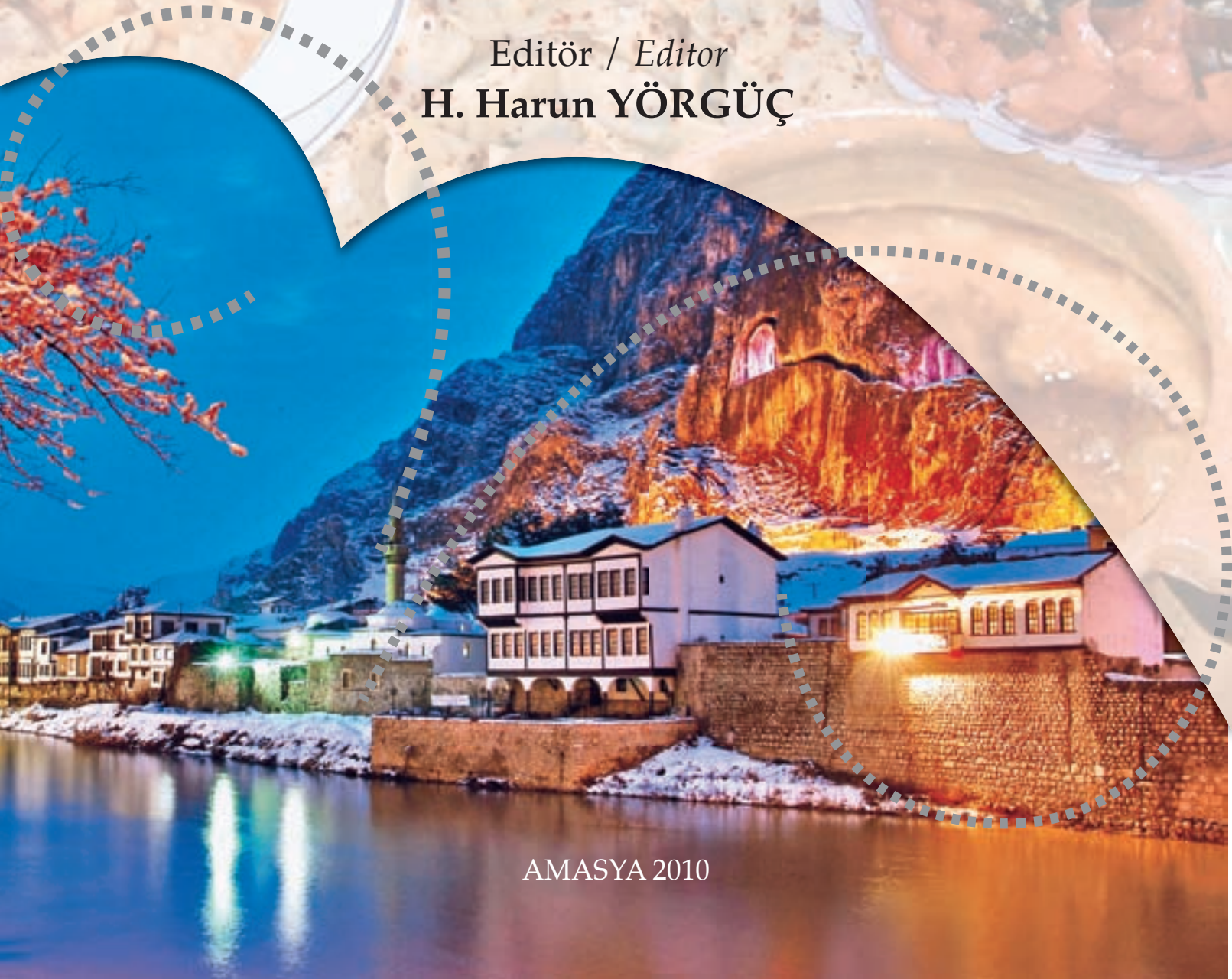




Amasya Valiliđı
Governorship of Amasya

AMASYA MUTEAĞI AMASYA CUISINE

Editör / *Editor*
H. Harun YÖRGÜÇ



AMASYA 2010

T.C. The Republic of Turkey
Amasya Valiliği Governorship of Amasya
Yayın No: 42 Book 42

KATKIDA BULUNANLAR / CONTRIBUTORS

Fatma DİKDERE / *Amasya Anadolu Kız Meslek Lisesi ve K.M.L. Müdürü / Anatolian Vocational High School Director*
Gülter TİGEN / *Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretmeni / Food and Beverage Services Teacher*
Nesrin KARADAŞ / *Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretmeni / Food and Beverage Services Teacher*
Bilsen BODUR / *Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretmeni / Food and Beverage Services Teacher*
Hülya KIROĞLU / *Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretmeni / Food and Beverage Services Teacher*
Hatice DEMİRCİ / *Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretmeni / Food and Beverage Services Teacher*
İmran KÜÇÜK / *Teknik Müdür Yardımcısı / Technical Codirector*
Emine GÜL / *Amasya Anadolu Kız Meslek Lisesi ve K.M.L. Öğretmeni / Anatolian Vocational High School Teacher*
Tülin ŞAHİN / *Amasya Anadolu Kız Meslek Lisesi ve K.M.L. Öğretmeni / Anatolian Vocational High School Teacher*
Asife OĞUZ / *Amasya Anadolu Kız Meslek Lisesi ve K.M.L. Öğretmeni / Anatolian Vocational High School Teacher*
Fatma KILIÇ / *Amasya Anadolu Kız Meslek Lisesi ve K.M.L. Öğretmeni / Anatolian Vocational High School Teacher*
Canan ÇAKMAK / *Amasya Anadolu Kız Meslek Lisesi ve K.M.L. Öğretmeni / Anatolian Vocational High School Teacher*
Hayriye KAMZELİ / *Amasya Anadolu Kız Meslek Lisesi ve K.M.L. Öğretmeni / Anatolian Vocational High School Teacher*
Hakime SAYAR / *Müdür Yardımcısı / Codirector*
Nebahat TAŞAN / *Ev Hanımı / Housewife*
Necla EGE / *Ev Hanımı / Housewife*
Güldane ESER / *Ev Hanımı / Housewife*
Hamiye ESER / *Ev Hanımı / Housewife*
Savaş BAŞ / *Usta Öğretici / Head Educator*
İsmail KESKİN / *Usta Öğretici / Head Educator*
Cumhur KOCA / *Aşçı / Cook*
Arıkan DEMİR / *Aşçı / Cook*
Neşe GÜDEN / *Ev Hanımı / Housewife*
Nurdane ÇAVUŞOĞLU / *Ev Hanımı / Housewife*
Doğan SARACOĞLU / *İnşaat Mühendisi / Construction Engineer*
Yaman KESİM / *Öğretmen / Teacher*

FOTOĞRAFLAR / PHOTOGRAPHY BY

Sacit ŞAHİN
M. Ali ŞENOL
Foto Özden

ISBN: 978-605-378-163-9

1. Basım 2000 adet Ekim 2006 / 1st edition 2000 issues October 2006
2. Basım 2000 adet Şubat 2010 / 2nd edition 2000 issues February 2010

UYUM AJANS Ankara
Tel: 0.312. 229 39 72 • Faks: 0.312. 229 31 07
www.uyumajans.com.tr

ÖNSÖZ

AMASYA CUISINE

Her yörenin kendine özgü bir damak zevki ve yemek kültürü vardır. Bu kültürün oluşup yerleşmesinde çevre ve iklim şartları kadar, yaşam şekilleri ile inançlar da önemli rol oynar. Toplulukların yedikleri yemekler, kültürleri hakkında önemli ipuçları verir bize. Çin ve Fransız mutfağı ile birlikte dünyanın en büyük üç mutfağından biri olan Türk Mutfağı'nın nefis yemekleri şüphe yok ki kültürümüzün en temel öğelerindendir.

Misafirperverliğiyle tanınan Türk insanının hayatında mutfak ve yemek önemli yer tutar. Türk mutfağının bu derece zenginleşmesinde Orta Asya'dan Anadolu'ya gelişte; çok değişik kültürlerle karşılaşmış ve uzun yıllar onlarla etkileşim içerisinde bulunmuş olmamız kadar, konukseverliğimizin de katkısı yadsınamaz. Tanrı misafiri olarak kabul gören konuğu ağırlamanın, kültürümüzde ne denli önemli olduğunu; literatürümüzde "misafir sofrası" olarak tabir edilen bir kavramın mevcudiyetinden anlayabilmekteyiz.

7500 yıllık mazisiyle bir tarih ve kültür hazinesi olan Amasya'yı tanıtmak, bu zenginliği insanlığın bilgi ve istifadesine sunmak üzere Valilik olarak çeşitli çalışmalar yürütmekteyiz. Kültürümüzü anlatırken; onda önemli bir yer tuttuğunu ifade ettiğimiz yemeklerimizi, tanıtmadan geçmek olmazdı. Biz de hem damağa hem de dimağa hitap eden birbirinden leziz yemeklere sahip Amasya Mutfağını kitaplaştırmayı uygun bulduk.

Yemek kültürümüzü ve Amasya mutfağının zenginliğini ebedileştiren, özellikle ev hanımlarının başucu kitabı haline geleceğine inandığım, enfes yemek tariflerinin yer aldığı bu kitabı yayımlatmaktan duyduğum hazı sizlerle paylaşmak istiyorum. Bu kitabın hazırlanmasında emeği olan herkese teşekkür ederim.

Sağlık ve afiyet dileklerimizle...

M.Celalettin LEKESİZ
Vali

Each region has a culinary culture and taste of its own. Environmental and climatic conditions, as well as the life style and beliefs, play important roles in the formation of this culture. Culinary habits of societies provide important clues about various aspects of those societies. Turkish cuisine, which is one of the richest cuisines all over the world, along with the Chinese and the French cuisines, is doubtlessly a fundamental element of our culture.

The kitchen is of great importance in the life of Turkish people, who are known for their hospitality. This hospitality and the fact that Turks have come across and interacted with various cultures on their way from middle Asia to Anatolia have contributed much to the flourishing of Turkish cuisine. The significance of showing hospitality to even unexpected visitors, who are considered guests of God, is materialized by the term "misafir sofrası" which is used to refer to an elaborate and rich meal.

The Governorship of Amasya has been carrying out a number of studies to introduce Amasya to the outside world and to enable people to benefit from a cultural treasure that has taken 7500 years to amass. While trying to acquaint people with the culture of Amasya, it would be unfair to ignore the amazing culinary culture of the city. That is what made us prepare a book that presents its readers with these dishes that appeal not only to the taste but also to the mind.

It is my pleasure to publish this book which, I believe, will be an indispensable resource for especially housewives and which will provide a wide selection of local receipts while eternalizing the culinary treasure of Amasya. I would like to thank everyone involved in the preparation of this book.

With my deepest respects and best wishes...

M. Celalettin LEKESİZ
Governor



İÇİNDEKİLER / TABLE OF CONTENTS

Amasya Yemekleri Tarihçesi / <i>The History of Amasya Cuisine</i>	6
--	---

ÇORBALAR / SOUPS

Toyka Çorbası.....	8
Çatal Çorba	9
Kesme Hamur Çorbası (İbik Çorba)	10
Helle Çorbası	11
Bıdıklı Çorba.....	12
Topal Börülce Çorbası	13
Sakala Çarpan Çorba.....	14
Sıkma Tarhana Çorbası	15
Bütün Yarma Çorbası (Ayran Çorbası)	16

ET YEMEKLERİ / MEAT DISHES

Keşkek.....	17
Mumbar - İşkembe.....	18
Pastırma Gağelleme.....	19
Yoğurtlu Akciğer Kavurma	20
Bütün Et.....	21
Hamur Yahnisi.....	22
Ayva Gallesi.....	23
Şingir Kebabı	24
Kipe.....	25

SEBZE YEMEKLERİ / VEGETABLE DISHES

Bakla Dolması.....	26
Patlıcan Pehli	27
Patlıcan Silkme	28
Patlıcan Oturtma	29
Patlıcan Kuru Yemeği.....	30
Patlıcan Turşusu Cilbiri.....	31
Mücver.....	32
Etli Bamye	33
Taze Fasulye Kavurması	34
Kurutulmuş Dilme Fasulye Yemeği	35
Pirpirim (Semizotu)	36
Madımak	37
Soğan Mıhlaması	38
Bat.....	39
Kabak Kabağı Kavurması	40
Pancar	41
Kabak Çırpma.....	42

HAMUR İŞLERİ / PASTRIES

SiniSu Böreği.....	43
Sini Böreği	44
Köy Böreği.....	45
Yakasal Böreği	46

İşkefe Böreği.....	47
Nohudulu Amasya Çöreği	48
Burmali Amasya Çöreği.....	49
Puaça	50
Yağlı (Katmer).....	51
Kete	52
Eli Böğründe	53
Gömbe	54
Döndürme	55
Yanuç.....	56
Kaypak (Piruhi)	57
Hengel.....	58
Pişi	59
Cırıktı (Akıtma-cızlak).....	60
Ekmek Aşı (Papara)	61

PİLAVLAR / RICE DISHES

Erişteli Pilav	62
Kabak Kabuklu Pilav	63
Mercimekli Pilav	64
İç Pilav	65
Patlıcanlı Pilav	66
Süzme Bulgur Pilavı	67

TATLILAR / DESSERTS

Pâluze	68
Dene Hasudası	69
Tırtıl Baklava	70
Kalbura Bastı (Halbur tatlısı)	71
Kuymak	72
Şeker Böreği (Un Kurabiyesi).....	73
Yoka Tatlısı	74
Elma Tatlısı	75
Vişneli Ekmek.....	76
Höşmerim	77
Pekmezli Yumurta.....	78
Elma Hoşafı	79
Unutma Beni.....	80
Teltel (Pişmaniye).....	81
Gömlek Kadayıfı	81

SPEŞİALİTELER / SPEACIALS

Patlıcan Çullaması	82
Borani.....	83
Dolma İçi	84
Kesme Ev Makarnası.....	85
Cilbir	86
Ölçü Çevrim Tablosu	87

AMASYA YEMEKLERİ TARİHÇESİ

Amasya özelliği olan bir yurt köşemizdir. Her törende estetik ön plandadır. İkrâm, gülec yüzle, musiki eşliğinde ve bir sunu şeklinde yapılır. Âdet, örf, an'anelerle yaşamak, yaşatmak birlikteliği büyük ulus olmanın yapı taşlarıdır. Amasyalı bunu çok iyi bilir ve daima idrâki içerisinde. Kâinatın kuruluşundan bu güne kadar canlılar, yaşamın temel ögesi olan **Yemek** olgusunu daima ilk planda tutmuşlardır.

Yemeden yaşanmayacağına göre yemeğin, yemek yapmanın, yararlı olanlarının bulunup seçilmesinin de insanların özen gösterdiği hususlar olduğu bir gerçektir.

Daima iyiye, güzele, doğruya yönelen insan, bulduğu yiyeceklerle karnını doyururken, giderek göz zevkine, lezzet faktörüne de önem vermiş, lezzeti damaklardan silinmeyen tablo gibi sofralar hazırlamışlardır.

Uzun süre pek çok ulusa başkentlik yapmış, Osmanlılar döneminde padişah namzetlerine bir okul bir akademi görevini üstlenmiş ve **Şehzadeler Şehri** diye anılan Amasya bu temel öğeleri bir sanatkar titizliği ile uygulamış, sultanlara lâyık lezzet, görünümlü ve kalitede kendine özgü yemekler bulmuştur.

Orta asya Türkleri'nin ana yemeklerinden biri olan **Keşkek** Amasya'lı gurmelerin, üstad denecek nitelikteki ailelerin ellerinde, beyinlerinde büyük evrim geçirmiş "**Bütün keşkekler bir yana Amasya keşkeği bir yana**" dedirtecek kadar lezzet ve görünüm kazanmıştır. O sert ve pek de güzel olmayan şekli, kuru bakla, muhtelif malzemelerle karıştırılarak ve etle çok ekstrem bir armoni oluşturarak narin parmaklarla sarılıp bir sanat eserine dönüşmesi **Bakla Dolması** denilen şaheseri yaratmıştır. Amasya Şehzade sarayında yenen yaş pasta fakir bir ailenen dehası ile **Vişneli ekme** olurken, diğer tarafta bayat ekmeleler atılmayıp **Unutma beni** adı altında dünya mutfağına yeni bir tatlı türü kazandırılmıştır.

Muhtelif illerin ve zaman zaman çıkan yemek kitaplarının taraf ettiği yemeklere baktığımızda bırakınız tarifini 1-2 harf değiştirilerek Amasya yemekleri arşivinden aynen alındığı görülmektedir. Her yörede olduğu gibi Amasya'da da muhtelif törenlerde ve değişik vesilelerle yenen ve yollanan yemekler vardır.

Birkaç örnek;

1. VELİME YEMEĞİ (Guya önü)

Güvey Önü'nden galat bu yemek, gerdeğe giren eşler içindir. Bir tepsi içerisinde 3 ana yemekten (bütün et, pilav, tırtıl baklava) oluşur. Cinsi değişse de sunuş şekli aynıdır. Damat gerdeğe girmeden zıf odası kapısında geline teslim edilir.

2. DÜĞÜN YEMEĞİ

Bilhassa köy düğünlerinde düğün evinde keşkek, pilav, et ve helva kazanları kaynatılır. Evlerin damlarına, avlulara sofralar kurulur. Kaşık temini ve servisi eskiden zor olduğu için davetliler beline tahta bir kaşık sokarak sofralara gelir otururlar. Yemek, davul, zurna eşliğinde toplu olarak yenir.

3. AĞIR MİSAFİR YEMEĞİ

Amasyalı çok misafirperverdir. Her öğünde sofrasında misafir görmek ister. Eğer yemekte o öğün konuyu yoksa bir fakiri hatta bir meczubu sofrasına çağırır, taamını onunla bölüşür. Amasya'da ev sahibi olmaktan ziyade misafir olmak meziyettir. Dışardan bir misafir geldiğinde (ekseri yatılı olur) buna **Ağır misafir** denir. Bu sofrada mutlaka 6 kap yemek olacaktır. Cinsi hemen hemen hiç değişmeyen bu yemekler sunuş sırasıyla toyka çorbası, bütün et, pirinç pilavı, sinisu böreği, bamyaya ve tatlıdır. Yaz mevsiminde bütün etin yerini patlıcan pehlisi alır. Tatlılar tırtıl baklava, kuymak veya gömlek kadayıfından biridir.

