

TATLILAR

TOM KEK (Muğla)
BASTIK (Gaziantep)
BURMALI/GOCAGARI GERDANI (Trabzon)
CEVİZLİ KABAK TATLISI (Bilecik)
DAMLA SAKIZLI ADA (Eskişehir)
DEMİR TATLISI (Van)
EV HELVASI (İğdır)
FISTIKLI REVANİ (Bursa)
GUYMAK (İğdır)
HAYTALI (Antakya)
HÖŞMERİM (Balıkesir)
HÖŞMERİM (İzmir)
KADAYIF DOLMASI (Erzurum)
KASEFE (Erzincan)
TATLI YAHNİ (Kırşehir)
KATMER (Gaziantep)
KESME KADAYIF (Erzincan)
LAZ BÖREĞİ (Rize)
NEVZİNE (Kayseri)
PATLICAN REÇELİ (İğdır)
PEPEÇURA (Rize)
PEYNİRLİ KÜNEFE (Antakya)
ŞILLIK TATLISI (Şanlıurfa)
TAHİNLİ (Kocaeli)
TEL ŞEHİRİYE TATLISI (Samsun)



ATOM KEK

Muğla • Ayşe Meral Ünal

Malzemeler

3 su bardağı un
3 adet yumurta
1 su bardağı pekmez
1 su bardağı yoğurt
½ su bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı iri çekilmiş
ceviz içi
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı doğranmış kuru
kayısı
½ su bardağı doğranmış
turunç reçeli
½ su bardağı doğranmış
kuru incir

80 g bitter çikolata
1 paket vanilya

Yapılışı

Yumurta, pekmez, zeytinyağı ve yoğurt bir kaptan çırpma teli ile çırpılır. Un, kabartma tozu, ceviz içi, kuru üzüm, kuru kayısı, turunç reçeli, kuru incir ve küçük parçalara ayrılmış çikolata eklenerek karıştırılır. Yağlanmış bir tepsiye dökülür ve 180 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir. Piştikten sonra üzerine vanilya serpilerek servis edilir.

Sağlık deposu bir lezzettir. İçine rafine şeker yerine pekmez koymaya başladığımdan beri daha bir gönül rahatlığıyla yiyorum ve ikram ediyorum.



BASTIK

Gaziantep • Tomris Doğaner

Malzemeler

4 tepeleme yemek kaşığı
buğday nişastası
1 su bardağı üzüm pekmezi
½ su bardağı toz şeker
İri çekilmiş ceviz içi
4 su bardağı su

Yapılışı

Tencereye su, nişasta ve pekmez konur. Toz şeker azar azar ilave edilir ve bu sırada devamlı karıştırılır. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Krema kıvamına gelince servise hazırdır. Kâselere alınan ve bol cevizle süslenen bastık, sıcak olarak servis edilir.

Bu tatlı yapılırken arzu edilirse bir miktar tarçın eklenip toz şeker daha az kullanılabilir.



BURMALI

(GOCAGARI GERDANI)

Trabzon • Neşe Tuna

Malzemeler

1 kg un
2 adet yumurta
½ su bardağı süt
½ su bardağı su
1 paket kabartma tozu
½ kg kavrulmuş ve orta
irilikte çekilmiş fındık içi
½ kg tereyağı
½ su bardağı zeytinyağı
1 çimdik tuz
Bezeleri açmak için nişasta

Şerbet için

4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
¼ limonun suyu

Yapılışı

Toz şeker, su ve limon suyu, bir tencerede karıştırılarak 20 dakika kaynatılır ve hazırlanan şerbet soğumaya bırakılır. Süt, su, zeytinyağı, yumurta, kabartma tozu, un ve tuz karıştırıp yoğrulur yumuşak bir hamur elde edilir. Yumurta büyüklüğünde bezeler yapılır; nişasta ile açılır. Yufkalara fındık içi serpiştirilir. Bir yufkanın ucu biraz kıvrılıp üstüne oklava konur. Hamur oklavaya sarıldıktan sonra iki tarafından tutularak ortaya doğru büzülür; ardından oklava yavaşça çekilir. Bu işlem tüm yufkalara uygulanır ve hazırlananlar tepsiye sıra sıra dizilir. Üzerine kaşık yardımıyla eritilmiş tereyağı dökülür. (Hamur tereyağı çekmez; arzu edilirse tepsinin kenarından tereyağı alınabilir.) Önceden 170 dereceye ayarlanarak ısıtılmış fırında 1 saat kadar pişirilir. Fırından çıkartılınca soğuk şerbet yavaşça üzerine gezdirilir.

