ADANA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE ADANA YEMEKLERİNDEN ÖRNEKLER

Prof. Dr. Erman Artun

İnsanoğlu, ilkçağdan beri yaşamak ve çevresindekileri yaşatmak için sürekli besin kaynağı aramak zorunda kalmıştır (Güvenç,1979:204). İnsan ilk dönemlerinde avcılık, toplayıcılık yapmışsa da belirli bir evrim sonucu hayvanları evcilleştirmeyi, yabani bitkileri yetiştirmeyi başarmıştır. Ateşin bulunmasıyla üretim biçiminde büyük bir değişme olmuş, buna bağlı olarak yemek türleri ve pişirme biçimleri sürekli gelişmiştir (Ögel,1982:15).

Bir toplumun beslenme kültürü, yaşama biçimiyle doğrudan ilgilidir. Yaşama biçiminin değişmesi beslenme kültürünün de değişmesine neden olur. İlk çağlardan bu yana yiyeceklerini yetiştirmeyi öğrenen insanoğlu onları saklamayı, pişirerek daha lezzetli bir hale getirmeyi öğrendi (Baysal,1993:1-5).

Eski Türklerin yaşamı tarıma ve hayvancılığa bağlıydı. Türkler, Orta Asya'da tarım koşulları uygunsuz hale gelince batı ve güneye göç etmişlerdi. Yeni yurtlarında doğal yetişen hayvan ve bitkilerden yararlanmanın yanı sıra yöre koşullarına uygun olanları yetiştirip, işleyip saklamışlardı.

Eski Türklerin yetiştirip yedikleri hayvanların başında koyun keçi ve sığır gelirdi. Bu hayvanların etlerinin yanı sıra sütlerinden de yararlandılar. Etler tandır adı verilen toprak kuyuda veya ateş üstünde pişirilirdi. Ayrıca sonbaharda kestikleri hayvanları yağı ile birlikte pişirdikten sonra küplere doldurup, kış için saklarlardı. Süt ve mamullerini çeşitli şekilde yiyecek olarak kullandılar.

Türklerin bitkisel besinlerinin başında buğday gelir. Buğday; un, yarma (dövme), bulgur vb. şekillerde kullanılmıştır. Un saç ve tandırda pişirilerek yufka, bazlama vb. yapılmıştır. Geleneksel Türk mutfağında yufka, börek, gözleme, katmer, pide vb. önemli yer tutar. Bazı meyve ve sebzeler taze yenmelerinin dışında kurutularak kış yiyeceği olarak saklanır (Baysal,1993:1-5).

Türk mutfağı uygarlık içinde özel bir yere sahiptir. Türkler farklı coğrafyalarda çeşitli devlet ve uygarlıklar kurmuşlar, değişik inanç sistemlerini kabul etmişlerdir. Yeni yerleştikleri, yurt tuttukları coğrafyanın bitki örtüsünden yararlanarak, yeni yemekler yapmayı öğrenmişlerdir (Koşay-Ülkücan,1961:547). Divan ü Lugati't-Türk'te yer verilen yemek ve içecekler bize Türklerin Orta Asya mutfak kültürü hakkında bilgi vermektedir (Altıntaş,1984:3).

---

* *Yemek Kitabı Haz. M.Sabri Koz, Kitabevi,İstanbul, 2002, s.317*

İnsanın beslenme ile ilgili davranış ve uygulamaları tarım, ekonomi, coğrafya, dini inançlar, demografi, eğitim vb. çeşitli faktörlerin etkisiyle oluşur, gelişir (Baysal,1987:102). Bir yemek sistemine özellik kazandıran başlıca ögeler yemekte kullanılan malzemeler ve yemeğin yapılış biçimidir.

Türk mutfağı genel olarak tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalıdır. Halkımızın yaşadığı coğrafyaya göre çeşitlilik gösterir. Gelenek ve göreneklerimizle, dini yapımız mutfağı da etkilemiştir. Batıyla etkileşim, Türk mutfağını hızlı bir değişim içine sokmuştur. Orta Asya Türk kültürüne dayalı Türk mutfağı , Anadolu ve İslam uygarlığıyla beslenmiştir. Batı kültürüne açılma, hızlı sanayileşme ve kentleşme, kadının çalışma hayatına atılması, eğitim düzeyinin yükselmesi, yemek alışkanlıklarının ve ona bağlı olarak lezzet alışkanlıklarının değişmesine neden olmuştur. Ayrıca ekonomik koşullar Türk mutfağının değişimini hızlandırmıştır (Bozyiğit,1995:29-31).

Yemek yemek bir kültürel alışkanlıktır. Bir milletin kültürel alışkanlıkları sosyo-kültürel yapının gereği olarak ortaya çıkar. Bu kültür yılların birikimiyle tarihsel bir süreçte oluşur. Türk yemek kültüründe et ve hamur işleri iki önemli temel kaynaktır. İkisinin birlikteliği bir sentez oluşturmuştur. Anadolu'da son yıllara kadar süren hayvancılığa ve tarıma dayalı ekonomik yapı mutfak kültüründe belirleyici olmuştur Kırsal kesimde yemek yemek yerine ekmek yemek tabirinin kullanılması, karın doyurmakta ekmeğin ve ekonomik yapının ne denli etkin olduğunu ortaya koyar (Tezcan,1982:128-129).

Asya'dan Anadolu'ya gelen Türk boyları, eski uygarlıkların mayaladığı Anadolu'ya Uzak Doğu'da oluşan zengin mutfak kültürünü taşıdılar. Göç yollarındaki ülkelerinin mutfak kültürüyle mutfaklarını zenginleştirdiler (Aras,2000:7-21). Yüzyıllar boyu Anadolu ve Rumeli'de gelişen Türk mutfak ve yemek töreleri Asya'nın tarihsel birikimiyle oluştu, gelişti ve ünlendi. Yeni coğrafya bütün mal varlıklarını Türklere sundu. Anadolu iklimindeki farklı sebzeler ve meyveler mutfak kültürünü zenginleştirdi. Türkiye coğrafyasındaki farklı iklim kuşakları özde aynı olsa da yöre mutfaklarının farklı oluşumuna neden oldu.

Orta Asya yemek kültüründen, zengin Osmanlı ve Selçuklu mutfağından dünyaca ünlü Türk mutfağı ortaya çıkmıştır. Bu zenginliğin bir yönü bol çeşitli yemeklerdir (Yaman,1989:465). Her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Anadolu'ya gelen Türkler kendi beslenme kültürlerini getirdikleri gibi Anadolu'da yaşayan toplulukların beslenme kültürlerinden de etkilenmişlerdir. Günümüz Türk mutfağı çeşitli uygarlıkların bir bileşimidir. Kültürel değişim ve gelişime bağlı olarak toplumsal yaşamdaki değişmelerin yemek kültürünü de etkilemesi doğal ve kaçınılmazdır. İslamiyet sonrasında , İslamiyet gereği bazı hayvanlar yenmemiş, alkollü içeceklerden kaçınılmıştır. İslamiyet'le birlikte Arap mutfağı Türk mutfağını etkilemiştir. Yeni yurt Anadolu'daki meyve ve sebzeler Türk mutfağına girerek, mutfağı zenginleştirmiş yeni mutfak araç ve gereçleriyle pişirilen besinler çeşitlenmiştir.

Saray yaşamı Türk mutfağını zenginleştirmiştir. Hayvani yağlar dışında zeytinyağı Türk mutfağına girmeğe başlamıştır. Özellikle saray mutfağıyla tatlı kültürü zenginleşmiştir. Bal ve pekmezin yerini yavaş yavaş şeker almağa başlamıştır. Bugün Türk mutfak kültüründe çeşitli yörelerde pişirilen yemekler arasında çok eski geçmişe dayalı geleneksel örneklerin yanı sıra Anadolu'da şekillenmiş yemekler de vardır (Köksal,1982:128-129). Tarihsel birikim ve çeşitlilik, coğrafya ve kültür değişikliği Türk mutfağını olumlu etkilemiştir (Arlı, 1982:20). Türk mutfağı Anadolu'da şekillenmiştir. Günümüzde bir çok yemek unutulmağa yüz tutarken , bir çok yemeğimiz de bütün yörelere yayılıp yöresel olmaktan çıkmıştır (Üçer,1982:3).

Yemek ve içmek kültürün en zor değişen, değişimi en güç kabul gören bir alanıdır. Yeniliklerin kabulü uzun zaman alır. Türkler yeni yurtlarında orta Asya'da bulunmayan bir çok yiyecek ve yemek geleneğiyle tanıştılar (Şavkay, 2000: 21-37). Tarihsel süreç içinde Anadolu toprakları kültürel zenginliklerini içinde barındırmış, geliştirmiş ve günümüze taşımıştır. Türk mutfak kültürünün zengin kültürel birikimi geniş bir coğrafyada özgünlüklerini barındırmaya devam etmektedir. Türk kültürüne özgü kültürel *dokunun en çarpıcı biçimde ortaya çıktığı alanlardan biri de mutfak kültürüdür.*

Türk kültürünün yeme içme kültürüne aktardığı üretkenlik ve yaratıcılık Türk mutfağının dünyanın belli başlı mutfakları arasında yer almasını sağlamıştır. Türk mutfağında Asya'nın, Afrika'nın, Balkanların, Orta Doğu'nun farklı kültürel yapılarının beslenme biçimlerini buluruz.

Yakın zamana kadar yerel mutfak araştırmaları yapılmadığı için Türk mutfağı olarak yalnızca İstanbul mutfağı biliniyordu (Halıcı,1983:3). Osmanlı döneminde kışlalarda, tekke ve dergahlarda, loncalarda, medreselerde ve sarayda yenilen toplu yemekler Türk mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır (Doğanbey,1989:127).

Türklerin törenlerini dinsel, toplumsal ve kişisel gibi başlıklarda toplayabiliriz. Bu törenlerde yemek yeme, ziyafet verme iç içedir. Bu törenlerle birlikte bu törenlere özgü bir mutfak ve yiyecek, içecek çeşidi ortaya çıkmıştır. İnsanların ne yediği ekonomik ve coğrafi koşullara bağlı olsa da bunu belirleyen kültürdür (Yaman,1989:465). Bu araştırmalardan bir dönemin kültür yapısına ait ipuçlarını elde ediyoruz.

Selçuklu dönemi (Köymen,1982:35-45) ve 9. yüzyıl Türk mutfağıyla ilgili (Genç, 1982:57-68) araştırmalar bize bugünkü yemeklerle eski Türk mutfağı hakkında karşılaştırma yapma olanağı verecektir. Türk toplumu ve ona bağlı olarak Türk kültürü Tanzimat döneminde yoğunlaşıp artan bir hızla büyük bir değişim sürecini yaşamaktadır. Batı kültürü etkisiyle bütün geleneksel kültür kurumları gibi Türk mutfağı da hızlı bir değişime girmiştir. Kökeni Orta Asya'ya dayalı İslami kültür ögeleriyle beslenmiş mutfak hızla değişerek asıl karakterini kaybedecek duruma gelmiştir. Yemeğe girecek malzemeyi coğrafi ögeler belirlediğine göre Türk yemeklerinin de çeşitli bölgelerde farklılıklar göstermesi doğaldır (Toygar,1982:153-180).

