



MALATYA MUTFAĞI

HULUSİ AKKOYUN



ÖNSÖZ

Bu kitap, Malatya şehrinin mutfak kültürünü solutan ve her türlü lezzeti içinde barındıran bir çalışma.

Malatya mutfağının en lezzetli yemeklerinin, çorbalarının, tatlılarının, sebze yemeklerinin, kebablarının, salatalarının tariflerini içeriyor. Ülkemizin en güzel yemeklerinin Arap kökenli olduğu söylenir. Kebablar, dolmalar, köfteler, içli köfteler, şerbetli tatlılar gibi... Arap Mutfakının da Malatya yöresi üzerinde dokunuşları bulunmaktadır. Birçok lezzeti benzer olduğu gibi farklılıkları da mevcuttur.

Sadece Malatya'nın en sevilen lezzetleri tarif edilmektedir. Ayrıca kitabın son bölümünde yer alan "Mutfak Sözlüğü" kısmında ki kelimeler, orada yaşayan insanların yemek malzemeleri için kullandıkları kelimelerin manasını içermektedir.

Bu çalışma, hem Malatya mutfak kültürünü hem de sofraya düzenlemelerini önemli günlerde yapılacak detaylarını anlatan önemli bir kitaptır. Özellikle Malatyalı her kadının evlerinde bulunması gereken bir çalışmadır.

Malatya, gelişmekte olan bir ilçe ve insanlarımız bilgiye daha doğrusu gerçek bilgiye aç. Okuma anlayışı romanlar, ilmi haller, hadis kitapları, ansiklopediler, ezan vakitleri, hadisler ve fıkralardan ibaret.

Bu çalışmamda beni bu proje dolayısıyla destekleyen Kültür Bakanımız Ömer Çelik'e, Malatya Valimiz Vasip Şahin'e İl Emniyet Müdürü Nuri Uluayak'a, Belediye Başkanı Ahmet Çakır'a ve projemin başından sonuna dek beni destekleyen aileme sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

MALATYA YÖRESEL YEMEKLERİ

Malatya Mutfağı Hakkında

Malatya'da mutfak ve kiler vardır. Her ikisi de mutfak kültürüyle iç içedir. Malatya'da gerek köylerde gerekse şehirde tek katlı olan evlerde mutfak evin yanında genellikle kuzeyinde yer alır. Kuzeye yapılmasının sebebi ise serin olmasıdır. Mutfakta sadece yemek yapılır. Dolayısıyla yemek yapımıyla ilgili malzemeler yani ocak ve kap kacağın bulunduğu kaplık (terek) vardır. Kiler ise mutfağa bitişiktir. Kilerde yiyecek malzemeleriyle birlikte odun, fazla eşya ve yatakların bulunduğu yüklük bulunur.

Malatya'da evler tek ve iki katlıdır. İki katlı evlerde mutfakın yeri umumiyetle alt kattadır. Fakat ikinci katta bulunduğu da görülmektedir. Önceki zamanlara göre mutfak ve kullanılan eşyalarda değişiklikler olmuştur. Önceleri her mutfakta bulunan ocak, yerini tüplü ya da elektrikli aletlere devretmiştir. Önceleri kullanılan kap kacaklar bakır ya da ağaçtan yapılmaktaydı. Şimdi bu bakır kapların yerini alüminyum, çelik, porselen ya da başka yapımlar almıştır.

Bulaşık yıkamada meşe külü ile yıkama unutulmuş, yerini deterjan almıştır.

Ocak evdamında, yani mutfakın bulunduğu yerde, genellikle kuzey tarafındaki duvarda bulunur. Köşeye kurulan ocaklar da vardır. Bunların adı "Davlumbaz"dır. Ocağın başka adı yoktur. Daha çok taştan yapılır. İki yanındaki taşlara "kol taşı" üstte bulunanlara da "baca taşı" denir. Baca taşı genellikle süslü motiflerle yapılır. Bacanın bulunduğu duvar, kerpiç veya taştan olur. Taş olanında kesme taş makbuldür. Bunlar köşeli, kemerli ve üçgen biçiminde olur.

Yiyecekler çeşidine göre korunur. Kışlık, zahire cinsinden olanlar kilerde hılalarda, küplerde korunur. Turşu, reçel gibi olanlar naylon bidonlarda saklanır. Kavurma ise tenekelerde korunur. Hıla, bidon, küp ve tenekeler ise kaplık ya da makat denilen yerlere sıralanır. Sebzeler ise cinsine göre muhafaza edilir. Ham domates de samana gömülerek saklanır.

Mutfakta buz dolabından önce yiyeceklerin korunmasında tel dolaplarından istifade edilirdi. Malatya'da bir de avlu içinde yer alan bir çeşit buzdolabı vardır. Buna da dolap adı verilir. Avludan akan su bir yatak içinde üstü tahta kapalı havuzun içinden geçer. Akan su dört beş parmak kalınlığındadır. Bu dolapta tencere içerisinde konulan yemek ya da ayran, şerbet v.s. yiyecek içecek bozulmadan günlerce saklanabilir.

Aktaraç, bakır tencere, büyük teşt, cıngırlı kazan, çay kaşığı, çıkın, çömçe, davar sitili, delikli tabak, divan sinisi, dam kazanı, döndürecek, düz tepsi, eğiş, el leğeni, ekmek sacı, ekmek selesi, ekmek tahtası, hamur eğiş, hıla, kablık, kara kazan, kemis, kepçe, kevgir, kösegi, kulplu kazan, kulplu tava, kuşgana, küçük kazan, leğen, maşa, merdane, oklava, orta sini, öğün kazanı, rende, saç ayağı, sehen, sele, silepçe, süt kazanı, tabak, tas, tatlı kaşığı, tava, tel dolap, tepsi, teşt, toplama tahtası, unevi, yağ tavaşı, yayık, yedek sini, yemek kaşığı, yemek kazanı, yüklük.

MALATYA SOFRA ADABI:

Sofra başındayken dışardan gelen olduğu zaman misafir sofraya buyur edilir. Yemek yiyenler sofradan kalkmazlar.

Sofrada yabancı bir misafir varsa eksiklikler göz-kaş işaretiyle istenerek tamamlanır, diğer zamanlarda seslenerek istenir.

Sofrada misafir varsa misafir karnını doyurup kalkmadan sofradan kalkılmaz. Misafir yoksa karnını doyuran sofradan birşeyler bahane ederek kalkar.

Akçadağ Ören’de ilk sofraya büyüklere kurulur, ikinci sofraya kızla gelene kurulur. Normal zamanlarda yemek duası yapılmaz, sofradan şükredilerek kalkılır. Bir topluluğa yemek veriliyorsa o zaman yemek duası yapılır. Sofra duası yapılırken bir el sofranın kenarına değdirilir.

Sofrada su istendiğinde su büyüğe verilir fakat, büyük küçüğe ikram eder.

Yemek yendikten sonra sofraya bekletilmez. Eğer kaldırılması gerekirse “Muhtarın hanımını çağırın da gelsin kaldırsın” denir.

Sofrada ilkin yemeğe erkekler başlar. Yemeğe “Bismillah” diyerek başlanır. Sofrada yemeğe başlarken içlerinde en büyük olanı “Bismillahirrahmanirrahim, Elhamdülillah, Yarabbi verdiğine, keremine çok şükür” der. Sofrada yemeğe besmeleyle başlanmazsa şeytanın da yemeğe ortak olacağına inanılır.

Hekimhan’ın Kızılkaya köyünde sofrada yemek yenirken sofrada oturanlar misafir dahi olsa sofraya üzerine gelenler içeri girmez ve selam vermezler. Yemekten kalktıktan sonra selam verilip hoş geldin denilir.

“Arta eksilmeye

Taşa dökülmeye

Biz bir yedik

Cenâb-ı Allah bin vere.

Hakkın divanına kaydola.

“On iki imam defterine yazıla”

gibi dualar lokma verilen yemek sonunda okunur. Dua bittikten sonra herkes işaret parmağı ile başparmağını birleştirip ağzına götürür, öper ve başına koyar. Sonra bir lokma daha yer, “Allah kabul eylesin” deyip kalkar.

MALATYA SOFRA DUASI

Yemeğe bismillah ile başlanır, elhamdülillah ile bitirilir. “Bismillah” sofranın üstü, “Elhamdülillah” sofranın altıdır. Düğün ve ölü-kurban yemeklerinde karnını doyuran kalkmaz. Yemek sonunda (bilen) biri dua eder. Örneğin:

“Bismillah Allah, elhamdülillah

Yarabbi şükür verdiğine, koyduğuna, keremine

Çok şükür sofraya.”

veya

“Bismillahirrahmanirrahim

Bu sofraya nur olsun

Gada bela dur olsun

Yiyene afiyet olsun

Gazanıp getirene Beytullah nasip olsun

Daşa dökülmeye

Arta eksilmeye

Bu eve yoksulluk girmeye

Bu ocaktan geçmişlerin ruhuna

Lillahil Fatiha.”

ya da

“Elhamdülillah. Yarabbi şükür, naâmete bereket, kazanana sağlık, pişirenin, taşıranın, yedirip göçürenin eline sağlık” şeklinde dualar edilir.

Malatya ve yöresinde sofraya duasının çeşitli biçimlerde yapıldığı görülmektedir. Tesbit edilen diğer sofraya dualarından bazıları da şu şekildedir:

“Allah Allah

Dola dökülmeye, arta eksilmeye

Biz yedik, Allah bin vere.”

“Allah Allah Elhamdülillah. Sümmü Elhamdülillah. Nimet-i Celil, Şefaati Resûl, İnaleti Ali, Himmet-i Veli. Bu gide ganisi gele. Yiyene helâl, yedirene delil ola. Yiyeni, yedireni, pişirip getireni Hak saklaya, Hızır bekleye, Şey'en lillah Allah eyvallah.”

“Allah Allah,

İmam Ali, İmam Hasan, İmam Hüseyin, İmam Zeynel Abidin, İmam Musa Rıza, İmam Nâki, İmam Tâki, İmam Bekir, İmam Cafer-i Sadık, İmam Musa-i Kazım, İmam Hasanü'l Askeri, İmam Mehdi Sahip Zaman saklaya, bekleye, dilde dileğini, gönülde muradını vere. On iki imam var eyleye.”

Bu gülbank Alevi toplumunda okunur. Ayrıca

“Allah Allah
Lokmalar kabul ola
Muratlar hasıl ola
Yiyene helâl ola
Yedirene delil ola
Cennet taamı ola
Kudret honu ola.”

Yemek öğünleri

Malatya ve çevresinde yemek öğünleri olarak şu isimleri görmekteyiz:

Tütün altı : İşe erkenden gidenler, ekmeğe kaymak sürüp götürürler.

Sabahlık : Tütün altından 1-2 saat sonra reçel, peynir, lor, kaymak, patates kızartması, çökelek, pekmez, akşamdan kalmış yemek, çorba, çay gibi yiyecek ve içeceklerin bulundurulduğu bir öğündür. Eskiden Arapkir’de sabah kahvaltısı yerine çorba yapılırmış. Çorbayla birlikte üzüm reçeli ve pekmez de konulurmuş.

Öğlenlik : Pilav, ayran, yoğurt, cacık, sebzeli yemekler, sarmalar, köfteler vb. yemeklerin yenildiği öğündür.

İkindilik : Öğlenlik ile akşamlik arasında çay, peynir vb. ile yenilen öğüne denilmektedir.

Akşamlik : Pilav, iri köfte, yoğurt, ayran, salata, sebzeli yemeklerin yenildiği öğündür.

Yatsılık (yatsınlık): Umumiyetle kışın, gece acıkıldığında “yatsılık” denen bir adet vardır. Yatsılıkla kavurma, ayrırlı çorba, peynir veya çökelek dürümü yenir.

Çerez : Malatya’nın bazı bölgelerinde her yatsıda üzüm, elma, pestil, ceviz bir tepside getirilir ve yenir.

Malatya’da yapılan yöresel yemeklerin yanısıra, bilhassa özel gün ve davetlerde farklı hazırlıklar ve yemekler yapılmaktadır.

Doğum ile ilgili Yemekler

Malatya’da çocuğun doğumu, çevresi için bir dizi uygulamalar gerektirir. Anneyi doğumdan hemen sonra ziyaret etme ve çocuğu görme adeti vardır. Bu adeta “göz aydına gitme” ya da diğer bir söyleyişle “loğusa ziyareti” adı verildiğini görüyoruz. Türkiye’nin birçok yerinde de bu tür uygulamaları görmek mümkündür.

Köylerde, “gözaydına” ve akraba ziyaretine giden komşuların “kuymak” (herle veya haşıl) adı verilen şeker, un, yağ karışımından ya da pekmez, un, yağ karışımından yapılan yemek göturdükleri gibi yörede “kömbe” denilen, saç arasında pişirilen bir tür yemek de göturdükleri görülür. Bundaki gaye, annenin kendini çabucak toparlamasını sağlamaktır. Bu ziyaretin yapılması törelerin gereğidir. Zamanında (bir-iki hafta içinde) ziyaretler yapmayanlar, anne ve yakınlarınca kınanırlar. Çünkü, bugün benim, yarın senin anlayışı düğün-ölüm dönemlerinde olduğu gibi burada da geçerliliğini sürdürmektedir.

Loğusa ziyaretinde götürülen, “kuymak” denilen bu özel gün yemeğinin yanı sıra yeni doğan bebeğin ağzına doğumunun birinci günü anne sütü verilmeyip şekerli su verme pratiğinin yaygın olmasında tesbitlerimiz arasındadır.

Yine bebeğin ağlamasını kesmek için:

Çocuğun ağzına ince tülbent içinde kuru dut ya da yaş dut konularak verilir. Bu “yalancı meme” görevi görür.

Çocukların dilinin geç açılacağı inancından hareketle (kekeme olacağı) pişmiş yumurta yedirilmediği, sonraları bu uygulamanın tamamen tek edildiği ve günümüzde bebeğe sütün yanı sıra yoğurt, bisküvi, meyve suyu, havuç suyu, nişasta gibi besinlerin de verildiği görülmektedir.

Düğün Yemekleri

Günümüzde salonda yapılan düğünler dışında, evlerde yapılan düğün törenlerinde “lahmacun” ve içecek olarak “ayran” verilmesi gelenektir.

Şehir merkezinden köylere doğru gidildiğinde, düğünlerde “Yemek dökme” âdetinin korunduğunu görmek mümkündür. Evlenme ve sünnet düğünlerinde davetlilere yemek verilmesi âdetine Malatya köylerinde “Yemek dökme” adı verilir.

Yine düğünlerin ilk aşaması sayılan söz kesmede, köylerdeki söylenişle “He deme”, “Sakal öpme”, “El öpme” ya da “İkrar alma” yemek verilmekte, birçoğunda da ağız tatlılığı için şekerle birlikte kırmızı boyalı şeker şerbeti dağıtılmaktadır.

Bu âdetin uygulanışına Arguvan’ın İsa köyünde şu şekilde rastlanılmıştır: Oğlan tarafından kız evine nişana geliste 15-20 kg. kadar mevlüt şekeri, ev halkına çeşitli hediyelerle bir çarşaf ve buna iliştilmiş bir altın hediye olarak getirilir. Kızın annesine verilen bu hediye yer alan altın, anne tarafından tekrar kızına armağan edilir. Bu hediyeye “Torba ağzı” denir.

Torba içinde çıkan şekere dua okunduktan sonra bir erkek beline önlük bağlayarak avuç avuç orada bulunan herkese dağıtır. Buna “Şirincelik” adı verilir.

Malatya köylerinde nişan töreninde görülen diğer bir uygulama da şöyledir: Eğer şeker dağıtılmamışsa, büyük bakır teştlere boyalı şeker ezilerek şerbet yapılır. Konuklara ikram edilir.

Köylerde nişan ve düğün yemeklerinin çeşitleri üç ana grup altında toplanır

- 1- Tiritli yeket (Tirit)
- 2- Etli Bulgur Pilosu (Pilav)
- 3- Sebze Salatası (Cacık-Ayran-Hoşaf)

Bunlara ek olarak mevsimine göre karpuz, kavun, üzüm gibi meyvelerin de ikram edildiği görülmektedir.

Düğünlerde yemekler, masa üzerinde verildiği gibi, çoğunlukla yere sofra örtüleri serilip, üzerine tabaklar içinde yemekler dizilerek de ikram edilir.

Diğer bir uygulama ise gelinin eve getirildiğinin akşamı “bey övme” adıyla yapılan yemekli törendir. Damadın arkadaşları o gece “sağdıç”ın evinde masa donatırlar ve eğlenirler. Bu törende yenilen yemekler etli mezeler, cacık, salata, meyve olmalıdır.

Düğün aş (kebap) denilen bir tür yemek daha yapılarak konuklara ikram edilmektedir. Doğanşehir Polat’ta ise “Polat köftesi” adı verilen iri içli köfte verildiği de görülür.

Köylerdeki evlenme ve sünnet düğünlerinde çıkarılan yemek çeşitleri birbirinin aynısıdır. Yalnızca, sünnette çocuğu kucağında tutan ve bu sebeple de aile çevresinde birinci derecede akraba yerine geçen “kirve”nin düğün evine gelişinde ayağına koç kurban kesilir, kesilen koçun “döşü” piştikten sonra, aşçı tarafından bir tepsiye konularak kirveye getirilip, ikram edilir ve bahşiş alınır. Bir diğer pratik ise evlenme ve sünnet düğünlerinden bir hafta sonra, gelin veya çocuğu görmeye gidildiğinde bir sini tatlı götürülmesidir.

Hekimhan köylerinin birçoğunda, düğünün başlaması için “danışık yemeği” verilir. Yemek çeşitleri; bulgur pilavı, sebzeli yemekler ve yanında yoğurt veya ayrandır. Bu yemek sonunda düğünün “bayraktarı” seçilir ve düğün başlamış sayılır.

Düğünlerde yemek verilirken ekmek ihtiyacını karşılamak bakımından “ekmekçi” denilen ve düğündeki bu hizmeti yürüten grup ekmek pişirir. Pişirme esnasında kaynana, kayınbaba ve damada “düğün ekmeği” denen sıcak ekmek götürülerek para bahşişi alınır.

Ölü Ardından Verilen Yemekler:

a-Kazma Takırtısı:

Malatya köylerinde geçmiş yıllara nazaran önemini yitirmekte olan âdetlerden birisi, mezar eşicilere ve mezardan dönenlere yemek verilmesidir. Buna yörede, “kazma takırtısı” veya “kazma tıkırtısı” denilmektedir. Bu âdete Hekimhan, Arguvan, Arapkir ve Akçadağ ilçesinin Kürecik yöresinde önemini yitirmiş de olsa rastlandığını görüyoruz.

Köylerde bir kişi öldüğü zaman mezar eşimi imece usulü ile yapılır. Evinden kazmasını-küreğini alan mezara koşar. Mezar eşenlere ve mezara cenazeyi götürenlere, dönüşte ölü evinde yemek verilir. Yemek çeşidi olarak “Çay sofrası” denilen kahvaltılık hazırlandığı gibi “Etli bulgur pilavı” ve salata-ayran verildiği de görülür. (Hazırda bulunan yemek olduğu gibi herhangi bir yemek de olabilir.)

B- Komşu ve Akrabalar Tarafından Götürülen Yemekler:

Köylerde ölünün toprağa konulmasıyla başlar. Yedinci güne kadar ölü evinde pek kazan kaynatılmaz. Taziye gelenlere ve ölü sahiplerine komşu ve akrabaları tarafından yemek götürülür.

Ölü evine yemek verecek olanlar, verme sırasını kendi aralarında bir düzene koyarak, ölü sahiplerine sezdirmeden yaparlar. Sabah yemeği olarak “çay sofrası” denilen kahvaltılık, öğlen ve akşam yemeği olarak da sebzeli yemekler, sığır etinden ya da tavuk etinden bulgur pilavı, salata, cacık, hoşaf gibi şeyler götürülür.

C- Ölünün Üçünde-Yedisinde-Kırkında Verilen Yemekler:

Ölü ardından verilen yemeklerde, ölünün toprağa düşüşünün üçüncü ya da yedinci günü öğlesinde, ölü sahibi tarafından taziyeye gelenlere davar kesilerek yemek verilir. (Sürenin üçüncü günü gün veya yedinci gün olması yöredeki iş mevsimine –işlerin sıklık ve azlığı- göre olur.

Ölü ardından verilen “ölünün yedisi” yemeğinin ana çeşitleri, düğünlerde verilen yemeklerin aynısıdır. Yalnız bir ek yemek vardır, bu da “un helvası” dır. Diğer taraftan ölünün kırkinci gününde ölenin canı-hayrı için, köylülere ölü sahibi tarafından yemek dökülür ve mevlüt okutturularak mevlüt şekeri dağıtılır bu verilen yemeğe “can aşısı” denilir.

Yine ölen kişinin “ilk bayramı” denilen dini bayramlardan ilk gelen bayramda mezarda şeker, bisküvi, kömbe dağıtıldığı görülür.

Kış Yarıısı Eğlenceleri:

Malatya’nın bir çok köyünde unutulmaya yüz tutmuş bir gelenek de “kış yarıısı” eğlenceleridir.

Ocak ayının yirmi yedinci gününü yirmi sekizinci güne bağliyan gece yapılır. Gençler akşamdan bir araya toplanrlar ve kıyafet değıştirirler. İçlerinden birisi sakallı bir ihtiyar diğeri gelin, üç dört kişi de arap koruyucu kılığına girerler ve kapı kapı dolaşarak yiyecek toplarlar. Kış yarıısında görülen bu uygulamanın bir benzerine Hidrellez kutlamalarında rastlamak mümkün olmaktadır.

Arapkir köylerinde öğretmenlik yapan kaynak kişimiz M. Karacan, günümüzden onbeş yıl öncesinde izlediğı kış yarıısı eğlencesini şöyle anlatmaktadır:

“Bir örme sicim tedarik edilir, bunun ucuna paçavra çul bağlanır. 10-15 kişilik bir grup oluşturan gençlerden bazıları kılık değıştirir. İçlerinden biri çul (bez) bağli sicimi eline alarak öne düşer, köyü ev ev dolaşırlar. Aşağıda ise pazarlık yapılır. Ev sahibi yiyecek vereceğı zaman nazlanır. Yukarıdaki genç ise elindeki çulu havada sallayarak bağırır: ‘Sallandıracağım ha..’ Bu sırada evden bulgur, meyve, yağ, yumurta vb. yiyecekler gençlere verilir. Gençler ev ev dolaşarak biriktirdikleri yiyecekleri, bir eve stok ederler. Sonra da “bulgur pilavı”, yumurtadan kaygana yaparak türkölü-şakalı bir eğlence içinde yerler.

Abdal Musa Aşı:

Malatya merkezinde ve Arguvan, Akçadağ, Arapkir, Hekimhan gibi ilçelere bağli köylerin çoğunda aralık-ocak şubat aylarının bir gününde “Abdal Musa Aşı” törenleri yapılır. Günümüzde bu törenler tüm canlılığı ile devam etmektedir. Kaynaklara göre Abdal Musa XIV. yüzyılda Antalya Elmalı’da yaşamıştır. Hacı Bektaş’ın amcası olan Haydar Ata’nın torunudur. Yine Hoca Sadeddin Efendi’nin Tacü’t-Tevarih adlı eserinde Orhan Gazi ile Bursa’nın fethinde beraber olduklarından bahsedilir ve bir kerameti de anlatılır.

Adil Ali Atalay’ın hazırladığı “Abdal Musa Sultan ve Velayetnamesi” adlı eserde, Abdal Musa ile ilgili rivayetlerden genişçe bahsedilmekte ve onun şarabı bol yapması, kırk bin askeri bir tencere yemekle doyurması, yemeğın bitmemesi gibi kerametleri anlatılmaktadır.

“Bektaşî meydanındaki on iki posttan ayakçı postu denilen onbirinci post Abdal Musa postudur. Yukarıda kısaca bahsedildiği üzere; Abdal Musa’yı anmak, onun adına kurban tıglamak, aş yapıp dağıtmak töreninin Malatya ve köylerinde yapılışı şu şekilde olmaktadır:

Köy yaşlıları, “Abdal Musa’yı ne zaman yapacağız?” diye kışın ev sohbetlerinde hazırlıkların hangi gün, kimler tarafından yapılacağını kararlaştırırlar. Önce 6-7 kişilik bir hizmetli ekibi oluşturulur. Bunlara “Abdal Musa Askerleri” veya “Abdal Musa’nın hizmetlileri” denilir. Bunları idare eden bir erkek de baş hizmetli olur.

Önce bir araba sağlanır, hizmetliler önde araba arkada ev ev dolaşırlar. Evlerden un, bulgur, yağ, odun, buğday, arpa, tuz ve para toplarlar.

Kapının önüne geldiğinde, “Abdal Musa aşkına” evden verilenler, hizmetliler tarafından arabadaki çuvalara ve sitillere yerleştirilir. Odun verilirken daha önceden “şu odun da Abdal Musa’ya” diye ayrılmış olan odun verilir. Un, bulgur, yağ, tuz, buğday verilirken, kabın hepsi boşaltılmaz dibinde azıcık bırakılır. Bu “Abdal Musa bereketi” denilerek tekrar aşığın içine katılır.

Hizmetlilere de ev sahibi meyve, pestil, ceviz gibi yiyecekler ikram eder. “Abdal Musa kabul eylesin. Azımız çok sayılsın temennisinde bulunur.

Aynı köylü olup da şehirde oturanlar ise, “bizi de listeye alsınlar, lokmamızı salsınlar” diyerek para yardımında bulunurlar.

Toplanan malzemeler, bir odada muhafaza edilir, içlerinden görevli bu malzemelerden yalnızca odunu bırakıp, diğerlerini satar. Biriken para ile koç kurbanlık alınır. Keçi alınmaz. “Keçiden kurban olmaz, o şeytan gibidir” derler.

Yardımlaşarak kesilen kurbanlık koçların kellesi, ciğeri, postu satışa çıkarılır. Satışta açık arttırma şarttır. Kim fazla arttırsa onda kalır. Odunlar ise kazan kaynadıktan sonra satılır.

Arttırmadan sonra, görevliler etleri doğrarlar. Ertesi gün, köyün meydanında ya da yatır (ziyaret) varsa yatırın civarında kazanlar kurulur, kadın keyveniler (aşçılar) tarafından etli bulgur pilavı yapılır. Pilav piştikten sonra listeden ad alınarak hane halkının nüfusuna göre, “Abdal Musa Lokması” denilen yemek dağıtılır. En sonunda ise şehirden para gönderen köylülerin, “Lokma”ları ayrılır ve görevlendirilen biri tarafından götürülüp, sahiplerine verilir.

Lokma dağıtılmadan önce kazan başında bulunanlardan biri yemek duasını okur:

“Sofrada zat ola, münkir mat ola
Yiyene helal, yedirene delil ola
Bu gitti gerisi gele, erenler demine
Hu”.

Malatya’nın Arguvan, Arapkir ve Hekimhan ilçelerine bağlı bazı köylerde ise Abdal Musa kurbanı kesildiği günün akşamı “cem törenleri” yapılır. Cem töreninde bağlama saz ile deyişler, mersiyeler okunur, semah edilir. “Cem lokması” dağıtılır. Köyde küskünler varsa barıştırılır, anlaşmazlıklar tatlıya bağlanır. Çünkü Abdal Musa Kurbanı’nın bir adı da “birlik kurbanı” veya “birleme kurbanı” dır.

CUMALIK ÇIKARTMA

Hız. Muhammed'in doğum günü olan Cuma günleri özel bir kudsiyet arzeder. Perşembeyi cumaya bağlayan akşam, genellikle ihtiyaç sahibi olanlara ya da komşulara "Cumalık" adı altında evde hazırlanan yemeklerden götürölür.

Kaynak kişilerin naklettiğine göre gününden 20-25 yıl öncesinde bir çok fakir, özellikle dul kalmış yetimlerine bakan kadınlar Cuma akşamı "Cumalık" toplarlarmış. Hatta bu kadınlar çocuklarına ileride bunu hatırlatmak için "yavrum, ben sizleri cumalık toplayarak büyüttüm, bunu aklınızdan çıkarman" diye de nasihat edermiş.

Yazıhan'ın Karaca köyünde görülen bir "Cumalık çıkartma" biçimi ise köyde bulunan "Sümüksüz Ziyareti" ne Cuma akşamları köylüler tarafından "kömbe" ya da "yağlı ekmek" götürüp oradaki fakirlere dağıtılmasıdır.

LOKMA ÇIKARTMA

Malatya ve köylerinde bir rüya görülüp onun hayra çıkması, ölülerin canı hayrı için, bir durumu kutlama ya da anmak için lokma dağıtılır. Lokma; herhangi bir yiyecek maddesi olabilir. Lokma dağıtmayı şu ana başlıklar altında incelemek mümkündür.

Ölü Payı

2-Rüya Görme Sonrası Çıkartılan Lokma

3-Kada-Bela Savanın Lokması

4-Adak

5-Hıdrellez Haşılı (Hıdrellez Harcı)

6-Hızır Kömbesi

7-Cem Törenlerinde Kurban ve Lokma

8-Dış Hediği

9-Mevlüt Yemeği

10-Askere Uğurlama

11-Hacı Karşılama

12-Hayfene

13-Bir İşe Başlama-Bitirmelerde Yapılanlar

14-Hasat Sonu Törenleri

15-Hayırlı Olsun Ziyareti

16-Bayramlarda Yapılan Yemekler

17-Koç Katımı

18-Anağetti

19-Sığircı Ekmeği

20-Muharrem Ayı İçinde Yapılanlar

21-Yağmur Duası

1-Ölü Payı

Köylerde bütün canlılığı ile yaşayan bu gelenek; evden ya da akrabadan ölenlerin canı hayrı için, fakirlere, evde hazırlanan yemeklerden verilmesi biçimindedir.

Yemek verilirken “geçmişlerimizin, ölen anamızın, babamızın canı hayrı için” derler. Bu genelde Cuma günleri verilir.

2-Rüya Görme Sonrası Çıkartılan Lokma

Bir rüya görülünce bunun iyiye yorumlanması dileğiyle evde hazırlanan kömbe, bulgur pilavı ya da bisküvi, şeker gibi yiyecekler komşulara dağıtılır.

Diğer bir uygulama ise, hazırlanan kömbeyi köyde bulunan ziyâret yerlerine (yatırlara) götürerek dağıtma biçiminde görülür. Dağıtılan lokmadan biraz artırılarak “Bu da kurtların kuşların payı” denilip bir duvar üstüne ya da kenarına bırakılır.

Rüyasında ölmüş bir yakınını gören kişi, rüyasını yorumlayabilecek birine anlattığında ona “bir lokma çıkar dağıt” denir. O da içli köfte veya kömbe yaparak dağıtır.

3-Kada-Bela Savanın Lokması

Ev halkından ya da yakınlarından birisinin kaza geçirmesi hâlinde ya da bir afetten kurtulduğunda, “kada-bela savanın lokması” diye ya kurban kesilerek ya da kömbe, bulgur pilavı gibi yiyecekler hazırlanarak dağıtılmasıdır.

Diğer bir uygulama ise; hanenin etrafında sık sık baykuş öterse, gece kesik kesik köpek ulursa veya kapının önüne gelen köpek ordan gitmek istemezse, “kada-bela savanın lokması” diyerek lokma dağıtılır. Kapının önüne gelen köpeğin önüne de yemesi için ekmek atılır.

4-Adak

Bir işin hayırlı olması, iyi neticelenmesi, beklentilerin gerçekleşmesi halinde adaklar adanır. Bu adak kurban kesme ya da pilav-kömbe dağıtma biçiminde gerçekleştirilir.

Arguvan’ın bir köyünde anlatıldığına göre bir ailenin uzun süre erkek çocukları olmamış. Elazığ’ın

Baskil ilçesine bağlı Kale köyünde bulunan “Abdolvahap Ziyareti”ne gitmişler ve eğer erkek çocukları olursa 7 yıl senede bir defa yalınayak yürüyerek ziyarete koç kurban getireceklerini dilemişler.

Bir erkek çocukları doğduktan sonra, adaklarını yerine getirmek için 7 sene süreyle yalınayak yürüyerek, koç kurban götürüp kesmişler. Çocukların adını da Vahap koymuşlar.

