Hikâyeleri İle
Gastronomi Envanteri

Hikâyeleri İle
TR72 Bölgesi
Gastronomi Envanteri

Araştırma Raporu

T.C. SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

ORAN Orta Anadolu Kalkınma Ajansı
Central Anatolia Development Agency

Hikâyeleri İle

Gastronomi Envanteri

RAPORUN KAPSAMI

Bu rapor, "Gastronomi Turizmi" alanında bölge potansiyelini tespit etmek, yatırımcılarda yatırım fikri oluşturmak ve detaylı rapor çalışmalarına altlık oluşturmak üzere Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı koordinasyonunda faaliyet gösteren Orta Anadolu Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanmıştır.

HAKLAR BEYANI

Bu rapor, yalnızca ilgililere genel rehberlik etmesi amacıyla hazırlanmıştır. Raporda yer alan bilgi ve analizler raporun hazırlandığı zaman diliminde doğru ve güvenilir olduğuna inanılan kaynaklar ve bilgiler kullanılarak, yatırımcıları yönlendirme ve bilgilendirme amaçlı olarak yazılmıştır. Rapordaki bilgilerin değerlendirilmesi ve kullanılması sorumluluğu, doğrudan veya dolaylı olarak, bu rapora dayanarak yatırım kararı veren ya da finansman sağlayan şahıs ve kurumlara aittir. Bu rapordaki bilgilere dayanarak bir eylemde bulunan, eylemde bulunmayan veya karar alan kimselere karşı Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Orta Anadolu Kalkınma Ajansı sorumlu tutulamaz.

Bu raporun tüm hakları Orta Anadolu Kalkınma Ajansına aittir. Raporda yer alan görseller ile bilgiler telif hakkına tabi olabileceğinden, her ne koşulda olursa olsun, bu rapor hizmet gördüğü çerçevenin dışında kullanılamaz. Bu nedenle; Orta Anadolu Kalkınma Ajansı'nın yazılı onayı olmadan raporun içeriği kısmen veya tamamen kopyalanamaz, elektronik, mekanik veya benzeri bir araçla herhangi bir şekilde basılamaz, çoğaltılamaz, fotokopi veya teksir edilemez, dağıtılamaz, kaynak gösterilmeden iktibas edilemez.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ 1

1.1 Günden Bugüne Gastronominin Hikâyesi 2

1.2 Gastronomi ile İlgili Kavramlar 3

1.3 Günümüzde Gastronomi ve Turizm 4

1.4 Gastronomi Hikâyelerinin Sürdürülebilir Turizm Odaklı Bölgesel Kalkınmadaki Rolü 5

1.5 TR72 Bölgesi Gastronomi Envanterinin Hikâyesi 6

2. TR72 BÖLGESİ GASTRONOMİ HİKÂYELERİ VE YEMEK TARİFLERİ; KAYSERİ 7

2.1. Kayseri Mutfağının Tarihsel Hikâyesi 8

2.2 Kayseri'de Yapılan Çorbaların Tarihsel Hikâyeleri 9

2.3 Kayseri'de Yapılan Diğer Tatların Tarihsel Hikâyeleri 10

2.4 Kayseri İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Detaylı Bilgisi 11

2.5 KAYSERİ MUTFAĞINDAN TARİFLER

Arabaşı Çorbası 16

Börek Aşı 18

Bulamaç 20

Düğün Çorbası 22

Kurşun Aşı 24

Kuru Bamya Çorbası 26

Pirinç Çorbası 28

Soğuk Çorba 30

Un Çorbası 32

Yeşil Mercimek Çorbası 34

Yoğurt Çorbası 36

Yoğurtlu Yarma Çorbası 38

Bayram Yahnisi 40

Ciğer Yahnisi 42

Düğün Eti 44

Etli Yaprak Sarması 46

Fırın Ağzı Tarif Kartı 48

Gerdan Haşlama 50

Hakırdaklı Lahana Sarması 52

Ispanak Boranisi 54

Ispanak Kaç 56

Sac Kavurma 58

Sarımsaklı Köfte 60

Soğan Baskısı

Şaştım Aşı

Tıpaç

Üzümlü Gerdan

Yağbari

Zeytinyağlı Kuru Bamya

Bazlama

Çerkes Mantısı

Develi Cıvıklısı

Domatesli Yağlama

Erişte Pilavı

Hakırdaklı Pide

Hakırdaklı Yağlama

Kare Makarna

Katmer

Kayseri Mantısı

Kete

Kıymalı Pide

Kıymalı Yağlama

Kuskus Pilavı

Pastırmalı Börek

Pastırmalı Pide

Paşa Mantısı

Peta Böreği

Peynirli Yağlama

Pıt pıt Pilavı

Piruhi Mantı

Sade Yağlama

Su Böreği

Sucuklu Pide

Tahinli Bazlama

Tahinli Pide

Tandır Böreği

Tepsi Mantısı

Yağ Mantısı

Aside

Dut Pestili

Gilaburu Şerbeti

Gül Şerbeti

Güllü Baklava

İncir Dolması

Kayısı Pestili

Kayısı Şerbeti

Kayseri Baklavası

Kedi Bacağı

Nevzine

Oklava Baklavası

Pekmez Helvası

Siyah Üzüm Hoşafı

Şekerli Katmer

Taş Kadayıf

Çaman

Kâğıtta Pastırma

Kayseri Sucuğu

Kelek Turşusu

Lahana Turşusu

Pastırma

Patlıcan Turşusu

Sucuk İçi

3. TR72 BÖLGESİ GASTRONOMİ HİKÂYELERİ VE YEMEK TARİFLERİ; SİVAS

3.1 Sivas Mutfağının Tarihsel Hikâyesi

3.2 Sivas'ta Yapılan Çorbaların Tarihsel Hikâyeleri

3.3 Sivas İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Detaylı Bilgisi

3.4 Sivas'ta Yapılan Diğer Tatların Tarihsel Hikâyeleri

3.5 Sivas Mutfağından Tarifler

Ayran Çorbası

Bamya Çorbası

Bulgur Çorbası

Düğülcek Çorbası

Erişte Sulusu

Ispanak Çorbası

İşkembe Çorbası

Katıklı Çorba

Kelecoş Çorbası

Kelle Paça Çorbası

Kesme Çorbası

Mercimek Hellesi Çorbası

Patatesli Çorba

Peskütan Çorbası

Soğanlı Yayla Çorbası

Tarhana Çorbası

Tırnak Paça Çorbası

Un Hellesi Çorbası

Ayvalı Et

Baviko

Bat

Biber Dolması

Cılbır

Çirli Et

Didme Kebabı

Ekmek Aşı

Etli Nohut Yemeği

Etli Yaprak Sarması

Etli Yeşil Fasulye

Fasulye Kavurması

İçli Köfte

Kabak Dolması

Kabak Mücveri

Karaş

Karın Tava

Karnıyarık

Kaygana

Kelecoş

Kelle

Kırniş

Kıyma Mıhlaması

Kızartma Köfte

Kuru Fasulye

Kuzu İncik Haşlama

Kuzu Gerdan

Lahana Kapuskası

Lahana Sarması

Madımak Yemeği

Mırık Köfte

Mumbar

Pancar Sarması

Patlıcan Dolması

Patlıcanlı Sac Kebap

Pehli

Pöçük

Salatalık Dolması

Sebzeli Et

Sebzeli Sivas Kebabı

Sivas Köfte

Soğan Yahnisi

Sucuk Köfte

Sulu Köfte

Sübüra

Şalgam Dolması

Tas Kebabı

Turşu Mıhlaması

Üzümleme

Yoğurtlu Patlıcan-Kabak Kızartması

Yumurtalı Ispanak Kavurması

Zeytinyağlı Lahana Sarması

Zeytinyağlı Yaprak Sarması

Bazlama

Çörek

Divriği Pilavı

Erişte

Etli Bulgur Pilavı

Etli Hingel

Etli Pirinç Pilavı

Ev Yufkası

Ezentere

Fetil

Fırın Katmeri

Gilik

Gülüt

Hıngel

Kadayıflı Divriği Pilavı

Kakırdaklı Çörek

Kavurma Eriştesi Pilavı

Kete

Kırdök

Kuskus Pilavı

Mercimekli Bulgur Pilavı

Pişi

Sac Katmeri

Sirok

Sivas Kazan Simidi

Soğanlama

Su Böreği

Velibah

Yağlama

Yumurta Eriştesi Pilav

Yumurtalı Ekmek Kızartması

Yumurtalı Ovmaç

Bal Şerbeti

Bayram Çorbası

Corcor Şerbeti

Dut Kompostosu

Erik Ekşisi Şerbeti

Gazete Baklavası

Gül Şerbeti T

Hasuda

Hurma

İrmik Helvası

Kabak Tatlısı

Kadayıf

Kayısı Hoşafı

Kelle Tatlısı

Pestil Kızartması

Peynirli Helva

Sarı Burma

Sarığı Burma

Sütlaç

Tel Helvası

Un Helvası

Üzüm Hoşafı

Sivas; Vişne Kompostosu

Beyin Salatası

Ekşi Maya

Karışık Turşu

Kavurma

Madımak Cacığı

Pastırma

Peskütan

Pezik

Salatalık Kurutması

Sucuk

4. TR72 BÖLGESİ GASTRONOMİ HİKÂYELERİ VE YEMEK TARİFLERİ; YOZGAT

4.1 Yozgat Mutfağının Tarihsel Hikâyesi

4.2 Yozgat İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Detaylı Bilgisi

4.3 Yozgat'ta Yapılan Çorbaların ve Diğer Tatların Tarihsel Hikâyeleri

4.4 Yozgat Mutfağından Tarifler

Arabaşı Çorbası

Bıtbıt Çorbası

Bulama Çorbası

Düğürcük Çorbası

Helle Çorbası

Katıklı Çorba

Mercimekli Kesme Çorbası

Patatesli Yerköy Çorbası

Sakala Sarkan Çorbası

Sütlü Çorba

Tarhana Çorbası

Terbiyeli Çerkez Çorbası

Yarma Aşı Çorbası

Ayva Basması

Bat

Bezdirme

Cılbır

Efelik Sarması

Ekşili Kabak

Etsiz Kuru Fasulye

Gebol Aşı

Gınnıç

Gilik

Güveç (Yozgat Usulü)

Kabak Çiçeği Dolması

Kaz Eti

Kıymalı Mıhlama

Madımak

Patlıcan Yemeği

Soğan Aşı

Sulu Köfte

Tandır Kebabı

Tas Kebabı

Testi Kebabı

Altüst Böreği

Bezirgân Aşı

Bulgur Pilavı

Büryen Pilavı

Çapçup Mantı

Çiğdem Pilavı

Çullama

Ekmek Aşı

Erişteli Bulgur Pilavı

Gözleme

İçli Bulgur Pilavı

Kıymalı Pide

Kül Poğaçası

Mayalı Baz

Mercimekli Bulgur Pilavı

Nohutlu Bulgur Pilavı

Omaç

Parmak Çöreği

Saya Çöreği

Sini Böreği

Tene Pilavı

Turta Ekmek

Yozgat Böreği

Yufka

Yufkalı Bulgur Pilavı

Ekmek Kadayıfı

Harise

İncir Uyutması

Kabak Taslama

Kak Hoşafı

Kar Tatlısı

Mısır Tatlısı

Sini Tatlısı

Sütlü Tel Kadayıf

Şöbiyet

Uhud Tatlısı

Yozgat Helvası

Yumurta Tatlısı

Akdağmadeni Oluközü Turşusu

Dal Turşusu

Ezme

Firik

Göbelek Mantarı

Günlük Patlıcan Turşusu

Hedik

Katık

Kavurga

Kaz Yumurtalı Menemen

Kurut

Kül Suyu

Pekmez

Pezzik Cacığı

Salep

Taze Nohut

Tene Hamuru

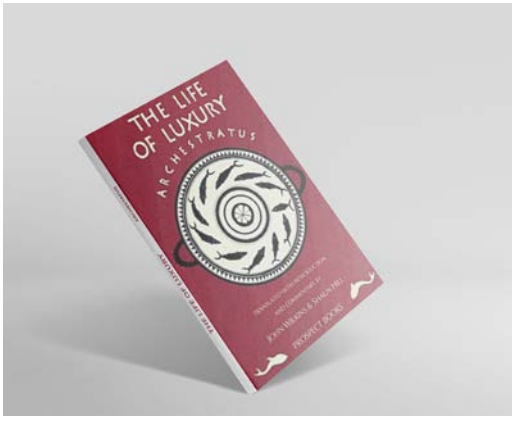
Yarma

Yozgat Çanak Peyniri

Yumurta Salatası

5. SONUÇ

KAYNAKÇA



Archestratus ve Gastronomi

1. GİRİŞ

1.1 Dünden Bugüne Gastronominin Hikâyesi

Milattan önce 4. yüzyılda Sicilya'da yaşamış olan Archestratus (Sicilya asıllı bir Yunan olduğu bilinmektedir) bilinen ilk yemek yazarıdır. "Lüks Yaşam" anlamına gelen "Hedypatheia" isimli kitabındaki özel yemek tariflerini Sicilya, İtalya, Yunanistan ve Anadolu'yu (Ege-Akdeniz) gezerek elde etmiştir. Bu kitapta özellikle Akdeniz gastronomisini yakından incelemiş mezelerle, balık ve şarap bölümlerine de geniş yer vermiştir. (Altaş 2013)

Fransız mutfağındaki çeşni kültürünün hangi soslarla nerede-nasıl kullanılacağını anlatan Archestratus; nitelikli ve mevsimsel malzemelerin kullanımıyla ilgili bir şiir yazmış, yemeğin gerçek lezzetine yoğunlaşmıştır. Gastronomi kelimesi de ilk olarak "Gastronomi" adlı bu şiirde hayat bulmuştur.

Bununla beraber Mısır, Roma ve Yunan medeniyetlerinde yemek pişirme ile ilgili yazılı kaynakların varlığı bilinmektedir. İlk çağların yemekle ilgili yazılı kaynaklarına bakıldığında ön plana çıkan kitaplar "Uzmanların Şöleni" ve "Apicius" dur.

Bugün yaygın olan ifade tarzı ile antik dönem gurmesi olarak kabul edilen Archestratus, "Gastronomi" kelimesini ilk kullanan kişi olarak kabul görür.

"Gastronomi" kelimesi ilk olarak "Lüks Yaşam" anlamına gelen bu kitapta yer alan "Gastronomi" adlı bir şiirde geçmektedir.

Archestratus bir kitapla sınırlı kalmayıp, 15 kitaptan oluşan bir gurme serisi çıkarmıştır. Genel olarak Antik Roma ve Antik Yunan damak zevkine hitap eden tarifler yazmış, bu tarifler saraylar ve özel ziyafetlerde de kullanılmıştır.

Gastronomi, 19. yüzyılda soylulara verilen aşçılık hizmetinin gelişip, yaygınlaşmasını sağlamak amacıyla beslenmeyle ilgili mesleklerin geliştiği bir alan olarak ortaya çıkmıştır. Bu gelişmeler ışığında Jean Anthelme Brillat-Savarin Aralık 1825'te, ölümünden iki ay önce, kendisini ünlü kılacak olan kitabını çıkardı: "Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler". Bu çalışma çok kısa bir sürede gastronomi konusunda klasik bir yapıt oldu. Brillat-Savarin' in tek isteği kimyaya, fiziğe, hekimliğe ve astronomiye başvurarak mutfak sanatını gerçek bilim sırasına sokmaktı. (Brillat-Savarin 1825)

Hâlâ dünyanın her yerinde; Fransız Savarin Peyniri, Savarin Kek Kalıbı, Savarin Gateau' su onun adıyla anılmaktadır. Brillat-Savarin "düşük karbonhidrat diyetinin babası" olarak da bilinmektedir.

1835 yılında ise gastronomi, "iyi yemek yeme sanatı" olarak Fransız mutfak sözlüğüne girmiştir Fransa'da mutfak ve restorancılığının gelişiminden sonra, Avrupa'nın diğer ülkelerinde ve Amerika'da restoranlar açılmaya başlamıştır.

Günümüzde de gastronomi ile ilgili pek çok çalışma yapılmaktadır. Fransız bir şef ve restoran işletmecisi Joël Robuchon tarafından 2005 yılında dünyanın en büyük mutfak ansiklopedisi "Larousse Gastronomique" oluşturulmuştur. Dünyada pek çok gastronomi, yiyecek-içecek, yemek ve kültür, yemek ve tarihi üzerine hazırlanan dergi, kitap ve televizyon programları bulunmaktadır.

1.2 Gastronomi ile İlgili Kavramlar

Çok çeşitli bilim dallarıyla bağlantısı sebebiyle gastronomi ve ilgili kavramları için yapılan tanım denemeleri sayısal olarak oldukça fazladır. Bu çalışmada daha çok turizm bağlantılı gastronomi tanımları ve kavramları üzerinde durulmuştur.

Gastronomi, insanın beslenmesiyle ilişkili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgilerdir. (Brillat-Savarin 1825) Bu bilgileri ise genel olarak; yemek pişirme, yemek planlama, yemeği tatma ve takdir etme sanatı ile ilgili olan her şey olarak özetlemek mümkündür. (Larousse Online Sözlük 2021)

Gastronomi kelimesinin etimolojik kökenleri incelendiğinde; Yunanca gastri (mide) ile nomos (yasa, kurallar) sözcüklerinden meydana gelen gastronomi kavramı, Fransızcada "yemeği iyi yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" anlamlarına evirilmiştir. (Larousse Online Sözlük 2021)

Gastronomi; üretim, tüketim ve üretim ve tüketimin birlikte ele alınması şeklinde üç başlık altında sınıflandırılmaktadır. Üretim boyutunda yemek hazırlama süreci dikkate alınmaktadır. İyi bir yemeğin hazırlanma, pişirilme, sunma ve masa kurma bilim ve sanatı, iyi yemek yeme ile ilgili bilgi birikimi ve yemek pişirme ile ilgili uygulamalar üretim boyutunda incelenir. Tüketim boyutuna bakıldığında; yemekten hoşlanma, yemek yeme konusunda abartılı davranma ve lüks lezzetli yiyeceklere düşkünlük ele alınmaktadır. Üretim ve tüketimin birlikte incelendiği sınıflandırmada ise yiyeceklerin sunuma ait süreci, yemeğin uygun kurallar ve araç-gereçleri kullanılarak sunulup tüketilmesi gibi başlıklar incelenmektedir.

Gastronomi başka bir sınıflandırma yaklaşımına göre ise, uygulamalı gastronomi, teorik gastronomi, teknik gastronomi ve bilimsel gastronomi olarak dörde ayrılmaktadır. Teorik gastronomi reçetelerin düzenlenmesini, teknik gastronomi üretimde kullanılan araç-gereçlerin üretimi nasıl etkileyeceğini, bilimsel gastronomi besin değerlerini, uygulamalı gastronomi ise yiyeceklerin hazırlanması, yapılışı ve sunumunu kapsamaktadır.

Gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte çeşitli yaklaşımlar, dolayısıyla da çeşitli kavramlar ortaya çıkmış ve yaygınlaşmaya başlamıştır.

1.3 Günümüzde Gastronomi ve Turizm

Turizm endüstrisi, Turiste hizmet sunan kesim, başka bir ifadeyle turistlerin gereksinimlerini karşılayan ortak fonksiyonlara sahip firma ve kuruluşlardan (Ulaştırma, Konaklama, Eğlendirici Donatım-Animasyon ve Turizm Organizasyonu) oluşan birimler toplamıdır. Turizm olgusunu oluşturan bu dört eleman turizm endüstrisi adını alan bir ana endüstri meydana getirmektedir.

Turizm endüstrisini tanımlamak karşımıza oldukça önemli zorluklar çıkarmaktadır çünkü turizm endüstrisi fiziksel mal üretmemekte, hizmet üretmektedir. Turizm endüstrisi, bir turistin çok çeşitli gereksinimlerini karşılayan ticaret ve alışveriş kollarının tümüdür.

Turizm ürününün en önemli üç bileşeni vardır. Bunlar; taşımacılık, konaklama ve çekiciliktir (iklim, doğa, kültür, alışveriş olanakları gibi). Turizm ürünlerinin bir bileşeni olarak "Çekicilik" kavramında dikkat çeken unsur, uluslararası turizmde gözlemlenen olgulardan birisi küreselleşmenin de etkisiyle destinasyonların giderek birbirine benzerliğinin artmış olması ve bölgesel çekiciliğinin azalmasıdır. Bu durum turizm endüstrisi rekabet ortamında destinasyonları farklılık yaratmaya zorlamaktadır.

Çekiciliğin diğer bir deyişle destinasyon cazibesinin artırılması noktasında doğan farklılık yaratma ihtiyacını "Gastronomi Kimliği" yaratmak yoluyla gidermek mümkündür. Bölgeye özgü benzersiz yiyecek ve içeceklerin yerel halka özgü becerilerle bütünsellik içinde sunulması destinasyonun turistler tarafından diğer destinasyonlardan farklı olarak algılanmasına yardımcı olabilmektedir.

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde belirli bir sistematik düzen içinde hazırlanarak göz ve damak tadına hitap edecek şekilde sunulduğu yemek kültürü veya yemek sanatı olarak ifade edilmektedir.

Yeni bir terim olan gastronomi ve turizm kavramları 1980 yılından bu yana birlikte değerlendirilmiş ve diğer toplumların kültürlerini yiyecekleri aracılığı ile öğrendiklerini ifade etmek için kullanılmıştır.

Gastronomi kavramı oldukça köklü bir geçmişe sahip bilim dalını ifade etmesine rağmen gastronomi turizmi, özellikle geçtiğimiz yirmi yılda tek başına bile bir seyahat motivasyonu olabileceğinin fark edilmesi ile üzerinde sıklıkla durulan bir kavram haline gelmiştir.

Gastronomi turizmi, "Özellikle öncesinde belirlenmiş yiyecek ve içecekleri tatmak amacıyla seyahat etme ya da en azından seyahatin bir kısmında yiyecek ve içecekleri tatma motivasyonu ile hareket etme" şeklinde yeniden tanımlanmıştır. Bu sebeple ekonomik ve toplumsal kalkınmaya büyük katkıda bulunabilecek potansiyele sahip bir turizm çeşidi olarak görülmektedir

Odak; Türkçe od "ateş" sözcüğünden türetilmiştir. Günümüzde kullanılan "ilgi noktası" anlamı "Merceğin ateş yaktığı nokta" anlamına dayanır. Bu tanımdan hareket ile Gastronomi turizminde, yiyecek ve içeceğin turizm endüstrisinin odağını oluşturduğunu söylemek mümkündür. Bu sebeple ekonomik ve toplumsal kalkınmaya büyük katkıda bulunabilecek potansiyele sahip bir turizm çeşidi olarak görülmektedir.

Gastronomi Turizminin odağı yani ateşinin yandığı merkez yiyecek ve içecek çeşitleri ile birlikte yiyecek ve içeceğin arkasındaki kültürdür. Bu çalışmanın da odağı yiyecek içecek tarifleri yanında onların arkasında yatan tarihsel kültürü ortaya koymaktır.

1.4 Gastronomi Hikâyelerinin Sürdürülebilir Turizm Odaklı Bölgesel Kalkınmadaki Rolü

Gastronomi turizminin kökeni tarım, kültür ve turizmde yatmaktadır. Bu üç unsur, gastronomi turizminin bölgesel bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına fırsat sağlamaktadır. Tarım, ürünü sunmaktadır, kültür tarihi ve otantikliği, turizm ise alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Tüm bu unsurlar gastronomi turizmi altında buluşmaktadır. Yemek, bir toplumun kendisini ve yaşama tarzını ifade şeklidir. Kültür, gastronomi turizminin göz ardı edilemez önemli bir parçasıdır.

Yemek kültürü turizm odaklı sürdürülebilir bölgesel kalkınmada önemli bir yere sahiptir. Bu önem, çeşitli boyutlarda ortaya çıkmaktadır. Öncelikle turistlerin yerel yiyecekleri tüketmesi yerel ekonomi kazanç sağlamaktadır, bu da bölgenin ekonomik kalkınmasında çarpan etkisi yapmaktadır. Turizm bölgeleri rakipleri ile rekabet edebilmek için kendisini turizm açısından çekici kılacak şekilde geliştirmek zorundadır. Bir bölgenin sahip olduğu yerel yemekler bu rekabet avantajının sağlanması açısından önemli bir katkı sağlayacaktır. Bir bölgedeki kaliteli yiyecek içecek o bölgede turizm ürünü ve turist deneyimi olarak geliştirilmektedir. Bölgeye gelen ziyaretçilerin bu ürünlere harcadığı para bölge ekonomisine katkı sağlamakta ve bu sektörlerin gelişmesini sağlamaktadır.

Yöresel lezzetler, gelenek ve görenekler, beslenme kültürü, pişirme ve hazırlamada kullanılan araç gereçlerin hepsi bölge gastronomik kimlik mirasının oluşumunda çeşitlilik sağlamaktadır.

Gastronomi turizmi günümüzde gittikçe yaygınlaşan kültür turizmi kapsamında pazara önemli girdiler sağlayıp, ekonomik kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Gastronomi turizminde bölgeyi diğer destinasyonlardan farklılaştıracak olan ortaya koyduğu "Gastronomik Kimlik" olacaktır. Gastronomi Kimliği oluşumunda ise gastronomi hikâyelerinin yeri büyüktür.

Hikâyeler, insanları etkilemek için olayların duygusal içeriklerle süslenip aktarıldığı eski bir iletişim aracıdır. Tarihin çeşitli dönemlerinde yaşanan aşk, kahramanlık, gizem gibi olayların betimsel bir aracı olarak hikâye, keşif arzusunu uyandırmaktadır.

"Keşfi keşfetmek" duygu durumu turizm endüstrisi ile yakından ilişkilidir. Her keşif bir yolculuğun, yol gitmenin ve en önemlisi o yolda olabilmenin sonucudur. Yollar varılmak istenen yere ulaşmak için değil, yola çıktığımız yeri keşfetmek içindir. Bir yeri keşfederken de hikâyeler, destinasyonlara farklı bir çekicilik unsuru katarak benzersiz bir rekabet avantajı kazandırmaktadır. Bu avantaj, kültürel turizmin sürdürülebilirliğinde önemli bir rol oynamaktadır.

Turizm endüstrisinin birçok alanında hikâyelerin bir pazarlama aracı olarak destinasyon çekiciliğini arttırmak için kullanılabileceği muhakkak olmak ile birlikte bu çalışmada kapsam itibari ile gastronomik hikâyelere yine bu anlamda öneriler sunulmuştur.

Sürdürülebilir turizm, insanın etkileşim içinde bulunduğu ya da bulunmadığı çevrenin bozulmadan veya değiştirilmeden korunarak, kültürel bütünlüğün, ekolojik süreçlerin, biyolojik çeşitliliğin ve yaşamı sürdüren sistemlerin idame ettirildiği ve aynı zamanda tüm kaynakların ziyaret edilen bölgedeki insanların ve turistlerin ekonomik, sosyal ve estetik gereksinimlerini karşılayacak şekilde ve gelecek kuşakların da aynı gereksinmelerini karşılayabilecekleri biçimde yönetildiği bir yaklaşım olarak tanımlanıyor.

Sürdürülebilir turizm ile turizmin toplum ve çevre üzerindeki olumsuz etkileri en aza indirilerek yerel ekonomiye, doğal ve kültürel mirasın korunmasına, bölge halkı ile ziyaretçilerin yaşam kalitelerinin artmasına katkı sağlanması hedefleniyor.

Sürdürülebilir turizm kavramı esas itibariyle bir turizm türünü değil, farklı turizm türlerinin geliştirilmesine yönelik faaliyetler yürütülürken benimsenmesi gereken ilkeleri tanımlıyor.

Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP) ve Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü'ne (UNWTO) göre sürdürülebilir turizm ilkeleri şunlardır: (Gelecek Turizmde; 2021)

1. Ekonomik Süreklilik: Turizm güzergâhlarının ve girişimlerinin başarılarını sürdürebilmeleri, uzun vadede fayda sağlamaya devam edebilmeleri için tasarlanan politikaların yerelde uygulanabilirliğini ve işletmelerin ulusal ve uluslararası düzeyde ve tematik bağlamda rekabet edebilirliğini sağlamak.

2. Yerel Kalkınma: Ziyaretçilerin yerelde geceleme, yerel üretici ve hizmet sağlayıcı ile buluşma, yerelde harcama oranını çoğaltıcı önlemleri destekleyerek, turizmin ev sahibi destinasyona katkısını artırmak.

3. İstihdam Kalitesi: Irk, cinsiyet, engellilik gibi konularda ayrımcılık yapılmaksızın, mesleki uzmanlaşmayı desteklemek, ücret ve hizmet kalitesini iyileştirilerek turizm ile yaratılan yerel istihdamın sayısını ve kalitesini arttırmak.

4. Sosyal Katılım ve Toplumsal Cinsiyet Eşitliği: Turizm faaliyetlerinden elde edilen ekonomik ve sosyal faydaların, genele yaygın ve adil bir biçimde dağıtılmasına çalışmak, ekonomik ve sosyal olarak dezavantajlı kesime sağlanan fırsatları, gelir ve hizmetleri iyileştirmek.

5. Ziyaretçi Memnuniyeti: Irk, cinsiyet, engellilik hali, yaş veya başka bir ayrımcılık yapılmaksızın, ziyaretçilere güvenli, tatmin edici, sürdürülebilir ve yenilikçi bir deneyim sunmak, "sorumlu turist" olgusunu desteklemek.

6. Yerelden Kontrol: Yerel yönetimlerin planlama, yönetim ve uygulama aşamalarında turizmin diğer paydaşları ile istişare içerisinde olmasını sağlamak, bölgede turizmin gelişimi konularında bölge halkı/toplulukları ve sivil toplumu güçlendirmek ve süreçlere dâhil etmek.

7. Toplumsal Refah: Sosyal bozulma ve istismara yol açmadan yöre halkının sosyal yapı ve kaynaklara, imkânlara ve yaşam destek sistemlerine erişimlerini sağlayarak, yaşam kalitelerini muhafaza etmek ve iyileştirmek.

8. Kültürel Zenginlik: Tarihi mirasa, özgün kültüre, geleneklere ve yöre halkının ayırt edici özelliklerine saygı duymak ve bunların değerlerini artırmak.

9. Fiziki Bütünlük: Kentsel ve kırsal alanların kalitesini muhafaza etmek, iyileştirmek ve çevrenin fiziki ve görsel açıdan bozulmasını önlemek.

10. Biyolojik Çeşitlilik: Doğal alanların, yaşam alanlarının, yaban hayatının, türlerin ve endemizmin (yöreye özgü türlerin) korunmasını desteklemek ve bunlara verilen zararı asgari düzeye indirmek, bu uygulamalar süresince ve sonrasında koruma-kullanma dengesi gözeterek bunların bilinirliğini artırmak.

11. Kaynakların Verimli Kullanımı: Turizm tesislerinin ve hizmetlerinin gelişimi ve işletiminde, kısıtlı ve yenilenmeyen kaynakların kullanımını asgari düzeye indirmek, doğal, kültürel ve tarihi değerler söz konusu olduğunda yerel sahiplenmeyi ve ulusal ve uluslararası bilinirliği artırmak, bu uygulamalar süresince ve sonrasında koruma-kullanma dengesi gözeterek bunların bilinirliğini artırmak.

12. Çevresel Etki: Turizm işletmeleri ve ziyaretçilerden kaynaklanan hava, su ve toprak kirliliğini ve atık üretimini asgari düzeye indirmek, yöre halkını, işletme çalışanlarını ve misafirleri çevresel etki bağlamında bilgilendirmek ve "sorumlu işletme", "sorumlu turist" gibi kavramları yaygınlaştırmak.

Bütünsel yaklaşım, sistemi oluşturan parçaların, parçalar arası ilişkilerin ve çıkacak sorunların birbirinden ayrılamayacağını kabul eder. Öğeler ve ilişkiler arasında meydana gelen sorunların (entropi) da birbirine bağlı olduğunu, bu yüzden de sorunların birisine çözüm bu-

lunduğunda diğer sorunların da çözüleceğini ortaya koyar. Bu bütünsel yaklaşım ışığında sürdürülebilir turizm ilkelerinin, gastronomi turizmin gelişme stratejisi ve uygulanmasında bir yol gösterici ve yönlendirici olduğu söylenebilir.

Bölgeler arası dengesizliğin giderilerek bütünleşmenin sağlanması, yaşam standardının yükseltilmesi, toplumsal ve ekonomik dengenin düzenlenmesi, kültürel gelişmenin hızlandırılması önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi turizminin, kültürel gelişmenin hızlandırılmasında ve turizmin endüstrisinin faaliyetlerinin yılın belli bir zamanına sıkışmak yerine 12 aya yayılmasında önemli bir tetikleyici olarak kullanılması mümkündür. Öncelikle olarak turizm endüstrisinin faaliyetlerinin 12 aya yayılması daha sonrasında kültür turizmi için bölgeyi ziyaret eden turistlerin hikâyeler üzerinden kurulan duygusal bağ ile devamlılığının sağlanması gastronomik kimlik oluşturmanın avantajıdır. Devamlılık için örnek olarak tüketicilerin sempati duyduğu, sevdiği ve kendisine yakın hissettiği destinasyonlara karşı gösterdiği satın alma davranışları gösterilebilir. Bu avantajlar da turizm odaklı sürdürülebilir bölgesel kalkınmayı beraberinde doğal bir sonuç olarak ortaya koyacaktır.

"Gastronomi Turizminin"; gastronomi hikâyeleri ile "Gastronomik Kimlik" oluşturarak pazarlanması ile "Bölgesel Kalkınma" ilişkisinin doğal sonucu olarak ortaya çıkan "Gastronomi Ekseninde Sürdürülebilir Turizm Odaklı Bölgesel Kalkınma" görsel olarak temsili ifadesidir.

1.5 TR72 Bölgesi Gastronomi Envanterinin Hikâyesi

2014-2023 döneminde TR72 Bölgesinin (Kayseri, Sivas ve Yozgat) katılımcılık ilkesi çerçevesinde belirlenmiş vizyonu; "Ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet edebilir, beşeri ve sosyal sermayesi gelişmiş, potansiyellerini değere dönüştürmüş, kent ve sosyal altyapısını geliştirerek yaşam kalitesini arttırmış, ulaşılabilir Orta Anadolu" dur. Bu vizyonun gerçekleştirilmesi doğrultusunda, katılımcılık ve yönetişim, sürdürülebilirlik, şeffaflık, ulusal ve uluslararası politikalara uyum ve tamamlayıcılık ilkeleri dikkate alınmıştır.

Belirlenen vizyon; rekabetçilik, yüksek yaşam kalitesi, ulaşılabilirlik, gelişmiş beşeri ve sosyal sermaye olmak üzere 4 temel unsurdan oluşmaktadır.

TR72 Bölgesinin sanayi, ticaret, turizm, tarım ve hayvancılık sektörlerinde önemli potansiyeller taşıdığı görülmektedir. Bu sektörler önemli çekim merkezleri ve odak noktaları oluşturacak niteliktedir.

Kış turizmi açısından da Bölge önemli bir konuma sahiptir. Erciyes Dağı uluslararası seviyede bir kış turizmi merkezi olma potansiyeli taşımaktadır. Bölgedeki jeotermal potansiyeli de önümüzdeki dönemlerde yapılacak doğru yatırımlarla Bölgenin turizm değerlerinin başında gelecektir.

Erişilebilirlik açısından Bölge, "Coğrafi Erişilebilirlik Endeksi" ne göre en yüksek değer alan bölgelerden birisidir. Bu durum özellikle yerli turist çekmek açısından önemli bir turizm potansiyeli teşkil etmektedir.

Bölgenin mevcut turizm potansiyeline değer katmak adına Kalkınma Ajansı; potansiyel arz eden turizm değerlerinin geliştirilmesi ve çeşitlendirilmesi ile turizmde sürdürülebilirliğin sağlanması ve bölgedeki illerin rekabet güçlerinin artırılması amacıyla oluşturulan "Alternatif Turizm İmkânlarının Geliştirilmesi Sonuç Odaklı Programı" ekseninde alternatif turizm ve tanıtım imkânları yaratma yönünde çalışmalara ağırlık verilmiştir.

2020-2023 Sonuç Odaklı Program Yönetim Planı'nda yer alan amaçlar doğrultusunda Ajans Bölge Planı ile uyumlu olarak; planlama, program tasarımı, işbirliği geliştirme, proje izleme, raporlama, araştırma ve geliştirme ve harici destek faaliyetleri yürütülmektedir.

Söz konusu faaliyetler bölgenin güçlü yönü olarak bölgenin sahip olduğu "kültürel mirası" ekseninde yürütülmektedir. Bu güçlü yönü doğru değerlendirmek adına bölgeye "Kültürel Kimlik" oluşturmanın bir altlığı olarak bölgeye "Gastronomik Kimlik" kazandırmak hedeflenmektedir.

Bölgeye "Gastronomi Kimlik" kazandırma yolunun önemli yapı taşlarından biri olarak da "Gastronomi Envanteri" çalışmaları başlatılmıştır.

Kayseri çevresinde bilinen en eski yerleşim yeri, şehre yaklaşık 20 km mesafede bulunan Kültepe/ Kaneş'tir.

Kayseri tarihini 6 bin yıl önceye dayandıran belgelerin gün ışığına çıkarıldığı yer "Kültepe" dir. Hititlerin Anadolu'da kurduğu ilk kentin kalıntısı olan höyük ve onu saran Karum'dan oluşan Kültepe Ören Yeri'nde yönetim binalarının, dini yapıların, ev, dükkân ve atölyelerin kalıntıları görülmektedir.

Kültepe / Kaneş

Hikayeleri ile Gastronomi Envanteri

Kayseri

2.1. Kayseri Mutfağının Tarihsel Hikâyesi

Türkiye'nin kültür, sanat, bilim ve turizm merkezlerinden biri olan Kayseri, tarihin en eski zamanlarından bu zamana pek çok farklı uygarlığa beşiklik etmiş ve her dönemde önemini korumuştur. Kayseri tarihinin tamamını ele almak çalışmamızın kapsamı dışındadır. Kayseri mutfağının tarihsel gelişimi hakkında bilgi vererek Kayseri mutfağının tarihsel derinliğini ortaya koymak amaçlanmıştır. (Web: "Türkiye Kültür Portalı" 2021)

Kayseri dağları arasındaki ova ve havzalarda doğal bitki örtüsü olarak bozkırlar görülür. Bu bölgelerde buğday ve arpa yetişmektedir. Kültepe arkeolojik kazıları buğday ve arpanın Kayseri bölgesinde binlerce yıldan beri yetiştiğini ve bunun yanında mayanın da o tarihten bu güne kullanıldığını göstermektedir.

Şehrin en eski adı olan Mazaka, Kappadokia Krallığı Dönemi'nde Eusebia (M.Ö.150) Son Kral Archaleaos Dönemi'nde de (M.Ö. 12-11) "imparator şehri" anlamında "Kaisareia" adı verilmiş; bu isim Araplarca "Kaysariya" şeklinde kullanılmıştır. Türkler Anadolu'yu fethet-

tikten sonra Şehre "Kayseriye" adını vermişler ve bu ad, Cumhuriyet Dönemi ile birlikte Kayseri şeklini almıştır.

Kayseri kronolojik olarak "Hatti, Hitit, Asur, Kimmer, Med, Pers, Makedon, Kapadokya, Ermeni, Roma, Sasani, Arap, Bizans, Anadolu Selçuklu, Moğol, İlhanlı, Eretna, Karaman, Dulkadir ve Osmanlı" medeniyetlerine ev sahipliği yapmıştır.

Türkler Afşin Bey komutasında, 1067 tarihlerinde Kayseri'yi fethettiler. 1071 Malazgirt Savaşı ile Anadolu'ya büyük bir Türk göçü gelmeye başladı. 1071'den 15 sene sonra, 1085 yıllarında Kayseri artık bir Türk ve Müslüman şehri olmuştur. Kayseri Selçuklu Sultanı I. Alaeddin Keykubad zamanında Türkiye Selçuklu devletinin Konya ile beraber başşehrinden birisi olmuş ve Fatih Sultan Mehmet zamanında, 1474 yılında Osmanlı toprağına katılmıştır.

1474 Karaman Eyaleti'ne Bağlı Sancak Merkezi

1839 Bozok Eyaleti'ne Bağlı Sancak Merkezi

1867 Ankara Eyaleti'ne Bağlı Sancak Merkezi

20 Nisan 1914 Bağımsız Liva (Sancak)

1924 Vilayet

Haci Kılıç Cami

Kayseri; Selçuklu Devleti, Eratna Beyliği, Dulkadiroğulları, Kadı Burhaneddin, Karamanoğulları ve Osmanlı Devleti dönemlerini yaşamış, başta Selçuklular olmak üzere her dönemde önemli bir Türk kültür merkezi olmuştur.

Kayseri, Osmanlı Devleti'nin Birinci Dünya Savaşı yenilgisi günlerinde, bağımsız bir sancak olarak yönetiliyordu. Kayseri ilinin nüfus yapısını etkileyen başlıca gelişme savaş yıllarındaki göçlerdi. Ermeni, Rum nüfus şehri terk ederken Anadolu'nun işgal altındaki yerlerinden Türk göçleri geldiği gibi Kafkasya'dan göçen Çerkez'ler de Kayseri'ye yerleşiyordu. Kayseri yöresi, Mondros Mütarekesi sonrasında başlayan Fransız işgalleri döneminde üçüncü bir göçe tanık oldu. Kayseri ili, Milli Mücadele Dönemi'nde Develi'ye bağlı Taşçı Bucağı dışında işgal görmemiştir. Kayseri, Cumhuriyetle birlikte 1924 Anayasası gereği vilayet oldu. (Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2021)

Birçok medeniyetin Kayseri şehrini ele geçirmek için mücadele etmesi ve burada uzun yıllar hüküm sürmesi Kayseri'nin zirai, ekonomik, kültürel, ticari ve jeopolitik önemini göstermektedir.

Kayseri'de yaklaşık 1000 yıldır kesintisiz Türk mutfağı yemeklerinin yenildiğini ve Türk mutfağının kurucu unsurlardan birisinin Kayseri mutfağı olduğunu rahatlıkla söylenebilir.

Anadolu'nun tam ortasında tarih boyunca tarım ve hayvancılığa müsait bir coğrafya ve iklime sahip olmuş bir şehirdir Kayseri. Kayseri mutfağını tarihin başından bugüne değin belirleyen unsurlar; tahıl tarımı başta olmak üzere bağcılık, sebze ve meyvecilik ile küçük ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliğidir.

Anadolu binlerce yıl öncesinde de bugünkü gibi tarıma elverişli bir bölgeydi. Arkeolojik kazılar Anadolu'da özellikle tahıl tarımının

Yeraltı Şehirleri ve Mutfak

yaygın olduğunu ve kazılardan elde edilen tohum örnekleri de tahıl tarımının çok farklı türlerde yapıldığını ortaya koymaktadır.

Hitit ve Asur dönemlerine ilişkin arkeolojik kazılarda Kayseri Kültepe'de birçok gıda çeşidi tespit edilmiştir.

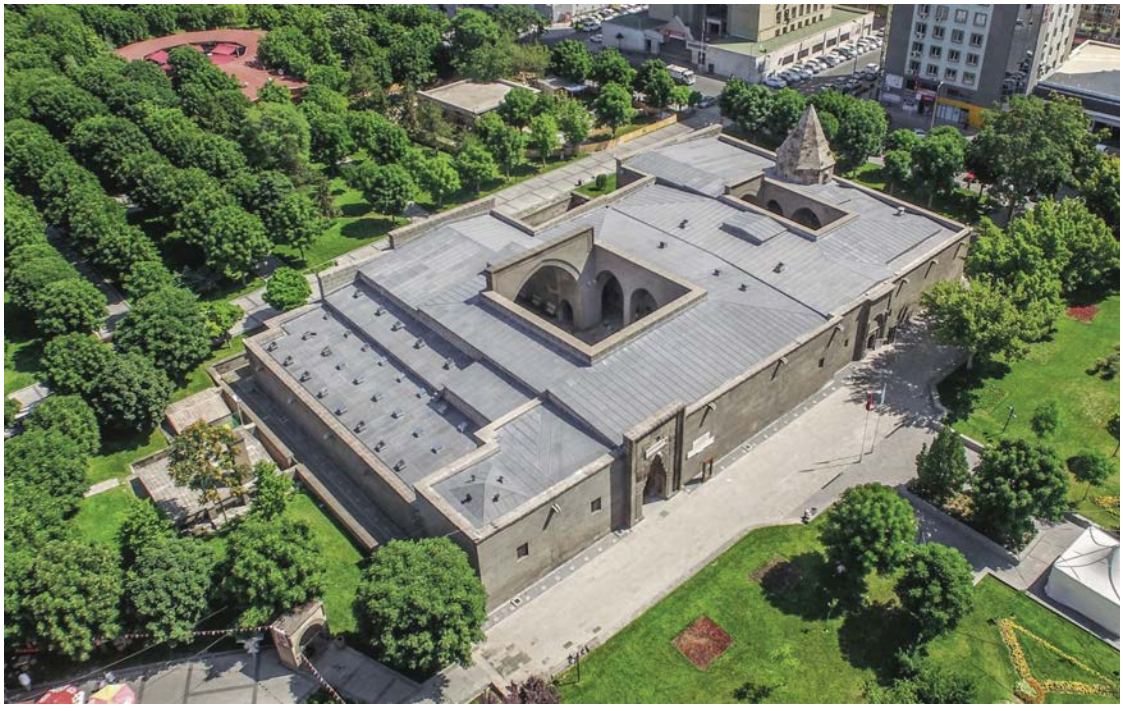
Hititler ve Selçuklulardan bugüne dek birçok yiyeceğin varlığını Kayseri mutfağında halen devam ettirdiği gerçeğini birlikte değerlendirdiğimizde Kayseri mutfağı, geçmişten gelen mirasını koruyarak günümüzde de kültürünü yaşatan dünyanın en eski mutfaklarından birisidir.

Gevher Nesibe Tıp Tarihi Müzesi

13. yüzyılda kervan yollarının kesiştiği önemli bir merkez olarak öne çıkan Kayseri, bu yüzyıldan sonra "Mukarr-ı Ulema" (Âlimler Şehri) olarak anılmaya başlar. Önemli bir bilim ve sanat merkezi olan Kayseri'de Selçuklu döneminde 15 kadar medresenin olduğu belirtilmektedir. Bu medreseler arasında Tıp Medresesi ve Şifahane olarak yapılan Çifte Medrese (bugünkü adıyla Gevher Nesibe Tıp Tarihi Müzesi) Anadolu'daki ilk tıp merkezi olarak kabul edilmektedir.

Kayseri Tıp Tarihi Müzesi'nin yer aldığı Çifte Medrese, 1205-1206 yıllarında Selçuklu hükümdarı II. Kılıçaslan'ın kızı Gevher Nesibe Sultan adına kardeşi I. Gıyaseddin Keyhüsrev tarafından yaptırılmıştır.

Medrese, Gevher Nesibe şifahiye si Kayseri Darüşşifası, Şifa-hatun Medresesi, Kayseri Maristanı, Darüşşifa Medresesi, Çifte Medrese, Çifteler, Gıyasiye ve Kayseri Tıbbiyesi gibi isimlerle de anılmaktadır.



Gevher Nesibe Tıp Tarihi Müzesi

Gevher Nesibe Şifahiyesi Türklerin yaptırdığı on birinci büyük hastanedir. Anadolu'da ise beşinci olduğu bilinmektedir. Aynı zamanda içerisinde tıp tahsili yapılanların ilkidir. Gevher Nesibe Tıp Sitesi, yapısı ve tıp eğitimi açısından dünyadaki ilk tıp merkezi olarak bilinmektedir. Gevher Nesibe Medresesi'nde hekim, cerrah, kehhal (göz mütehassısı), akıl hastanesi ve ruh hastalıkları koğuşları ve yardımcı asistanları bulunmaktadır. Bunların yanı sıra medresede eczane kısmı da bulunmaktadır.

Günümüzde Mimar Sinan Parkı içinde yer alan Gevher Nesibe Şifahiyesi, Erciyes Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü'ne tahsis edilmiş ve 14 Mart 1982'de Tıp Tarihi Müzesi olarak düzenlenmiştir. (Kayseriden.biz 2021)

Darüşşifalarda Tedavi Yöntemleri

Tedavi yöntemlerinin temelinin ağırlıklı olarak su ve müzik sesi ile uygulanan tedavi usulleri ile gerçekleştirildiğine inanılmaktadır. Bunun yanında o dönemde insanın 8 yolla beslendiğine inanılırdı. (Yediği, Kokladığı, Duyduğu, Gördüğü, Düşündüğü, Dokunduğu, Yaşadığı ve Sosyal Çevre)

Bilimsel bir metot bütünlüğü olan Darüşşifalarda tedavi yöntemlerine göre sağlık, "fiziksel ve ruhsal dengenin sağlanması" olarak kabul edilirdi. Hekim öncelikle mizacınızı belirler. Fiziksel ve ruhsal dengenin bozulmasıyla oluşan hastalıkları, size bu dengeyi geri kazandırarak tedavi ederdi.

Hekiminiz tüm beslenme alışkanlıklarınızı sorgulayıp gerekli düzenlemeleri yaparak mizacınıza uygun beslenme alışkanlıkları kazanmanızı sağlayarak fiziksel ve ruhsal dengenizi geri kazanmanızı sağlardı.

Kayseri'nin "Darüşşifa Kültür Mirası" gastronomi ekseninde değerlendirildiğinde bölgeye bir beslenme bilinci getirdiği ortaya çıkar. Bu beslenme bilinci mirası da binlerce yıllık Kayseri gastronomi kültürünün beslendiği bir başka alan yaratır.

2.2 Kayseri'de Yapılan Çorbaların Tarihsel Hikâyeleri

Düğ Çorbası (Düğ pilavı - Pıt Pıt aşı)

Orta Asya'da 11. yüzyılda dövülerek kabuğu çıkarılmış darı anlamına gelen "tügi" kelimesi "düğü" şeklini alarak Osmanlı döneminde en az 16. yüzyıla kadar aynı anlamı korumuştur. Derleme Sözlüğüne göre Anadolu'nun neredeyse her yerinde "düğü" ince bulgur veya bulgur içi için kullanılmaktadır. Düğü, elendikten sonra geriye kalan en ince bulgur olarak tanımlanır. (Web: "Türk Dil Kurumu Sözlükleri" 2021)

Düğ çorbasına ismini veren "düğ" kelimesi Kayseri'de de ince bulgur anlamında kullanılmaktadır. Düğ çorbası Kayseri Mutfağının Orta Asya Türk Mutfağı köklerine işaret etmektedir.

Börek Çorbası (Börek Aşı)

Kayseri halkının günümüzde de yaygın olarak misafir ağırlarken ikram olarak tercih ettiği yapımı zahmetli ve tadı oldukça özel olan bir çorba çeşididir. (KILIÇHAN 2020) Tutmaç veya kulak çorbasına benzetilen bu çorbaya ismini veren "börek" Türk mutfağına ait yufka kültürünün dünyaca tanınan bir ürünüdür.

Börek kelimesi Arapça, Farsça, Yunanca, Ermenice, Rusça ve tüm Balkan dilleri dâhil dünyada yirmi kadar dile girmiştir.

Böreğin çorbasının yapıldığını gösteren bu çorba Kayseri Mutfağının Orta Asya Türk Mutfağı köklerine işaret etmesi bakımından çok önem arz etmektedir.

Kurşun Aşı

Kayseri'nin Develi ilçesinde bu çorbaya "lülük aşı" da denilir.

Un Çorbası (Kayseri Çorbası)

Evliya Çelebi "Lahşe" çorbasının bir diğer adının "un çorbası" olduğunu söyler. Lahşe çorbası ince şeritler halinde kesme hamurdan yapılırdı. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Hz. Peygamber'in "En iyi yemek lahşedir." şeklindeki bir hadisinden de bahsetmektedir.

Pirinç Çorbası

Pirinç Divânü Lugâti't Türk'te "tuturkan" adıyla geçmektedir. Pirinç çorbasının 15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağında yapıldığı bilinmektedir.

Yoğurt Çorbası (Toğga Çorbası)

15. yüzyılda Kaygusuz Abdal'ın bir şiirinde geçen Toğga çorbasının İç ve Doğu Anadolu'da da yapıldığını Evliya Çelebi'den öğrenmekteyiz.

Türk yazı dillerinin, lehçelerinin ve ağızlarının dil özelliklerini belirleyen, söz varlığını derleyerek bir araya getiren Kâşgarlı Mahmud kendisine sonsuz bir ün, bitmez tükenmez bir kaynak sağlaması dileğiyle elde ettiği bu bilgileri yazıya geçirerek ortaya koyduğu eserine Dîvânu Lugâti't-Türk adını vermiştir. (Web: "Türk Dil Kurumu" 2021)

Sütü mayalayarak hazırlanan yoğurt Orta Asya kökenli olup Divânü Lugâti't Türk'te yoğurtla ilgili çeşitli bilgiler yer almaktadır. 15. yüzyılda Padişah için pazılı yoğurt çorbası yapıldığı bilinmektedir. Yoğurt çorbası Kayseri Mutfağının Orta Asya Türk Mutfağı köklerine işaret etmektedir.

