

# YEMEKLER

AYA KÖFTESİ (Şanlıurfa)  
BADEMLİ PİLAV (Bursa)  
BAKLALI DOLMA (Tokat)  
BORANI (Şanlıurfa)  
BOZBAŞ YEMEĞİ (İğdır)  
ÇERKEZ TAVUĞU (Ankara)  
ÇULLAMA (Kocaeli)  
EKŞİLİ TARAKLIK (Gaziantep)  
EKŞİLİ YEMEĞİ (İğdır)  
ET SARMA (Gaziantep)  
FASULYE KAVURMASI (Erzincan)  
GONGOŞ DOLMA (Trabzon)  
HAMSİ KUŞU (Trabzon)  
HAMSİKOLİ (Rize)  
HARPUT KÖFTESİ (Elâzığ)  
HAŞLAMA (Rize)  
İSLAMA KÖFTE (Adapazarı)  
İSKİLİP DOLMASI (Çorum)  
KABAK BORANI (Antakya)  
KARALAHANA SARMASI (Rize)

KATIKLI DOLMA (Van)  
KELEDOŞ (İğdır)  
KIŞ KABAĞI SARMASI (Erzincan)  
KOKOŞKA (Kırşehir)  
KUZU ETLİ ŞEVKETİBOSTAN (Ege)  
KUZU KOL (Bursa)  
LOR DOLMASI (Kars)  
MAKLUBE (Antakya)  
MEZGİT TAVA (Trabzon)  
MIHLAMA (Rize)  
MUHLAMA (Samsun)  
MORTADELLA (Antakya)  
PATLICANLI KEBAP (Şanlıurfa)  
SARDALYE SARMASI (İstanbul)  
SEBZELİ PİLAV (Gaziantep)  
TAŞ KÖFTE (İğdır)  
TAVALI (Rize)  
TURŞU KAVURMASI (Trabzon)  
USKUMRU DOLMASI (İstanbul)  
YUVARLAMA (Antalya)



# AYA KÖFTESİ

Şanlıurfa • Hülya Odabaşı

## Malzemeler

200 g kara et  
1 kg ince köftelik bulgur  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 çay bardağı un  
2,5 su bardağı sıvı yağ  
150 g isot  
1 tatlı kaşığı tuz  
Su

## Yapılışı

Bir tepsiye dövülmüş ya da kıyılmış kara et, bulgur, kıyılmış soğan, isot ve tuz konur. Üzerine biraz su serpilip yoğurmaya başlanır; suyunu çektikçe azar azar su ilave edilerek yoğurma işlemine devam edilir. Ardından, un serpilip tamamen karışincaya kadar bir müddet daha yoğrulur. Karışımdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak, iki elin ayası ile bastırılıp yuvarlak, avuç içi büyüklüğünde ve yaklaşık 1 cm kalınlığında köfteler hazırlanır. Bu köftelere "aya köftesi" denmesinin nedeni de budur. Köfteler kızgın yağa atılarak kızartılır.



# BADEMLİ PİLAV

Bursa • Ümran Sönmez

## Malzemeler

2 su bardağı pirinç  
1 su bardağı soyulmuş  
badem  
2 su bardağı et suyu  
125 g tereyağı  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
Su

## Yapılışı

Pirinç, kaynamış suda, içine ½ tatlı kaşığı tuz atılarak 1 saat bekletilir. Ardından süzülüp bol soğuk suyla yıkanır. Bir tencerede tereyağı eritilir; bademler içine aktarılıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Et suyu ve 1 tatlı kaşığı tuz eklenip kaynatılır. Üzerine pirinçler ilave edilir ve 2-3 dakika yüksek ateşte kaynatıldıktan sonra altı kısılır. Pirinçler suyu tamamen çekene kadar (yaklaşık 20-25 dakika) pişirilir. Pilav alttan üste doğru 1 kez karıştırılıp ocaktan alınır. Tencerenin kapağı kapatılarak 15 dakika dinlendirilir. Sıcak olarak servis edilir.

Bademli pilav ailemizde çok eski yıllardan beri yapılır. Annem aileyi topladığı yemeklerde hünerli elleriyle genellikle bu lezzetli pilavı da hazırlardı. Şimdi bizler geleneği devam ettirmeye çalışıyoruz.



# BAKLALI DOLMA

**Tokat** • Bahar Oruç

## Malzemeler

- ½ kg asma yaprağı
- 1 kâse dolma içi (bulgur)
- 250 g kabuksuz kuru bakla
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet orta boy domates
- Kemikli et
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 bağ dereotu
- ½ bağ reyhan (kuru reyhan da kullanılabilir)
- 1 yemek kaşığı pul biber
- Tereyağı
- 3 su bardağı su
- Tuz (arzu edilen miktarda)

## Yapılışı

Önceden ıslatılmış olan bakla, elle veya bıçakla diş diş olacak şekilde parçalanır. Bir kaptan bulgur, bakla, domates salçası, biber salçası, kıyılmış dereotu ve reyhan, pul biber, arzu edilen miktarda tuz ve 1 su bardağı su karıştırılır. Asma yapraklarının içine bu harçtan konur ve sarılır. Bir tencerenin tabanına kemikli et yerleştirilir; üzerine sarmalar dizilir. 2 su bardağı su ve 2 yemek kaşığı tereyağı ilave edilerek kısık ateşte yaklaşık 2 saat pişmeye bırakılır. Kuru soğan ve domates doğranıp bir tavaya alınır; bir miktar tereyağı ile sotelenir ve yemek piştikten sonra üzerine dökülür.



# BORANI

Şanlıurfa • Hülya Odabaşı

## Malzemeler

1 kg pazının sap kısımları  
½ kg kuzu eti  
100 g nohut  
100 g ince köftelik bulgur  
2 adet orta boy kuru soğan  
40 g tereyağı  
Karabiber  
Tuz  
Su

## Üzeri İçin

Tereyağı (arzu edilen miktarda)  
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

## Yapılışı

Nohutlar bol suda yıkanır ve su dolu bir kaptaki şişmeleri için 1 gece bekletilir. Süzülen nohutlar geniş bir tencereye alınır ve üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edilir. Yumuşayınca kadar pişirilip süzülür. Bulgur ıslatılır; 1 adet rendelenmiş kuru soğan, 1 tatlı kaşığı karabiber ve bir miktar tuz ile yoğrulur. Misket büyüklüğünde köfteler hazırlanır. 1 adet kuru soğan kıyılır ve bir tencerede tencereyağı ile kavrulur. Tencereye kuzu eti eklenir; et suyunu salıp çekinceye kadar kavurma işlemine devam edilir. Üzerine 1 litre kadar su ilave edilip kaynaması beklenir. Sonrasında haşlanmış nohutlar, doğranmış pazı sapları ve köfteler de tencereye atılıp pazı sapları yumuşayınca kadar pişirilir. Yemek, arzu edilen miktarda tuz ve karabiber ile tatlandırılır. Küçük bir tavada tereyağı, içine toz kırmızı biber atılıp kızdırılır; servis tabağına alınan yemeğin üzerine dökülür.



