YÖRESEL YEMEKLERİMİZ

1- KUZUİÇİ PLAVI

Malzemeler:

2 su bardağı pilavlık bulgur
3 y.k. tere yağı
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet domates
2-3 adet yeşil sivri biber
3-4 adet taze soğan
2 adet kuru soğan
Yarım bağ dereotu ve maydanoz
Reyhan ,tuz
Kavurma (1 kase)

Yapılışı:

Tere yağ ve zeytinyağı birlikte eritilerek kızdırılır. Doğranmış kuru soğan biraz sarartılır. Sonra bulguru İlave edilerek biraz kavrulur. Doğranmış domates, kavurma, taze soğan, dereotu, maydanoz, reyhan ve tuzu da ilave edilerek suyu konulur. Suyu 1 e 1,5 veya 2 gibi konulur. Çünkü domates ve sebzeleri olduğu için fazla su kaldırmayabilir. Ancak arzu edilirse hafif suluda yenilebilir. O zaman da buna meyhane pilavı denir. Arzuya göre baharat çeşitleri arttırılabilir. Acı seven acı ilave edebilir.

2-FASULYE KAVURMASI

Malzemeler:

2 kg taze fasulye
2-3 adet sarmısak
3 adet kuru soğan
3 adet yumurta
2 kaşık yağ
Tuz

Yapılışı:

Fasulyeler ayıklanıp ikiye kırılır. Bol suda haşlanır, süzülür. Başka bir kapta soğan ve sarımsaklar yemeklik doğranır, yağda biraz kavrulur. Çırpılmış yumurta dökülür. Yumurta pişince süzülmüş fasulyeler ilave edilir. Birazda birlikte kavrularak servis yapılır.

3-FASULYE DÜĞÜRCESİ

Malzemeler:

Yarım kilo taze fasulye
1 cay bardağı dolusu pilavlık bulgur
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 y.k. reyhan
Tuz
1 y.k. yağ

Yapılışı:

Fasulyeler zar gibi küçük küçük doğranır. Yıkanır, süzülür. Diğer tarafta soğanlar yemeklik doğranarak yağda hafif ce kavrulur. Salçası konur ve fasulyeler ilave edilerek biraz sotelenir. Sonra 2 su bardağı kadar su konularak tuzu atılır ve fasulyeler pişene kadar pişirilir. Fasulyeler pişmeye başladığın da bulguru atılır. Eğer suyunu çekmiş ise biraz sıcak su ilave edilir. Bulgurda pişince reyhan ufalanır ve yemeğin altı söndürülür. Artık çorbamız servise hazırdır. Afiyet olsun.

4-YALANCI DOLMA

Malzemeler:

2 su bardağı iri bulgur
2-3 adet kuru soğan
1 y.k. biber salçası
1 y.k. domates salçası
4-5 diş sarımsak
Yarım bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 t.k. tuz ve karabiber
1 su bardağı kadar zeytinyağı
Bir kaç deste yaprak(salamura veya taze)

Yapılışı:

Soğan ve sarımsaklar yemeklik doğranarak yağda hafif ce kavrulur. Sonra salçaları, veya domatesi konulur. Bulgur ve baharatları da konularak yağda hafif ce kavrulur. Maydanoz, tuz ve 1 bardak su ile biraz pişirilir.(Kolay sarılması için.) biraz ılıdıktan sonra dolma yapar gibi sarılarak tencereye istiflenir. Parlak olması için az bir yağ gezdirilerek konulur. 2 s.b. kadar su konularak önce harlı sonra ağır ateşte pişirilir. Suyunu çekince ocağın altı kapatılır. Dinlendirilir. Yalnız burada yaprağın çok körpe ve ince olması gerekir. Yoksa yaprak pişene kadar bulgurlar lapa olur. Ilıdıktan sonra üzerine sarmısaklı tereyağı yoğurt ve erimiş gezdirilerek servis yapılır. Afiyet olsun.

5-ISPANAK KAVURMASI

Malzemeler:

1 kg kuzu ıspanağı
2 adet kuru soğan
2-3 yumurta
2 adet domates rendesi veya sala
Tuz, karabiber, yağ

Yapılışı:

Ispanaklar ayıklanır, doğranır ve iyice yıkanarak süzgece konulur. Soğanlar yemeklik doğranarak yağda kavrulur. Domatesi konulur. Domatesler suyunu çekince çırpılmış yumurtalar üzerine gezdirilerek kapak kapatılır. Yumurtalar kabarıp pişince kaşıkla şöyle bir karıştırılır. Tuzu ve k. biberi atılır. Haşlanmış veya çiğden ıspanaklar tencereye alınır. Karıştırarak pişirilir. Su konmaz. Kendi suyu ile kavrulur. Ispanaklar pisince servise hazırdır.

6-BULGURLU/PİRİNÇLİ ISPANAK

Malzemeler:

1 kg kuzu ıspanağı(kaynar suya batırılıp yumuşatılabilir)
2 adet soğan
1 y. kaşığı salca
1 k. Fincan bulgur veya pirinç
Tuz, k.biber, yağ

Yapılışı:

Ispanaklar ayıklanır, doğranır ve iyice yıkanır. Süzgece alınır. Soğanlar yemeklik doğranarak yağda kavrulur. Sonra salçası konur. Karıştırılır. Ispanakları da konularak tuzu biberi atılır. Ispanaklar iyice yumuşayınca bir bardak kadar sıcak su konulur. Bulgur veya pirinci atılarak birlikte pişirilir. Hafif suluca bir yemektir. Çorba niyetine de servis yapılabilir. Afiyet olsun.

7-KÜP PEYNIRI

İlkbaharda peynirler yapılmaya başlanınca kışlık olarak tüketilmek üzere küplere peynirler basılır. Yahut tadı değişmiş veya biraz acımış peynirleri değerlendirmek adına bu yöntemlere bas vurulurdu. Eldeki peynirler iyice ufalanarak varsa biraz da çökelek ilavesi ile küpe sıkıca basılır. Üzerine asma yaprağı konulduktan sonra temiz bir bezle kapatılır. Sonra koyuca bir çamur ile sıvanarak hava alması engellenir. Temiz, kuytu ve serin bir köşeye (mahzene) veya toprağa ters çevrilerek yarı beline kadar gömülür. Arada sırada küpün üzerine su dökülür ki kurumasın. Sonbahar geldiği vakit kup buradan alınarak dikkatlice ağzı açılır. Hafifce bazı yerleri küflenmiştir. Korkmayın onlar penislin değerindedir artık Avrupalıların ünlü ROKFOR peyniri ile rahatlıkla rekabet edebilir ve afiyetle, korkmadan tüketebilirsiniz. Yanında sıcak tandırdan çıkmış ekmekle ne de güzel yenir olsa da yesek.

8-AYRANLI ÇORBA (KATIKLI ÇORBA)

Malzemeler:

1/2 su bardağı aşurelik buğday
1/2 su bardağı nohut veya kuru fasulye(aksamdan ıslatılır)
2 kg yoğurt
Toz nane,
tuz

Yapılışı:

Buğday ayıklanıp iyice yıkandıktan sonra üzerini asacak kilde su dolu tencerede aksamdan bir kaç taşım pişirilir. Kapağı kapatılır. Sabaha kadar açılması sağlanır. Diğer tarafta fasulyeler de ayrıca haşlanarak pişmiş olan buğdaya ilave edilir. Eğer buğdaylar pişmemiş ise yeterince yeniden suyunu çekene kadar kaynatılarak iyice pişmesi sağlanır, soğutulur. Sonra içine yoğurt, tuz ve nane katılarak karıştırılır. Kıvamı çok koyu ise su ile inceltilir. Soğuk olarak servis yapılır. Pilavların yanında güzel bir katık olduğu gibi, yaz aylarında tek başına yenilebilecek serinletici soğuk bir çorbadır.

9-ERİŞTENİN YAPILISI

Malzemeler:

1 kg un
5 adet yumurta
Tuz, su

Yapılışı:

Unun ortası havuz gibi açılır. İçine yumurta ve tuzlu su koyularak iyice yoğurulur. Ele yapışmayacak, sertçe bir hamur elde edilir, dinlendirilir. Hamurun olduğunu söyle anlarız: Keskin bir bıçakla kestiğimiz zaman hamur dümdüz (gözeneksiz) ise olmuş demektir. Sonra bu hamuru iki veya üçe boler,1 mm kalınlığın da acariz.1-2 cm eninde şeritler keser ve bunları üst e istifleriz. 0.5 cm eninde şeritler halinde kıyar ve fırınlarız. Fırında hafifçe pembeleşince çıkartırız. Daha sonra kullanılmak üzere temiz bez torbalarda serin bir yerde muhafaza ederiz**.**

10- ERİŞTELİ CORBA

Malzemeler:

250 gr. Kavurma veya kavrulmuş kıyma
1 fincan yeşil mercimek
1 fincan pirinç

1 cay bardağı erişte
2 yemek kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı salça
1/2 bağ maydanoz

Yapılışı:

Yağ salça ile kavrulur varsa et suyu ilave edilir. Kavurması konulur. Mercimeği ve pirinci ilave edilir. Pişmesine yakın erişтesi konulur. Tuzu atılır. İnmesine yakın maydanoz doğranır ve servis yapılır.

11-TARHANA ÇORBASI

Malzemeler:

2 su bardağı tarhana
Arzu edilirse 1/2 su bardağı aşlık (aşurelik buğday)
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı yağ
Arzu edilirse acı biber
1 yemek kaşığı nane
Et suyu veya et

Yapılışı:

Tarhanayı su ile bir kapta yumuşatırız. Yumuşamış olan tarhanayı, et suyunu veya etini de ilave ederek kaynamaya bırak Aşlığı da ilave ederiz. Kaynamaya başlayınca altını hafifçe kısar, ağır ateşte pişmesini sağlarız. Suyunu çekip koyulaşınca azar azar su ilave ederiz. İndirmeye yakın ayrı bir kapta yağını eritip salçasını ve nanesini katar, pişmiş olan çorbanın üzerine dökeriz Sonra güzelce servisini yapar afiyetle yeriz. Tarhana çorbasına et yerine dana kuyruğu konulursa o zaman da adı DANA KUYRUĞU çorbası olur.

12-TARHANANIN YAPILIŞI:

4 ölçü ayrana 1 ölçü aşlık ve tuz koyularak devamlı karıştırmak suretiyle ocakta pişiririz. Buğdayların iyice açılması için 1 gün dinlendiririz. Ertesi gün temiz bir beze kaşıkla parçalar halinde yayarak kuruturuz. Sonra temiz bez torbalarda muhafaza eder, gerektiğinde kullanırız.(Bazı yöreler simit gibi şekillendirerek öylece kurutur ve iplere dizerek muhafaza ederler)

13-BÖRÜLCELİ ÇORBA

Malzemeler:

1 su bardağı börülce
1 su bardağı taze barbunya
1 su bardağı taze fasulye (zar gibi doğranmış)
1/2 su bardağı yeşil mercimek
1 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı reyhan ve tuz

Yapılışı:

Börülce ve yeşil mercimek daha önceden biraz haşlanır. Aynı bir kapta yağ eritilir. Salçası ilave edilir. Diğer kaptaki yarı haşlanmış mercimek ve börülce, fasulyesi ile birlikte tencereye alınır. Hepsi birlikte iyice pişirilir. Reyhan ilavesi ile servis yapılır.

14-AŞLIK (BADİŞ) ÇORBASI

Malzemeler:

½ su bardağı yeşil mercimek
1/2 su bardağı aşlık
1/2 su bardağı börülce
1-2 su bardağı kadar küçük doğranmış taze fasulye
5-6 su bardağı su veya et suyu
2 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı salca
1-2 adet sivri biber
Arzu edilirse pul biber
1 yemek kaşığı reyhan
Tuz

Yapılışı:

Börülce önceden biraz haşlanır. Sonra tencereye geri kalan tüm malzemeler ilave edilerek suyu koyulur. Ağır ateşte pişirilir. Suyu azaldıkça ilave edilir. Börülce ve buğdaylar iyice pişince reyhan ilave edilir. Eğer düdüklü tencerede pişirilecekse hepsini çiğden koyarak da pişirebiliriz. Her mevsimde keyifle yenebilecek çorbalardandır. Afiyet olsun.