Arabaşı

16. yüzyılda Osmanlı Sarayında yapıldığı kayıtlıdır.

Bulamaç Çorbası

Un, yağ ve yoğurtla yapılır. Kaşgarlı Mahmud'un Divan'ında "bula" pişirmek anlamına geliyor. Divânü Lugâti't Türk'te "bulgama" diye geçen bulamaç Osmanlı döneminde yoksul yemeğidir. Osmanlı mutfağında un, yağ veya peynir, bazen de şeker ile yapıldığı da kayıtlıdır.

Bulgur Çorbası

Anadolu'nun en eski ve ilk yazılı belgeleri olan, Kayseri Kültepe tabletlerine göre yerli halk geçimini tarım ve hayvancılık yaparak sağlıyordu. Tarımda ilk sırayı tahıl tarımı almaktadır. Kültepe'de çıkan çivi yazılı metinlerde geçen "hašlātum" kelimesi ile Hitit metinlerinde geçen "memal" kelimesinin uzmanlarca bulgur olduğu düşünülmektedir. Günümüzde Orta Asya mutfaklarında bulgur bulunmamaktadır. Bulgur daha çok Anadolu, Ortadoğu ve Balkanlar ile tatar ismi ile Rusya ve Estonya'da kullanılmaktadır.

Kuru Bamya Çorbası

Bamya Afrika kökenli olup Anadolu'ya muhtemelen Habeşistan veya Kongo'dan gelmiştir. Bamyanın en erken kaydına Kaygusuz Abdal'ın şiirinde rastlanır. Bamya Osmanlı'da çok sevilmektedir. Sarayda "Bamyacıbaşılığı" adıyla bir memurluk bile kurulmuştur. 1730'lara ait bir belgede bamyacıbaşı en güzel bamyaları padişaha ayırdıktan sonra kalanların halkın satışına izin vermektedir. Bir zamanlar Topkapı sarayında bamyacı ocağına ait Bamya Köşkü dahi bulunmaktadır.

Yeşil Mercimek Çorbası

Neolitik çağda Mezopotamya bölgesinde tarımı yapılan ve yerleşik hayata geçişte yetiştirilen ilk bitkilerden olan mercimeğin Anadolu'da M.Ö. 7000'li yıllardan beri var olduğu arkeolojik kazılarda bulunan mercimek kalıntılarından bilinmektedir. Yeşil mercimek çorbası Kayseri Mutfağının Anadolu'nun ilk mutfaklarındaki köklerine işaret etmektedir

Yoğurtlu Yarma Çorbası

Yarma değirmende bulgur gibi kaba öğütülmüş buğday, arpa, bakla, burçak gibi tahıl ve baklagilleri ifade için kullanılan bir kelimedir. Yoğurtlu Yarma çorbasında kullanılan yarma, buğdaydan yapılmıştır.

2.3 Kayseri'de Yapılan Diğer Tatların Tarihsel Hikâyeleri

Gilaburu

Gilaburu, Kayseri bölgesinde yetişen "Adoxaceae" familyasından kırmızı renkli, nohut büyüklüğünde bir meyve veren ağaç türü. Ekim ayında toplanarak ışık görmeyecek şekilde saklanır, taneleri yenir, bazen suyu çıkarılarak içilir.

Gilaburu

Kayseri'ye özgü bu içecek "Viburnum Opulus'" türünün kurutulmuş olgun meyvesinden hazırlanır. Bu bitki Kuzey ve Orta Anadolu'da orman kenarlarında bulunur, Kayseri'de de bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilir. Bazen meyvelerin sıkılmasıyla elde edilen usare içilir, bazen de bir ay kadar suda bekletilerek yapılan meyve turşusu tüketilir.

Kayseri'de en yaygın olarak tüketilen içecek gilaburu suyudur. Halk arasında mide, böbrek ve menstrual ağrılarına iyi geldiği yönünde yaygın inanış vardır. Erciyes Üniversitesi'nde yapılan bilimsel bir araştırma sonucunda; gilaburu suyunun içinde bulunan bileşenlerin vücut savunma sistemini güçlendirici ve antimikrobiyal (mikropların gelişmesini önleyici) etkiye sahip olduğu kanıtlanmıştır.

Bulgura İlişkin Anadolu'daki İlk Yazılı Kayıtlar Kayseri'dedir.

Kültepe Kanış kazılarında, hemen her evde duvar diplerine sıralı bir şekilde yerleştirilmiş zahire (Gerektiğinde kullanılmak için saklanan tahıl, aşlık) küpleri içerisinde kömürleşmiş buğday taneleri ve arpa kabukları ve öğütme taşları bulunmuştur. Kültepe metinlerinde kayıtlı haşlātum kelimesinin tahıldan elde edilen bir besin maddesi olarak göründüğünü haşlātum'un "ezmek, kırmak, parçalamak, öğütmek" anlamındaki haśālu fiilinden türetilmiş olduğu ve bu kelimenin kuvvetle muhtemel bulgura karşılık gelebileceğini yazmıştır. Bulgurun Anadolu'dan dünyaya yayıldığı bilinmektedir. Bazı yabancı mutfaklarda bulgurun yer alma sebebi Türklerin bulguru balkanlara ve daha ilerisine taşımış olmasıdır. Günümüzde Orta Asya Türk mutfaklarında bulgurun bulunmayışı bize bulgurun Hititlerden beri Anadolu'da kullanıldığını ve bulgura ilişkin ilk yazılı bilgilerin Kayseri'de bulunduğunu göstermektedir. (Kültepe Tabletlerinde Geçen haślātum Kelimesi Üzerine Bir Değerlendirme 2012)

Tomarza'nın Altını "Kabak Çekirdeği"

Günümüzde tüketilen kabakların çoğunun Amerikan orijinli olduğu ve tohumlarının günümüzden 10.000 yıl önce Oaxaca (Meksika)'daki yerlileri tarafından yetiştirildiği, hatta en eski bilinen mısır ve fasulye türlerinden 4.000 yıl daha önce bu bölgede bulunduğu arkeolojik kazılarla tespit edildiği bilinmektedir. (Çerezlik Kabak Tohumları Uygulamaları 2015)

Toprak istekleri bakımından incelendiğinde kabak bitkisi hafif, derin ve volkanik tüf topraklarda daha iyi yetişmesi nedeniyle günümüzde Tomarza İlçesinin topraklarında başarı ile yetiştirilebilmektedir. (Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 2021)

Kabak Çekirdeği

Kayseri Mantısı

Mantı

'Mantı' kelimesinin eski Türkçe yahut Moğolca bir kelimenin Çincede aldığı şekil olduğu düşünülür. Çin'de Türk etkisinin yoğun olduğu Tang devrinde 838-847 yılları arasında bu ülkede gezen bir Japon Budist rahip mantıdan bahseder. Mantı yemeği tarifi Türkçe yazılı kaynaklarda ilk olarak 15. yüzyılda Şirvani'nin kitabında geçer, o tarifte kıymaya nohut, tarçın ve sirke konulup tepsi içinde piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve sumak konulduğu yazılıdır. Aynı yüzyılda Osmanlı sarayında sık yapılan mantının içinde soğan olduğu biliniyor. Mantının Farsça adı olan 'cuşburek' yani 'kaynatılan börek' Arapçaya 'şuşbarak' olarak geçmiştir. Osmanlı padişahlarından Fatih Sultan Mehmet Han'ın ilk öğününü mantıyla yaptığı ve II. Beyazıt'ın mantıyı sevdiğine ilişkin bilgiler mevcuttur.

Mantı Çin'den Anadolu'ya kadar uzanan ipek yolu üzerindeki yolculuğu Kayseri'de zirve noktasına ulaşmıştır. Günümüz Türk mutfağında mantıyı temsil eden şehir ipek yolunun Anadolu'daki kavşak noktası olan Kayseri'dir. Orta Asya'da yaşayan Türklerin dünya mutfağına bir armağanı olan mantının günümüzde Kayseri mutfağının içerisinde olduğu Türk mutfağının temsil etmesi Türklerin yemek kültürlerine ve damak lezzetlerine bağlılığının da bir göstergesidir.

Türk mutfağında bugün birçok farklı mantı çeşidi bulunsa da Türk mantısı olarak bilinen ve en çok tanınanı Kayseri mantısıdır. Kayseri mantısı çok küçüktür ve yoğurt, eritilmiş tereyağı, biber ve kuru nane ile bazen de kaynatıldığı suyu ile birlikte servis edilmekte- dir. Kayseri'de ana yemek olarak değil çorba olarak tüketilme alışkanlığı bulunmaktadır. Mantı, birden fazla mantı yemeğinin genel adı olup, yaygın olarak pişirilen etli mantıdır.

Kayseri'de "bir kaşığa kırk mantı sığdırmak" şeklinde bir söz vardır. Eski zamanlarda Kayseri'de kaynanalar müstakbel gelinin el becerisini ölçmek istediklerinde gelinden kendilerine mantı hazırlamalarını ister ve eğer gelinin hazırladığı mantılardan 40 tanesi bir kaşığa sığarsa gelin bu sınavdan başarıyla geçti sayılırmış

Kayseri Pastırması

Pastırma

Pastırmayı ilk yapanlarının Türkler olduğunu ve Türklerin Orta Asya'dan göçü ile birlikte Anadolu ve Avrupa'da yapılmaya başladığını Romalılardan öğreniyoruz. Antalyalı Amianus'un M.S. 273-275 tarihlerinde yazmış olduğu eserinde, Hun Türklerinin atın üstünde baldırları ile ezdikleri yarı pişmiş etleri tüketiklerinin bahsi geçer. Macar müzelerinde bulunan Hun Türklerine ait iki cepli at eyerlerinden yola çıkarak kurumuş etleri bu çantalarda taşıdıkları varsayılır. Oğuzların da aynı şekilde et kurutma geleneklerini Anadolu'ya taşıdıkları ve bu sanatın Orta Asya kökenli olduğu kabul edilir.

Pastırmanın içerisine Evliya Çelebi zamanında kimyon konulduğu ve yüz sene öncesine kadar ise çemenli karışıma biber katılmadığı söylenir.

Pastırma etimolojik olarak yapım şeklinden adını alır. Eski Türklerde at üzerinde uzun yolculuklar için bulunan bu et saklama yönteminde at ile sürücünün baldırı altında iki parça halinde sıkışan 'bastırılan' etler uzun süre dayanır. Pastırma uzun seferler için sağlam bir beslenme kaynağıydı. O dönemlerde adına "kurut" deniliyordu.

Kayseri'de geleneksel pastırma yapımı şöyle idi; Yaz boyunca otlatılarak beslenen inekler bağ dönüşünde Kayserilerce satın alınıp evlerde kesilirlerdi. Eve çağrılan usta kasaplar hayvanın değişik yerlerinden farklı isimlerle anılan pastırma çeşitlerini çıkarırlar. Ayrılan etler tuzlanır, sonra tuzdan çıkarılıp acı kuyu suyu ile yıkanır ve üst üste dizilerek üzerlerine ağırlık konulur. Bu şekilde suyunu kaybetmesi için birkaç gün bekletilirdi. Buna pastırmaların denkte olması denilir. Türküde geçen 'Yekte yavrum yekte, bastırmalar denkte ' bu aşama için söylenmiştir.

Denkten alınıp yine aynı su ile yıkanan pastırmalar 4-5 gün güneşte kurutulur, bir kısmı çemen teknelerinde hazırlanmış özel karışıma batırılarak 10 gün yahut daha fazla bekletilir. Bu sürenin sonunda çıkartılıp fazla çemen sıyrılır ve mümkün ise açık havaya asılarak, değil ise bodrumda asılarak muhafaza edilirdi.

Etlik (pastırma) zamanı Kayseri için çok önemlidir. Etlik zamanı için sonbahar ayazlarının başlaması beklenir ki et asılıp kendiliğinden kuruyabilsin. Bu dönem Kayseri'de erzak zamanıdır.

Pastırma yazında esen tozsuz, berrak ve etin düzgün kurumasını sağlayan rüzgâr saye- sinde etler lezzet kazanırdı. Yaz sonundaki tekrar sıcak rüzgârın estiği o döneme "Pastırma Yazı" denmesinin sebebi budur.

Kayserinin sonbahar rüzgârı, havası, toprağı, suyu, bitkisi pastırma yapımı için özgün bir atmosfer sağlar.

Çemen (Çaman)

Dîvânu Lugâti't-Türk'te 'samusa' adıyla geçen çemen bitkisi ve bu bitki ile yapılan baharat karışımı. Çemen otu tohumunda önemli miktarda protein, mineral maddeler ve vitaminler bulunmaktadır. Bu bitkinin, özellikle tıp, gıda, eczacılık ve kozmetik gibi alanlarda yaygın kullanımı olmakla beraber, halk hekimliğinde de kullanımı mevcuttur. (Zeynep Gökçe 2016)

Sucuk

Geleneksel olarak yaz sonu bağ dönüşünde kesilen ineklerden pastırma, kavurma ve kıymalık olarak ayrılan etlerden sonra kalanlar baharatlarla harmanlanıp sucuk yapılır, bağırsaklara doldurularak güneşte kurutulur ve saklanırdı.

Kayseri sucuğu, sucuk içi hazırlanırken kıymasının içine biber ilave edilen ve kuruma esnasında her gün indirilerek merdane ile basılan

Kayseri Sucuğu

bir sucuk türüdür. Kuruduktan sonra bazen pastırma gibi çemenle kaplanarak saklanırdı.

Kayseri sucuğu Osmanlı mutfağında kırmızıbiber ilave edilen ve kuruma sırasında her gün indirilerek merdane ile basılan bir etli sucuk türü olarak kaydedilmiştir. Kayseri sucuğu diğer yöre sucuklarından farklı olarak bazen kuruduktan sonra pastırma gibi çemenle kaplanarak da saklanırdı.

Evliya Çelebi 17. Yüzyılda Kayseri'deki yiyeceklerden bahsederken Kayseri sucuğu için "miskli et sucuğu bir tarafta yoktur." ifadesini kullanmıştır.

Kayseri'de sucuk ticarete yönelik olarak yapılmasının yanı sıra özellikle evlerde de yapılmaktadır. Sucuğun Kayseri'ye özgü yöresel bir lezzet olarak günümüze kadar gelmesinde evlerde yapılmasının ve böylece orijinal tarifinin korunmuş olmasının büyük bir etkisi bulunmaktadır.

Pöç

Kayseri'de, dananın kuyruk sokumundan yapılan ve 500 yıllık geçmişi bulunan pöç yemeği, 16 saatte taş fırında pişiriliyor.

"Dananın kuyruğunu koparan lezzet" olarak isimlendirilen pöç yemeği, Osmanlı dönemin-den saray mutfağının en önemli lezzetlerinden biri olarak nitelendiriliyor.

Günümüzde; meşe odununun közünde güvece konularak, 16 saatte kendi yağı ile pişirilen pöç, fıstıklı ve kuş üzümlü iç pilavla servis ediliyor. (Hürriyet 2020)

Katmer

Birçok farklı teknikle yapılan ve ince hamur katlarından oluşan geleneksel mutfağın bu en eski ve önemli yemeğin Türkiye'de hemen hemen her ilde çeşitleri yapılır.

Katlardan oluşan bu hamur işi Türk mutfağının en eski yemeklerinden biridir ve Divânü Lugâti't-Türk'te bahsi geçer. Türkiye'nin hemen hemen her ilinde katmer, katlama gibi adlarla çeşitleri yapılır.

Yemek-içecek reçeteleri anonim olup çok çeşitli kaynaklar üzerinden ulaşımı mümkün olan bilgilerdir. Bu çalışmada Kayseri'ye özgü yemek-içecek reçeteleri için Kayseri Büyükşehir Belediyesi envanterinde yer alan Yunus Emre AKKOR tarafından oluşturulan "Geçmişten Günümüze Kayseri Mutfağı" kültür yayınından öncelikli olarak yararlanılmıştır. (AKKOR 2020)

2.4 Kayseri İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Detaylı Bilgisi

Tablo 1. Kayseri İli Gastronomi Alanında Coğrafi İşaretli Ürün Listesi

Ürün Adı	Yıl	Coğrafi İşaret Çeşidi	Kayseri Başvuru Yapan/Tescil Ettiren
Kayseri Pastırması	2002	Mahreç İşareti	Kayseri Ticaret Odası
Kayseri Sucuğu	2002	Mahreç İşareti	Kayseri Ticaret Odası
Develi Cıvıklısı	2009	Mahreç İşareti	Develi Belediyesi
Kayseri Mantısı	2009	Mahreç İşareti	Kayseri Ticaret Odası
Yamula Patlıcanı	2010	Menşe Adı	S.S. Yemliha Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanlığı
Tomarza Kabak Çekirdeği	2014	Mahreç İşareti	Tomarza İlçesi Kabak (Kabak Çekirdeği) Üreticileri Birliği
İncesu Karaevrek Üzümü	2016	Menşe Adı	İncesu Belediyesi
Bünyan Gilaburusu	2018	Menşe Adı	Bünyan Belediyesi
Erkilet Kedi Bacağı	2020	Mahreç İşareti	Kocasinan Belediyesi
Kayseri Cırgalan Biberi	2020	Mahreç İşareti	Kocasinan Belediyesi
Özvatan Çiçek Balı	2020	Menşe Adı	Kayseri Özvatan Kaymakamlığı
Akkışla Gilaborusu	2021	Menşe Adı	Akkışla Belediyesi
Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri	2021	Menşe Adı	Pınarbaşı Belediyesi

Çorbalar

Arabaşı Çorbası

MALZEMELER

1 adet bütün tavuk

2 yemek kaşığı biber salçası

3 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Hamuru için

1,5 su bardağı un

6 su bardağı su

Tuz

TARİFİ

Tavuğu 8 bardak suda haşlayıp süzün. Soğuduktan sonra tavuğu kemik ve deriden ayırıp tiftikleyin.

Çorbanın hamuru için, 1 su bardağı un ve 5 bardak suyu iyice çırpın.

Tel süzgeçten geçirdiğimiz karışıma tuz ilave ederek kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Pişen karışımı geniş bir tepsiye alıp soğutun.

Tereyağında salçayı kavurun ve içerisine 2 yemek kaşığı unu ilave ederek kavurmaya devam edin.

Kavrulan un ve salçaya baharatları ilave ederek 1 dakika daha kavurup üzerine tiftiklenmiş tavuk eti ve süzdüğümüz tavuk suyunu ilave ederek 5 dakika kaynatın.

Tepsideki soğuyan hamuru dilimleyip tabaklara yerleştirin ve üzerine çorbasını dökerek servis edin.

Börek Aşı

MALZEMELER

2 su bardağı Kayseri mantısı

1 çay bardağı haşlanmış mercimek

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Salçaları yağda kavurun.

Kavrulan salçalara tüm baharatları ilave edip bir dakika kavurup üzerine 7-8 bardak su ilave ederek 10 dakika kaynatın.

Kaynayan suya Kayseri mantısı ve haşlanmış mercimeği ilave ederek 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Hazır olan çorbayı 5 dakika dinlendirip servis edin. (Web: "Nursel'in Mutfağı" 2015)

Bulamaç

MALZEMELER

1 çay bardağı pirinç

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı tereyağı

8-9 su bardağı tavuk suyu

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Unu 2 yemek kaşığı tereyağında kavurun.

Kavrulan una tavuk suyu ve yıkanmış pirinci ilave ederek kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Tuz ve karabiberi ilave ederek karıştırın ve 5 dakika dinlendirin. Tereyağında yakılmış pul biber hafifçe yakın.

Hazır olan çorbaya tereyağlı pul biberi dökerek servis edin.

Düğün Çorbası

MALZEMELER

1 su bardağı ince bulgur

3 adet sivri biber

3 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

1 adet limon

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Yeşilbiberi ince ince doğrayıp tereyağında salça ile kavurun. Kavrulan biberlere tuz, karabiber, kuru naneyi ilave ederek karıştırın.

Salçalı karışımın üzerine 6-7 su bardağı su ve bulguru ilave edin. 20 dakika kısık ateşte pişirin.

1 limon suyunu sıkıp çorbaya ilave ederek servis edin.

Kurşun Aşı

MALZEMELER

250 gr kuzu kuşbaşı 1 su bardağı haşlanmış nohut

1 su bardağı haşlanmış mercimek

1 adet kuru soğan 1/2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı domates salçası 1 yemek kaşığı kuru nane 1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

köftesi için

1 çay bardağı ince bulgur

100 gr yağsız kıyma

2 yemek kaşığı un

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı biber salçası

1/2 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Bulgura yarım çay bardağı sıcak su ilave ederek beş dakika bekletin.

Islanmış bulgura yumurta, un, salça, tuz ilave ederek ele yapışmayacak hale gelinceye kadar yoğurun.

Yirmi dakika dinlendirdiğimiz hamurdan ufak parçalar koparark yuvarlak köfteler yapıp bir tepsiye dizin.

Kuşbaşı doğranmış et ve yemeklik doğranmış soğanı yağda kavurun.

Kavrulan ete salça, tuz, karabiber ilave edip üç, dört dakika kavurmaya devam edin.

Sonrasında üzerine 7-8 bardak su ilave edin.

Su ilave ettikten sonra haşlanmış mercimek ve nohudu ilave ederek yirmi dakika kısık ateşte pişirin.

En son hazırladığımız bulgur köftelerini ilave ederek on dakika daha kısık ateşte pişirip üzerine yakılmış kuru nane ve pul biber ilave ederek servis edin.

Kuru Bamya Çorbası

MALZEMELER

200 gr kuru bamya 250 gr kuzu eti
(ufak kuşbaşı doğranmış)
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 adet limon
3 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuru bamyaları sirke, tuz ve 5 su bardağı su ile 5-7 dakika haşlayın. Daha sonra soğuk suyla yıkayın.

Yemeklik doğranmış kuru soğanı tereyağında pembeleşene kadar kavurun.

Ufak doğranmış etleri ilave ederek kavurmaya devam edin.

7-8 dakika kadar daha kavurduktan sonra salça, kuru bamyalar, limon suyu ve baharatları ekleyin.

Üzerine yeterince su ilave ederek 15-20 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

Pirinç Çorbası

MALZEMELER

250 gr kuzu kuşbaşı

1 çay bardağı pirinç

2 adet sivri biber

2 adet domates

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

6 bardak su

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuru bamyaları sirke, tuz ve 5 su bardağı su ile 5-7 dakika haşlayın. Daha sonra soğuk suyla yıkayın.

Yemeklik doğranmış kuru soğanı tereyağında pembeleşene kadar kavurun.

Ufak doğranmış etleri ilave ederek kavurmaya devam edin.

7-8 dakika kadar daha kavurduktan sonra salça, kuru bamyalar, limon suyu ve baharatları ekleyin.

Üzerine yeterince su ilave ederek 15-20 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

Soğuk Çorba

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç

500 gr süzme yoğurt

4 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Pirinçleri yıkayıp suyunu süzün.

Pirinçleri tencereye alıp 3 su bardağı su ve tuzu ilave ederek haşlayın.

Kısık ateşte pirinçler açılana kadar pişirip soğumaya bırakın.

Süzme yoğurdun üzerine 4 su bardağı soğuk suyu ilave edip karıştırın.

Soğuyan pirinçleri ilave edip iyice karıştırın.

Soğuk çorbanın üzerine kuru nane ilave ederek servis edin.

Un Çorbası (Kayseri Çorbası)

MALZEMELER

150 gr kuzu kuşbaşı (ufak doğranmış)

1 su bardağı ev eriştesi

3 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuşbaşı etleri yağda kavurun.

Kavrulan etlere salçaları ilave ederek 3 dakika daha kavurun. Un da kavrulduktan sonra baharatları ilave edin.

Sonra 6 su bardağı su ilave ederek kaynatın.

Kaynayan çorbaya eriştеyi ilave ederek 10-15 dakika pişirin. Hazır olan çorbayı 5 dakika dinlendirip servis edin.

Yeşil Mercimek Çorbası

MALZEMELER

1 su bardağı yeşil mercimek

2 yemek kaşığı el kesimi erişte

6 bardak su

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı tereyağı

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Yeşil mercimekleri yıkayın.

Bir tencereye alıp, sıcak su ilave ederek mercimekler yumuşayıncaya kadar haşlayıp süzün.

Tereyağı ve zeytinyağını çorba tenceresine ilave edin. İnce kıyılmış soğanları kavurun.

Salça, tuz ve toz biberi ilave edip 6 bardak sıcak su ile kaynatın.

Mercimekleri ve erişteleri kaynayan çorba suyuna ilave ederek pişirin.

15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

Yoğurt Çorbası (Toğga)

MALZEMELER

500 gr yoğurt

2 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı pirinç

2 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Yoğurdu 2 bardak su ile çırpın.

Bir yemek kaşığı tereyağında unu kavurun. Kavrulan una tuz ve yoğurdu azar azar ilave edin. Sonra yıkanmış pirinci ekleyin.

Pirinç açılıncaya kadar karıştırarak pişirin.

Kıvamı çok koyu olduysa 1 bardak sıcak su ilave edin.

Kalan tereyağında salçayı kavurun, kavrulan salçaya baharatları ilave ederek altını kapatın.

Servis ettiğimiz çorbaya baharatlı sosu ilave ederek servis edin.

Yoğurtlu Yarma Çorbası

MALZEMELER

1 su bardağı yarma (aşurelik buğday)

3 su bardağı et suyu

1 adet yumurta

5 su bardağı süzme yoğurt

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağı

2 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Buğdayı yıkayıp açılması için sıcak suyun içerisinde 2 saat bekletin.

Buğdaylar iyice açılana kadar 45-50 dakika kaynatın ve suyunu süzün.

Çorba tenceresinde, yumurta ve unu çırpın.

Üzerine yoğurt, 3 su bardağı et suyu, haşlanmış buğday ve tuzu ilave edin.

Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Çorbamız çok koyulaşırsa 1-2 su bardağı su ilave edin.

Tereyağında yakılmış pul biber ve naneyi ilave ederek servis edin.

Ana Yemekler

Bayram Yahnisi

MALZEMELER

1 kg kemikli koyun eti

3 adet soğan

1 çay bardağı nohut

4 bardak su

1 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Nohutları akşamdan ıslayın. Soğanları yemeklik doğrayın. Tereyağında soğanları kavurun.

Kavrulan soğanlara salça ve baharatları ekleyip birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.

Kemikli eti akşamdan ıslatılmış nohut ve suyu ilave ederek 1,5 saat kısık ateşte pişirip servis edin.

Ciğer Yahnisi

MALZEMELER

1 kg ciğer

2 soğan

5 yemek kaşığı zeytinyağı

2 tatlı kaşığı domates salçası

1 bardak su

1 çay kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Ciğerleri ve doğranmış soğanları zeytinyağında yüksek ateşte 3-4 dakika kavurun.

Toz biber, kimyon, salça, tuz ve suyu ilave ederek, kısık ateşte 30 dakika pişirin.

Pişen ciğeri 5 dakika dinlendirip servis edin.

Düğün Eti

MALZEMELER

4-6 adet kemikli kuzu kol parçası

100 gr tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay kaşığı tane karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Etleri tencereye alıp tuz ve karabiber ilave ederek bol suda haşlayın.

Kısık ateşte etler kemikten ayrılana kadar pişirin. Kemiklerden ayırdığınız etleri tabaklara koyun.

Tereyağında yakılmış pul biberi etlerin üzerine dökerek servis edin.

Arzuya göre tane karabiber de çekerek servis edilebilir.

Etli Yaprak Sarması

MALZEMELER

500 gr yaprak
300 gr dana kuzu orta yağlı kıyma
2 adet kuru soğan
1,5 su bardağı pirinç 1/4 demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1/3 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Sosu için

2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1/4 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Yaprakların üzerine kaynar su döküp bekletin. Soğanları çok ince doğrayın.

Soğanların üzerine yıkanmış pirinç, kıyma, biber salçası, zeytinyağı ve baharatları ilave ederek iyice karıştırın.

Tencerenin dibine birkaç parça yaprak, kemik ya da kaburga dizebilirsiniz.

Her yaprağa bir tatlı kaşığı kadar iç koyarak sarıp, tencereye dizin.

Üzerine gelecek kadar su ilave edip kısık ateşte 30-35 dakika pişirdikten sonra yarım saat dinlendirin.

Tereyağını tavada eritip salçayı kavurun ve tuz ilave ederek sarmanın sosunu hazır edin.

Dinlenen sarmaları tabağa alıp üzerine biraz yoğurt ve salçalı sostan ilave ederek servis edin.

Fırın Ağzı

MALZEMELER

1 kg kuzu pirzola

10 adet sivri biber

10 adet domates

2 baş sarımsak

150 gr kuyruk yağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Domatesleri ve biberleri iri iri doğrayın ve sarımsakları ayıklayın.

Pirzolaları tepsiye alıp, üzerine tuz, karabiber ve zeytinyağı döküp karıştırın ve tepsiye dizin.

Biber ve sarımsakları tepsiye serpiştirin. Üzerine kalan pirzolaları dizin.

Etlerin üzerini domatesle kaplayın.

Domateslerin üzerine ince kıyılmış kuyruk yağı ve tuz serpiştirin.

Üstü kapalı olarak 1 saat, üstü açık olarak 45 dakika 180 derecede pişirip servis edin.

Gerdan Haşlama

MALZEMELER

2 adet kuzu gerdan

2 su bardağı haşlanmış nohut

1 adet havuç

2 diş sarımsak

1 adet orta boy soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı biber salçası

10 adet tane karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuzu gerdanı 2 litre suda 1 saat haşlayın. Haşlanan gerdanların etlerini temizleyip ayırın.

Biber salçasını yağda kavurup yemeklik doğranmış soğan ve iri doğranmış havucu ilave ederek 5 dakika daha kavurun.

Kavrulan malzemeye 4 su bardağı et suyu, ayıklanmış etler ve haşlanmış nohutlu ilave ederek 20-25 dakika daha pişirin.

Pişen yemeği sıcak servis edin.

Hakırdaklı Lahana Sarması

MALZEMELER

1 adet büyük lahana

2 adet kuru soğan

1.5 su bardağı pirinç

300 gr hakırdak

400 gr kemikli et

½ limon

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

½ çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Sosu için

1 yemek kaşığı domates salçası

5 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Hakırdakları bir tavada ısıtıp eritin. Soğanları yemeklik doğrayıp zeytinyağında birkaç dakika kavurun.

Kavrulan soğanlara, yıkanmış pirinç, salçalar, tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyip 1-2 dakika daha kavurup altını kapatın. Hakırdakları da tencereye ilave edip karıştırın. Hazırladığınız iç harcını biraz soğumaya bırakın.

Lahanayı ortadan ikiye bölün ve bol suda biraz tuz ilave ederek, yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşlanan lahanaları süzüp bir kaba alın.Lahanaları sarmak için damarlı kısımlarını bıçakla alarak yeteri büyüklükte parçalara ayırın. Daha sonra parçaladığınız lahanaların içine harcı yerleştirerek teker teker sarın. Tencerenin dibine kemikleri yerleştirin ve üzerine sarmaları dizin. Geniş bir kapta 3-4 bardak su ile domates salçası, ufak doğranmış sarımsak ve tuzu karıştırıp sosu hazırlayın. Hazırladığımız sosu tencereye döktükten sonra dolmanın üzerine ağırlık koyup üstünü kapatın ve ateşe koyun. Kaynamaya başladıktan sonra çok kısık ateşte 30 dakika pişirin. Altını kapattıktan sonra 30 dakika dinlendirip servis edin.

Ispanak Boranisi

MALZEMELER

1 kg ıspanak

200 gr az yağlı kuzu kıyma

2 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

3 diş sarımsak

2 su bardağı yoğurt

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Ispanağı bol suda yıkayıp iyice temizledikten sonra, saplarını ve yapraklarını ufak ufak doğrayın.

Bir tencerede kıyma ve soğanı zeytinyağında kavurun.

Kıymaya salça, tuz ve karabiber ilave edip kavurmaya devam edin.

Ispanakları da üzerine ilave ederek 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Pişen yemeği sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Ispanak Kavurması

MALZEMELER

1 kg ıspanak

150 gr orta yağlı kıyma

100 gr pastırma

1 çay bardağı bulgur veya pirinç

2 adet soğan

1/3 çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Ispanakları bol suda yıkayarak iyice temizleyip, kökleri ve yaprakları ayrılır.

Yaprak kısımlarını az miktar su ile haşlayın. Haşlanan ıspanakları ince ince kıyın.

Pirinç veya bulguru su ve tuz ile suyunu çekene kadar haşlayın.

Zeytinyağında soğan ve kıymayı 10 dakika kavurup isteğe göre pastırmayı veya sucuğu ilave edin.

Üzerine pirinç veya bulgur (isteğiniz üzere) ve ince kıyılmış ıspanakları ilave edin.

Orta ateşte 5 dakika kavurup, servis edin.

Kabak Çıtması

MALZEMELER

300 gr kuzu kuşbaşı

3 adet kabak

2 adet yeşil biber

1 adet kuru soğan

2 adet domates

1 çay bardağı pirinç

2 su bardağı su

1 yemek kaşığı domates salçası

½ çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuşbaşı etleri zeytinyağında suyunu salıp çekinceye kadar kavurun.

Yemeklik doğranmış soğan, salça, tuz ve karabiberi ilave ederek 3 dakika daha kavurmaya devam edin.

Kavrulan malzemeye yıkanmış pirinci ilave ederek karıştırın.

Hemen üzerine ince doğranmış kabak, domates ve yeşilbiberi ilave ederek karıştırın.

Suyu ilave ederek kısık ateşte 30 dakika pişirin.

Pişen yemeği yoğurtla servis edin.

Kavurma

MALZEMELER

1 kg dana eti

500 gr kuyruk yağı

2 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuyruk yağı ve kuşbaşı eti doğrayın. Kuyruk yağını eriyene kadar kavurun. Eriyen kuyruk yağına tuzu ilave edin.

Kuşbaşı etleri de ilave edip kısık ateşte 40 dakika kavurun.

Hazır olan kavurmayı kuru soğanla servis edin.

Kayseri Güveci

MALZEMELER

7 adet patlıcan

400 gr doğranmış koyun eti

4 yemek kaşığı tereyağı

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı sıcak su

7 adet sivri biber

3 adet domates

3 adet kuru soğan

2 baş sarımsak

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 çorba kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Patlıcanları alacalı soyup parmak parmak doğrayıp tuzlu suda 20 dakika bekletin.

Bir güveç içine koyduğunuz etlerin üzerine tereyağı ve zeytin- yağını ilave edin.

Suyunu çeken etlere salçaları ilave ederek kavurun.

Doğranmış soğan, patlıcan, biber ve domatesleri üzerine ekleyin. Sarımsakları bütün olarak ilave edin.

Tuzu ve suyu ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte 1,5 saat pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

Kıyma Soğanlaması

MALZEMELER

200 gr kavrulmuş kıyma

4 adet soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

1 bardak su

1 yemek kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Patlıcanları alacalı soyup parmak parmak doğrayıp tuzlu suda 20 dakika bekletin.

Bir güveç içine koyduğunuz etlerin üzerine tereyağı ve zeytin- yağını ilave edin.

Suyunu çeken etlere salçaları ilave ederek kavurun.

Doğranmış soğan, patlıcan, biber ve domatesleri üzerine ekleyin. Sarımsakları bütün olarak ilave edin.

Tuzu ve suyu ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte 1,5 saat pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

Kurutulmuş Yeşil Fasulye

MALZEMELER

250 gr kurutulmuş yeşil fasulye

100 gr koyun kıyması

1 adet kuru soğan

100 gr tereyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kurutulmuş fasulyeleri tuzlu suda hafif yumuşayıncaya kadar haşlayın.

İnce kıydığınız soğanları tereyağında kavurun. Kavrulan soğanlara kıymayı ekleyin.

Kavrulan kıymaya süzdüğümüz fasulyeyi, baharatları ve 1 bardak suyu ilave edip kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Arzu ederseniz yoğurtla servis edin.

Mücver

MALZEMELER

3 adet yumurta

3 adet kabak

2 yemek kaşığı un

200 gr beyaz peynir

½ demet maydanoz

2 - 3 dal yeşil soğan

¼ bağ dereotu

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kabakları rendeleyip suyunu sıkın.

Bir kabın içerisine suyu sıkılmış kabaklar, rendelenmiş peynir, yumurtalar, ince doğranmış yeşil soğan, maydanoz, dereotu, un ve baharatları karıştırın.

İyice karışan tüm malzeme koyu bir kıvam alacaktır.

Zeytinyağını tavaya koyun ve ısınmaya başlayınca, yemek kaşığı ile mücver karışımından alıp yayarak arkalı önlü kızartın.

Arzu ederseniz süzme yoğurtla servis edin

Pastırmalı Kuru Fasulye

MALZEMELER

2 su bardağı kuru fasulye

200 gr pastırma

5 adet kuru acı biber

2 adet domates

2 adet sivri biber

2 adet kuru soğan

100 gr tereyağı

6 bardak sıcak su

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın.

Islattığınız fasulyeyi bol suda yıkadıktan sonra 30 dakika haşlayın.

İnce ince doğradığımız soğanları ve biberleri tereyağında kavurun.

Kavrulmaya başlayınca salçaları ilave ederek birkaç dakika daha kavurun.

Üzerine doğranmış domatesler ve baharatları ilave edin.

6 bardak sıcak su ve haşlanmış kuru fasulyeleri ekledikten sonra 30 dakika kısık ateşte pişirin.

Pişen fasulyenin üzerine tereyağı, kuru biber ve pastırmaları ilave edip 10 dakika daha pişirip servis edin.

Patlıcan Kovalama

MALZEMELER

8 adet patlıcan

300 gr kuşbaşı et

2 adet domates

5 adet sivri biber

4 diş sarımsak

2 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Patlıcanları közleyin.

Etleri yağda kısık ateşte kavurun.

Kavrulan etlere yemeklik doğranmış kuru soğanı ilave edin. Soğanlar kavrulunca salçayı ilave edip birkaç dakika kavurun.

Küp küp doğranmış domates, ince doğranmış yeşil-biber ve sarımsakları ilave edip baharatlarını attıktan sonra kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Közlenmiş patlıcanları temizleyip, kuşbaşı doğrayıp tabaklara alın.

Tabaklara aldığınız patlıcanların üzerine hazırladığımız soteyi ilave ederek servis edin.

Patlıcan Kurusu

MALZEMELER

20 adet kuru patlıcan

150 gr kıyma

1 adet kuru soğan

1 çay bardağı pirinç

1 çay bardağı pilavlık bulgur

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı tereyağı

¼ bağ dereotu

¼ bağ maydanoz

4 yemek kaşığı koruk suyu

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kaynayan suda kuru patlıcanları 6-7 dakika haşlayıp süzün. Yemeklik doğranmış soğanı yağda kavurun.

Kavrulan soğanlara salçayı ilave edin.

Birkaç dakika daha kavurup içine süzdüğümüz patlıcanlar, yıkanmış pirinç, bulgur, karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın.

2 bardak su ve koruk suyunu ilave edip kısık ateşte 25 dakika pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra arzu ederseniz süzme yoğurtla servis edin

Pehli

MALZEMELER

1 adet kuzu kaburganın yarısı

2 kg patlıcan

6 adet domates

4 adet sivri biber

10 diş sarımsak

3 adet soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı tereyağı

1/3 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Yıkadığınız kaburganın üzerine zeytinyağını gezdirin ve 2 tarafını da eşit kızartın.

Patlıcanları alacalı soyup ardından dörde bölerek parmak şeklinde doğrayın.

Patlıcanların acısını çıkartmak için, hazırladığınız tuzlu suda 20 dakika bekletin.

Soğan, domates ve biberleri iri iri doğrayın.

Doğranmış sebzeleri ve soyulmuş sarımsakları tepsiye alın.

Üzerine tuz, karabiber ve salçayı ilave ederek harmanlayın. Zeytinyağında kavurduğumuz kaburgayı tepsinin ortasına yerleştirin.

Üzerine tereyağı parçaları atıp 180 derece fırında üstü kapalı 2 saat pişirip servis edin.

Pırtımpırt

MALZEMELER

200 gr dana kuşbaşı

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 su bardağı haşlanmış yarma

20 adet asma yaprağı

2 yemek kaşığı domates salçası

2 adet kuru soğan

5 diş sarımsak

2 yemek kaşığı tereyağı

3 su bardağı et suyu

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuşbaşı etleri tereyağında kavurun.

Etler suyunu çekince ince doğranmış soğan ve sarımsakları ufak doğrayıp, kavrulan etlere ilave ederek 2-3 dakika daha kavurun.

Kavrulan malzemelere salça, tuz ve karabiberi ilave ederek birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.

En son parçaladığımız asma yapraklarını da tencereye ilave edip iki dakika daha kavurduktan sonra, haşlanmış fasulye ve buğdayı ilave ederek karıştırın.

Tencereye et suyunu dökerek kısık ateşte yarım saat pişirip servis edin.

Pöç

MALZEMELER

1 kg dana pöç

1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

1 çay kaşığı kaya tuzu

TARİFİ

Pöçleri geniş bir tencereye alın. 4 litre su ilave edin.

Tuz ve karabiberi ilave edip ocakta kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri alın.

Tencerenin kapağını kapatarak çok kısık ateşte en az 3-4 saat pişirip servis edin.

Sac Kavurma

MALZEMELER

1 kg kuzu kuşbaşı

200 gr kuyruk yağı

500 gr arpacık soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tu

TARİFİ

Arpacık soğanları soyun ve soğuk suyun içinde bekletin. Kuyruk yağını ufak ufak doğrayın.

Sacı kısık ateşte 3-4 dakika ısıtın.

Isınan saca kuyruk yağını ekleyip, yağını bırakıp kızarana kadar kavurun.

Eriyen kuyruk yağının üzerine kuşbaşı eti, tuzu ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar kavurun.

Etler kavrulmaya başlayınca arpacık soğanları ilave edip iyice kavurmaya devam edin.

Soğanları pişince sac kavurmayı servis edin.

Sarımsaklı Köfte

MALZEMELER

1 kg yağsız kıyma

500 gr ekmek içi (kuru)

8 diş sarımsak

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Sarımsakları iyice dövün.

Kıymanın içerisine sarımsağı, ekmek içini ve baharatları ekleyerek yoğurun.

Eşit büyüklükte parçalar halinde yuvarlayın, üzerine bastırarak şekil verin.

İster kömür ateşinde, ister tavada iki tarafını pişirin.

Pişen köfteleri maydanoz, soğan ve sumaklı piyazla servis edin.

Soğan Baskısı

MALZEMELER

700 gr kemikli kuzu eti

1 su bardağı nohut

1 su bardağı yarma

5 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı tereyağı

3 bardak su

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Nohudu ve yarmayı akşamdan suya ıslayın. Tereyağını tavada eritip, eti kavurun.

Nohut ve yarmayı süzüp yıkayın.

Nohut, yarma, salça, tuz, karabiber ve suyu ilave edip 30 dakika pişirin.

Daha sonra doğranmış soğanları da ilave ederek 30 dakika daha pişirip servis edin.

Şaştım Aşı

MALZEMELER

1 çay bardağı kuru fasulye

1 çay bardağı nohut

1 çay bardağı yarma

2 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı yoğurt

8 bardak su

1 çorba kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Tüm bakliyatları akşamdan suya ıslatın. Bakliyatları bol suda 30 dakika haşlayın.

Haşlanan bakliyatları süzüp 2 litre kaynayan tuzlu suya ilave ederek 20 dakika daha pişirin.

Yoğurdu 1 su bardağı su ve kaynayan çorba suyu ile karıştırın. Daha sonra kaynayan çorbanın içerisine karıştırarak ekleyin. Yoğurtla birlikte 5 dakika daha pişirip altını kapatın.

Tereyağında yakılmış kuru naneyi üzerine dökerek servis edin.

Tıpaç

MALZEMELER

2 adet patlıcan

2 adet kabak

2 adet patates

2 adet havuç (arzu edilirse)

4 adet domates

4 diş sarımsak

1 kâse süzme yoğurt

3 su bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Patatesleri soyup halka halka doğrayın. Kabakları yıkayıp halka halka doğrayın.

Patlıcanı yıkayıp alacalı soyun ve halka halka doğrayın. Patlıcan, kabak ve patatesleri zeytinyağında kızartın.

Domatesleri soyup ufak ufak doğrayın.

2 yemek kaşığı zeytinyağında ince doğranmış sarımsakları kavurun.

Kavrulan sarımsaklara domatesi ve baharatları ilave edip kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Kızarttığımız sebzeleri tabaklara servis edip üzerine domatesli sostan bolca dökün.

En üste süzme yoğurt dökerek servis edin.

Üzümlü Gerdan

MALZEMELER

1 kg koyun gerdanı

1 su bardağı yarma

1 çay bardağı kuş üzümü

5 yemek kaşığı tereyağı

4 bardak su

2 yemek kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Yarmayı bir gece önce sıcak suya ıslayın. Suda açılan yarmayı süzüp yıkayın.

Yarmanın üzerine temizlenen gerdanı, tuzu, salçayı ve suyu ekleyerek en az 1 saat pişirin.

Üzerine kuş üzümünü ilave edip 15 dakika daha pişirin.

10 dakika dinlendirip servis edin.

Yağbari

MALZEMELER

1 kg ciğer

2 soğan

5 yemek kaşığı zeytinyağı

2 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Ciğerleri zeytinyağında yüksek ateşte 2-3 dakika kavurun.

İnce ince doğranmış soğanları ilave edip 10 dakika daha kavur- maya devam edin.

Tuz, salça ve toz biberi ekleyerek 5 dakika daha kavurun.

Kavrulan ciğerleri soğan piyazı ile servis edin.

Zeytinyağlı Kuru Bamya

MALZEMELER

150 gr kuru bamya

1 adet kuru soğan

3 diş sarımsak

2 adet domates

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı domates salçası

½ çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuru bamyaları kaynar suda 10 dakika haşlayıp süzün. Yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun.

Kavrulan soğanlara salçalar ve sarımsağı ilave ederek birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.

Süzülmüş kuru bamya, küp doğranmış domatesler, tuz, karabiber ve 1 su bardağı su ilave ederek kısık ateşte 25 dakika pişirin.

İster soğuk, ister sıcak tabağa koyup servis edin.

Hamur işi ve Pideler

Bazlama

MALZEMELER

3 su bardağı un

10 gr yaş maya

200 ml su

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Un ve tuzu karıştırın ve ortasına mayayı koyun.

Suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru en az yarım saat dinlendirin.

Hamurdan bezeler yapın.

Bezeleri oklava ile 1 cm kalınlığında açın.

Sac üzerinde pişirip, servis edin.

Çerkes Mantısı

MALZEMELER

3 su bardağı un

10 gr yaş maya

200 ml su

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Un ve tuzu karıştırın ve ortasına mayayı koyun.

Suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru en az yarım saat dinlendirin.

Hamurdan bezeler yapın.

Bezeleri oklava ile 1 cm kalınlığında açın. Sac üzerinde pişirip, servis edin.

Develi Cıvıklısı

MALZEMELER

4 su bardağı un

10 gr yaş maya

2 su bardağı ılık su

400 gr çok ufak doğranmış kuşbaşı

1/4 demet maydanoz

2 adet sivri biber

2 adet domates

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Mayayı ılık suda erittikten sonra un ve tuz ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.

Tüm sebzeleri ince ince kıyıp geniş bir kaba alın.

Eti, baharatları ve salçayı ilave ederek tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve oklava ile inceltterek uzun pide şekli verin.

Açtığınız hamura iç harcı yayın ve kenarlarını çok geniş olmaya- cak şekilde katlayın. Yağlanan tepsiye yerleştirdiğiniz pideleri 230 derece fırında 15 dakika pişirip servis edin.

Domatesli Yağlama

MALZEMELER

500 gr un

15 gr yaş maya

500 ml su

1 tatlı kaşığı tuz

3 diş sarımsak

2 su bardağı yoğurt

3 adet domates

3 adet yeşilbiber

100 gr tereyağı

1 yemek kaşığı salça

400 ml su

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.

Ufak doğranmış domates ve yeşilbiberi tereyağında kavurun.

Salça, tuz ve karabiberi ilave ederek 8-10 dakika kısık ateşte daha kavurmaya devam edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp 20-25 cm çapında açarak sac üzerinde iki tarafını pişirin. Pişen hamurun üzerinde domatesli içi yayarak üst üste dizin.

Sarımsaklı yoğurt ve arzu ederseniz ince kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

Erişte Pilavı

MALZEMELER

500 gr kesme erişte

300 gr yağlı kıyma

4 adet domates

2 adet sivri biber

3 adet soğan

150 gr tereyağı

1/3 cay bardağı zeytinyağı

40 gr domates salçası

40 gr biber salçası

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuru soğan, biber ve domatesleri küçük doğrayın.

Erişteleri 180 derece fırında pembeleşinceye kadar kızartın. Zeytinyağı ve tereyağını tavaya koyup kıymayı kavurun.

Suyunu çeken kıymaya soğanları ilave edip 5 dakika daha kavurun.

Tuz, karabiber ve salça ilave edip birkaç dakika daha kavurduktan sonra domates ve biberleri ekleyip kısık ateşte 7-10 dakika daha pişirin.

Tencereye 10 bardak su ve tuz ilave edip kaynatın. Kaynayan suya erişteleri atıp 7-8 dakika boyunca kaynatın.

Yumuşayan erişteyi süzüp hazırlanan kıymalı sosla karıştırıp servis edin.

Hakırdaklı Pide

MALZEMELER

1.5 kg kuyruk yağı

1/2 demet maydanoz

4 adet sivri biber

2 adet soğan

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuyruk yağını küp küp doğrayın ve orta ateşte pembeleşinceye kadar kavurun.

Kuyruk yağı iyice eriyip hakırdakları çıkana kadar kavurmaya devam edin ve sonrasında süzün.

Süzdüğünüz hakırdaklar iri kalmışsa havanda dövün. Hakırdaklara ince kıyılmış biber, soğan ve maydanozu ekleyin. Tuz ve karabiber ilave ederek karıştırın.

Hazır olan hakırdaklı içi ister kapalı ister açık pide yaparak servis edin.

Hakırdaklı Yağlama

MALZEMELER

500 gr un

15 gr yaş maya

2.5 su bardağı su

150 gr hakırdak

2 adet kuru soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Un ve tuzu karıştırın. Ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın. Ilık bir ortamda mayalanmaya bırakın.

Soğanları yemeklik doğrayın.

Ezilmiş hakırdaklara soğan, tuz ve karabiber ilave ederek iyice karıştırın. Tüm malzemeyi bir tavada 2-3 dakika kavurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp oklava ile açın. Açılan hamurun yarısına iç malzemeyi yayın ve diğer tarafını kapatarak “D” şeklini verin.

Yağsız sac veya tavada iki yüzünü de pişirin.

Pişen hamura sıcakken tereyağı sürüp servis edin.

Kare Makarna

MALZEMELER

250 gr kıyma

2 su bardağı el kesimi kare makarna

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

6 bardak sıcak su

2 adet domates

2 adet sivri biber

2 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı karabiber

2 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

2 tatlı kaşığı sumak

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Tereyağı ve zeytinyağında kıymayı kavurun.

Suyunu çeken kıymaya ince doğranmış soğanları ekleyerek kavurmaya devam edin.

Tuz, karabiber ve salçayı ilave edip 3 dakika daha kavurun.

Üzerine rendelenmiş domates ve doğradığınız biberleri ilave edip 6 bardak sıcak suyu ekleyerek 10 dakika kısık ateşte pişirin.

Pişen kıymalı sosun üzerine makarnaları ekleyin ve makarnalar yumuşayana kadar pişirin.

Üzerine sarımsaklı yoğurt ilave ederek servis edin.

Kayseri Mantısı

MALZEMELER

6 su bardağı un

2 su bardağı su

300 gr tereyağı

1 çay bardağı tahin

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Tereyağını bir tavada eritin. Bir kaba aldığınız tereyağına tahini ilave edip karıştırın.

Daha sonra un, su ve tuzla yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın. Aynı boyda 6 bezeye ayırın,

Mantı hamuru kalınlığında açtığınız hamurun her yerine tahinli harcı sürün. Üzerine biraz un serpin.

En dıştan içe doğru 2 parmak kalınlığında katlayın. Ortasına bir delik açın. Kıvırarak bu deliği kenarlara doğru büyütün.

Katlanmış geniş bir çember haline gelen hamuru 2 eşit parçaya bölün. Her parçayı kendi etrafında döndürerek şekil verin.

