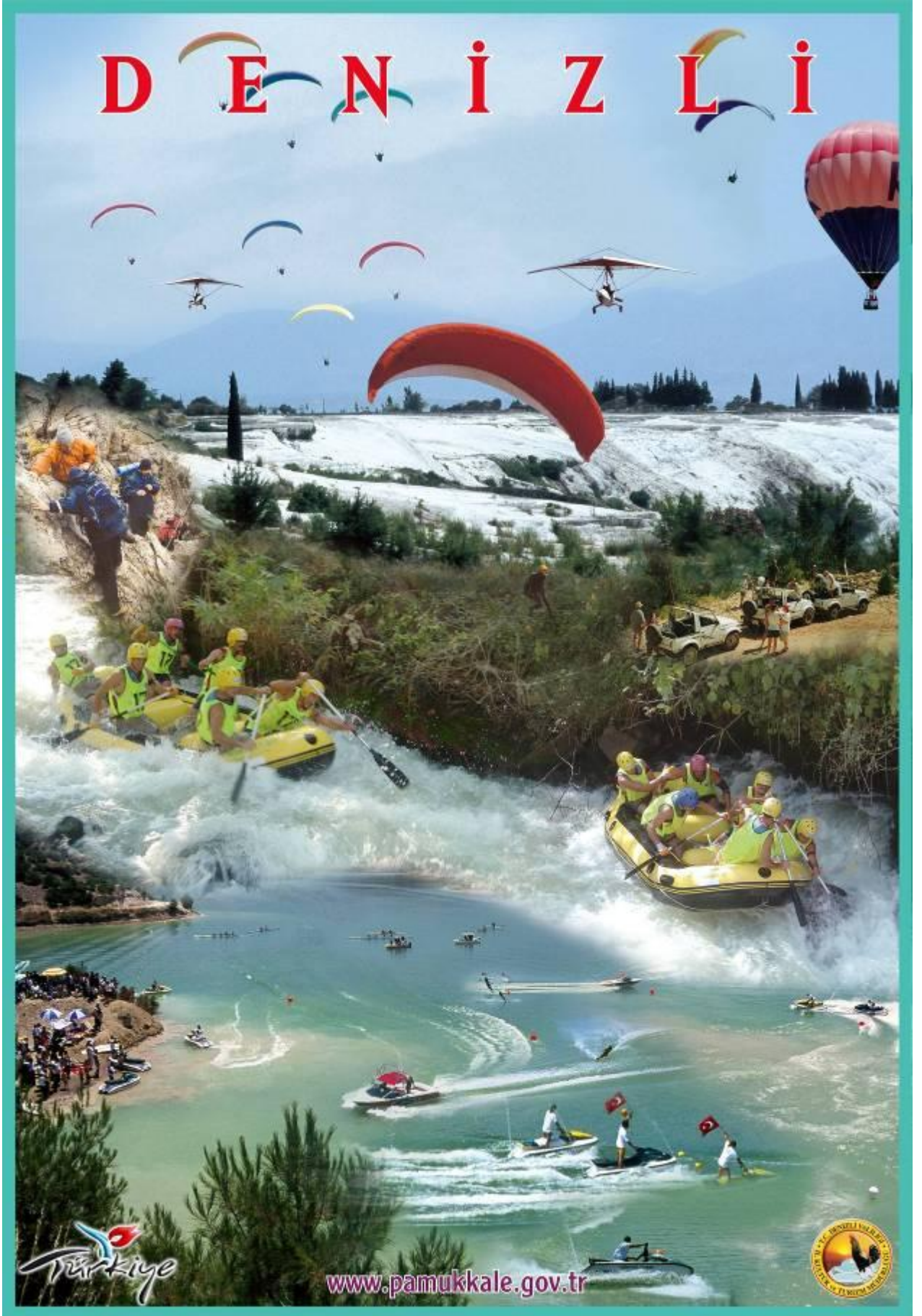


DENİZLİ YEMEKLERİ



T.C.
DENİZLİ VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ







SUNUŞ

Ege bölgesinin ikinci büyük kenti olan Denizli ilimiz; tekstil, ticaret, sanayi sektörlerindeki hamleleri yanında özellikle doğa harikası olan ve “UNESCO” tarafından da koruma altına alınan Pamukkale sayesinde turizm sektöründe de önemli bir merkez haline gelmiştir.

Turizm vizyonumuzun temelinde ülkemizi, kültürümüzü ve insanımızı kendi doğallığı ve güzelliği içinde ortaya koyma düşüncesi vardır. Turizm ürünümüz bizim insanımız, doğamız, kültürümüz kısaca sahip olduğumuz bütün değerler ile birlikte ülkemizdir.

Türk Kültürünün ayrılmaz bir parçası sayılan geleneksel Türk Mutfağı, dünyanın da en önemli mutfakları içerisinde yer almaktadır. Ancak globalleşen dünyamızda gelişen teknoloji, iletişim, bilgi çağı ve turizmin yaygınlaşması neticesinde kültürler arası hızlı bir etkileşim yaşanmakta ve maalesef Türk Kültürü de bundan olumsuz olarak etkilenmektedir.

Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yöresel yemeklerimizi tekrar gündeme taşıyarak ulusal ve uluslar arası alanda dünya çapında bir marka haline getirmek amacıyla ilimiz genelinde, bu yıl 32.si kutlanan ve tarihi Bayramyeri Meydanı'nda 15 Nisan 2008 tarihinde başlanan Turizm Haftası etkinlikleri çerçevesinde T.C. Denizli Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğümüzce “Yöresel Yemek Yarışması” tertip edilmiştir.

Yarışma, Mart ayı içerisinde, alfabetik sıraya göre 18 ilçemizde düzenlenmiştir. Yarışmaya ilçelerimizden toplam 181 yarışmacı katılmıştır. 19.04.2008 tarihinde ilçelerimizin birincilerinin yarıştığı “Yöresel Yemek Yarışması Final Töreni” Pamukkale - Kocaçukur Mevkiinde gerçekleştirilmiştir.

17 finalistin katıldığı yarışma, jüri tarafından; yemek adının ve tarifinin orijinalliği, yemeğin yöresel olması, yemeklerin sunumu, tat ve kıvamı, kullanılan malzemenin temin edilebilirliği ve ekonomikliği gibi beş kategoride değerlendirilmiş, birinciye karar verilememiş ve tüm finalistler birinci olarak ilan edilmiştir.

Yarışma sonucunda “Denizli Yöresel Yemekleri” envanterine sahip olunmuştur. Bu envanter bilgilerinin gelecek kuşaklara, nesilden nesile aktarılmasını sağlamak ve geleneksel Denizli Yemeklerimizi yaygın hale getirmek ve ilimize gelen turistlere Türk damak tadını tanıtmak amacıyla “Denizli Yöresel Yemekler” adlı çalışma hazırlanmıştır.

Bu yayının hazırlanmasında emeği geçen İlçe Kaymakamlarımıza, Belediye Başkanlarımıza, Denizli Lokantacılar Odası Başkanı Kamil Yaşar GÜLEÇ'e, DENTUROD Başkanı Şeref KARAKAN'a, Akköy Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Müdürü Şahin TAŞKIN'a, birbirinden lezzetli yemekleriyle katılan yarışmacılara ve emeği geçen herkese teşekkürlerimi sunarım.



Mehmet KORKMAZ
Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürü

MALZEMELER:

- 1 kg. aşurelik buğday
- ½ paket margarin
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1.250 gr. Parça et
- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı tuz
- 4 litre su
- Baharat
- Salça

HAZIRLANIŞI:

1lg. Buğday ayıklanıp, yıkanır. İçine bir bardak nohut katılır ve ılık su ile ıslatılır. 4 saat bekletilir. Daha sonra toprak çömleğin içine boşaltılır. Üzerine tuz, bir çorba kaşığı margarin, yarım bardak sıvı yağ ve parça et ilave edilir. Çömleğin ağzına 2 parmak kalana kadar su doldurulur. Akşamdan fırına verilir. Sabah fırından alınıp, tahta kaşık ile karıştırılır. Üzerine yağ kızdırılır, salça ve baharat ilave edilip sos hazırlanır.

SERVİS: Sıcak olarak kiremit tabaklarda sunulur.





ARABAŞI – Mukaddes KARATEKE

MALZEMELER:

- Un
- 1 tavşanın eti
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay bardağı yağ
- 5-6 bardak su
- 4-5 adet kuru biber

HAZIRLANIŞI:

Tavşan eti haşlanır. Parçalara ayrılır. Eti ile çorba yapılır. Su, un ve tuz karıştırılarak hamur yapılır. Hamuru ve çorba ayrı ayrı yenir. Tepsiye hamur dökölerek, ortasına bir kase çorba konulur. Üzerine biber ve tuz eklenerek servis yapılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.





Laodikya



Laodikya



MISIR GÖMBESİ – Zehra ERZİ

MALZEMELER:

Hamuru İçin:

- 1 kg. mısır unu
- 1 bardak süt
- 1 kaşık şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı maya
- 1 bardak su

İçi İçin:

- Kıyma
- Karabiber
- Yeşilbiber
- Tuz
- Soğan

HAZIRLANIŞI:

Hamur malzemeleri karıştırılarak hamur elde edilir. Hamur bir süre dinlendirildikten sonra ikiye bölünür. Yağlanmış bir tepsiye hamurun bir parçası ince bir şekilde açılıp yerleştirilir. Hazırlanmış olduğumuz iç malzeme soğuk olarak tepsinin içine dökülür. Sonra diğer hamur ince bir şekilde malzemenin üzerine kapatılır. Yağlanıp 180 derece fırında pişirilir. Ayranc, turşu veya tarhana çorbası servis yapılır.

SERVİS: Dilimlenip sıcak olarak servis yapılır.





- | | | |
|----------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1. Meclis Binası (Bouleuterion) | 18. Dört Kollu Bizans Kilisesi | 35. Güney Roma Villası |
| 2. Güney Hamam Kompleksi | 19. Efes Kapısı | 36. Kuzey Atolyesi |
| 3. I. Su Dağıtım Merkezi | 20. Hierapolis Kapısı | 37. Güneybatı Tapınağı |
| 4. Stadyum | 21. Suriye Kapısı | 38. Pithoslu Mekan |
| 5. Merkezi Hamam | 22. Aphrodisias Kapısı ve Güney Bizans Kapısı | 39. Sokak Su Dağıtım Merkezi |
| 6. Batı Hamamı | 23. Batı Agorası | 40. Prytaneion (Konuk Evi) |
| 7. Doğu Hamamı | 24. Efes Caddesi Yanındaki Yuvarlak Yapı | 41. Batı Tiyatrosunun Yanındaki Yapı |
| 8. Kuzey Tiyatrosu | 25. Efes Yolu Asopos Üzerindeki Köprü | 42. Tapınak |
| 9. Batı Tiyatrosu | 26. II. Su Dağıtım Merkezi | 43. Tapınak |
| 10. Caracalla Çeşmesi | 27. I. Anıtsal Giriş | 44. Yuvarlak Tapınak |
| 11. Suriye Caddesi | 28. Merkezi Agora | 45. Anıtsal Geçiş |
| 12. Tapınak A | 29. Erken Bizans Surları | 46. Portikus |
| 13. Dört Kollu Bizans Yapısı | 30. Doğu Bizans Kapısı | 47. Nymphaeum |
| 14. Oktagonol Doğu Bizans Yapısı | 31. Doğu Bizans Nymphaeumu | 48. Batı Nymphaeumu |
| 15. Tapınak ve Kuzey Bazilika | 32. A Nymphaeum (S. Severus Çeşmesi) | 49. Kuzey Bizans Kapısı |
| 16. Güneybatı Bazilikası | 33. Efes Caddesi | 50. Nekropol Alanları |
| 17. Kuzeybatı Kilisesi | 34. Güney Agorası | 51. Asopos Tepesi |



Çal-Aglayan Kaya Şelalesi



LE

YEN BÖREĞİ - Nilgün KESER

MALZEMELER:

Hamuru İçin:

- 5 su bardağı mısır unu
- 1 paket hamur mayası
- 1 tatlı kaşığı tuz

İçi İçin:

- 1,5 kg. kuzu kıyma
- 3 adet büyük boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- İç yağı

HAZIRLANIŞI:

Mısır unu ve maya iyice karıştırılır. Ilık su ile yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır. Diğer taraftan kıyma ve soğan iyice kavrulur. Tuz, karabiber, pul biber, kimyon eklenir, karıştırılır ve iyice kavurduktan sonra kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır. Bu arada hamur tepsi büyüklüğünde açılıp, tepsiye iç sağı sürülüp üzerine açılan hamur serilir. Hazırlanan içten hamurun üzerine dökülür. Üzerine bir kat daha hamur serilir ve içine harçtan koyulur ve hamur ile kapatılır. Üzerine tekrar iç yağ dökülür. Önceden ısıtılmış 80 derecelik fırında pişirilir. Ayrar veya turşu ile servis yapılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MALZEMELER:

- 1 kg. un
- Su
- 1 paket yaş maya (50 gr.)
- Tuz
- 1 tane yumurta

HAZIRLANIŞI:

Unun ortası açılır. Maya kabartılır ve unun içine dökülür. İçine tuz ve yumurta ilave edilir ve kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğrulur. Mayalanması için bir süre bekletilir. Mayalanan hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar alınıp, elle şekillendirilerek sacda pişirilir. Tereyağı ve peynirle servis yapılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



ISPANAK ÇÖREĞİ – Mecime YAĞDI

MALZEMELER:

- 1 kg. un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kg. ıspanak
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 adet soğan
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- ½ kg. çökelek

HAZIRLANIŞI:

Un ve tuz karıştırılır ve su katılarak hamur hazırlanır. Ispanak yıkanır ve doğranır. Üzerine soğan rendelenir. Çökelek, zeytinyağı, toz biber ve tuz eklenerek karıştırılır. Hamurdan yufka açılır ve içine hazırlanan içten koyup kapatarak sacda pişirilir. Pişirirken iki tarafı yağlanır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KIYMALI SU BÖREĞİ - Behice ÇEVİK

MALZEMELER :

Hamur için;

- 500 gr un
- 6 tane yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı su

İçi için;

- 500 gr kıyma
- 2 tane soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvıyağ

HAZIRLANIŞI :

Hamurun Hazırlanışı:

Yumurtalar bir kaba kırılır tuz ve su ilave edilerek çırpılır. Alabildiği kadar un koyularak kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Hamur 12 eşit parçaya bölünerek yufka şeklinde açılır.

İçinin Hazırlanışı:

Bir tavaya yağ koyulur soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıymada ilave edilerek iyice pişirilir. Daha sonra baharatlar, tuz ve maydanoz ilave edilerek iyice karıştırılır ve ocaktan alınır.

Böreğin Hazırlanışı :

Yufkalar kaynayan suyun içinde haşlanır. Haşlanan yufkalar soğuk suya alınır. Ve bir bezle suyu kurulanır. Kurulanan yufkalar yağlanmış bir tepsiye her yufkanın arası yağlanarak serilir ve altı yufkadan sonra hazırlanan kıymalı harç koyulur. Daha sonra diğer altı yufkada araları yağlanarak üst üste koyulur. En üstüne yağ ve yumurta sürülerek fırına verilir. 150 derece ısıtılmış fırında pişirilir.

SERVİS : Su böreği sıcak olarak servise sunulur.



Kale Antik Tabea Kenti



Kale Antik Tabea Kenti Tek Minare



BÖRÜLCE BÖREĞİ – Fatma YAĞCIOĞLU

MALZEMELER:

- 3 adet kuru yufka
- 1 çay bardağı yağ
- Yarım kilo börülce
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI:

1 çay bardağı yağ ile ufalanmış kuru yufkalar 15 dakika karıştırılarak kızartılır. Börülceler haşlanır. Haşlanan börülceler kızartılmış yufkaların içine ilave edilip, 5 dakika daha karıştırılır. Birer çay kaşığı tuz ve karabiber ilave edilir.

SERVİS: Sıcak olarak turşu ile servis yapılır.



CIZLAMA – Fatma DALBAY

MALZEMELER:

- 2 kg. un
- 2 tane patates
- 2 su bardağı sıcak ortamda bırakılmış süt
- 1 su bardağı süt kaymağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI:

Un, su ile hamur haline getirilir. Patatesler haşlanır, rendelenir, hamur ile karıştırılır ve mayalanmaya bırakılır. 30 dakika dinlendirilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, önceden yağlanmış tepsiye döşenerek üzerine hafifçe bastırılır. Hamurlar tepside de 15 dakika dinlendirilir. Daha sonra sıcak ortamda bırakılmış ve yapısı değişmiş süt ürünü içine kaymak katılarak, tepsideki hamurun üstüne sürülür. Üzerine tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir. Pekmeze batırılarak yenilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KİİDE – Gül ÖZTÜRK

MALZEMELER:

- 4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı çökelek
- 500 gr. Süt kaymağı
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI:

Un, su ve tuz ile kulak memesi kıvamına gelene dek karıştırılır. 4 parçaya ayrılır. Her bir parça yuvarlak hale getirilip, tepsi büyüklüğünde oklava ile açılır. Yağlanan tepsiye açılan hamurlardan biri serilir. Üzerine çökelek elilir ve aralarına kaymak sürülür. Sonra diğer hamurlarla aynı işlem tekrarlanır. Tüm hamurlar bitince büyük baklava dilimi şeklinde kesilir. Kalan kaymak, yoğurt ve bir yemek kaşığı sıvı yağ ile karıştırılır ve en üstteki hamurun üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak komposto ya da pekmez ile servis yapılır.