4. GELİN HAMAMI YEMEĞİ

Gelinlerin bir yerde aile yakınlarına tanıtıldığı ve bedensel bir özrünün olmadığı kanıtlanan bir yemek törenidir. Hamama konuklar okuyucu kadın tarafından davet edilir. Gelin kız

HISTORY OF AMASYA CUISINE

Amasya is a city with many specialties. Aesthetics is of great importance in every ceremonial event. The treats made to the guests take the form of offerings and are always done in good humor, sometimes accompanied with music. The common understanding of cherishing the traditions and customs is a keystone for people who live together on the road to become a nation. People of Amasya know and understand the significance of this understanding. Ever since creation, all living things have given priority to food which is the most fundamental need.

Apparently, man can not do without food. The quest for what is good and healthy, therefore, is of great importance for man.

Always aiming for what is better and more pleasant, man, while content with whatever was available in the first place, started to value taste and appearance, as a result of which meals turned into a feast and picturesque dinner tables have been prepared.

Having served various civilizations as the capital city and the future sultans of the Ottomans as an academy, Amasya, also known as the City of the Shahzadah, has developed a regal cuisine with its characteristic taste, looks and quality through meticulous efforts.

Keşkek, which has always been one of the most popular dishes of the Middle Asia, has acquired such a distinctive touch in the hands and minds of the people of Amasya that it is now referred to as a whole new dish "aside from those of all other regions." Bakla Dolması, (broad bean rolls) is a masterpiece of culinary art that is produced by delicate hands through an exquisite combination of beans with various ingredients along with meat. Cream cakes, an indispensable item in the palace menu, has turned in the cherry bread through the ingenuity of ordinary people of the city. Stale bread has been used to make a dessert called Unutma Beni (Forget me Not).

When you go through cookery books of other cities, it is not unusual to come across receipts that are almost entirely copied from the culinary archive of Amasya.

In Amasya, there are special dishes for special occasions. Below are a few examples.

1. VELİME DISH (also GOYA ÖNÜ)

The name of the dish is a degenerated form of "Güvey Önü" (Before Groom) and as the name suggests it is a dish served to newly married couples before their wedding night. It consists of three main dishes (solid meat, rice, tırtıl baklava). There may be slight variation concerning the ingredients but the presentation is the same everywhere in the region. The meal is put on a tray that is given to the bride before they withdraw to their quarters.

2. WEDDING DISH

Keşkek, rice, meat and halvah are cooked in cauldrons, especially in country houses. A number of tables are laid out. People used to carry their spoons with them because it was not practical to store so many silverware. The guests usually eat in crowded groups and the meal is accompanied by local music.

3. ESTEEMED GUEST DISH

People of Amasya are so hospitable that they would welcome guests everyday. A family that has no guests for that day would invite and host a homeless person or someone poor to share his food. In Amasya, being the guest is a greater honor than being the host. Visitors from distant places, who are expected to spend the night at the host's house, are considered esteemed guests. The dinner to be served to these guests would include at least six different dishes. The menu is almost unchangeable and would consist of toyka soup, solid meat, rice, sinisu pastry, okra and dessert. During the summer solid meat is replaced with aubergine pehli. For dessert, there is either tırtıl baklava, kuymak or gömlek kadayıf.

4. BRIDE'S BATH DISH

The Bride's Bath is actually a ceremony in which the bride is introduced to and physically appraised by the women of the groom's family. The guests are invited to the baths by a woman who is assigned

gelenlerin ellerini öper. Hamamın giyinme mahallinde bayan saz ekibi sanatlarını icra ederler. Bakla dolması, cevizli puaça, bat ve lokmadan oluşan (gerektiğinde bu mөнü zenginleştirilir) ve hamamın **göbek taşında** oynanıp, şarkı söylenerek yenilen yemektir.

5. TAZİYE YEMEĞİ

Bir hanede cenaze vuku bulduğunda konu komşular ve akrabalar tarafından evlerinde pişirilerek cenaze evine tepsilerle gönderilen yemektir. Mönüde sınırlama yoktur. Gelen yemeğin kapları sadece duru sudan geçirilir, yıkanmadan iade edilir.

6. HACI YOLLUĞU

Eskiden hac yolculuğu çok uzun ve zor koşullarda geçtiği için bozulacak yiyecekler yapılmazdı. Tereyağı ile yoğurulan muska ve birleştirilmiş iki kibrit kutusu şeklinde kesilen peksimetlerle ve yine silindir biçimi verilmiş ve fırında iki kere kızartılmış lokullar hacı adayları uğurlanırken Yol Hediyesi (azık) olarak takdim edilir.

7. HACI KARŞILAMA YEMEĞİ

Hicaz'dan dönen hacılar için hane sahibinin yolcu edenlere verdiği şükran yemeğidir. Özellikle toyka çorbası, pehli veya bütün et, pilav, hurma ve Zemzem'den oluşur.

8. GELİN AYNASI

Gelin adayına erkek tarafı faytonla ev halkından biri nezaretinde süslenmiş büyükçe bir mum ve **Endam aynası** gönderir. Bu elçi kız evine gelince kapıda karşılanır. Dualarla ayna mum içeri alınır. Daha önceden hazırlanmış büyük ve süslü bir kapta **Şeker böreği** gelen yengeye verilerek uğurlanır. Daha sonra gelin göçü (eşyalar) gelirken bu ayna ve mum Kelâm-ı Kadim ile birlikte en önde oğlan evi eşliğinden içeri alınır.

9. BARAMA YEMEĞİ

İpek böcekçiliği Amasya'nın temel uğraşlarından biri idi. 17 köyde ipek böcekçiliği yapıldı. Koza bağlanma evresi sona erip toplama aşamasında hane sahibi konuklarını çağırıp **İmece** usulü kozalar (Baramalar) ellenir (toplanır, elden geçirilir) **Heğlere** (Bir nevi sazdan yapılmış sapsız büyük sepetler) konarak **Mezata** (barama pazarı) gönderilir. Hane sahibi imeceye katılan konuklarına yemek ikram eder. Tef, ud, keman, nârâ eşliğinde yenilir. Hane sahibinin zenginliğine göre bu yemekler bir şölen oluşturabilirse de temel yemek bakla dolması ve bat'tır. Bazı aileler tek çeşit yemek çıkartacaksa saç kapatılır semaver çayı eşliğinde hamur işleri (yağlı, yanıç, kete, gömbe) ikram edilir.

10. SÜNNET HAMAMI

Sünnet olacak çocuklar ve arkadaşları faytonlarla şehri dolaşır ve dönüşte hamama getirilirdi. Sünnet olacak çocuklar yıkanır, sünnet gömlekleri giydirilir bu arada tutulan saz heyeti hamam içinde ve önünde sanatlarını icra ederler, törene katılan (daha ziyade çocuklar) konuklara simit, poaça, eli böğründe ve şeker ikram edilir.

11. CENAZE YEMEĞİ

Bu adet Amasya'nın törelerinden olmayıp sonradan girmiştir. Cenaze defnedildikten sonra kabristandan dönen cemaate cenaze evinde veya tahsis edilen bir mekanda verilen yemektir. Sınır olmamakla birlikte ekseri pide, çay veya soğuk meşrubatlar verilir.

12. TESBİH ÇEKME

Cenazenin defnedilmesinden sonra (1-7 gün) yapılan törendir. Ekseri yatı namazını takiben cami cemaati, eş dost, akrabalar cenaze evine davet edilir. İmam yönetiminde tüm katılanlar 70.000 defa kelime-i Tevhid (Lailaheillallah) getirirler. Tören bittikten sonra cemaate Amasya çöreği, puaça ve çay ikram edilir.

Amasya yemekleri üzerine yıllardır çalışmalar yapmaktayım. Sayın Vali'miz bu birikimimi, çıkarmayı planladıkları kitaba yansıtmak istediler. Yerine getirilmesi bence çok zevkli olan bu işi görev ve emir telâkki ettim. Yararlı olabildi isem kendimi mutlu sayacağım.

H. Harun YÖRGÜÇ

for this job. The bride kisses the hands of the elder guests. In the anteroom of the baths, there is a party of female musicians. The meal, proceeds along with dances and songs, and consists of Bakla Dolması, walnut buns, bat and lokma.

5. CONDOLENCE DISH

When one of the household dies, a condolence dish is prepared by the neighbors and sent to the funeral house. There are no limitations or specifications concerning the content of this dish. The kitchen utensils are returned to the sender after they are rinsed but not washed.

6. PILGRIM'S PROVISION

Formerly, the pilgrim's journey was very tiresome and long. The provisions prepared for this journey were chosen so that they would not go off on the way. Today's version of the meal consists of toyka soup, pehli or solid meat, rice, dates and Zemzem.

7. PILGRIM'S HOMECOMING DISH

The Pilgrim's Homecoming Dish is a thanksgiving meal prepared by the family of the pilgrim on the pilgrim's return for those who see the pilgrim off at the beginning of the pilgrimage.

8. BRIDE'S MIRROR

The family of the groom sends the bride a special coach by which one of the grooms close female relatives present the bride with a cheval glass and a large, exquisite candle. The courier is greeted at the gate and the mirror and the candle are accepted in the accompaniment of prayers. The courier is seen off with a gift of Sugar Pastry. Later, when the bride's properties are moved to the groom's house, this mirror and candle are the first items to be carried into the new home in the accompaniment of Verses from the Koran.

9. BARAMA DISH

Silk worms were once one of the important means of subsistence in Amasya. It was carried out by the people of seventeen villages in the city. When the time to harvest the silk comes, people would invite their neighbors and the host and the harvest would first collect the cocoons (barama) and they would be placed on large straw trays (heğ) and sent to the market (mezat). Traditionally the host serves dinner to the neighbors who participate in the harvesting of the silk. The meal is accompanied by music. Although the menu depends on the means of the host, it usually consists of bakla dolması and bat. If the menu is meant to consist of one main course, then a large convex tinplate is placed on the hearth and the pastry (yağlı, yanıç, kete, gömbe) cooked on this tinplate is served with tea.

10. CIRCUMCISION BATH

Traditionally, the child or children to be circumcised would be taken on a tour with a coach and then taken to the baths. The children would be washed and dressed for the occasion while a group of musicians played music and the guests were offered Turkish bagels, buns, eli böğründe and sweets.

11. FUNERAL DISH

Funeral dish is not originally a tradition of Amasya but it was adopted by the local population. This is a dinner served to the people who attend the funeral usually at the house of the deceased. The guests are usually served pide, tea and cold beverages.

12. SAYING ONE'S BEADS

This is a ceremony that is prepared within the week that follows a funeral. The relatives, neighbors and acquaintances, along with the local religious community are invited to the funeral house. The guests, led by the Imam, say La ilahe İllallah (There is but one God) 70000 times. After the ceremony, the guests are served Amasya Pastry, buns and tea.

I have been working on Amasya Cuisine for years. Honorable governor of Amasya wanted to compile this work and prepare a book. I have accepted this request with great pleasure and it has been great honor to be involved in such a study.

ÇORBALAR

TOYKA ÇORBASI TOYKA SOUP



6



10



30

MALZEMELER

- 500 gr. süzme yoğurt
- 1 tane yumurta
- 1 kaşık un
- 5 kaşık yarma
- 1 su bardağı ıslatılmış nohut
- Nane ve tereyağı
- 1 diş sarımsak (arzuya göre)
- Et suyu

YAPILIŞI

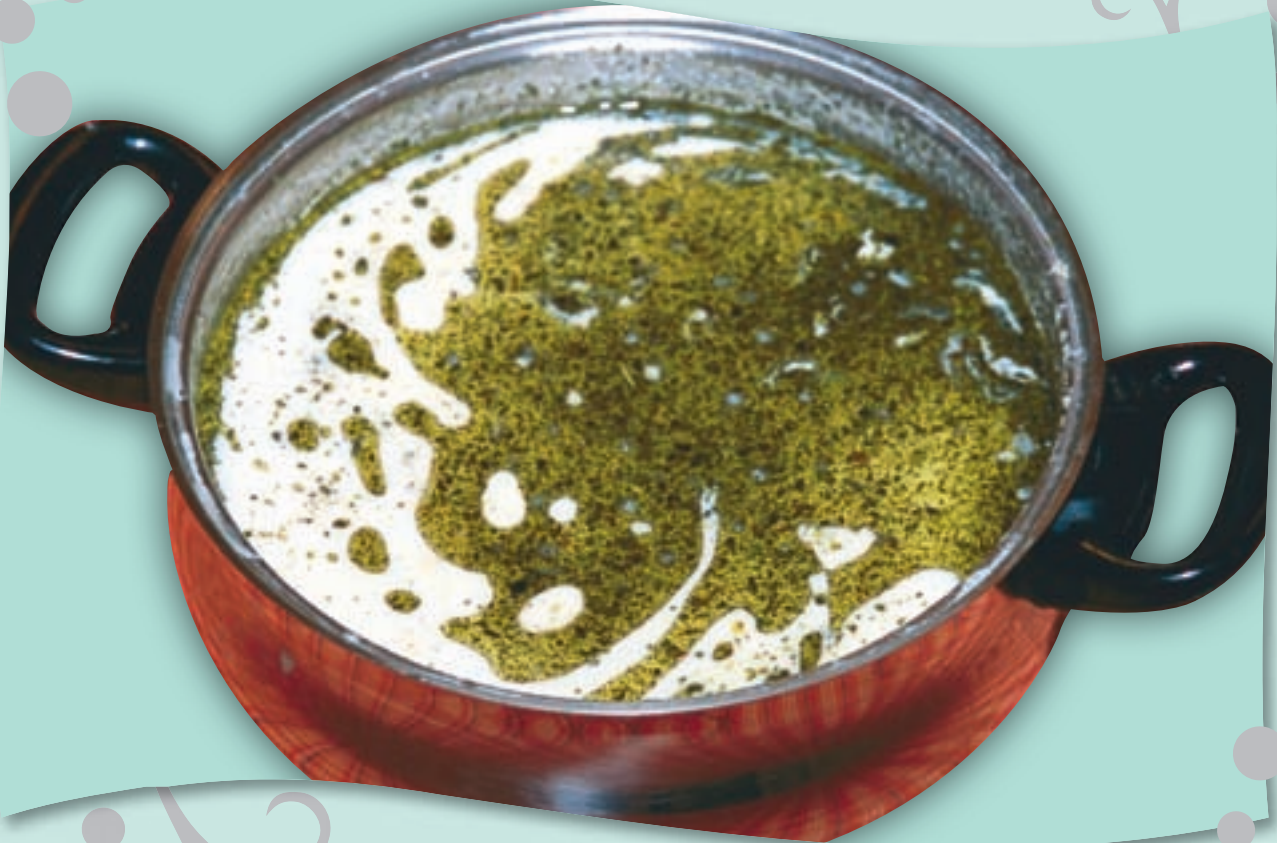
Bir tencerenin içinde yumurta sarısı, un, yoğurt, yarma, dövülmüş 1 diş sarımsak ve nohut konup et suyu ilave edilerek kaynayana kadar karıştırılır. Piştikten sonra bir tavada tereyağı ve nane kızdırılarak üzerine dökülür. Servis yapılır.

INGREDIENTS

- 500 gr. strained yoghurt
- 1 egg
- 1 spoonful of flour
- 5 spoonfuls of coarsely ground wheat
- 1 cup of pre-bathed chickpeas
- dried spearmint and butter
- 1 clove of garlic
- meat broth

METHOD

Mix the egg yolk, flour, yoghurt, wheat, ground garlic and chickpeas in the meat broth and stir until the mixture is brought to a boil. Melt the butter in a separate pan. Add dried spearmint to the butter. Pour the butter into the soup.



SOUPS

ÇATAL ÇORBA ÇATAL SOUP



6



10



30

MALZEMELER

- 1.5 çay bardağı yeşil mercimek
- 2 çay bardağı yarma
- 7 su bardağı su
- 1 adet orta boy soğan
- 100 gr. kıyma
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Tuz, pul biber, nane

YAPILIŞI

Önce mercimekler yumuşamaya başlayınca yarma ilave edilerek haşlanır. Bir tencerede yağ, soğan, kıyma kavrulur. Mercimek ve yarmaya katılır suyu ilave edilip 5 dakika kaynattıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine tereyağında kızdırılmış nane ve pul biber dökülür.

Servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1.5 cup of green lentils
- 1 cup of coarsely ground wheat
- 7 cups of water
- 1 medium sized onion
- 100 gr. of minced meat
- 2 spoonfuls of butter
- salt, flaked red pepper and dried spearmint

METHOD

Bring the water to a boil and add the lentils. After the lentils start to soften, add the wheat. Fry the onion and the meat in a separate pan. Add this mixture to the lentil. Boil for five minutes and remove from the cooker. Melt some butter and add flaked red pepper and dried spearmint to the butter. Pour this mixture on the soup.



ÇORBALAR

KESME HAMUR

ÇORBASI (İbik Çorba)

DOUGH PIECE SOUP (ALSO CREST SOUP)



6



30



30

MALZEMELER

Hamuru için:

- 1 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar su

Ayrıca:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 su bardağı süzme yoğurt

YAPILIŞI

Un yumurta tuz ve su ilavesiyle özlü katı bir hamur yapılır. Dinlendirilerek altına ve üstüne un serpilir ve oklavayla açılır. Üzerine un serpilerek hamur oklavaya sarılır. Oklavanın boyu istikametinde ikiye yarılr. Böylece bütün katlar kesilmiş olur. Daha sonra hamur aynı paralelde boyuna yarım santim şeritler halinde kesilir. Tekrar enine yarım santim kalınlığında kesilir. Hamurun fazla unu elekte elenir. Mercimek yıkanır ve altı su bardağı suyla haşlanır haşlandıktan sonra hamur ilave edilir. Hamur piştikten sonra özelenmiş yoğurt alıştırılarak çorbaya eklenir. Bir tavada nane tereyağda kızdırılarak üzerine dökülüp servis yapılır.

INGREDIENTS

For the dough:

- 1 cup of flour
- 1 egg
- 1 teaspoon sugar
- As much water as the mixture tolerates

And

- 1 cup of green lentils
- 2 cups of strained yoghurt

METHOD

Prepare a relatively hard dough with the flour, water, egg and salt. Let the dough rest for a while and roll it out. Roll the dough around the roller and make a cut along the roller so that the dough is cut into strips. Cut the strips to acquire small squares of a quarter of an inch a side. Sieve the pieces of dough to get rid of the extra flour. Bring the lentils to a boil in six cups of water. Add the pieces of dough. Slightly dilute the yoghurt. After the dough softens, gradually add the yoghurt to the soup. Melt the butter in a separate pan. Add dried spearmint to the butter. Pour the butter into the soup.