Ayrıca “bir işe girersem, bir ev yaptırırsam, oğlum askerden sağ salim dönerse, istediğimle evlenirsem falan ziyarete adağımdır, bir kurban kesip dağıtacağım” şeklinde veya “eğer hastalığım iyileşirse bir kınalı koğla her yıl üzerine geleceğim” diye adakta bulunulur. Ziyaret ve yatırlarda dilenen dilekler gerçekleştiğinde adaklar hemen yerine getirilir.

Adaklar yalnızca koç kurban etme şeklinde olmayıp kömbe, yağlı ekmek dağıtmak ya da horoz kesmek biçiminde de uygulanmaktadır.

5-Hıdrellez Haşılı

Kuru tarhana akşamdan ıslanır. Sabahleyin bir tencereye konularak pişirilir. Sonra üzerine “ufak bulgur” dan az miktarda atılır ve yeniden kaynatılır. Kaynadıktan sonra bunun üzerine biraz un çalınır, kaşıkla karıştırılır. Bir-iki dalım daha kaynatılarak ateşten indirilir. Üzerine yağ eritilerek dökülür.

Bu yemek genellikle Hızır ayı içerisinde yapılır ve komşulara dağıtılır.

6-Hızır Kömbesi

Malatya’nın bir çok köyünde Hızır ayı girdiğı zaman Hızır Aleyhisselâm’ı anmak, onun bereket dağıtması inanışından hareketle, bir çok köyde üç gün ya da yedi gün süreyle “Hızır orucu” tutulur. Bu orucu bekârların tutması halinde ise üç gün sulu içecekler içilmez, tuzlu yiyecekler yenilir. Üçüncü günün akşamı rüyasında kendisine su veren kişiyle evleneceğine inanılır.

İşte bu Hızır haftasında evlerde “Hızır gavutu” denilen yiyecek hazırlanıp yenildiğı gibi, “Hızır kömbesi” adı verilen kömbe yapılarak yedi komşuya dağıtılır.

7-Cem Törenlerinde Kurban ve Lokma

a-Cemde Musahip Kurbanı

Sofracı sofrayı getirip ayaklarını mühürler. (Sağ ayak başparmağını sol ayak baş parmağı üzerine koyar.)

“Evel Allah diyelim
Kadim Allah diyelim
Gelen Ali sofrası

Yiyen gazilere Şah diyelim
Allah, eyvallah, hu, destur Şah!.” der

Sofrayı alıp açar. Kurban leğen içinde getirilip sofraya konur. Cem erenlere paylaştırılır. Sofracı kurbanın kellesini ayırır. Dört kapısı tamam olmayan kelleden yiyemez. Kurban sahiplerinin dördü birlikte (iki sofı, iki bacı) mürşit sofrasına oturur. En önde mürşit ya da rehber “destur Şah” deyip kurbandan bir lokma alıp yer. Sonra kurban sahiplerine “kurbanınız kabul olsun” der. Dördüne birden lokma verir. Ardından delilciye ve mürebbiye lokma verir. Mümin, müslim cem erenleri birbirine lokma sunar. Son lokma kırklar aşkına yenerek sofraya bağlanır. Hayır duası alınır.

“Bismi Şah, Allah, Allah Elhamdülillah, nimet-i devlet ziyade ola. Er, hak bereketin vere. Bu gitti yenisi gele. Nimet-i celil, bereket-i Halil ola. Düşmanımız mekruh ola. Cömert lokma sahibi ve bilcümle Al-ı resul cümlemizin, yüzümüz ak gönlümüz pak, düşmanlarımız hâk ola. er hak Muhammet-Ali, oniki imam, ondört masumu pek, onyedı kemerbestzan, gözcümüz ve bekçimiz ola! Didarından, katarından, dirlik ve birliğinden ayırıp şaşırıp düşürmeye çağırdığımızda omuzlarımızda ola! İmdadı resul ola. Üçler, beşler, yediler, kırklar, üçyüzaltmışaltılar, binbirlerin himmeti daim, mezarları üzerimizde hazır ve nazır ola! Kutb-ı alem, Şah-ı Ekrem, zat-ı tamam, hayat-ı müdamın desteği has-ulam, pirimiz üstadımız melce-i mülzamımız Hünkâr Hacı Bektaş Veli Efendimizin kerametleri, zahiren ve batının üzerimizde hazır ve nazır ola! Arafatta İmam Cafer sürüsüne karışa, gerçeğin demine hu” diye bağlanır.

b- Tercüman Lokması

Zakir mersiye söyledikten sonra elinde ekmek ve kurban lokması ile sofracı meydana gelip dara durur.

Sofracı:

“Evel Allah diyelim
Kadim Allah diyelim
Geldi Ali sofrası
Hak versin biz yiyelim
Gerçeğin demine hu diyelim” der.

Pir sofraya dua eder:

“Allah,..., Allah... Hizmetin kabul ola, muradın hasıl ola. Gerçek erenlerin demine hu”

Ardından sofralar serilir. Lokmalar konur. Cemde bulunan herkes sofraya oturur. Lokma yenmeye başlamadan önce, pir, Kur’an’dan İnsan Sûresi’nin 8 ve 9. ayetlerini okur. Sonra:

“Allah... Allah... Lokma hakkına, evliya keremine, gerçekler demine, destur-i pir, İzn-i mürşid yürüyenin lokması yürüye gerçeğe hu”. diye dua eder. Bu izinden sonra lokma yenmeye başlanır. Bütün sofralar yemeğini bitirince pir sofraya dua eder:

“Allah... Allah... Elhamdülillah, Elhamdülillah. Sümme Elhamdülillah. Nimet-i Celil bereket-i Halil, Şefaât-ı Resul, İna-yet-i Ali, Himmet-i Veli. Bu gide ganisi gele. Hak Muhammed Ali kabul ede. Yiyene helal yedirene delil ola... Yiyeni, yedireni, pişirip getireni Hak saklaya Hızır bekleye. Şey’en lillah Allah eyvallah Hu...”

Dua sırasında hizmet edenler ve yemek yiyenler parmak uçlarını sofraya koyar, her dilek sonunda “Allah Allah” çekerler. Sofralar kaldırılır, süpürgeci meydana üç kez süpürge çalıp dara durur.

Pir

“Allah... Allah... hayır hizmetinden şefaath bulasın Seyyidi farraşın himmeti üzerinde ola. Gerçeğe hu.”

Musahibi olmayan, düşkün olan “tercüman” yiyemez.

c- Niyaz Lokması

Elma, üzüm, çerez gibi yiyecekler sağlık ve esenlik için niyaz olarak getirilir. Kaza-bela vermesin diye dua edilir. Nakip bunları dağıtır. Dağıtımın sonunda da şöyle der:

“Elimde yoktur tuktı terazi herkes hakkına oldu mu razı?

Herkesin lokma alıp almadığı belirlenir. Herkes lokması elinde bekler. Pir destur (izin) verir:

-Destur-u Şah, izn-i halife!

Önce pir yer lokmasını. Herkes de yemeğe başlar. İzinsiz başlayana cemaatin isteğine göre ceza verilir.

Ceza yine ortada bulunan yiyeceklerden olur. İstenirse hemen getirtilir ve dağıtılır. Cemaat isterse başka bir güne de ertelenebilir. O zaman da aynı şekilde tören yapılır.

Bazı sofular bile bile destursuz başlarlar lokmaya. Amaç evinde bulunan yiyecekleri hakla bölüşme isteğidir.

Bu lokmayı herkes yiyebilir.

8-Diş Hediği

Çocuk ilk dişini çıkardığı zaman, diş hediği dağıtma geleneği Malatya ve köylerinde oldukça yaygındır. Çocuğun ilk dişini çıkardığını, ilkin kim görürse, o çocuğa bir hediye alır. Bu hediye genellikle giyim eşyasıdır.

Çocuğun ailesi, önce buğdayı kazanda haşlayıp “hedik”i hazırlar. Hedik, sade buğdaydan yapıldığı gibi, nohutla beraber haşlanarak da yapılır.

Diş hediği yapıldığında ya komşular eve hedik yemeğe çağrılır ya da hedik, tabaklara bölünerek komşulara dağıtılır. Hedik yemeğe gelen komşular, çocuğa para, giyecek eşyası gibi armağanlar getirirler.

Şehir kültürünün hakim olduğu yörelerde diş hediği töreninde, çocuk yere konulan bir sininin içine oturtulur ve etrafına kalem, Kur’an-ı Kerim, makas, altın, oklava, kitap vb. konarak, bunların içinden birisini seçmesi beklenir. Seçtiği şeye göre de çocuğun geleceği hakkında fikir yürütülür.

Çocuğun biyolojik gelişmesinin belirtilerinden biri de diş çıkarmadır. Yiyeceğin ezilmesinde, parçalanmasında ve öğütülmesinde birinci derecede rolü olan dişin ortaya çıkışı nedeniyle düzenlenen bu tören-eğlencede yiyeceği kutsama, çocuğun rızkını arttırma, bereketi çoğaltma gibi dileklerin yanı sıra çocuğun dişinin sağlam olması isteği de yer almaktadır.

9-Mevlüt Yemeği

Evlenme, sünnet düğünleri, ölü ardından okutulan ve çocuğu olmayan ya da olup da kalmayanların okuttukları mevlütlerde “mevlüt şekeri” dağıtıldığı gibi, şehir merkezinde yaygın olmak üzere lahmacun, ayran; köylerde ise “etli bulgur pilavı” ve yanında ayranla, sebze salatası verilir, mevlüt şekeri dağıtılır.

Saha araştırmalarımız sırasında Hekimhan Kızılyatak köyünde katılarak gözlemlediğimiz, erkek çocuğu doğan bir ailenin okuttuğu mevlüte davet edilen tüm köylülere (çocuklara da dam üzerine serilen ve “hıla” denilen bezler üzerinde) “Osmanlı aşısı” adıyla söylenen “etli bulgur pilavı” ve yanında ayranla, sebze salatası verilmiş, mevlüt şekeri dağıtılmıştır.

10-Askere Uğurlama

Köylerde, askerlik şubasından askerlik celpleri gelen gençleri 10-15 gün süre boyunca evlere yemeğe çağırırlar (18-30 yaş arası). Yemek çeşitleri, tavuk etinden yapılan yemekler başta olmak üzere, içli köfte, kömbe ve sebzeli yemeklerden oluşmaktadır.

Askere uğurlama törenlerinde verilen yemek davetleri sazlı-sözlü gece yarısına kadar devam eder.

11-Hacı Karşılama

Hacı dönüşü hacdan gelen kişiyi ziyaret etmeler başlar.Bu ziyaretlerin başlaması ile birlikte,hac görevini ifa eden tarafından mevlüt okutulur.Mevlüt ardından kurban kesilerek,etinden yapılan”etli bulgur pilavı”törene katılanlara ikram edilir.Ayrıca ziyarete gelenlere “zemzem suyu” ve “hurma”dan ikram edilir.

12-Hayfene

Hahfene, hayafene gibi adlar altında söylenilen ve genellikle hıdrellez günü ya da bahar aylarında kira gitme anlamına gelen bu tören-eğlenceye Malatya’nın Hekimhan, Darende ve Akçadağ (hayfene kelimesinin kullanımı itibariyle) ilçelerinde rastlıyoruz.

Akçadağ’da şubat ayı sonunda (Hıdrellez’in gelişi şubat ayı olarak bilinmektedir.) bazı köylerde,

bir araya gelen çocuklar, ev ev dolaşarak;

“Sarı sarı sarkıtan

Hacı Ahmet’i korkutan

Verenin bir oğlu olsun

Vermeyenin bir kel kızı olsun”

Tekerlemesini söylerler ve yiyecek toplarlar. Bu yiyecekleri bir su başına götürerek pişirir ve “hayfene” düzenleyerek güle oynaya yerler.

Darende’de bu yiyeceklere “sehen kesmesi” ilave edilir.

13-Bir işe başlama-Bitirmelerde Yapılanlar

Hasat ve çift sürme sonunda yapılan törenler başlı başına özel bir tören olduğundan burada bahsedilmedi. Buradaki konumuzu; temel atma, evi yapıp bitirme, traktör-araba alma, su çıkarma vb. gibi durumlarda yemek kültürü bakımından yapılan âdetler teşkil etmektedir.

Köylerde evin temeli kazıldığında, bir traktör alındığında, evin inşaatı tamamlandığında, bahçe sulamak için kuyu açıldığında kurban kesilip, kurbanın kanı temele, inşaatın bir duvarının köşesine, traktörün tekerine az miktarda akıtılır. Sonra kurban etinden “etli bulgur pilavı” yapılarak komşulara dağıtılır. Kurban etini çiğ olarak da dağıtmak yaygın bir uygulamadır.

14- Hasat Sonu Törenleri

Köylerde ekin biçimi sonunda ve harman sonunda şu törenler yapılır:

Hekimhan’ın Ballıkaya, Yazıhan’ın Karaca ve Akçadağ’ın Kozluca köyünde tesbit ettiğimiz pratikte; ekinler biçilip bitirilmeden önce, birkaç destelik yer kalınca bazı deyişler söylenir. Bu iş, deste başı (ya da diğer söylenişleriyle hon kesen, mueddin) denilen hon (ekin biçerken, biçen kişilerin bir defada biçtikleri alana hon denir) biçilirken başta duran kişi tarafından yapılır.

“Ekenler biçer

Konanlar göçer

Cennetin kapısın

Comartlar (cömertler) açar

Verelim Muhammed’e selavad.

Yazınek erlerekini

Güzün sökerler sapını
Yakıneyleyen yakını
Pirim Peygamber vekili

Verelim Muhammed'e selavad
Sırasırasöğütler
Birbiriniöğütler
Tarladahonderen
Yiğitbabayığitler
Verelim Muhammed'e selavad
Karakazanın kaynamasına
Gücük çömçe (kepçe) oynamasına
Kara koyunun döşüne
Yuh onun on beşine
Verelim Muhammed'e selavad
Ağamızın devletiyle
Tarlamızın bereketiyle
Kocagızın mürvetiyle
Verelim Muhammed'eselavad

Gökten inen kıratlar
Nalı çatır çatlar
Kurtarıyı koçyiğitler
Verelim Muhammed'e selavad
Karakazan kulpuyla
Sarı çömçe sapıyla
Tarlamızın bereketiyle
Verelim Muhammed'e selavad"

Salavatlardan sonra, Fatiha sûresi okunur. Bunun ardından elde kalan son buğday destesinin, sapı havada savrulur, yani tarlaya serpilir. Serpilir ki kurt-kuş yesin. Buna "kurdun-kuşun payı" denilir. Bazı köylerde ise "Hızır'ın atının payı" denilmektedir.

Bu törenin ardından evden getirilmiş olan (hergün yapılmayan, özel günler için yapılan yemekler) kömbe, içli köfte ve yağlı ekmek neşe içerisinde yenilir. Orakçı başı, yani honun başı orağını ekin sahibinin önüne koyarak, bahşış alır. Bu bahşış, diğer honcular arasında pay edilir.

b- Harmançalık

Harmançalık adı verilen âdet iki biçimde yapılmaktadır. İlki harmanda ya da tarlada hasat yaparken muhtaç kişilere hayır için yapılan arpa-buğday yardımıdır. İkincisi ise bir çeşit eğlence olup, harman yerinde döğen sürerken veya savurma işlemi yapılırken, kalburla elenen buğdaydan üstünde kalan iri buğdayın (kesmük) harman yerine gelen ve genellikle üzüm, vişne, kiraz gibi meyveler satan çerçilere verilerek alınan meyvelerin topluca eğlenti içerisinde yenilmesidir.

15-Hayırlı Olsun Ziyareti

Birisi bir işi başardığında, eve bir eşya alındığında, etraftakiler “kuyruğunu ne vakit doğrultacaksın bunun” diye sorarlar. Bu söze muhatap kalan kişi de “kuyruk doğrultma” adı altında çeşitli ikramlarda bulunur.

16-Bayramlarda Yapılan Yemekler

Ramazan ve Kurban bayramında, kent merkezi ve şehire yakın köylerde içli dolma, köfte, kömbe, sütlaç hazırlanır.

Bayramlaşmaya gelenlere önce kolonya, şeker ardından da diğer hazırlanan yemekler ikram edilir.

Kurban Bayramında, kurban kesilir; eti ya çiğ olarak pay edilip dağıtılır ya da etli bulgur pilavı ve sebzeli yemekler yapılarak topluca yenilir.

17-Koç Katımı

Hayvancılıkla uğraşan köylerde, genellikle ekim ayı içerisinde koçlar koyunlara bırakılır. Koçun boynuna elmadan gerdanlık yapılır, boyanarak süslenir.

Malatya’da ekim ayında yapılan koç katma törenlerinde Anadolu’nun birçok yöresinde olduğu gibi “hedik kavurga.. meyve” alınır, kömbe yapılır ve koçlar koyunlara bırakıldıktan sonra, kadınlar ayrı bir kenarda, erkekler ayrı bir kenarda, güle-oymaya yemeklerini yerler.

Malatya’nın Akçadağ İlçesi Tataruşağı köyünde koç katımı sırasında koçun boynuna takılan elmalar çobana verilir.

18-Anagetti

Darende’ye özgü, çocuklara ait bir eğlence yemeğidir. Anneleri gezmeğe gittiğinde yalnız kalan

çocuklar, yakın akraba çocuklarıyla birleşir, aralarında işbölümü yaparak bir yemek hazırlarlar. Yemeğin yanısıra sofraya yoğurt ve pekmezle birbirlerinin yüzünü boyarlar. Daha sonra bulaşıkları yıkayıp mutfağı yerleştirirler. Anneleri eve geldiğinde “çocuklar ne yediniz” diye sorarsa, “aman ne yiyeceğiz, hep beraber anagetti yedik” derler.

19-Sığırıcı Ekmeği

Köylerde büyükbaş hayvanlar, köylü tarafından belirli bir süre için tutulan ve “sığırıcı” adı verilen çoban tarafından otlatılır. Sığırıcı, her akşam sığırları köye getirdikten sonra sıra ile her gün bir eve yağlık denilen ekmek bohçasını bırakır. O ev kendisine sıra geldiğini bildiğinden sabahleyin ekmek ve çeşitli yiyecekleri bohça içinde sığırıcıya verir.

20-Muharrem Ayı İçinde Yapılanlar

Muharrem ayında 12 gün oruç tutulur. Malatya’da genellikle bu ayın 10.günü ya da 12.gün Aşure çorbası pişirilip konu komşuya dağıtılmakta, aşure kazanının başına kaşıklarıyla beraber gelen misafirlere de ikram edilmektedir.

Aşure çorbası 12 çeşitten meydana gelmektedir. Bunlar; su, tuz, şeker, yarma, fasulye, nohut, üzüm, elma, incir, kayısı çekirdeği, ceviz içi ve baharattır. Büyük don kazanında pişirilen aşure ile oruç tutanlar da oruçlarını açarlar. Yılın normal zamanlarında da aşure tatlı çeşidi olarak sofralarda yer alır.

21-Yağmur Duası

Yağmur duası törenleri; yörede tarıma bağlı bir ekonomik hayat tarzı bulunduğundan dolayı, yağmurun az yağdığı ya da uzun süre yağmadığı zamanlarda yapılan bir törendir.

Yağmur yağması için gerekli geleneksel işlemler yapıldıktan sonra, kesilen hayvanların etiyle pişirilen bulgur pilavı, törene katılanlar tarafından yenir.

Çocukların yağmur yağdırmak için yaptıkları yağmur duası töreninde ise “cici meme” adı verilen, tahtaya çaput bez sarılarak yapılan bebekle ev ev dolaşılır ve yağ, bulgur, yumurta toplanır. Çocuklar evin kapısına geldiklerinde;

“Cici meme ne ister?

Kaşık kaşık yağ ister

Cici meme ne ister?

Allahtan yağmur ister

Ver Allahım ver

Sicim gibi yağmur”

Diye tekerleme söylerler. Toplanan yiyecekler, köyden bir kadın tarafından bulgur pilavı ve yumurta haşlaması yapılarak, çocuklara pay edilir.

YIYECEK VE İÇECEK ÇEŞİTLERİ

Ekmekler ve Hamur İşleri

Ekmek, besinler arasında en çok saygı gören nesnedir. Onu yere atmamak, yerde görünce kaldırıp öptükten sonra ayak basmayacak bir yere koymak gerekir. Ekmeğe verilen değer sebebiyle Malatya ve çevresinde ekmeğin diz üzerinde yenmesi hoş karşılanmaz, sofradan artan ekmek kırıntıları rastgele yerlere silkelenmez. Bu tür bir değere sahip olan ekmeğin bölgede çok çeşitli yapım şekilleri bulunmaktadır. Bölgede un ve undan yapılan yiyecekler temel beslenme öğesi durumundadır. Ekmekler ve hamur işlerinin çeşitlerine geçmeden önce ekmeğin pişirildiği “ekmek sacı” nın hazırlanmasına bir göz atmak gerekir.

Ekmeğe başlamadan önce odun külü veya tezek külü elenir. Ayrıca beyaz toprak da elenir. Bu küle az miktarda iri saman çöpü de katıldıktan sonra su ile harç yapılır. Yapılan bu harçla sacın iç kısmı sıvanır. Bu işlemle ekmeğin pişerken yanması önlenir. Daha sonra sac ocak taşının üzerine ağzıkoyu yerleştirilir. Bu şekilde hazırlanan sac artık ekmek yapımı için hazırdır.

Ekmek Yapımı ve Çeşitleri

Malatya ve yöresinde kınalı ekmek, yufka ekmeği, ekşili ekmek, taplama ekmeği gibi isimlerle mayalı-mayasız, katkılı-katkısız çok çeşitli ekmekler yapılmaktadır.

EKŞİLİ EKMEK (Mayalı Ekmek, Ekşileme)

Akşamdan un elekle teşte elenir. Elenen una maya (bu, bir önceki ekmek hamurundan ayrılan bir topak ekşimiş hamurdur.) katılır. Su, tuz eklenir ve yoğrulur. Cıvıkça, bir kıvamda hamur haline getirilir, sabaha kadar dinlenmeye bırakılır. Sabahleyin hamur kabarmış (mayalanmış) olur. Daha sonra ekmek damındaki ocak yakılır. Ekmek sacının altı kül ile sıvanır ve ocağa yerleştirilir. Ekmek tahtası, oklava, merdane, aktaraç ocağın yanına hazırlanır. Hamurdan bir topak “hamur eğişi” ile kesilip alınır. Ekmek tahtasının üzerinde önce merdane ile hafifçe düzlenir, oklava ile 20 cm. çapında açılır ve elenir. Ekmek tahtasının üzerinde önce merdane ile hafifçe düzlenir, oklava ile 20 cm. çapında açılır ve ele alınarak kollara çarpa çarpa ekmek haline getirilir ve sacın üzerine atılır. Aktaraçla döndürülerek pişirilir.

TAPLAMA EKMEĞİ



Mayalı hamur, yumuşak kıvamda hazırlanır. Dairevi şekilde tahtadan yapılmış 35-40 cm. apındaki “taplama tahtası” denilen alet el ile tutulur. zerine birazcık un serpilir ve bir topak hamur bunun üzerine konur. Diğer el ile tahtaya vurularak hamurun aılması sağlanır. Sonra kalınca açılan hamur, saçta pişirilir. Buna taplama, tapılama adı verilir.

YUFKA EKMEĞİ



Yufka hamuru mayalanmaz. Yumruk kadar hamur alınır, ekmek tahtasında oklava ile açılır, açılan ekmek ince olur. Saç üzerinde pişirilir.

Piştirildikten sonra kilere serilip kurutulur ve üst üste kat kat yığılır. Yenileceğı zaman ıslatılarak yenilir.

BAZLAMA EKMEĞİ



Hamur mayalanıp, yoğrulur. Kalınca açılarak saca uğrasız (unsuz) olarak koyulur. Bir süre pişer, döndürölmez.

TANDIR EKMEĞİ



Un elenir, tuzlu su ile hamur yoğrulur. Hamurun çok koyu kıvamda olmasına dikkat edilir. Eğer çok fazla yapılmak isteniyorsa hamur hıla bezinin arasına konularak çiğnenir.

Avluda bulunan tandır yakılır. Ekmek tahtasında oklava ile yufkalar açılır. İç hazırlanır. (iç, çörek ve küncü (susam)'ye un katılarak cıvık kıvamda hamurdan oluşturulur.) Açılan ekmeğe önce su sürölür, üzerine çörekli içten sürölerek tandırın iç duvarlarına el ile yapıştırılır. Tandırda ekmeği pişiren kadın eline "ellik" denilen bir eldiven takar. Ekmekler kızarınca maşa ile tandırdan çıkartılır. Boş bir odada serilerek kurutulur ve üstüste yığılır. Tandır ekmeği iki üç aylık ihtiyaca göre yapılır.

FETİL EKMEK



Hamur mayalanarak yoğrulur, bekletilmeden oklava ile ekmek açılıp saçta pişirilir. Fetil ekmek işin çok acil olduğu zamanlarda yapılır.

PAAÇ (POĞAÇ)



Un değirmenlerinde kışlık un öğütölürken yapılır. Undan hamur yoğrulur, tuz katılmaz. Ocağın yan taşına yapıştırılarak pişirilir. Orada yenir. Değirmenden dönenlerden çocuklar paaç ekmeği isterler.

Bu ekmeğin bir de yaygın olarak söylenen tekerlemesi vardır:

“Gelin bacı indir sacı, vur tokacı

Hani bizim buğday paacı?”

YUMURTALI EKMEK



Akşamdan mayalanmış olan hamura yumurta kırılarak yoğrulur. Oklava ile yufkadan biraz kalın olarak açılır. Saçta pişirilir.

PEKMEZLİ EKMEK



Hamur saçta küçük küçük, kalın bir şekilde pişirilir. Bu pişen hamur üzerine yağ ile kavrulan pekmez sürülür. Pekmez arkalı önlü sürülerek yenir. Dileyen hamurun içine de pişirirken pekmezi akıtabilir.

KINALI EKMEK



Akşamdan hamur mayalanır ve yoğrulur. Sabahleyin bir kuşgana (tencere) süt süzölür, içine karbonat atılır, yağ eritilerek eklenir, çörek otu, küncü (susam) atılarak karıştırılır. Hamurdan, oklava ile ekmek açılır. Bunun üzerine hazırlanan içten sürölür ve sacın üzerine atılır. Biraz kızarınca saçtan alınır. Sacın önünde dört köşeli, yassı süve taşı vardır. Saçtan alınan ekmek, süve taşına yapıştırılır, iyice kızarana kadar pişirilir. Sonra alınıp ekmek hılasının (ekmek konulan bez) üzerine konulur.

OTLU EKMEK



Pancar yaprağı doğranır. İnce ince kıyılır. Yağ ve kıymayla birlikte kavrulur. Diğer tarafta hamur küçük küçük lahmacun büyüklüğünde açılır. Kavrulan iç, hamurun yarısına konulur ve yayılır. Hamurun diğer kısmı, iç koyulan tarafın üzerine kapatılır. Kenarları bastırılır. Saç üzerinde pişirilip yenilir. İstenirse üzerine yağ sürölüp de yenilebilir.

YAĞLI EKMEK (SAÇ YÜZÜ)



Hafif kalınca yufka açılır, saçta pişirilir. Kaşığa tereyağı konulup, pişen ekmeğin her iki tarafı da yağlanır. Sıcak sıcak yenir.

PİLEKE (SOMUN) EKMEĞİ



Akşamdan hamur mayalanır. Sabahleyin bir tepsiye yağ sürölüp bunun üzerine hamur basılır. Bir tas su, içine karbonat atılarak karıştırılır. Bu suya el batırılarak tepsideki hamur düzeltilir. Bıçakla dilimlenir, üzerine küncü (susam) ya da çörekotu serpilir, sobanın fırınında yüzü sertleşene kadar bekletilir, tekrar bir yağ daha sürülür ve fırına konulur. Kızardığında çıkartılır.

SAÇ EKMEĞİ



Acil bir ihtiyaç olduğunda, hemen hamur yoğrulur (mayalanmadan). Oklava ile ekmek açılarak saçta pişirilir.

DÖNDERME



Undan yoğrulan hamurdan yumruk kadar bir topak hamur (pazı) alınır. Ekmek tahtası üzerinde oklava ile açılır. Üzerine tavada eritilen aş yağı gezdirilir. Tekrar rulo biçiminde oklavaya sarılır. Oklava içinden çekilir. Sonra tahta üzerinde kıvrılarak tekrar oklava ile açılır. Birkaç tane bu şekilde ekmek hazırlanır. Oklava ile hafifçe düzenlendikten sonra saç üzerinde pişirilerek yenir.

SAÇ ÜSTÜ



Yufka açılır, kenarlarından tutulup üstüste getirilir ve yağlanır. Üzerine az miktarda toz şeker serpilerek sacın üzerinde pişirilir.

TAŞ KÜLLÜĞÜ (KÜLLÜK)



Ekşili (mayalı) yapılırken işin çokluğundan dolayı ekmek yapımından erken kalkmak istenildiğinde, artan hamurun içine tereyağı ya da margarin ve kıkırdak katılarak yoğrulur. Yoğrulan hamura tepsi biçiminde el ile şekil verilir. Daha sonra bir tepsinin içine konur.

Bunlar tamamlandıktan sonra ocağın içindeki taşın külleri temizlenip, hazırlanan tepsi içindeki hamur o taşın üzerine konur. Üzerine de ekmek sacı kapatılır ve hepsinin üzerine tezek ateşi yakılır. Hamur için için pişer ve sonra çıkartılıp çayla birlikte kahvaltılarda yenilir.

TANDIR BİLİĞİ



Kuyruk yağı doğranır ve tavada kavrulur. Bir iki gün bekletildikten sonra havanda döğölür, una katılarak sıcak suyu, tuzu eklenip hamur yoğrulur, mayalandırılır.

Tandırda ekmek yapımı işi bittikten sonra hazırlanan hamurdan el ile topaklar alınıp, yuvarlak ve yassı bir şekil verildikten sonra tandırın iç duvarına yapıştırılarak kızartılır. Tandırdan çıkartılan bilikler yenmeğe hazırdır.

BİLİK



Süt pişirilir. Buna un katılarak yoğrulur, hamur yapılır. Hamurdan alınan yumak, bir merdane ile hafifçe düzlenir, yuvarlak bilik yapılır. Yahut ele alınan hamur yumağı el ile düzlenip ortası delinerek üzerine yumurta sarısı ve çörek karışımından yapılan sos sürülerek sobanın fırınında pişirilir.

YAĞLI BALLI YUFKA



Un yoğrulduktan sonra, ince bir şekilde yufka açılır. Yufkalar açıldıkça saç üzerinde pişirilir. Bir kapta tereyağ eritilir. Açılan yufkalar yağlanarak üstüste tepsiye serilir. Hazırlanan yufkalar bitinceye kadar bu işlem devam eder. Bittikten sonra yufkalar bıçakla kesilir ve servis yapılır.

Ekmek, ana malzeme olmak üzere ekmekten yemekler de yapılmaktadır. Tespit ettiğimiz ekmek yemekleri şunlardır:

EKMEK AŞI (PAPARA)



Mayalı (ekşili) ekmekler doğranır. Bir tencerede salçası, soğanı yağda kavrulur. Üzerine yeterince su eklenir, tuzu koyulur. Su kaynadığında üzerine doğranmış mayalı ekmekler aktarılır, bir taőımda böyle kaynar ve ocaktan indirilir. Bunun içine eğer isteniliyorsa, kaynamadan önce kayısı çiri yada üzüm şırası eklenerek de hazırlanabilir.

EKMEK TİRİTİ



Bir kuşganada yağ yakılır, üzerine su eklenir. Kaynamaya başladığında yufka ekmekler doğranarak üzerine aktarılır. Bir taşım (dalım) da böyle kaynadıktan sonra tuzu da eklenerek ocaktan indirilir. Buna Darende köylerinde “ekmek kavurması” da denilir.

OMAÇ



Sıcak yufka ekmeği tereyağı üzerine doğranır ve kavrulur. Servis yapılır.

CUMMUR



Taze pişirilen mayalı ekme  küçük parçalar halinde bir tavaya doğranır, eritilmiş aşıyağı (tereyağı) ile beraber kavrulur, üzerine tuz atılarak yenir.