# BOZBAŞ YEMEĞİ

**İçdir** • Reyhan Kaya

## Malzemeler

1 kg kuşbaşı et  
1 adet kuru soğan  
100 g lepe\*  
2-3 adet patates  
2 adet domates  
1 yemek kaşığı salça  
100 g tereyağı  
Tuz (arzu edilen miktarda)  
Su

## Yapılışı

Kıyılmış soğanlar bir tencereye aktarılır ve tereyağı ile kavrulur. Etler tencereye alınarak hafifçe kızartılır. İçine doğranmış domatesler ve biraz sulandırılmış salça eklenir. 1 litre su katılarak bir taşım kaynatılır. Ardından lepe, dörde bölünmüş patatesler ve arzu edilen miktarda tuz ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır; kısık ateşte 30 dakika kadar pişirilir. Çukur yemek tabaklarında servis edilir.



# ÇERKEZ TAVUĞU

Ankara • M. Didem Akçaoğlu

## Malzemeler

- 2 adet orta boy tavuk göğsü
- 1 adet büyük boy arkalı tavuk budu
- ½ kg ceviz içi
- 2 adet orta boy haşlanmış patates
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam taze kişniş (veya toz kişniş)
- 1 tatlı kaşığı acıka
- Su

## Yapılışı

Tavuk etleri yıkayıp bir tencereye konur. Kuru soğan dörde bölünüp eklenir. Malzemelerin üzerini geçecek kadar su katılarak pişmeye bırakılır. Tavuklar yumuşayıncaya tencereden alınır ve soğuduktan sonra küçük parçalara ayrılır. Tavuk suyu süzülerek bir kaptaki bekletilir. Tereyağı bir tencerede eritilir; içine 1 diş sarımsak rendelenir ve tavuk etleri ilave edilir. 1-2 dakika çevrildikten sonra ocaktan indirilir. Diğer taraftan mutfak robotunun içine tavuk suyu, 2-3 diş sarımsak, haşlanmış patates, acıka ve kabaca parçalanmış ceviz içleri konur. Karışım boza kıvamına gelene kadar çekilir. Hazırlanan sosun içine tavuklar da eklenip karıştırılır ve bir servis tabağına yayılır. Üzeri 2-3 adet cevizle ve taze kişnişle süslenir. Ilık servis edilir. Bu yemek özel günlerde ve düğünlerde ikram edilir.



# ÇULLAMA

Kocaeli • Ümmühan Pektekin, İnci Özdiñer

## Malzemeler

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 su bardağı pirinç
- 4 adet yufka
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- ½ çay bardağı kuş üzümü
- ½ çay bardağı çam fıstığı
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Su

## Yapılışı

Tavuk eti yıkanarak bir tencereye konur; üzerine su eklenir ve haşlanır. Doğranmış soğan, sıvı yağ ile, bir tencerede kavrulur. Yıkamış pirinç katılıp kavrumaya devam edilir. Kuş üzümü, çam fıstığı, karabiber ve arzu edilen miktarda tuz ilave edilir; pirinçlerin üzeri örtülecek kadar tavuk suyu konur. İç pilav, suyu çekince ocaktan alınır. Tavuk eti parçalanarak içine atılır ve karıştırılır. Yağlanan bir tepsiye üst üste 2 adet yufka serilir; üzerine 1 çay bardağı tavuk suyu dökülür ve iç pilav yayılır. Pilavın üzerine de 2 adet yufka serilir. 1 çay bardağı tavuk suyu gezdirildikten sonra çırpılmış yumurta sürülerek fırına verilir. Fırından çıkarılınca 1 su bardağı tavuk suyu dökülüp üstü sıkıca kapatılır. 30 dakika bu şekilde demlendikten sonra servis yapılır.

Bu yemeği annemden öğrendim. Annemin de tarifi Girit'ten gelmiş olan kendi annesinden aldığı zannediyorum.





# EKŞİLİ TARAKLIK

Gaziantep • Aynur Doğaner

## Malzemeler

- 1 kg pirzola
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2-3 adet orta boy ayva
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2-3 yemek kaşığı nar ekşisi
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yenibahar (arzu edilen miktarda)
- Karabiber (arzu edilen miktarda)
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Sıcak su

## Yapılışı

Bir tencerede pirzolalar biraz kavrulur. Suyunu çekince zeytinyağı ve doğranmış soğanlar da eklenip kavrulmaya devam edilir. Salça konduktan sonra, etlerin üzerini örtecek kadar sıcak su ile arzu edilen miktarda tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Etlerin pişmesine yakın doğranmış ayvalar tencereye katılır. Ayvalar biraz yumuşayınca nar ekşisi, yenibahar ve karabiber eklenip karıştırılır. Yemek, ayvalar tam olarak piştikten sonra ocaktan alınır. Servis edilmeden önce bir süre dinlendirilir. Sıcak olarak ve sadece pirinç pilavıyla servis yapılır.



## EKŞİLİ YEMEĞİ

**İğdir** • Birsen Kaya

### Malzemeler

- ½ kg kemiksiz et
- 2 adet orta boy kuru soğan veya 1 bağ sebzi (yöresel bir ot)
- 1 su bardağı lepe\*
- 1 adet domates (veya 1 çay kaşığı salça)
- 1 yemek kaşığı margarin
- 5 g limon tuzu
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı sarı kök (zerdeçal)
- Tuz

### Yapılışı

Doğranmış 1 adet kuru soğan (veya ½ bağ sebzi) ve kuşbaşından biraz daha büyük parçalara ayrılmış olan et bir tencereye konur ve biraz kavrulur. Lepe ve su eklenerek pişmeye bırakılır. Diğer yandan, başka bir tencerede yağ ile bütün bir kuru soğan kavrulur. (Eğer sebzi kullanılacaksa çok ufak olmayacak şekilde doğranmalıdır.) Kavrulan soğan (veya sebzi), limon tuzu da ilave edilerek etin bulunduğu tencereye aktarılır. Daha sonra içine rendelenmiş domates, sarı kök ve tuz eklenir. Lepeler pişince ateşten alınır.