KATMER – Huriye BIYIK

MALZEMELER:

- Un
- Peynir
- Soğan
- Yağ
- Susam

HAZIRLANIŞI:

Un yapacağımız katmer sayısına göre yoğrulur. İsteğe göre peynirli ya da susamlı iç hazırlanır. Açılan bezelere hazırlanan iç göz kararı konulur. Daha sonra kızdırılan sacda yağlanarak pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak çay veya ayran ile servis yapılır.



Kartal Gölü- Beyağaç



1935 Yılında Denizli...



TAVUKLU BÖREK – Nimet AVSİNDİRİN

MALZEMELER:

- 1 adet soğan
- 4 adet Yufka
- 1 adet tavuk
- Yarım bağ maydanoz
- 1 bardak yoğurt
- Yarım bardak yağ
- 1 bardak süt

HAZIRLANIŞI:

Tavuk haşlanır ve liflere ayrılır. Soğan ince ince doğranır ve yağ, süt, yoğurt ile karıştırılır. Hazırlanan karışım yufkalar arasına serilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Fırında pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



BAHAR GEVREĞİ – Gülçin BARUT

MALZEMELER:

- 2 adet kızartılmış yufka
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı haşlanmış mercimek
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Soğan küp şeklinde doğranır ve pembeleşinceye kadar yağda kızartılır. Daha sonra haşlanmış mercimek ve kızartılmış yufkalar küçük parçalar halinde ilave edilir. Tuz katılarak karıştırılır ve ocaktan alınarak servis kabına boşaltılır.

SERVİS: Ilık veya sıcak olarak servis yapılır.



SÜLLER PİDESİ – Veysel DEMİRCİ

MALZEMELER:

- Kuşbaşı et
- Kaşar
- Domates
- Biber
- Şeker
- Bal

HAZIRLANIŞI:

SERVİS: Sıcak veya soğuk yenilebilir.



ZEYTİNYAĞLI PATLICAN GÖMME – Osman YAĞCIOĞLU

MALZEMELER:

- 5 adet patlıcan
- 3 adet domates
- 4 adet biber
- 2 adet soğan
- 3 çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limon

HAZIRLANIŞI:

Patlıcan, domates, biber ve soğan odun közünün içine bırakılıp, üzeri köz ile örtülür. Hepsi yumuşayınca kadar bekletilip, közden alınır ve soğuyunca soyulur. Közlenen malzemeler Küçük kare şeklinde doğranır. İçine tuz, limon suyu ve zeytinyağı eklenir. 30 dakika dinlendirilir ve servise hazır hale gelir.

SERVİS: İsteğe bağlı olarak yufkaya dürülerek yenir.



ZEYTİNYAĞLI PATLİCAN DOLMASI – Nazire ERTUĞRUL

MALZEMELER:

- 29 adet kuru patlıcan
- 4 adet soğan
- 200 gr. Kıyma
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Yarım çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı kurutulmuş patlıcan içi
- 2 su bardağı pirinç
- ½ demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı ufalanmış kuru nane
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 bardak sıcak su
- Yarım kahve fincanı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

Soğan küp şeklinde doğranıp kıyma ile zeytinyağında pembeleşinceye kavrulur. Sonra salça eklenir. Kıymanın rengi değişince üzerine patlıcan içi kurusu eklenir. Ayıklanıp, yıkanmış pirinç eklenip, birkaç kere daha karıştırılır. 2 bardak su koyup, orta ısıda suyunu çekinceye kadar pişirilir. 10-15 dakika kapak kapalı olarak demlendirilir. İnce kıyılmış maydanoz, ufalanmış nane, karabiber, tuz, koyup karıştırılır. Hazırlanan iç kuru patlıcanlara doldurulur ve tencereye dizilir. Üzerine iki bardak su konur. Orta ısıda suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine yarım kahve fincanı zeytinyağı gezdirilir. Soğuyuncaya kadar kapak aralık tutulur.

SERVİS: Ilık şekilde servis yapılır.



ZEYTİNYAĞLI PARMAK YAPRAK SARMASI - Hatice KURU

MALZEMELER :

- 2 su bardağı pirinç
- 1 demet maydanoz
- 1 demet taze soğan yaprağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, karabiber, tuz, kimyon
- 1 kilo asma yaprağı

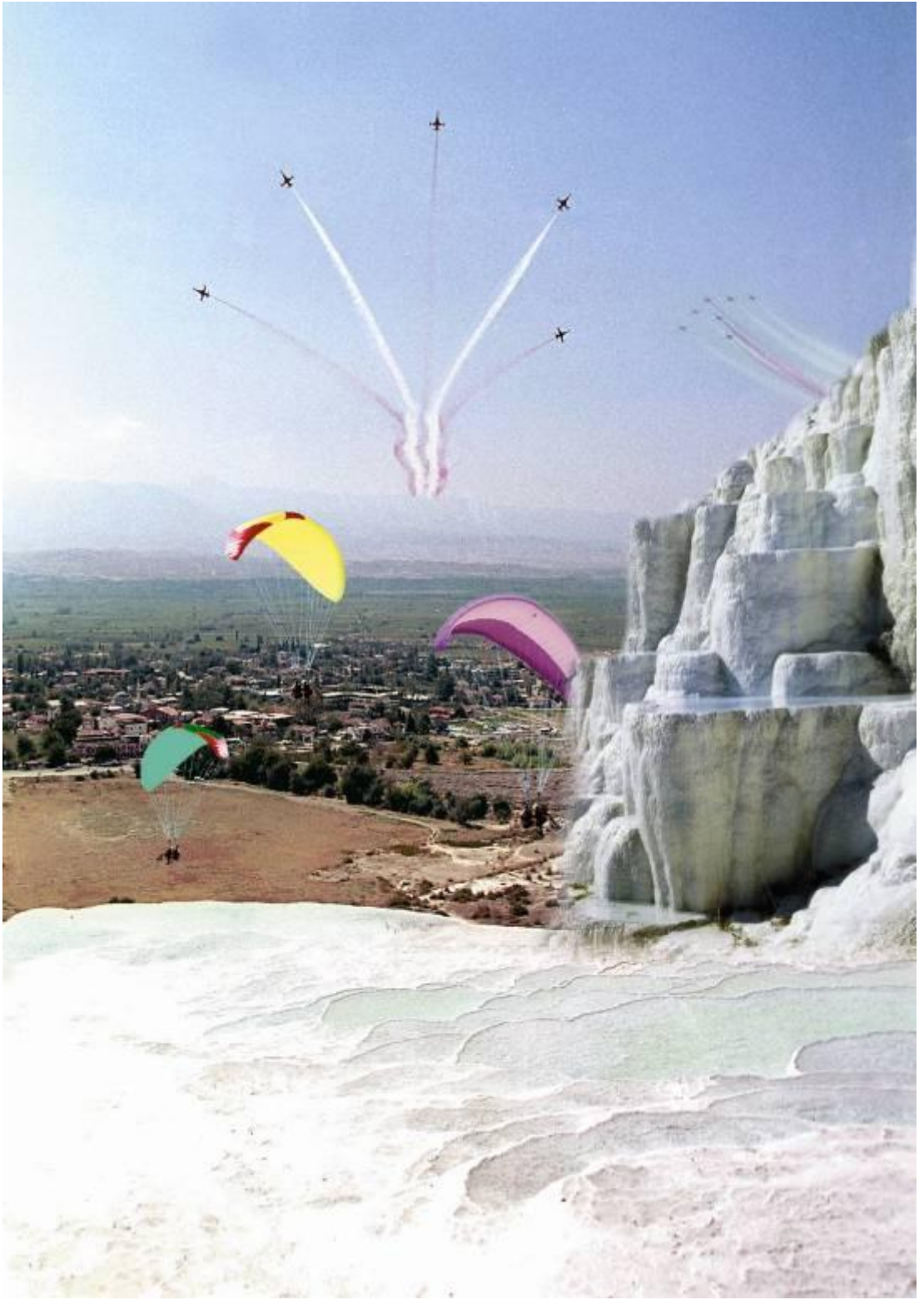
HAZIRLANIŞI :

Bir tencerede zeytinyağı ve pirinç biraz kavrulur. İçine salça, kırmızıbiber, karabiber, kimyon ve tuz ilave edilir. Sonra taze soğan yaprağı ve maydanoz koyulur. Önceden haşlanmış olan asma yapraklarının içine bu harçtan koyularak tek tek sarılır ve tencereye dizilir. Yeterince su koyularak kısık ateşte kaynamaya bırakılır.

SERVİS :Yemek ılık yada soğuk olarak servise sunulur.







KURU BİBER VE PATLICAN DOLMASI – Keziban ÖNER

MALZEMELER:

- 15 adet kuru patlıcan ve biber kuru
- Bulgur
- Kuşbaşı et
- Zeytinyağı
- Karabiber, tuz, maydanoz
- Soğan
- Su

HAZIRLANIŞI:

Bir tencereye yağ konur ve ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Et kavrulur. Bulgur eklenerek, biraz su konulur ve haşlanır. Baharatlar ilave edilip, ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Kuru biber ve patlıcanlar bu iç ile doldurulur. Tencereye yerleştirilip, biraz su ile kısık ateşte pişirilir.

SERVİS: Ilık olarak servis yapılır.



PATLICAN KEBABI – Neriman AKYÜZ

MALZEMELER:

- 1 kg. patlıcan
- 3 adet domates
- 3 adet biber
- 2 adet soğan
- 1 kg. kuşbaşı et
- 1 bardak sıvı yağ
- Tereyağı
- Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

Bir tencerede kuşbaşı et tereyağı ile kavrulur, salça ilave edilip pişirilir. Patlıcanlar soyulur ve dilimlenerek kızartılır. Kızaran patlıcanlar bir tepsiye döşenir. Pişen etler patlıcanın üzerine dökülür. Üzeri yeşilbiber ve domatesle süslenir. Tuz ve karabiber ekilir ve fırında pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



YÖRESEL YEMEK YARIŞMASI FİNAL TÖRENİ
Pamukkale- Kocaçukur





PATLICAN SOĞAN – Yusuf SAĞ

MALZEMELER:

- 4 adet ev yufkası
- 3 adet patlıcan
- 1 kg. kuru soğan
- 1 kg. domates
- ½ kg. yeşil biber
- 250 gr. erik ekşisi
- 25 gr. çitlemik
- 25 gr. peynir

HAZIRLANIŞI:

SERVİS:



PATLICANLI KAPAMA – Ayşe KANSIZ

MALZEMELER:

- Pirinç
- Patlıcan
- Et
- Yeşil biber
- Domates
- Yağ
- Kuru nane
- Karabiber, tuz

HAZIRLANIŞI:

Patlıcanlar uzun uzun dilip kızartılır ve sonra tencereye sıralanır. Etler kavrulup, içine yeşilbiber ve domatesler ilave edilir. Üzerine karabiber ve nane eklenir karıştırılır. Daha sonra pirinç koyup üzeri patlıcan ile kapatılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



Güney Eski Hükümet Konağı



Denizli Evi



Çardak Han



KARNABAHarLI TAVUKGÖĞSÜ – Hatice AVCAR

MALZEMELER:

- 1 adet küçük karnabahar
- 1 adet soğan
- 3 adet sarımsak
- 1 kase mantar
- 1 kase kaşar rendesi
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 çorba kaşığı dolusu un
- 2,5 su bardağı süt
- Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

Karnabaharları haşlanıp, fırın tepsisine kuşbaşı büyüklüğünde yerleştirilir. Un ile bir miktar sıvı yağ kavrulup, süt ilave edilir ve muhallebi kıvamında pişirilir. Karnabaharların üzerine gezdirilir. Soğan ve sarımsak ince ince doğranıp biraz sıvı yağda kavrulur. Küp şeklinde doğranmış tavuk göğsü ilave edilip, biraz daha kavurarak mantar ilave edilir. Az kavurduktan sonra karışım karnabaharların üzerine yayılır. Üzerine kaşar rendelenip, üzeri kızarıncaya kadar 150 dereceye ayarlı fırında pişirilir.

SERVİS: Sıcak servis yapılır.



GÖVEÇ – Hatice TUNÇER

MALZEMELER:

- 1 kg. koldan et
- 2 adet sivri biber
- 2 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 adet domates
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Yeteri kadar tuz, karabiber, kekik, sıvıyağ

HAZIRLANIŞI:

Az sıvı yağda et ve soğan kavrulur. Sonra biber ve diğer malzemeler eklenir. Üzerine tereyağı eklenir. Toprak tencereye aktarıldıktan sonra bir bardak su ilave edilerek üzeri folyo ile kapatılır. 200 derece fırında 1 saat pişirilir. Ciğerli bulgur pilavı veya isteğe göre cacık ya da salata ile servis yapılır

SERVİS:..Sıcak olarak servis yapılır.



İÇLİ KÖFTE – Şengül BAKAN

MALZEMELER:

- ½ kg. kıyma
- 2 adet soğan
- 250 gr. Bulgur
- 1 su bardağı irmik
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- Salça, tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

Kıymayı kısık ateşte kavrulur ve üzerine soğan ekleyerek soğanlar pembeleşinceye kadar biraz daha kavrulur. Baharatlar ilave edilir ve kavurmaya devam edilir. Diğer tarafta sıcak su ile bulgur ıslanır. İçine yumurta, irmik ve un ilave edilip yoğrulur. Salça ve tuz da eklenerek katı hale gelinceye kadar yoğrulur. İçine kıyma da eklenerek kapatılır. Karışımından yapılan köfteler kızgın yağda kızartılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KIYMALI BULGURLU YAPRAK SARMASI

MALZEMELER:

- 2adet soğan
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 250 gr. Kıyma
- 2 yemek kaşığı salça
- 500 gr. Bulgur
- 2 yemek kaşığı kuru nane
- 2 tatlı kaşığı karabiber
- Yarım limon suyu
- 1 demet maydanoz
- 1,5-2 tatlı kaşığı tuz
- 500 gr. Salamura yaprak
- 3 su bardağı kaynamış su

HAZIRLANIŞI:

Bir tencerede ince kıyılmış soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra kıyma eklenir ve biraz daha kavrulur. Bulgur, karabiber, nane ve tuz eklenerek karıştırılır. Daha sonra maydanoz eklenerek tekrar karıştırılır ve demlenmeye bırakılır. Yaprakları 3-4 defa ılık suyla yıkanır ve hazırlanan iç sarılarak, dibine bir sıra yaprak döşenen tencereye sarılan yapraklar döşenir. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirilir. 3 su bardağı kaynamış su yaprakların üzerine dökülür. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte suyu çekene kadar pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



GÖVEÇTE DEBİTAŞI – Zehra YAĞCIOĞLU

MALZEMELER:

-Yufka Malzemeleri

- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

İç Malzemeleri:

- 5 su bardağı su
- Yarım kilo nohut
- 1 adet debit
- 1,5 yemek kaşığı salça
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 5 adet kuru biber
- 1 adet limon suyu
- Yarım tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Yarım çay bardağı zeytinyağı ile 1,5 yemek kaşığı salça kavrulur. 5 su bardağı su ile 5 adet kuru biber ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir. Kaynadıktan sonra haşlanmış nohut ilave edilir. Biraz daha kaynatılır ve debit katılır. İçine bir adet limonun suyu sıkılır. Kısık ateşte 15 dakika kaynadıktan sonra servise hazır hale gelir.

SERVİS: Yanında cacık sıcak olarak servis yapılır.



BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI – Ayşe ŞEN

MALZEMELER:

- Börülce
- Tarhana
- Sarımsak
- Salça
- Tuz, nane

HAZIRLANIŞI:

Börülce akşamdan ıslatılır. Ertesi günü haşlanır. Yağ ile salça bir tencerede kavrulur. Üzerine su ilave edilir. Kaynamaya yakın tarhana ilave edilir. Daha sonra börülce eklenir. Üzerine sarımsak ve nane eklenir. Kaynatılarak pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



YOĞURTLAMA – Hüseyin TÜRKSEVER

MALZEMELER:

- 4 adet patates
- 10 adet biber
- 1 diş sarımsak
- 300 gr. Süzme yoğurt
- Tuz, yağ

HAZIRLANIŞI:

Patatesler yıkanarak soyulur ve parmak şeklinde doğranır. Biberler yıkanır. Süzme yoğurt bir kapta çırpılır. İçerisine yeteri kadar su ve tuz eklenir. Patatesler ve biberler bir tavada kızartılır. Kızartılan malzemeler ayrı bir kaba alınarak, üzerine yoğurt dökülür.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



NOHUT YEMEĞİ – Ramazan YAĞAÇ

MALZEMELER:

- 750 gr. Su
- 500 gr. Nohut
- 1 yemek kaşığı salça
- 1-2 adet kuru soğan
- 1-2 adet biber
- Yarım ay bardağı sıvı yağ
- Karabiber, tuz

HAZIRLANIŞI:

Nohut bir tencerede haşlanır. Ayrı bir tencerede kıyılmış soğan ve biber yağda kavrulur. Üzerine salça ilave edilir ve karıştırılır. Salça da kavrulduktan sonra suyu ve nohut ilave edilir.45 dakika kaynadıktan sonra tuz ve karabiberi ilave edildikten sonra kapatılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



PANCAR KAVURMASI – Gülseren PÜTÜN

MALZEMELER:

- 1 kg. pancar
- 2 adet kuru soğan
- Tuz, sıvı yağ
- Limon

HAZIRLANIŞI:

Pancarlar bir tencerede haşlanır ve suyu süzülür. Soğanlar doğranır ve bir tavada yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine pancarlar ilave edilir. İçine tuz, karabiber ve limon ilave edilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



Tripolis Antik Kenti



Tripolis Antik Kenti



SUCUKLU UN KARIŞTIRMASI – Zübeyde AKYÜZ

MALZEMELER:

- 1 su bardağı un
- Su
- ½ kangal sucuk
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yağ

HAZIRLANIŞI:

Sucuk küçük küçük doğranır. Hafif kızartılır ve bir tabağı alınır. Aynı yağda un kavrulur ve içine biraz su ile tuz eklenir. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra ocaktan alınarak, tabaktaki sucukların üzerine gezdirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.





