU

Orijini: Karışık Turşu

Malzemeler

- 1 adet orta boy lahana
- 500 g kereviz - yaprakları ve saplarıyla birlikte
- 500 g havuç
- 500 g yeşil domates
- 500 g tatlı kırmızı biber
- 500 g ince acı biber
- 500 g salatalık
- 1 demet maydanoz
- 2 baş sarımsak
- 1 litre üzüm sirkesi
- 1 çay kaşığı limon tuzu
- 1,5 su bardağı salamura tuzu

Hazırlanışı

- Sebzeleri iyice yıkayın ve temizleyin. Ardından lokma büyüklüğünde doğrayın.
- Tüm malzemeleri alabilecek büyüklükte bir tepsinin içinde üzerine tuz ekleyerek doğradığınız sebzeleri karıştırın.
- Sirke ile ıslatın ve ortalama 2 saat kadar bekletin. Sebzelerin gevşemelerini sağlayın. Gevşeyen sebzeleri suları ile turşu küpüne aktarın ve limon tuzu ekleyin.
- Ortalama 3 hafta kadar bekleyin.



KITIR SALATALIK TURŞUSU

158



Malzemeler

- 1 kg salatalık
- 10 diş sarımsak
- 1 adet ayva
- ½ demet dereotu
- ½ su bardağı üzüm sirkesi
- 1 su bardağı salamura tuzu
- 2 litre su

Hazırlanışı

- Büyük bir tencerede 2 litre suya tuzu ekleyin ve kaynatın. Ardından soğumaya bırakın.
- Temizleyip yıkadığınız salatalıkları çatal yardımıyla 10 farklı yerinden delin.
- Cam kavanoza dikey şekilde yerleştirin.
- Aralarına temizlediğiniz sarımsakları, dilimleyip temizlediğiniz ayvaları ve en üstüne dereotunu yerleştirin.
- Kavanozu buzlu su ile tepeleme doldurun ve kapağını kapattıktan 1 gün sonra sirkeyi ekleyin.
- Oda sıcaklığında ortalama 14 gün bekletin.
- Salatalıkların yumuşamaması için kavanoz açıldıktan sonra buzdolabında saklayın.

KITIR LAHANA TURŞUSU

Malzemeler

- 1 kg lahana
- 10 diş sarımsak
- 1 adet büyük ayva veya 2 adet elma
- 5 adet kırmızı acı biber
- ½ demet maydanoz
- ½ su bardağı üzüm sirkesi
- ½ su bardağı salamura tuzu
- 2 litre su

Hazırlanışı

- Büyük parçalar halinde kabaca doğradığınız lahana, sarımsak, kırmızı acı biber, maydanoz, ayva veya elmayı cam kavanoza yerleştirin.
- Bir tencerede 2 litre su ve tuzu kaynatın, kavanoza doldurun. Ağzını kapatın oda sıcaklığında bekletin.
- Bir gün sonra sirkeyi ekleyin.
Oda sıcaklığında yaklaşık 10 gün bekledikten sonra yemeye hazırdır.





REÇETELERİN ÖLÇÜ (KAŞIK – BARDAK – GRAM) KARŞILIKLARI

Malzeme Adı	1 su bardağı	1 çay bardağı	1 çorba kaşığı	1 tatlı kaşığı	1 çay kaşığı
Aşurelik buğday	120 g	55 g	12 g	-	-
Badem	-	-	14 g	6 g	-
Bulgur	150 g	70 g	12 g	-	-
Ceviz içi (tane)	80 g	40 g	10 g	-	-
Çörek otu	-	-	12 g	5 g	2 g
Dolmalık fıstık	-	-	14 g	6 g	2 g
Erişte	80 g	32 g	14 g	-	-
Fasulye (kuru)	170 g	70 g	12 g	-	-
Fındık, badem (dövülmüş)	110 g	50 g	10 g	-	-
İrmik	150 g	70 g	12 g	-	-
Kabartma tozu	-	-	9 g	4 g	2 g
Karabiber (toz)	-	-	9 g	4 g	2 g
Karbonat	-	-	9 g	4 g	2 g
Kırmızı biber (toz)	-	-	9 g	4 g	2 g
Kimyon (toz)	-	-	9 g	4 g	2 g
Kuru Kekik	-	-	5 g	2,5 g	1 g
Kuru Nane	-	-	5 g	2,5 g	1 g