Tepsiye aldığınız hamurların yağının donması için 10-15 dakika buzdolabında dinlendirin. Dinlenmiş hamurları oklava yardımı ile açın.

Sıcak sac üzerinde veya tavada yağ sürmeden pişirip servis edin.

Kete

MALZEMELER

8 su bardağı un

21 gr yaş maya

3 yumurta akı

5 su bardağı ılık süt

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

200 gr tereyağı

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

450 gr tereyağı

3 yumurtanın sarısı

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı toz şeker

2 tatlı kaşığı çörek otu

TARİFİ

Ilık suyun içinde maya ile şekeri eritene kadar karıştırın. Mayalı suya sütü, tuzu, 3 yumurtanın akını ve zeytinyağını ilave edin. Un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın. Mayalanması için 30 dakika bekletin.

İç harcı için tereyağını eritin. Un ekleyip, kısık ateşte pembeleşene kadar kavurun. Mayalanan hamurdan eşit büyüklüklerde bezeler yapın. Elde edilen beze sayısının yarısını yarım santim inceliğinde açın. Açılan hamurların üzerine eritilmiş tereyağını sürün.

Açılan yufkayı üst üste dizin ve sararak bir rulo yapın. Kalan bezelere de aynı işlemi uygulayın. Elde ettiğiniz iki ruloyu da buzdolabında 45 dakika bekletin. Ruloları eşit büyüklüklerde kesin. Kesilen hamurları oklava ile açıp iç harç ekleyerek hamuru dikdörtgen şekle getirin. Kalan iki kenarı içe katlayarak kare şekline getirin. Üzerine toz şeker, yumurta sarısı ve zeytinyağını karıştırıp sürüm. Çörek otunu serpip mayalanması için tepside 30 dakika beklettikten sonra 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Kıymalı Pide

MALZEMELER

4 su bardağı un

10 gr yaş maya

2 su bardağı ılık su

500 gr yağlı koyun etinden satır kıyması

¼ demet maydanoz

2 adet sivri biber

2 adet domates

1 adet kuru soğan

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Mayayı ılık suda erittikten sonra un ve tuz ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.

İnce kıydığınız domates, soğan, biber, maydanoz, kıyma, tuz ve karabiberi bir kapta iyice karıştırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve oklava ile incelterek uzun pide şekli verin.

Açtığınız hamura iç harcı sürün ve kenarlarını 1 cm kalınlığında katlayın.

Yağlanan tepsiye yerleştirip 230 derece fırında 10-15 dakika pişirip servis edin.

Kıymalı Yağlama

MALZEMELER

495 gr un

15 gr yaş maya

500 ml su

1 tatlı kaşığı tuz

500 gr kıyma

2 orta boy domates

8 adet yeşilbiber

3 adet soğan

3 diş sarımsak

2 su bardağı yoğurt

1.5 yemek kaşığı biber salçası

1.5 yemek kaşığı domates salçası

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.

İnce kıyılmış soğanı yağda birkaç dakika kavurup kıymayı ilave edin. Kısık ateşte kıymayı 5-6 dakika kavurun. Salça, tuz ve karabiberi ilave ederek 3 dakika daha kavurun.

Ufak doğranmış domates, biber ve 1 çay bardağı su ilave edip 8-10 dakika pişirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp 20-25 cm çapında açarak sac üzerinde iki tarafını pişirin. Pişen hamurun üzerinde kıymalı içi yayarak üst üste dizin.

Sarımsaklı yoğurt ve arzu ederseniz ince kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

Kuskus Pilavı

MALZEMELER

250 gr orta yağlı kuzu eti kıyması

3 su bardağı kuskus

4 adet domates

2 adet sivri biber

3 adet soğan

150 gr tereyağı

1/3 cay bardağı zeytin yağı

1/2 yemek kaşığı domates salçası

½ yemek kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Kuru soğanları yemeklik doğrayın.

Biber ve domatesleri ufak ufak doğrayın.

Zeytinyağı ve tereyağını tavaya koyup kıymayı kavurun.

Suyunu çeken kıymaya soğanları ilave edip 5 dakika daha kavurun.

Tuz, karabiber ve salça ilave edip birkaç dakika daha kavurduktan sonra, domates ve biberleri ekleyip kısık ateşte 7-10 dakika daha pişirin.

Kuskusları 10 dakika haşlayın.

Haşlanan kuskusları süzdükten sonra sosla karıştırın. Hazır olan pilavı servis edin.

Pastırmalı Börek

MALZEMELER

150 gram pastırma

3 adet yufka

2 yemek kaşığı yoğurt

1 adet yumurta

½ çay bardağı zeytinyağı

2 adet yumurta

Susam

Çörek Otu

TARİFİ

Yumurta sarısı, yoğurt ve zeytinyağını karıştırın. Bir kat yufka serin ve karışımı sürün.

Üst üste diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Yufkayı üçgen şekilde 8 parçaya bölün.

Her üçgene pastırmayı koyup sarın.

Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susam serpin. 180 derece fırında 10 -15 dakika pişirip servis edin.

Pastırmalı Pide

MALZEMELER

4 su bardağı un

10 gr yaş maya

2 su bardağı ılık su

250 gr pastırma

200 gr kaşar peyniri

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

ayayı ılık suda erittikten sonra un ve tuz ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve oklava ile incelterek uzun pide şekli verin.

Açtığınız hamurların içine kaşar peynirini yayın.

Yaydığınız peynirlerin üzerine parçalara ayırdığınız pastırmaları dizin ve kenarlarını 1 cm kalınlığında katlayın.

Pideleri yağladığınız tepsiye yerleştirip 230 derece fırında 10-15 dakika pişirip servis edin.

Paşa Mantısı

MALZEMELER

175 gr kıyma

3 domates

1/4 maydanoz

3 diş sarımsak

2.5 su bardağı un

2 yumurta

2 çay bardağı zeytinyağı

200 gr tereyağı

2.5 çay bardağı su

1.5 su bardağı yoğurt

1 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Yumurta, su ve tuzu karıştırın ve içerisine unu azar azar ekleyerek pütürsüz sert bir hamur elde edene kadar yoğurup 30 dakika dinlendirin.

Kıymayı tereyağında kavurun, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu ilave ederek karıştırıp altını kapatın.

8 bezeye ayırdığın hamuru açın ve 4 cm'lik şeritler kesin. İçine hazırlanan içten koyup muska şeklinde katlayın.

Zeytinyağını kızdırıp mantının üzerine dökün ve 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

Rendelenen domatesleri tereyağında tuz ve karabiberle pişirin.

Fırından çıkan mantıya sosu döküp, sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Peta Böreği

MALZEMELER

1 su bardağı un

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

½ su bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı kuru maya

1 çay kaşığı çörek otu

½ çay kaşığı tuz

İç harcı:

200 gr yağlı kıyma

1 adet domates

2 adet yeşilbiber

½ yemek kaşığı domates salçası

1/3 çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı pul biber

½ çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Mayayı ılık suda eritin ve 1 yumurta, un, tuz, süt ve zeytinyağı ile yoğurun. Hamuru iki beze yapıp dinlendirin.

Kıymayı yağda kavurun ve içerisine salçayı ilave edin. Kavrulan kıymaya ince kıyılmış domates ve yeşilbiberi ilave edip beş dakika daha kavurun. Tuz, karabiber ve pul biberi ilave edip karıştırın.

Geniş bir tabağa aldığınız iç harcı soğutun. Hamuru pizza gibi yuvarlak açıp içine soğumuş harcı yayın. Açtığınız diğer hamuru üzerine kapatıp kenarlarını kıvırın. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp çörek otu serpin.

Yağladığımız fırın tepsisine koyup 180 derece fırında 25-30 dakika pişirip dilimleyerek servis edin.

Not: Bu böreğin bir diğer adı da “Arnavut Pidesi” dir.

Peynirli Yağlama

MALZEMELER

500 gr un

15 gr yaş maya

2.5 su bardağı su

½ demet maydanoz

50gr ufalanmış beyaz peynir

2 yemek kaşığı tereyağı

2 adet kuru soğan

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Un ve tuzu karıştırın. Ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın. Ilık bir ortamda mayalanmaya bırakın.

Maydanoz ve soğanları ince ince kıyın. Kırmızı toz biberi ve peyniri ilave edinip karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp oklava ile açın. Açılan hamurun yarısına iç malzemeyi yayın ve diğer tarafını kapatarak “D” şeklini verin.

Yağsız sac veya tavada iki yüzünü de pişirin.

Pişen hamura sıcakken tereyağı sürüp servis edin.

Pıt pıt Pilavı

MALZEMELER

1 su bardağı ince bulgur

1 çay bardağı haşlanmış mercimek

1 adet domates

2 adet yeşilbiber

1 adet kuru soğan

1 adet patates

1 yemek kaşığı tereyağı

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

2 su bardağı et suyu

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Patates, domates ve yeşilbiberi ufak küpler halinde doğrayıp tereyağında kavurun.

Kavrulan malzemeye salçayı ilave ederek iki dakika daha kavurmaya devam edin.

Daha sonra haşlanmış mercimek, ince bulgur, et suyu, tuz ve karabiberi ilave ederek kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Kuru soğanları ince ince doğrayın ve zeytinyağında iyice kavurun.

Hazır olan pilavı tabağa alıp üzerine yakılmış soğandan ilave ederek servis edin.

Piruhi Mantı (Prov)

MALZEMELER

4.5 su bardağı un

1 adet yumurta

1 çay bardağı su

2 su bardağı ufalanmış beyaz peynir

1/2 demet maydanoz

2 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

2 çorba kaşığı tereyağı

8 bardak su

1 çorba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Yumurta, su ve tuzu karıştırın. İçerisine unu azar azar ekleyerek pütürsüz sert bir hamur elde edene kadar yoğurup, 30 dakika bekletin.

İnce kıyılmış soğan, maydanoz, rendelenmiş beyaz peynir ve kırmızı toz biberi bir kaba alıp iyice karıştırın.

Hamurdan 3 adet beze yapın.

Bezeleri oklava ile yufka büyüklüğünde açın ve 3 cm genişliğinde şeritler kesin.

Kesilen şeritlerden 3 cm'lik kare mantı hamuru hazırlayın. Hamurların ortasına iç harcından koyun.

Hamurlar karşılıklı kenarları üst üste gelecek şekilde üçgen katlayın.

Mantıları tereyağında kızartın. Erittiğiniz tereyağına domates salçasını ekleyin.

Tuz, kırmızı toz biberi ve kaynar suyu ilave edip, 10 dakika kaynatın. Kızarmış mantıları sosun içine ilave edip 5-6 dakika daha pişirip servis edin.

Sade Yağlama (Şebit)

MALZEMELER

500 gr un

15 gr yaş maya

500 ml su

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamuru en az yarım saat dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp 20-25 cm çapında açarak sac üzerinde iki tarafını pişirin.

Pişen hamurları üst üste dizin.

Arzu ederseniz tereyağı sürüp, tulum peyniri ile servis edin.

Su Böreği

MALZEMELER

7 adet yumurta

8 su bardağı un

1 çay bardağı su

400 gr kıyma

100 gr tereyağı

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1/2 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı tuz

200 gr eritilmiş tereyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Yumurta, tuz ve suyu bir kaba alıp çırpın. Unu azar azar ekleyerek pürüzsüz sert bir hamur yoğurun. Hamurdan 7 tane beze çıkartın ve 30 dakika dinlendirin.

Zeytinyağı ve tereyağında kıymayı kavurun. Kıyma suyunu çekince, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz ilave edip 2 dakika daha kavurup altını kapatın.

Tencereyi suyla doldurup tuz ve zeytinyağı ekleyip ocakta kaynatın. Ayrı bir kaba soğuk su doldurun. 1 tane bezeyi oklava ile açarak tepsiye yayın, üzerine eritilmiş tereyağı ve kıyma harcını ekleyin. İkinci bezeyi de aynı şekilde yufka büyüklüğünde açın. Açtığınız hamuru 4 eşit parçaya bölün ve kesilmiş parçaları kaynayan suda 2 dakika pişirdikten sonra soğuk su dolu kaba batırıp çıkartın. Hamurun suyunu süzerek tepsiye yayın. Son beze hariç diğer yufka parçalarına aynı işlemi uygulayın. Sudan çıkan yufkaların yarısından sonra araya kıymalı harcı yayın. Son bezeyi haşlanan hamurların üzerine serin. Ocak üzerinde yavaş yavaş çevirerek pişirin. Daha sonra diğer tarafını çevirip kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin. Dilimleyip servis edin.

Sucuklu Pide

MALZEMELER

4 su bardağı un

10 gr yaş maya

2 su bardağı ılık su

250 gr Kayseri sucuğu

200 gr kaşar peyniri

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Mayayı ılık suda erittikten sonra un ve tuz ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve oklava ile incelterek uzun pide şekli verin.

Açtığınız hamurların içine kaşar peynirini yayın.

Yaydığınız peynirlerin üzerine halka halka doğradığınız sucukları dizin ve kenarlarını 1 cm kalınlığında katlayın.

Pideleri yağladığınız tepsiye yerleştirip 230 derece fırında 10-15 dakika pişirip servis edin.

Tahinli Bazlama

MALZEMELER

3 su bardağı un

10 gr yaş maya

200 ml su

1 çay kaşığı tuz

60 gr tahin

50 gr şeker

TARİFİ

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp maya ve suyu koyup yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Sıcak bir ortamda bir saate yakın dinlendirin. Hamurdan bezeler yapın.

Bezeleri oklava ile 1 cm kalınlığında ile açın.

Açtığınız hamurların üzerinde tahin ve şeker serpip karıştırın. Tekrar kapatıp bezeleyin.

Daha sonra 1 cm kalınlığında açıp, sacda pişirerek servis edin.

Tahinli Pide

MALZEMELER

1 kg un

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı pekmez

1 adet yumurta

4 yemek kaşığı tereyağı

250 gr tahin

1/5 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Mayayı 1 su bardağı ılık suda ıslatıp içine 1 tatlı kaşığı pekmez ilave edip karıştırın 10 dakika kadar bekletin. 3 su bardağı unu yoğurma kabına koyun, ortasını açıp mayalı su, yumurta akı ve tuzu ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üstünü temiz bir bezle örtün, ılık bir yerde yarım saat dinlendirin. Tereyağını eritin, içine tahini katıp iyice karıştırın.

Hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere bölün. Bezeleri 20 santim çapında açın ve tahinli karışımı sürün. Dikkatlice kıvırarak uzun bir rulo haline getirin. Hamurun iki ucunu elinizle birbirine ters istikamette kıvırarak burgu şekli verin. Uzatabildiğiniz kadar uzattıktan sonra gül gibi sarın. Üzerine hafifçe bastırarak yuvarlak şekil verin. Yağlanmış tepsiye yerleştirin. Oda sıcaklığında yarım saat kadar kabarmaya bırakın.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Arzu ederseniz doğranmış ceviz serpin. 180 derece fırında 20-25 dakika pişirip ister sıcak ister soğuk servis edin.

Tandır Böreği

MALZEMELER

6 su bardağı un

2 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

300 gr kıyma

50 gr tereyağı

3 adet soğan

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

300 gr tereyağı

1 çay bardağı tahin

1 yumurta sarısı

1/4 çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı çörek otu

1 çay kaşığı susam

TARİFİ

Suyla tuzu karıştırın ve un ekleyip karıştırıp, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlendirin.

Tereyağında kıymayı kavurun. Suyunu çeken kıymaya, ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave ederek soğanlar pişene kadar kavurun.

Hamuru 3 eşit parçaya bölün. Hamurun aralarına sürmek için eritilen tereyağına tahin ilave edin. Bezeleri yufka büyüklüğünde açıp yağlı tahini hamurun her yerine sürün.

Yufkanın kenarlarını içe doğru katlayıp dikdörtgen şekline getirin. Ardından tekrar ikiye katlayarak 10 cm'lik kare bir hamur elde edene kadar katlama işlemine devam edin.

Diğer bezelere de aynı işlemi uygulayıp 40 dakika buzdolabında bekletin.

Bir tepsiye katlanmış hamurları açarak yerleştirin. Kıymanın yarısını açtığın hamura yayın ve üzerini diğer hamurla kapatın. Hamuru kare şeklinde kesin ve üzerine yumurta, zeytinyağı ve şekeri karıştırıp sürün. Susam ve çörek otunu serpiştirip, 180 derece fırında 30 -35 dakika pişirin. Böreği yarım saat dinlendirip servis edin.

Tepsi Mantısı

MALZEMELER

4.5 su bardağı un

1 adet yumurta

1 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

250 gr orta yağlı kıyma

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı biber salçası

1 çorba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Yumurta, su ve tuzu karıştırın ve içerisine unu azar azar ekleyerek pütürsüz sert bir hamur elde edene kadar yoğurup 30 dakika dinlendirin.

Soğanları çok ince doğrayın. Kıymanın içerisine soğan, kırmızı toz biber, karabiber ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Hamurdan 3 adet beze yapın.

Bezeleri oklava ile yufka büyüklüğünde açın.

1 cm genişliğinde şeritler kesin, kesilen şeritlerden 1 cm'lik kare mantı hamuru hazırlayın.

Mantı hamurlarının ortasına iç harcından koyun. Hamurların dört ucunu bir araya getirerek mantıları hazırlayın. Yağlanmış tepsiye mantıları düzgünce sıralayın.

Salçaları tereyağında kavurun, tuz, karabiber ve 2 su bardağı su ilave ederek kaynatıp sosu hazırlayın.

Tepsideki mantıları 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan mantıya sıcak sosu ilave edin. Ocakta kısık ateşte 5 dakika pişirin.

Üzerine sarımsaklı yoğurdu ilave ederek servis edin.

Yağ Mantısı

MALZEMELER

4.5 su bardağı un

1 adet yumurta

1 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

250 gr orta yağlı kıyma

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı biber salçası

1 çorba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Ilık suyun içinde maya ve şekeri karıştırıp mayalanması için 5 dakika bekleyin.

Mayalı suya, yumurtayı, zeytinyağını, yoğurt ve tuzu karıştırın. Un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. 30 dakika dinlendirin. Kıymanın üzerine ince doğranmış biberleri, tuzu ve kırmızı toz biberi ekleyip iyice yoğurun.

Sos için tereyağını ve zeytinyağını tavaya ilave edip domates salçasını kavurun. Tuzu, kırmızı toz biberi ve suyu ilave ederek 5 dakika daha pişirin. Hamuru 2 eşit parçaya ayırın. Oklava ile kalın bir yufka büyüklüğünde açın. Su bardağı yardımı ile yuvarlak parçalar kesin. Hamurların içine iç harç ekleyin.

Hamurun kenarından içe doğru yan yana katlayın. (İsterseniz yuvarlak bezeler gibi de kapatabilirsiniz) Kalan bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. Kızgın yağda önce kıymalı tarafını daha sonra diğer tarafını kızartın. Hazırlanan sos ve sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Tatlı ve Şerbetler

Aside

MALZEMELER

2 su bardağı un

4 su bardağı şeker

300 gr tereyağı

1.çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı tahin

2 yemek kaşığı ceviz içi

TARİFİ

Şerbeti için şeker ve suyu kaynatın.

Pekmezi ilave ederek birkaç dakika daha kaynatıp altını kapatın.

Unu tereyağı ve zeytinyağında kısık ateşte pembeleşene kadar kavurun.

Şerbeti yavaş yavaş una ilave edin.

Kısık ateşte 2 dakika daha pişirdikten sonra kâselere koyun. Üzerine ince doğranmış ceviz içi serperek servis edin.

Dut Pestili

MALZEMELER

2 kg taze dut

4 yemek kaşığı nişasta

2 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

TARİFİ

Dutları yıkayıp 3 su bardağı suyla tencereye koyup kaynatın. Dutlar kaynayıp iyice dağılınca bir süzgece koyup ezerek iyice süzün. Süzdüğünüz dut suyuna şeker ilave edip 30 dakika daha kaynatın.

Bir bardak suyla nişastayı karıştırıp tencereye ilave edin. Bir iki dakika karıştırarak kaynatıp altını kapatın. Sonra hemen pestili geniş ve ince bir bezin üzerine yayın.

Güneş gören bir yerde en az 12 saat kurutun. Sonra bezin diğer tarafını çevirip kurutmaya devam edin.

Dikkatlice bezden ayırarak servis edin.

Gilaburu Şerbeti

MALZEMELER

1 kg gilaburu meyvesi

3 bardak su

1 su bardağı toz şeker

TARİFİ

Yıkanan meyvenin suyunu elinizle sıkarak çıkartın. Bir kevgir ile sıktığınız suyu süzün.

Bir tencereye suyu ve şekeri koyup ocağın üzerinde 15 dakika kaynatın.

Gilaburu suyunu da ekledikten sonra karıştırıp altını kapatın.

Bir saat oda sıcaklığında beklettikten sonra buzdolabında soğutup servis edin.

Gül Şerbeti

MALZEMELER

60 adet pembe gül

4 su bardağı toz şeker

2 bardak su

1 çorba kaşığı limon suyu

TARİFİ

Gül yapraklarının beyaz kısımlarını kopartın.

Yaprakların üzerine bir bardak şeker serpin ve elinizle yaprakları iyice ovalayın. Şekerle ovaladığınız gül yapraklarını bir gece bekletin.

Derin bir tencerede 3 bardak şeker ve 2 bardak su ilave edip 20 dakika kaynatın.

İnce bir tülbent yardımıyla kaynamış şerbeti süzün.

Buzdolabında iyice soğuduktan sonra sulandırıp servis edin.

Güllü Baklava

MALZEMELER

5.5 su bardağı un

1 çay bardağı su

1 çay bardağı zeytinyağı

½ çay bardağı limon suyu

2 su bardağı dövülmüş ceviz içi

300 gr tereyağı

½ çay bardağı zeytinyağı

4 su bardağı şeker

6 bardak su

3 su bardağı nişasta

TARİFİ

Şeker ve suyu tencereye ilave edip kısık ateşte iyice kaynatın.

Kaynarken içine limon suyunu ilave edip iki dakika daha kaynatıp altını kapatın.

Zeytinyağı, limon suyu, sirke ve yumurtaları bir kaba alıp karıştırın.

Karıştırdığınız malzemelere unu ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler çıkartın. Bezelerin üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin. Üzerine nişasta serperek tek tek açın ve açtıktan sonra ortasından tutup saat yönünde çevirin.

Orta kısmına doğranmış cevizi yerleştirip kenarlarını kapatıp ters çevirip, yağladığımız tepsiye yanyana dizin.

Kalan eritilmiş tereyağını üzerine serpiştirin. 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

Pişen baklavayı biraz beklettikten sonra üzerine soğuk şerbetini ekleyin. En az 1 saat bekletip servis edin.

İncir Dolması

MALZEMELER

20 adet kuru incir

100 gr un

100 gr tereyağı

200 ml süt

200 gr ceviz içi

1 tatlı kaşığı tarçın

2 tatlı kaşığı toz şeker

TARİFİ

Yıkanan incirleri, tencerede kaynayan suyun içinde 2 dakika haşlayın ve süzün.

Tereyağı ve unu pembeleşinceye kadar kavurun.

Üzerine şeker ve tarçını ilave edip iç malzemeyi hazır hale getirin. İncirlerin alt kısımlarından açın ve iç malzemeyi doldurun.

Sap kısımları üste gelecek şekilde tepsiye dizip üzerine şeker serpip, sütü gezdirin.

Tepsiyi ocağa alın ve sütü çekene kadar incirleri pişirin.

Hazır olan tatlıyı sıcak servis edin.

Kayısı Pestili

MALZEMELER

2 kg kayısı

4 yemek kaşığı nişasta

1 litre su

2 su bardağı toz şeker

TARİFİ

Kayısıları yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın.

Sudan bir bardak ayırıp kalanını ocağa koyup içine kayısıları ilave edin.

Kayısılar pişip dağılıncaya kadar pişirmeye devam edin. Kayısılar iyice dağılınca şekeri ilave edin.

Şekerle yarım saat kaynadıktan sonra kalan su ile nişastayı karıştırıp tencereye ilave edin.

Nişasta ile birkaç dakika karıştırarak kaynatın. Sonra hemen pestili geniş ve ince bir bezin üzerine yayın.

Güneş gören bir yerde en az 12 saat kurutun. Sonra bezin diğer tarafını çevirip kurutmaya devam edin.

Dikkatlice bezden ayırarak servis edin.

Kayısı Şerbeti

MALZEMELER

1 kg kayısı

2 su bardağı toz şeker

2 litre su

TARİFİ

Kayısıları yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın.

Bir tencerede ayıklanmış kayısı ve toz şekeri karıştırıp üstünü kapatıp en az 8-10 saat bekletin.

Tencereye suyu ilave ederek 1 saate yakın kaynatın.

Altını kapattıktan sonra bir tel süzgeçte kaşığın arkasıyla iyice ezerek süzün.

Hazır olan şerbeti buzdolabında soğutarak servis edin.

Kayseri Baklavası

MALZEMELER

1.5 kg un

6 adet yumurta

1.5 bardak su

1.5 bardak zeytinyağı

½ çay bardağı limon

6 su bardağı dövülmüş ceviz içi

800 gr tereyağı

1 su bardağı zeytinyağı

Şerbeti için

2 kg şeker

1.5 litre su

2 dilim limon

5 su bardağı buğday nişastası

TARİFİ

Şeker ve suyu tencereye ilave edip kısık ateşte iyice kaynatın. Kaynarken içine limon suyunu ilave edip iki dakika daha kaynatıp altını kapatın. Zeytinyağı, limon suyu, sirke ve yumurtaları bir kaba alıp karıştırın. Karıştırdığınız malzemelere unu ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamurdan 45-50 adet beze çıkartın. Bezelerin üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin. Üzerlerine nişasta serperek tek tek açın.

Aralarına nişasta serperek hamurları üst üste dizin. Üstünü örterek 30 dakika dinlendirin. Eritilmiş tereyağı ile tepsiyi yağlayın ve dinlenmiş hamurları oklava ile incecik açarak tepsiye yayın. Her kata eritilmiş tereyağını serpiştirin. Hamurların yarından biraz fazlasını tepsiye yerleştirdikten sonra cevizi serpiştirin.

Kalan yufkaları da aynı şekilde yayın ve kalan tereyağının kalanını en üstüne dökün. Tepsideki yufkaları üçgen şekilde dilimleyin. 140 derece fırında bir saate yakın pişirin. Ilık şerbeti yavaş yavaş döküp, soğuyunca servis edin.

Kedi Bacağı (Cevizli Sucuk)

MALZEMELER

3 su bardağı üzüm pekmezi

½ kg ceviz içi (doğranmamış)

1 çay bardağı nişasta

1 çay bardağı un

1 çay bardağı toz şeker

4 su bardağı su

TARİFİ

Pekmez ve 3 su bardağı suyu ocağa koyup kaynatın. Nişastayı 1 bardak su ile iyice karıştırın.

Kaynayan pekmezli karışıma, nişastalı su ve şekeri ilave edin. 1-2 dakika karıştırarak kaynatıp altını kapatın.

Cevizleri iğne yardımıyla yorgan ipine geçirip sonrasında birkaç kere şıranın içine batırıp çıkarın.

Daha sonra uygun bir yere asarak en az 2 gün kurutup servis edin.

Nevzine

MALZEMELER

1 kg un

350 gr tereyağı

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı tahin

1 çay bardağı pekmez

1 yemek kaşığı yoğurt

2 adet yumurta

200 gr ceviz içi (iri doğranmış)

5 su bardağı toz şeker

7 bardak su

1 dilim limon

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 tutam tuz

TARİFİ

Şerbeti için şeker, su ve limon dilimlerini yüksek ateşte kaynatın. Ardından pekmezi ilave edip soğumaya bırakın.

Tereyağı, tahin, zeytinyağı, yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve vanilyayı bir kaba alıp azar azar un ilave ederek karıştırın.

Doğranmış cevizi de ilave ettikten sonra elinizle yoğurarak pürüzsüz ve yumuşak bir hamur elde edin.

Yağlanan fırın tepsisine elinizle açtığınız hamuru bir parmak kalınlığında yayın.

7 cm'lik kareler kesip ortalarına ceviz içi ekleyin ve 30 dakika dinlendirin.

140 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin ve fırının derece- sini 160 derece yapıp 10 dakika daha pişirin.

Fırından çıkartıp 10 dakika bekletin.

Ilık şerbeti nevzinenin üzerine gezdirerek dökün ve soğuduktan sonra servis edin.

Oklava Baklavası

MALZEMELER

5.5 su bardağı un

1 çay bardağı su

1 çay bardağı zeytinyağı

½ çay bardağı limon suyu

2 su bardağı dövülmüş ceviz içi

300 gr tereyağı

½ çay bardağı zeytinyağı

4 su bardağı şeker

6 bardak su

3 su bardağı nişasta

TARİFİ

Şeker ve suyu tencereye ilave edip kısık ateşte iyice kaynatın.

Kaynarken içine limon suyunu ilave edip iki dakika daha kaynatıp altını kapatın. Zeytinyağı, limon suyu, sirke ve yumurtaları bir kaba alıp karıştırın.

Karıştırdığınız malzemelere unu ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamurdan 12 adet beze çıkartın.

Bezelerin üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.

Üzerine nişasta serperek tek tek açın ve aralarına ceviz serperek hamurları üst üste dizin. Hamuru ikiye bölün ve kesilmiş yufkanın ucuna oklavayı iyice sarıp sıkıştırın.

Ardından hamurun içinden oklavayı çıkartın. Büzüştürülmüş hamurları tepsiye dizin. Hamurları bıçakla 5 cm uzunluğunda kesin.

Eritilmiş tereyağını hamurun üzerine kuru yer kalmayacak şekilde serpiştirin. 160 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Pişen baklavayı biraz beklettikten sonra üzerine şerbetini döküp soğuyunca servis edin.

Pekmez Helvası

MALZEMELER

4 su bardağı un

1 su bardağı pekmez

1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz

250 gr tereyağı

TARİFİ

Un ve tereyağını pembeleşene kısık ateşte kavurun.

İnce çekilmiş ceviz içini ekleyerek üzerine pekmezi de ilave edip iyice karıştırın.

Tüm malzemeyi birbirine iyice yedirin.

Tabaklara aldığınız helvayı ılık olarak servis edin.

Siyah Üzüm Hoşafı

MALZEMELER

2 su bardağı siyah üzüm

8 bardak su

3 su bardağı toz şeker

2 adet karanfil

TARİFİ

Yıkanmış siyah üzümleri süzüp derin bir tencerede kısık ateşte kaynatın.

Şeker ve karanfilleri ekleyerek 10 dakika daha kaynatın. Hazır olan üzüm hoşafını 1 saat dinlendirin.

Daha sonra buzdolabında soğutarak servis edin.

Şekerli Katmer

MALZEMELER

5,5 su bardağı un

1 adet yumurta

1 su bardak şeker

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı yoğurt

1/2 çay bardağı zeytinyağı

2 su bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı toz maya

1 tatlı kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Ilık suda maya ve şekeri eritin.

Yağ, yumurta, yoğurt ve tuzu mayalı suya ilave edin.

Un ilave ederek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. 40 dakika dinlendirin.

Hamurdan 15 tane beze çıkartıp teker teker oklava ile açın. Açılmış hamurları 20 dakika tekrar mayalanmaya bırakın. Hamurları iki tarafını tereyağında kızartın.

Kızaran hamurların iki tarafını toz şekere bulayıp servis edin

Taş Kadayıf

MALZEMELER

1 bardak ılık süt

2 adet yumurta

2 su bardağı süt

5 su bardağı un

1/2 paket yaş maya

1 çay kaşığı ucu tuz

1 çay kaşığı toz şeker

2 su bardağı iri çekilmiş ceviz

2 tatlı kaşığı tarçın

4 çorba kaşığı toz şeker

Şerbeti için

6 su bardağı toz şeker

4 bardak su

1 dilim limon

4 su bardağı sıvı yağ

TARİFİ

Hamuru için, 1 bardak sütün içinde şeker ve mayayı eritin.

Yumurta ve tuzu çırpıp içine mayalı sütü ve 2 bardak sütü ekleyin.

Sütün içine un ilave ederek muhallebi kıvamında bir hamur hazırlayın.

Hazır olan hamuru 30 dakika dinlendirin.

Şerbeti için su ve şekeri kaynatıp içine dilim limonu atıp altını kapatın ve soğumaya bırakın.

İçi için tarçın şeker ve cevizleri karıştırın.

Kızgın tavaya bir küçük kepçe ile hamuru dökün ve tek tarafını göz göz olana dek pişirin. Pişen hamurları soğumadan (Soğursa yapışmaz) cevizli iç ekleyip kenarlarını kapatın.

Kızgın yağda her iki tarafını da pişirip soğuk şerbetin içine bırakın. 1 saat beklettikten sonra servis edin.

Diğer Lezzetler

Çaman

MALZEMELER

1 yemek kaşığı çemen otu

5 diş sarımsak

3 yemek kaşığı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 bardak su

TARİFİ

Su ve sarımsak hariç tüm malzemeleri karıştırın.

Su ve havanda ezilmiş sarımsakları karıştırdığınız baharatlara ilave edin.

Tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Yoğun bir kıvama gelmiş çemeni buzdolabında saklayın. İster tabakta zeytinyağı ile ister ekmeğe süre-rek servis edin.

Kâğıtta Pastırma

MALZEMELER

100 gr pastırma

3 dilim limon

1 adet domates

1 adet yeşilbiber

TARİFİ

Yağlı kâğıdın ortasına pastırmaları yayın.

Üzerine halka doğranmış domates, yeşilbiber ve limonu ilave edin.

En üste bir tutam maydanoz ilave edip yağlı kâğıdı üzerini de kapatacak şekilde katlayın.

180 derece fırında 10-15 dakika pişirip servis edin.

Kayseri Sucuğu

MALZEMELER

800 gr dana döş

200 gr kuzu eti

125 gr sarımsak

50 gr tatlı toz biber

25 gr acı toz biber

15 gr kimyon

15 gr yedi bahar

15 gr tuz

2 metre kuru bağırsak

TARİFİ

Etleri kıyma makinesinde bir kere çekin. Sarımsakları tuz ile iyice dövün.

Tüm baharatları, dövülmüş sarımsak ve ½ çay bardağı suyu kıymaya ilave edip en az 15-20 dakika yoğurun.

Yoğurduğunuz kıymayı bir kaba alın ve ağızını hava almayacak şekilde kapatıp buzdolabında bir gece bekletin.

Kuru bağırsakları soğuk suda yumuşayıncaya kadar bekletin.

Kuru bağırsağın içine ondan daha dar bir silindir sokup hava alacak yer kalmayacak şekilde dinlenmiş kıymayı 10-12 cm.'lik parçalar halinde doldurup uçlarını mutfak ipi ile bağlayın.

Hazır olan sucukları uzun bir ipe bağlayıp serin hatta rüzgârlı bir yerde 3 ila 5 gün arası kurumaya bırakın.

Daha sonra hazır olan sucuğu, halka halka doğrayıp az yağda kavurarak servis edin.

Kelek Turşusu

MALZEMELER

2 kg orta boy kelek

10 diş sarımsak

15-20 adet nohut

2 yemek kaşığı kaya tuzu

1 çay bardağı sirke

1 tatlı kaşığı toz şeker

Su

TARİFİ

1,5 litre içme suyuna kaya tuzu, sirke ve şekeri ilave ederek iyice karıştırın.

Kelekleri yıkayıp birkaç yerinden delikler açın.

Kelekleri turşu kuracağınız kavanoza, arasına nohut ve sarımsakları atarak yerleştirin.

Hazırladığımız turşu suyunu ilave ederek ağzını kapatın.

Güneş görmeyen bir yerde en az üç hafta bekletip servis edin

Lahana Turşusu

MALZEMELER

1 adet lahana

10 diş sarımsak

1 yemek kaşığı kaya tuzu

1 çay bardağı sirke

su

TARİFİ

Lahananın ortasındaki sert bölümü oyularak çıkartın ve istediğiniz büyüklükte parçalara ayırıp yıkayın.

Daha sonra geniş bir kapta lahanaları tuz ile yoğurup yarım saat bekletin.

Kavanoza bastırarak yerleştirdiğimiz lahanaların arasına sarımsakları ilave edin.

Sirkeyi ve suyu ilave ettikten sonra ağzını iyice kapatın.

En az iki hafta güneş görmeyen bir yerde bekletip servis edin.

Pastırma

MALZEMELER

1.5 kg dana eti (sırt kısmından)

230 gr çemen tozu

100 gr sarımsak

230 gr kırmızı toz biber

30 gr kimyon

25 gr baharat karışımı

30 gr tuz

Su

TARİFİ

Tüm etin üzerine bıçakla 5 cm'lik delikler açın. Açılan delikleri tuz ile doldurun,

Eti 7 gün boyunca kanlı suyu salıp tuzu eminceye kadar bekletin. 7 günün sonunda eti iyice yıkayıp kurulayın ve üzerine ağırlık yerleştirip bir bezle üzerini örtün.

Etin üzerine serdiğiniz bezi günde 2 defa değiştirin. Bu işleme, et tüm suyunu kaybedene kadar 3 gün boyunca devam edin.

Eti mutfak ipi ile kenarından bağlayıp uygun bir yere asarak 9-10 gün kurutun.

Çemen için sarımsakları ince kıydıktan sonra kalan malzeme ve su ile kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

Hazırladığınız çemeni kuruyan etin üzerine yedirerek sürün. Tekrar ipe bağlayarak bir hafta boyunca soğuk bir yerde bekletin. İnce ince doğrayıp servis edin.

Patlıcan Turşusu

MALZEMELER

1.5 kg dana eti (sırt kısmından)

230 gr çemen tozu

100 gr sarımsak

230 gr kırmızı toz biber

30 gr kimyon

25 gr baharat karışımı

30 gr tuz

su

TARİFİ

Tüm etin üzerine bıçakla 5 cm'lik delikler açın. Açılan delikleri tuz ile doldurun,

Eti 7 gün boyunca kanlı suyu salıp tuzu eminceye kadar bekletin.

7 günün sonunda eti iyice yıkayıp kurulayın ve üzerine ağırlık yerleştirip bir bezle üzerini örtün.

Etin üzerine serdiğiniz bezi günde 2 defa değiştirin.

Bu işleme, et tüm suyunu kaybedene kadar 3 gün boyunca devam edin.

Eti mutfak ipi ile kenarından bağlayıp uygun bir yere asarak 9-10 gün kurutun.

Çemen için sarımsakları ince kıydıktan sonra kalan malzeme ve su ile kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

Hazırladığınız çemeni kuruyan etin üzerine yedirerek sürün. Tekrar ipe bağlayarak bir hafta boyunca soğuk bir yerde bekletin.

İnce ince doğrayıp servis edin.

Sucuk İçi

MALZEMELER

1 kg et (500 gr dana, 500 gr kuzu)

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı kimyon

1 çorba kaşığı yenibahar

1 çorba kaşığı karabiber

100 gr tereyağı

½ çay bardağı sıvı yağ

TARİFİ

Kıymanın içine havanda ezilen sarımsakları ve baharatları ilave edin.

Baharatlı kıymayı iyice yoğurun ve 4 saat dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz kıymalı karışımı birkaç buzdolabı poşetine koyun ve dondurucuda bekletin.

Yemek istediğinizde buzluktan çıkartıp biraz bekletip tereyağında kavurarak servis edin.

Çifte Minareli Medrese

Hikayeleri ile Gastronomi Envanteri

Sivas

Sivas tarihinin tamamını ele almak çalışmamızın kapsamı dışındadır. Bu çalışmada; Sivas ilinin tarihsel gelişimi hakkında bilgi vererek, Sivas mutfağının tarihsel derinliğini ortaya koymak amaçlanmıştır.

Şehir merkezi yakınlarındaki Toprakkale Höyüğü'nde bulunan Hitit yerleşimine ait kalıntılar, kentin yaşı hakkında eldeki en önemli ipuçlarıdır. Pontus kralları, Romalı generaller, Ermeniler, Selçuklular, Danişmentler, İlhanlı İmparatorluğu, Osmanlılar pek çok stratejik yolun kesiştiği Sivas için savaşmıştır.

Sivas'ın yazılı tarihi M.Ö. 2000 yılı başlarında Hititlerle başlamakta olup merkez Tatlıcak Köyü ile Uzuntepe Köyündeki Höyükler, Divriği Maltepe Köyünde bulunan höyük ve Gürün Şuğul vadisindeki Hititçe yazılar başlıca Hitit yerleşim alanlarıdır. Balkanlar üzerinden Anadolu'ya gelen Friglerin Hititleri ortadan kaldırmaları sonucu Sivas'ta Frig egemenliğine girmiştir. Frig yerleşimi Hitit yerleşim alanlarının üst katlarında görülmektedir. Lidyalılar zamanındaki meşhur Kral Yolu da Sivas'tan geçmektedir. (Web: "Sivas Bülteni")

Sivas ili; iç Anadolu'nun doğusunda yer alan, Anadolu'daki tarihi İpek Yolu güzergâhlarının kesiştiği bir yerde bulunur ve ünlü Kral yolunun da geçtiği yerde konumlanmıştır.

Sivas, Roma Devrinde "Sebasteia" adıyla anılmıştır. Birçok kaynak ise Sivas adının Sebastia'dan türediği konusunda ortak fikirdedir. Sivas adının Hititlerin bir kolu olan Sibasip kavminin adından geldiği de tarihsel bir söylence olarak kayıtlara girmiştir.

Selçuklular Döneminde zaman zaman başkent olan Sivas, bir bilim ve ticaret kenti olarak önemini korumuştur. Osmanlı Devrinde Eyalet-i Rum'un Eyalet-i Sivas kimliğiyle yönetsel bir merkezi olan kent, Cumhuriyet Devrinde Sivas adıyla il merkezine dönüşmüştür. (Sivas Belediyesi 2014)

Günümüzdeki coğrafi konumu itibari ile Sivas üç vadi arasındadır. Kızılırmak Havzası; kenti İç Anadolu iklimine, Yeşilırmak; Karadeniz, Fırat Havzası ise Doğu Anadolu iklimine bağlamaktadır. Bu üç su, üç yol, üç farklı kültür demektir.

Kuzeyden Kelkit vadisi, doğuda Köse Dağları'nın uzantısı olan Kuruçay vadisi ve Yaman Dağı, güneyde Kulmaç Dağı, Tahtalı Dağları'nın uzantılarıyla, Hezanlı Dağı, batıda Karababa, Akdağlar ve İncebel Dağları gibi yükseklikler kentin doğal sınırlarını çizer. (Sivas Belediyesi 2014)

Türk mutfak kültürü içinde seçkin bir yere sahip olan Sivas'ın şehir merkezi, ilçeleri ve köyleriyle zenginleşmiş mutfak geleneğinde "göz kararı el mizan" düsturu ile yemek pişiren deneyimli kadınlar yemek pişirmeyi mutfak sanatı haline getirmişlerdir. (ÜÇER 1992)

3.1 Sivas Mutfağının Tarihsel Hikâyesi

Türk mutfak kültürünün özelliği olarak, Sivas'ta da bitkisel besinlerimizin başında buğday gelmektedir. Ekmek kültürümüz, bulgur, yarma (dövme/gendime) yapılışı ve hamur işlerimiz başlı başına bir konudur. Bugün yemek adları içinde, yurdumuzun birçok yerinde de görüldüğü gibi, Orta Asya'ya dayanan ve Divan-ü Lügati't-Türk'te yer alan; ağartı, kömbe, kuymak, tutmaç, umaç, oğmaç, uğut ve kavut gibi XI. Yüzyıldaki yiyecek ve yemeklerimiz Sivas yöresinde de yapılmaktadır.

Sivas'ta, soğan, salatalık, havuç, pancar, kabak, ıspanak, patlıcan, turp, şalgam beslenmede eskiden beri önemli yeri olan sebzelerdir. Yabanî bitkilerin ve de baharatın, tat vericilerin de mutfak kültürümüzde önemli yerleri vardır. Domates ve patates mutfağımıza sonradan giren ve çok fazla tüketilen sebzeler olmuştur. Meyveler taze olarak tüketildiği gibi kurutularak kış için de saklanır. Eskiden bal ve pekmez, tatlandırıcı olarak kullanılmıştır.

Sivas'ta halkın beslenmesinde hayvansal ürünlerin yeri önemlidir. Başta koyun olmak üzere keçi ve sığır bunu takip eder. Sivas ili, küçük ve büyükbaş hayvan varlığı bakımından ülkemizde ilk sıralarda yer almaktadır. Süt ve süt ürünleri de mutfağımızın temel taşlarındandır. Bir Türk buluşu ve yiyeceği olan ve bütün dünyada yine bu adla bilinen yoğurt, Sivas mutfağının da temel maddelerinden biridir. Yöremizde ağartı adıyla bilinen; süt, yoğurt, ayran ve katık, tereyağı, kaymak, kuru kaymak, çeşitli peynirler, çökelek, has çökelik, dorak, tomas, kışlık yoğurt, keş, lor, peskütan vb. gibi süt ve yoğurttan elde edilen yiyecekler, ekonomik değeri yüksek ürünlerdendir.

Sivas'ta, iyi yemek pişirebilmek önemli bir özellik olarak kabul edilir. Sivas yöresinde bilinen; "Un ile odun, sahibi kadın" sözümüz de ocağın ve ekmeğin, yiyeceklerimizin yapımında kadının yerini belirtmiyor mu? "Sabahtan kalkınca önce baş (Başını bağlama, kendine çeki düzen verme), sonra aş, sonra iş" diye gençlere öğüt veren eski büyükler, iyi ve lezzetli yemek yapımı için de "kadının yemekle beraber pişmesini" önermişlerdir. Marifetli ve evcimen hanımlar için; "Kadın var arpa unundan aş eder", denilerek övülür. Yapamayanlar için de "kadın var buğday unundan taş eder" denilir. "Yemek pişirmeyi bilmek kadar yemekleri birbirine yakıştırmak" da hünerdir. Yaşlı hanımlar gençlere, anneler kızlarına, kayınvalideler gelinlerine, yemek pişirmeyi öğrenmele-

rinin gerektiğini belirtmek için; "Yaptığın bize, bellediğin sana" der ve "Etini közleme ile ununu bazlama ile yeme" diye öğüt verirler.

"Her gün bal yiyen baldan usanır" sözü, aynı malzemeden, katkılarla değişik tatlarda yemek yapılarak, yemek türlerinin çoğalmasını sağlamıştır. Yöresel mutfağımızda, börek arasına konan peynir veya çökelek, erişte içindeki yumurta, yemeğin içindeki sebze, et, süt ve yoğurt, kültürü yapılan ya da doğadan toplanan bitkilerle yapılan yemek ve yiyecekler sağlıklı ve dengeli beslenme konusunda birkaç örnektir.

Halk arasında "Et ile deri, yeme ile diri" denilirken insanın gerektiği kadar yemesi anlatılmak istenmiştir. "Azar yiyen her gün yer, çoğar yiyen bir gün yer". "Az ye ol melek, çok ye ol helâk" sözleri de halkımızın bu konudaki atasözlerimizden birkaç örnektir.

Anadolu toprağının bereketi şehir mutfağını da bir hayli bereketlendirmiştir. Tarım ürünleri üzerine kurulan bir kültüre sahiptir. Harman sonunda (sonbahar) kışlık yiyecek hazırlıklarına başlanılır. Un öğütme, bulgur dövme, çekme, erişte, kadayıf, salça yapımı, sebze kurutma, etlik kesimi bunların başlıca olanlarıdır. Kentte ve köylerinde yemekler farklılıklar göstermektedir. Yöre yemekleri genellikle kırsal kesimlerde yazları ayranlı, pancarlı çorba, madımak, evelik, düğürcek gibi yemekler yapılır. Kışları ise tırhıt, sübüra, kelecoş, tarhana, içli köfte, hingel gibi hamurlu yemekler yenmektedir. Kentlerde geleneksel yemeklerin yanı sıra sebze yemekleri de yapılmaktadır.

Sütün ve yoğurdun yaz aylarında bol bulunduğu Sivas'ta yoğurtla yapılan ve pişirilen yemeklere sofralarda oldukça çok yer verilir. Bölge doğada kendiliğinden yetişen otlar bakımından çok zengindir. Bu da otları vazgeçilmez kılmıştır. Baharla birlikte başta ünlü madımak olmak üzere, evelik, ebegümeci, ısırgan, gelinparmağı, sarmaşık, yemlik, livik, tellice gibi lezzetli otlardan çok çeşitli yemekler yapılmaktadır.

Salça Kaynatan Kadınlar

Sivas Köftesi

Et tüketimi yaygındır. Küçükbaş hayvan etleri, özellikle koyun ve kuzu kullanılır. Etin kemiğe yakın kısımları daha çok sevilir. Birçok yemekte et kemikli olarak kullanılır.

Sivas mutfağının vazgeçilmezlerinden biri de pilavdır. Sofraların vazgeçilmez yemeği olan pilav için "ekmek hazır, pilav vezir" denilir. Bunun yanı sıra bulgur, pirinç, kus-kus, erişte pilavları değişik lezzet ve çeşitlerde sofrada yerlerini alırlar.

Darüşşifahaneler

Sivas ilinde Orta Asya Türk yapı geleneğine bağlı olarak inşa edilmiş Şifahaneler bulunmaktadır.

Genel bir hastane formunda planlanan şifahanenin iç mekânı, ruh ve sinir hastalarının tedavi edilmesinde kullanılmıştır. İçerde sağlı sollu hasta odaları, küçük eyvanlar ve ana giriş kapısının tam karşısında büyük eyvan bulunmaktadır. Baş mimar, büyük eyvanda yapmış olduğu yelpaze motifleri ve tonoz işlemeleriyle bir akustik yakalamayı başarmıştır. (Sivas Valiliği 2021)

Kur'an-ı Kerim tilaveti, tasavvuf musikisi icrası, suyun ortada bulunan havuza akarken ve havuzdan tahliye olurken çıkarmış olduğu sesler, ruh ve sinir hastalarının tedavisinde kullanılan yöntemlerden bazılarıdır. Bu sesler, Darüşşifanın sağında ve solunda bulunan hasta odalarına, içeride yatan hastaların ihtiyacı kadar iletilerek, hastaların tedavisi sağlanmıştır. (Sivas Valiliği 2021)

Sivas'ın "Darüşşifahane Kültür Mirası" gastronomi kapsamında değerlendirildiğinde bölgeye bir beslenme bilinci getirdiği ortaya çıkar. Bu beslenme bilinci mirası da binlerce yıllık Sivas gastronomi kültürünün beslendiği bir başka alan yaratır.

3.2 Sivas'ta Yapılan Çorbaların Tarihsel Hikâyeleri

Sivas halk mutfağında çorbalar yemekte ön sırayı alan ve bilhassa yaşlılar tarafından "yürek yağmuru" ifadesiyle latifesi yapılan bir yiyecektir. Sivas mutfak kültüründe oldukça fazla çeşit çorba reçetesi bulunur.

Düğülcek Çorbası

Düğülcek; Sivas'ta ince bulgurdan elde edilen, eleğin altına geçen daha ince taneli bulgura verilen addır.

Erişte Sulusu

Erişte "kışlık hazırlığı" olarak yapılır. Sivas ilinde erişte kullanılarak hazırlanan birçok reçete olduğundan çorbasına ayrıştırıcı olarak yöresel "Erişte Sulusu" ismi verilmiştir.

Mercimek Hellesi Çorbası

Yüzyıllardır çok faydalı olduğuna inanılan helle çorbası ile ilgili yöresel maniler bulunmaktadır.

"Hastaya geldi Helle, İçe de terleye."

3.3 Sivas İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Detaylı Bilgisi

Tablo 2. Sivas İli Gastronomi Alanında Coğrafi İşaretli Ürün Listesi

Ürün Adı	Yıl	Coğrafi İşaret Çeşidi	Kayseri Başvuru Yapan/Tescil Ettiren
Sivas Köftesi	2011	Mahreç İşareti	Sivas Ticaret ve Sanayi Odası
Gemerek Gilaburusu	2017	Menşe Adı	Gemerek Kaymakamlığı
Sivas Katmeri	2018	Mahreç İşareti	Sivas Ticaret ve Sanayi Odası
Sivas Pezik Turşusu	2020	Mahreç İşareti	Sivas Ticaret ve Sanayi Odası
Ulaş Etli Pidesi	2020	Mahreç İşareti	Ulaş Kaymakamlığı
Ulaş Yaprak Döneri	2020	Mahreç İşareti	Ulaş Kaymakamlığı
Divriği Pilavı/Alatlı Pilavı	2020	Mahreç İşareti	Divriği Kaymakamlığı
Koyulhisar Domatesi	2021	Menşe Adı	Koyulhisar Ziraat Odası

Madımak

3.4 Sivas'ta Yapılan Diğer Tatların Tarihsel Hikâyeleri

Madımak

Frigler, Anadolu Selçukluları ve Beylikler döneminden bu yana yöresel sofraların vazgeçilmezi haline gelen madımak bitkisi başta Sivas ve ilçeleri olmak üzere Tokat, Yozgat, Çorum, Çankırı, Ankara, Amasya, Niğde, Van, Erzurum, Kayseri, Kastamonu, Safranbolu, Gümüşhane ve Giresun gibi pek çok il ve ilçede yetişmekte ve halk tarafından farklı şekillerde adlandırılmaktadır. Sivas yöresinde "madımak" olarak bilinen bu bitki Çorum'da "badımak", Safranbolu'da "badımalak", Van'da "çoban ekmeği" ve Amasya ve Niğde'de "kuşekmeği" olarak ifade edilmektedir.