MAACIR TARHANASI – Münevver ALTINTAŞ

MALZEMELER:

- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 200 gr. Kıyma
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı tarhana
- 2 diş sarımsak
- 1 silme yemek kaşığı tuz
- 2 adet kuru biber
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 litre su

HAZIRLANIŞI:

Sıvı yağ ile kıyma bir tencerede kavrulur. İçine salça ilave edilerek karıştırılır. Üzerine soğuk su eklenir. Kaynamasına yakın içine tarhana ilave edilir. Kaynamaya başlayıncaya kadar karıştırılır. Kaynamaya başlayınca dövülmüş sarımsak, kuru biber ve tuz eklenir ve 30 dakika kaynatılır. Son 5 dakikasında margarin ilave edilir.

SERVİS: Sıcak olarak sade veya doğranmış macur ekmeğinin üzerine dökülerek servis yapılır.



SÜTLÜ ÇORBA – Nevriye TURGUT

MALZEMELER:

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı arpacık şehriye
- 1 su bardağı su
- 1 kg. süt
- Tuz
- Tavuk otu

HAZIRLANIŞI:

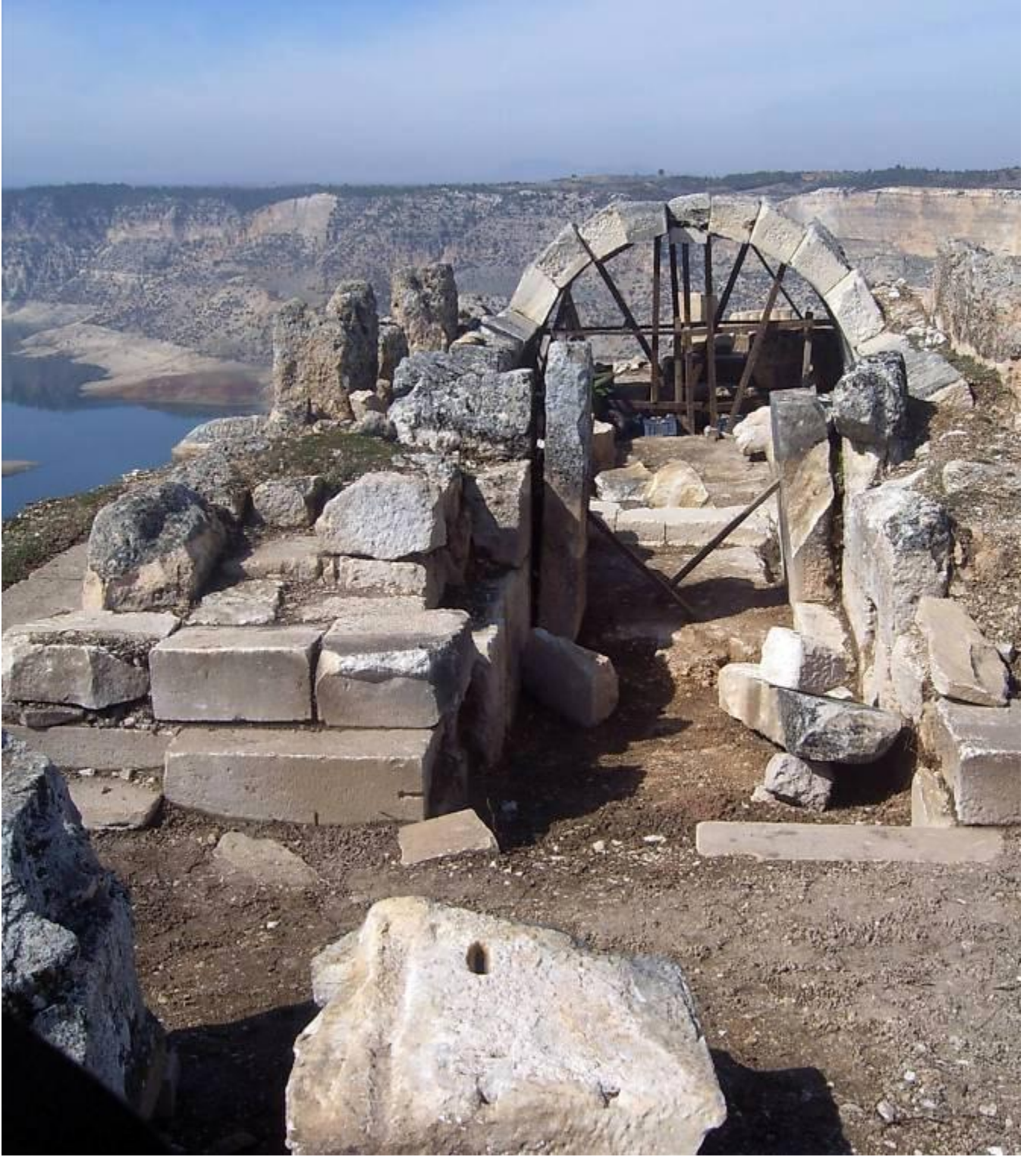
Tavuk eti suda haşlanır. Arpacık şehriye tereyağında kavrulur. Şehriyenin üzerine haşlanan tavuğun suyu eklenir. Pişince süt ve tuz ilave edilir. Tavuk eti parçalanarak içine eklenir. Üzerine tavuk otu ekilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.





Apollon Lermenos Tapınağı



TAVUK GÖVEÇ – Metin MEMECİ

MALZEMELER:

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 adet patates
- 3 adet domates
- 2 adet soğan
- 100 gr. sıvı yağ

HAZIRLANIŞI:

Tüm malzemeler doğranarak gövece konur. Diğer tarafta salça ve yağ kavrulur. Gövecin içindeki malzemelerin üzerine dökülür. Fırın veya ocakta düşük ateşte pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MENEVİŞ YOĞURTLAMASI – Leyla KUYLUK

MALZEMELER:

- 250 gr. kurutulmuş meneviş
- 250 gr. taze asma yaprağı
- ½ çay bardağı pilavlık bulgur
- 2 adet pırasa
- 1 bağ dereotu
- Tereyağı
- Pul biber
- Tuz

HAZIRLANIŞI:

Meneviş ve asma yaprağı ayrı ayrı haşlanır, suları süzülür ve doğranır. Pırasa ve dereotu ince ince doğranır, tereyağında kavrulur. Üzerine bulgur eklenip, kavurmaya devam edilir. Daha sonra meneviş ve asma yaprağı da eklenip biraz daha kavrulur. Kavrulan malzemenin üzerine 3 su bardağı su ilave edilir ve kısık ateşte pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Ayrı bir tavada tereyağı eritilerek, içine pul biber konur ve kızartılarak servis tabağına alınan yemeğin üzerine gezdirilir. Sıvı yağda kurutulmuş biber kızartılarak üzeri süslenir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



LAHANA SARMASI – Derya GÜVEN

MALZEMELER:

- 1 adet küçük boy lahana
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- Yarım bağ maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça
- 250 gr. kıyma
- Baharat

HAZIRLANIŞI:

Lahana yaprakları ayrılıp haşlanır. Diğer taraftan yağda kıyma, ardından ince kıyılmış soğan kavrulur. İçine salça eklenerek biraz daha kavrulur. Üzerine pirinç, maydanoz ve baharatlar eklenir. Ocaktan alınır. Hazırlanan iç haşlanmış lahana yaprak üçgen olacak şekilde sarılır ve bir tencereye döşenir. Üzerine biraz salçalı su dökülerek pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MALZEMELER:

- ½ kg. nohut
- 250 gr. kıyma
- 1 su bardağı bulgur
- 2 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı kimyon
- ½ yemek kaşığı karabiber
- 1 adet kuru soğan
- ½ yemek kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

HAZIRLANIŞI:

Nohut bir tencerede haşlanır ve tekrar su ile ocakta kaynatılır . Kıyma, bulgur, un, nane, kimyon, karabiber, tuz ve küp küp doğranmış soğan derince bir kaba konularak yoğrulur. Yoğrulan karışım misket büyüklüğünde parçalara ayrılarak topaklanır. Bu topaklar kaynayan nohutun içine katılır ve yarım saat kadar kaynatılır. Topaklar özleşince pişmiştir. İsteğe göre içine kurutulmuş biber konur.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KABAK AŞI – Özgül ARSLAN

MALZEMELER:

- 250 gr. kabak
- Yarım su bardağı börülce
- 1 adet soğan
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Yarım bardak su
- Haşlanmış kuru biber
- Biraz nohut

HAZIRLANIŞI:

Bir tencereye börülce, nohut, küp küp doğranmış kabaklar ve kuru biber döşenerek yarım bardak su ile kısık ateşte pişirilir. Ayrı bir tavada kavrulan yağ ile soğan üzerine eklenir ve karıştırılır.

SERVİS: Ilık olarak servis yapılır.



KAÇAMAK

MALZEMELER:

Hamuru İçin

- Yarım kg. fırınlanmış mısır unu
- 8 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı tuz

Çorbası İçin:

- 2 adet orta boy kuru soğan
- 4 adet tavuk budu
- Sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz
- Kaynamış kırmızıbiberle harlanmış mısır unu

HAZIRLANIŞI:

Su bir tencerede kaynatılır, içine tuz konur. Kaynayan tuzlu suyun ortasına mısır unu dağıtılmadan dökülür. Karıştırılmadan kaşıkla dökülen mısır ununun iki üç yerinden delik açılır hava alması sağlanır. 10 dakika pişirilir. Karıştırılarak helva kıvamına gelince ocaktan alınır. Özel karıştırıcı (beleğa) ile karıştırılır ve tekrar ocağa konur. Karışımın birkaç yerinden puflam olunca tekrar ocaktan alınır ve karıştırılır. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır. Servis için karışım tepsi içine dökülür. Tavuk bir tencerede haşlanır, çorba için hazır hale getirilir.

Soğanlar ince bir şekilde kıyılır. Sıvı yağda pembeleşene kadar kavrulur. Toz kırmızıbiber eklenir ve suyu eklenir. Ayrı bir yerde mısır unu soğuk su ile karıştırılır. Bu karışım yavaş yavaş çorba suyuna ilave edilir. Sürekli karıştırılarak çorbanın kaynaması beklenir. Hazırlanan hamurun ortası açılır ve çorba bu çukura döküldükten sonra kaçamak, çorbaya batırılıp, çıkarılmış ve hamurun üzerine konmuş olan haşlanmış tavuk butları ile tamamlanır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



SİRON – Duygu KARAKURT

MALZEMELER:

- 5 adet yufka
- 250 gr. yoğurt
- 2 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 500 gr. kıyma
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı salça

HAZIRLANIŞI:

Yufkalar önceden ıslatılarak hazırlanır. İç malzemeler sotelenir. Yufkanın içine malzeme koyulup, rulo yapılır. Rulo 2 parmak kalınlığında kesilerek servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve onun üzerine sosu dökülüp servis yapılır.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



TÜRLÜ GÜVEÇ – Yasemin AÇAR

MALZEMELER:

- 500 gr. kuşbaşı kuzu eti
- 3 adet soğan
- 250 gr. taze fasulye
- 3 adet kabak
- 2 adet patlıcan
- 5 adet sivribiber
- 1 adet patates
- 4 adet domates
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- Karabiber, tuz

HAZIRLANIŞI:

Soğanlar irice kıyılır. Fasulyeler ikiye bölünür. Kabakların ve patlıcanların dışı soyulur, uzunlamasına ikiye ayrılır ve her iki parça 4 cm.büyükliğünde doğranır. Biberlerin sapları ve tohumları temizlenir, doğranır. Patatesler 4 cm. iriliğinde küp biçiminde parçalara ayrılır. Domateslerin kabukları soyulur ve küp biçiminde doğranır. Gövecin dibine sırasıyla etler, fasulye, patlıcan, patates, biberler, kabaklar, soğanlar ve domatesler döşenir. Tuzu ve karabiberi serpilir. Bir tavada tereyağı eritilir üzerine dökülür. Kapağı kapatılıp, 180 derecelik fırında 1,5 saat pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MALZEMELER:

- 2 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı irmik
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 4 orta boy domates
- 1 orta boy soğan
- 2 adet yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 bağ maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Derin bir kapta ince bulgur, irmik, salça, tuz ve baharatlarla yoğrulur. Su ilave edilerek çiğ köfte kıvamına getirilir. Daha sonra bilye büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır ve ortası parmakla bastırılıp, çukurlaştırılır. Bir tavaya yağ konur ve ince kıyılmış soğan ve biberler soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine az salça ve rendelenmiş domatesler ilave edilir ve kaynatılır. Köfteler pişirilir ve sosun içinde kaynatılır. İçine 2 diş sarımsak ve ince kıyılmış maydanoz eklenir. Piştikten sonra kapağı kapatılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MACUR BÖREĞİ (KIYMALI SOĞAN BÖREĞİ) – Makbule ERŞAN

MALZEMELER:

- 2 adet soğan
- ½ kg. kıyma
- 1/5 kg. yufkalık un
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı renk kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Un hamur haline getirilir ve 8 eşit parçaya ayrılarak, ayrı ayrı açılır. 3 tanesi yağlanıp, bir tepsiye döşenir. Diğer tarafta bir tavada kıyma biraz kavrulur. Daha sonra içine soğan, salça, karabiber, renk kırmızıbiber ve tuz ilave edilerek pişirilir. Pişen harç tepsiye döşenen yufkaların üzerine yayılır. Daha sonra diğer hamurlar da açılarak harcın üzerine serilir ve yağlanır. 150 derece fırında 40 dakika pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



YOĞURTLU KÖFTE – Mustafa ERŞAN

MALZEMELER:

- ½ kg. kıyma
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- kırmızı renk biber
- 2 yemek kaşığı irmik
- 2 adet yumurta

HAZIRLANIŞI:

Köfte harcı için kıyma, ezilmiş sarımsak, karabiber, kimyon, pul biber, irmik, tuz, yumurta derin bir kapta yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığına geldiğinde fındık büyüklüğünde köfte yapıp, bir tepsiye dizilir ve 45 dakika fırında pişirilir. Fırından çıkarıp, soğumaya bırakılır. Biraz soğuyunca üzerine yoğurt ve kırmızı renk biber ile kızartılmış tereyağı dökülür.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



GÖCE AŞI – Meryem ÇALIŞKAN

MALZEMELER:

- ½ kg. buğday
- 5 adet kuru biber
- 150 gr. börülce
- 10 adet dağ eriği
- 1 baş sarımsak
- Tuz

HAZIRLANIŞI:

Buğday 5-6 defa yıkanır. Buğday, börülce, biber ve eriğin üzeri kapanıncaya kadar su konur ve kaynatılır. Pişinceye kadar suyu bittikçe su eklenir. Kaşıkla karıştırılmaz.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



TOPRAK TEPŞİDE GÖVEÇ – Sıdıka AYHAN

MALZEMELER:

- 750 gr. et
- 6 adet soğan
- Yarım bağ maydanoz
- 4 adet yeşil biber
- Karabiber, tuz
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- 500 gr. şişe domates

HAZIRLANIŞI:

Etler küçük küçük doğranır. Tepsinin içine döşenir. Soğanlar ve biberler doğranıp üzerine ilave edilir. Şişe domatesi salça ile karıştırılıp üzerine kaplanır. Üzerine yağ, tuz ve karabiber serpilir. En üste maydanoz döşenir ve fırına sürülür. 1- 1,5 saat fırında pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



ÇİĞ SARMA – Şenay GERMİŞ

MALZEMELER:

- Bulgur
- Peynir
- Taze soğan
- Tuz
- 1 adet yumurta
- Zeytinyağı
- Asma yaprağı
- Maydanoz, dereotu

HAZIRLANIŞI:

Yapraklar haşlanır. Yaprığın kalan suyuna bulgur ve biraz tuz koyarak ıslatılır. Bulgur kabardıktan sonra tencereye yağ ve taze soğanın yaprakları koyarak kavrulur. Üzerine yumurta kırılıp pişirilir. Daha sonra üzerine bulgur eklenip biraz karıştırılır. Tamamen karıştıktan sonra üzerine peynir rendelenir, maydanoz ve dereotu eklenerek karıştırılır. Yaprğa sarılarak yenir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.







ÇÖKELEKLİ YAPRAK SARMA – Nesrin BOSTANCI

MALZEMELER:

- 750 gr. bağ yaprağı
- 2 su bardağı bulgur
- Yarım demet dereotu
- 4 adet taze soğan
- 200 gr. çökelek
- Sıvı yağ
- Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

İlk olarak tavada yağ ile küçük küçük doğranmış taze soğanlar, dereotu, tuz ve karabiber pişirilir. Üzerine bulgur eklenir ve kavrulur. Onun üzerine çökelek eklenir. Bağ yaprakları haşlanır. Hazırlanan iç ile yapraklar tek tek sarılıp, bir tencereye döşenir. Tenceredeki sarmaların üzerine yağ gezdirilir. Üzerine 2 su bardağı su eklenerek kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir. Piştikten sonra üzeri limon, dereotu ve maydanoz ile süslenir.

SERVİS: Soğuk ya da sıcak olarak servis yapılır.