Bu tatlıya, yaşlı kadınların boğazlarındaki kırıksıklıklara benzetildiği için "Gocagari Gerdani" ismi verilmiştir.



CEVİZLİ KABAK TATLISI

Marmara Bölgesi

Malzemeler

- 1,5 kg bal kabağı
- 2,5 su bardağı toz şeker
- 200 g iri çekilmiş ceviz içi
- ½ su bardağı su

Yapılışı

Kabaklar soyulduktan sonra ince ince dilimlenir. Geniş bir tencerenin tabanına önce 1 kahve fincanı toz şeker serpilir; sonra kabaklardan bir sıra dizilir. Toz şekerin geri kalanı ile ceviz içi bir kâsede karıştırılır. Kabakların üzerine bu harçtan bir miktar yayılıp yine bir sıra kabak konur; ve bu şekilde devam edilerek malzemeler bitene kadar tencereye kat kat dizilir. Su ilavesiyle orta ateşte pişirilir.



DAMLA SAKIZLI ADA

Eskişehir • Elif Deviren

Malzemeler

- 1 litre süt
- 2 çay bardağı un
- 3-4 adet damla sakızı
- 250 g margarin
- 2 çay bardağı toz şeker
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri
- 4 yemek kaşığı kakao
- 2 adet yumurta
- 1 paket vanilya

Yapılışı

Derin bir tencerenin içine süt, un, toz şeker, vanilya ve damla sakızı konur. Orta hararetli ateşte muhallebi kıvamına gelip kaynamaya başlayana kadar çırpma teliyle karıştırılır. Ocaktan alınan bu karışıma katı hâldeki 100 g margarin eklenir ve muhallebinin sıcaklığıyla eriyene kadar karıştırılır. Aynı bir kapta yumurta ve pudra şekeri iyice çırpılır; eritilmiş 150 g margarin ve kakao ilave edilerek mikserle bir süre daha çırpılmaya devam edilir. Önce muhallebi olmak üzere, her iki karışım da soğumalarını takiben sırayla bir kaba dökülür. Tatlı, 1 gece buzdolabında bekletildikten sonra servise hazırdır.

Kakaolu karışım hazırlanırken eritilen 150 g margarin sıcak hâlde dökülebilir. Tatlıyı komşum doğum yaptığım sıralarda getirmişti. Kendimi iyi hissettiğim dönemde ben de denemeye karar verdim. Birkaç denemeden sonra kıvamını ancak tutturabilmişim. Tüm aile bireylerinin, özellikle oğlumun tatlıyı beğenerek yemesi beni sık sık yapmaya teşvik etmişti.



DEMİR TATLISI

Van • Fatma Çiçeksay

Malzemeler

½ su bardağından biraz fazla un

1 paket kabartma tozu

3 adet yumurta

3 yemek kaşığı yoğurt

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı karbonat

2 damla limon suyu

1 çay bardağı su

1 çimdik tuz

Kızartmak İçin

3 su bardağı sıvı yağ

Şerbet İçin

2 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

Yapılışı

Bir tencerede toz şeker ve su karıştırılarak kaynatılır; ardından şerbet soğumaya bırakılır. Derin bir kaptan yumurta, yoğurt, sıvı yağ, tuz, kabartma tozu, içine 2 damla limon suyu katılmış karbonat, su ve un katı yoğurt kıvamına gelene kadar çırpılır. Unu az gelirse biraz daha un ilave edilebilir. Kızartma tenceresine sıvı yağ konur ve ısıtılır. Tatlının özel kalıbı yağda kızdırılır; hamur kabına, üstüne hamur çıkmayacak şekilde batırılır ve hemen kızgın yağın içine konarak kızartılır. Hamuru kurtarmak için kalıp yağın içinde hoplatılır. Her iki tarafı da kızaran hamurlar geniş bir tabağa alınır. Servis yapılırken hamurlar şerbete bulanır. Elinizde kalıp yoksa, hamurdan 1'er tatlı kaşığı alınıp kızgın yağda kızartılarak da kızartılabilir.



