

# HAMUR İŐLERİ

- AĞZI AÇIK (Şanlıurfa)
- AVUNYA MANTISI (İstanbul)
- CINGILLI MANTI (Balıkesir)
- HAŞHAŞLI LOKUM (Bilecik)
- HIÇIN (Tokat)
- HİNGEL (Tokat)
- KATIKLI EKMEK (Antakya)
- KAYSERİ MANTISI (Kayseri)
- KETE (Erzincan)
- KÖMBE (Elâziğ)
- MERCİMEKLİ MANTI (Bilecik)
- MISIR EKMEĞİ (Rize)
- PAŞA BÖREĞİ (Muğla)
- PATLICANLI KIYMALI AÇMA BÖREK (Bursa)
- PIRİNÇLİ MANTI (Ankara)
- SU BÖREĞİ (Trabzon)
- YAĞ MANTISI (Kayseri)



# AĞZI AÇIK

Şanlıurfa • Hülya Odabaşı

## Malzemeler

### Hamur İçin

10 su bardağı un  
1 su bardağı yoğurt  
1 yemek kaşığı sadeyağ  
(veya iç yağı)  
1 tatlı kaşığı tuz  
Su

### İç Malzemesi

1 kg yağsız koyun ya da  
kuzu kıyması  
3 adet orta boy kuru soğan  
2 yemek kaşığı domates  
salçası

1 su bardağı un  
2 adet yumurta  
4 yemek kaşığı isot  
1 çay kaşığı toz karanfil  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

### Kızartmak İçin

3,5 su bardağı sıvı yağ

## Yapılışı

Hamuru hazırlarken öncelikle 1,5 su bardağı un kenara ayrılır; geri kalan un, yoğurt, tuz, sadeyağ ve su karıştırılıp katı kıvamlı bir hamur yoğrulur. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak ekmek tahtası üzerinde oklava ile 12-14 cm çapında incecik yufkalar açılır. Bu esnada, başlangıçta ayrılmış olan undan tahta üzerine serpilerek hamurun yapışması önlenir. Diğer taraftan, kıyılmış soğanlar, kıyma, isot, salça, yumurta, un, karabiber, karanfil, tarçın ve tuz bir kapta iyice karıştırılır. Bu harçtan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınır; açılan hamurların üzerine ıslatılan parmaklarla bastırılarak düzgün bir şekilde yayılır. Kenarlara ise 5 mm genişliğinde boşluk bırakılarak harç konulmaz. Hamurun boş kısmı, harcın üzerine gelecek şekilde katlanır; baş ve işaret parmaklarının uçlarıyla bastırılarak yapıştırılır. Hepsini tamandıktan sonra, harçlı yüzey alta gelecek şekilde teker teker sıvı yağa atılarak kızartılırlar. Açık yüzleri pişince ters çevrilip arka kısımları da kızartılır. Sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir.

Hazırlanan harçtan yaklaşık 50 adet ağzi açık yapılmaktadır.



# HAŞHAŞLI LOKUM

Marmara Bölgesi

## Malzemeler

### Hamur için

- 1,5 kg un
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 40 g yaş maya
- 2 su bardağı ılık süt
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

### İç Malzemesi

- 250 g ezilmiş haşhaş
- 1,5 su bardağı iri çekilmiş  
ceviz içi
- 1,5 su bardağı sıvı yağ

## Yapılışı

Bir kaptan öncelikle maya, ılık süt ve su karıştırılır. Ardından un, yoğurt, yumurta, toz şeker ve tuz da eklenip, yoğrularak yumuşak bir hamur hazırlanır. Yaklaşık 30-35 dakika mayalanması için bekletilir. Bu arada ayrı bir yerde haşhaş, ceviz içi ve sıvı yağ karıştırılıp boza kıvamına getirilir. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparılıp yarım cm kalınlığında açılır; üzerine haşhaşlı karışımdan sürülür ve şekillendirilir. Hazırlanan hamurlar bir tepsiye dizilip önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pişirilir.