Adana Mutfak Kültürü

Adana mutfak kültürünün coğrafi konumu ve tarihsel bağlarıyla kendine özgü bir durumu vardır. Adana mutfak kültürü çağlar boyu önemini korumuş, ulusal kültürün korunmasında ve taşınmasında önemli rol oynamıştır. Değişen zaman ve koşullar gereği değişimden etkilenmiştir. Mutfak kültürü de her gelenek gibi değişen sosyo-kültürel şartlara uyum göstererek değişmeğe mecburdur.

Adana mutfak kültürünü ve yemeklerinin özelliklerini, tarihsel, kültürel birikimin verdiği zenginlikle birlikte incelemek ve düşünmek gerekir. Adana mutfak kültürü de kültürel değişim ve gelişimle durmadan yenileniyor. Eski mutfak kültürünün kalıcı olma şansı her geçen gün azalıyor. Günümüzde insanlar evlerinde ve aile sofralarında birlikte yemek yemek keyfini çok az bulabiliyorlar.

Günümüzde gelişen iş dünyasıyla sıcak yemek yeme alışkanlıkları yerini tost, sandaviç vb. gibi geçiştirilen kuru yemeklere bırakıyor. Çağdaş tıp eskilerin çok sevdiği yağlı yemeklere, hamur işlerine, hamur tatlılarına iyi gözle bakmıyor. Yeni dünyanın yemek sistemleri de kendi kurallarına göre eski sistemden ayrılıyor. Diyet ve kolay yemekler eskinin yerini almaya başladı.

Adana mutfak kültürü, yüzyılların deneyimlerinden süzülerek biçimlenmiş kuşaktan kuşağa aktarılan bir değerdir. Adana mutfak kültürünün şekillenmesinde, Adana'nın tarihi ve kültürel mirasının önemli bir rolü vardır. Adana'ya iç göçler nedeniyle konar göçer, köy, kasaba kültürü ve dış göçler nedeniyle çeşitli illerden kültürler taşınmıştır. Bu olgu da Adana mutfak kültürüne zenginlik ve çeşitlilik kazandırmıştır.

Toroslar ve civarı dağlık coğrafyaya sahiptir. Yakın zamana kadar kapalı toplum yapısına sahip olan bu yörede geleneksel mutfak kültürünün korunduğunu görüyoruz. Adana'da dağ, yayla, ova ve deniz kültürü iç içedir. Bu da Adana mutfağına zenginlik sağlamıştır. Adana'da tarım ve sanayinin gelişmesi, ulaşım ve teknolojinin getirdiği yenilikler geleneksel mutfak kültürünün hızla değişmesine neden olmaktadır.

Değişim ve etkileşim nedeniyle Adana mutfağının bir bölümü unutulmağa yüz tutmuştur. Geleneksel yemeklerin bir bölümü nadiren yapılıyor. Bu yemeklerin yapılışını bilenler yavaş yavaş azalıyor. Yemeklerin bir bölümü de anılarda kaldı. Adana kadınının mutfak konusunda tutucu olması, binlerce yılda oluşan bu kültürün günümüze gelmesini sağlamıştır. Hayvancılık yakın zamana kadar temel geçim kaynağıydı. Tarım, buğday, hububata bağlı ekonomi Adana mutfağının oluşmasında önemli etkendir. Adana'nın Akdeniz Bölgesi'nde olması, bölgenin baklagiller, sebzeler ve meyveler yönünden çok zengin olması Adana mutfağını zenginleştirmiştir.

Adanalı, çeşitli mutfak kültürleriyle beslenen mutfağını yetenekleriyle, öğrendikleri yemeklerin bir sentezini yaparak kendi damak zevkine uygun bir özgün Adana mutfağı oluşturmuştur. Adana mutfağına hamur işleri, etli

ve sebzeli yemekler hakimdir. Adana mutfağında tat vericilerin önemli bir yeri vardır. Bunlar arasında maydanoz, nane, kırmızı biber, kırmızı pul biber, sumak, karabiber, kimyon, süs biberi, kekik, nar ekşisi soğan, sarımsak vb. sıralanabilir.

Göçebe kültürden yerleşik kültüre en son geçen Adana Türkmen ve Yörükleri binlerce yıllık Türk mutfak kültürünü de günümüze kadar koruyup saklayarak taşımışlardır. Onlarda Orta Asya Türk mutfak kültürünün örneklerini görüyoruz.

Yörede bulgur ve un en fazla kullanılan malzemelerin başında gelir. Her mevsim kadınlar ekmek saçında yufka ekmekler pişirirler, kışın tandırlara tandır ekmeği vururlar. Bol yağlı koyun kıymasından yapılan "kıyma" adı verilen Adana kebabı ve içli köfte özel günlerin ve Kurban Bayramının vazgeçilmez yemeğidir. Şalgam, kebabın yanında içecek olarak içilir.

Son yıllarda yörede yapılmağa başlanan seracılıkla bir çok sebze ve meyvenin yetiştirilmesi ve farklı kültürlerden insanların bir arada yaşaması mutfağın çeşitlenmesini sağlamıştır. Adana yemeklerinin en büyük özelliği bol yağlı, salçalı, baharatlı ve koyun etli olmasıdır.

Adana'da Sofra Türleri

1. Aile sofrası 2.Konuk sofrası 3.Toplu yemek sofraları 4.Sayılı gün sofraları 5.Düğün ve sünnet sofraları 6.Ramazan sofraları 7.Adak sofraları

Sofra Adabı

Adana mutfağı yalnızca yemeklerin pişirilmesi değildir. Yemek kapları, sofrada kullanılan eşya, yan yemekler (salata, yeşillik vd.), içecekler, ekmekler ve çok önem verilen yemek yeme sırasındaki insan ilişkileri bu kültürün bir parçasıdır. Sofranın belirli kuralları vardır. İlişkiler, davranışlar en ince noktasına kadar belirlenmiştir. Pişen yemeğin kokusunun komşuya gitmesi istenmez, yenilen yemek söylenmez.

Adana'da eskiden kırıntıların odaya yayılmaması için yemekten önce sofra örtüsü yayılır, üstüne sofra veya bir yükselti üstüne büyük bir sini konularak yemek yenilirdi. Sofraya büyükler bağdaş kurarak; kadınlar, gençler ve çocuklar diz üstü otururlardı. Sofraya önce çorba getirilirdi, sonra yemekler büyük servis kaplarıyla ortaya konurdu. Sofraya oturmadan ve kalktıktan sonra eller yıkanır. Ellerin yıkanması için leğen, sabun, ibrik, peşkir getirilirdi.

Eskiden sofranın merkezi babaydı. Anne çocukların arasına oturup onlara yardım eder. Sofra örtüsü yere yayılırdı. Sini tahtasının üzerine büyük yemek sinisi veya sofra konurdu. Sininin çevresine minderler dizilirdi. Sofraya oturanlar sağ kolları sofraya dönük çapraz otururlardı. Su sürahisi yerde sofra örtüsünün üzerindedir. Aynı kaptan yenirdi. Su içen biri olursa suyu bitene kadar yemeğe ara verilip hakkı korunurdu. Genellikle yakın akrabalara, arkadaşlara, komşulara verilen davetlerde erkekler, kadınlar ve

çocuklar için ayrı sofralar kurulurdu. Yemek sofra büyüğünün besmelesiyle başlardı. Yemek tatlı yenerek sona ererdi. Yemek bitiminde kısa bir sofra duası okunurdu. Gençler konuklara kahve pişirirdi.

Sonuç : Adana yemeklerinin genellikle bitkilerden, etlerden ve hamurdan olmak üzere üç kaynaktan oluştuğunu görmekteyiz. Adana mutfağında ana yiyecek maddesi ekmektir. Hamur işi yemekler yemek çeşitlerinin başında gelmektedir. Kebap çeşitleri çok sık pişirilmektedir. Pek çok sebze yemeği çeşidi vardır. Bunlar etli, soğanlı, domatesli, salçalı olarak pişirilmektedir. Sebzeler haşlanmış olarak et yanına konmaz. Yağa çok önem verilir, sütten elde edilen yağların yanı sıra iç ve kuyruk yağları da kullanılır.

Adana mutfağı günümüz insanının beğenisine uygun olarak özünden sapmadan yozlaşmadan yeniden yapılanmaktadır. Yeni Adana mutfağı ancak iyi öğrenilen ve uygulanan eski mutfak kültürü üzerine bina edilebilir. Adana mutfağı denilince Adana'da yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler, içecekler ve bunların hazırlanması, pişirilmesi ve saklanmasında kullanılan araç gereç ve teknikler anlaşılır.

Bugün geç kalmış sayılmayız. Toplumumuz her ne kadar hızlı bir kültürel değişimle karşı karşıya kalsa da eski ile yeni iç içe yaşamaktadır. Adana kültürünün otantik mutfak örneklerinin belirlenip gelecek kuşaklara aktarılması zaman kaybetmeden hayata geçirilmesi gereken bir görevdir.

Kış Hazırlıkları ve Özel Günlerde Yenilen Yemekler (K. 55, K. 56, K. 57, K. 58).

Adana'da iklimin yumuşak, kışın ılık geçmesine rağmen kış hazırlıklarına önem verilir. Haziran, Temmuz, Ağustos aylarında avlularda büyük kazanlar içinde buğday kaynatılır, damlara çekilir, kurutulur. Buğday kurutulduktan sonra değirmenlerde kırdırılır, bulgur yapılır. Değirmenden gelen buğday bezler üzerine serilir, savrulur. Bulgur savrulduktan sonra altta kalana "setik" adı verilir. O malzeme setikli ekmek yapmakta kullanılır. Çuvallara konan bulgur kurtlanmaması için tuzlanır. Yine aynı aylarda domates salçası çıkarılır. Domatesler yıkanır, büyük bir kazana doldurulur. Güneşte ezilinceye kadar bırakılır. Sonra suyu sıkılar, bez torbalarda süzdürülür, tuzlanır, güneşte kurutulur. Dolmalık patlıcan oyulur, ipe dizilerek kurutulur.

Üzüm zamanı bidonlara ve küplere sirke kurulur. Üzümler şırahanelerde çiğnenir, şırası çıkarılır, pekmez kaynatılır. Mayıs ve Haziran aylarında bağ yaprağından salamura yapılır. Bidonlara kışlık peynir basılır. Ağustos ayında olgun incirler toplanır, dörde bölünür, güneşte kurutulur, reçeli yapılır. Bamya yörenin sevilen yemeğidir, yazın bamyaların başı alınır, ipe dizilir, kurutulur. Ayrıca salamurası ve konservesi yapılır. Yörede tarhana pek bilinmez, Balkan göçmenleri yaparlar. Kışlık nişasta çıkarılır, çeşitli turşular kurulur.

a) Kurutmalar

Yöre halkı kış bastırmadan, yazın kışa hazırlık yapmaktadır. Yaz mevsimindeki sebze, meyve çeşitliliği kışın olmadığından yöre halkı genelde kurutma yöntemiyle kış için yiyecek depolamaktadır. Sebzelerden bamya, patlıcan, yeşil fasulye kurutulur. Turşu, incirli reçel, tevek yani yaprak salamurası basılır. Ayrıca buğday kaynatılıp bulgurluk ve unluk olarak öğütülür. Peynir ise hayvan derisine basılarak kışa hazırlıklar tamamlanır.

Tarhana

Malzemeler: 5 kg süt; 5 kg bulgur; 1,5 kg dövme; 1 çay bardağı tuz.

Hazırlanışı: 5 kg süt kaynatılıp ılıtıldıktan sonra 1 çay bardağı yoğurt eklenir. Tencerenin ağzı kapatılıp güneşe koyulup 10 gün bekletilir. Yoğurt ekşir. Buğday ve bulgur geniş bir tepsiye koyulup ekşiyen yoğurt ilave edilip karıştırılır. Akşamdan sabaha kadar bekletilir. Kurutma işi bittikten sonra bir çantada serin yerde muhafaza edilir.