15-KIZARTMA

Malzemeler:

1-2 kg kızartmalık et veya kuzu incik
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
3-4 adet tane karabiber
Taze nane veya maydanoz

Yapılışı:

Tencereye yağ konulur. Yıkanmış et ilave edilerek har ateş te etin suyu çektirilir, tuz atılır. Etler yağında kalınca salça konulur. Tekrar karıştırılır. Sonra 4-5 s. bardağı sıcak su ilave edilir. Etler yumuşayıp pişince üzerine taze nane yaprakları dökülür ve bir iki taşım daha kaynatılarak ocağın altı kapatılır. Eğer nane arzu edilmezse yemek, tabaklara konulduktan sonra üzerine kıyılmış maydanoz dökülerek servis yapılır.

16-LAPA ÇORBASI

Malzemeler

2 ader soğan
2 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı biber salçası
1 kase kavurma veya kıyma
2 su bardağı ince bulgur
Bir miktar tuz

Yapılışı:

Soğanlar yemeklik doğranarak yağda hafice kavrulur. Kavurma vesalçası konur.Bulguru konur Tencerenin yarısını geçecek kadar su konur . Suluca bir pilav gibi olur. Adı üstünde LAPA çorbası.

17-KAPAMA

Malzemeler:

1kg kuzu koldan hazırlanmış parça et

2 y.k yağ
1 y.k. salça
1 adet kıvırcık salata
1 bağ taze soğan
Tuz

Yapılışı:

Bahar gelip taze kuzular çıkınca kasaptan körpe kuzu kolları alınarak irice doğratılır. Temizce yıkanıp süzgece alınır. Tencereye yağ konulur, sal ilave edilerek karıştırılır. Suyu süzülen etler ilave edilerek karıştırılır. Sonra üzerine 2-3 su bar- dağı kadar su konularak tuzu atılır pişmeye bırakılır. Etler ve yumuşayıp pişmeye yüz tutunca iyice yıkanıp, irice doğranmış kıvırcık salata ve taze soğanlar etlerin üzerine yayılır. 1-2 taşım daha kaynatılarak ocağın altı kapatılır. Çok değişik ve hafif bir et yemeğidir.

18-KEŞKEK

Malzemeler:

Bir adet koyun gerdanı
1 kilo aşlık (aşurelik buğday)
1/2 kg tere yağ
Yeterince tuz

Yapılışı:

Gerdan önceden iyice haşlanır ve etleri kemiklerinden ayrılarak didilir. İyice ayıklanıp yıkanmış aşlık bir gece önceden bir iki taşım kaynatılarak sarı suyu süzülür ve tekrar su konularak kaynatılır. 30-40 dakika kadar kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılarak sabaha kadar açılması sağlanır. Ertesi gün aşlık yeniden pişirilir, tuzu atılır. Aşlıklar iyice piştikten sonra ayaklanmış gerdan eti ilave edilir. Sık sık tahta bir kaşık veya tetik ile ezilerek macun kıvamına gelene kadar ağır ateşte pişirilir. Kıvamına gelince (etle aşlık birbirine iyice yedirilir) tabaklara servis yapılır. Üzerine pirinç pilavı ve tas kebap ulur. Arzu edilirse keşkek sade olarak da yenir. O zaman da tabaklara servis yapıldıktan sonra bir kaşıkla ortası hafifçe çukurlaştırılarak kızgın tere yağ konulur. Düğünlerimizin baş yemeğidir. Afiyet olsun.

19-ETLİ YAPRAK DOLMASI

Malzemeler:

5-6 deste yaprak (taze veya salamura edilmiş)
1 su bardağı pirinç

1 çay bardağı bulgur (arzu edilirse)
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
¼ deste maydanoz
1-2 domates
1 yemek kaşığı salça
½ kg orta yağlı kıyma
Tuz, karabiber, pul biber

Yapılışı:

Soğan ve sarımsaklar yemeklik doğranır. Kıymaya ilave edilir. Maydanoz ince ince kıyılır. Domatesler rendelenir salça, tuz, karabiber konulur. Pirinç yıkanıp ilave edilir. Hepsi birden yoğu- rulur.1/2 çay bardağı kadar su ilave edilip tekrar yoğurulur. Yapraklar eğer taze ise kaynar tuzlu suda biraz haşlanır. Çıkarılıp süzdürülür. Haşlanır Eğer salamura ise iyice yıkanıp avuç içinde hafifçe sıkılarak fazla suyu alınır. Sonra sarma işlemi yapılır ve yayvan bir tencereye muntazam bir şekilde eğer varsa pirzola kemikleri tencerenin dibine yayılır ve dolmalar onun üzerine dizilirse daha lezzetli olur. Suyu koyulup ağır ateşte pişirilir. Arzu edilirse üzerine sarımsak, kırmızıbiber ve nane ile hazırlanmış tereyağlı sos dökülür. Patlıcanlar da aynen bu şekilde yapı (Kurutulmuş biber ve patlıcanlarda aynen bu şekilde yapılır. Ancak bunlar önceden biraz haşlanıp suyunun süzülmesi gerekir. Birde pirinç miktarı biraz daha arttırılır)

20-ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
3-4 deste yaprak (soğuk suda yıkanarak tuzlarından arındırılır)
4-5 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı dolmalık üzüm
1-2 adet domates
1-2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı dolma baharı
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı toz nane
1 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kasığı salça
Tuz

Yapılışı:

Bir tencereye önce yağ ve fıstıklar konularak hafif fıstıklar kavrulur. Sonra yemeklik doğranmış soğanlar atılarak birazda bunlar kavrulur önceden suda kabartılmış üzümler, salça ve domatesler suyunu çekinceye kadar kavrulur. Ayıklanıp yıkanmış pirinçlerde ilave edilerek karıştırılır. Baharatları tuzu şekeri ve nanesi de at 1/2 su bardağı su konur ve biraz pişirilir. Suyunu çekince altı kapatılır, dinlendirilir. Diğer tarafta yaprakları hazırlanır ve sarma işlemi yapıldıktan sonra yayvan bir tencerede ağır ateşte pişirilir. Suyunu azar azar vermelidir. Çünkü sulu kalmamalıdır. Üzerine biraz limon sıkılır ve tabak kapatılırsa dağılmadan daha güzel pişer. Tencerede soğutulup servis tabağına sonra alınır. Limon dilimleri ile süslenir.

21-KABAK ÇİÇEĞİ, KABAK, BIBER VE DOMATES DOLMASI

Malzemeler:

1kg dolmalık kabak veya biber, domates, kabak çiçeği
1 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
¼ deste maydanoz
1-2 domates
1 yemek kaşığı salça

1/2 kg orta yağlı kıyma
Tuz, karabiber, pul biber

Yapılışı:

Kabak çiçeği sabahın erken saatinde, kapanmadan toplanır ortasındaki tohum ve sap kısmındaki fazlalıklardan arındırılır. Yıkanır ve iç içe koyularak muhafaza edilir. Fazla bekletilmeden dolma iç malzemesinden doldurulur ve ağzı hafifçe büzülür Sonra tencereye dikkatlice istiflenir. Ağır ateşte pişirilir Kabaklar soyulduktan sonra ikiye bölünür ve içleri oyulur. Hazırlanan iç malzeme doldurulur. Biberler içi boşaltıldıktan sonra doldurulur Domatesler kapakları alınıp içi oyul ur ve iç malzemesi dol durulur. Tüm bu sebzeler karışık olarak ta pişirilebilir. Ancak tencereye önce kabaklar ve biberler, üst sıraya da domates ve çiçekler dizilmelidir. Pişirme işlemi bittikten sonra üzerine 1 diş sarımsak ve 1 y. kaşığı salça ile yağlı bir sos hazırlanır ve dolmaların üzerine dökülür. Böylece ekstra bir lezzet elde edilmiş olur.

22-KÖR DOLMA

Malzemeler:

500 gr yaprak (3-4 deste)
½ su bardağı yeşil mercimek
½ su bardağı bulgur
2 baş soğan
1 baş sarımsak
2-3 adet yeşil sivri biber
2-3 adet domates
250 gr kavurma
1 yemek kaşığı salça
Tuz

Yapılışı:

Mercimek önceden biraz haşlanır. Yapraklar ince ince kıyılır, soğan ve sarmısaklar küçük,küçük doğranır. Domates ve biberde bu şekilde doğranır. Tuz, salça, bulgur ve kavurması da ilave edilerek suyu konulup pişirilir. Bulguru piştikten sonra servise hazırdır. Eğer çok koyu kıvam da ise biraz su ile inceltilir. Yaprak ekşi değil ise biraz limon sıkılır.(Düdüklü tencerede hepsi birden çiğden de pişirilebilir.)

YAPRAĞIN SALAMURASI NASIL YAPILIR?

Yapraklar körpe iken uç kısımlarındaki yeni sürgünler saplı olarak koparılır. Sap kısımları bir araya gelecek şekilde üst üste dizilir. İki karış uzunluğuna gelince sapları 2cm kadar bırakılarak makasla kesilir ve dikkatlice rulo yapılıp iple bağlanır. Kaynamakta olan tuzlu suda renkleri sararıncaya kadar kalır. Kevgire alınır. Sonra ipleri çözülerek deste bozulmadan sap kısımlarına iri tuz (Kemah tuzu) serpilir yeniden rulo yapılır. Daha sonra hangi kaba basılacak ise üst üste sıkıca bastırılarak istiflenir. Üzeri temiz, kuru bir bezle örtülerek fazla suyu alınır. Tekrar kuru bir bez konulur. Üzerine bir ağırlık konularak suyu sürekli alınır. Bu işlem be bez kuru çıkıncaya kadar birkaç gün süreyle tekrarlanır. Serin ve karanlık bir yerde muhafaza edilir. (Saklama kabı olarak sırlı küp veya cam kavanozlar tercih edilmelidir.) Derin dondurucularda buzdolabı poşetlerinde de saklanabiliyor artık.

23-BURGULU KÖFTE

Malzemeler:

½ kg az yağlı kıyma
½ kg ince bulgur
1 adet soğan
1 y.k salça veya domates rendesi
Tuz, k.biber, reyhan
1 y.k yağ

Yapılışı:

Soğan rendelenir, kıyma, bulgur, tuz, k.biber ve reyhan ufalanarak iyice yoğrulur. Misketten biraz irice köfteler yapılır. Salça veya domatesler yağda biraz sotelendikten sonra suyu konulur su kaynamaya başlayınca köfteleri atılır. Köfteler pişince yemeğimiz hazırdır. Afiyet olsun.

24-KURU KÖFTE

Malzemeler:

500 gr orta yağlı köftelik kıyma
1 adet kuru soğan rendesi
½ bardak ufalanmış bayat ekmek içi
Yarım bağ maydanoz
2 diş sarımsak
1 yumurta
Tuz, k.biber, kimyon
Ve kızartmak için sıvı yağ

Yapılışı:

Tüm malzemeler karıştırılarak iyice yoğrulur. Kıvamına gelince ceviz iriliğinde toplar alınarak yuvarlatılır. Sonra iki avuç içine hafifçe rulo gibi yapılarak uzunca köfteler yapılır. Kızgın yağda kızartılarak kağıt havlu üzerine alınır. Sıcak veya soğuk olarak servis yapılır. İstenirse fındık iriliğinde köfteler yapılarak kızartılır ve üzerlerine kürdan batırılıp öyle de servis yapılabilir.

25-AYVA KALYESİ

Malzemeler:

1 kg ayva (kabukları soyulmuş)
½ kg orta yağlı parça kuzu eti
1 yemek kaşığı yağ
½ su bardağı toz şeker

Yapılışı:

Önce et pişirilir. Ayrı bir tencerede ay şeklinde doğranmış ayvalar haşlanır ve pişen etin üzerine suyu ile birlikte dökülür. Şekeri ilave edilerek bir iki taşım daha kaynatılır. Sıcak olarak servis yapılır.

26-AYVA DOLMASI

Malzemeler:

1 kg ayva
½ kg kıyma
1 yemek kaşığı yağ
2-3 yemek kaşığı şeker
tarçın,tuz,karabiber

Yapılışı:

Ayvalar kapak alınarak kesilir. İçi oyulur. Hafifçe yağda kızartılıp bir kenara alınır. Diğer tarafta kıyıma; tarçın, karabiber ve tuz ile birlikte yoğrulup ayvaların içine doldurulur. Kapakları kapatılır. Üzerine şeker serpilir ve suyu koyularak pişirilir. Arzu edilirse fırında da pişirilebilir. Fırında pişen ayva çok daha güzel ve lezzetli olur. Afiyet olsun.

27-BADİŞ KATMASI

Malzemeler:

1 kg taze fasulye
1 baş sarımsak
2 adet kuru soğan
2 kaşık yağ
Tuz

Yapılışı:

Taze fasulye iyice haşlanır. Suyu süzülür, çatalla ezilir. Diğer tarafta bolca sarımsak tuz ile dövülür ve içine ilave edilir. Tereyağında kavrulmuş soğan ilave edilerek karıştırılıp servis yapılı.