TOKLUBAŞ KAVURMASI – Sıdıka TIRMAN

MALZEMELER:

- ½ kg. toklubaş otu
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan

HAZIRLANIŞI:

İnce kıyılmış soğanlar zeytinyağında kavrulur. Üzerine doğranmış toklubaş konur. Pişmeye yakın yumurtalar üzerine kırılır ve karıştırılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



BEDİREN – Sibel KAVAK

MALZEMELER:

- Bediren
- Kuru ve yeşil soğan
- Nar ekşisi
- Sıvı yağ
- Maydanoz
- Yumurta

HAZIRLANIŞI:

Bediren temizlenir. İçine soğan, nar ekşisi, yağ, tuz, maydanoz ve yumurta konur.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MALZEMELER:

- Kuru patlıcan
- Zeytinyağı
- Bulgur
- Soğan
- Salça
- Maydanoz, dereotu, karabiber, tuz

HAZIRLANIŞI:

Kuru patlıcanlar haşlanır. Bulgur sıcak suyla ıslanır ve içine tuz konur bekletilir. Soğanlar kavrulur, salça, bulgur, maydanoz, dereotu, karabiber ve tuz eklenir biraz daha kavrulur. Hazırlanan bu iç ile kuru patlıcanların içi doldurulur. Zeytinyağında kızartılıp servis yapılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



Yukarı Dağdere Saklıgöl



Süleymanlı Gölü



PEKMEZLİ KABAK AŞI – Fadime SAÇMAZ

MALZEMELER:

- 1 kg. kabak
- ½ kg. pekmez
- 2 baş soğan
- 2 kaşık zeytinyağı
- 250 gr. su

HAZIRLANIŞI:

Soğanlar ince ince doğranır ve yağda kavrulur. Üzerine su ve pekmez ilave edilip, kaynadıktan sonra doğranmış olan kabaklar ve tuz ilave edilerek pişirilir.

SERVİS: Sıcak veya soğuk olarak servis yapılabilir.



KIŞ KIZARTMASI – Sezer DİNÇER

MALZEMELER:

- 1 bardak sıvı yağ
- Soğan
- Patlıcan kurusu
- Patates
- Biber kurusu
- Tuz

HAZIRLANIŞI:

Patlıcanlar ve biberler soyulup, dilimlenir. Haşlanıp suyu süzülerek kızartılır. Patatesler ve soğan soyulur, dilimlenir ve kızartılır. Kızartılan malzemeler servis tabağına alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

SERVİS: Sıcak ve soğuk servis yapılabilir.







HAMUR DOLMASI – Saadet BULUT

MALZEMELER:

- ½ kg. un
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı bulgur
- 200 gr. kavurma veya kıyma
- Karabiber
- Tuz
- Su

HAZIRLANIŞI:

Bir kapta un ve tuz karıştırılarak, su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır. Bulgur sıcak suda kabartılır. Bir tencerede ince kıyılmış soğanlar yağda kavrulur. Üzerine kıyma veya kavurma eklenir biraz daha karıştırılır. En son bulgur ve karabiber ilave edilerek ocaktan alınır. Hazırlanan hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparılır, yuvarlanır ve hazırlanan iç ile doldurulup, kapatılır. Bir tencerede su kaynatılır ve bu suda hazırlanan hamurlar 4-5 dakika pişirilip, kevgirle servis tabağına alınır. Üzerine çökelek serpilir. Yağda kızdırılmış tereyağı gezdirilir ve karabiber serpilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



ÇABUT AŞI – Pervin CİHAN

MALZEMELER:

- Yarım ay bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 bardak su
- 1 ay bardağı bulgur
- 250 gr. bağı yaprağı

HAZIRLANIŞI:

Soğanlar ince ince doğranır ve bir tencerede yağda kavrulur.1kaşık salça, su ve tuz ilave edilir. Kaynamakta olan karışımın içine bulgur ve bağı yaprağı ilave edilir ve 30 dakika pişirilir.

SERVİS: Sıcak ya da soğuk servis yapılabilir.



MALZEMELER:

- 500 gr. kuzu eti
- 6-7 adet küçük soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz, karabiber
- Yeşil biber
- İç yağı

HAZIRLANIŞI:

Bir tepsinin ortasına etlerin yapışmaması için iç yağı konur. Üzerine bir sıra et, etin üzerine soğan döşenir. Bu işleme et ve soğan bitene kadar devam edilir. Aralarına karabiber ve tuz serpilir. Yeşilbiber konur. Malzemenin tamamı bittikten sonra üst üste konulan malzemenin üzerine çukur bir tabak kapatılır. Üzerine kaynarken oynamaması için ağırlık konur. Sonra eritilen salçalı su dökülür kısık ateşte pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.







BİBER TATARI – İsmail OYAN

MALZEMELER:

- 10 adet kuru kale biberi
- 2 adet patates
- ½ kg. süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Kuru biberler haşlanarak, sapları ve çekirdekleri ayıklanır. Yağda kızartılır. Uygun büyüklükte kesilen patatesler kızartılır. Bir çay kaşığı tuz ile 2 diş sarımsak dövülür. Uygun kıvama getirilmiş süzme yoğurdun içine katılır. Kızartılmış biber ve patatesler yoğurdun üzerine döşenir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



BİBER KIZARTMASI – Anakız YAVUZER

MALZEMELER:

- 1 kg. biber
- 2 adet patates
- 1 kg. süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Yarım su bardağı çiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 adet patlıcan
- 2 adet domates
- Yarım bağ maydanoz

HAZIRLANIŞI:

Biber, patates, patlıcan soyularak yağda kızartılır. Ayrı bir kapta yoğurt, su, dövülmüş sarımsak, tuz karıştırılır ve yoğurt koyu kıvama getirilir. Servis tabağına alınan kızartılmış malzemelerin üzerine dökülür. Ayrı bir tavada yağ ile kırmızıbiber kızdırılır, üzerine dökülür, üzeri domates ve maydanoz ile süslenir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



TARHANA ÇORBASI (ETLİ) – Mehmet Ali YAVUZER

MALZEMELER:

- 1 kg. et
- 2 litre su
- 1 kg. köy tarhanası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI:

Et haşlanır. Pişmek üzere iken ıslatılmış tarhana ilave edilir ve pişirilmeye bırakılır. Piştikten sonra 1 tatlı kaşığı tuz ile 1 diş dövülmüş sarımsak ve karabiber ilave edilir.

SERVİS: Sıcak Olarak servis yapılır.



KAVURMA – Yüksel KÖSEOĞLU

MALZEMELER:

- 1 kg. nohut
- 2 kg. et
- 100 gr. tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 10 gr. tuz
- 1 adet soğan

HAZIRLANIŞI:

Et yıkanır ve bir tencereye konur. Az piştikten sonra nohut ve doğranmış soğan ilave edilir. Pişerken tereyağı, tuz ve karabiber ilave edilir. 2 saat kadar hafif ateşte pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.







MALZEMELER:

- 500 gr. dolmalık biber
- 500 gr. bulgur
- 250 gr. pirinç
- 1 kg. domates
- 10 adet kurutulmuş patlıcan
- 10 gr. karabiber
- 20 gr. tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kg. kıyma
- 1 su bardağı su

HAZIRLANIŞI:

Kıyma, bulgur, pirinç, karabiber, tuz bir kapta yoğrulur. Hazırlanan malzeme patlıcan, domates ve biberlerin içine doldurulur. Tencereye yerleştirilir ve içine tereyağı ve su eklenerek, hafif ateşte pişirilir.

SERVİS:



BAKLA TARATOR - Raziye KURTULDU

MALZEMELER :

- 500 gr bakla
- 500 gr süzme yoğurt
- 1 tane büyük soğan
- Yarım bağ dereotu
- Yarım bağ maydanoz
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı kırmızıbiber

HAZIRLANIŞI :

Bakla temizlenir, yıkanır ve doğranır. Bir tencerede tuzlu suda haşlanır. Piştikten sonra süzülür. Boş bir kaba alınır. Aynı bir tavada yağ kızdırılır, soğanlar doğranıp içine atılır ve kavrulur. Kavrulan soğanın içine salça ve kırmızıbiber koyulur. Ocağın altı kapatılır, içine maydanoz ve dereotu koyulur. Bir tabakta yoğurt sarımsakla birlikte ezilir. Tavada kavrulan soğan, salça karışımı ile birleştirilir. En son yoğurtlu salçalı bu karışım sosu baklanın üzerine dökülür.

SERVİS: Ilık olarak servis yapılır.



KÜRDAN KEBABI - Seval KESER

MALZEMELER :

- 1 kilo patlıcan
- 1 kilo kıyma
- Yarım kilo domates
- Yarım kilo biber
- Kıyma harcı (yeterince soğan, sarımsak, baharat, galeta unu, yumurta)
- İki yemek kaşığı salça, biraz tuz

HAZIRLANIŞI :

Kıyma harcı hazırlanıp, köfte yoğrulur. Patlıcanlar uzun şerit halinde kesilip tuzlu suda acısı çıkıncaya kadar bekletilir. Bu arada köfteler kızartılıp bir kaba alınır. Patlıcanlarda kızartılır ve fazla yağı kağıt havlu ile alınır. İki dilim patlıcan artı şeklinde üst üste konulur ve ortasına köfte koyulup kenarları kapatılır. Üzerine bir dilim halka domates ve biber de koyularak kürdan batırılır. Salça sulandırılıp üzerine dökülür ve tepsi fırına verilir.

SERVİS : Sıcak olarak servise sunulur.



ODUN ATEŞİNDE TOP TARHANA ÇORBASI - Menkure YURDASEV

MALZEMELER :

- 2 adet top tarhana
- 750 gr kuzu eti
- 100 gr nohut
- 1 litre su
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağ

HAZIRLANIŞI :

Top tarhana ve nohut ayrı ayrı kaplarda 4 saat önceden ılık su ile ıslatılır. Bu sürenin bitiminde top tarhana ve nohut kuşbaşı doğranmış kuzu eti, 1 litre su, tuz ve tereyağı hepsi birlikte bir tencereye koyulup odun ateşinde pişmeye bırakılır. Yemek piştikten sonra ateşten alınarak içine 2 diş sarımsak rendelenir.

SERVİS : Yemek sıcak olarak tabaklara koyulup, üzerine tereyağlı sos dökülerek servise sunulur.







ETLİ KURU FASULYE - Elif KANDEMİR

MALZEMELER :

- 3 su bardağı kuru fasulye
- 500 gr kuzu eti
- 1 tane kuru soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 5 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI :

Kuru fasulye bir kapta bir saat haşlanır. Aynı bir kapta kuşbaşı doğranmış kuzu eti ve soğan kavrulup üzerine salça, kırmızı toz biber su ve tuz koyulur. Sıvı yağ ve fasulyelerde ilave edilerek kaynamaya bırakılır.

SERVİS : Yemek sıcak olarak servise sunulur.



KUŞ ÜZÜMLÜ KURU PATLICAN DOLMASI - Ayşenur İLDİZ

MALZEMELER :

- 2 su bardağı pirinç
- 250 gr kıyma
- 2 yemek kaşığı salça
- Bir çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
- 1 yemek kaşığı ekşi
- Yarım demet maydanoz
- 5-6 adet taze soğan
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- Kurutulmuş patlıcan kabuğu

Sosu İçin;

- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 bardak su
- 5 diş sarımsak

HAZIRLANIŞI :

Kuru patlıcan kabukları bir kapta biraz haşlanır. Ayrı bir kapta kıyma, zeytinyağı, soğan, maydanoz, salça, tuz, karabiber, ekşi, pirinç, kuş üzümü koyup karıştırılır. Üzerine bir çay bardağı sıcak su ilave edilip demlemeye bırakılır. Daha sonra haşlanmış patlıcanların içine bu harçtan doldurulup tencereye dizilir. Sosu için; salça, yağ, dövülmüş sarımsak ve su karıştırılarak dolmaların üzerine dökülür ve pişmeye bırakılır.

SERVİS :Yemek sıcak olarak servise sunulur.



TAVAS USULÜ TOP TARHANA ÇORBASI - Cevriye İLDİZ

MALZEMELER :

- 3 tane top tarhana
- 1 su bardağı nohut
- 400 gr yağlı et
- 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI :

Tarhana ve nohut akşamdan ıslatılır. Daha sonra ıslatılmış tarhana, nohut ve et bir tencereye konur 3 saat kaynatılır. Salça, sarımsak, tuz ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır.

SERVİS : Çorba servise sıcak sunulur.



ZEYTİNYAĞLI KIYMALI DOLMA - Gülsüm ÇEVİKTEKİN

MALZEMELER :

- 22 adet kuru patlıcan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı kıyma
- 3 su bardağı pirinç,
- 1 tatlı kaşığı kimyon, karabiber, kırmızı biber
- 2 çay kaşığı tuz,
- 3 adet taze soğan
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça

HAZIRLANIŞI :

İlk olarak kuru patlıcanlar haşlanır. Bir tencerede zeytinyağı, kıyma ve pirinç kavrulur. Sonra içine taze soğan, kuru soğan, salça, kırmızıbiber, maydanoz, tuz, kimyon ve karabiber ilave edilerek hepsi birlikte karıştırılır. Haşlanmış patlıcanların içine bu karışımdan doldurulur. Üzerine bir su bardağı sıcak su ilave edilerek 15 dakika pişirilir.

SERVİS : Taze nane, dereotu, limon, domates, taze yoğurt ile süslenir. Sıcak servis yapılır.



Beyaağaç Topuklu Yaylası



Beyaağaç Topuklu Yaylası





Bey ağaç Topuklu Yaylası



ÇILBIR

MALZEMELER:

5 yumurta
1 kaşık tereyağı
1.5 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı sirke
Tuz, kırmızı biber

HAZIRLANIŞI:

Yayvan ve derin olmayan bir tencereye bol su koyarak kaynatılır. İçine bir kaşık tuz ve sirke atılır. Kaynayan suyun içine yumurtalar, dağılmamalarına özen göstererek çok yakından kırılır. Beyazları tamamen pişince kevgirle süzerek, sarıları dağılmadan servis tabağına çıkarılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Kırmızı biberi tereyağında kızdırılır. Hazırlanan sosu servis tabağının üzerinde gezdirilir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



UN ÇORBASI – Kezban KAYHAN

MALZEMELER:

1,5 Litre Et Suyu
125 gr Un
125 gr Margarin
1 Orta boy Kuru Soğan Rende
2 Domates Rende
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
2 Diş Sarmısak Dövülmüş
½ Bardak çırpılmış Yogurt
Tuz, karabiber, Kırmızı Biber
1 Ç.K. Toz şeker

HAZIRLANIŞI:

125 gr margarinde rende soğanı kavurulur. Üzerine 125 gr unu azar azar ilave edilir ve tahta kaşıkla devamlı karıştırılır. Un kavrulunca domates salçasını da koyulur bir miktar daha kavurduktan sonra gene yavaş yavaş karıştırılarak 1 litre et suyunu ilave edilir. Tuz, karabiber, şeker ve kırmızı biberi katılır. Bu işlem bittikten sonra 10 dakika kadar unlu çorbayı kaynatılır. rende domates, dövülmüş sarmısak, çorbaya konulur. Kaynamaya yakın ½ litre et suyunda eritilmiş yoğurdu da ilave edilir ve bir taşım kaynatılır. Çorba servise hazırdır.

SERVİS:



PATLICAN SOĞAN

Malzemeler:

Patlıcan
Soğan
Yağ
Biber
Domates
Çitlenbik
Erik ekşisi
Ev yufkası

Hazırlanışı:

Patlıcanlar közlenir, soğanlar yağda kavrulur, biber közlenir , domates doğranır, çitlenbik dibekte dövülür ve keşlik erik ekşisi hazır edilir.sonra bir tepsinin üzerine, hazırlanan malzemeler birbirine karışmayacak şekilde tepsinin üstüne ayrı ayrı konulur. Tepsinin ortasına keşlik erik ekşisi ve çitlenbik konulur. Bu malzemeler ev yufkasıyla dürüm yapılarak yenilir.



KUYU TANDIRI (Kuyu Kebabı)

KEBAP KUYUSU

Genellikle 1.5m. derinlikte, 85-90 cm. çapındadır. Eski kesme tuğlalardan, sarı toprak harcı ile düz (üst üste)kuyunun orta kısmına doğru içten-dışa bombe verilerek örülür. Baca yüksekliği ne kadar fazla olursa o kadar iyi olur.

Kuyunun üstünde kuzuları asmak için demir çubuklar bulunur. Her kuyu ortalama sekiz kuzu alır.Kuyu kapağı ağaçtan yapılmıştır ve sac ile kaplanmıştır. Kapak sıvanırken harç yapmak için kullanılan toprak kullanılır.

KEBABIN YAPILIŞI

Kuyu kebabı yapmak için en önemli unsur kuzudur.

Koyun, keçi gibi küçükbaş hayvanlardan da kebab yapılsa da kuzu kadar lezzetli olmaz. Kuyuda yakıt olarak çıra kullanılır. Çıralı çam odunundan başka odunla veya diğer yakıtlarla kebab yapılamaz. Yapılsa bile çırayla yapılanın tadını vermez. Kuyunun dibi tamamen kapanacak şekilde çıra kütükleriyle doldurulur ve tutuşturulur. Ateş korlandıktan sonra kuyunun dibi kadar genişliği olan ve içine biraz su koyulan bakır tava yerleştirilir.

Boynundan kuyruk sokumuna kadar yarılan kuzu arka ayaklarından kancalara,kancalarla da kuyunun üzerindeki demir çubuklara takılır ve kuyuya sallandırılır. Kuyunun kapağı örtülerek çamurla sıvanır. Yaklaşık bir buçuk saat kuyu kapalı kalır.Bu sürenin sonunda kapak açılır ve 15-20 dakika havası alınır. Bu süre içerisinde kuzunun yağı kuyu dibindeki tavaya akar, tavadaki yağ (kebab suyu)isteyenlere verilir, yemeklerde özellikle pilav yapımında kullanılır.