EV HELVASI

İğdir • Reyhan Kaya

Malzemeler

- 1 kg un
- 250 g margarin
- 1 kg toz şeker
- 1 litre su

Yapılışı

Margarin geniş bir tencerede eritilir ve içine yavaş yavaş un ilave edilir. Yaklaşık 1 saat boyunca devamlı karıştırılarak un kızarana kadar kavrulur. Aynı bir yerde, suya toz şeker eklenip, kaynatılarak şerbet hazırlanır. Kavrulmuş una şerbet ilave edilir; sürekli karıştırılarak şerbeti çekinceye kadar kaynatılır. Helvanın suyu biter bitmez ocaktan alınır ve servis tabaklarına aktararak soğumaya bırakılır. Servis edilirken arzu edilirse üzerine dondurma konabilir. Helva yapımında en önemli nokta, unun çok iyi kızartılmasıdır.



FISTIKLI REVANİ

Bursa • Ümran Sönmez

Malzemeler

1 kâseden 1 parmak eksik
un
10 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
200 g çekilmiş Antep fıstığı
içi
1,5 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
½ çay kaşığı tuz
Tereyağı

Şerbet İçin

1 litre süt
750 g toz şeker

Yapılışı

10 yumurtanın sarıları ve akları ayrılır. Yumurta akına toz şeker ve tuz ilave edilir; mikserle kar gibi olana kadar (yaklaşık 30 dakika) çırpılır. Yumurta sarıları, yavaş yavaş tahta kaşık ile karıştırılarak içine eklenir. Bu karışıma çekilmiş Antep fıstığı içi, un, kabartma tozu ve vanilya katılıp yavaş yavaş yedirilir. Tereyağı ile yağlanan tepsiye dökülüp spatula ile düzeltilir. Önceden 180 dereceye ayarlanarak ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar (yaklaşık 40 dakika) pişirilir. Hamur fırında pişerken bir tencerede toz şeker ile süt karıştırılır ve 10 dakika kaynatılır. Ateşten alınıp karıştırılarak soğutulur. Fırından çıkarılan revaninin üzerine soğutulan şerbet dökülür. Tatlı, soğuyup şerbetini çekene kadar dinlendirilir. Soğuk olarak servis yapılır.

Fıstıklı revani, ailemizde çok eski yıllardan beri yapılan bir tatlıdır. Annem aileyi topladığı yemeklerde hünerli elleriyle genellikle bu tatlıyı da hazırlardı. Şimdi bizler geleneği devam ettirmeye çalışıyoruz.



GUYMAK

İğdir • Birsen Kaya

Malzemeler

1 kg un
3 yemek kaşığı sarı yağ
2 yemek kaşığı sarı kök
(zerdeçal)
Pudra şekeri (veya toz
şeker)

Yapılışı

Yağ eritildikten sonra, tencereye yavaş yavaş un ilave edilir. Ardından sarı kök eklenerek karıştırılır. Yaklaşık 30 dakika pişirildikten sonra bir servis tabağına alınır ve üzerine arzu edilen miktarda pudra şekeri dökülerek servis edilir.



HAYTALI

Antakya • Pelin Ovalı

Malzemeler

4 su bardağı süt
½ su bardağı nişasta
1 su bardağı toz şeker
Gül şurubu
Su
Buz ya da dondurma

Yapılışı

Bir miktar soğuk suda nişasta eritilir; süt ilave edilerek ateşe konur. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılarak pişirildikten sonra bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Toz şeker bir miktar ılık suda eritilir; içerisine arzu edilen miktarda gül şurubu katılır ve karıştırılır. Muhallebinin üzerine buzlu su dökülür ve küçük kareler hâlinde dilimlenir. Servis tabağına yerleştirilen dilimlerin üzerine rendelenmiş buz ve hazırlanan şurup eklenir. Buz yerine dondurma ile de servis edilebilir.



HÖŞMERİM

Balıkesir • Dilek Mustubaş

Malzemeler

½ su bardağı irmik
2 litre süt (pişirilmemiş)
1 tatlı kaşığı peynir mayası
2 adet yumurta sarısı
3 su bardağı toz şeker
Su

Yapılışı

Süt, bir tencereye aktarılır. Peynir mayası az miktarda suyla karıştırılır ve sütün içine dökülür. İyice karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve kalınca bir bezle sarılıp sıcak bir yere konur. 1 saat mayalanması için bekletildikten sonra peynirin suyu bir tülbentten süzülür; ancak biraz sulu kalması da gerekmektedir. Ateşe alınan tencereye peynir ve yumurta sarıları konur; tahta kaşıkla peynirler ezilerek karıştırılır. İrmik de eklenip, 5-10 dakika karıştırılarak pişirilir ve toz şeker ilave edilir. Yine sürekli karıştırılarak yaklaşık 5 dakika kaynatılır. Ocaktan indirilince küçük kâselere dökülüp soğutulur. Sonrasında ise buzdolabında bekletilmelidir. Soğuk servis edilir. Üzerine dondurma, hindistan cevizi, çam fıstığı vs konarak sunulabilir.