28-HIŞİK

Taze fasulye ayıklanır ve ikiye bölünür veya boydan bıçakla kesilir, gölgede kurutulur. Bu fasulyeye **hışi**k denir. Kışlık kavurma yapılacağı zaman kemikler hafif etli bırakılarak tuzlanır ve güneşte kurutulur. Buna da **kuru kemik** denir.

Yapılışı:

Hışik bir müddet suda haşlanır ve süzülür(eğer kuru kemik ile yapılacaksa kemikler akşamdan ıslatılır ve arada bir suyu değiştirilir.) Normal parça et veya kuşbaşı et de kullanılabilir. Tencereye bir kaşık yağ konulur. Sonra doğranmış iki baş soğan, salça,, tuz ve sıcak su konur. Fasulyesi de konularak birlikte pişirilir. Çok değişik ve sağlıklı bir kış yemeğidir.

29-KENGER

Malzemeler:

1 dizi kuru veya taze kenger
250 gr kavurma
1 yemek kaşığı salça
1-2 yemek kaşığı yağ
1-2 su bardağı haşlanmış barbunya (kuru ise)
1-2 baş kuru soğan
Tuz

Yapılışı:

İlkbaharda çıkan taze kengerler toplanarak dikenleri makasla temizlenir ve iplere dizilerek kurutulur. Kullanılacağı zaman kurutulmuş kengerler bir iki taşım suda bekletilerek kaynatılır ve suyu dökülerek yumuşatılır. Siyah ve dikenli yerleri temizlenir. Bol soğuk suda yıkanır. Soğan yağda kavrulur. Domates veya salçası ilave edilir. Kavurma ve haşlanmış barbunya da katılarak suyu ilave edilir, birlikte pişirilir. Arzu edilirse barbunya yerine pirinç de kullanılabilir. Baharda tazesi ne kadar güzel olursa kışın da kurusu en az tazesi kadar lezzetli ve sağlıklı bir yemek çeşididir.

29-KENGER KAVURMASI

Kengerler taze iken toplanır ve temizlenir. Biraz haşlanır ve süzülür. Diğer tarafta bol soğan yağda kavrulur. İçine 2-3 adet yumurta kırılır. Haşlanmış kengerlerde içine atılarak karıştırılır, kısık ateşte pişirilir. Kenger miktarına göre yumurta adedi değişebilir.

30-TAZE KENGER BULAMASI

Kengerin dikenleri makasla temizlenir az haşlanır, suyu süzülür. Hafifçe sıkılır. Yumurta çırpılarak biraz un konur. Kengerler bu karışıma bırakılarak kızgın yağda kızartılır. Servis tabağına alınarak ikram edilir.

KENGER SAKIZI

Baharda taze kengerler çıkınca, bıçakla gövdeleri çizilerek sütü akıtılır. Temiz kaplara alınarak katılaşması beklenir. Daha sonra küçük rulolar yapılarak su dolu kavanoza konulur ki kararmasınlar. Kullanacağımız zaman cezvede bir taşım kaynatılıp biraz yumuşatılır ve dezenfekte sağlanmış olur. Çiğnemesi zahmetli, ancak çok lezzetli ve doğal bir sakızdır.

31-GÖBEK (MANTARI)

KÖZLEMESİ

Yıkanıp tuzlanır ve mangalda et gibi pişirilir.

YEMEĞİ

1 adet mantar kuşbaşı doğranır. 2 adet soğanla yağda kavrulur. 1 y.kaşığı salça konur biraz da su konularak et yemeği gibi pişirilir.

SOTESİ

Teflon tavaya az miktar yağ konularak doğranmış mantarlar sotelenir. Küçük doğranmış kuru soğan, yeşil biber ve domates ilave edilerek karıştırılır. Domates suyunu çekince tuz ve kekik eklenir.

32-MIHLA

Malzemeler:

2 kg kuru soğan
5 adet yumurta
250 gr kavurma
2 kaşık yağ
Tuz

Yapılışı:

Kuru soğanlar ayıklanarak ay şeklinde doğranır. Tuzu atılır ve yağda iyice kavrulur, kavurması konur. Sonra yayvan bir tepsiye alınarak üzerine yumurtaları ister tek tek isterse çırpılmış olarak kırılır. Fırına verilir, sıcak servis yapılır.

33-PATATES MIHLAMASI

Malzemeler:

4-5 adet patates
3 adet kuru soğan
½ kg kıyma
1 y.kaşığı salça
2 y.k. yağ
3-4 adet yumurta

Yapılışı:

Patatesler yuvarlak olarak doğranır. Kıyma, yağla birlikte suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Doğranmış soğanlar ilave edilerek birazda onunla kavrulur. Salçası ilave edilir. Karıştırılır. En üstte patates kalacak şekilde pateteslerle kat kat dizilir. Tuzu atılır. Biraz su konularak pişirilir. Üzerine çırpılmış yumurta gezdirilerek biraz daha pişirilir. İstenirse kenarlı bir fırın tepsisine serilerek yumurtası üzerine kırılır ve fırında pişirilerik nefaseti artırılabilir.

34-ISPANAK MIHLASI

Malzemeler:

1 kg ıspanak
300 kg kavrulmuş kıyma
2-3 adet kuru soğan
1 y.k. salça
1 y.k. yağ

Tuz, karabiber
2-3 yumurta

Yapılışı:

Ispanaklar doğrandıktan sonra kaynar suya batırılıp çıkarılır ve süzülür. Avuç içinde hafifçe sıkılır. Sonra yayvan bir tencereye alınır. Diğer tarafta kavrulmuş kıyma, soğan, salça, yağ, tuz, karabiberle bir iç harç hazırlanır ıspanakların üzerine dökülür. Bir miktar su ve bir kaç çırpılmış yumurta da üzerine gezdirilerek pişmesi sağlanır. İstenirse fırında da pişirilir.

35-KUYMAK

2 kaşık yağ eritilir. 1 bardak un konularak kavrulur. Un kokusu çıkınca topaklanmaması için soğuk su ilave edilerek hızla karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince içine biraz şeker atılır arzu edilirse şeker yerine peynir ve maydanoz hazırlanarak tuzlu olarak da yenilebilir.

36-TİRİT

Malzemeler:

1 deste taze yeşil soğan
1 deste dereotu
1 destemaydonoz
3-4 adet domates
4-5 adet sivri biber
2-3 adet yumurta
250 gr kavurma
1 kaşık salça
Tuz, kırmızıbiber
Yağ

Yapılışı:

Tüm **Malzemeler:** küçük küçük doğranarak kavurmaya ilave edilir. Biraz pişirilir. Çırpılmış yumurtalar malzemenin üzerine dökülür.2 su bardağı su ile pişirilir. İstenilirse kurutulmuş Eğin ekmekleri ufalanarak üzerlerine dökülür ve öyle de yenir.

37-ÇILBIR

Malzemeler:

1 kg domates
3-4 diş sarımsak
2-3 adet kuru soğan
½ su bardağı bulgur
2 adet yeşilbiber
2 yemek kaşığı yağ
Tuz

Yapılışı:

Soğan ve biberler yağda hafifçe kavrulur. Küp doğranmış domatesler ilave edilir. Doğranmış sarımsaklar ve bulgur da ilave edilir, tuzu atılır. 2 su bardağı kadar su konularak pişirilir. Sıcak servis yapılır. Hafif sulu bir yemektir.

38-MERCİMEKLİ ÇILBIR

Malzemeler:

1-2 adet kuru soğan
2 kaşık kıyma
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 kaşık salça
1 kaşık yağ .
Tuz
Eğin ekmeği

Yapılışı:

Mercimekler önceden haşlanıp süzülür. Kıyma biraz yağ ile suyunu salıp çekince Tuzu ve salçası konur. Mercimeği ilave edilir. Bir miktarda sıcak su akıtılarak kaynamaya bırakılır. Daha önceden tabaklara doğranmış olan Eğin ekmeklerinin üzerine servis edilir.

39-PERHİZ DOLMASI

Malzemeler:

1 su bardağı bulgur
1 su bardağı ceviz
½ su bardağı yeşil mercimek
1 kg yaprak
3 diş sarımsak
Tuz
Kırmızı toz biber

Yapılışı:

Mercimekler biraz haşlanır. Tuz ve bulgur ilave edilerek diri bir pilav yapılır. 10 dk. kadar dinlendirilir. ½ bardak dövülmüş ceviz içi ilave edilir, karıştırılır. Dolma yapar gibi yapraklara sarılır ve yayvan bir tencerede az bir suyla tekrar pişirilir. Tenceresinde soğutulur. Diğer tarafta kalan ceviz içi bir miktar su ile kabartılır. Sarımsaklar dövülerek cevize ilave edilir. Dolmalar hazırlanan bu sosa teker teker bulanarak servis tabağına dizilir. Üzerine ceviz yağı çıkartarak gezdirilir. (eğer ceviz yağı çıkarmazsanız az bir yağa kırmız toz biber koyarak da bu görüntü elde edilebilir.)

CEVİZ YAĞI NASIL ÇIKARTILIR?

Cevizler dövülerek kaynar suyla kabartılır. Sonra bir tülbente konarak sıkılır.

40-FASULYE CEVİZLEMESİ

Malzemeler:

1 kg taze içli fasulye
2 su bardağı ceviz
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sirke

Yapılışı:

Taze içli fasulye ayıklanarak ikiye bölünür ve tuz atılır. İyice pişirilir. Ceviz ve sarımsak dövülerek içine katılır. Çok az sirke ilave edilir, ılık veya soğuk yenilir.

41-KİRİŞ

Eğindeki Sandık Köy'ünün dağlarında ilkbaharda çıkan, her derde deva diye bilinen ender bitkilerden biridir. Pırasaya benzer. Kiriş yıkanıp doğrandıktan sonra bir tencereye yağ konur, yemeklik doğranmış soğan ilave edilerek biraz kavrulur. 2-3 adet çırpılmış yumurta kırılarak pişirilir. Sonra doğranmış kirişler ilave edilerek az suyla beraber ıspanak gibi pişirilir. İstenirse pirinçli de pişirilebilir. Kiriş aynı zamanda kurutularak da tüketilebilir. Ancak kuru olarak pişirilirken haşlanmalı ve suyu dökülmelidir. Ayrıca ceviz, sarımsa ve dövme ilavesi birazda sirke konularak ekşi bir çorbada yapılabilir.

42-BORANİ

Kabak küçük doğranıp harlı ateşle pişirilir, yoğurda kapatılıp içine kuru nane ufalanır. İstenirse 1 diş sarımsakta ilave edilebilir.

43-TARHANA HAŞ

Taze tarhana yapıldığı zaman bolca soğan kavrulur, tarhanası ilave edilir nane ufalanır koyuca bir kıvamda iken yenilir. Ayrıca kabak ufak doğranıp kızartılır. Biraz da salça konulur. Tarhana haşın üzerine dökülür. Bu şekilde de yenilebilir.

TARHANANIN YAPILIŞI:

4 ölçü ayrana 1 ölçü aşlık ve tuz koyularak devamlı karıştırmak suretiyle ocakta pişiririz. Buğdayların iyice açılması için 1 gün dinlendiririz. Ertesi gün temiz bir beze kaşıkla parçalar halinde yayarak kuruturuz. Sonra temiz bez torbalarda muhafaza eder, gerektiğinde kullanırız. Bazı köylerde simit şekli verilerek de kurutulur. Daha sonra ipe dizilerek iyice kurutulur ve temiz bez torbalarda muhafaza edilir.

44-YUMURTALI FASULYE

Malzemeler:

1 kg taze fasulye
2 adet kuru soğan
2-3 adet yumurta
2 kaşık yağ
Tuz

Yapılışı:

Fasulyeler ayıklanıp, boyuna ikiye kesilir. Soğanlar yemeklik doğranarak yağda biraz kavrulur. Fasulyesi konularak sarartılır. Sonra suyu konularak pişirilir. Suyunu çekip pişmeye yüz tutunca çırpılmış yumurtalar üzerine gezdirilerek pişirilir ve hemen servis yapılır.

45- PEYNİR KAVURMA

Malzemeler:

1 kâse kavurma
1-2 dilim Eğin peyniri
1 kaşık salça veya 2 adet domates
2-3 adet yumurta
Eğin ekmeği

Yapılışı:

Kavurma, eritilerek küçük doğranmış beyaz peynir ve biraz salçalı su ilavesi ile pişirilir. Çırpılmış yumurta konur. Yumurtalar pişince Eğin ekmeği ile birlikte afiyetle yenir.