Kuzular kuyudan çıkartılır, soğan ve maydanoz ile yapılan piyazı ile birlikte ikram edilir. Kuyu kebabı elle yenilir.

Kuyuya girerken yaklaşık 12-13 kilo gelen kuzu kuyudan çıktığında altı-yedi kilo kadar gelir.



DENİZLİ KEBABI

Denizli Kebabı yaşını doldurmamış erkek kuzulardan yapılır. Hazırlık aşamasında öncelikle fırının tav olması gerekir bunun için sakız ağacının gövdesinden ve kollarından kesilen kütükler kullanılır. Kütükler bir artlık iki yanlık ve bir ortalık olarak dört kütüğün fırının sol köşesinde çam odunları ile tutuşturulur.

Fırın tavlarken, bütün kuzu boydan ikiye ayrılır, ikiye ayrılan her boydan ön kol, kürek (kol üstü) kaburga (Eğgeği), Fleto (Böbrek Yatağı) olmak üzere dört parça ayrılır. Arka but işlenmez bunu sebebi Denizli Kebabı'nın lezzetinin etin kendi sırtındaki yağ ile pişmesidir ki arka butlar daha az yağlı olduğu için işlenmez but eti lif lif ayrılır.

Sekiz parçaya ayrılan bütün kuzu paslanmaz demir şişler ile iki tarafından karşılamalı olarak şişlenir. ön kol, kürek (kol üstü) kaburga (Eğgeği) parçalarının aralarına bütün kuzunun kuyruğundan parçalar konur, Fleto (Böbrek Yatağı) parçasına ayrıca kuyruk yağı konmaz sırtında bulunan kendi yağı yeterlidir. Bunu dışında hiçbir terbiye yada işleme yapılmaz.

Tav olan fırının sağ tarafına 50 cm çapında kalaylı ve elde dövme iki bakır tava yerleştirilir. İlk önce kürek (kol üstü) ardından Fleto (Böbrek Yatağı) daha sonra ön kol, en son olarak da kaburga (Eğgeği) fırının sağ köşesinden başlayarak dizilir. Fırının sol tarafında yanan ateşle sağ tarafındaki parça etler arasındaki boşluğa çeneleri fırının iç duvarlarına değecek şekilde dizilmiş kuzu kelleleri dizilir. Bu şekilde Denizli Kebabı kendi kendine pişmeye bırakılır.

Fırının sağ tarafında bulunan iki bakır tavanın görevi pişen etlerin kendi yağlarının içine sızmasıdır. Bu sızan yağlarla Denizli Kebabı'nın vazgeçilmezi olan pide ekmeğinin yağlanmasında kullanılır. Denizli Kebabı'nın pişirme süresinin bir zamanı bir saati yoktur. Bütün maharet ustanın deneyimi ve göz kararıdır. Fırına dizilen etler sondan başa doğru kaburga (Eğgeği), ön kol, Fleto (Böbrek Yatağı), kürek (kol üstü) aktarılacak pişirilir.

Pişen etler kilo ile çift kefeli oturak terazi ile tartılarak servis yapılır. Müşterinin isteğine göre kemikli yada kemiksiz, yağlı yada yağsız olarak servis edilir. Kesinlikle ÇATAL verilmez. El ile yenir. Bunun sebebi ise bu mesleğin en azından beş, altı nesilden beri yapılmaktadır ki ilk ustalar Denizli Kebabı'nı ilk olarak elle servis etmişler ve bu bir usul, adet halini almıştır. Bugünkü ustalar eski ustalarına saygı ve hürmetlerinden hala bu usule göre Denizli Kebabı'nı sunmaktadırlar.

Denizli Kebabı yanında domates ve kuru soğan verilir. Kebapta olduğu gibi domates ve soğan da elle yenir.



KUZU ÇEVİRME

Kuzu Çevirme yaklaşık olarak 130 -140 cm genişliğinde ,150 cm yüksekliğine ve 80 -90 cm derinliğindeki ocaklarda pişirilir. Kuzu, koyun, keçi gibi küçük baş hayvanlar 2,5 metrelik bir sırığa takılır ve ateşin üzerinde döndürülerek pişirilir.

Çevirme için hazırlanan kuzunun derisi yüzülürken deri altına kesinlikle bıçak kaçırılmamalıdır. Aksi halde kıvam tutmaz. Kuzunun iç organlarının karın bölgesinde açılan 15-20 santimetrelilik bir yarıktan dışarı çıkartılır ve kanlar tamamen temizlenir.

Kuzu; sırığın ince tarafı boynundan çıkacak şekilde geçirilir ve sırık üzerinde kaymasın diye boynu sırığa bağlanır. Kuzunun arka bacaklar geriye doğru döndürülür ve bağlanır, ön bacaklar ise eklemlerden kesilir ve göğüste açılan yerlere sokulur. Karındaki açık yerden içeriye isteğe bağlı olarak tuz, baharat, domates vb. konulabilir. Karındaki açıklık bir ağaç lifiyle dikildikten sonra sırık önceden hazırlanmış olan ocağa konur. Ateş kuzunun altında değil köşelerinde olmalıdır.

Pişme sırasında akan yağların toplanması amacıyla alta bir tepsi konulur. Kuzu ocağa ilk konulduğunda terleme işlemi başlayana kadar ocak çok hafif tutulur daha sonra nispeten arttırılır. Kuzuyu ağır ateşte pişirmek ve çok yavaş çevirmek gerekir. Pişme süresi 4-9 saat arası değişebilir.









Beyaza Topuklu Yaylası

SUSUZ KURU KUZU KAPAMA -- Ayşen YALABIK

MALZEMELER :

- 2 kilo kuzu bel eti
- 350 gr kuzu kuyruk yağı
- 1 er tatlı kaşığı tuz, kimyon, karabiber

HAZIRLANIŞI :

Tencerenin tabanına dilim dilim kesilmiş olan kuzu kuyruk yağı yerleştirilir. Daha sonra kuzu bel eti baharatlarla terbiye edilerek tencereye yerleştirilmiş olan kuyruk yağlarının üzerine dizilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Yemeğin hava almaması için kapağın kenarlarına biraz hamur yapılarak sıvanır ve kısık ateşte 4 saat pişirilir.

SERVİS : Yemek servise sıcak olarak sunulur.



MALZEMELER :

- 150 gr kuyruk yağı
- 1 kilo kemikli kuzu eti
- 2 adet patates
- 2 adet kuru soğan
- Yarım su bardağı nohut
- 2 su bardağı pirinç
- Yeterince tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI :

Emaye bir saklama kabının tabanına soyulmuş patates ve soğanlar koyularak tuz ve karabiber ilave edilir. Üzerine kemikli kuzu etleri sıkıca, üst kısma etin yağlı kısmı gelecek şekilde yerleştirilir. Bu saklama kabı içindeki malzemelerle birlikte geniş bir pilav tenceresine ters çevrilerek kapatılır. Ters kapatılan kabın üzerine yıkanmış temiz ağırca bir taş koyulur. Nohut yıkanarak ters kapanan saklama kabının etrafına dağıtılır. Tencerenin içine yeterince su koyularak nohutlar pişene kadar kaynatılır. Daha sonra tenceredeki kaynamış suya, suda ıslatılmış pirinç ilave edilir. Pirinçler pişene kadar kısık ateşte kaynatılmaya devam edilir. Pilav piştikten sonra üzerindeki taş alınıp tencerenin kapağı kapatılarak pilavın demlenmesi için 10 dakika bekletilir. Yemek pişirilmiş olduğu tencereden servise uygun bir tepsiye ters çevrilerek pilav kenarda, etli kısım ortada kalacak şekilde servise sunulur.

SERVİS : Yemek sıcak olarak servis yapılır.









KABAK DOLMASI – Eda KIVANÇ

MALZEMELER:

- 1 kg. kabak
- 300 gr. pirinç
- 1 adet soğan
- 200 gr. kıyma
- 1 çay bardağı yağ
- 1 tutam maydanoz
- Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

Kabakların içi oyulur, yağda kızartılır. Pirinç, kıyma, soğan, salça, tuz, dereotu, karabiber ve maydanoz karıştırılır. Kızartılan kabakların içi doldurulur. Bir tencereye döşenerek, kısık ateşte pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



TASKEBABI - Sevim KURT

MALZEMELER:

- 750 gr. dana ya da kuzu eti
- 500 gr. pirinç veya bulgur
- 250 gr. küçük soğan
- Baharat

HAZIRLANIŞI:

Tasın içine bir sıra et, bir sıra soğan olmak üzere döşenir. Pişirilecek tavanın içine tas ters gelecek şekilde kapatılıp tasın üzerine ağırlık konur.1 litre kadar su ilave edilip, tasın içindeki etin kebab olması için uygun ateşte pişirilir. Et piştikten sonra biraz daha su ilave edilerek pirinç eklenir ve pilav haline gelinceye kadar daha pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak, tası sofrada açılmak üzere servis yapılır.



MALZEMELER:

- 1 adet tavuk eti
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı kırmızıbiber
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı un
- Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

Tavuk haşlanıp, parçalanarak una bulanır. Kızgın zeytinyağında kızartılır. Başka bir tencerede 2 kaşık yağ ile un kavrulur. Un iyice kavrulunca içine salça, kırmızı biber ve haşlanan tavuğun suyu eklenip kaynatılır. Kaynayan tencereye kızartılmış tavuklar katılır. Biraz daha pişirildikten sonra sarımsaklar soyulup, ezilerek içine atılır ve kapatılır. Yeneceği zaman üzerine karabiber serpilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



Honaz



Kale



SOĞAN AŞI – Nuran SILAN

MALZEMELER:

- 500 gr. kuşbaşı et
- 1 kg. küçük soğan
- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 litre su

HAZIRLANIŞI:

Nohut bir gece önceden ıslatılır. Kuşbaşı et bir tencerede kavrulur. Salça, içine kırmızı toz biber ve su konularak biraz ezilir. Kavrulan etin içine ezilen salça eklenir. İçine su, tuz ve nohut eklenir ve bir süre kaynatılır. Soğanların kabukları soyulur ve tuzlu suya atılır. Daha sonra tuzlu sudan çıkarılır ve yıkanarak kaynayan yemeğin içine atılır . Yemek pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



TAVAS GÖVECİ – Adile ZOR

MALZEMELER:

- 150 gr. kuyruk yağı
- 1 kg. kuşbaşı kuzu eti
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet yeşil veya kuru biber
- 4-5 adet domates
- 4-5 diş sarımsak
- 1 tutam maydanoz

HAZIRLANIŞI:

Odun ateşinde ve toprak göveç kabında ince kıyılmış kuyruk yağı eritilir. Kuşbaşı et 25-30 dakika hafif ateşte kavrulur. Küp şeklinde doğranan soğan ilave edilerek 10-15 dakika pişirilir. Biberler doğranarak eklenir ve 15 dakika daha pişirilir. Daha sonra enine doğranmış domatesler katılarak kaynayan suyun malzemeyi örtecek kadar ilavesiyle renk için kırmızı toz biber konularak 40-50 dakika pişirilir. 4-5 diş sarımsak son 10 dakikada ilave edilir. Üzeri maydanoz ile süslenir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



SEBZELİ TOP TARHANA – Hatice AYDINALP

MALZEMELER:

- Yarım kg. top tarhana
- 1 kg. balkabağı
- 250 gr. börülce
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1  ay kaşığı tuz
-     ay kaşığı karabiber
- 2 litre su

HAZIRLANIŞI:

Su kaynatılır ve tuzu ilave edilir. Bir gün önceden ıslatılmış top tarhana eklenir. Daha sonra börülce ilave edilir. Börülceler yumuşayınca balkabağı eklenir. kabak piştikten sonra 2 yemek kaşığı tereyağı ve karabiber ilave edilir. 2-3 dakika daha kaynatılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır





Sarayköy



Serinhisar





KABAKLI YAVAN TARHANA – Aysel KÖSEKLİ

MALZEMELER:

- 500 gr. kışlık kabak
- 4 top tarhana
- 1 çay bardağı börülce
- 1 çay bardağı nohut
- 3 diş sarımsak
- 3 adet acı kuru biber
- 2 adet yumurta
- Yarım çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Bir gün önceden börülce ve nohut ıslatılır. Tarhana ilave edilerek kaynatılır. Tarhana eriyince kuru biber, sarımsak ve tuz eklenir. kabaklar kuşbaşı doğranıp, tarhananın içine ilave edildikten sonra 5-10 dakika kaynatılır. Yemek ocaktan alınırken içine yumurta kırılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MÜRDÜMEKLİ BULGUR PİLAVI – Hacı Ayşe GÖZETEN

MALZEMELER:

- 2 su bardağı öğütölmüş mürdümeğ
- 2 su bardağı bulgur
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

5 su bardağı su bir tencereye konur ve kaynatılır. Ayıklanıp, yıkanarak süzülen mürdümeğ eklenir. 10 dakika kaynatılır. Tuz ve 2 su bardağı bulgur ilave edilir. Hafif ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Tereyağı bir tavada kızartılır ve pişen pilavın üzerine gezdirilir. 1-2 dakika kapağı kapatılarak demlendirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.





PAMUKKALE

----- DENİZLİ İL KÜLTÜR ve TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ -----

Tavas



Çal



KURU BİBERLİ GELİN TURŞUSU – Hacı Ayşe GÖZETEN

MALZEMELER:

- 1 bardak sirke
- 3 bardak su
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Kuru biber

HAZIRLANIŞI:

Kuru biberler haşlanır ve suyu süzülür. Sarımsaklar ezilir. 3 bardak suyun içine ezilmiş sarımsak, şeker ve sirke ilave edilir. Daha sonra haşlanan kuru biberler eklenir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



KURU PATLICAN DOLMASI – Pembe YARENGÜME

MALZEMELER:

- Kuru patlıcan
- Kıyma
- Pirinç
- Salça
- Karabiber
- Tuz
- Soğan
- Sıvı yağ

HAZIRLANIŞI:

Kuru patlıcanlar haşlanır. Kıyma ve ince kıyılmış soğan yağda kavrulur. Salça ve baharatlar eklenir ve karıştırılır. Hazırlanan iç ile patlıcanların içi doldurularak bir tencereye yerleştirilir. Az su ile kısık ateşte pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KURUTULMUŞ TAZE FASULYE – Mediha YILMAZLI

MALZEMELER:

- 2 dizi kurutulmuş taze fasulye
- 200 gr. kuşbaşı kuzu eti
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- Su
- Kuru biber
- Yarım su bardağı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

Et bir tencerede yağ ile kavrulur. Soğan küçük küçük doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Zeytinyağı ve biraz tereyağı eklenir. salça, kırmızıbiber, kuru biber ve bir miktar su ile tuz ilave ederek kaynatılır. En son kurutulmuş taze fasulye eklenir ve 30 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



TAVUK KAPAMA – Zühal ONA

MALZEMELER:

- 1 kg. tavuk budu
- 4 adet domates
- 5-6 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Toprak tencerenin içine tavuklar döşenir. Üzerine domatesler doğranır. Kaşıkla ezilen salça, sarımsak, tuz, karabiber, zeytinyağı ve 2 bardak su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve kapağın etrafı hamur ile sıvanır. Kısık ateşte 1 saat pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



Acıgöl Kuş Cenneti



Pamukkale Travertenleri



TUTMAÇ ÇORBASI – Sultan ÖZDEN

MALZEMELER:

- 1 adet tutmaç
- 1 çay bardağı nohut
- 100 gr. kuzu kıyması
- 5 adet kuru biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1,5 litre su
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Yumruk büyüklüğündeki beze 30-35 cm. çapında açılır. Kızgın sacda bir defa çevrilerek biraz pişirilir. Soğuduktan sonra kesme şeker büyüklüğünde kesilir. Tereyağı ile soğan kavrulur. Salça ve toz biber eklenir. İçine un katılır ve suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra kuru biber ve tutmaç ilave edilir, bir defa daha kaynatılır ve ocaktan alınır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KEŞKEK ÜSTÜ KAVURMA – Fatma ARMAĞAN

MALZEMELER:

- ½ kg. kuşbaşı et
- 250 gr. nohut
- 1 çorba kaşığı salça
- ½ kg. buğday
- 100 gr. tereyağı

HAZIRLANIŞI:

Nohut ve buğday bir gün önceden ıslatılır. Et bir tavada kavrulur, içine salça ve tereyağı ilave edilir. Sıcak su ve nohut eklenir ve pişirilir. Aynı bir tencerede buğday haşlanır. İçine tereyağı konur. Servis tabağına keşkek, ortasına nohutlu etli yemek dökülerek servis yapılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



Yöresel Halk Oyunları Gösterisi
2008 Yılı Turizm Haftası Etkinlikleri - Kocaçukur



Akdağ – Doğal Yaşam



TAVUKLU BULGUR AŞI – Fadime ŞAMA

MALZEMELER:

- Yarım tavuk eti
- 2 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı nohut
- 100 gr. tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI:

Tavuk ve nohut ayrı kaplarda haşlanır. Tavuğun suyu ile tereyağı karıştırılır ve bulgur eklenerek pişirilir. Bulgurlar pişince haşlanmış nohut eklenip, karıştırılır. Servis yapılacağı zaman tavuk parçalanarak üzerine eklenir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MALZEMELER

- 1 yuvarlak ekmek (üzeri yuvarlak çizilmiş ve bayat olacak)
- Yarım kg dana kıyma
- Yarım bardak sıvı yağ
- 1 bardak iri dövülmüş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber ve kırmızı biber
- Üzeri için yarım kg kese yoğurdu, 2 kaşık tereyağ, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber

HAZIRLANIŞI

Ekmek bir gün önceden alınıp bayatlaması sağlanır. Üzerindeki yuvarlak bölümü kesilip, ekmeğin içi çıkarılarak bir tepsiye ufalanır . Tavaya sıvı yağ konulur kıyma kavrulur.Ufalanen ekmek içi kıymaya eklenerek kavurmaya devam edilir.Tuz, karabiber ve kırmızı renk biber konulur ve ceviz ilave edilir.Hazırlanan karışım ekmek içine sıkıca doldurulur.Kapağı kapatılır.Derin bir aliminyum tepsiye temiz asma çubukları döşenir.İçine iki bardak su konur. Çubukların üzerine ekmek dolması konarak 20-30 dk.su buharında pişirilir.