Sivas mutfağında kullanılan otların içinde madımağın farklı bir yeri vardır. Anadolu'nun birçok yerinde bilinmesine rağmen, madımak Sivas'ın mutfak kültüründe adeta bir efsane olmuştur. Madımak, zorlu geçen ağır bir kıştan sonra baharın müjdeleyicisi olarak ortaya çıkmaktadır.

Peskütan

Peskütan Sivas'ta kış aylarında bol bol tüketilmek için baharda taze sütlerle hazırlanan bir yoğurttur. Uzun saklama ömrü sayesinde adını Sivas'tan bütün Türkiye'ye duyurmuş bir lezzettir.

Çirli Et

Sivas'ta "çir" adı verilen kayısı kurusu ile yapılan eski bir yemeğimizdir. Koyunun döş kısmından, kemikli parça etler önce kızartılarak, sonra suyu konularak pişirilir. Çirler yıkanır, tencereye alınır, üzerine pişirilen etler konur, eğer kaysı ekşi ise bir tatlı kaşığı toz şeker ilave edilir ve beş dakika kadar, kayısılar pişene kadar ateşte tutulur. Kayısı ile beraber birkaç erik kurusu da konur. (ÜÇER 1992)

Yumurta Eriştesi Pilavı

Günümüzde Sivas'ta yufkacılarda satılmakta olan yumurta eriştesinin hazırlanışı ise şöyledir:

Tuzu konularak, iki ölçü yumurta ve bir ölçü suyu konularak katı bir hamur yoğrulur. Yumaklar açılır ve sacın üzerinde hafif pişirildikten sonra erişte boyunda kıyılır.

(Yufkalar pişirilmeden güneşe konularak hafif kurutulup kıyılırsa "gün eriştesi" denir.) Örtülere yayılarak kurutulur, kabına konularak muhafaza edilir. (ÜÇER 1992)

Ezentere (Anason)

Maydanozgiller (Umbelliferae) familyasındandır. 30-80 cm boylanabilen, yeşil gövdeli, salkımlar şeklinde açan beyaz çiçekleri olan bir yıllık otsu bir bitkidir. Akdeniz bitki topluluğuna ait bitki olmasına rağmen tüm yurtta görülür. Bu bitki Kayseri ve Sivas'ta ezentere olarak bilinir.

Arıcı bir bitki olmasının yanında sanayi bitkisi olması bu bitkinin değerini artırmaktadır.

Hititlerin anasonu ekmeklerine kattıkları kayıtlarda bulunmaktadır. Anason; Baharat olarak, çay olarak tüketilmesinin yanında şifacılıkta da kullanılmaktadır. (FİB Haber - Endemik Bitkiler 2020)

İncaz

Sivas'ta erik kurusuna verilen isimdir.

Erik, antioksidan yönünden güçlü bileşenlere sahiptir. Bu özelliği ile vücutta serbest radikaller nedeni ile oluşabilecek hasarı onarıcı bir etkiye sahiptir. Kanser ve kalp hastalıklarına karşı koruyucu etkisi vardır. Şifasına inanılan incaz, Sivas'ta sıklıkla tüketilir. Özellikle bayram sofraları için tercih edilen şekli "Bayram Çorbası" dır.

Sivas'ın "bayram çorbası"; bir çeşit sulu aşuredir ve hoşaf gibi hazırlanır. Çorbanın yapılması kolay gibi gözükse de, çorbanın suyunun bulanık olmaması ve üzümlerin dikkatli ayıklanması önemli püf noktalarıdır. Bayram hangi mevsime gelirse gelsin, meyve kurularından "bayram çorbası" hazırlanır. Haşlanmış yarma, nohut ve beyaz fasulye, Besni üzümü (parmak üzümü), Ürgüp üzümü (siyah üzüm), kişniş üzümü (çekirdeksiz üzüm), incaz (erik kurusu), çir (kaysı kurusu), incir, Kâbe hurması, az toz şeker ilavesi ile çorba hazırlanır. Arzu edenler pişirdikten sonra, bir çay bardağı kadar da gül suyu koyabilirler. Soğuduktan sonra çorbanın dövülmüş ceviz ile süslenerek servisi yapılır.

Tel Helvası

Yapımı oldukça zahmetli bir tatlıdır. İmece usulü kalabalık bir şekilde yapılır. Pişmaniye benzeri bir tatlı olup kesinlikle pişmaniye değildir.

Eski zamanlarda kış gecelerinin vazgeçilmezi olarak hazırlanırdı. Tel Helvasının kolay yutulması için çir (kayısı kurusu) veya üzüm hoşafıyla birlikte sofraya getirildiği bilinmektedir.

Gürün Dut Pekmezi

Gürün, Anadolu'da dut pekmezi yapılan en eski merkezlerden biridir. Pekmezin en lezzet-

lisi en doğalı yüzyıllar boyunca burada üretilmiştir ve halen de üretilmektedir. Gürün dut pekmezinin farklılığını bu yörenin mevsim özelliği, toprağı, suyu, havası ve bu lâtif ortamda yetişen dut ağaçlarının lezzetli meyveleri oluşturur. Gürün'e has bir lezzet ürünü olan dut pekmezi ilçede iki şekilde yapılır. Bunlar "Çiğ Süzme" ve "Kara Pekmez" dir.

A. Çiğ Süzme Pekmez

Dutu kaynatmadan doğal olarak süzmek suretiyle üretilen pekmezdir. Şu şekilde yapılır:

1. Dut ağacının altına sergi bezleri serilir.

2. Dallar ırgalanarak dut silkelenir.

3. Sergi bezleri üzerine biriken dutlar bir teneke veya leğene aktarılır.

4. Bu haliyle eve getirilen dutlar sıkma torbası içerisine doldurularak mengenelerde sıkılır ve şiresi (şırası) mengenenin altındaki kapta toplanır.

5. Elde edilen şire kazana doldurularak kazanın altı ateşlenir.

6. Isınan şirenin (şıranın) yüzünün kefi (köpüğü, cürufu) ara ara alınmak suretiyle karışım kaynayıncaya kadar beklenir.

7. Şıra kaynar kaynamaz hemen kazanın altındaki ateş alınır.

8. Bu şekilde hazırlanan şıra bir gece kazanda dinlendirilir.

9. Ertesi gün tepsilere dağıtılarak evin toprak damına götürülür ve burada iki gün güneş altında bekletilir.

10. Güneş altında iki gün bekletilen pekmez üçüncü gün süzülerek bidonlara doldurulur.

İçinde hiçbir katkı maddesi bulunmayan doğal "Çiğ Süzme Pekmez" bin bir zahmetle böylece üretilmiş olur.

B. Kara Pekmez

Dutu kaynatmak suretiyle elde edilen pekmez çeşididir. Şu şekilde hazırlanır:

1. Dut ağacının altına sergi bezleri serilir.

2. Dallar ırgalanarak dut silkelenir.

3. Sergi bezleri üzerine biriken dutlar bir teneke veya leğene aktarılır.

4. Pekmez kazanının dörtte birine (çeyreğine) su konur ve kazanın kalan kısmı dutla doldurulur.

5. Kazanın altı ateşlenir.

6. Dutlar kaynayıncaya kadar beklenir. Bu arada şıranın üzerinde oluşan köpük sık sık alınır.

7. Şıra kaynar kaynamaz hemen kazanın altındaki ateş alınır.

8. Haşlanmış hale gelen dutlar saplı (uzun kollu kap) ile kazandan alınarak süzme torbasına doldurulur.

9. Süzme torbası mengenede sıkılır ve bu surette alta sızan şıra bir kaba akıtılmak suretiyle toplanır.

10. Kazandaki dutun tamamının bu şekilde sıkılarak şırası alınır.

11. Mengenenin altında toplanan şıra ikinci ve temiz bir kazana doldurulur. Bu arada ilk kazanda kalan şıra da ikinci kazana aktarılır.

12. İkinci kazana taşınmış olan şıra bir gece bekletilerek dinlendirilir.

13. Ertesi sabah saplı ile tepsilere doldurulan şıra toprak dama götürülür ve tepsiler damın üstüne konarak güneşin altına serilir.

14. Tepsilerin içinde ve güneşin altında iki gün bekletilen şıra üçüncü gün süzülerek tenekelere, küplere veya bidonlara doldurulur.

Bin bir zahmet ve büyük emekle içinde hiçbir katkı maddesi bulunmayan doğal "Kara Pekmez" böylece üretilmiş olur. (T.C. Gürün Kaymakamlığı 2008)

Gürün Dut Pestili

Gürün Elması, Gürün Cevizi ve Gürün Dutu, gibi kendisine has lezzet zenginlikleriyle tanınan Gürün'de dut pestili de önemli bir yerel üründür. Başta civar iller olmak üzere büyük şehirlerde büyük beğeni gören dut pestilinin Gürün ağzındaki adı "Basdıh"tır. Daha çok Gürün'ün belde ve köylerinde Haziran-Temmuz aylarında üretilen dut pestilinin hazırlanması oldukça zahmetli ve zor bir iştir. Bu yüzdendir ki bu doğal ürün yurdumuzun her tarafında erbabından büyük ilgi görür.

Her yerde aranılan Gürün Dut Pestilinin hazırlanması şu şekilde olur:

1. Dut ağacının altına sergi bezleri serilir.

2. Ağaca çıkılarak dallar ırgalanır ve bu surette dut silkelenir.

3. Sergi bezleri üzerine biriken dutlar bir teneke veya leğene aktarılır.

4. Bir leğende elle ezilmek veya mengene yardımıyla süzme torbasında sıkılmak suretiyle şıra elde edilir.

5. Şıra kazana doldurulur.

6. Kazanın altı ateşlenir.

7. Şıra kaynadığında üstünde biriken köpük kevgir veya elekle sık sık alınır.

8. Şıra bu şekilde bir kez kaynatılır.

9. Ayrı bir kapta birbirine karıştırılmış olan nişasta ve un şıraya ilave edilerek yarım saat daha kaynatma işlemine devam edilir. Bu sü-

Pekmez Kaynatma

rede şıra saplı adı verilen kapla sürekli karıştırılır.

10. Kazanın altından ateş alınır.

11. Yaklaşık 2 saat dinlenmeye terk edilen pestil şırası oldukça koyu bir kıvama gelmiştir.

12. Kazandan saplı ile alınarak kovalara doldurulan şıra pestil bezlerinin serili olduğu alana taşınır ve burada bir kaşık yardımıyla bezler üzerine usulüne uygun olarak ince bir tabaka halinde serim yapılır (serilir).

13. Bez üzerine serilmiş olan pestil üzerine biraz soyulmuş kayısı çekirdeği serpilerek ertesi güne kadar güneş altında bekletilir.

14. Sıra pestilin ipek bezlerden ayrılmasına gelmiştir. Bezlerin arkası suyla ıslandıktan sonra bir kenarından tırnakla tutulan pestil yavaşça cavlatılır (bezden soyulur-ayrılır).

15. Başka bir bez üzerine ters olarak serilmek suretiyle arkası unlanır. Unlamaktaki maksat pestilin dürülme ve katlanma durumlarında katlarının bir birine yapışmasını önlemektir.

16. Bu şekilde elde edilen pestil makasla kesilerek "dürge" (dürüm) haline getirilir. (T.C. Gürün Kaymakamlığı 2008)

Hurma (Halbura Bastı)

Hurma tatlısının yapımında hamura şekil vermek için kullanılan halbur (kalbur – elek) tamamen el yapımıdır ve ipi deridir. Ürün deri olmasıyla esneme yapmaz ömür boyu kullanım sağlayabilirsiniz. Üzerine baskı uygulayarak hurma tatlısına desen vermeyi sağlar.

Sivas'ta 108 gün

Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün "Ya İstiklal Ya Ölüm" parolasının hayat bulduğu, tam bağımsız ve onurlu bir ulus olarak yaşama mücadelemizin başladığını tüm dünyaya duyurduğumuz Sivas Kongresi Milli Mücadele sürecinin önemli mihenk taşlarındandır.

Türkiye Cumhuriyeti'nin temellerinin atıldığı Millî Mücadele döneminin yol haritasının çizildiği önemli yönetim merkezlerinden biri olan ve hayati kararların alındığı Sivas'a Mustafa Kemal Atatürk'ün geldiği 2 Eylül 1919 tarihinden ayrıldığı 18 Aralık'a kadar geçen süre 108 gün olarak anılır.

108 günü anlatan çeşitli kaynaklarda pek çok bilgiye rastlanılır. Bu bilgiler Milli Mücadele sürecine odaklanmıştır. Bu bilgilerin yanında alternatif bir çalışma olarak; Sivas'ta geçen Milli Mücadele günleri tarihî belge ve kaynaklara dayanarak Atatürk ve silah arkadaşlarına ikram edilen Sivas yemeklerine odaklanan "Milli Mücadele Sivas – Geleneksel Türk Mutfağı" kültür yayını oldukça titiz bir doküman taraması ve araştırma sonucunda oluşturulmuştur.

Bu bağlamda bu değerli kültür yayını "Hikâyeleri ile Sivas Gastronomi Envanteri" çalışmasına da ışık olmuştur.

Yemek-içecek reçeteleri anonim olup çok çeşitli kaynaklar üzerinden ulaşımı mümkün olan bilgilerdir. Bu çalışmada Sivas'a özgü yemek-içecek çeşit tespitinde İshak Kaan USTA tarafından oluşturulan "Milli Mücadele Sivas – Geleneksel Türk Mutfağı" kültür yayınından öncelikli olarak yararlanılmıştır.

Çorbalar

Ayran Çorbası
(Pancar Aşı)

MALZEMELER

200 gram pancar

1 su bardağı buğday

Yeteri kadar su

1 çorba kaşığı un

1 adet yumurta

1 kg yoğurt, tuz

Üzerine:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 adet küçük boy soğan

4-5 dal taze nane

Toz kırmızıbiber

TARİFİ

Ayıklanmış ve yıkanmış buğdayın üzerine çıkacak kadar su ekleyin ve buğday yumuşayana kadar pişmeye bırakın. Buğdayın pişmesine yakın, içine ince kıyılmış pancarı ilave edin ve 5 dakika daha pişirin. Ocağın altını kapatın ve buğdayın üzerine 1 su bardağı su gezdirin. Diğer tarafta bir kâsede un ve yumurtayı çırpın Yoğurdu yavaşça ilave edip, çırpmaya devam edin. Yoğurtlu karışımı buğdaya azar azar katarak, tahta bir kaşıkla kaynayana kadar karıştırın.

Kaynadıktan sonra 5 dakika daha pişirin ve ocağın altını kapatıp, tuzunu ekleyin. Bir tavaya aldığınız tereyağında ince kıyılmış soğanı kavurun. Taze nane ile toz kırmızıbiberi ekleyip, çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın. (Web: “Sofra” 2021)

Bamya Çorbası

MALZEMELER

1 kg taze bamya

1 orta boy soğan

100 gr kavrulmuş ev kıyması

100 gr tereyağı

1 yemek kaşığı biber salçası

Sıcak su

Tuz, yarım limon suyu

TARİFİ

Tereyağında soğan ve salça kavrulur.

Bamyalar ilave edilir.

1 Sürahi ılık su eklenir.

Ev kıyması eklenir.

Kaynayana kadar pişirilir ve servis edilir.

Bulgur Çorbası

MALZEMELER

250 gr. taze fasulye

1 kase barbunya

½ kase pilavlık bulgur

½ kase yeşil mercimek

1 adet kuru soğan

1 büyük boy patates

1 yemek kaşığı domates salçası

½ demet maydanoz

½ demet reyhan

TARİFİ

250 gr. taze fasulye ve 1 adet kuru soğan küçük küçük doğranır. Soğanlar yarım çay bardağı sıvıyağ ve 1 yemek kaşığı tereyağında pembeleşene kadar kavrulur. 1 yemek kaşığı salça eklenip kokusu çıkana kadar kavrulmaya devam edilir.

1 büyük boy patates küp küp doğranır. Çorbanın pişeceği tencere sıcak suyla doldurulur. Akşamdan ıslatılmış barbunya ve küçük küçük doğranmış taze fasulyeler düdüklü tencereye konulur. Malzemeler düdüklü de pişince salçalı soğanlı sosla birleştirilir. Yarım kâse yeşil mercimek ve küp küp doğranmış patates ve yarım kâse pilavlık bulgur eklenir. Patatesler yumuşayana kadar biraz daha pişirilir. Yarım demet maydanoz ve reyhan ince ince kıyılıp pişen çorbaya eklenir. (Web: “Lezzetler”)

Düğülcek Çorbası

MALZEMELER

1 çay bardağı düğülcek

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı ev kıyması ve 3-4 kemikli kıyma

1 yemek kaşığı salça

Tuz ve kırmızıbiber

Yeterince su

TARİFİ

Tencereye; yağ, ev kıyması ve kemikli kıyma, salça konularak karıştırılır.

Su ilave edilir, kaynayınca düğülcek, tuz ve kırmızıbiber ilave edilerek pişirilir.

Kaynayana kadar pişirilir ve servis edilir.

(Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü - Sivas Mutfağı)

Erişte Sulusu

MALZEMELER

1 kâse kavrulmuş erişte

1 baş kuru soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

100 gr tereyağı

Tuz ve kuru nane

Yeterince Su

TARİFİ

Soğanlar tereyağı ile kavrulur

Salça ve baharatlar eklenip kavrulur.

1 sürahi ılık su eklenir.

Kaynayınca kavurma eriştesi konularak tekrar kaynatılır.

Kaynayana kadar pişirilir ve servis edilir.

Ispanak Çorbası

MALZEMELER

½ kg ıspanak

ı baş kuru soğan

100 gr ev kıyması

ı yemek kaşığı biber salçası

50 gr tereyağı

Pul biber

Yeterince Su

TARİFİ

Ispanak temizlenip haşlandıktan sonra doğranır.

Ev kıyması, soğan ve salça tereyağı ile kavrulur.

ı sürahi ılık su eklenir.

Kaynayınca pirinci eklenerek tekrar kaynatılır.

Son olarak dilimlenmiş ıspanak eklenir ve servis edilir.

İşkembe Çorbası

MALZEMELER

½ kg temizlenmiş işkembe

1 kaşık un

1 kaşık yoğurt

100 gr tereyağı

3 baş sarımsak

Yeterince Su

TARİFİ

İşkembe temizlenip haşlandıktan sonra küp küp doğranır.

Başka bir kapta un ve yoğurt çırpılır.

Haşlanan işkembenin suyundan un karışımına ilave edilir. Un karışımı, haşlama suyunun tenceresine yavaş yavaş katılır.

Su kaynamaya başlamadan içerisine doğranmış işkembeler eklenerek tekrar kaynatılır.

Kaynamaya başladıktan sonra içerisine sirkeyi, sarımsağı, pul biberi ve tuzu ilave edip bir taşım kaynatıp karıştırın ve sıcak servis edin.

Katıklı Çorba
(Soğuk Yaz Çorbası)

MALZEMELER

1 su bardağı yarma

½ su bardağı nohut

3 lt su

3 su bardağı süzme yoğurt veya

4 su bardağı katık (ayran)

1 yemek kaşığı kuru nane

Yeterince Tuz

TARİFİ

Akşamdan nohutlar ıslatılır.

Ayrı bir tencereye yarma (döğme-aşurelik buğday) ve su konularak bir taşım kaynatılır.

Sabah ıslatılmış nohutlarla pişirilir. Bu karışım soğuyunca biraz tuz ve su ile özlenmiş yoğurt katılır.

Çorbanın üstüne kuru nane serpilir.

Kelecoş Çorbası

MALZEMELER

1 kâse peskütan

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı un

100 gram kuşbaşı

1 tane soğan

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı nane

1 çay kaşığı pul biber

TARİFİ

İlk önce etimizi küçük kuşbaşı halinde doğrayıp tereyağında kavurmaya başlanır. Et kavrulurken soğanı yarım ay şeklinde sarımsakları da küçük küçük doğrayıp eklenir.

Kavurmaya devam edilir. Malzemeler kavrulurken peskütana bir- bir buçuk litre su 1 yumurta sarısı 1 kaşık unu ekleyip iyice karıştırıyoruz. Kavrulduktan sonra hazırladığımız peskütan çorbalık karışımı etimize ekleyip kaynayana kadar karıştırıyoruz kesilmesin.

Kaynayınca altını kısıp 10 dakika daha pişiriyoruz. Bir yandan küçük bir tavada yağ koyup nane ve pul biberi yakıp pişerken çorbamıza ister servis ederken ister altını kapatınca ilave ediyoruz.

Kelle Paça Çorbası

MALZEMELER

1 adet kuzu kelle

Yarım kg işkembe

3 adet paça

2 çorba kaşığı un

1 kaşık yoğurt

2 diş sarımsak

2 çorba kaşığı sirke

Pul biber, tuz

TARİFİ

Bir kapta un ve yoğurt çırpılır.

Haşlama suyundan un karışımına ilave edilir. Un karışımı, haşlama suyunun tenceresine yavaş yavaş katılır.

Su kaynamaya başlamadan içerisine kelleler, işkembe ve paçalar ilave edilir.

Kaynamaya başladıktan sonra içerisine sirkeyi, sarımsağı, pul biberi ve tuzu ilave edip bir taşım kaynatıp karıştırın ve sıcak servis edin.

Kesme Çorbası
(Kesme Aşı - Bacaklı Çorba)

MALZEMELER

½ Su Bardağı Yeşil Mercimek

1 Su Bardağı Erişte Tarzında Kesilmiş Hamur

Yeterince Tuz ve Su

4-5 Kemikli Kıyma (Pişmiş Kuşbaşı Et veya et suyu da olabilir)

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Tatlı Kaşığı Nane

TARİFİ

Tuzu konularak sertçe bir hamur yoğrulur, bu hamurdan yumak alınıp açıldıktan sonra 3-4 cm. boyunda ve 2 mm genişliğinde (erişte gibi) ince şeritler halinde kesilir. (Bu hamurlar, önceden yapılarak kurutulur ve gerektiğinde de kullanılabilir.)

Yeşil mercimek su ile ıslatılır ve sonra pişirilir. (Pişerken varsa kemikli kıyma -et- ya da et suyu konur.) Pişirilen mercimeklerin tenceresine hamurlar katıldıktan sonra bunlar da pişince, soharıç (Yağ-soğan-nane) eklenir ve servis edilir.

Soharıç (sokareç) , ayrı bir tavada ısıtılan yağın içinde küçük doğranmış bir baş soğan pembeleştirildikten sonra bir yemek kaşığı kuru nane ilavesiyle hazırlanır. (Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü - Sivas Mutfağı)

Not: Çorbanın diğer bir adı da “Hamur Çorbası” dır.

Bu çorbanın kare kesilmiş hamurla yapılanına “Tutmaç” ve “Lâkişe” adları da verilir.

Mercimek Hellesi Çorbası

MALZEMELER

1 su bardağı yeşil mercimek

1 çay bardağı un

1 baş kuru soğan

70 gr. tereyağı

100 gr. ev kıyması

Tuz

1 çay kaşığı nane

TARİFİ

Mercimeklerimizi ilk önce siyah rengi gitsin diye tencereye mercimeklerin üstünü kapatacak kadar su koyup biraz kaynatılır.

Daha sonra suyunu süzüp yeniden ocağa koyup yeterince suyunu ekleyip mercimek yumuşayana kadar kaynatılır.

Kaynadıktan sonra bir kâsede un suyla çırpılır. Topaklanması gittikten sonra yavaş yavaş dökülür.

Soğanlar ve ev kıyması, ayrı bir tavada yağda kavrulur. Daha sonra çorbaya eklenir. Biraz daha kaynatıp servis edilir.

Patatesli Çorba

MALZEMELER

400 gr. patates

1 baş kuru soğan

50 gr. tereyağı

50 gr. ince bulgur

100 gr. ev kıyması

½ yemek kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı kuru nane

Tuz

Su

TARİFİ

Patatesler soyulup küp şeklinde doğranır. Tereyağında soğan ve patatesler kavrulur ve ev kıyması eklenir.

1 sürahi ılık su eklenir. Su kaynayınca bulgur eklenir.

Ayrı bir kapta sokareç hazırlanır ve çorbanın üzerine ilave edilir ve servis edilir. (Web: "Youtube; Müşo'nun Mutfağı" 2021)

Not: Sokareç (sokarıç); soğan, yağ, kıyma ve salça karışımına verilen yerel isim.

Peskütan Çorbası

MALZEMELER

2 su bardağı peskütan

1 yemek kaşığı un

1 yumurta

½ su bardağı mercimek

1 su bardağı yarma

Kemikli ev kıyması

1 baş kuru soğan

Tereyağı

Kuru nane

Tuz

Su

TARİFİ

Peskütan suyun içinde gevşetilir. Yumurta un tuz gevşeyen peskütan ile çırpılır. Mercimek ve yarma ayrı ayrı haşlanır.

Haşlanan malzemeler peskütan karışımı ile birleştirilir.

Kemikli ev kıyması eklenir.

Sürekli karıştırılarak kaynaması sağlanır.

Ayrı bir kapta sokareç hazırlanır ve çorbanın üzerine ilave edilir ve servis edilir.

Soğanlı Yayla Çorbası

MALZEMELER

Yarım su bardağı pirinç

2 su bardağı yoğurt

2 küçük boy soğan

1 yemek kaşığı tepeleme un

2 yemek kaşığı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı nane

TARİFİ

Pirinç suya koyup tencerede haşlanır. (Su pirinçlerin üzerine geçmelidir). Pirinçler yumuşayınca ayrı bir kâsede yoğurt, un karıştırır, tencereye hızlıca dökülür ve karıştırılır. (Hızlı olmalıyız ki kesmesin altını kısalım).

Ayrı bir tavada minik küpler halinde doğranmış soğan öldürülür üzerine 2 yemek kaşığı nane koyulur. (İsteğe bağlı olarak salça da eklenebilir). Nane çok yakılmadan çorbanın üzerine eklenir iki dakika kaynadıktan sonra çorba sıcak olarak servis edilir. (Web: "Nefis Yemek Tarifleri" 2015)

Not: Yayla çorbasının içerisine eklenen soğan kesinlikle diğer çorbalardan daha farklı bir tada sahip olmasının ana nedeni olarak görülebilir. Sonralarında ise yayla çorbasının sosu da çorbayı Sivas'a özgü bir nitelik kazandıran faktörlerden biridir. Soğanlı yayla çorbası denemek için Sivas çorbacılarına uğrayabilirsiniz. Neredeyse her çorbacısında yayla çorbası bulmanız mümkündür. Özellikle yoğurdun fazla bulunduğu yaz aylarında yayla çorbasını menülerde sıkça görebilirsiniz.

Tarhana Çorbası

MALZEMELER

1 su bardağı toz tarhana

50 gr tereyağı

½ çorba kaşığı biber salçası

Kuru nane

Pul biber

Su

Tuz

TARİFİ

Toz tarhana bir kabın içinde ılık su ile eritilir.

Tereyağı ile biber salçası nane ve pul biber kavrulur.

Eritilen tarhana üzerine ilave edilir.

Yetecek kadar su (kemik suyu da olabilir) ilave edilir.

Kaynayana kadar pişirilir ve servis edilir.

Tırnak Paça Çorbası

MALZEMELER

2 takım kuzu paçası

3 diş sarımsak

TARİFİ

Temizlenmiş paçalar düdüklü tencerede haşlanır.

Haşlanan paçalar kemiklerinden ayrılır.

Sarımsak eklenerek kendi suyunda tekrar pişirilir.

Üzerine tereyağı eritilir ve servis edilir.

İsteğe bağlı baharat sirke, limon eklenebilir.

Un Hellesi (Herlesi) Çorbası
Kavurma Hellesi

MALZEMELER

1 su bardağı un

70 gr. tereyağı

Bir çay kaşığı tuz

TARİFİ

Un tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur.

Kavrulan undan bir parça ayrılır. Kalan kavrulmuş una soğuk su ilave edilerek topaklanmaması sağlanır.

Kaynayana kadar pişirilir.

Servis edileceği zaman ayrılan kavrulmuş un üzerine ilave edilir.

Ana Yemekler

Ayvalı Et

MALZEMELER

1 kg kemikli yağlı kuzu eti

2 adet ayva

100 gr. tereyağı

1 yemek kaşığı toz şeker

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Tereyağında etler suyunu çekene kadar kavrulur.

Elma dilimi kesilmiş ayvalar eklenir.

½ su bardağı ılık su ve şeker ilave edilir.

Daha sonra tuz ve karabiber eklenir. Karamelize olana kadar pişirilir ve sıcak servis edilir.

Baviko

MALZEMELER

6 su bardağı un

3 su bardağı ılık su

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri İçin:

Yoğurt

7 yemek kaşığı tereyağı

TARİFİ

Tüm malzemeleri katıp sert bir hamur elde edilir. Biraz yağlanmış olan tepsiye hamuru iyice yayıp üzerine 2 çorba kaşığı yoğurt sürüp fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Pişen hamur küçük şekillerde doğranır ve üzerine çırpılan yoğurt ve eritilen tereyağı dökülür.

Bat

MALZEMELER

2 su bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı ince bulgur
3 dal yeşil soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
2 orta boy domates
1 küçük kuru soğan
2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
3 yemek kaşığı salça
1 adet limonun suyu
Tuz

TARİFİ

İlk önce mercimeği haşlanır. Haşlanan mercimeğin suyu süzülmeden bulguru eklenir, tencerenin kapağı kapatılır ve bulgurun şişmesi beklenir.

Karışım ılıyınca tüm malzemeleri koyulup karıştırılır.

Karıştırdıktan sonra 2 su bardağı su ekleyip tekrar karıştırılır.

Yanında asma yaprağı ve/veya lahana ile servis edebilirsiniz.

Not: Sivas ve Tokat yöresinin vazgeçilmezi, kısır benzeri yemektir.

Biber Dolması

MALZEMELER

½ kg yağlı kıyma

1 kg dolmalık biber

1 baş kuru soğan

1 çay bardağı pirinç

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı tereyağı

Maydanoz

Dereotu

Baharatlar

Tuz

TARİFİ

Biberlerin sapları ve içleri alınıp, yıkanır.

Kıyma, pirinç kıyılmış soğan biber salçası maydanoz, dereotu ve baharatlar, tuz karıştırılır.

Karışım biberlerin içerisine bastırılmadan doldurulur.

Doldurulmuş biberler tencereye dizilir. Üzerine salçalı ılık su ilave edilir.

Üzerine ağır bir tabak kapatılarak pişirilir ve sıcak servis edilir.

Cılbır

MALZEMELER

Su

Yumurta

Yoğurt

Maydanoz

Dereotu

Baharatlar

Tuz

TARİFİ

Kaynamakta olan suya önce tuz atılır, sonra da kırılan yumurtalar bu suyun içine aktarılır. Yumurtalar çabucak pişer. Suyu süzülüp üzerine özelenmiş yoğurt ve kırmızıbiber ekilen tereyağı da konulduktan sonra sofraya getirilir.

Not: Yöre halkı tarafından çok sevilen cılbır için eskiden evlerde ayrıca bir sahan kabı bulunuyordu. Günümüzde bu adet kaybolmaya yüz tutmuş olsa da cılbır lezzeti hala kahvaltıları süslemeye devam ediyor.

Çirli Et

MALZEMELER

1 kg kemikli yağlı kuzu eti

½ kg çir

1 baş kuru soğan

1 su bardağı ılık su

100 gr. tereyağı

Tuz

TARİFİ

Tereyağında etler kavrulur. Soğan ilave edilir.

Ilık su ilave edilir ve tuzu verilir.

Etler piştikten sonra çiğler ilave edilir. Karamelize olana kadar pişirilir ve sıcak servis edilir.

Didme Kebabı

MALZEMELER

½ kg karın bağı

1 baş kuru soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

3 adet yeşilbiber

100 gr. tereyağı

½ sürahi ılık su eklenir

Baharatlar

Tuz

TARİFİ

Haşlanan karın bağları didilir.

Karın bağı bulunamaz ise işkembe ince ince kıyılır.

Tereyağı ile soğan, salça ve yeşilbiber baharatlarla kavrulur.

Didilmiş karın bağı eklenir.

½ sürahi ılık su eklenir. Koyu kıvama gelen kadar pişirilir ve sıcak servis edilir.

Ekmek Aşı

MALZEMELER

½ kg ev kıyması

1 baş kuru soğan

1 adet patates

100 gr. tereyağı

1 su bardağı ince bulgur

1 yemek kaşığı biber salçası

Baharatlar

Tuz

TARİFİ

Tereyağı ile salça kavrulur. Ev kıyması ve soğan ilave edilerek kavrulmaya devam edilir.

1 sürahi ılık su katılır. Doğranmış patates ve bulgur eklenir.

Bayat ekmekler tereyağı ile kavrulur. Kızaran ekmeklerin üzerine kavrulmuş harç eklenir ve sıcak servis edilir.

Etli Nohut Yemeği

MALZEMELER

2 su bardağı nohut

300 – 400 gr kuşbaşı et

1 büyük baş soğan

1 yemek kaşığı salça

Sıvı yağ

TARİFİ

Kuşbaşı doğranmış et, su ve yağ eklenmeden kendi suyunda pişmeye bırakılır, suyunu çektiğinde üstüne sıcak su eklenir ve yumuşayana kadar güzelce pişirilir.

Başka bir tencerede ise akşamdan tuzlu suda beklettiğimiz nohutlar kaynatılır. İyice yumuşadığından emin olduktan sonra suyu süzülür.

Soğan piyazlık doğranır ve sıvı yağda sotelenir.

Devamında salçası eklenir ve pişen nohutlar, etler bu tencereye katılır.

Üstünden 2-3 parmak taşacak kadar sıcak su konulur karıştırılır.(nohutlar tuzlu suda bekletildiği için ayrıca tuz eklenmesine gerek yoktur.)

Arzuya göre baharat eklenebilir.

Etli Yaprak Sarması

MALZEMELER

500 gr Asma Yaprağı

1 kg orta yağlı kıyma

½ çay bardağı zeytinyağı

1 su bardağı köftelik bulgur

¼ pilavlık bulgur

½ demet maydanoz

½ limon

1 adet domates

1 adet soğan

1 yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Tuz

Su

TARİFİ

Salamura asma yaprakları yıkanır ve suda bırakılır. Soğan maydanoz kıyma bulgurlar domates salça tuz ve baharatı konulur. Yarım su bardağı su da ilave edilerek sarma içi hazırlanır.

Düzeltilen yaprağın ortasına iç konulduktan sonra kenarları kapatılarak sıkıca sarılır.

Sarılan yapraklar tencereye dizilir. Üzerine zeytinyağı gezdirilir. Yarım limon sıkılır ve suyu ilave edilir.

Sarmaların üzerine düz bir kapak konulduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve pişirilir.

Etli Yeşil Fasulye

MALZEMELER

1 kg yeşil fasulye

300 gr kemikli ev kıyması

1 baş kuru soğan

½ kg domates

100 gr. tereyağı

1 yemek kaşığı biber salçası

Baharatlar

Tuz

TARİFİ

Tereyağı ile salça kavrulur. Ev kıyması ve soğan ilave edilerek kavrulmaya devam edilir.

Temizlenmiş ve kırılmış fasulyeler eklenir. Baharatlar ve tuz katılır. Kabuğu soyulmuş ve dilimlenmiş domatesler en üste konulur.

Üzerine ½ sürahi su eklenir ve pişmeye bırakılır.

Sıcak servis edilir.

Fasulye Kavurması

MALZEMELER

1 kg yeşil fasulye

3 yumurta

1 baş kuru soğan

100 gr. tereyağı

2 diş sarımsak

Baharatlar

Tuz

TARİFİ

Dilimlenmiş fasulyeler haşlanır. Tereyağında hilal şeklinde doğranmış soğanlar ve sarımsaklar kavrulur. Baharatları eklenir.

Haşlanmış fasulyeler de eklenir ve kavrulmaya devam edilir.

Yumurtalar kırılıp, kavurmaya karıştırılır.

Yumurtalar pişince sıcak servis edilir.

İçli Köfte

MALZEMELER

Dışı için:

1 kg ince bulgur

½ kg yağsız kıyma

2 baş kuru soğan

2 yumurta

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1 kg yağlı kıyma

3 baş kuru soğan

¼ kg tereyağı

¼ kg ceviz içi

Baharatlar

Tuz

TARİFİ

İçi İçin Tarif:

Tereyağı ile soğan kavrulur ve kıyma eklenir.

Suyu çekene kadar pişirilir.

Baharatlar ve ceviz eklenerek soğumaya bırakılır.

Dışı için Tarif:

Bulgur soğuk su ile ıslatılıp, 15 dakika bekletilir.

Şişen bulgur ile un, yumurta ve kıyma yoğrulur.

30 dakika dinlendirilir.

İnce topak şeklinde ortası boş şekilde açılır. Harç içine eklenip top şeklinde yuvarlanarak kapatılır.

Bol tuzlu suda haşlanır.

Eritilmiş tereyağı üzerine dökülerek servis edilir.

Kabak Dolması

MALZEMELER

1 kg ince kabak

½ kg yağlı kıyma

1 baş kuru soğan

1 çay bardağı pirinç

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı tereyağı

Maydanoz

Dereotu

Baharatlar

Tuz

TARİFİ

Kıyma, pirinç kıyılmış soğan biber salçası maydanoz, dereotu ve baharatlar, tuz karıştırılır.

Kabakların yüzü soyulup ikiye bölünür. İçleri oyulur.

Hazırlanan harç bastırılmadan doldurulur.

Doldurulmuş kabaklar tencereye dizilir. Üzerine salçalı ılık su ilave edilir.

Üzerine ağır bir tabak kapatılarak pişirilir ve sıcak servis edilir.

Kabak Mücveri

MALZEMELER

2 adet kabak

3 tutam dereotu

3 tutam maydanoz

2 adet yumurta

2 veya 3 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Kabaklar soyulup rendelenir. Rendelediğiniz kabakların suyunu güzelce sıkılır ve bir kâseye alınır. Üzerine yumurta, kabartma tozu, doğranmış maydanoz, dereotu, un, tuz ve karabiber eklenip güzelce karıştırılır.

Daha sonra geniş bir tavaya sıvı yağ koyup, hafifçe kızartılır. Hazırladığınız kabaklı karışımdan 1 yemek kaşığı kadar alıp yağda arkalı önlü kızartılır. Kızardıktan sonra da kâğıt havlu olan serdiğiniz tabağa alıp fazla yağının süzülmesini sağlayın. İsteğe göre ılık ya da soğuk olarak servis edilir.

Karaş
(Gara Aş/ Garaş)

MALZEMELER

500 gr karamuk kurusu

6 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı fındık (dörtte biri dövülmeyecek)

1 su bardağı ceviz içi

1 çay bardağı çekirdeksiz üzüm

2 fincan nişasta

TARİFİ

Kırlardan toplanan karamuk meyvelerinden yapılan pelte şeklinde hafif bir tatlıdır. Vişne ve kuşburnu ile de yapılabilir. Yıkanmış karamuklar, bir buçuk litre su ile ezilinceye kadar kaynatılır, tel süzgeçten süzülür. Bu karışım bir litre kadar kalır. İçine toz şeker ilave edilir. Daha önceden haşlanmış çekirdeksiz üzüm ve dövülmüş fındık katılarak hafif ateşte karıştırılarak, iki fincan nişasta, biraz soğuk suda ezilerek, kaynayan karışıma ilave edilir. Muhallebiden daha koyu bir kıvama gelince indirilir. Dövülmemiş fındıklar bu aşamada içine atılır, kâselere pay edilir. Yüzüne dövülmüş ceviz ekilir.

Not. Karamuk ile yapılan karaş, vişne ile de aynı şekilde yapılır. Kuşburnu ile olanı şöyle hazırlanır: Kuşburnu suda şekeri konarak kaynatılır, suyu alınır, tekrar kaynatılarak alınan sular birleştirilerek tencereye konur. Çekirdeksiz üzümler konur ve pişene kadar kaynatılır. Nişastası su ile ezilerek karışıma katılır, bir taşım kaynatılır. Kâselere konur ve üzerine dövülmüş ceviz ekilir.

Karın Tava
(İşkembe Kebabı)

MALZEMELER

½ kg temizlenmiş işkembe

½ kg domates

¼ yeşilbiber

100 gr tereyağı

1 yemek kaşığı biber salçası

Baharat

Tuz

TARİFİ

Temizlenmiş işkembe haşlanır.

Haşlanan işkembe küp küp doğranır.

Doğranan işkembeler tereyağında biber ile kavrulur.

En son domatesler eklenir ve baharat ile tatlandırılır.

(USTA, Web: "YouTube; Yenilebilir Sivas Tarihi" 2020)

Not: İşkembe Kavurması, öncelikle yeteri kadar işkembe temin edildikten sonra baharatlarla tatlandırılarak pişirilmesi sonrasında hazırlanan son derece lezzetli ve hazırlaması kolay bir yemektir.

Karnıyarık

MALZEMELER

½ ev kıyması

4 adet patlıcan

1 baş kuru soğan

Yeşil biber

Domates

100 gr tereyağı

Baharatlar

Tuz

TARİFİ

Patlıcanlar biraz diri kalacak şekilde közlenir.

Tereyağında kıyma ve soğan kurutmadan kavrulur. İsteğe bağlı olarak maydanoz eklenir.

Közlenmiş patlıcanlar fırın tepsisine dizilir. Ortaları yarılır ve hazırlanmış olan kıymalı harç eklenir. Üzeri domates biber ile süslenir ve 180 derecelik fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir. Sıcak servis edilir.

Not: Patlıcanı kızartma ve tencerede pişirmek yerine Sivas'a özgü bir usul olarak patlıcanlar közlenerek hazırlanıyor ve fırında pişiriliyor.

Kaygana

MALZEMELER

1 su bardağı yoğurt

3 yumurta

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Kızartmak için;

Sıvı yağ

TARİFİ

Yoğurt ve yumurtalar çırpılır. Ardından un ve kabartma tozu ilave edilir. Kek hamurundan hafif koyu bir hamur elde edilir.

Yayvan bir tavada yağ kızdırılır.

Kaşık yardımıyla hamurdan parçalar alıp kızgın yağa dökülür. (Kaşığımız taban kısmını yağa değdirip ardından hamurumuzun üzerini bastırarak genişletiyoruz içi hamur kalmasın amacıyla).

Çevirerek her iki tarafı da kızartılır.

Kelecoş

MALZEMELER

1 kg kuzu kemiksiz kuşbaşı

3 adet kuru baş soğan

2 adet lavaş

1 kaşık peskütan

4 diş sarımsak

100 gr tereyağı

Karabiber

Pul biber

Tuz

TARİFİ

Soğan kısık ateşte karamelize olana kadar sotelenir. Kavurmaları doğranıp sarımsak eklenir. Sarımsağın kokusu çıkınca 2 parmak sıcak su ilave edilir, tuzunu ayarlayın bir taşım kaynatılır.

Lavaşlar peskütanla ıslatılır ve geniş bir tabağa dizilir. Üzerine pişirilen et dökülür.

Sıcak olarak servis edilir.

Kelle

MALZEMELER

Kelle

Baharat

Tuz

TARİFİ

Yaygın pişirme yöntemi:

Çevirerek kızartma usulüyle yapılmaktır. Bu kellenin ve farklı nitelikte etlerinin en lezzetli halde pişmesine engel olur.

Sivas'ta ise kelleler sandıkların içerisinde 17 saat boyunca fırında pişirilir. Bu şekilde kellenin tüm etleri en lezzetli kıvama geliyor.

Kırniş - Gınnış

MALZEMELER

1 adet tavuk

1 kg un

2 kaşık tereyağı

Pul biber

İsot

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar su

Sarımsak

TARİFİ

Tavuk haşlanır, eti didilir. Suyu ayrılır.

Un, su, tuz karıştırılarak, kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.

Yumak alınır. Hamur açılır, şeritler halinde kesilir ve dikdörtgen şekline getirilir.

Daha sonra parmak uçlarıyla şekil verilir.

2 litre kaynayan suyun içerisine dökülüp, 15 dakika kaynatılır. Suyu süzülür.

Hamur bir tepsiye dökülür.

Tavuk suyundan hamurun üzerine 3 kepçe dökülür.

Sarımsaklar dövülüp, karıştırılır.

Didilen tavuk, üzerine serpilir.

Tereyağı tavada eritilir, biber atılır. İçine sos yapılır.

Hazırlanan sos da hamurun üzerine dökülür. Gınnış servise hazırdır.

Kıyma Mıhlaması

MALZEMELER

1 kg kuzu kuşbaşı

1 baş soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

100 gr tereyağı

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Tereyağı ile et kavrulur.

Salça ilave edilir.

Soğanlar hilal şeklinde doğranır. Soğanlar ayrı bir kapta kavrulur.

Kavurulmuş ete kavrulmuş soğan ilave edilir. Baharatlar, tuz ve ½ su bardağı su ilave edilir.

Suyu çekene kadar pişirilir ve sıcak servis edilir.

Kızartma Köfte
(Kadınbudu Köfte)

MALZEMELER

1/3 su bardağı pilavlık bulgur

2/3 su bardağı su

2+1/2 su bardağı kıyma

1 küçük boy soğan

2 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı yenibahar

2 tatlı kaşığı tuz

1/2 demet maydanoz

2 su bardağı sıvı yağ (kızartma için)

Sosu için

3 adet yumurta

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1/3 su bardağı su

TARİFİ

Bulgur 2/3 su bardağı su ile haşlanır. Haşlanmış bulgur, kıyma, rendelenmiş soğan, baharatlar, tuz, yıkanmış ve kıyılmış maydanoz derin bir kapta yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlak ya da oval şekilde köfteler yapılır ve una bulanır. İçinin iyi pişmesi için ortasına işaret parmağı ile basılarak yassıltılır. Diğer tarafta yumurta, un, tuz ve su çukur bir kapta karıştırılarak akıcı kıvamda hamur yapılır. Hazırlanan köfteler bu hamura batırılarak kızgın yağda kızartılır

NOT: Birçok yörede pirinçli olarak yapılır. Tarif Sivas'tan alınmıştır. Yörede "kızartma Köfte" olarak da bilinmektedir.

Kuru Fasulye

MALZEMELER

½ kg kuru fasulye

¼ kg ev kıyması

1 baş kuru soğan

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı biber salçası

100 gr tereyağı

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Suşehri fasulyesi bir gün öncesinden ıslatılır, süt de üzerine ilave edilir.

Süzülen fasulye haşlanır.

Tereyağı ile soğan ve salça kavrulur

Ev kıyması ilave edilir.

Haşlanan fasulye ilave edilir, üzerine su konulup kaynatılır.

Fasulyeler dişe sert gelmeyecek kıvama gelene kadar pişirilir.

Yemek dinlendirildikten sonra sıcak olarak servis edilir.

Kuzu İncik Haşlama

MALZEMELER

4 adet kuzu incik

1 litre su

1 tatlı kaşığı sirke

1 baş kuru soğan

Patates

Havuç

Karabiber

Tuz

TARİFİ

1 litre su içerisinde tüm malzemeler (sebzelerin kabukları temizlenmiş olarak) ağzı kapalı bir tencerede etler kemiğinden ayrılana kadar haşlanır.

Sıcak olarak servis edilir.

Kuzu Gerdan

MALZEMELER

8 adet kuzu gerdan

12-15 adet arpacık soğan

2 adet havuç

2 adet patates

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı biber salçası

Tane karabiber

Defneyaprağı

Tuz

TARİFİ

Kuzu gerdanların her iki tarafı yüksek ısıda mühürlenir.

Diğer bir tencerede su ısıtılır ve mühürlenen etler içine eklenir. Haşlanır.

Mühürleme için kullanılan tencereye sebzeler doğranıp eklenir ve sotelenir. İçine biber salçası eklenir ve sotelenmeye devam edilir.

Tencerenin içine diğer tencerede haşlanmış olan gerdanlar haşlama suyu ile eklenir. Bu şekilde biraz daha (et tamamen yumuşayıncaya kadar) haşlanır. Sıcak servis edilir.

Not: Etin en lezzetli yeri kemiğe en yakın olan kısmındadır porsiyonlama ve pişirme kolaylığı ile kuzu gerdan tencere yemekleri için ideal bir ettir.

Lahana Kapuskası

MALZEMELER

1/4 adet orta boy lahana

300 gr kıyma

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı sıcak su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

TARİFİ

Lahana yıkanır ve yemeklik olarak doğranır.

Soğan ince ince, küp küp doğranır ve bir kenara ayrılır.

Tencereye zeytinyağı ve tereyağını alın, tereyağı erir erimez içerisine doğradığınız soğanı atın ve pembeleşene dek kavrulur.

Kıyma eklenir ve kıyma suyunu salıp tekrar çekene dek kavrulur.

Ardından salça eklenir ve yaklaşık 2 dakika daha kavrulur.

Lahanaları ve 1 su bardağı kaynar suyu tencereye ilave edip, kapağını kapatın.

Lahanalar yumuşamaya başlayınca, içerisine baharatlarını ve kalan bir bardak daha suyu ekleyin.

Tencereyi orta ateşe alın ve lahanalar iyice yumuşayıp, sularını çekene kadar pişirin.

Piştikten sonra servis tabağına alın, üstünü yoğurt ve toz kırmızıbiberle süsleyip, sıcak olarak servis edin.

Not: Lahana seçerken sarma yapmak için bastırınca yumuşak olan lahanalar tercih edilmelidir, eğer yemek yapmak için alıyorsanız, sert olan lahanalar tercih edilmelidir.

Lahana Sarması

MALZEMELER

4 kg lahana

İçi için:

1 kg kıyma

5 su bardağı ince bulgur

4 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

1 su bardağı su

Zeytinyağı

Tereyağı

Tuz

Baharat

Pişmesi için:

2 yemek kaşığı salça

Su

TARİFİ

Lahana yaprak yaprak ayrılır.

Yapraklar haşlanır.

Hazırlanan iç ile haşlanan yapraklar sarılır. Tencereye sıkı bir şekilde yerleştirilir. Hazırlanmış olan salçalı su üzerine dökülür ve üzerine bir ağırlık konarak pişirilir.

Sıcak Servis edilir.

Madımak Yemeği

MALZEMELER

500 gr Madımak

½ çay bardağı pilavlık bulgur

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı salça

7-8 dilim pastırma (veya 1 yemek kaşığı çemen)

1 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

Tuz

Su

Baharat

TARİFİ

Ayıklanmış yıkanmış madımak doğranır.

Tencerede yemeklik doğranmış soğan, sarımsak ve pastırma yağ ile kavrulur.

Üzerine madımaklar, pilavlık bulgur ve baharatlar eklenir.

Son olarak kırmızıbiber ya da kırmızıbiber salçası da eklenir.

Malzemelerin tamamı ilave edildikten sonra 15 dakika süre ile pişirilir ve servis edilir.

Mırık Köfte

MALZEMELER

2 adet kabak

3 tutam dereotu

3 tutam maydanoz

2 adet yumurta

2 veya 3 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Kabaklar soyulup rendelenir. Rendelediğiniz kabakların suyunu güzelce sıkılır ve bir kâseye alınır. Üzerine yumurta, kabartma tozu, doğranmış maydanoz, dereotu, un, tuz ve karabiber eklenip güzelce karıştırılır.

Daha sonra geniş bir tavaya sıvı yağ koyup, hafifçe ısıtılır. Hazırladığınız kabaklı karışımdan 1 yemek kaşığı kadar alıp yağda arkalı önlü kızartılır.

Kızardıktan sonra da kâğıt havlu olan serdiğiniz tabağa alıp fazla yağının süzülmesini sağlayın. İsteğe göre ılık ya da soğuk olarak servis edilir.

Mumbar

MALZEMELER

1 takım temizlenmiş mumbar

1 kg yağlı kıyma

2 baş soğan

300 gr kalın bulgur

300 gr ince bulgur

100 gr tereyağı

Maydanoz

Dereotu

Sirke

Baharat

Tuz

TARİFİ

Temizlenmiş mumbar tuzlanarak bıçak yardımı ile bir kere daha çırpılır. Duru suda sirke ile bekletilir.

İç harcı hazırlanır ve temizlenmiş mumbar içerisine doldurulur.

Düdüklü tencerede pişirilir.

Şişlenir ve üzerine tekrar su konur ve 40 dakika daha pişirilir.