# AVUNYA MANTISI

**İstanbul** • Aslı Karaoğuz

## Malzemeler

3 adet yufka  
½ tavuk  
2 su bardağı sıcak tavuk suyu  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
½ çay bardağı zeytinyağı  
Karabiber (arzu edilirse)  
Tuz (arzu edilen miktarda)  
Su

## Yapılışı

Bir tencereye bir miktar su ve tuz ilavesiyle tavuk konur ve haşlanır. Yufkalar şerit şeklinde kesilir, bir tepsiye alınır ve üzerine zeytinyağı gezdirilip harmanlanır. 175 dereceye ayarlanmış fırında yufkaların altı ve üstü kızarana dek (yaklaşık 30-40 dakika) pişirilir. Haşlanmış tavuk etleri tiftiklenir ve sıcak nohutla birlikte soğumuş yufkaların üzerine serpiştirilir. Arzu edilirse karabiber ilave edilebilir.

2 su bardağı kadar sıcak tavuk suyu yemeğin üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis edilir.

İstenirse sarımsaklı yoğurt ile yenebilir.

Bu yemek, evimizde, anneannemin sacda pişirdiği yufkalar ve Kazdağları'nda avlanan yaban ördeği ile yapılırdı.

# AVUNYA MANTISI

**Balıkesir** • Dilek Muslubaş

## Malzemeler

3 adet yufka  
½ tavuk  
2 su bardağı sıcak tavuk suyu  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
½ çay bardağı zeytinyağı  
Karabiber (arzu edilirse)  
Tuz (arzu edilen miktarda)  
Su

## Yapılışı

Bir tencereye bir miktar su ve tuz ilavesiyle tavuk konur ve haşlanır. Yufkalar şerit şeklinde kesilir, bir tepsiye alınır ve üzerine zeytinyağı gezdirilip harmanlanır. 175 dereceye ayarlanmış fırında yufkaların altı ve üstü kızarana dek (yaklaşık 30-40 dakika) pişirilir. Haşlanmış tavuk etleri tiftiklenir ve sıcak nohutla birlikte soğumuş yufkaların üzerine serpiştirilir. Arzu edilirse karabiber ilave edilebilir.

2 su bardağı kadar sıcak tavuk suyu yemeğin üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis edilir.

İstenirse sarımsaklı yoğurt ile yenebilir.

Bu yemek, evimizde, anneannemin sacda pişirdiği yufkalar ve Kazdağları'nda avlanan yaban ördeği ile yapılırdı.



# HIÇIN

Tokat • Bahar Oruç

## Malzemeler Hamur için

5 su bardağı un  
2 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

## İç Malzemesi

½ kg orta yağlı kıyma  
2 adet orta boy kuru soğan  
3 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı salça  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
½ su bardağı su  
1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

## Üzeri için

1 çay bardağı salça  
½ çay bardağı yoğurt (veya  
süt)  
1 çay kaşığı zeytinyağı

## Yapılışı

Öncelikle un, tuz ve su karıştırılıp yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur iki parçaya ayrılır ve dinlenmeye bırakılır. Soğanlar ufak ufak doğranıp bir kaba alınır. Üzerine dövülmüş sarımsak, kıyma, salça, pul biber, karabiber, tuz, tereyağı, sıvı yağ ve su eklenir; karıştırılarak harç hazırlanır. Daha sonra hamur parçaları, çapı 32 cm'lik yuvarlak bir tepsiden biraz daha büyük olacak şekilde açılır. Açılmış parçalardan biri yağlanmış tepsiye hamur kenarından taşacak şekilde serilir. İçine hazırlanan harç yayılır ve üzeri açılmış diğer hamurla örtülür. Oklava ile tepsinin kenarlarına bastırılıp parçalar birbirine yapıştırılır ve fazla hamurlar tepsinin kenarından düşürülür. Bu fazla parçalara etek fırırır gibi katlayarak şekil verilir ve içe doğru kıvrılır. Bir kâsede salça, yoğurt ve zeytinyağı karıştırılıp üzerine sürülür. Et kendi buharıyla, 200 dereceye ayarlanmış fırında 40-45 dakika pişirilir. Satır kıymasıyla yapılırsa çok daha lezzetli olacaktır. Genellikle düğünlerde ve özel davetlerde yapılır.