# ET SARMA

Gaziantep • Tomris Doğaner

## Malzemeler

750 g dövölerek inceltiömiş bonfile

300 g az yağlı kıyma

1 çay bardağı iri doğranmış Antep fıstığı içi

1 yemek kaşığı domates salçası

1 çay bardağı zeytinyağı

2 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı pul biber

Karabiber (arzu edilen miktarda)

Tuz (arzu edilen miktarda)

## Yapılışı

Tuz ve karabiber ile yoğrulan kıymaya, iri doğranmış Antep fıstığı içleri eklenip karıştırılır. İnceltiömiş bonfileler tek tek açılıp içlerine bir tutam kıyma yayıldıktan sonra rulo şeklinde sarılır. Dağılmamaları için etlere aralıklarla kürdan takılır. Bir tencereye zeytinyağı dökölüp ısıtılır ve salça eritilir. Tuz, karabiber, pul biber atılıp karıştırılır ve üstüne etler dizilir. 2 su bardağı ılık su ilave edildikten sonra, etlerin pişme esnasında açılıp dağılmaması için üzerine küçük bir porselen tabak kapatılır. Kaynamaya başlayınca en kısık ateşe alınır ve tencerenin kapağı kapalı tutularak 2 saat pişirilir. Servise hazırlanırken kürdanlar çıkarılır.

Sevgili annemden öğrendiğim ve yıllarca sofralarımızda ailemizle ve dostlarımızla paylaştığımız en sevilen yemeklerden biridir. Sofralarınızın hep kalabalık ve bereketli olması dileğiyile... Afiyet olsun!



# FASULYE KAVURMASI

Erzincan • Gülçin Kesik

## Malzemeler

- 1 kg taze fasulye
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 3 adet yumurta
- 1 bağ maydanoz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Su

## Yapılışı

Taze fasulye civil yapıldıktan sonra tencereye konur; bir miktar su eklenip haşlanır. Ardından, başka bir tencereye alınarak tereyağı ve zeytinyağı ilavesiyle kavrulur. Tuz eklendikten sonra doğranmış 1 bağ maydanozun yarısı fasulyenin içine katılır. Birkaç dakika ocakta çevrilip tereyağıyla yağlanmış küçük bir cam fırın kabına aktarılır. Kalan maydanoz üzerine eklenir. Ayrı bir kaptaki yumurtalar çırpılır ve fasulyenin üstüne dökülür. Önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana dek pişirilir. Yarım ay ya da halka şeklinde doğranmış kuru soğan ile servis edilir.



# GONGOŞ DOLMA

(LAHANA SARMASI)

**Trabzon** • Neşe Tuna

## Malzemeler

- 1 kg taze fasulye
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 3 adet yumurta
- 1 baş maydanoz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Su

## Yapılışı

Öncelikle, ayrı tencerelerde kuşbaşı etler ve karalahanalar haşlanılır. Soğanlar ince doğranır; tereyağı ile kavrulur. Soğanlara bulgur, pirinç, mısır yarması ve haşlanmış etler eklenir. Üzerine çıkmayacak kadar kaynar su ilavesiyle pişirilir. Böylece hazırlanmış olan dolma harcı, haşlanmış lahana yapraklarının içine konur ve sarılır. Hepsinin içinde et bulunmasına özen gösterilir. Bir güvecin içine kaburga kemikleri yerleştirilir; dolmalar da üzerine sıralanır. Pişme esnasında açılmamaları için üstlerine küçük bir tabak kapatılır. Yemeğin pişmesine yakın tabak kaldırılıp üzerine zeytinyağı dökülür. Bu, dolmalara yumuşaklık ve parlaklık verir. Biraz daha pişirildikten sonra ocaktan alınır ve dinlenmeye bırakılır. Trabzon kırsallarında iri ve kaba anlamına gelen "Godos Dolması" olarak da söylenmektedir.



# HAMSI KUŞU

Trabzon • Neşe Tuna

## Malzemeler

300 g tuzlu hamsi  
1 bağ pazı  
½ demet taze nane  
2 adet büyük boy kuru soğan  
1 kâse mısır unu  
1 kahve fincanı buğday unu  
2 adet yumurta  
1 su bardağı sıvı yağ  
Karabiber (arzu edilen miktarda)  
Tuz (arzu edilen miktarda)  
Su

## Yapılışı

Pazılar ince ince kıyılır, tuzla ovulur ve yıkandıktan sonra avuç içinde sıkılır. Naneler kıyılır; soğanlar yarım ay şeklinde doğranır ve hepsi birlikte bir kaba alınarak tuz ve karabiberle ovulur. Mısır unu ve buğday unu karıştırılarak eklenir; içine 2 yumurta kırılır ve karıştırılır. Karışımı ıslatacak kadar su ilave edilir. Kılçığı ayrılmış ve bölünmüş hamsiler de katılıp iyice harmanlanır. Harçtan uzun köfteler yapılır ve içinde sıvı yağ ısıtılmış bir tavaya dizilerek kızartılır.

# HAMSI KUŞU

Trabzon • Şule Kayan

## Malzemeler

½ kg hamsi  
1 adet orta boy kuru soğan  
½ bağ taze soğan  
½ bağ maydanoz  
½ bağ pazı  
1 adet orta boy patates  
3 yemek kaşığı mısır unu  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 tatlı kaşığı tuz

## Yapılışı

Hamsiler temizlenip kılçıkları çıkarılarak geniş bir kaba alınır. Kuru soğan, taze soğan, maydanoz ve pazı ince ince doğranır; patates rendelenir. Bunlar da kaba aktarılır. Mısır unu, kuru nane, tuz ve ayçiçek yağı ilave edilip iyice karıştırılır. Harçtan parçalar alınıp, köfte şekli verilerek derin bir fırın tepsisine yerleştirilir. 180 dereceye ayarlanmış fırında üstleri kızarana kadar pişirilir. Sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir.

Severek yaptığım bu yemeği annemden öğrendim. Kahvaltı da dahil olmak üzere her öğünde yiyebileceğiniz ve konuklarınıza da ikram edebileceğiniz bir yemektir.



# HAMSİKOLİ

Rize • Şengül Atılğan

## Malzemeler

- 250 g tuzlu hamsi
- 1 kg pazı
- 1 bağ taze soğan
- 1 bağ taze nane
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 3 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı iç yağı
- 1 su bardağı ılık su
- 2 tatlı kaşığı tuz

## Yapılışı

Pazı, nane, taze soğan ve kuru soğan ince ince doğranıp büyük bir kapta karıştırılır. Bir kâsede iç yağı, üzerine ılık su dökülerek eritilir; ardından kaba aktarılır. Kılçıkları çıkarılmış hamsiler, mısır unu, ayçiçek yağı ve tuz da ilave edilerek malzemeler hamur kıvamına gelene kadar yoğrulur. Yağlanmış yuvarlak ya da kare bir tepsiye düzgünce yayılır. Önceden 170 dereceye ayarlanmış fırında, üstü açık bir şekilde, yavaş yavaş pişirilir. Ilukken servis yapılır.

Aile büyüklerimizden öğrendiğimiz bir yemektir. Hamsikoli; balık ve sebzeyi birlikte sevenler için güzel ve farklı bir lezzettir. Genellikle büyük bir tepside yapılıp yanına bol salatalık doğranır ve süzme yoğurttan ayran hazırlanır. Hısım akraba çağrılarak kalabalık bir şekilde zevkle yenir.