Kuru Üzüm

Bağdan toplanan üzümler iyice yıkanır ve çöplerinden ayıklanır. Sepetlere doldurulur. Üzümler kül ve portakal kabuğu kaynatılmak suretiyle hazırlanan küllü suya batırılır. Üzümler haşlanana kadar küllü suda bekletilir ve kuruması için güneşe serilir. Nohut külü defne ve zeytinyağı ile kaynatılır. Durulan suya üzümler batırılır ve kurutulur.

Gavut

Hazırlanışı: Buğday yıkanır, kurutulur. Kurumuş buğday saçta kavrulur. Değirmende un haline getirilir. Kadınlar bu un haline getirme işlemini distar denilen üst üste iki yuvarlak taşla yaparlar. Üstteki taşın ortası deliktir ve tutacak bir yeri vardır. Bu taş diğer taşın üstüne konur. Bir eliyle üstteki taşı çeviren kadın diğer eliyle deliğe buğday koyar.

Azık

Hazırlanışı: Buğday yıkanır. Islak çuvallara koyulup 3 gün boyunca her gün kaynar su dökülür. Buğdaylar çimlenir, çimlenen buğdaylar serilip güneşte kurutulur. Sonra değirmende un haline getirilir.

Hedik

Hazırlanışı: Bebeğin ilk dişi için kaynatılır. Hedik buğday, nohut ve baklanın haşlanması ile elde edilir. Hediğin ilk kez Hz.Muhammed'in ilk dişini çıkardığı zaman annesi tarafından yapıldığına inanılır. Çocuğun ilk dişini çıkarması sevinçle karşılanır. Çıkan ilk dişle birlikte diğer dişlerin sağlam olması için uygulanır. Diş buğdayına diş hediği adı da verilir. Üzerine şeker dökülerek yenir. Akraba ve komşulara dağıtılır.

Kesme

Büyükçe bir beze alınıp açılır ve sacda biraz pişirilir. İyice pişmemiş olan yufka rulo haline getirilip ince ince, tel tel doğranır. Bir tepsiye yayılıp kurutulur. Kurutulduktan sonra makarna gibi yemeği yapılır.

Pekmez Yapımı

Bağdan toplanan üzümler iyice yıkandıktan sonra şireneye (üzümün çiğnendiği tahtadan tekneye) konur. Üzümler iyice çiğnenir. Çıkan üzüm suyu kazana doldurulup özleşmesi sağlanır. Daha sonra pekmez demir leğenlere boşaltılıp iyice kaynatılır. Eğer gün pekmezi yapılmak isteniyorsa pekmez soğuduktan sonra 2-3 gün tülbent veya cibinlik gerilmiş leğenlerde bekletilir. Ateş pekmezi yapılacaksa pekmez demir leğende bir defa daha kaynatılır, soğutulur ve pekmez küplerine doldurulur.

Kuru Bamya

Bamyalar iplere dizilir ve kurutulur.

Fasulye

Taze fasulyeler iplere dizilir ve kurutulur.

Kıkırdak

Kesilen küçük hamurların zeytinyağı ile sertleşinceye kadar pişirilmesiyle elde edilir. Sonra da yemeklere tat vermesi amacıyla kullanılır.

Teleme Çalmak

Ham (olmamış) incirin sütü, normal sütle karıştırılarak içilir.

İncir

İncirler açılarak kurutulur.

Patlıcan

Oyulmuş patlıcanlar iplere dizilir ve kurutulur.

Fıro

Hazırlanışı: Yeni doğuran ineğin, sağılan ilk sütü ile yapılır. Ocakta iyice kaynayan süt kesilip peynir kıvamını alır.

Erişte

Hazırlanışı: Bulgur kaynatılır süt ile yoğrulur. Az miktarda un serpilir, şekillendirilerek kurutulur.

Kurutma Bamya

2 kg bamyanın sapı temizlenip güneşte kurutulur. Yaklaşık 8-10 gün güneşte kalan bamya poşete koyulup oda sıcaklığında muhafaza edilir.

Domates Kurutma

5 kg domates alınır. Her domates ikiye ayrılıp her parçaya 1 çay kaşığı tuz eklenir. Güneşte 10 gün bekletilerek kurutulur. Poşete konulup muhafaza edilir.

Salamura Bamya

2 kg bamya bir kovaya konulur. Bamyanın üzerine su ve 1 kg tuz konur. Kapağı kapatılıp serin ortamda muhafaza edilir.

Çemen

Hazırlanışı: Toz biber, kimyon, tuz, 1 kilogram karışık kıyma ile kaynatılır. Sarımsak eklenerek yoğrulur. Tenekelere basılır.

Buğday Kaynatma

Buğday yıkanır, kazanda kaynatılır, güneşte kurutulur. Daha sonra değirmene götürülür. Bulgur veya un haline getirilir.

Salça Hazırlanışı

Domates Salçası: Domatesler yıkanır, doğranır veya ezilir. Çekirdeklerini ayırmak için süzgeçten geçirilir. Daha sonra geniş kaplarda sinilerde güneşin altında bekletilir.

Biber Salçası: Biberler yıkanır, çekirdekleri çıkarılır. Makine yardımıyla kıyılır. Geniş kaplara konup güneşte kurumaya bırakılır.

Şalgam

Bir torbanın içine bayat bir ekmek konulur. Plastik bir bidonun içine yerleştirilir. Üzerine bir tencere sıcak su dökülür. Soğuduktan sonra içine siyah havucu ve kare kare doğranmış şalgam turbunu koyduktan sonra içine biraz tuz, çok az da limon tuzu atılır ve ağzı iyice kapatılır. 10 gün bekledikten sonra şalgam içme kıvamına gelmiş olur.

b)Özel Günlere Ait Yemekler:

Törenler, toplumsal yaşamda önemli yer tutar. Adana'da belli günlerde yapılan törenler vardır. Bu törenler için özel yemekler hazırlanır. Bu törenlerden bazılarını şu başlıklar altında toplayabiliriz:

1) Hedik (bırbara): Buğday, fasulye, nohut, mercimek vd. kaynatılır.

2) Mileytut :Dut aşı, zerde, mileytut pişirilir.

3) Miladiler: Miladi yemeği, tel kadayıf, lokma, karakuş vb. hazırlanır.

4) 15-16 Ocak : Özel yemek yapılır. Kokulu çörek yapılıp dağıtılır.

5) Kuddas:Taş kadayıfı hazırlanır.

6) Aşure günü :Aşure pişirilir. Ceviz, tarçın serpildikten sonra komşulara dağıtılır.

7) Namaz çorbası (Kamhi) :Döğme, nohut ve etle yapılan bir çorbadır, komşulara dağıtılır.

8) 1 Mart Muhallebi – Sütlaç Bayramı : Kırk çeşit baharatla pişirilen sütlaç kırk kapıya dağıtılır.

9) Yumurta Bayramı : Eskiden 17 Martta mesire yerine gidilir. Boyanan yumurtalar önce tokuşturulup sonra yenirdi.

10) Kurban Bayramı Pilavı: Kurban etiyle kazanda pişirilen pilav topluca yenir.

11) Bayram Kömbesi : Bir tür tatlıdır, komşulara dağıtılır. Bayram sabahı pişirilen yufka ekmektir. Şekerli tereyağlı tatlı olarak pişirilir, komşulara dağıtılır.

b) Doğumla İlgili Yemekler : Doğum sonrası kaynar, şerbet vb. çeşitli içecekler hazırlanır.

c) Evlenme Törenleriyle İlgili Yiyecek ve İçecekler: Söz tatlısı, nişan şerbeti, düğün ekmeği, yüksük çorbası, düğün köftesi, gelin tutarı, davul aşı vb. çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlanır.

d) Ölüm Törenleriyle İlgili Yiyecek ve İçecekler: Kazma tıkırtısı yemeği, yedi yemeği, kırk yemeği, elliiki yemeği vb. çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlanır.

e) Adaklarla İlgili Yiyecek ve İçecekler : Bir kişinin adağı gerçekleştikten sonra dağıtılan yiyecek ve içeceklerdir. Birkaç örnek verelim. Acele Bacı Adağı, Zekeriya Sofrası Adağı , Halil İbrahim Sofrası Adağı, Sütlü Kahve Adağı, Derder Pilavı. Bunlar dışında pek çok adak ve bunlara bağlı adak yiyecek ve içecekleri vardır.

ÇORBALAR

HAYIR ÇORBASI "KAMHİ" (K.16)

Malzemeler:

1/2 kg. dövme; 1/2 kg. gerdan eti; 1 su bardağı nohut; 2 kaşık yağ; Yeterince tuz, kimyon, karabiber

Hazırlanışı:Bir gece önceden suya ıslatılan dövme ve nohut etle birlikte tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. Et kemikten ayrılıp, yemeğin malzemesi eriyince kemikler çıkarılır. Muhallebi kıvamına gelince ateşten indirilir. Çorbanın üzerine kızgın yağ gezdirilip, baharatlar serpilir.

ACEBEKLİ BULGUR ÇORBASI(K.16)

Malzemeler:

1/2 su bardağı bulgur; 1/2 su bardağı tane acebek; 4 litre et suyu; 1,5 kaşık yağ; yeterince tuz

Hazırlanışı: Geceden ıslanmış acebekler et suyuna atılıp kaynatılır. Acebekler pişince bulgur da tencereye dökülür. Bulgur açılınca altı söndürülür. Yağ kızdırılıp çorbanın üzerine gezdirilir.

MAHLUTA (K.2, K.16)

Malzemeler:

2 su bardağı kırmızı mercimek; 4 litre et suyu; 2-3 kaşık pirinç; 1,5 kaşık yağ. Yeterince tuz toz biber ve kimyon

Hazırlanışı: İyice yıkanan mercimek kaynamakta olan et suyuna dökülür. Mercimekler açılınca pirinç de yıkanarak çorbaya konur. Çorba pişince üzerine baharatlar serpilip, yağ kızdırılıp dökülür.

YÜZÜK ÇORBASI (K.22)

Malzemeler:

1 kg. un; 1/2 kg. yağsız iri kıyma; 1 baş soğan; 1 kaşık salça; 1 yumurta; 1 adet limon suyu; 1 bardak haşlanmış nohut; Yeterince tuz, karabiber, kırmızıbiber

Hazırlanışı: Un, yumurta, limon ve su karışımı hamur haline getirilir. Dört parçaya ayrılan hamur oklava yardımıyla yufka şeklinde açılır ve kare kare kesilir. Başka bir kenarda rendelenmiş soğan, kıyma ve baharatlar karıştırılarak nohut büyüklüğüne getirilip hamurun üzerine konularak dört köşesinden tutularak kapatılır. Bir tencerede 3 litre kadar kaynatılan suya, kapatılan hamurlar ve pişmiş nohutlar atılır. Hamurlar yüze çıkınca başka bir kapta kızdırılan salça, yağ ve baharat karışımı yemeğin üzerine dökülerek birkaç dakika kaynatılır.

GİLİGİLİ ÇORBASI (Hamur Çorbası) (K.59)

Malzemeler:

1 kilo un; yarım kilo kıyma; 1 çorba kaşığı tuz, orta büyüklükte iki soğan; 1 çorba kaşığı yaprak biber; 1 çorba kaşığı karabiber; 2 yemek kaşığı tereyağı; 2 fincan nohut; 1 çorba kaşığı kuru nane.