Tepsiye alınarak üzerine tereyağı gezdirilir ve 10 dakikada 180 derece fırında pişirilir. Sıcak olarak servis edilmelidir.

Not: Bazı bölgelerde bumbar dolması olarak da adlandırılır. Koyunun kalın bağırsaklarının iç harç ile doldurulmasıyla yapılan bir çeşit dolma türüdür. Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi illerinin büyük çoğunluğu ve iç ve Doğu Anadolu Bölgesi'nin bazı illerinde yapılmaktadır. Yazın pek tercih edilmeyip, kışın daha fazla tüketilir.

Pancar Sarması

MALZEMELER

1 demet pancar (pazı)

1 su bardağı köftelik bulgur

½ su bardağı su (bulguru ıslatmak için)

1 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı sarımsaklı yoğurt

1 çay kaşığı kırmızıbiber

TARİFİ

Köftelik bulgur soğuk su ile ıslatılarak 1-2 saat bekletilir, tuz ve un katılarak iyice yoğrulur. Pancarların sapları koparılır, kolay sarmak için ya güneşte hafif soldurulur, ya da sıcak sudan geçirilir. Pancar yaprağının üzerine iç konularak, yaprak sarar gibi sarılır ve tencereye dizilir.

Üzerine kaynamakta olan su ve tuzu da konularak haşlandıktan sonra üzerine biraz soğuk su konularak kevgirden süzülür. Yayvan bir kaba alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Kırmızıbiber, tereyağı içinde kızdırılarak üzerine ekilir.

Not: Evelik yaprakları ile de aynı şekilde sarması yapılır. Evelik doğadan toplanabildiği gibi mevsiminde pazarlarda satılır.

Patlıcan Dolması

MALZEMELER

1 kg patlıcan

½ kg Kıyma

1 çay bardağı pirinç

1 baş kuru soğan

Bir miktar zeytinyağı

1-2 yemek kaşığı tereyağı

Maydanoz

Salça

Tuz

Pul biber

Nar Ekşisi

Karabiber, kimyon

TARİFİ

Uç kısımlarını aldığınız etli dolmalık patlıcanları iki eşit parçaya bölün. Taban kısımlarını düzleştirip iç kısımlarını dolma oyacağı yardımıyla oyulur.

Kabuğunu soyduğunuz kuru soğan ve sarımsakları oldukça küçük parçalar halinde doğranır. Maydanoz yapraklarını incecik kıyılır.

Bol suda yıkanır fazla suyunu süzülen pirinç derin bir karıştırma kabına alınır. Orta yağlı kıyma, zeytinyağı, doğranmış kuru soğan/sarımsak, incecik kıyılmış maydanoz, domates ve biber salçası, nar ekşisi, tuz ve karabiber ilavesiyle karıştırılır.

Dolma harcı iç kısımları oyulan patlıcanlara üst kısımlarında pay kalacak şekilde doldurulur (pirinçler pişirme esnasında şişip dışarı çıkmasın). Arzuya göre üst kısımları domates dilimi ile kapatılır.

Patlıcanlı Sac Kebap

MALZEMELER

½ kuşbaşından daha küçük kesilmiş kuzu eti

6 adet orta boy patlıcan

4 adet biber

10-15 adet orta boy sivri biber

3-4 adet domates 1 yemek kaşığı salça

5-6 diş sarımsak

Kuyruk yağı

Sıvıyağ

Tuz

Kekik

Kırmızı pul biber

Su

TARİFİ

Biberler doğranır. Patlıcanlar küp küp kesilir. (Suda bekletilmesine gerek yok.) Sacın üzerine kuyruk yağı eklenir. Üzerine bastırılarak iyice erimesi sağlanır. Eriyince posa olarak kalan kısım sacın üzerinden alınır. Saca biberleri ilave edilir. Biberler kızarınca ayrı bir tabağa alınır. Patlıcanları ekleyin. Aynı şekilde kızarınca alınır. Aynı şekilde etler sacın üzerine ilave edilir.

Etler pişince bütün malzeme saca eklenir ve domates eklenir.

1,5 – 2 su bardağı suyla eritilmiş salçayı, tuzu, kekiği ve kırmızı pul biberi eklenip karıştırılır. 5 dakika ağzı kapalı olarak piştikten sonra sac kebabı yemeğe hazırdır. Sıcak olarak servis edilir.

Pehli

MALZEMELER

1 kg kemikli parça et (beş parça)

4 adet patlıcan

4 adet domates

3 adet sivri biber

1 tatlı kaşığı karabiber

2 yemek kaşığı yoğurt

Su

Tuz

TARİFİ

Eski yemeklerimizden olan pehli, koyunun sağ uyluk, kaburgası yani döş kısmından yapılır. (Pehli: Gövdenin iki yanı demektir.) Etler el büyüklüğünde parçalanır. Üzerine yoğurt ve karabiber sürüldükten sonra tereyağında kızartılır ve bir tencereye alınır. Biraz su eklenerek etler kemiklerinden ayrılma durumuna gelinceye kadar pişirilir, suyu azalırsa, sıcak su ilave edilir. Patlıcanlar alaca soyulur, ikiye bölünür ve doğranır, limon suyu ve tuz konulmuş suyun içinde biraz bekletilir. Yıkanıp sıkılan patlıcanlar ve doğranmış biberler tereyağında kızartılır. Bir kaba alınan kızarmış sebzelerin üzerine etler dizilir, etin suyu üzerinden gezdirilir ve domatesleri doğranır, tuzu ekilir ve hafif ateşte 15-20 dakika tutulur ya da fırına verilebilir.

Not: 1. Et yemekleri ve kebaplarda özellikle, Sivas tuzlalarından çıkan tatlı tuz denilen yerli tuz kullanılmalıdır.

Pöçük

MALZEMELER

2 takım pöçük

5 diş sarımsak

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Güvece pöçükler kalın parçalar altta kalacak şekilde dizilir.

2 litre su ilave edilip sarımsaklar atılır.

100 derece fırında 5 saat pişirilir.

Not: 1. Pişen pöçükler tek başına tüketileceği gibi patlıcan yemeği, kuru fasulye vb. yemekler ile de tüketilebilir.

Not: 2. Eski zamanlardan bu yana dananın kuyruk sokumundan yapılan ve birçok hastalığa şifa olan pöç – pöçük. (İçerisinde bulunan kolajen ile kalp damar hastalıkları, cilt rahatsızlıkları ve eklem sorunlarına iyi geldiğine inanılır.)

Salatalık Dolması

MALZEMELER

1,5 kg salatalık

½ kg dana kıyma

1 çay bardağı bulgur

2 çay bardağı pirinç

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

Yarım demet taze soğan

2 adet soğan

1 adet domates

2 kaşık domates salçası

1 kaşık biber salçası

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

3 kaşık sumak

1 tatlı kaşığı biber salçası ve 1 tatlı kaşığı domates salçası

Yarım çay bardağı sıvıyağ ve 1 bardak su.

TARİFİ

Kıyma geniş bir kaba alınır. Üzerine yıkanan pirinci ve bulguru eklenir. Biber ve domates salçası bırakılır. Sıvı yağ gezdirilir.

Kuru nanesi, kekiği, kimyonu, karabiberi ve tuzu atılır. Küçük küçük doğranan maydanoz, dereotu, domates, kuru soğan ve isteğe bağlı taze soğan eklenir. Karıştırılarak iç harcı hazırlanır.

Ortadan 2 ye ayrılan salatalıkların içi oyulur. Hazırlanan harçla doldurulup tencereye dizilir. Domates dilimleri ile kapak yapılır. Suyu konulur.

Sumak, biber ve domates salçası eklenir.

Yarım çay bardağı sıvı yağ, salatalık dolmalarının üzerine gezdirilir ve dolmalar kısık ateşte pişirilmeye bırakılır. Salatalıklar yumuşayınca kadar pişirilir.

Sebzeli Et
(Patlıcanlı Et)

MALZEMELER

1,5 kg kemikli parça koyun eti (dana et ile de yapılabilir)

750 gr. patlıcan

750 gr. domates

5 adet sivribiber (hafif acı olması tercih edilir)

1 baş kuru soğan

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Parça etin özelliği kemikli ve kemiksiz parçaların bir arada olmasıdır. Parçaların büyüklükleri orta boy elma kadardır.

Parça etler tencerede çok az su ile ateşte çevrilir. Etin kendi yağı ile kızarması lezzetli olmasını sağlar. Yanmaması için sık sık karıştırılmalıdır. Domates ilave edilir. 1 baş kuru soğan bütün olarak tencereye konur. Üzerine su ilave edilip pişirilir.

Pişirme sonunda etlerin ince kemikleri çıkarılır. Et miktarı kadar sebze konulması yemeğin özelliğidir. Patlıcanlar alaca soyulur. Uzunluğuna dörde bölünür. 4-5 cm boyunda kesilir ve tuzlu suda bekletilir. Suya kararmaması için yarım limon sıkılır. Sivri biberlerin çekirdekleri çıkartılarak iki-üç parçaya ayrılır. Tuzlu sudan hafif ovularak çıkartılan patlıcan biberle kızartılır. Kızartılmış etlerin üstü et ile döşenir ve etin suyu ilave edilir. İsteğe göre üzeri halka halka domates ile süslenir. Ağır ateşte ocakta ya da fırında pişirilip servis edilir.

Not: Sebzeler zeytinyağında kızartılabilir.

Sebzeli Sivas Kebabı

MALZEMELER

1 kg kemikli parça kuzu eti

1 kg. patlıcan

1 kg. domates

1/2 kg sivribiber

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Kuzu etleri kemikli olarak but, ön kol ve pirzolalık kısımlar, pirzola büyüklüğünde ayrılır, hazırlanır.

Bu hazırlanmış parçalar tuz soğan ve baharattan oluşan karışıma yatırılarak terbiye edilir. Patlıcanlar dörde bölünür. Baston biçiminde bir ucu eğik olan şişlere bir patlıcan bir biber bir domates aralarına etin yağından da konularak dizilir. Hazırlanmış olan etler de ayrı şişlere dizilir. Şişler açık olan ocağın üzerindeki tellere dikine olarak asılarak kızartılır. Pide ve ya lavaş üzerinde (tandır ekmeği) servis edilir.

Not: Çarşı yemeklerinden olan “Sebzeli Sivas Kebabı” tandırı andıran tuğladan örülen üzeri açık ocaklarda pişirilir. Özel olarak yapılmış sac ocaklarda ev veya piknikte de hazırlanabilir.

Sivas Köfte

MALZEMELER

1 Kg et

Kırmızıbiber

Domates

Sivri Biber

Tuz

TARİFİ

1 Kg sığır eti (tercihen düve eti, koyunun karın etleri de olabilir), akşam doğranır ve tuzlanır. Tuz olarak, Sivas tuzlalarından çıkarılan yerli tuz kullanılmalıdır. Bu et ertesi gün öğleye kadar bekletilir. Sonra kıyma makinesinde çekilir. Serin bir yerde ya da buzdolabının alt raflarında 24 saat daha bekletilir, sonra tekrar çekilir.

Mevsim kış ise ete, bayat 2 dilim somun ekmeğinin içi katılır.

Yaz ise biraz un ve kırmızıbiber konur. Un ve kırmızıbiberin miktarı köfteye konulacak tuz kadar olur.

Köfteler, 5-6 cm çapında ve kalınlığı da 0,5 cm kadar olur. Korlaşmış odun ateşi üzerinde ızgarada pişirilir. Izgara edilmiş sivri biber ve domatesle pide üzerinde servis yapılır.

Soğan Yahnisi

MALZEMELER

1 kg kemiksiz kuzu kuşbaşı yağlı

½ kg arpacık soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

50 gr. tereyağı

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Tereyağında salça ve etler kavrulur. Arpacık soğanlar eklenir.

1 su bardağı ılık su eklenir. Tuzu ve karabiberi ilave edilir. Soğanlar kıvam alana kadar pişirilir ve servis edilir.

Sucuk Köfte

MALZEMELER

600-700 gr köftelik kıyma (dana kuzu karışık)

25-30 adet taze diş sarımsak

1 su bardağı dövülmüş kuru ekmek

1 tatlı kaşığı kimyon (silme)

1 tatlı kaşığı tatlı pul biber(silme)

1tatlı kaşığı biber salçası(renk için, silme)

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz (ev biber salçasının tuz miktarına göre ayarlayınız)

5-6 çorba kaşığı zeytinyağı

½ çay kaşığı karbonat

1-2 damla limonsuyu

TARİFİ

Sarımsak tuz ile havanda dövülür. (özü çıkmalı)

Kıyma, zeytinyağı, karbonat ve limonsuyu hariç tüm malzemeyi iyice harmanlanır. Harca kıyma ve zeytinyağını eklenir, karbonatı limon suyu ile kabartarak 7-8 dakika yoğrulur.

En az 2 saat buzdolabında dinlendirin ve tekrar yoğrulur. Köftelere yassı şekiller vererek, az yağda kızartılır.

Sulu Köfte

MALZEMELER

2 su bardağı köftelik ince bulgur,

150 gram yağsız kıyma,

1 yumurta,

2 yemek kaşığı irmik

2 yemek kaşığı un

200 ml su, (bir su bardağı)

1 tane kuru soğan (rendelenmiş)

1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, kimyon, toz biber, pul biber, reyhan

Pişirirken malzemeler:

1yemek kaşığı domates salçası

Yarım yemek kaşığı biber salçası

2 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı tuz

1 buçuk litre su

1 çay bardağından biraz eksik sıvı yağ

TARİFİ

Harç yoğrulur. Kıyma harcından küçük toplar şeklinde parçalar koparılıp, yuvarlanır.

Ayrı bir tencerede hazırlanan sosta pişirilir. Sıcak olarak servis edilir. İsteğe göre üzeri maydanoz ile üslenir.

Not: Köfte yoğrulurken suyun hepsini birden katılmayacak ve az az ekleyerek yoğrulmaya devam edilmelidir.

Sübüra

MALZEMELER

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 yumurta

1 su bardağı su

½ tatlı kaşığı tuz

Çorba için:

2 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Su

TARİFİ

Hamur sert yoğrulur ve kalın açılır.

Açılan hamurlar üzeri unlanarak üst üste konur.

İnce ince kesilir ve kare şeklinde doğranır.

Bol tuzlu suda haşlanır. Hafif sulu kalacak şekilde süzülür.

Soğuduktan sonra sarımsaklı yoğurt eklenir. Üzerine tereyağı eklenerek servis yapılır.

Şalgam Dolması

MALZEMELER

8 adet orta boy şalgam

1 su bardağı orta yağlı kıyma

1 yemek kaşığı salça

2 adet kuru soğan

10 dal maydanoz

2 yemek kaşığı pilavlık bulgur

Kırmızıbiber

Tuz

Su

TARİFİ

Pilavlık bulgur, doğranmış soğan, kırmızıbiber, kıyma, salça, tuz ve suyu konularak içi hazırlanır.

Şalgamların kabuğu soyulduktan sonra içleri oyulur ve hazırlanan malzeme ile doldurularak tencereye dizilir. Üzerine dolmaların yarısına kadar salçalı ılık su konur ve pişirilir.

Not: Şifalı olduğuna inanılan şalgamın şalgam çorbası, şalgam oturtması ve şalgam kavurması gibi çeşitli yemekleri de yapılır.

Tas Kebabı

MALZEMELER

1 kg kuzu kuşbaşı

¼ kg kuyruk yağı

½ kg patates

4 adet yeşilbiber

2 adet domates

1 yemek kaşığı biber salçası

Baharatlar

Tuz

TARİFİ

Kuyruk yağı eritilir kakırdakları alınır.

Et kavrulur.

Yeşilbiberler kavrulur baharatlar ve tuz eklenir.

Daha önceden küp küp kesip kızarttığımız patatesler eklenir.

Domatesler eklenir üzerine daha önce ayırdığımız kakırdaklar eklenir pişmeye bırakılır.

Turşu Mıhlaması

MALZEMELER

4 su bardağı pezik turşusu

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı kıyma

7-8 dilim pastırma

2 kuru soğan

4 yumurta

TARİFİ

Pezik (dal) turşusu ile yapılan bir kış yemeğidir. Turşunun tuzu fazla ise hafifçe sudan geçirilir, ince olarak doğranır.

Tencerede, yağ, soğan ve kıyma kavrulur. Turşular ve pastırması konulup, kavurmaya devam edilir. Turşunun tuzu ve biberi olduğu için ayrıca konulmaz.

Kavrulan karışım mıhlama sahanına alınır, üzerine 5-6 yumurta kırılır. Yumurtayı kırmadan önce turşular kaşıkla aralanır, buraya kaşığın ucu ile tereyağı konur ve yumurta eriyen yağın üzerine kırılır. Yumurtaların üzerine tuz ekilip ağzı kapatılır 2-3 dakika pişirilir.

Üzümleme

MALZEMELER

2 kg koyun döş kısmından kemikli parça et

600 gram Besni Üzümü

Tereyağı

TARİFİ

Özellikle Elbeyli köylerinde özel günlerde yapılan bir yemektir. Tencereye bir kat et bir kat yıkanmış suyu süzülmüş üzüm dizilir.

Üzerine az miktar su ilave edilir. Bolca tereyağı eritilip eklenir. Böylece pişmeye bırakılır.

Sulu bir şekilde pişirildikten sonra servis edilir.

Yoğurtlu Patlıcan-Kabak Kızartması

MALZEMELER

½ kg patlıcan

½ kg kabak

½ kg yoğurt

3 diş sarımsak

Baharat

Tuz

TARİFİ

Patlıcanları yıkayıp kabuğunu alacalı soyun ve halkalar halinde çok ince olmayacak şekilde doğrayın.

Kabakları temizleyip halkalar halinde doğrayın.

Derince bir tavada yapı kızdırıp önce kabakları sonra patlıcanların her iki taraflarını kızartın.

Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Not: Biber, patates kızartmaları yoğurtsuz olarak servis edilir.

Yumurtalı Ispanak Kavurması

MALZEMELER

1/2 kg ıspanak

3-4 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kırmızıbiber

2-3 çorba kaşığı sıvı yağ

1.5 yemek kaşığı salça

1 orta boy soğan

Yarım çorba kaşığı çemen (tercihe bağlı)

TARİFİ

Ispanakların kökleri ayıklanıp bol su ile yıkayın.

Tencereye koyarak üzerine su koymadan hafifçe haşlayın.

Büyükçe bir tavaya sıvı yağı alıp küçük küçük doğranmış soğanı sıvı yağda pembeleştirin.

Salçasını ilave edin.

Ardından ıspanakları kevgirle alıp (suyunu sıkmayın kevgirle alırken gelen hafif su olunca daha lezzeti olur.) ve isteğe göre çemeni ekleyip karıştırın ve ıspanakları hafifçe kavurun.

Tuzunu ve baharatını ayarlayıp üzerinde 4 tane göz açın ve boşluklara yumurtaları kırın.

Yumurtaların üzerine de tuz ve kırmızıbiber ektikten sonra tavanın ağzını kapatarak yumurta akları pişene dek ateşte tutun.

Zeytinyağlı Lahana Sarması

MALZEMELER

½ kg kg et

Yarım lahana

2 orta boy soğan

1 buçuk su bardağı ince bulgur

1 su bardağı kalın bulgur

1 yemek kaşığı salça

Yarım çay bardağı su

Tuz isteğe göre baharat

Maydanoz (İsteğe Bağlı)

Sıvı yağ

TARİFİ

Lahanayı dikey şekilde parçalara ayırarak kaynamış suda hafif rengi dönünceye kadar haşlanır.

Lahana haşlanana kadar iç harcı hazırlanabilir. Soğanı küp küp doğrayıp bütün malzemeleri derin kapta karıştırılır

Haşlanan lahanaları ilk sıcaklığı gider gitmez hemen üçgen şekilde saralım. Üçgen yapamayan normal yaprak sarma gibi de yapabilir.

Sonra derin tencereye düzelim. Üzerine hafif tuz su ve biraz sıvı yağ gezdirelim. Yaklaşık 15 -17 dakika pişirilir.

Zeytinyağlı Yaprak Sarması

MALZEMELER

1/2 kg haşlanmış asma yaprağı

1/2 su bardağı zeytinyağı

4 adet kuru soğan

4 adet domates

2 su bardağı pirinç

1/2 bağ ince doğranmış maydanoz

3 su bardağı kaynar su

Tuz

Süs için:

Limon dilimi

TARİFİ

Soğanları küp küp doğrayıp, pembeleşene kadar yağda kavurun.

Domateslerin kabuklarını soyup, küp şeklinde doğrayın ve üzerine ekleyin.

Birkaç dakika daha karıştırın.

Pirinci yıkayıp süzün ve tuz ile birlikte ekleyerek iyice kavurun.

Ocağın altını kapatın ve ince doğranış maydanozu ekleyerek karıştırın.

Yaprakları damarları içe gelecek şekilde açın, içine harç koyarak mümkün olduğunca ince bir şekilde sarın.

Tencereye dizin ve en üste kalan yapraklardan birkaç tane yaprak ve yaprak saplarından koyun.

Yaprak sapları sarmaya ekşilik verecektir. Dağılmamaları için üzerine porselen yemek tabağı kapatın.

Üzerine kaynar suyu ilave edip, kaynayana kadar yüksek ateşte, kaynayınca kısık ateşte toplamda 30 dakika pişirin. (Suyunu kontrol edin, az gelirse su ilave edin.)

Limon dilimleriyle servis edin.

Hamur işi ve Pideler

Bazlama

MALZEMELER

2 su bardağı un

1 çay kaşığı şeker

½ tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı ekşi maya

TARİFİ

Ekşi maya ve şeker karıştırılır bir süre dinlenmeye bırakılır.

Bekleyen karışımın içerisine un ve tuz ilave edilir.

Ilık su karıştırılıp yoğrulur.

15 dk hamur dinlendirilir.

İstenilen büyüklükte parçalara ayrılır.

Yapışmaz tava üzerinde her iki tarafı pişirilir.

Çörek

MALZEMELER

Hamur:

1 litre süt

1,5 su bardağı sıvı yağ

Yarım paket tereyağı

3 yemek kaşığı şeker

2 paket instant maya

2 tatlı kaşığına yakın tuz

2 yumurta (Akları hamura) sarısı

Üstü:

Susam

1 çay kaşığı pudra şekeri

(Üstünün güzel kızarması için pudra şekeri kullanabilirsiniz)

TARİFİ

Sütü ılıtıp içine tereyağı koyulur. Daha sonra şekeri ve mayayı koyduğumuz başka bir kaba sütü ilave edip üstü örtülür.

Maya kabarınca sıvı yağ, tuz ilave edip un eklemeye başlayalım. (Kıvam biraz poğaça hamurumuzdan katı olacak çok değil ama.) Hamur 40 dakika kadar mayalandıktan sonra portakaldan biraz daha küçük yumaklar alıp açılır ve pizza keseceğinin tırtıklısı ile kesip şekil verilir.

Üstüne içine pudra şekeri ve biraz sıvı yağ koyduğunuz yumurta sarısı ve susam eklenip fırına sürülür.

Divriği Pilavı

MALZEMELER

45 gr tereyağı

1 su bardağı pilavlık pirinç

1 su bardağı et suyu

150 gr kuzu eti

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 su bardağı badem içi

1 çay kaşığı limon suyu

1 su bardağı kuş üzümü

1 soğan

1 tatlı kaşığı dövülmüş tane karabiber

1 çay kaşığı yenibahar

Tuz

TARİFİ

Pirinci birer çay kaşığı tuz ve limon suyu ilave edilmiş sıcak suda yarım saat kadar bekletin. Yıkayıp süzün. Üzümleri yıkayıp bir kâseye alın.

Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip 15 dakika kadar bekletin. Kuzu etini küp şeklinde doğrayıp haşlayın. Bademi 30 gr tereyağı ile kavurun.

Soğanı soyup kıyın. Kalan tereyağını pilav tenceresinde eritip soğanı kavurun. Sırasıyla nohut, kuş üzümü, baharat ve haşlanmış eti ilave edin. 5 dakika kavurun. Sıcak et suyu ekleyin.

Kaynayınca tuz, süzülmüş pirinç ve bademleri ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tencerenin kapağını açmadan 10 dakika dinlendirin.

Not: Divriği pilavı, patlıcan yemeği ve acılı ezme ile birlikte servis edebilir.

Divriği pilavı birçok yörenin sahiplendiği bir reçete olmakla beraber her yörenin de kendi usulleri ile hazırladığı lezzetlerden biridir. Sivas usulü Divriği pilavı kuzu eti, kuş üzümü ve nohut ile hazırlanmış bir pilav deneyimi sunar.

Erişte

MALZEMELER

5 adet yumurta

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Hamur katı bir kıvamda yoğrulur. Normal kalınlıkta açılır ve bir süre beklenir ve kurutulur.

Ortadan bölünüp dörde ayrılır. Katlanır yan yan ince ince kıyılır.

Bezin üzerinde kurutulur.

Kuruduktan sonra bol tuzlu suda haşlanır ve süzülür.

Üzerine bol tereyağı eritilip servis edilir.

Etli Bulgur Pilavı

MALZEMELER

1 su bardağı pilavlık bulgur

200 gram kuşbaşı et

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Su

TARİFİ

Öncelikle et düdüklü tencerede 35-40 dakika kadar haşlanır.

Soğanları yemeklik doğrayıp, sıvı yağla beraber pilav tenceresinde kavrulur.

Pembeleşmeye yakın haşlanan etler tencereye eklenir.

Tereyağını ilave edilir.

Yağ eriyince bulguru eklenir.

Et suyundan pilavın üzerini iki parmak geçecek kadar pilavın üzerine dökelim.(suyu kontrollü konur.)

Tuzunu da ilave edip, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

Etli Hingel

MALZEMELER

3 su bardağı un

10 gr yaş maya

200 ml su

1 çay kaşığı tuz

60 gr tahin

50 gr şeker

TARİFİ

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp maya ve suyu koyup yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Sıcak bir ortamda bir saate yakın dinlendirin. Hamurdan bezeler yapın.

Bezeleri oklava ile 1 cm kalınlığında ile açın.

Açtığınız hamurların üzerinde tahin ve şeker serpip karıştırın. Tekrar kapatıp bezeleyin.

Daha sonra 1 cm kalınlığında açıp, sacda pişirerek servis edin.

Etli Pirinç Pilavı

MALZEMELER

½ kg kuşbaşı doğranmış kuzu veya dana eti

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı sıcak su

Tuz

TARİFİ

Öncelikle pilavlık baldo pirinç yarım saat kadar tuzlu ılık suda beklemeye bırakılır.

Etli pilav yapılırken dikkat edilmesi gereken en önemli konu etin yumuşak olmasıdır. (Bu sebeple kuzu eti tercih edilmelidir veya dana etiyse de sinirsiz ve yumuşak bir et olmalıdır).

Kuşbaşı doğranmış etler pilav tenceresine alındıktan sonra kısık ateşte kapağı kapalı bir şekilde pişmeye bırakılır. Etler önce suyunu salacaktır, arada karıştırıp etin kendi suyunda biraz pişmesi sağlanır. Etler suyunu çektikten sonra tereyağı ve sıvı yağlar eklenip birkaç dakika etler kavrulur.

Daha sonra suyu süzülen ve güzelce yıkanan pirinçler ilave edilir. 1-2 dakika kavrulduktan sonra tuzu ayarlanır ve pilavın suyu (sıcak su olacak) ilave edilir.

Tencerenin kapağı kapatılır. Önce yüksek ateşte üzeri göz göz olmaya başlayana kadar pişirilir. Ardından en kısık ateşe alınarak suyunu tamamen çekmesi beklenir.

Daha sonra ocak kapatılarak üzerin bir havlu kâğıt kapatılır ve pilavın demini alması için en az 10-15 dakika bekletilir.

Ev Yufkası

MALZEMELER

8 yumurta

ı litre süt

Tuz

Aldığı kadar un

TARİFİ

TARİFİ

Yumurta ve sütü çırpılır, içine tuzu ve unu katıp Hamur sert yoğrulur.

Küçük yumaklar şeklinde bölünür açılır.

Sac üzerinde hafif pişirilir.

Kurutulur, beze sarılarak muhafaza edilir kullanılacağı zaman çıkartılır.

Not: Bu yufkayı kullanılacağı zaman süt, sıvı yağ gibi şeylerle ıslatıp arasını hiç açmadan peynir vb. şeyler koyup teflon tavada gözleme yapılabilir.

Ezentere
(Anasonlu Çörek)

MALZEMELER

1 Su Bardağı Su

1 Su Bardağı Süt

½ Su Bardağı Yoğurt

½ Su Bardağı Tereyağı

3 Yumurta (1 yumurta sarısı üstüne sürülür)

Yeterince Un

Tuz

1 Tatlı Kaşığı Maya

1 Tatlı Kaşığı Ezentere (Anason)

TARİFİ

Su, süt, yağ, yumurta, yoğurt, tuzu ve mayası katılarak katı bir hamur yoğrulur. Büyük bir yumak alınıp el ile biraz açılır, yarım tatlı kaşığı ezentere (anason) ekilir, yumak şeklinde kapatılır ve el ile 4 cm. kalınlığında büyükçe bir daire şeklinde açılır.

Arzuya göre üzerine yumurta sürülür, kare şeklinde geniş tırnak vurulduktan sonra üzerine kalan ezentere ekilir.

Not: Eskiden fırınlarda ekmek yapımı sırasında bir kaç tane yapılan bu yöresel çöreğin bir adı da "Anşalı" dır.

Fetil
(Sivas Yağlaması)

MALZEMELER

1 su bardağı su

Tırnak kadar yas maya

Tuz

Aldığı kadar un

Tereyağı

TARİFİ

Hamurumuzu güzelce yoğrulur. 5 dakika dinlendirip bezeler haline getirilir.

Sac, tava ya da sileçte yapılabilir. Bezeler açılır ve nerede yapılıyor ise önlü arkalı pişirilir. Alır alınmaz tereyağı önlü arkalı sürülür ve sarılır.

Not: Demli çayın yanında Sivas köy peyniriyle tüketilir.

Fırın Katmeri

MALZEMELER

2 Su Bardağı Su

1 Su Bardağı Tereyağı (Yarısı zeytinyağı olabilir)

1 Yumurta Sarısı

Un

Tuz

TARİFİ

Un, su ve tuz ile yoğrulan hamur, yumruk büyüklüğünde yumak alınır. Üzeri nemli bez örtülerek 5 dakika dinlendirilir. İnce bir yufka halinde açılır ve yüzeyi tamamen eritilmiş yağ ile yağlanır.

Yağlanan yufka hamur tahtası üzerinde birbiri üzerine gelecek şekilde toplanıp sonra kendi etrafında döndürülerek yumak haline getirilir ve 15 dakika bekletilir.

Oklava ya da merdane ile 1cm kalınlığında açılır ve tepsiye konur. Üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra ince bir tahta spatül ile enine boyuna çizilerek baklava dilimi şekli verilir. Fırında pişirilir.

Gilik
(Çi Börek)

MALZEMELER

Hamuru:

1 kg un

1/2 su bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı toz maya

1/2 litre ılık su

Tuz

İç Malzemesi:

5 adet orta boy patates

1 adet büyük kuru soğan

Sıvı yağ

Karabiber

Kırmızıbiber

Tuz

TARİFİ

Ilık suda şeker ve maya karıştırılır sonra diğer malzemeler eklenir. Ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hamur dinlenmeye bırakılır.

Diğer tarafta kuru soğanı incecik doğranır ve yağda kavrulur. Haşlanan ve püre haline getirilmiş patatesler eklenir. Baharat, tuz da katılıp güzelce kavrulur soğumaya bırakılır

Bu işlemler bittikten sonra hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yapılır. Merdaneyle yarım cm kalınlığında açılır. İçine iç harç koyup katlayıp kenarlarını parmak ucu ile yapıştırılır. Geniş bir tavada kızmış olan yağda kızartılır. Havlu kâğıt serili tepsiye kızarmış olan hamur alınır.

Not: Sivas yöresinde bilinen adıyla “gilik” farklı iç harçlarla hazırlanabilir. Gilik, gözleme gibi hazırlandıktan sonra yağda kızartılarak yapılır.

Gülüt
(Sivas Keki)

MALZEMELER

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 su bardağı mısır unu

1,5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Üzeri için:

İri kırılmış fındık

TARİFİ

Yumurta (oda sıcaklığında) ve şeker karıştırma kabına alınarak köpük köpük oluncaya kadar çırpılır.

Süt ve sıvı yağ eklenip çırpılmaya devam edilir.

Son olarak mısır unu, normal un (elenmiş), kabartma tozu, vanilyayı ilave edip malzemeler karışıncaya kadar çırpılır.

Kek hamuru hazırdır. Yağlanmış kalıbımıza hamur boşaltılır. Üzerine fındıklarımızı serpelim.

Önceden ısıttığımız 180° derece fırında 35-40 dakika kontrollü bir şekilde pişirilir.

Kek soğuduktan sonra kalıptan çıkartılır, uygun servis tabağına koyulur ve dilimlenerek servis edilir. (Web: "Nefis Yemek Tarifleri" 2021)

Not: Sivas'ta içilen demli çayların yanına eşlik eden bu lezzet, Sivas'ın meşhur keki gülüt, farklı aroması ile çok beğenilen bir reçetedir.

Hıngel
(Hingel)

MALZEMELER

2 yumurta

1 Su bardağı su

10 gr yaş maya

Alabildiği kadar un

2 çay kaşığı tuz

İçi:

4-5 adet orta boy patates

2 çorba kaşığı sıvıyağ

2 tatlı kaşığı pul biber

TARİFİ

Su yumurta, tuz ve un katılarak katıca bir hamur yoğrulur. Hamurdan yumaklar hazırlanır. Yapılan yumaklar ile 1 mm kalınlığında yufka açılır. 2 cm kareler şeklinde kesilen yufkanın ortasına iç konularak kenarlarından bastırılır ve üçgen şeklinde bastırılır. Üçgen şekline gelen hamurlar tuzlu suda haşlanır. Süzüldükten sonra sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ilavesi ile servis edilir.

Not: Patates yerine kıyma, doğranmış soğan ve maydanoz karışımı da iç olarak kullanılabilir. Bu şekilde yapılana Yapma Sübülâsı denir. Yapma Sübülâsı arzuya göre daha sulu süzülebilir.

Beyaz peynir ezilip onunla da süslenebilir.

Üzerine yoğurt dökmeden de servis edilebilir.

Kadayıflı Divriği Pilavı

MALZEMELER

Dışı:

250 gram kadayıf

2 yemek kaşığı tereyağı

Pilav:

2 su bardağı pirinç

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı yenibahar

1 çay kaşığı tarçın (Arzuya göre)

1 adet küp şeker (Arzuya göre)

Yaklaşık 1-1 buçuk tatlı kaşığı tuz

2 kaşık kadar kuş üzümü

1 su bardağı kabuksuz badem

Tereyağı ve zeytinyağı

TARİFİ

Öncelikle kuşbaşı doğranmış eti dana kuşbaşı ise düdüklü tencerede çok az su ile yumuşayana kadar 10-15 dakika pişirilir. Kuzu ise sadece kavrularak pişirilebilir.

Az yağ ile kavurduktan sonra tuz ve karabiber eklenmesi unutulmamalıdır. Pilav için ayrı bir tencereye pirinçler koyulur ve kavrulmaya başlanır.

2. 5 su bardağı su eklenir. 1 kesme şeker ve tuzunu ekliyoruz ocağı kısıp pilavımızın pişmesini bekliyoruz.

Pişen pilavın bir müddet dinlenince içine karabiber badem ve etimizi, kuş üzümünü, ilave edip karıştırıyoruz. Taze kadayıfın yapışan yerlerini elinizle açın. Tereyağı eritip kadayıfın üzerine dökülür her yerine iyice yedirilir.

Isıya dayanıklı derin bir kâseyi bolca tereyağı ile yağlayın. Kadayıfı derin kâseye ince olacak şekilde her yerini kaplayın elinizle hafif düzleştirin ve pilav tam ortasına eklenir. En son üzerini de yine kadayıfla kapatın.

200 dereceye ayarladığınız fırının alt kısmına pilav kâsesini yerleştirin kadayıflar nar gibi kızarana dek pişirilir.

Not: Sivas yöresine özgü olan kadayıflı Divriği pilavı, Sivas yöresinde oldukça meşhur olan bir yemektir. Bununla beraber "Kadayıfa Divriği Pilavı" Sivas'a özgü bir yemek türü olsa da Türkiye'nin diğer illerinde de sıkça yapılmakta olan bir yemek türüdür.

Kakırdaklı Çörek

MALZEMELER

1 lt süt

½ su bardağı zeytinyağı

2 Tatlı kaşığı ekşi maya

1 tatlı kaşığı tuz

4 su bardağı un

½ kg kakırdak

Yumurta

Susam

TARİFİ

Hamur yumuşakça yoğrulur. Ekşimeye bırakılır.

Hamurdan istenilen boyutta parçalar kesilir.

(Kakırdak Hamuru hazırlanırken ilave edilir.)

Üzerine yumurta sürülür susam atılır.

180 derecelik fırında pişirilir.

Kavurma Eriştesi Pilavı

MALZEMELER

Kavurma Eriştesi

Pirinç

Tereyağı

Su

Tuz

TARİFİ

Kaynamakta olan suya önce pirinç konulur, 5 dakika kadar pişirildikten sonra kavurma erişteleri ilave edilir, pişirme tamamlanınca üzerine bir bardak soğuk su eklenerek kevgirden süzülür. Tenceresine alınır ve üzerine kızdırılmış tereyağı ekilir. (Kavurma eriştesi tuzlu olduğu için ayrıca tuz gerekmeyebilir.)

Kavurma Eriştesinin Yapılışı: Sivas'ta yufkacılarda satılmakta olan bu özgün ürün şöyle hazırlanır: Tuzu konularak, su ile katı bir hamur yoğrulur. Yumaklar açılır ve sacın üzerinde hafif pişirildikten sonra erişte boyunda kıyılır. Örtülere yayılarak kurutulduktan sonra, fırında kurutulur.

Kete

MALZEMELER

6 su bardağı un
1 adet yumurta
2 çay bardağı ılık süt
1 çay bardağı ılık su
2 çay bardağı sıvıyağ
3 çay kaşığı kuru maya
Bir tutam tuz

İç Harcı için;
4 yemek kaşığı tereyağı (200 gr)
1 çay bardağı sıvıyağ
3 su bardağı un
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi

Üzeri İçin;
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Bir tutam toz şeker
Hamurları Yağlamak İçin;
3 yemek kaşığı tereyağı

TARİFİ

Hamuru için, un elenerek bir kaba koyulur. Ardından yumurta akını, ılık sütü, ılık suyu, sıvıyağı, mayayı ve tuzu ekleyip hamuru yoğrulur. Yoğurduktan sonra, elinizle rulo şekline getirip 3 parmak kalınlığında kesip tekrar yuvarlanır.

Diğer tarafta iç harcı için, tereyağını ve sıvıyağı bir tavaya koyup unu da ekleyerek unun kokusu çıkana kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra cevizi de eklenip karıştırılır.

Başka bir tarafta da hamurları yağlamak için tereyağını eritin. Yuvarladığınız hamurları ince bir şekilde açın. Açtıktan sonra, erittiğiniz yağla yağlayıp 4 parmak kalınlığında kesin. Kestiğiniz hamurları üst üste koyup yine 4 parmağınızla bol bir şekilde rulo gibi sarıp alt tarafını kapatın. İçerisine yaptığınız iç harçtan koyup üst tarafı da kapatılır. Ardından bütün bezeleri bu şekilde yaptıktan sonra buzdolabında 5-10 dakika bekletin. Bekledikten sonra, tekrar elinizle fincan altı kadar açıp tepsiye yerleştirin. Yumurta sarısını, yağı ve şekeri de karıştırıp üzerine sürdükten sonra, 180 derecede fırına vererek pişirilir.

Kırdök

MALZEMELER

2 su bardağı süt

1 su bardağı tereyağı

1 tatlı kaşığı maya

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

TARİFİ

Un, süt, yağ, maya ve tuzu bir kâseye koyarak orta yumuşaklıkta hamur edilene kadar yoğrulur.

Hamuru iki parmak kalınlığında uzun silindirler haline getirin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp, 6-7 cm boyunda kesilen bu parçaları fırında pişirin.

Bir gün sonra peksimet gibi fırında kurutarak servis edin.

Kuskus Pilavı

MALZEMELER

1 kg orta kalınlıkta bulgur

8 yumurta

1 kg un

1 yemek kaşığı tuz

TARİFİ

Yumurta sarıları bir kaba alınarak tuz eklenip çırpılır.

Bulgur büyük bir kabın içerisinde alınır üzerine un serpilir.

Yumurta sarıları azar azar üzerine dökülür.

Tek yönde el ile çevrilir topakların oluşması sağlanır.

Bu çevirme işlemine yumurta bitene kadar devam edilir.

Bol tuzlu suda haşlanır. Önce harlı, sonra kısık ateşte suyunu çekip yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kuskusun üzerine tereyağı eritip dökülür ve servis edilir.

Mercimekli Bulgur Pilavı

MALZEMELER

1,5 su bardağı bulgur

1 su bardağı yeşil mercimek

3 yemek kaşığı tereyağı

Sıcak su

Bir tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Öncelikle mercimeği iki bardak su ile haşlanır. Su kaynadıktan beş dakika sonra altını kapatılır. Tereyağını, bulguru ve tuzu bir tencerede karıştırıyoruz, üzerine haşladığımız mercimeği kendi suyunu süzdürmeden boca ediyoruz ve normal pilav pişirir gibi üzerini bir parmak geçecek kadar su eklenir. Suyunu çekene kadar pişirdikten sonra tencere ile kapağın arasına bir peçete koyup dinlendirilir.

Not: En önemli aşama Sivas usulü servisi ve yenmesidir.

Genellikle tercih edilen geniş bir tepside çalakaşık yenmesidir lakin günümüz koşullarında tabakta serviste edilir. Yanında olmazsa olmazları kelle soğan, pezük turşusu yoksa hıyar yada acurda olur, bol bol herkese yetecek kadar ayran varsa yufka ekmeği yoksa somunla yenir. Sofraya getirildiğinde muhakkak sonradan bir tavada erittiğimiz tereyağını yakarak, servis ettiğimiz yerde üzerine dökülmelidir.

Fazla bekletilmemelidir aksi halde yağ donacak lezzeti kaçacaktır.

Pişi
(Mayalı Hamur Kızartması)

MALZEMELER

2 su bardağı süt

2 su bardağı su

1 çay bardağı sıvıyağ

2 tatlı kaşığı tuz

1 adet instant maya

1 tatlı kaşığı şeker

9-10 su bardağı un

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ.

TARİFİ

Ilık süt, su, sıvıyağ yoğurma kabına alınır. Tuz ve şeker ilave edilir. 2 su bardağı un ekleyip elinizle hafif karıştırılır toz maya katılır kalan unu kontrollü bir şekilde ekleyerek yumuşak bir hamur yoğrulur!

20 dakika kapalı bir şekilde mayalandırılır. Zemine un serpilir hamur mandalina büyüklüğünde bezelere ayrılır masa örtüsü üzerine dizilir üzeri bezle kapatılır ki kurumasın! Hamur çok inceltilmeden oklava ile açılır kızgın yağda tavayı hafif sallayarak önlü arkalı hafif kızartılır.

Pişinizin gevrek olmasını istiyorsanız biraz fazla kızartın Yumuşak olmasını istiyorsanız pişirirken hafif sararması yeterli olacaktır.

Sac Katmeri

MALZEMELER

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı süt

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Tuz

Aldığı kadar un

Arasına 250 gram margarin veya tereyağı

TARİFİ

Bütün malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında yoğrulur.

Bezelere ayrılır, ince şekilde açılır aralarına eritilmiş tereyağını sürülür, hamuru açıp kapatıyoruz,

5 dakika dinlendikten sonra açıp saçta pişirilir.

Sirok
(Gömme)

MALZEMELER

Un

Tereyağı

Ayran

TARİFİ

Sirok ya da diğer adıyla gömme, hamurlu bir yiyecektir. Hazırlanan hamur fırında üzeri gevrek olana kadar pişirilir, ardından sert üst kısmı kesilir. Hamurun içi ufalanır, üst kısmı kare şeklinde kesilir. Üzerine tereyağı, kenarlarına ayran dökülür ve lezzet festivali yaşatır

Sivas Kazan Simidi

MALZEMELER

Un

Yaş Maya

Tuz

TARİFİ

Un, tuz ve yaş maya ile yoğrulan hamur mayalandıktan sonra yapılan simitler, içinde pekmezli su bulunan kaynayan kazana atılır. Simit hamurları kaynayan suyun yüzüne çıkınca alınır, susam ekilerek fırında pişirilir. Kazan simidi taş fırında ve gürgen odununda pişirilmelidir.

Pekmezli su: 5 litre suya, 1 kg dut pekmezi katılarak hazırlanır.

Not: Evlerde yapılmaz.

Soğanlama

MALZEMELER

1 kg un

Yaklaşık 4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

İç Harcı:

6-7 orta boy kuru soğan

1 demet maydanoz

İstenilen ölçüye göre pul biber

Yarım tatlı kaşığı tuz (İsteğe göre ölçüsü değişebilir)

1 çay kaşığı karabiber

2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

TARİFİ

Un, su ve tuzdan oluşan hamur derin bir kapta yoğrulur.

İstenilen ölçüye göre yumaklara bölünür.

Tavada, doğranmış soğan hafif diri kalacak şekilde kavrulur.

Ocaktan aldığınız soğanların içerisine maydanoz, tuz ve baharatları eklenir.

Yumakları yağ ile elle ya da oklava ile ince ince-yuvarlak şekilde açıp içine harçtan ekleyip uç uca kapatılır.

Kızgın tavada arkalı-önlü hafif kızarana kadar pişirilir.

Gözlemeleri ocaktan aldıktan sonra üzerine hemen katı yağ sürülür.

Not: Evlerde yapılan bir tariftir.

Su Böreği
(Mantı)

MALZEMELER

4 yumurta

½ çay bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

200 gr beyaz peynir

½ demet maydanoz

5 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı zeytinyağı

TARİFİ

Yumurta, su ve tuzu konularak hafif katılıkta bir hamur yoğrulur. Yumurtalı hamur olduğu için yarım saat kadar dinlendirilir ve on iki yumak alınır. Altı görününceye kadar, ince açılan yufkalar, hafif tuz atılan suda haşlanır. Yufkalar, ortadan ikiye ya da dörde kesilerek, suda yapışmadan kolayca haşlanabilir. Haşlanan yufkalar kevgir kaşıkla soğuk su bulunan bir kaba atılır, buradan süzgeç üzerine alınarak kurulanır, yağlanmış tepsiye biraz buruşturularak döşenir. Döşeme sırasında yufkaların arasına eritilmiş tereyağı-zeytinyağı karışımı ekilir. Ortasına gelince, peynir ve doğranmış maydanozla hazırlanmış iç konduktan sonra kalan yufkalar da aynı işlemlerle tepsi tamamlanır ve fırında kızartılır.

Not: Reçete, orta büyüklükte -45 cm- çaplı bir tepsi için düzenlenmiştir.

Velibah
(Patatesli Bazlama)

MALZEMELER

Hamuru:

1 su bardağı ılık süt

Yarım su bardağı ılık su

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 paket instant kuru maya (10 gr)

1 tatlı kaşığı toz şeker

2 tatlı kaşığı tuz

Yaklaşık 5 su bardağı un

İçi:

5 adet haşlanmış patates

1 yemek kaşığı tuz

2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber

TARİFİ

Hamuru için ilk etapta 3 su bardağı un derin bir kaba alınır. Ortası çukurlaştırılır.

Üzerine maya, şeker ve tuz serpilir.

Çukur kısmına süt, sıvı yağ ve su dökülür karıştırmaya başlanır.

Yavaş yavaş un ilavesi edilerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Ben toplamda 5 su bardağına yakın un kullandım.

Hamurdan mandalinadan biraz daha büyük parçalar alınarak yuvarlanır.

Un serpilen tepsiye dizilir.

Üzeri temiz bir bezle örtülür 30-35 dakika mayalanmaya bırakılır.

İçi için haşlanmış patatesler ezilir. Üzerine tuz ve toz biber eklenerek güzelce karıştırılır. Yuvarlanarak hazır edilir. Bezeler avuç içi kadar açılıp içerisine hazırlanan patatesli harç yayılır. Kapatılarak ters çevrilir. Bu şekilde tüm bezeler hazırlanır.

Merdane yardımıyla patatesli bazlamalar pasta tabağı büyüklüğünde açılır.

Kısık ateşteki tavaya bırakılıp arkalı önlü güzelce pişirilir. Bir tarafına tereyağı sürülür servis tabağına alınır.

Yağlama

MALZEMELER

½ kg un

2 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

Tereyağı

TARİFİ

Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar malzemeler karıştırılır ve yoğrulur.

Elde edilen hamur küçük yumaklar halinde kesilir. Yumaklar oklava ile açılır.

Sac üzerinde pişirilir.

Pişin hamurların üzerine tereyağı sürülür. Sıcak servis edilir.

Yumurta Erişte Pilavı

MALZEMELER

1 çay bardağı pirinç

1 su bardağı yumurta eriştesi

2 yemek kaşığı tereyağı

TARİFİ

Kaynamakta olan suya pirinç konulur, 5 dakika kadar kaynatıldıktan sonra yumurta erişteleri ilave edilir, pişirme tamamlanınca üzerine bir bardak soğuk su eklenerek kevgirden süzülür. Tencereye alınır ve üzerine kızdırılmış tereyağı ekilir.

Yumurta eriştesi de tuzlu olduğu için ayrıca tuz gerekmeyebilir.

Yumurtalı Ekmek Kızartması

MALZEMELER

4 dilim tam buğday dilimli ekmek

1 yumurta

Yarım çay bardağı süt

Tuz

Baharat

Kızartmak için;

Yarım çay bardağı sıvı yağ

TARİFİ

Yumurta ayrı bir kapta çırpılır. Çırpılmış yumurtaya süt ve tuz eklenir.

Tavaya yağ eklenir ve yağ kızdırılır.

Ekmekleri arkalı önlü yumurtaya bulayarak yavaşça tavaya koyuyoruz.

Bir taraf kızarınca diğer tarafı kızartılır. Sıcak olarak servis edilir.

Yumurtalı Ovmaç

MALZEMELER

2- 3 isteğe bağlı yumurta

1 tandır ekmeği ya da saç yufkası

2 - 3 kaşık tuzlu tereyağı

Tuz

Baharat

TARİFİ

Yağ derin bir tavaya alınıp köpük köpük olacak şekilde eritilir.

Yumurtalar kırılıp iyice katı şekilde pişirilir. Tandır ekmeği iyice parçalara bölünüp yumurtaya katılır ve iyice karıştırarak yağı ekmeğe çektirilir.

Tatlı ve Şerbetler

Bal Şerbeti

MALZEMELER

5 su bardağı su

1 su bardağı süzme bal

TARİFİ

1 su bardağı bal ılık su ile çözülür.

Üzerine 4 su bardağı su ilave edilir ve karıştırılır.

Soğuk servis edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak limon dilimleri vb eklenebilir.

Bayram Çorbası

MALZEMELER

1 su bardağı haşlanmış yarma

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 su bardağı haşlanmış fasulye

2 su bardağı çekirdeksiz üzüm

2 su bardağı kayısı kurusu (çir)

1 su bardağı besni üzümü

1 su bardağı kara üzüm (Ürgüp üzümü hoşafın suyunu karartmaz)

1 su bardağı incaz (erik kurusu)

10-12 hurma 6-7 incir (çekirdekleri dağıldığı için konulmayabilir)

1 su bardağı şeker

¼ çay kaşığı tuz

1 fincan gülsuyu (arzuya göre)

TARİFİ

Bayramlarda yapılan geleneksel bir hoşaf türüdür. Yarma (dövme), nohut ve fasulye haşlanır. Çekirdeksiz üzüm, kara üzüm (Ürgüp üzümü), parmak üzümü (Besni üzümü), haşlanmış hububatla birlikte pişirilir. Üzümler açılınca, içine kayısı kurusu (çir), erik kurusu (incaz), hurma ve dörde bölünmüş incirler konulur.

Bu son konulanlar pişince şekeri ilave edilir, bir fiske tuz atılır. Pişince soğumaya bırakılır, arzuya göre gül suyu da katılır. Üzerine dövülmüş ceviz ekilerek servis yapılır.

GÖRSEL YOK

Corcor Şerbeti
(Dut Pekmezi)

MALZEMELER

3 yemek kaşığı corcor pekmezi

5 su bardağı su

TARİFİ

Corcor pekmezi 1 su bardağı ılık su ile çözülür.

Üzerine 4 su bardağı su ilave edilir ve karıştırılır.

Soğuk servis edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak limon dilimleri vb. eklenebilir.