SUNUM

Buharda pişen ekmek dolması tahta çubuklar yardımıyla cam tabağa alınır.Çubuklar ekmeğin altından sıyrılır.Ekmek önce ortadan kesilir, ikiye ve daha sonra dörde ayrılır, Pasta şeklinde üçgen dilimlenir, tabağa alınır.Üzerine ezilmiş kese yoğurdu dökülür.Cezvede tereyağ eritilip, kırmızı biber konulur.Bu karışımda yoğurdun üzerine gezdirilerek servis yapılır.



KUZU KRAL TACI – Ümmühan DEMİR

MALZEMELER

- 1 kuzu kafesi (iki parça halinde)
- Tuz, karabiber, kekik, biberiye
- Kuzu kemikleri, 2 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı sana yağı (eritilmiş)
- 1,5 su bardağı et suyu
- İç pilav

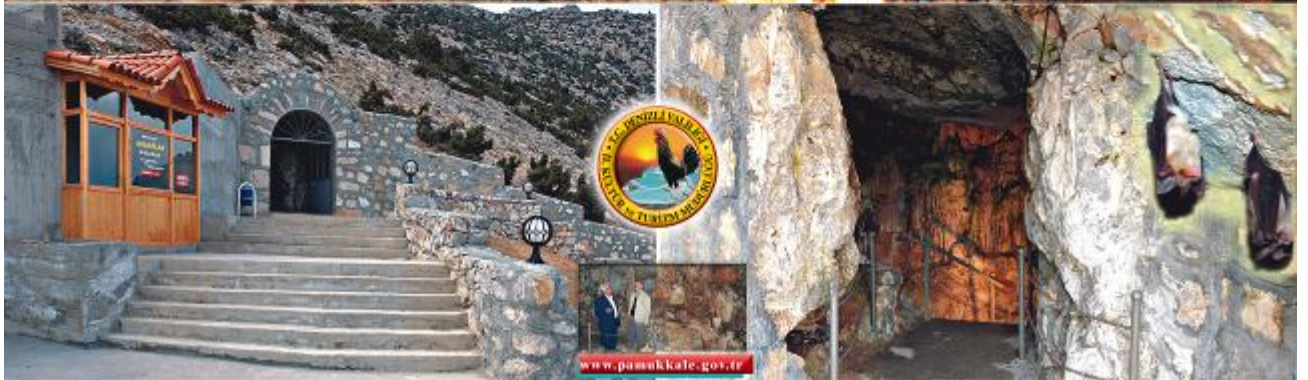
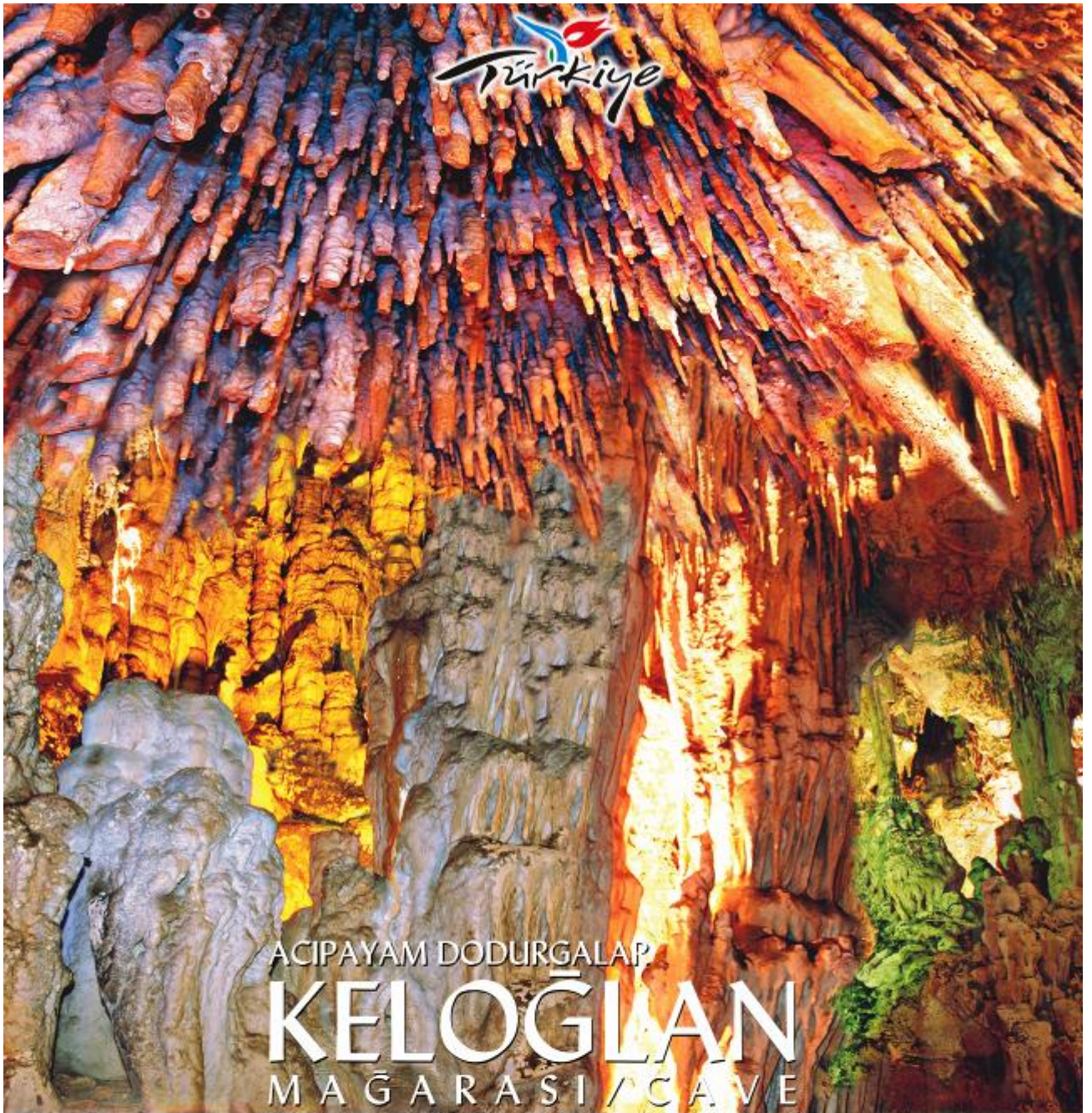
HAZIRLANIŞI

Kuzu kafeslerinin her iki yüzüne tuz ve karabiber serpiştirilir. Kuzu kafesleri her iki ucundan yan yana getirerek dikilir.Kral tacı şeklinde diklemesine fırın tepsisine oturtulur.Tacın iç alt kısmına kuzu kemikleri yerleştirilir. Önceden 220 derecede ısıtılmış fırında 15 dk. Pişirilir.Et suyunun yarsıda ilave edilerek fırın sıcaklığı 170-180 dereceye düşürülerek 60 dk. Pişirilir.İç pilav hazırlanır. Etin etrafındaki ipler çıkarılır ve iç pilav tacın ortasına doldurulur.

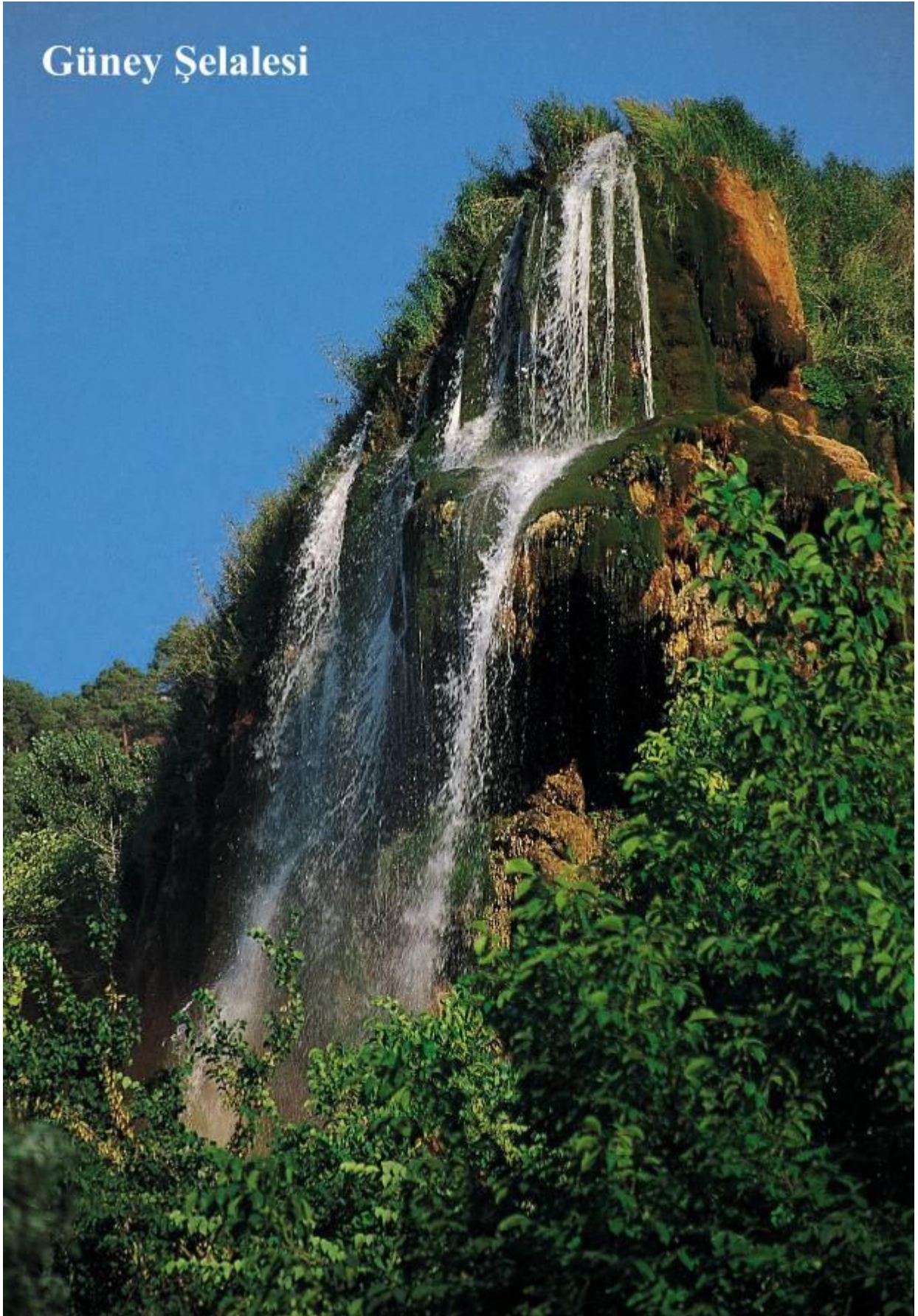
SUNUM

Sıcak servis yapılır.





Güney Şelalesi



EGENİN ZEYTİNYAĞLI TABAĞI – Azize YANBAŞ

MALZEMELER

- 4 adet kabak
- ½ kg. havuç
- 4 adet enginar
- 1 su bardağı bezelye
- ½ kg. ıspanak
- 2-3 patlıcan
- ½ kg. domates
- Maydanoz, dereotu
- Yeşil biber
- 4 yumurta
- Salatalık turşusu
- Limon, nane, kekik
- Zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

Enginarı zeytinyağı ile pişirin. Kabakları ikiye bölerek suda haşlayın. İçlerini sebze ile karışım ile doldurun. Ispanağı püre yaparak içine dört yumurta ilave edin. Dikdörtgen bir tepsiye yayarak fırınlayın, fırından çıkarıp rulo şeklinde sarın. Domateslerin içlerini oyarak közlenmiş patlıcan, haşlanmış patates mayonezli karışım ile doldurun, Hazırlanan tüm sebze, zeytinyağlı yemekleri servis tabağına yerleştirin.

SUNUM

Soğuk olarak servis yapılacaktır.



PATLICANLI ET KAPAMA –Merve BÖLÜK

MALZEMELER

- 400 gr. Kuzu kuşbaşı et
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 adet kuru soğan
- 7-8 diş sarımsak
- 2 adet çarliston biber
- 3 domates
- 5 patlıcan
- 1 fincan sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Kuzu kuşbaşı etleri yıkayıp süzün. Orta boy tencerede orta ısıli ateşte 5-6 dakika kavurun.Kavrulan etin üzerine sıvı yağ ve pirinç tanesi şeklinde doğranmış sarımsağı ekleyin 10 dakika daha kavurun. Soğan, yeşil biber, soyulmuş domatesleri küp şeklinde doğrayın etin üzerine ilave edin.10 dakika daha pişirin.Üzerine 1 bardak suyu katıp 10 dakika pişirip ocaktan alın.Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına dörde bölün.Kızan yağda yumuşayınca kadar kızartıp alın.Servis tabağına sebzeli et harcını yayın üzerini kızarmış patlıcanlarla kapatın.

SUNUM

Sıcak olarak servis yapılır.Yanında pilav, haşlanmış patates veya püre ikram edilebilir.



PATLICAN BÖREĞİ – Saadet SİPAHİ

MALZEMELER

6 adet patlıcan
2 adet kuru soğan
2-3 adet yeşil biber
2-3 adet domates
½ kg. kıyma
2 adet yumurta
Tuz, baharat

HAZIRLANIŞI

Patlıcanların kabukları bir boş bir dolu soyulur.Uzunlamasına ortadan ikiye kesilir.Küçük küpler halinde doğranır.Tuzlu suya atılır.Soğanlar doğranır. Sırayla biber ve patlıcanlar atılır ve kavrulur, soğumaya bırakılır.Bu karışıma çiğ kıyma ve yumurta katılıp karıştırılarak tepsiye düzeltilir.Fırında altı üstü kızarana kadar pişirilir.

SUNUMU

Sıcak olarak kare kare kesilerek sunulur.



Kaklık Mağarası - Honaz



SIVAMA – Serap ÇELİK

MALZEMELER

1 kg. kuzu kaburga
Tuz, karabiber, kırmızıbiber
1 su bardağı sıcak su
1 su bardağı un
½ çay bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

½ çay bardağı sıvı yağla tencerenin alt kısmı yağlanır. Bir sıra et, bir sıra baharat karışımını döse. Üstüne bir bardak sıcak su ilave et. Tencereyi kapatıp hamur yaptığınız unla tencere kapağının çevresini kapla, Mümkünse odun ateşinde ya da çok kısık ateşte 3 saat kadar pişir.

SUNUM Sıcak olarak servis yapılır.



KABURGA DOLMASI (SURA) – Hacer YILMAZ

İÇ İÇİN MALZEMELER :

- 1 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı rendelenmiş badem
- 1 çay kaşığı kırmızı biber, tuz, karabiber
- maydanoz, karareyhan

KABURGA MALZEMESİ:

- 1,5 kg. kaburga eti (ön koldan)
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 3 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Pirinç, tereyağ ve bademi kavurun. Kavrulmuş pirinç badem karışımının yarısını ayırın. Diğer yarısına 1 su bardağı suyu ilave ederek haşlayın. Pilavın üzerine pul biber, karabiber, maydanoz, karareyhan ve kenara ayırdığınız pirinç- badem karışımını ekleyin, iyice karıştırın. Kaburganın içine pilavı doldurup iğne iplikle diki. Bir tencerenin içine kaburgayı koyarak 2 saat haşlayıp sudan çıkarın. Daha sonra orta ısıdaki fırında 30 dakika pişirin.

SUNUM

Sıcak olarak servis yapılır.



ÇAĞLA DÖVMESİ

Malzemeler:

Çağla Tuz Soğan Yumurta Maydanoz Pul biber Bediren Ev yufkası

Hazırlanışı:

1 kg. çağla dibekte tuzla dövülür. İçine soğan doğranır.yumurtalar haşlanır ve küçük küçük doğranır. Maydanoz doğranarak içine pul biber ve bediren konulur.tüm malzemeler iyice karıştırılarak ev yufkasıyla dürüm yapılarak yenir.

ALAÇORA

Haşlanmış kuru fasulyenin üzerine tereyağı ve bulgur ilave edilir, tuz,biber ve su konulduktan sonra suyu çekilinceye kadar pişirilir.

DARI EKMEĞİ

Mısır unu yeteri kadar tuz, su ilave edilerek yoğrulur. Sonra sac üzerinde pişirilir. Sıcak iken üzerine tereyağı sürülüp, üstüne peynir konulup yenir. Soğuk sütün içine soğuk darı ekmeği doğranarak da yenir.

AYRAN UFAKLAMASI (DOĞRAMEÇ)

Yoğurda tuz konarak ayran haline getirilir. İçine mısır ekmeği doğranır ve kaşıkla yenir. Acı biber ve domates salatası ile de lezzetli olur.