46-SIRIN

Malzemeler:
Taze Eğin ekmeği
1 kg yoğurt
1-2 diş sarımsak
4 yemek kaşığı tereyağ
Kuru nane
Pul biber

Yapılışı:

Derince bir kapta sarmısaklı yoğurt hazırlanır. Kısık ateşte karıştırılarak çok hafifçe ılıtılır. Küçük doğranmış ve porsiyonlara ayrılmış Eğin ekmeklerinin üzerine dökülür. Ayrı bir kapta tere yağ kızdırılır. Pul biber ve nanesi konur. Hazırlanmış yoğurtlu ekmeklerin üzerine gezdirilir. Afiyetle yenir.

47-ZETİRİN

Malzemeler:

Zetrin otu
Salatalık kabuğu
Körpe fasulye yaprağı
Bol miktarda körpe dut yaprağı
Dolmalık kabak çiçeği
Ayva yaprağı
Erik yaprağı
Hafifçe kavrulmuş ve dövülmüş kavun karpuz çekirdeği
Tuz
Kavrulmuş ceviz içi
*Şeftali ve ceviz yaprağı acı olduğu için kullanılmaz.

Yapılışı:

Tüm bu yapraklar kurutularak taş dibeklerde iyice dövülür, elenir ve böylece zetrin tozu elde edilmiş olur. Sonra iyice dövülmüş ceviz ilave edilir. Islatılmış çıtır çıtır Eğin ekmeklerinin üzerine, dökülerek yenebildiği

gibi, haşlanmış patatesle, köftelere ve gödene baharat olarak ve daha farklı şekilde de kullanılabilir. Hoş bir baharat türüdür.

48-GÖDEN (EĞİN USULÜ TORBA SUCUK)

Malzemeler:

20 kg orta yağlı kaburgadan kıyma (bir kere çekilir)
120 gr karabiber
120 gr yenibahar
170 gr kimyon
120 kırmızı toz biber
550 gr tuz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı zencefil
1 tatlı kaşığı toz karanfil
150 gr sarımsak

Yapılışı:

10x20 cm ebadında Amerikan bezinden torbalar dikilir. Uçlarına çubuklar konulur.(asılarak kurutulması için) Hazırlanan yoğrulmuş karışım bez torbalara doldurulur. Ağızları dikilir. Merdane ile düzeltilir, üzerine ağırlık konularak kanı süzdürülür. Havada serin yere asılarak kurumaya bırakılır.

49-GILİK SOĞAN YEMEĞİ (ARPACIK SOĞAN)

Malzemeler:

250 gr. Kuşbaşı et
1 s.b. nohut
Yarım kilo arpacık soğan
Koruk ekşisi
1 k. Fincan pekmez
2 y.k yağ

Yapılışı:

Et nohutla birlikte pişirilir. Pişmesine yakın soğanları ilave edilir. Soğanlarda pişince koruk ekşisi ve pekmez eklenerek servis yapılır.

KORUK EKŞİSİ NASIL ÇIKARILIR

Üzümler koruk iken toplanır. Suyu sıkılarak kavanoza konulur, serin yerlerde saklanır ve gerektiğinde kullanılır.

50-ÇÖKELEK PİYAZI

Malzemeler:

2 adet domates
2 adet salatalık
2 adet yeşil ve kırmızıbiber
2 adet taze soğan
1 adet kuru soğan
Maydanoz, dereotu (yarım bağ)
Reyhan (taze veya kuru)
Tuz, zeytinyağı
Bir kâse çökelek

Yapılışı:

Tüm malzemeler zar gibi doğranır. Çökelek ilave edilir. Karıştırılır. Zeytinyağlı gezdirilir. Az bir su ile hafifçe sulandırılır. Eğin ekmeği ile afiyetle yenilir.

51-PATATES PİYAZI

Malzemeler:

5-6 adet haşlanmış patates
10 adet kornişon salatalık turşusu
Yarım bağ maydanoz, dereotu, reyhan (varsa samit)
4-6 adet taze soğan
1 adet kuru soğan
1 dilim Eğin peyniri
1-2 adet yeşil-kırmızı biber
1-2 haşlanmış yumurta
Az tuz, zeytin yağı,
Yarım limon suyu

***samit: dereotu turşusudur.** Dereotu boylanıp sapları biraz kalınlaşınca (pezüklenince) kesilir. Yaprak salamurası gibi tuzlu kaynar suya atılarak sarartılır. Sonra soğuk suya atılır. Elde iyice sıkılarak bir kenara istiflenir. Deste yaparak iple bağlanır. 1-2 adet asma yaprağı birleştirilerek bu desteler yapraklara sarılır. Bir kavanoza istiflenir. Aralarına iri tuz atılarak sıkıca basılır. Üzerine birkaç tanede can erikten atılır ki ekşisini versin. Serin bir yerde muhafaza edilir. Zaman içinde ekşiyerek kendine has lezzetini alır. Arzu edilirse yeneceği zaman biraz sirke ile tatlandırılabilir. Patates piyazının olmazsa olmazıdır. Kahvaltı sofralarını beyaz peyniri ile süsleyen önemli bir yiyecektir.

Yapılışı:

Haşlanmış patatesler, küçük küçük doğranır. Diğer malzemeler de aynı şekilde doğranarak , hepsi karıştırılır. Ezmeden elle hafifçe karıştırılır. Limon ve z.yağı da gezdirilerek servis tabağına alınır domates ve yeşilliklerle süslenir. Yaz aylarında beş çaylarının vazgeçilmezlerindendir.

FIRINDA DOLMABİBERİ KÖZLEMESİ

İri etli olan Çit biberleri seçilerek alınır. Yıkanır ve iğne iplik yardımı ile ipe dizilir. Üzerine tuz serpilerek fırına verilir. Fırında kızaran biberler ipinde sıyrılarak sunuma hazırdır artık. Afiyet olsun.

52-DOLDURMA KABURGA

Kasapların çoğu Eğinli oldukları için bir adet doldurma kabuğu hazırlanmasını istediğiniz zaman hazırlayabilirsiniz. Kaburga koyunun pirzola kısmıdır**.** Ancak bütün haldedir. Buraya boş yerİ de denir.

Malzemeler:
2 s.b bulgur
½ kg kavurma
3 y.k tere yağ
2 adet kuru soğan
2 adet domates
3-4 adet yeşil sivri biber
1 y.k salça
2-3 s.b su
tuz, reyhan, maydanoz

Yapılışı:
Yayvan bir tencerede soğanlar yemeklik doğranarak yağda hafifçe kavrulur. Önce biber ardından domates ve salca ilave edilir. Kavurma eklenir. Bulgur, reyhan, tuz, maydanoz, konulur. Eğer sadece pilav olarak yenilecekse suyu konulur ve pişirilir. Kaburganın içine doldurulacaksa suyu konmaz kaburganın içine sıkıca doldurulur. İğne iplik yardımı ile bu bölüm birleştirilerek dikilir.. Geniş bir tencereye su ve tuz konularak pişirilir. Kaburga bir kac yerinden çatalla delinir, iyi pişmesi sağlanır. Pişip pişmediğini şiş veya bıçak ile test ederek anlayabiliriz. İyice pişip suyu çektirilir. Yağına kalınca her tarafa nar gibi kızartılır. Sonra geniş bir servis alınarak ipleri sökülür. Biber, domates ve maydanoz ile süslenerek servis yapılır.
Pilav miktarı artırmak istenirse, temiz bir bez torbaya kalan iç pilav doldurulur, ağzı biraz boşluk bırakılarak bağlanır. Kaburganın üzerine yerleştirilir ve birlikte pişmesi sağlanır. Böylece pilav miktarı artırılmış olur çünkü kaburganın içi çok az alır.
Pilav daha çabuk pişeceği için et tam olarak pişmeden pilav torbasıyla alınarak başka bir kaba alınır. Et piştikten sonra birlikte servis yapılır.

53-TAS PİLAVI

Malzemeler:

1 kg kuzu kuşbaşı
2 s.b pirinç (3 s.b su)
Tarçın, karabiber, yenibahar, tuz
2 y.k yağ

Yapılışı:

Et yıkanır. Tuzu ve baharatları konularak harlı ateşte sotelenir. Yağına kalınca hafifçe kavrulur. Üzerine bir tas kapatılır. Kenarına yıkanmış pirinler konur. Suyu verilerek tencerenin kapağı kapatılır ve pilav pişirilir. (3 su bardağı su) Dinlendikten sonra kapak kaldırılır. Servis yapılır.
Et piştikten sonra yuvarlak bir bor cama alınarak pirinci etrafına yayılır ve birazda yağ gezdirilerek suyu verilir, tuz atılır ve üzerine alüminyum folyo kaplanıp fırında pişirilirse farklı ve güzel bir sunum yapılmış olur.

54-GENDÜME (AŞLIK) PİLAVI

Malzemeler:

1 s.b. aşlık (gendüme)
1 s.b. önceden hazırlanmış nohut
250 gr kavurma (kışlık olarak hazırlanmış kavurma da olabilir)
2 y.k. kaşığı tere yağ
2,5 s.b su
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Aşlık akşamdan ıslatılır. Sabah verdiği sarı suyu dökülür, suyu yenilenir. Tuzu atılır. Pişirmeye bırakılır. Gendümeler suyu çekilip açılınca nohut ve kavurması konularak biraz daha pişirilir. Gendümelerin iyice pişmesi ve suyunun çekmiş olması lazımdır. Piştiğine kanaat getirildiyse üzerine kızdırılmış tere yağ dökülür ve dinlenmeye bırakılır. Sıcak sıcak servis yapılır. Afiyet olsun .

55-PİRİNÇ PİLAVI

Malzemeler:

1 s.b. pirinç
1,5 s.b. su
2 y.k tereyağ
1 y.k limon suyu (renginin beyaz olması için)
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

1 saat önceden tuzlu sıcak suda bekletilmiş pirinç yıkanıp süzülür. Erimiş yağın içine süzülmüş pirinçler atılarak 5dk. Kadar kavrulur sıcak su ve limon suyu konulur pişirilir. Göz, göz olunca ocağın altı kapatılır. Demlemeye bırakılır. İstenirse pirince kavrulmadan önce şehriye veya erişte de ilave edilerek kavrulur. Sonra pirinci ilave edilir ve pişirilirse şehriyeli pilav olur.

56-NOHUTLU PİLAV

Pirinç pilavının içine 1s.b.haşlanmış nohut ilave edilerek yapılır. Bu da nohutlu pilav olur.

57-KUZU İÇİ

Malzemeler:

1 adet zar gibi doğranmış kuzu karaciğeri
2 adet kuru soğan
2 domates
1 y.k salça
2 y.k tereyağ
1 s.b bulgur
2 s.b su
Tuz, reyhan

Yapılışı:

Yağ eritilir. Ciğerler kavrulur. Soğanlar yemeklik doğranarak birlikte kavrulur. Domates ve salçası ilave edilir. Bulgur konulur. Suyu ilave edilerek pişirilir. Reyhan ve tuzu da konularak demlemeye bırakılır. Özellikle kurban bayramların da taze ciğerlerle yapılırsa yemeye doyum olmaz. Afiyet olsun.

58-YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler:

1 s.b yeşil mercimek
1,5 s.b bulgur
3 y.k tereyağ
3 s.b. su
Tuz

Yapılışı:

Mercimek önce biraz haşlanır. Suyu süzülür. Bulguru, tuzu ve suyu ilave edilerek pilav pişirilir. Erimiş tereyağı üzerine dökülür. Dinlendirilir. Bulgurlar açılınca servis yapılır. Yanın da turşu veya ayranlı çorba ile afiyetle yenilir.

59-BUMBAR

Malzemeler:

Bumbar (ince bağırsak)
1 s.b. bulgur
2 adet kuru soğan (yemeklik doğranır)
1 y.k salça
Reyhan, tuz, karabiber, kırmızıbiber

Yapılışı:

Sakatat satan dükkanlardan bumbar temin edebilirsiniz. Bumbar ters çevrilerek iyice yıkanır ve temizlenir. Tuz ile ovulur ve tekrar yıkanır. Tekrar çevrilir. Yağlı kısmı için de kalacak şekilde bir ucu iple bağlanır. Açık tarafından hazırlanan iç malzemesi parmakla sıkıca doldurulur (iç **Malzemeler:** pişirilmeden konur.) birer karış mesafelerinde bağlanır. Doldurma işlemi bittikten sonra ağzı tekrar sıkıca bağlanır ve geniş bir tencereye konur. Pişecek kadar su konur. Suyunu çekip de yağına kaldığı zaman hafifçe kızartılır. Bağlanmış yerlerden kesilir servis yapılır.

