AHLAT YEMEKLERİ

Harse

Ahlat mahalli yemeklerinin başta gelenidir. En önemli özelliklerinden biriside kış yemeği olmasıdır. Döğme yani değirmende kabuğu alınmış buğday ile yapılır. Döğme ile tavuğun göğüs eti beraberce kaynatılır. Bu işlem tandırda yapılırsa yemek daha bir lezzetli olur. Yemek piştikten sonra bu kez çalma işlemi başlar. Bu işlemi gerçekleştiren özel, büyük, tahta kepçeler vardır. Yemeğin bu kepçe ile tencere arasında sıkıştırılması işlemine de "çalma" adı verilir. Bu işlem, döğme ile tavuk eti birbirine iyice yedirilene kadar devam eder. Yemek kıvama gelince bu işlem son bulur ve sıcak sıcak servis yapılır. Tabaktaki yemeğin ortasına, tereyağı konursa yemek daha bir lezzetli olur.

Turşu aşı

Kaynamış suyun içine; dövme, nohut, kuru fasulye, yeşil fasulye konarak tandırın içine bırakılır (artık düdüklü tencerede pişiriliyor); ayrı bir kapta şilor (yaban eriği) kaynatılır, kaynatıldıktan sonra iyice ezilerek çekirdekleri ayıklanır. İyice ezilen şilor tandırda yavaş yavaş pişen turşu aşının içine ilave edilerek servis yapılır. Bu yemek genellikle akşam yemeklerinde yenir.

Erik (kayısı) aşı

Dövme, nohut ve bakala (yeşil fasulye) suda kaynatılır. Kaynayınca erik ve su ilave edilerek çömlek içerisinde tandıra bırakılır, hafif ateşte pişirilir.

Çortu (lahana) aşı

Turşu olarak da tüketilen çortu, aş yapılacağı zaman suyuyla birlikte küpten alınarak, çömleğe konur; içerisine bir kase dövmeyle, kemikli, ilikli ve yağlı et ilave edilir. Rengi ve tadı güzel olsun diye yağ ve salça da konarak tandırda pişirilir. Genellikle sabah kahvaltısında ve akşam yemeklerinde yenir.

Ayran aşı

Yağlı ayran iyice çırpılır. Ayran soğukken içine dövme atılarak tandıra konur, kaynayana kadar yavaş yavaş karıştırılır. Kaynadıktan sonra içerisine ince ince doğranmış kabak atılır. İyice piştikten sonra tuzu atılarak soğumaya bırakılır ve soğuk olarak servise sunulur. Ayran aşı yukarıda anlatıldığı gibi yarpuzla, kengerle, maydanoz ve yağlıcalıyla da pişirilmektedir.

Mercimekli cılbır

Yeşil mercimek suda haşlanır, içerisine kayısı kurusu (erik kurusu) atılır. Kızgın yağda soğan, kıyma, kayısı, mercimek, salça, domates kavrulur, üzerine yumurta kırılarak piştikten sonra servis yapılır.

Metes

Hamurun küçücük parçalar halinde açılarak içine hazırlanan patetes harcının bırakılmasıyla suda haşlanarak yapılan yemektir... Üzerine ocakda kaynatılmış biber ve yağ dökülerek ayran ile birlikde servise sunulur...

Çorti Küftesi

Bir miktar su ve çorti 10–15 dakika kaynatılır. Bu suyla bulgur ıslatılır. Yarım saat bekledikten sonra ıslatılmış bulgura biraz un ilave edilerek iyice yoğrulur. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Bu parçalar avuç içinde elle vurularak yassı, yuvarlak taneler yapılır. Bu vurma şekline yöremizde “taplama” denir. Hazırlanan köfteler kaynayan lahana turşusunun (çorti) içine atılarak pişirilir. Piştikten sonra üzerine dövülmüş sarımsak ilave edilir. Servis sırasında üzerine yağ ve salçayla hazırlanan sos dökülür.

Tandırda balık

Van Gölü'nden tutulan inci kefali balığına yörede "Van Gölü balığı" denir. Balık temizlenir, yıkanır, tuzlanır. Yarım saat kadar tuzda bırakıldıktan sonra kuyruklarından tandıra yapıştırılarak arkalı önlü pişirilir.