Malzeme Adı	1 su bardağı	1 çay bardağı	1 çorba kaşığı	1 tatlı kaşığı	1 çay kaşığı
Kuru Fesleğen	-	-	5 g	2,5 g	1 g
Kuru üzüm	-	-	10 g	5 g	2 g
Kuş üzümü	-	-	14 g	6 g	2 g
Mercimek	170 g	70 g	14 g	-	-
Nohut	140 g	60 g	14 g	-	-
Nişasta	100 g	50 g	10 g	-	-
Pekmez	280 g	120 g	16 g	-	-
Pirinç	150 g	60 g	12 g	-	-
Pul biber	-	-	9 g	4 g	2 g
Salça	225 g	100 g	18 g	-	-
Sıvı yağ	210 g	88 g	12 g	-	-
Su	200 ml	100 ml	10 ml	-	-
Süt	200 ml	100 ml	10 ml	-	-
Tarhana (toz)	150 g	60 g	11 g	-	-
Tereyağ	180 g	72 g	15 g	-	-
Toz şeker	190 g	80 g	11 g	5 g	2 g
Toz tarçın	-	-	9 g	4 g	2 g
Toz zencefil	-	-	9 g	4 g	2 g
Tuz	280 g	150 g	14 g	6 g	3 g
Yenibahar	-	-	9 g	4 g	2 g
Yoğurt	220 g	90 g	14 g	-	-
Un	110 g	55 g	10 g	-	-



KAYNAKLAR

163



- Aytaş, S. (2007). *Mustafapaşa-Sinasos Yemekleri*. Kayseri: Grup Matbaacılık.
- Boze, S. ve Türker, K. P. T. (2004). *Kapadokya Lezzeti: Kapadokyalı Rumların Yemek Kültürü*. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.
- Yetiş, Ş. A. (2015). "Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinasos) Örneği." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (2), 12-19.
- Antique Roman Dishes kaynağı içerisinde, 10 Ekim 2020 tarihinde <https://www.cs.cmu.edu/~mjw/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html#20> adresinden erişildi.

Gastronomi Mirası

Kapadokya Yemekleri

Gastronomi Mirası: Kapadokya Yemekleri kitabının ilk taslakları Kapadokya Üniversitesi Aşçılık Programı'nın ilk mezunları tarafından hazırlanmıştı. Amaç Kapadokya'nın zengin mutfak kültürü ile bu kültürü temsil eden gastronomi ürünlerini yaşatmak ve gelecek kuşaklara aktarmaktı. Kitapta yer alan yemek reçeteleri için birçok yazılı ve sözlü kaynağın yanında, *Marcus Gavius Apicius: De Re Coquinaria* başlıklı eski bir Roma risalesinden de faydalanıldı. Yıllar içinde olgunlaşan tarifler şeflerimiz tarafından sayısız denemelerle tecrübe edildi. Kapadokya'ya uygun sofraya düzeni ve yemek görselleri ise okuyucuya daha iyi bir fikir vermek için özenle tasarlandı.

Kapadokya gastronomi mirasını kayıt altına alan bu kitap bölgedeki yüksek kaliteli işletmelerin menülerini oluşturacak ve gastronomi turizminde yeni bir sayfa açacak nitelikte bir çalışma olarak okuyucuları ile buluşuyor. Kapadokya Üniversitesi'nin dünya çapında tanınan şefleri ve akademisyenleri bu çalışmada yer alan tarifleri kullanmak isteyen herkese destek vermekten onur duyacaklardır.



Nevşehir Yerleşkeleri:
Mustafapaşa - Uçhisar - Ürgüp
Tel: 0384 353 5009 (pbx) Faks: 0384 353 5125
İstanbul Yerleşkesi:
Sabiha Gökçen Uluslararası Havalimanı
Tel: 0216 588 0010 (pbx) Faks: 0216 588 0012
info@kapadokya.edu.tr