HÖŞMERİM

İzmir • Arzu Bahçeevli

Malzemeler

8 yemek kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
250 g süt kaymağı
50 g tereyağı
2 adet yumurta
Antep fıstığı içi

Yapılışı

Bir tencerede kaymak ve tereyağı eritilir. Un, yağa ilave edilip, tahta bir kaşıkla devamlı karıştırılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Aynı bir tencerede yumurta ve şeker mikserle çırpılır; içine süt eklenip tekrar çırpıldıktan sonra ocağa konur ve karıştırılarak pişirilir. Karışım, kavrulmuş una eklenir ve hızlı bir şekilde karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Helva kıvamına gelince servis tabağına alınıp Antep fıstığı içiyle süslenir. Helva kızarmış olarak da sunulabilir. Bunun için bir tavaya yayılıp kısık ateşte dibinin kızarması sağlanır ve ters çevrilip servis yapılır. Üzerine bal gezdirilebilir. Bu tatlı, Konya ve civarında yaygın olarak yapılmaktadır.

Söylenti

Kocası askerden ansızın gelen gelin, alêlecele evinde bulunan malzemeleri karıştırıp pişirdiği bu helvayı, tatlıyı çok seven eşine sunmuş. Kadın, keyifle tatlısını yiyen adama merakla "Hoş mu erim?" diye sormuş. Bu hikâye kulaktan kulağa, dilden dile "höşmerim"i getirmiş.



KADAYIF DOLMASI

Erzurum • İpek Şahsuvaroğlu

Malzemeler

150 g çiğ tel kadayif
1 adet yumurta
150 g iri çekilmiş ceviz içi
100 g toz Antep fıstığı içi

Kızartmak için

Orta boy bir tavanın $\frac{3}{4}$ 'ü
kadar sıvı yağ

Şerbet için

2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
 $\frac{1}{4}$ limonun suyu

Yapılışı

İlk olarak tatlının şerbeti hazırlanır. Bir tencereye su ve şeker konur; şeker eriyene kadar karıştırılır. Eğer karıştırılmazsa şerbet daha çabuk şekerlenecektir. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra altı kısılıp tam 20 dakika kaynatılır. Limon suyu, şerbet ocaktan alınmadan 15 dakika önce eklenmelidir. Eğer limon suyu ocaktan alınmadan hemen önce katılırsa şerbet şekerlenir. Hazırlanan oldukça koyu kıvamlı şerbet soğumaya bırakılır.

Kadayıftan uzunlamasına; dikdörtgen olacak şekilde parçalar koparılır. Parçaların uç kısımlarına 1 tatlı kaşığı ceviz içi konularak sıkı sıkı sarılır. Geniş bir kâseye yumurta kırılıp iyice çırpılır. Ardından, sarılan kadayıflar yumurtaya hafifçe batırılıp bekletilmeden kızgın ve bol yağ içinde nar gibi kızartılır. Yumurtaya bulanmış kadayıflar elle kesinlikle sıkılmamalıdır; aksi takdirde içleri yumurta olacaktır. Kızaran kadayıf dolmaları yağdan alınıp hemen soğuk şerbetin içine atılır ve 1 dakika bekletilir. Daha sonra süzülerek çıkarılan kadayıf dolmalarının üzerine toz Antep fıstığı içi serpilir ve sıcak olarak servis edilir.

Tel kadayıf alınırken taze ve kırılmamış olmasına dikkat edilmelidir.

Bu tarifi kayıvalıdem Sayın Cahide Şahsuvaroğlu'ndan aldım. Erzurum ailesine gelin gelerek tanıştığım bu tatlı, genellikle bayramlarda ve özel davetlerde hazırlanır. Bol kalorilidir.