Tuzlu balık

Balıklar (Van Gölü balığı) yıkanır, 100 tane balığa bir kase tuz konarak (iri kaya tuzu) üç gün tuzda bekletilir. Daha sonra kevgire dökülerek süzülür, süzüldükten sonra temiz bir bezle tane tane silinir. Sandığın içerisine bir sıra tuz, bir sıra balık olacak şekilde dizilir. Bu şekilde balık iki sene bozulmadan durur. Kullanılacağı zaman tuzdan alınarak, yıkanır, kurutulur, ateşte ya da yağda pişirilerek yenir. Tuzunun gitmesi isteniyorsa; tuzdan çıkartılan balık bir süre suda bekletilir. Tuzlanmış balık kaygana olarak yağda da pişirilmektedir.

Yarma aşı

Yeşil mercimek pişene kadar haşlanır. Ayrı bir tencerede, kızarmış tereyağının içerisinde soğan, salça, domates, yeşil biber, iyice kavrulur. Haşlanmış mercimek ilave edilerek kavrulduktan sonra üzerine kaynamış su ve bir miktar bulgur dökülerek pişirilir. Pişmeye yakın tuzu konarak servis yapılır.

Çorbalar

Sütlü bulgur çorbası:

Suda kaynatılan bulgur, kaynamış sütün içerisine katılarak kaynatılır. Sütün yağı olduğu için bu çorbaya yağ konulmaz.

Erişteli bulgur çorbası:

Tereyağı kızartılır, isteniyorsa içerisine salça da katılır. Suyu ve tuzu ilave edilerek kaynatılır, erişte ve bulgurla pişirilerek servis yapılır.

Bezirgan çorbası:

Su kaynatılır, içerisine dövülmüş sarımsak ve tereyağı atılır. Tabaklara kuru ekmek

doğranarak bezirgan çorbasının servisi yapılır.

Patatesli (Kartoplu) pilav

Patates soyulur, ince ince doğranır, doğranmış patatesler kızarmış tereyağında (yağ çeşidi tercihe bağlı olarak değişebilir) iyice kavrulur, kavrulan patateslerin üzerine suyla bir tutam tuz ilave edilir. Su kaynadıktan sonra, suyun miktarına göre göz kararı bulgur ilave edilir (tenceredeki su bulgurdan iki parmak yukarıda olacak), hafif ateşte pişirilir. Servis sırasında dağlanmış tereyağı tabakların üzerine dökülür.

Baklalı (yeşil fasulyeli) pilav

Bakla (yeşil fasulye) ayıklanır, doğranır, haşlanarak iyice pişirilir. Pişirilen bakla, kızarmış tereyağında rendelenmiş iki adet domates ve ince ince kıyılmış yeşil biberle iyice kavrulur. Kavrulduktan sonra su ve tuz ilave edilir. Su kaynadıktan sonra göz kararına göre bulgur ilave edildikten sonra, hafif ateşte pişirilir. Servis sırasında dağlanmış tereyağı tabakların üzerine dökülür.

Domatesli pilav

Bol domates rendelenir, ince ince kıyılmış soğanla birlikte kızarmış tereyağında domates suyunu iyice bırakıncaya kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra su ve tuz ilave edilir. Su kaynadıktan sonra göz kararına göre bulgur ilave edilerek hafif ateşte pişirilir. Servis sırasında dağlanmış tereyağı tabakların üzerine dökülür.

Karınlı pilav

Karın (işkembe) temizlenir, bir gün suda bekletilir ve tekrar yıkanarak ufak ufak doğranır, suda haşlanarak pişirilir. Haşlanmış karın, kazırmış tereyağında iyice kavrulur. Kavrulduktan sonra su ve tuz ilave edilir kaynamış suyun içine göz kararına göre bulgur ilave edilir ve hafif ateşte pişirilir. Servis sırasında dağlanmış tereyağı tabakların üzerine dökülür. Bunların dışında, kırmızı mercimekli, kengerli, erişteli pilavlar da yapılmaktadır.

Soğanlı küfte

Bulgur, tuz, un ve biraz su ilave edilerek, elle şekil verecek hale gelene kadar iyice yoğrulur. Öte yanda ayrı bir tencerede ince ince doğranmış bol soğan, kızarmış tereyağında (yağ çeşidi isteğe bağlı olarak değişebilir) biber ve istenilen baharatlarla iyice kavrularak köftenin içi hazırlanır. İç hazırlandıktan sonra bulgurla yapılan hamurdan alınan küçük küçük parçalar avuç içerisinde yassılaştırılarak açılır. Açılan parçalar iç doldurularak kapatılır ve elde yuvarlanarak köfte haline getirilir. Hazırlanan köfteler kaynamış suyun içerisine azar azar atılıp haşlanarak pişirilir. Tabaklara konduktan sonra üzerine dağlanmış tereyağı dökülerek servise sunulur.