TİRİT

Buğday, mısır, bakla, nohut ve kuru fasulye haşlanır.. İçine toz kırmızı biber, karabiber, tuz konur ve kaynatılır.. Az sulu piştikten sonra indirilir. Servis yapılır. Üstüne badem içi, ceviz içi fındık kırması konularak kaşıkla yenir. Özel günler ve misafirler için bir eğlence ve toplanma vesilesidir.Acıpayam yöresinde çocukların ilk dişinin görüldüğünde pişirilip dağıtılır. Ayrıca hayır için pişirilip çocuklara dağıtılır.

KARIN (MUMBAR) DOLMASI

Pirinç, kıyma, karabiber, kimyon ve tuz dolma içi hazırlandığı gibi karıştırılır. Karışım bol su ilave edilir. Karışım bir huni veya lamba şişesi yardımıyla mumbarın ağzından doldurulur. bir kapta su ilavesiyle pişinceye kadar kaynatılır. Sıcak olarak servis yapılır. Soğuyan dolma dilimlenip tereyağında kızartılarak da yenir.

DENİZLİ TURŞUSU

Biber, taze fasulye, salatalık, gök domates bir teneke veya küp içine yerleştirilir. Üzerine tuzlu sirke veya limon tuzu ilave edilir. Sarımsak soyularak içine atılır.Kabın ağzı sıkıca kapatılır.Bir müddet sonra turşu hazırdır.

SIYIRMA

Ayşe kadın fasulyenin tazeleri toplanıp, yıkanır, temizlenir ve toprak tencereye konur. Üstüne biraz patates eklenerek yeterince su konur. Taze birkaç kabak yaprağı örtülerek, üzerine ağırlık yapması için bir taş konur. Pişirinceye kadar ateşte tutulur. Pişince ateşten alınır ve suyu süzülür. Bir tepsi üzerine ters çevrilerek dökülür. Patatesler üzerinden alınıp, tuzu ekilir.Soğan ve közlenmiş biberle birlikte yenir.

GINDIRA ÇORBASI

Ayıklanan ve temizlenen gındıra önce sıcak suda haşlanır. Haşlandıktan sonra kabuğundan ayrılır. Haşlama suyuna yağda kavrulmuş soğan ilave edilir. Ayrıca erik, ekşi ve tuz katılır. Sonra on dakika kadar daha kaynatılarak yenir. Gındıra çorbası, genellikle Çameli yöremizde yapılmakta olup lezzetli ve bol C vitaminlidir. Gındıra ayrıca bulgur ve pirinç pilavlarına da karıştırılarak yapılabilir .

PEKMEZLİ UN HELVASI – Mürüvvet ŞAFAK

MALZEMELER:

- 1 su bardağı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı pekmez
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz.

HAZIRLANIŞI:

Yağ bir tavada kızdırılır. Un üzerine eklenerek tamamen pembeleşinceye kadar kavrulur. Tava ocaktan alınarak, üzerine yavaş yavaş pekmez ilave edilir ve tamamen içinde dağılıncaya kadar karıştırılır. Hazırlanan karışım küçük küçük parçalara ayrılarak şekillendirilir. Üzerine ceviz kırıntıları ekilerek servise hazır hale gelir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



KABAK TATLISI – Birol YİLDEN

MALZEMELER:

- 1 kg. balkabağı
- 500 gr. Şeker
- 5 adet karanfil

HAZIRLANIŞI:

Balkabağı karpuz gibi doğranıp içi ve dışı temizlenir. Kibrit kutusu büyüklüğünde doğranıp, bir tencereye sıra sıra döşenir. Her sıranın arasına şeker serpilir. Üstüne karanfil ilave edilir. Kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra üzerine ceviz serpilir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



MALZEMELER:

- 3 su bardağı pirinç
- 1 kg. şeker
- 1 kg. süt
- 1 su bardağı su

HAZIRLANIŞI:

Pirinçler yıkanarak bir tencerede 2 su bardağı su 30 dakika kaynatılır ve sonra şeker eklenir. 30 dakika daha kaynatılır. Süt ayrı bir kapta kaynatılır ve pirincin üstüne eklenir. Hepsi 10 dakika daha kaynatılır. Sıcak halde servis kaplarına boşaltılır.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



İNGE TATLISI – Adile PAZARCIKLİ

MALZEMELER:

- 1 kg. un
- 1 ay kaşığı soda
- 1 ay kaşığı yaşı maya
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 yumurta
- Yarım ay bardağı iek yağı
- 125 gr. Margarin
- Dövülmüş ceviz
- Hindistan cevizi
- 5 bardak toz şeker
- 4 bardak su
- 2-3 damla limon suyu

HAZIRLANIşı:

1 kg. unu tepsiye dökülür ve ortası havuz gibi açılır. Verilen malzemeler içine eklenir ve kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Daha sonra parçalara ayırarak yufkalar açılır. Açılan yufkaların üzeri iek yağı ile yağlanır ve üzerine ceviz serpilir. Yufka ortadan ikiye bölünür ve rulo yapılır. İki ayrı rulo sa örgüsü şeklinde tepsiye yerleştirilir. Hafifçe üstüne bastırılır. zeri yağlanır fırına sürülür. Kızarınca fırından alınır. Biraz soğuyunca 5 bardak toz şeker ve 4 bardak su ile hazırlanmış şurup sıcak olarak üzerine dökülür. zerine Hindistan cevizi ve antepfıstığı serpilir.

SERVİS: soğuk olarak servis yapılır.



MACUR HAMUR TATLISI (KALBURBASTI) – Fatma ÇAKIR

MALZEMELER:

- 3 orba kaşığı yoğurt
- 2 orba kaşığı margarin
- 1 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı irmik
- Yarım ay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- Ceviz

HAZIRLANIŞI:

Yoğurt, margarin ve sıvı yağ bir kapta karıştırılır. Sonra un, irmik ve kabartma tozu eklenir ve yoğrulur. Yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur parmak kalınlığında parçalara ayrılır, tepsiye dizilir. Üzerine ceviz bastırılır. Fırında üstü kızarana kadar pişirilir. 5 bardak su ve 5 bardak şeker ile şerbeti kaynatılır. Fırından alınan malzeme soğuyunca, şerbet sıcak olarak üzerine dökülür.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



KARA HALVA – Nazmiye ÖZTÜRK

MALZEMELER:

- ½ kg. un
- 250 gr. Sıvı yağ
- ½ kg. şeker
- 5 adet ceviz

HAZIRLANIŞI:

Bir tavaya yağ konur ve un pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım kg. şekerden bir bardak şeker ayrılır. Kalan şeker 2 bardak su ile kaynatılarak şerbet hazırlanır. Şerbet sıcak olarak ateşte kavrulan unun üzerine yavaş yavaş yaklaşık yarım saat yedirilerek eklenir. Daha sonra ayrılan bir bardak şeker eklenir ve tahta kaşıkla iyice karıştırılır. En son isteğe bağlı olarak ceviz eklenir.

SERVİS: sıcak ya da soğuk yenilebilir.



ÇITIR HELVA – Dudu AKKUŞ

MALZEMELER:

- 1 kg. pekmez
- 2 su bardağı susam
- 1 adet gevrek yufka

HAZIRLANIŞI:

Pekmez ve yufka bir tencereye konur ve karıştırılır. Üzerine susam eklenir. Kıvamını tutturuncaya kadar hafif ateşte karıştırarak pişirilir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



ÇOBAN BULAMACI – Ayşen GERMİŞ

MALZEMELER:

- 2 adet ev yufkası
- 1 tas pekmez
- Yarım bardak su
- Sıvı yağ

HAZIRLANIŞI:

Yufkalar ufak ufak parçalanıp, tencerede biraz yağda kavrulur. Daha sonra tepsiye alınır. Üzerine su ile pekmez karıştırılıp dökülür. Soğumaya bırakılır. Üzerine ceviz ve susam serpilip servise sunulur.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



BULAMBAÇ – Sıdka SEVİNÇ

MALZEMELER:

- 2,5 su bardağı nişasta
- 3,5 su bardağı pekmez
- 5 su bardağı su
- ½ su bardağı susam

HAZIRLANIŞI:

Pekmez ile nişasta karıştırılıp kısık ateşte ağır ağır karıştırarak şerbet yapılır. Soğuduktan sonra tabaklara konup üzerine susam serpilir.

SERVİS: Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılabilir.



MALZEMELER:

- 1 adet yufka
- 1 ay bardağı susam
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı pekmez

HAZIRLANIŞI:

İki adet yufka sacda hafifçe pişirilip, yumuşak halde sacdan alınır. őeritler halinde ince ince kesilip, tekrar sacın üzerinde kızartılıp, bir kaba alınır. Bir tencerede 1 çay bardağı yağ kızdırılır ve üzerine doğranan yufkalar eklenir. Yağ içine iőleyinceye kadar karıştırılır. Daha sonra üzerine pekmez dökülür. Pekmezi içine çekinceye kadar ateşte bekletilir. Ateşten alınıp, soğuması beklenir. Bir servis tabağına alınıp, üzerine kavrulmuş susam ve ceviz dökülür.

SERVİS: Soğuk ya da sıcak servis yapılabilir.



AŞURE – Songül GEDİZ

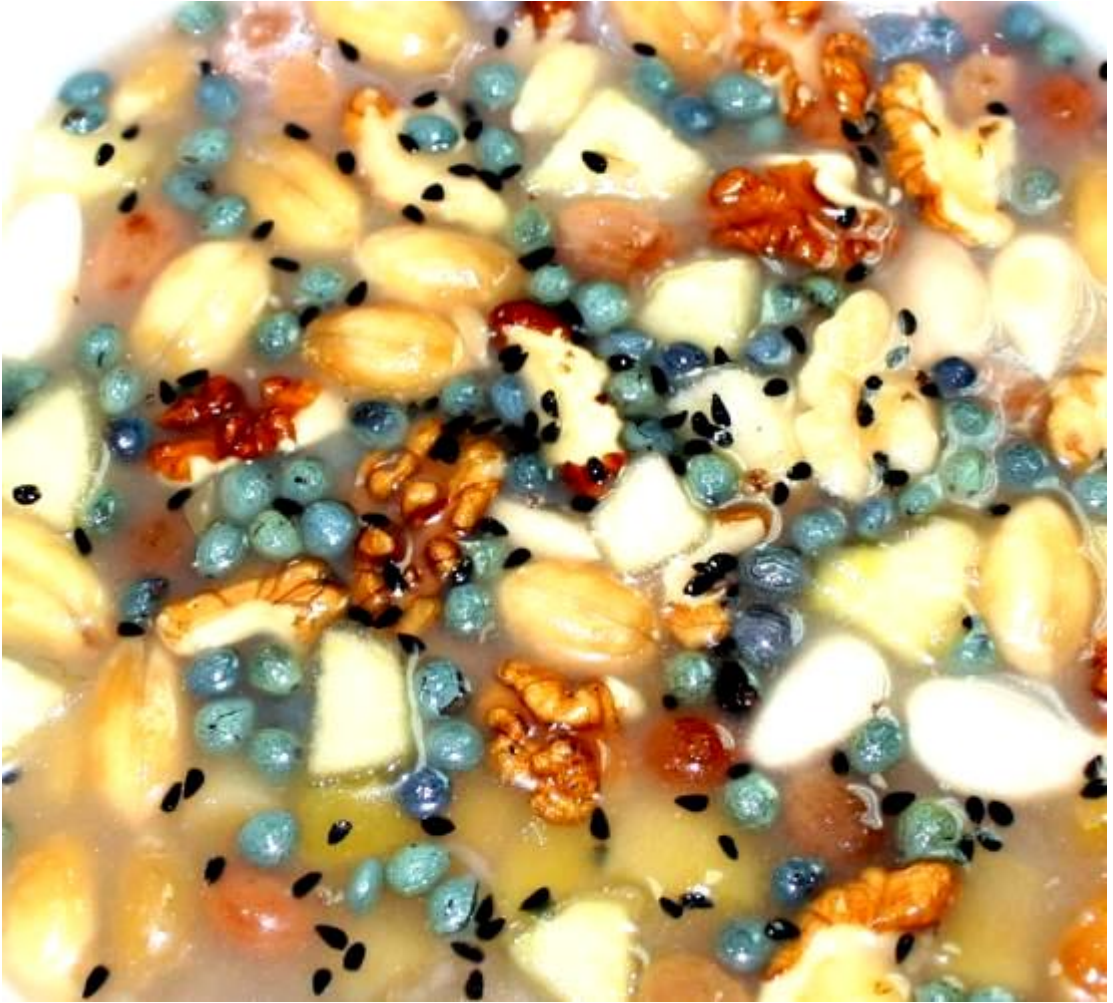
MALZEMELER:

- 1 su bardağı buğday
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı fasulye
- 1 çay bardağı börülce
- 4 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı badem
- 1 çay bardağı ceviz
- 1 çay bardağı fıstık
- 1 çay bardağı kuru kayısı
- 1 çay bardağı üzüm
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- Yarım çay bardağı çitlembik

HAZIRLANIŞI:

Buğday pişirilir. Fasulye, nohut ve börülce pişirilir. Buğdayın içine şeker eklenir ve kaynatılır. Üzerine fasulye, nohut ve börülce ilave edilir. Piştikten sonra diğer malzemeler eklenip karıştırılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



ŞAM TATLISI – Raziye YÖRÜK

MALZEMELER:

- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı un
- Yarım çay bardağı yağ
- 1,5 çay bardağı irmik
- 2 yumurta
- Vanilya
- Kabartma tozu
- Çeyrek çay bardağı süt
- Çeyrek çay bardağı pekmez
- Badem

Şerbeti İçin:

- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı şeker
- Yarım limon suyu

HAZIRLANIŞI:

2 yumurta şeker ile çırpılır. Yağ, yoğurt, süt, pekmez, kabartma tozu ilave edilir ve karıştırılır. İrmik ve un eklenerek çırpılır. Yağlanmış fırın tepsisine dökülür. Üzeri fıstık veya badem ile süslenir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. 2 su bardağı şeker ve 2 su bardağı su ile şerbet kaynatılır. Pişen malzemenin üzerine şerbet soğuk dökülür.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



BAKLAVA – Eda YAVUZER

MALZEMELER:

- 2 kg. un
- 2 litre su
- 1 kg. mısırözü yağı
- 1 kg. ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 kg. şeker

HAZIRLANIŞI:

Un ve su karıştırılarak hamur haline getirilir. Yapılan hamurdan yufkalar açılır. Tepsinin üzerine her yufka konulduğunda yağlanır ve dövülmüş ceviz serpilir. Bu işleme 35 yufka oluncaya kadar devam edilir. Daha sonra fırına sürülerek üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine hazırlanan şerbet dökülür.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



SÜT BULAMACI – Dilek TUNKUL

MALZEMELER:

- 1 kg. süt
- 8 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı un
- Tuz

HAZIRLANIŞI:

Süt kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan süt tekrar ocağa konur ve içine şeker, tuz ve un eklenir. Orta hararetli ateşte karıştırılarak pişirilir. Kaynayıp istenilen kıvama geldiğinde kaselere dökülür. Üzeri süslenir.

SERVİS: Sıcak ya da soğuk servis yapılabilir.



MALZEMELER:

- 1 su bardağı sıvı yağ
- ½ su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı irmik
- 1 yumurta
- ½ paket oda sıcaklığında margarin
- 1 paket vanilya
- ½ paket kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı sirke
- Tuz
- Un

Şerbeti için:

- 3 su bardağı su
- 2,5 su bardağı şeker
- Limonun ¼ suyu

HAZIRLANIŞI:

Sıvı yağ, yoğurt, irmik, yumurta, margarin ve sirke derin bir kapta karıştırılır. Daha sonra un, kabartma tozu ve vanilya eklenir ve kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Çay bardağı ile 5-6 daire kesilir ve üst üste konur. Hafifçe yuvarlanır ve ikiye kesilir. Üzerine fındık veya fıstık konur. 180 derece fırında 20-25 dakika pişirilir. Su ve şeker ile şerbeti pişirilir. Tatlı sıcak, şerbet ılıkken üzerine dökülür.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



TELEM HELVASI – Şefika ÖZGE

MALZEMELER:

- 2 kg. nişasta
- 2 kg. şeker
- 2 su bardağı mısırözü yağı
- 2,5 su bardağı su
- Badem

HAZIRLANIŞI:

Suyun içinde şeker ve nişasta iyice karıştırılır. Yağ kızdırılır ve içine sulu nişasta ve şeker karışımı eklenir. Tel tel oluncaya kadar karıştırılır. Badem yağda kızartılarak üzerine ekilir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



TAVAS BAKLAVASI – Güler HECEBİL

MALZEMELER:

Hamur Malzemesi:

- 5 gr. tuz
- 2 adet yumurta
- 500 gr. un

İç Malzeme:

- 700 gr. ceviz
- 250 gr. sıvı yağ
- 1 su bardağı su

Şerbet Malzemesi:

- 1 kg. su
- 1200 gr. şeker
- Yarım limon suyu

HAZIRLANIŞI:

Yufka için hamur kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. 40 parçaya ayrılarak yufkalar açılır. Bir tepsiye aralarına yağ sürülüp, ceviz serpilerek, yufkalar bitene kadar bu işleme devam edilir. Taş fırında 45 dakika pişirilir. Çıktıktan sonra şerbet üzerine dökülür ve dinlendirilir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



KOLAY BAKLAVA – Reşide AYDENİZ

MALZEMELER:

- 4 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Su
- Tuz
- 1 su bardağı ceviz içi
- Katı yağ
- Mısır nişastası

Şerbet Malzemesi:

- 5 su bardağı su
- 4 su bardağı şeker

HAZIRLANIŞI:

Un, yumurta, yağ, su ve tuz bir kapta karıştırılır kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur 30 eşit parçaya ayrılır. 15 parça küçük açılıp, aralarına mısır nişastası serpilerek üst üste konur. Diğer 15 parçada aynı şekilde yapılır. Merdane yardımı ile büyütülerek yağlanmış tepsiye döşenir. Aralarına ceviz serpilir. Daha sonra baklava dilimi şeklinde kesilir. Bir tavada katı yağ ve sıvı yağ eritilip, tepsideki malzemenin üzerine gezdirilir. Fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra üzerine şerbeti dökülür.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



SARAYLI TATLISI – Raziye ALGAN

Malzemeler:

5 tane ev yufkası
Yarım kg ceviz
200 g. Şeker
250 gr tereyağ

Ağda için:

1 kg. şeker
Yarım kg.su
Limon suyu

Hazırlanışı:

Ceviz havanda şekerle dövülür. Sonra tepsi çiçek yağıyla yağlanır.sonra yufkalar açılır ve içine ceviz koyularak rulo şeklinde dürülürler. Bu yufkalar tepsinin ortasından başlayarak önceden yağlanmış olan zemine halka halka dizilir. Tepsi dolduktan sonra üzerine tereyağı eritilip dökülür ve fırına verilir. Eğer tepsi soğuksa ağdası sıcak dökülür ve 10 dakika ağzı bir tepsiyle kapatılır. Üzerine kapatılan tepsi alındıktan 1 saat sonra yenilebilir.