# HİNGEL

**Tokat • Bahar Oruç**

## Malzemeler Hamur İçin

1 adet yumurta  
1,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar un (yaklaşık 4 su bardağı)

## İç Malzemesi

3 adet orta boy haşlanmış patates  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz

## Haşlamak İçin

2 litre su  
1 tatlı kaşığı tuz

## Üzeri İçin

125 g tereyağı  
1 yemek kaşığı pul biber

## Yanına

Sarımsaklı yoğurt

## Yapılışı

Yumurta, un, tuz ve su karıştırılıp yoğrulur. Bu arada patatesler soyulup ezilir; pul biber ve tuz ilave edilir. Hazırlanan hamur iki parçaya ayrılır; unlanmış tezgâhta ince ancak mantı hamurundan biraz daha kalın olacak şekilde açılır. Çay bardağının ağzıyla, açılan hamurlardan yuvarlak parçalar kesilir. Parçaların içine patatesli harçtan konur ve yarım ay şeklinde kapatılır. Bütün hamurlar, bir köşesi içe ittilir, işaret ve baş parmağı yardımıyla bir sağdan bir soldan (zikzak şeklinde) bastırılarak yapıştırılır. En son noktası da iyice kapatılır. 2 litre su, içine tuz atılarak kaynatılır ve patates içli hamurlar bu suda haşlanır. Bu arada bir tavada tereyağı eritilir; içine pul biber atılıp kızdırılır. Su yüzüne çıkan hamurlar bir süre daha haşlandıktan sonra süzgeçle servis tabağına alınır. Yemeğin üzerine pul biberli tereyağı dökülür. Servisi sıcak ve yanında sarımsaklı yoğurtla yapılır.



# KATIKLI EKMEK

Antakya • Pelin Ovalı

## Malzemeler

- 1 adet ekmek hamuru
- ½ kg taze çökelek
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 250 g biber salçası
- ¾ su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı zahter\*
- 2 yemek kaşığı çörek otu
- 2 yemek kaşığı susam
- Kimyon (arzu edilen miktarda)
- Tuz (arzu edilen miktarda)

## Yapılışı

Soğan ince ince doğranır; çökelek, salça, çörek otu, susam, zahter, kimyon, tuz ve zeytinyağı eklenip iyice karıştırılır. Ekmek hamuru, yağlanmış bir tepsinin içinde açılır ve üzerine hazırlanan harç yayılır. Orta ısıdaki fırında pişirilir.

Antakya'da evlerde yalnızca harç hazırlanır ve katıklı ekmek yapılıp pişirilmesi için çarşı fırınına gönderilir.





# KAYSERİ MANTISI

Kayseri • Tuğba Kıranatlıoğlu

## Malzemeler Hamur İçin

Un (aldığı kadar)  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı tuz

## İç Malzemesi

½ kg dana kıyması  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 tatlı kaşığı toz kırmızı  
biber  
1 çay kaşığı tuz

## Mantıları Haşlamak İçin

2 litre su  
1 tutam tuz

## Sos İçin

2 adet domates  
2 adet tatlı biber  
2 yemek kaşığı domates  
salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 kâse et suyu  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Toz kırmızı biber (arzu edilen  
miktarında)

## Sunum İçin

Sarımsaklı yoğurt (arzu  
edilen miktarında)  
Sumak (arzu edilen  
miktarında)  
Kuru nane (arzu edilen  
miktarında)