HELLE ÇORBASI

HELLE SOUP



6



5



25

MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay bardağı pirinç
- Kara biber
- 5 su bardağı su

YAPILIŞI

2 Yemek kaşığı un 1 yemek kaşığı tereyağında kavrulur. 5 su bardağı soğuk su eklenir. Bir başka kapta bol suda haşlanmış bir çay bardağı pirinç hazırlanan meyaneye katılır. Kaynayana kadar devamlı karıştırılarak pişirilir. Üzerine kara biber serpilerek servis yapılır.

INGREDIENTS

- 2 spoonfuls of flour
- 1 spoonful of butter
- ½ cups of rice
- black pepper
- 5 cups of water

METHOD

Fry two spoonfuls of flour in butter. Add 5 cups of cold water. Add pre-boiled rice to the russet brown. Stir to a boil. Sprinkle black pepper just before service.



ÇORBALAR

BIDIKLI ÇORBA BIDIKLI SOUP



6



5



25

MALZEMELER

- 1 su bardağı kırık yarma
- 1 su bardağı taze iç fasulye
- 6 su bardağı su
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- Tuz

YAPILIŞI

Yarma ve taze iç fasulye suda yarmalar pembeleşene kadar pişirilir. Tuz ilave edilir. Haşlandıktan sonra yoğurt özelenerek çorbaya yavaş, yavaş ilave edilir. Üzerine isteğe göre tereyağında kızdırılmış nane dökülüp servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 cup of coarsely ground wheat
- 1 cup of green beans
- 6 cups of water
- 2 cups of strained yoghurt
- salt

METHOD

Boil the wheat and the beans until their colors turn. Add some salt. Whisk the yoghurt and gradually add it to the soup. Melt the butter in a separate pan. Add dried spearmint to the butter. Pour the butter into the soup.



TOPAL BÖRÜLCE ÇORBASI BLACK EYED PEA SOUP



6



20



20

MALZEMELER

- 1 su bardağı topal börülce
- 1 baş soğan
- 1 çay bardağı kakırdak
- (Küp şeklinde doğranmış koyun kuyruğu kavrularak yağından ayrıştırılır, havanda ezilerek tuz ilave edilir)
- Tuz
- Sıvı yağ
- 1 çay bardağı yarma

YAPILIŞI

Küp şeklinde doğranmış soğanlar sıvı yağda kakırdak ilave edilerek kavrulur. Diğer tarafta bol suda haşlanmış yarma ve börülceler haşlama suyu ile birlikte ilave edilir. Tuz atılır. Üzerine yağda kızdırılmış nane gezdirilip servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 cup of black eyed peas
- 1 medium sized onion
- ½ cup of cracklings
- salt
- vegetable oil
- ½ cups of coarsely ground wheat,

METHOD

Chop the onions. Fry the onions and the cracklings in vegetable oil. Boil the wheat and the peas. Add the onions and the cracklings into the soup. Add some salt. Melt the butter in a separate pan. Add dried spearmint to the butter. Pour the butter into the soup.



ÇORBALAR

SAKALA ÇARPAN ÇORBA BEARD BEATER SOUP



6



5



25

MALZEMELER

- 1 su bardağı mercimek
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı erişte
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet soğan
- Nane ve pul biber

YAPILIŞI

Yağda soğan kavrulur. Un katılarak karıştırılır. Nane, tuz ve pul biber konulur. Su ilave edilip kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya önceden pişmiş mercimek ile eriştelere ilave edilir. Sıcak servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 cup of lentils
- 1 spoonful of flour
- 1 cup of noodles
- 1 spoonful of butter
- salt
- 1 medium sized onion
- dried spearmint and flaked red pepper

METHOD

Poach the lentils. Chop and fry the onion in butter. Add the flour and stir the mixture. Add the spearmint, salt and red pepper. Add the water and bring to a boil. Add the poached lentils and the noodles to the soup.



SIKMA TARHANA ÇORBASI

SIKMA TARHANA SOUP



6



10



30

MALZEMELER

- 6 adet sıkma tarhana (bütün yar-malı)
- 1 su bardağı nohut
- 1 yemek kaşığı nane
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

YAPILIŞI

Tarhanalar ve nohut bol suyla akşamdan ısı-latılır. Suyu süzülerek tarhanalar elle sıkıla-rak ezilir. Nohutlarla birlikte çorba kazanın-da bol suyla devamlı karıştırarak nohutlar yu-muşamasına kadar ve koyulaşana kadar pişiri-lir. Tuzu atılır. Üzerine tereyağında kızdırılmış nane gezdirilir.

INGREDIENTS

- 6 sıkma tarhana (Tarhana is a traditional Turkish cereal consisting of flour, yoghurt and certain vegetables. The ingredients are mixed and left to ferment and then dried. This dried mixture is mixed with water and turned into a soup that requires little addition to it. Sıkma tarhana is a finger sized lump of this material which is also stored in the form a coarse flour.)
- 1 cup of chickpeas
- 1 spoonful of dried spearmint
- 2 spoonfuls of butter
- salt

METHOD

Immerse the tarhana and the chickpeas in the water, one day before the preparation of the soup. Sieve and mash the tarhana. Bring the chickpeas and the tarhana to a boil and keep stirring the mixture until the chickpeas turn brown. Add the salt. Melt the butter in a separate pan. Add dried spearmint to the butter. Pour the molten butter into the soup.



ÇORBALAR

BÜTÜN YARMA ÇORBASI (Ayrar Çorbası) WHOLE WHEAT



6



5



45

MALZEMELER

- 1 cup of whole wheat
- ½ cup of chickpeas
- Diluted strained yoghurt

YAPILIŞI

Yarma, nohut akşamdan ıslatılır. Daha sonra yumuşayana kadar pişirilir. Tuz atılır, süzme yoğurt ayrarı çorbaya katılır.

NOT: Bu çorba soğuk olarak yendiği gibi tereyağı ve nane katılarak istenirse sıcak olarak da yenilebilir.

İNGREDIENTS

- 1 cup of lentils
- 1 spoonful of flour
- 1 cup of noodles
- 1 spoonful of butter
- salt
- 1 medium sized onion
- dried spearmint and flaked red pepper

METHOD

Immerse the wheat and the chickpeas in the water, one day before the preparation of the soup. Cook the wheat and the chickpeas until they soften. Add the salt and the diluted strained yoghurt. This soup can be served both hot and cold. If it will be served hot, melt some butter in a separate pan. Add dried spearmint to the butter. Add it to the into the soup.



MEAT DISHES

KEŞKEK KEŞKEK



6



15



120

MALZEMELER

- 1 kg. keşkeklik buğday (kendimelik)
- 500 gr. koyun eti (kol veya bel bölgesinden-rostoluk ette olabilir)
- 200 gr. koyun kuyruğu
- 100 gr. nohut
- 1 yemek kaşığı suda inceltilmiş çemen
- Tuz

YAPILIŞI

Keşkek çömleğine (cab) kendimelik, et, çemen, nohut, kı kırdığı ayrılmış kuyruğun yağı, tuz ve kemikler kırılarak çıkartılan iki iri kemiğin iliği konur üzerine 3 parmak kapatacak kadar su ilave edilerek cabın kapağı kapatılıp fırına verilir. 4-5 saatte fazla harlı olmayan fırında pişirilir. Pişen keşkek üzerinde biriken fazla yağ (bar) bir tavaya alınır salça, sıcak su katılarak sos yapılır. Cabdan tabaklara alınan keşkeğin üzerine arzuya göre bu sos ilave edilerek servis yapılır. Keşkeğin 4 ana maddesi et, kuyruk, kendimelik ve nohuttur. Cab içerisine salça konmaz

NOT: Merzifon yöresinde cabın içerisindeki bütün malzeme dövülerek macun haline getirilip servis yapılır. AMAS-YA usulünde bütün malzemeler keşkek kotarıldığında ayrı ayrı görülür.

INGREDIENTS

- 1 kg of keşkek wheat (kendimelik)
- ½ kg of lamb filet
- 200 gr. of tail fat
- 100 gr chickpeas
- 1 spoonful of cumin paste
- salt

METHOD

Put the kendimelik, the filet, the diluted cumin paste, the chickpeas, the tail fat, the salt and the marrows of two large bones in a earthenware pot (cab). Add as much water as it takes to submerge the ingredients under 2 inches of water. Seal the lid of the cab and place it in the oven. Cook for 4-5 hours in medium heat. Open the cab and collect the grease (bar) at the top. Prepare a sauce with the bar by adding hot water and tomato paste. Add the sauce after the keşkek is taken into separate plates. The main ingredients of keşkek are kendimelik, meat, tail fat and chickpeas. That's why tomato paste is not put in the cab.



ET YEMEKLERİ

MUMBAR - İŞKEMBE CHITTERLING-TRIPE



6



45



30

MALZEMELER

- 2 su bardağı bulgur
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kara biber
- 1 takım koyun içkembesi (mumbar ile)
- 1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI

Mumbarların içi temizlenir iç kısmı dışa çevrilerek yukarıda belirtilen malzemelerle hazırlanmış iç ile doldurulur. Başka bir kapta el ayası büyüklüğünde kesilmiş yıkanmış içkembeler bir saat kadar kaynatılarak doldurulan ilk mumbar kazanına ilave edilir. İyice pişinceye kadar 1-2 saat beklenir mumbarve içkembeler piştikten sonra mumbarlar ve içkembeler 2-3 santim boyunda kesilerek karışık olarak servis yapılır.

INGREDIENTS

- 2 cups of pounded wheat
- parsley
- 1 spoonful of tomato paste
- black pepper
- lamb's tripe with the mumbar
- salt

METHOD

Clean and turn the chitterling inside out. Stuff the chitterling with the ingredients listed above. Cut the tripe into palm sized pieces and boil them in a separate container for an hour. Add the tripe to the chitterlings. Cook for about two hours. Chop the pieces of tripe and the stuffed chitterlings into inch-long pieces.



MEAT DISHES



6



10



10

PASTIRMA GAĞELLEME PASTRAMI GAĞELLEME

MALZEMELER

- 300 gr. pastırma
- 2 baş soğan
- 1 kaşık sıvı yağ

YAPILIŞI

Yağda soğanlar öldürülür. Pastırmalar yarım santim kalınlığında dilimlenir. (Dilimli alınacaksa yarım santim kalınlığında olması istenir.) Bu dilimler tekrar boyuna kibrit çöpü kalınlığında kesilir. Şeklini bozmadan öldürülen soğanların üzerine dizilir yarım fincan sıcak su ilave edilip kapağı kapatılarak kısık ateşte 10 dakika pişirildikten sonra 2 dakika dinlendirilip çay ile sıcak servis yapılır.

NOT: Arzuyla göre üzerine limon sıkılır.

INGREDIENTS

- 300 gr pastrami
- 2 medium sized onions
- 1 spoonful of vegetable oil

METHOD

Fry the onions in vegetable oil. Slice the pastrami so as to obtain quarter-inch-thick sticks. Place the sticks of pastrami on the onions. Add half a cup of hot water and cook for ten minutes. Let the food rest for 2 minutes and serve with tea.



ET YEMEKLERİ

YOĞURTLU

AKCİĞER KAVURMA

BRAISED LUNG WITH YOGHURT



6



20



20

MALZEMELER

- 1 koyun akciğeri
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 kase sarımsaklı yoğurt
- Pul biber, tuz,
- 1 fincan su

YAPILIŞI

Akciğerler tavla zarı büyüklüğünde doğranır. (İri gözenekli şahin gözü tabir edilen süzgeç takılarak et makinesinden de çekilerek de hazırlanabilir.) Sıvı yağ içerisinde akciğerler tah-ta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Bir fincan sı-cak su konulur. Kapağı kapatılarak kısık ateşte yumuşamaya bırakılır. Tuzu atılır. Kıvama gel-dikten sonra servis tabağına alınır. Üzerine sa-rımsaklı yoğurt dökülür. Pul biberle süslenerek servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 lamb's lung
- ½ cup of vegetable oil
- 1 cup of garlic yoghurt
- flaked red pepper, salt
- ½ cup of water

METHOD

Chop the lungs into dice-size cubes. Fry the cubes in vegetable oil. Add the water, close the lid and let it simmer. Add the salt. Put the contents into an oval dish. Pour garlic yoghurt over the food. Sprinkle flaked red peppers.



MEAT DISHES

BÜTÜN ET WHOLE MEAT



6



10



45

MALZEMELER

- 1 kg. kol bölgesinden koyun eti
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz, su

YAPILIŞI

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılmış koyun eti yağda kızartılır. Salça, tuz, tereyağ etlerin üzerine ilave edilerek üzerine geçinceye kadar su eklenir. Kapağı kapatılıp kısık ateşte pişirilir. Etler iyice piştikten sonra daha önce pişirilmiş olan nohutlar ilave edilerek servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 kg lamb (arm)
- 1 cup of chickpeas
- 1 spoonful of butter
- 1 spoonful of tomato paste
- salt and water

METHOD

Chop the lamb into egg sized lumps. Fry the lamb. Add the tomato paste, salt and butter and add enough water to submerge the ingredients. Close the lid and leave to cook at low heat. Boil the chickpeas separately. Add the chickpeas.



ET YEMEKLERİ

HAMUR YAHNİSİ DOUGH STEW



6



15



70

MALZEMELER

- 1 adet kuzu gerdanı (boynu)
- 1 su bardağı nohut
- Tuz, kara biber, salça

Hamuru için:

- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- Tuz

YAPILIŞI

Et yıkanır, ıslatılmış nohutla birlikte düdüklü tencerede 45 dk haşlanır. Diğer tarafta un, yumurta, tuz, su ilavesiyle boza kıvamında bir hamur hazırlanır. Etler soğuyunca kemiklerinden lif lif ayrılır. Nohut ve suyu ile birlikte kaynarken üzerine hazırlanan cıvık hamur fındık büyüklüğün de sıkılarak kaşıkla kaynayan etli suyuna atılır. Hamurlar pişirilir. (Pişen hamur suyun yüzüne çıkar) salça, tuz, karabiber, kırmızı biber, ilave edilir. Sıcak servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 lamb's neck
- 1 cup of chickpeas
- salt, black pepper, tomato paste

For the dough

- 1 cup of flour
- 1 egg
- salt

METHOD

Boil the chickpeas. Put the meat and chickpeas into a pressure cooker. Prepare a liquid dough with the flour, egg and the salt. Cool the meat. Carve the meat from the bones. Bring the meat and the chickpeas to a boil again and add the dough. The dough should be dropped into the boiling russet brown from a spoon to form spoon sized morsels. Add the tomato paste, salt, black and flaked red pepper.



MEAT DISHES



6



15



60

AYVA GALLESİ QUINCE GALLE

MALZEMELER

- 4 adet ayva
- 1/2 kg. koyun boyun eti
- 200 gr. nohut
- 250 gr. toz şeker
- 4 su bardağı su

YAPILIŞI

Nohutlar ve koyun eti yıkanarak düdüklü tencerede 4 su bardağı su ile haşlanarak pişirilir. Soğuyunca koyun eti lifleri istikametinde kemik ve yağ kısımlarından ayrılarak kuşbaşı doğranıp et suyu ve nohutlar ile birlikte üzerine ilave edilir şeker katılarak 1 taşım kaynatılır. Soğuyunca ılık olarak servis yapılır.

Not: Erik gallesi kuru kayısı konularak yapılır.

Kayısı gallesi aynı işlemler tekrar edilerek yapılır.

INGREDIENTS

- 4 quinces
- ½ kg of lamb's neck
- 200 gr. of chickpeas
- 250 gr. of sugar
- 4 cups of water

METHOD

Boil the chickpeas and the meat in 4 cups of water in a pressure cooker. Cool and carve the meat and chop it into thumb sized pieces. Pour the broil on chopped quinces and add the meat and the chickpeas. Add the water and bring the mixture to a boil. Serve cool.

Note: Other than quince there are plum and peach galles as well. For plum galle, plums need to have been dried.



ET YEMEKLERİ

ŞINGİR KEBABI ŞINGİR KEBAB



6



30



40

MALZEMELER

- 1.5 kg. kuzu kuşbaşı
- 1 kg. ince palıcan
- 1/2 gr. yeşil sivri biber (tatlı)
- Tuz-karabiber

YAPILIŞI

Patlıcanlar alacalı soyulur. Halka şeklinde doğranır. 20 dakika tuzlu suda bekletilir. Et tuzlanır. Bir patlıcan bir et olmak üzere şingir şişlerine dizilir. Odun ateşi küllenene kadar beklenir ve şingir aleti üzerine yerleştirilir. Şingirin çarkı elle çevrilerek pişirilir. Yeşil biberler ateşte közlenir, pişen kebabın üzerine konularak Tepoşlu (Bir nevi kapaklı bakır sahan) da 15 dakika demlendirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1.5 kg lamb
- 1.5 kg aubergines
- ½ kg of green pepper
- salt and black pepper

METHOD

Peel the aubergines so as to leave stripes. Slice the aubergines to create inch-thick disks. Submerge the disks in salt water for twenty minutes. Chop the meat into chunks. Fix the aubergines and the chunks of meat on şingir skewers alternately. Place the smoldering charcoal on the şingir. The skewers are placed on the şingir whose skewers are rotated over the fire through a manual mechanism. The green peppers are roasted over the charcoal and left to rest for fifteen minutes in a tepoşlu (a copper container with a lid) Serve the peppers along with the skewers.



MEAT DISHES



6



60



75

KİPE KIPE

MALZEMELER

- 1 adet göden bağırsağı (kalın kısım)
- 2 su bardağı bulgur
- Kara biber, kırmızı biber, tuz, maydanoz
- Kızartmak için 6 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ

INGREDIENTS

- 1 göden (large intestine of a lamb)
- 2 cups of pounded wheat
- black pepper, flaked red pepper, salt and parsley
- 6 eggs
- 1 cup of vegetable oil

YAPILIŞI

Bulgur, maydanoz, kırmızı biber, kara biber ile iç hazırlanır. Gödenin içine doldurulur. Alt ve üst ucu ipe bağlanır. Tencerede pişinceye kadar haşlanır pişirme suyuna tuz ilave edilir iyice soğuyunca keskin bir bıçakla (dağıtmadan) parmak kalınlığında dilimlere kesilir. Diğer tarafta yumurtalar akı sarısına karışana kadar çırpılır. Soğuk kipeler yumurtaya bularak kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

METHOD

Mould the parsley, pounded wheat, flaked red pepper and black pepper together to prepare the stuffing. Stuff the göden with the mould. Tie both ends of the göden and place it in a container full of water. Bring it to a boil and add some salt. Cool the stuffed göden and slice it into inch-sized pieces called kipe. Whisk the eggs. Submerge the kipe into whisked eggs and fry in hot oil. Serve hot.