KATMER

Gaziantep • Aynur Doğaner

Malzemeler

- 1 adet hazır yufka
- 3 yemek kaşığı toz Şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı dövülmüş
- Antep fıstığı içi

Yapılışı

Tereyağı ile yağlanan bir tavaya yufka yayılır. İçine tereyağı sürülüp dövülmüş Antep fıstığı içi ve toz Şeker konulduktan sonra kare Őeklinde katlanır. evrilerek iki tarafı da pişirilir.

Arzu edilirse katmerin i malzemesine kaymak da eklenebilir.



KASEFE

Erzincan • Aynur Kesik

Malzemeler

- ½ kg kuru kayısı
- 1 su bardağı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- ½ su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 1 su bardağı su

Yapılışı

Kuru kayısılar 1 su bardağı suda haşlanır. Yumuşadıktan sonra bir tabağa alınır. Üzerine eritilmiş tereyağı ve toz şeker gezdirilir; ceviz içi de serpidikten sonra servis edilir.

TATLI YAHNI

Kırşehir • Gülizar Erçetin

Malzemeler

- 30 adet kuru kayısı
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su

Yapılışı

Kayıslar iyice yıkanıp bir tencereye alınır. Üzerine toz şeker, su ve tereyağı ilave edilerek orta ateşte 15-20 dakika kadar pişirilir. Servis tabaklarına yedişer adet kayısı konup, ceviz içiyle süslenerek servis edilir.



KESME KADAYIF

Erzincan • Gülçin Kesik

Malzemeler

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
Un (aldığı kadar)
½ kg ceviz içi

Şerbet İçin

5 su bardağı su
5 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzerine Sürmek İçin

Tereyağı
Sıvı yağ

Yapılışı

Bir kaptan süt, 1 su bardağı su, sıvı yağ, yumurta ve alabildiği kadar un karıştırılıp yoğrulur. Hamur bezelere ayrılıp açılır. Yufkalar ince ince kadayıf gibi kesilir. Kesilen kadayıfların yarısı bir tepsiye yayılır. İri dövülmüş ceviz içi serpilir; kadayıfın kalan yarısı da üstüne serilir. Bir miktar sıvı yağ ile eritilmiş tereyağı karıştırılarak kadayıfın üzerine sürülür. Önceden 200 dereceye ayarlanıp ısıtılmış fırında pişirilir. Şerbeti için 5 su bardağı şeker ve 5 su bardağı su karıştırılarak kaynatılır; içine limon suyu eklenir. Kadayıf soğuduktan sonra üzerine ılık şerbet dökülür. Dilimlenerek servis edilir.



LAZ BÖREĞİ

Rize • Şengül Atılğan

Malzemeler

Krema İçin

- 4 yemek kaşığı un
- ½ su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı süt
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Hamur İçin

- 2,5 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı yoğurt
- ½ çay kaşığı tuz

Şerbet İçin

- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu

Yufkaların Arasına

Sürmek İçin

- 4 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

Kremayı hazırlamak için öncelikle süt ve un bir tencerede karıştırılıp orta ateşte kaynatılır. İçine toz şeker ilave edilip tekrar kaynayınca kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşe alınır; 15-20 dakika daha karıştırılarak pişirilir. Ardından soğumaya bırakılır. Ilık hâle gelince yumurta sarıları ve tereyağı eklenerek kremaya iyice yedirilir.

Bir kaptan un, yumurta, tereyağı, yoğurt, kabartma tozu ve tuz karıştırılıp iyice yoğrulur. Elde edilen hamur 8 parçaya ayrılır ve her parça oklavayla ince bir şekilde açılır. Diğer yandan su ve toz şeker karıştırılıp kaynatılır; ocaktan alınmak üzereyken içine 3-4 damla limon suyu eklenerek şerbet hazırlanır. Bir tavada 4 yemek kaşığı tereyağı eritilir. Kare veya dikdörtgen bir tepsi biraz yağlanır. Yufkalar, tepsiye kat kat dizilip araları yağlanırken dördüncü yufkaya geldiğinde krema dökülüp üstü düzleştirilir. Diğer yufkalar da araları yağlanarak üzerine serilir. Laz böreği, 170 dereceye ayarlanan ve hafif ısınması beklenen fırına konularak üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Ilıkken dilimlenip şerbeti dökülür.