## Yapılışı

Yumurta, tuz ve ılık su karıştırılır; aldığı kadar un eklenip yoğrulularak sert bir hamur hazırlanır. Merdane yardımıyla incecik yufkalar açılır. Yufkalar, 1x1 cm'lik veya 1,5x1,5 cm'lik kareler hâlinde kesilir. Mantının iç harcı için kıyma, kıyılmış soğanlar, toz kırmızı biber ve tuz harmanlanır. Hamur parçalarının içine harçtan paylaştırılır ve bükülerek kapatılır. Sosunu hazırlamak için tencereye zeytinyağı konur; çok küçük bir şekilde doğranmış biberler ve domatesler içine katılıp iyice kavrulur. Domates salçası, biber salçası, toz kırmızı biber ve et suyu ilave edilir; kısık ateşte 10 dakika kaynatılır. Büyük bir tencerede kaynatılan 2 litre suya önce 1 tutam tuz ve ardından hazırlanan mantılar atılır. 10 dakika sonra, haşlanan mantının suyu süzülüp üzerine sosu dökülür. Tabaklara alınan yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilip, kuru nane ve sumak serpilerek servis edilir. Mantının iç harcına arzu edilirse reyhan da katılabilir. Hamur parçaları karşılıklı köşeler bükülerek kapatılır. Kare değil yamuk bir şekil almalıdır.



# KETE

Erzincan • Melike Kesik

## Malzemeler

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı tereyağı
- 1 paket yaş maya
- Un (aldığı kadar)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta

## Yapılışı

Süt, maya, tereyağı ve tuz karıştırılır; aldığı kadar un eklenip yoğrulur. Hamur mayalanması için bir süre bekletilir; ardından bezelere ayrılır ve oklavayla açılır. Bir kâsede ceviz içi ve toz şeker karıştırılır. Yufkaların içine bu karışımdan serpilir. Rulo şeklinde sarıldıktan sonra içe doğru kıvrılarak dolanır ve elle üstüne vurularak şekil verilir. Ketelerin üzerine çırpılmış yumurta sürüldükten sonra 280 dereceye ayarlanmış fırında kızarana kadar pişirilir.

Cevizli iç yerine, un ve tereyağı kavrulmuş harçla da yapılabilir. Genellikle bayramlarda yapılır.



# KÖMBE

El ziĝ • Serpil etinkaya

## Malzemeler

### Hamur için

1,5 kg un

1 ay kaşığı tuz

Su

### iç Malzemesi

½ kg yaşsız kıyma

1 kg kuru soĝan

300 g ceviz içi

½ kg tereyaĝı

½ yemek kaşığı un

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı tuz

## Yapılışı

Un, içine tuz eklenip, aldıĝı kadar su ile yoĝrularak katı bir hamur elde edilir. Bu hamurdan 13 adet yufka açılır; ancak tepsinin altına ve üstüne serilecek yufkaların diĝerlerinden biraz daha kalın olmasına dikkat edilir. i hazırlanırken, öncelikle, küçük küpler hâlinde doĝranmıř soĝanlar 250 g tereyaĝında kızarmalarına dikkat edilerek pişirilir. Ayrı bir tavada kavru lan kıyma soĝana katılır. 5 dakika karıştırılıp karabiber ve tuz ilave edilir. Kalan 250 g tereyaĝı başka bir tavada eritilir ve içine ½ yemek kaşığı un katılır. Ceviz rondoda iyice çekilir. Fırın tepsiyi tereyaĝıyla yaĝlanır. Diĝerlerine göre biraz kalınca olan yufkalardan biri tepsiye serilir. Yufkanın  zerine kıymalı harçtan bir miktar yayılır ve ince açılmış bir yufka ile örtülür. Bu kata ise ceviz ve tereyaĝı gezdirilir. Yufkalar bitene kadar bir kata kıymalı harç, bir kata ceviz ve tereyaĝı yayılarak yemeĝin hazırlanmasına devam edilir. En  st kat kalınca açılmış diĝer yufka ile örtülür ve üzerine tereyaĝı sürülür. Önceden 220 dereceye ayarlanmış fırında iyice kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üstü folyo ile örtülüp bir tepsi ile kapatılır. K mbe, 15 dakika bu Şekilde bekletildikten sonra dilimlenerek servis edilir.

Bayramlarda ve özel günlerde yapılır.