Hazırlanışı: Öncelikle hamuru hazırlanır. 1 kilo unun içine 1 çorba kaşığı tuz konur, unun alabileceği kadar su dökülerek yoğrulur. Daha sonra hamurun içi hazırlandıktan sonra kıymanın içine orta büyüklükte iki soğan kıyılır. Salça ve eritilmiş tereyağı, biberle iyice karıştırılır. 2 fincan nohut iyice yıkandıktan sonra alabileceği kadar su konur.

Yoğrulan hamur, küçük parçalara bölünür. Açılan hamur kare şeklinde hamur parçacıklara bölünür. Her kare parçasına "yaprak" denir. Bu yaprakların içine hazırlanan kıyma koyulur ve birleştirilir. Bütün hamur yapraklarını alabilecek bir tencereye su ve tuz katılır. Su kaynayınca hamur yaprakları suya atılır. Hazırlanan çorbanın arzu edilirse üstüne salça ve nane kavrulup katılabilir.

KARA ÇORBA (K.17)

Malzemeler:

1 su bardağı nohut; 1 su bardağı kuru fasulye; 1 su bardağı dövme;1 demet ıspanak; yeterince limon suyu, tuz, salça ve su

Hazırlanışı: Dövme ocağa konularak pişirilir. Haşlanmış nohut ve fasulye de içine konularak kaynatılır. Pişmesine yakın kıyılmış ıspanak çorbanın içine atılır. Piştikten sonra içine ayrı bir tavada sos haline getirilen yağ, salça, ekşi ve tuz ilave edilir.

YARMA ÇORBASI (K.22)

Malzemeler:

1/2 kg. yarma; 1 litre su; 1/2 litre yoğurt; 1 kaşık yağ; yeterince tuz, karabiber, toz biber ve nane

Hazırlanışı:1 litre suyun içine dövmeyi yıkadıktan sonra koyup yarım saat kadar pişirdikten sonra ocaktan indirilir. Ayrı bir kapta yoğurt hafif sulandırılıp çırpılır ve yarmanın içine dökülüp karıştırılır. Üzerine tuz, nane ve baharatları dökülüp kızgın yağ gezdirilir.

TIRŞIK (K.17, K.25)

Malzemeler:

1 demet gavur pancarı; 1 çay bardağı nohut; 1 çay bardağı fasulye; 1 kase yoğurt; alabildiğince un; yeterince nar ekşisi ve tuz

Hazırlanışı: Dövme bir süre pişirilir. İçine önceden haşlanan nohut ile fasulye dökülür. Daha sonra yoğurt ve nar ekşisi eklenir. Pişmesine yakın kıyılmış pancar içine dökülür ve üzerini örtecek kadar un serpilir. Altı kapatılan tencerenin üzeri kalın bir bezle örtülerek ekşimeye bırakılır. Sabah tencerenin üzerindeki hamur alınır, pişirilir. Bu yemeğin bir çok hastalığa iyi geldiğine inanılır.

TOPALAK (K.7, K.11, K.15, K.19, K.1)

Malzemeler:

1/2 kg. ince bulgur; 1/4 kg. yarma;1 çay bardağı haşlanmış nohut; 1 kaşık salça;1 kaşık yağ; yeterince ekşi, tuz, nane, sarımsak ve kırmızıbiber

Hazırlanışı: Bulgur ile yarma derin bir tepsiye konulup, üzerine bir miktar sıcak su dökülerek yoğrulur. Yoğurduğumuz bu karışımdan parçalar alarak bilye gibi yuvarlanır. Topalaklar kaynamış suya atılarak kaynatılır. İçine haşlanmış nohutlar da atılır. Diğer tarafta başka bir tavada yağ, salça ve baharat karışımı kaynatılarak sos haline getirilip çorbanın içine dökülür.

TIKLIYE ÇORBASI (K.60, K.61,K.62)

Malzemeler:

2 su bardağı nohut; yarım kg kemikli et;1 çay bardağı pirinç; 2 çorba kaşığı nane; 1,5 kg yoğurt; tuz

Hazırlanışı: Et, nohut haşlanır. Pirinç ilave edilerek pişirilir. İyice çırpılmış yoğurt üzerine dökülür. Karıştırılır, üzerine nane serpilir. İsteğe göre üzerine eritilmiş tereyağı eklenir.

TOGA (K.5, K.13, K.17)

Malzemeler:

1 su bardağı nohut; 1/2 demet ıspanak; 1/2 kg. dövme; 1 yemek kaşığı un; 1 kaşık yağ; 1 kg. yoğurt; yeterince tuz

Hazırlanışı: Dövme ile nohut pilav haline gelene kadar pişirilir. Yoğurt iyice çırpılarak ateşe konur ve üzerine pilav kıvamını alan dövme ile nohut dökülür. İnce ince kıyılan ıspanaklar yemeğin pişmesine yakın içine atılır. Un ise bir parça su ile eritilerek çorbanın içine dökülür ve birkaç dakika kaynatılır. Üzerine bir kaşık yağ eritilerek dökülür.

LEPE (K.7, K.9, K.13, K.15)

Malzemeler:

1 baş kuru soğan; 1 su bardağı ince bulgur; 1 kaşık yağ; 1 kaşık salça; yeterince tuz ve kırmızıbiber

Hazırlanışı: Kare halinde doğranan soğan yağla birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine sırasıyla salça, baharatlar ve bulgur konularak kavurmaya devam edilir. Üç su bardağı su eklenerek kaynatılır.

TİRİT (63).

Siyah parça etler suda iyice pişiriliyor. Bunun içine kızartılmış ekmek konuluyor. Soğan halka halka kıyılıp yağda kızartılıyor. Bu da etli suyun içine dökülüyor. İyice kaynatılır ve biberle servis yapılır.

PÜSÜRÜK ÇORBASI (K.52)

Malzemeler:

1 kg. su; 2 kase un; 2 baş soğan; 2 yemek kaşığı tereyağı; bir miktar kızartma yağı; yeteri kadar tuz, kuru nane pul biber

Hazırlanışı: Yayvan bir kaba serilen unun üzerine el yardımıyla su serpilerek küçük hamurlar oluşması sağlanır. Un eklenerek oluşan hamurlar ayrılır. Bir süre kuruması beklenen küçük hamurlar, halka halka doğranmış soğanla birlikte kızartılır. Kızartılan hamurlar tencereye alınarak yarım saat kadar suda haşlanır. Bu arada tereyağında kızdırılan pul biber, kuru nane ve tuz ilavesiyle kaynayan çorbanın üzerine dökülür. Çorba dinlendikten sonra servis yapılır.

ANALI KIZLI "ANALI KUZULU" (K.46)

Malzemeler:

1,5 kg. ince bulgur; 1 kg. kıyma; 2-3 baş soğan;1adet yumurta; 1 bardak haşlanmış nohut, 2 kaşık salça; 2 kaşık yağ; yeterince tuz, kırmızıbiber kuru nane ve karabiber

Hazırlanışı: Bulgurun içine un, yumurta tuz ve kırmızı biber eklenerek suyla yoğrulur. Soğanlar ince ince kıyılır. Kıyma ile karıştırılarak yağda kavrulur. Kavrulmuş kıymaya salça ve maydanoz koyularak soğutulur. Daha önce yoğrulan bulgurlardan küçük yuvarlak parçalar koparılarak oyulur. Oyulan köftenin içine kıymalı iç konularak iri ceviz büyüklüğünde köfteler yapılır. Bulgurun bir kısmı da içi boş küçük yuvarlaklar haline

getirilir. Hazırlanan köfteler kaynamış suda haşlanır. Kaynamış nohut ilave edilir. Kızgın yağ ve salça dökülerek malzemeler pişene kadar çorba kaynatılır. Çorba piştikten sonra limon sıkılarak servis yapılır.

OĞMAÇ ÇORBASI K.63, K.64).

Malzemeler:

1 kg buğday unu; 1 su bardağı su;1 kg süt; tuz; 1 tablet et suyu

Hazırlanışı: Un, su ile sert bir hamur haline getirilir. Hamur minik toplar haline getirilir. Kaynamakta olan suyun içine bu toplar atılır, karıştırılır. Üzerine pişmiş süt eklenir, çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırılır.

ZİLİF ÇORBASI (K.65, K.66)

Malzemeler:

250 gr mercimek; 1 su bardağı bulgur; 1 çorba kaşığı biber salçası; 2 çorba kaşığı tereyağı; 1 adet sakız kabağı; 1/2 kg yeşil fasulye; 3 adet domates; 2 adet yeşil biber; 1 adet kuru soğan; 1 litre su; yeterince tuz

Hazırlanışı: Bir tencerede doğranmış soğan kavrulur. Üzerine salça eklenir. Karışım sulandırılıp kaynatılır. Bu sırada ayrı bir tencerede mercimek haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür içinde karışımdan tencereye atılır. Üzerine bulgur ilave edilir. Pişmeye bırakılır sebzeler ince ince doğranır. Bu karışımda tencereye atılır. Yaklaşık 1 saat süre içinde bolca suda pişirilir. Çorba kıvamına gelince servis yapılır.

ERİŞKA ÇORBASI (K.67, K.68).

Malzemeler:

8 bardak et suyu; 3 kaşık yağ; 2 büyük soğan; 4-5 diş sarımsak; yarım kg domates; yarım kg ıspanak

Hamur Malzemesi:

3 fincan un; 3 yumurta; tuz; karabiber, yarım çay kaşığı karbonat

Hazırlanışı:İnce kıyılmış soğan, ezilmiş sarımsak yağda kavrulur. Üzerine domates, ince ince kıyılıp doğranmış ıspanak ile birlikte konur. 5-10 dakika daha kavrulur. Üzerine et suyu, tuz ve karabiber konup kaynamaya bırakılır. Bir kabın içinde un, yumurta, karbonat, biraz tuz karıştırılıp biraz sıvı kıvamda hamur yapılır. Hamurlar küçük toplar şeklinde kaynayan çorbanın içine atılır. Yarım saat pişirilir.

RİŞTİ(K.69, K.70)

Malzemeler:

500 gr un; 500 gr tahin; 1 çorba kaşığı tuz; 1 lt su

Hazırlanışı:Yarım kg un su ile yoğrulur. Saç ekmeği şeklinde açılan hamur yarım parmak şeklinde uzun uzun kesilerek doğranır. (Kara şeklinde)

2 lt su kaynatılır. 1 çorba kaşığı tuz suya atılır. Doğranan hamurlar suya atılır 15 dk kaynatılır. Yarım kg tahin 1 su bardağı su ile eritilir. Kaynayan hamur ve suyun üstüne ilave edilir. Yaklaşık 5 dk. kaynatıldıktan sonra ateşten alınır, servis yapılır.

DUL KADIN ÇORBASI "DUL AVRAT ÇORBASI" (K.52)

Malzemeler:

1/2 kg. un; 1 bardak haşlanmış yeşil mercimek; 2 litre et suyu; 1/2 paket yağ; 1 kaşık domates salçası; yeterince pul biber ve tuz

Hazırlanışı: Un, bir tatlı kaşığı tuz ve su yoğrularak kulak memesi kıvamına getirilir. Bu hamur açılarak küçük kareler halinde kesilir. Et suyuyla kaynatılan mercimeğe ilave edilir. 10 dakika kaynadıktan sonra üzerine salça ile yağ dökülür. Arzu edilirse limon sıkılarak veya pul biber serpilerek servis yapılır.