# HARPUT KÖFTESİ

Elâziğ • Serpil Çetinkaya

## Malzemeler

- ½ kg yağsız kıyma
- 400 g ince köftelik bulgur
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 küçük baş maydanoz
- 1,5 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kuru reyhan
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ litre su

## Yapılışı

Soğan ve maydanoz çok ince doğranır. Bir tepsiye alınarak üzerine kıyma, ½ tatlı kaşığı biber salçası, kuru reyhan, pul biber, karabiber ve tuz eklenip 20 dakika yoğrulur. Ardından bulgur ilave edilerek 25 dakika daha yoğrulur. Harç dağılmayacak kıvama geldiğinde küçük küçük köfteler hâlinde dökülür. Bir tencerede tereyağı eritilip içine 1'er tatlı kaşığı domates ve biber salçası konur; salçalar kavrulur. Su eklenerek kaynatıldıktan sonra köfteler içine atılır ve 5 dakika kadar pişirilip servis edilir. Bayramlarda ve özel günlerde yapılır.



# HAŞLAMA

Rize • Şengül Atılğan

## Malzemeler

- 1 kg karalahana
- 2 su bardağı barbunya
- 250 g taze fasulye
- 1 adet acı kırmızı biber
- 2 su bardağı haşlanmış mısır tanesi
- 1 tatlı kaşığı iç yağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Su

## Yapılışı

Bir tencerede su kaynatılır. Lahanalar yıkanıp doğrandıktan sonra kaynar suya atılır; renkleri koyulaşmaya kadar haşlanır ve ardından süzgece alınarak soğuk sudan geçirilir. Taze fasulyeler birkaç parçaya ayrılıp büyük bir tencereye konur. Üzerine mısır, barbunya ve üstlerini örtecek kadar su eklenir. Kaynamaya başladıktan sonra haşlanmış lahanalar, doğranmış kırmızı biber, iç yağı, tereyağı, ayçiçek yağı, 5 su bardağı sıcak su ve tuz ilave edilir. İlk önce harlı ateşte kaynatılır; ardından kısık ateşe alınarak, üstü kapatılıp pişirilir. Suyu eksilirse sıcak su katılabilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Haşlama, Rize'nin en gözde yemeklerinden biridir; daha çok soğuk kış günlerinde yapılır. Tarifi kuşaktan kuşağa aktarılan bu yemek, ailelerle paylaşılan sıcak sofralarda sevilerek yenir. Genellikle yanına buğday ekmeği değil, mısır ekmeği tercih edilir; çünkü, mısır ekmeği yemeğin tadına tat katar. Bir de yanında tereyağı ve minci\* de olursa tadından yenmez.

Bu yemek, blenderden geçirilerek de servis yapılabilir. O zaman adına "Haşlama" değil "Lahana Yemeği" denir.



# ISLAMA KÖFTE

Adapazarı • Ayla Akgün

## Malzemeler

- 1 kg dana kıyması
- 100 g kuzu kıyması
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 100 g bayat ekmek içi
- 1 adet büyük baston ekmek
- 4 su bardağı kemik suyu
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 3 çay kaşığı toz kırmızı biber
- Kimyon (arzu edilen miktarda)
- Karabiber (arzu edilen miktarda)
- Tuz (arzu edilen miktarda)

## Yapılışı

Dana ve kuzu kıymaları, rendelenmiş kuru soğan, bayat ekmek içi, karabiber, kimyon ve tuz karıştırılıp yoğrulur. Küçük parçalar kopararak köfteler hazırlanır. Bir tavada sıvı yağ ısıtılır; toz kırmızı biber atılarak kavrulur. İçine kemik suyu ilave edilip bir süre karıştırılır. Ekmek ince ince dilimlenip bu sosa bandırılır. Köfteler ve Islama sosuyla hazırlanmış ekmekler ızgarada pişirilir. Islama köfte, domates ve biberle servis edilir.



# İSKİLİP DOLMASI

Çorum • Süheyla Evlüce

## Malzemeler

- 1 kg akçeltik pirinç
- 1,5 kg orta yağlı dana eti
- 4 adet orta boy kuru soğan
- ½ kg tereyağı
- Karabiber (arzu edilen miktarda)
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Un
- Su

## Yapılışı

Pirinçler, kaynamaya yakın sıcaklıktaki tuzlu suya konur ve 3-4 saat boyunca bekletilir. Bir tencerede, küçük küçük doğranmış 3 adet kuru soğan, 250 g tereyağı ile karamel rengi alana kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Üzerine ½ litre su eklenip kaynamaya bırakılır. Islatılmış olan pirinçler birkaç sefer yıkanıp suyu süzülürken sonra kaynamakta olan soğanlı suyun içine aktarılır. Bir süre yüksek ateşte tutulduktan sonra ateş kısılır ve pirinçler suyu çekene kadar pişirilir. Demlenmesi ve soğuması için bir kenara alınır. Derin ve geniş bir tencerede kalan tereyağı ile büyük parçalar halinde doğranmış etler kızartılır; 1 adet kuru soğan da bütün olarak içerisine atılır. Sac ayağı denilen üç ayaklı yükselti tencerenin içerisine yerleştirilir. (Sac ayağı yerine uygun bir tencere ters çevrilerek de kullanılabilir.) Üstüne, etrafında birkaç cm boşluk kalmasına dikkat edilerek uygun bir tepsi konur. Etlere üzerine 1-2 parmak geçecek kadar kaynar su ve bir miktar tuz ilave edilir. "Ca" adı verilen yastık kılıfına benzer kumaş torba ıslatılıp sıkılır ve demlenen pilav torbanın içine doldurulur. Ağız bağlandıktan sonra sac ayağının üzerindeki tepsiye yerleştirilir. Altındaki etlerin buharı ile pişirilecek pilava asla su değmemelidir. Tencerenin kapağı kapatıldıktan sonra kapağın kenarları, yalnızca un ve su karıştırılarak hazırlanmış sert bir hamurla, 1 parmaklık boşluk bırakılarak örtülür. Bu şekilde âdeta bir düdüklü tencere oluşturulmuş olur. Kaynadıktan sonra altı kısılıp 4 saat boyunca kısık ateşte pişirilir. Pilav torba içerisinden çıkarılıp bir tepsiye boşaltılır. Etin suyundan üzerine bir miktar dökülerek ıslatılır ve karıştırılır. Bu işleme "telleme" denir. "Lenger" olarak isimlendirilen dolma sunum tabağına alınan pilavın üzerine tenceredeki etler küçük parçalara bölünerek eklenir. Karabiber serpidikten sonra sıcak olarak servis edilir. Yemeğin yanına şehriye çorbası ve sirkeli salata\* tavsiye edilir. Tatlı olarak da İskilip Un Helvası\*\* önerilir.