60-PIT PIT (İNCE BULGUR)

Malzemeler:

1 s.b ince bulgur
2 s.b. su veya et suyu
2 y.k tereyağ
Tuz

Yapılışı:

Bulgur su ile birlikte pilav gibi pişirilir. Erimiş tere yağ üzerine dökülerek servis yapılır.

61-DÜĞÜRCÜK

Malzemeler:

2 s.b düğürcük (aşlık ufağı)
4 s.b su veya et suyu

2 adet kuru soğan
2 y.k kavurma
Tuz

Yapılışı:

Soğanlar yemeklik doğranır ve yağda kavrulur. Kavurması konulur. Düğürcük ve su ilave edilerek iyice pişirilir. Koyu bir kıvamda olması gerekir. Pişince servis yapılır.

62-ERİŞTE PİLAVI

Malzemeler:

2-3 su bardağı ev eriştesi. (makarna gibi pişirilir.)
2 y.k tere yağ
Üzeri için beyaz peynir, kaşar peyniri, sarmısaklı yoğurt, ceviz v.s

Yapılışı:

Erişteler tuzlu suda haşlanır, süzülür. Biraz soğuk su dökülür. Genişçe bir kaba alınarak üzerine erimiş yağ gezdirilir. İstenirse beyaz peynir, kaşar peyniri, maydanoz,Sarımsaklı yoğurt, kavrulmuş kıyma veya dökülmüş ceviz gibi **Malzemeler:**le farklı lezzetler elde edilibilir.

63-PATATESLİ PİLAV

Malzemeler:

2 adet patates (küp doğranmış)
1 s.b bulgur
2 s.b su
2 y.k kavurma
2 y.k tereyağ

Yapılışı:

Bir tencereye küçük doğranmış patatesler atılır. Suyu ve tuzu konularak haşlanır. Bulgur ve kavurması ilave edilerek birlikte pişirilir. Üzerine kızdırılmış tere yağ dökülerek servis yapılır.

64-ERİŞTE TATLISI

Erişteler haşlanır, süzülür. Tereyağında hafifçe çevrilir. Üzerine toz şeker ve dövülmüş ceviz dökülür. Ya da şeker su ile kestirilip şerbet yapılarak üzerine dökülür ve cevizi ilave edilir. (2 s.b su 1 s.b şeker ile kaynatılır. Kıvamı biraz koyulaşınca birkaç damla limon suyu sıkılır. Soğutulur.)

65-BAKLAVA

İç Malzemesi:

500 gr dövülmüş ceviz içi
2 yemek kaşığı toz şeker

Şerbeti:
4 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
¼ limon suyu

Hamuru:
1 çay bardağı süt
1 ç.b sıvı yağ
1 p. kabartma tozu
1 y.k sirke
1 yumurta
1 paket margarin (tereyağı)
9 avuç dolusu un
Bir miktar ılık su
Bir fiske tuz, nişasta

Yapılışı:

Süt, sıvı yağ, kabartma tozu, yumurta ve diğer malzemeler unla birlikte yoğrulur. Biraz sertçe bir hamur yapılır. (eğer çok sert olursa ılık su ile yumuşatılır) yarım saat dinlendirilir. Hamur özleşince yumurta iriliğinde bezeler hazırlanır. Üzerleri unları ve nemli bir bez örtülerek 15-20 dk. daha dinlendirilir. Nişasta yardımı ile bezeler teker teker açılır. Olabildiğince ince olmasına gayret edilir. Yağlanmış tepsiye yayılır. Tepsinin kenarlarından sarkan hamurlar bıçak yardımı ile kesilir. Daha sonra onlarda aralarda kullanılır. Ancak her kata erimiş yağ gezdirilir. 4 katta 1 cevizli harç dökülür. Bu işlem bezeler bitinceye dek sürdürülür. Daha sonra baklava dilimi veya yıldız şeklinde kesilerek üzerine kızgın yağ gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırından180 derecede pişirilir.Üzeri kızardıktan sonra fırından çıkartılır. Biraz soğutulur (2-3 dk.) ve ılık olan şerbeti yavaş yavaş verilir. Şerbeti çeken baklavamız artık servise hazırdır. Afiyet olsun.

66-TIRTIL BAKLAVASI (SARI BURMA)

İç Malzemesi:
500 gr. dövülmüş ceviz içi
2 yemek kaşığı toz şeker

Şerbeti:
4 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
¼ limon suyu

Hamuru:
1 çay bardağı süt
1 ç.b sıvı yağ
1 p. kabartma tozu
1 y.k sirke
1 yumurta
1 paket margarin
9 avuç dolusu un
Bir miktar ılık su

Bir fiske tuz, nişasta

Yapılışı:

Hamur baklavadaki gibi yoğrulur. Dinlendirilir mandalina iriliğinde bezelere ayrılır. Oklava ile hamurlar, nişasta yardımı ile olabildiğince ince açılır. Yufka büyüklüğüne gelince ortadan ikiye kesilir. Hazırlanmış cevizli şeker karışımı hamurun geniş tarafına yayılır. Oklava bu bölüme konularak hamur oklavaya cevizle birlikte sarılır. Sarma işlemi bitince oklavadayken hamur büzülür ve dikkatlice oklava çekilir. Üçer parmak genişliğinde, bıçakla dikkatlice kesilir. Tepsiye, dış kenarından başlayarak yan yana dizilir. Bu işlem bezeler bitene dek tekrarlanır. Diğer bir tarafta margarin ve sıvı yağ birlikte kızdırılarak tepsideki hamurun her yerine kaşıkla dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede kızartılır. Fırından çıkartılınca 1-2 dk. soğutulur. ılınınca şerbeti verilir. Buna " tırtıl baklavası" denir. İçine ceviz konmaz ise adı " sarı burma" olur.

67-PATATES TATLISI

Malzemeler:
1 kğ patates
1 çay bardağı un
1 yumurta
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı şeker
Kızartma için yağ

Şurubu:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
¼ limon

Yapılışı:
Patates haşlanır, iyice ezilir. Un ilave edilir. Yoğrulur. Yumurta iriliğinde toplar yapılır ve çanak şeklinde el ile şekillendirilir. İçine ceviz ve şekerle hazırlanırmış iç malzeme doldurulur. Ağzı kapatılır (içli köfte gibi) kızgın yağda hafifçe kızartılır. Kâğıt havlu üzerine alınır. Soğumuş şuruba atılır. Kevgirle çıkarılıp servis tabağına alınır. Cevizle süslenerek servis yapılır.

68-UN HELVASI

Malzemeler:

1 kg un
2 paket yağ (500gr) margarin veya tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
5 gr. Toz şeker
1 su bardağı su veya süt

Yapılışı:

Mümkünse bakır bir tencerede (çelik de olabilir) yağ eritilir. İyice kızınca unu ilave edilir. Orta hararetli ateşte tahta bir kaşıkla un kokusu çıkmaya ve un hafifçe sararmaya başlayıncaya kadar ocakta sürekli olarak karıştırılır. Diğer bir kapta şekerin üzerine süt veya suyu eklenerek bir kenarda bekletilir. Un kavrulduktan sonra ocak söndürülüp 2-3 dk. Dinlenmeye bırakılır. Sonra şekerli süt ilave edilerek hafifçe karıştırılır ve kapak kapatılır. Kaşıkla fazla karıştırılmaz 10 dk. Daha dinlendirilir. Eğer helvanın daha yumuşak olması isteniyorsa süt miktarı biraz daha artırılabilir. Şeker tadının çıtır, çıtır alınması isteniyorsa üzerine bir avuç toz şeker serpilir. Ilınan helva tenceresinde karıştırılır ve genişçe bir tepsiye basılarak düzeltilir, süslenir. İyi ve kötü günlerimizin vaz geçilmez tatlısıdır.

69-PEYNİR HELVASI

Malzemeler:

1/2 kg tuzsuz beyaz peynir
500 gr toz şeker
250 gr yağ
300 gr un

Yapılışı:

Peynir çatalla iyice ezilir. Tereyağı helva yapar gibi unla kavrulur. Sonra ufalanmış peynir ilave edilir. Birazda şeker konularak karıştırılır. Peynir yağını salıp yumuşayınca kıvamına bırakılır. Gerekirse un ilave edilir. Kıvamı un helvası gibi olmalıdır. Piştikten sonra servis tabağına alınıp süslenir.

70-EKMEK KAYGANASI

Yumurtalar çırpılır. Taze eğin ekmeği kareler halinde kesilerek yumurtaya bulanır ve kızgın yağda kızartılır. Sıcak iken üzerine pudra şekeri dökülür. Arzu edilirse şerbete atılarak da yenilebilir.

HES HES KAYGANASI

Bir miktar ceviz dövülüp az su ile ısıtılır ve kabartılır. Pekmez ilave edilir. İnce ve taze eğin ekmeği karelere kesilerek pekmezli cevize batırılıp bir tabağa istiflenir sonra servis yapılır. Çok değişik ve hafif bir tatlıdır. Tadını unuttuğumuz bir lezzetimizdir.

KUYMAK

Malzemeler:

½ paket yağ (125gr)
1 su bardağı un
½ su bardağı şeker veya pekmez
1-2 su bardağı su

Yapılışı:

Yağ ile un birlikte kavrulur. Un kokusu çıkınca su ve şeker (pekmez) ilave edilerek muhallebi kıvamında pişirilir. Arzu edilirse şeker yerine beyaz peynir, maydanoz ve tuz konularak da yenilebilir. Hem tatlı hem de tuzlu yenilebilir.

71-KAŞIKLAMA

Malzemeler:

1 çay bardağı un
3 adet yumurta
2 su bardağı yağ (kızartmak için)
1 su bardağı pudra şekeri (üzeri içi)

Yapılışı:

Un ve yumurta iyice çırpılarak birbirine yedirilir.(helle yapılır). Unu biraz su ile inceltildikten sonra yumurtası ilave edilirse daha iyi olur. Sonra bu karışımdan birer kaşık alınarak kızgın yağda kızartılır. Kağıt peçete serilmiş tabağa alınarak fazla yağı süzülür. Ardından servis tabağına alınarak üzerine bol pudra şekeri serpilir.

72-KALIP TATLISI

Malzemeler:

4 yumurta
1 s. Bardağı yoğurt
1 s. Bardağı un
1 p. kabartma tozu
Kızartmak için 2 s.b sıvı yağ

Şerbeti
3 s.b şeker
3 s.b su
1 dilim limon
Yapılışı:

Yumurta, yoğurt, un ve kabartma tozu hep birlikte karıştırılarak koyuca bir karışım hazırlanır. Diğer tarafta şerbet hazırlanarak soğumaya bırakılır.
Elimizde bulunan şekilli demir kalıbını bol yağda iyice kızdırırız. Sonra kalıbı yavaşça karışıma batırır 3 e kadar sayarız. Dikkatli bir şekilde tekrar kızgın yağa batırarak 3 e kadar tekrar sayarız. Bunun nedeni kalıba yapılmış olan karışım yağda kendini bırakıp kızarsın diye yapılır. Kalıbı hafifçe sallayarak boşaltırız. Hafifçe pembeleşince maşa yardımı ile alır soğuk şerbete atarız. Birkaç dakika beklettikten sonra şerbetten alıp servis tabağına alırız. Üzerini fındık, fıstık, ceviz v.b gibi şeylerle süsler servise hazırlarız. Aynı gün içinde tüketilirse yumuşamadan kıtır, kıtır yeme şansını yakalamış oluruz. Afiyet olsun.

73-KURUTULMUŞ ARMUT (GAH) VE KAYISI KAVURMASI

Malzemeler:
1 kg kurutulmuş armut veya kayısı
1 su bardağı şeker
1-2 su bardağı su
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 y. Kaşık kadar tere yağ

Yapılışı:

Kurutulmuş armut veya kayısılar iyice yıkanır, bir miktar su ile iyice pişirilir. Parlak olması için bir kaşık yağ konulur. Meyveler iyice yumuşayıp piştiğine kanaat getirilirse, şeker ilave edilir. Biraz daha pişirilerek suyu çektirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır. Üzerine bol ceviz dökülür. (eğer meyveler iyice pişmeden şekeri konulursa şeker meyveleri sıkar ve sertleştirir)

74-PELUZE

Malzemeler:
4 y.k nişasta
1 lt su veya süt
1 y.k tere yağ
1 s.b şeker

Yapılışı:
Şeker ve nişasta birlikte karıştırılır. Süte ilave edilir. Eritilmiş yağ eklenir, pişirilir. Muhallebi kıvamında olmalıdır. Kaselere konularak servis yapılır.
Sıcak olarak yenilen bir tatlıdır.