SEBZE YEMEKLERİ

BAKLA DOLMASI



6



60



60

VINE LEAVES STUFFED WITH BROADBEANS

MALZEMELER

- 200 gr. kuru bakla
- 1 baş soğan
- 2 su bardağı yarma ve yarım çay bardağı bulgur
- 1/2 kg. kıyma (koyun kuyruğu katılmış, yağlı)
- 1 kaşık salça
- Biber, tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Sarmalık yaprak

YAPILIŞI

Özelliği olan, besin değeri yüksek ve maharet isteyen yöresel bir yemektir. Amasya'dan başka hiçbir yerde yapılmaz. Bir gün önceden ıslatılan baklalar soyulur. Yarma, kıyma, kuru soğan, salça, biber, tuz sıvı yağ ile hepsi karıştırılır. Dolmanın konacağı tencerenin altına kemik konur. Yaprığın içerisine hazırlanan iç malzemesi konarak bohça şeklinde sarılır kemiklerin üzerine itina ile (dağıtmadan) döşenir. İki su bardağı su konarak kaynatılır. Kuru soğan eşliğinde servis yapılır.

Dolmalar sarılırken birinin içerisine nişan konur. (Zeytin tanesi, kiraz, çeyrek altın gibi) bu nişan yerken kimin ağzına gelirse onun niyetinin olacağı rivayet edilir.

INGREDIENTS

- 200 gr. dry broad beans
- 1 medium sized onion
- 2 cups of coarsely ground wheat and ½ cup of pounded wheat
- ½ kg minced meat (with tail fat)
- 1 spoonful of tomato paste
- pepper and salt
- ½ cup of vegetable oil
- vine leaves

METHOD

This is a highly nutritious dish that is difficult to prepare. It is strictly native to Amasya. Rest the broad beans in water for a day. Peel the broad beans. Mix and mould heat, minced meat, onion, tomato paste, pepper, salt and vegetable oil together. Place carved bones at the bottom of the casserole. The vine leaves are stuffed with the mould and folded so as to form triangular packs. Place the packs over the bones. Add two cups of water and bring the stuff to a boil. Serve with chopped onion.

Sometimes a token is placed in one of the packs. This token could be a the seed of a cherry or an alive as well as a small golden coin. It is believed that whoever finds this token in one of the stuffed leaves in his plate, will have his or her wish granted.



VEGETABLE DISHES

BAKLA DOLMASI AUBERGINE PEHLİ



6



10



40

MALZEMELER

- 6 adet patlıcan
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 4 adet domates
- 1 kg. kaburga yerinden koyun eti
- Kara biber, tuz

YAPILIŞI

Patlıcanlar alacalı soyulur. Uzunlamasına 3 e bölünür. Tekrar enine üçe bölünür. Tavada kızgın yağda hafif kızartılarak tepsiye döşenir. Üzerine kabuğu soyulmuş halkalar halinde doğranmış domatesler ilave edilir. Üzerine az suda haşlanmış kaburga eti suyu ile birlikte yerleştirilir. Tuzu ve kara biber ilave edilir. Etler kızarıp suyunu çekene kadar fırında pişirilir. Sıcak servis yapılır.

INGREDIENTS

- 6 aubergines
- 1 cup of vegetable oil
- 4 tomatoes
- 1 kg lamb's ribs
- black pepper and salt

METHOD

Peel the aubergines in stripes. Cut the aubergines into three pieces lengthwise. Fry the aubergines and place them on a tray. Peel and cut the tomatoes so as to obtain disks. Place the tomato disks on the aubergines. Cook the ribs in a little water place the ribs over the tomatoes and pour the broth on the ribs. Add the salt and pepper. Cook in the oven until the broth evaporates.



SEBZE YEMEKLERİ

PATLICAN SİLKME AUBERGINE SİLKME



6



30



15

MALZEMELER

- 1 kg. patlıcan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 baş soğan
- 1 çay bardağı bulgur
- Tuz
- Yeteri kadar su

YAPILIŞI

Patlıcanlar dalgır (alacalı) soyulur. Halka şeklinde kesilip kızartılır soğanlar yağda kavrulur patlıcanlar tencerenin tabanına döşenir üzerine soğanlar ve bulgur ilave edilir pişmeye bırakılır kaşık kullanmadan hoplatılarak karıştırılır hafif ateşte kısa tiritli olarak pişirilir servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 kg aubergine
- ½ cup of vegetable oil
- 1 medium sized onion
- ½ cup pounded wheat
- salt
- as much water as required

METHOD

Peel the aubergines in dalgır style (as usual the aubergines are peeled so as to leave one unpeeled stripe and one peeled stripe alternatingly). Slice the aubergines widthwise. Fry the aubergine disks and place them at the bottom of the casserole. Place the rings of onions and the pounded wheat over the aubergines. Do not stir but move the casserole in rapid movements to achieve the same end. Cook over low heat.



VEGETABLE DISHES

PATLICAN OTURTMA AUBERGINE SİLKME



6



25



40

MALZEMELER

- 4 adet orta boy patlıcan
- 3-4 adet domates
- 250 gr. kıyma
- 4-5 adet sivri biber
- 1 baş soğan
- Tuz ve karabiber
- 1 çay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI

Patlıcanlar alacalı (dalgır) soyulur halka halka kesilir tuzlanır suyu alınıp kızartılır. Kıymadan yoğurularak köfte yapılır (halka patlıcan büyüklüğünde) yemek tenceresine bir patlıcan bir köfte olarak dizilir üzerine yağda kızartılmış sivri biber ve domates konularak kısık ateşte kendi halinde pişirilir. Servis yapılır.

INGREDIENTS

- 4 aubergines
- 3-4 tomatoes
- 250 gr minced meat
- 4-5 long green peppers
- 1 medium sized onion
- salt and pepper
- ½ cup of vegetable oil

METHOD

Peel the aubergines in stripes. Slice the aubergines widthwise and submerge them in salt water for a while. Sieve and fry the aubergines. Prepare meatballs from the minced meat. The meatballs should be close in size to the disks of aubergines. Line the aubergines and the meatballs alternately on the pan. Fry and place the peppers on the aubergines and the meatballs. Cook at low heat.



SEBZE YEMEKLERİ

PATLICAN SİLKME AUBERGINE SİLKME



6



15



20

MALZEMELER

- 1 kg. patlıcan
- 200 gr. kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 çay bardağı yarma
- 1 yemek kaşığı salça, tuz
- Sarımsaklı yoğurt

YAPILIŞI

Patlıcanlar alacalı soyulur. Dörde ayrılır ve ipe asılır kurutulur. Kurumuş patlıcanlar 5 cm. boyunda kırılır ve suya atılarak haşlanır. İyice haşlandıktan sonra suyu süzülür. Diğer taraftan soğanla kıyma kavrulur. Haşlanmış patlıcanlara yarma, salça, tuz ilave edilir. 2 su bardağı sıcak su konarak kapağı kapatılır. Kısık ateşte pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Not: Kabak kurusu yemeği de aynı şekilde yapılır.

INGREDIENTS

- 1 kg aubergines
- 200 gr minced meat
- 1 medium sized onion
- ½ cup of coarsely ground wheat
- 1 spoonful of tomato paste
- salt
- garlic yoghurt

METHOD

Peel the aubergines in stripes. Cut the aubergines in to four pieces and dry the pieces on a string. Break the dried pieces into two and put into boiling water. Sieve the aubergines after they are thoroughly boiled. Fry the chopped onions and the meat on a separate pan. Add the wheat, tomato paste, salt and pepper. Put all the stuff together in a casserole and add two cups of water. Stew at low heat. Serve with garlic yoghurt.



VEGETABLE DISHES

PATLICAN TURŞUSU CİLBİRİ



6



20



10

PICKLED AUBERGINE CİLBİR

MALZEMELER

- 6 adet patlıcan turşusu
- 1 baş soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet domates

YAPILIŞI

Patlıcanlar bütün olarak suda bekletilerek fazla tuzu ve sirkesi alınır. Parmak kalınlığında yuvarlak halka şeklinde doğranır. Kevgirde süzülür. Soğanlar küp şeklinde doğranır. Sıvı yağda kavrulur. Üzerine patlıcanlar ilave edilerek kabuğu soyulmuş iri doğranmış domates konularak pişirilir. Ilık veya soğuk servis edilir.

NOT: Aynı yemek fasulye salamurası ile de pişirilir. (Fasulye diblesi)

INGREDIENTS

- *Ingredients:*
- 6 pickled aubergines
- 1 medium sized onion
- ½ cup of vegetable oil
- 1 tomato

METHOD

Rest the aubergines in fresh water to get rid of the salt and vinegar flavor. Slice the aubergines widthwise. Sieve the aubergines. Chop and fry the onions. Add the aubergines and chopped tomatoes. Serve hot or warm as desired.



SEBZE YEMEKLERİ

MÜCVER MÜCVER



6



10



15

MALZEMELER

- 1 demet maydanoz
- 6 adet yumurta
- 3 kaşık un
- Tuz, kara biber, sıvı yağ (1 su bardağı)

YAPILIŞI

Maydanozlar ayıklanır, yıkanır, kıyılır. Yumurtalar kırılarak un ilave edilir. Tuz, kara biber katılır. Bir tavada 1 su bardağı sıvı yağ kızdırılır. Hazırlanan bulamaçtan kepçe ile kızgın yağa çay tabağı büyüklüğünde tavaya dökülür, iki tarafı kızartılır. Servis tabağına alınır. Sıcak veya soğuk olarak yenilebilir.

INGREDIENTS

- 6 eggs
- 3 spoonfuls of flour
- salt, parsley, black pepper,
- 1 cup of vegetable oil

METHOD

Pick the leaves of the parsley and chop them into very small pieces. Whisk the eggs and add the flour, salt and pepper. Add the parsley to the mixture. Pour some oil into a frying pan. Pour the mixture on the pan to create palm sized or bigger disks. Fry both sides of the disks. Serve hot or cool.



VEGETABLE DISHES

ETLİ BAMYE OKRA WITH MEAT



6



20



30

MALZEMELER

- 250 gr. bamya
- 250 gr. parça kuzu eti
- 100 gr. sıvı yağ
- 1 tane soğan
- 1 kaşık salça
- 1 tane limon veya limon tuzu

YAPILIŞI

Bir tencere içerisine yağ, soğan ve et konulur ve kavrulur. Üzerine yıkanmış ayıklanmış suyu süzülmüş bamyalar ve salça eklenir. Limon sıkılarak (veya limon tuzu) ve tuz ilave edilerek kısa tiritli olarak pişirilir. (İsteğe göre 1 diş sarımsak ezilerek malzemeye karıştırılabilir.)

NOT: 250 gr. kurutulmuş bamya ılık suyla ıslanır. İplikleri çıkarılır haşlanır yukardaki tarife göre pişirilir.

INGREDIENTS

- 250 gr okra
- 250 gr lamb
- 100 gr vegetable oil
- 1 medium sized onion
- 1 spoonful of tomato paste
- 1 lemon

METHOD

Fry the meat along with the onions. Add the okra and the tomato paste. Add the lemon juice and stew the stuff at low heat. Garlic could provide some additional flavor if desired.



SEBZE YEMEKLERİ

TAZE FASULYE KAVURMASI

FRIED GREEN BEANS



6



15



40

MALZEMELER

- 200 gr. kıyma
- 2 orta boy domates
- 1 kg. taze fasulye
- Kara biber, tuz
- 3 adet yumurta
- 1 demet maydanoz

YAPILIŞI

Fasulyeler ayıklanır, yıkanır 3'e kılır. Yağda kıyma kavrulur üzerine fasulyeler eklenir. Hoplatılarak solana kadar pişirilir. Üzerine kabukları soyulup küp küp doğranmış domatesler ilave edilir. Tuz, karabiber eklenir. Domates ve fasulyeler piştikten sonra bir tabağa kırılmış ve hafif çırpılmış 3 yumurta ilave edilerek üzerine doğranmış maydanoz serpilir. Kapağı kapatılarak yumurtalar katılaşıncaya kadar pişirilir. Tahta kaşıkta tencerede karıştırarak dağıtılır. Sıcak olarak servis yapılır.

NOT: Domates salatası, ayran, semaver çayıyla servis edilir. Saç ekmeğine (işkefeyle) kavurmadan sarılarak da yenilir.

Fasulye yerine taze biber konularak diğer malzemelerle birlikte BİBER KAVURMASI adı altında yapılır.

INGREDIENTS

- 200 gr minced meat
- 2 medium sized tomatoes
- 1 kg of green beans
- salt and pepper
- 3 eggs
- parsley

METHOD

Wash and shell the beans and divide them into three pieces. Fry the minced meat and add the beans. Peel the tomatoes and add them to the meat and the beans. Add the salt and the pepper. Fry the eggs in a separate pan. Put the eggs and the beans together and sprinkle chopped parsley over the mixture. Stew the dish at low heat.

Note: This dish is usually served with tomato salad, ayran and tea brewed in an urn. It is also wrapped in a special thin bread called işkefe. Replacing the beans with green pepper would turn this recipe into Fried Green Pepper.



VEGETABLE DISHES

KURUTULMUŞ DİLME



6



20



30

FASULYE YEMEĞİ

DRIED SLICED GREEN BEANS

MALZEMELER

- 1/2 kg. kurutulmuş fasulye
- 1/2 kg. kemikli koyun eti
- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- Kırmızı biber
- Tuz, sarımsaklı yoğurt

YAPILIŞI

Fasulye dilinerek gölgede kurutulur. (Dilme fasulye kuru su) Kurumuş fasulye yumuşayınca ya kadar haşlanır. Diğer taraftan kemikli koyun eti suyunu çekene kadar pişirilir. Daha sonra soğanlar ilave edilir ve etle birlikte kavrulur. Haşlanmış fasulyeler salça, tuz, kırmızı biber ve 2 su bardağı sıcak su konularak kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır.

INGREDIENTS

- ½ kg dried green beans
- ½ kg joint
- 1 medium sized onion
- 1 spoonful of tomato paste
- red pepper, salt, garlic yoghurt

METHOD

Slice the green beans and dry them in a shade. Immerse the dried beans in hot water so that they will soften. Cook the meat until it boils down. Add the chopped onions and fry the two together. Add the beans along with tomato paste, salt, pepper and two cups of water. Close the lid and cook over low heat. Serve with garlic yoghurt.



SEBZE YEMEKLERİ

PİRPİRİM (SEMİZOTU)



6



25



30

PİRPİRİM (PURSLANE)

MALZEMELER

- 1 kg. pirpirim
- 200 gr. kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı salça
- Yağ tuz

YAPILIŞI

Soğanla kıyma yağda kavrulur. Üzerine yıkanmış, ayıklanmış, doğranmış pirpirim konulur. Pirpirimler iyice solduktan sonra üzerine yıkanmış pirinç, salça, tuz ilave edilir. 1 su bardağı su konularak kapağı kapatılıp kısık ateşte pişirilir.

NOT: Pirpirim ince bulgur tereyağı ile kavrularak **Pirpirim kavurması** adı altında ayrı bir yemek olarak sunulabilir.

INGREDIENTS

- 1 kg pirpirim
- 200 gr minced meat
- 1 medium sized onion
- 1 spoonful of tomato paste
- salt, vegetable oil

METHOD

Fry the minced meat and the onions. Add the washed and chopped purslane. After the purslane withers with the heat, add the washed rice, tomato paste, and some salt. Add one cup of water and leave the dish to simmer.

Note: With pounded wheat fried in butter, instead of rice, the recipe would become that of Fried Purslane.



VEGETABLE DISHES

MADIMAK MADIMAK



6



25



30

MALZEMELER

- 500 gr. (yıkamış, ayıklanmış) madımak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 orta boy soğan
- 200 gr. pastırma
- 1 su bardağı kırık yarma
- Su

YAPILIŞI

Yağda soğan kavrulur. Üzerine pastırma ve salça katılır. Yıkamış ve kıyılmış madımak konulur. Sıcak su ve yarma katılır. Pişmeye bırakılır. Sıcak servis yapılır.

INGREDIENTS

- 500 gr. madımak
- 1 spoonful of tomato paste
- ½ cup of vegetable oil
- 1 medium sized onion
- 200 gr. pastrami
- 1 cup of coarsely grounded wheat

METHOD

Fry the onion. Add the pastrami and the tomato paste. Add the chopped madımak. Add the wheat and some hot water. Leave the ingredients to simmer. Serve hot.



SEBZE YEMEKLERİ

SOĞAN MIHLAMASI ONION MIHLAMA



6



15



20

MALZEMELER

- 10 adet orta boy soğan
- 500 gr. kıyma veya 200 gr. pastırma
- 6 adet yumurta
- 3-4 adet yeşil biber
- 4 adet domates
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Kara biber
- Kırmızı biber ve tuz

YAPILIŞI

Soğanlar küp şeklinde doğranır. 1 su bardağı sıvı yağla pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyması ilave edilir. Biber ve domatesler küçük küçük doğranır. Hepsi iyice kavrulur. Kara biber, kırmızı biber ve tuzu ilave edilir. Pişirilir. Üzeri düzeltilir. Yumurtaların kırılacağı gözler açılır. Yumurtalar dağıtılmadan kırılır başka bir tavada kızdırılan tereyağı yumurtalar üzerine dökülerek servis yapılır.

INGREDIENTS

- 10 medium sized onions
- 550 gr minced meat
- 200 gr pastrami
- 6 eggs
- 3-4 green peppers
- 4 tomatoes
- 1 cup of vegetable oil
- black pepper, red pepper and salt

METHOD

Chop the onions. Fry the onions in vegetable oil. Chop the peppers and tomatoes. Fry them all together. Add the black and red pepper and the salt. Flatten the surface of the ingredients. Make small holes in which to scramble the eggs. Melt some butter in a separate pan and pour the molten butter over the ingredients.