# KABAK BORANI

Antakya • Elif Ovalı

## Malzemeler

300 g kazbaşı doğranmış dana eti

600 g kış kabağı

1 çay bardağı nohut

1 adet orta boy kuru soğan

2-3 adet baş biber\*

4 yemek kaşığı tuzlu yoğurt\*\*

1-2 yemek kaşığı sadeyağ

4 diş sarımsak

1 tutam kuru nane

Su

## Yapılışı

Nohutlar bir gece önceden ıslatılır. Et ile nohut bir tencereye konur, üzerine bir miktar su eklenir ve haşlanır. Kabağın kabukları soyularak iri küpler hâlinde doğranır. Soğan, sarımsaklar, sadeyağ, haşlanmış et ve nohut bir tencereye alınır; ocağa konur. Yağ eriyince kabaklar da eklenir ve yemeğin üstünü geçecek kadar su ilave edilir. Baş biberlerin tohumları ayıklanır ve iri iri doğranarak tencereye atılır. Tencerenin kapağı kapatılmadan, kabaklar hafif yumuşayınca kadar pişirilir. Bu aşamada tuzlu yoğurt sulandırılarak tencereye eklenir. Yemeğin suyu kıvamlı hâle gelip kabaklar tuzlu yoğurdu çekince ocaktan alınır. Arzuya göre, yemeğin üzerine kuru nane serpilerek servis edilir veya 1 yemek kaşığı sadeyağ bir tavada nane eklenip tavllanır ve yemeğin üzerine dökülerek sunulur.



# KARALAHANA SARMASI

Rize • Şengül Atılğan

## Malzemeler

- 1 kg karalahana
- 2 adet kaburga kemiği
- 300 g bir kez çekilmiş orta yağlı kıyma
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 tatlı kaşığı salça
- ½ bağ maydanoz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Su

## Yapılışı

Bir tencerede su kaynatılır. Lahanalar yıkanıp saplarından ayrıldıktan sonra bütün hâlde kaynar suya atılır; renkleri koyulaşınca kadar haşlanır ve ardından bir süzgece alınır. Derin bir kaptaki kıyma, kıyılmış kuru soğan, doğranmış maydanoz, pirinç, salça, pul biber, karabiber, tuz ve ½ çay bardağı soğuk su karıştırılır, yoğrulurak iç hazırlanır. Bütün lahana yaprakları, ortalarındaki zar alınarak ikiye ayrılır. Her parça avuç içine yayılır ve üstüne hazırlanan harçtan bir miktar konur. Lahananın sağ tarafı katlanır ve aşağıdan yukarıya doğru küçük küçük sarılır. Bir tencereye kaburga kemikleri yerleştirilir; üzerine sarmalar dizilir. Yemeğin üstüne çıkacak kadar su eklenir. Tereyağı ilave edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılarak ocağa konur. Kaynamaya başlayınca kısık ateşe alınıp pişene kadar (suyu bittikçe su eklenerek) ocakta tutulur. Sıcak olarak servis edilir. Karalahana sarması, hünerli Rize kadınlarının eskiden beri yaptığı zor ve bir o kadar da lezzetli bir yemektir. Yapımı her ne kadar zor olsa da Rize'nin düğün yemeklerinin bir tanesidir. Düğünlerde konu komşu toplanarak yapılır ve büyük tencerelerde pişirilir. Sarmanın küçük küçük olması ev sahibi hanımın ne kadar becerikli olduğunun bir göstergesidir. Bu nedenle Rizeli kadınlar dolmaları ellerinden geldiğince küçük sarmaya çalışır.



# KATIKLI DOLMA

Van • Fatma Çiçeksay

## Malzemeler

- 4 adet kabak
- 300 g yağsız kıyma
- 250 g ince köftelik bulgur
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 avuç kurutulmuş reyhan
- 2,5 su bardağı kaynar su
- 1 tatlı kaşığı tuz

## Üzeri İçin

- 1 büyük kâse yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

## Yapılışı

Kabaklar yıkanarak kabukları soyulur; 3'er cm'lik silindirel hâlinde kesilir ve içleri oyulur. Derin bir kaba kıyma, ufak ufak doğranmış kuru soğan, bulgur, elde ufalanmış kuru reyhan ve tuz konur. Yaklaşık 10 dakika, eller arada ıslatılarak, yoğrulur. Bulgur ve kıyma sertleşince kabaklar harçla doldurulur. Geniş bir tencereye dizilip, üzerine 2,5 su bardağı kaynar su dökülerek orta ateşte 40 dakika pişirilir. Sosu için tereyağı eritilir ve pul biber eklenerek kızdırılır. Bir yandan da sarımsaklar dövülüp yoğurtla karıştırılır. Pişen dolmaların üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağı gezdirilir.



# KELEDOŞ

İğdir • Birsen Kaya

## Malzemeler

½ kg orta yağlı kuşbaşı kuzu eti  
1 su bardağı yeşil mercimek  
100 g kurutulmuş heliz otu  
1 adet orta boy kuru soğan  
2 adet patates  
8 adet kurut  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz (arzu edilen miktarda)  
Su

## Sos İçin

2 adet orta boy kuru soğan  
2 yemek kaşığı domates salçası  
150 g tereyağı  
Pul biber (arzu edilen miktarda)  
Tuz (arzu edilen miktarda)

## Yapılışı

Bir tencerede su kaynatılır. Heliz otu suya atılarak haşlanır; süzülüp sıkdıktan sonra doğranır ve büyük bir tencereye aktarılır. Üzerine et, yeşil mercimek, küp küp doğranmış patates ve soğan, tereyağı, 5 su bardağı su ve tuz eklenerek pişmeye bırakılır. Diğer yandan 8 adet kurut, bir miktar suda birbirine sürtülerek ezilir; ayrı kımamına gelince kaynamakta olan malzemelere ilave edilir. Yemek, kaynayana kadar karıştırılır. Ayrı bir tencerede kıyılmış soğanlar ve salça, tereyağıyla kavrulur. İçine pul biber ve tuz atılıp karıştırılır. Keledoş, üzerine bu sos dökülerek servis yapılır.





