

ANADOLU'NUN
GÖNÜL ŞEFLERİ

ANADOLU'NUN GÖNÜL ŞEFLERİ

Ford Otosan Adına
İmtiyaz Sahibi
Yayın Sorumlusu
Yayın Koordinatörü
Katkı Sağlayanlar

Haydar Yenigün

Gonca Sofuoğlu Temiz

Elif Ovalı

Arzu Bahçeevli, Aslı Karaoğuz, Ayla Akgün, Aynur Doğaner, Aynur Kesik, Ayşe Meral Ünal, Bahar Arslan, Bahar Oruç, Birsen Kaya, Dilek Mustubaş, Elif Deviren, Elif Ovalı, Esmâ Gül Bilal, Fatma Çiçeksay, Füsün Taşar, Gülçin Kesik, Gülizar Erçetin, Güngör Köseoğlu, Hülya Odabaşı, İnci Görgülü, İpek Şahsuvaroğlu, M. Didem Akçaoğlu, Melike Kesik, Neslihan Bilal, Neşe Tuna, Pelin Ovalı, Reyhan Kaya, Serpil Çetinkaya, Süheyla Evlüce, Şengül Atılğan, Şule Kayan, Tomris Doğaner, Tuba Yavuz, Tuğba Kıranatlıoğlu, Ümmühan Pektekin, Ümran Sönmez

Yayın Yönetmeni
Görsel Yönetmen
Fotoğraf
Genel Danışman
Danışma Kurulu

Erol İğde

Ahmet Çağıldak

Erol İğde

Musa Dağdeviren (Çiya Vakfı)

Musa Dağdeviren, Zeynep Çalışkan, Okşan Öztürk, Nejdett Kaygun (Çiya Vakfı)

Mehmet Tanrıverdi, Erol İğde, Fatma Kocabaş

Metin Yazım ve Düzelti
Yemek Yapımı
Yemek Düzenleme
Görsel Tasarım
Kapak Tasarım
Son Okuma

Gizem İğde

Fatma Kocabaş, Suna Karakaş

Veronique Çalikoğlu-Fatma Kocabaş

Neslihan Özceylan

Ogilvy & Mather

Mehmet Tanrıverdi

Renk Ayrımı
Yapım
Baskı

Orhan Gündüz

Metrobasım Ltd. Şti.

ANADOLU'NUN
GÖNÜL ŞEFLERİ

İÇİNDEKİLER

ÇORBALAR

ALACA ÇORBA (Gaziantep)	33
ARABAŞI ÇORBASI (Antalya)	35
BALIK ÇORBASI (Marmara ve Ege Bölgesi)	36
BÖREK AŞI ÇORBASI (Kayseri)	38
EKŞİLİ (Erzincan)	41
ERİŞTE AŞI (Van)	43
KESME ÇORBA/AŞI (Kars)	43
ISIRGAN OTU ÇORBASI (Trabzon)	44
KABAK ÇORBASI (Adapazarı)	47
LEBENİYE ÇORBASI (Gaziantep)	48
TANDIR ÇORBASI (Kırşehir)	51
TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI (Bursa)	52
YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI (Eskişehir)	55
YARMA ÇORBASI (Erzincan)	57
YOĞURT ÇORBASI (İğdir)	58
YUVARLAMA ÇORBASI (İstanbul)	61

BÖREKLER VE HAMUR İŞLERİ

AĞZI AÇIK (Şanlıurfa)	65
AVUNYA MANTISI (İstanbul)	67
CINGILLI MANTI (Balıkesir)	67
HAŞHAŞLI LOKUM (Bilecik)	69
HIÇIN (Tokat)	71
HİNGEL (Tokat)	72
KATIKLI EKMEK (Antakya)	74
KAYSERİ MANTISI (Kayseri)	77
KETE (Erzincan)	78
KÖMBE (Elâzığ)	81
MERCİMEKLİ MANTI (Bilecik)	82
MISIR EKMEĞİ (Rize)	84
PAŞA BÖREĞİ (Muğla)	87
PATLICANLI KIYMALI AÇMA BÖREK (Bursa)	89
PİRİNÇLİ MANTI (Ankara)	90
SU BÖREĞİ (Trabzon)	93
YAĞ MANTISI (Kayseri)	97