İçli Küfte

Geçmişte tahta koçlarda satılarak dövülerek hazırlanan kıyma, günümüzde, robotta veya makinede çekilerek hazırlanır. Bir ölçek kıyma, iki ölçek bulgur olacak şekilde tuz ve biraz su ilave edilerek, elle şekil verecek hale gelene kadar iyice yoğrulur.
İçinin hazırlanışı; iç yağları ve böbrek yağları ince ince kıyılır, doğranmış kuru soğan ve yeşil

soğan, pul biber, kara biber ve isteğe bağlı olarak diğer baharatlarla birlikte iyice kavrulur. Soğanlı köfteden daha küçük olacak biçimde, köfteler elle açılarak doldurulur ve yuvarlanır, kaynamış suda haşlanarak pişirilir. Pişen köfteler suyun yüzüne çıkar, su yüzüne çıkan köfteler süzgeçle sudan çıkarılır ve sıcak olarak servise sunulur.

Yoğurtlu (yalancı) küfte

Bulgur, bulgurun yarı ölçeği kadar un ve bir yumurta, tuz ve istenilen baharatları da kattıktan sonra iyice yoğrulur. Oluşturulan karışım, elle ufak ufak bilye şeklinde yuvarlanarak köfte haline getirilir. Kaynamış suya atılarak haşlama olarak pişirilir. Köfteler piştikten sonra süzgeç yardımıyla tencereden çıkartılarak ayrı bir kaba alınır. Servis yapılırken üzerine sarımsaklı yoğurt ve biberle kızartılmış tereyağı dökülür.

Ufak Küfte

Kıyma dövülerek veya çekilerek hazırlanır. Bir ölçek ete iki ölçek bulgur, maydanoz, yeşil biber ve tuz konarak iyice yoğrulur. Oluşturulan karışım elle ufak ufak bilye şeklinde yuvarlanarak köfte haline getirilir. Ayrı bir tencerede, kızarmış tereyağında (yağın çeşidi isteğe bağlı) ince kıyılmış soğan iyice kavrulur, salça ve dövülmüş domates kurusu ilave edilerek karıştırılır. Su ve bir tutam tuz katıldıktan sonra, hazırlanmış köfteler kaynamış suyun içerisine konur, piştikten sonra servis yapılır. Eğer pişirirken domates kurusu konulmamışsa, servis sırasında limon veya limon tuzu ilave edilir.

Çig Küfte

Sinirsiz ve yağsız çiğ köfte eti dövülerek veya makinede çekilerek hazırlanır. Bir ölçek ete iki ölçek bulgur konarak iyice yoğrulur. Etle bulgur birbirine iyice karışınca soğan ve sarımsak ilave edilerek tekrar yoğrulur; yoğurma sırasında su ilave edilmez. Kıvamı daha kolay sağlayabilmek için zaman zaman el ıslatılır. Kıvamı oluşmaya başlayınca biber salçası, domates salçası, kara biber, pul biber ilave edilerek biraz daha yoğrulur. Tam kıvamı oluşunca yeşilliği (maydanoz, tere, yeşil soğan vb.) katılır, çok az yoğrulduktan sonra ufak ufak sıkılarak ayranla birlikte servis yapılır.

Yumurtalı çiğ küfte

Suda yarım saat bekletilen bulgurun üzerine; tereyağında kavrulmuş soğan ve domates ilave edilerek iyice yoğrulur. Ayrı bir kapta, kaygana şeklinde yağda pişirilen yumurta bulgura katılarak tekrar yoğrulur. Yeşilliği de konarak karıştırıldıktan sonra elle yuvarlanarak köfte haline getirilir, ayranla servis yapılır.