EKMEK KAVURMASI



Tandır ekmeği ile yapılır. Soğan doğranır, biber konur, yağı konur. Soğanla birlikte kavrulur. Üzerine biraz su konur, cıvıkça olur. Tandır ekmeği de ufalanarak getirilip üzerine dökölür. Buna ekmek kavurması denir.

SIRIN (SERUN)



15 kadar yufka ekmeği hazırlanır. Tereyağı eritilir. Sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Bir tepsi üzerine yufka serilir, 3-4 kaşığ sarımsaklı yoğurt dökölerek kaşığla yufkanın her tarafına yayılması sağlanır. Onun üzerine bir yufka daha konulur, bu yufkanın üzerine de 3-4 kaşığ eritilmiş tereyağı dökölerek bunun da yufkaya sürölmesi sağlanır. Bir kat yoğurtlu, bir kat yağlı yufka gelecek şekilde hazırlanan bir tepsi sirin bıçakla dilimlenip servis yapılır.

UNLU AŞLAR:

Un katkısının ana malzeme olarak kullanıldığı yemekler de Malatya'da önemli yer tutar.

Unlu mamuller olarak adlandırabileceğimiz yiyecekler şunlardır:

PIRİNÇLİ HERLE



Malzemeler: 1 çay bardağı pirinç, 3 yemek kaşığı kıyma, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2-3 yemek kaşığı un, yeteri kadar tuz.

Bu yemeğin yapılması için un dışında pirince, kıymaya ve tereyağına ihtiyaç vardır. Pirinç pişirilir. İçine kıyma konur. Pirinç pişirildikten sonra başka bir kaptan su ile çırpılır. Hiç topak kalmayacak şekilde çırıldıktan sonra pirinç üzerine dökülür. Çorbanın biraz daha koyu olacak hale geldiğinde hazır demektir. Servis yapılırken üzerine yağı ve tuzu ilave edilir.

KUymAK (HERLE-HASİDE-HAŞIL)



Malzemeler : 2 su bardağı su, 3-4 kaşık un. Arzuya göre un pişirilirken şeker konulabilir. Yarım su bardağı pekmez, 3-4 kaşık tereyağı.

Kuşgana içerisine az miktarda su koyulur. Üzerine un katılır ve ağaç kaşıkla iyice çırpılarak, cıvık kıvama getirilir. Bu işlem yapılırken hamurun içinde pütür kalmamasına (yöre deyimiyle “giliç”) dikkat edilir.

Bu işlemden sonra, kuşgana ocağa bırakılarak hamur pişirilir. Ayrıca tabağa alınan kuymağın üzerinde kaşığın altıyla 5-6 tane çukur izi yapılır. Tavada aşyağı ve pekmez beraberce eritilir, tabağın üzerindeki çukurlara gezdirilir. Sıcak sıcak yenilmelidir. Doğum yapan kadınlara özellikle kuymak yedirilir.

HERLE (unun kavrulması yoluyla yapılan)



Un yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine su ilave edilip kavrulur. İçine kuru biber, baharat atılarak pişirilir.

NİŞASTALI HASİDE



Nışasta kaba konur, üzerine şekeri eklenir. Yeteri kadar da su konur, biraz karıştırılır. Bir tarafta bekletilir. Biraz bekletildikten sonra tekrar karıştırılır. Yağı tavaya konur. Yağ yandıktan sonra hallenmiş nişasta karışımına dökülür ve pişirilir. Hasideye pekmez de katılabilir.

GELİNÖĞÜ



Tereyağı ile un kavrulur, su ve şeker katılarak ya da şeker yerine pekmez katılıp pişirilir. Sıcak sıcak yenilir. Öncelikle lohusaya yedirilen bir yemek çeşididir.

TUTMAÇ



Hamur geometrik şekillerde kesilerek kurutulur. Daha sonra nohut, mercimek, kuşbaşı et, maydanoz katılarak pişirilir. Üzerine sumak suyu katılır.

UN HERLESİ



Soğuk suya azar azar un katılarak kaşıkla çırpılır ve cıvık hamur kıvamına getirilir. Bu işlem tencere içerisinde yapılır. Sonra ocakta pişirilir. Üzerine şekerli yağ eritilip dökülerek servis yapılır.

BÖREKLER

ÇARŞAF BÖREĞİ



Un, su, tuzdan hamur yoğrulur, hamur hafifçe yağlanır. Bezden çarşaf üzerine alınan hamur çeke çeke genişletilir. Arasına hangi iç konulacaksa (çökelek, lor, kıyma gibi) o iç hazırlanır ve hamura düzlenir. Çarşaf bir ucundan kaldırılarak hamurun kıvrılması sağlanır. Sonra içi yağlanmış tepsiye yerleştirilir.

Üzerine karbonat, bir yumurta sarısı ve yoğurt karışımı mayiden sürülür. Biraz da yağ dökülerek fırında pişirilir.

MALATYA BÖREĞİ



Malzemeler: 1.5 kg. un, 2 yumurta, 1 demet maydanoz, 500 gr. beyaz peynir.

Önce yumurtalar unun ortasına kırılır. Beraberce yoğrulur. Bundan yufka açılır. Bir yufka dörde bölünür. Kaynar suyun içine atılır ve alınarak makarna süzgeci ters çevrilip üzerine yufka parçaları atılır. Temiz beyaz bezle bunların üzerlerine bastırılarak suları alınır. Fırın tepsisine dizilir. Tepsi yarıldığında üzerine maydanoz ve peynirden ovalanarak hazırlanan iç serilir. Tekrar üzerine yufkalar önce anlatılan işlemlerden geçirilerek serilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, dilimlenir. Fırında pişirilip servis yapılır.

HAŞ



Un elenir. Tencereye konur. Tuzu atılarak katı bir şekilde yoğrulur. Diğer taraftan taştan yapılma bir ocak iyice yakılır ve taş kızdırılır. Taşlara hamurlardan parçalar alınıp yayılarak yapıştırılır. Taşlarda hamur pişirilir ve yenir.

ALT ÜST BÖREĞİ



20-30 yufka açılır. Üç yumurta kırılır. Bir bardak yoğurt, biraz sıvı yağla hamur yoğrulur. Yoğrulma çok katı olmayacak şekilde ve kulak memesi yumuşaklığında olur. Hamur bişi büyüklüğünde (orta boy bir tabak büyüklüğü) açılır. Yağ eritilir. Açılan hamurlara sürülür. Üstüne bir hamur daha konur. Yine yağ sürülür. Bir hamur daha konulur. Böylece araları yağlanmış 10 kat hamur hazırlanır. Ayrı bir yerde peynirli maydanozlu veya kıymalı içi hazırlanır. Hamur dondurulur. Donduktan sonra tepsi büyüklüğünde açılır. Tepsi yağlanır. Tepsi büyüklüğündeki hamur konulur. Arasına peynirli maydanozlu içi konulur. İçin üzerine diğer hamur açılarak konulur. Üzeri yağlanır. Kesilip fırında pişirilir.

AÇMA YUFKA BÖREĞİ



Üç adet yufka (yağlı yufka) açılır. İçi yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine bir kat kıyma et serilir. Üzerine üç yufka daha yerleştirilir. Bir kat daha kıyma serilir. Onun üzerine üç yufka daha serilir. Hepsinin üzerine karbonat, yağ, yumurta sarısı, yoğurt karışımından hazırlanmış malzeme sürülür. Bıçakla dilimlenir. Fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

AKITMA Biciği



Malzeme : süt (su da olabilir), sıvı yağ, bir tencere su.

Malzeme bir kaşıkla hafif hafif karıştırılırken un dökülür. Bulamaç yapılır. Ezilmiş yoğurt kıvamına getirilir. Bir tarafta saç ocağın üzerine konur. Saç bir bezle yağlanır. Kepçe ile sacın üzerine ufak ufak parçalar halinde dökülür. Niğreçle piştikçe çevrilir. Pişenler önceden hazırlanmış tepsinin üzerine alınır. Aynı şekilde devam edilir. Daha sonra tereyağı eritilir. İçine süt, bol dövülmüş sarımsak konur ve karıştırılır. Akıtma bacağı buna batırılır. Ayrılanla birlikte servis yapılır.

ÇÖREK (KINALI ÇÖREK)



Kınalı ekmek yapımında kullanılan ve sütün içine karbonat, eritilmiş yağ, çörek otu ya da küncü (susam) atılıp karıştırılarak hazırlanan mayiden artarsa, buna biraz un katılarak yoğrulur ve elle dairevi şekil verilir. Saçta pişirilerek yenir.

SARMA BÖREK



Yufka ortadan ikiye katlanır. Arasına peynir dizilir. Tekrar oklava ile sarılır ve oklava içinden çekilir. Oklavadan çıkartılan malzeme kıvrılarak tepsiye dizilir.

Tepsiye dizildikten sonra üzerine bir miktar yağ eklenir. Onun üzerine de hafif yoğurt sürülerek fırına sürülür.

KATLAMAÇ (KATMER-YANIÇ)



Yufka açılır. Yarı yerine kadar ovalanmış peynir, maydanoz veya çökelek, doğranmış kuru soğan gibi içler konur. Sonra açılmış yufkanın uçlarından tutularak üstüste getirilir, kenarları el ile bastırılarak sıkıştırılır. Üzeri yağlanarak saçta pişirilir ve sıcak sıcak yenilir. Buna Darende Kuluncak'ta "sıkma" adı da verilir.

PATATESLİ YANIÇ (KATMER)



Patates haşlanır, yoğrulur. Aynı bir yerde kıyma ile birlikte soğan kavrulur. Tuz, karabiber, kırmızı biber eklenir. İç bu şekilde hazırlandıktan sonra katlamaçtaki işlemler takip edilerek börek pişirilir.

ÇÖKELEKLİ BÖREK (MAFİŞ)



Bahdeniz (maydanoz) ve soğan çökeleğın içine doğranır, karıştırılır. Undan hamur yoğrulur. Ekmek tahtası üzerinde oklava ile yufka açılır. Hazırlanan içten yufkanın arasına düzlenir ve yufka ortadan ikiye katlanır, kenarları tırnakla bastırılarak kapatılır. Ekmek sacı üzerinde pişirilir. Ya da saç üzerinde pişirmek istenmiyorsa tavada yağ yakılır ve hazırlanan börekler yağda kızartılarak da yenilir.

PATATES BÖREĞİ



Hamur yoğrulur ve yoğrulan bu hamurdan ekmek tahtası üzerinde oklava ile yufka açılır.

Ayrı bir kapta haşlanmış patates, soğan hep birlikte doğranır, üzerine tuz, toz biber atılarak karıştırılır. Ayrı bir tavada yağ eritilir.

Bütün bunlar hazırlandıktan sonra yere bir gazete kağıdı serilir. Alınan yufka bunun üzerine koyulur. Yufkanın içine önceden patatesle hazırlanmış içten bir miktar alınarak serilir. Bunun üzerine eritilmiş yağdan bir kaşık dökülür. Gazetenin iki ucundan tutularak yufka dürülür. Dürülen yufka, içi yağlanmış tepsinin ortasından başlamak üzere kıvrımlaştırılarak yerleştirilir. Bu işlem tepsi dolana kadar tekrarlanır.

Üzerine eritilmiş yağ dökülen börek fırına sürülür. Piştikten sonra dilimlenir ve servis yapılır.

ISPANAKLI BÖREK



İspanak doğranır ve suda haşlanarak yağda kavrulur. Ayrıca soğan doğranır ve kıyma ile kavrularak ıspanakla karıştırılır.

Başka bir yerde yufka açılır. İçine bu harçtan konulur, katlanır, kenarları el ile sıkıştırılarak kapatılır. Tavada yağ yakılır, börekler yağda kızartılır. Yenmeye hazır hale getirilir.

Ekmek sacında pişirilmek isteniyorsa saçta pişirilen yüzü yağlanır. Buna da “saç böreği” adı verilir.

KÜLLÜK



Ekmek yapımı için yoğrulmuş hamurdan arttırılan hamurun içine eritilmiş yağ katılarak yapılır. Yağ katılan hamur yoğrulur. Bu hamurun ya bir tepsiye basılarak, üzerine yumurta sarısı sürölüp, tepsinin altına kor ateş ve üzerine kapatılan sacın tepesine yine kor ateş yığılarak kızarıncaya kadar pişmesi sağlanır ya da bu hamur ocak taşının üzerine düzlenerek üzerine yine aynı şekilde saç kapatılarak pişirilir. Piştikten sonra dilimlenir ve servis yapılır.

KÖMBE



Kömbenin bir adı da “hıtap”tır. İki kat hamur arasında yapılan kömbe hamuruna hafif maya ve yağ katılarak yoğrulur. Sonra kömbenin içi hazırlanır. Bu iç, cevizli, patatesli veya kavurma etli olabilir.

Hazırlanan hamur temiz bir sacın içine serilir. Üzerine kavurma et konulur. Bunlarında üzerine bir kat daha hamur serilir. Üzerine hafifçe yoğurt sürülür, ağzına bir saç kapatılır.

Sacın altına ve üstüne ateş közü yığılır (Altına meşe, üstüne tezek közü). Ayrıca üzerine tezek yakılır. Kızarınca saçtan çıkartılır, dilimlendikten sonra servis yapılır.

KÜLLÜ KÖMBE



Akşamdan hamur mayalanır ve yoğrulur. Sabahleyin etli (kavurma et) ya da patatesli yapılacaksa iç buna göre hazır edilir.

Ocakta ateş kor haline getirilir. Önce kalınca bir hamur açılır, üzerine hazırlanan iç serilir. Bunun üzerine yine kalınca bir hamur açılıp kapatılır. Kenarları el ile sıkıştırılır. Hazır hale gelen malzeme ocaktaki sacın üzerine konulur. Bunun üstüne de tezek koru (köz) yığılır. Piştiğinde külü temizlenir, üzerine yağ sürülür. Bıçakla dilimlendikten sonra yenir.

KÖMBE (Oniki Katlı Kömbe)



Undan hamur yapılır. Yufka açılır. Bir tepsinin dibi eritilmiş yağla yağlanır. Sonra hangi tür iç kullanılacaksa (cevizli, şekerli, pirinçli, kavurma etli, soğanlı vb.) o iç hazırlanır. Tepsinin dibine bir kat biraz kalınca açılmış yufka serilir. Üzerine iç konulur. Bir kat yufka, bir kat iç konularak 12 kat yapılır. En üste gelen yufka da biraz kalınca açılır. Üstteki yufkanın üzeri eritilmiş yağla yağlanır.

Ocakta kor ateş hazırlanır ve yere yayılır. Üzerine kömbenin yerleştirildiği tepsi konur. Bunun üzerine bir ekmek sacı kapatılır. Sacın üstüne yine kor ateş yığılır. Tezek de yığılarak yavaş ateşte için için pişmesi sağlanır. Kızardığında tepsi sacın altından çıkartılır, bıçakla dilimlenir ve servis yapılır.

HAŞHAŞ KÖMBESİ



Hamur yoğrulur ve açılır. Sacın biri ters çevrilir, içi yağlanır. Açılan hamur sacın üzerine serilir. Başka bir kapta yağ eritilir. İçine bir miktar haşhaş konulur, biraz kavrulur. Sacın üzerindeki hamur üzerine serilir. Hepsinin üzerine de bir başka hamur konulur. Kenarları parmakla pekiştirilir. Ortasından bir delik açılır. Üzerine ikinci bir sac konulup köz içinde pişirilir.

KEKLİK KÖMBESİ



Keklik kemiğiyle birlikte ince ince, kuşbaşı şeklinde doğranır. Soğan ve yağ ile kavrulur. Hamur ince bir şekilde saç büyüklüğünde açılır. Saç üzerine konulan hamur üstüne bu kavrulmuş et döşenir. Üzerine yine aynı büyüklükte hamur örtülür. Kenarları parmakla bastırılarak fırın içerisinde pişirilir veya tandırda iki saç arasında közde pişirilir.

HİNKEL



1 kg. un alınır, içine yeteri kadar tuz konulur ve hamuru sert nitelikte yoğrulur. Daha sonra bu hamurlar yumak haline getirilir ve oklava ile tahta üzerinde açılır. Açılan hamur yuvarlak bir çaydanlık kapağı ile daire biçiminde kesilir. Bu yapıldıktan sonra hazırlanmış olan iç harcı (Kıyma, soğan, biber, baharat karıştırılarak tavada pişirilir, soğutulur ve iç olarak kullanılır. Eğer kıyma bulunmuyorsa ya da az ise haşlanmış patates ilave edilir.) Kesilen hamurlara konulur. İç konulan hamur, ortadan ikiye katlanır, kenarlar tırnakla sıkıştırılarak kapatılır ve kaynar suya atılarak haşlanır.

Haşlanan malzeme çıkartılır, üzerine tereyağı eritilip dökülür veya salçayla yapılmış sos dökülerek servis yapılır. Hinkel sıcak sıcak yenilir.

Hinkel, suda haşlandıktan sonra tabağa alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt tereyağında eritilmiş salça sos dökülerek de yenilebilir. Börek içine istediğiniz malzemeleri koyabilirsiniz.

YUMURTA KALIBI



Erimiş yağa bir miktar nişasta veya un katılır. Üzerine yumurta kırılarak pişirilir. Yumurta kalıp şeklinde pişer ve azık olarak götürülür.

ÇORBALAR

MERCİMEKLİ ERİŞTE ÇORBASI



Ufak kırmızı mercimek hazırlanır, sonra pişirilir. İstenirse pişen mercimeğe kavurma katılabilir. Çorbanın yağı, tuzu konur. Mercimek pişerken biraz reyhan, biraz kırmızı biber konur. Bakılır. Suyu azsa ilave edilir. Daha sonra erişte karıştırılır. İki arşın (taşım) bu şekilde kaynatılır. Eriştenin pişmiş olduğu anlaşılınca ocaktan indirilir ve servis yapılır.

ET SUYUNA ERİŞTE ÇORBASI



Et suyuna beyaz nohut konur. İyice kaynatılır. Kaynadıktan sonra evde kesilmiş erişte salınır. Üzerine yeşil maydanoz, kara biber atılır. Tuzu eklenir.

KAVURMALI ERİŞTE ÇORBASI



Bir tencereye su koyularak kaynatılır. Bu suya bir tabak erişte aktarılır. Ayrı bir kapta biraz kış kavurması (kavurma et) eritilir, biraz salça eklenir. Erişte pişince üzerine bu karışım eklenir, tuzu atılır ve ateşten indirilir.

MERCİMEK ÇORBASI (ÇEKİLMİŞ MERCİMEKTEN)



Ayıklanmış çekili mercimek suyun içine konur. Mercimek daha sonra pişirilir. Diğer yanda bir tavaya yağ konur, küp şeklinde doğranmış soğan ilave edilir, pişmiş olan mercimeğin üzerine eklenir. Artık çorba hazır demektir.

MERCİMEK ÇORBASI (BULGUR KATKILI)



Yarım bardak mercimek yıkanır. Mercimekle bulgur birlikte iyice pişirilir. Ayrı olarak yağ, soğan kavrulur. Daha sonra salça ilave edilir. Bu karışım bulgura eklenir, hafif ateşte pişirilir.

PATATESLİ MERCİMEK ÇORBASI



Önce mercimekler haşlanır. Sonra soğanla salça biraz yağ içinde yakılır. Üzerine su eklenir, tuzu atılır. Su kaynayınca mercimek ve rendelenmiş patates içine konularak ateş hafif kısılarak kaynamağa bırakılır. Pişince ateşten indirilir.

KARA ÇORBA



Maş, kara ve beyaz nohut, kuru fasulye, biraz döğme birbirine katılır. Önce küçük doğranmış soğanlar yağda kavrulur, salçası eklenir. Suyu koyulur ve önceden hazırlanmış karışım eklenir, tuzu atılır ve iyice pişirilir. Sıcak sıcak yenir.

Kara çorbanın diğer bir yapılışı ise şöyledir: Maş, kara ve beyaz nohut, kuru fasulye ve az döğme suda pişirilir. Biraz pişince buna kuru üzüm ve ceviz içi de ilave edilir. Piştikten sonra üzerine yağda kızartılmış soğan dökülür ve yenmeye hazır olur.

MAŞ ÇORBASI



Bir ay bardağı maş, gendime, kara nohut hazırlanır. Daha sonra yağda küçük parçalar halinde doğranmış soğan kavrulur. Salça eklenir. Suyu eklendikten sonra maş, gendime ve kara nohut ilave edilir. Tuzu atılır. İyice piştikten sonra servis yapılır.

PITPITI KÖFTE ÇORBASI



Dügürcek suda hafif haşlanır. Kuru soğan ve domates ince ince doğranıp biber de katılıp iyice yoğrulur. Macun haline gelene kadar yoğrulur. Bu macun avuç içinde parmak uzunluğunda sıkılır. Bu sıkılanlar da küçük küçük, nohut büyüklüğünde ayrılır. Sonra kaynamış suyun içerisine atılır. 2 dk. kaynatılır. Suyu dökülür. Taneleri yoğurt veya ayrana katılarak içilir.

GENDİME ÇORBASI (MUHAŞERLİ)



Malzemeler: 100 gr. muhaşer (nohut kırması), 100 gr. beyaz nohut, 100 gr. mercimek, 300 gr. buğday döğmesi, 100 gr. salça, 130 gr. yağ, 2 baş soğan, tuz, biber, reyhan, 1 kaşık un.

Soğan ince ince doğranır, yağın içerisinde pembeleşinceye kadar kızartılır. Salçası ilave edilerek soğanla birlikte karışması sağlanır. Bir kaşık un ile 1,5 litre kadar su konarak tencere orta hararetli ateş üzerinde bırakılır. Muhaşer, nohut, mercimek ve döğme tencereye ilave edilerek pişmesi beklenir. Üzerine reyhan serpilir.

DÖĞME ÇORBASI (UN KATKILI)



Malzemeler: 1 veya 2 su bardağı dövülmüş yarma, 1 su bardağı ak nohut, 1 su bardağı kara nohut, 1 avuç mercimek, yağ, un, reyhan, tuz.

Döğme yıkanır. Bir veya iki su bardağı döğme ak nohut ve kara nohutla karıştırılır. Bir avuç mercimek eklenir. Pişmeğe bırakılır. Onlar pişerken ayrı bir tavada yağ eritilir. Yağda un kavut haline getirilir. Bu da kaynayan döğmeye katılır. Üç tane reyhan konulur, tuzu da atılır. Döğme çorbası yapılmış olur.

MALATYA KULAK ÇORBASI



Malzemeler: 500 gr. un, 250 gr. kıyma, 3 yemek kaşığı kadar tereyağı, 7-8 bardak et suyu, 1 kg. yoğurt, 4-5 diş sarımsak, yeterli miktarda nane, tuz ve biber.

500 gr. kadar un, biraz tuz ekilerek yoğrulur. Meydana gelen hamur aynen yufka gibi açılır. Bu yufkalar birer cm2.'lik parçalar halinde kesilir. 250 gr. kıymanın üzerine bir fincan un, biraz tuz ve biber konularak yoğrulur. Macun haline gelen kıyma, nohut büyüklüğünde parçalara ayrılır ve bunlar avuç içinde yuvarlandıktan sonra tereyağında kızartılır. Diğer yandan kesilen hamur parçaları da kaynamakta olan et suyunun içine bırakılır. Buna daha sonra yuvarlak kıyma parçaları eklenir. Bir süre pişirilir. Sarımsak karıştırılmış 1 kg. yoğurt, tencerede pişmekte olan çorbanın içine ağır ağır aktarılır. Yeteri kadar pişmiş olan çorba yere indirilmeden içine tereyağında kavrulmuş nane katılır. Servis yapılır.

AYA KÖFTELİ KULAK ÇORBASI

Malzemeler: Malatya kulak çorbasıyla aynıdır. Sadece kıyma ince bulgurla yoğrulur.

Yufka hamuru hazırlanır, yufkalar açılıp küçük kareler şeklinde kesilir. Elekten elenip bir bez üzerinde hafif kurutulur. Bu arada et suyuna salça katılıp kaynayınca, hazırlanan hamurlar ilave edilir. Pişince indirilip aya köfte ve yoğurt katılıp kavrulmuş nane dökülür.

Aya köftenin hazırlanışı: Et ve bulgurun küçüğü yoğrulur, nohut büyüklüğünde yuvarlanıp kızgın yağda kızartılır. Böylece aya köfte hazırlanmış olur.

NOHUTLU AYALI ÇORBASI



Malzeme: 250 gr. kıyma, 500 gr. un, 1 yumurta, 500 gr. yoğurt, yarım paket yağ, bir küçük soğan, yarım çay bardağı nohut, 1 çay bardağı düğürcek, bir miktar kemik suyu.

250 gr. un ile 1 yumurta kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur açılır ve kare şeklinde küçük küçük kesilir. Diğer taraftan nohut kemik suyunda haşlanır.

250 gr. kıymanın içine 1 çay bardağı düğürcek ve tuz, baharat, 1 küçük soğan rendelenerek birlikte yoğrulur. Daha sonra, nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler yarım paket yağın içinde pembeleşene kadar kızartılır. Nohutun hazırlandığı suyun içine yani kemik suyunun içine kare şeklinde kesilmiş olan hamurlar ilave edilir. Piştikten sonra içine hazırlanan ayalar yani köfteler katılarak birlikte pişirilir. Pişme işlemi bittikten sonra ateşten alınır, yarım kilogram yoğurt içine katılarak karıştırılır.

Bu çorbaya nane katılabilir. Ayrıca acılı sos hazırlanarak kaselere konan çorba üzerine dökülebilir. Umumiyetle bu çorba yemekli misafirlere hazırlanan ve bayramlarda, özel günlerde pişirilen bir çorba çeşididir.

MAKARNA ÇORBASI



Tencerede önce yağda kıyma et, rendelenmiş çiğ patates, makarna hafif kızartılır. Üzerine mercimek, şehriye eklenir ve kavrulur. Ardından soğan doğranıp aktarılır, suyu eklenir ve pişirilir.

SEBZE ÇORBASI



Malzeme olarak mevsime göre bulunan sebzelerden belli miktar ince şekilde doğranarak yağda kızartılır. Üzerine su ilave edilerek kaynatılır. İçine bir miktar pirinç atılır. Tuzu tamamlandıktan sonra pişinceye kadar kaynatılır. Piştikten sonra servis yapılır.

PIRPİRİM ÇORBASI



Bir baş soğan küçük parçalar halinde doğrandıktan sonra yağda kavrulur, salçası konduktan sonra suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Bir gün önceden ıslatılmış ve haşlanmış birer çay bardağı mercimek ve nohut bunun üzerine eklenir. Biraz beklendikten sonra temizlendikten sonra doğranmış pırpırım otu eklenir. Piştikten sonra tuzu atılır ve servis yapılır. İstendiği takdirde sarımsak sirke veya limon suyu eklenebilir.

SALATALIK KABUĞUNDAN EKŞİLİ ÇORBA



Limon tuzu ya da sumak ekşisi ile birlikte salatalık kabukları haşlanır. Yağ tuz ilave edilip kaynatılır ve servis yapılır.

KELLE – PAÇA ÇORBASI



Kesilmiş hayvanın kafa derisi yüzölür. Yüzülen kafa bir demir parçasına ya da “aktaraç” takılarak ateşte ütölür. Sonra ateşte kızartılan maşa ile dağlanır. Bu işlemden sonra parçalanan kelle suda pişirilir.

Ayrıca hayvanın bumbarı temizlenir, akşamdan sabaha kadar suda bekletilir. Sonra bir tencereye alınarak pişirilir ve pişince de bıçakla ufak parçalar halinde doğranır.

Pişmiş olan kelle ile bumbar bir kazana konulur. Üzerine kellenin suyu eklenir. Dövülmüş sarımsak katılır ve kaynatılır. Ocaktan indirilir. Üzerine yufka ekmek doğranarak yenilir.

HIŞIRIKTE KELLE

Temizlenen kelle yaş, temiz bir beze sarılıp hışırığın (tandırın közü) içine gömülür. Her tarafı közle kapatılır. Piştikten sonra tuzlanıp yenilir.

SULU KELLE



İyice temizlenen kelle suda haşlanıp çıkartılır, parçalanır. Üç-dört diş sarımsak soyulur, bir miktar yağ bir tencerede sarımsakla beraber kavrulur. Buna bir miktar biber ya da domates salçası ilave edilir. Kuşbaşı edilen kellenin eti kavrulmuş sarımsaklı, salçalı yağın içine konur. İyice kavrulduktan sonra içine su konulur. Suyla birlikte kaynatıldıktan sonra üzerine limon sıkılarak servis yapılır.

ÇELEGOŞ ÇORBASI

Malzemeler: 300 gr. gendime (dövülmüş bulgur), 100 gr. kuru fasulye, 100 gr. beyaz nohut 1 kaşık tereyağı, 1 kaşık salça, 250 gr. gurut.

Gurut, suda iyice ezilir. Bulamaç haline gelince çırpılarak iyice ezilmesi sağlanır.

Bir tencere içerisine gendime, fasulye ve nohut konularak 3 su bardağı su ilave edilip pişmeye bırakılır. Orta hararetli ateşte pişen gendime, fasulye ve nohut suyunu çekip piştikten sonra üzerine ezilmiş gurut bulamacı karıştırılır. Beraberce bir taşım kaynadıktan sonra ateşten indirilerek üzerine erimiş tereyağı ve salça karışımı dökülerek servis yapılır.

GURUT ÇORBASI



Gurut, akşamdan suya konularak yumuşatılır. Yumuşamış olan gurut iyice ezilir ve su katılarak bulamaç haline getirilir. Başka bir yerde bir tavaya iki-üç baş kuru soğan doğranır ve yağda kavrulur. Birkaç ceviz soğana karıştırılır ve pembeleşinceye kadar ateşte bekletilir. Bu arada bulamaç halindeki gurut bir tencerede kaynatılır. Koyulaşmaya başlayınca üzerine kavrulmuş olan soğan ve cevizler ilave edilir. Bir taşım kaynatılır, biberi ve tuzu eklenir. Ateşten indirilir. Üzerinde tereyağı gezdirilir ve servis yapılır.

KEŞLİ ÇORBA



Çökelek kazanda kestirilir ve güneşe serilerek kurutulur. Bez süzek torbasına konularak tavana asılır.

Kışın ondan biraz alınıp akşamdan ıslanır. Sabahleyin bu çökelek (buna “kesten” derler) elle bastırılarak ezilir. Ezilen keş, tekrar kazana konulur, üzerine su eklenir. Bu iki gün bekler ve iki günün sonunda suyu tekrar süzülür.

Ayrı bir kazanda yarma pişirilir. Üzerine keş eklenir, karıştırılır. Tabaklara soğuduktan sonra konur ve yenilir.

AŞURE ÇORBASI



Döğmeye az tuz atılarak kazanda pişirilir. Üzerine şekeri eklenir. İçine kayısı kabuğu, çekirdeksiz kuru üzüm, karanfil, tarçın, ceviziçi, kayısı çekirdeği, nohut, beyaz fasulye, tuz ve su koyulur. Kaynayıp pişince tabaklara alınır ve yenilir.

Aşure çorbasının 12 çeşit malzemedan yapılmasına itina edilir. Muharrem ayında aşure yapılarak komşulara dağıtılır.

YÜKSÜK ÇORBASI



Malzemeler: Yarım çay bardağı nohut, mercimek 2-3 yemek kaşığı pirinç, 200 gr. kıyma, 2 yemek kaşığı salça, 2-3 domates, 1-2 biber.

Nohut, mercimek haşlanır. Üzerine biraz pirinç konulur. Kıyma salça, domates, biberle kavrulup, haşlanan nohut mercimek ve pirinçle bu iç karıştırılır. Açılan hamur ufak parçalara bölünüp bu iç hamur parçalarına azar azar konulur ve suda kaynatılır. Üzerine biraz limon sıkılır. Daha sonra nane, maydanoz konulup servis yapılır.

AYRANLI TARHANA ÇORBASI



Önceden ayran katkısıyla yapılmış olan kuru tarhana akşamdan tencerede ıslanır. Sabahleyin suyu süzülür. Üzerine temiz su eklenir. Tuzu atılır. Orta ateşte pişirilir. Ayrı bir tavada aşyağı eritilir, içine anık (nane) tuz, biber atılarak yağda yakılır. Bu tirit çorbanın üzerine gezdirilir ve servis yapılır. İstenilirse içine haşlanmış şeker pancarı da doğranır.