ZEYTİNYAĞLILAR, SALATALAR VE TURŞULAR

ARAP SAÇI (Ege)	101
BOSTANA SALATASI (Şanlıurfa)	102
ÇİĞ KÖFTE (Antakya)	105
ÇİĞ KÖFTE (Şanlıurfa)	106
FAVA (Marmara)	108
HİBEŞ (Antalya)	111
KAMBER BİBER TURŞUSU (Marmara)	113
KUSKUS SALATASI (Eskişehir)	114
KÜZBARA SALATASI (Güneydoğu)	117
LAHANA SALATASI (Kırşehir)	119
LAKERDA (İstanbul)	120
MAŞ SALATASI (Gaziantep)	123
PANCARLI (PAZILI) ARAP KÖFTESİ (Gaziantep)	125
PANCAR SALATASI (Ege)	127
PORTAKALLI KEREVİZ (İstanbul)	128
RADİKA (HİNDİBA) (Ege)	130
SİRKELİ YOĞURTLU PATLICAN (Samsun)	133
ŞALGAM TURŞUSU (Antakya)	134
YAĞLAÇ (Karadeniz)	137
ZAHTER SALATASI (Antakya)	138
ZEYTİNYAĞLI FASULYE (Rize)	140

YEMEKLER

AYA KÖFTESİ (Şanlıurfa)	145
BADEMLİ PİLAV (Bursa)	146
BAKLALI DOLMA (Tokat)	148
BORANI (Şanlıurfa)	150
BOZBAŞ YEMEĞİ (İğdir)	153
ÇERKEZ TAVUĞU (Ankara)	155
ÇULLAMA (Kocaeli)	156
EKŞİLİ TARAKLIK (Gaziantep)	159
EKŞİLİ YEMEĞİ (İğdir)	161
ET SARMA (Gaziantep)	162
FASULYE KAVURMASI (Erzincan)	164
GONGOŞ DOLMA (Trabzon)	167

HAMSİ KUŞU (Trabzon)	169
HAMSİKOLİ (Rize)	170
HARPUT KÖFTESİ (Elâzığ)	173
HAŞLAMA (Rize)	175
ISLAMA KÖFTE (Adapazarı)	177
İSKİLİP DOLMASI (Çorum)	179
KABAK BORANI (Antakya)	181
KARALAHANA SARMASI (Rize)	182
KATIKLI DOLMA (Van)	184
KELEDOŞ (İğdir)	186
KIŞ KABAĞI SARMASI (Erzincan)	189
KOKOŞKA (Kırşehir)	191
KUZU ETLİ ŞEVKETİBOSTAN (Ege)	192
KUZU KOL (Bursa)	194
LOR DOLMASI (Kars)	196
MAKLUBE (Antakya)	199
MEZGİT TAVA (Trabzon)	201
MIHLAMA (Rize)	202
MUHLAMA (Samsun)	202
MORTADELLA (Antakya)	205
PATLICANLI KEBAP (Şanlıurfa)	206
SARDALYE SARMASI (İstanbul)	208
SEBZELİ PİLAV (Gaziantep)	211
TAŞ KÖFTE (İğdir)	213
TAVALI (Rize)	215
TURŞU KAVURMASI (Trabzon)	215
YUVARLAMA (Antalya)	218
USKUMRU DOLMASI (İstanbul)	216

TATLILAR

ATOM KEK (Muğla)	222
BASTIK (Gaziantep)	225
BURMALI/GOCAGARI GERDANI (Trabzon)	227
CEVİZLİ KABAK TATLISI (Bilecik)	229
DAMLA SAKIZLI ADA (Eskişehir)	230
DEMİR TATLISI (Van)	233
EV HELVASI (İğdir)	235
FISTIKLI REVANİ (Bursa)	236