GÖRSEL YOK

Dut Kompostosu

MALZEMELER

1 kg yaş dut

1,5 litre su

3 su bardağı şeker

TARİFİ

Dutlar temizlenir.

Üzerine şeker ve su ilave edilip kaynatılır.

Soğuk servis edilir.

Erik Ekşisi Şerbeti

MALZEMELER

3 yemek kaşığı erik ekşisi pekmezi

5 su bardağı su

TARİFİ

Erik Ekşisi pekmezi 1 su bardağı ılık su ile çözülür.

Üzerine 4 su bardağı su ilave edilir ve karıştırılır.

Soğuk servis edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak limon dilimleri vb eklenebilir.

Gazete Baklavası

MALZEMELER

3 bardak un.

3 yumurta.

1 çay bardağı yoğurt.

1 çay bardağı sıvı yağ.

1 kaşık sirke.

1 paket kabartma tozu.

1 fiske tuz.

1 çay bardağı ılık su.

İç Harcı:

1 su bardağı ceviz

Şerbet:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

TARİFİ

Geniş bir kaba 3 yumurtanın sadece sarısı kırılır. 1 çay bardağı yoğurt, ılık su ve sıvıyağ eklenir. Çıtır olması için sirke konur. Bir fiske tuz atılır. 1 paket kabartma tozu ve ortalama 3 bardak unla baklava hamuru yoğurulur. 30 dakika dinlendirilmesi gerekir.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alınıp un ve nişasta karışımı ile incecik açılır. Açılan yufkalar oklavaya genişçe sarılıp büzülür. Büzülen yufkalar temiz bir kâğıt üzerine açılır. Üzerine ceviz serpilir.

Aynı işlem uygulanan ikinci hamur, birinci hamurun üzerine serilip ceviz içi yayılır. Alttaki kâğıdın yardımıyla yufkalar önce bir tarafını, daha sonra diğer tarafını ortaya doğru yuvarlayıp, yuvarlanan kısımları üst üste bindirilir. Tek bir rulo haline getirilir. Rulo 3 parmak genişliğinde dilimlere kesilip tepsiye yerleştirilir. Üzerine eritilmiş tereyağı ile karıştırılmış sıvı yağ karışımı dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derecede fırına verilir.

3 bardak şekere 4 bardak su eklenir. 2-3 damla limon suyu sıkılarak şerbeti pişirilir.

Baklava fırından çıkınca soğutulur ve ılık şerbet üzerine gezdirilir. Gazete baklavası sunuma hazırdır. (Nursel'in Mutfağı 2015)

Gül Şerbeti

MALZEMELER

Gül suyu için:

3 adet gül

Limon tuzu

Şeker

Su

Şerbet için şeker veya bal

TARİFİ

Cam kavanozun içerisine gül yaprakları atılır. Limon tuzu ve şeker ilave edilir. Cam kavanoz tamamen doluncaya kadar su ilave edilir.

Güneş gören bir yerde 3 gün süre ile muhafaza edilip ara sıra çevrilir.

3 gün sonunda gül suyu süzülür.

Karışımın içerisine isteğe bağlı şeker ya da bal ilave edilerek tatlandırılır.

Soğuk servis edilir.

Hasuda

MALZEMELER

1 su bardağı un

1 su bardağı şeker

50 gr tereyağı

2 su bardağı su

TARİFİ

Un, şeker ve su bir tencerede karıştırılır.

Daha sonra ocağa alınıp sürekli karıştırarak kıvamı gelene kadar kaynatılır. (muhallebi kıvamında)

Tencere ocaktan alınarak sıcakken tabaklara servis edilip üzerine tereyağı kızdırıp dökülür soğumadan servis edilir.

Hurma
(Halbura Bastı)

MALZEMELER

½ kg tuzsuz tereyağı

1 yumurta

1 çay kaşığı karbonat

1 yemek kaşığı sirke

1 su bardağı ceviz

Yaklaşık 6 - 7 su bardağı un

Şerbeti için:

1 kg şeker

1 lt su

½ adet limon

TARİFİ

Tereyağını küçük bir tencereye koyup orta ateşte eritilir. Altını kısılır ve en az 10 dakika kaynatılır. Suyu uçan yağ tatlıya ayrı bir lezzet katar.

Yağı ocaktan alıp yoğurma kabına aktarın ve ılık hale gelmesini bekleyin. Su ve yumurtayı ilave edin.

Karbonatı yemek kaşığına koyup üzerine limon suyunu ekleyerek köpürmesini sağlayın ve yoğurma kabına ekleyin.

Sirkeyi ve azar azar unu ilave ederek yoğurmaya başlayın. Yaklaşık 6-6,5 su bardağı un ilave ettiğinizde kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edeceksiniz.

Kulak memesi kıvamında hamuru yoğrulur. Hamurun üzerine şekil verilir, alt tarafına ceviz konulur. Hamurları rendenin küçük delikli tarafına ya da halbura bastırarak şekil verin. Hurmaları yağlamadan fırın tepsisine yerleştirin.

180 derece fırında rengini alana kadar pişirilir.

Şerbeti için; şeker, su ve limon suyunu bir tencerede kaynatın. 10 dakika kaynatıp ocaktan alın ve ılık hale gelmesini bekleyin.

Şerbet ılık iken, hurma şeklindeki hamur soğuk iken şerbeti ilave edilir.

İrmik Helvası

MALZEMELER

1 su bardağı irmik

1 su bardağı şeker

1 su bardağı su

1 su bardağı süt

50 gr tereyağı

Yarım çay bardağının yarısı sıvı yağ

İri kırılmış ceviz

TARİFİ

Tencereye suyu şekeri ve sütü alıp şerbeti şeker eriyene kadar kaynatılır.

Bir tencereye tereyağını ve sıvı yağı alın.

Tereyağı eriyince irmiği ekleyip irmiğin rengi dönene kadar karıştırarak kavurun.

Kavrulan irmiğe şerbeti dökün.

Orta ateşte suyunu iyice çekene kadar pişirin. Bu esnada karıştırın.

Helva suyunu çekince kapak kapatıp 15-20 dakika helvayı dinlendirin.

İri kıyılmış ceviz ekleyip karıştırın.

İstediğiniz gibi servis edin.

Kabak Tatlısı

MALZEMELER

Orta Boy bal kabağı

Toz şeker

TARİFİ

Kabak soyulur ve dilimlenir. İstenilen boyutta doğranır.

Tencereye alınır. Üstüne tamamen kapatacak şekilde şeker konur. 12 saat bekletilir. 180 derecelik fırında pişirilir ve soğuk servis edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak tahin ve ceviz ile servis edilir.

Kadayıf

MALZEMELER

Kadayıf

Ceviz – Fıstık

Toz şeker

TARİFİ

Kadayıflar tepsiye serilir.

Üzerinden basılarak aynı işlem tepsinin yarısına kadar sürdürülür. Ceviz, fıstık konur. Tepsinin tamamı dolana kadar kadayıflar serilir ve üzerine bastırılır. 180 derecelik fırında rengini alana kadar pişirilir.

Şerbet soğuk iken, kadayıf ılık iken şerbeti dökülür.

Kayısı Hoşafı

MALZEMELER

1 kg kuru kayısı

1,5 lt su

2 su bardağı şeker

TARİFİ

Kuru kayısılar yıkanır temizlenir.

Kayısılar tencereye alınır. Üzerine şeker ve suyu ilave edilir ve biraz koyu bir kıvam alana kadar kaynatılır.

Soğuk servis edilir.

Kelle Tatlısı

Kelle Tatlısı

MALZEMELER

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

1/2 su bardağı sıvı yağ

Aldığı kadar un için:

İç harcı:

1 kâse ev eriştesi

1 kâse fındık

1 kâse badem

1 kâse ceviz

1 kâse kuru üzüm

1/2 çay kaşığı zencefil, tarçın

1/2 çay kaşığı toz karanfil, tuz

250 g tereyağı

Nişasta

Şerbeti:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

TARİFİ

Hamuru için derin bir karıştırma kabının içine süt ve suyu eklenip karıştırılır. Ardından karışımın üzerine 1/2 su bardağı sıvı yağı ilave edilir.

Sıvı malzemelerin üzerine kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar un ekleyip yoğrulur. Hamuru düz bir zemine alın ve 12 eşit bezeye ayırın. Üzerine bez örterek dinlenmeye bırakılır.

Şerbeti için 3 su bardağı şeker ve 3 su bardağı suyu tencereye alarak orta ısılı ateşte koyulaşıncaya kadar karıştırıp kaynatılır.

Baklava hamurunun 11 bezesini nişasta serpilen zeminde incecik açılır. Her yufkanın üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir.

Derin bir tencereyi yağlayın ve açılan 11 baklava yufkasını uçları dışarıda kalacak şekilde üst üste tencerenin içine serin.

Kuru üzümleri sıcak suda biraz haşlayın. Küçük bir tavaya biraz tereyağı ekleyin ve fındıkları hafifçe kavurun. Üzümleri fındıkların üzerine ilave ederek kavurun.

Ev eriştelerini haşlayıp süzün. Üzerine 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı ve 2 büyük servis kaşığı şerbet ilave edin.

Zencefil, tarçın ve karanfili serpiştirip karıştırın. Tencereye serilen baklava yufkalarının içine biraz iç harçtan yerleştirilir. Sonra üzerine eriştelerı koyulur.

En üst katta erişte kalacak şekilde aynı işlemi tekrarlayın. Kalan son bezeyi de açın ve üzerine kapatın.

Tencerenin dışında kalan baklava hamurunun uçlarını kesilir, tencerede kalan kısımlarını ise içe doğru katlayın.

Kalan tereyağını da üzerine gezdirip, önceden ısıtılmış 150 derece fırında, yaklaşık 1.5 saat kızarana kadar pişirilir.

Tatlı piştikten sonra servis kabına ters çevirin ve üzerine kalan şerbeti gezdirilir. Şerbeti çektikten sonra dilimleyerek servis yapın. (Web: “Lezzet”)

Not: Kelle tatlısı servis açısından başka bir tatlıya benzemiyor. Sofraya bir bütün halinde gelen kelle tatlısı, biraz baklavayı andırıyor. Ancak içi kadayıfla yarışır bir lezzet saklıyor. Eskiden davetlerde yapılan tatlı, günümüzde de özel günler için hazırlanıyor. Ceviz, badem, fındık, üzüm ve tarçın gibi malzemelerle yapılan tatlının ne kadar özel olduğu hem görüntüsünden hem de içinden anlaşılabilir. Kelle tatlısını Sivas genelindeki lokanta ve restoranlarda bulabilmek mümkündür.

Pestil Kızartması

MALZEMELER

1 kg pestil

½ kg ceviz

4 yumurta

Tereyağı

Sıvı yağ

TARİFİ

Pestiller ıslatılır temiz bezin üzerinde bekletilip kurulanır.

İstenilen boyutta kesilir. Rulo olarak sarılır.

Yumurtalar ayrı bir kapta çırpılır.

Yumurtaya batırılan kesilmiş pestiller kızgın yağda kızartılır. (Tereyağı ve sıvı yağı karışımı)

Üzerine ceviz eklenerek servis edilir. (USTA, Web: "YouTube; Yenilebilir Sivas Tarihi" 2020)

Peynirli Helva

MALZEMELER

1 su bardağı tereyağı

2 su bardağı un

1 çay bardağı taze tuzsuz peynir

2 su bardağı şeker

½ su bardağı süt

Üzeri:

2 yemek kaşığı pudra şekeri

1 su bardağı dövülmüş fındık

TARİFİ

Tereyağı eritilir, köpüğü ve tuzlu kısmı ayrıldıktan sonra, rahat karıştırmak için yuvarlak dipli bir tencereye alınır, unu konulur ve tahta kaşıkla karıştırılır. (Un miktarı rahat bir şekilde karıştırılacak kadar olmalıdır.) Ağır ateşte 20-30 dakika karıştırılır.

Kavrulan unun rengi koyulaşmaya başlar ve yağı da kendini bırakır. Tahta kaşığa alınan az bir karışım, hâlâ göz göz kaynamaya devam ediyorsa, "miyanesi olmuştur." Önce, ufalanmış peynir, süt, hemen arkasından şekerin ¾ ü konularak karıştırmaya devam edilir. Ateş kapatılır ve karıştırmaya devam edilir. Kalan şeker de katılarak pişirme tamamlanır. Kaşıkla bastırılarak şekil verilen helvalar tabağa dizilir.

Arzuya göre üzerine pudra şekeri ve dövülmüş fındık ekilir.

Sarı Burma

MALZEMELER

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı süt

2 yumurta

1 çay kaşığı karbonat

1 paket nişasta

2 damla limon

½ kg ceviz

½ kg tereyağı

1 fiske tuz

Şerbeti için:

1 kg şeker

1 litre su

½ adet limon

TARİFİ

Hamur kulak memesi kıvamında yoğurulur ve yarım saat dinlendirilir.

Yumurta büyüklüğünde yumaklar hazırlanır.

Nişasta ile açılır. Biraz kurumaya bırakılır.

Açılan hamurların üzerine ceviz dökülür.

Yanlarından kıvrılarak yuvarlak şekilde tepsiye dizilir.

Üzerine eritilmiş tereyağı dökülür.

180 derecelik fırında rengini alana kadar pişirilir.

Şerbet soğuk iken, hamur ılık iken şerbeti dökülür.

Sarığı Burma

MALZEMELER

1 su bardağı su

½ su bardağı süt

400 g erimiş tereyağı

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Şurubu için:

3 su bardağı şeker

2 su bardağı su

1 limon suyu

TARİFİ

Su, süt, un ve çok az tuz katılarak baklava hamuru yoğrulur, yumurta büyüklüğünde yumaklar alınır. Üzeri hafif nemli bir bez ile örtülür, 15-20 dakika dinlendirilir.

Altı görünen incelikte açılan yufkalar bir örtüye yayılarak hafif kurutulur. Üzerine ceviz ekilen yufkalar kırılmadan kendi üzerinde kırıştırılmak üzere eni geniş bir şerit yapılır.

Tepsinin ortasından başlamak üzere sarık sarar gibi tepsi bütün yufkalarla tamamlanır. Üzerine köpüğü ve dibindeki tortusu alınmış kızdırılmış tereyağı ekilir. Pembeleşinceye kadar fırında kızartılır. Tepsinin sıcaklığı ile aynı ılıklıkta olmak üzere şerbeti ekilir.

Sütlü
(Sütlaç)

MALZEMELER

1 kg süt

1 su bardağı pirinç

3 yemek kaşığı pirinç unu

1 çorba kaşığı nişasta

2 su bardağı toz şeker

1 lt su

Vanilya

TARİFİ

Süt ve su birleştirip kaynamaya bırakılır.

Süt kaynayınca süzülen pirinçler ilave edilir.

Pirinçler şişip karışım kaynayınca vanilya ve şeker ilave edilir.

Ayrı bir kapta ılık su ile nişasta eritilir ve karışıma ilave edilir.

Koyu kıvam almaya başlayınca kâselere bölünür ve soğuk servis edilir.

İsteğe bağlı ceviz, tarçın vb. eklenir.

Not: Fırın sütlaç olarak yapılacak ise çok koyulaşmadan kâselere bölünür. Kâseler tepsiye dizilir. Tepsiye su konur ve 180 derece fırında sütlaçların üstleri kızarıncaya kadar pişirilir.

Tel Helvası

MALZEMELER

3 su bardağı un

10 gr yaş maya

200 ml su

1 çay kaşığı tuz

60 gr tahin

50 gr şeker

TARİFİ

Un, tereyağında pembeleşinceye kadar karıştırılıp kavrulur. Topakları ezilip elenir ve bir tarafa bırakılır. Diğer taraftan şeker (2 ölçü şeker + 1 ölçü su) kaynatılarak minaye denilen koyuca macun kıvamına getirilir. Şekerin kristalleşmemesi için kaynaması esnasında içine limon suyu veya yeteri kadar limon tuzu atılır. Bir kaşık tatlı alınıp soğuk suya damlatılır. Durumu parmağın ucuyla kontrol edilir. Katılaşmış ise minaye tamam demektir. Hemen ateşten indirilip, her tarafı yağlanmış olan genişçe bir siniye (daha doğrusu bir leğenin içine) boşaltılır. Leğenin yağlanması, minayenin yapışmaması içindir. Bundan sonra tatlının soğuma faslı başlar. Tamamen soğuyunca donmuş minaye içeri getirilir. Bir bıçakla altı kavlatılır. Helvayı çekecek usta ve yardımcıları ellerini iyice yıkarlar. Sininin etrafına dizilip, sıka sıka inceltir ve uzatırlar. Arkasından katlanıp iki ucu bir araya getirilir. Aynı işlem yeniden tekrarlanır. Minaye sıcakken katlamak kolay olur. Asıl ustalık onu kırmadan yapmaktır. 15-20 kez yapılan bu işlem sonucu minaye epeyce incelir. Bu sefer uçlar birbirine yapıştırılıp halka yapılır. 15-20 kez de halkalar inceltilip genişletilir. Tekrar uçlar birleştirilip yeniden sıkılır. Minaye her işlemde ayrı bir kat haline geldiğinden rengi sütlü kahve den beyaza dönüşür. Bu defa yardımcılarda işe koyulur, inceltilmiş bu minaye leğeninin kenarına çeke çeke sağdan sola doğru itilerek sıkılır ve leğene sığmaz hale gelince katlanıp küçültülür. Aynı işlem usanmadan ve ara vermeden devam eder. Yapışmaması için üzerine sık sık un serpilir. İnceltilir. Minaye bir saç teli haline gelince sıkma işlemine son verilir. Özenle leğenden alınıp, unları silkelenir ve tepsilere serilir. Soğuk servis edilir.

Un Helvası

MALZEMELER

Helva için:

3 su bardağı un

300 gr tereyağı

1 çay bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

1 su bardağı süt

2 su bardağı şeker ve su

TARİFİ

Tereyağı eritilir, sıvıyağ ilave edilip un eklenir. Un kahverengi bir hal alıncaya kadar kavrulur.

Hazırlanan şerbet yavaş yavaş ilave edilir. Şerbeti çekene kadar karıştırılarak pişirilir.

Kaşıkla porsiyonlanır ve servis edilir.

Not: Bal sağım zamanı ise şerbet yerine bal şerbeti konulur.

Üzüm Hoşafı

MALZEMELER

1 kg kuru üzüm

1,5 lt su

2 su bardağı şeker

TARİFİ

Kuru üzümler temizlenir. Tencereye alınan üzümlerin üzerine şeker ve su ilave edilir ve kaynatılır.

Soğuk servis edilir.

Not: Sivas'ta Çanakkale Zaferi ve Şehitleri Anma Günü dolayısıyla kentte bulunan lokanta ve restoranlarda vatandaşlara üzüm hoşafı ve ekmek ikram edilir.

Vişne Kompostosu

MALZEMELER

1 kg vişne

1,5 litre su

3 su bardağı şeker

TARİFİ

Vişneler temizlenir ve çekirdeklerinden ayrılır.

Üzerine şeker ve su ilave edip kaynatılır.

Soğuk servis edilir.

Diğer Lezzetler

Beyin Salatası

MALZEMELER

2 adet beyin

2 adet limon

Maydanoz

Tuz

TARİFİ

Beyinler yıkanıp bir tencerede 20 dakika haşlanır. Haşlama suyuna limon suyu ve tuz ilave edilir.

Haşlanan beyinlerin zarları alınır ve fazla küçültmeden dilimlenir.

Maydanoz iri iri kıyılır.

Maydanoz tabağa alınıp üzerine dilimlenmiş beyin döşenir.

Üzerine limon suyu dökülerek servis edilir.

İsteğe bağlı olarak domates ile de süslenir.

Ekşi Maya

MALZEMELER

350 gr beyaz un- Ağzına kadar dolu kavanoz

150 gr un - Kavanozda 3 parmak yüksekliğinde

375 gr su- Dolu kavanozdan 2 parmak eksik

200 gr levan- 1/2 kavanoz

10 gr tuz- 1 tatlı kaşığı

Levan için,

100 gr beyaz un – Kavanozda 2 parmak yüksekliğinde

100 gr su- ¼ kavanoz

1 çorba kaşığı ekşi maya

TARİFİ

Ekmeği yapmaya başlamadan bir gece önce 100'er gr. beyaz unu, suyu ve 1 çorba kaşığı ekşi mayayı bir kavanozda iyice karıştırılır. Oda sıcaklığında üzerine nemli bir bez örterek bir gece bekletin.

Bu hazırladığınız karışımın adı ise levan, yani genç maya.

Asıl ekşi maya ekmeğe direkt koymak için fazla ekşi ve güçlü. Bu da, ekmeğin hem tadını fazla ekşi yapabiliyor hem de kabarmasını engelleyebiliyor. Levan ise asıl mayanızın tüm lezzetine, karakterine sahip yavrusu denilebilir.

Ekşi mayaya göre değişmekle birlikte levan ertesi gün kavanozun yarısını geçmiş olacaktır. (Web: "Youtube; Refika'nın Mutfağı" 2017)

Karışık Turşu

MALZEMELER

1 kg havuç

1 kg salatalık

1 kg körpe yeşilbiber

1 kg yeşil domates

5 - 6 çorba kaşığı turşu tuzu

1 su bardağı sirke

10 - 12 diş sarımsak

TARİFİ

Tüm malzemeler yıkanıp hazırlanır.

Havuçların dışı kazınarak temizlenir.

Sivri biberler uçlarından kesilir.

Salatalıkların başları alınır.

Turşuyu yapacağımız kavanozu dolduracak kadar suda tuz eritilir, sirkesi ilave edilir.

Salamurası hazırlanan turşuya sebzeleri dönüşümlü olarak katılır. Aralara sarımsak katılır.

Maydanozu üzerine yerleştirilir kapağı sıkıca kapatılır.

Kuru ve serin bir yerde 15 gün bekletilir.

Kavurma

MALZEMELER

5 kg parçalanmış kemikli keçi eti

5 kg kuşbaşı doğranmış keçi eti

5 kg iç yağ

Kalın tuz

TARİFİ

İç yağı dilimlenip eritilir.

Kemikli etler bol tuzlu olarak yanmaya yakın şekilde kavrulur.

Kavrulan kemikli etler tencereden alınarak delikli sepetlerde muhafaza edilir.

Kuşbaşı etler bol tuzlu olarak kavurulur. Kavrulan etler bir tencereye konulur üzerine kalan yağlar dökülerek serin yerde muhafaza edilir.

Madımak Cacığı

MALZEMELER

1 su bardağı pilavlık bulgur

1 su bardağı ince doğranmış madımak

2 su bardağı yoğurt

1/2 çay kaşığı tuz

TARİFİ

Pilavlık bulgur suda haşlanır. Ayıklanmış ve yıkanmış madımaklar ince ince doğranır.

Haşlanmış bulgur ile madımak karıştırılır.

Yoğurt çırpıldıktan sonra yoğurda tuz ilave edilir. Biraz dada çırpıldıktan sonra malzemelerin tamamı karıştırılır.

Not: Ispanak, pancar vb. sebzelerle de aynı reçete ile cacık yapılabilir.

Pastırma

MALZEMELER

1 adet tüm antrkot

150 gr çemen tozu

150 gr toz biber

1 yemek kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı kimyon

2 baş sarımsak

Kalın tuz

TARİFİ

Antrikot sinirlerinden temizlendikten sonra üzerine delikler açılır.

Bakır bir leğenin tabanına kalın tuz serilir ve antrikotun delikleri içerisine tuz yerleştirildikten sonra üzeri tamamen tuz ile kaplanır, üzerine ağırlık konularak bekletilir.

10 gün süresinde her gün karıştırılıp çıkan kan alınır.

10 günün sonunda et bir gün süre ile suda bekletilir. (Tuzun gitmesi için)

Sudan çıkan et ortasından ip geçirilerek 3 gün kurumaya bırakılır.

Bu kurutma işlemi yapılırken temiz ortamlar sağlanmalıdır.

Tüm baharatlar dövülmüş sarımsaklar karıştırılarak yoğrulur.

3 gün dinlendirilir.

Çemen sürülürken etin hiçbir yerinde boşluk kalmamalıdır.

Bu şekilde et 20 gün kurumaya bırakılır.

GÖRSEL YOK

Peskütan

MALZEMELER

10 kg koyun sütü yoğurt

Kaya tuzu

Dilerseniz biraz un

TARİFİ

Koyun sütü yoğurdu bez bir torbanın içine alınır ve torba yüksek bir yere asılır.

Yoğurdun ekşimesi için 1 veya 2 gün kadar bekletin.

Ekşiyen yoğurdu geniş bir tencerenin içine dökün. Tencereyi sürekli aynı yöne doğru karıştırın ve kaynayana kadar pişirin.

Bu aşamada damak zevkinize göre peskütan yoğurdunuzun içine biraz un katabilirsiniz.

Not: Peskütan Sivas'ta kış aylarında bol bol tüketilmek için baharda taze sütlerle hazırlanan bir yoğurttur. Uzun saklama ömrü sayesinde adını Sivas'tan bütün Türkiye'ye duyurmuş bir lezzettir.

Pezik
(Dal Turşusu)

GÖRSEL YOK

MALZEMELER

3 su bardağı un

10 gr yaş maya

200 ml su

1 çay kaşığı tuz

60 gr tahin

50 gr şeker

TARİFİ

Sonbaharda, pancar dallarından yapılan yöresel bir turşudur. Pancarın dalları ince ince ayrılır (sıpırtılır) ve sıcak suda haşlanır.

Turşu kabına konur, sirke, sarımsak, pul biber, tuzlu suyu konularak turşu vurulur (kurulur).

Salatalık Kurutması

MALZEMELER

Salatalık

TARİFİ

Sivas'a özgü salatalık dolması yapabilmeniz için elinizde salata kurusu ya da diğer adıyla salata kurutması olması gerekir. Patlıcan kurusu gibi hazırlanan salatalık kurusunu hazırlamak için salatalıkları ortadan kesip, içini oyup, ipe dizip, güneşli bir yerde bekletmeniz ve kurutmanız gerekir.

Sucuk

MALZEMELER

1 kg Yağlı Dana Kıyma

1 kg Yağlı Kuzu Kıyma

1 Baş Sarımsak

Sucuk Baharatı

Kurutulmuş Dana Bağırsağı

Tuz

TARİFİ

Sucuk baharatı, sarımsak, tuz ve etler yoğrulur.

1 gün bekletilir.

Kuru bağırsaklar ıslatılır 1 gün bekletilir.

Hazırlanan iç bağırsaklara doldurulur iplere dizilir. 10 gün kurumaya bırakılır.

Hikayeleri ile Gastronomi Envanteri

Yozgat

Türkiye'nin en eski yerleşim merkezlerinden biri olan Yozgat, tarihin en eski zamanlarından bu yana pek çok farklı uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Yozgat tarihinin tamamını ele almak çalışmamızın kapsamı dışındadır. Bu çalışma ile Yozgat mutfağının tarihsel gelişimi hakkında bilgi vererek Yozgat mutfağının tarihsel derinliğini ortaya koymak amaçlanmıştır.

Yozgat Anadolu'nun en eski yerleşim merkezlerinden biridir. Sorgun ilçesi sınırları içerisinde bulunan Alişar Höyüğü'nde yapılan kazılar neticesinde 5000 sene öncesine ait eserler bulunmuştur. (Yozgat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 2021)

Anadolu'da ilk siyasi birliği gerçekleştiren Etilerin yerleşim merkezlerinden biridir. Merkeze bağlı Büyüknefes, Dambasan ve Gündoğdu köyleri ile Sorgun ilçesi sınırları içerisindeki Kerkenes Kalesi, Boğazlıyan'a bağlı Çalapverdi ve diğer bazı bölgelerimizde yapılan kazılar neticesinde Etiler'in izine rastlanılmıştır. Anadolu'da tarih devrinin başlangıcını sağlayan Hititlerin sınırları içerisinde en kalabalık yerleşim merkezlerinden birisini teşkil ettiği de ortaya çıkarılmıştır.

Bozok çevresinde Türk - İslam izleri 1071 Malazgirt Savaşı'ndan sonra başlamıştır. Tahrir Defterlerinden Oğuz boylarına mensup 24 boydan 21'inin Anadolu'ya geldikleri anlaşılmaktadır.

İlin, asıl adı "Bozok" olup, zamanla Yozgat olarak değiştirilmiştir. Oğuzların Bozok koluna mensup Türkmenlerin bu bölgeye akınıyla birlikte, yöre Bozok ismiyle anılmıştır. 1800'lü

Yufka

yıllara doğru bu ismin yanı sıra Yozgat adı da telaffuz edilmiştir.

Günümüzde Yozgat, doğudan Sivas, güneyden Kayseri, Nevşehir, Kırşehir, batıdan Kırıkkale, kuzeyden ise Amasya, Çorum ve Tokat illeri ile çevrilidir. Deniz seviyesinden 1300 metre yükseklikte olup 1.412.300 hektar toprağa sahiptir.

Tarih öncesi çağlarda yaşanan kültürel evrimin izlerini taşıyan Anadolu, ilkçağ uygarlıklarının beşiğidir. Yaklaşık tarihlerle M.Ö. 4000 yılından başlayarak Sümer, Hitit, Hatti, Urartu, Frigya, Lidya, Yunan, Roma, Bizans ve Türk kültürlerinin günümüze ulaşan mirasıyla Anadolu, bir "açık hava müzesi" niteliğindedir. (Kültür ve Turizm Bakanlığı)

Mutfak kültürü her toplum için benzerlik ve farklılıkları olan bir kavramdır. Geçmişten günümüze her toplum, çevresinin şartlarına bağlı olarak kendine özgü bir yemek sistemi ve kültürü geliştirmiştir. Mutfak kültürleri içinde en eski kültür olarak iddia edilebilecek ve dünyanın en büyük mutfaklarından birisi olan "Türk Mutfak Kültürü" tarihsel bir süreç geçirmiştir. Bu süreç; tarih öncesi, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyet dönemleri olarak tasnif edilebilir.

Medeniyetler beşiği olan Anadolu topraklarının her yöresinin kendine has ve damak tadına uygun yemekleri, tatlıları, çorbaları vardır. Yozgat ilinin de Anadolu topraklarının eşsiz mirasından uzak kalması düşünülemez.

Atalarımız "can boğazdan gelir" demişlerdir. Bu deyişin Yozgat halkı tarafından benimsendiği Yozgat yemek reçeteleri incelendiğinde anlaşılmaktadır. Yozgat yemekleri Anadolu topraklarında genel olarak yaygın olan ağız tadına uygun yemeklerdir.

Yozgat yemekleri hem yapılış bakımından hem de yemek tadı bakımından günümüzde yapılanlar, bir de eskiden yapılanlar olarak

ele alınmalıdır. Günümüzde yapılanlarla eskiden yapılanlar arasında bazı farklılıklar vardır. Şimdiki yemeklerin hemen hepsi doğal gaz ocaklarında pişirilmektedir. Buna karşılık eskiden evlerin hemen hepsinde ya tandır, ya da ocak bulunurdu ve bu ocaklarda her zaman odun ateşi ile yemek yapılırdı. Bununla beraber yemek yapılan kapların tamamı bakır ve kalaylı kaplardı. Şimdiki yemek kaplarının çoğu çelikten yapılan kaplardır. Yemek lezzetlerinin farklılık göstermesi yaşanan bu değişimin doğal bir sonucudur.

Yozgat yemek reçeteleri incelendiğinde ilk göze çarpan, Yozgat yemeklerinin pek çoğunun yufka ekmekle yenilen yemekler olmasıdır. Bunun sebebi olarak bundan 50-60 sene öncesine kadar Yozgat merkez ilçede bile hemen her evde bir tandır, bir ocak bulunması ve dolayısıyla her evde yufka ekmek yapılmasıydı. Aksi halde bir omaçın, bir eriştenin, bir yarma aşının, bir madımak yemeğinin böyle güzel tadı olmazdı.

Yaşanan doğal gelişim, değişim sürecine karşılık Yozgat yemek reçeteleri daha çok sözlü aktarım yoluyla korunmaya çalışılmıştır. Günümüze kadar yaşatılan yemek reçetelerinin yazılı olarak tek bir kaynakta henüz toplanmadığı tespit edilmiştir. Bu çalışma tüm Yozgat yemek reçetelerinin bir arada bulunduğu tek kaynaktır.

Bu çalışma da Yozgat halkı ile yapılan birebir görüşmeler sonucu reçeteler oluşturulmuş, yemek seçimleri yapılmıştır. İrtibat kişilerinin tespitinde Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürü Hüseyin ÇİFTÇİ'nin değerli katkıları bulunmaktadır.

Görüşülen Kişiler

Fatma KALKAN

Selma KÖSEOĞLU

Yusuf KARAKAYA

4.2 Yozgat İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Detaylı Bilgisi

Tablo 3. Yozgat İli Gastronomi Alanında Coğrafi İşaretli Ürün Listesi

Ürün Adı	Yıl	Coğrafi İşaret Çeşidi	Kayseri Başvuru Yapan/Tescil Ettiren
Yozgat Arabaşısı	2013	Mahreç İşareti	Yozgat Belediyesi
Yozgat Parmak Çöreği	2013	Mahreç İşareti	Yozgat Belediyesi
Yozgat Çanak Peyniri	2017	Mahreç İşareti	Yozgat Belediyesi
Yozgat Tandır Kebabı	2017	Mahreç İşareti	Yozgat Belediyesi
Yozgat Aydıncık Bağrıbütün Kavunu	2020	Menşe Adı	Aydıncık Belediyesi
Sorgun Yağlısı	2021	Menşe Adı	Sorgun Belediyesi

4.3 Yozgat'ta Yapılan Çorbaların ve Diğer Tatların Tarihsel Hikâyeleri

Yozgat'ın yaşayan değerlerinden 80 yaşındaki yazar Yusuf Karakaya'nın ağzından Yozgat yemeklerinin hikâyeleri derlenmiştir.

Çorbalar:

Yozgat yöresinde pek çok çorba çeşidi vardır. Çorbalar genelde hamur işlerinden ve hububattan yapılan çorbalardır. Çorbalarda yemekler gibi yerine ve zamanına göre pişirilen yemeklerdir. Yani acele yapılması gereken çorbalar vardır, zamanı geniş olarak yapılan çorbalar vardır.

Arabaşı:

Yozgat'a has bir eğlence yiyeceğidir. Yemek olarak yenmez. Çeşitli şekilde söylenişleri vardır. Kimi yerde ara aşı, kimi yerde, arabacı aşı, kimi yerde arap aşı, kimi yerde de arabaşı olarak adlandırılır. Daha ziyade uzun kış gecelerinde eğlencelik olarak verilir. Kimi zamanda yapılışı biraz zahmetli olduğu için ziyafet olarak verilir. Bilhassa çorbası çok lezzetli olup sade çorba olarak da içilebilir. Arabaşı bugün Konya, Afyon, Ankara gibi illerde de yapılmaktadır. Fakat asıl vatanı Yozgat'tır. Bu yemeğin nereden nasıl geldiği bilinmez.

Yapılışı şöyledir. Kavurulmuş un ve tavuk, hindi, kaz, tavşan gibi hayvanların etlerinden çorbası yapılır. Kavurulmuş un iyice pişirildikten sonra tavuk ve öteki hayvanların bilhassa göğüs etleri didilerek çorbaya konulur. Çorbada kavurulmuş unun topaklanmaması için sık sık karıştırılır. Ayrıca daha lezzetli olması bakımından tereyağı da çorbanın yüzüne yakılır. Çorba pişirildikten sonra sıra hamurunun dökülmesine gelir.

Sinide hamur kesilirken orta yerde bir yıldız yapılır. Bu yıldızı ilk bozan kişi ceza olarak kendisi bir arabaşı ziyafeti verir. Arabaşının ayrı bir kaşığı vardır. Bu yemekten bir oturuşta

Yozgat Mutfağı; Yusuf Karakaya

Testi kebabı

bir siniyi bitirenler de olmuştur. Hatta hala da vardır diyebiliriz.

Arabaşı yemeği eğlence yemeği olduğu için bilhassa köylerde geceleri yenir. Köyün birinde adamın biri bu yemeği yerken çatlamış ve ölmüş. Ölen adamı sofradan kaldırıp başka bir yere koymuşlar. Yemeğe devam ederken birisi öteki arkadaşına kalk artık çok yedin. Daha doymadın mı deyince arkadaşı, çatlayan arkadaşını göstererek doyan şu mübarek gibi olur demiş.

En çabuk pişirilen çorbalardan ve bu özelliği ile de sık sık yapılan bir çorba çeşidi düğürcük çorbasıdır.

Bulama Çorbası:

Bazı yörelerde buna "katıklı çorba" da denilmektedir. Ancak bulama çorbasının malzemeleri ile katıklı çorbanın malzemeleri ayrı ayrıdır. Hem bulama sadece yarmadan yapılır. Hâlbuki katıklı çorba aynı zamanda pirinç ile de yapılabilir. Katıklı çorbaya bazı yörelerde yayla çorbası da diyorlar. Katık nedir? Bilhassa, eylül ayının sonlarında ve ekim ayının başlarında keçi sütünden yapılan yoğurt, torbalara konularak suyunun iyice akması sağlanır. Sonra da çeşitli kaplara konularak kışlık yiyecek olarak saklanır.

Testi Kebabı (Desti Kebabı):

Yozgat'ın en eski ve en çok yapılan yemeğidir. Ancak bugünkü yapılan testi kebapları yapılış ve pişiriliş yönüyle testi kebabı olmayıp bir testi güveci olmaktadır. Çünkü testi kebabının içine sebzeler konulmaktadır ve bu sebzeler etten daha fazla yer tutmaktadır. Testi kebabının yapılışı şöyle olmalıdır. Kebabı yiyecek insan sayısına göre testinin büyüklüğü tespit edilir. Malzeme olarak içine mümkünse kuzu eti, bol sarımsak, yeşilbiber, yeteri kadar domates konulmalıdır. Patlıcan gibi soğan gibi veya diğer

Güveç

sebzeler gibi yiyecekler konulmaz. Testinin malzemesi testiye konulduktan sonra testinin ağzı hamurla kapatılır ve yarım santimetre veya bir santimetre çapında bir delik açılır. Bunun sebebi testi pişerken içindeki buhar testiyi patlatmaması içindir. Testinin etrafında pişecek testi sayısına göre bir ateş yakılır. Bu ateş daire şeklinde olup testilere uzaklıkları pişiren ustanın maharetine göre ayarlanır. Ateş her zaman odundan temin edilir. Testiler bir veya birkaç tane olabilir. Testiler ateşe yeteri kadar uzaklıkta ayarlanmalıdır. Bu uzaklık en az yarım metre olmalıdır. Ateşin ortasındaki boşluğa konulan testiler orada beş altı saat kadar pişer ve dışarı alınır. Şayet bir testiden fazla testi varsa ateşe karşı çevrilerek hepsinin pişmesi sağlanır. Piştikten sonra testinin boğazından bir çekiçle veya başka bir kıracakla tek parça olarak kırmaya çalışılır. Testiyi kırarken de bir dilek tutulur. Büyükçe bir siniye dökülür ve oradan servis yapılır.

Tandır Kebabı:

"Adı üstünde tandırda pişen etlerin ekmek üzerine doğranmasıyla yapılır. Şimdiki gibi öyle her etten tandır kebabı olmaz. Tandır kebabı olacak etin bütün sinirleri temizlenir ve tandıra öyle verilir. Tandırın ateşi sadece odun ateşi olmalıdır. Aslında her tandır kebabı yapıyorum diyen ustalar bu kebabın yapılışını pek bilmezler. Tandır kebabı olacak koyun eti şimdilerde olduğu gibi suni yemlerle beslenen koyundan değil de dağda kekik ve diğer otlarla yayılan koyunlardan olurdu. Bu kebabı Yozgat pidesi ile yemesi çok güzel olur.

Güveç

Yozgat ta en çok yenilen ve beğenilen yemek güveçtir. İyi yapıldığı zaman tandır kebabını ve testi kebabını aratmayacak bir lezzete sahiptir. Güveç kabı çanaktan olmalıdır. Yiyecek insan sayısına göre büyüklüğü tespit edilen çanağın içine önce çanaktaki yemeklerin dibine tutmaması için az miktarda kuyruk yağı doğranır. Kuyruk yağının üstüne et konulur. Etin koyun veya kuzu eti olmasına dikkat edilmelidir. Etin üzerine sebzeler doğranır. Genelde patlıcan biber, sarımsak doğranır. En üstüne de bolca domates doğranır ve fırına verilir. Güveç, fırında mümkün olduğu kadar ateşten uzak köşelere

konulur. Böyle pişen güveç haşlanmamış olup pişmiş olarak yenilir. Aslında güveç herhangi bir kaba boşaltılmadan çanağın içinde yenmelidir.

Madımak

Bu yemek Yozgat'ın öz be öz yemeğidir. Fakat başka illerde sahiplenmiştir. En çok sahiplenen de Sivas olmuştur. Yozgat'ın olduğu halde başka illerin sahiplendikleri başka kültür ve folklor değerlerimiz de vardır.

Madımak, Nisan, Mayıs aylarında toplanır. Taze olmasına dikkat edilmelidir. Kartalmış madımağın zaten sapları çok kalınlaşır. Ayıklandıktan sonra iyice yıkanır. Yıkandıktan sonra doğranır. Doğranan madımak kaynayan suyun içine atılır. Bir miktarda bulgur atılır. Bulgurun da piştiğine inanılınca ocaktan indirilir. Daha sonra yüzüne pastırma yakılır. Pastırma yoksa soğan, bir iki diş te sarımsak doğranır tereyağı ile kavrulur ve madımak yemeğinin üzerine dökülür. Madımak yemeği genelde yufka ekmekle yenilir Dürümü de alınır. Madımak yemeğinin üzerine "dökecek" denilen hafif sulandırılmış yoğurt dökülür. Yoğurdun içine bir iki diş sarımsak dövülürse çok leziz olur. Dökecekle yenilen madımak yemeği yufka ekmekle yapılan ve "sokum" denilen lokmalarla yenilir. Yozgat ta "sokum ve banak" ismi yufka ekmekle yenilen yemekler için kullanılır. Sokum sulu yemeklerin yenilmesinde yapılır, banak ise erişte pilav gibi katı yemekleri yerken yapılır.

Dökme Pilav

Bu yemek de genelde köy yerlerinde daha sık yapılır. Bulgur pilavı pişirilerek kuru yufka ekmeğin üzerine dökülür ve ekmeğin ıslanan yerleri kopartılarak pilavdan alınır. Yanında ayran veya bağ ekşisi bulunursa bu yemek de çok güzel olur. Kimi zaman kırlarda bu yemek

Madımak

çok yapılır. Ben de zaman zaman yapar yerim ve yediririm.

Bezirgân Aşı

Bu yemek şimdilerde pek yapılmıyor. Eskiden hemen her köyde bağlar vardı ve pekmez kaynatılırdı. Küplerle pekmez yapılır kış için ayrılırdı. İşte bezirgân aşıda pekmezle yapılan basit fakat leziz bir yemektir. Pekmeze birazcık su katılarak pekmez iyice kaynatılır. İçine kuru ekmek ufakları doğranır. Üzerine tereyağı yakılır. Tereyağın içine istenirse nane, narpuz, maydanoz kurusu gibi maddelerde konulur. Hafif soğutulduktan sonra ister ekmekle ister sade olarak kaşıkla yenilir. (Narpuz Otu, yabani nane olarak da bilinen mis gibi bir kokuya sahip hoş aromalı bir bitkidir.)

Cilbir

Bu yemek bilhassa köylerde çok yapılan bir yemeğimizdir. Tandır bazlaması ufak ufak bir tabağın içine doğranır. Kıyma soğanla beraber kavrulur. Üzerine baharat ve salça ilave edilir. Kaynayan suyun içine boşaltılır, tekrar kaynamaya başlayınca içine bir yumurta kırılır. Hafif soğuyunca tabakta ki bazlamanın üzerine dökülür. Üzerine sarımsaklı yoğurt ta dökülürse tadı çok güzel olur.

Erişte:

Kış hazırlıkları yapılırken bol miktarda erişte kesilir. Erişte hamurunu yoğurmadan önce içine kesilecek hamurun miktarına göre yumurta kırılır. Kimi yerlerde sade kaşıkla yenir, kimi yerlerde de yufka ekmek "banak" yapılarak yenir. Bu yiyeceğin yanında gene bağ ekşisi olursa çok güzel olur. Ayranla yenmez çünkü ayran tereyağı ile yenirse acır. Pekmez dökülerek de yenilebilir yağladıktan sonra üzerine çanak peyniri dökülür.

Kaypak

Bu yemeğe "çapçup" da denilir. Erişte kesilirken biraz da kaypak kesilir. Kaypak kare olarak kesilen erişte hamurunun üçgenler şeklinde kesilmesiyle olur. Daha sonra kurutulur ve torbalara konularak kışlık olarak saklanır.

Omaçlı Dürüm:

Eskiden bilhassa kırsal alanlarda, daha ziyade çifte giden erkeklerin ve çobanların azığı olarak yapılırdı. Şimdilerde şehirlerde de nostalji kabilinden yapılıp yemeye sunulmaktadır. Yufka ekmeğin içine başka bir yufka ekmekten biraz ufalanır. Bu yiyeceğin yanında da bağ ekşisi, kızılcık şerbeti gibi içecekler bulunur.

Efelek Sarması

İlkbahar aylarında çıkan efeleklerin tazelerinden toplanır. Sapları koparıldıktan sonra sade yaprakları bırakılır. Sade çatalla yeneceği gibi yufkanın içine konularak dürümle de yenir.

Yarma Aşı:

Bu yemek daha ziyade yarma çorbası da denilen bulama çorbasının malzemesi olan yarmanın kavurulmasıyla yapılır. Yarmanın içine nohut, kuru fasulye konularak kaynatılır. İyice pişen bu yarma daha sonra tereyağı ile kavrulur ve servis edilir. Yanında kuru soğan ve bağ ekşisi, ayran, gibi içeceklerle yenilir.

Tatlılar:

Her yörenin tatlıları vardır elbette. Ancak Yozgat yöresinin tatlıları öyle abartılmış tatlılar değildir. Yozgat tatlıları başka illerde de yapılır ve yenilir. Fakat Yozgat tatlılarının yapılışları başkadır.

Yumurtalı Elde Kesme Sütlü Tel Kadayıf:

Bu tatlı Türkiye'nin hemen her ilinde yapılır. Ancak Yozgat'ta kadayıf elde kesilir ve kesilmeden önce yumurta kırılır. Kadayıf hamuru yoğrulurken içine belirli miktarda süt konulur. Ayrıca az olmayacak şekilde de yumurta kırılır. Süt, yumurta ve un iyice karıştırıldıktan sonra hamur haline getirilir. Bir müddet dinlendikten sonra kesmeye başlanır. Ancak kesme işi makinada değil el bıçakları ile aynen erişte kesilir gibi kesilir. Bunun için dışarıdan gelenler hediye olarak Yozgat'tan tel kadayıf götürürler.

Sarığı Burma:

Bu tatlının yapılışında da hamuru hazırlanırken içine süt ve yumurta kırılır. Aslında sarığburma tatlısı bilhassa köylerde pekmez ile şerbetlenir ve el ile yenilir.

İncir Uyutması:

İncirler iyice yıkanır. Yıkanan incirler küçük küçük doğranır. Süt pişirilir ve biraz bekletilir. Süt iyice kaynar olursa kesilir ve uyutma olmaz. Doğranan incirler sütün içine konulur ve kaşığın arkası ile iyice ezilir. Bir kaşık kadar da şeker atılır. Daha sonra da soğutmaya bırakılır. Soğuduktan sonra servise hazırdır.

Haside-Aside:

Bir bardak pekmeze bir buçuk bardak su katılır ve iyice karıştırılır. Bu karışımın içine bir kaşık nişasta konulur. Karıştırma işi iyi yapılmazsa nişasta topaklanır ve haside olmaz.

Uğut (Uhut)

Çok eskiden "uğut" denilen buğday çillendirilerek yapılan bir tatlı türümüz daha vardı ama şimdilerde ne yapan kaldı ne de yiyen kaldı.

Yozgat yemekleri bu yazılanlarla sınırlı kalmayıp pek çok çeşidi vardır. Ancak en fazla rağbet gören yemeklerimiz bunlardır.

NOT: Dikkat edildiği gibi yemeklerin hiç birisine tuz atmadım çünkü herkes kendi ağız tadına göre yemeklerinin tuzunu kullanmalıdır.

Sarığı burma

Çorbalar

Arabaşı Çorbası

MALZEMELER

Tavuk veya Hindi eti (göğüs)

5 kg su

5 kaşık un (yağsız kavrulmuş un)

2 kaşık salça

1 kaşık pul biber

150 ve 200 gr yağ

TARİFİ

Tüm bu malzemeler çiğ olarak karıştırılıp ocağa konulur. Köpük kayboluncaya kadar pişirilerek hazır hale getirilir. İkramdan önce tikelenen et çorbaya ilave edilip bir taşım kaynatılıp servis yapılır. Soğumaya bırakılan hamur, ıslak bir bıçak ile baklava dilimleri şeklinde kesilir.

Tepsinin ortası çorba kâsesi sığacak şekilde açılır, açılan yere çorba kâsesi yerleştirilir. Kesilen hamurlar kaşık üzerine yerleştirilerek çorba ile birlikte çiğnemeden yutulur. (Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

Bıtbıt Çorbası

MALZEMELER

250 gr kıyma
1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4,5 su bardağı su
Tuz

Terbiyesi İçin:

1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kuru nane

TARİFİ

Çukur bir kaba 250 gr kıyma koyulur. Üzerine 1 adet yumurta kırılır. 1 adet kuru soğan rendelenir. Ardından 1 su bardağı ince bulgur, 1 çay kaşığı karabiber ve tuz eklenir ve tüm malzemeler yoğrulur.

Yoğrulan harçtan nohut büyüklüğünde parçalar koparılır ve yuvarlanır. Az miktarda yağda hafifçe sallayarak kızartılır.

Terbiyesi hazırlanır.

Un kavurulur. Kavrulan unun üzerine 4 buçuk su bardağı su eklenir ve hızlıca karıştırılır. Kaynayınca terbiyesi çok yavaş eklenir. Kaynayan çorbaya köfteler eklenir. Üzerine salçalı nane karışımı dökülür. Sıcak servis edilir.

(Web: “Yemekler.Net”)

Bulama Çorbası

MALZEMELER

1 kâse yoğurt

1 kâse haşlanmış yarma (dövme)

1 kâse haşlanmış nohut

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı un

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 er çay kaşığı nane, reyhan, kekik (arzuya göre miktar arttırılıp azaltılabilir)

TARİFİ

Bir tencereye nane ve kekik eklenip hafif kavurulduktan sonra ocak söndürülür.

Bir kabın içine de yoğurt yumurta ve un eklenerek çırpılır. Sonra, nane ve kekik hafif kavrularak soğutulur. Yoğurt, yumurta ve un karıştırılarak harç yapılır. Bu harç nane ve kekiğin üzerine yavaşça ilave edilir.

Hemen ardından haşlanmış nohut ve yarma eklenir. Kaynayıncaya kadar karıştırılır.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte beş dakika daha pişirilir. Üzerine reyhan ekleyip karıştırılır.

Kısa süre dinlendirdikten sonra servise hazırdır. (Web: “Nefis Yemek Tarifleri”)

Düğürcük Çorbası

MALZEMELER

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

Karabiber

Pul biber

Tuz

2 litre et suyu

1 çay bardağı düğü(köftelik bulgur)

Üzerine:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Soğan

TARİFİ

Tereyağı sıvı yağ ve salça kavrulur.

Et suyu eklenir.

Bulguru ilave edilir ve pişirmeye bırakılır.

Bir tavada sıvı yağ ve soğanı iyice kavrulur.

Baharatları eklenip kaynayan çorbaya ilave edilir.

Çorba sıcak servis edilir. (Web: “Nefis Yemek Tarifleri”)

Helle Çorbası
(Yozgat Hellesi)

MALZEMELER

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Üzerine:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Soğan

TARİFİ

Mercimek haşlanır. Bu arada un yağsız olarak kısa süre kavrulur. Soğuyunca üzerine soğuk su katılarak inceltilir. Kaynamakta olan mercimeğe unlu su karıştırarak akıtılır. Sıcak su ilave edilir.

Başka bir tavada ince kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Pul biber katılır, ateşten alınır. Kaynamakta olan çorbaya ilave edilir, bir taşım daha pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

Katıklı Çorba

MALZEMELER

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

Karabiber

Pul biber

Tuz

2 litre et suyu

1 çay bardağı düğü(köftelik bulgur)

Üzerine:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Soğan

TARİFİ

1 su bardağına yakın yöresel deyimiyle ağpakla (kuru fasulye) haşlanır.

Başka bir kapta da yarma haşlanır.

Yoğurt özenir ve önce yarma ile karıştırılır daha sonra bu karışım ağpaklanın içine katılır.