Ciğer taplaması (küftesi)

Karaciğerin içine biraz akciğer katılarak makinede çekilir. Bir ölçek ciğere iki ölçek bulgur, çekilmiş kuru soğan, nane, reyhan, biber ve isteğe bağlı olarak çeşitli baharatlar ilave edilerek iyice yoğrulur. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Bu parçalar avuç içinde elle vurularak yassı, yuvarlak taneler (köfteler) haline getirilir. Köfteler başka bir tencerede kaynayan suyun içinde haşlanır. Suyu süzülen köftelerin üzerine biber ve domates salçasıyla hazırlanan sos dökülerek servise sunulur.

Mercimekli Küfte

Bir ölçek bulgur, bir ölçek mercimekle karıştırılarak sıcak suyla yarım saat ıslatıldıktan sonra iyice yoğrulur. Daha sonra soğan ve yeşillik ilave edildikten sonra tekrar yoğrulur, kaygana şeklinde pişirilen yumurta katılarak iyice karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

İlahna (lahana) dolması

Bulgur ve çekilmiş yağlı etten iç hazırlanır. Bulgur, un, kıyma, domates, soğan, domates salçası, biber salçası, reyhan, doğranmış maydanoz ve yağ konulup yoğrularak hazırlanır. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Bu parçalar başka bir kapta kaynatılıp suyu süzülmüş lahana yaprakları koparılarak sarılır ve tencereye veya çömleğe dizilir. Şilorun ekşisi veya sumak suyu dökülerek tandırda pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

Hes dolması

Yaz ve kış aylarında değişik malzemeler kullanılarak yapılan bir yemektir. Sarma olarak lahana, üzüm, şeker pancarı yaprakları kullanılır. Bulgur yanında genellikle pirinç kullanılarak hazırlanan içte; et,su, reyhan, maydanoz, rendelenmiş domates ve soğan, biber ve domates salçaları bulunur. Karışım, kaynatılmış yaprakları içine sarılır, hazırlanan dolmalar tencereye sıralı olarak dizilir. Pişen dolmalar geniş sahan tepsilere dökülerek sıcak sıcak servise sunulur. Bu dolma, yaprağın dışında, hazırlanan için; oyulmuş domates, biber ve patlıcana konmasıyla da yapılır.

Kabak dolması

Bu yemek, yazın taze kabak, kışın ise kışlık sakız kabağı ile her mevsim yapılmaktadır. Kabak soyulur, temizlenir, ince tabakalar halinde yuvarlak yuvarlak kesilir ve tuzlanarak dinlendirilir.
Köftelik bulgur, kıyma, rendelenmiş soğan, reyhan, pul biber, tuz iyice yoğrulur. Hamur, ceviz büyüklüğünde parçalanarak avuç içinde sağ el baş ve işaret parmakları arasında sıkarak kabak sarılır hazırlanan dolmalar tencereye açık taraflar alt ve üste gelecek şekilde sıra halinde dizilerek tencere doldurulur. Üzerine ters çevrilmiş bir tabak konularak, tabak seviyesine çıkacak kadar kaynamış su doldurularak kaynamaya bırakılır. Yarım saat kaynadıktan sonra ateşten alınır ve suyu süzülür. Tabaklara konulan dolmaların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Bunun üzerine de içinde pul biber bulunan kızgın tereyağı eriyiği dökülerek servise sunulur.

Domatesli Şile

Domates, kızarmış yağda kavrulur (tereyağı veya sıvı yağ her ikisi de olabilir genellikle tereyağı kullanılır), üzerine iki su bardağı bulgur ilave edilerek biraz daha kavurduktan sonra kaynamış su koyarak suyunu çekene kadar pişirilerek servis yapılır.

Kısır

İki üç bardak bulgur sıcak suyla ıslatılıp biraz bekletildikten sonra; yağ, domates salçası, biber salçası, şilor konarak yoğrulur. Maydanoz, tere, yeşil soğan, tuz, limon ve istenilen baharatlar konularak iyice karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

Unla Yapılan Yiyecekler

Ekmekler

Ahlat'ta evlerde dört çeşit ekmek yapılmaktadır. Bunları şöyle sıralayabiliriz: Sac ekmeği, Tandıra vurularak pişirilen ekmek, Fetir, Çörek,
Ekmek yapımında kullanılan araç ve gereçleri ise yöresel adlarına göre şöyle sıralayabiliriz;
Merdane: kındırak
Oklava: okla
Sofra: tahta