# MERCİMEKLI MANTI

Marmara Bölgesi

## Malzemeler Hamur için

1 kg un  
2 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
ılık su

## İç Malzemesi

2 su bardağı yeşil mercimek  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Su

## Pişirirken Kullanılacaklar

4-5 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
Sıcak su

## Üzeri için

Sarımsaklı yoğurt

## Yapılışı

Bir tencereye alınan yeşil mercimek; su, tuz ve karabiber ilavesiyle haşlanır. Piştikten sonra süzülür. Un, yumurta, tuz ve bir miktar ılık su karıştırılıp katı bir hamur yoğrulur. Hamur, 4-5 parçaya ayrılır ve bezeler çok ince olmayacak şekilde açılır. Yufkalar 2 cm genişliğinde şeritler hâlinde kesilir. Haşlanmış yeşil mercimekler 4 cm aralıklarla şeritlerin üzerine paylaşılır. Harçlı kısımların iki yanındaki boşluklardan karşılıklı olarak toplanan hamurlar, sıkılarak parçalara ayrılır; böylece iç malzemesi açıkta bırakılmış mantılar elde edilir. Sıvı yağ ile bolca yağlanan tepsilere, açık kısımları üste gelecek şekilde dizilir ve önceden 180 dereceye ayarlanan fırında pişirilir. Servise hazırlanacağı zaman, tepsilere, fırınlanmış mantıların üzerini örtecek kadar sıcak su dökülür ve ocağın üstünde tepsi çevrilerek mantılar haşlanır. Bir yandan da tereyağı kızdırılıp yumuşamakta olan mantıların üzerine gezdirilir. Sarımsaklı yoğurtla servis edilir. Arzu edilirse yeşil mercimek yerine aynı miktarda nohut kullanılarak ve aynı adımlar izlenerek "Nohutlu Manti" da hazırlanabilir.



# MISIR EKMEĞİ

Rize • Şengül Atılğan

## Malzemeler

- ½ kg mısır unu
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı sıcak su
- 2 tatlı kaşığı tuz

## Yapılışı

Mısır unu bir kaba konularak ortası boş kalacak şekilde dağıtılır. Kabartma tozu kenarlara; yumurta, tereyağı, sıvı yağ ve tuz ise orta kısma ilave edilir. Su da eklendikten sonra yoğrularak gevşek bir hamur hazırlanır. Yuvarlak veya kare bir tepsi bol tereyağı ile yağlanır ve içine hamur serilir. Eller ıslatılıp üstü düzeltilir ve yüzeyine kare kare olacak biçimde parmaklarla şekil verilir. Üstü açık bırakılarak, 200 dereceye ayarlanmış fırında, kızarana kadar pişirilir. Rize yemeklerinin vazgeçilmezi ol



# PAŞA BÖREĞİ

Muğla • Ayşe Meral Ünal

## Malzemeler

### Hamur İçin

½ kg un  
3 adet yumurta  
1 yemek kaşığı yoğurt  
Su

### Kızartmak İçin

Zeytinyağı

### İç Malzemesi

250 g kıyma  
1 adet orta boy kuru soğan  
½ bağ maydanoz

### Sos İçin

1 su bardağı süzme yoğurt  
1 diş sarımsak  
½ su bardağı zeytinyağı  
1 tepeleme tatlı kaşığı toz kırmızı biber  
Su

## Yapılışı

Un, yumurta ve yoğurt karıştırılıp, aldığı kadar su ile yoğrularak hamur elde edilir. Hamurdan orta boy patates büyüklüğünde parçalar koparılır (12-14 adet); una bulanarak merdane ile yaklaşık 25 cm çapında ve 1,5-2 mm kalınlığında yufkalar açılır. Hazırlanan yufkalar zeytinyağında kızartılır. Kıyma, içine kıyılmış soğan eklenerek bir tencerede kavrulur. Doğranan maydanozlar da tencereye ilave edilip biraz karıştırılır. Süzme yoğurt, bir miktar suyla boza kıvamına gelene kadar ezilir ve içine dövülmüş sarımsak eklenir. ½ su bardağı zeytinyağı minik bir bakır tavada kızdırılır; 1 tepeleme tatlı kaşığı toz kırmızı biber kızgın yağa atılır. Yufkaların sığabileceği büyüklükteki bir kapta su kaynatılır (tercihen et suyu). Kızartılmış yufkalar bu kapta altüst edilerek yumuşatılır; iki kevgir yardımıyla servis tabağına alınır. Tabağa 2 yufka konduktan sonra üstüne kıymalı harçtan yayılır ve 2 yufkayla örtülür. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt dökülür; ardından toz biberli zeytinyağı ile süslenir. Üçgen dilimler hâlinde kesilerek sıcak servis edilir.