Yaklaşık 5 dakika daha kaynatılıp servis edilir. Soğuğa yakın ılık servis edilir.

Mercimekli Kesme Çorbası
(Yozgat Mercimeği)

MALZEMELER

2 su bardağı yeşil mercimek

1 adet kuru soğan

3 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 avuç erişte

Sıcak su

TARİFİ

Mercimek ayıklanır ve tencereye koyulur. Üzerine çıkana kadar su konur ve haşlanır.

Haşlanan mercimekler süzülür ve kenara alınır. (Mercimeğin Yozgat ilinde yetiştirilmiş olması tercih edilir.)

Farklı bir tencereye sıvı yağ koyulur. Soğanı küp küp doğranır ve kavrulur.

Pembeleşen soğana salça eklenir ve biraz kavrulur.

Haşlanan mercimek tencereye koyulur ve üzerine sarımsak doğranır. Tuzu da eklenir ve üzerine çıkana kadar sıcak su koyulur.

Bir süre pişince erişte avucumuzda kırılarak mercimeğe eklenir, erişteler de yumuşayınca yemek servise hazırdır. (Web: “Nefis Yemek Tarifleri”)

Patatesli Yerköy Çorbası

MALZEMELER

2 adet orta boy patates

250 gr kıyma

1 yemek kaşığı bitkisel margarin

1 yemek kaşığı salça

1 kahve fincanı pirinç (veya bulgur)

6 su bardağı su

2 çay kaşığı tuz, karabiber

TARİFİ

Patatesleri tavla zarı gibi küçük küçük doğrayın. Yağı kızdırın, kıymayı 5 dakika kavurup, salçayı ilave edin. Birkaç dakika daha sürekli karıştırarak kavurduktan sonra suyu ekleyin ve kaynamasını bekleyin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Salçalı su kaynayınca içine patatesleri ve pirinci ekleyin. Patatesler pişinceye kadar sık sık karıştırın. Servis sırasında isterseniz üzerine yağla kızdırılmış nane gezdirebilirsiniz.

Sakala Sarkan Çorbası

MALZEMELER

1/2 su bardağı yeşil mercimek

6 su bardağı su (tavuk suyu veya et suyu tercih edilir)

2 adet küçük kuru soğan

4 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

3 yemek kaşığı un

2 tatlı kaşığı tuz

1/2 su bardağı tel şehriye

1 yemek kaşığı kuru nane

TARİFİ

Mercimek yıkanır ve bir su bardağı su ile akşamdan ıslatılır, kalan su eklenip 25-30 dakika pişirilir. Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranıp yağla birlikte kısık ateşte ara sıra karıştırılarak kavrulur, un katılarak bir iki defa çevrilir ve mercimeğe eklenir. Tuz ilave edilir. Kaynayınca şehriye ilave edilir. 15-20 dakika daha pişirilir, iki yemek kaşığı yağ eritilir, nane de eklenip karıştırıldıktan sonra, çorbanın üzerine gezdirilir.

Not: Sakala sarkan çorbası Yozgat ilinin çorba türlerinden birisi olmaktadır. Bu çorba sıra dışı bir isme sahiptir. Aynı zamanda Yozgat ilinin lezzetli çorbalarından ve vazgeçilmez yemeklerinden birisidir.

Sütlü Çorba

MALZEMELER

Süt

Bulgur

Yarma

Tuz

Siyah veya sarı üzüm kurusu

TARİFİ

Kişi sayısına göre ayarlanacak soğuk sütün içine bulgur (düğ), yöresel deyişle düğürcük ve isteğe göre yarma koyulur, biraz tuz koyulur ve pişirilir.

Yine isteğe göre çorbanın içine siyah veya sarı üzüm kurusu katılarak birkaç dakika daha kaynatılır.

Çorba servise hazırdır.

Tarhana Çorbası
(Yozgat Usulü)

MALZEMELER

10 tarhanalık katık

Üzeri için;

Sıvı yağ

Tereyağı

Nane

TARİFİ

Bir gece öncesinde 10 tarhanalık katık kaynar suya atılır. Ağzı kapatılır. Sabaha kadar yumuşayan bu tarhananın suyu süzülür, üstüne yeniden su koyulur ve ezilir. Ocağa alınıp karıştırılarak kaynatılır. Üstüne nane yakılır.

Not: Yozgat tarhana reçetesine uygun olarak pişirilirken un ilave edilmez.

Terbiyeli Çerkez Çorbası

MALZEMELER

1 su bardağı aşurelik buğday

6 adet tavuk baget

1 su bardağı haşlanmış mısır

1,5 litre sıcak su

Tuz

Terbiyesi için:

1 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı un

Üzeri İçin:

1 yemek kaşığı dolusu tereyağı

1 tatlı kaşığı kuru nane

TARİFİ

Derin bir tencerede tavuk bagetler haşlanır.

Orta boy bir tencerede 1 su bardağı aşurelik buğday haşlanır.

Haşlanan tavukların etleri didilir. Tavuk haşlama suyuna haşlanan buğday koyulur. Ardından tencereye haşlanmış mısır eklenir ve kaynamaya bırakılır.

Terbiyesi ayrı bir yerde hazırlanır ve kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş katılır.

Daha sonra didilmiş olan tavuk etleri ve tuzu çorbaya eklenir. Sıcak olarak servis edilir.

Yarma Aşı Çorbası

MALZEMELER

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet küçük boy soğan

½ adet kabak

10-15 adet pazı sapı

6 su bardağı su

1,5 su bardağı yarma

Tuz

Beyaz biber

6-7 yaprak taze reyhan ya da 1 yemek kaşığı kuru reyhan

Terbiyesi için:

400 gr süzme yoğurt

1 yumurtanın sarısı

1 yemek kaşığı un

TARİFİ

Tüm malzemeler küçük küçük doğranır.

2 yemek kaşığı zeytinyağı tencereye alınır. Öncelikli olarak doğranmış soğanlar kavrulur. Daha sonra tencereye kabak eklenir, kavurmaya devam edilir. Pazı sapları da eklenir ve kavurmaya devam edilir.

Malzemeleri kavurduktan sonra 6 bardak su eklenir. Daha önce haşlanmış olan yarma da tencereye eklenir.

Kaynama devam ederken başka bir kâsede meyanesi hazırlanır. Suyu süzülmüş yoğurt, yumurta sarısı ve un çırpılır. Kaynayan sudan bir kepçe çırpılan malzemeye eklenir. Isınan terbiye çorbaya sürekli karıştırılarak yavaş yavaş ilave edilir.

Çorbaya en son reyhan ve tuz katılır.

Ana Yemekler

Ayva Basması

MALZEMELER

1 kg kemikli kuzu veya dana eti

4 orta boy ayva

1 adet büyük baş soğan

3 kaşık zeytinyağı

1 çay bardağı şeker

Tuz

TARİFİ

Doğranmış soğanı zeytinyağında çevirin.

Kemikli parça etleri soğana ekleyip suyunu salıncaya kadar pişirin.

Etlerin üzerini geçecek kadar su ve tuz ilave edip etler yumuşayana kadar pişirin.

Diğer yanda ayvaların kabuklarını soyup ikiye kesin.

Çekirdekli kısımlarını çıkarıp iri iri doğrayın ve tencereye ekleyin.

Şekerini de ekleyip ayvalar yumuşayıncaya kadar orta ateşte kapağı kapalı olarak pişirin.

Çatalla kontrol ettikten sonra yemeği ateşten alın.

Servis tabağına el süzgeci ile aldığınız et ve ayvaları dekoratif olarak yerleştirin.

Kaşıkla yemeğin suyundan yavaşça ayva bastıya dökün.

Limon dilimleri ile tabağı süsleyip sıcak olarak servis yapın. (Eraslan)

Bat

MALZEMELER

2 su bardağı mercimek

1 su bardağı ince bulgur

6-7 tane taze soğan

Yarım bağ maydanoz

3 kaşık salça

Tuz

İsteğe göre baharat

TARİFİ

Mercimekler suda haşlanır, haşlanınca üzerine ince bulgur eklenir.

15 dk bulgurun şişmesi beklenir, ağzı kapalı bir şekilde.

Daha sonra mercimekle bulgur bir leğene alınır.

Üzerine salça ve doğranmış yeşillikler konulur. Baharatı eklenir (Web: "Nefis Yemek Tarifleri" 2021)

Not: Sivas ve Tokat yöresinin vazgeçilmezi, kısır benzeri yemek olarak hazırlanırken Yozgat ilinde marul eşliğinde daha sulu olarak tüketilir.

Bezdirme

MALZEMELER

2 su bardağı ince bulgur

1 Tavukgöğsü (isteğe bağlı olarak dana kıymada olabilir)

1,5 yemek kaşığı salça

Kimyon, nane, pul biber, kekik, tuz, karabiber

TARİFİ

İnce bulgur kısır yapar gibi biraz sıcak suyla ıslatılır ve şişmesi beklenir.

Tavukgöğsünü kıyma olarak çektirebilirsiniz veya robot varsa robotta çekin.

Baharatları ve salçayı şişen bulgura ekleyip eti ekleyip iyice yoğurun.

Bütün malzemeler iyice karıştıktan sonra resimdeki gibi köfteler yapıp yağsız tavada altı üstü kızarana kadar pişirin.

Not: Dana kıyma veya küçük küçük doğranmış kuşbaşıyla da yapılabiliyor işlem aynı.

Cılbır

MALZEMELER

Mercimek

Un

Kuru Soğan

Salça

Su

Tuz

TARİFİ

Bir tencerede mercimek kaynatılır. Mercimek yumuşadıktan sonra başka kapta yapılan unlu bulamaç mercimeğe ilave edilir.

Ayrı bir tavada kavrulan soğan bu karışımın üzerine dökülür. (İsteğe bağlı salça da soğan ile kavrulur.)

Efelik Sarması

MALZEMELER

Efelik

Pilavlık Bulgur

Taze soğan

Maydanoz

Dereotu

Taze nane

Pastırma

Yumurta

Tereyağı

Su

Tuz

TARİFİ

Efeliklerin damarları bıçakla alınır, sıcak tuzlu suda kısa süre haşlanır.

Haşlanan efelikler soğuk suya alınır. Daha Sonra süzgece alınarak suyu süzdürülür.

Bol miktarda taze soğan, maydanoz, dereotu taze nane doğranır.

Pastırma dilimlenir. Pastırma dilimleri, tencerede sıvı yağ ve tereyağı karışımında kavrulur.

Kavrulan pastırmanın üzerine iki yumurta kırılır ve karıştırılarak hafif pişirilir. Üzerine pilavlık bulgur, tuz karabiber eklenir. 4 su bardağı su ilave edilir ve pişmeye bırakılır.

Pilav pişince doğranmış yeşillikler eklenir. Bu hali ile de yenilmesi çok yaygındır.

Bu hazırlanmış olan pilavı iç harç olarak kabul edip efelik sarmak için kullanılabilir.

Efelikler üçgen de klasik sarma şeklinde de sarılabilir. Tencereye dizilir tuzlu su ve sıvı yağ ilavesi ile pişirilir. Pişirme süresi çok kısadır. (Web: “YouTube; Yöresel Yemekler”)

Ekşili Kabak

MALZEMELER

1 adet kara kabak veya yarım bal kabağı

Bir yemek kaşığı un

Yeteri kadar tuz

2 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

Sosu için:

4 Diş sarımsak

1 Adet yumurta

1 Çay bardağı sirke

1 Tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Kabaklar ince ince dilimlenip yıkanır. 1 yemek kaşığı un ve tuzla harmanlanır. Fırın tepsisine alınır. 30 dakika kadar fırında pişirilir. Bir tavada orta boy iki adet kuru soğan sıvı yağ ile kavrulur. Bir yemek kaşığı salça ve iki su bardağı kadar su eklenir. Bu salçalı su fırındaki kabağın üstüne dökülür ve kabağın üstünü kapatacak kadar olmalıdır. 5-10 dakika daha fırınlanır.

Sosu: 4 diş sarımsak ezilir. 1 yumurta, 1 çay bardağı sirke ve tuz karıştırılır. Fırındaki kabağın üzerine gezdirilir. 5 dakika daha pişirilir ve servis edilir. (Web: "Türkiye Kültür Portalı")

Etsiz Kuru Fasulye

MALZEMELER

2 su bardağı kuru fasulye

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı nane

Biraz karabiber

Tuz

Sıvı yağ

1 su bardağı soğuk su

Fasulyelerin üzerini geçecek kadar sıcak su

TARİFİ

Bir gece önceden ıslatılmış fasulyeler 10-15 dakika haşlanır.

Ocağın altı kapatılır.

Bu şekilde üzerine 1 su bardağı soğuk su eklenerek, kapağı kapatılıp yarım saat dinlenmeye bırakılır.

Bu arada yemeklik doğranan soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.

Yıkanıp süzülen fasulyeler tencereye eklenip salçası katılır ve dibi kuruyana kadar karıştırılarak kavrulur.

Üzerini biraz geçecek şekilde sıcak su ilave edilir.

Baharatları ve tuzu atıldıktan sonra düdüklü tencerenin kapağı kapatılır.

Fasulyeler 25-30 dakika pişirilir.

Gebol Aşı

MALZEMELER

2 bardak bulgur unu

4 kuru soğan

1 tatlı kaşığı pul biber

2 topak kurut

2 kaşık sıvıyağ

Su

Tuz

TARİFİ

Yağda yemeklik doğranmış soğanı pembeleştirin. Soğanın yarısını ayrı bir kaba alın. Bulgur ununu koyup karıştırın suyunu ve tuzunu ekleyerek bulamaç kıvamında pişirin. Kurutu suda ezin. Pişen yemeği servis tabağına alın üzerine ezilmiş kurutu ve ayırdığınız soğanlı yağı gezdirerek servis yapın.

Not: Göçebe kültüründe hayvancılık, önemli faaliyetlerden birisidir. Bu nedenle konar göçerler tarafından, her türlü nimetlerinden faydalanılan bu -ağırlıklı olarak küçükbaş- sürülerinden elde edilen bol miktarda sütten yoğurt, kefir, ayran, kımız, tereyağı, karın tereyağı, peynir şeklinde yararlanıldığı kadar, kurut da yapılmıştır. Kurut; "kurutulmuş süzme yoğurt" anlamındadır.

Gınnıç

MALZEMELER

1 kg un

1 tavuk

Tuz, sarımsak

TARİFİ

1 kg una soğutulmuş tavuk suyu ve 1 yemek kaşığı tuz ilave edilerek hamur sert olacak şekilde yoğurulur. Hepsi büyükçe bir beze yapılır. Bu beze, oklava yardımıyla biraz da unlanarak yaklaşık 3 santim kalınlığında açılır. Ortadan kesilerek iki parça elde edilir. Yarım daire şeklindeki bu parçalar da iki parmak kalınlığında şerit şerit kesilir. Son olarak şerit halindeki hamur da erişteden daha kalın şekilde kesilir. Her bir parçaya iki parmakla bastırılır ki bu da hamurun yuvarlanmasını sağlar. Bir tencerede 4-5 kg su, içine 1 yemek kaşığı tuz konularak kaynatılır. Daha sonra kaynayan bu suyun içerisine hamur atılır ve haşlanır. Pişince hamurun beyazlığı kalmayıncaya kadar süzülür. Bir tepsiye alınır ve üzerine didiklenmiş tavuk eti serpilir. Tavuk suyu derince bir kaseye alınır. Ayrıca dövülmüş sarımsak da bulundurulur. Servise sunulduğunda bir kaşık hamur alınır, tavuk suyundan ve isteğe göre sarımsak sosundan alınır.

Gilik

MALZEMELER

200 gram kıyma

2 su bardağı ince bulgur

1 adet soğan (rendelenmiş)

1 adet yumurta

10 dal maydanoz (kıyılmış)

Tuz

Karabiber

Pul biber

Toz biber

Kızartmak İçin:

Yarım su bardağı sıvı yağ

TARİFİ

Tüm malzemeyi yoğurma tepsisine alıp 10 dakika yoğurun.

Hamurun yumuşayıp şekil alana kadar daha sonra elimizle şekil verin.

Kızgın yağda arkalı önlü pişirilir.

Güveç
(Yozgat Usulü)

MALZEMELER

½ kg orta yağlı kuşbaşı et

4 adet patlıcan (alacalı doğrayıp tuzlu suda bekletilir)

4-5 adet domates (kabukları soyulur)

5-6 adet yeşilbiber

1 tane kırmızıbiber

7-8 adet sarımsak

2 adet kuru soğan

Yeteri miktarda tereyağı

1 yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı biber salçası

Tuz, kırmızı toz biber, kekik, karabiber

1 yemek kaşığı zeytinyağı (salçalı sos için gerekli)

Sıcak su

TARİFİ

Güvecin altına bir miktar tereyağı eklenir ve üzerine etler dizilir.

Sırasıyla tuzlu suda bekletip tekrar yıkayıp sıkarak patlıcanları, domatesi, kuru soğan ve sarımsağı ile yeşilbiber dizilir.

Bir kâsede salçayı ve baharatları ekleyip üzerine zeytinyağını ve bir miktar sıcak su ile salçayı inceltelim ve yemeğin üzerine gezdirelim en son tuzunu da ekleyip güvecin kapağını kapatıp 200 derecede 1,5 saat pişirelim.

1,5 saatin sonunda kapağını alınır ve yemek karıştırılarak yarım saat daha pişirilir.

Sıcak servis edilir.

Kabak Çiçeği Dolması

MALZEMELER

Yarım kg kabak çiçeği

Yeteri miktarda zeytinyağı

ı baş kuru soğan

ıyemek kaşığı salça

ı kâse bulgur

ı fincan pirinç

Dereotu, maydanoz,

Pul biber

Tuz

TARİFİ

Yağ kızdırılır, soğan yemeklik doğranır, pembeleşince salça koyulup kavrulur. Daha sonra bulgur ve pirinç koyulur. Bu harç bir miktar kavrulur. Yeşilliği ve baharatı da koyulduktan sonra üzerine 1,5 buçuk su bardağı su koyulur. Bu su çekene kadar iç pişirilir ve ılıyana kadar dinlendirilir. Çiçeklerin sap kısmı ayıklanır. İçlerine birer tatlı kaşığı hazırlanan harçtan koyulur ve çiçeklerin yaprakları harcın üstüne kapatılır. Tencereye yatay halde dizilir. (Çiçeklerin açılmaması için sap kısmı bir öncekinin ağız kısmına gelecek şekilde dizmeye özen gösterilir.) Dolmaların üstünü geçmeyecek şekilde su ve bir miktar zeytin yağı eklenir. Suyunun taşmaması için de küçük bir tabak ters çevrilerek koyulabilir. Kaynayana kadar yüksek ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte 15-20 dakika pişirilir. Arzuya göre sarımsaklı yoğurt sos olarak kullanılır.

(Web: “Türkiye Kültür Portalı”)

Kaz Eti

MALZEMELER

Kaz

Su

Tuz

TARİFİ

Kaz kesildikten veya hazır olarak alındıktan sonra detaylı yıkanır. Yıkandıktan sonra kanat ve but kısmından kesilir.

Kazın her tarafı içi, dışı olmak üzere çok iyi bir şekilde tuzlanır ve iki gün boyunca serin ve soğuk bir yerde veya buzdolabının alt kısmında tuzlu bir şekilde bekletilir eğer yeriniz müsaitse kazı soğuk ve havadar bir yere asarak bekletseniz daha iyi olur. (Alternatif olarak; kazın hepsini keserek tuzlanabilir ama mutlaka tadını bulması için iki gün tuzda beklemesi gerekiyor.)

Kazın dinlenme işlemi bittiyse ve çok fazla tuzluysa biraz yıkayıp büyük bir tencereye alınır ve üstünü geçecek kadar su koyup kısık ateşte iyice yumuşayana kadar pişirilir.

Not: Orta Anadolu Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen Şefaatli Kaymakamlığı tarafından yürütülen “Şefaatli Kazı ORAN’la Yetişiyor” projesi kapsamında kaz yetiştiriciliği korunma altına alınmıştır. (Şefaatli Kaymakamlığı)

Kıymalı Mıhlama

MALZEMELER

5 kg kuru soğan

Kıyma

Yumurta

Sıvıyağ

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

TARİFİ

5 kg kuru soğan ince ince kıyılır. Sıvı yağda kavrulur.

Üzerine kavrulmuş kıyma döşenir.

Kirpikli denilen bakır sahanlara ayrı ayrı koyulur.

Kaşıkla biraz içi açılır ve buraya 3'er yumurta kırılır.

Yumurtaların üzerine de pul biber ekilir.

Kapağı kapatılarak pişirilir.

Madımak

MALZEMELER

1 poşet haşlanmış madımak (yaklaşık 1 kg)

3 avuç bulgur (Tek avcunuzla)

1 tane büyüğünden soğan

3-4 diş sarımsak

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı margarin

Sıvı yağ

Çok az çemen unu

Tuz

TARİFİ

Madımak az su ile haşlanır. (fazla sulu olmasın sulu ıspanak yemeği kıvamında olmalı madımağı atınca eğer suyu fazla olursa hemen üstünden kepçeyle alın)

Yaklaşık 5 dakika sonra bulgur ve tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Bu arada küçük bir tavaya yemeklik doğranmış soğan ve iri doğranmış sarımsak kavrulur.

Soğanlar iyice ölünce altını kapatın ve çemen ununu hemen atıp karıştırıp madımak tenceresine dökülür. (Çemen ununu yağda fazla bekletmeyin acısı çıkar.) Altı kısık şekilde iyice pişirilir.

Not: bu yemeğin tadı dinlendikçe çıkıyor sabahtan yapıp akşam yiyebilirsiniz. Yozgat yemeklerinin genel tarzına uygun olarak yufka ekmek ile yenmesi yaygın olarak tercih edilir.

Patlıcan Yemeği

MALZEMELER

4 orta boy patlıcan

2 orta boy soğan

9-10 diş sarımsak

4 büyük domates

1 yemek kaşığı salça

4-5 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Pul biber

TARİFİ

Patlıcanları pijamalı soyup orta boy küpler halinde doğranır. Tuzlu suda diğer malzemeleri hazırlayana kadar bekletilir.

Soğan ve sarımsakları küp küp doğranır.

Domateslerin kabuğunu soyup küçük küpler halinde doğruyoruz.

Geniş ince tenceremize sularını sıkarak aldığımız patlıcanları yerleştirip, soğan ve sarımsaklar koyulur. Elimizle bir iki kere harmanlar gibi karıştırılır.

Doğranmış domatesler bunun üzerine yayılır. Salçayı da azar azar dört bir yana koyup hafifçe domatesle özleştirilir.

Tuz, pul biber ve sıvı yağı ilave edip kapağı kapatılır.

Ocağı yakıp en kısık ateşte hiç karıştırmadan ve açmadan 40 dakika kadar pişirilir. (Patlıcanlar suyunu salıyor suya hiç gerek yok.)

Çok yavaşça bir iki karıştırıp bir 10-15 dakika daha suyu hafif kalacak şekilde pişirilir.

Soğan Aşı

MALZEMELER

10 adet kuru soğan

250 gr kıyma

2 yumurta

1 avuç siyah kuru erik

1 yemek kaşığı salça

Tuz

2 litre su

Sıvıyağ

TARİFİ

Kıyma yağda kavrulur. Soğanlar yemeklikten biraz daha irice doğranır, erikler de içine atılır. 2 litre su eklenir ve 20 dakika kadar pişirilir.

Sulu Köfte
(Yozgat Usulü)

MALZEMELER

Köftesi için:

100 gr dana kıyma

200 gr köftelik ince bulgur

2 soğan

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

Kurutulmuş reyhan

İsteğe bağlı kimyon

Çorbası için:

1 yemek kaşığı salça

2,5 yemek kaşığı sıvı yağ

Varsa kemik suyu veya et suyu

Tuz

Üzeri için nane

TARİFİ

Bir kapta bulgur, kıyma ve çok küçük doğranmış soğan yoğrulur.

Biraz yoğurduktan sonra baharatları tuzu eklenir.

Eğer hala yumuşamadıysa biraz su ilave edip tekrar yoğrulur.

Küçük küçük parçalar koparılıp yuvarlanır. (Eğer köfte fazla olursa plastik kutulara koyup buzluğa atılabilir.)

Çorbasını yaparken tencereye yağ ve salça konulur.

Salça kavrulur, sonra suyu ilave edilir.

Su kaynadıktan sonra köfteleri koyulur.

Bu şekilde 6 -7 dakika kayması yeterli altını kapatmadan 2 dakika önce et suyu ilave edilir.

Kapattıktan sonra nane ilave edilir.

Not: Yemek sıcakken tencerenin kapağını kapatmayın köfteler dağılabilir.

Tandır Kebabı

MALZEMELER

1 kg kuzu eti

1/2 kg domates

250 g sivri biber

2 baş kuru soğan

Karabiber

Tuz

TARİFİ

Tandır Kebabı kuzu etinin sinirlerinin çıkarılıp yağlarından arındırılarak büyük parçalara bölünmesinden sonra kuzu etlerinin tuza batırılması ve yirmi dört saat buzdolabında bekletilmesi sonucu elde edilen etten yapılır. Bu arada özel topraktan yapılmış tandırın iki kenar kısmına meşe odunları yerleştirilerek yakılır. Tandırdaki ateş köz haline geldiğinde bir gün önceden dinlenmeye bırakılan etler demir şişe batırılarak fırına verilir.

Etler yaklaşık bir saat sonra tandırdan çıkarılır. Bıçakla birkaç yerinden delinerek tekrar tandıra verilir. Yirmi beş otuz dakika daha pişirildikten sonra çıkarılır, otuz dakika daha bekletilir. Bundan sonra etler yaprak biçiminde dilimlenip domates, maydanoz, biber, soğan ve lavaş ekmeğiyle servis yapılır.

Tas Kebabı

MALZEMELER

1/2 kg kuşbaşı et

1/2 arpacık soğan

1 yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

TARİFİ

Kuşbaşı doğranmış et güveçte pişirilir.

Salçası konulunca biraz daha kavrulur.

Arpacık soğanlar ve tuz eklenir, 10 dakika daha kavrulur.

Çukur bir tas ters çevrilir ve bütün malzemeler içine toplanır.

Üzerine, tası geçmeyecek kadar su eklenip 45 dakika kadar pişirilir.

Testi Kebabı
(Desti Kebabı)

MALZEMELER

1 adet desti

3 kg kuşbaşı et

1 kg domates

300 gr sarımsak

200 gr. sivri biber

200 gr tereyağı

Karabiber, tuz

TARİFİ

Doğranmış domates, sivri biber ve sarımsak, kuşbaşı ete katılarak ezmeden iyice karıştırılır. Yeterince tuz ilave edilir. Desti içi iyice yıkandıktan sonra karıştırılan malzeme destinin içerisine doldurulur. En üste tereyağı konulur.

Destinin ağzı hamur ile kapatılır ve ortası hafif açılır. Genellikle açık havada odun veya meşe kömürü yakılmış bir ateşte pişirilir. İki saate yakın bir zamanda pişen yemeği ilk defa yapanlara meşe kömürüyle yapmaları tavsiye edilir.

Yemek piştikten sonra desti kırılarak yemek destinin içinden servis yapılır.

Hamur işi ve Pideler

Altüst Böreği

MALZEMELER

5 su bardağı un

1.5 çorba kaşığı tuz

1 çay kaşığı karbonat

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 yumurta

1.5 çorba kaşığı sirke

Yarım su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı su

2 soğan

350 gr kıyma

1 tatlı kaşığı karabiber

150 gram margarin

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

TARİFİ

1 kahve fincanı kadar unu ayırın. Kalan una 1 çorba kaşığı tuz ve karbonat ekleyip eleyerek hamur yoğurma kabına alın. Üzerine sıvıyağ gezdirin. Ortasını havuz gibi açıp yumurta, sirke ve yoğurdu ekleyin. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar 7-8 dakika yoğurun. Hamuru biri büyük diğeri daha küçük olmak üzere iki parçaya bölün.

Her parçadan sekizer beze yapın. Üzerine nemli bez örtüp 10 dakika dinlendirin. Margarini eritip 1 kaşık kadarıyla 30 cm çapındaki fırın tepsisini yağlayın. Büyük bezelerin her birini 25 cm çapında yufkalar halinde açıp aralarına yağ sürerek üst üste dizin. Kalan bezeleri de 20 cm çapında açarak aynı şekilde hazırlayın. Buzdolabında 10 dakika daha dinlendirin. Soğanı soyup ince ince doğrayın. Kıyma ile birlikte tencereye alıp kısık ateşte 15 dakika kadar kavurun. Karabiber ve kalan tuzu ekleyip karıştırın, soğumaya bırakın. Büyük yufkalardan hazırladığınız grubu tepsinin çapından 3 cm daha geniş olacak şekilde elinizle açarak büyütün.

Tepsiye, kenarlarını da kapatacak şekilde yayın. Üzerine kıymalı içi yerleştirin. Küçük

yufkalardan hazırladığınız diğer grubu da 30 cm çapında açın ve kıymanın üzerine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. 10 dakika dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Not: Bolu'da da aynı isimle yapılan altüst böreği, elde hazırlanmış iki hamurun şekilden şekle sokulmasıyla hazırlanır. Hafta sonu kahvaltılarının vazgeçilmezidir.

Bezirgân Aşı

MALZEMELER

Pekmez

Su

Kuru Ekmek

TARİFİ

Pekmeze az su katılarak pekmez iyice kaynatılır. İçine kuru ekmek ufakları doğranır. Üzerine tereyağı yakılır. Tereyağın içine istenirse nane, narpuz, maydanoz kurusu gibi maddelerde konulur. Hafif soğutulduktan sonra ister ekmekle ister sade olarak kaşıkla yenilir.

Not: Narpuz Otu, yabani nane olarak da bilinen mis gibi bir kokuya sahip hoş aromalı bir bitkidir.

Bulgur Pilavı

MALZEMELER

1 su bardağı köy bulguru

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Üzerini geçecek şekilde su

TARİFİ

Öncelikle olarak bulgur yıkanır daha sonra tencereye sıvı yağ ve tereyağını alıp eritelim. Yıkanmış bulguları koyup rengi dönene kadar kavuralım. Üzerini geçecek şekilde su ilave edin tuzunu ilave edin kısık ateşte pişirin.

Not: Tavuk eşliğinde yenmesi yaygın olan bir tercihtir.

Büryen Pilavı

MALZEMELER

1 kg. pirinç

1 su bardağı yemeklik bulgur

2 tatlı kaşığı tuz

1 adet tavuk

1 litre tavuk suyu

Tereyağı

TARİFİ

Genişçe bir tavada pirinç ve bulgur 5 dakika kadar kavrulur, tuzu eklenir ve fırın tepsisine alınır.

Tavuk suyu eklenerek fırına sürülür, suyu çekene kadar pişirilir.

Daha sonra pilavın üstüne bütün tanık parçalanmadan koyulur.

Bir tavada eritilmiş tereyağı, hem pilavın hem de tavuğun üzerine gezdirilip tekrar fırına sürülür.

5 dakika daha pişirilir ve servis edilir.

Çapçup Mantı

MALZEMELER

Bir kâse çapçup (evde kesilmiş hamur)

Kıyma

Salça

Tuz

Kuru Nane

Zerdeçal

Karabiber

TARİFİ

Bir kâse çapçup (evde kesilmiş hamur) makarna haşlar gibi haşlanır. Az suda haşlanır suyu süzülmez.

Başka bir tavada kıyma kavrulur.

Bir yemek kaşığı salça, tuz, kuru nane, zerdeçal ve karabiber eklenir.

Sarımsaklı yoğurt da hazırlanır.

Haşlanan çapçupun üzerine yoğurt ve sosu dökülür ve servis edilir.

Not: Mantı ülke genelinde sevilen, çeşitli yörelere göre çeşitli şekillerde yapılan bir hamur işidir. Mantıyı kendisine göre yorumlayan illerden biri Yozgat, bu enfes lezzeti en güzel adreslerinden de biridir. Klasik mantıya benzer ancak farklı bir reçetedir. Çapçup eriştesiyle hazırlanır. Eğer çapçup erişte yoksa normal eriştesiyle yapılabilir. Üzerine bol yoğurt konulur, üzerine yağ kızdırılarak servis edilir

Çiğdem Pilavı

MALZEMELER

4 kâse bulgur

1 kâse tereyağı

8 kâse tavuk suyu

1 kâse çiğdem

TARİFİ

Tereyağını bir tavada eritin.

Bulguru ilave edip kavurun.

Ardından tavuk suyunu ilave edin.

Pilav pişince üzerine çiğdemin kök kısmını ve çiçeğini ekleyin.

Bir süre dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

Not: Çiğdem pilavının kendine has bir hikâyesi vardır, eski zamanlarda Hıdrellez zamanı kapı kapı gezen miniklerin torbalarında toplanan bitkilerle yapıldığına inanılır. Bahar pilavı olarak da bilinir. Bahara bir güzellemedir.

Çullama

MALZEMELER

2 yufka

1 tavuk göğüs eti

2 tavuk budu

1 soğan

3 su bardağı baldo pirinç

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tarçın

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı tavuk suyu

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı kavrulmuş çam fıstığı

1 tatlı kaşığı kuş üzümü

Tuz

TARİFİ

Tavuk etlerini yumuşayıncaya kadar haşlayın. Soğuyunca derilerini ve kemiklerini ayıklayıp etleri ince uzun parçalar haline getirin.

Süzdüğünüz tavuk suyundan bir bardak ayırın. Pirinci bol suda yıkayıp süzün. İnce doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun.

Pirinci ekleyip sürekli karıştırarak kavurun. Tuz, karabiber, tarçın, çam fıstığı ve kuş üzümünü ilave edip 2 su bardağı suyu ekleyin.

Kapağını kapatıp pişirin. 25-30 cm'lik fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın. Yufkanın birini büzüştürerek yerleştirin. Pilavın yarısını üzerine yayın.

Tavuk parçacıklarını pilavın üzerini kapatacak şekilde yerleştirin. Kalan pilavı ilave edip üzerini düzleştirin. Diğer yufkayı da büzüştürüp pilavın üzerine alın.

Kalan tereyağını eritip yufkanın üzerine sürün. 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Ayırdığınız tavuk suyunu eşit şekilde çullamanın üzerine dökün. Tekrar fırına verip 5 dakika daha pişirin ve sıcak servis yapın.

Ekmek Aşı

MALZEMELER

Kuru ekmek

2 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı kuru nane

1 kuru soğan

5 diş sarımsak

2 litre su

1 tatlı kaşığı limon tuzu

Tuz

TARİFİ

Soğanları ufak ufak doğranır.

Sarımsaklar küçük rendelenir.

Tencereye konur ve zeytinyağı ile pembeleşene kadar pişirilir. Üzerine salçayı koyup kokusu çıkana kadar karıştırmaya devam edilir. Daha sonra 2 litre suyu üzerine boşaltın ve kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra tuz, nane ve limon tuzunu ekleyin. Ekmekleri içine atılır. (ekmeklerin miktarını belirtmek gerekirse 3 pide ekmeği kadar) 2 dakika daha kaynatın altını kapatıp servis edilir.

Erişteli Bulgur Pilavı

MALZEMELER

2 su bardağı erişte

1/2 su bardağı pilavlık bulgur

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber

TARİFİ

Yağsız tavada erişte rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulma tamamlanınca üzerine kaynamış su eklenir.

Bulguru da ekledikten sonra haşlanması beklenir. (Koyulan su az gelebilir haşlanana kadar su takviyesi yapabilir.)

Haşlanan erişte ve bulguru süzekten geçirerek soğuk sudan geçirilir.

Tavada eriyen yağın üzerine ekliyoruz tuzunu ve karabiberini de ekledikten sonra karıştırıp ocak kapatılır ve pilav dinlemeye bırakılır. (Web: “Nefis Yemek Tarifleri”)

Gözleme
(Yozgat Katmeri)

MALZEMELER

1 kg un

1 tatlı kaşığı tuz

Sıvı yağ

2 su bardağı süt

Su

TARİFİ

Geniş bir kaba un, tuz ve süt ekleyip yoğrulur. Hamur katıysa biraz su ekleyip tekrar yoğrulur. Yumuşak bir hamur olması için bir saat dinlendirilir.

Hamur ikiye bölünür, birini genişçe açın yağlayıp rulo yapın. Dört parmak şeklinde kesilir elle yassılanır. Bezeler bu şekilde yapılır ve bir kenara koyulur. Açılan hamurlar, geleneksel usule uygun olarak saçta pişirilir. Sac yok ise geniş bir tavada pişirilir.

İçli Bulgur Pilavı

MALZEMELER

2 su bardağı pilavlık bulgur

250 gr kıyma

2 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı domates salçası

1 çay bardağı Antep fıstığı

1 çay bardağı ceviz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kuru nane

1 çorba kaşığı tereyağı

1 kahve fincanı sıvı yağ

3,5 su bardağı su

Tuz

TARİFİ

Önce kıyma kavrulur. Akabinde ince doğranmış soğan eklenir.

Başka bir tencerede salça kavrulur. Kavrulan salçaya su ve pilavlık bulgur ilave edilir.

Kavrulan kıymaya diğer tüm malzeme eklenir. Beraber kavrulur.

Kavrulan kıyma, salçalı tencereye alınır. Beraber bir süre daha pişirildikten sonra pilav dinlenmeye bırakılır.

(Web: "Youtube; Yemek Tarifleri" 2014)

Kıymalı Pide
(Kıymalı)

MALZEMELER

Hamuru İçin:

1/2 (yarım) paket yas maya (Yaklaşık 1 yemek kaşığı kuru maya)

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı ilik süt

½ su bardağı sıvı yağ

½ çay bardağı un

Alabildiği kadar un (Yaklaşık 5,5 su bardağı)

İçi İçin:

½ kg tek sefer çekilmiş kıyma

2 adet kuru soğan

2 adet domates

3 adet sivri biber

Tuz

Karabiber, Pul biber

Yarım çay bardağı su

TARİFİ

Derin bir kabın içine ılık sütü ve suyu katıp maya suda eritilir. İçine tuz ve şeker de katılır.

Sıvı yağ ve yoğurdu ilave edip unu da azar azar katıp ele yapışmayan bir hamur yoğurup yaklaşık 1 saat mayalanması için bekletilir.

Tek sefer çekilmiş kıyma bir kabın içine koyulur. Küçük küçük doğranmış soğan, biber ve domates katılır.

Baharatları ve su eklenip karıştırılır. (Suyu katmamızın sebebi iç harcı hamurun üzerine rahat sürebilmek)

Hamur mayalandıktan sonra portakal büyüklüğünden biraz küçük bezeler yapıp uzun bir şekilde açıp harcı kaşıkla hamurun üzerine sürülür.

220 dereceli fırında pide ayarında (Alt üst ayar da olur) çok kurutmadan yaklaşık 15-20 dakika pişirilir. (Toplam 8 adet çıkıyor).

(Web: “Nefis Yemek Tarifleri”)

Not: Yozgat Usulü Kıymalı Tarifi

Kül Poğaçası
(Puaçası)

MALZEMELER

1 su bardağı yoğurt

2 adet yumurta (1 tanesinin sarısı üzeri için)

1 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 paket kabartma tozu

4 su bardağı kadar un

İçi için;

Maydanoz

Lor peyniri

Üzeri için;

1 adet yumurta sarısı

Susam

TARİFİ

Öncelikle yumurta, sıvı yağ, yoğurt ve tuzumuzu leğenimize alıyoruz.

Elimizle güzelce karıştırdıktan sonra, yavaş yavaş unumuzu ilave ediyoruz ve hamur kulak memesi kıvamına gelecek şekilde yoğuruyoruz. (Yoğurmaya başlamadan kül suyu eklenir)

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlıyoruz.

Elimizle ile hafifçe bastırıp, ortasına peynirli harç koyup, uç kısımlarını birleştiriyoruz ve birleşme yerleri alt kısma gelecek şekilde tepsiye diziyoruz.

Üzerine yumurta sarısı sürüp, çatalla çizik atıyoruz.

Daha sonra susam serpip, 175 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

Not: Kül suyu poğaçaların daha gevrek olmasını sağlar.

Mayalı Bazlama

MALZEMELER

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz maya

Yaklaşık 1/2 su bardağı su

(3/4 su bardağı su da kullanabilirsiniz)

1 çay kaşığı toz şeker

TARİFİ

Hamuru hazırlamak için;

Un ve tuzu derin bir kaba koyup karıştırın. Toz mayayı ve toz şekeri ılık suya aktarıp karıştırın. Yaklaşık 2-3 dakika kadar mayanın erimesini bekleyin. Mayalı suyu unun üzerine aktarıp yoğurmaya başlayın. Hamur elinize hafifçe yapışacaktır.

Hamuru toparlayın ve oda sıcaklığında en az 1 saat kadar bekletin. Böylece hamur kabarıp kıvama gelecektir. Dinlenip ekmek hamuru kıvamına gelen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hamur parçalarını, yani bezeleri hafif un serpiniz tezgâhın üzerinde merdane yardımıyla pasta tabağı (15-18 cm çapında) büyüklüğünde açın.

Diğer taraftan, büyük boy bir teflon tavayı (eski usul bir sac da kullanabilirsiniz) orta ısı ateşin üzerinde kızdırın. Bazlamaları yağsız ve kızgın tavada önlü arkalı kızartın. Sıcak bazlamaların üzerine tereyağı sürün ya da peynirle birlikte servise sunun.

Not: Mayayla daha çok kabarması sağlanan ve doyuruculuğu artmış olan bir bazlamadır. Sabah, öğle ya da akşam her saatte tüketilir. Sıcacıksa her zaman baş tacıdır.

Mercimekli Bulgur Pilavı

MALZEMELER

2 su bardağı pilavlık bulgur

1 su ardağı yeşil mercimek

2 adet kuru soğan (yemeklik doğranır)

2 yemek kaşığı sıvı yağ ve tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Mercimek yıkanır. Tencereye yıkanmış mercimekler alınır ve 5 su bardağı su ilave edilir. Baştan orta ateşte 10 dakika sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Bulguru üzerine salın. Suyu çekene kadar güzelce pişirilir.

Bir başka tavada soğan kavrulur. Tuzu serpilir ve karamelize olana kadar pişirilir. Pilavı üzerine dökün ve karıştırın.

Sıcak servis yapın.

Not: Yozgat usulünde mercimek haşlama suyunda pilav pişirilir haşlama suyu süzülmez.

Nohutlu Bulgur Pilavı

MALZEMELER

3 su bardağı pilavlık bulgur

½ su bardağı haşlanmış nohut

1 adet kuru soğan

1 adet havuç

1 adet domates

100 gr tereyağı

4 su bardağı et suyu

2 su bardağı ılık su

TARİFİ

Domates, havuç ve soğan rendelenir.

Tereyağı bir tencerede eritilir.

Tencereye sebzeler alınır hafif pembeleşene dek kavrulur.

Üzerine su ve et suyu ilave edilir. Nohutlar da ilave edilir.

10 dakika kadar kaynatılır. Bulgur ilave edilir.

Orta ateşte kapağı kapalı olarak bulgur suyunu çekene dek pişirilir.

Küçük bir tavada tereyağı kızdırılır ve pilavın üzerine gezdirilip servis yapılır.

Omaç
(Öğmeç)

MALZEMELER

1 adet günlük yufka

2 yumurta

2 yemek kaşığı margarin ya da tereyağı

Tuz

TARİFİ

Yufkamızı ayrı bir kapta küçük parçalar halinde kopartılır. Daha sonra yanmaz bir tavaya yağ eritilir. Yufka parçaları yağda kavrulur. Kavrulan yufkaların üzerine yumurta kırılıp tuz ekleyerek pişirilir.

Bu karışım bir başka yufkanın içine sarılarak yenir.

Not: Kahvaltıda tüketilmesi yaygındır

Parmak Çöreği

MALZEMELER

Un

Su

Tuz

Maya

(Maya ise hazır ekmek mayası ve ekşi mayadan oluşmaktadır.)

TARİFİ

Tüm malzemeler yoğurma kazanında karıştırılarak yoğrulur. Hamur yumuşaklığı ne fazla sert ne fazla yumuşak olmalıdır. Yoğurma işlemi 30 - 40 dakika sürmektedir. Yoğrulan hamur yaklaşık yarım saat dinlendirilir. Daha sonra 320 gr. olacak şekilde gramajlanır. Gramajlanan her 320 gr hamur göz kararı dört eşit parçaya bölünür.

Bölünen dört hamurun her biri uzatılıp yan yana birleştirilip baştaki ve sondaki hamurlar oval olacak şekilde birbirine birleştirilir. Bu şekil, elimizdeki parmak şekline benzediği için parmak çöreği denmiştir. Şekil verme işleminden sonra 10 litre sıcak suya 200 gr. un karıştırılarak hazırlanmış karışım fırça ile hamurun üzerine sürülür. Bu karışımı sürmemizdeki amaç üzerinin nemli kalması ve kabuk bağlamamasıdır. Yaklaşık 20 dakika daha dinlendirdikten sonra üzerine yumurta sarısı ve akıyla karıştırılmış hali sürülerek 220-230 derece taş fırında, direk ateşe maruz kalmadan, sönük fırında ve odun ateşiyle 15-20 dakikada pişirilmektedir.

Not: Çörek denmesine karşın, aslında ekmek boyutunda olur. Üzerindeki çizikler uzun incedir, bu yüzden parmak benzetilmesi yapılmıştır. Taş fırında pişince nar gibi kızarır.

Saya Çöreği

MALZEMELER

2 su bardağı süt

1 su bardağı yoğurt

2 yumurta akı

1 kg un

1 paket kabartma tozu

1,5 tatlı kaşığı tuz

TARİFİ

Kulak memesi yumuşaklığında yoğurup 15 dakika dinlendirin ardından hamuru 8 bezeye ayırın. 4 bir çörek 4 bir çörek olacak şekilde 2 grup çörek elde edilir.

4 tane bezeyi büyükçe açıp aralarını tereyağı ile yağlayarak üst üste dizin tekrar elinizle çeke çeke açın tereyağı sürüp rulo yapın 1 saat bekletin. Elinizle açıp yumurta sarısı sürün çatalla çizip ısınmış 180 derece fırında pişirin.

Sini Böreği

MALZEMELER

8 beze hamur

Süt

Tereyağı

Yufka

TARİFİ

8 beze hamur yoğrulur ve yufka şeklinde açılır.

Fırın tepsisine ilk önce 4 tanesi üst üste koyulur.

Her bir yufka arasına eritilmiş tereyağı kaşıkla gezdirilir.

Kurumuş yufka ekmekleri iyice ufalanır ve tereyağında hafif harmanlanır, içine 3-4 adet yumurta kırılır ki bunun adı omaçtır.

Bu omaç tepsiye dizilen 4 adet yufkanın üzerine güzelce yayılır.

Kalan diğer 4 yufka da araları tereyağlanarak tepsiye dizilir.

Aralarına süt de koyulabilir. Fırında üstü kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkarılınca kurumaması için üstüne bir ince yufka daha serilir.

Biraz dinlendirilen sini (börek), bıçakla dilimlenir ve servis edilir. (Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

Tene Pilavı
(Akdağmadeni Yozgat)

MALZEMELER

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı tuz

3 su bardağı su

1 su bardağı tene hamuru

TARİFİ

Bir tavada tereyağı kavrulur, tuz ve su eklenir. Kaynamaya başlayınca tenesi koyulur. Suyu çekinceye kadar yani yaklaşık 10 dakika pişirilir.

Not: Tene hamuru; yumurta, süt, un ve tuz ile sert bir hamur elde edilerek yapılır.

Turta Ekmek

MALZEMELER

Un

Su

Tuz

TARİFİ

Özel topraktan çamur şeklinde yoğrulup tepsi şeklinde "Çeretme" yapılır.

Kıyıları kıvrılarak çatlamaması için gölgede kurutulur.

Kuruyan çeretmeye önceden hazırlanmış ekmek hamuru konur.

Altında üçayağa yerleştirilip kömür üstünde pişerken kızgın kül ekmeğin üzerine kapatılır.

El büyüklüğünde "Turta" denilen ekmek pişirilip yenir.

Not: Daha çok göçmen ailelerin sofrasında vazgeçilmez yiyeceklerinden biridir. (Web: "Ekmek Kapısı Unlu Mamülleri")

Yozgat Böreği

MALZEMELER

1/2 kg ıspanak

1 adet soğan

100 gr pastırma

1 adet domates

1 yemek kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

½ kg yufka

Karabiber

Kızartmak için sıvı yağ

TARİFİ

Yıkanan ıspanak su koymadan kavrulur. Yemeklik doğradığımız soğan ayrı bir tencerede kavrulup üzerine domates rendesi ve pastırma eklenir.

En son çiğ olarak yumurta ve karabiber eklenir.

Yufkalar dilediğiniz şekilde dilimlenir ve iç harcı konup sarılır. Derin bir tencerede kızgın yağda kızartılır.

Not: Ispanağın yoğunluklu olarak kullanıldığı börektir hatta neredeyse ıspanaklı börek olarak da kabul edilebilir. Bununla beraber Yozgat böreğinin içine ıspanak böreğinden farklı olarak pastırma girer.

Yufka

MALZEMELER

Un

TARİFİ

Yozgat'ta kış sofralarının vazgeçilmezi olan yufka ekmek, imece usulüyle ev hanımlarının maharetli ellerinde oklavalarla ince ince açılarak tandır ateşinde pişiriliyor ve kış boyu sofraların vazgeçilmezleri arasında yer alıyor.

Yozgat ve köylerinde ev hanımları, yaklaşan kış öncesi komşuları ile birlikte imece usulü kışın tüketecekleri yufka ekmeği hazırlıklarına başlarlar. Kışın yiyecekleri ekmeği şimdiden hazırlayan ev hanımları, aynı zamanda aile bütçelerine de katkı sağlamaktadırlar. Sabah erken saatlerde bir araya gelen kadınların bazıları hamur yoğurup bezeler hazırlar bazıları da oklava ile yufka açıp tandırda yufkaları pişirir. Akşam geç saatlere kadar hazırlanan yufka ekmekler, kış boyu tüketilmek üzere kilerlerde muhafaza edilir.

Yufkalı Bulgur Pilavı

MALZEMELER

3 adet kışlık kuru yufka

3 su bardağı pilavlık bulgur

9 su bardağı kaynar su

1 adet kuru soğan

4 adet sivri biber

3 adet domates

1 yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı tuz

Sıvı yağ

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

TARİFİ

Yufkalar daha önceden sulanıp yumuşaması sağlanır, genişçe bir siniye üç yufka üst üste konur.

Diğer yandan kuru soğanlar sıvı yağda kavurulur daha sonra küçük doğranmış biberler eklenir ve kavrulur en son domatesler ekleyip 5 dakika daha kavrulur.

Salça, baharatlar ve tuzunu bulguru ilave edilir ve üzerine 9 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. (Bulgur pilavımızın sulu olması gerekiyor ki yufkaları ıslatsın) Pişen pilavımızı yufkaların üzerine döküyoruz, kaşıkla her yerine yayılır. (Yemesi, yufkanın kenarından koparıp pilavdan yemek şeklindedir.)

Tatlı ve Şerbetler

Ekmek Kadayıfı

MALZEMELER

1 adet hazır ekmek kadayıfı

3,5 kg toz şeker

3 litre su

Yarım limon suyu

Yeterli miktarda kaymak

TARİFİ

Ön hazırlık olarak şeker, limon suyu ve su kaynatılarak şerbet hazırlanır. Diğer tarafta, ekmek kadayıfı, pişirme tepsisinin içinde 10-15 dakika ılık su ile ıslatılır ve kabarması sağlanır. Suyu süzülen ekmek kadayıfı ocağa konulur. Üzerine, hazırlanan sıcak şerbet dökülür. Pişirme işlemi devam ederken, kadayıf ile tepsinin kenarı arasında biriken şerbet, kepçe yardımı ile kadayıfın üzerinde gezdirilir. Bu işlem kadayıf, şerbetin tamamı çekinceye kadar devam eder.

Ekmek kadayıfı ters çevrilerek, pişirildiği tepsiden daha küçük bir tepsiye alınır. Soğumaya bırakılır. Soğuyunca üzerine kaymak konularak servis yapılır.

Not: Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri arasında yer alan “Ekmek Kadayıfı”, Yozgat ilinde de iftar sofralarının vazgeçilmez tatlısıdır.

Harise

MALZEMELER

1 su bardağı pekmez

3 su bardağı soğuk su

1 su bardağı un

1 su bardağı ceviz

TARİFİ

Pekmez, soğuk su ve un bir tencereye konur ve karıştırılır. Sonra orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirilir.

Ateşten almadan hemen önce ceviz konulur. Düz bir tabağa dökülür. Soğuyunca servis yapılır.

İncir Uyutması

MALZEMELER

2,5 su bardağı süt

7 adet kuru incir (yaklaşık 150 gram)

5 tatlı kaşığı iri dövülmüş ceviz içi

TARİFİ

Kuru incirleri yıkayın, birkaç dakika suda bekletin. Daha sonra saplarını kesip küp küp doğrayın.