SADE TARHANA ÇORBASI



Ayran katkı maddesi olmadan yapılmış kuru tarhanadan yapılır. Yapılışı “Ayranlı Tarhana Çorbası”nın yapılışı gibidir.

SEBZELİ UN TARHANASI ÇORBASI



Sebzeli un tarhanasından yapılır. Yarı ılıtılmış suya “kandımlık su” un tarhanası çalınır. Tencerede pişirilir, üzerine ayrı bir tavada yağda salça, anık (nane) yakılarak dökülür.

TARHANA ÇORBASI (ETLİ)



Tarhana ve nohut akşamdan ıslatılır. Bolca hazırlanmış et suyuna atılarak pişmesi sağlanır. Başka bir tarafta kuşbaşı şeklinde doğranmış etler tereyağında kavrulur. Bu esnada pişmeye devam eden çorbaya, kavrulmuş kuşbaşı et, ıspanak ve çelem katılır. Birlikte pişirilir. Piştikten sonra üzerine yağda yakılmış anık (nane) dökülür ve servis yapılır.

BULGURLU SÜTLÜ ÇORBA



Tencerede suluca pişirilen bulgurun üzerine süt ilave edilir, kaynatıldıktan sonra tabaklara alınarak servis yapılır.

DÖĞMELİ SÖTLÜ ÇORBA



Bulgur yerine malzeme olarak döğme kullanılarak yapılır.

BULGUR ÇORBASI



İrinti bulgurdan yapılır. Tencerede mercimek haşlanır, üzerine bulgur eklenir ve beraberince pişer. Ayrı bir tavada yağda soğan, tuz, biber kavrulur karabiber eklenir. Bu malzeme yemeğe eklenir. Bir dalım kaynayınca, ateşten indirilir.

İRİNTİ ÇORBASI



Bir baş kuru soğan küçük küçük doğranır ve yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Salçası ilave edilir. Bir miktar kavurma da eklendikten sonra üzerine irinti aktarılır. Yeterince suyu konulur tuzu ilave edildikten sonra pişirilir.

MALHUTA (MAHLUTA) ÇORBASI



Tencerede su kaynayınca içine kırmızı mercimek ve yarma katılır ve karıştırılır. İyice pişene kadar beklenir. Bir tavada yağ eritilir, içinde kişniş kavrulur ve pişen karışıma aktarılır. Tuzu ilave edilir, ateşten indirilir.

AYRANLI ÇORBA BORANI



Pancar yaprağı temizlenir. İnce ince doğranır. Pancar yaprakları bulgur da katılarak birlikte haşlanır. Haşlandıktan sonra soğutulur. Ayrar veya yoğurda karıştırılır. Tuz ve baharatı da katılarak yenilir.

GENDİMEDEN YOĞURTLU ÇORBA



Gendime pişirilip, yoğurda katılır. İçine az da tuz atılır. Üzerine yağda kavrulmuş anık dökülür.

Ayrıca dere kenarlarından toplanan yarpuzu yıkar, doğrar çorbaya koyarlar. Bu katılırsa yarpuz önceden gendimeyle de pişirilebilir. Ayrıca kurutulmuş yarpuz ovalanarak çorbanın üzerine serpilerek yenilir.

AYRANLI ÇORBA



İki litre kadar suya döğme, nohut ve gendime konduktan sonra pişirilir. Su iyice çekildikten sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra ayran katılır. Üzerine tuz ve nane atıldıktan sonra servise hazırdır.

AYRANLI BULGUR ÇORBASI



Bulgurun içine anık (nane) katılıp bir kazanda suluca pişirilir. Buna ayran katılır. Soğutulup içilir.

TOYGA



Kaynatılan yarma üzerine ayran karıştırılarak hafif ateşte bir müddet daha karıştırılarak kaynatılır. Koyulaşmak üzereyken indirilip servis yapılır.

DÜĞÜRCEK ÇORBASI



Malzemeler: Yarım su bardağı bulgur, 3-4 su bardağı su, 1 baş kuru soğan, 1 kaşık salça, 2-3 kaşık yağ.

Su ile kaynatılan bulgur içine salça, yağ ve kuru soğan kavrularak katılır, bir taşım kaynadıktan sonra servis yapılır. Umumiyetle eskiden sabahları içilirdi.

SÜTLÜ ÇORBA



Kaynayan süt içine bir ölçek gendime, az miktarda tuz, bir kaşı şeker atılıp biraz kaynatılır. Kaynadıktan sonra servis yapılır.

YARPUZLU ÇORBA



Bulgur, yarpuz, nane tencerede pişirilir. Üzerine yağ yakılarak dökülür. Servis yapılır.

EKŞİLİ PİRPİRİM ÇORBASI



Kırık mercimek, kara nohut, kuru fasulye, beyaz nohut ve doğranmış pirpirim, bulgurla beraber pişirilir. Üzerine yağda erik ekşisi ezilerek dökülür.

SEBZE YEMEKLERİ:

Malatya’da yemekler sebze ve bulgur ağırlıklı olarak yapılır. Diğer yörelerde sebzeden yapılan birçok yemek (imambayıldı, karnıyarık vb. yemekler) Malatya’da da bilinir ve yapılır. Bu bölüm altında sebze yemeklerinden Malatya’da çok sık yapılanlara yer verilmeye çalışıldı. Diğer taraftan sebzeden yapılan dolmalara sarmalara ve et katkısı önde gelen yemekler bu bölümde yer almamasına özen göstermeye gayret edildi, fakat yine de ayırdedici bir tasnif yapılamadı. Bu da

sebzeli-etli yemeklerin genelde malzeme olarak beraber kullanılmasından kaynaklanmaktadır.

PATİK KAVURMASI (PATATES KAVURMASI)



Malzeme: 2 kg. patates, 300 gr. kuru soğan, 100 gr. kıyma, 150 gr. nebati yağ, yeşil biber, bir kaşık salça, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Patatesler yıkanıp bir tencereye konularak su ilave edilip haşlanır. Haşlama sırasında tencereye bir kaşık kadar tuz atarak patateslerin dağılması sağlanır.

Patatesler haşlanırken soğan ayrı bir kapta ince ince doğranır. Tava içerisinde doğranan soğan, yağda kızartılır. Buna kızarmış kıyma ile birlikte salça ve tuzu ilave edilip karıştırılır.

Haşlanan patatesler soyularak ufak ufak doğranır. Kızarmış soğan, kıyma ve salça karışımının üzerine dökülerek ateşte birkaç dakika devamlı karıştırılmak suretiyle bekletilir. Sonra servis yapılır. Turşu ile birlikte daha lezzetlidir.

PATLİCAN TAVA



Malzemeler: 1 kg. patlıcan, 500 gr. parça et, 2 baş sarımsak, 2-3 domates, 2-3 biber, 2 baş soğan, kızartmak için yağ.

Patlıcanlar doğranır. Bir tencereye konulur. Üzerine su ve tuzu eklenir. Bu suda yarım saat patlıcanın acısını vermesi için bekletilir. Buradan alınan patlıcanlar yeniden suyla durulanır. Tavada yağ eritilir, patlıcanlar beraberce kızartılır. Ayrıca parçalanmış etler de kızartılır.

İki baş sarımsak soyulup patlıcana eklenir. Domates, biber, soğan doğranır, hazırlanır.

Tencereye bir sıra et, bir sıra patlıcan; üzerine biraz soğan, domates, biber (çok pişirilecekse 3-4 kat, az kişi için pişirilecekse 2 kat serilir.) eklenir. Biraz su ilave edilerek pişirilir ve servis yapılır.

PATLICAN DÖĞMESİ



Patlıcanlar közde pişirilir. Kabuğu soyulur. Sonra bu patlıcanlar havanda dövülür. İçine sarımsak konularak yeniden dövülür. İstenilirse yağ eritilerek katılabilir. Tuzu eklenir, üzerine yoğurt da dökülerek yenildiği olur.

PATLICAN SULUSU



Kemikli etler doğranıp suda haşlanır ve sonra kızartılır. Bir tavada soğan, toz biber, salça yağda yakılarak tirit yapılır. Bunun üzerine biraz su eklenir. Ayrıca parmak gibi doğranan patlıcanlar yağda kızartılarak tiritin içine konulur ve tuzu da eklenerek pişirilir.

PATLICAN KEBABI



Etli, kalın patlıcanlar, kabuğu soyulmadan fırına verilir, pişer. Piştikten sonra kabukları soyulur. Soyulduktan sonra doğranır. Sarımsak dövölür, ayrı bir kaptaki tereyağı eritilir. Daha sonra patlıcan, tereyağı, sarımsak birlikte pişirilir. Piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı dökölerek yenir.

PATLICAN DOLMA



Malzemeler: 1 kg. patlıcan, 300 gr. kıyma, 2-3 soğan, 1-2 kaşık salça, 1-2 çay kaşığı biber, 1,5 bardak bulgur, yeterli miktarda tuz.

Taze ya da kurutulmuş patlıcandan yapılır. Taze patlıcan ortadan ikiye kesilir ve içleri bıçakla oyulur. Kurutulmuş patlıcan ise önce ılık suda ıslatılıp yumuşatılır.

Kıyma et, ince doğranmış soğan, salça, biber, orta bulgurla beraber yoğrulur. Oyulmuş patlıcanlara bu karışımdan doldurulur. Ağzlarına halka şeklinde kesilmiş domates yerleştirilir.

Bunlar yapıldıktan sonra tencereye (kuşgana) dizilir, üzerine sıcak su eklenip ağır ateşte pişirilir.

PATLICANLI YOĞURT



Patlıcan boyuna soyulur. Soyulduktan sonra tuzlu suya bırakılır. Tuzlu sudan alınan patlıcanlar bir bezin arasına konularak suyu çektilir. Patlıcanlar yağda kızartılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı dökülerek yenir.

EKŞİLİ TEVEK DOĞRAMASI

Üzüm teveği ıspanak gibi doğranır. Yarmadan hamur yoğrulur, çimdikleyerek ufacık köfteler dökülür. Köfteler suda haşlanır, üzerine tevekler aktarılır. Pişip biraz suyu çekilmeye başladığında üzerine biraz yoğurt ya da ayran eklenir. Biraz da böyle pişer. Daha sonra ayrı bir tavada yağda soğan yakılıp eklenir. Bir dalım da bununla pişirilir, ocaktan indirilir.

TÜRLÜ



Yeşil fasulye, biber, domates, patlıcan doğranır. Tencerede yağda saçayla soğan kızartılır. Üzerine biber ve patates eklenir ve kızartılır. Ardından domatesi aktarılır. Daha sonra fasulye konur. Bu tencerede fasulyeler sararıncaya kadar pişirilir. Üzerine ılık su eklenir, tuzu atılır. Yarım saat pişer. Sonra tabaklara alınıp servis yapılır.

DAN AŞI

Malzeme: 1 kg. çelem (şalgam), 2 baş soğan, 100 gr. muhaşer, 50 gr. kavurma, 1 kg. bulgur, 150 gr. yağ, bir kaşık domates salçası, bir kaşık erik ekşisi, tuz ve kırmızı biber.

Yapılışı: Çelemler temizce yıkanır, kabukları soyularak kare biçiminde ince ince doğranır. 2 litre kaynar su içine muhaşerle birlikte çelem konulur. Biraz piştikten sonra bulgur ilave edilir. Yeteri kadar tuzu da bu arada konur. Normal ateşte pişmesi sağlanır.

Ayrı bir tavada yağ, kavurma, soğan, domates salçası, kırmızı biber pembeleşinceye kadar kızartılır. Bir kaşık da erik ekşisi ilave edilir. Kızartılmış bu karışım kaynayan çelem ve muhaşer tenceresine aktarılır. Ağı kapatılarak 30 dk. küllü ateşte veya orta halli ateşte pişirilir. Kaynayıncaya kadar bekletilir ve servis yapılır.

BORANI



Boranı top kabaktan yapılır. 1 kg. kadar kabak ince ince doğranır. 100 gr. kadar bulgurla bir tencereye konur. Suyu ilave edilerek pişirilir. Tuzu kırmızı biberi atıldıktan sonra indirilip soğuması beklenir. Başka bir kaptı dövülmüş sarımsakla yoğurt karıştırılır. Pişmiş olan kabağın üzerine dökülür. Yine bir tavada yağla kırmızı biber kızdırılır ve yemeğın üzerine dökölüp servis yapılır.

PATLICAN DÖĞMESİ



Patlıcan döğmesi için 1.5 kg. iri patlıcan ve 250 gr. biber, 1-2 domates yeterlidir.

Patlıcanlar fırında veya köz ateşinde pişirildikten sonra kabukları soyulur ve küçük parçalar halinde doğranır. Ayrı bir tarafta sarımsak döğülür. Bir tavada doğranan biber hafifçe kızartılır, üzerine doğranan domatesler de eklenir. Birlikte karıştırılarak pişirilir. Tavadaki malzemenin üzerine patlıcanlar ve sarımsak dökülür. Karıştırılarak pişmeye bırakılır. Piştikten sonra servis yapılır.

ÇANAK ETİ



Fasulye ince ince dilinir. Bir tarafa konur. İçi aynen alma galayisi gibi hazırlanır. Fasulye üzerine konur. Bir müddet ağzı örtülür, su koyulmaz. Ateşte fasulye kendi halinde sararır, pişer. Birkaç damla su konur.

FASULYE KAVURMASI



Taze fasulye ayıklandıktan sonra doğranır ve bir tencereye konur. Suyu eklendikten sonra kaynamağa bırakılır. Tuzu eklenir. Haşlanması bittikten sonra suyu süzdürölür. Başka bir yerde tavada iki baş soğan doğranıp kavrulur ve fasulyeye eklenir. Birlikte birkaç dakika karıştırılarak pişirilir. Bu işlem de bittikten sonra üzerine üç yumurta kırılır. Yumurtalar pişince ateşten indirilir.

KABAK KAVURMASI



Kabaklar soğan doğrar gibi ufak ufak doğranır. Tavada yağda soğanı, salçası, toz biberi, maydanozu, tuzu eklenerek kavrulur. Bunun üzerine doğranmış kabaklar boşaltılır. Üstünü aşacak şekilde suyu eklenir ve pişirilir.

ÇITMA KABAK



Malzeme: 1 kg. dolmalık biber, 1 baş soğan, 1 kaşık tereyağı, yarım çay bardağı siyah mercimek, 2 yumurta, 1 çay bardağı süt, 1 tatlı kaşığı salça, tuz.

Yapılışı: Kabak ufak ufak doğranır. Doğranmış soğan tencerede tereyağı ile iyice pembeleşinceye kadar kızartılır. Yarım kg. su ilave edilerek mercimek de tencereye ilave edilir. Ardından süt de konularak karıştırılır. Ateşten indirilerek yoğurt ile servis yapılır.

ÇELEM YAHNİSİ

Malzemeler : 1 kg. çelem, 3-4 baş soğan, 200 gr. kıyma, 100 gr. muhaşer, 1 kaşık salça, 1 kaşık erik ekşisi, 1 kaşık yağ, yeteri kadar tuz ve biber.

Çelemler soyulup küçük küçük doğranır. Tencerede haşlandıktan sonra suyu süzülür. Bir tavaya yağ ve salça konularak soğan, kıyma ve muhaşerle kızartılır. Tuzu ve biberi eklenir. Bir tencereye çelemler dizilir, üzerine kızartılmış karışım serilir. Aynı sırayla bütün malzeme tencereye yerleştirilir. Tencereye yeteri kadar su ilave edildikten sonra yemek pişmeye bırakılır. Piştikten sonra üzerine erik ekşisi dökülür.

EKŞİLİ KABAK SULUSU



Kabaklar iri iri, tırnaktan büyük bir şekilde doğranır. Ayrı bir kaptaki yağda erik ekşisi, soğanı, toz biberi, maydanozu eklenerek kavrulur. Üzerine doğranmış kabaklar boşaltılır. Kabakları örtecek şekilde su ilave edilip pişirilir.

KABAK KARNİYARIĞI



Kabaklar parmak gibi ince ince dilimlenir. Yağda soğan, kıyma, et, salça beraberce yakılır. Kabaklar bir tavaya dizilir, arasına hazırlanan bu karışım konularak pişirilir.

KABAK MÜCVELİ



Kabak rendeye çekilir. Tuz döküldükten sonra sıkılır ve suyu süzülür. Kabağa bir yumurta, iki kaşık un, karbonat, maydanoz, rendeye çekilmiş soğan, karabiber, kırmızı biber karıştırılır ve hamur gibi yoğrulur.

Kızgın yağa elde edilen madde kaşıkla konur ve kızartılır.

KABAK SARMASI



Kışın yemek yapımında kullanılmak için yazdan kabakların soyulup kurutulmuş kabuklarından yapılır.

Önce düğürcek bulgur ıslanır ve kıyma ile yoğrulur. Kabak kabukları arasına bu harçtan koyarak sarma köfteler yapılır. Bunlar bir tencerede üzerine az su eklenerek pişirilir. Sonra kesime alınarak suyu süzdürülür. Tabaklara alınır ve üzerine yağda salça yakılarak dökülür ve servis yapılır.

KABAK BASTI



Malzeme: 1 kg. yağlı koyun eti, 2 kg. taze kabak, 150 gr. muhaşer, 4 baş soğan, 1 kg. domates, 1 kaşık erik ekşisi, tuz, biber ve bir miktar reyhan.

Yapılışı: Soğanlar ince ince doğranır. Domates ve biber de doğranarak soğanla birlikte ovuşturularak karıştırılır. Etler yıkanır, tencerenin dibine konulur. Soğan, domates ve biber karışımı etin üzerine gezdirilir. Bu karışıma muhaşer konur. Bir kat kabak bir kat muhaşer, biber, domates ve soğan karışımı serilir. Tencere doluncaya kadar.

İyi yanan ateşte kaynatılır. Üzerine erik ekşisi konur, kaynadıktan sonra harlı ateşte 1 saat kadar piştikten sonra kaldırılır ve servis yapılır.

MIHLAMA



Kıyma yağda pişirilir, doğranmış soğanla beraber üzerine biraz acı biber serpilir. Hepsi beraberce kızarıncaya kadar pişirilir. Üzerine yumurta kırılarak ateşten indirilir.

MIHLAMA (Patatesli)



Bir kat patates, bir kat et şeklinde birkaç kat olarak hazırlanır. Yeteri kadar suyu, yağı ve tuzu konulduktan sonra üzeri kapatılır. Orta ateşte, mangal üzerinde közde pişirilmeye bırakılır.

MIHLAMA



Biberler dörde-beşe doğranır. Domatesler yine aynı şekilde doğranır. Tavada yağ eritilir, önce biberler konularak yağda pişirilir. Üzerine domatesler aktarılır. Tuzu serpilir. Bunlar birlikte pişince ya üzerine yumurta kırılarak ateşten indirilir (Buna menemen adı verilir) ya da yumurta kırılmadan ocaktan alınır. Bu da mıhlama olur.

TAVA



Malzemeler : 1 kg. patlıcan, 2 su bardağı yağ, 1 kg. kuşbaşı et, 1 su bardağı nohut, 2 baş soğan, 2-3 domates, 2-3 yeşil biber, yeteri kadar tuz.

1 kg. patlıcan alacalı bir şekilde soyulur. Tuzlu suda acısının çıkması için bir müddet bekletilir. Suyu kurulandıktan sonra tereyağında kızartılır. Bu yemek için akşamdan nohutların ıslatılması gereklidir. Islanan nohut haşlanır. 1 kg. kadar kuşbaşı et haşlanır ve suyunun çekilmesi beklenir. Suyunu çektikten sonra et, soğanı ve domatesi eklenerek kavrulur. Etler alınarak tepsiye konur, düzlenir. Üzerine kızarmış patlıcan, ikiye ayrılmış birkaç biber, haşlanmış nohut eklenir. Tepsideki bu malzemenin üzerine bir iki domates rendelendikten sonra suyu konur, tuzu da atıldıktan sonra hafif ateşte pişmeye bırakılır. Piştikten sonra tabaklara alınarak servis yapılır.

PANCAR KAVURMASI



Pancar yaprağı temizlenir. Eritilmiş yağ içine pancar yaprağı katılarak kavrulur. Üzerine yumurta kırılarak pişirilir. Piştikten sonra servis yapılır.

PANCAR KAYNATMASI



Ufak pancarlar suda haşlanır, kabuğu soyulur, dilimlenerek yenir. Ayrıca tarhana çorbasına katılarak da yenilir.

HIRÇİKLİ (Salatalık Kabuğu)



Bir kaba alınan suda limon tuzu kaynatılır ve kurutulmuş salatalık kabuğu doğranır, suda haşlanır. Daha sonra bu salatalık kabukları süzölüp yağda kavrulmuş kıymayla bir daha kavrulur ve servis yapılır.

HIRHALI KÖFTE



Kurutulmuş yeşil fasulye yaprağı, kurutulmuş dolmalık biber akşamdan ıslatılır. Baş bulgur ıslanır, baharatı, biberi eklenir. Salça ve doğranmış soğanla yoğrulur. Bu iç, fasulye yaprağı ve biberle sarılır, tencereye dizilip üzerine ağırlık yapması için bir tabak konulur. Haşlanmak suretiyle pişirilir. Piştikten sonra indirilip suyu süzülür. Üzerine soğan ve salçayla birlikte kavrulmuş yağ dökülerek yenilir.

TİRİTLİ YEMEK (TİRİT)



Fasulye (taze fasulye doğranır yoksa kuru fasulye aynı kazanda haşlanır) ve nohut haşlanır. Patlıcan doğranır. Bunlar hep birlikte bir kazanda pişirilir. Ayrıca bir tavada yağ salçayla birlikte eritilir ve doğranmış soğan bunun içinde yakılır. Diğer kazandaki patlıcan, nohut, fasulye karışımının üzerine aktarılır. Suyu, tuzu eklenerek pişmeye bırakılır.

DOMATESLİ KEBAP



Malzemeler: 500 gr. kuşbaşı et, 2-3 yeşil biber, 2-3 domates, 2 yemek kaşığı tereyağı, yeterli miktarda tuz.

Et, kuşbaşı şeklinde doğranır, yıkanır. Kavurma gibi tavada kızartılır. Hafifçe kızardıktan sonra yeşil biber küçük küçük doğranır, yeşil biberle beraber et iyice kavrulur. Domates de küçük küçük doğranır, ağzı kapatılarak domates suyunu çekinceye kadar pişirilir. Tereyağı etle birlikte önceden konur. Et yağlı ise az miktarda yağ konur. Bütün pişirme işlemleri kapalı şekilde yapılır. Yalnız biber kavrulurken açık kavrulur. Pişme işlemi bitince servis yapılır.

ŞAM KEBABI (Patatesli)



Kıymanın içine soğan rendelenir. Üzerine toz biber, tuz, salça konulur. Maydanoz doğranır. Bunlar hep birlikte yoğrulur. Daha sonra bu harçtan alınan hamurdan köfte yapılır. (Harcın birbirini tutması için az miktarda – bir tutam – un katılıp yoğrulması gereklidir.)

Hazırlanan bu köfteler tavada yağda kızartılır. Bu köfte kızartılmadan önce halkalanarak dilimlenen soyulmuş patatesler sıvı yağda kızartılır. Şam kebabı ve kızartılmış patatesler birbirine karıştırılarak servis yapılır.

SARMALAR, DOLMALAR, ETSİZ KÖFTELER:

SARMALAR

Üzüm teveği, fasulye yaprağı, dut yaprağı, kiraz yaprağı, pancar yaprağı, fındık yaprağı (buraya kadar sayılanların yaprakları suda haşlanır), ayva yaprağından sarma yapılır. İç harçları aynı malzemeden olur.

SARMA KÖFTE

Önce köftelik hamur yoğrulur. Tuzu, baharatı, acı biberi katılır. Yine yoğrulur. Yapraklar tencerede haşlanır, suyu süzülür. Sonra bunlar arasına konulan hamurdan sarma yapılır.

Ayrıca yoğurt ayran yapılarak bir kaba konur, ateş üzerinde pişirilir. Kesilmemesi için devamlı olarak karıştırılır. Tencerede pişirilmiş olan sarmaların üzerine hazırlanmış olan bu ayran dökülür, üzerine yağda salçayla yakılan tirit dökülür ve servis yapılır.

FASULYE TEVEĞİ SARMASI



Fasulye yaprakları suda haşlanır. Ayrı bir tepside köftelik bulgur ıslanır. Üzerine baharat, toz biber, tuz, yağda yakılmış soğan, salça dökülerek yoğrulur.

Bu hamurdan alınan parçalar, fasulye yapraklarına sarılarak sarma yapılır. Sonra bir tencereye dizilir. Üzerine kaynamış su eklenir, tencerenin ağzı kapatılarak pişirilir. Ayrı bir tencerede ocağa konulan yoğurda, biraz un katılarak kestirilir. Buna “toyga kestirmesi” denilir.

Sarmalar ve toyga kestirmesi soğur. Bir tavada da aşıyağı, salça, biber karıştırılarak eritilir. Sonra tabaklara dökülür, onun üzerine de yağla hazırlanmış tirit gezdirilir. Servis yapılır.

ÜZÜM YAPRAĞI SARMASI



Bağdan üzüm yaprağı toplanır, deste yapılarak tuzlu suya bastırılır tuzunu aldıktan sonra çıkartılır.

Bir tepside köftelik bulgur ıslatılır. Tavada soğan, salça ve yağla birlikte yakılır. Üzerine karabiberi eklenir. Bu tirit ıslanmamış köfteliğe dökülür ve yoğrulur. Bundan alınan hamurdan küçük parmak biçiminde üzüm tevekleriyle sarma yapılır. Bunlar bir tencereye dizilir, üzerine az su eklenir. 30-40 dk. piştikten sonra tabaklara alınan sarmaların üzerine salça yağda yakılarak dökülür ve servis yapılır.

DUT YAPRAĞI SARMASI



Bir tepsinin içinde bir küçük kase yarma bulgur, sıcak su ve bir çorba kaşığı tuz yardımıyla yumuşak bir hamur yapılır.

Özellikle ilkbahar mevsiminde, dut ağaçlarının yeni yeni yaprak açmaya başladığı zaman yapılan sarmada, dutun henüz yeni açan nazik, küçük yaprakları kullanılır. Önceden ağaçlar üzerinde toplanan ve iyice su ile yıkanan yaprakların arasına, bilyeden biraz daha küçük hamur parçaları konulur. Hamur yaprağın içerisine incecik sigara şeklinde sarılır. Tek tek hamur parçaları, yaprakların içerisine konulup sarıldıktan sonra hazırlanan sarmalar, genişçe bir tencere içerisine, yaprakların açılmasına imkan vermeyecek şekilde dizilir. Tek tek dizilen sarmaların üzerini geçecek şekilde tuzlu su konulur. Bunun üzerine de, sarmaların açılmasını önlemek için bir tabak ters çevrilerek kapatılır. Tencerenin kapağı sıkıca kapatılır. İyice haşlanan köfteler süzgeçten geçirilir. Bu sırada yaprakların açılmamasına dikkat edilir.

Bir tencereye bolca yoğurt konulur. Yoğurt hafifçe sulandırılarak koyu ayran haline getirilir. Bunun içerisine bir su bardağı un katılır. Ateşin üzerine un kokusu gidinceye kadar karıştırılan ve kaynatılan ayran ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.

AYVA YAPRAĞI KÖFTESİ (SARMA)



Malzemeler: Ayva yaprağı, yarma, tuz, yoğurt, 1-2 kaşık un, 2-3 baş kuru soğan, biraz tereyağı.

6nce yarma ıslatılır. Tuz serpilir. Alacağı kadar su ile yoğrulur. Ayva yaprakları toplandıktan sonra temiz yıkanır ve kurulanır. Sonra yarma hamuru ile sarılır. Bir tencereye dizilen 6lç6l6 suyu koyduktan sonra, tencerenin ağzına kapatılacak kapaktan 6nce k6ftenin 6zerine bir tabak kapatılır. Pişirilir, piştikten sonra 6lç6l6 yoğurt un ile iyice karıştırdıktan sonra k6ftenin 6zerine d6k6l6r. Kaynayana kadar kaşık ile hafifçe karıştırılır. Kaynadıktan sonra tabaklara alınır. 6nceden k6çük k6çük doğranan soğan, tereyağında kavrulduktan sonra yemeğin 6zerine d6k6l6r.

SULU TEVEK K6FTESİ (Sarma)



Yarma, yoğrulduktan sonra üzüm teveği ile küçük küçük sarılır. Soğan ayrı bir kaptaki yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Hazırlanan soğanın yağı süzülür ve köftenin üzerine dökülür. Su ilave edildikten sonra pişmeye bırakılır. Piştikten sonra kavrulmuş soğanın içine yoğurda un katılarak pişirilir ve köftenin üzerine dökülür. Servise artık hazırdır.

KABAK SARMASI



Yazın kabakların kabuğu soyulur ve güneşte kurutulur. Kışın bundan sarma yapılır.

Düğürcek (ufak bulgur) bulgurdan ıslanarak hamuru yoğrulur. Bulgur kuşganaya yerleştirilir. Sonra az su eklenerek pişirilir. Kemise alınarak suyu s zd r l r. Sarmaların  zerine yağ, salça eritilerek dökülür ve servis yapılır.

ETL  TEVEK KÖFTESİ (Sarma)



Üzüm teveği haşlandıktan sonra süzgeçte suyu süzdürülür. Başka bir kapta doğranmış soğan, orta yağlı kıyma, tuz, bulgur, karabiber, su katılarak yoğrulur. Yoğrulduktan sonra yapraklara küçük parçalar halinde alınarak sarılır. Bir tavada yağ eritilerek salça katılır. Yağ ve salça karışımına et suyu da katılarak tirit elde edilir. Bu tirit sarmanın üzerine dökülür ve pişirilir, tuzu atılarak servis yapılır.

PAZI SARMASI



1 kg. kadar pazı haşlanır. Suyu süzdürülür. Daha sonra rendelenmiş soğan, tuz, biber, kıyma, salça, pirinç birbirine katılarak iyice yoğrulur. Yoğrulduktan sonra küçük parçalar halinde alınarak pazı yapraklarına sarılır. Yağı ve salçası konulan suda haşlanır. Daha sonra yoğurtla beraber servis yapılır.

FASULYE YAPRAĞINDAN EKŞİLİ KÖFTE (Sarma)



Yarma, tuzu ve suyu eklenerek iyice yoğrulur. Fasulye yapraklarına bu hamurdan alınarak sarmalar yapılır. Tencereye konan sarmalar suyu eklenerek pişirilir. Piştikten sonra tencereden alınır ve suyu süzülerek tekrar tencereye konur. Başka bir tarafta yoğurda un ve erik ekşisi katılır ve hafif hafif karıştırılarak ateşte kaynatılır. Bu şekilde kesilmemesi sağlanır. Bunlar sarmaların üzerine dökülür. Sarmanın üzerine 3-4 ekşi elma dilimlenip konulur. Biraz da kızılıcak konulduktan sonra pişmeğe bırakılır.

Ayrı bir tavada soğan tereyağında yakılır. Sarmanın üzerine dökülerek servis yapılır.

FINDIK TEVEĞİ SARMASI



Unlu yarmaya (köftelik) tuz, kırmızıbiber eklenerek hamur yoğrulur. Daldan toplanıp suda haşlanan teveklerin arasına bu hamurdan konularak, parmak gibi sarma yapılır. Bunlar tencerede pişirilir.

Ayrı bir kapta erik ekşisi üzerine un eklenerek pişirilir. Pişirilen sarmanın üzerine bu sos aktarılır. Bir dalım da beraber pişerler. Tabaklara alınır. Üzerine yağda yakılmış soğan dökülüp yenilir.

KİRAZ YAPRAĞI SARMASI



Kiraz yaprağı toplanıp destelenir. Suda haşlanır. Bir gün suda bekletilerek acısı çıkartılır. Sarması ve pişirilmesi fındık yaprağı sarması gibidir.

AYRANLI SARMA (Kiraz Yaprağı İle)



Malzemeler: Ayran, kiraz yaprağı, yağ, un, bir bardak su, kırmızıbiber, tuz, soğan, limon tuzu veya erik ekşisi.