75-HASİRDE (HASİDE)

6-7 y.k nişasta
4 s.b su veya süt
1-1,5 s.b şeker

2 y.k tere yağ
125 gr katı yağ (istenirse hepsi tere yağ da olabilir)

Yapılışı:

Yağ eritilir. Nişasta şeker ile karıştırılır, su konulur. Yağa ilave edilir. Pişirilir. Peluzadan daha koyu kıvamda olmalıdır. Sıvık olursa nişasta miktarı az su ile karıştırılarak artırılabilir. Süslenerek servis yapılır.

76-ARAPGİR PİŞİSİ

Malzemeler:

1 yumurta
2 y.k yoğurt
1 ç.k karbonat
1 y.k sirke
Nişasta (açmak için)
Sıvı yağ (kızartmak için)
Pudra şekeri (üzeri için)
Aldığı kadar un

Yapılışı:

Yumurta, yoğurt ile karıştırılır. Un konulur karbonat ilave edilir üzerine sirke dökülür. Yoğurulur. Gerekirse biraz su konulur. Yumuşak bir hamur elde edilir. Ceviz iriliğinde hamur alınır ve cay tabağı büyüklüğünde açılır. Kızgın yağda kızartılır. Üzerine pudra şekeri veya şerbet dökülür. Servis tabağına alınır. Yeni anne olmuş (lohusalar) kadınlarımıza özel bir ikram olarak sunulan güzel bir geleneğimizdir.

77-PİLİT

Malzemeler:
3-4 kg üzüm
1 s.b düğürcük veya bulgur

Yapılışı:

Üzümler yıkanarak sapları tanelerinden ayrılır. Bir torbaya konularak suyu sıkılır. Bulgurun ufağa olan düğürcük konularak iyice pişirilir. (yoksa ince bulgurda olabilir.) üzüm suyu az ise biraz su şeker ilave edilebilir. İyice piştikten sonra genişçe bir tepsiye yayılır. Güneşte kurutulur. Sonra baklava dilimi gibi kesilerek üzerine pudra şekeri veya biraz un serpilir.

78-GOŞTİK

Malzemeler:
3-4 kg siyah üzüm
1 su bardağı aşlık kırması veya bulgur
3-4 su bardağı dut şırası

1 kg şeker (arzuya göre azaltılıp artırılabilir)
1 tatlı kaşığı tarçın

Yapılışı:

Üzümler yıkanıp tanelendikten sonra bir torbaya konularak suları sıkılır. İçine birazda dut şırası konulur. (dut bir miktar su ile kaynatılarak suyu alınır)
Aşlık kırması veya bulgur konularak iyice pişirilir. Sonra şekeri ilave edilir. Biraz tatlıca olması lazımdır yoksa bozulur. Birazda tarçın ilave edilerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cevizden iri köfteler yapılarak yassıltılır ve hafifçe unlanarak, asma yapraklarının üzerine konulur. Birkaç gün kurumaya bırakılır. Daha sonra yine biraz unlanarak halburlara (veya un eleğine) dik dik konularak iyice kurutulur. Yeterince kuruyunca temiz bez torbalarda muhafaza edilerek kışın tüketmek üzere saklanır.

79-TATLI TARHANA

Malzemeler:

3-4 kg siyah üzümün suyu
1 s.b aşlık kırması veya bulgur
1 kg toz şeker (damak zevkine göre arttırılıp azaltılabilir)
1 s.b dövülmüş ceviz
1 y.k tereyağ

Yapılışı:

Goştiğin malzemesinden biraz ayrılarak az bir yağ ilavesi ile kavrulur. Sonra yayvan bir kaba alınarak üzerine dövülmüş bol ceviz dökülür. Çok lezzetli ve güzel bir tatlı çeşididir. Ilık yenirse çok daha güzel olur.
Farklı zamanlarda da yapılmak istenirse son derece kolaylıkla yapılabilir. Üzüm pekmezi varsa bulgur biraz haşlandıktan sonra pekmez ilavesi ile karıştırılarak az bir yağ konulur pekmez az ise biraz su ve şeker ilave edilerek miktar arttırılabilir. Bulgur pişip kıvamı koyulaşınca şeker ve yağ ilave edilir ve biraz daha pişirilir sonra yayvan bir kaba boşaltılarak soğutulur. Bulgur pişmeden şekeri konulursa şeker bulguru sıkar ve serleşir. Onun için bulgurun iyice pişmesi lazımdır.
Sonra bol cevizle süslenir ve afiyetle yenir.

80-ORİCİK

Taze badem ve cevizler kırılarak düzgün olanları iğne iplik yardımı ile ipe dizilir. 1-2 gün kurutulur ki güvelenmesin. Daha sonra hazırlanan maleze aralıklı olarak 2-3 defa batırılır. Cevizler artık görünmeyecek hale gelince iplere asılarak kurutulur. Eğer kalınlığı yeterince görülmezse ertesi gün malez hafifçe ısıtılarak batırma işlemleri tekrarlanır.

MALEZİN HAZIRLANMASI

3-4 kg siyah üzüm tanelenerek iyice yıkanır. Torbaya veya delikli kevgirde üzümler mıncıklanarak suyu sıkılır. Derince bir tencereye alınır. İçine yavaş yavaş un ilave edilerek koyuca bir bulamaç elde edilir. Boza kıvamında olunca batırma işlemi yapılır.

81-PESTİL

Toplanıp yıkanmış dutlar büyük kazanlara konulur. İki teneke duta 3-4 bakraç su ilave edilerek odun ateşinde kaynatılır. Pişmiş dutlar, kevgirle süzülerek başka bir kaba alınır. İyice preslenerek çıkan sıvı kazandaki şıraya ilave edilir. Un ve nişasta, su ile inceltilerek şıranın içine ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelene kadar kaynatılır. Böylece malez hazırlanmış olur. Güneş gören bir yere temiz bir örtü yayılarak malez kepçe veya saplı tas ile incecik yayılır. Ne kadar ince yayılırsa o kadar iyi olur. Sonra kurumaya bırakılır. Nişasta miktarı undan az olmalıdır yoksa pestil sert olur. İçine birazda üzüm suyu konulursa hafif ekşice farklı bir lezzet elde edilir. Arzuya göre farklı tatlarda pestiller hazırlanabilir. Elmadan, erikten, çirden(kayısı) de aynı yöntemlerle pestil yapabiliriz. Yaydığımız pestilin üzerine, istenirse susam, ceviz ve badem kırıkları da serpiştirilebilir.

Pestilin çekilmesi:

örtüde yayılmış olan malez lastik kıvamına gelinceye kadar güneşte kurutulur. Sonra yerden alınarak çamaşır gibi iplere asılır. Yere temiz bir örtü yayılır. Pestilin arkasındaki bez ıslatılır. Pestil ile bez birbirinden dikkatlice ayrılır. Pestilin arkasına nişasta serpilerek katlanır. Makas yardımı ile uzunca şeritlerde kesilir. Daha sonra birer karış uzunluğunda kareler halinde kesilerek yenmeye hazır hale getirilir, badem ve ceviz eşliğinde yenir. Uzun kış aylarının en güzel çerezlerindendir.

PESTİL KAVURMASI

Pestiller küçük küçük doğranır, yıkanır ve yumuşaması için biraz suda bekletilir. Sonra az bir yağ ile hafifçe kavrulur. Servis tabağına alınarak üzerine bolca ceviz dökülür. Ilık olarak yenmesi tavsiye olunur.

PESTİL ÇULLAMASI

Yumurta az bir unla çırpılır. Birer karış büyüklüğünde kesilen pestiller bu karışıma bulanarak kızgın yağda kızartılır. Arzu edilirse arasına dövülmüş ceviz konularak sarılır. Tekrar ceviz dökülür. Servis tabağına alınarak ılık servis yapılır.

82-KURU İNCİR VE KAYISI DOLMASI

Malzemeler:

1 kg kuru incir
250 gr ceviz içi
½ s.b toz şeker
125 gr yağ

Yapılışı:

İncirler yıkanarak suda biraz yumuşaması sağlanır. İncirler sap kısımları kesilir. Ceviz dövülerek bir kaşık toz şekerle karıştırılır. İncirler parmakla genişleterek içine bu karışım doldurulur. Arzu edilirse bir bütünde ceviz konulabilir. Ağızları elle büzülerek kapatılır. Sonra düz bir tepsiye dizilerek üzerine erimiş yağ gezdirilir. Kalan şeker ve bir bardak su ilave edilerek incirler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınarak servis yapılır. Üzerine arzu edilirse yeniden bol ceviz dökülür.

Aynı işlem kuru kayısı içinde yapılabilir. Kayısılarım arasına bütün ceviz konulabildiği gibi kayısılar su ile pişirildikten sonra şekeri ilave edilir. Soğuduktan sonra servis tabağında cevizle süslenir. İsteyen taze kaymakla da yiyebilir.

83-KURU KAYISI VE ELMA HOŞAFI

Meyveler iyice yıkanarak ister tek tek ister karışık olarak bol su ile pişirilir. Pişmeye yakın şekeri atılır. Kurutulmuş meyvelerden yapılan hoşaf, tazesinden yapılana komposto denir.

Elmaların kurutulması: elmalar toplandıktan sonra temizce yıkanır, ay şeklinde doğranarak çekirdek yatakları çıkarılır. İğne iplik yardımı ile iplere dizilir. Gölgede kurutulur.
Kayısılar ise ; çekirdekleri alındıktan sonra açılarak güneşte iyice kurutulur.

84-TUTUNU

Bir ölçek ceviz, iki ölçek dut taş dibeklerle iyice dövülerek macun haline getirilir sonra tabaklara konularak servis yapılır. Taze cevizi daha bol konularak hazırlanırsa **lök** olur.

85-ZÜLBİYE

Yoğurtla pekmezin veya balın birbirine karıştırılarak hazırlanması ile elde edilir. Kısaca yoğurtla pekmez veya yoğurtla bal diyebiliriz.

86-GÜLENGÜ

Malzemeler:

1 s.b kurutulmuş eğin gülü
1 s.b dövülmüş ceviz
1-2 adet karanfil
1 s.b dut pekmezi
Yapılışı:

Ceviz ve karanfil dövülüp pekmeze katılır. Gül kurusu da ilave edilerek sunuma hazır hale gelir. Hoş kokulu hafif bir tatlıdır.

87-PEYNİRLİ

Tuzsuz taze peynir çatalla ezilir. Üzerine toz şeker ilave edilir. Ekmek hamurundan pideler yapılarak üzerine bu karışımdan konur ve fırında pişirilir. Eriyen peynirler şekerle birlikte çok güzel bir lezzet oluştururlar. Sıcak sıcak afiyetle yenir. Taze peynir zamanı gelince kaçırılmayacak bir lezzetimizdir.

88-PEKSİMET (PAÇUK)

Malzemeler:
1 kg un (4 s.b)
1 adet yumurta
½ s.b süt
½ s.b yoğurt
½ s.b sıvı yağ
½ paket margarine / tere yağ

2 paket kabartma tozu (1/2 yaş maya)
1 çay kaşığı boy veya erziyan
1 tatlı kaşığı tuz
Susam, karaca ve varsa peksimet otu

Yapılışı:

Yumurtanın sarısı üzerine sürmek için ayrılır. Süt, yoğurt, yağlar, tuz, boy, kabartma tozu ve un birlikte yoğurularak hamur yapılır. 15-20 dk. dinlendirilir. 2-3 bezeye ayrılır. Uzun rulolar yapılarak merdane ile hafifçe düzeltilir. Üzerine yumurta sarısı, peksimet otu ile beraber sürülür. Peksimet otu yoksa susam ve karaca dökülür. Bıçakla 4 parmak eninde kesilerek yağlanmış tepsiye dizilir. 200 derecelik fırında pişirilir.

89-KALBUR LOKUMU (KALBURA BASTI)

Malzemeler:
1 kg un
1 paket margarine / tereyağ
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı karbonat
1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
1 yumurta
½ s.b süt veya su
1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Tüm malzemeler karıştırılarak ele yapışmayacak bir hamur yapılır. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. Kalburda yuvarlatılarak şekil verilir. Kalbur yoksa rendenin iri tarafı ile de bu işlem yapılabilir. Kızgın yağda kızartılır. Kağıt havlu üzerine alınarak fazla yağı alınır ve servis yapılır.

90-SÜTLÜ DUT

Malzemeler:
1 bardak dut
1 litre süt

Yapılışı:

Dut yıkandıktan sonra süt ile ağır ateşte 5 dk kaynatılarak hazırlanır. (boğaz ağrısına iyi geldiği söylenir.)