NEVZİNE

Kayseri • Tuğba Kıranatlıoğlu

Malzemeler

- 1 çay bardağı tahin
- 125 g tereyağı
- 250 g margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
- Un (aldığı kadar)

Şerbet için

- 4,5 su bardağı toz şeker
- 5 su bardağı su
- 1 çay bardağı pekmez

Yapılışı

Öncelikle su ve toz şeker karıştırılıp, 20 dakika kaynatılarak şerbet hazırlanır ve içine pekmez ilave edilip soğumaya bırakılır. Tereyağı ve margarin eritilir. Bir kaba aktararak ılınması beklenir. Ardından içine tahin, sıvı yağ, yumurta, ceviz içi eklenip karıştırılır. Kabartma tozu ve alabildiği kadar un ilave edilip yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Tepsiye yayılan hamur, servis yapılacak büyüklükte dilimlere ayrıldıktan sonra 180 dereceye ayarlanan fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. İllandıktan sonra üzerine soğuk şerbet dökülür. Hamur, şerbeti iyice çekince servis edilir.

Hamur, piştikten sonra kesilmeye çalışılırsa dağılabileceği için önceden dilimlenmektedir.



PATLICAN REÇELİ

İğdir • Birsen Kaya

Malzemeler

100 adet patlıcan
10 kg toz şeker
3 adet limon
2 paket vanilya
50 g zey (şap)
20 g limon tuzu
Su

Yapılışı

Tamamen soyulan patlıcanların baş tarafları bıçakla çapraz olarak kesilir; birkaç yerinden delik açılır ve bir kova suya atılır. 12 saat bekletildikten sonra bol suyla yıkanır. Bir tencerede kaynatılan suyun içine yıkanan patlıcanlar, zey ve limon tuzu atılır. Patlıcanlar yaklaşık 30 dakika haşlanır; ardından tencereden alınarak tekrar içi su dolu bir kovaya aktarılır. Bir kazan su, içine toz şeker eklenerek kaynatılır. Patlıcanlar avuç içinde sıklıdıktan sonra kaynayan şekerli suya atılır ve 2 saat pişirilir. Limonlar dilimlenip reçele eklenir; ateşten alınır ve vanilya ilave edilerek karıştırılır.