Paşa Böreği, eskiden Çine'de düğün yemeklerinin olmazsa olmazıydı. Bizim ailemizde de iftar sofralarının yıllarca baş köşesinde yer aldı. Şimdilerde ise sağlıklı beslenme ve kilo almak istememe gibi sebeplerle bu geleneği



# PATLICANLI KIYMALI AÇMA BÖREK

Bursa • Ümran Sönmez

## Malzemeler Hamur İçin

Un (aldığı kadar)  
1 adet yumurta  
2 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı su  
1 yemek kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı tuz

## Hamuru Açmak İçin

250 g eritilmiş tereyağı

## İç Malzemesi

½ kg yağsız kıyma  
4 adet orta boy patlıcan  
1 adet orta boy domates  
2 adet yeşil biber  
2 adet orta boy kuru soğan  
½ bağ maydanoz  
2 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

## Yapılışı

Patlıcanlar küçük küçük doğranıp tuzlu suda bekletilir. Geniş bir kaptan yumurta, su, zeytinyağı, tuz ve sirke karıştırılır; içine aldığı kadar un eklenip kulak memesi kıvamına gelene dek yoğrulur. Hazırlanan hamur dinlenmeye bırakılır. Kıyma, küp küp doğranmış soğanlar ile bir tavada suyunu çekene kadar kavrulur. Patlıcanlar tavaya ilave edilir; biberler ve domates de küçük küçük doğranarak eklenir. Kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz katıldıktan sonra 15 dakika daha kavurulur. Ardından ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Dinlenen hamur 30 eşit parçaya ayrılır. Bezeler tabak büyüklüğünde açılır. Hamurların üzerine eritilmiş tereyağı sürülüp 6 tanesi üst üste dizilir ve merdaneyle açılabilirdiği kadar açılır. Diğer hamurlara da aynı işlem uygulanır. Her hamurun yarısına kadar hazırlanan harçtan yayılır ve harçlı kısımdan sarılmaya başlanarak rulo yapılır. Börekler fırın tepsisine uzun uzun yerleştirilir. Hamuru yağlı olduğu için üzerine bir şey sürülmez. Önceden 180 dereceye ayarlanarak ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Bu lezzetli börek ailemizde çok eski yıllardan beri yapılır. Annem aileyi topladığı yemeklerde hünerli elleriyle genellikle bu böreği de hazırlardı. Şimdi bizler geleneği devam ettirmeye çalışıyoruz.



# PİRİNÇLİ MANTI

Ankara • Bahar Arslan

## Malzemeler Hamur için

4 su bardağı un  
2 yumurta  
1 su bardağı ılık su  
Tuz (arzu edilen miktarda)

1 çay kaşığı karabiber  
Tuz (arzu edilen miktarda)  
Su

## Yanına

Yoğurt (arzu edilirse)

## İç Malzemesi

1 adet orta boy tavuk  
200 g dana kıyması  
1,5 su bardağı pirinç  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 tutam maydanoz  
2 yemek kaşığı tereyağı  
½ çay bardağı sıvı yağ

## Yapılışı

Bir tencereye bir miktar su ve tuz ilavesiyle tavuk konur ve haşlanır. Un, yumurta, ılık su ve arzu edilen miktarda tuz karıştırılıp, yoğrularak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Mantının harcını hazırlamak için soğanlar kıyılır; tereyağı ve sıvı yağ ile bir tavada öldürülür. İçine kıyma eklenir ve kavrulur. Pirinç, tuz ve karabiber de ilave edilip kavur mayaya devam edilir. Üzerine 2 su bardağı sıcak su dökülür ve pişmeye bırakılır. Pirinçlerin kabarmasına yakın kıyılmış maydanoz eklenir. Hazırlanan hamur orta incelikte açılıp yaklaşık 4x4 cm'lik kareler hâlinde kesilir. Hamur parçalarının ortalarına harçtan konup bohça şeklinde kapatılır. Mantılar, yağlanmış bir tepsiye dizilir ve önceden 200 dereceye ayarlanmış fırında üstleri pembeleşinceye kadar pişirilir. Pişen mantıların üzerini örtecek kadar tavuk suyundan konur ve tekrar fırına verilir. Mantılar suyu çektikten sonra fırından çıkartılır; tavuk eti veya yoğurt ile servis edilir.