# KIŞ KABAĞI SARMASI

Erzincan • Aynur Kesik

## Malzemeler

- ½ kg ince dilimlenmiş ve kurutulmuş kış kabağı
- 300 g kıyma
- ½ çay bardağı bulgur
- ½ çay bardağı pirinç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet orta boy domates
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tutam dereotu
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Zeytinyağı

## Üzeri İçin

- Sarımsaklı yoğurt
- Pul biber (veya salça)
- Zeytinyağı

## Yapılışı

Yemeklik doğranmış kuru soğan ve domates, kıyma, pirinç, bulgur, 1'er yemek kaşığı domates ve biber salçası, kıyılmış dereotu, karabiber, tuz karıştırılır. Üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirilir. İnce dilimlenip şeritler hâlinde kesilerek kurutulmuş kabaklar, ılık suda ıslatılır. Üzerlerine dolma içi konur ve sarılır. Sarmalar bir tencereye dizilir; üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve bir miktar suda eritilmiş 1 yemek kaşığı domates salçası dökülür. Yemek pişmeye bırakılır. Bir tavada zeytinyağı ısıtılır ve içine pul biber atılarak kızdırılır. Sarmalar, üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biberli zeytinyağı gezdirilerek servis edilir.



# KOKOŞKA

Kırşehir • Gülizar Erçetin

## Malzemeler

- 1 adet orta boy tavuk
- 4 adet yufka
- 1 adet küçük boy kuru soğan
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 litre su
- Tuz (arzu edilen miktarda)

## Yapılışı

4 adet yufka, yufkacıda ya da evde tavada pişirilerek kurutulur. Kurutulmuş yufkalar yuvarlak geniş bir tepsiye iri parçalar hâlinde kırılır. Diğer taraftan, soğan küçük küçük doğranarak büyük bir tencereye alınır ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra içine bütün olarak tavuk ilave edilir ve bir süre daha kavurma işlemine devam edilir. Tavuk, üzerine sıcak su ve arzu edilen miktarda tuz eklenerek pişene kadar haşlanır. Tavuk suyu ile parçalanmış kuru yufkalar ıslatılır ve dövülmüş ceviz içi serpilir. Tereyağı eritilip yufkaların üzerine gezdirilir. Ortasına haşlanmış tavuk bütün hâlde konarak servis edilir.



# KUZU ETLİ ŞEVKETİBOSTAN

Ege Bölgesi

## Malzemeler

- ½ kg şevketibostan
- 250 g kuşbaşı kuzu eti
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon
- Su

## Terbiyesi için

- ½ limonun suyu
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- Tuz (arzu edilen miktarda)

## Yapılışı

Şevketibostanların üstündeki yeşil kısımlar kesilir; 2-3 cm boyunda doğranıp bol suyla yıkanır. Bunlar, yemek servis edilirken üzerini süslemek için bir kenara ayrılır. Kökler salatalık soyar gibi soyulur; elde edilen kabuklar, içine 1 adet limon sıkılmış suda 15 dakika bekletilir. Sudan alındıktan sonra iyice süzülür. Bir tencereye konulan etler, suyunu salıp çekinceye ve hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Zeytinyağı ve yemeklik doğranmış soğanlar eklenerek kavrumaya devam edilir. Bir kenarda bekleyen şevketibostan kabukları da ilave edilip rengi değişinceye kadar sotelenir. Ardından, 4 su bardağı sıcak su dökülüp, etler ve kabuklar yumuşayınca kadar ara sıra karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Yumurta sarısı, un, tuz ve limon suyu bir kâsede çırpılır; içine yemeğin suyundan azar azar katılarak sulandırılır. Terbiye, yemeğe ilave edilerek karıştırılır; bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Şevketibostanların yeşil kısımlarıyla süslenip sıcak olarak servis yapılır.



# KUZU KOL

Bursa • Ümran Sönmez

## Malzemeler

- 1 adet kuzu kol
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 8-10 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı un
- 4 adet defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı tane karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

## Yapılışı

Kuzu kol, büyük bir tencereye yerleştirilir; üzerine soğanlar, sarımsaklar, defne yaprakları, zeytinyağı, sıcak su, tane karabiber ve tuz ilave edilir. Çok kısık ateşte 5 saat pişirilir. Arada kontrol edilerek üzerinde oluşan köpük alınır. Et pişince tencereden çıkarılıp bir fırın tepsisine konur; et suyu ise başka bir kaba aktarılır. Un ile bir miktar ılık su çırpılıp et suyuna katılır ve karıştırılır. Bu karışım etin üzerine dökülür. Alüminyum folyo ile üstü kapatılan yemek, önceden 180 dereceye ayarlanan fırında 40 dakika pişirilir. Büyük bir servis tabağına alınır ve arzu edilirse kenarına sebze eklenerek sunulur.

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



# LOR DOLMASI

Kars • Tuba Yavuz

## Malzemeler

- 2 bağ pazı
- 3 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 adet orta boy kuru soğan
- ½ kg lor
- 200 g kaymak
- 250 g tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kâse yoğurt
- Su

## Yapılışı

Pazı yaprakları tek tek yıkanır; kaynamakta olan suyun içine atılıp çıkarılır ve bir süzgecin üzerinde soğumaya bırakılır. Bulgur yıkanıp bir tencereye alınır; üzerini geçecek kadar su eklenerek pişirilir. Soğanlar yemeklik doğranır ve sıvı yağda kavrulur. Pişen bulgurun içine kavrulmuş soğanlar, lor peyniri, kaymak ve tuz ilave edilip karıştırılır. Böylece dolmanın iç harcı hazırlanmış olur. Pazı yapraklarının içine bu harçtan konarak sarılır. Dolmalar yağlanmış bir tepsiye dizilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. 180 dereceye ayarlanmış fırında üstleri kızarana kadar pişirilir. Üzerine yoğurt ve arzu edilirse eritilmiş tereyağı dökülerek servis yapılır. Dolmalar fırında kızarıırken küçüleceklerinden ince sarılmamalıdır. Bu yemek, davet sofraları için hazırlandığı gibi, günlük sofralar için de ana yemek olarak tercih edilir.



# MAKLUBE

Antakya • Pelin Ovalı

## Malzemeler

- ½ kg patlıcan
- 250 g kuşbaşı et
- 1 su bardağı pirinç
- 100 g çam fıstığı
- 100 g tuzsuz badem
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- Sıvı yağ
- Yenibahar (arzu edilen miktarda)
- Karabiber (arzu edilen miktarda)
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Su

## Yapılışı

Bir tencereye alınan kuşbaşı etler, üzerine su ilave edilerek haşlanır. Patlıcanlar yol yol soyulur ve uzunlamasına incecik dilimlenir. Bir müddet tuzlu suda bekletildikten sonra kurulanır ve sıvı yağda kızartılır. Kuşbaşı etler başka bir tencereye aktarılır. Patlıcanlar, etin üstünü kapatarak tabandan kenarlara doğru yayılır. Ortasına ayıklanıp yıkanmış pirinç, 3 yemek kaşığı tereyağı, yenibahar, karabiber, tuz ve 2 su bardağı su eklenir. Pirinçlerin üstü patlıcanların uçlarıyla örtülür. Kısık ateşte pişirildikten sonra 5 dakika dinlenmeye bırakılır. Ardından büyük bir servis tabağına ters çevrilir. Küçük bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağı eritilir. Çam fıstıkları ve bademler tereyağına atılarak kavrulur; yemeğin üzerine eklenir. Sıcak olarak servis yapılır.