KURDI (K.71, K.72)

Malzemeler:

Bulgur; un, tuz; tereyağ, tozbiber, yoğurt; sarımsak, su

Hazırlanışı: Tencereye yeteri kadar su koyulur ve kaynatılır. Su kaynayınca bulgur ve tuz konur. Biraz kaynadıktan sonra içine un eklenir. Koyulaşıncaya kadar karıştırılır, koyulaşınca tencereden indirilir ve ortasına çukur açılır. Yoğurt ayran yapılır, içine sarımsak atılır. Tereyağ toz biberle kızartılıp yapılan ayran karışımının içine dökülür. Bu da tencerenin ortasına dökülür.

PİLAVLAR

KISIR (K.2, K.16, K.20)

Malzemeler:

1/2 kg. ince bulgur; 4 adet domates; 1 demet yeşil soğan; 1 demet maydanoz; 1/2 demet nane; 3-4 adet yeşil biber; 1 kaşık biber salçası; 2 adet limon suyu; 1 su bardağı sıvı yağ; yeterince tuz, karabiber, kırmızı biber

Hazırlanışı: Derince bir kaba konulan bulgur sıcak su ile ıslatılarak şişmeye bırakılır. Diğer tarafta yeşil soğanı, maydanozu, naneyi, domatesi ve yeşil biberi küçük küçük doğranır. Islanmış bulgura önce salça, yağ, tuz, limon suyu baharatlar, yeşillik, biber ve domates konularak karıştırılır. Mevsime göre marul, haşlanmış lahana veya asma yaprağıyla servis yapılır.

KÖMEÇ LEPESİ (K.13)

Malzemeler:

1/4 bulgur; 1/2 ince kıyılmış kömeç; 1 baş sarımsak; 1 kaşık tereyağı; 1/2 kg. yoğurt; 1kaşık salça; yeterince tuz ve pul biber

Hazırlanışı: Salça ve yağ ile kömeç iyice kavrulur. Üzerine bulgur eklenir. 1-2 dakika sonra üzerini örtecek kadar su eklenerek pişmeye bırakılır. Pişen yemek servis tabağına alındıktan sonra üzerine dövülmüş sarımsak ve yoğurt karışımı dökülür. Tereyağı ise bir tavada eritilerek yemeğin üzerine dökülür.

Hamur İşi Yemekler
(Ekmekler, Pideler, Börekler, Çörekler vd.)
1.Ekmekler

İLEGEN KÜTÜĞÜ (K.73, K.74)

Malzemeler:

1 kg un; 1 yemek kaşığı yağ; 1 yemek kaşığı maya; su ve küncü

Hazırlanışı:1 kaşık yağ suda iyice eritilir. Un ile karıştırılır ve su eklenir. Yumuşak bir mayalı hamur elde edilir. Sıcak bir odada kabarana kadar bekletilir. Bu hamur leğenin içine yerleştirilir. Altına yağ konmaz. Saçın üstüne konur. Küncü eklenir, pişirilir. Eskiden kız istemeye giderken götürülürdü.

BAHARATLI EKMEK
"BAYRAM ÇÖREĞİ-İFTİR" (K.38, K.5)

Malzemeler:

1 kg. un; 1 paket margarin; 1 paket yedi türlü baharat, 1 kibrit kutusu maya, 1 bardak şeker; 2 adet yumurta; 1 bardak süt; yeterince susam ve çörekotu

Hazırlanışı: Unun ortası açılır. İçine şeker, süt, yumuşatılmış margarin, baharat ve maya konulur. Mayalanması için yarım saat bekletilir. Mayası gelen hamur 20 parçaya ayrılarak bezilere ayrılır. Her bezi 1,5 cm. kalınlığında açılarak üzerine yumurta sarısı sürülür ve susam, çörekotu karışımı serpilir. Yağlanmış tepsiye dizilerek kızarıncaya kadar pişirilir. (Fırın veya tandırda) bu çörek çok uzun süre bozulmadan saklanabilir.

TAHİNLİ EKMEK (K.39)

Malzemeler:

1 kg. un; 1/2 paket margarin; 1 kibrit kutusu büyüklüğünde pak maya; 1 kaşık tuz; 1 bardak şeker; 1 bardak tahin

Hazırlanışı: Hamur malzemeleri yoğrularak mayalanması için yarım saat bekletilir. Mayalanan bezi tek bezi yapılarak 1-2 cm. kalınlığında açılır. Açılan bezinin üzerine tahinle karıştırılmış şeker yayılır. Hamurun ortasına bir delik açılır ve iç malzemesi görülmeyecek şekilde en kenara kadar kıvrılır. Kıvrılan hamur 20 cm. uzunluğunda kesilir. Kesilen hamur yuvarlak

halinde kıvrılarak üzerine bastırılır. Sıcak fırında kızarana kadar pişirilir. (Tandır veya sacda da pişirilebilir.)

KOCA OĞMAK (Kocayumak-Övelemeç) (K.75, K.76)

Yeteri kadar yufkanın gevrek ekmeği tiride hazırlandığı gibi düz tepsi üzerine kırıntı parçalar halinde hazırlanır. Yeteri kadar küp peyniri, domates (rendelenmiş), soğan, marul, maydanoz ince ince doğranarak, hafifçe ekmek parçaları elle sulanarak tepsi üzerinde ovalanır. Köfte biçiminde avuç içinde sıkılarak tek tek dizilir. Çay demleyerek kahvaltı biçiminde genellikle öğlen ve ikindi de yenilir.

KIDDES (K.78, K.79)

Malzemeler:

Sıvı yağ; sana yağı; tarçın, un; küncü; çörek otu; tuz; ılık su; yaş maya

Hazırlanışı: Büyük bir bakır leğen içine, Karataş'ta buna "taşt" denilir, un konur, ortası açılır, bütün malzemeler konur ve iyice yoğrulur. Ayrıca başka bir kap içinde küncü, çörekotu, sıvıyağ, tarçın şeklinde bir karışım hazırlanır. Mayası çıkan hamurdan yumurtadan daha büyük parçalar alınır, iki işaret parmağının yardımıyla 20 cm. uzunluğunda şerit yapılır, içine biraz ayrı kapta yaptığımız karışım konur, kapatılır, salyangoz kıvrımı şeklinde kıvrılır, kapatılır, tekrar küncüye bulanır. Bu işlem taşttaki hamur bitene kadar devam eder. (Çok zahmetli uğraştırıcı ve fazla yapıldığı için komşular birbirine yardımda bulunurlar. Sabahın ilk ışıklarıyla beraber uyanır, akşam güneş batana kadar uğraşırlar.) Daha sonra bunlar parmaklarının yardımıyla parmak uçlarıyla tahta üzerinde teker teker açılır.

Kiremit ve beyaz topraktan yapılmış tandır, koza çubuklarıyla iyice ısıtılır. Tandırın dibinde közler oluşuncaya kadar sürekli odun atılır. Tandırın iyice kızması gerekir. Pişirecek kişinin ateşe dayanıklı olması için kalın bezden oluşan bir örtüyle başını sarar, sadece gözleri görünür. Kıddesi tandıra yapıştırmak için ele bu iş için özel hazırlanmış bir kolluk takılır. Dışı kalın bezden içine pamuk doldurulup dikilir. Açılan kıddesler kızgın tandıra doldurulup dikilir. Açılan kıddesler kızgın tandıra belli bir sıra içinde yapıştırılır. Pişme süresi 10 dakikadır. Pişme süresi iyi ayarlanmalıdır. Bazen iyi yapıştırılmamışsa tandırın dibine düşer ve küllere bulanabilir. Daha sonra pişen kıddesler dikkatli bir şekilde yine kolluk yardımıyla teker teker kopartılır. Her tandırdan 35-40 kıddes çıkartılır. Bu işlem hamur bitene kadar 5-6 tandır sürer.

Çok yapılmasının nedeni hem komşulara dullara öksüzlere dağıtılması için hem de yıl içinde sadece şubat ayında yapılmasıdır. Bunun da nedeni bu ayın halk arasında çöreğin adından da anlaşılacağı gibi mukaddes sayılmasıdır. Çünkü bu aydan sonra bahar gelecektir ve soğuklar bitecektir.

BAVIKO (sarmısaklı kömbe) (K.80, K.81)

Hazırlanışı: Su ile un yoğrulup hamur yapılır. Hamur pişirilir. Piştikten sonra küçük parçalara bölünür. Bu parçaların altına sarımsaklı ayran dökülür. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür.

BIÇKA ŞİR (K.82, K.83)

Un, tuz ve suyla serte yakın bir kıvama ve yapışmaz oluncaya kadar yoğrulur. Sonra bir tepsinin altı yağlanır. Hazırlanan hamur tepsiye bir güzel yayılır. İyice üstü düzeltilir. Fırına (köyde kızmış saç, fırın yerine kullanılır) konur. İyice pişirip altı ve üstü kalın kabuk haline gelene kadar beklenir, çıkarılır. Üstü kenarlardan yuvarlak şekilde kesilir. Bir kapakmış gibi çıkarılır. Bu kabuk ayrılır. Alttaki hamur yemek kaşığıyla çok küçük olmayacak şekilde küçük parçalara ayrılır. Bir tepsiye tepe gibi yığılır. Biraz ayran ısıtılır ve tepesi hariç her tarafına dökülür. Sonra tereyağı eritilir ve iyice kızana kadar beklenir. Bir iki damla ayran damlatılıp yağın sesler çıkarması sağlanır.

SIKMA (K.50)

Malzemeler:

1 kg. un; 1/2 kg. peynir; 1/2 demet maydanoz; 4 baş soğan; 1/2 paket margarin; 1/2 adet bayat ekmek; yeterince tuz, karabiber, su ve pul biber

Hazırlanışı: Soğanlar küçük küçük kıyılarak iki kaşık margarinle sararıncaya kadar kavrulur. Peynir ilave edilir. Tuz, karabiber ve pul biberle birlikte karıştırılan malzeme tekrar kavrulur.

Hamurun hazırlanışı: Bayat ekmek bir bardak su ile ıslatılır. Islanan ekmeklerin suyu sıkılarak ; un, tuz ve su ile yoğrulup hamur haline getirilir. Hamurun sert olmasına dikkat edilir. Hamur küçük parçalara ayrılır. Unlanarak küçük yufka biçiminde açılır. Açılan yufkalar iki taraflı olarak sıcak sıcak margarin sürülür. Arasına hazırlanan iç konularak rulo şeklinde sıkıca sarılır.

Et Yemekleri
1.Kebablar

CIĞIRTLAK KEBABI (cartlak kebabı) (K.23)

Malzemeler:

750 gr. kuzu ciğeri, böbreği, dalağı; 1/4 kg. gömlek yağı; yeterince tuz, karabiber, toz biber

Hazırlanışı: Kuzu ciğeri, dalağı ve böbreği küp şeklinde doğranır. Gömlek yağı zar şeklinde kesilir. Tuz ve baharatlarla karıştırılarak şişelere dizilir. Şişler kömür ızgarasının üzerine konur ve kızarıncaya kadar pişirilir.

ŞİŞ KEBABI (K.14)

Malzemeler:

1 kg. kuş başı koyun eti; yeterince tuz ve pul biber

Hazırlanışı: Kuş başı etlere tuz ve pul biber eklenir. Etler yağlı ve kırmızı et karıştırılarak şişlere dizilir, (İki kırmızı tike kırmızı etin arasına bir tike kuyruk yağı koyulur.), önceden hazırlanan mangalın üzerinde her tarafı eşit kızarana kadar pişirilir.