VEGETABLE DISHES

BAT BAT



6



15



MALZEMELER

- 100 gr. döğülmüş ceviz
- 5 adet taze soğan
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay bardağı düğü
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Bir tutam kırmızı pul biber
- 1 su bardağı su

YAPILIŞI

Döğülmüş ceviz, ince kıyılmış kuru ve taze soğan, domates salçası, kırmızı biber, tuz, düğü (köftelik bulgur) su derince bir kapta karıştırılır. Salamura yaprakların arasına sarılarak veya ekmek banarak yenir.

Yapılması kolay ve doğal gıdalardan oluşan iştah açıcı bir yemektir.

INGREDIENTS

- 100 gr grounded walnuts
- 5 spring onions
- 1 medium sized onion
- ½ cup of pounded wheat
- 1 spoonful of tomato paste
- flaked red pepper
- 1 glass of water
- brined vine leaves

METHOD

Add the walnuts, chopped onions, tomato paste, red pepper, salt and wheat into the water. Leave the mixture to simmer. Serve with brined vine leaves.



SEBZE YEMEKLERİ

KABAK KABUĞU

KAVURMASI

FRIED CUCUMBER PEEL



6



15



20

MALZEMELER

- 1 adet soğan
- 250 gr. kıyma
- 2 adet domates
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 5 adet kabak
- 1 su bardağı pirinç
- Tuz, karabiber, kırmızı biber
- Su

YAPILIŞI

Kabaklar birkaç defa yıkanır, kurulanır. Derince soyulur. Elde edilen kabuklar kibrit çöpü şeklinde doğranır. Diğer taraftan soğanlar ince ince doğranır. Sıvı yağda kıyma ile birlikte kavrulur. Kibrit şeklinde doğranmış kabuklar ilave edilir. Karıştırmadan önce tencereyi silkeleyerek kabuklar kavrulur. Domatesler ilave edilir. Ortası açılıp pirinçler konur ve üzeri kapatılır. 1-1,5 bardak sıcak su ilave edilir. Tuz, karabiber, kırmızı biber de konarak kapağı kapatılır ve pişirilir.

INGREDIENTS

- 1 medium sized onion
- 250 gr minced meat
- 2 tomatoes
- ½ cup of vegetable oil
- 5 cucumbers
- 1 cup of rice
- salt, black pepper, red pepper

METHOD

Wash the cucumbers thoroughly. Peel the cucumbers thickly. Chop the peels in match-sized pieces. Chop the onions. Fry the onions and minced meat. Add the cucumber peels. Add the tomatoes. place the rice in the middle and add one cup of water. Add black and red pepper and salt.



VEGETABLE DISHES

PANCAR BEET



6



20



25

MALZEMELER

- 1 kg. ot pancarı (Kuş ekmeği de denir)
- 200 gr. kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- Yağ tuz
- Tercihen pastırma yoksa çemen
- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 3 adet yumurta
- 1 demet maydanoz

YAPILIŞI

Soğanla kıyma yağda kavrulur. Üzerine ayıklanmış kıyılmış yeşil pancar otu konup soldurulur sonra bulgur bir miktar çemen tuz, salça ilave edilir. 2 su bardağı sıcak su konularak kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişirilir. İstenirse üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerekte servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 kg beet leaves
- 200 gr minced meat
- 1 medium sized onions
- 1 spoonful of tomato paste
- pastrami or cumin paste
- ½ cup of pounded wheat
- 3 eggs
- parsley, salt, vegetable oil

METHOD

Fry the onions and minced meat. Wash, shell and chop the beet leaves. Add the wheat, pastrami or cumin paste, salt and tomato paste. Add two cups of hot water and leave to simmer. Serve with garlic yoghurt.



SEBZE YEMEKLERİ

KABAK ÇIRPMA CUCUMBER ÇIRPMA



6



10



20

MALZEMELER

- 1 kg. kabak
- 1 orta boy soğan
- 150 gr. kıyma
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı pirinç
- Tuz-karabiber-su-kırmızı biber

YAPILIŞI

Bir tavada soğan ve kıyma kavrulur. Salça ve pirinç ilâve edilir. Sahana halka şeklinde kesilmiş kabaklar dizilip üzerine ve aralarına yulurukda hazırlanan malzeme serilir. Karabiber, tuz, kırmızı biber, 1 çay bardağı su katılıp kısık ateşte pişirilir.

NOT: İstenirse sarımsaklı yoğurt üzerine dökülür.

INGREDIENTS

- 1 kg cucumbers
- 1 medium sized onion
- 150 gr minced meat
- 1 spoonful of tomato paste
- ½ cup of rice
- salt, black and red pepper

METHOD

Fry the onion and the minced meat in a pan. Add the rice and tomato paste. Slice the cucumber. Line the disks of cucumber in the pan put the fill the ingredients in between the disks. Add the salt, black and red pepper. Pour some water and leave to simmer. Serve with garlic yoghurt.



PASTRIES



6



60



45

SİNİSU BÖREĞİ SİNİSU PASTRY

MALZEMELER

- 6 yumurta
- Tuz
- 0,5 su bardağı su
- 250 gr. tereyağ
- 1 kg. tuzu alınmış peynir
- Yarım demet maydanoz

YAPILIŞI

6 yumurta, tuz, yarım su bardağı su ve alabildiği kadar unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. 30 dakika üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. 8 beze yapılır. Bezeler sini büyüklüğünde açılır. Hamurlar hafif kuruduktan sonra kaynayan tuzlu suyun içersine atılarak haşlanır. Soğuk suya atılır. Hamurun suyu süzülür. Yağlanmış tepsiye araları yağlanarak iki katlı bir peynirli maydanozlu harç konulur. Tüm hamurlar bittikten sonra dörde bölünür. Ocak üzerinde siniyi çevirerek altı pişirilir. Başka bir siniye ters çevrilerek diğer tarafı da aynı şekilde kızartılır. Tepsideki dörde bölünen börekler kızartıldıktan sonra kare şeklinde daha küçük parçalar halinde kesilip servis yapılır.

INGREDIENTS

- 6 eggs, flour
- ½ cup of water
- 250 gr butter
- 1 kg desalinated cheese
- parsley, salt

METHOD

Add the eggs, salt and water to the flour to obtain a soft mould. Leave the dough to rest for thirty minutes with a wet cloth spread over it. Divide the dough into 8 equal pieces. Roll out the dough to obtain fillo dough. Leave the fillo dough to dry slightly. Put the fillo dough into boiling salt water. Remove the fillo dough from salt water and cool the pieces in cold water. Sieve the water. Oil the tray. Place the fillo dough in the tray. Between each layer of fillo dough, put in the cheese-parsley mixture. Place the tray over the fire. Turn the pastry upside down to cook the upper surface as well. Cut the pastry into small squares before service.



HAMUR İŞLERİ

SİNİ BÖREĞİ

SİNİ PASTRY



6



45



40

MALZEMELER

- 1 kg. un
- Alabildiği kadar su
- Tuz
- 250 gr. tereyağ
- Dövülmüş ceviz

YAPILIŞI

Un, su ve tuz birlikte yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Hamur 1,5 cm kalınlığında oklava ile açılıp üzerine eritilmiş tereyağ sürülerek rulo şeklinde kapatılır. Rulo hamur üçe bölünür. 3 beze haline getirilir. 3 bezede ayrı ayrı oklava ile sini büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye açılmış hamur yerleştirilir. 1. ve 2. yufka yağlanarak ceviz serpilir. Üçüncü yufka da yerleştirilip, üzeri eritilmiş tereyağ ile yağlanır. Ocakta sini döndürülerek kızartılır. Böreğin altı kızartıldıktan sonra üstü aynı şekilde kızartılır ve servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 250 gr butter
- grounded walnut, salt, water

METHOD

Prepare a soft dough with flour, water and salt. Roll out the dough. Spread some butter over the fillo dough and roll it back. Divide the roll into three pieces and re-mould the pieces. Roll out the doughs once again. Put vegetable oil in the tray and spread the fillo dough. Put vegetable oil onto the first two layers of fillo dough. Spread ground walnut over these two layers. Cover the first two layers with the third fillo dough and spread butter over this last layer. Cook both sides the pastry by turning upside down.



PASTRIES

KÖY BÖREĞİ VILLAGE PASTRY



6



45



40

MALZEMELER

- 1 kg. un
- Alabildiği kadar su
- Tuz
- 250 gr. tereyağ
- 300 gr. kıyma
- Kiyılmış maydanoz

YAPILIŞI

Un, su ve tuz birlikte yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Hamur 1,5 cm kalınlığında oklava ile açılıp üzerine eritilmiş tereyağ sürülerek rulo şeklinde kapatılır. Rulo hamur üçe bölünür. 3 beze haline getirilir. 3 bezede ayrı ayrı oklava ile sini büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye açılmış hamur yerleştirilir. 1. ve 2. yufka yağlanarak kıyma, maydanoz kavurması ve 3 ncü yufka da yerleştirilir. Üzeri eritilmiş tereyağ ile yağlanır. Ocakta sini döndürülerek kızartılır. Böreğin altı kızartıldıktan sonra üstü aynı şekilde kızartılır ve servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 250 gr butter
- 300 gr minced meat
- parsley, salt, water

METHOD

Prepare a soft dough with flour, water and salt. Roll out the dough. Spread some butter over the fillo dough and roll it back. Divide the roll into three pieces and re-mould the pieces. Roll out the doughs once again. Put vegetable oil in the tray and spread the fillo dough. Put vegetable oil onto the first two layers of fillo dough. Spread fried minced meat and parsley over these two layers. Cover the first two layers with the third fillo dough and spread butter over this last layer. Cook both sides the pastry by turning upside down.



HAMUR İŞLERİ

YAKASAL BÖREĞİ

YAKASAL PASTRY



6



45



40

MALZEMELER

- 1 kg. un
- Alabildiği kadar su
- Tuz
- 250 gr. tereyağ
- 10 adet çırpılmış yumurta

YAPILIŞI

Un, su ve tuz birlikte yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Hamur 1,5 cm kalınlığında oklava ile açılıp üzerine eritilmiş tereyağ sürülerek rulo şeklinde kapatılır. Rulo hamur üçe bölünür. 3 beze haline getirilir. 3 bezede ayrı ayrı oklava ile sini büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye açılmış hamur yerleştirilir. 1. ve 2. yufkanın arası yağlanarak 2. yufkanın üzerine çırpılmış yumurtalar dökülür ve dağıtılır. Üçüncü yufkada üzerine serilir. Üzeri eritilmiş tereyağ ile yağlanır. Ocakta sini döndürülerek kızartılır. Böreğin altı kızartıldıktan sonra üstü aynı şekilde kızartılır ve servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 250 gr butter
- 10 eggs, salt and water

METHOD

Prepare a soft dough with flour, water and salt. Roll out the dough. Spread some butter over the fillo dough and roll it back. Divide the roll into three pieces and remould the pieces. Roll out the doughs once again. Put vegetable oil in the tray and spread the fillo dough. Put vegetable oil onto the first two layers of fillo dough. pour the whisked eggs over the first and second layers. Cover the first two layers with the third fillo dough and spread butter over this last layer. Cook both sides the pastry by turning upside down.



PASTRIES



6



120



45

İŞKEFE BÖREĞİ İŞKEFE PASTRY

MALZEMELER

- 1 yumurta
- 1 su bardağı süt
- Tuz
- Alabildiği kadar un
- Aralarını yağlamak için 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- Üzerine sürmek için 1 yumurta

YAPILIŞI

Malzemeler karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Cevizden biraz büyük bezeler yapılır. Açılabildiği kadar büyütülür. Saç üzerinde kurutulur. (Çok kızarmayacak) kullanılacağı zaman hafif ıslatılarak tavllanır. Tepsie araları hafif yağlanarak üst üste yerleştirilir. Ortaya arzu edilen iç konulur. (Kıymalı, çökelekli, patatesli, peynirli, ıspanaklı) kalan işkefeler üzerine döşenir en üste de yağla karıştırılmış bir yumurta sürülür, kızartılır. Kızardıktan sonra kesilerek servis yapılır.

NOT: Buna Yoka Böreği de denir.

INGREDIENTS

- 2 egg
- 1 cup of milk
- 1 cup of molten butter
- salt and water

METHOD

Mould the flour, salt and water to obtain a soft dough. Divide the dough into walnut sized pieces. Roll out the pieces of dough as large as possible. Dry the fillo dough on tinplate. Dampen the fillo doughs. Place the fillo dough on the tray and put some vegetable oil between each layer. Place the desired filling between the layers of dough. Spread a mixture of whisked egg and vegetable oil over the last layer.



HAMUR İŞLERİ

NOHUDULU

AMASYA ÇÖREĞİ

AMASYA PASTRY WITH CHIKPEAS



6



120



40

MALZEMELER

- 1 kg. un
- 150 gr. ceviz içi
- 150 gr. tereyağı
- 10-15 adet nohut
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 yumurta sarısı

YAPILIŞI

Nohutlar havanda kırılır. Şişeye konularak üzerine ılık su ilave edilir. 1 tatlı kaşığı toz şeker ilave edilerek 3 gün ılık yerde (şişenin ağzında köpükler dışarı taşana kadar) bekletilir, diğer tarafta un elenir.ortası açılır içerisine maya haline gelmiş bu nohut suyu konur. 150 gr. yağ ve ceviz tuz ilave edilerek yumuşak bir hamur yapılır. Hamura silindir şekli verilir. Bıçakla yumurta büyüklüğünde 15-16 eşit parçaya bölünür. Yuvarlak bezeler yapılır. Yağlanmış dikdörtgen fırın tepsisine yerleştirilir. Ilık ve üstü kapalı ortamda yarım saat bekletilir. Şekillendirilmiş çörek hamurunun üzeri çizilir. Yumurta sarısına 1 çay kaşığı toz şeker 1 yemek kaşığı sıvı yağ konularak karıştırılır. 250 derecede fırına konularak çöreklerin üzeri kabarıp kaysaklanınca dışarı çıkartılır ve yumurta sarısı fırçayla el çabukluğuyla sürülür. Tekrar fırına sürülür. Bu işler iki kez tekrarlanır. (Çöreklerin parlak ve gevrek olması için yapılır)

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 150 gr butter
- 150 gr ground walnut
- 10-15 chickpeas
- ½ spoonful of sugar
- 2 eggs

METHOD

Ground the chickpeas in a mortar. Put the ground chickpeas in a container with warm water. Add half a spoonful of sugar and let the chickpeas rest in the container for three days (until the foam brims over the surface). Put the ground walnut, vegetable oil and salt together with flour to obtain a soft dough. Give the dough a sylindrical form. Slice the sylinder into 15 pieces. Mould the pieces once again. Place the pieces of dough on a tray. Keep the tray in a warm room for half an hour. Make superficial cuts ob the pieces of dough. Whisk the egg yolk and add a pinch of sugar and a spoonful of vegetable oil. Heat the oven to 250 degrees. When the surface of the pastry cracks, take them out and spread the egg mixture over the pastry with a brush. Repeat this procedure twice to obtain crispier pastries.



PASTRIES

BURMALI AMASYA ÇÖREĞİ WRINGED AMASYA PASTRY



6



120



40

MALZEMELER

- 3 kg. un
- 1,5 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- Aldığı kadar su
- 1 kg. dövülmüş haşhaş
- 3 su bardağı sıvı yağ
- 500 gr. ceviz içi
- Üzerine sürmek için 1 adet yumurta

YAPILIŞI

Çukurca bir kaba un ve malzemeler konur. Ilık suyla kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurulur. Mayalanması için üzerine temiz bir bez örtülerek dinlendirilir. (Yaklaşık 1 saat) mayalanan hamurdan 4 adet beze yapılır. Bezeler hamur tahtasının da yardımıyla 0,5 cm kalınlığında açılarak üzerine hazırlanan harçtan 1 miktar sürülür. Ayrı bir yerde ikinci beze aynı şekilde hazırlanır birinci bezenin üzerine konur. Üçüncü ve dördüncü bezelerde aynı şekilde hazırlanınca hepsi üst üste gelecek şekilde dizilir. 5 cm lik bantlar halinde kesilir kesilen bantlar bükülerek yağlanmış tepsiye ister düz ister yuvarlak olacak şekilde yerleştirilir üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 10 ar santim arayla bıçakla kesilir. 10 dk. dinlendirilir ve fırına sürülür üzeri kızarıncaya servis yapılır.

INGREDIENTS

- 3 kg of flour
- 1,5 spoonful of dry yeast
- 1 spoonful of salt
- 1 kg ground hashish
- 3 cups of vegetable oil
- 500 gr ground walnut
- 1 egg

METHOD

Put the flour into a deep container. Add some warm water and obtain a soft dough. Put a cloth over the container and keep the dough in a warm environment for about an hour. Divide the fermented dough into four pieces. Roll out each piece of dough to obtain a finger thick fillo dough. Spread the ingredients over the fillo dough. Place a second fillo dough over the first and repeat the procedure with each dough by spreading the ingredients over each layer. Cut the dough into stripes of five centimeters in width. Wring each stripe and place them on a tray. Whisk the eggs and put it over each piece with a brush. Cut the stripes in two rows of ten centimeters. Let them rest for 10 minutes and put the tray in the oven.



HAMUR İŞLERİ

PUAÇA PUAÇA



6



60



45

MALZEMELER

- 1 kg. un
- Tuz
- 150 gr. dövülmüş ceviz
- 50 gr. dövülmüş beyaz haşhaş
- 150 gr. tereyağ
- Su

YAPILIŞI

Bir kapta soğuk suyla kulak memesi kıvamında mayasız hamur hazırlanır, dinlendirilir. İnce olarak açılır. Malzemeler elle sürülerek kapatılır. Üzerine yumurta sürülerek tepsilere dizilip fırına verilir. Yapılması hayli kolay olan bu hamur işi her mevsimde zevkle yenebilir.

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 150 gr butter
- 150 gr ground walnut
- 50 gr ground white hashish
- salt, water

METHOD

Mix flour and cold water in a container to make a soft dough. Roll the dough out to make thin pieces of fillo dough. Put the ingredients on the fillo dough. Spread whisked eggs over the last layer.



PASTRIES

YAĞLI (KATMER) YAĞLI KATMER



6



45



30

MALZEMELER

- 1 kg. un
- 1 yemek kaşığı tereyağı (üzerini yağlamak için)
- Tuz
- 150 gr. sıvı yağ
- 150 gr. dövülmüş ceviz
- 150 gr. dövülmüş haşhaş

YAPILIŞI

Tuz katılarak kulak memesi kıvamında hamur hazırlanır. Bir süre üzeri kapatılarak dinlendirilir. 5 beze topak yapılır.