Yapılışı: Kiraz yaprakları toplanır. Ayıklanır ve yıkanır. Yarma, su ile ıslatılır. Tuzu atılır. Biraz bekletilir. Yoğrulur ve hamur haline getirilir. Hamur kiraz yaprağının içerisine konur ve küçük sarmalar şeklinde sarılır. Bir tencereye sıra ile dizilir. Üzerini örtecek kadar kaynamış su konur. Hazırlanan ayran ateş üzerine konur ve sürekli olarak karıştırılır. Bir miktar ayran da un ile karıştırılarak bulamaç haline getirilir ve kaynayan diğer ayran içerisine aktarılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra küçük doğranmış soğanlar yağ ile kavrulur. İstenirse kavrulan soğanla beraber kabaklara konan ayran köfteler üzerine serpilir ve bir miktar soğutulduktan sonra servis yapılır.

Eğer ayran ekşi değilse içerisine erik ekşisi veya limon tuzu konur.

LAHANA SARMASI (NAHNA KÖFTESİ)



Lahana yaprakları suda haşlanır. Damarları temizlenerek kesilir. Bir tepside köftelik bulgur, kıyma et, soğan, kırmızıbiber beraberce yoğrulur. Harçtan alınarak lahana yapraklarının içine konur ve parmak biçiminde sarmalar sarılır.

Bir tencere içinde soğan, yağda kavrulur, biraz salça ve su ilave edilir. İçine eti sıyrılmış kemikler de konularak 1 saat kadar ocakta kalır. (Kemiğin tadını vermesi için), sonra sarmaların üzerine bu kaynatılan su boşaltılır. Yarım saat kadar daha piştikten sonra tabaklara servis yapılır.

HIRÇIKLİ LAHANA KÖFTESİ (Sarma)



Lahanalar haşlanır. Haşlanan lahanalar sarma yapılacak şekilde şeritler halinde kesilir. Başka bir tarafta yarma tuz ve su katılarak yoğrulur. Yoğrulan hamurdan parçalar halinde alınarak lahanalara sarılır. Sarmalar tencereye dizilir. Üzerine bir miktar erik ekşisi dökülür. Üzerine küçük bir tabak konulduktan sonra kaynamış su yemeğe eklenir ve pişmesi beklenir.

Ayrı bir kapta yoğurt bir kaşık unla çırpılır pişmekte olan köfteye ağır ağır dökülür. Bir tavada tereyağında doğranmış soğan yakılır. Hazırlanan yemeğe soğan da dökülerek servis yapılır.

PANCAR SARMASI



Pancar yaprağından olur. Pancar yaprağı suda haşlanır. Sudan çıkartılır, suyu çekilir. Tuz ve suyla yoğrulan hamur, haşlanan pancar yaprağının arasına ufak ufak küçük parçalar halinde konur ve yaprak kapatılır. Yaprak sarması gibi kazana dizilir, içine su konulur ve kaynatılır. Suyu çektikten sonra eritilen yağ bu sarma üzerine dökülür. İstenirse yoğurt (sarımsaklı da olabilir) dökülerek de yenir.

EKŞİLİ PANCAR SARMASI



Sumak kaynatılıp, suyu süzülür. İnce bulgur kaynatılarak haşlanır. Haşlanan bulgur, tuz, baharat, karabiber katılarak yoğrulur. Başka bir tarafta pancar yaprağı haşlanır. Hazırlanan iç haşlanmış olan pancar yaprağına dökülür. Üzerine sumak suyu konulur ve kaynatılır. Pişen sarma üzerine eritilen yağ dökülür ve yenilir.

ETSİZ PAT KÖFTE (Sarma)



Pirinç ya da bulgurdan yapılır. Bir tepside başbulgur, yağ, salça, maydanoz ve biraz da un beraberce yoğrulur.

Haşlanmış üzüm teveğinin arasına bu harçtan konularak sarma yapılır. Tencerede sarmalar pişirilir.

ZEYTİNYAĞLI MARUL SARMA



Malzemeler: 2 adet büyük boy marul, 1 kg pirinç, 1 tutam tuz, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 adet kuru soğan, 3 su bardağı su, 1 fincan nane.

Yapılışı: Marullar yıkanıp haşlanır. Diğer taraftan marullara sarılacak olan malzeme asma yaprağı ve pezikte olduğu gibi hazırlanır ve peziklere sarılır. Üzerine yine su, tuz, zeytinyağı ilave edilerek pişirilir soğutulduktan sonra servis yapılır.

DOLMALAR

SOĞAN DOLMASI



Malzemeler: 5 tane büyük soğan, 250 gr. yağsız kıyma, 1 tane maydanoz, 250 gr. köftelik bulgur, 1 kaşık salça yeteri kadar tuz ve kırmızıbiber.

Soğanlar kabukları soyulduktan sonra bir tencerede haşlanır. Sudan alınıp süzülür. Soğanların iki tarafı bıçakla kesilir. Böylece soğan kat kat ayrılır. Ayrı bir kaptaki bulgur sıcak su ile ıslatılır. İçerisine doldurularak tencereye dizilir. Hafif ateşte 2 su bardağı su ilave edilerek pişmeye bırakılır. Piştiği anlaşıncaya soğanlar dağıtılmayacak şekilde tabaklara alınıp servis yapılır. Üzerine taze maydanoz doğranabilir.

BUMBAR DOLMASI



Hayvan bumbarının iinin pislilęi temizlenir. Tersine döndürülür. Bulgur unu ile ovalayarak bumbar yoğrulur. Kesime konularak yıkanır. Tekrar bumbarın yağlı yüzü döndürülür ve yıkanır.

Baş bulgura soğan, toz biber, baharat, salça, maydanoz, yağ eklenerek karıştırılır. Bumbarın yağlı yüzü avuç içine alınıp, ii hazırlanan harçla doldurulur. Yağlı yüz ite kalır. Doldurma neticesinde iri bir soğandan doğranan parça, bumbarın ağız tarafına konulur, üzerine bulgur doldurulur.

Tencereye konulur, üzerine suyu, tuzu, eklenerek haşlanır. Yemeğe hazır hale gelir.

KARIN DOLMASI



Hayvanın karnı (ışkembesi) bumbar gibi temizlenir. Sodalı su ile yıkanır. İnce, uzun uzun kesilir. Bumbar dolması için hazırlanan harçtan bu parçalara konularak iplikle dikilir. Suda pişirilir. Servis yapılır.

KARIN-BUMBAR DOLMASI



Malzeme olarak; bumber, karin, kiyma et, basbulgur, kuru soğan, salça, tereyağı, tuz, kara ve kırmızıbiber kullanılır. Karınlar ve bumberlar bir gün önceden iyice temizlenir ve tuzlu suda bekletilir. Ertesi gün tersi çevrilerek doldurulmaya hazırlanır. Karınlar küçük küçük parçalara, bumberlar ise 25-30 cm. parçalara bölünür. Kıyma et, bulgur, salça, tuz, kara ve kırmızıbiber konduktan sonra oldukça sulu bir karışım hazırlanır. Bu karışım kesilen karınlara doldurularak iplikle dikilir. Halka halka doğranmış soğanlardan bir halka bumberın içine konur, yine bu içten üzerine doldurularak ağız dikilir. Doldurma tamamlandıktan sonra bir tencerenin dibinde yağ eritilir, alta karınlar, üste bumberlar yerleştirilir. 1.5-2 saat kadar pişirilir ve tabaklara alınarak servis yapılır.

EKŞİLİ KABAK DOLMASI



1 kg. kadar kabak, yıkanıp temizlenir. Kabuğu hafifçe sıyrılır. Daha sonra içleri oyulur ve yağda kızartılır. Ayrıca 250 gr. kıyma yağda kavrulur. Kıymaya pirinç karıştırılarak biraz daha kavrulur. Suyu ve tuzu eklenir. Hazırlanan malzeme tabaklara doldurulur ve kaynar suyu ilave edilir. 1 yemek kaşığı pekmez de katıldıktan sonra pişmeye bırakılır. Pişince üzerine erik ekşisi dökülür ve 2-3 dk. sonra servis yapılır.

BİBER DOLMASI



Malzemeler: 1 su bardağı pirinç veya bulgur, 300 gr. kıyma, yarım demet maydanoz, yeteri kadar tuz, biber, 2-3 baş soğan, 1 kg dolmalık biber, 3-4 kaşık yağ.

Dolmalık biberlerin içi oyulur ve yıkanır. Sonra pirinç veya bulgurdan iç hazırlanır. İçin hazırlanışı: Bulgur alınır, bir tepside ıslanır. Maydanoz, toz biber, kıyma eti, tuzu eklenir ve soğan doğranır. Bunlar beraberce yoğrulur.

Hazırlanan içle biberlerin içi doldurulur. Tencereye dizilir. Bir kenarından yağ eritilip koyulur. Suyu eklenir. Altı hafif yakılır. Pişince indirilip tabaklara alınır.

ÇELEM DOLMASI



Bulgur sıcak su yardımıyla ıslatılır ve içine soğanı, maydanozu doğranır. Kıyma, tuz, biber ve salça da eklenerek birlikte iyice yoğrulur. Birkaç dakika yoğrulduktan sonra hamur dinlendirilir. Başka bir tarafta çeşlemler soyulur ve iyice yıkanır. İnce ince kıyılır. Sıcak suya tuz atıldıktan sonra çeşlemler haşlanır. Daha önceden hazırlanan harçtan çeşlemlerin dilimleri arasına biraz konulduktan sonra çeşlemler tencereye dizilir, yeterince suyu ilave edilerek orta hararetili ateşte pişmesi beklenir. Piştikten sonra servis yapılır.

BİLDİK DOLMASI



Malzemeler : 1 kg. sert küçük domates, 300 gr. yağlı kıyma, 1 su bardağı pirinç, 2-3 baş kuru soğan, 1 kaşık salça, 3-4 kaşık tereyağı, yarım demet maydanoz, tuz ve karabiber.

Küçük sert domatesler (bıldik domatesler)'in içi oyularak dolmalık hazırlanır. Kıyma, rendelenmiş soğan, pirinç, maydanoz, tuz, karabiber, salça, karıştırılarak dolmanın içi hazırlanır. Hazırlanan iç, domateslere doldurulur. Bir tencerenin dibine kemikli et parçaları dizilir. Üzerine domateslerden çıkartılan iç kısımlar konur. Onun üzerine de dolmalar dizilir. Bir kaşık yağ ve yeterince su, ilavesiyle pişirilir.

BİLDİK – İSOT DOLMASI



Malzemeler : Bıldış dolması ile aynıdır.

İsot; Malatya ve köylerinde bibere verilen addır. Ayrıca bibere “issotu” da denilir.

Biberler ve domatesler yıkandıktan sonra içleri oyulur. Bir kase bulgur, kıyma, soğan, maydanozla karıştırılır. Su eklenerek yoğrulur. Ayrıca tuz, karabiber ve kırmızıbiber de eklenir. Salça da katılarak tekrar yoğrulur.

Hazırlanan iç, biber ve domatesin içine doldurulur. Tencereye dizilir. Üzerine salçalı ve yağlı su hazırlanıp dökülür. Hafif ateşte pişirildikten sonra servis yapılır.

KARIŞIK DOLMA (Salatalık-Patlıcan-Biber-Domatesli)



İç, biber ve bıldık dolması gibi hazırlanır. Dolmalık halinde adı geçen sebzeler doldurulur ve bıldık-isot dolması gibi pişirilir.

BATIRMA (Batırık, Buturma)



Bir soğan doğranır. Biraz kırmızıbiber, salça hep birlikte iki kez çevrilir. Bulgur da koyulur. Kavrulmadan birlikte karıştırılır. Kaynamış su hazırda bulunur. Suyu ve tuzu koyulur. Pişmeye bırakılır.

Ayrı bir yerde bir sahan soğan ufak ufak doğranır. Kış mevsimi ise batırmaya kavurma da ilave edilebilir. Soğanla birlikte bol domates, biber, maydanoz doğranır. Bir tava salçalı yağ karıştırılır, düzeltilir. Kalan soğan üzerine serilir. Geride kalan yağ, üzerinde gezdirilir. Ekşi sevenler için içine erik ekşisi de koyulabilir veya ayrı bir kapta sofraya getirilebilir.

ETSİZ KÖFTELER

Malatya yemekleri ve Malatya mutfağı denilince ilk akla gelen köftelerdir. Gerçekten Malatya'nın diğer yörelere nazaran çok daha çeşitli ve lezzetli köfteleri vardır.

Bütün köftelerde kullanılan ana malzeme bulgurdur. Malatya'nın diğer yemeklerinde olduğu gibi köfteleri de bol salçalıdır. Köftelerde kullanılan ana malzemeler genellikle ortak olmakla birlikte, yan malzemelerin değişik ve köfte şekillerinin farklı farklı olması çeşitlenmelerine sebep olmuştur.

Malatya köftelerinin en ilginç özelliği, çeşitli yaprakların kullanılmasıdır.

Köfte, diğer yemeklere göre yapılışı biraz zor ve oldukça zaman alıcı bir yemektir. Malatya'da bir evde köfte yapılacağı zaman anne ve evin diğer üyeleri dışında yakın komşular da yardıma gelirler. Özellikle analı kızlı köfte ve yaprak sarmalı köftelerin hazırlanışı bir başka güzel olur. Bir araya toplanan kadınlar bir taraftan köftelerini yaparken bir taraftan da tatlı tatlı sohbet ederler. Bu sebeple köfte sohbetlerinin tadı bir başkadır.

ANALI-KIZLI KÖFTE (TİRİTLİ ANALI-KIZLI KÖFTE)



Yarım kilogram kadar çiğ köftelik bulgur, genişçe derin bir tepsiye konulur. Bulgurun içine bir tatlı kaşığı karabiber, kırmızıbiber, biraz tuz ve bir miktar (yarım kilogram veya 750 gr. kadar) yağsız kıyma konulur ve su ile birlikte yumuşak bir hamur haline gelinceye kadar yoğrulur. İyice yoğrulan ve ele alındığında birbirinden ayrılmayan hamur iki eşit parçaya ayrılır. Bu parçalardan biri bilye büyüklüğünde parçalara ayrılır. İki el avucunun ortasına alınarak yuvarlaklaştırılan köfteler ayrı bir tabağa ayrılır.

Diğer parça ise aynen içli köftede olduğu gibi ceviz büyüklüğünde açılır. Tek tek sağ elin işaret parmağı ile içi açılan hamurun içine kavrulmuş kıyma, pembeleştirilen soğan, baharatlardan oluşan karışım yemek kaşığı yardımıyla doldurulur. Ağız muntazam olarak kapatılır.

Genişçe, büyük bir tencerede iki yemek kaşığı yağın içerisine doğranan orta boy soğan hafifçe pembeleştirilir. Pembeleşen soğanın içerisine bir yemek kaşığı salça konularak ezilir. Kaşık yardımıyla salça ezildikten sonra tencereye köfteleri içine alacak şekilde su doldurulur. Su kaynarken içerisine bir yemek kaşığı tuz konulur ve hazırlanan köfteler tek tek tenceredeki bu tiritin içine atılır. Köfteler haşlandıktan sonra tiriti ayrı bir tencereye, köfteler ayrı bir tencereye alınır. (Sıcak su içerisinde köftelerin dağılmasını, parçalanmasını önlemek için bu işlem yapılır.) Köfte, tirit hafifçe soğuduktan sonra tabaklara alınır, üzerine bolca tirit dökülür.

İÇLİ KÖFTE



Yarım kilogram yarma bulgur bir tepsinin içine konur ve sıcak su ile ıslatılır. Islanan bulgur ne sert ne de çok yumuşak olacak şekilde bir hamur haline gelecek biçimde yoğrulur.

Köfte yazın yapılıyorsa iç olarak, kavrulmuş kıyma, kışın yapılıyorsa biraz kavurma ve haşlanmış, süzölmüş mercimek, daha önceden yağda hafif pembeleştirilen soğan karışımı kullanılır.

Yumuşak hamur, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Ayrılan bu hamur parçaları sağ elin işaret parmağı ile silindir şeklinde, yaklaşık bir yumurta büyüklüğünde açılır. Açma işlemi yapılırken, hamurun kenarlarının açılmamasına, delinmemesine dikkat edilir. Açma işleminden sonra, daha önce iç olarak kullanılmak üzere hazırlanmış olan mercimek, kavurma, soğan veya sadece soğan, kıyma, maydanoz karışımı hamurun içine yemek kaşığı yardımıyla doldurulur. Hamurun ağzı muntazam olarak kapatılır.

Bütün hamur parçaları bu şekilde hazırlanır. Genişçe bir tencereye bu hamurun üzerini aşacak şekilde tuzlu su doldurulur. Su ateşte kaynatılır. Kaynayan tuzlu suyun içerisine köfteler tek tek atılır. Haşlanan ve yenilecek hale gelen köfteler süzgece alınır. Suyu süzülen köfteler, ayrı bir tencerede kızaran tereyağı içerisine atılarak hafif pembeleşinceye kadar kızartılır ve tabaklara alınır.

SIKMA KÖFTE (ÇİMDİKLİ KÖFTE)



Yarma alınır, içine biraz simit bulguru katılır. Sıcak su ile ıslanır.  zerine kurutulmuş maydanoz, toz biber, tuz atılır ve yoğrulur. Bu harçtan parça parça alınarak parmak gibi  imdiklenir, köfte yapılır.

Köfteler tencerede kaynayan suyun içine aktarılır. Piştikten sonra kemisten su s zd r l r. Bir tavada yağda salça yakılır, istenilirse kuru soğan da ince ince doğranarak yakılır. Köfteler bu tiritin içine aktarılır, karıştırılır. Ateşten indirilir.

SUMAKLI EKŞİLİ KÖFTE



Önceden sumak ve nohut ıslanır. Tencerede yağda soğan yakılır. Bulgurdan köfte hamuru hazırlanır. Bundan avuç içinde sıkılarak köfte dökülür. Bunlar tencereye atılır. Üzerine sumak, nohut, mercimek ve tuz eklenir, suyu eklenir ve pişirilir.

ANALI-KIZLI KÖFTE (Nohutlu)



Bu köfte için akşamdan nohutu ıslatıp hazırlamak gerekir. Sabahleyin bir tencereye yağlı et doğranır. Üzerine doğranmış soğan, toz biber atılır. Salça da eklenerek yağda kızartılır. Bunların üzerine nohut eklenir.

“Orta bulgur” siyah kıyma etle beraber yoğrulur. Bundan içli köfte yapılır. Ayrıca el ile bilye büyüklüğünde ufak köfteler dökülür. Ufak köfteler önceden tencerede pişmekte olan tiritin üzerine aktarılır. Bir ağız kaynar, pişer. Kazandan tabaklara servis yapılır.

POLAT KÖFTESİ



Yağsız sığır eti satırla ezilip döğölür. “Orta bulgur”la beraber lastikleşinceye kadar iyice yoğrulur. Ayrıca iç, yağlı kıyma, soğan, toz biber, baharat karıştırılarak hazırlanır.

Önceden hazırlanan hamurlar yumak haline getirilir, ortası külah biçiminde parmakla oyulur. Hazırlanan içten biraz alınarak ovulan hamurun içine koyulur, ağzı kapatılır. Bu köfteler kaynar suda haşlanarak çıkartılır. Servis yapılır. Malatya içli köftesinden ayrılan yanı ise, köftenin 12-13 cm. uzunluğunda olması ve oyulmasının büyük bir maharet gerektirmesidir.

KURŞUN GEÇMEZ KÖFTESİ



Et, k t k ya da et taşında d v l r. Bulgurla beraber iyice yoğrulur. Ufak ufak sıkma köfteler dökülür. Kuşganada su kaynatılır, sıkmalar içine aktarılır. Tuzu eklenir, haşlandıktan sonra alınır. Kemisten suyu s zd r l r ve yenilir.

T R TL  KÖFTE



Önceden tencereye nohut ıslanır. Islanan nohutla beraber kuşbaşı halindeki etler beraberce pişirilir.

Kemiksiz siyah etten kıyma yapılır. “Simit bulgur”la beraber çekilen kıyma yoğrulur ve küçük, misket büyüklüğünde köfte dökülür.

Bir tencerede soğan, salça yağda yakılır. Köfteler ve önceden hazırlanan tirit bu tencerede 5-10 dk. kaynatılarak yemek hazırlanmış olur.

KAKIRDAKLI KÖFTE

Kuyruk doğranır veya makine da çekilir. Biraz tuz atılarak iyice kızartılır ve kuyruğun yağı çıkar. Yağın içine bir adet soğan doğranarak kızartılır. Soğan kızartıldıktan sonra “Orta bulgur” ilave edilir. Bir bardak su eklenerek karışımın ağzı kapatılır. Ateşte su çekilene kadar pişer. Piştikten sonra bir avuç un, karabiber, kırmızı biber, maydanoz eklenir ve hamur kıvamında yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde yuvarlanır ve süzgece dizilir. Bir tencerede su kaynatılır. Tencerenin

zerine süzgeç konur. Suyun buharında köfte pişinceye kadar bekletilir.

AYVA KÖFTESİ



Ayvanın ii oyulur, içine kıyma ve pirinç doldurulur. Ayrıca yağda kavrulan soğana salça katılır, üzerine su ilave edilir. Kaynayınca içerisine ayvalar atılır, hafif ateşte pişirilir.

ELMALI KÖFTE



Malzemeler yarma, yoğurt, ekşi elma, soğan, un ve yağdır. Bu malzemelerden yarma tuz ve suyla yoğrulduktan sonra küçük küçük yuvarlanır. Ortası hafifçe bastırılır. Bu yapıldıktan sonra ekşi elmalar soyulur ve irice doğranır. Kaynar suda köftelerle beraber haşlanır. Başka bir tarafta bir yemek kaşığı unla yoğurt çırpılır. Çırıldıktan sonra köftelerin üzerine eklenir. Birkaç baş soğan ayrı bir tavada tereyağında kavrulur ve bunlar da köftenin üzerine dökülür. Sıcak olarak servis yapılır.

İSPANAKLI İÇLİ KÖFTE



Soğanlar (3 baş kadar) ufak ufak doğranıp yağda kavrulur. Küçük küçük doğranmış, yıkanmış ve ayıklanmış ve hafifçe haşlanmış 500 gr. kadar ıspanak kavrulur. Tuzu atılıp ateşten alınır. Diğer bir tarafta yeteri kadar yarmaya biraz tuz atılıp su ile yoğrulur. İyice yoğrulduktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Yuvarlak bir şekilde oyulur. Hazırlanan içten konarak ağzı koni şeklinde kapatılır. Daha sonra bir miktar suya tuz atılarak hazırlanan köfte haşlanır. 4 yumurtaya bulanır. Yağda kızartılarak servis yapılır.

DOLMA KÖFTE



Çiğ köftede olduğu gibi kıyma et, bulgur, tuz katılarak yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Kıyması kavrularak içine soğan, ceviz ufaltılarak karıştırılır. Baharatı atılır. Köfteler yumurta büyüklüğünde alınarak içi oyulur. Hazırlanmış olan malzemedan oyulan kısma doldurulur. Ağzıları kapatılır. Bir kısmı yağda kızartılır. Bir kısmı da yumurtalı olarak veya suda haşlanarak servisi yapılır.

ETLİ GARI KÖFTESİ



Bulgur ıslanır, üzerine biraz un elenir. Kırmızı toz biber, nane ekilir. Kıyma eklenir ve yoğrulur. Elin içine hamurdan biraz alınır ve ceviz büyüklüğünde yuvarlanır.

Köfteler kuşganada haşlanır. Kemisten suyu süzdürülür. Ayrı bir tavada yağ ve salça yakılır, köftelerin üzerine dökülür. Etsiz olarak yapılanına da “garı köftesi” denilir.

SULU KÖFTE



Nohut akşamdan ıslanır. Sabahleyin et kuşbaşı şeklinde doğranır. Suda pişirilir. Üzerine de nohut ve yeterince su eklenir.

Ayrıca kara et dövülür. Biber, maydanoz, nane, tuz, çekinti bulgurla ıslanarak yoğrulur. Bundan köfte dökülür. Köfteler daha önce pişen malzemelerin üzerine eklenir ve piştikten sonra yenilir.

HIRÇIKLI KÖFTE (Lahanalı)



Çekinti bulgurdan yapılır. Akşamdan nohut ıslanır. Sabahleyin çekintiden hamur yoğrulur. Bir kazana soğan doğranır. Salça konulur, biberi doğranır ve yağda yakılır. Üzerine ıslanmış nohut konulur. Suyu eklenir. Bir zaman bu kaynar. Sumak ıslanarak sıkılır. Sonra beyaz lahana doğranıp üzerine eklenir. 15-20 dk. da böyle kaynar.

Hamurdan yuvarlak yuvarlak köfte dökülüp, tencerede kaynayan malzemenin üzerine aktarılır. Tuzu eklenir. Hep beraber 5-10 dk. daha pişirilir. Servis yapılır.

HIRÇİKLİ KÖFTE (Salatalık Kabuğundan)

Salatalık kabuğunun günde kurutulmuşu suda haşlanır. Yarmadan köfte hamuru yoğrulur. Köfteler haşlanmış kabukların üzerine eklenir. Beraberce bırakılır. Bu arada ayrı bir tavada yağda soğan yakılır ve eklenir. Erik ekşisi suda ezilerek katılır. Piştikten sonra ocaktan indirilir.

GİLİKLİ KÖFTE

Yazıdan toplanan cacıklardan, bunlar da olmazsa patlıcan kurusu ve ispanaktan yapılır. Önce bulgur ıslanır, üzerine az un elenir, yoğrulur. Ufak ufak köfteler dökülür. Bir kuşganada aşyağında salça ve doğranmış soğan yakılır. Bunun üzerine mercimek, nohut ve su, tuz eklenir. Kaynamaya başladığında köfteler salınır. Piştikten sonra ocaktan indirilir.

HIRÇİKLİ KÖFTE (Ispanaklı)

Lahana, ıspanak veya patlıcan gibi sebzeler kullanılarak yapılır. Ispanaklı yapılmak isteniliyorsa ıspanaklar önce ince ince doğranır, suda haşlanır.

Daha sonra döğmeden köfte hamuru hazırlanır. Misket büyüklüğünde köfteler yapılır. Sonra bunlar tenceredeki ıspanağın üzerine aktarılır. (Eğer mercimek konulmak isteniyorsa kara mercimek önce hafifçe haşlanır ve ıspanağın üzerine eklenir.) Ayrı bir tavada yağda soğan, erik salçası yakılır ve tirit yapılır. Bu tirit de tencereye aktarılır, yeterince tuzu eklenir. Hafif ateşte pişirilir.

BULAMA KÖFTESİ



Köftelik bulgurdan hamur yoğrulur. Bundan el ile ufak ufak köfteler dökülür. Suyu tuz atılarak haşlanırlar. Haşlanan köftelerin kemisten suları süzdürülür.

Köfteler yoğurda katılır, içine biraz pancar veya ıspanak yaprağı ince ince doğranıp karıştırılır. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek yenilir.

CİĞER KÖFTESİ



Karaciğer d6v6l6r. Orta bulgura katılarak beraberce yoğrulur. Bundan el ile çimdikleyerek k6fte d6k6l6r. K6fteler suda haşlanır ve yenmeye hazır hale gelir.

ET K6FTESİ



Bulgur, kıyma et ve doğranmış soğan tuzu serpilerek beraberce yoğrularak hamur yapılır. Bundan misket büyüklüğünde köfte dökülür. Köfteler suda haşlanır. Kemisten suyu süzdürülür. Tabaklara konularak servis yapılır.

PATATESLİ-NOHUTLU SULU KÖFTE



Yarma suda ıslatılır ve yoğrulur. Yoğrulduktan sonra iri nohut biçiminde el ile dökülür ve sonra el ile tekrar bilye biçiminde yuvarlanır. Ayrıca önceden haşlanmış nohut, salça ve soğanla hazırlanmış tiritin içine su eklenir. Su kaynadıktan sonra köfteler içine konur, hafif ateşte pişirilir. Köfteler biraz piştikten sonra, önceden hazırlanmış patates ilave edilip pişirilir ve servise alınır.

BİLİK KÖFTE (TAPILAMA-ŞAPALAK)



Tepside yeterince köftelik bulgur ıslanır. zerine kurutulmuş maydanoz atılır. Kırmızı biber dökülür. Varsa kıyma et katılır. Tuz eklenir ve üzerine az miktarda un elenir. Hep birlikte bunlar yoğrulur. Hamurdan biraz alınır, el içinde toplanır (düzlenir), 10-12 cm. apında daire biçimi verilir. Kalınlığı ise 1-2 cm. olabilir. Sonra kuşganada su kaynatılır. Bilikler bu suda haşlanır. Haşlandıktan sonra bilikler alınır, yumurta sarısına bulanarak kızgın yağda kızartılır.

KEL KÖFTE



Siyah et (dana ve sığır etinden) tokmakla dövölür. Köftelik bulgur ıslanır. Soğanı maydanozu, nanesi toz biberi etle yeniden dövölür ve bulgurla (orta bulgur) birlikte yoğrulur.

Sonra cevizden küçük bir biçimde elle köfteler dökölür. Ocaktaki tencereye su konulur. Köfteler aktarılır, 5-10 dk. kadar pişirilir. Pişirilen köfteler süzğüden süzölür. Ayrı bir tavada eğer yumurtalı yapılacaksa yumurta kırılır, üzerine köfteler dökölerek karıştırılır. Tabaklara alınarak servis yapılır.

HAŞHAŞLI TOP KÖFTE



Orta bulgur haşlanır. İçine un elenir ve yoğrulur. Bu yoğrulmuş bulgurun el içinde ortası oyulur. İçine önceden kavrulup hazırlanmış haşhaş, mercimek, soğan doldurulur. Ağı kapatılır. Bu köfte suda bir miktar haşlanır. Haşlanan köfte üzerine eritilmiş yağ dklerek servis yapılır.

GILDIRİKLİ KÖFTE (Sarımsaklı ve Yoğurtlu)



Köftelik orta bulgur tuzu atılmış ılık suyla beraber yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde köfteler dökülür. Yapılan köfteler tuz atılmış bir tencere suda kaynatılır. Bir iki dalım kaynatıldıktan sonra süzekle suyu süzdürülür.

Başka bir kapta sarımsaklı yoğurt hazırlanır ve tepsiye alınmış olan köftelere dökülüp karıştırılır. Bunların hepsinin üzerine de tavada kızdırılmış tereyağı dökülür.

ÇİMİŞLİ KÖFTE



Dövülmüş yarma ıslatılır. Tuzla yoğrulur. İki parmak arasında yoğrulmuş köfte yuvarlanarak dökülür. Başka bir yerde soğan, yağ ile salça katılarak kavrulur. Kavrulan yağın içine az miktarda su konur. Su kaynayınca bu dökülen köfte konur ve kaynatılır. Pişip ateşten indirileceği sırada birkaç diş sarımsak dövülür, maydanoz doğranıp köftenin üzerine ve servis yapılır.

SUSUZ PAT KÖFTE



Bulgura yağ konur, çiğ soğan, baharat ve tuz eklenir. Suda hafif şekilde bu malzeme ıslatılır. Yani açılır hale getirilir. Tevekle sarılır. Ayrıca bunun üzerine tirit yapılarak (yağda salçayla soğan pembeleştirilir, buna tirit denilir.) zerine suyla beraber eklenir ve tencerede pişirilir.

İSPANAKLI EKşİLİ KÖFTE



Yarmanın içine bir tutam tuz konulup sıcak suda yumuşatıldıktan sonra yoğrulur. Elde edilen hamur önce ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Sonra bu parçalar fındık büyüklüğünde bölünüp her parça avuç içinde ayrı ayrı yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler, kaynar suda haşlanmaya bırakılır. Suyuna bir tutam da tuz konur.

Bu arada ıspanaklar temizlenip saplarından ayrılır ve doğranır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir, içine doğranmış ıspanaklar ve suda eritilmiş erik ekşisi katılır ve iyice kavrulur. Kavrulmuş bu karışım, yarı haşlanmış köfte suyuna katılır ve haşlama işlemi köfteler pişinceye kadar devam eder. Köfteler iyice haşlandıktan sonra sıcak servis yapılır.

KABAKLI EKŞİLİ KÖFTE



Malzemeleri ve yapılışı ekşili köfte gibidir. Ispanak yerine kabak kullanılır.