ADANA KEBABI (K.16)

Malzemeler:

1 kg. orta yağlı koyun kıyma; yeterince tuz ve pul biber

Hazırlanışı: Kıyma tuzu ve biberi eklendikten sonra iyice yoğrulur. Kıyma parçaları birbirini tutunca on iki eşit parçaya ayrılır. El ıslatılarak enli kebap şişine yayılır. Mangal üzerinde her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirilir. Pişen kebap pide ekmek arasına konularak servis yapılır.

CİĞER KEBABI (K.16)

Malzemeler:

1 kg. koyun ciğeri; 1/4 kg. kuyruk yağı; yeterince tuz ve kimyon

Hazırlanışı: Ciğer fındık içi büyüklüğünde (küp şeklinde) doğranır. Çok ince şişlere iki ciğere bir kuyruk yağı konularak şişlenir. Tuz ve kimyon serpilerek pişirilir. Pişen ciğerler pide ekmekle birlikte servis yapılır.

2. Köfteler

ÇİĞ KÖFTE-I (K.14, K.15,K.16,)

Malzemeler:

1 kg ince bulgur; 1/2 kg. ince çekilmiş yağsız dana kıyması; 1 kaşık domates salçası; 1 kaşık biber salçası; 1 demet ince doğranmış maydanoz; 1/4 kg. yeşil soğan; 1 demet ince doğranmış yeşil sarımsak; 1/2 demet yeşil nane; yeterince kimyon, tuz, kırmızı biber, karabiber ve su

Hazırlanışı: Bulgur, kırmızıbiber, karabiber, domates ve biber salçaları tuz ve su serpilerek yavaş yavaş yoğrulur. Bulgur biraz yumuşayınca et de eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Geri kalan bütün malzeme de bu karışıma eklenerek yoğrulur ve avuç içinde sıkılarak servis yapılır.

İÇLİ KÖFTE-1 (K.2, K.15, K.16, K.21)

Malzemeler:

1 kg. ince bulgur; 1/2 kg. koyun kıyma; 1/4 kg. yağsız ve dövülmüş dana eti; 4 baş ince doğranmış soğan; 1 demet ince doğranmış maydanoz; 1 kaşık salça; 1 bardak yarma; 1 kaşık yağ; 1 adet limon suyu; 1 çay bardağı

zeytinyağı, 1 baş dövülmüş sarımsak; yeterince tuz, karabiber, kırmızı biber ve su.

Hazırlanışı: Bulgur, yarma, dövülmüş et su ve tuz serpilerek iyice yoğrulur. Malzeme birbirini tutunca bir kenara konularak dinlendirilirken içinin malzemesi hazırlanır. Kıyma, salça, yağ ve baharatlar bir kapta iyice kavrulur. Sonra içine maydanoz da eklenerek bir süre buzlukta bekletilerek iyice yağının donması sağlanır. Hazırlanan bulgur karışımından yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılarak ortası oyulur ve içine hazırlanan iç konularak kapatılır. İçine ekşi konulan bol suda köfteler haşlanarak zeytinyağı ve sarımsak karışımına batırılarak servis edilir.

KIBBİSSİNİ (tepside köfte) (K.83, K.84)

500 gr dövülmüş et ve 500 gr. köftelik bulgur bir miktar suyla yoğrulur. Diğer taraftan 500 gr kıyma, ince doğranmış soğan yağ ve salçayla birlikte kavrulur. Kavurmanın sonuna doğru içine bir miktar maydanoz doğranır.Yoğrulan bulgurun yarısı yağlı bir tepsi içine açılır. Dikdörtgen şeklinde kesilip üzerine zeytinyağı gezdirilir. Daha sonra tepsi fırına atılır ve kızardıktan sonra servise hazırdır.

ANALI KIZLI KÖFTE (K.85, K.86)

Malzemeler:

1 kg yağsız siyah kıyma; 250 gr dövülmüş et; 7-8 tane iri soğan; 1 kg köftelik bulgur; 1 su bardağı un; salça tuz, karabiber

Hazırlanışı: İçli köftede olduğu gibi bir hamur hazırlanır. Bulgur, un, salça tuz, karabiber ve dövülmüş et iyice yoğrulur. Hamurdan küçük parçalar koparılır. Bunların içi oyulur. Hazırlanan içten koyulur. Bu köftelerin şekli içli köfteden küçük olup yuvarlak şekildedir. Büyük parçalar hazırlandıktan sonra küçükleri yapılır. Fındık büyüklüğündeki parçalar elde yuvarlanır. Bir tencereye küçük küçük kıyılmış soğanlar konulur ve yağla kızartılır. Daha sonra biraz su eklenir. Kaynayan suya köfteler atılarak beraber pişirilir

TAHİNLİ KÖFTE (K.16)

Malzemeler:

1/2 kg. köftelik bulgur; 1 bardak tahin; 1 bardak kırmızı mercimek; 1,5 kaşık yağ; 2 baş soğan; yeterice tuz

Hazırlanışı: Dört bardak kaynar suyun içine mercimekler dökülerek pişirilir. Başka bir kapta bulgurun üzerine iki bardak kaynar su dökülerek şişmesi sağlanır. Soğanlar ise halka halka doğranarak yağda pembeleştirilir. Sonra mercimek, bulgur ve soğan birbirine karıştırılarak iyice yoğrulur. Tahin ve tuz da eklenerek avuç içinde şekillendirilerek servis yapılır.

FELLAH KÖFTESİ (K.87,K.88)

Malzemeler:

2 bardak ince bulgur; 1 bardak irmik; 1 çay bardağı un; 1 miktar tuz; 1 çay kaşığı salça

Hazırlanışı: Hepsi birarada yoğrulur ve parmak büyüklüğünde yuvarlanıp üzerine hafifçe basılır. Kaynar suda haşlanıp suyu süzüldükten sonra üzerine sarmısaklı ve domatesli sos dökülür. Üzerine bir miktar maydanoz eklenir.

KEDİBATMAZ (K.89, K.90)

Bir tencereye 2 bardak su konur. Tuz eklenerek kaynatılır. Kaynayan suya mısır unu karıştırılarak eklenir. Hamur haline gelinceye kadar karıştırılır. Süt kaymağı ve tereyağ tavada eritilir. Pembeleşinceye kadar eritilir, pişmiş olan hamur küçük parçalara ayrılır. Aralarına dövülmüş ceviz konur, istenirse kaz ciğeri eklenir. Üzerine kızarmış yağ eklenerek servis yapılır.

MUMBAR DOLMASI (K.91,K.92)

Malzeme:

4-5 adet mumbar; 1 kg pirinç; domates; 1 demet maydanoz; karabiber; kimyon; tuz; pul; biber.

Hazırlanışı: Mumbarların içi boşaltılarak iyice temizlenir. Mumbarlardan çıkan yağla pirinç karıştırılır. Üzerine et kıyılır. Domates, soğan doğranır. Maydanoz, tuz, kara biber ve pul biber iyice karıştırılır. Mumbarların içine bu karışımdan konarak tencereye yerleştirilip su ve tuz eklenir. İyice pişririlir. Piştikten sonra küçük parçalara ayrılıp tabaklara konur.

OSMANLI MAKLUBESİ (K.92,K.93)

Malzeme:

Margarin; su; tuz; kuş üzümü pirinç; patates; siyah dana eti

Hazırlanışı: Halka halka doğranmış patates kızartılarak margarinle yağlanmış tencereye döşenir. Üzerine kavrulmuş et döşenir. Onun üzerine tekrar patates (iki patates katmanı arasına kavrulmamış dana eti) üzerine kavrulan pirinçler dökülür. 3 cm den sonra tekrar et döşenir. Arzuya göre katmanların sayısı değişebilir. Pirinç tanelerinin arasına ıslatılmış kuru üzümler konur. Üzerine pilavı pişirecek kadar su konur. Tuz ilave edilerek pişmeye yakın 2 dakika önce ateş söndürülür. 10 dakika bekletilip daha sonra tepsi üzerine ters çevrilir. Gerekli süsleme yapılarak güzel görünüm de elde edilir.

VARTAVİT (K.93, K.94)

Fasulyeler haşlanır, süzülür. Tahin, limon suyu, tuz, dövülmüş sarımsak çırpılır üzerine dökülür.

KIRRAS HAŞAİŞ (Isırgan Otu) (K.94,K.95)

1 kg kadar ısırgan otu eldiven yardımıyla toplanır. Daha sonra yıkanıp iyice doğranır ve haşlamaya bırakılır. Diğer tarafta 2 kg yoğurt 4 bardak su ateş üzerinde karıştırılır. Kaynamaya başladığında ısırgan otu avuç içinde sıkılıp kaynayan yoğurt içine atılır. 5 dk kaynatılıp ateş söndürülür. Bir tava içinde yağ, salça, kuru nane kavrulduktan sonra yoğurt üzerine dökülüp servis yapılır.

ŞALGAM DOLMASI (ÇELEM) (K.78)

Kıyma, karabiber, pirinç, bulgur yoğrulur. Küçük köfteler haline getirilir. Başka bir tencerede şalgam tuzlu suda az haşlanır. Daha sonra şalgam yelpaze gibi dilimlenerek kesilir, arasına köfteler dizilerek tencereye konur. Üzerine salça ve erik ekşisiyle sos yapılıp dökülerek biraz daha pişirilir.

PANCAR YEMEĞİ (Yılan Pancarı) (K.96, K.97)

Bu pancar çeşidi zehirli olduğundan eldiven yardımıyla toplanır. Zehir ve acısının gitmesi için bir hafta boyunca su dolu bir kap içerisinde parçalanmış şekilde bekletilir. Belli aralıklarla (1-2 gün) suyu değiştirilir ve her su değiştirilmesinde içine bir miktar limon tuzu ve sofralık tuz katılır. Bir hafta sonra suyu süzülüp bir başka tencerede iyice kaynatılır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür ve bir kenara bırakılır. Diğer tarafta 3 kg yoğurt 2 kg suyla kaynatılır. 500 gr bulgur, 2 yumurta, 1 su bardağı un beraber ıslatılıp yoğrulur. Daha sonra nohut büyüklüğünde gülleler şeklinde sokulup kaynayan yoğurt içine katılır. 15 dk sonra tencere içerisine pancar da konulup karıştırılır. Servise sunulurken bir miktar zeytinyağı ve salça dökülür.

SIRAYSIR (K.56)

1 kg su bir tencerede kaynatılır ve kaynamaya başladığı zaman içerisine 500 gr pilavlık bulgur eklenir. Bulgur iyice şiştikten sonra fazla suyu alınıp bir tepsi üzerine dökülür ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra 1,5 kg yoğurt iyice karıştırılıp soğuyan bulgur üzerine dökülür ve hep birlikte iyice karıştırılır. İsteğe göre sade ya da üzerine çeşitli soslar dökülerek ana yemekle birlikte yenilebilir.

ISIRGAN-NARDUZ (K.45)

Soğan ince ince kesilip kıymayla tavada çevrilir. Yarma, ısırgan ve narduz karıştırılarak biraz et suyuyla pişirilir. Ocaktan indirmeye yakın içine yumurta kırılır ve süt eklenip servis yapılır.

BATIRIK (K.87)

Malzemeler:

Lahana ya da yaprağı; ceviz; domates; maydanoz; soğan

Bir tencere lahana ya da bağ yaprağı haşlanır. İçine dövülmüş ceviz, domates, maydanoz, soğan eklenir. Bu malzemenin üstüne bulgur konur, hepsi yoğrulur. Bir kısmı sıkılarak bir kısmı da sulandırılarak yenir.