Hamur tahtası: hamur teşti

Rafata: ekmeğin üzerine konarak, tandıra kolay yapışmasını sağlayan bir tür yastık.
Yörede çörek hariç bütün ekmeklerin hamuru aynı yoğrulmaktadır. Ekmek hamuru tuz, su ve unla mayalı olarak yoğrulmaktadır. Hamur yoğrulduktan sonra mayanın gelmesi beklenir.
Maya olmadığı zamanlarda, her ekmek hamuru yoğrulduğunda, bir miktar hamur naylon torbanın içerisine konur, un ambarına atılır. Hamur un ambarında ekşir buna “ekşi hamur” denir, bir dahaki ekmek hamuru yoğrulurken maya olarak kullanılır. Geçmişte, kış günlerinde ekmek hamuru akşamdan yoğrularak mayalanmaya bırakılır, ekmek sabah pişirilirken, günümüzde, genellikle hazır maya kullanılmaktadır.

Sac ekmeği:

Ekmeğin mayası geldiğinde ve tandır yakıldığında (alevliyken) önce sac ekmeği pişirilir. Sac ekmeği ince yufka şeklinde kındırakla açılır, sacda arkalı önlü pişirilir.

Tandır ekmeği:

Tandır yanıp, sac ekmekleri pişirilip, tandırın ateşi geçtikten sonra, tandırın ısısıyla tandır ekmeği yapılmaya başlanır. Ekmek oklavayla çok ince olmayacak biçimde rafatanın üzerine yerleştirilebilecek büyüklükte açılır, rafatayla tandıra yapıştırılarak pişirilir.

Fetir:

Hamur elle açılır, sac ekmeği ve tandır ekmeğine göre daha kaba olur, üzerine yumurta sürülerek elle tandıra vurularak pişirilir.

Çörek:

Çörek hamuru, süt, yağ, un ve mayayla yoğrularak mayalanmaya bırakılır. Çörek hamurunun suyu ne kadar az olursa çörek o kadar güzel olur. Çöreğin içerisine “çörek murtuvası” (yağla kavrulmuş un) hazırlanır. Mayası gelen çörek hamuru küçük parçalar halinde elle yassıltılarak açılır, içerisine murtuvası konarak dört taraftan bohça şeklinde kapatılır. Tekrar yassıltılarak üzerine bardak ağzıyla gül şekli veya kaşıkla şekil verilir. Üzerine yumurta sürülür, susam ve çörek otu dökülerek elle tandıra vurulur.

Cevizli fetir:

Çörek hamuruyla yapılır. Hamur normal ekmek hamurundan kuru olarak hazırlanır, iki-üç

saat mayalanması beklenir. Mayalandıktan sonra ince ince kıyılmış ceviz, çörek şeklinde elle açılan hamurun içerisine konarak elle tandıra vurulur.

Pitik:

Çörek hamuruyla yapılır. Pitik elde yassıltılır, bıçakla dörde bölünerek üçgen şekli verilir, elle tandıra yapıştırılır.

Unla Yapılan Diğer Yiyecekler

Haşil:

Tereyağı eritilir, su ve un ilave edilerek unun top top olması için kaynayıncaya kadar, yavaş yavaş karıştırılır. Kaynadıktan sonra tabaklara dökülür. Servis sırasında isteyen üzerine kaynamış süt ve tereyağı döker.

Yağlı haşil:

Un yağla iyice kavrulur. Üzerine yavaş yavaş su dökülür, servis sırasında bunun üzerine yağ dökülmeden yenir.

Murtuva / Murtağa:

Tereyağı iyice kızartılır, içerisine göz kararı un dökülerek unun rengi koyulaşıncaya ve un kokusu gidinceye kadar hafif ateşte kavrulur. Kavrulduktan sonra tuzu konur, servis yapılır. Murtuva şekerli olarak da yapılmaktadır. Un yağla kavrulduktan sonra şeker ilave edilerek servis yapılır.