Kabak soyulup yıkandıktan, küçük parçalar halinde doğranır. Soğan ve erik ekşisi karışımı içinde kavrulduktan sonra yemeğe katılır.

EKŞİLİ PANCAR PEZİĞİ KÖFTESİ

Malzemeleri ve yapılışı diğer iki ekşili köfte gibidir. Bunda ıspanak veya kabağın yerine pancar yaprağı kullanılır.

KABAKLI KÖFTE (Kıyma)

500 gr. kıyma ve yarım kase baş bulgur su ve tuzu katılarak iyice yoğrulur. Hamur haline geldikten sonra küçük köfteler dökülür. Başka bir tarafta bir tatlı kabağı soyulur ve doğranır. Bir tencereye bir sıra köfte, bir kısa kabak şeklinde dizilir. Daha önceden haşlanmış olan yarım kase mercimek de bunların üzerine dökülür. İyice piştikten sonra tuz ve arkasından bir yemek kaşığı pekmez dökülür. Pişen köfteler tabaklara alınır ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Hepsinin üzerine yağ eritilip dökülür ve servis yapılır. İstenirse kırmızı toz biber de üzerine ilâve edilebilir.

AYRANLI KABAKLI KÖFTE

Yaklaşık 500 gr. kadar yarma bulgur. Bir tepsinin üzerinde sıcak su yardımıyla ıslatılır. Tuz ilavesiyle yumuşak bir hamur haline gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamurdan bilye büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlaklaştırılır.

500 gr. veya 1 kg. kadar kabak, zar büyüklüğünde küçük küçük doğranır. Yuvarlatılan köfteler, tuzlu su içerisinde, genişçe bir tencerede kabak ile birlikte haşlanır. İyice haşlanan kabak ve köfteler bir süzgeçten geçirilerek süzülür. Genişçe bir tencereye konulan kabak ve köftelerin üzerine su ile hafifçe sulandırılan ve bolca sarımsak katılan yoğurt dökülür ve kabak, köfte, sarımsak iyice birbirine karıştırılır, tabaklara alınır.

Bu yemek başlı başına bir yemek olarak sofralarda yer almaz. Esas yemeği tamamlayan yardımcı bir unsurdur.

SIKMA KÖFTE



K      kaselerle, eşit miktarda ve toplamı 500 gramı geçmeyecek şekilde ufak bulgur ve yarma bulgur, bir tepsi içinde birbiriyle iyice karıştırılır. içine bir k      soğan, karabiber, kırmızıbiber, bir çorba kaşığı tuz katılarak, sıcak su yardımıyla yumuşak bir hamur yapılır. Hamurdan bilye b         nde parçalar alınarak avuç içerisinde yuvarlatılır. Bu k   teler, genişçe bir tencerenin içinde, kaynayan bol suda haşlanır. Haşlanan k   teler, süzgeçle s  z  l  r.

Bir tencerenin içinde orta boy bir soğan, 2 ka  ık ya   içerisinde (tereyağı olması daha makbuldur.) pembeleştirilir. Pembeleşen soğanın içerisine bir yemek kaşığı hafifçe su ile sulandırılmış salça konulur ve 2-3 dk. karıştırılır. Bu karışımın içerisine 500 gr. kıyma konulur ve iyice karıştırılır. Bu karışım genişçe bir tabağa alınan k   telerin üzerine dökülür. Bunun   zerine de ufak ufak doğranan maydanoz parçaları serpilir. Daha sonra servis yapılır.

PATATESLİ İÇLİ KÖFTE



Patatesler haşlanır, kabukları soyulur ve rendelenir. İçine iki yumurta kırılır. Nişasta ve tuz eklenip yoğrulur. Hamur, yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, bu parçaların ii açılır.

Ayrı bir tarafta kıyma kavrulur ve d v lm ş ceviz ile beraber karıştırılır. Bu malzemeden köftelerin içine birer kaşık konur. Köftelerin ağzı kapatılır ve parmakla kapak uçları sıkıştırılıp köftelere yumurta şekli verilir. Hazırlanmış bu köfteler yağda kızartılır. Sıcakken servis yapılır.

ETL  DOLMA KÖFTE



Bulgurun içine un, 150 gr. kadar kıyma, tuz ve biraz da su katılarak yoğrulur. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparılıp bu parçalar önce yuvarlanır içi açılır.

Ayrı bir tarafta, yağ içinde ince kıyılmış soğanlar pembeleştirilir, içine kıyma konur ve kavrulur. Ayrıca ince kıyılmış maydanoz ve salça da eklenip kavrulur.

Hazırlanan bu karışımdan, içi açılmış köftelerin herbirinin içine birer kaşık konur. Köftelerin ağzı kapatılır ve yumurta şekli verilir. Hazırlanan bu köfteler kaynamış suda haşlanır.

Haşlanmış köftelerin suyu süzülür, yağda kızartılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

ISPANAKLI DOLMA KÖFTE



Hamurun hazırlanışı etli dolma köftedeki gibidir. Fakat bunun hamuruna kıyma konulmaz.

İspanaklar temizlenip saplarından ayrılır ve ince ince doğranır. Yağ içinde ince kıyılmış soğanlar pembeleşince içine kıyma, salça, tuz, baharat ve sonra da yıkanmış ıspanaklar katılıp bir güzel kavrulur.

Hazırlanmış bu karışım, içi açılmış köftelere konur. Sonraki işlemler etli dolma köftedeki gibidir.

PATATESLİ DOLMA KÖFTE



Patatesler haşlanıp kabukları soyulur ve rendelenir. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. İçine ince kıyılmış maydanoz, rendelenmiş patates, salça, tuz ve karabiber katılıp kavrulur. Bu karışım, içi açılmış köftelere doldurulur. Sonraki işlemler etli dolma köftedeki gibidir.

PANCAR YAPRAKLI DOLMA KÖFTE



Malzemeleri ve yapılışı ıspanaklı dolma köfte gibidir. Tek farkı ıspanak yerine pancar yaprağının kullanılmasıdır.

Pancar yaprakları ayıklanıp doğranır ve yıkanır. Diğer malzemeler ile birlikte kavrulur ve hazırlanmış köftelerin içine konur. Sonraki işlemler ıspanaklı dolma köftedeki gibidir.

YEŞİL FASULYELİ DOLMA KÖFTE



Yapılışı ve malzemeleri ıspanaklı dolma köftedeki gibidir. Ispanak yerine yeşil fasulye kullanılır. Yeşil fasulyeler ayıklanıp doğranır ve bol suda yıkanıp süzildükten sonra diğer malzemeler ile birlikte kavrulur. İçi açılmış köftelerin içerisine birer kaşık konur. Sonraki işlemler aynıdır.

PİRPİRİMLİ DOLMA KÖFTE



Malzemeleri ve yapılışı aynen ıspanaklı dolma köftedeki gibidir. Farklı tarafı, ıspanak yerine semizotunun kullanılmasıdır.

Köftede kullanılan semizotu taze olabileceği gibi önceden kurutulup haşlanmış semizotu da olabilir.

KÜNCÜLÜ (SUSAMLI) DOLMA KÖFTE



Hamurun hazırlanışı ıspanaklı dolma köftedeki gibidir.

Susamlar kavrulduktan sonra döğölür. Bir arada kavrulan soğan, kıyma, tuz ve karabiber karışımına susamlar da eklenir. Bu karışımdan içi açılmış köftelere birer kaşık doldurulur. Sonraki işlemler diğer dolma köftedekiler gibidir.

KABAKLI ÇİMDİK KÖFTE



Yarma, tuz ve su ile yoğrulup hamur haline getirildikten sonra elde nohut iriliğinde yuvarlanır. Tuzlu suda haşlanır. Orta boy iki kabak da kare şeklinde doğrandıktan sonra haşlanır, suyu süzülür. Önceden 1 çay bardağı mercimek de haşlanır. Bütün malzeme hazırlanmış olan sarımsaklı yoğurda ilâve edilir. Tuzu atılır. Bir bardak su ilave edilir.

PATLICANLI KÖFTE (Yavandan)



1 Kase yarma tuz ve su ile yoğrulup hamur haline getirildikten sonra elde yuvarlanır. Öte yandan bir-iki kuru soğan küp şeklinde doğranır. 500 gr. patlıcan alacalı olarak soyulup, 4 cm. uzunluğunda doğranıp tuzlu suya koyulur. Tuzlu sudan çıkartıldıktan sonra küp şeklinde doğranmış olan soğanlarla salça beraber yağda kızartılır. 1 lt. su kavrulmakta olan bu soğan ve patlıcanın üzerine eklenir. Bir tutam tuz da ilave edildikten sonra kaynatılır. Bu kaynayan salçalı suyun içine yuvarlanmış olan köfteler aktarılıp birlikte pişirilir ve servis yapılır.

FASULYELİ KÖFTE



Bu yemeğin yapılışı patlıcanlı köfte gibidir. Yalnız ana malzeme fasulyedir.

PAT KÖFTE



Pat köfte, dolma içi gibi hazırlanır. Aşağıda anlatılan iç biber dolmasına da konulabilir.

Asma yaprakları destelenip kaynayan tuzlu suda haşlanır. Bir-iki baş kuru soğan küp şeklinde doğranıp yağda kavrulur. Bunun için bir çorba kaşığı tereyağı yeterlidir. 500 gr. bulgur üzerine eklenerek 2 dk. kadar kavrulduktan sonra salçası ve tuzu eklenir. Beraber kavrulduktan sonra üzerine bir kase su eklenip pişirilir. İç, asma yaprağına sarılır ve pişirilir. İstenirse erik ekşisi de dökülebilir.

KASAP KÖFTESİ



4 adet kuru soğan k p şeklinde doğranıp üzerine 500 gr. kuyruk ve i yağı, tuz, yıkanıp kıyılmış olan 1 demet maydanoz, baharat eklenerek birbirine katılır ve kızartılır. Diğer yandan bulgur, 1 kg. yağsız kıyma, tuz ve su ile yoğrulup hamur haline getirildikten sonra hamurdan parçalar alınıp elde yuvarlatılır, i i parmakla oyulur ve önceden hazırlanmış olan malzemeler hamurun içine koyulup ağzı kapatılır. Kaynamış tuzlu suda haşlanır. Sonra ikiye kesilip tabağa dizilir, üzerine salçalı, sarımsaklı sos dökülür servis yapılır.

YUMURTALI SIKMA KÖFTE



Bu köftenin yapımı için iki kase iri ya da orta bulgur, bir kase un, 250 gr. kıyma, bir demet maydanoz, iki adet yumurta, tuz ve baharat gereklidir.

Salçalı sıkma köfte gibi hazırlanan hamurun içine ince kıyılmış maydanoz da eklenir ve yuvarlanan köfteler haşlanır.

Yağ içinde kıyma kavrulur, içine yumurtalar kırılır. Haşlanmış köfteler de eklenerek, karıştırılmak suretiyle hafif ateşte kavrulur. Üzerine istenilen baharat ekilir. Sıcak iken servis yapılır.

YOĞURTLU KABAK KÖFTE



Bir kase yarma, tuz ve su ile yoğrulup hamur haline getirildikten sonra elde şekillendirilir. 500 gr. kadar kabak soyulup doğranır. Doğranan kabaklar, köfteler, bir su bardağı kara mercimek, kaynayan tuzlu suda haşlanır. Diğer yandan 1 kg. yoğurt çırpılıp içine tuz ve d v lm   sarımsak eklenir. Haşlanan malzemeler yoğurdun içine ilave edilerek karıştırılıp servis yapılır.

YOğURLU AYA KÖFTESİ



Hamur için 1 kg. yağsız kıyma, 2 kg. bulgur, tuz; iç malzemesi için 500 gr. orta yağlı kıyma, 1 kg. soğan, 1 demet maydanoz, tuz, 2 yemek kaşığı yağ. Ayrıca yoğurt, bir yumurta, nane.

Bu yemeğin yapılışı aynen analı-kızlı tiritli köfte gibidir. Köfteler aynen yukarıdaki işlem basamakları takip edilerek yapılır. Köfteler yapıldıktan sonra yoğurt sulandırılıp içine bir yumurta kırılır ve tuz ilave edilir. Bu karışım kaynadıktan sonra içine köfteler aktarılarak pişirilir. Piştikten sonra nane tereyağında kavrulur, sonra köfteler servis yapılırken üzerine dökülür.

YUMRU KÖFTE



Malzeme olarak orta bulgur, yağısız kıyma et kullanılır. Büyükçe bir kapta bulgur, kıyma, tuz ve karabiber su ilavesiyle iyice yoğrulur. Bu hamurdan parçalar alınarak, avuç içinde yuvarlanarak fındık büyüklüğünde köfteler dökülür. Tencerede su kaynatılır. Tuzu atılır ve bu suda köfteler haşlanır. Köfteler sudan alınır, üzerine karabiber ekilir ve servis yapılır. Eğer istenilirse yumurtaya bulanarak kızgın yağda kızartılarak da yenilir.

İSPANAKLI YOĞURTLU KÖFTE



Malzeme olarak 1 kg. ıspanak, 1.5 kg. yoğurt, tuz, sarımsak, iki kase yarma gerekmektedir.

Bir kaba yarma ve biraz tuz konur. Su ilave edilerek yoğrulur. Yoğrulduktan sonra toplanır ve hamur sıkmalanır. Sıkmalanan hamur küçük küçük çimdiklenerek yuvarlanır. Kaynamakta olan suya yuvarlanan hamurlar bırakılır. Haşlanması beklenir. Diğer taraftan ıspanaklar ayıklanıp yıkanır ve fazla büyük olmadan doğranır ve haşlanır. Süzülür. Haşlanan köfteler de süzülür. Sarımsak, bir tutam tuzla dövülerek yoğurta katılır. Süzülmüş ıspanakla süzülmüş köfte bir tepsiye alınarak birbirine karıştırılır. Sarımsaklı yoğurt üzerine dökülür. Dağıtım tabağına alınır. Eğer köftenin sulu olması istenirse içine biraz su da konulabilir.

YOĞURTLU BALKABAĞI KÖFTESİ



Bu köfte için mercimek, yağsız kıyma ve baş bulgur, tuz, balkabağı, yoğurt, sarımsak ve pekmez kullanılır.

Önce mercimek haşlanır. Etlı hamur yoğrulur. Fındık ya da nohut büyüklüğünde çıtmalanır. Bir tencereye bir ara çıtmalı hamur, onun üzerine birer avuç mercimek ve köftelerin büyüklüğünde kapak konur. Sonra bir kaşık pekmez eklenir. Bir tas su konur ve hiç suyu süzülmez. İyice pişirilir. Ateşten indirilir, tabaklara alınır. Yoğurt ve sarımsak karıştırılır ve bolca ilave edilir. Soğuk olarak yenir.

YOĞURLU YAPRAK KÖFTE



Yarma, ince bulgur, un birbirine katılarak yoğrulur. Hazır olunca taze fasulye, üzüm yaprağı vb. sarılarak bir tencereye dizilir. Sıcak suyu ilave edilir. Kaynadıktan sonra indirilir. Soğumaya bırakılır. Üzerine yoğurdu ilâve edilir. Yağda soğanı kavrulduktan sonra üzerine dökülerek servis yapılır.

PİRPİRİMLİ YOĞURTLU KÖFTE



Köftelik ıslanır ve yoğrulur. Bundan bilye büyüklüğünde köfte dökülür. Suda haşlanır ve kemisten süzülür. Havanda sarımsak dövülür. Ayrı bir tencerede de pirpirim otu doğranır ve haşlanır.

Daha sonra teştteki yoğurda köfteler ve dövülmüş sarımsak, pirpirim eklenerek karıştırılır. İsteyen üzerine tereyağı eritip dökebilir.

PATATESLİ ÇİĞ KÖFTE



İki kase orta bulgur sıcak suda yumuşamaya bırakılır. 500 gr. patates haşlanır, kabukları soyulur ve rendelenir. Yumuşayan bulgura rendelenmiş patatesler, yarım çay bardağı sıvı yağ, ince kıyılmış bir baş soğan, bir kaşık domates salçası, tuz, karabiber ve kırmızıbiber katılıp yoğrulur. Hamurdan kopartılan küçük parçalar avuç içinde sıkılır, tabaklara dizilir. Yanına marul ya da maydanoz konularak servis yapılır.

MERCİMEKLİ ÇİĞ KÖFTE



Malzemeler : 500 gr. orta bulgur, 250 gr. yeşil ve kırmızı mercimek, 6-7 adet yeşil soğan, yarım maydanoz, bir kaşık yağ, bir baş soğan, iki domates, bir kahve kaşığı kırmızıbiber, tuz, karabiber.

Yeşil ya da kırmızı mercimek ayıklanır, yıkanır ve haşlamaya bırakılır. Bulgur ayıklanır, kepeği savrulup tepsiye konur. Bir tencereye yağ ve doğranmış baş soğan koyulup hafifçe kavrulur. Domateslerin kabukları soyulup fındık büyüklüğünde doğranır, soğana katılır. Birlikte kavrulup ateşten alınır. Haşlanan mercimek biraz sulucayken ateşten alınır ve hemen tepsideki bulgurların üzerine dökülür ve tepsiye bir kapak kapatılır. Bulgurların yumuşaması için 15-20 dk. bekletilir. Daha sonra kapak açılır bulgur, tenceredeki domatesli soğan, tuz, kırmızıbiber ve karabiber (arzu edilirse kimyon ve salça) le karıştırılır. 10-15 dk. bekletilir ve yoğrulur, yeşil soğan ve maydanoz incecik kıyılıp yoğrulan köfteye katılır ve biraz da bunlarla yoğrulur. Daha sonra köfte gibi küçük küçük parçala halinde alınır, avuçta hafifçe sıkılır ve servis tabağına koyulup servis yapılır.

ÇİĞ KÖFTE (Etli)



Etli çiğ köfte için 400 gr. çiğ köftelik bulgur, 300 gr. yağsız ince çekilmiş dana kıyma, birer kaşık domates ve biber salçası, bir baş soğan, bir demet maydanoz, 100 gr. yeşil soğan, 3-4 diş sarımsak, yeteri kadar tuz, biber ve baharat gereklidir.

Tepsiye bulgur konulur. İnce kıyılmış soğan, salça ve baharat eklenerek yoğrulmaya başlanır. Bulgur birbirini tuttuğunda kıyma eklenir ve tekrar yoğrulmaya devam edilir. Kıvamını aldığı anda dövülmüş sarımsak eklenir. Çiğ köftenin iyice yumuşadığı anlaşıncaya yeşil soğan ve maydanozu da eklenir. Birkaç dakika da bunlarla yoğrulur.

Yoğurma işlemi bittiğinde küçük parçalar halinde avuçta hafif sıkılarak servis tabağına alınır. Yanına marul konularak servis yapılır.

ÇÖKELEKLİ ÇİĞ KÖFTE



Çiğ köftelik bulgur bir kapta ılık suyla ıslatıldıktan sonra bir müddet bekletilir. 15-20 dk. kadar sonra yağ, çökelek, baş soğan, karabiber, tuz ve kırmızıbiber eklenerek birlikte yoğrulur. Yoğrulduktan sonra yeşil soğan ve maydanoz da katılarak tekrar yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra küçük parçalar halinde avuçta hafif sıkılarak tabaklara alınır. Marul yaprağıyla servis yapılır.

SICAK ÇİĞLEME



İki kaşık tereyağında iki baş soğan kavrulur.  zerine salça, tuz, karabiber ve pul biber eklenir. Suyu ilave edildikten sonra kaynaması beklenir. Kaynadıktan sonra üzerine çiğ köftelik bulgur eklenir ve ateşten alınır. Bulgur a ıldıktan sonra iyice yoğrulur. Sıkmalar haline getirildikten sonra servis yapılır.

KELOĞLAN KÖFTESİ



Yarma ve bulgur tuzu atılmış suyla birlikte yoğrulur. Bir baş soğan ince ince doğranır ve aynı şekilde doğranmış maydanozla birlikte yoğrulan köfteliğe karıştırılır. Beraber biraz daha yoğrulur. Bundan küçük küçük parçalar alınır ve yuvarlaklaştırılır. Köfteler kaynar suda haşlanır ve süzölür. Yumurtaya batırılan kızgın yağda kızartılır. Üzerine karabiber serpilerek servis yapılır.

TAZE PATLICANLI KÖFTE



Yarmanın içine tuzu konur ve sıcak suda yumuşayan yarma yoğrulur. Elde edilen hamur önce ceviz sonra fındık büyüklüğünde parçalara ayrılıp, her parça avuç içinde ayrı ayrı yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler, içine bir tutam tuz ilave edilmiş kaynar suda haşlanmaya bırakılır.

Patlıcanların kabukları soyulup doğranır. Parçalara bölünmüş patlıcanlar tuzlu suda yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır ve sonra süzülür.

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. İçine salça, kıyılmış patlıcanlar ve kırmızıbiber de katılıp iyice kavrulur. Sonra bir karışım, haşlanmakta olan köfteye aktarılır. Köfteler haşlanma kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

TİRİTLİ PATLICANLI KÖFTE



Malzemeleri ve yapılışı taze patlıcanlı köfte gibidir. Bunun tek farkı köfte suyuna kuşbaşı etin de katılmasıdır.

250 gr. kuşbaşı et haşlanır, diğer malzemeler ile birlikte kavrulur ve yemeğe katılır.

KURUTULMUŞ PATLICANLI KÖFTE



Malzemeler ve yapılışı taze patlıcanlı köfte gibidir. Farklı olan tarafı kuru patlıcanların haşlanmasıdır. Haşlama suyuna bir miktar tuz eklenir. Haşlanan patlıcanlar süzülür ve birkaç kez de duru suda yıkanır. Sonra taze patlıcanlı köftedeki işlemler tekrarlanır.

TAZE KABAKLI KÖFTE



Malzemeleri ve yapılışı taze patlıcanlı köfte gibidir. Tek farkı patlıcan yerine kabak kullanılmasıdır.

ET AĞIRLIKLIL YEMEKLER:

Malatya'da yemekler et ağırlıklı olabildiğı gibi, köylerde çoğunlukla et katkısız yemeklerin yapıldığı görülür. Fakat düğün, bayram yemeklerinde ve cenaze ardından verilen yemeklerde, misafir ağırlama vb. özel günlerde yemekler etli olarak hazırlanır.

Bu bölümde sebze ağırlıklı olup da et katkılı olarak pişirilen yemeklerin verilmemesine gayret gösterildi. Ancak böyle bir ayırım yapmanın tam manasıyla gerçekleştirildiğı de söylenemez.

ELMA GALAYISI



Malzemeler : 500 gr. elma, 500 gr. kuşbaşı et, 100 gr. muhaşer, 1 kaşıık salça, 1 kaşıık tereyağı, yeteri kadar tuz, pul biber.

Önce soğanla birlikte kuşbaşı et kavrulur. Salça, tuz, pul biber koyulur. Birlikte karıştırılır. Biraz su eklenir. Hafif ateşte pişirilir. Yemeğın eti piştikten sonra ince uzun şekilde doğranan elmalar üzerine konur. Elma tatlı olursa yemek daha güzel olur. Yemeğe iki-üç parça da şeker atılır.

ET TİRİTİ



Bir tavada doğranıp hazırlanmış olan 200 gr. kadar baş soğan yağda kızartılır. Tuzu ve bir yemek kaşığı salçası atılıp 250 gr. kavurma etle birlikte karıştırılır. Hepsinin üzerine 4-5 yumurta kırılır. Üzerine suyu ilave edildikten sonra 5 dk. kadar kaynatılıp pişirilir.

Başka bir tarafta bir tepsiye küçük küçük tandır ekmeği doğranır. Hazırlanmış olan tirit de ekmeklerin üzerine dökülür ve sıcak sıcak yenilir.

MIHLAMA



Bir tencereye bir kat patates, bir kat et döşenir. Daha sonra bir kat daha patates döşenir. Tuzu ve biberi atıldıktan sonra kararınca suyu ve yağı konulup orta ateşte (genellikle mangal ateşinde) pişirilir.

CIZLIK



Malzeme : 3 kg. un, 3 baş soğan, 250 gr. kızarmış kıyma, 1 paket yağ, bir miktar hazır maya, yeteri kadar tuz, kırmızıbiber ve reyhan, 200 gr. tereyağı.

Yapılışı : Un maya ile karıştırılıp yoğrularak mayalanması beklenir. Hamur mayalanıncaya kadar ince doğranmış soğanın içerisine kıyma, kırmızıbiber, reyhan ve tuz karıştırılarak hazırlanır.

Mayalanan hamur ekmek tahtasında normal yufkadan kalın olmak üzere oklava ile açılır. Açılan yufkanın içerisine hazırlanan soğan, kıyma karışımı yufkanın yarısını kaplayacak şekilde serilir. Yufkanın diğer yarısı üzerine katlanarak el ile yufka bastırılır. Daha sonra istenilen büyüklükte, bıçakla kesilerek fırın veya saç üzerinde pişirilir. Pişen cızlıkler hemen sıcak tereyağı ile yağlanıp servis yapılır.

NOHUTLU YAHNİ



Malzemeler : 1 kg. kuşbaşı et, 1 kg. arpacık soğanı, 1 kase nohut, 1 yemek kaşığı domates, biber salçası (karışık), 2 yemek kaşığı dolusu tereyağı, biraz tuz.

Yapılışı : Kuşbaşı etler yıkanarak tencereye konur. Suyunu çekince tereyağı ilavesiyle iyice kızartılır. Pişen etle nohut karıştırılır. Üzerine kızaran soğanlar dizilerek 15 dakika daha ağır ateşte pişirilir.

KABUK AŞI



Malzemeler: 300 gr. kemikli yağlı koyun eti, 200 gr. aşı kayısı kabuğu, 2 ayva, 1 yemek kaşığı tereyağı, tuz.

Yapılışı: Kemikli et haşlanır. Tencerenin altına dizilir. Üzerine yıkanan kayısı kabukları, kare doğranan ayvalar serilir. Yağ, tuz ve bir miktar su ilavesiyle pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

KABURGA



Et kilit halinde nohutla pişirilir, suyu alınır. Suyuna bulgur pişirilir. Bulgur ya kavrulur ya da çiğ olarak pişirilir. Et bulgurun üzerine didilir. Hepsinin üzerine karabiber, maydanoz dökülür.

HERSE AŞI (Kuzu Etinden)

Süt danası, kuzu veya tavuk etinden yapılır. Kuzu eti önce suda haşlanarak pişirilir, kemiklerinden ayrılır. Bu, et suyunda pişirilen yarma (döğme) üzerine dökülüp, geniş bir leğende, ağaç bir kaşıkla iyice karıştırılarak helle gibi (koyu kıvamda) yapılır.

Hazırlanan yemek, geniş bir kaba konularak ortasına bir göl yapılır. Bu göle kızartılmış tereyağı konarak bir yağ gölü meydana getirilmiş olur. Yemeğin başındakiler yağdan bir parça sızdırarak yemeği yağlanmış olarak yemeğe başlarlar.

BUĞULAMA



Kuru soğan küp halinde doğranır. Ispanak da yıkanır, doğranır ve haşlanır. Kıyma ve soğan kavrulur. Biraz salça ilave edilir. Yıkanmış ve ayıklanmış pirinç eklenir. Suyu konur ve pişirilir. Pirinç pişince ıspanağı ve tuzu konulup hafif ateşte karıştırılır. Servis yapıldıktan sonra üzerine karabiber ekilir.

ÇANAK ETİ



Malzeme : 1 kg. yağlı ve kemikli çebiş eti, 1 kg. yeşil fasulye, 1 yemek kaşığı salça, 2 tane kuru soğan, 250 gr. nebati yağ. 1 yemek kaşığı tereyağı, kırmızıbiber ve tuz.

Yapılışı : Et temizce yıkanıp tencerenin dibine konur. Nebati yağ ile biber, soğan ve salça tencereye konularak et ile birlikte 15 dk. pişirilir. Orta hararete pişen etin üzerine birkaç parçaya bölünmüş yeşil fasulye ilave edilerek tuz ve tereyağı karıştırıldıktan sonra orta hararetle ateşte pişmesi beklenir. Fasulyeler pişinceye kadar ateşte kalır.

SU YEMEĞİ



Kavurma et, doğranmış kuru soğan yağda kızartılır. Üzerine yumurta kırılır. Bir parça su katılır, beraberce karıştırılır. Üzerine ekmek doğranır. Tekrar karıştırılır. Pişince tabaklara alınır ve sıcak olarak yenilir.

YÜKSÜK AŞI



Kıyma, soğan karıştırılarak yağda kızartılır. İnce olarak açılmış hamur yufkası içine konulur. Yufkalar küçük küçük kesilir. Suda haşlandıktan sonra üzerine sal   d  k  lerek fırında kızartılır.

KÖZLEME



Kemikli etler soyulup, ateş korunun üzerine konulur ve tuz ekilir. Pişince servis yapılır.

SAÇ KAVURMASI (Sebzeli)



Et doğranır, içine biraz kuyruk yağı katılır. Ocağın üzerine sac konulur. Sacın içine doğranmış et konduktan sonra, biber, domates doğranarak sebzeli olarak kavrulur.

CİĞER KAVURMA



Ciğer küçük küçük doğranır, suda yıkanır. Yıkama suyu ile pişirilir. Yağı konur. Ciğer suyunu çekince halka soğan kızartılır. Domates, biber de konulabilir.

KEBAPLAR VE KIZARTMALAR

Malatya'da ve diğer yörelerde yapılan kıyma, kuşbaşı vb. kebablar yapılmakla beraber;

Malatya'nın çok ünlü iki kebabı vardır ki bunlardan biri "tava" diğeri ise "kağıt kebabı" dır. Bu yemekler özel olarak yapılmış fırınlarda pişirilir.

GELELLİ KEBABI



Malzemeleri : 500 gr. nohut iriliğinde doğranmış yağsız kuşbaşı et, 4 adet domates, 4 adet biber, 4 adet patlıcan, 4 yemek kaşığı yemeklik tuzlu yağ.

Yapılışı : Patlıcanlar ateşte pişirilir (közlenir). Kabakları soyularak küçük küçük doğranır. Etler tercihen teflon bir kapta suyunu iyice çekene kadar kızartılır. Sonra bir yemek kaşığı yağ ilave edilir, tekrar kızartmaya devam edilerek pembeleşmesi sağlanır. Biberler kızardıktan sonra kabukları çıkarılarak küçük doğranmış domatesler konur, karıştırılır. Domates suyunu çekince yemek ocaktan alınır. En son, içine doğranmış patlıcanlar ve tuzu konarak karıştırılır. Hazırlanan yemek bir tabağa alınır üzerine eritilmiş tuzlu tereyağı dökülerek sıcak olarak servis yapılır.

ÇOBAN KEBABI



Yaylada ya da köy dışında otlaklarda hayvan otlatan çobanların canı et istediğinde bir koyunu keserler, yüzer ve temizlerler. Sonra tekrar postuna sararlar. Toprağa bir çukur eşer, gövdeyi yerleştirir, üzerini toprakla örterler. Üstüne de ateş yakarlar. Etin piştiğine kanaat getirdikten sonra topraktan çıkartır ve yerler.

KABURGA DOLMASI



Malzemeler : 2 kg.lık bir kaburga, 1 kase pirinç, 2 baş kuru soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 demet maydanoz, tuz, karabiber.

Yapılışı : Kaburganın üst derisi kaldırılarak bir oyuk meydana getirilir. Pirinç yıkanır. İçine soğan, maydanoz doğranır. Tuz, biber, baharat eklenir, hepsi karıştırılır. (İçine etin yağından da doğranabilir.) Oyulan bu yere malzeme doldurulur. İğneyle dikilir. Tereyağında hafif pembe kızartılır. Diğer tarafta küçük doğranmış soğanlar tereyağında kavrulur. Salça ilave edilir, su da konularak kaynatılır. Kaynayan salçalı suya kaburga dikkatlice konarak pişirilir. Pişen kaburga bir tepsiye alınır. Sosu da üzerine dökülerek fırında hafif kızartılarak servis yapılır.

DARENDE DÜĞÜN KEBABI



Koyun eti ya da sığır eti kullanılır. Kemikten ayrılan et küçük küçük doğranır. Tereyağı ve koyun kuyruğu doğranır. Kıkırdağı çıkartılır. Bu yağ kazana konulur. Yağ eriyince yeterince et konulur, tuz atılıp karıştırılarak kavrulur. Kavrulan et bir kenarda durur.