Bezeler ince açılır yağlanır. Dövülmüş ceviz ve haşhaş tekrar yağ ile inceltip üzerine sürülür. Uçları elle çekilerek malzeme değmemiş yer bırakılmaz.

Bu açılan ve sıvanan hamur kenarından kıvrılarak rulo halinde getirilir. Simit gibi yuvarlanıp bastırılarak yine beze haline getirilip merdane ile 0.5 cm kalınlığında açılıp sac üzerinde döndürülerek pişirilir. İki tarafıda iyice kızaran yağlı sacdan indirilir ve tekrar üzeri tereyağla yağlanıp servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 150 gr vegetable oil
- 1 spoonful of molten butter
- 150 gr ground walnut
- 150 gr ground hashish

METHOD

Prepare a soft dough with flour and water. Let the dough rest for a while. Divide the dough into five pieces. Roll out each dough. Spread vegetable oil on each fillo dough. Mix the hashish and ground walnuts with some vegetable oil and spread over each fillo dough. Make sure the ingredients are spread evenly. Roll the fillo dough from the exterior towards the interior and obtain a roll. Cut the roll and re-mould the pieces. roll out the pieces of dough again. Cook each fillo dough on a tinfoil and spread butter over the hot surface of the pastry before service.



HAMUR İŞLERİ

KETE KETE



6



90



30

MALZEMELER

- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı sıvıyağ
- Su, tuz, yumurta sarısı

YAPILIŞI

Un elenir. Maya ezilir. Tuz ve su ilave edilerek yumuşak bir hamur yapılır. Mayalanması için bekletilir. Yumruk büyüklüğünde parçalar alınır. Altına üstüne un serpilerek oklava ile bezeler açılır. Tüm yüzüne cevizli yağ sürülerek hamur rulo haline getirilir. Hamur oklava veya elle üzerine un serpilerek 1 cm kalınlığında inceltir. Üzerine yumurta sarısı sürülür odun ateşi fırınında kızarana kadar teker teker pişirilir. Fırından çıkınca üzerine tereyağı sürülür.

INGREDIENTS

- 1 spoonful of dry yeast
- 1 cup of ground walnut
- 1 cup of vegetable oil

METHOD

Sieve the flour. Add water to the yeast. Mould the flour and the yeast with some water to obtain a soft dough. Let the dough rest for a while to ferment. Divide the dough into fist sized pieces. Roll out the pieces. Mix the ground walnuts with vegetable oil and sprad the mixture over each layer of fillo dough. Make a roll. Roll out the dough and spread whisked egg yolk over the top layer of the dough. Spread butter over the pieces before service.



PASTRIES



6



120



45

ELİ BÖĞRÜNDE ELİ BÖĞRÜNDE

MALZEMELER

- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı sıvıyağ
- Su, tuz, yumurta sarısı

INGREDIENTS

- 1 spoonful of dry yeast
- 1 cup of ground walnut
- 1 cup of vegetable oil
- 1 egg
- salt and water

YAPILIŞI

Kete hamuru gibi hazırlanır. Hamurunu bir ucu kendi ekseninde diğer ucu ters yönde kıvrılarak yan yana getirilir. Üzeri elle bastırılarak 1 cm. kalınlığında inceltir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Odun ateşinde kızarana kadar pişirilir. Tereyağ sürülerek servis yapılır.

Birer kişilik porsiyonlar halinde olduğu için barama yemeklerinde, sünnet hamamlarında ikram edilir.

Servisi kolaydır.

METHOD

The dough is prepared in the same way as the dough for Kete. Follow the same procedure until you obtain a roll. Wring the roll. Put egg yolk over the surface with a brush. Spread butter over the pieces before surface. Since this pastry is prepared one piece for person, it is usually served at ceremonies.



HAMUR İŞLERİ

GÖMBE GÖMBE



6



120



45

MALZEMELER

- 1 kg. un
- 1 su bardağı ceviz
- 1 çay bardağı dövülmüş haşhaş
- 1 küçük paket yaş maya
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Üzerine sürmek için 1 yumurta sarısı

YAPILIŞI

Malzemeler ılık suyla yoğrulur. Mayanın kabarması beklenir. 1-1,5 saat dinlendirilir. Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesi yağlanmış tepsiye yayılır. Ortasına harç konulur. Diğer harçın üzerine yayılır. Hamur tepsisinin içinde bohça şeklinde kapatılır. Tepsi içinde biraz mayalanmaya bırakılır. Hamur kabardıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. Fırında kızartılır. Dilimlenerek servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 1 cup of ground walnut
- ½ cup of ground hashish
- 1 pack of yeast
- 1 egg
- ½ spoonful of sugar and salt

METHOD

Mould the dough with warm water. Let the dough ferment for an hour and a half. Divide the dough into two. Roll out the first piece at the tray. Spread the ingredients over this layer. Roll out the second piece over the ingredients. Bring the corners of the dough together to create a bundle. Let the bundle rest for a while. After the dough puff up, put the egg yolk over the surface with a brush. Put the tray in the oven.



PASTRIES



6



45



60

DÖNDÜRME DÖNDÜRME

MALZEMELER

- 1 kg. un
- Su, tuz
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 yumurta

YAPILIŞI

Un elenir. 2 yumurta, tuz, su ilave edilerek yumuşak bir hamur hazırlanır. Dinlendirilmiş hamurun altına ve üstüne un serpilerek genişçe açılır. Un üzerine ince dövülmüş ceviz ve sıvı yağ sürülür. Hamur rulo şeklinde sarılır. İki ucu kapatılır. Rulo hamur 6 eşit parçaya bölünür. Her parça elle uzatılarak kendi ekseninde sarılarak yuvarlak yapılır. Yağlanmış zeminde elle bastırılarak 15 cm çapında yuvarlak olarak açılır. Kızdırılan yağda kızartılarak servis yapılır.

Hazmı zor ve enerji değeri çok yüksek olduğundan kış aylarında tercih edilir.

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 1 cup of ground walnut
- 1 cup of vegetable oil
- 2 eggs

METHOD

Sieve the flour. Add the eggs, salt and water to obtain a soft dough. Roll out the dough as widely as possible. Mix the ground walnuts with vegetable oil. Spread the mixture over the fillo dough. Roll the fillo dough. Cut the roll into six pieces. Stretch the pieces and roll them around themselves to obtain a coil. Press the coil with your palm to enlarge the dough. Fry the dough. This pastry is quite difficult to digest but very nutritiou. Therefore it is usually prepared during the winter months.



HAMUR İŞLERİ

YANUÇ YANUÇ



6



30



45

MALZEMELER

- 1 kg. un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- Tuz
- Aldığı kadar ılık su
- İç malzemeleri için:
- 500 gr. çökelek
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım demet maydanoz

YAPILIŞI

Un ve diğer malzemelerle azar azar su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Bir kenarda maydanoz ince ince kıyılır, çökelekle karıştırılır. Hazırlanan hamurdan 6 tane beze yapılır. Bu bezeler oklavayla açılır. (1,3 mm kalınlığında) hazırlanan yufkaların yarısına iç malzemesi konur. Diğer yarısı üzerine yarım ay şeklinde kapatılır. Odun ateşinde saç üzerinde alt üst edilerek pişirilir. Piştikten sonra tepsiye alınanların üzeri tereyağ ile yağlanarak servis edilir.

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 1 spoonful of dry yeast
- 500 gr skim-milk cheese
- 1 spoonful of butter
- parsley, salt

METHOD

Prepare a soft dough with the flour, yeast and salt. Chop the parsley and mix it with skim-milk cheese. Divide the dough into six pieces. Roll out each piece. Spread the ingredients over a half of fillo dough. Close the other half over the first to obtain semi circles. Cook the pastry over tinplate and spread some butter over the pastry before service.



PASTRIES

KAYPAK (PİRUHİ) KAYPAK (PİRUHİ)



6



60



30

MALZEMELER

- 1 kg. un
- 1 yumurta
- Tuz
- 150 gr. süzme yoğurt
- Maydanoz

YAPILIŞI

Yumuşak kıvamda hamur yoğrulur. 4 bezeye ayrılır. Hamur çok ince olmamak şartı ile açılır. 5x5 cm karelere bölünür. Ortasına yoğurtlu, maydanozlu harç konulur. Üçgen şeklinde kapatılır. Hafif un serperek kurumaya bırakılır. 6 su bardağı su kaynatılır. Hamurlar kaynayan suyun içine atılır. Haşlanınca kevgirle ocaktan indirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek tabaklarda servis yapılır

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 1 egg
- 150 gr strained yoghurt
- parsley, salt

METHOD

Prepare a soft dough with the flour, salt and water. Divide the dough into four pieces. Roll out the pieces. Chop the parsley and add it to the yoghurt. Spread the mixture over the fillo dough. Close the corners of the fillo dough to obtain triangles. Boil six glasses of water. Drop the triangular pastries into the water. Sieve the water. Melt some butter in a separate pan and pour the butter over the pastries.



HAMUR İŞLERİ

HENGEL HENGEL



6



60



30

MALZEMELER

- 500 gr. un
- 1 yumurta
- Tuz
- 250 gr. kıyma
- 1 soğan (rendelenmiş)
- Yarım demet maydanoz
- Karabiber, kırmızı biber, tuz
- 500 gr. yoğurt
- Nane (kuru)
- İki diş sarımsak

YAPILIŞI

Hamur yoğrulur dört eşit parçaya bölünür un yardımıyla açılır. 5x5 cm karelere bölünür. Üçgen şeklinde kapatılır. (Kıymalı veya sade) Diğer hamurlar açılıncaya kadar tepsilere dizilir. Kaynatılmış suya atılıp haşlanır. Genişçe bir servis tabağına alınır. Üzerine yoğurt sarımsaklı naneli harç dökülür. Fırınında kızarana kadar pişirilir. Üzerine tereyağı sürülerek servis yapılır.

INGREDIENTS

- 500 gr flour
- 1 egg
- 250 gr minced meat
- 1 medium sized onion
- parsley, salt, red pepper, black pepper
- 500 gr yoghurt
- dried spearmint
- 2 cloves of garlic

METHOD

Prepare a soft dough with the flour, salt and water. Divide the dough into four pieces. Cut 5 to 5 centimeter squares out of each fillo dough. Wrap the squares to obtain triangles. (These triangles may be filled in with minced meat.) Drop the triangles into boiling water. Take out the pastry and put them into a tray. Pestle the garlic in a mortar and add it to the yoghurt along with the spearmint. Pour the mixture over the pastry. Put the tray in the oven. Spread butter over the pastry before service.



PASTRIES



6



40



30

PİŞİ PİŞİ

MALZEMELER

- 1 kg. un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- Tuz
- Aldığı kadar ılık su
- Kızartma için sıvı yağ

YAPILIŞI

Un çukurca bir kap üzerine alınır ortası açılır. İçerisine malzeme katılır. Ilık suyla kulak memesinden biraz yumuşak hamur yoğrulur. Üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. (Yaklaşık 1 saat) mayalanan hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler yapılır. Hamur tahtasında 0,5 cm kalınlığında elle vurularak açılır. Tava da yağ kızdırılır. Kızgın yağ konularak alt üst yapılarak pişirilir. Ramazan aylarında bilhassa sahurda duru pekmezle birlikte yenir. Arzu edilirse içerisine çökelek peynir konulabilir.

INGREDIENTS

- 1 kg flour
- 1 spoonful of dry yeast
- vegetable oil, salt, water

METHOD

Put flour in a deep bowl. Make a hole in the flour and crack the egg into it. Add some salt and water to obtain a soft dough. Let the dough rest for a while to ferment. Divide the dough into fist-size pieces. Roll out the pieces slightly. Fry the pieces of dough. This pastry is mostly served with molasses or skim-milk cheese especially during the Ramadan.



HAMUR İŞLERİ

CIRIKTA (Akıtma-Cızlak)



6



60



30

CIRIKTA (PANCAKE, CIZLAK)

MALZEMELER

- 2 su bardağı sıvı yağ
- 1 kg. un
- 100 gr. tereyağ
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- Tuz
- Aldığı kadar ılık su

YAPILIŞI

Un çukur bir kaba konur malzemeler katılır. Su ile lokma hamuru kıvamında bir hamur hazırlanır. 1 saat mayalanmaya bırakılır. Odun ateşi ile kızdırılmış sacın üzerine bu hamurdan bir kepçe dökülerek hemen yayılır. Ters düz yapılarak pişirilir. Tepsiye alınınca yağlanır. (Arzu edilirse içine istenilen malzemeler de katılabilir. Duru pekmeze bandırılarak yenir.

Bu yemeğin bir diğer adı **Krep** tir.

INGREDIENTS

- 2 cups of vegetable oil
- 1 kg flour
- 100 gr butter
- 1 spoonful of dry yeast
- salt, water

METHOD

Prepare a very soft, almost liquid dough. Let it rest for an hour to ferment. Cook the dough over a tinplate by pouring it over the hot tinplate and spreading it very quickly. Flip the pastry over and cook both sides. It can be served with all kinds of starters.



PASTRIES

EKMEK AŞI (Papara)

BREAD MEAL (PAPARA)



6



15



15

MALZEMELER

- Bayat ekmek
- 200 gr. kıyma
- 1 soğan
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Nane
- Pilav veya pirinç

YAPILIŞI

Kıyma ve soğan kavrulur içine kalmış pilav varsa pilav, yoksa bir çay bardağı ıslatılmış pirinç konur. 3 bardak et suyu ilave edilip kaynatılır. Diğer taraftan bayat ekmekler (2 cm lik küpler) şeklinde doğranır. (Arzuya göre istenirse fırında hafif kızartılır) Sunuş sofraya konacak büyük sini veya lengerden servis tabaklarına yapılır. Ortaya konacak lengerin altına küçük parçalar halinde doğranmış ekmekler dizilir üzerine sulu kıvamdaki kaynatılmış malzeme dökülür. En üste de sarımsaklı yoğurt konarak nane serpilip tabaklara alınır. Bir başka sunuş şekli ise ekmekler tabaklara istenilen miktarda alınır. Diğer işlemler tabaklarda yapılır.

INGREDIENTS

- stale bread
- 200 gr minced meat
- 3 cups of water
- 1 cup of strained yoghurt
- 2 cloves of garlic
- spearmint
- rice

METHOD

Fry the onion and the minced meat. Add some rice. Add three cups of broth and bring the mixture to a boil. Break the stale bread into small pieces. Place the pieces of bread on a tray. Pour the broth over the pieces of bread. Pour garlic yoghurt on top and sprinkle some dried spearmint leaves.



PİLAVCI

ERİŞTELİ PİLAV

RICE WITH NOODLES



6



120



20

MALZEMELER

Hamuru için:

- 500 gr. un
- Tuz
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı pirinç
- 250 gr. tereyağı

YAPILIŞI

Eriştenin yapılışı

(Un, su, tuz karıştırılarak yumuşak hamur hazırlanır. Yumruk büyüklüğünde bezeler yapılır. 3 mm. kalınlığında açılır 3 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir. Şeritler tekrar 2 mm ince kesilir. Kurumaya bırakılır. Fırında pembeleşinceye kadar kızartılır.) Diğer tarafta 2 saat önce tuzlu ılık suda ıslatılmış pirinç süzgeçle el değmeden hoplatılarak yıkanır. Tereyağı eritilir kaynamış 3 su bardağı su ilave edilir. Tuzu atılır yıkanmış pirinç ve erişte ilave edilerek pilav pişirilir.

NOT: Uzun süre tok tutma özelliği taşıdığından özellikle ramazanda sahurda yenilir.

INGREDIENTS

- 500 gr flour
- 2 cups of water
- 2 cups of rice
- 250 gr butter, salt

METHOD

Prepare a soft dough with flour, water and salt. Divide the dough into fist size pieces. Roll out the pieces of dough. Cut them into strips 3 cm in width. Cut them into very thin latitudinal noodles. Put the match sized noodles into the oven and cook them until they turn pinkish brown. Put the rice in water and let it rest for two hours. Wash and sieve the rice. Melt some butter in a pan. Add three cups of boiling water. Add some salt and put the rice and home-made noodles in the water. Stir before service.

This dish is mostly preferred in Ramadan because it keeps you full for a long time.



RICE DISHES

KABAK KABUKLU PİLAV



6



10



25

RICE WITH CUCUMBER PEELS

MALZEMELER

- 4 adet kabak
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 baş soğan
- 200 gr. kıyma
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Karabiber
- Tuz - Su

YAPILIŞI

Kabaklar yıkanır, kurulanır. Kabukları boyuna şerit halinde kalınca kesilir. Kibrit çöpü kalınlığında doğranır. Yağda soğan ve kıyma kavrulur. Doğranmış kabak kabukları ilave edilerek hoplatılarak soldurulur. Tencerenin ortası açılarak (ayıklanıp, yıkatılmış ve ıslatılmış) pirinç, tuz ilave edilir. Üzeri kapatılır. 1 çay bardağı sıcak su pirinçlerin üzerine eklenir. Kısık ateşte pişirilen pilav 20 dakika demlenmeye bırakılır, üzerine karabiber ekilerek servis yapılır.

INGREDIENTS

- 4 cucumbers
- ½ cup of rice
- 1 medium sized onion
- 200 gr minced meat
- ½ cup of vegetable oil
- black pepper, salt and water

METHOD

Wash the cucumbers and peel them after drying. Cut the peels into match-sized strips. Fry some onions and minced meat. Add the cucumber peels and cook shortly. Put the rice in some water. Let it rest for an hour. Wash the rice. Make some room in the middle of the onion, minced meat and cucumber peels and add the rice. Add ½ cup of water. Cook at low heat. Remove the rice from the fire and let it rest for half an hour. Add black pepper. Stir before service.



PİLAVALAR

MERCİMEKLİ PİLAV RICE WITH LENTILS



6



25



20

MALZEMELER

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 baş soğan
- 2 su bardağı bulgur
- 4 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 100 gr. tereyağ

YAPILIŞI

Sıvı yağda soğanlar kavrulur salçası eklenir. 4 su bardağı sıcak su konulur tuzu atılır. Kaynadıktan sonra diğer tarafta haşlanıp pişmiş yeşil mercimek ve bulgur katılır. 20 dakika sonra altı kapatılır. Tereyağ eritilip üzerine gezdirilir. Tahta kaşıkla karıştırılıp tencerenin üzerine kalınca kağıt kapatılarak demlemeye bırakılır. Sıcak servis yapılır.