Su böreği:

Bir tepsiye yedi tane yumurta kırılır, unla katı bir hamur yoğrulur. Hamur 18 adet kunt (topak) olacak biçimde eşit parçalara bölünerek bunlar çok ince olmayacak (baklava yufkasından kalın olacak biçimde) şekilde oklavayla açılır. 8 adet yufka dörde bölünerek her biri sıcak suda haşlanır, sudan süzgeçle çıkarılarak iyice süzüldükten sonra kurulanmak üzere temiz bir bezin üzerine serilir.
Tepsi yağlanır, önce haşlanmayan yufkalardan bir kat serilir ve üzeri kızarmış tereyağıyla yağlanır, sonra haşlanmış olanlardan bir kat serilerek her kat yağlanır. Böreğin orta katmanına gelinceye kadar bu böyle devam eder. Orta yerine gelince peyniri ya da kıyması (neyle yapılması isteniyorsa) yufkanın üzerine düzgün bir şekilde serilir. Diğer yufkalar da aynı şekilde kat kat yerleştirilerek tepsi doldurulur ve fırına verilir. Fırından çıkarılınca su serpilerek üstü kapatılır. Bıçakla kare şeklinde dilimler halinde kesilip sıcak olarak servise sunulur.

Sakatatlarla yapılan yemekler

Sucuk:

Bağırsaklar güzelce yıkanır, ters çevrilerek üzerine limon tuzu döküldükten sonra tekrar yıkanır, bir gün tuzda bırakıldıktan sonra tekrar iyice yıkanır, sonra bağırsaklar iyice temizlenmiş olur.
İçinin hazırlanması: Bir ölçek ete, bir ölçek bulgur, bir ölçek pirinç, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, pulbiber, salça, maydanoz ve isteğe bağlı olarak çeşitli baharatlar konarak, çiğ

olarak iyice yoğrulur.
İyice karıştırılan iç bağırsakların içine doldurularak, uçları da makara ipiyle bağlanır. Doldurulup bağlanan sucuklar, sıcak suyun içerisinde iki üç dakika bekletildikten sonra düzgün bir şekilde çömleğe yerleştirilir. Sucuklar kaynayınca içi su alsın ve her tarafı iyice pişsin diye şiş batırılır. Piştikten sonra ufak ufak doğranarak suyuyla birlikte servis yapılır.

Kelle paça:

Yörede hayvanın ayaklarına “papuk” denmektedir. Kelleyle birlikte papuklar temizlenerek yıkanır. Çömleğe konur. İçine karın da (işkembe) ilave edilerek tandıra atılarak pişirilir, üzerine dövülmüş sarımsak konarak servis yapılır.

Karın (işkembe) kavurması:

Karın temizlenerek ufak ufak doğranır, suyunu çekene kadar haşlanarak iyice pişirilir. İçine soğan, maydanoz, yeşil biber, acı biber katılarak iyice kızartılır, üzerine çok az su katılarak hafif ateşte kısa bir süre daha pişirilir, servis yapılır.

Ciğer kavurması:

Ciğerle yürek doğranarak tencereye veya çömleğe konularak kaynamaya bırakılır. Kaynayınca hayvanın kendi iç yağı varsa konur, yoksa normal yağ ilave edilerek iyice kızartıldıktan sonra servis yapılır.

Yabani Otlarla Yapılan Yemek ve Yiyecekler

Isırgan otu şillesi:

Isırgan otu yıkanır, temizlenir, doğranır, kızarmış tereyağında güzelce kavrulur, istenirse içine salça atılabilir. Salça ile de kavrulduktan sonra iki bardak bulgur ilave edilerek tekrar kavrulur, suyu konarak hafif ateşte pişirilir, suyu çekince servis yapılır. Aynı şekilde 'ebegümeci'nin de yemeği yapılır.

Tortuk kavurması:

Tortuk yıkanıp temizlendikten sonra su ile iyice haşlanır. Sonra haşlanmış tortuğun suları süzülür. Kızarmış tereyağında soğanla kavrulur, üzerine yumurta kırılarak hafif ateşte pişirilir. Servis yapılır.

Parpar (semizotu) yemeği:

Parpar ayıklanır, yıkanır, doğranır. Bir tencerede yağ, soğan ve salça kavrulduktan sonra içine parpar ilave edilerek tekrar kavrulur. Bir yemek kaşığı pirinç içine konup su ilave edilerek pişirilir. Pişmeye yakın tuzu ilave edilerek servis yapılır. İstenirse üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Parpar yağda kavrulup, üzerine yumurta kırılarak da yemeği yapılmaktadır.

Parpar salatası:

Parpar ayıklanır, yıkanır, ince ince doğranır. İçine soğan doğranır, limon, tuz ve zeytinyağı ilave edilerek servis yapılır. Parpar çiğ olarak da tuzlanıp, üzerine yoğurt dökülerek salata

şeklinde de tüketilmektedir.