Sütü yoğurt mayalama sıcaklığına kadar ısıtın. (Serçe parmağınızı süte batırdığınızda ılıktan sıcağa doğru olacak ama elinizi yakmayacak.) O sıcaklığa geldiğinde ocağın altını kapatın.

Ilık sütün içine incirleri ekleyin. Tatlıyı kuplara paylaştırın. Her bir kupun üzerine birer tatlı kaşığı ceviz koyun, üzerine kaşıkla hafifçe bastırın.

Kupları bir tepsiye yerleştirip üzerine streç film geçirin. Üzerine de bir mutfak örtüsü kapatıp, tatlıyı üç saat oda ısısında mayalandırın.

Tatlı mayalandıktan sonra buzdolabına alın ve buzdolabında saklayın. Soğuduktan sonra servis edin

Kabak Taslama

MALZEMELER

Bal kabağı

Toz şeker

TARİFİ

Yumurta, yağ, su, yoğurt ve kabartma tozu derin bir kâseye alınır. Mısır unu ve normal un eklenip yoğrulur. Cevizden büyük bezeler alınır, yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Bezelerin her biri için el muhakkak ıslatılır. Aksi takdirde bezeler ele yapışır. Üstü kızarana kadar yani yaklaşır 30 dakika pişirilir. Tatlı sıcakken yine sıcak olan şerbet üzerine dökülür. Ağzı kapatılır ve şerbeti çekene kadar dinlendirilir.

Bal kabağı eşit parçalara ayrılır.

Bu parçalar ağız ağza gelecek şekilde içine kapatılır, üçayak (sacayağı) üzerine konulur.

Altında hafif ateş olur.

Yine etrafı ve üstü ateşle çevrilir. (Bu işlem için meşe odunu tercih edilir.)

Kabağın kokusundan ve kavruk olduğundan pişip pişmediği anlaşılır. Saç hafif aralanıp kabağın kabuktan ayrıldığı görülürse piştiğine işarettir.

Ateşten alınır, dinlendirildikten sonra üzerine toz şeker serpilip yenilir.

Kak Hoşafı

MALZEMELER

1 Su Bardağı Kak (kurutulmuş meyve)

7 Su Bardağı Su

1 Su Bardağı Toz Şeker veya Pekmez

TARİFİ

Kak yıkanır ve kaynar suyun içine konur.

Meyveler yumuşayınca üstüne toz şeker ilave edilir. 5 dakika sonra ateş söndürülür hoşaf soğuyunca ikram edilir.

Not: Yozgat ilinde genellikle erik ve kayısı kurusu ile yapılır

Kar Tatlısı
(Dişli Kar Tatlısı)

MALZEMELER

Bal kabağı

Toz şeker

TARİFİ

Dağ yamaçlarında alaz alaz kalan dişli ve temiz karlar rendelenir ve üzerine tatlı bir şurup dökülerek hazırlanan tatlıdır.

Sıcak havalarda serinlemek için tercih edilir.

Mısır Tatlısı

MALZEMELER

1 kg Mısır unu

2 Yumurta

1 Kâse un

1 Su bardağı sıvı yağ

1 Su bardağı yoğurt

1 Su bardağı su

1 Paket kabartma tozu

Şerbeti için:

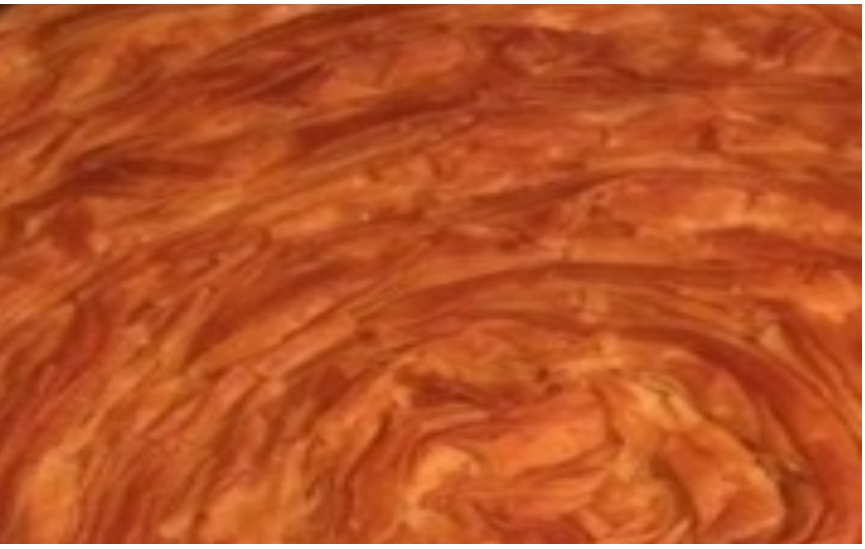
2,5 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

TARİFİ

Yumurta, yağ, su, yoğurt ve kabartma tozu derin bir kâseye alınır. Mısır unu ve normal un eklenip yoğrulur. Cevizden büyük bezeler alınır, yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilir.

Bezelerin her biri için el muhakkak ıslatılır. Aksi takdirde bezeler ele yapışır. Üstü kızarana kadar yani yaklaşır 30 dakika pişirilir. Tatlı sıcakken yine sıcak olan şerbet üzerine dökülür. Ağzı kapatılır ve şerbeti çekene kadar dinlendirilir.



Sini Tatlısı

MALZEMELER

1 çay bardağı yoğurt

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta

1 çay bardağı süt

1 paket kabartma tozu

1 yemek kaşığı sirke

Yarım çay kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3 buçuk su bardağı su

Yarım limon

Açmak için:

1 su bardağı un

1 su bardağı nişasta

İç malzeme:

Ceviz

TARİFİ

Önce bütün sıvı malzemeleri koyulur. (Sütü de ekleyip karıştıralım.) Unu yavaş yavaş ekleyip kulak memesinde bir hamur elde edilir. (İyice yoğrulur.) Hamur biraz dinlensin 10 dakika kadar sonra yapılan hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alınır. (yaklaşık 18 beze çıkması beklenir) Un ve nişastayı karıştırıp açmaya başlanır. İnce olmasına dikkat edilir.

Açılan bezeler tek tek biraz dinlendirilir. Sonra aralarına ceviz koyup yelpaze gibi büküp tepsiye dizilir. Sonra 180 derece önceden ısırılmış fırında yarım saat kadar pişirilir.

Fırından çıkardıktan sonra ılıması beklenir ve şerbeti dökülür

Sütlü Tel Kadayıf

MALZEMELER

200 g tereyağı

750 g tel kadayıf

4 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

3 su bardağı süt

2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

TARİFİ

Şeker ve suyu kaynatın, şeker tamamen eriyince sütü ilave edin ve kenara alıp soğumaya bırakın.

Tereyağını tavada eritip ocaktan alın. Ilınınca kadayıfın üzerine gezdirerek dökün. Elinizle kadayıfları iyice didikleyin. Bir miktar kadayıfı kahve fincanının yarısına gelecek kadar sıkı sıkı doldurun. Üzerine bir miktar ceviz içi ekleyin. Fincanın ağzına kadar kadayıf ilave edip yine sıkıca bastırın.

Tereyağı ile yağlanmış fırın tepsisine, fincanı ters çevirerek çıkartın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayarak fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kadayıf topları kızarana kadar pişirip fırından alın. İlk sıcaklığı geçince sütlü şerbeti kadayıf toplarının üzerine gezdirin. Şerbetini iyice çekmesi için 1-2 saat kadar dinlendirdikten sonra servis yapılır.

Şöbiyet

MALZEMELER

1 kg un

2 yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı Ayçiçek yağı

1 çay kaşığı karbonat

1 yemek kaşığı sirke

1-1,5 lt sıvı yağ

750 gr tereyağı veya margarin

Şerbeti için:

3 Su bardağı toz şeker

5 Su bardağı şeker

Birkaç damla limon suyu

TARİFİ

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır.

Nemli bir bezin altında yarım saat bekletilir.

Bekletilen hamur 20 pazıya ayırıp tekrar yarım saat dinlendirilir.

Pazıların altına ve üstüne bolca nişastalı un serperek incecik açılır. Yufkalar bir örtü üzerine serilir.

Yufkaları üst üste koyup sekizer santimlik kareler halinde kesilir.

Ortalarına dövülmüş ceviz koyup üçgen biçiminde kapatılır.

Hamurları 3 tepsiye yerleştirilir.

Katı yağları önce eritin ve tortusu dibine çökünce başka bir kapta kaynatılan sıvı yağla karıştırılır.

Kaynayan yağın 1/3 ünü bir kepçeyle alıp tepsinin birine gezdirilir. Kalan yağı da diğer tepsilere dökülür. Fırında pembe renkte pişirin orta koyulukta bir şurup hazırlayın. Soğuyan tatlıların üzerine ılık şerbeti gezdirin. Kıyılmış yeşil fıstık serpin

Uhud
(Puhut) Tatlısı

MALZEMELER

Uhud Buğdayı

Pekmez

Su

TARİFİ

Uhud buğdaydan yapılan bir tatlıdır. Buğdayın en iyisi kullanılır. "Sarı Bursa" denilen türü bu tatlı için uygun olur. Bir çinik buğday -takriben 8 kg.- yufka ekmek yapmak için kullanılan birkaç tane ekmek tahtasının üzerine serilerek ve üzerine su serperek çillendirmeye bırakılır. Bu su serpme işi birkaç saat arayla günün belirli zamanlarında yapılarak iki üç gün boyunca sürer. Buğdayların uçlarında hafif belli belirsiz bir çimlenme gözlendiği zaman çimlendirme sona erdirilebilir. Daha sonra tahtaların üzerinden toplanan çimlenmiş buğdaylar "sohu" (dibek) denilen taşın içine konulur. Burada dövülen buğdaya azar azar su ilave edilir. İlistir denilen süzgeçte iyice ezilerek buğdayın dış kabuğu yani kapçığı kalıncaya kadar süzülür. Süzülen buğday karışımı su, büyük bir bakır kazana (küpeli) alınır. Bu karışım suyu durulana kadar yani berraklaşana kadar bekletilir. Buna kestirme işlemi denir. Kestirilen/durulan su başka bir kazana alınır. Dibinde kalan tortusu alınmaz. Kazan ocağın üstüne konulur ve bu kaynama işlemi sürerken "toyaka" denilen uzun ve yassı karıştırma odunları kullanılır. İki el ile birlikte toyaka kazanın dibine değecek biçimde çevrilerek, karıştıra karıştıra, koyulaşana kadar kaynatılır. Kazandaki suyun koyulması pekmez-çalma kıvamına gelene kadardır. Bu kıvama gelen uhud (puhut), ocaktan alınır.

Not: Genelde komşu ev hanımlarının bir araya gelerek yaptığı tatlıdır. Köylerde, Cuma namazından çıkanlara cami önünde birer tas ikram edilmek suretiyle "uhud tatlısı" geleneği sürdürülür.

Yozgat Helvası

MALZEMELER

4 Su Bardağı Tepeleme Un

150 gr Tereyağı

1 Çay Bardağı Sıvı Yağ

Şerbeti için:

1,5 Su Bardağı Şeker

1,5 Su Bardağı Su

Üzeri İçin:

Pudra Şekeri

TARİFİ

Un rengi değişene kadar kavrulur. (Un kahverengi olmadan kavurma işlemi sonlandırılmalı.)

Tereyağı kısık ateşte yakmadan eritilmelidir. Ilıyınca içine sıvı yağ eklenmeli.

Şerbet ayrı bir tencerede hazırlanmalı ve ılımaya bırakılmalıdır. (Bütün malzemeler soğumuş olmalıdır.

Un ve yağ yoğrulur. Şerbeti çok yavaş yavaş eklenir. Elimizle uzunlamasına rulo şekline getirilir. Pudra şekerine bulanır ve istenilen şekilde dilimlenir. (Web: "YouTube; Pınar'dan Yemek Tarifleri" 2021)

Yumurta Tatlısı

MALZEMELER

3 Yumurta

2 Yemek kaşığı yoğurt

1 Paket hamur kabartma tozu

Aldığınca un

Şerbeti için:

4 Su bardağı toz şeker

5 Su bardağı şeker

Birkaç damla limon suyu

TARİFİ

3 yumurta derin bir kâsede çırpılır. Daha sonra yoğurt ilave edilir. Ardından iki kaşık un koyulup çırpılır. Bu işlem üç, dört kez tekrarlanır. Kabartma tozu bir miktar unla karılarak karışıma eklenir. Derin bir kızartma tavasında 1,5 kg yakın sıvı yağ kızdırılır. Hazırlanan hafif kıvamlı karışım bir tatlı kaşığı yardımıyla kızgın yağın içine lokma lokma bırakılır. Pembeleşince alınır.

Tatlı soğukken, ılık şerbet üzerine dökülür. Yarım saat dinlendirilir. Üzeri Hindistan cevizi ile süslenir. (Web: "Türkiye Kültür Portalı")

Diğer Lezzetler

Akdağmadeni Oluközü Turşusu

MALZEMELER

Biber

Salatalık

Sarımsak

Su

TARİFİ

Yozgat ili Akdağmadeni ilçesinde

Yılın 3. ve 4. aylarında bahçelere turşuluk malzeme ekimi başlar. Yılın 6. ayından itibaren turşu yapımı başlar ve 11. aya kadar devam eder.

Not: Akdağmadeni Oluközü Turşusunun sirke kullanılmadan yapılması rayihasını farklı kılar

Dal Turşusu

MALZEMELER

Yarım kg dallarıyla beraber toplanan pancar

Haşlamak için yeterli su

1 çay bardağı sirke

10 diş sarımsak

1 yemek kaşığı kaya tuzu

Su

Yarım limon suyu

TARİFİ

Pancarlar şeker pancarı olmadan pancarın yapraklarını ve kök kısımları bütünlüğü bozulmayacak şekilde ucundan kesilir. Tencerede kaynatılmış suyun içerisine pancarlar koyulur. Yarım limonun suyunu da sıkıp, yumuşayana kadar pişirin. Çok fazla erimemesine dikkat edilmelidir.

Haşlandıktan sonra, tencereden çıkarıp, başka bir kaba koyulan soğuk suya koyulur. Daha sonra soğuk sudan çıkarıp süzülür.

Bir kavanoza alınır ve üzerine kaya tuzu, sarımsak ve sirke eklenir. Üzerini geçecek kadar su koyup, ağzı sıkıca kapatılır. Bir hafta kadar sonra yemeğe hazır olacaktır. Serin yerde saklamak şartıyla, uzun süre muhafaza edilebilir.

Not: Dal turşusu, İç Anadolu bölgesine ait olan bir lezzettir. Yozgat Sivas ve Tokat illerinde daha çok bilinir. Yapılışı da oldukça zahmetlidir. Dal turşusunu her zaman yapmak mümkün değildir. Pancarın yetişip toplandığı zamanlarda yapılıyor. Sonbahar ayları dal turşusu yapma aylarıdır. Hemen hemen her evde mutlaka olur. Pezik turşusu olarak da bilinir. (Web: “Tursu.gen.tr”)

Ezme

MALZEMELER

Kuşburnu

TARİFİ

Güzün toplanan kuşburnu temizlenip halburlanır, yıkanır ve üzerine su eklenir, hamur kıvamına gelene kadar pişirilir.

Daha özlü olsun diye içerisine ufalanmış yufka veya bir miktar bulgur koyulur.

Soğuduktan sonra ilistirden (süzgeç) geçirilir. Kepçe ile iyice ezilir.

Dikenlerinden ayrılsın diye bir kez de elekten geçirilir.

Helkelere doldurulur ve arzuya göre şeker eklenir.

Sulandırılarak, ikram edilir.

Halburlamak – Kalburlamak: Kalburdan geçirmek, kalbur aracılığıyla ayıklamak, elemek.

Not: Normal günlerde yapılmakla beraber, genellikle düğünlerde vazgeçilmez bir içecektir.

Firik

MALZEMELER

Buğday Sapları

TARİFİ

Firik ütme tarla kıyısında yapılır. Buğday saplarıyla birlikte toplanır. Sap kısmında "en" denilen sert noktalar vardır. Bu enlerden tek tek (iki parmağı kullanmak yeterlidir) kopartarak beklenir. İki elimizi dolduran bir avuç dolusu, bir firiklik olur. Saplar toplanırken yeterli uzunlukta olmasına ve aynı boyda olmasına dikkat edilir, böylece saplar ateşe tutulduğunda elin yanması önlenmiş olur. Bu uzunluk yaklaşık 50-60 cm'dir. Ateş, tarla kenarından toplanan kuru otlar veya kuru saplarla yakılır, alevli bir şekilde yanarken toplanan firiklik buğdayı sapından iki elimizle avuçlayıp yelpaze şekline getirerek (çünkü başakların aynı oranda ateşle teması gereklidir.) başak tarafları ateşe tutulur ve kavurma işi yapılır. Ateşte önce başakların kılçıkları yanar, sonra başaktaki buğday taneleri hafif hafif kavrulmaya başlar. Bu işlem yapılırken sapından tutulan firiklik ters düz edilir. Kavrulma süresi birkaç dakikayı geçmez.

Ütülen firiklik buğdayın başağı sapından koparılarak ele alınır ve avuç içinde diğer elin yardımıyla bastırılarak ve sağa sola doğru baskı uygulayarak başağın kabuğu ile tanesi birbirinden ayrılır. Avuç içindeki buğday üflenerek yanmış kabuktan ayrılır ve geriye yenmeye hazır halde buğday taneleri kalır.

Göbelek Mantarı
(Kuzugöbeği)

MALZEMELER

Mantar

TARİFİ

Yozgat'ta birçok türde mantar yetişmektedir. Morfolojik açıdan her mantarın kendisine has şekli ve anatomisi vardır. Yozgat ilinde yetişenler arasında "sarı evlek", "kara evlek", "yer yaran" başta gelir. Bunların yanında Akdağmadeni yöresinde yetişen "kuzu mantarı" bir başka adıyla 'Kuzu Göbeleği" de bir başka lezzet barındırmaktadır. Yozgat'ın bazı bölgelerinde yetişen bu kuzu mantarı, evlek ve yer yaran mantarından farklı bir damak tadı içermektedir.

"Yer yaran" ve "evlek" mantarları ateşte közleme usulüyle pişirilir. "Kuzu mantarı" sadece "Tavada, yağ ile kızartılarak veya yine aynı usulle kavurma yapılmak şekliyle yenilebilir. Diğer mantar türlerinin dış kısmının serttir.

Kuzu mantarının, adından da anlaşılacağı üzere yumuşak ve pamuksu bir şekle ve anatomiye sahiptir

Günlük Patlıcan Turşusu

MALZEMELER

Patlıcan

Sarımsak

Maydanoz

Domates

Lahana

Biber

Sirke

Su

Tuz

TARİFİ

Patlıcanlar bütün halinde tuzlu suda haşlanır. (Sadece baş kısmı temizlenir.) Yumuşayan patlıcanlar sudan çıkartılır ve üzerine ağırlık konularak baskıya alınır.

Suyu uzaklaştırılan patlıcanlar dilimlenir. Patlıcan dilimleri tek tek boyuna birkaç parçaya ayrılır.

İçine domates doğranır, biber, sarımsak, maydanoz, isteğe bağlı lahana doğranır. 1 bardak sirke ile sulandırılır. 1 yemek kaşığı pekmez ve tuz ilave edilir. Yapılınca hemen tüketilmeye başlanabilir. (Kalanı buzdolabında saklanmalıdır.)

Hedik

MALZEMELER

1 kg. buğday

250 gr. nohut

500 gr. kuru fasulye

250 gr. Kavrulmuş çedene

Tuz

TARİFİ

Bulgurun yeni pişmişine hedik denildiği gibi, bulgurun kurusu ateşte kavrularak, içine de çedene katılırsa ona da kavurga denir. Kavurga bulgurun yanı sıra ayıklanmış buğdaydan da yapılır. Uzun kış gecelerinde çerez olarak tüketilir.

Katık

MALZEMELER

5 kg yoğurt

1 lt su

Yarma

10 adet yumurta

TARİFİ

Çorbaların ana malzemesi olan "katık" şu şekilde yapılır. Yayığın içine 5 kg yoğurt ile 1 litre su koyulur ve yayılır. Elde edilen bu karışıma yarma koyulur ve içine 10 adet yumurta kırılır. Karıştırılarak pişirilir.

Ocaktan alınıp temiz bir bezin üzerine kaşık kaşık dökülür ve yaklaşık bir hafta kadar kurumaya bırakılır.

Kuruduktan sonra çorba tarifine göre kullanılır. (Hilal Akyüz Yemek Tarifleri)

Kavurga

MALZEMELER

Hedik

Çedene

TARİFİ

Bulgurun yeni pişmişine hedik denildiği gibi, bulgurun kurusu ateşte kavrularak, içine de çedene katılırsa ona da kavurga denir.

Kavurga bulgurun yanı sıra ayıklanmış buğdaydan da yapılır.

Not: Uzun kış gecelerinde çerez olarak tüketilir.

Kaz Yumurtalı Menemen

MALZEMELER

1 tane kaz yumurtası

(2 kişilik menemen için yeterlidir.)

2 yemek kaşığı zeytinyağı

3 tane yeşilbiber

3 tane domates

TARİFİ

Sıvı yağ ve biber kavrulur. Üzerine doğranmış domatesler eklenir ve pişirilir. Kaz yumurtası başka bir kapta çırpılır. Ardından tavaya eklenir. Üzerine tercih edilen baharatlar ve biraz tuz eklenir.

Not: 1. Yaygın kullanıma sahip olmadığından faydaları ve içerik zenginliği çok fazla bilinmese de aslında kaz yumurtasının sağlığımıza birçok yararı vardır.

Not: 2. Kaz yumurtasını kullanarak aynı tavuk yumurtası gibi birçok tarif denenebilir. Omlet, menemen yapabilir ya da haşlayarak tüketebilirsiniz.

Kurut

MALZEMELER

Yoğurt

15 litre süt

Maya

TARİFİ

15 litre süt kaynatılır ve mayalanarak yoğurt yapılır. Yoğurt 1 gece dinlendirildikten sonra bez torbaya konularak ve üzerine bir de taş koyarak iyice süzülmesi sağlanır. 2 gün kadar bekleyen yoğurttan yaklaşık 2-3 kg luk kuru maddesi kalır. Bu süzme bir kaba alınır ve 2-3 yemek kaşığı tuz eklenerek tuz ile yoğrulur. Yoğrulma işlemi bittikten sonra da istenen şekil verilir ve hazırlanan kurutlar kuruması için güneşe serilir. Belirli aralıklarla kurutun güneş alan kısmı değiştirilerek her tarafının kuruması sağlanır. Mevsimine ve güneş şiddetine göre 7-10 sonra kurut tam anlamıyla kurumuş ve hazır hale gelir.

Bu işlemler sonucu elde edilen kurutun, yaklaşık %81'i kuru madde, %14'u kuru madde yağ, %4,5 kadarı da tuz olmaktadır

Not: Kurutun hayvansal bir üründen (süt) üretilen bir başka ürün (yoğurt) kullanılarak üretilmesi hayvancılık konusunda uzmanlaşmış bir topluluk tarafından bulunmuş olduğunu düşündürmektedir. Ayrıca kurutun hafif olması ve besin değerleri açısından yüksek besleyiciliği, hareketliliği yüksek olan ve sıklıkla mekân değiştiren toplumları işaret etmektedir.

Tüm bu yönler değerlendirildiğinde, kurutun Türkistan yani Orta Asya kökenli olduğu, bir bozkır kültürü ürünü olduğunu düşünmek oldukça makul gözükmektedir ki tarihi kayıtlar da bu güçlü olasılığa işaret etmektedir. (Web: "Mide Mühendisi" 2020)

Kül Suyu

MALZEMELER

Kül

Su

TARİFİ

Fırınlardan veya et lokantalarından elde ettiğimiz meşe külünün içerisinde yaklaşık 40 civarında mineral ve element vardır. Özellikle potasyum miktarı çok yüksektir. Bu element ve minerallerden faydalanmanın birçok yolu vardır.

Bir kavanozun içine bir miktar meşe külü koyalım üzerine su ekleyelim bir kaç gün sonra üzerinde kalan suyu hamur işlerinde kullanabiliriz.

Kurabiyeler daha kıtır, poğaçalar daha kıvamlı olacaktır ve yapılırken hamuru daha kolay yoğrulur. Böreklerin sosuna da eklenebilir. Ölçü olarak bir çay bardağı yeterli olacaktır.

(Web: "YouTube; Nur Banu" 2020)

Pekmez

MALZEMELER

Üzüm

Özel pekmez toprağı

Killi toprak

TARİFİ

Bağlardan toplanan salkım salkım üzümler, ilk olarak doğal maya olarak kullanılan özel pekmez toprağıyla buluşuyor.

Ardından killi toprakla karışması için ezilen üzümler, kıvama geldikten sonra kaynatılmak üzere büyük kazanlara konuluyor. Meşe odunu ateşinde 2-3 saat sürekli kepçe ile karıştırılarak kaynatılan üzümler, kıvama geldikten sonra süzgeçten geçiriliyor.

Bekleme süresinin ardından kavanozlara alınan pekmez tüketmeye hazır hale geliyor.

Not: Yozgat ilinde kış hazırlıklarına başlayan vatandaşlar, bağlarında yetiştirdikleri organik üzümlerle büyüklerinden gördükleri yöntemleri kullanarak pekmez üretiyor.

Pezzik Cacığı

MALZEMELER

1 adet pancar

1 adet soğan

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1/2 su bardağı iri bulgur

2 adet közlenmiş kırmızıbiber

1 su bardağı haşlanmış pancar suyu

Tuz

Üzeri İçin:

1 kâse yoğurt

1 diş sarımsak

Bir tutam maydanoz

TARİFİ

Öncelikli olarak pancarlar küp küp doğranır ve haşlanır.

Başka bir tencerede doğranmış olan soğan kavrulur. İçine közlenmiş doğranmış biber ilave edilir. Salça ilave edilir. Bulgur da ilave edilir ve haşlanmış olan pancar ilave edilir. Biraz kavrulduktan sonra pancar haşlama suyu eklenir. Yaklaşık 25 dakika piştikten sonra dinlemeye bırakılır.

Dinlenip soğuduktan sonra sarımsaklı yoğurt hazırlanıp üzerine dökülür. Maydanoz ile süslenir.

(Web: "Gurme Tarifler")

Not: Pancarla hazırlanan pezzik cacığı yemeklerin yanına bir çeşit meze niyetindedir.

Salep

MALZEMELER

Sahlep

TARİFİ

Dağlık ve çayırlık alanlarda, 1000-1500 metre yükseklikte yabani olarak yetişen ve endemik bir tür olan Anadolu orkidesinin yumruları, işin uzmanlarınca toplanıyor. Mor ve kırmızı renkte başak formatındaki bitkinin bir yumrusu kendisine beslenmesi için bırakılırken diğer yumru sütte veya suda kaynatılıp kurutulduktan sonra salep olarak satılıyor.

Salep dondurmada da bir ana unsur olarak kullanılır.

Not: 1. Salep; sadece tatlı bir içecek olmadığı, aynı zamanda sağlığa çok faydalı olduğu bilimsel olarak kanıtlanmıştır. En önemli faydaları arasında vücudu zinde tutması, zihni açması, mideye ve bağırsaklara çok yararlı olması sayılabilir. Öksürük, bronşit ve balgam sökmek için de ayrıca faydalıdır.

Not: 2. Bitki ve içeceği ayırmak için; bitkiye sahlep, içeceğe ise salep denilmektedir. "Akdağmadeni Sahlebi" Yozgat ili Akdağmadeni ilçesi ormanlarında bol miktarda bulunmaktadır ve Türkiye'nin en kaliteli sahlepleri arasında yer almaktadır.

Not: 3. Akdağmadeni Belediyesi, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Oran Kalkınma Ajansı ve Erciyes Üniversitesi işbirliği ile birlikte yapılan projeyle Akdağmadeni sahlebinin markalaştırılması için çalışmalara devam edilmektedir.

Taze Nohut

MALZEMELER

Taze nohut

TARİFİ

Yaz aylarında sevilerek tüketilen yeşil nohut Yozgatlılar tarafından çok sevilen bir yemiş olarak kabul görür.

Mevsiminde tüketmenin sağlığa oldukça faydalı olduğuna inanılır.

Sindirim sisteminin daha rahat çalışmasını sağlar. Bitkisel protein olarak bilinir ve oldukça şifalıdır.

Tene Hamuru

MALZEMELER

10 yumurta

2 su bardağı süt

2 kg un

Tuz

TARİFİ

10 adet yumurta bir kaba kırılır. Aynı kapla yumurta ne kadar gelmişse onun iki misli süt ölçülür, iki kg kadar un ve tuz da eklenerek sert bir hamur elde edilir.

Hamur elle parçalanarak kalburdan (halburdan) geçirilir.

İrili ufaklı bir hale getirilen hamur 1 hafta kadar açık havada kurutulur.

Not: "Tene" adıyla bilinen bu kuruyan hamurdan çorba yapılır veya hamur, pilav olarak kullanılır. Yozgat ili Akdağmadeni İlçesi'nde tüketimi yaygındır.

Yarma Aşı

MALZEMELER

Kuru Soğan

Salça

Su

Yarma

Kuru Fasulye

TARİFİ

Tereyağında kuru soğan ve salça kavrulur, içerisine 3 su bardağı su koyulur.

Biraz daha kavrulan bu harcın içine daha evvelden kaynatılan yarma ve kuru fasulye koyulur. Suyu çekene kadar pişirilir.

Yozgat Çanak Peyniri

MALZEMELER

Süt

Maya

Tuz

TARİFİ

Elle sağılan sütler süzek denilen bez torbalardan yararlanarak peynir yapılacak kaplara süzülür. Süzme işleminden sonra süt ısıtılmaz. Eğer süt sağıldıktan sonra bekleyip soğumuş ise hafif ısıtılarak mayalanmaktadır. Sütün mayalama sıcaklığı 32-35°C arasında değişir. Isı ayarlamasından sonra, sütler süzüldükleri kabın içinde mayalanırlar. Mayalama için 10 kg süte bir çay bardağı dolusu (100ml) maya konur. Maya yavaş bir şekilde ilave edilirken, bu esnada süt devamlı karıştırılır. Mayalanan süt iyice karıştırıldıktan sonra, sütün bulunduğu kazan bir minder üzerine konur ve kalın bezle sarılarak 2-5 saat pıhtı oluşumu için bekletilmektedir. Oluşan pıhtı bir kepçe ile dört parçaya kesilerek 15-20 dakika dinlendirilir.

Ham peynir sütün süzülmesi için dört köşe dikilmiş, 1-3 kg pıhtı alabilen ve ince geçirgen kumaştan yapılan bez torbalara konup 30-120 dakika (torbadan hiç su akmayana kadar) yüksekçe bir yere asılıp süzülmeye bırakılır. Daha sonra 1 kg peynire 3-5 kg olacak şekilde düzgün şekilli taşlarla 10-20 saat süreyle baskı uygulanır. Torbanın altına aralıklı parmaklı tahta yerleştirilip üzerine de taş konur. Böylece peynir suyunun iyice süzülmesi sağlanmış olur. Baskıdan alınan ham peynir geniş leğenlere

boşaltılır ve bıçakla büyük parçalar halinde kesilip tuzlanır. Tuz miktarı, peynir normal tuzlu olacak şekilde ayarlanır. (1 kg peynir için 75 g) Tuzlamada ince kum iriliğindeki kaya tuzu kullanılır. Elle iyice ezilir ve biraz daha tuz ilave edilerek tuzlu olması sağlanır. Parçalanan ve tuzlanan peynir ince bir torbaya koyularak elle sıkıştırılıp ağzı sıkıca bağlanır. Torbada bulunan peynirlere serin bir ortamda (12-16 °C) ikinci kez baskı uygulanır. Ağırlık olarak düzgün taşlar kullanılır, 1 kg peynir için yaklaşık 10 kg ağırlık uygulanır. Uygulanan bu ikinci baskı işlemine "tercan", "tecin", "tecen" veya "bastırık" denir ve baskı süresi 2-7 gün arasında değişir. Baskı sonunda peynir bir leğene boşaltılır ve elle ufalanarak yeniden parçalanır ve bir miktar daha tuz ilave edilmektedir. (1 kg peynir için 25 g tuz)

Not: Yozgat Çanak Peyniri, Yozgat merkez ve ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerden yapılan Yozgat'a has, az olgun ve yarım yağlı bir üründür. Her aile, ya sadece kendi ürettiği sütü ya da birkaç aile bir araya gelerek (süt evi yöntemi) sırasıyla sütlerini peynire işlerler. Ürün, adını ambalajından alır. Topraktan yapılmış çanak içine basıldıktan sonra kuma gömülerek olgunlaştırılır. Peynirin üretiminde ev yapımı maya kullanılır.

Yumurta Salatası

MALZEMELER

6 tane yumurta

1 tutam yeşil soğan

1 tutam maydanoz

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1/2 limon suyu

TARİFİ

Yumurtalar bol suda 5 dakika kaynatılır.

Yeşil soğan ve maydanoz ince ince doğranır.

Haşlanmış yumurtalar da çok küçük olmayacak şekilde doğranır ve yeşilliklere eklenir.

Baharatlar, limon suyu ve zeytinyağı da ilave edilip karıştırılır.

Not: Kahvaltılık olarak kabul görmüş bir reçetedir.

Hikâyeleri İle
Gastronomi Envanteri

5. SONUÇ

Kültür turizminin odağını keşif yoluyla öğrenmek oluşturur. Kültür turizminin bir parçası olan gastronomi turizmi, ziyaretçilere yeni kültürler, kokular, tatlar ve lezzetler sunarak keşif yoluyla öğrenme fırsatı sunar. Gastronomi turizmi, destinasyonlar için yeni, kaliteli ürün ve deneyim sağlamada önemli bir kaynaktır. Bu bağlamda gastronomi turizmi, kültür turizmi pazarının hızla gelişmesine ve turizm sezonunun dört mevsime yayılmasına katkı sağlar.

Seyahat etmenin insanlar üzerindeki psikolojik etkisi yadsınamayacak düzeydedir. Dünya turizm örgütü kaynaklarında en çok seyahat eden ülkeler sıralamasına bakıldığında, tercihlerin yapay oluşturulmuş bir sosyal ortamdan kaçarak, yeni yerler görme ve keşfetme odağında yapıldığı tespit edilmektedir. (Web: "Dünya Turizm Örgütü E-kütüphane" 2021)

Yeni yaklaşımlar doğrultusunda keşif duygusunun tetiklenmesinde hikâye anlatıcılığının kullanılması bölgeye bağlayan bir yaratıcılık ve yetenek karması olarak öne çıkmaktadır.

Bu eksende bölge hikâyelerinin doğru olarak kurgulanması, otantik ve sıra dışı deneyimlerin sunulması ve turistte yarattığı yansımanın takip edilmesi profesyonel bir yaklaşım gerektirmektedir. Bölgenin; hikâye anlatımıyla insani özellikler kazanması ve turist ile daha derin, duygusal ve uzun vadeli ilişkiler kurması hedeflenmektedir. Tek yönlü iletişimin ve genel geçer mesajları kurgulayıp iletmenin çoktan terk edildiği günümüz pazarlama iletişim teknikleri açısından hikâye anlatım tekniğinin sanatsal bir bakış açısıyla kullanılması ortada aktif bir pazarlama olmadığı izlenimiyle tüketicinin hikâyelere daha rahat inanmasını ve nihayetinde pozitif tutum oluşturmasını sağlamaktadır.

Bu farkındalık ışığında "Gastronomi Envanteri" oluşturulması için yola çıkılmıştır. TR72 bölgesinin bin yıllık "Gastronomi Mirası" tarihsel gastronomi hikâyeleri üzerinden ele alınmıştır. Bu bağlamda araştırmanın ekseni bölgenin gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koymaktır. Çalışmada TR72 Bölgesi illerinin yöresel yiyecek-içeceklerin belirlenmesi için kapsamlı akademik/yerel doküman taraması yapılmıştır. Bölge illerinin Belediyeleri, İl Kültür Turizm Müdürlükleri, Ticaret ve Sanayi Odaları, bölge Üniversitelerinin Gastronomi Bölümleri ile görüşülmüştür. Bölge illerinin önde gelen yemek yazarları ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir ve sonuçta ortaya çıkan yemek-içecek reçeteleri yerel halka sorularak teyit edilmiştir.

Detaylı araştırma sonunda amaçlanan sadece yemek-içecek reçeteleri sıralamaktan çok öte bölgede gastronomi bilinci uyandırmaktır. Nihayetinde yaratılan bu bilinç ile TR72 Bölgesinin gelenekten gelen ve kültüre dayanan bir gelecek inşa etmesine katkı sağlanması amaç edinilmiştir. Söz konusu amacın temelinde ise, turizmin başarısını etkileyen sorunları çözmede hem sürdürülebilirliğin hem de bütüncül yaklaşımın önemi bulunmaktadır.

Bununla beraber kısa vadede bölge yatırımları için cazibe artışı sağlarken uzun vadede bölgeye kazandırılacak "Gastronomik Kimlik" ile sürdürülebilir turizm kriterlerinin bölgede yaşatılması vardır. Bu kapsamda farklı turizm türlerinin ekonomik, kültürel, sosyal ve çevresel sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde geliştirilmesi ve toplum temelli bir anlayış ile turizmin yerel ekonomik kalkınma boyutuna yönelik çalışmalar yürütülebilmesine olanak sağlanması vardır.

Sürdürülebilir Turizm en özet şekli ile turizm faaliyetlerinin çevreye zararı minimum olacak şekilde gerçekleşmesidir. Tarım olmadan, çevre korunmadan gastronomik değerleri yaşatmak mümkün olmadığından aşağıda özetlenen ilişki oluşturulmuştur.

Bölgemizin kalkınması, bölgeye "Gastronomik Kimlik" kazandırılması ve bölgede sürdürülebilir turizm adına bilinç oluşturulabilmesi için "Gastronomi Envanteri" çalışması yapılmıştır. Envanter hikâyesinin merkezini "yemek tariflerinin ardı ardına sıralanmasından çok öte geçmişten gelen değerlere sahip çıkarak gelecek yaratmak" oluşturmaktadır.

KAYNAKÇA

Web: "Türkiye Kültür Portalı". 01 Nisan 2021. https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kayseri/gezilecekyer/kultepe-kanis-karum (Nisan 01, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Türk Dil Kurumu Sözlükleri". 01 Nisan 2021. https://sozluk.gov.tr/ (Nisan 01, 2021 tarihinde erişilmiştir).

AKKOR, Yunus Emre. Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları. Şubat 2020. https://www.kayseri.bel.tr/uploads/pdf/kayseri_mutfagi.pdf (2021 tarihinde erişilmiştir).

Altaş, Cansu. «Antik Dönem Gurmesi Archestratus.» Birgün Bir Yerde. 20 Ocak 2013. http://birgunbiryerde.blogspot.com/2013/01/antik-donem-gurmesi-archestratus.html (Mart 31, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2015, 1825.

Çerezlik Kabak Tohumları Uygulamaları. 2015. file:///C:/Users/emelemur/Downloads/FYL-2013-2776..pdf (Mayıs 2021, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Eraslan, Nevzat. Mutfak Sanatı. tarih yok. https://www.mutfaksanati.net/ayva-basmasi/ (Haziran 24, 2021 tarihinde erişilmiştir).

FAO. 2020. (2021 tarihinde erişilmiştir).

FAO. http://www.uib.org.tr/tr/kbfile/yas-meyve-sebze-sektor-raporu. 2017.

FİB Haber - Endemik Bitkiler. 20 08 2020. https://www.fibhaber.com/nevsehir-endemik-bitkileri-makale,2666.html (Mayıs 10, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Hanım, Emine. Nursel'in Mutfağı. 6 Nisan 2015. https://www.nurselinmutfagi.com/2015/04/6-nisan-sivas-gazete-baklavasi.html (Mayıs 27, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Hilal Akyüz Yemek Tarifleri. tarih yok. https://www.youtube.com/watch?v=IRID4UZonx8 (Temmuz 12, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Hürriyet. 21 Aralık 2020. https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/16-saatte-pisen-500-yillik-geleneksel-bir-lezzet-poc-41694055 (Mayıs 07, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. 2021. https://kayseri.ktb.gov.tr/TR-54965/tarihce.html (Nisan 05, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. 04 Mayıs 2021. https://kayseri.tarimorman.gov.tr/Haber/1656/Tomarzanin-Altini-Kabak-Cekirdegi (Mayıs 04, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Kayseriden.biz. 2021. http://kayseriden.biz/icerik.asp?ICID=70#:~:text=%C3%96nemli%20bir%20bilim%20ve%20sanat,ilk%20t%C4%B1p%20merkezi%20olarak%20bilinmektedir. (Nisan 23, 2021 tarihinde erişilmiştir).

KİBAR, Fatih. Web: "Sivas'ın Yöresel Yemekleri". 12 Aralık 2020. https://blog.biletbayi.com/sivasin-yoresel-yemekleri.html/ (Mayıs 27, 2021 tarihinde erişilmiştir).

KILIÇHAN, Reha. «Kayseri Mutfağının Uluslararasılaşma Potansiyeli.» Yerelden Küresele Türk Mutfağı içinde, 25-52. Ankara: Detay Yayıncılık, 2020.

KOSGEB. https://www.kosgeb.gov.tr/. 2020.

«Kültepe Tabletlerinde Geçen haš̄lātum Kelimesi Üzerine Bir Değerlendirme.» Tarih Araştırmaları Dergisi. 2012. https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/781260 (Nisan 01, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Kültür ve Turizm Bakanlığı. tarih yok. https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-80313/uygarliklarin-besigi-anadolu.html (Mayıs 10, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Larousse Online Sözlük. https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais, 2021.

mutfağından, Sivas Emine Hanım'ın. Nursel'in Mutfağı. 6 Nsan 2015. https://www.nurselinmutfagi.com/2015/04/hiyar-salatalik-dolmasi-tarifi.html (Mayıs 27, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Resmi Gazete. Web: "Resmi Gazete". 2020. https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/08/20200821-27.pdf.

Sivas Belediyesi. 04 Kasım 2014. https://www.sivas.bel.tr/icerik/38/12/sivasimiz.aspx (Nisan 23, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü - Sivas Mutfağı. 2021. https://sivas.ktb.gov.tr/TR-283220/corbalar.html (Mayıs 09, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Sivas Valiliği. 2021. http://www.sivas.gov.tr/divrigi-ulu-camii-ve-darussifasi (Nisan 23, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Şefaatli Kaymakamlığı. 2021. http://www.sefaatli.gov.tr/kaymakamimiz-sayin-gunlu-sefaatli-kazi-oranla-yetisiyor-projesi-kaz-yetistiricilerini-ziyaret-etti (Haziran 30, 2021 tarihinde erişilmiştir).

T.C. Gürün Kaymakamlığı. 2008. http://www.gurun.gov.tr/halk-mutfagi (Mayıs 20, 2021 tarihinde erişilmiştir).

USTA, İshak Kaan. Web: "YouTube; Yenilebilir Sivas Tarihi". 11 Ekim 2019. https://www.youtube.com/watch?v=UBFfrqlH9Fc (Mayıs 09, 2021 tarihinde erişilmiştir).

—. Web: "YouTube; Yenilebilir Sivas Tarihi". 25 Ekim 2019. https://www.youtube.com/watch?v=cO_ubZu5P3Q (Mayıs 24, 2021 tarihinde erişilmiştir).

—. Web: "YouTube; Yenilebilir Sivas Tarihi". 11 Mart 2020. https://www.youtube.com/watch?v=cbZvpzDM48s (Mayıs 21, 2021 tarihinde erişilmiştir).

—. Web: "YouTube; Yenilebilir Sivas Tarihi". 16 Mayıs 2020. https://www.youtube.com/watch?v=4uA2254sEBA (Mayıs 21, 2021 tarihinde erişilmiştir).

ÜÇER, Müjgan. Sivas Halk Mutfağı. Sivas: Esnaf Ofset Matbaacılık, 1992.

Web: "Dünya Turizm Örgütü E-kütüphane". 2021. https://www.e-unwto.org/action/doSearch?ConceptID=2336&target=topic&startPage=&sortBy=Ppub (Nisan 23, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Ekmek Kapısı Unlu Mamülleri". 2021. http://ekmekkapisiunlumamulleri.com/urun-detay-turta-94 (Temmuz 12, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Gelecek Turizmde". 23 Nisan 2021. https://www.gelecekturizmde.com/surdurulebilir-turizm-nedir/ (Nisan 23, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Gurme Tarifler". 2021. https://www.gurmetarif.com/yozgat-yoresine-ozel-bir-lezzet-pezzik-cacigi-tarifi/ (Haziran 23, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Lezzet". 27 Mayıs 2021. https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/tatli-tarifleri/diger-tatli-tarifleri/kelle-tatlisi (Mayıs 27, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Lezzetler". 25 Haziran 2021. https://yoresel.lezzetler.com/mihlama-yozgat-vt109819 (Haziran 25, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Lezzetler". 30 Haziran 2021. https://lezzetler.com/bulgur-corbasi-sivas-vt99259 (Haziran 30, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Lezzetler". 18 06 2006. https://lezzetler.com/kadinbudu-kofte-kizatma-kofte-sivas-vt34648 (Mayıs 24, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Mide Mühendisi". 17 Eylül 2020. https://midemuhendisi.blog/kurut-nedir/ (Haziran 24, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarfileri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/sucuk-ici-kofte-tarifi/ (Haziran 04, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 03 Haziran 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/video/velibah-patatesli-bazlama-videolu/ (Haziran 03, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/sivasca-gilikcig-borek/ (Haziran 03, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/dugurcuk-corbasi-nasil-yapilir-yozgat-usulu/ (Haziran 22, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/bulama-corbasi-yozgatin-yoresinin-corbasi/ (Haziran 23, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/yozgat-usulu-kiymali/ (Haziran 25, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/yozgatin-eristeli-bulgur-pilavi/ (Haziran 30, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/sivas-yemegi-kaygana/ (Haziran 30, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 09 Ekim 2015. https://www.nefisyemektarifleri.com/sivas-usulu-yayla-corbasi-soganli/ (Mayıs 27, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/bat-sivas-usulu/ (Mayıs 27, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/sivas-usulu-ginnis/ (Mayıs 27, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/gulut-sivas-keki/ (Haziran 03, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nefis Yemek Tarifleri". 2021. https://www.nefisyemektarifleri.com/etli-pirinc-pilavi-tarifi/ (Haziran 7, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Nursel'in Mutfağı". 18 Haziran 2015. https://www.nurselinmutfagi.com/2015/06/kayseri-borek-asi-corbasi-nasil-yapilir.html (Mayıs 04, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Sivas Bülteni". 2021. http://www.sivasbulteni.com/sivasin-tarihi-1808h.htm (Mayıs 08, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Sofra". 09 Mayıs 2021. https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/corbalar/pancar_corbasi (Mayıs 09, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Tursu.gen.tr". 30 Haziran 2021. https://www.tursu.gen.tr/dal-tursusu.html (Haziran 30, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Türk Dil Kurumu". 01 Nisan 2021. https://www.tdk.gov.tr/divanu-lugatit-turk/kasgarli-mahmud-ve-divanu-lugatit-turk/ (Nisan 01, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Türkiye Kültür Portalı". 28 Haziran 2021. https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozgat/neyenir/eksl-kabak (Haziran 28, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Türkiye Kültür Portalı". 25 Haziran 2021. https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozgat/neyenir/kabak-cceg-dolmasi (Haziran 25, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Türkiye Kültür Portalı". 18 Haziran 2021. https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozgat/neyenir/yumurta-tatlisi909488 (Haziran 18, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Yemekler.Net". 23 Haziran 2021. https://ye-mek.net/tarif/cerkez-corbasi (Haziran 23, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Yemekler.Net". 06 Haziran 2021. https://ye-mek.net/tarif/bit-bit-corbasi (Haziran 06, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "YouTube; Arda'nın Mutfağı". 3 Şubat 2020. https://www.youtube.com/watch?v=xDeCyS18cKU (Haziran 25, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "YouTube; Aylin'in Tarifleri". 2017 Aralık 27. https://www.youtube.com/watch?v=kjd07aVYRYg (Haziran 16, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "YouTube; Gelin Kaynana Mutfağı". 16 Ocak 2018. https://www.youtube.com/watch?v=iCyHdXwEsLs (Haziran 04, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Youtube; Hülya Ekinci". 07 Haziran 2020. https://www.youtube.com/watch?v=xCXofhtsY4I (Haziran 30, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "YouTube; Leziz Yemek Tarifleri". 2 Kasım 2018. https://www.youtube.com/watch?v=S0vxxH-ZM74 (Haziran 04, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Youtube; Müşo'nun Mutfağı". 01 Şubat 2021. https://www.youtube.com/watch?v=-95CosoToQmk (Ağustos 18, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "YouTube; Nur Banu". 10 10 2020. https://www.youtube.com/watch?v=fAIEVjm2NQ4 (Haziran 25, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "YouTube; Pınar'dan Yemek Tarifleri". 2021. https://www.youtube.com/watch?v=RBkaoU9x-OkP (Haziran 30, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Youtube; Refika'nın Mutfağı". 5 Mayıs 2017. http://bit.ly/RefikaninYemekOkulu (Haziran 16, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "Youtube; Sivas Çöreği Tarifi | Sivas Lezzetleri". 18 Ekim 2020. https://www.youtube.com/watch?v=u3sOhoMnwYs (Haziran 03, 2021 tarihinde erişilmiştir).

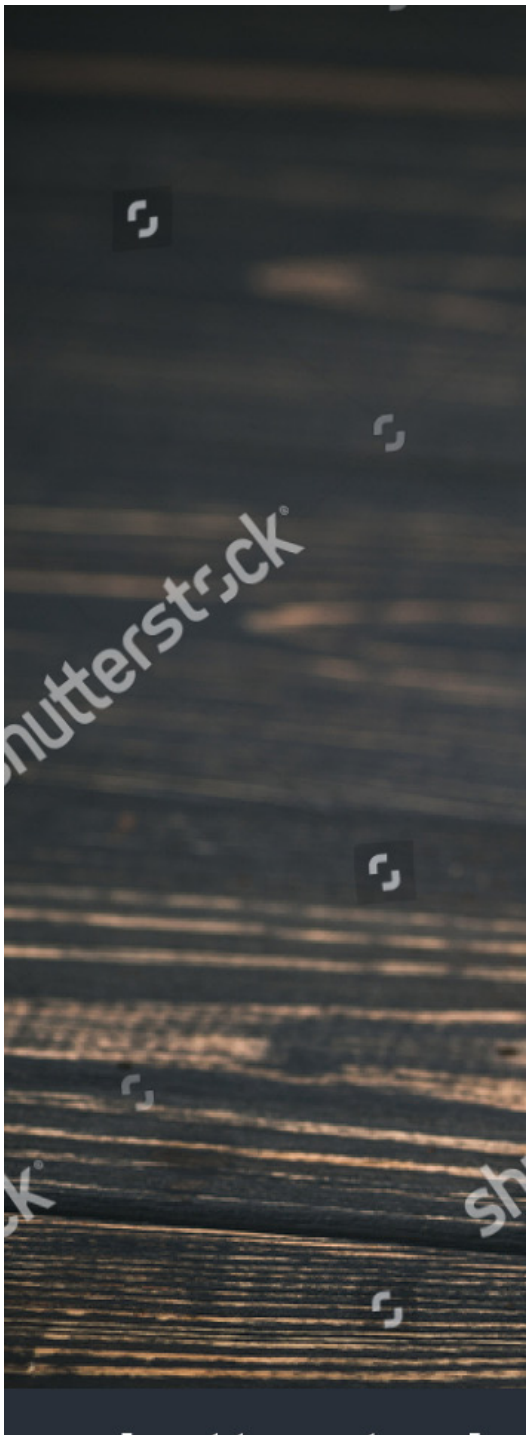
Web: "Youtube; Yemek Tarifleri". 8 Kasım 2014. https://www.youtube.com/watch?v=o0gRUfoalQo (Haziran 24, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Web: "YouTube; Yöresel Yemekler". 30 Haziran 2021. https://www.youtube.com/watch?v=vKv8TUFrTLY (Haziran 30, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. 2021. https://yozgat.ktb.gov.tr/TR-91645/yemeklerimiz.html (Mayıs 10, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. 2021. https://yozgat.ktb.gov.tr/Eklenti/52544,yozgat-mutfagi-ve--yoresel-yemekleripdf.pdf?0 (Haziran 29, 2021 tarihinde erişilmiştir).

Yozgat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. 2021. https://yozgat.tarimorman.gov.tr/Menu/25/Yozgat-Tanitim (Mayıs 10, 2021 tarihinde erişilmiştir).



Şimdi
Köpüklü bir
Kahve
Zamanı