# MEZGİT TAVA

Trabzon • Neşe Tuna

## Malzemeler

1 kg mezgıt

1 kâse mısır unu

½ çay bardağı ayçiçek yağı

## Yapılışı

Kafaları kesilip ayıklanan mezgıtlar mısır ununa bulanır. Bir tavada ayçiçek yağı ısıtılır. Balıklar tavaya daire oluşturacak şekilde dizilir ve altları kızarana kadar pişirilir. Tava kapağı yardımıyla çevrilerek balıkların diğer tarafları da kızartılır.





# MIHLAMA

Rize • Şengül Atılğan

## Malzemeler

4 yemek kaşığı mısır unu  
4 yemek kaşığı tereyağı  
100 g koleti peyniri  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar soğuk su

## Yapılışı

Bir bakır tavada tereyağı, kokusu çıkana kadar eritilip kızdırılır. Mısır unu eklenerek koyulaşınca kadar kavrulur. Su, bir kaşıkla karıştırılarak yavaş yavaş katılır ve tuz dökülür. Mısır unu suyu çektikçe su ilave edilir; çok lapa olmamasına veya suyunun az olmamasına dikkat edilmelidir. Son olarak da koleti peyniri serpilip eriyene kadar kısık ateşte pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır. Koleti peyniri bulunamazsa iyi tel veren kaşar ya da dil peyniri de kullanılabilir.

Mihlama, yöremizin en güzel yemeklerinden biridir. Çabuk hazırlanır; ancak biraz ustalık ister. Çünkü kıvamını tutturmak yemeğin lezzeti açısından önemlidir. Aniden gelen misafirler için yapılabilecek lezzetli ve doyurucu bir yemektir.

# MUHLAMA

Samsun • İnci Görgülü

## Malzemeler

2 yemek kaşığı mısır unu  
300 g telli peynir  
½ litre süt  
2 adet yumurta  
150 g tereyağı  
1 çay kaşığı tuz

## Yapılışı

Küçük bir tencereye konan mısır unu ve süt, karıştırılarak kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. İçine yumurta ve tuz katılıp iyice yedirilir. Peynir eklenip karıştırılır; eriyince ocaktan alınır. Aynı bir tavada tereyağı eritilir; rengi hafif dönene kadar yakılır. Peynirli karışım tekrar ocağa konur ve üzerine tereyağı dökülür. 1-2 dakika sonra servise hazır olur.

Yengemden öğrendiğim bir tariftir.



# MORTADELLA

Antakya • Elif Ovalı

## Malzemeler

600 g çiğ köftelik et  
3 adet kahke (veya 5-6 yemek kaşığı galeta unu)  
3 diş sarımsak  
1 adet yumurta  
60 g çam fıstığı  
60 g tereyağı  
Sıvı yağ  
½ su bardağı sirke  
1 tatlı kaşığından biraz eksik karabiber  
Tuz (arzu edilen miktarda)  
Su

## Yapılışı

Fıstıklar suya yatırılır. Ete sırasıyla yumurta, karabiber, tuz, çekilip un hâline getirilmiş kahkeler, dövülmüş sarımsak ve tereyağı (eritilmeden) katılır; çok iyi yoğrulur. Yoğrulmuş et 3 parçaya ayrılır. Her parçaya, ortalarına çam fıstıkları yerleştirilerek silindirik şekli verilir. Etler kızgın yağda nar gibi kızartılır. Bir tencereye 3 su bardağı su ve sirke konup kaynatılır; kızartılan etler bu suda 25-30 dakika pişirilir. Soğuyunca dilimlenerek servis yapılır.



# PATLICANLI KEBAP (BALCANLI KEBAP)

Şanlıurfa • Hülya Odabaşı

## Malzemeler

1 kg yağlı koyun ya da kuzu eti

10 adet (3 kg) eğri olmayan, iri ve uzun patlıcan

2 tatlı kaşığı tuz

Su

## Yapılışı

Et, parça olarak alınır ve zırla çekilerek kıyma hâline getirilir. Aslı böyledir, ancak buna imkân yoksa iri diş kıyma alınmalıdır. Patlıcanların baş kısmından 1 cm kadar kesilir; geri kalan kısmı -soyulmadan- silindirik şekilde 4-5 parçaya bölünür. Tuz, kıymanın üstüne serpilip iyice karıştırılır. Eğer mümkünse kıyma önceden tuzlanarak yarım veya bir gün buzdolabında dinlendirilir. Bir dilim patlıcan alınır ve tam ortasından kebab şişine saplanır. İki ceviz kadar kıyma alınır, elle yuvarlanılır ve patlıcana yapışacak şekilde şişe saplanır. Böylece bir patlıcan, bir et olmak üzere malzemeler şişe dizilir. Her şişte, 4 dilim patlıcan ve 3 tike et; veya 5 dilim patlıcan ve 4 tike et bulunur. Şişler, hazırlandıktan sonra mangalda yakılan kömür ateşinin üstüne konur. Alt yüzü pişince çevrilerek dört tarafı da iyice pişirilir. Bu sırada patlıcanların kabukları yanarak siyahlaşacaktır. Ateşten alınan şişler çekilir ve kebablar bir tepsiye dizilir. Üstlerine hafifçe su serpilip tepsi bir kapakla kapatılır; 15-20 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.



# SARDALYE SARMASI

**Marmara Bölgesi**

## **Malzemeler**

- 1 kg sardalye
- 25-30 adet orta boy salamura asma yaprağı
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tutam tuz
- Ilık su

## **Yapılışı**

Asma yaprakları ılık suda bekletilerek tuzundan arındırılır. Bir kaptaki dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, karabiber ve tuz iyice karıştırılır. Sardalyeler, hazırlanan bu karışıma bulanır ve 2-3 saat bekletilir. Yapraklar açılıp sardalyeler tek tek sarılır; ardından, tavada veya ızgarada pişirilir.



# SEBZELİ PİLAV

Gaziantep • Tomris Doğaner

## Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı bezelye
- 3 adet havuç
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- Tuz (arzu edilen miktarda)

## Yapılışı

Havuçlar ve bezelyeler haşlanır. Önceden ıslatılmış pirinçler 2 kez yıkayıp süzülür; bir tencereye aktarılır. Pirinç; tereyağı, zeytinyağı ve tuz eklenerek 4-5 dakika kavrulur. Ardından bezelye, küp küp doğranmış havuç ve sıcak su ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşe alınır. Pilav, suyu çekene kadar pişirilir.