ACI BADEMİN ACISINI ALMAK (KAYISI ÇEKİRDEĞİNİN İÇİ)

Bademin acısı almak için 1 kase çekirdeğe, ½ kase meşe pelit odunu külü konularak kaynatılır. Süzülür. Soğuk su ile yıkanır, kabukları soyularak kullanılır.

91-KALBURA BASTI TATLISI

Malzemeler:
2 yumurta
250 gr margarin
½ çay bardağı sıvı yağ
½ çay bardağı irmik
½ çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
Vanilya
Aldığı kadar un
Üzerini süslemek için ½ çay bardağı Hindistan cevizi
Şerbeti:
4 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
¼ limon suyu
Şerbet soğuk olacak

Yapılışı:

Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarine tüm malzemeler ilave edilerek hamur yoğurulur. Ceviz iriliğinde toplar alınır. Elde hafifçe yuvarlatılır. Kalbur veya rendenin iri tarafından rulo yapılarak rendenin izi çıkarılarak şekil verilir. Fırında pişirilir. Sonra soğuk şerbet eklenir. Servis tabağına alınarak Hindistan cevizi ile süslenir.

92-TEL KADAYIF

Malzemeler:
500 gr tel kadayıf
250 gr yağ (tereyağ ve sıvı yağ karışık)
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Şerbeti:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
¼ limon suyu
Şerbeti soğuk olacak. 20-25 dak. kaynatılır.

Yapılışı:
Kadayıflar avuç içinde yoğurulur, açılır ve bıçakla kıyılır. Erimiş yağ üzerine gezdirilerek harmanlanır. Yağlanmış tepsiye bir kat yayılır. El ayası ile sıkıştırılır. Üzerine ceviz serpilir. Kalan kadayıf tekrar üzerine yayılarak elle bir daha sıkıca bastırılır. Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra şerbeti verilir. Arzu edilirse kadayıf, tepsisi ile ters çevrilir ve öyle şerbeti verilirse daha düzgün bir görüntü elde edilir. Kareler kesilerek ceviz veya fıstık ile süslenir.

93-AŞURE

Malzemeler:

500 gr aşurelik buğday
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
2 adet elma
2 adet portakal
1 su bardağı sarı üzüm kurusu (sultaniye)
1 su bardağı kayısı
1 su bardağı dut ve ayva
1 su bardağı fındık içi
1 çay bardağı gül suyu
2-3 kg toz şeker
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı bal

Üzeri için:
Ceviz
Fındık
Dolmalık fıstık
Dolmalık üzüm
Badem
Nar
Kayısı
Tarçın

Yapılışı:

Aşlık akşamdan iyice yıkanır ve büyük bir tencereye su konularak birkaç taşım kaynatılır. İlk kaynama suyu dökülerek yeniden su doldurulur ve tekrar kaynatılır. Ağzı kapatılarak sabaha kadar açılması beklenir. Yeniden su konulur. Kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta akşam ıslatılmış nohut ve kuru fasulye haşlanarak kabukları soyulur. Kaynamakta olan buğdaya ilave edilir. Elmalar soyularak küçük küçük doğranır. Portakal kabukları zar gibi doğranır. Üzüm ve doğranmış kayısı yıkanır ve pişmeye hazır olan buğdaya ilave edilir. Fındığı konur. Tüm bu malzemeler pişince şekeri ilave edilir. Biraz tatlıca olmalıdır çünkü soğuyunca tatsız kalabilir. Tadına bakılarak şeker miktarı ayarlanabilir. Arzu edilirse süt ve gül suyu da ilave edilebilir. Bal konulur. Pişince kaselere alınarak soğutulur. Üzeri süslenir. Artık servise hazırdır. Çok bereketli ve güzel bir tatlıdır.

94-DUT SİRKESİ

Malzemeler:
1 su bardağı dut
6 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Dut su ile kaynatılır. Suyu az ise ilave edilir. (açık çay rengi olacak) tuzu atılarak şişelenir. Mayalanması için bekletilir.
Ayrıca pekmez yapılırken dutun en sonunda şiv denen posası kalır. Onun üzerine su dökülerek içine bir miktar tuz atılır ve bu şekilde de sirke elde edilebilir.

95-BAL KABAĞI TURŞUSU

Kabaklar irice doğranır. Hafif haşlanarak süzülür. Tuzlu suyu, sirke ve sarımsak ile turşu suyu hazırlanır ve içine atılır. 15-20 gün sonra, ekşiyince yenilecek hale gelir.

96-SÜT HELVASI

1 litre süt

1 kg şeker, yani bire bir ölçülerde süt, şekerle yarı yarıya kalana kadar kaynatılır. Sonra kenarlı bir tepsiye dökülerek soğutulur. Soğuduktan sonra baklava dilimi gibi kesilerek servis yapılır. Arzu edilirse üzeri, Hindistan cevizi ile süslenir.

97-İRMİK HELVASI

Malzemeler:

500 gr (1 paket) irmik
250 gr yağ
500 gr toz şeker
1/2 lt süt ve
1/2 lt su
1 çay bardağı dolmalık fıstık

Yapılışı:

Yağ derin bir kapta eritilir. Fıstık ve irmik ilave edilerek orta hararetli ısıda yavaş yavaş kavrulur. Fıstıkları renk değiştirip pembeleşmeye başlayınca irmikte olmuş demektir. Süt, su ve şeker eklenerek bir kere karıştırılır ve irmik şurubunu çekene kadar pişirilir. Göz göz olunca ocağın altı kapatılır ve dinlenmeye bırakılır. 10-15 dakika sonra tekrar karıştırılarak servis yapılır. (şeker, süt ve su ayrı bir kapta birlikte eritilipte öyle ilave edilirse daha çabuk pişmesi sağlanır)

98-KURU KAYMAK

3-4 kg yağlı süt genişçe bir kapta iyice kaynatılır. Arada bir kepçe ile savrularak süt karıştırılır. Süt tencerede 3-4 bardak kalana kadar kaynatılır. Sonra kapağı kapatmadan serin bir yerde soğutulur. Ertesi gün, tenceredeki sütte koyu bir kaymak oluşturmuştur. Keskin bir bıçak ile kaymak kesilerek tencereden ayrılır. Uzunca bir çubukla kaymağın altından kaldırılarak ortadan kaldırılır. Yarım daire şeklindeki kaymak temiz bir yerde kurutulur. kaymakların birbirine yapışmasını önlemek için aralarına toz şeker serpilir veya yağlı kâğıtlara sarılarak serin bir yerde muhafaza edilir.

99-DOĞAL EKMEK MAYASI

30-40 cm uzunluğunda yaş meşe odunu 3-4 parçaya bölünerek derince bir tencerede bol su ile kaynatılır. Suyu süzülür. Sonra 1 adet kuru soğan doğranarak suya ilave edilir. Bir bardak yoğurtta ilave edilerek mayalandırmaya bırakılır. Sıcak bir yerde 1-2 gün mayalandırılır. Maya kokmaya ve köpürmeye başladığı zaman olmuş demektir. Tekrar süzülerek içine un konulur ve yoğurularak tekrar mayalanmaya bırakılır. Hamur bir misline ulaşınca artık ekşi mayamız hazırdır. Normal ekmek hamuru yoğurularak, ekşitilmiş hamur mayası da ilave edilerek birlikte yoğurulur. Hamurun tekrar mayalanması için beklenir ve sonra ekmekler yapılır. Bu zahmetli işi her zaman yapmamak için bir miktar hamur, ekmek tahtasında unlanarak bekletilir ve ihtiyaç halinde tekrar hamur yoğurularak, mayalı hamur ilave edilir ve kullanılır. Daha sonra kullanılmak üzere tekrar damızlık hamur ayrılarak mayayı uzun süre bu şekilde kullanabiliriz.

100-HEDİK (BUĞDAY)

Ayıklanmış buğdaylar akşamdan ıslatılarak, sabah düdüklü tencerede iyice pişirilir. Suyu süzülür. Genişçe bir kaseye alınır. Soğutulur. Üzerine ceviz, badem, fındık, fıstık ve pudra şekeri serpilerek servis yapılır. Tatlı yendiği gibi tuzluda yenebilir. Çocukların ilk dişleri çıktığı zaman, dişini ilk gören kimse bebeğe bir hediye alır. Daha sonra anne de aile büyüklerini, eşi, dostu ve akrabalarını evine çağırarak güzel ikramlarda bulunur. Davetlilerde eli boş gelmez, bebeğe uygun hediyeler getirirler. İşte bu sırada da ortaya haşlanmış ve yemişlerle zenginleştirilmiş HEDİK getirilir. Yere temiz bir örtü yayılır. Çocuk bu örtünün üzerine oturtulur. Önüne ayna, tarak, kalem, altın, kitap ve kur'an gibi seçenekler konur. Çocuk bunlardan hangisini seçerse o mesleği seçeceğine inanılır…! Daha sonra bir avuç buğday başına serpilerek geri kalan dişlerinin de buğday taneleri gibi düzgün ve kolay çıkması temennisi ile hayır dualar yapılır ve seremoni bu şekilde sona erer. Bu törene..! DİŞ BUĞDAYI da denir. Unutulmaya başlanan eski ve güzel bir geleneğimizdir.

REÇELLER

1-AYVA REÇELİ VE MARMELATI

Malzemeler:

1 kg ayva
1 kg toz şeker
2-3 bardak su
2-3 adet karanfil
Yarım limon suyu veya 1 çay kaşığı limontuzu

Yapılışı:

Ayvalar iyice yıkandıktan sonra kabukları soyulur. Reçel yapılacaksa zar gibi doğranır. Marmelat yapılacaksa rendelenir. Suyu konularak ayvalar pişirilir. Karanfil veya ayva çekirdekleri ilave edilir. Ayvalar pişmişse şeker ilave edilir. Kıvamına gelince limonsuyu konularak 5-10 dakika daha kaynatılır. Sonra sıcakken kavanozlara konulur ve kapakları kapatılarak muhafaza edilir.

2-KAYISI REÇELİ

Malzemeler:

1 kg şekerpare kayısısı
1 kg toz şeker
1-2 adet karanfil (arzuya göre)
Kayısının iç bademleri
¼ limon suyu veya limontuzu

Yapılışı:

Kayısılar yıkandıktan sonra ikiye bölünerek akşamdan şekere yatırılır. Sabah olunca sulanmış olan kayısılar kaynamaya alınır. Karanfil atılır. Kabukları soyulmuş olan kayısı çekirdekleri de ilave edilerek kaynatılır. Kıvamına gelince limon suyu konulur ve ocağın altı kapatılır. Eğer güneşi bol bir yerde iseniz reçeli biraz kaynattıktan sonra, geniş bir tepsiye boşaltalarak üzerine temiz bir tülbent örter ve güneşte suyunu çekip kıvamını alana kadar bekletebiliriz. Bu yöntemler hem kayısılar dağılmamış hem de şekerlenme riskini azaltmış olursunuz.

Farklı bir yöntem ise: kaynatma süresi üç gün üst üste azar azar kaynatılarak yapılmasıdır. Böylece kayısıların sağılmasını önlenir.

3-VİŞNE REÇELİ

Malzemeler:
1 kg vişne
1 kg toz şeker

Yapılışı:
Vişneler çekirdeklerinden ayıklanarak şekere yatırılır. Sulanınca kaynamaya alınır. Kıvamına gelince ocağın altı kapatılır ve sıcak, sıcak kavanozlara konularak ağızları kapatılır. Kavanozlar ters çevrilerek soğutulur. Reçelin kıvamı şöyle anlaşılır: bir kaşık reçel alınarak yüksekten akıttığımızda ağır ağır damlıyorsa kıvamı olmuş demektir. Halen su gibi akıyorsa henüz olmamış demektir.
Diğer bir yöntem ise, reçelden bir miktar alınarak küçük bir tabağa konulur. Biraz soğuduktan sonra kıvamı kontrol edilir. Koyulaşmış ise olmuş demektir. Kayısı reçelinde uygulanan güneşte bırakma yöntemi de tüm reçeller de uygulanacak en sağlıklı yöntemdir. Vişne ekşi olduğu için limon suyuna ihtiyaç yoktur.