NOT: Bu pilav aynı zamanda taze veya salamura yaprakla da yenilir.

INGREDIENTS

- 1cup of green lentils
- 1 medium sized onion
- 2 cups of pounded wheat
- 4 cups of water
- 1 spoonful of tomato paste
- ½ cup of vegetable oil
- 100 gr butter

METHOD

Put the lentil and pounded wheat in some water and cook for 20 minutes. Fry the onions in a separate pan and add some tomato paste. Add four cups of boiling water and some salt. Add the lentil and pounded wheat. Melt some butter and pour it over the mixture. Place a thick layer of paper on the container and close the lid. Let the dish rest for a while. Stir before service.

This dish is also eaten alongside with brined vine leaves.



RICE DISHES



6



20



25

İÇ PİLAV İÇ PİLAV

MALZEMELER

- 1 su bardağı pirinç
- 1 baş kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 200 gr. koyun karaciğeri
- Tuz, yenibahar, karabiber
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı tereyağ

YAPILIŞI

Sıvı yağ içerisinde soğan kavrulur. Üzerine fıstık ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Tuz ilave edilir. Bir başka kapta karaciğer tavla zarı büyüklüğünde doğranır, kavrulur. Kuş üzümleri ilave edilir. Pilav yapılacak tencerede 1,5 su bardağı su içersine tereyağ katılarak kaynatılır. Ayıklanmış yıkanmış pirinç, kavurulmuş soğan, fıstık ve ciğerler ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Pilav haline geldikten sonra ocak kapatılıp demlemeye bırakılır. 20 dakikalık demleme sonunda karabiber ve yeni bahar katılarak tahta kaşığın sapıyla karıştırılır. Servise hazırdır.

INGREDIENTS

- 1 cup of rice
- 1 medium sized onion
- ½ cup of vegetable oil
- 200 gr lamb liver
- 1 spoonful of butter
- 1 spoonful of currants
- 1 spoonful of pie nut
- salt, black pepper and allspice

METHOD

Fry the onions and add the pie nuts. Chop the liver into dice-sized pieces. Fry the liver in a separate pan. Add the currants. Boil 1,5 cup of water. Add some butter to the boiling water. Put the washed and sieved rice in the water. Add the fried onions, pie nuts and liver. Cook for twenty minutes over low heat. Let the rice rest for another twenty minutes. Add some black pepper and allspice. Stir before service.



PİLAVCIAR

PATLICANLI PİLAV

RICE WITH AUBERGINES



6



20



20

MALZEMELER

- 500 gr. patlıcan
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı su
- Tuz

YAPILIŞI

Patlıcanlar tamamen soyulup kp őklinde doėra-
nır. Sıvı yağda kavrulur. 2 su bardağı sıcak su ekle-
nir. Tuzu atılır. Kaynadıktan sonra pirinç ilave edilip
pişirilir.

INGREDIENTS

- 500 gr aubergine
- ½ cup of vegetable oil
- 1 cup of rice
- 2 cups of water
- salt

METHOD

Peel the aubergines and cut them into small cubes. Fry the
aubergines. Add two cups of water and some salt. Bring it
to a boil and add the rice. Stir before service.



RICE DISHES

SÜZME BULGUR PİLAVI



6



5



20

SEIVED POUNDED WHEAT

MALZEMELER

- 2 su bardağı iri bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 6 su bardağı su
- Tuz

YAPILIŞI

Geniş bir tencerede 6 su bardağı su kaynatılır. 2 su bardağı bulgur ilave edilerek yumuşayınca kadar haşlanır. Süzülerek servis tabağına alınır. 2 yemek kaşığı tereyağı eritilerek üzerine döküp karıştırılır.

INGREDIENTS

- 2 cups of ground wheat
- 2 spoonfuls of butter
- 6 cups of water
- salt
- Method

METHOD

Bring 6 cups of water to a boil. Add two cups of pounded wheat. Cook the wheat until it softens. Sieve the wheat. Melt two spoonfuls of butter and pour it over the wheat. Stir before service.



TATLILAR

PÂLUZE PALUZE



6



5



10

MALZEMELER

- 1 bardak nişasta
- 5 bardak su
- 1 bardak toz şeker
- 1 kaşık tereyağ
- 1/2 bardak ceviz içi

YAPILIŞI

4 bardak su kaynatılır. 1 bardak su ile nişasta karıştırılır ve kaynar suya ilave edilir, karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra bir tepsiye dökülerek üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Ceviz serpilerek servise sunulur.

Sıcak ve soğuk olarak yenir.

INGREDIENTS

- 1 cup of cornstarch
- 5 cups of water
- 1 cup of sugar
- 1 spoonful of butter
- ½ cup of ground walnuts

METHOD

Bring four cups of water to a boil. Put the starch into a cup of water and stir the mixture thoroughly. Add the mixture to the hot water and stir and bring it to a boil. After the starch thickens pour it into a tray and pour molten butter over it. Spread ground walnuts after it cools.



DESSERTS

DENE HASUDASI DENE HASUDASI



6



5



30

MALZEMELER

- 1 su bardağı buğday nişastası
- 1 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞI

Nişasta su ve pekmez kaba kıvamda bulamaç haline getirilir. Tereyağı bakır tavada kızdırılır. Üzerine bulamaç ilave edilerek tahta kaşıkla karıştırılır. Tane tane oluncaya kadar işlem devam edilebilir. Üzeri kapatılarak bir süre dinlendirilir. Servis tabağına alınır. Ilık olarak servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 cup of wheat starch
- 1 cup of molasses
- 1 cup of water
- 2 spoonfuls of butter

METHOD

Put the starch, molasses and water together to obtain a coarse mould. Melt some butter in a copper container. Add the mixture to the butter and stir. Keep stirring until it forms nuggets. Close the lid and let the hasuda rest for a while.



TATLILAR

TIRTIL BAKLAVA (Oklavadan sıyırma) TIRTIL BAKLAVA



6



120



40

MALZEMELER

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı yoğurt
- Alabildiği kadar un
- 2 su bardağı ceviz
- 250 gr. tuzsuz tereyağı

Açmak için:

- 1.5 su bardağı buğday nişastası
- Yarım su bardağı un karıştırılır.

Şurubu için:

- 1 kg. toz şeker
- 4 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

YAPILIŞI

Şurubun hazırlanışı:

(4 su bardağı su kaynatılır şeker ilave edilir. Şurubun rengi sararınca kadar kısık ateşte pişirilir. Limon suyu ilave edilerek soğuma ya bırakılır.)

Malzemeler geniş bir kap içerisinde iyice karıştırılır. Un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde bezeler ayrılır. 1,5-2 saat üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. Hamur büyüyebildiği kadar nişastalı unla açılır. Hamurun biri açılıncaya kadar diğeri kurumaya bırakılır. Kuruyanın üzerine ceviz verilir oklavanın üzerine rulo yapılır oklavanın iki ucunda ortaya doğru hamur büzüştürülür. Oklava çıkarılır. Şekli bozulmadan tepsiye dizilir. 1 gün kurutulur. Kızartılacağı zaman eşit aralıklarla kesilir. Kızdırılmış yağ üzerlerine dökülerek pembe-beyaz kızartılır. Şurup ve hamur soğukken ıslatılır

INGREDIENTS

- ½ cups of vegetable oil
- 1 egg
- 1 spoonful of yoghurt
- flour
- 2 cups of ground walnuts
- 250 gr saltless butter

To roll out the dough

- mix 1,5 cups of wheat starch and ½ cups of flour

For the syrup

- 1 kg of sugar
- 4 cups of water
- 1 spoonful of lemon juice

METHOD

For the syrup:

Bring four cups of water to a boil. Add the sugar. Cook over low fire until it thickens slightly and turns yellowish. Add some lemon juice and let it rest. Mix the egg and yoghurt with the vegetable oil. Add the flour and mould the mixture to obtain a soft dough. Divide the dough into walnut-sized pieces. Put a damp cloth over the pieces of dough and let them rest for a few hours. Roll out the pieces of dough as big as possible with starched flour. Let each fillo dough dry a little as the next one is rolled out. Spread some ground walnut over the dry fillo dough. Roll the fillo dough back on the rolling pin. Crease the fillo dough off the rolling pin. Place the creased roll in the tray. Let the rolls dry out for a day. Cut each roll into inch-thick disks. Put the baklava in the oven and cook it until it turns golden brown. Pour molten butter over it. Pour the syrup over the baklava after it cools down completely.



DESSERTS

KALBURA BASTI (Halbur tatlısı) KALBURA BASTI



6



60



35

MALZEMELER

- 200 gr. tereyağı
- 2 yumurta
- 1 tutam tuz
- 2 kaşık yoğurt
- 1 su bardağı ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Şerbet için:

- 1,5 kg. toz şeker
- 1 litre su
- Yarım limon suyu

YAPILIŞI

Şurubun hazırlanışı:

Unun ortası havuz yapılır. Yağ, yumurta, tuz, yoğurt, vanilya ilave edilip yoğrulur. Hamur kulak memesi yumuşaklığına getirilir. Yumurta büyüklüğünde hamur alınır, arasına ceviz konularak, kalbur arkasında elle döndürülerek şekil verilir. 150 derecede 30-35 dk pişirilir. Piştikten sonra üzerine soğuk şerbet dökülür.

INGREDIENTS

- 200 gr of butter
- 2 eggs
- a pinch of salt
- 2 spoonfuls of yoghurt
- 1 cup of ground walnut
- 1 pack of baking powder
- 1 pack of powdered vanilla

For the syrup

- 1,5 kg sugar
- 1 liter water
- ½ lemon juice

METHOD

Put the flour in a deep container and make a hole in it. Crack the egg into this hole and add the salt, yoghurt, butter and vanilla. Mould the mixture to obtain a soft dough. Divide the dough into egg-sized pieces. Place the walnut in the dough and give the egg shaped dough its particular texture by rolling it around a sieve. Cook the pieces for 30 minutes at 150°C. Pour the cold syrup over the kalburabasti after it cools down completely.



TATLILAR

KUYMAK KUYMAK



6



5



10

MALZEMELER

- 250 gr. tereyağı
- 250 gr. pekmez
- 100 gr. un

YAPILIŞI

Tereyağ tencerede kızana kadar beklenir. Sonra pekmez ilave, edilip kaynatılır. Kaynayan malzemeye elenmiş un ilave edilerek devamlı karıştırılarak helva kıvamı alana kadar pişirilir.

Sıcak servis yapılır.

INGREDIENTS

- 250 gr butter
- 250 gr molasses
- 100 gr flour

METHOD

Melt some butter in a bowl. Add the molasses and bring the mixture to a boil. Stir and add flour to the mixture until it thickens. Serve hot.



DESSERTS

ŞEKER BÖREĞİ (Un kurabiyesi) SUGAR COOKIE



6



20



20

MALZEMELER

- 300 gr. tereyağı
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 4 su bardağı un

YAPILIŞI

Yağ eritilir biraz soğuduktan sonra pudra şekeri ilave edilip çırpılarak yağ beyazlatılır. Azar azar un ilavesi ile kıvamı gelinceye kadar yoğrulur. (Elin içerisinde yuvarlandıktan sonra ortasına hafifçe bastırılınca kenarlarından biraz çatlırsa kıvamı gelmiş demektir.) Hamuru yuvarlak bezeler ve küçük fındık kadar yuvarlıklar yapıp papatya şekli verilerek fırına koyup 150 °C'de 15 dakika pişirilir. Pişirdikten sonra fırın kapatılır ve soğuyuncaya kadar fırında bekletilir. Fırından çıkartılınca üzerlerine 2 yemek kaşığı pudra şekeri serpilerek servis yapılır. Uzun süre dayanan tatlılar gurubundan olduğu içi yolluk olarak idealdir. Bu tatlıya un kurabiyesi de denilmektedir.

INGREDIENTS

- 300 gr butter
- 3 spoonfuls of powdered sugar
- 4 cups of flour

METHOD

Melt the butter. Add powdered sugar and whisk the mixture until it turns white. Add small amounts of flour and mould the dough. (When you roll up a piece of dough in your palm and press it in the middle with your finger, cracks would form around the dough which means it is the right composition and softness.) Decorate the tray with pieces of various shapes and sizes. Put the tray in the oven and cook for 15 minutes at 150°C. Turn of the oven but leave the cookies in the oven until they cool down. Spread powdered sugar over the cookies.



TATLILAR

YOKA TATLISI YOKA DESSERT



6



120



45

MALZEMELER

Hamur için:

- 1 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 fiske tuz
- 2 su bardağı ceviz
- Alabildiği kadar un

Kızartmak için:

- 150 gr. tereyağı

Şerbeti için:

- 1 kg. şeker
- 4 su bardağı su
- Yarım tatlı kaşığı limon suyu

YAPILIŞI

Malzemeler karıştırılır. Un ilave edilir. Kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde bezeler ayrılır. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Yufkalar açılabildiği kadar büyütülür. Sac üzerinde kızarmadan çevire çevire kabartılarak kurutulur. Tatlı yapılacağı zaman su ile ıslatılır. Arasına ceviz konularak istenilen şekil verilir veya tepsiyeye düz olarak dizilir. Orta kata ceviz konulur. Nemli iken kesilerek şekil verilir. Pembeleşinceye kadar fırında kızartılır. Üzerine şerbeti soğuk olarak dökülür. Servise hazırdır.

INGREDIENTS

- 1 egg
- ½ cup of milk
- ½ cup of vegetable oil
- flour, a pinch of salt
- 2 cups of ground walnut

To fry

- 150 gr butter

For the syrup

- 1 kg sugar
- 4 cups of water
- ½ spoonful of lemon juice

METHOD

Mix the egg, milk, oil, salt and the flour and mould the mixture to obtain a soft dough. Divide the dough into walnut-sized pieces. Let the dough rest for an hour. Roll out the pieces of dough as large as possible. Dry the fillo dough on a tinplate without exposing them to too much heat. Moisten the fillo dough when they will be used to cook the Yoka. Put walnuts in the fillo dough and make each fillo dough into a roll. Cut the rolls for the correct size before they go dry and make a coil from the rolls before you place them in a tray. Cook in the oven until they go pinkish brown. Pour the syrup after you cool it down.



DESSERTS

ELMA TATLISI APPLE DESSERT



6



30



15

MALZEMELER

- 1 kg. misket elması
- 1 kg. toz şeker
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 çay bardağı tarçın
- 1 paket vanilya
- 1 paket krem şanti
- Şeker boyası

YAPILIŞI

Elmaların kabukları soyulup içleri oyularak 15 dk. haşlanır. Haşlanan elmaların üstüne şeker boyası sürülerek içlerine ceviz tarçın karışımı doldurulur ve fırında 15 dk pişirilir. Pişen elmaların soğumasına yakın üzerlerine kremşanti sürülerek süslenir. Soğuk servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 kg misket apples (misket (marble) apple is a small species of apple native to the region)
- 1 kg sugar
- 1 cup of ground walnut, coloring
- 1 cup of cinnamon
- 1 pack of powdered vanilla
- 1 pack of whipped cream

METHOD

Peel the apples and take out the seeds. Put the apples in boiling water and cook for fifteen minutes. Take the apples out and stuff them with the walnut-cinnamon mixture. You can also put coloring on the apples at this stage. Put the apples in the oven and cook for fifteen minutes. Put whipped cream on the apples. Serve cool.



TATLILAR

VIŞNELİ EKMEK CHERRY BREAD



6



15



20

MALZEMELER

- 1 adet bayat ekmek
- 250 gr. tuzsuz tereyağı
- 1 su bardağı ceviz
- 1 kg. çekirdekleri çıkartılmış vişne
- 2 su bardağı toz şeker

YAPILIŞI

Ekmekler 1 cm kalınlığında dilimlenir. Üzeri oda sıcaklığındaki tereyağıla bolca yağlanır. Fırında pembeleşinceye kadar kızartılır. Diğer tarafta vişnenin üzerine iki su bardağı şeker ilave edilerek, fırından çıkan ekmekler kendi suyuyla pişirilir. Vişneler ve ekmekler soğuduktan sonra servis tabağına dizilir. Üzerine tamamen kapatacak şekilde şuruplu vişnelerle kapatılır. Ceviz serpilerek, soğuk servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 stale bread
- 250 gr saltless butter
- 1 cup of ground walnut
- 1 kg cherry
- 2 cups of sugar

METHOD

Slice the bread. Spread butter on each slice. Cook the bread in the oven and cook until they turn golden brown. Add two cups of water to the cherry and cook the cherry. Pour the cherry syrup over the slices of bread. Spread ground walnuts over the slices and serve cool.



DESSERTS

HÖŞMERİM CHERRY BREAD



6



10



15

MALZEMELER

- 4 su bardağı un
- 1 paket margarin veya 250 gr tereyağ
- 1 su bardağı üzüm pekmezi (1 su bardağı sıcak suda eritilir.)
- 2 su bardağı kıyılmış ceviz

YAPILIŞI

Yağ eritilir. Un ilave edilerek helva kıvamında kavrulur. Üzerine sulandırılmış pekmez şerbeti eklenir. Karıştırarak 5 dakika pişirilir. Topraklanmamasına dikkat edilir. Servis tabağına alınır. Üzerine ceviz serpilerek ılık servis yapılır. İsteğe bağlı olarak sahanlara alınan hoşmerimin ortası elle açılıp duru pekmez konabilir.

INGREDIENTS

- 4 cups of flour
- 1 pack of margarine or 250 gr butter
- 1 cup of grape molasses
- 2 cups of ground walnut

METHOD

Melt the butter. Add small amounts of flour until you obtain a soft dough. Dilute the molasses and pour it over the dough. Stir over the fire for five minutes. Be careful not to let the dough form particles. Spread some ground walnuts before service. You could also put some molasses in the center.



TATLILAR

PEKMEZLİ YUMURTA EGGS WITH MOLASSES



6



5



15

MALZEMELER

- 4 adet taze yumurta
- 2 kaşık tereyağı
- 1 kase üzüm pekmezi

YAPILIŞI

Tavada yağ eritilir. Üzerine pekmez ilave edilerek kaynamaya başlayınca akı sarısına karışana kadar çarpılmış yumurtalar katılır. Pişirilerek sıcak servis yapılır.