Acıpayam çevresinde, sıcak yufka üzerine taze tereyağı sürülür, üzerine biber tuzu ve peynir ekilerek dürüm yapılır.

Acıpayam yöresinde: soğanlı, acı biberli yumurta salatası; haşlanmış yumurta yufka üzerine doğranır, üzerine kuru soğan ve kuru acı biber doğranır ve istenirse üzerine zeytinyağı dökülür. Acıpayam çevresinde; patates buğulama, patates ve soğanlar sobanın fırınına yoksa soba üzerine nemlendirilerek bakır kapakla kapanır. Piştikten sonra ütölmüş kuru acı biberle birlikte yufkayla dürüm yapılır. Domates kavurması; kabuğu soyulmuş domates, soğan, biber doğranır, içine zeytin yağı dökülerek kavrulur.

Fırından alınan sıcak ekmeğin içine tereyağı sürülerek kahvaltıda sunum yapılır. Bunun yanında tahinli pide yaptırarlarda vardır.

Çalışanlar, hafta sonlarında daha teferruatlı kahvaltı hazırlayarak sunum yapmaktadırlar.

Yaz sezonunda, kahvaltıda domates- salatalık, biber söğüşü daha yaygındır.

Günümüzde kahvaltılar evin mutfağında, yaz aylarında balkonlarda yapılmaktadır. Eski yıllarda oturma odasında kahvaltı yapılırdı. Daha önceleri sacda her sabah (lavaşa benzeyen) kalın yufka yapılırdı. Tarhana çorbası ve sıcak şekerli süt içine doğranmış yufka, (sütlü ekmeğe doğraması), sahanın tereyağlı yumurta, dıganda soğanlı, tereyağlı yumurta kavurması, önceden kavrulmuş ciğer kıymalı soğanlı yumurta kavurması, haşlanmış patates, soğan, salça, biber ve yağla yapılan patates kavurması.

Kahvaltıyı aile bireyleri günümüzde de topluca yapmaktadır. Bunun yanında kahvaltı yapamayan öğrenciler ve çalışanlar okulda ve işyerlerinde kuru gıdalarla (simit, pasta vb.) kahvaltıyı geçiştirmektedirler.

- Ailelerin bütçesine göre kahvaltı menüsündeki çeşitlilik değişmektedir.

- Kahvaltı sunumları, tek tek servis tabaklarına alınarak kahvaltı yapılmaktadır. Yörede kahvaltılarının masada ve yer sofrasında yapılması ailelere göre değişiklik göstermektedir.

Acıpayam yöresinde, yat - geber ekmeği olarak tanınan gece kahvaltısı vardır. Yatmadan önce, zeytin, peynir, biber tuzu, patates buğulaması, tereyağlı yufka, sobada pişirilmiş deri peyniri vb. çayla birlikte yapılır.

Beş çayı, emekli kişilerin ve ev hanımlarının kendi aralarında yaptıkları çay-pasta ikramlarıdır.

İftar sofrasında, zeytin bulunur, bunun dışında yöresel çorbalar yer alır.

Kurban Bayramında, kurban kesen kişiler kahvaltıyı; kesilen hayvanın böbreği ile yapar. Bunun dışındaki aile bireyleri kahvaltıyı evin erkekleri camiden geldikten sonra yaparlar. Ramazan Bayramında; Kahvaltı sofrasına lokma, bişi ve susamlı, haşhaşlı çöreklerde sunulur.

Kahvaltıda ana yemekler bulunmaz.

Akrabalar ve arkadaşlar arasında tatil günlerinde kahvaltı daveti yapılır.

Kahvaltı kültürü yemek kültürünün bir bölümünü oluşturmaktadır. Bu nedenle Acıpayam yöresindeki yemekle ilgili şu sözler söylenmektedir.

Karnım aç olsa da, gözün tok olsun, Aç ayı oynamaz, Ekmeği yanında zeytin silkti, Gönülsüz yenen aş, ne karın ağrıtır ne de baş, Aç köpek fırın deler. Yengem beni yarım ekmek yoluna oynattı, Çingene kızına billa etmişler, billa iki ekmek versene diye istenmiş. Her şey yakışığı ile tarhana aş, kaşığı ile yenilir, Kadın vardır baklava ununu taş eder; kadın vardır çerden çöpten aş eder. Ditdiri yavrum dittiri Arpa unundan katmeri olur dipdiri, Her öğün geçer, akşam öğünü geçmez. Bir yoğurum hamurun varsa ustasına yoğurt. Küçük Haranımın aş, ye kocabaşı ye (Fıkra). Ağrısız başım, gaygısız aşım, Acı acıyı, su sancıyı keser, Buğday olan yerde un olmaz, un olan yerde ekmek alınmaz. Arı bal alacağı çiçeği bilir; Elin ekmeği kanlıdır-kanlı; Silen yer, silemeyen yiyemez. Et ye su iç dunsun, Yangın (tatlı) ye, su içme sinsin.

Kahvaltı konusunda bilimsel bir çalışma yapılmamıştır.

**15 – 22 NİSAN 2008 “TURİZM HAFTASI” ETKİNLİKLERİ ÇERÇEVESİNDE YAPILAN
“YÖRESEL YEMEK YARIŞMASINA” KATILAN YARIŞMACILARIN LİSTESİ**

ACIPAYAM

ACILI BİBER TATARI
ARAP AŞI
TOP TARHANA ÇORBASI
MISIR GÖMBESİ
LEYEN BÖREĞİ
GÖVEÇ

Havva ELAYDIN
Turcen ER
Emine ERDEM
Zehra ERZİ
Nilgün KESER
Hatice TUNÇER

AKKÖY

LEĞEN BÖREĞİ
PATLICANLI KAPAMA
KEŞKEK
YAPRAK SARMA VE KURU PATLICAN DOLMASI
KEŞKEK
MAKLUBE
KAÇAMAK
ARAPAŞI
TARHANA ÇORBASI
ÇILBIR
UN ÇORBASI
YAPRAK SARMA
UN HELVASI

Zehra ÖZTÜRK
Ayşe KANSIZ
Fatma NAZİLLİ
Müzeyyen ERDİN
Elif ERDİN
Gül Nihal CENGİZ
Hatice TÜRK
Fatma NAZİLLİ
Ümmü KOÇ
Kerban KAYHAN
Kerban KAYHAN
Aysun ERBAY
Kerban KAYHAN

BABADAĞ

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI
MAKLUBE
KARNABAHLARLI TAVUKGÖĞSÜ
İÇLİ KÖFTE
ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Nazire ERTUĞRUL
Özcan EKİZ
Hatice AVCAR
Şengül BAKAN
Fatma AYDIN

BAKLAN

ARABAŞI
KURU BİBER VE PATLICAN DOLMASI
TOPALAK
KEŞKEK
ARAPAŞI
MAKRUBE

Müesser ERDEM
Kerban ÖNER
Habibe ÇOBAN
Kamile KARAKOÇ
Mukaddes KARATEKE
Meryem KAYMAZ

BEKİLLİ

BÖRÜLCE BÖREĞİ
KIYMALI BULGURLU YAPRAK SARMASI
GÖVEÇTE DEBİTAŞI
BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI
KEŞKEK
KATMER
ZEYTİNYAĞLI PATLICAN GÖMME
UN HELVASI

Fatma YAĞCIOĞLU
Zehra YAĞCIOĞLU
Ayşe ŞEN
Fatma ÖZDEMİR
Huriye BIYIK
Osman YAĞCIOĞLU
Mürüvvet ŞAFAK

BEYAĞAÇ

YOĞURTLAMA
NOHUT YEMEĞİ
PANCAR KAVURMASI
KEŞKEK
KABAK TATLISI
YAPRAK SARMA

Hüseyin TÜRKSEVER
Ramazan YAĞAÇ
Gülseren PÜTÜN
Muradiye TÜRKSEVER
Biol YİLDEN
Ümmü KARACASULU

BOZKURT

AŞURE
SUCUKLU UN KARIŞTIRMASI
MAACIR TARHANASI
SÜTLÜ ÇORBA
CIZLAMA
AKAŞI
KİİDE
KEŞKEK
İNGE TATLISI
MACUR HAMUR TATLISI (KALBURBASTI)
PATLICAN KEBABI
KARA HALVA

Şermin YAVUZ
Zübeyde AKYÜZ
Münevver ALTINTAŞ
Nevriye TURGUT
Fatma DALBAY
Fikriye ENBATAN
Gül ÖZTÜRK
Zübeyde DEMİRKOL
Adile PAZARCIKLİ
Fatma ÇAKIR
Neriman AKYÜZ
Nazmiye ÖZTÜRK

BULDAN

PATLICAN SOĞAN
ÇAĞLA DÖĞMESİ
SARAYLI TATLISI

Yusuf SAĞ
Yusuf SAĞ
Yusuf SAĞ

ÇAL

KEŞKEK
ARAP AŞI
TAVUK GÖVEÇ
SÜLLER PİDESİ

Sevim BERÇİN
Ayşe SARI
Metin MEMECİ
Veysel DEMİRCİ

ÇAMELİ

MENEVİŞ YOĞURTLAMASI

Leyla KUYLUK

ÇİVRİL

BAHAR GEVREĞİ
ARAP AŞI
KEŞKEK
KARNİYARIK
LAHANA SARMASI
TOPALAK
ÇITIR HELVA
KABAK AŞI

Gülçin BARUT
Süheyla SEMİZARK
Kadriye GÜVEN
Serpil BALTA
Derya GÜVEN
Ümmü YILMAZ
Dudu AKKUŞ
Özgül ARSLAN

ÇARDAK

KAÇAMAK

HONAZ

SİRON
TÜRLÜ GÜVEÇ
LEĞEN BÖREĞİ
TOPALAK
KEŞKEK
YUVALAMA
DALYAN KÖFTE
MAÇUR BÖREĞİ (KIYMALI SOĞAN BÖREĞİ)
YOĞURTLU KÖFTE
KATBUANA

Duygu KARAKURT
Yasemin AÇAR
Zehra TUR
Emel ÇELİK
Havva URHAN
Mukaddes EKİZ
Mehmet ERMİŞ
Makbule ERŞAN
Mustafa ERŞAN
Ümmühan ÇİFTÇİ

GÜNEY

UN HELVASI
GÖCE AŞI
TARHANA ÇORBASI
YAPRAK SARMA
KEŞKEK
TOPRAK TEPSİDE GÖVEÇ
KURU PATLICAN DOLMASI
ÇİĞ SARMA
ÇOBAN BULAMACI
ÇÖKELEKLİ YAPRAK SARMA
TOKLUBAŞ KAVURMASI
ARAP AŞI
BULAMBAÇ
ETLİ PEKMEZLİ KABAK AŞI
BEDİREN
ÇİĞDOLMA
HAMUR DOLMASI
PEKMEZLİ KABAK AŞI
KIŞ KIZARTMASI
YUFKA KADAYIFI
HAMUR DOLMASI
ÇABUT AŞI
DOLMA
TAS KAPAMA
PATLICAN DOLMASI
KEŞKEK
GÖCE AŞI
AŞURE
ŞAM TATLISI

Servet ÖZTURHAN
Meryem ÇALIŞKAN
Songül EGEÇİOĞLU
Pakize SANCAR
Canan ÖZLÜER
Sıdika AYHAN
Safiye USLUER
Şenay GERMİŞ
Ayşen GERMİŞ
Nesrin BOSTANCI
Sıdika TIRMAN
Hülya KESKİN
Sıdika SEVİNÇ
Ayşe ÇALIŞKAN
Sibel KAVAK
Nebahat SAZLI
Müniye ÇEVİK
Fadime SAÇMAZ
Sezer DİNÇER
Sebahat BULUT
Saadet BULUT
Pervin CİHAN
Ayşe ÇOMAKLI
Arife KADIKÖYLÜ
Saliha KAMAY
Fatma SANCAR
Latife KARBASTI
Songül GEDİZ
Raziye YÖRÜK

KALE

BİBER TATARI
BİBER KIZARTMASI
TARHANA ÇORBASI
BAKLAVA
KEŞKEK
KAVURMA
DOLMA

İsmail OYAN
Anakız YAVUZER
Mehmet Ali YAVUZER
Eda YAVUZER
Neriman KURT
Yüksel KÖSEOĞLU
Fatma OYAN

SARAYKÖY

BAKLA TARATOR
KÜRDAN KEBABI
ODUN ATEŞİNDE TOP TARHANA ÇORBASI
ETLİ KURU FASULYE
AŞURE
ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI
KUŞ ÜZÜMLÜ KURU PATLICAN DOLMASI
TAVAS USULÜ TOP TARHANA ÇORBASI
ZEYTİNYAĞLI KIYMALI DOLMA
SUSUZ KURU KUZU KAPAMA
TAS KAPAMA
ZEYTİNYAĞLI PARMAK YAPRAK SARMASI
İÇLİ KÖFTE
KARNİYARIK
KIYMALI SU BÖREĞİ

Raziye KURTULDU
Seval KESER
Menkure YURDASEV
Elif KANDEMİR
Hatice ÇAKMAK
Nurten TAŞTAN
Ayşenur ILDIZ
Cevriye ILDIZ
Gülsüm ÇEVİKTEKİN
Ayşen YALABIK
Ülkü YILDIRAN
Hatice KURU
Pervin ÇEVİK
Ümmühan KURTULDU
Behice ÇEVİK

SERİNHİSAR

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK
SÜT BULAMACI
YAŞ PASTA
BAZLAMA
KARNİYARIK
KABAK DOLMASI
İÇLİ KÖFTE
TAVUKLU BÖREK
ARAP AŞI
TAŞ FIRINDA GÖVEÇ
EV BAKLAVASI
GÜL TATLIŞI
ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI
TASKEBABI

Hatice KABAYUKA
Dilek TUNKUL
Keziban ERBAYAT
Rabia KABAYUKA
Özay ÇELİK
Eda KIVANÇ
Emine KIVANÇ
Nimet AVSİNDİRİN
Emine GENCER
Ayşe HANKULU
Azize DURMUŞ
Betül KURT
Mürüvvet BURÇAK
Sevim KURT

TAVAS

CERPLEME
SOĞAN AŞI
TOP TARHANA ÇORBASI
TAVAS GÖVECİ
TARNA AŞI
ARAP AŞI
ARAP AŞI
ARAP AŞI
TARHANA ÇORBASI
TARHANA ÇORBASI
SEBZELİ TOP TARHANA
YAPRAK SARMASI
TELEM HELVASI
TAVAS BAKLAVASI
TAVUK EKŞİLEMESİ
KOLAY BAKLAVA
SARAYLI
YAPRAK SARMASI
KABAKLI YAVAN TARHANA
YAPRAK SARMASI
MÜRDÜMEKLİ BULGUR PİLAVI
KURU BİBERLİ GELİN TURŞUSU
KURU PATLICAN DOLMASI
KURUTULMUŞ TAZE FASULYE
TAVUK KAPAMA
ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI
İSPANAK ÇÖREĞİ
KURU PATLICAN DOLMASI
TARHANA ÇORBASI -
TUTMAÇ ÇORBASI
YAPRAK SARMASI
KURU PATLICAN DOLMASI
KEŞKEK ÜSTÜ KAVURMA
ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA
KURU PATLICAN DOLMASI
TAVUKLU BULGUR AŞI

Şefika ÖZGE
Nuran SILAN
İsmihan İLEM
Adile ZOR
Gülizar ŞAMA
Mediha YILMAZLI
Süleyman ZENCİRCİ
Ayşe KABALAY
Ramazan GÜLDAŞ
Pembe GÜNAY
Hatice AYDINALP
Meryem ÖZER
Şefika ÖZGE
Güler HECEBİL
Gülseren PÜTÜR
Reşide AYDENİZ
Ayşe KOÇALAR
Rabia YETİM
Ayşel KÖSEKLİ
Elif SÜYÜN
Hacı Ayşe GÖZETEN
Hacı Ayşe GÖZETEN
Pembe YARENGÜME
Mediha YILMAZLI
Zühal ONA
Halime BAŞARMIŞ
Mecime YAĞDI
Zübeyde Saadet AKTAŞ
Pembe YARENGÜME
Sultan ÖZDEN
Meryem ÇÖĞÜT
Ümmühan İLKHAN
Fatma ARMAĞAN
Yasemin YILDIRIM
Feride HÖBEL
Fadime ŞAMA