4-GÜL REÇELİ

Eğin gülleri, mayıs ayında çok güzel açarlar. Bu gülleri saplarından makasla keserek bir kapta toplarız. Sonra gül yapraklarını dikkatlice avuç içimizde toplayarak çeker ve koparırız. Diplerindeki beyazlıkları makas yardımı ile keseriz ki acı olmasın. Tüm güllere bu işlemi uyguladıktan sonra iyice yıkar süzeriz. Gül miktarına göre su koyar ve iyice haşlanmasını sağlarız. Güller ağzımız aldığımızda gıcır gıcır etmiyorsa haşlanmış demektir. Eğer suyunu çok çekmiş ve koyu bir kıvamda ise biraz su konularak inceltilir. Kaynatıldıktan sonra şekerini ilave eder, kıvamına gelince de limon tuzunu ekleriz. İşte o zaman sihir gerçekleşir ve gülümüz gerçek rengini alır. Çok hoş kokulu ve lezzetli bir reçeldir. Afiyet olsun.

5-KIZILCIK REÇELİ VE MARMELADI

1-2 kg kadar iyice olgunlaşmış kızılcık. Eğer reçel yapılacaksa çekirdekleri çıkartılır. Biraz sert iseler az bir su konularak yumuşatılır. Meyve miktarı kadar şeker konularak, kaynatılır. Kıvamı gelince ocağın altı kapatılır ve sıcakken kavanozlara doldurulur. Soğutulur. Eğer marmelat yapılacaksa, kızılcıkların iyice olgunlaşması gerekmektedir. Olgun kızılcıklar, kevgirden geçirilerek püre haline getirilir. Püre miktarı kadar şeker ilave edilir. Kaynatılır. Kıvamına gelince ocaktan alınarak kavanozlara doldurulur.
Kızılcıklar yeterince olgunlaşmış ise birkaç gün oda sıcaklığında bekletilirse yeterli olduğuna erişeceklerdir.

6-İNCİR REÇELİ

1 kg incir yıkandıktan sonra 1 kg şeker ile birlikte kaynatılır. Arzu edilirse 1-2 adet de karanfil atılarak nefaseti arttırılır. Kıvamına gelince ocağın altı kapatılır. Sıcakken kavanozlara doldurulur ve kapağı kapatılıp kavanoz ters çevrilir ki havası çıksın. Soğuduktan sonra reçelimiz ikrama hazırdır artık. Afiyet olsun.

HOROLU ÇORBA

Malzemeler:

1 sb börülce
1 kahve fincanı pilavlık bulgur
2 yk yağ
2 yk un
1 yk reyhan
1 yk salça
Tuz

Yapılışı:

Un, kokusu çıkana kadar yağla kavrulur. Salçası konur ve 4 su bardağı soğuk su konularak un açılır. Börülce ilave edilerek iyice haşlanır. Suyu eksilirse su ilave edilir. Börülceler pişince bulgur ilave edilir. Tuzu konur. Buğurda pişince reyhan ufalanır. Artık çorbamız servise hazırdır. Afiyet olsun.

SİMİT ÇORBASI

Malzemeler:
1 baş kuru soğan
1 çay bardağı ince bulgur (Anadolu da simit denir)
1 yk salça
1 yk yağ
Tuz
2-3 su bardağı un

Yapılışı:
Kuru soğan yemeklik doğranarak yağda hafifçe kavrulur. Salçası ilave edilir. Suyu konur. Tuzu atılır. Su kaynayınca bulgur atılır. Bulgurlar pişince ocağın altı kapatılır. Sıcak sıcak servis yapılır. Soğuk kış günlerinin güzel bir çorbasıdır.

TARHANA ÇORBASI

Malzemeler:
1 kase, suda yumuşatılmış tarhana
Arzu edilirse az aşlık (çok ekşi olmasını istemezseniz)
2 adet kuru soğan
1 y.k salça
2 parça gerdan eti veya et
Et yoksa et suyu da olabilir
2 y.k yağ
Arzuya göre kırmızı pul biber
1 y.k toz nane, tuz

Yapılışı:
Tencerede yağ eritilir. Yemeklik doğranmış soğanlar hafifçe kavrulur. Salçası ilave edilir. Eti konulur. Yumuşatılmış tarhanalar elle yoğrulur ve suyu ile birlikte tencereye konulur. Suyu az ise biraz daha su konulur, tuzu ve biberi atılır. Arzu edilirse aşlık da burada ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altı hafifçe kısılarak pişirilmeye bırakılır. Arada sırada karıştırılarak dibinin tutmasına mani olunur. Suyu azalırsa su ilave

edilir. Etler ve aşlık pişince nanesi konulur ve ocağın altı kapatılır. Kış aylarının vazgeçilmez çorbalarındandır. Afiyet olsun.

KAVUT HELLESİ ÇORBASI

Malzemeler:
1 çay bardağı un
2 y.k yağ
Karabiber,
Pul biber, tuz

Yapılışı:
Yağ eritilir. Un ile kavrulur. Un kokusu çıkınca 2-3 su bardağı soğuk su ilave edilerek hızlı hızlı karıştırılır. Topaklanmaması için soğuk su konulur. Tuzu ve baharatları eklenir. Arzu edilirse suyu konmadan önce bir miktar kavrulmuş un ayrılarak sonradan ilave edilir. İçinde küçük hamur tanecikleri havasını vererek farklı bir lezzet elde edilir. (un miktarı o zaman arttırılmalıdır)süzme mercimek kıvamında olmalıdır.. Afiyet olsun.

KEŞKEK

Malzemeler:
1 kg aşlık (aşurelik buğday)
500 kg tereyağ
Bir adet koyun gerdanı
Tuz

Yapılışı:
Gerdan önceden iyice haşlanır ve etleri kemiklerinden ayrılarak didilir. İyice ayıklanıp yıkanmış aşlık bir gece önceden bir iki taşım kaynatılarak sarı suyu süzülür ve tekrar su konularak kaynatılır. 30-40 dak. kadar kaynattıktan sonra ocağın altı kapatılarak sabaha kadar aşlığın açılması sağlanır. Ertesi gün aşlık yeniden kaynatılır tuz ve su ilave edilerek iyice pişirilir. Aşlıklar iyice piştikten sonra ayıklanmış gerdan eti ilave edilir. Sık sık tahta bir kaşık veya tetikle ezilerek macun kıvamına gelene kadar ağır ateşle dövülür. Kıvamına gelince (etle aşlık birbirine iyice yedirilir) tabaklara servis yapılır. Servis yapıldıktan sonra bir kaşıkla ortası hafifçe çukurlaştırılarak buraya bolca tere yağ konulur. Düğünlerimizin baş yemeğidir.

LAHANA TURŞUSU YEMEĞİ

Malzemeler:
4 adet haşlanmış orta boy patates
1-2 kase ince doğranmış lahana turşusu
2 baş kuru soğan
2 yk yağ

Yapılışı:
Soğanlar yemeklik doğranarak yağda hafifçe kavrulur. İnce kıyılmış lahana turşusu ilave edilerek biraz karıştırılır. Eğer lahana sertse 1 çay bardağı kadar su konularak pişirilir. Sonra küp küp doğranmış patatesler ilave edilir. İstenirse birazda tuz konularak hepsi birden karıştırılır. Kısık ateşte 5-10 kaldıktan sonra servise hazırdır.

BULGURLU LAHANA TURŞUSU YEMEĞİ

Malzemeler:
2 baş soğan
½ kg ince doğranmış lahana turşusu
1 çay bardağı iri bulgur
2 yk yağ
Tuz

Yapılışı:
Soğanlar yemeklik doğranarak kavrulur. Lahanalar ilave edilir. 2 su bardağı kadar su konulur. Lahanalar pişince bulgur atılır. Bulgur pişince yemek servise hazırdır. Hafifçe sulu bir yemektir. Ekşili hoş bir lezzeti vardır.

PEYNİRLİ SU

Malzemeler:
1 kase kavurma
4 yumurta
2 dilim Eğin peyniri
Tuz, karabiber, reyhan
1 bağ taze soğan
Yarım bağ maydanoz
2 adet domates
2 adet yeşil biber
1 yk yağ
Eğin ekmeği

Yapılışı:
Kavurma yağlı ise ayrıca yağ koymaya gerek yoktur. Genişçe bir kaba kavurma konur. Küçük doğranmış domates ve biberler ilave edilerek domates ve biberler sotelenir.
İnce doğranmış taze soğan ve maydanozda bu karışıma ilave edilerek biraz daha karıştırılır. 1 su bardağı kadar su konur. Kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta 4 yumurta çırpılarak, küp küp doğranmış beyaz peynire karıştırılır. 1 bardak daha su ilave edilir. Kaynayan diğer malzemelere ilave edilerek hafifçe karıştırılır. Kapak kapatılır. Reyhan ufalanır, yumurtalar pişince yemek hazırdır. Sulu bir yemektir, doğranmış Eğin ekmeğinin üzerine dökülerek de yenebilir.
Hazırda yemek olmadığı zaman hemen hazırlanabilecek kolay ve güzel bir yemektir.

KURUTUN YAPILIŞI

Çökelekler tuzlanır ve iyice yoğrularak yumurta iriliğinde toplar yapılır. Güneşte kurutulur. Temiz bey torbalarında saklanarak kışın kullanılır.

KURUT YEMEĞİNİN YAPILIŞI

5-6 adet kurut ılık suda iyice ovularak eritilir. Ayran kıvamına getirilir. 3-4 adet kuru soğan piyaz soğanı şeklinde doğranarak yağda kavrulur. Kavurma konur. Sonra hazırlanan ayran konularak kaynatılır. Yemesi çok değişik bir yemektir.

GALAGOŞUN YAPILIŞI

Yoğurt az bir su ile koyu ayran kıvamında ağır ateşte karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra tuz atılarak soğumaya bırakılır. Kavanozlara veya küplere konularak saklanır. Üzerine biraz su konularak mühürlenir. Bu su, arada sırada değiştirilerek tazelenir. Kullanılacağı zaman istenildiği kadarı alınarak kullanılır. Hava almaması için mutlaka su ile kabın ağzı örtülmelidir. Yoksa küflenir ve bozulur.

GALAGOŞ YEMEĞİ

Malzemeler:
500 kg kavurma
4-6 adet kuru soğan
2 su bardağı pişmiş yoğurt
1 su bardağı su
2 yk tereyağ
Eğin ekmeği

Yapılışı:
Soğanlar piyaz soğanı şeklinde doğranarak yağda kavrulur. (soğanı ne kadar bol olursa o kadar güzel olur) kavurma ilave edilir. Su ile inceltilmiş yoğurt ilave edilerek kaynatılır. Kuru eğin ekmeği doğranarak porsiyonlara bölünür. Hazırlanmış olan bu karışım kepçe ile ekmeklerin üzerine dökülür ve servis yapılır. Çok değişik ve hoş bir lezzettir. Afiyet olsun.

GALAGOŞ (YALAN YAHNİ)

Malzemeler:
Patlıcan kurusu
Kabak kurusu
Barbunya, fasulye
Yeşil mercimek
Elma kurusu (5-10 adet)
Kavurma
Yağ
Reyhan
1 adet soğan
1 yemek kaşığı pekmez

Yapılışı:
Barbunya ve mercimek önceden haşlanır, süzülür. Kabak suya koyulur ve bir taşım kaynatılarak sarı suyu atılır. Patlıcana da aynı işlem uygulanır. Barbunya, mercimek, kabak, patlıcan, elma, soğan, reyhan, kavurma ve tuz tencereye alınır, suyu koyulur ve pişirilir. İnmesine yakın pekmezi koyulur.

KETE

Malzemeler:

Eritilmiş kuyruk yağı kakırdağı (1 kase kadar)
1 kg un
1 yumurta
1 s.b süt ve yoğurt karışımı
2 paket kabartma tozu

Yapılışı:

Eskiden kuyruk yağları evlerde eritilerek kullanılmak üzere küplere basılırdı. Yağı alınınca kıkırdağı değerlendirmek adına keteler yapılırdı. Yalnız bunlar tuzlu olduğu için hamura tuz konulmaz. Tüm mazemelerden ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yoğrulur. Fincan tabağı büyüklüğünde hamurlar açılarak tepsiye yayılır. Fırında pişikten sonra yemeğe doyum olmaz. Değişik ve unutulmaz lezzetlerimizdendir.

LESBİK

Malzemeler:

Çelem (şalgam)
Tarhana (1 ölçü)
Aşlık (½ ölçü)
Kuru soğan (2-3 adet)
2 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı salça
1 kase kadar kavurma

Yapılışı:

Tarhana ve aşlık ıslatılır. Çelem de küçük küçük doğranarak ilave edilir ve birlikte pişirilir. Diğer tarafta soğan yağda kavrulur, salçası ve kavurması ilave edilir. Malzemelerin yarısı tencereye konur. Diğer yarısı da servis yapılan yemeklerin üzerine pay edilir.