Isırgan otu salatası:

İlkbaharda ısırgan otu tazeyken ısırmadan toplanır, ayıklanır, yıkanır, temizlenir, dili ısırmasın diye üzerine tuz serpilerek o tuzla biraz bekletilir, domates, soğan doğranır. Üzerine tuz, limon, zeytinyağı dökülerek salata şeklinde de yenir. Su teresi de ısırgan otu salatası şeklinde hazırlanarak tüketilir.

Çireş şilesi:

İlkbaharda (nisan-mayıs aylarında) toplanan çireş ayıklanır (yaprak gibi olur, yaprakları kullanılır), yıkanarak temizlenir, kızarmış yağda soğan ve salçayla birlikte kavrulur. Su ilave edilerek kaynatılır, kaynadıktan sonra az miktarda bulgur konur, kıvamı pilavdan yumuşak olacak kadar pişirilerek servis yapılır.

Çireş Aşı

Çireş ayıklanır, yıkanır, doğranır. Ayrı bir yerde su ile haşlanarak pişirilen dövmenin üzerine ilave edilir. Dövme haşlanırken içine kemikli et ve az miktarda yağ konur. Çireşle birlikte et ve dövme iyice piştikten sonra ezilerek tabaklara servis yapılır. Üzerine tereyağı dökülerek yenir.

Turşular
Jağ turşusu:

Jağ (yörede toplanan yabani ot) güzelce temizlenerek sapından ayrılır, ufak ufak parmak büyüklüğünde doğranır. Kaynamış suyun içinde biraz yoğurt atılır (ayran da olabilir), o suyla haşlanır (tadı güzel olsun diye). Daha sonra yıkanarak küpe veya bidona dizilir. Tuzlu su ilave edilerek ekşitilir ve turşu yapılır. Jağ turşusu, turşu ve (yumurta kırılarak yağda pişirilmek suretiyle) yemek olarak da tüketilmektedir.

Çortu (lahana turşusu):

Beyaz lahanadan güz aylarında yapılır. Lahananın yöresel adı “alahar-kelem” dir. Çortu için sık ve kuru başlı lahanalar ince ince doğranır, iyice yıkanarak temizlenir. Hazırlanan lahanalar yeşil biberle küplere bastırılarak evin kışlık çortusu hazırlanır. Ekşimesi için küplerin içine pazı ve bir tülbente sarılmış olarak nohut atılır, üzerine de kaynamış tuzlu su ve ekşimiş hamur suyu dökülerek, bir hafta süre ile ekşimesi beklenir. Çortu, turşu olarak tüketildiği gibi çeşitli yemeklerin içine de konabilir.

Heliz turşusu:

Heliz nisan-mayıs aylarında toplanır; ayıklanıp yıkanarak temizlendikten sonra küpe bastırılır. Küpün içerisine bir avuç nohut (ekşisin diye), bir su bardağı şeker (tad versin diye), iki-üç baş sarımsak doğranır. Ayrı bir yerde domates rendelenerek pişirilir. Pişirilen domates, kaynatılarak hazırlanan tuzlu turşu suyunun içine dökülerek turşu küpüne konur. Domates ayrı bir lezzet katar. Turşunun suyu döküldükten sonra ağzı sıkıca kapatılarak 2 gün güneşte bekletildikten sonra içeri alınır. Küpün ağzı tüketileceği zaman açılır.

Kış Hazırlıkları

Kış ayının bölgede uzun sürmesi, mevsim şartlarının çalışmaya ve üretmeye olanak vermemesi vb. nedenler, insanoğlunu geçmişte olduğu gibi günümüzde de birtakım önlemler almaya zorlamıştır. İnsanoğlunun en önemli yaşamsal faaliyetlerinden birinin karnını doyurmak olduğu bilinmektedir. Bundan dolayıdır ki, tüm toplumlar durgun dönem olan kış mevsimine girerken özellikle beslenme problemlerini çözmeye yönelik hazırlıklar yapmaktadırlar. Ahlatlı'lar bunu, “Biz kışa öyle hazırlanırız ki, bir kış boyunca bakkala dükkana hiç gitmeden karnımızı doyurabiliriz” şeklinde açıklamaktadırlar.

Yapılan araştırmada mutfak kültürünün diğer alanlarında olduğu gibi kış hazırlıklarında da değişiklik olduğu saptanmıştır. Değişen kültürel ve ekonomik yapıyla birlikte bazı uygulamalar işlevlerini yitirirken, bazı uygulamalar kültürel yapı içerisinde kabul görerek gelenek haline dönüşmüştür.