INGREDIENTS

- 4 eggs
- 2 spoonfuls of butter
- 1 cup of grape molasses

METHOD

Melt some butter in a pan. Add the molasses and stir until it boils. Whisk the eggs and add them to the molasses. Serve hot.



DESSERTS

ELMA HOŞAFI APPLE COMPOTE



6



10



30

MALZEMELER

- 500 gr. elma (misket elması kurusu da olabilir)
- 250 gr. toz şeker
- Su

YAPILIŞI

Elmalar bol su ile haşlanır. Şeker ilave edilerek pişirilir. Ateşten alınarak soğuk olarak servis yapılır. Arzu ya göre istenirse içine tane karanfil atılır.

NOT: Elma kurusu ile yapılırken önce elma kurları ıslatılarak yıkanır. Bol su içerisinde yumuşayana kadar haşlanır.

INGREDIENTS

- 500 gr of misket apple (fresh or dry)
- 250 gr sugar, water

METHOD

Slice the apples. Boil the apples in plenty of water. Add the sugar. Let the apples cool down. Serve cool with a few carnation buds in the compote.



TATLILAR

UNUTMA BENİ FORGET ME NOT



6



5



20

MALZEMELER

- 1 su bardağı pekmez
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 su bardağı su ve köy ekmeği

YAPILIŞI

Pekmez şekerle birlikte şurup haline gelene kadar pişirilir. Dilimlenmiş ekmekler içine atılır. İki tarafı pişirilir. Bir kevgirle ekmekler şerbetten alınarak üzerine ceviz dökülerek servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 cup of molasses
- 2 spoonfuls of sugar
- 1 cup of water
- home made bread

METHOD

Add some sugar to the molasses and cook until it acquires a syrupy form. Put the slices of bread in the syrup. Sieve the extra syrup and spread ground walnuts over the slices of bread.



DESSERTS

TELTEL (Pişmaniye)

TELTEL



6



240



60

MALZEMELER

- 1,5 kg. toz şeker
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 3 kg. tereyağda kavrulmuş un

YAPILIŞI

Bir kazanda şeker, su, limon tuzu birlikte devamlı karıştırılarak kaynatılır. Malzeme açık kahve rengine dönüşünce, bir tas içindeki soğuk suya bir kaşık ağda atılarak test edilir. Ağda tasın dibine değeri ve (TAK) diye ses çıkartırsa kıvama gelmiştir. Ocaktan indirilir. Soğuk bir yerde her tarafı yağlanmış tepsiye ağdanın tamamı dökülür, donmaya bırakılır. Bu zaman içerisinde un tereyağda kavrulmuş ağdadan 20-25 cm. çapında halka yapılır. Yine soğuk bir mekanda derin bir leğeni içine kavrulmuş un konur ağda halkası ortasına konup unla bulanır ve 3-4 kişi bu halkayı leğen cidarına çekerek uzatırlar. Halkalar uzadıkça ikiye katlanır. Teller tamamen inceliktikten sonra (20-22 tur) kesilerek bir süre dinlendirilir ve servis yapılır. Un azalırsa ağda yapışır teltel bozulur. 19 turun altındaki telteller çok iri telli olduğu için yenmez bu sayıya ulaşmak için beceri ve sabır gerekir. Teltel kış aylarında yapılan ve kalabalık misafir topluluğu içerisinde çekilip yenen özel bir tatlı türüdür. Pişmaniye ye benzerse de çok farklı özellik arzeder.

INGREDIENTS

- 1,5 kg sugar
- 1 cup of water
- 1 spoonful of lemon salt (citric acid)
- 3 kg flour, butter

METHOD

Mix sugar, water and lemon salt in a bowl. Put the bowl on the heater and stir the mixture until it boils. Keep stirring until the liquid acquires a brownish color. Oil the tray and pour the syrup into the tray. Let it thicken. Fry the flour in butter. Let it cool down. Whisk the syrup until it bleaches. Make a circle of 20 centimeters in diameter out of the thickened syrup. Put the fried flour in a deep large tray. Place the circle of thickened syrup on the flour. The procedure after this stage requires three or four people. Each person pulls on the circle of thickened syrup and widens the circle while feeding flour to the circle continuously. When the circle becomes to big to move in the tray it is bend over itself to create a new circle half the size of the previous one. This procedure is repeated for as many times as it takes to acquire very thin threads (probably 20-25 times). Let the threads rest for a while. If the thickened syrup threads are not fed sufficiently with the flour the threads will broke. If the procedure is repeated less than twenty times, the threads will be too thick. Teltel is a dessert that is mostly prepared for a large number of guests especially in the winter.

GÖMLEK KADAYIFI

GÖMLEK KADAYIFI



6



30



30

MALZEMELER

- 500 gr. yaş gömlek kadayıf (File şeklinde özel olarak dökülmüş)
 - 2 su bardağı iri kıyılmış ceviz
 - 3 adet yumurta
 - 200 gr. tereyağı
 - 1 fincan sıvıyağ
 - Toz tarçın
 - 2 kaşık toz şeker (içine)
- Şurup için:**
- 1 kg. toz şeker
 - 4 su bardağı su
 - Yarım limon suyu

YAPILIŞI

Yaş kadayıf dikdörtgen şeklinde parçalara ayrılır. Aralarına ceviz, toz şeker ve tarçın konarak rulo şeklinde dürülür. Yumurtalar genişçe bir kaseinin içinde iyice çırpılır. Yağlar eritilir kızdırılır. Yumurtaya bulunan kadayıflar pembeleşinceye kadar çift taraflı kızartılır. Soğuk şurubu içine kadayıflar sıcak atılır. 5 dakika şurupta bekletilir. Şuruptan çıkarılır. Arzuya göre kaymak veya cevizle süslenerek servis yapılır.

INGREDIENTS

- 500 gr freshly made gömlek kadayıf
 - 2 cups of ground walnut
 - 3 eggs
 - 200 gr butter
 - ½ cup of vegetable oil
 - powdered cinnamon,
 - 2 spoonfuls of sugar
- For the syrup**
- 1 kg sugar
 - 4 cups of water
 - ½ lemon juice

METHOD

Cut fresh kadayıf into rectangular pieces. Put ground walnuts, sugar and cinnamon on each piece and roll the pieces. Whisk the eggs. Melt the butter. Immerse the rolls in whisked eggs. Fry the rolls until they turn golden brown. Hot rolls are immersed in cold syrup and kept there for five minutes. Served with cream or walnuts.

SPECIALİTELER

PATLİCAN ÇULLAMASI

AUBERGINE ÇULLAMA



6



45



10

MALZEMELER

- 6 adet iri boy çekirdeksiz patlıcan
- Yarım demet maydanoz
- 2 orta boy soğan
- Kara biber, kırmızı biber, tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 adet domates
- 1 adet iri boy dolma biber
- 2 diş sarımsak

YAPILIŞI

Patlıcanlar, dolma biberler ve domatesler ateşte közlenir. Kabukları soyularak ince olarak doğranır.

Yarım ay şeklinde kesilen soğanlar, maydanoz ve sarımsak ince ince doğranarak tüm malzemeler karıştırılır. Servis yapılır.

INGREDIENTS

- 6 large aubergines
- parsley, black pepper, red pepper and salt
- 2 medium sized onions
- ½ cup of vegetable oil
- 2 tomatoes
- 1 large bell pepper
- 2 cloves of garlic

METHOD

Grill the aubergines, bell peppers and tomatoes on embers. Peel and chop the grilled vegetables into very small pieces. Cut semicircles out of onions. Chop the parsley, and crush the garlic cloves. Mix all the ingredients.



SPECIAL DISHES

BORANI BORANI



6



5



15

MALZEMELER

- 6 yumurta
- 1 su bardağı süzme yoğurt (katık)
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı su

YAPILIŞI

Yoğurt 1 çay bardağı suyla yumuşatılır. Sarımsak ince ince kıyılır. Nane ilave edilir. 4 su bardağı su kaynatılır. İçine tuz, bir çay kaşığı sirke ilave edilir. Yumurtalar tek tek kaynayan suya kırılır kevgirle servis tabağına alınır. Bütün yumurtalar pişirildikten sonra yoğurtlu harç üzerine dökülür. Soğuk servis yapılır.

INGREDIENTS

- 6 eggs
- 1 cup of strained yoghurt
- 1 spoonful of dried spearmint
- 2 cloves of garlic
- ½ cup of water

METHOD

Dilute the yoghurt with ½ cup of water. Add dried and crushed spearmint leaves. Bring four cup of water to a boil. Add some salt, and very little vinegar. Porch the eggs. Sieve and place the eggs on a plate. Pour the yoghurt over the eggs. Serve cool.



SPECIALİTELER

DOLMA İÇİ STUFFING



6



25



30

MALZEMELER

- 1 yemek kaşığı salça
- Yarım kg. yeşil mercimek
- 300 gr. çekilmiş yarma
- 2 baş soğan
- 200 gr. pastırma veya yağdan ayrılmış kuyruk kıkırdak
- Kara biber, kırmızı biber
- Kimyon, bir diş sarımsak, tuz
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 250 gr. koyun kuyruğu

YAPILIŞI

Koyun kuyruğu küp şeker büyüklüğünde doğranır. Bir tavada kavrularak yağı eritilir. Kevgirden süzülerek yağdan ayrılır. Sıcak olarak tavada dövülür. Islatılmış mercimekler hazırlanır, süzülür soğan küp şeklinde doğranır. Bir çay bardağı sıvı yağda kavrulur. İnce ince doğranmış pastırmalar soğanın üzerine ilave edilir. Haşlanmış mercimek yıkanmış yarma eklenerek 1,5 su bardağı sıcak su ilave ederek dövülmüş kıkırdak ve baharat eklenir. Pilav kıvamına gelince altı kapatılır maydanoz (kıyılmış) eklenerek sıcak servis yapılır.

NOT: Üzüm yaprağıyla bohça şeklinde sarılarak dolma gibi de yenebilir.

INGREDIENTS

- 1 spoonful of tomato paste
- ½ kg green lentils
- 300 gr coarsely ground wheat
- 2 medium sized onions
- 200 gr pastrami or crackling
- salt, black and red pepper, cumin, a clove of garlic, parsley
- ½ cup of vegetable oil
- 250 gr tail fat

METHOD

Put the lentils in some water one day in advance. Cut the tail fat into dice-sized pieces. Fry the pieces of fat in a pan. Sieve the cracklings. Beat the cracklings before they cool down. Chop and fry the onions. Add the pastrami. Add the lentils, coarsely ground wheat, beaten cracklings, spices and 1.5 cup of water. Cook until the water boils down. Add the chopped parsley before service.



SPECIAL DISHES

KESME EV MAKARNASI



6



60



25

HOME MADE NOODLES

MALZEMELER

- 1 su bardağı kesme makarna
- Tuz
- Maya
- Tereyağ
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı su

YAPILIŞI

Kesme ev makarnasının özelliği hamurunun sadece yumurta ile yoğrulmasıdır. Yoğrulmuş hamur oklava ile açılır. 3-4 cm. boyunda şeritler kesilir. Bu şeritler üst üste konarak tekrar enine kibrit kalınlığında kesilir. Bez sergilerin üzerinde kurutulur. Kuruyan makarnalar kırılmadan muhafaza edilir. Pişirilmesi normal makarna gibidir. Kesme ev makarnası su böreği tad ve lezzetinde olup üzerine hiçbir garnitür konmadan üzerine sadece tereyağ dökülerek servis yapılır. Ev makarnasına erişte denilirse de Amasya eriştesi daha farklıdır.

INGREDIENTS

- 1 cup of home made noodles
- 2 cloves of garlic
- ½ cup of water
- salt, yeast, butter

METHOD

The important thing about home made noodles is that its dough is moulded solely with eggs. The dough is rolled out with a rolling stick. It is then cut into two inches thick strips. A number of strips are put on top of one another to create a deck. The deck of strips are cut into longitudinal smaller strips. The match-sized strips are left to dry. Home-made noodles are cooked as ordinary pasta. Because it is very tasty without any dressings, it is served with butter only.



SPESIALİTELER

CİLBİR CİLBİR



6



5



20

MALZEMELER

- 1 su bardağı ev eriştəsi
- 2 domates
- 2 yumurta
- 200 gr. kıyma
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı su
- Bir miktar tuz

YAPILIŞI

Tereyağında kıyma kavrulup içine yumurtalar kırılır. Domates kabukları soyulup küçük (tavla zarı büyüklüğünde) doğranarak tencereye ilave edilir. Suyu konulup kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra erişmeleri salınır. Yumuşayınca kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

INGREDIENTS

- 1 cup of home made noodles
- 2 tomatoes
- 2 eggs
- 200 gr minced meat
- 1 spoonful of butter
- 5 cups of water
- a pinch of salt

METHOD

Fry the minced meat and crack the eggs into the meat. Peel the tomatoes and chop them into small pieces. Add the tomatoes to the meat. Add the water and bring the mixture to a boil. Put in the home-made noodles. Cook until the noodles soften. Serve hot.



ÖLÇÜ ÇEVİRİM TABLOSU/ TABLE OF UNIT CONVERSION

ÖLÇÜLER(*) / MEASURES (AVERAGE)

BİR SU BARDAĞI (250 Gramlık)/ A CUP (250 ml)			BİR KAHVE FİNCANI (75 Gramlık)		
Su	Water	250 gr.	Su	Water	75 gr.
Süt	Milk	250 gr.	Süt	Milk	75 gr.
Toz Şeker	Sugar	250 gr.	Toz Şeker	Sugar	70 gr.
Pirinç	Rice	250 gr.	Pirinç	Rice	70 gr.
Bulgur	Pounded wheat	200 gr.	Nohut		70 gr.
Fasulye	Beans	200 gr.	Bulgur	Pounded wheat	60 gr.
Mercimek	Lentils	200 gr.	Fasulye	Beans	60 gr.
İrmik	Semolina	180 gr.	Mercimek	Lentils	60 gr.
Pudra Şekeri	Powdered sugar	180 gr.	İrmik	Semolina	55 gr.
Un	Flour	160 gr.	Pudra Şekeri	Powdered sugar	55 gr.
Peynir (Rendelenmiş)	Cheese (grated)	100 gr.	Un	Flour	50 gr.
Badem (Çekilmiş)	Almond (ground)	100 gr.	Peynir (Rendelenmiş)	Cheese (grated)	25 gr.
Ceviz (Çekilmiş)	Walnut (ground)	100 gr.	Badem (Çekilmiş)	Almond (ground)	25 gr.
Kakao	Cocoa	100 gr.	Ceviz (Çekilmiş)	Walnut (ground)	25 gr.
Zeytinyağı	Olive oil	220 gr.	Kakao	Cocoa	40 gr.
Ayçiçek yağı	Sunflower oil	220 gr.	Zeytinyağı	Olive oil	65 gr.
Eritilmiş yağ	Melt butter	220 gr.	Ayçiçek yağı	Sunflower oil	65 gr.
BİR ÇAY BARDAĞI (100 Gramlık)			BİR YEMEK KAŞIĞI 1 SPOONFUL		
Su	Water	100 gr.	Yağ (Silme)	Oil (to the brim)	20 gr.
Süt	Milk	100 gr.	Toz Şeker	Sugar	20 gr.
Toz Şeker	Sugar	80 gr.	Ceviz (Çekilmiş)	Walnut (ground)	25 gr.
Pirinç	Rice	100 gr.	Salça	Tomato paste	30 gr.
Bulgur	Pounded wheat	75 gr.	Tuz	Salt	20 gr.
Fasulye	Beans	75 gr.	Un Tepeleme	Flour (heaping)	30 gr.
Mercimek	Lentils	75 gr.			
İrmik	Semolina	70 gr.			
Pudra Şekeri	Powdered sugar	70 gr.			
Un	Flour	70 gr.			
Peynir (Rendelenmiş)	Cheese (grated)	40 gr.			
Badem (Çekilmiş)	Almond (ground)	40 gr.			
Ceviz (Çekilmiş)	Walnut (ground)	40 gr.			
Zeytinyağı	Olive oil	90 gr.			
Ayçiçek yağı	Sunflower oil	90 gr.			
Eritilmiş yağ	Melt butter	90 gr.			

(*) Bu ölçülerin bazıları ortalamaadır.

Değerli okurumuz,

Valiliğimizce bastırılan bu kitap, unutulmaya yüz tutmuş Amasya yemek kültürümüzü gelecek nesillere aktarmak amacıyla yayımlanmıştır.

Bilgilerin derlenmesi aşamalarında gerek zaman darlığı, gerekse konunun çok yönlülüğü nedeniyle bazı kaynaklara doğrudan ulaşılamamıştır. Aynı konuyu farklı kaynakların farklı ifade etmeleri nedeniyle, bazı tarifelerde genellemeler yapılmıştır.

Bir ön adım olmasını amaçladığımız bu çalışmanın, konuyla ilgilenen araştırmacılara ve kitabı kullanan hemşehrilerimize faydalı olacağı inancındayız.

Kitabın daha sonraki baskılarında ve bu alanda yapılacak diğer araştırmalarda kullanılması için sizlerin önerileri ve eleştirilerinizi bekliyoruz. Kitapta rastladığınız düzeltilebilir ve eklenmesini uygun bulduğunuz bilgileri ya da başvurulmasını gerekli gördüğünüz kaynak kişi ve kuruluşları bize bildirirseniz, sonraki çalışmalarımızda bu önerileriniz dikkate alınacaktır.

Göstereceğiniz ilgiye şimdiden teşekkür ederiz.

Adres : Amasya Valiliği

Tel : 0358. 218 49 82 - 218 30 69

Fax : 0358. 218 49 82

e-posta : info@amasya.gov.tr

Dear Reader,

This book has been published by the governorship of Amasya with an intent to pass the culinary culture of Amasya to the coming generations.

During the compilation of the information cited within these pages, a direct contact with the primary resource has not always been possible due to various reasons such as the versatility of the issue and time limitations. Certain generalizations have been applied in case of different approaches to the same topic.

We believe that this book, which will hopefully be a preliminary work, will be of help to researchers and our countrymen.

We welcome feedback and contributions from our readers for the future issues of this book and future researches. All the feedback concerning the points that need reconsideration and the additions that are required as well as the resources that you think might be useful, are welcome and will definitely be taken with utmost gravity.

Thanks for your interest.

Address: Governorship of Amasya

Phone: 03582184982 / 03582183069

Fax: 0358 218 4982

e-mail: info@amasya.gov.tr