Başka bir tarafta pirinç yıkanır, kavrulmuş yağın içine konulur. Kavrulurken tuzu atılır. Kavrulunca üzerine su eklenir, pirincin üzerini üç parmak örtene kadar su konur, ağır ateşte kaynar, arada karıştırılır, suyunu çektiğinde ateşi söndürülür ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenen pilav üzerine kavrulan et konur. Buna “düğün kebabı” denir.

TAS KEBABI



Kıyma ete karabiber ve tuz katılarak karıştırılır ve bir tasa el ile basılır. Sonra ayrı bir tavada yağ eritilir ve salça ile yakılır. Üzerine azıcık su eklenir. Kıyma konulmuş tas bunun içine ağzı üstü kapatılır. Tasın üzerine de bir taş ağırlık olarak konur. Ateş üzerine konulan bu tavada 10-15 dk. bekletilir. Yemek kaynar. Tasın çevresine içine karabiber katılmış bulgur dökülür. Bu piştikten sonra tavadaki tasın üzerindeki taş kaldırılır, pilavla beraber tas kebabı servis yapılır.

ŞAM KEBABI (Patetesten)



Kıyma ete rendelenmiş patates, yumurta kırılır, maydanoz doğranarak yoğrulur. Bu karışımdan köfte yapılır, yağda kızartılır.

Yanına çeşni olarak yeşil biber ve halka edilmiş patates kızartılarak servis yapılır.

ŞAM KEBABI (Kabaktan)



Kabak rendelenir, el ile köfte biçiminde sıkılarak bir tabağa konulur. Bunun üzerine bir sıkım un, bir yumurta kırılır, baharatı, soğanı, biberi, tuzu eklenerek yoğrulur. Sonra el içinde top top yapılan kebablar, tavada yağ yakılarak içinde kızartılır.

ISPANAK KEBABI



Ispanak dal dal yıkandıktan sonra ikiye bölünür. Sadece yaprağı alınır. Daha sonra soğan ufak ufak doğranıp yağda kızartılır, üzerine kıyması, salçası eklenip ezilir.

Ispanak yıkandıktan sonra kemisten (kevgirden) süzülür. Tencerenin içine dizilir. Ağız hava almayacak biçimde kapatılır, biraz kaynatılır. Tekrar ters dönderilir. Tuzu eklenir. Üzerine önceden yapılan harç konur ve tekrar 20 dk. kadar pişirilir. Tabaklara alınarak acı biber serpilir, istenirse üzerine limon sıkılıp servis yapılır.

SUSUZ KEBAP



Çebişin bir kaburgası alınır. Temizce yıkanır. Büyükçe bir tencereye konur. Sonra üzerine salça sürülür. Etli taraf tencerenin dibine konur. Bir kaşık (50 gr.) yağ konur. İki baş soğan dörde bölünür ve bir diş sarımsak da yanına konur. Ağız hava almayacak şekilde hamurla kapatılır veya üzerine havan konur. Hafif ateşte pişirilir. Et sulanmazsa bir bardak su eklenir. Yanına ayrıca pilav pişirilir.

ÇÖMLEK KEBABI (Küp Kebabı)



Kuşbaşı et, sebzesi ile tuzu, biberi eklenerek testinin içersine yerleştirilir. Bir çukur kazılarak testi buraya yerleştirilir. Üzerine bir miktar toprak konulduktan sonra ateş yakılır. 1.5 saat kadar ateşte kaldıktan sonra küp kırılıp kebab yenir.

SİNİ KEBABI



Et, soğan ve sarımsakla terbiye edilip tepsiye konulur, üzerine salçalı su hazırlanıp dökülür ve fırına sürülür. Pişmek üzereyken üzerine kıyılmış maydanoz serpilir yenilir.

TANDIR KEBABI



Bu kebab için çebiş etinin kaburga ya da baş kısmı tercih edilmelidir.

Etin şekli bozulmayacak şekilde kemikleri kırılır. Et, bol tuz ile tuzlanır. Meşe odunu ile yakılmış tandır ateşi köz haline gelince et bir çengele geçirilerek tandıra asılır. Et asıldıktan sonra tandırın üzeri kapatılır. Arada kontrol edilir, etin pişen kısımları çevrilir. Etin pişerken akan yağı tandırdaki olukta toplanmaktadır. Bu biriken yağdan biraz pişen etin üzerine dökülür.

Tandır kebabı siyah üzümle yenilirse daha iyi olur.

SAC KEBABI



Et kuşbaşı büyüklüğünde kemikli olarak parçalanır. Ekmek sacının içi yukarıya çevrilir. Bu iç kısmında kuyruk yağı eritilir. Yağ eriyince parçalanmış et yavaş yavaş karıştırılarak pişirilir. Pişmek üzereyken domates, yeşil biber ve tuz atılarak kıvama gelene kadar pişirilir.

ARAPKİR DÜĞÜN KEBABI (TİRİT)

Malzeme : 1 kg. doğranmış çebiş eti, 200 gr. tereyağı, yeteri kadar tuz ve baharat, bir deste maydanoz.

Yapılışı : Kuşbaşı doğranmış çebiş eti, bol su ile yıkanır. Geniş ağızlı bir kaptan 4 bardak su

koyarak pişmeye bırakılır. Orta hararetli ateşte et pişmeye başlayınca üzeri köpükleniyor. Bu köpükler alınmalıdır. Bir tava içerisinde tereyağı eritilerek pembeleşen etin üzerine dökülür. 10 dk. kadar bu şekilde eti pişmeye bıraktıktan sonra ateşten indirilir. Geniş bir tabak içerisine tandır ekmeği küçük küçük doğranarak üzerine sıcak tirit dökülerek servis yapılır. Servis tabaklarının üzerini maydanozla süslemeyi unutmamak gerekir.

Tirit, Arapkir düğünlerinin baş yemeklerinden biridir. Kebap gecesinde davetlilere “düğün kebabı” adı ile tirit sunulur.

İSSOT KEBABI



İssot (biber) kebabı için 1 kg. biber ve 1 kg. domates, yeterince yağ ve tuz yeterlidir.

Biberler yıkanır, sapları kesilir ve sap kısmı aşağıya gelecek şekilde tepsiye dizilir. Biberler üst kısımlarından kesilir ve birer kapak açılır. Ayrı bir tarafta domatesler doğranır ve tuzu atılır. Biberlerin açılan kapaklarından domatesler doldurulmaya başlanır. Doldurulduktan sonra üst kısma biraz yağ dökülüp kapak kapatılır. Bu şekilde tepsiye dizilen biberler fırına verilir. Piştikten sonra servis yapılır.

PİLAVLAR

Malatya’da pilavların temel maddesi bulgurdur. Bulgurun yanında pirinç de kullanılır.

BULGUR PİLAVI



Baş ya da orta bulgurdan bir miktar alınır. Tencerede önce yağ yakılır, üzerine bulguru bırakılarak yağda karıştırılır. Üzerine sıcak su eklenir. Tuzu eklenir ve suyu çekinceye kadar pişirilir.

ETLİ BULGUR PİLAVI



Bu pilava bazı köylerde “etli aş” ya da “Osmanlı aş” da denilir. Önce etler haşlanır, üzerine bulguru salınır. Kaynamaya başlayınca tereyağı eritilerek eklenir. Tuzu atılır, karıştırılır. Suyunu çekince ateşten indirilir.

Düğünlerde ve diğer özel günlerde kalabalık bir topluluğa yemek verilirken “Osmanlı aş” şöyle hazırlanır:

OSMANLI AŞI

Önce belirli koçlar veya besili koyunlar kesilir. Kesildikten sonra aşçı bunu 5-6 kişiyle kuşbaşı haline getirir. Daha sonra kaynar suda haşlanır. Haşlandıktan sonra bir kısım su ayrılır.

Et piştikten sonra içine bulgur dökülür. Bulgur tam kaynamadan indirilir. İndirildikten sonra biraz beklenir. Böyle olursa yiyecek kıvamına gelir. Önceden ayrılmış olan suya bu sefer kuyruk kısmındaki et kavru olarak ilave edilir. Buna “tirit” denir. Bu, bulgurun üzerine dökülür.

Kesilen et bir şahsa aitse (kurban etiyse) eskiden dedelerimizde olduğu gibi etin “döş” kısmı tamamen kurban sahibinin önüne konur.

MERCİMEKLİ PİLAV



Kara mercimek suda haşlanır. Tavada yağ eritilir, içinde salçası yakılır. Üzerine su eklenir. Yeterince tuzu atılır. Kaynadığında bulguru salınır ve üzerine de önceden haşlanan mercimek aktarılır. Beraberce suyunu çekinceye kadar pişirilir. Biraz dinlendirilir ve servis yapılır.

SOHARAÇLI PİLAV (SOĞANLI PİLAV)



Tencerede yağ eritilir, içinde soğan, salça beraberce pembeleştirilir. Üzerine su eklenir. Kaynamaya başladığında bulguru salınır ve karıştırılır. Tuzu eklenir. Suyu çekene kadar ateşte kalır. Sonra biraz dinlendirilip servis yapılır.

DOMATESLİ PİLAV



Bir tencerede yağ yakılır. Üzerine ince ince doğranmış biber konularak kızartılır. Onun üzerine doğranmış domates aktarılır. 5-10 dk. bunlar karıştırılır. Üzerine sıcak su eklenir. Tuzu atılır. Kaynadıktan sonra bulguru aktarılır ve hafif ateşte pişirilir.

NOHUTLU PİLAV (YAHNİLİ PİLAV)



Nohut önceden ıslanır. Bir başka tencerede kuşbaşı et pişirilir. Sonra yağda kavrulur. Bunun üzerine nohutu, suyu eklenerek pişirilir.

Ayrı bir kapta bulgur pilavı pişirilir. Önceden pişirilen nohutla et pilavın üzerine serilir ve servis yapılır.

ERİŞTE PİLAVI



Pirinç ya da bulgurdan yapılır. Kıyma et ve kavurma et katılarak da hazırlanabilir.

Bir avuç kadar pirinç kaynayan suya aktarılır. Pirinç hafif yumuşayınca erişte konur. 10 dk. kadar haşlanır. Sonra süzgece dökülerek süzülür. Diğer taraftan yağ eritilir, varsa kavurma et konulur. Süzgece alınan malzemeler bunların üzerine eklenir. 5 dk. sonra ateşten indirilir.

DÜĞÜRCEK (Simit) PİLAVI



Tavada, yağda soğan yakılır. Soğan pembeleşince salçası ilave edilir. Ayrı bir tencerede ısınan su ve tuz karışımına ilave edilir. Su kaynayınca simit bulguru ilave edilir. Suyu çekinceye kadar pişirilir.

PITPIT (Gelinboğan) PİLAVI



Pıtpıt, bulgur ununa verilen addır. Tencerede doğranan soğan, kıyma, et, kırmızıbiber, karabiber ile birlikte kavrulur. Üzerine salçası da eklenerek ezilir. Bir tas suya yarım tas pıtpıt bulgur konur ve bu malzemelerin üzerine eklenir. Pişip, suyunu çekince yenmeye hazır olur. Bu pilava “gelinboğan pilavı” da denir.

MALHUTA



İri yarma ve ayıklanmış, yıkanmış mercimek bir tencereye konur, üzerini aşacak kadar su eklenir. Tuzu ilave edilir ve karıştırılarak pişirilir.

Diğer tarafta kişniş kavrulur, havanda iyice dövülür. Pişmiş malhutanın üzerine serpilir. Tereyağı eritilir ve malhutaya dökülür. Sıcak sıcak servis yapılır.

BALIKLI PİLAV

Malzemeler : 1 kg. pilavlık bulgur, 4 tane soğan, orta büyüklükte 8-10 balık, 100 gr. tereyağı, karabiber, tuz, bir tutam maydanoz, 2 tane yeşil biber.

Yayvan bir kaptan yağ eritilir. Doğranmış soğan, yağa dökülerek bir çevrilir. Tuzu, doğranmış yeşil biberi ve bir avuç bulguru yağa dökülen soğana karıştırdıktan sonra, içi temizlenerek hazırlanmış balıkların içerisine doldurulur. Geriye kalan bulgurun bir kısmı pişeceği kabin altına serilir. Üzerine içi doldurulmuş balıklar konduktan sonra arta kalan bulguru balıkların

üzerine sererek bir tas bulgura iki tas su denkleşecek şekilde su ilavesi yapılır. Pişmeye bırakılır.

Balıkların ve bulgurun iyice piştiği anlaşıncaya bir tepsiye kabı ters çevirerek alt üst edilir. Üzerine bir kaşık eritilmiş tereyağı ve doğranmış maydanoz serpilerek servis yapılır.

CİĞERLİ PİLAV



Malzemeler : 0,350 gr. pilavlık bulgur, 200 gr. ciğer, 2 baş soğan, 100 gr. tereyağı, bir deste maydanoz, bir kaşık salça, karabiber ve tuz.

Soğan doğranıp tava içerisinde yağla kızartılır. Bir tencere içerisinde makineden geçirilmiş ciğer ile beraber bulgur, tuz, salça konarak tavada hazırlanan soğan da bu tencereye ilave edilip üzerine 6 su bardağı su ilave edilir. Orta hararetli ateşte pişmesi beklenir. Suyu çekilince pişmiş sayılır. Ateşten indirilerek maydanozla süslenip servis yapılır.

FASULYELİ PİLAV



Malzemeler, yeşil fasulye, bulgur, salça, tuz, yağ ve sudan oluşur.

Bir kabın içerisine yağ konur ve yağ kızdıktan sonra salçası ilave edilir. Salça eritildikten sonra bulgur konulup karıştırılır. Karıştırılan bulgurun ölçüsünde suyu eklenir. Daha önceden doğranıp yıkanan yeşil fasulye de tuzla birlikte ilave edilir. Daha sonra bulgur suyunu çekinceye kadar beklenir ve altı kapatılır. Artık pilav servise hazırdır.

ŞEHİRİYELİ PİLAV (Şareli Pilav)



Yağ bir tavaya konur. Eridikten sonra şehriye ilave edilir. Pembeleşinceye kadar kızartılır, pembeleştikten sonra salça ilave edilir. Ateşin üzerinde iken bulguru eklenir. Bulgurun miktarına göre kaynar su ilave edilir. Tuzu konur ve pişmesi beklenir. Pişip pişmediğini anlamak için kaşık pilavın alt kısmına doğru götürülür. Normal hareket ediyorsa pilav pişmiş demektir. Kapağı kapalı olarak 10 dk. bekletilir. Pilav hazır demektir.

KABAKLI PİLAV



Küçük boy bir soğan, bir tava içerisine doğranarak yaklaşık 2 yemek kaşığı yağ içerisinde pembeleştirilir. Pembeleşen soğana bir yemek kaşığı salça ilave edilir. 1-2 dk. karıştırılır. Karıştırılan salçanın üzerine zar inceliğinde daha önce doğranan kabaklar eklenir. Hafifçe pembeleştirilen kabakların üzerine birkaç kase su ilave edilir. Su ateşte kaynamaya başlayınca bir çorba kaşığı tuz ile birlikte karışıma ölçülü olarak bulgur katılır. Bulgur, tenceredeki suyun tümünü çektikten sonra ateşten alınır.

BUĞULAMA PİLAV



Küçük küçük doğranan bir orta boy soğan, bir tencerede yaklaşık 2 yemek kaşığı yağ içerisinde pembeleştirilir. Pembeleşen soğana bir yemek kaşığı salça ilave edilir. Yaklaşık 1-2 dk. karıştırılır. Bu salçaya 500 gr. kadar yağsız kıyma eklenir. Kıyma kızardıktan sonra içine, daha sonra konulacak pirinç ile orantılı olacak şekilde su doldurulur. Su kaynamaya başlayınca pirinci konulur. Pirinç piştikten sonra pilavı ateşten almaya yakın, daha önce yıkanıp küçük küçük doğranan ıspanak ilave edilir. Ispanak ile de 5 dk. kadar pişen pilav ateşten alınır.

YAHNİLİ PİLAV



Doğranmış et (kuşbaşı), nohut, soğan, bir kazanda suyu, tuzu ve salçası eklenerek pişirilir.

Ayrı bir kazanda bulgur pilavı pişirilir. Hazırlanan yahn  pilavın üzerine dökülür ve servis yapılır.Dileyen pirinç pilavı ile de yapabilir.

      (Keşkek)



Döğme, suda pişirilir. Suyu çektikten sonra üzerine, yağda yakılan toz biber, salça dökülür. Karıştırılır ve biraz daha pişirilerek ateşten indirilir. Tabaklara konularak servis yapılır.

NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI



Bir su bardağı nohut önceden yıkanıp haşlanır. Diğer taraftan 500 gr. kuşbaşı et yıkanıp haşlanır. Daha sonra yağda kızartılır. Üzerine 1 litre su ve tuzu eklenir. Su kaynayınca yıkanmış 1.5 su bardağı pirinç ve nohut eklenir. Pilav piştikten sonra servis yapılır. Kızaran etlerin bir kısmı önceden alınıp pilav servis edilmeden önce üzerine dizilebilir.

TATLILAR VE REÇELLER

TATLILAR

Malatya’da yetiştirilen meyvelerden kayısı, dut, ceviz, kiraz, erik, elma, kızcık, ayva vs. den reçeller, şuruplar, pestiller ve kurutmalıklar yapılmaktadır. Bunlar tatlı olarak da tüketilirler.

Diğer taraftan helva tatlısı, paluze, un helvası, peynir helvası, kalbur tatlısı, erik tatlısı, gelinkız helvası vs. gibi un katkılı tatlılar da bu bölümde verildi.

DUT PEKMEZİ



Dut, çekirdekli-çekirdeksiz, ak ve mor olmak üzere çeşitlidir. Kurutularak yenildiği gibi, duttan pekmez de yapılır.

Pekmez, kuvvet verici ve veremi, mide hastalıklarını tedavi edici olarak bilinir. Duttan pekmez yapma işi haziran ayının ortalarında başlar. Dutların daldan toplanması işlemine “dut silkme” veya “dut sallama” adı verilir. Ağaçlardan dut silkme işi sabah serinliğinde yapılır. Dut ağaçlarının altına bez hıllar serilir. Genellikle erkekler ağacın üzerinde dut silkelerler, kadınlar ise yerde dutları toplarlar.

Hıllara dökülen dutlar bakraçlara ya da dut sandığı adı verilen özel sandıklara konur. Eve getirilir. Teştin içine boşaltılan dutlar iyice ezilir. Sonra temiz bir telisin içine konularak ağzı sıkıca bağlanır. Telis, altında teşst bulunan ağaç dallarının yanyana dizilmesiyle yapılmış şıralığın üzerine yerleştirilir. Üzerine çıkılarak ayakla ezilir. Şıra teştte birikir. Teştteki şıra alınarak kazana konulur, iyice sırası alındıktan sonra kalan kısma “şiv” denilir. Şivler yuvarlak ve yassı hale getirilir, güneşte kurutulur. Bunlar kışın ıslatılarak hayvanlara sıcak yem olarak yedirilir. Bununla ineklerin sütünün artacağı düşünülür.

Dam üzerindeki kaplara alınan şıranın ekşimemesi için kapların kuru olmasına da ayrıca dikkat edilir. Güneş altında 5-6 gün bekletilen pekmezler tenekelere, bidonlara ya da ağaçtan yapılan ve “kavsara” adı verilen küleklere doldurulur.

Kışın iyice koyulaşıp, pütürleşen pekmeze “bitmiş” denilir. Bazen pekmezlerin konulduğu kapların içine armut, ayva gibi meyvelerin atılarak saklandığı da anlatılır.

MURUL PEKMEZİ

Telisin içinde ezilerek şırası alınmış olan dut posasının üzerine bir bakraç su dökülür. Elde edilen şıra kazanda kaynatılır. Asıl pekmezin yapımında kazanın dibinde kalan tortunun bu şıra ile karıştırılmasıyla düşük kaliteli pekmez elde edilir. Buna “gara pekmez” ya da “murul pekmezi” denilir.

KARLANGAÇ



Kışın yapılır. Üzerine yağmur yağmış, hafif sulanmış, pütürleşmiş kardan olur. Bu kar bir tepsiye konulur, üzerine katılaşmamış pekmez dökülüp kaşıkla yenir.

GARGANA

Pekmezin içine tereyağı eritilerek konulur. Kış günlerinde bu karışım içilir.

DUT HELVASI (PEKMEZ HELVASI)



Malzeme olarak pekmez, un ve tereyağı kullanılır. Önce un yağda kavrulur, ateşten indirilir. Bunun üzerine pekmez katılarak yoğrulur. Sonra bir tepsinin içine düzlenir. Bıçakla baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Servis yapılır. Bu tatlı özellikle ölünün ardından 7. ve 40. günlerde verilen yemeklerde dağıtılır.

DUT KAVURMASI



Bir tencerede yağ kavrulur. Bunun üzerine temizlenmiş çekirdeksiz kuru dut dökülür ve karıştırılır. Ayrı bir tarafta iki yumurta çırpılır ve dut tamamen kavrulmadan tencereye dökülür, karıştırılır ayrıca bir parça şeker eklenir. Dutların üzerine dökülmüş olan yumurtalar tamamen pişmeden ateşten indirilir. Dut kavurması artık hazırdır.

PEKMEZLİ PALIZA (PALUZE)



Dut pekmezi nişasta ile karıştırılarak ateşte kaynatılır, servis tabaklarına konulduktan sonra üzerine kızartılmış tereyağı dökülerek yenmeye hazır hale getirilir.

DUT REÇELİ (ERİKLİ)



Yaş dut telislere konularak ağaç teknelere yatırılır. Ayakla çiğnenerek şirasının çıkması sağlanır. Teknedeki sıra bir kazanda bir-iki dalım kaynatılıp ateşten indirilir, soğumaya bırakılır. Sonra sıra bez süzeklerden süzülerek tortusundan ayırılır.

Bir kazanda kayısı ya da erikler kaynatılır. Sonra ateşten indirilir, çekirdekleri ayıklanır. Önceden kaynatılmış ve soğutulmuş dut şirasına erik ya da kayısı eklenir ve bir iki dalım kaynatılarak ateşten indirilir. Soğutulup leğenlere alınır. Leğenlerin ağzı ince bir bezle kapatılır. 1-2 gün bekletilen reçel bidonlara alınır.

PEKMEZLİ POHNUT

Dut pekmezi yapıldıktan ve bu pekmez koyulaştıktan sonra kuru dutlar dövülür ve pekmez dökülerek yoğrulur, kaplara basılır. Güzün içine ceviz içi katılır, kışın tatlı olarak yenilir.

POHNUT (Kayısı Çekirdeği Katkılı)



Kurumuş dut havanda veya sokuda dövölür, elekten elenir. Buna dövölmüş ceviz de katılıp tepsilerle dama konulur. Damda yumuşatıldıktan sonra baklava dilimi halinde kesilip bir kaba konulup kaldırılır. İçine badem, kayısı çekirdeği de katılabilir.

DUT REÇELİ



Dut yıkanır, temizlenir, suyla kaynatılıp pekmezi elde edilir. Bu pekmez dama konur, koyulaşınca kadar beklenir. Sonra şıra süzülür, daha sonra kuru dut havanda dövülüp içine katılır. Bunun yapımında iki kere dut kullanmak gerekmektedir. Kurutulmuş incik otu dövüldükten sonra dut pekmeziyle yoğrulup güze kadar bekletilir. Güzün ceviz dövülür, içine katılıp yoğrularak bir kaba basılır.

KESMECE

Kazanlarda kaynatılan dut şirasının içine gerek un gerekse nişasta konulup karıştırılabilir ve neticede bir bulamaç elde edilir. Bulamaç dama serilen bezler üzerine kalınca serilir. Güneş altında bir-iki gün bekletilir. Sonra bıçakla dilimler halinde çizilir. Zamanı gelince bezlerden çıkartılır. Dilimlerin her iki tarafına un ya da nişasta serpilir, tenekelere yerleştirilir.

Kesmece; arşaf üzerinde yapıldığı gibi, sinilerde de kurutularak yapılır. Kışın kesmeceler mangal üzerinde hafifçe ısıtılır, ceviz iiyle yenilir.

DUT BASTUĞU (DUT PESTİLİ)



Yaş dutlar pekmez yapımında olduğu gibi kaynatılır, sıra elde edilir. Bundan alınan bir bakraç şıraya yarım kilogram buğday nişastası katılır ve yavaş yavaş karıştırılarak bulamaç elde edilir. Kevgirle karıştırılır ve bakraçlara alınır. Damın üzerine serilmiş olan bezin bir kenarına bulamaç aktarılır. Kevgir ile düzgünce yayılır. Çarşafın diğerk ucu sıkıca tutulur. İki kişi de oklava ile bulamacın her yana eşit olarak yayılmasını sağlarlar. İstenilirse üzerine susam ya da haşhaş tohumu serpilir.

Pestilin bezlerden “soyulması” zamanı geldiğinde pestilin serili olduğu çarşaf, diğerk temiz bir çarşafın üzerine ters çevrilir, su ile ıslatılır. Az sonra da yumuşayan pestil çarşaftan çıkartılır, ip üzerine serilir. Bir-iki saat bekledikten sonra makasla kare biçiminde kesilir. Üzerine nişasta serpilir ve katlanır. Tenekelere yerleştirilir. Kışın ceviz, badem ve kayısı çekirdeğı ii ile birlikte yenir.

DUT VE ÜZÜMDEN SUCUK YAPIMI



Dut ve üzüm şirasından yapılır. Şıranın içine nişasta karıştırılarak bulamaç elde edilir. Önceden iplere dizilerek hazırlanan ceviz içi ya da badem veya kayısı çekirdeği içi, bu bulamaca batırılır. Bir süre kurutulduktan sonra tekrar tekrar bulamaca batırılan çekirdekler kurutulur ve kışın tüketilir. Buna yörede “sucuk” ve genellikle Elazığ yöresinde söylenen “Orcik” adının verildiği görülür.

KAYISIDAN SUCUK YAPIMI



Kayısı da dut ve üzüm gibi aynı işlemlere tabi tutulur ve sırası çıkartılır. Yine ipe dizilen çekirdek içleri elde edilen bulamaca tekrar tekrar batırılır ve kurutulur. Kışın tatlı olarak tüketilir.

ÜZÜM BASTUĞU (ÜZÜM PESTİLİ)



Kara ve kırmızı üzümler toplanır, taneleri çöplerinden ayrılır.  z mler kazana (don kazanı) konularak kaynatılır ve s z klerden s z l r. İçine un ve nişasta çalınır, kepçeyle karıştırılarak kıvamını buluncaya kadar  irpılır.

Sonra evin düz damlarına serilen çarşafların üzerine ince tabaka halinde serilir.  zerine kırılmış kayısı çekirdeği atılır.

Kurutulduktan sonra bezlerin arka tarafları suyla ıslatılır ve pestiller soyulur. Makasla kare şeklinde parçalar kesilir. Pestilin altlarına nişasta unu serpilerek katlanır ve tenekelere dizilir.

KÖPÜK BASTUĞU (KÖPÜK PESTİLİ)



Beyaz üzümden yapılır. Üzümün şırası çıkartılır, kaynatılır. Kaynayan şıra leğene konulup unla karıştırılarak malız (bulamaç) yapılır. Bu bulamaç temiz bezlere yayılır, damda kurutulur. Kuruyan bastık makaslarla kesilip saklanır.

KAYISI PESTİLİ YAPIMI



Önce kavaktan yapılmış 1,5x2 m. bir ağaç teknenin üzerine her yanı delikli bir sac parçası tekneye monte edilir. İslimden hemen çıkan hüdai (aşısız) kayısıdan 2-3 kasa kayısı üzerine dökülür. Ayağına çizme giymiş olan biri kayısıyı ayaklar. Kayısının özü tekneye akar. Çekirdekler de zaman zaman alınıp dışarı çıkartılır. Teknede biriken öz bakraçlara alınır.

Önceden 1 m. uzunluğunda 30 cm. eninde bir kavak tahtası alınır ve üzeri çiçek yağıyla (önceleri pamuk yağı ile yağlanırdı.) yağlanır. Bu işlemle pestilin serilme sırasında tahtaya yapışması önlenir.

Düzgün bir yere konulmuş olan tahtaların üzerine kovadaki öz, tahtanın bir ucundan başlanarak diğer ucuna kadar serilir ve eldeki masterla özü tahtada eşit derecede düzlenir. Tahtanın her iki yanında birer cm.'lik boşluk bırakılır ve böylelikle pestillerin toprağa değmesi önlenir. Serme işlemi sabahın erken saatlerinde yapılır, bir gün içinde kurur.

Pestili soymak için bir hamur eğişine benzeyen spatula kullanılır. Bu aletin yardımıyla tahtanın bir ucunda parmakla pestili kavrayacak kadar yer açılır. Buradan parmaklarla tutularak pestil soyulur.

Soyulan pestiller dörde katlanır. Pestil kalıplarının arasına birbirine yapışmaması için ayçiçek yağı (önceden pamuk yağıydı) fırçayla hafifçe sürülür. Bu şekilde sandıklara konulur.

Yenmek istendiğinde ya olduğu gibi yenilir ya da akşamdan bir kap içindeki suda ıslatılır. Şurup haline getirilerek içilir. Tadı hafif ekşi olur.

ÜZÜM PEKMEZİ



Üzümler torbalara konulup, teknelerde ayaklanarak şırası çıkartılır. Alınan şıra kazanlarda kaynatılıp süzülür. Damda kaplara alınır, güneşte olgunlaştıktan sonra bidonlara konulur.

KORUK TARHANASI



Üzümler sıkılır, şırası bir kazanda kaynatılır. Islatılmış olan yarma bu şıranın içine aktarılarak pişirilir. Sonra el ile çimdiklenerek parçalar halinde bir bezin üzerine dizilir. Tarhanalar güneşte kuruduktan sonra toplanır. Bu tarhananın tatlı olarak çerez gibi tüketilmesinin yanı sıra kış aylarında çorbası da yapılır.

KESMECE TATLISI



Kesmeceler birkaç saat suda bekletilir. Sonra alınır ve yumurta bulamacına batırılır. Tereyağında kızartılarak servis yapılır.

PESTİL KAVURMASI



Tuzsuz yağ tencereye konularak eritilir. Yumurta da çırpılarak bir tencereye konur. Kare kare kesilmiş dut pestili (kimi ıslatarak, kimisi ıslatmadan koyar) tencereye konur ve karıştırılır. Bunun üzerine kaynamış şeker sırası, pudra şekeri veya eritilmiş bal gezdirilir (bir-iki kaşık kadar). Üzerine ayrıca bol ceviz serpilir, servis yapılır.

SEHEN KESMESİ

Sehen kesmesi duttan yapılır. Yaş dutlar toplanır, dutun suyuna yani şiresine nişasta katılarak kaynatılır. Bu kaynama sırasında sürekli karıştırılır. Güzelce kaynadıktan sonra “sehen”lere

yani tabaklara kepçe kepçe boşaltılır. Boşaltılan kaynamış dut şiresi tabaklarda soğuyup katılaşır. Kalıp halinde katılaştıktan sonra bir bıçakla belirli aralıklarla sehenin içinde kesilir. Kesilen bu parçalar orta kısımdan tutularak hafifçe sağa sola kıvrılarak bükülür ve daha önce damlara serilmiş bulunan ve hıla denilen temiz bezlere dizilir. Birkaç gün güneşte kuruması beklenir.

Kuruması sağlandıktan sonra toplanır ve yenmek için hazır hale gelmiş olur.

İNCİR DELEMESİ



Umumiyetle çobanlar tarafından yapılır. Keçi ya da koyun sütünden olur. Kaynatılan süt soğumak üzereyken, incirin yaprağı kırılınca yaprağın dibinden beyaz bir süt çıkar bu süt bir çaput ya da pamuğa sürülür o incirin yaprağına sarılarak alınır. Bir damla incir sütü soğumak üzere olan süte batırılarak sıkılır. 10 dakika sonra o süt aynı yoğurt şeklinde donar. Peynir gibi olur ve yenilir.

BASTUK (PESTİL) KAVURMASI

Bastuk el ile doğranır, tavada yağ eritilir, içine bastuklar bırakılır. Biraz kavrulur, üzerine yumurta kırılır, ateşten indirilir.