Kış hazırlığı olarak çevrede yetişen tüm sebzeler; biber, domates, patlıcan, fasulye vb. yiyecekler kurutularak saklanır. Kışlık patates ve soğan torbalarla alınarak dayanıklı olsun diye kuyulara gömülür. Domates ve biber salçası yapılır. Turşu hazırlanır. Geçmişte, genellikle; çortu, jağ ve heliz turşusu yapılırken; günümüzde salatalık, biber, patlıcan, şeker pancarı, karpuz, kavun vb. gibi yetiştirilen sebze ve meyvelerin turşusu yapılmaktadır. Geçmişte konserve hazırlama geleneği yokken, tüm sebzelerin konservesini hazırlamak gelenek haline dönüşmüştür. Kış boyunca kahvaltıda tüketilmek üzere tüm meyvelerin (erik, kayısı, vişne, ayva, elma gibi) ve çevrede yetişen bazı yabani bitkilerin reçeli yapılmaktadır. Kış boyunca yenecek makarna ve erişte hazırlanmakta; kurutularak tenekelerin içerisinde saklanmaktadır. Kışa girerken ekmek yapılmakta ve tarhana yoğrulmaktadır. Kış alışverişine gidilmekte; çedene, ceviz, kuru üzüm vb. yiyecekler alınmaktadır. Yörenin temel gıdası olan bulgur kaynatılmakta, dövme dövülmekte, un öğütülerek ambarlara basılmaktadır.

Kış hazırlığı olarak yapılan yiyecekler
Bulgurun yapılışı:

Buğday eleklerle güzelce elenir, elenen kısım kazanlarda haşlanır, daha sonra temiz bir yere serilerek kurutulur. İyice kuruduktan sonra değirmende kepeği alınarak bulgur haline getirilir. Tekrar ayıklanır, elenir, kurutulur ve değirmende yemeklik ve köftelik bulgur olmak üzere çektirilerek kullanıma hazır hale getirilir.

Şilor:

Erik toplanıp yıkanarak, tencerede suyla iyice kaynatılır. Piştikten sonra ezilerek çekirdekleri çıkartılır. Tepsiye yayılarak güneşte kurutulur, tuzlanarak kaplara konularak saklanır. Turşu aşı, dolma, kısır vb. yemek ve yiyeceklerde salça gibi ezilerek kullanılır.

Kayısı (erik) kurusu (İşbabiyan):

Kayısılar toplanıp tohumları çıkarılarak güneşte kurumaya bırakılır. Hoşaf yapımında kullanılır.

Kurutulmuş domates:

Domates yıkanır, ortadan ikiye bölünerek kesilen yer yukarıda olacak biçimde dizilerek, üzerlerine tuz serpilerek taş gibi olana kadar kurutulur, kışın yemeklerde parça parça doğranarak ya da dövülerek kullanılır.

Kara dut reçeli:

Kara dut temizlenir, 5 kg. kara dut 5 kg. toz şeker konarak bir kat şeker, bir kat dut olacak şekilde tencereye dizilir. Akşamdan sabaha kadar bekletilerek sabah kaynatılır. Yarım saat kaynadıktan sonra içerisine limon sıkılır veya limon tuzu konur. Bir taşım daha kaynadıktan sonra (tencerenin üzerine bez kapatılarak) iki gün güneşte bekletilir. Kaplara konarak, tahtanın üzerine dizilir (tüm reçeller bu şekilde yapılmaktadır).

Kavurga:

Buğday süte konur, sütü emdikten sonra serilerek kurutulur, kışın çedeneyle birlikte kavrularak servis yapılır. Kültürel yapının temel belirleyicisi ekonomidir. Geçim kaynağı tarım ve hayvancılığa dayanan toplumların mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları bu yapı etrafında oluşmaktadır. Dolayısıyla da tahıl üretiminin yapıldığı yörede; tahıl ürünlerinin mutfak kültüründe temel gıda konumunda olduğu saptanmıştır.
Geçmişte yoğurtsuz ve ayransız sofraya oturmadıklarını belirten yöre halkı; bugün bu yiyeceklerin yanı sıra “salata” ve “turşu”nun da mutfaklarında yer aldığını belirtmektedirler.