Annemden öğrendiğim bir tariftir. Genellikle aile yemeklerinde ve dost buluşmalarında yapılır. Çok eskilere dayandığı tahmin edilmektedir.





# SU BÖREĞİ

Trabzon • Neşe Tuna

## Malzemeler Hamur için

Un (aldığı kadar)  
5 adet yumurta  
½ çay bardağı zeytinyağı  
1 çay bardağından biraz  
az su  
Tuz (arzu edilen miktarda)

## İç Malzemesi

½ kg kıyma  
2 adet orta boy kuru soğan  
Karabiber (arzu edilen  
miktarında)  
Tuz (arzu edilen miktarda)

## Pişirirken Kullanılacaklar

½ kg tereyağı  
Su  
Tuz

## Yapılışı

Kıyma, doğranmış soğanlarla birlikte kavrulur; tuz ve karabiber serpilip karıştırıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Yumurta, zeytinyağı, su ve bir miktar tuz karıştırılır; aldığı kadar un eklenip yoğrulur. Hamur, 12 bezeye ayrılır ve özleşmesi için 1 saat beklenir. Açılan hamurlar tuzlu suda haşlanır; ardından soğuk suya batırılır ve suyu süzdürülür. Yağlanmış bir tepsiye, eritilmiş tereyağıyla araları yağlanarak üst üste 6 adet yufka dizilir. Üzerine kıymalı harç yayılır ve diğer 6 adet yufka da yine araları yağlanarak tepsiye yerleştirilir. Kalan tereyağı üzerine döküldükten sonra 180 dereceye ayarlanmış fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirilir.

Yöremizde su böreği genellikle peynirli yapılır fakat son zamanlarda kıymalı da sevilerek yapılmaktadır.



# YAĞ MANTISI

Kayseri • Güngör Köseoğlu

## Malzemeler Hamur İçin

Un (aldığı kadar)  
1 küçük paket yaş maya (veya 1 yemek kaşığı kuru maya)  
1 adet yumurta  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 küçük boy su bardağı süt  
2 yemek kaşığı sirke  
½ kahve fincanı zeytinyağı  
1 tutam tuz

## İç Malzemesi

300 g yağsız dana kıyması  
Maydanoz (arzu edilirse)  
Tuz (arzu edilirse)

## Kızartmak İçin

Bol miktarda zeytinyağı

## Sos İçin

½ çay bardağı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı salça  
1 çay bardağı su

## Üzeri İçin

Sarımsaklı yoğurt

## Yapılışı

Bir kaptan öncelikle maya, sütle karıştırılır. Ardından, içine yumurta kırılır; yoğurt, sirke, zeytinyağı ve tuz eklenip karıştırılır. Aldığı kadar un katılarak yumuşak bir hamur yoğrulduktan sonra mayalanması için (kabarıp 2 katı kadar olana dek) üstü kapalı olarak bekletilir. Aynı bir kaptan mantının iç harcı için çiğ kıyma, tuz ve doğranmış maydanoz karıştırılır. Mayalanan hamur 2 bezeye ayrılır ve kalınlığı yaklaşık 3 mm olacak şekilde açılır; 5x5 cm'lik kareler hâlinde kesilir. Kıymalı harç, karelere paylaşılır. Mantılar iki şekilde kapatılabilir. Birinci yöntem olarak, her bir kenar ortasından tutulup, harcı kapatabilecek şekilde bir araya getirilerek mantıya bir yıldız formu verilebilir. Ancak asıl geleneksel olan yöntem, bir çiçeğe benzetilebilecek ikinci kapama şeklidir: Bir köşeden başlayıp, 1-2 cm aralıklarla, hamur uçlarından tutularak karenin ortasına doğru uzatılır; merkezde toplanarak birleştirilir ve böylece harcın üstü kapatılmış olur. Hazırlanan mantılar kızgın yağda kızartılır. Bir tavada zeytinyağı kızdırılıp, içine salça ve su eklenerek sos pişirilir. Servis yapılırken mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt ve salça sosu ilave edilir.