PEPEÇURA

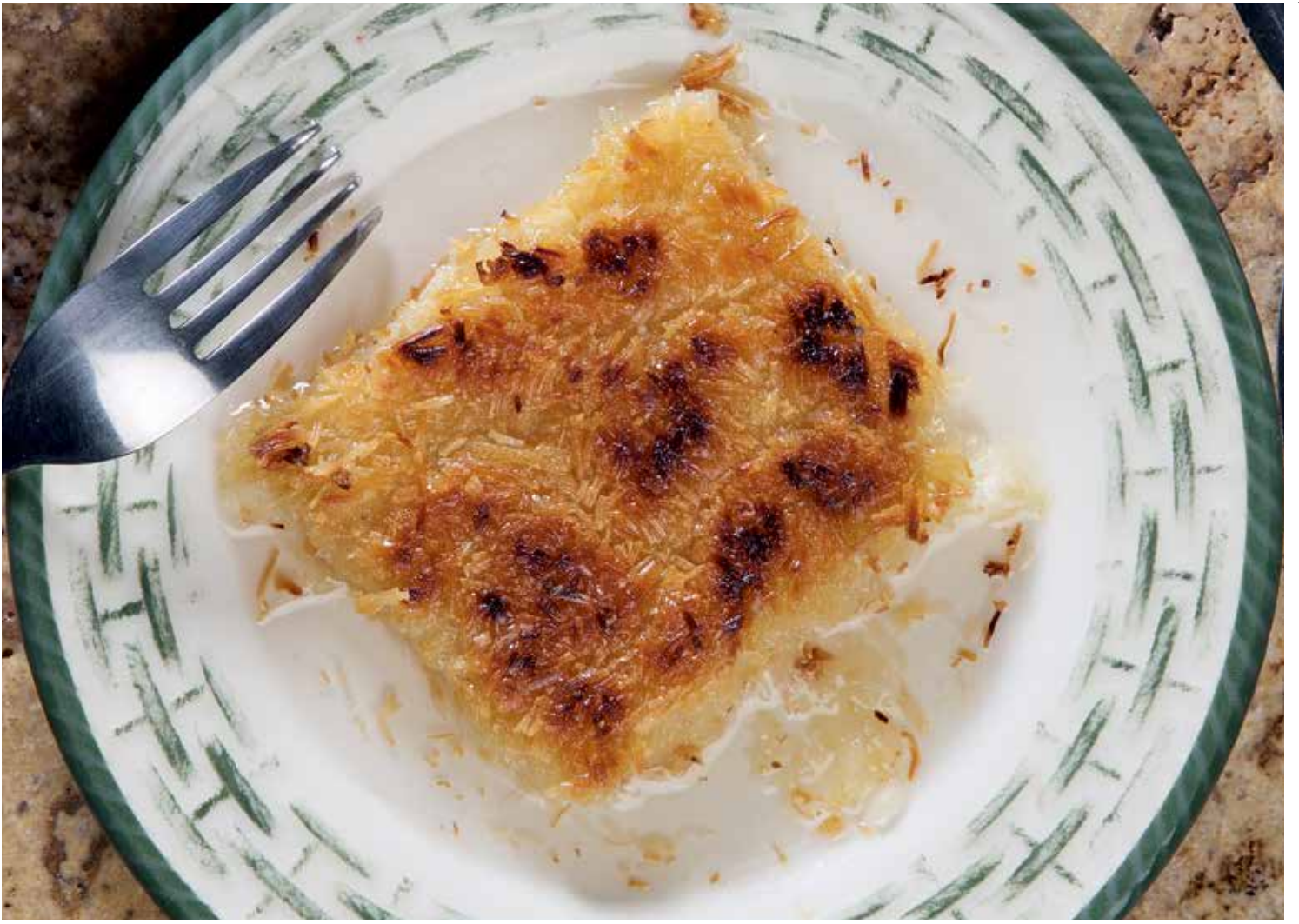
Rize • Şengül Atılğan

Malzemeler

- 1 kg siyah Rize üzümü (kokulu üzüm)
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- 4 yemek kaşığı mısır unu

Yapılışı

Üzümler yıkandıktan sonra bir tencereye alınır ve üzerine su eklenir. İyice rengini verene kadar kaynatılır. Süzgeçten geçirilerek posasıyla suyu ayrılır. Elde edilen üzüm suyu soğuduktan sonra bir tencereye aktarılır ve karıştırılarak mısır unu ilave edilir. Orta ateşte kaynatıldıktan sonra toz şeker eklenip, karıştırılarak tekrar kaynatılır. Kaynayınca kısık ateşe alınır ve 15-20 dakika daha karıştırılarak pişirilir. Bir borcama ya da kâselere boşaltılıp soğuyunca servis edilir. Bu lezzetli tatlı, sade yenebileceği gibi, arzu edilirse tavuk göğsü gibi muhallebilerin üzerine konularak da servis edilebilir. Muhallebiler ile pepeçuranın rengi hoş bir ikili oluşturduğundan sununuza estetik katacaktır.



PEYNİRLİ KÜNEFE

Antakya • Elif Ovalı

Malzemeler

600 g künefelik tel kadayıf
600 g tuzsuz peynir
200 g tereyağı

Şurubu İçin

600 g toz şeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığından az limon
suyu

Yapılışı

Öncelikle bir tencerede su ve toz şeker karıştırılıp, kaynatılarak şurup hazırlanır. Ocaktan indirilmeye yakın şurubun içine limon suyu ilave edilir ve ılımaya bırakılır. İnce kenarlı 40 cm çapında bir tepside tereyağı eritilir. Kısık ateşte, tel kadayıflar tereyağına eklenir ve yağ iyice yedirilerek kadayıflar tiftiklenir. Ateşten alınan tel kadayıf ikiye ayrılır. Bir parçası, yağlanmış tepsiye 5 mm kalınlığında yayılıp sıkıca bastırılır. Üzeri, sıkılarak suyundan arındırılmış ve ufalanmış tuzsuz peynirle -kenarlara taşmayacak şekilde- kaplanır. Peynir geri kalan kadayıf ile örtülür ve sıkıştırılır. Çok harlı olmayan kömür veya ocak ateşinde tepsi yavaşça döndürülerek künefe altı pembeleşinceye kadar pişirilir. Yağlanmış başka bir tepsi üzerine kapatılıp ters çevrilir ve tekrar ateşe konularak diğer yüzün de aynı işlemle pembeleşmesi sağlanır. Sıcak künefeye ılık şurup dökülerek servis yapılır.