# TAŞ KÖFTE

İğdir • Birsen Kaya

## Malzemeler

- ½ kg kemiksiz et (veya kıyma)
- 1 çay bardağı lepe\*
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 orta boy patates
- ½ kuru soğan
- 2 tatlı kaşığı salça
- 3-4 dal maydanoz
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 litre su
- 1 çay kaşığı sarı kök (zerdeçal)
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz (arzu edilen miktarda)

## Yapılışı

Et, dövme taşında tokmakla iyice dövülür. Macun hâline gelmiş et, 1 tatlı kaşığı salça, ayçiçek yağı, ince ince doğranmış maydanoz, lepe ve pirinç karıştırılıp yoğrulur. Üzerine sarı kök ve karabiber serpilir; içine yumurta kırıldıktan sonra tekrar yoğrulur. Köftelerin pişerken dağılmasını için iyice yoğrulması gerekir. Avuç içinde yuvarlanarak orta boy patates büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Diğer yanda, kıyılmış soğanlar margarinle kavrulur; ardından 1 tatlı kaşığı salça ve 1 litre su eklenir. Su kaynayıncaya köfteler suya ilave edilir. 5 dakika sonra, patates 5-6 parçaya bölünerek yemeğe katılır. Yemek, tuzu ayarlanıp bir süre daha kaynatılır; patatesler pişince ocaktan alınır.

\* Lepe, küçük kabuksuz kuru nohudun kırılmış hâlidir.



# USKUMRU DOLMASI

**Marmara Bölgesi**

## Malzemeler

4 adet orta boy uskumru  
2 adet orta boy kuru soğan  
200 g pirinç  
50 g çam fıstığı  
50 g kuş üzümü  
¼ bağ maydanoz  
¼ bağ dereotu  
1 su bardağı un  
1 su bardağı galeta unu  
2 adet yumurta sarısı  
1 su bardağı sıcak su  
1 çay kaşığı yenibahar

1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz (arzu edilen miktarda)  
Zeytinyağı

## Yapılışı

Öncelikle uskumruların solungaçları temizlenir; kuyruk ve baş kısmından orta kemiği kırılır. Balıklar karın kısımları kesinlikle yarılmadan, solungaç boşluklarından temizlenir. Uskumrulara çok fazla bastırılmadan yavaşça ovulup yuvarlanarak kemiğin etten ayrılması sağlanır ve üst kısımdan tutulup çekilerek kemikler çıkartılır. Bir tencerede ısıtılan 1 çay bardağı zeytinyağında çam fıstıkları biraz kavrulduktan sonra içine kıyılmış soğan eklenir. Balıkların orta kemiklerinin üzerinde kalmış olan etler sıralı tencereye alınır. Ardından pirinç, kuş üzümü, yenibahar, tarçın, karabiber, tuz ve sıcak su ilave edilip karıştırılır; kısık ateşte 5 dakika pişirilir. Ocaktan indirilmeden hemen önce kıyılmış maydanoz ve dereotu eklenir. Böylece hazır hâle gelen dolma harcı ile balıklar doldurulur; sırasıyla una, çırpılmış yumurta sarısına ve galeta ununa bulanıp zeytinyağında kızartılır. Sıcak servis edilir.





# TAVALI

Karadeniz Bölgesi

## Malzemeler

- 1 kg taze fasulye
- 2 adet büyük boy kuru soğan
- 5 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Su

## Yapılışı

Fasulyeler yıkanıp küçük küçük kırıldıktan sonra bir tencereye alınır ve üzerine su eklenir. Orta ateşte, kapağı kapalı bir şekilde, iyice pişene kadar haşlanır. Ardından, süzgece alınan fasulyeler, iki elle suları tamamen çıkana kadar sıkılır. Bir tencerede tereyağı eritilip içine sıvı yağ da eklenir. Soğanlar biraz uzun olacak şekilde orta kalınlıkta doğranır ve tencereye konur. Üzerine pul biber serpilerek kavrulur. Fasulyeler ve tuz tencereye eklenerek orta ateşte üstü kapalı olarak pişirilir. Ocaktan alınmasına yakın, üzerine dövülmüş ya da ince ince doğranmış sarımsaklar ilave edilip karıştırılır. 5-10 dakika daha kavrulduktan sonra yemeğin altı kapatılır. Tercihe göre ılık ya da soğuk olarak servis yapılabilir.

Bu yemek, fasulye turşusuyla da yapılabilir. Eğer turşudan yapılıyorsa, fasulyeler haşlanmadan sıkılır ve aynı şekilde kavrulur.

Her ne kadar içine tereyağı konulsa da tavalı için Rizelilerin zeytinyağlı yemeği denilebilir. Genellikle yazın soğuk bir şekilde, salatalık söğüşle; kışın ise ılık olarak mısır ekmeği ve minci\* eşliğinde yenen lezzetli bir yemektir.

# TURŞU KAVURMASI

Karadeniz Bölgesi

## Malzemeler

- ½ kg fasulye turşusu
- 4 adet orta boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Pul biber (arzu edilen miktarda)
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Su

## Yapılışı

Fasulye turşuları 1 saat suda bekletildikten sonra süzülür ve birkaç parçaya bölünür. Geniş bir tencereye sıvı yağ konur. Yarım ay şeklinde doğranmış soğanlar ve kıyılmış sarımsaklar içine atılarak kavrulur.

Fasulye turşuları, pul biber ve tuz ilave edilerek karıştırılır. 10 dakika pişirildikten sonra servis edilir.

Mevsiminde turşusu kurulan fasulyenin kışın kavurması yapılır.



# YUVARLAMA

Antalya • Neslihan Bilal

## Malzemeler

250 g yağsız dana kıyması  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 su bardağı nohut (ıslatılmış)  
250 g un  
1 adet küçük boy yumurta  
2 su bardağı zeytinyağı  
3 su bardağı süzme yoğurt  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 tatlı kaşığı tuz  
Kaynar su

## Yapılışı

Undan  $\frac{1}{2}$  su bardağı kadar alınarak kenara ayrılır. Kıyma, unun geri kalanı, rendelenmiş soğan, yumurta, karabiber ve tuz karıştırılıp iyice yoğrulur. Bu harçtan nohut büyüklüğünde köftelikler yapılır.  $\frac{1}{2}$  su bardağı un bir tepsiye yayılır ve köfteler içine atılır. Tepsi ileri geri sallanarak köftelerin unlanması sağlanır. Bir gece önceden ıslatılan nohutlar haşlanır ve süzülür. Zeytinyağı bir tavada kızdırılır; köftelikler bu yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Orta boy bir tencereye köfteler ve nohutlar konur; üzerlerini 1 parmak geçecek kadar kaynar su eklenir ve pişmeye bırakılır. Pişen köfteler ve nohutlar kevgirle servis tabağına alınır. Bir tavada tereyağı eritilip içine pul biber atılarak kızdırılır. Yemeğin üzerine çırpılmış süzme yoğurt ve pul biberli tereyağı gezdirilir. Annemden öğrendiğim bir tariftir.