Yoğrulan hamurun çok yumuşak olması gerekmektedir.

Yağ mantısı, ailemizde dört kuşaktır süregelen, zamansız olup günün her öğününe yakışan bir yemektir. Evimizde, mantının daha sağlıklı ve hafif olması adına, unun bir kısmı tam buğday unu olarak kullanılır.

# YAĞ MANTISI

Kayseri • Tuğba Kıranatlıoğlu

## Malzemeler

### Hamur İçin

7 çay bardağı un  
30 g yaş maya  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı yoğurt  
½ çay bardağı zeytinyağı  
1 çay bardağı ılık su  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz

## İç Malzemesi

200 g kıyma  
Toz kırmızı biber (arzu edilen miktarda)  
Tuz (arzu edilen miktarda)

## Kızartmak İçin

Sıvı yağ

## Üzeri İçin

2 diş sarımsak  
½ kg süzme yoğurt  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tatlı toz kırmızı biber

## Yapılışı

Öncelikle mantının iç malzemesini hazırlamak için kıyma, toz kırmızı biber ve tuz karıştırılıp bir kâsede bekletilir. Ardından, derin bir kaptan, ılık suyun içinde maya, toz şeker ve tuz eritilir. Sırayla yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve un eklenip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur; 30-35 dakika mayalanmaya bırakılır. Sonrasında, hamur ikiye ayrılır; bezeler merdane yardımıyla yaklaşık 5 mm kalınlığında açılır ve 3x3 cm'lik kareler hâlinde kesilir. Bu parçalara hazırlanmış kıymalı harç paylaşılır. Dört köşesinden tutulup birleştirilen hamurlar bohça gibi kapatılır. Mantılar, iyice ısıtılan sıvı yağa atılarak kızartılır. Bir tavaya zeytinyağı, domates salçası ve tatlı toz kırmızı biber konup, ocakta karıştırılarak sos hazırlanır. Sarımsaklar dövüldükten sonra süzme yoğurtla karıştırılır. Mantının üzerine sarımsaklı yoğurt ve sos dökülerek servis yapılır.



# YAĞLAMA

Kayseri • Tuğba Kıranatlıoğlu

## Malzemeler

### Hamur için

4 su bardağı un  
30 g yaş maya  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
İllic su

1 tutam maydanoz  
4 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 çay bardağı su  
1 tutam karabiber  
1 tutam tuz

### Yanına

Sarımsaklı yoğurt

## İç Malzemesi

½ kg orta yağlı kıyma  
3 adet orta boy kuru soğan  
3 adet domates  
3 adet biber  
1 yemek kaşığı domates  
salçası

## Yapılışı

Derin bir kaptta, bir miktar ılık suyun içinde maya, toz şeker ve tuz eritilir. Un katılıp yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelen hamur, mayalanması için 30 dakika bekletilir. Bu esnada, iç harcı hazırlamak için bir tavaya aktarılan sıvı yağa, önce ince doğranmış soğanlar; sonra kıyma, küçük küçük doğranmış domatesler ve biberler eklenir. Malzemeler bir süre kavrulduktan sonra salça, kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz da tavaya ilave edilir; en son su katılarak yaklaşık 20 dakika pişirilir. Mayalanan hamur bezelere ayrılır; her biri yaklaşık 20 cm çapında ve 2 mm kalınlığında açılır. Yufkalar, büyük bir tavada tek tek pişirilir. Ardından, bir tepsiye 1 adet yufka konur; üzerine harçtan bir miktar yayılır ve 1 adet yufka ile örtülür. Bu şekilde devam edilerek bütün yufkalar ve iç malzemesi kat kat serilir. Hazır hâle gelen yağlama, dörde bölünür. Servis yapılırken tabağın kenarına sarımsaklı yoğurt ilave edilir.