Salatalar – Mezeler

MUAMMARA (K.34)

Malzemeleri:

200 gr. tahin; 2 adet soğan; 1/2 bayat ekmek içi; 2 baş soyulmuş sarımsak; 200 gr. ceviz içi; 1 adet limon suyu; 1/2 çay bardağı zeytin yağı; yeterince tuz ve pul biber

Hazırlanışı: Soğanlar ince ince kıyılır. Tahin, dövülmüş ceviz içi, soğan, bol miktarda pul biber, ufalanmış bayat ekmek içi, tuz ve dövülmüş sarımsak eklenerek iyice karıştırılır. Bu karışımın üzerine kızdırılmış zeytinyağı gezdirilerek servis yapılır.

HAYDARİ (K.16)

Malzemeler:

1/2 kg. süzme yoğurt; 1/2 demet dereotu; yeterince tuz

Hazırlanışı: İnce ince kıyılan dereotu süzme yoğurt ve tuz ile karıştırılarak servis yapılır.

TAHİNLİ MARUL SALATASI "TERETÜR" (K.5, K.16)

Malzemeler:

1 adet marul; 1/2 bardak tahin; 1 demet maydanoz; 2 adet limon suyu; 2 kaşık yoğurt; 2 kaşık sıvı yağ, 4-5 diş doğranmış sarımsak; yeterince tuz, sumak ve pul biber

Hazırlanışı: Yıkanan marul ve maydanoz çok ince kıyılır. Tuzlanarak sıkılır. Az tuz ile dövülen sarımsak ile tahin limon suyu ve yoğurt 2-3 kaşık su yardımıyla karıştırılarak marul ve maydanoza ilave edilir. Üzerine yağ gezdirilerek, sumak ve pul biber serpilir. Soğuk bir şekilde servis yapılır.

BABAGANNÜÇ (K.16)

Malzemeler:

4 adet iri patlıcan; 2 baş soğan; 1 kaşık salça; 1 kaşık yağ; 1 adet domates; 1 adet limon suyu; yeterince tuz ve toz biber

Hazırlanışı: Patlıcanlar közde iyice pişirildikten sonra soyulur. Halka şeklinde doğranan soğan, yağ ve salça ile kavrulur. Başka bir kapta dövülen patlıcan da bu karışıma eklenerek bir müddet daha kavrulur. Ateşten indirilen

bu karışımın üzerine ince doğranmış domates, baharatlar ve limon suyu ilave edilerek servis yapılır.

HUMUS (K.16)

Malzemeler:

2 bardak iyi haşlanmış nohut; 1 adet orta boy patates; 1/2 bardak tahin; 3 adet limon suyu; 1 baş temizlenmiş sarımsak; 1 kaşık tereyağı; yeterince tuz, kimyon, pul biber ve sumak

Hazırlanışı: Haşlanmış nohut ve patates süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir. Üzerine tahin, limon suyu, dövülmüş sarımsak ve baharatlar da eklenerek servis tabağına alınır. Üzeri kaşığın tersiyle düzeltilen humus kızdırılmış tereyağı ile yağlanır ve arzuya göre sumak ve pul biber ile süslenir.

BARTAVİT "BARTAFİT" (K.30)

Malzemeler:

200 gr. tahin; 5-6 adet sarımsak; 1 adet limon suyu; 1/2 ekmek; önceden kalan kuru fasulye yemeği; 1 kaşık tereyağı; yeterince tuz, kekik, pul biber ve kırmızı biber

Hazırlanışı: Tahin ile limon suyu karıştırılarak içerisine dövülmüş sarımsak, kırmızı biber ve kekik ilave edilir. Daha sonra ekmekler küçük küçük doğranarak tabaklara yerleştirilerek kuru fasulye yemeği ile ıslatılır. Üzerine tahinli malzeme dökülüp, kızdırılmış tereyağı, pul biber ve kekikle servis yapılır.

VARTABİ (K.5)

Malzemeler:

2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye; 1 çay bardağı tahin; 1 adet limon suyu; 3-4 diş sarımsak; 1 çorba kaşığı ince yağ; yeterince tuz

Hazırlanışı: Haşlanan kuru fasulye tahinle karıştırılır ve üzerine limon suyu ile yağ dökülür. Dövülen sarımsak da üzerine serpelenerek servis yapılır.

Tatlılar

BANDIRMA (K.23)

Malzemeler:

1 litre üzüm suyu; 1/2 kg. şeker; 1 çay bardağı nişasta; 1 bardak ceviz içi

Hazırlanışı: Üzüm suyu şeker ve sulandırılmış nişasta yardımıyla kaynatılarak koyu muhallebi kıvamına getirilir. Ceviz içleri ipe dizilerek

bu karışımın içine batırılır. Bu esnada " Haydar, haydar gel sana kızım (...) vereyim." diye bağırılır. Haydar diye seslendikleri rüzgardır. Böyle bağırınca rüzgarın çıkıp bandırmayı kurutacağına inanılır. Kurutulan bandırmalar kutularda saklanarak gelen misafirlere ikram edilir.

HAMUR TATLISI (İMMÜLEYTÜT) (K.78) (Aralık ayının 3.haftasında yapılan yemeklerden biridir)

Tuz ve 150 gr un karıştırılarak yoğrulur. Hamurun kıvamı sert olmalıdır. Yoğrulan hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Daha sonra el yardımıyla ip şeklinde yuvarlandıktan sonra nohut büyüklüğünde kesilir. Üzerine un serpilerek birbirine yapışması önlenir. Dövülen şeker ve ceviz 3 lt su içinde haşlanır. Üzerine 1 çay kaşığı baharat eklendikten sonra 15 dk kaynatılır. Hamurun üzerindeki un elendikten sonra kaynayan suya bırakılır. 10 dk kaynadıktan sonra ateşten alınır ve soğumaya başlar. Tamamen soğuduktan sonra servis yapılır.

KREYKUŞET (ŞEKERLEME) (K.95)

Malzemeler:

3 su bardağı irmik; 1 çay bardağı zeytinyağı; 1 kase ceviz; 3 su bardağı şeker; 2-3 su bardağı limon suyu

Hazırlanışı: 3 su bardağı irmik sıcak su ile ıslanacak. Daha sonra bir çay bardağı zeytinyağı ile irmik karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur haline getirilir. Hamur üçe bölünür oklava ile açılır.

Bir kase ceviz ile 1 bardak karışım sonunda tatlının içi hazırlanmış olur. Hazırlanan hamur beze beze alınıp açıldıktan sonra hazırlanan karışım içine konulur. Rulo halinde bükülür. Ayrı bir kapta iki su bardağı şeker, üç bardak su, iki-üç damla limon suyu karıştırılarak şerbet yapılır.

KARAKUŞ (K.16)

Malzemeler:

1/2 kg. irmik; 2 bardak süt; 1 adet yumurta; 1/2 kg. ceviz içi; 1 bardak şeker; 1 adet limon kabuğu rendesi; yeterince un

Şurup için:

6 bardak şeker; 5 bardak su; 1/2 adet limon suyu

Hazırlanışı: Bir gece önceden irmik ılık süt ile ıslatılır. Üzerine yağ ve yumurta eklenerek, yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar üzerine un serpilir. Hazırlanan hamur 8 eşit parçaya bölünür ve üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. Bezeler tek tek üzerine un serpilerek açılır. Açılan yufkaya dövülmüş ceviz içi ve limon rendesi serpilir. Tekrar oklavaya sarılarak rulo haline getirilir ve baklava dilimi şeklinde kesilir. Diğer bir taraftan şurup malzemeleri kaynatılarak soğutulur. Kesilen karakuşlar ise bol yağda kızarıncaya kadar pişirilerek şerbetin içine atılır. El ile bastırılarak

şekeri emmesi sağlanır. Bu tatlı yapılırken iki ayrı tava kullanılmalıdır. Her kızartmadan sonra yağ süzülmelidir.

KÜNEFE (K.29)

Malzemeler:

1/2 kg. tel kadayıf; 1/2 kg. tuzsuz beyaz peynir; 4 kaşık tereyağı; 5 su bardağı şeker; 3,5 su bardağı su; 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı: Kadayıflar ufak ufak koparılır. Altı hafif yağlanmış tepsiye kadayıfın yarısı bastırılarak yerleştirilir. Üzerine peynir rendelenerek serpilir. Geriye kalan kadayıf tepsinin üzerine serpilerek güzelce bastırılır. Bir tavada eritilen tereyağı kadayıfın üzerine gezdirilir. Fırına sürülen kadayıf, altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Diğer tarafta 5 su bardağı şeker ile 3,5 su bardağı su, limon suyu ilavesiyle kaynatılarak şurup haline getirilir. Soğutulan şurup sıcak kadayıfın üzerine dökülerek servis yapılır.

BİCİ BİCİ (K.2)

Malzemeler:

1 bardak nişasta; 6 bardak su; 1 tatlı kaşığı bici boyası; 1 su bardağı pudra şekeri; yeterince gül suyu ve kar şekline getirilen buz

Hazırlanışı: 6 bardak suya 1 bardak nişasta eklenerek pişirilir. Bu arada devamlı bir tahta kaşık yardımıyla karıştırılarak topaklaşması engellenir. Koyulaşan karışım bir tepsiye dökülerek buzdolabında soğumaya bırakılır. Üzerinin kurumaması için bir ıslak bezle örtülür. Dolapta bekleterek dondurduğumuz bici küçük kaselere küp şeklinde doğranır. İçine kırmızı boya ile hazırlanan su, pudra şekeri, kar haline getirilen buz ve gül suyu eklenerek servis yapılır.

KAYNAR (K.96)

Doğum yapan kadının kırkı çıkıncaya kadar lohusaya ve konuklara kaynar ikram edilir. Kaynar için yedi çeşit tarçın, karanfil, zencefil, yeni bahar vd. kaynatılır. Üzerine dövülmüş ceviz ve tarçın serpilir.

ADANA TATLISI (K.5)

Malzemeler:

1/2 kg. birinci un; 1/2 kg. ikinci un; 50 gr. irmik; 1 kibrit kutusu büyüklüğünde pak maya; 1 kabartma tozu; 2 lt. sıvı yağ;

Şurubu için:

1kg. şeker; 1/2 kg su; 1 çay kaşığı limon suyu

Hazırlanışı: Un, irmik ve kabartma tozu birbirine karıştırılarak havuz yapılır, ortasına pak maya konulup ılık su yardımıyla yumuşak hamur haline getirilir. Üzeri ıslak bir bezle örtülerek 1-2 saat mayasının gelmesi için

beklenir. Mayalanan hamur yıldızlı kalıba konularak kızgın yağa halkalar şeklinde dökülür. Önceden hazırlanıp soğutulan şuruba kızaran tatlılar atılarak şurubu emmesi sağlanır. 5-6 dakika sonra şuruptan çıkarılarak servis yapılır.