GUYMAK (İğdir)	238
HAYTALI (Antakya)	241
HÖŞMERİM (Balıkesir)	243
HÖŞMERİM (İzmir)	243
KADAYIF DOLMASI (Erzurum)	244
KATMER (Gaziantep)	249
KASEFE (Erzincan)	247
TATLI YAHNİ (Kırşehir)	247
KESME KADAYIF (Erzincan)	251
LAZ BÖREĞİ (Rize)	252
NEVZİNE (Kayseri)	255
PATLICAN REÇELİ (İğdir)	256
PEPEÇURA (Rize)	258
PEYNİRLİ KÜNEFE (Antakya)	260
ŞİLLİK TATLISI (Şanlıurfa)	263
TAHİNLİ (Kocaeli)	265
TEL ŞEHİRİYE TATLISI (Samsun)	266

ŞERBETLER

GÜL ŞERBETİ (Isparta)	271
LİMONATA (Ege)	272
LOHUSA ŞERBETİ (Adana)	275
SÜBYE (Ege)	276

İNDEKS	278
--------	-----

ÖNSÖZ

“Anadolu’nun Gönül Şefleri” kitabının ortaya çıkmasında, yeni fikirlere olan ilgisi, inancı ve önderliği için ilk teşekkürüm Sayın Rahmi Koç’a.

Ben yazıma teşekkür ile başlayıp yine teşekkür ile bitirmek istiyorum. Memleketimize borçluyuz; bize yol gösteren ve bu yolda yardımlarını esirgemeyen büyüklerimize, ailemize borcumuz var. Bu borcu ödeyebilmek için sahip olduğumuz kültürü, değerleri, birikimi gelecek nesillere kesintisiz bir şekilde aktarmamız gerektiğini düşünüyorum. Bu farkındalık ile bu eserin bir örnek olmasını; kültürümüzün, değerlerimizin korunması amacının yanı sıra sosyal sorumluluk bilinci oluşturma yolunda atılmış bir adım olmasını diliyorum.

Ford Ailesi’nin köklü geçmişi, geleceği inşa ederken öncü ve çağdaş vizyonu hem kurumsal anlamda hem de bu ailenin üyelerinde temsil ediliyor. İşte bu ailenin üyeleri; başarıda mutlak payı olan eşler bir araya geldik ve paylaşımlarımızla ortaya böyle bir eser çıktı.

Düğün, kutlama gelenek ve göreneklerimiz; ninnilerimizi, dilimizi, sofralarımızı, kültürümüzü, değerlerimizi, özelimizi yansıtmakta... Sofralarımızı eğitime destek olmak için kurduk. Birlik olalım, öncü olalım; memleketimize, yetişmemizde emeği geçenlere teşekkür edelim ve yarınlara yürürken örnek olalım istedik.

“Anadolu’nun Gönül Şefleri” kitabı bu düşüncelerle ortaya çıkmıştır. Ford Otosan’ın geniş bayi ağı sayesinde Türkiye’nin dört bir yanından gönlü zengin, paylaşma bilinci ile hareket eden ve birlikteliğin önemine inanan katılımcılardan yemek tarifleri geldi. Bu kitaba katkı sağlayan her bir paydaşımıza yürekten teşekkür ederim.

Bu kitabın, ilk çalışma olması dolayısıyla mutlaka eksiklikleri olacaktır. Eser, profesyonel bir yemek kitabı olarak değil, sofralarımızın sosyal sorumluluk bilinci için açılması olarak değerlendirilmelidir.

Bu eserde, bana kendimi ifade etme fırsatı tanıdığı için Ford Otosan Yönetimi’ne, özverili ve titiz çalışmaları için Metrobasım’a, çalışmada emeği geçen, çorbada tuzu olan herkese teşekkür ederim.

Koç Ailesi’nin önderliği, Ford Otosan Yönetimi’nin ufuk açıcı, desteği, Ford bayileri ve eşlerinin emeğiyle bu çalışma ortaya çıkmıştır.

Gönülden teşekkürler.

Elif Ovalı