Antakya'nın en meşhur tatlısı olan ve sıcak yenen künefenin benzerleri çeşitli mutfaklarda yapılsa da Antakya'ninkini benzersiz kılan, yapımında kullanılan her malzemenin ayrı bir ustanın olmasıdır. Tel kadayıf yapan ustalar, kadayıfı, künefeyi en lezzetli kılacak şekilde usulüne uygun dökerler. Künefenin peyniri de çok özeldir. Peynircide künefe için peynir alınmak istendiği belirtilirse en iyi künefelik peynir seçeneği sunulacaktır.



ŞİLLİK TATLISI

Şanlıurfa • Hülya Odabaşı

Malzemeler

2 su bardağı un

4 su bardağı su

300 g çekilmiş ceviz içi (veya Antep fıstığı içi)

3 yemek kaşığı sadeyağ

Şerbet için

600 g toz şeker

750 ml su

Yapılışı

Derin bir kaptan 2 su bardağı un ve 4 su bardağı su, hamur kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Sacın altı yakılır ve hamurların yapışmaması için yüzeyi yağlanır. Sacda pişirilen ince ekmekler ikiye ayrılır; bir tepsiye ilk yarısı üst üste serilir ve üzerine çekilmiş ceviz içi yayılır. Diğer yarısı da cevizlerin üzerine dizilir ve bıçakla baklava dilimi hâlinde kesilir. 600 g şeker ile 750 ml su karıştırılıp kaynatılarak şerbet hazırlanır. Şerbet, hamurun üzerine sıcak olarak dökülür ve tepsi örtülerek 10 dakika bekletilir. Sıcak olarak servis yapılır.



TAHİNLİ

Kocaeli • Ümmühan Pektekin

Malzemeler

2 adet yufka

2 kâse tahin

1 çay bardağı sıvı yağ

½ su bardağı toz şeker

3 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Pudra şekeri

Yapılışı

1 adet yufka düz bir zemine serilir. Bir kaptan sıvı yağ ile tahin karıştırılır. Bu karışım fırça yardımıyla yufkanın her tarafına sürülür; toz şekerin ve ceviz içinin yarısı üzerine serpilir. Diğer yufkayla örtülerek üzeri kapatılır. Bu yufkaya da tahinli karışımdan sürülür; toz şekerin ve ceviz içinin geri kalan kısmı serpilir. Yufkaların bir ucundan başlanarak rulo yapılır. 2 parmak kalınlığında ve verev şekilde kesilir. Bir tepsiye, yan yüzlerden biri yukarı bakacak şekilde dizilir. Kalan tahinli karışım üzerlerine sürülür. Önceden 180 dereceye ayarlanarak ısıtılan ve alt-üst pişirme ayarı seçilmiş olan fırının alt bölümünde 15 dakika; ardından, orta bölüme alınarak 20 dakika pişirilir. Üstü pembeleşen tatlı, fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra, arzu edilirse üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir. Annem bu tatlıyı küçüklüğümden beri çayın yanında misafirlerine ikram etmek için yapar. Ben ve kardeşlerim çok severek yedik; hatta paylaşamazdık. Küçük kardeşimin eşi ve ailesi, daha söz yüzükleri takılmadan önce, bize tanışma yemeğine geldikleri akşam annem çayın yanına tahinli yapmıştı. Müstakbel gelinimizin yemediğini görünce yemesi için ısrar ettim. Ve o gündür bugündür tahinli onun da yaptığı bir kurabiye oldu. Soran arkadaşlarına adını "kayınvalide kurabiyesi" olarak söylüyor. Şunu da belirtmeden geçemeyeceğim, hiçbirimizin yaptığı anneminki kadar güzel olmuyor.



TEL ŞEHRIYE TATLISI

Samsun • İnci Görgülü

Malzemeler

150 g tereyağı
2 su bardağı tel şehriye
1,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı kaynar su
Dövülmüş ceviz içi (arzu
edilen miktarda)

Yapılışı

Küçük bir tencerede tereyağı eritilir. Tel şehriyeler tencereye alınıp kısık ateşte renkleri koyulaşana kadar 15-20 dakika kavrulur. Toz şeker ve kaynar su eklenip karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır. Şehriyeler suyu çekince ocaktan alınır. Tatlı, sıcakken ve üzerine dövülmüş ceviz içi serpilerek servis edilir. Ablamdan öğrendiğim bir tariftir.