ÇİR KAVURMASI (KABUK KAVURMASI)



Buna kabuk kavurması, kabuk aş, çir tatlısı gibi adlar da verilir. Aşılı kayısının yarılarak güneşte kurutulmuşundan yapılır. Üzerine ceviz içi serpilir ve azıcık su eklenerek pişirilir. Sonra tabaklara bir kat ceviz içi, bir kat çir kavurması dizilir. Bunların üzerine tavada yakılmış yağ gezdirilir ve servis yapılır.

PELVERDE

Üzüm şırası kaynatılır. Köpüğü alınır. Köpüğü alındıktan sonra ayva, elma haşlanarak veya çiğ olarak rendelendikten sonra kaynayan şıraya dökülür. Bir kevgirle karıştırılır. Koyu kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Soğutularak yenir.

SÜTLÜ PALUZE



Bir kase kadar süt ile bir yemek kaşığı buğday niğastası, iki kaşıık kadar şeker iyice karıştırılır ve hafif ateşte devamlı karıştırılarak koyulaşıncaya kadar pişirilir.

KAYMAKLI KAYISI TATLISI



İslimli kayısı akşamdan suda ıslanır. Kükürt kokusu gidinceye kadar suyu değiştirilerek bu işlem yapılır. Yıkandıktan sonra süzgece dökülür. Diğer taraftan şeker kestirilerek koyuca bir şıra hazırlanır. Kayıslar şraya atılır. Yumuşayınca kadar kaynatılır. Kevgirle bir tepsiye alınıp soğutulur. İçine kırılıp soyulmuş kayısı çekirdeği birer adet koyulur, içine kaymak da konulur. Üzerine tekrar artan şıra dökülür. Üzeri yeşil fıstıkla süslendikten sonra servis yapılır.

YUMURTALI PEKMEZ



Tereyağı bir tavada kavrulur. Başka bir tarafta 3 yumurta çırpılır ve tavaya dökülür. Bunların üzerine de pekmez ilave edilir. İlave edildikten sonra karıştırılır. Soğutulduktan sonra yenmeye hazırdır.

GELİNKİZ HELVASI



Tereyağı eritilir, un ilave edilir ve kavrulur. Bir parça şeker ilave edilerek unun kıvamına bakılır. Yeteri kadar pudra şekeri içine dökülür, iyice karıştırılır. Tepsiye dökülür, kaşıkla üzeri düzeltilir, bastırılır. Başka bir tarafta kaynar suya atılan bademlerin kabukları soyularak çıkartılır. Buna badem ağartma denir. Bu bademlerle helvanın üzeri süslenir.

MALATYA’NIN PEYNİR HELVASI



Üç kaşık nişastanın içine ayrı bir yerde yarım kilogram peynir ovularak koyulur ve karıştırılır. Ayrı bir tavaya kaşık yağ (tereyağı tercih edilir) konur. Diğer bir tarafta üç bardak şekere bir bardak su koyulur. Eriyen yağın içine nişasta peynir koyulur, karıştırılır. Kaşık kalkmayacak şekilde katılaştıktan sonra ateşi kapatılır, sırası dökülür, tekrar karıştırılır. Beyaz bir tatlı haline gelir.

ARAPGİR'İN PEYNİR HELVASI



Bu tatlı için bir baş tuzsuz peynir gereklidir. Bir kaşık yağa 12-13 kaşık un koyulur. Ateşte hafif çevrildikten sonra ayrı bir yerde ovalanarak ufalanmış peynir koyulur. Peynir çevrilir. Keşkeş kıvamına (macun kıvamı) gelinceye kadar çevrilir. Daha sonra üzerine şeker dökülerek karıştırılır. Şeker iyice yedirilinceye kadar karıştırılmaya devam edilir. Şeker yedirilince tatlı hazır demektir.

SÜT HELVASI



Süt ile nişasta beraberce yoğrulur. Tavada yağ kestirilir, üzerine süt eklenir, karıştırılır. Bunun üstüne önceden yoğrulmuş olan sütlü nişasta karışımı eklenir ve karıştırılarak pişirilir. Piştiğinde tabaklara bölünür, soğuyunca yenir.

YUMURTA TATLISI



Bir kap alınır, içine bir tas şeker, bir tas zeytinyağı, konduktan sonra 2 yumurta kırılır. Üzerine bir çay bardağı karbonat, bir paket vanilya atılır (önceleri vanilya konulmazdı.) Üzerine yeterince un katılıp, koyulaşincaya kadar çırpılır.

Hazırlanan karışımdan tavadaki kızgın yağa kaşıkla atılarak kızartılır. Kızartılan tatlılar ayrı bir tabağa alınır. Üzerine önceden hazırlanmış su, limon ve şeker karışımı şerbet dökülür, sonra servis yapılır.

UN HELVASI



Un kapta kavrulur, ayrı bir kapta da yağla pekmez eritilir. Sonra birbirine karıştırılır. Tabaklara alınır, soğuyunca yenir.

DELİKİZ BAKLAVASI



Malzemeler : Taze pişmiş 10 tane yufka ekmeği, 300 gr. tereyağı, 250 gr. dut pekmezi.

Yapılışı : Yağ, bir tavada iyice yanıncaya kadar kızartılır. Sonra pekmezin içerisine dökölür. Buna yarım çay bardağı su ilave edilir.

Geniş bir tepsinin üzerine yufka ekmeğinden bir tane serilir. Üzerine yağlı pekmez ince bir sir tabaka halinde sürölür. Tekrar bir yufka serilip yağlı pekmez sürölür. Yufkalar bitinceye kadar aynı işlem yapılır. Tamamlandıktan sonra en üst yufkanın üzerine pekmez sürölmez.

Bir bıçakla baklava dilimi şeklinde yufkalar kesilerek tabaklara konulup servis yapılır.

HAMUR TATLISI (İRİK TATLISI – FİşFİS)



Un elenir, içine maya atılır, yumurta kırılır, bir tas yoğurt ilave edilir ve karbonat katılarak hep beraber yoğrulur. Bu karışım cıvık olmalıdır. Karışımdan kaşıkla alınarak tavada eritilmiş yağa bırakılır ve kızartılır. Kızaranlar ayrı bir tabağa alınır.

Bir kapta da şekerli şerbet kestirilir ve kızarmış hamurların üzerine dökülür. Yenmeye hazır hale gelir.

KALBUR HURMASI



Malzemeler : 1 kg. un, 1 su bardağı zeytinyağı, 4 yumurta, 1 su bardağı yoğurt, 2 dilim peynir, 1 tatlı kaşığı karbonat, 250 gr. margarin.

Yapılışı : Yayvan bir kaba yumurtalar kırılarak yağı ve yoğurdu eklenerek peynir rendelenir. Bu karışıma karbonatı da ilave ederek unu alıncaya kadar yoğurmak gerekir. Hamur bu şekilde hazırlandıktan sonra bir kenarda 20 dk. dinlenmeye bırakılır.

Hamuru dinlendirdikten sonra bir kalbur temin edilerek ters çevrilip kalbur hurması hazırlanmasına başlanmalı. Bu işe, dinlendirilen hamurdan bir yemek kaşığına sığacak büyüklükte elimizin üç orta parmağı arasına alarak kalbur üzerinde yuvarlayarak başlayabiliriz. Bunu özenerek yapmalı ve kalbur üzerinde yuvarlanan hamurun kalın olmamasına ve özellikle bir hurma görünümünde olmasına dikkat edilmelidir.

Kalbur üzerinde yuvarlanarak hazırlanan kalbur hurmaları bir tava içerisinde kızdırılmış nebati yağa bırakılarak kızartılır. Kızartma işi bittikten sonra soğuyunca servis yapılır. Tatlı dökülerek de yenilebilir.

HALBUR TATLISI



Şeker, yumurta, yoğurt, yağ, un ile beraber sertçe bir hamur olacak biçimde yoğrulur. Hazırlanan hamurdan alınan parçalar başparmak şekline getirilerek tepsiye dizilir. Orta ateşte fırında pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra şekerli şerbete batırılarak servis yapılır.

TORTOR TATLISI



Undan baklava hamuru kıvamında hamur yoğrulur. Bundan ince yufkalar açılır. Yufkanın üzerine önceden hazırlanmış dövülmüş ceviz içi serilir. Sonra yufka oklavaya sarılır, oklava çekilerek çıkartılır. Hazırlanan tatlılar bir tepsiye dizilir. Üzerine yumurta, yoğurt ve yağdan hazırlanmış bulamaç sürülür. Fırında kızartılıp önceden hazırlanan şekerli şıra akıtılır ve soğuyunca servis yapılır.

DOLMA TATLISI



Malzemeler : 1 tas yağ (500 gr. tereyağı), 3 kg. un, 1 tas yoğurt, 5 yumurta, biraz karbonat ve tuz.

Yapılışı : Malzemeler beraberce bir tencerede çırpılır. Sonra unla beraber yoğrulur. Bir tabağa ceviz içi hazırlanır. İki oklava kullanılır. Önce yufka açılır. Oklava arasındayken ceviz içi konulup katlanır, araya tekrar oklava konulup bir önceki oklava çekilerek alınır. Sonra yine iç konulur ve büzülür. Bıçakla kesilip içi yağlanmış siniye dizilir, fırında pişirilir. Üzerine önceden hazırlanan şerbet dökülerek yenilir.

SARGILI BURMA



Malzemeler : 1 kg. ceviz, 5 yumurta, 1 kg. un, 1 tatlı kaşığı karbonat, 1 çay bardağı zeytinyağı, 1 çay bardağı yoğurt, yarım kg. nişasta, 1 kg. margarin.

Yapılışı : Hamurun hazırlanacağı geniş bir kaba yumurtalar kırılır. İçerisinde zeytinyağı ve yoğurt da karıştırılıp iyice çırpılır. Çırpma sırasında karbonatı da atılır. İyice karışması sağlandıktan sonra ununu yavaş yavaş dökerek kulak memesi kıvamına gelinceye kadar hamuru yoğurarak 1 saat kadar dinlenmesi beklenir.

Ceviz büyüklüğünde hamur alınır, tülbent inceliğinde yufka açılır. Yağlanmış bir tepsiye açılan yufkalar içerisine bol miktarda ceviz serpilerek oklavaya sarılır. Oklavanın her iki tarafından elle ittirerek sarılı durumdaki yufkanın büzülmesi sağlanır. Oklavaya yapışmadan tepsinin içine boru şekline gelmiş cevizli yufkalar bırakılır. Tepsi bu şekilde hazırlandıktan sonra üzerine yanmış yağ dökülür. Tepsie hazırlanan ve yağı dökülen sargılı burma fırında kızartılır. Kızartma işi bittikten sonra daha önce hazırlanmış şeker şerbeti tepsie ılıkça dökülür.

PELİZE



Bir su bardağı nişasta suda eritildikten sonra ince gözenekli süzgeçten geçirilir. Başka bir tarafta bir tencerede su kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca üç su bardağı toz şeker katılmaya başlanır. Eridikten sonra bir-iki dalım kaynatılır. Kaynadıktan sonra daha önce hazırlanmış olan erimiş nişasta kaynayan suya eklenir. Hafif ateşte koyulaşınca kadar pişirilir.

HESİRDE

Yarım bardak nişasta ile yarım kilogram toz şeker bir litre suyla karıştırılır. Başka bir tarafta bir tava içerisinde yağ kızdırılır. Kızdırılan bu yağa nişasta ile şeker karışımı dökülür. Hafif ateşte karıştırılır ve suyunu çekmesi beklenir. Suyu çekildikten sonra ateşten indirilir.

ÇİĞDEMLİ SÜTLAÇ



Toplanıp temizlenen çiğdem kökü, kaynamış süte katılır. İçine bir miktar bulgur konulur. Çok az tuz ve yeterince şeker katılıp orta ateşte hafifçe koyulaşınca kadar kaynatılır. Ateşten indirilen çiğdemli sütlaç tabaklara konarak servis yapılır.

Bişi



Sayıya göre 3-4 yumurta kırılır. Süt ve yoğurt konur. Hamur bunlarla yoğrulur. 10 cm. çapında açılır. Kızgın bol yağda kızartılır. Üzerine pudra şekeri veya şerbet dökülür ve tatlı olarak sofraya getirilir.

PEYNİRLİ LOKMA



Malzeme olarak yarım kilogram tuzsuz peynir, 3 yumurta, yoğurt, karbonat, biraz un kullanılır. Şurubu (akıt) içinse üç bardak şeker, üç bardak su ve limon suyu hazırlanır. Sonra yumuşamış taze peynir ezilir. İçine yumurtalar, yoğurt, karbonat ve aldığı kadar da un ilave edilir. Bol kızgın yağda kızartılıp soğuk şuruba atılır.

PEYNİR TATLISI



Malzeme olarak tuzsuz peynir, un, yumurta, sıvı yağ, karbonat alınır. Şurubu içinde 4 su bardağı şeker ve aynı miktarda su hazırlanır.

Malzemenin hepsi karıştırılır ve hamur hazırlanır. Cevizden biraz iri parçalar alınarak avuç içinde yuvarlanır. Üzerine birer kayısı çekirdeği konularak orta hararetli fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından hemen çıkartılıp üzerine kaynar şurup dökülür. Soğuyunca servis yapılır.

NİŞASTA HELVASI



Nişasta suya çalınır ve yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Ayrı bir kapta şeker ve 3 çay bardağı su bir taşım kaynatılır. Bu nişastaya ağır ağır ilave edilir. Hafif ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Tereyağı eritilir. Yarışı, helva pişerken içine, yarışı, piştikten sonra üzerine dökülür. Tabaklara alınır, soğuyunca servis yapılır.

SİNGER TATLISI

Reçellerin yapılışları hemen aynı yöntemle olur. Bu sebeple birkaç örnek vermekle yetinilmiştir.

KABAK REÇELİ



Sert nitelikli kabak dilimlenir, kireçli suyun içine bırakılır. Bir gün bu suda bekletilir. Sonra buradan çıkartılır ve kabuğu soyularak doğranır.

Bir kazanda şekerli şıra yapılır. Kaynayan bu şıranın içine doğranmış kabaklar boşaltılır. Bir süre de böyle kaynadıktan sonra ateşten indirilir. Kaplara alınır. Kapların ağzına ince tülbentler örtülür. Güneş altında birkaç gün bekletilerek olgunlaşması sağlanır.

ÜZÜMDEN KABAK REÇELİ



Üzüm çiğnenir, şırası alınır. Şıra kaynatılır. Kaynadıktan sonra durultulur. Kabak kıtırğa yani kireç kaymağına konulur. Akşamdan kireç kaymağına konulan kabak, sabah çıkartılıp süzülür. Şıraya konulup tekrar kaynatılır. Bu işlem bitince hazırdır.

KİRAZ REÇELİ



Kirazlar tanelenir, bir tencerede şekerli şıra kaynatılır. Kirazlar buna aktarılarak kaynatılıp kaplara alınarak güneş altında bir-iki gün bekletilir. Bu arada hazırlanan reçelin içine biraz limon tuzu, yarım aspirin, bir çay kaşığı tuz atılarak karıştırılır. Bu reçelin şekerlenmesini önlemek için yapılır.

Sonra kaplardan alınan reçel bidonlara konulur, gerektiğinde alınarak yenilir.

ÜZÜM REÇELİ



Üzümler torbaya konulur, çiğnenerek şırası çıkartılır. Şıra, kazanda kaynatılır. İçine sarı armut doğranır. Ayrıca akşamdan kabaklar dilimlenir ve kireçli suya konur. Sabahleyin yıkandıktan sonra üzüm şırasına atılır. Şıranın içine üzüm de atılabilir.

ALIÇ REÇELİ



Alıçlar toplanır. Çekirdeği çıkartılmaz. 3 kg. şeker o kadar da su ve alıç konulur. Kazanda bir taşım kaynatılır. Ateşten indirilir, soğutulur ve kaplara konularak ağzı kapatılır.

KIZILCIK REÇELİ



Alıç reçeli gibi şeker ve su kaynatılarak şırası hazırlanır. Kızılcık şıraya konur. Bir taşım kaynatılır. Güneşte kıvamına getirilir.

KAYISI REÇELİ (İslimli Kayısıdan)



İslimli kayısılar alınır. Yıkanır, suyu birkaç kez değıştirilir. Böylece kükürt kokusu giderilir. Kayısı çekirdeğı kırılır, içleri sıvıda haşlanır. Kabukları soyulur ve islimli kayısının içine konularak kenarları el ile kapatılır.

Tencerede şeker ve su karışımından şıra kaynatılır. İçine hazırlanan kayısılar bırakılır. Limon tuzu eklenir ve bir-iki taşım beraberce kaynatılır. Ateşten indirilir. Bir teşte konularak güneşte bir-iki gün bekletilir. Sonra kavanozlara konulur.

KAYISI REÇELİ (Yaş Kayısıdan)



Kayısılar ortadan ikiye ayrılır, çekirdekleri çıkartılır. Çekirdekleri çıkartılan kayısılar istenilirse ikiye-üçe kesilir. Sonra bir kazana iki tas suya bir şeker kararıyla sıra kaynatılır. Kayısıların sararması için içine limon tuzu eklenir, kayısılar bu şıraya atılır. Çok hafif bir şekilde kaynatılır. Ateşten indirilir. Kemisle kayısıları şıradan çıkartılarak süzülür ve bir tepsiye dizilir. Bunlar bir gün güneşte bekletilir. Çok kalırsa kararabilir.

Ertesi gün ayrıca bir sıra kaynatılır ve soğutulur. Ayrıca da kayısı çekirdekleri kırılır, içleri haşlanır, kabukları soyulur ve güneşlendirilen kayısının içine konularak üzerine soğutulmuş şıra dökülür. Cam kavanozlara konularak ağzı kapatılır.

KAYISI REÇELİ (Güneşte)



Kayısılar yıkandıktan sonra çekirdeği çıkartılır ve bir tepsiye dizilir. Bunun üzerine her bir kilogram kayısıya 1.5 kg. şeker, 4 su bardağı su, kaynatılmış limon suyu ve limon suyuyla kestirilmiş sıcak şurup dökülür. Tepsi güneşin altında ağız örtülerek bekletilir. Birkaç gün bekledikten sonra tepsideki kayısılar çevrilir ve birkaç gün daha beklenir. 3-4 gün sonra kayısılar reçel kıvamına gelmişse tepside alınır ve kaplara konulur.

ÇİLEK REÇELİ



Çilekler sapından ayrılır ve yıkanır, süzülür. Bir kaba konur. Çilek eğer iki kilogram ise o kadar da şeker konur. Hafif hararetli ateşte pişirilir. Ateşten indirmeye yakın bir miktar limon tuzu konulur. Üzerinde biriken kefi (köpüğü) alınır. Soğutulur, kavanozlara konulur.

KARLIK BALI



Karlık, yaz kış tepesinde kar eksik olmayan Beydağı'nın eteklerinde yer alır. Yeşilyurt'un bu güzel yaylasında kır çiçekleri boldur. Malatya'da bal denilince ilk akla gelen "karlık balı" olmaktadır. Fenni kovanlarda yılda 23-24 kg. bal alınırken, karlık balı için toprak kovan kullanılır ve ancak 4-5 kg. bal elde edilir. Karlık balı Malatya'da ısrarla aranılan ender ballardandır.

İÇECEKLER VE HOŞAFLAR

İçecekleri hazırlamada ya yörede yetişen meyvelerden ya da süt ürünlerinden olan yoğurt ve

ayrandan yararlanılır. Bu bölümde meyve ve otlardan yapılan çay, şurup, ezme, şıra, hoşaf gibi içeceklere yer verildi. Süt ürünlerinden hazırlananlar ise ilgili bölümde anlatıldı. İçecekler, eve konuk geldiği zaman, kız istemede, düğünlerde, nişanda ve yemeklerin yanı sıra içilir ve ikram edilir.

PEKMEZ ŞERBETİ



Pekmezden bir-iki kaşık alınır ve suyla eritilir, soğuk olarak içilir.

VIŞNE ŞURUBU



Vişneler toplandıktan sonra, tencerede kaynatılır. Sıkılarak posası ayıklanır. Elde edilen kıvam kaplara konulur. Gerekğinde bu şuruptan alınır, sulandırılarak içilir.

ERİK ŞURUBU



Eriklerin olgunları toplanır. Bir kazanda kaynatılır, şekeri eklenir. Bir iki taşım da böyle kaynar. Sonra sıkılarak posası atılır. Elde edilen şıra kaplara konur. Gerekğinde bundan alınır, sulandırılarak içilir.

ŞERBET (Boyalı)



Nişanda şerbet dağıtılır. Şeker kazanlarda ezilir. Boyası katılır. Üzerine bir havlu örtülür. Şekeri dua ile ezen şahıs havluyu açar ve bardakla dağıtmaya başlar. Bu şerbetten önce enişteye verilir.

ŞERBET (Üzüm Şerbeti)



Üzüm çiğnenir, suyu çıkartılır. 5 bakraç şıra konur. 1 bakraç şerbet elde edilir. Sabahtan akşama kadar uzun bir süre karıştırılarak kaynatılır. Üzümün suyu çekilir, kalanı “şerbet” olur. Şerbet yenir, ezilerek içilir, erişte pilavı yenirken içilir.

ÜZÜM ŞIRASI



Kara    mler don kazanında kaynatılır, s  zeklerden s  z  l  r. Sonra naylon bidonlara konulur. Kış aylarında şurup olarak içmek için bundan kaşıkla alınıp suya katılıp karıştırılır ve içilir.

MERMERİK ERİĞİ HOşAFI



Kurutulmuş erikten yeterince alınarak yıkanır, bir tencerede haşlanır. Gece dışarıya konularak soğutulup yenildiği gibi, suyu şerbet olarak da içilebilir.

GÜL ŞURUBU



Güller toplanır, bir tencerede içine limon tuzu atılmış su kaynatılır. Bu su akşamdan gül yapraklarının üzerine dökülür. Sabahleyin gül yaprakları alınıp güzelce suyu sıkılır, posası atılır. Yaprakların çıkartılan suyuna şeker eklenir ve kaynatılır. Kaynatıldıktan sonra soğutulur ve şurup olarak içilir. Eğer kaynatılmak istenmiyorsa yapraklardan çıkartılan sulu kıvam kaplara konur ve gün (güneş) altında olgunlaşması sağlanır. Daha sonra bir miktar bu şuruptan alınır, üzerine su eklenerek sulandırılır ve içilir.

KAYISI HOŞAFI (Erikli Hoşaf)



Hüdai kayısı kabuğu alınır, yıkanır ve tencerede az suyla haşlanır. Üzerine yeniden su ilave edilir, yeterince şeker konulur. Üzüm tanesi, erik kurusu (mamık da denir) eklenir ve kaynatılır. Soğuduktan sonra içilir.

ÇİR (KAYISI) HOŞAFI



Kurutulmuş kayısı kabuğu “çir” yıkanır, suda haşlanır. Çir hoşafı Hüdai kayısılarından yapılır. Tadı ekşidir. İçine bir miktar şeker ilave edilerek kaynatılır ve soğutularak içilir.

Bu tarz içeceklerin yanı sıra elma, erik ve vişneden komposto da yapılır. Kuşüzümü, tahanebi üzümünden de hoşaf yapılarak yemeklerin yanında içilmektedir.

DAĞ ÇAYI



Yabandan toplanan dağ çayı otu, desteler haline getirilip güneş altında kurutulur. Sonra satır veya bıçakla doğranır. Bir kez torbaya doldurulur. Kışın bundan çay demlenir.

IHLAMUR ÇAYI



Ihlamur yaprakları çaydanlıkta kaynatılır. Koyu kırmızı kıvama geldiğinde özellikle kış aylarında içecek olarak kullanılır. Bütün bu yukarıda anlatılanların dışında içecek olarak, limonata, portakal suyu, elma suyu az da olsa içilmektedir.

SALATALAR

Malatya ve çevresinde domates, salatalık, marul yanında çeşitli otlar kullanılarak da salatalar

yapılır.

PATATES SALATASI



1 kg. kadar patates suda haşlanır. Haşlandıktan sonra kabukları soyulup küçük parçalar halinde doğranır. Bunların üzerine 2 baş kuru veya yeşil soğan doğranır. Ayrıca maydanoz da doğrandıktan sonra, kırmızı biberi, tuzu, zeytinyağı ilave edilir. İyice karıştırılır. Salatanın üzerine sirke ve limonu sıkıldıktan sonra yenmeye hazırdır. İstenirse salata zeytin ve maydanozla süslenebilir.

SAMUTLU PATİK SALATASI



Patates haşlanır, kabuğu soyulur, doğranır. İçine samut otu doğranıp katılır. Bunun bir adı da “öfeleme”dir.

PATATES SALATASI (YUMURTALI-SALÇALI)



Patatesler ve yumurtalar haşlanır, soğutulur ve kare şeklinde küçük parçalar halinde doğranır. Başka bir kaptaki salçayla zeytinyağı ısıtılır. Baharatı da üzerine eklenir. Hazırlanan bu sos patateslerin üzerine dökülür.

Daha sonra yeşil soğan, maydanoz, dereotu doğranıp dökülür. Tuzu ve limon suyu da üzerine eklenir.

YARPUZ SALATASI



Yarpuz otu doğranıp, yıkanır ve süzğüden süzölür. Üzerine soğan doğranır, eşkin sıkılır, salça katılır ve birlikte karıştırılır. Tuzu atıldıktan sonra tabaklara konulup servis yapılır.

ÇÖKELEK SALATASI



Çökelek, yeşil soğan ve dereotundan yapılır. Çökeleğin üzerine yeşil soğanlar ince ince doğranır. Maydanoz ve dereotu da aynı şekilde doğandıktan sonra, tuzu ve kırmızı biberi eklenir ve hep birlikte karıştırılır.

PİRPİRİM SALATASI



Semizotu (pirpirim), zeytinyağı, limon, 3-4 diş sarımsak ve tuzla yapılır. Semizotu temizlendikten sonra yıkanır, tabağa konur. Ayrı bir kapta dövülmüş sarımsak, zeytinyağı ve limon suyuyla iyice karıştırılır ve pirpirimin üzerine dökülür. Tuzu da atılınca salatamız hazır demektir.

DOMATES SALATASI



Domatesler bıçakla ufak ufak doğranır. Üzerine salatalık, biber ve maydanoz da doğranarak beraberce karıştırılır. Zeytinyağı ya da çiçekyağı dökülür. Tuzu, acı biberi serpilir ve servis yapılır. İstenirse limon da sıkılır.

MARUL SALATASI



Domatesler ufak ufak doğranır. Ayrıca marul ve maydanoz da kıyılarak beraberce karıştırılır. Tuzu, toz biberi, zeytinyağı eklenir. Yemeklerin yanı sıra yeşillik olarak yenir.

MERCİMEK SALATASI



Yeteri kadar mercimek ayıklandıktan sonra yıkanır. Suda haşlanır ve suyu süzülür. Üzerine 1 baş kuru soğan ve maydanoz doğranır. Hep birlikte karıştırılır. Daha sonra yeteri kadar zeytinyağı ve limon suyu dökülür.

DİĞER YİYECEKLER

KISIR



Tencerede su kaynatılır. Orta bulgurun üzerine bu su dökülür ve bulgurun açılması sağlanır. Açılan bulgurun üzerine salça, doğranmış yeşil soğan, maydanoz ve marul doğranıp bunlar hep birlikte yoğrulur. Tabaklara konularak servis yapılır.

SAMUTLU ÇİĞLEME

Mercimek az haşlanır. Bir tavada yağda doğranmış kuru soğan, salçayla beraber yakılır. Üzerine su eklenir. Su kaynadığında buna orta bulgur unundan az eklenir. Azıcık da samut otu doğranarak aktarılır. 5 dk. kadar pişirilir.

Bu malzemeler beraberce yoğrulur, avuç içinde sıkılarak köfte dökülür ve yenilir.

MALATYA'NIN MUTFAK SÖZLÜĞÜ:

Ak : Ayran

Akıt : Kaynatılarak koyulaştırılan pekmez

Aktaraç : Sacın üzerindeki yufkayı çevirmeye yarayan yassı demir ya da tahta araç

Anık : Nane

Aşlık : Erzak deposu

Aşyağı : Tereyağı

Bahdeniz : Maydanoz

Banadura : Domates

Basmaca : Kayısı kurusu

Çelem : Şalgam

Çıkın : Sofra bezi

Çir : Kurutulmuş kayısı

Çıtmalamak : Küçük küçük parçalar koparmak

Çömçe : Kepçe, büyük tahta kaşık

Çüt : Çift

Deleme : Yağı alınmış, çiğ süttten yapılan peynir

Düğürcek : Bulgurun en ufak cinsi

Eğış : Kesecek, kesmeye yarayan alet

Firik : Olgunlaşmaya başlayan tahıl

Gelin boğan : Bulgurun en ufak cinsi (düğürcek)

Gendime : Döğme de denilen aşurelik buğday

Giliç : Pütür

Göbelek : Yenilen mantar

Haral : Büyük çuval

Hıla : Yaygı, büyük örtü

Hışik : Dut kurusu

Hıtap : Kömbenin bir diğer adı

Hızır gavutu : Buğdayın sac üzerinde kavrulup içine dut kurusu katılarak havanda dövülmesi

Hon : Ekin biçerken, biçen kişilerin bir defada biçtikleri alana verilen ad

Hon kesen : Ekin biçenlerin başında bulunan ve deste başı da denilen kişi

Ilgar : Filiz, meyve ağaçlarında aşı için kullanılan sürgün

İsot : Biber

Karamih : Bir çeşit böğürtlen

Kayasa : İyi mayalanmış, sert ve ince tandır ekmeği

Kef : Lezzet verme amacıyla tereyağından elde edilen katkı maddesi

Kere : Eritilmiş yağ

Kemis : Kevgir, süzgeç

Kesmece : Pestil

Keyveni : Ahçı

Kilit et : Etin bütün halinde pişmesi

Köremez : Çiğ sütle yoğurt karıştırılarak pişirmeden yapılan yemek

Köseği : Sac üzerinde pişen hamuru çevirmek için kullanılan araç

Kuşgana : Küçük tencere, kap

Külek : Tahta kova

Küncü : Susam

Lak : Kayısı kurusu
Lobiye : Kuru fasulye
Maş : Baklagillerden yenilebilen bir bitki
Mitil : Yüzü geçirilmemiş yorgan
Mueddin : Deste başı
Nakıp : Niyaz lokması dağıtan kişi
Niğreç : Tekme ya da tahtadaki hamuru almaya yarayan demir araç
Oricik : Cevizli sucuk Pazı : Bir toprak hamur
Peyzaj : Piyaz
Pezik : Yaprak
Pahnut : Toz haline getirilmiş kuru dut
Samut : Dereotu
Sırzınt : Kuşbaşı et kavurması
Silepçe : Bakır süzgeç, kevgir
Simit : Bulgurun en ufak cinsi (Belin boğan, düğürcek)
Sitil : Kulplu su kabı, kova
Soharaç : İnce doğranmış soğanı yağda kavurarak yapılan yemek
Süve taşı : Ekmek pişirmede kullanılan dört köşeli yassı taş
Şıldan : Koyun kursağından elde edilen maya
Taplama : Bazlamaç
Terek : Mutfakta kapların konulduğu yer
Teşt : Büyük leğen
Tevek : Asma, kabak ve bitkilerin yaprakları
Uğra : Yufka açılırken hamurun tahtaya yapışmaması için kullanılan kalın un
Unevi : Yufka açımında kullanılan has unun torbası
Yanıç : İçine ispanak, peynir ya da yumurta konularak sacda pişirilen bir börek cinsi
Yangaç : Çekirdeği çıkarılmış kayısı
Zinik : Körpe salatalık



Mesleği: İş Adamı

Doğum Yeri: Malatya

Doğum Tarihi: 15/ 11/ 1978

HULUSİ AKKOYUN

15 Kasım 1978’de Malatya’da doğdu. İlkokul, Orta ve lise öğrenimini Malatya’da, yüksek öğrenimini İstanbul’da Uluslararası İlişkiler’ de tamamladı. Öğrenim gördüğü dönemlerde aynı zamanda ticarete atıldı. Okul ve iş yaşamını bir arada götüren Akkoyun; özellikle hizmet sektöründe yapmış olduğu girişimlerle adından sıkça söz ettirdi.

Yazar: Hulusi Akkoyun