SARIĞI BURMA (K.94)

Malzemeler:

1 kg un; 2 adet yumurta; 1 kg şeker; 1 sürahi su; 250 gr ceviz; yeteri kadar tereyağı; 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı: 1/2 kg un boşaltılır. Üzerine yumurta kırılır ve tuz katılır. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Bu hamurlar parçalara ayrılır. Hamur tahtasına incecik açılır, bu esnada bir tavada tereyağı eritilir. Eritilen yağdan iki kaşık alınır ve bezenin üzerine serpilir. Dövülen ceviz de bu hamura sarılır. El yardımıyla burgu şeklinde kıvrılır, burma şeklinde dairesel açılarla dizilir. Hamur yağla tepsiye dökülür. Hamur kızarıncaya kadar fırında pişirilir. Bir yerde de şerbeti hazırlanır. Sıcak hamurun üzerine ılık şerbet dökülür. Biraz dinlendikten sonra servis yapılır.

VARAK KEK (K.76)

Normal sertlikte hazırlanan hamur, yufka yapılarak dilimlenir, kurutulur. Hamurun iki katı kadar pekmez yarısı oranında su ile karıştırılır ve kaynatılır. Kaynamış bu karışıma hamurlar atılır. Yarım saat kaynatılır. Pişen hamurlar karışımla birlikte tepsiye dökülür. Üzerine ceviz içi serpilir. Soğutulduktan sonra servise hazırdır.

BELBER (K.65)

Pekmez ocağa konur ve içine nişasta atılır. Bu karışım karıştırılarak pişirilir. Koyulaştıktan sonra ateşten indirilir ve bir bezin üzerine ince bir tabaka halinde serilir. Karışım bezin üzerinde birkaç gün bekletilir. İyice kuruduktan sonra bez tersten ıslatılır ve belber bezden çekilerek alınır. Belber katlanır, kare kare kesilir. Üstüne nişasta veya pudra şekeri serpilerek bir kaba doldurulur.

KAYNAK KİŞİLER

K-1- Ayşe Küçük, 50, ilkokul, Adana 1998

K-2- Ayşe Mucuk, 40, ilkokul, Adana 1998

K-3- Dudu Ülkel, 35, Öğrenimi yok, Karaisalı, Adana, 1998

K-4- Fatma Doğru, 50, ilkokul terk, Adana 1998

K-5- Fatma Ketre, 60, Okuma-yazma var, Adana, 1998

K-6- Gonca Ulusoy, 52, Lise mezunu, Adana, 1998

K-7- Hatice Arıkan, 76, ilkokul mezunu, Adana, 1998

K-8- Hatice Kızıltuğ, 65, ilkokul, Adana, 1998
K-9- Fatma Türk, 55, İlkokul, Adana, 1998
K-10- Gülay Ünal, 36, ilkokul, Adana, 1998
K-11- Nazmiye Ansız, 50, Okula gitmemiş, Adana, 1998
K-12- Nuran Arıkan, 40, İlkokul, Adana, 1998
K-13- Nilüfer Kaya, 65, ilkokul, Adana, 1998
K-14- Murat Mucuk, 40, ilkokul, Adana, 1998
K-15- Raziye Arıkan, 70, ilkokul, Adana, 1998
K-16- Suzan Batuman, 49, Üniversite öğrencisi, Adana, 1998
K-17- Selver Süngü, 63, Öğrenim yok, Adana,
K-18- Şerife Dönmez, 57, Okuma-yazma var, Adana, 1998
K-19- Şehriban Utangaç, 36, ilkokul, Adana, 1998
K-20- Yadigar Arıkan, 35, ilkokul, Adana, 1998
K-21- Zeliha Tokgöz, 50, Okumuş, Adana, 1998
K-22- Nurten Sakça, 50, ilkokul, Adana, 1998
K-23- Ahmet Sakça, 50, ilkokul, Adana, 1998
K-24- Emine Çankaya, 50, ilkokul, Adana, 1998
K-25- Cennet Korkmaz, 50, ilkokul, Adana, 1998
K-26- Fadime Çankaya, 50, ilkokul, Adana, 1998
K-27- Nebahat Dirilitaş, 50, ilkokul, Adana, 1998
K-28- Kader Naz, 50, ilkokul, Adana, 1998
K-29- Şenay Umay, 62, Lise, Adana, 1998
K-30- Sultan Bozkurt, 67, İlkokul, Adana, 1998
K-31 - Fatma Özdemir, 50, ilkokul, Adana, 1998
K-32- Şenel Hasaltum, 58, ilkokul, Adana, 1998
K-33- Semiha Mantı, 74, İlkokul, Adana, 1998
K-34- Songül Unsal, 47, ilkokul, Adana, 1998
K-35- Günnaz Eker, 67, ilkokul, Adana, 1998
K-36- Saime Benlioğlu, 48, Memur, Adana, 1998
K-37- Türkan Özdemir, 30, ilkokul, Bekra, Adana, 1998
K-38- Cennet Mamak, 98, Öğrenim yok, Adana, 1998
K-39- Nazmiye Çarkçı, 40, ilkokul, Adana, 1998
K-40- Dilek Örkmez, 20, Üniversite öğrencisi, Adana, 1998
K-41- Günay Tuzun, 21, Üniversite öğrencisi, Adana, 1998
K-42- Nihan Tur, 35, ilkokul, Adana, 1998
K-43- Özlem Kısa, 22, Üniversite öğrencisi, Adana, 1998
K-44- Melek Ketre, 21, Üniversite öğrencisi, Adana, 1998
K-45- Fatma Süzer, 50, Ortaokul, Memur, Adana, 1998
K-46- Emine Dündar, 55, ilkokul, Adana, 1998

K-47- Fındık Türkay, 75, Öğrenim yok, Adana, 1998
K-48- Sultan Bolkankaya,37, Öğrenim yok, Adana, 1998
K-49- Kerine Altıparmak, 45, ilkokul, Adana, 1998
K-50- Ümmü Üzgeç, 50, Öğrenim yok, Adana, 1998
K-51 - Hatice Güler, 50, ilkokul, Adana, 1998
K-52- Hanım Mamak, 50, ilkokul, Adana, 1998
K-53- Gülhan Küçükgöde, 20 Öğrenci, Adana, 1998
K-54- Münevver Ünlü, 63, İlkokul, Adana, 2002
K-55- Lütfiye Kenan, 58, okumamış, Adana, 2002
K-56- Melihat Çopar, 68, okumamış, Adana, 2002
K-57- Güllü Şimşek, 37, ilkokul, Adana, 2002
K-58- Elif Taşdemir, 33, Ortaokul, Adana, 2002
K-59- Fatma Tiren, 60, okumamış, Adana, 2002
K-60- Fadime Mutsan, 70, ilkokul, Adana, 2002
K-61- Menekşe Bay, 39, ilkokul, Adana, 2002
K-62- Fatma Boz, 82, okumamış, Adana, 2002
K-63- Gülsüm Uğur, 48, ilkokul, Adana, 2002
K-64- Servet Tıraş, 1956, ilkokul, Adana, 2002
K-65- Şükriye Bozan, 50, okumamış, Adana, 2002
K-66- Şükran Babai, 52, ilkokul, Adana, 2002
K-67- Perihan Arslanhan, 48, ilkokul, Adana, 2002
K-68- Feride Koç, 49, ilkokul, Adana, 2002
K-69- Latife İdgü, 70, okumamış, Adana, 2002
K-70- Zekiye Baz, 43, ilkokul, Adana, 2002
K-71- Melike Dağlı, 56, ilkokul, Adana, 2002
K-72- Döndü Aydoğdu, 55, ---, Adana, 2002
K-73- Emine Doğan, 40, ilkokul, Adana, 2002
K-74- Meral Çakır, 36, üniversite, Adana, 2002
K-75- Muazzez Arslanhan, 68, okumamış, Adana, 2002
K-76- Suna Dalkıran, 27, ---, Adana, 2002
K-77- Zeynep Konuk, 55, okumamış, Adana, 2002
K-78- Zeynep Aytekin, 55, ---, Adana, 2002
K-79- Fatma Yel, 61, ---, Adana, 2002
K-80- Bedia Paksoy, 55, ---, Adana, 2002
K-81- Muhteber Dağlık, 64, ilkokul, Adana, 2002
K-82- Makbule Gürbüz, 70, okumamış, Adana, 2002
K-83- Gülci Bolat, 38, ortaokul, Adana, 2002
K-84- Züleyha Kurt, 44, ilkokul, Adana, 2002
K-85- Nevin Saçlı, 41, ilkokul, Adana, 2002

K-86- Necla Aksoy, ---, yüksekokul, Adana, 2002
K-87- Mediha Sünbül, 72, okumamış, Adana, 2002
K-88- Bihter Seyrek, 77, ortaokul, Adana, 2002
K-89- Ayşe Yavuz, 49, ---, Adana, 2002
K-90- Hürü Yıldırım, 55, ilkokul, Adana, 2002
K-91- Gülşen Zerentürk, 57, okumamış, Adana, 2002
K-92- Kadime Önder, 46, ilkokul, Adana, 2002
K-93- Dursun Kaya, 59, okumamış, Adana, 2002
K-94- Ayşe Avcı, 52, ilkokul, Adana, 2002
K-95- Kevser Dizmen, 40, ilkokul, Adana, 2002
K-96- Emine Ağardan, 60, ilkokul, Adana, 2002
K-97- Elif Taşdemir, 33, ortaokul, Adana, 2002

KAYNAKÇA

Altıntaş, Ayten; 1984, "Divanü Lügati't-Türk'teki Yemek ve Yiyecekler", *Türk Folkloru*, C.6,S. 60, İstanbul

Arlı, Mine; 1982, "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,* Ankara, s.20

Baysal, Ayşe; 1987, " Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi",III. *Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Ankara,

Baysal, Ayşe; 1993, *Türk Mutfağından Örnekler*, T.T.T Basımevi, Ankara,

Bozyiğit, Ali Esat; 1995, *Bizde Âdet Böyledir*, Halk Kültürü Yazıları, Ankara

Doğanbey, Nurettin; 1989, "Türk Mutfak Kültürü", *2. Milletleraası Yemek Kongresi*

Genç, Reşat; 1982, "9. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,* Ankara

Güvenç, Bozkurt; 1979, *İnsan ve Kültür,* İstanbul

Güvenç, Bozkurt; 1993, *Türk Kimliği-Kültür Tarihinin Kaynakları*, Ankara.

Halıcı, Nevin; 1983, *Akdeniz Bölgesi Yemekleri*, Konya

Köksal, Orhan; 1982, "Türk Halk Mutfağından Turistik Konaklama Yerlerinden Yararlanma", *3. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Ankara

Köymen, Mehmet Altay; 1982, "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi", *Türk Mutfağı Sempoyumu Bildirileri,* Ankara

Ögel, Baheddin; 1982, "Türk Mutfağının gelişimi ve Türk Tarihi Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*

Tezcan, Mahmut; 1982, "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara

Toygar (Kâmil), 1982, "Değişen Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara

Tural, Sadık; 1994, Kültürel Kimlik Üzerine Düşünceler, Ankara.

Turan, Şerafettin; 1990, Türk Kültür Tarihi, Bilgi Yayınevi, Ankara

Uçar, Müjgan; 1982, *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas

Yaman, Renan; 1983, "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", II. *Milletlerarası Yemek Kongresi*

Yıldırım, Dursun; "Sözlü Kültür ve Folklor ve Folklor Kavramı Üzerine Düşünceler", *Türk Bitiği,* Ankara, Akçağ Yayınları.

Erden, Attila; 1998, Anadolu Giysi Kültürü, Ankara, Dumat Ofset.

Erginer, Gürbüz; 1997, Kurbanın Kökenleri ve Anadolu'da Kanlı Kurban Törenleri, İstanbul.

Fığlalı, Ethem Ruhi; 1996, Türk Dünyası ve Halk Kültürü Üzerine