dünyanın en eski mutfağı Şanlıurfa

Yemek Kitabı

KARACADAĞ KALKINMA AJANSI • DEVELOPMENT AGENCY

TÜRKİYE CUMHURİYETİ KALKINMA BAKANLIĞI

ŞURKAV 1990

ŞURKAV Yayınları : 39

dünyanın
en eski mutfağı
Şanlıurfa

ŞURKAV
Şanlıurfa İli Kültür Eğitim Sanat ve Araştırma Vakfı

BASKI: KASIM 2014

ISBN: 978-975-7394-39-6

Editör:
Özlem DURMAZ

Katkıda Bulunanlar:

Prof. Dr. Hasan AKAN
Hasan Fehmi HAYIRLI
Ayşe Tiraje HAYIRLI
Necmi KARADAĞ
Aykut Hakan KUTLUHAN
Işılay ÖZCAN
Ayşe AÇANAL
Mehmet KAÇMAZ
Öğr. Gör. Hafize ÖZBUDUN
Cevahir Asuman YAZMACI
Mehmet BARUT
Evrim KARACA
Bayram ÖZREK
İbrahim ÖZDEMİR
İdris KARAKURT
Hakan UÇKUN
Naif BAĞI
Emre Altay ERGUVAN
İffet ACET
Mustafa KAYA
Halil DİNDAR

Fotoğraflar:
İbrahim Halil KARACA

Dizgi:
PROTASARIM Reklam Ajansı

Baskı:
Başak Matbaacılık ve Tanıtım Hiz. Ltd. Şti. / Ankara

İÇİNDEKİLER

Çorbalar
- Etli Lebeni / 14
- Hamurlu Aş / 15
- Kulak Çorbası / 16
- Kurut Çorbası / 17
- Lebeni / 18
- Mahluta Çorba / 19
- Şişperek Çorbası / 20

Et Yemekleri
- Tirit / 24
- Dalak Dolması / 25
- Kaburga / 26
- Kaburga Dolması / 27
- Kemeli Kavurma / 28
- Kemeli Kızartma / 29
- Kemeli Tas Kebabı / 30
- Miftahi Tas Kababı / 31
- Pilavlı Tas Kababı / 32
- Sini Taraklığı / 33

Sebze Yemekleri
- Acur Annaziği / 36
- Bakla Aşı / 37
- Bakla Boranısı / 38
- Keme Boranısı / 39
- Pancar Boranısı / 40
- Bütün Patlıcan / 41
- Çağla Aşı / 42
- Çömlek / 43
- İsot Çömleği / 44
- Çöp Kebabı / 45
- Elma Aşı / 46
- Erik Aşı / 47
- Frenk Tavası / 48
- Has (Marul) Aşı / 49
- Kazan Kebabı / 50
- Kenger / 51
- Sarımsak Aşı / 52
- Söğülme / 53
- Su Kabağı / 54
- Yumurtalı Keme Kavurma / 55
- Yumurtalı Kömeç Kavurma / 56

Pilavlar
- Baklalı Bulgur Aşı / 60
- Ciğerli Bulgur Aşı / 61
- Kengerli Bulgur Aşı / 62
- Mercimekli Bulgur Aşı / 63
- Etli Nohutlu Firik Pilavı / 64
- Firik Pilavı / 65
- Ciğerli Pilav / 66
- Duvaklı Pilav / 67
- Kemeli Pilav / 68
- Kuzu İçi / 69
- Pırçıklı Pilav / 70
- Üzlemeli Pilav / 71

Dolmalar
- Acır Dolması / 74
- Ekşili Dolma / 75
- Has Dolması / 76
- İsot Dolması / 77
- Kabak Dolması / 78
- Pancar Sarması / 79

Kebaplar
- Ciğer Kebabı / 82
- Elmalı Kebap / 83
- Frenkli Kebap / 84
- Haşhaş Kebabı / 85
- Kemeli Kebap / 86
- Kemeli Haşhaş Kebabı / 87
- Patlıcanlı Kebap / 88
- Soğanlı Kebap / 89
- Tepsi Kebabı / 90
- Tike Kebabı / 91

Köfteler
- Çiğ Köfte / 94
- Aya Köftesi / 95
- Basma Köftesi / 96
- Dolmalı Köfte / 97
- Ekşili Köfte / 98
- Frenkli Köfte / 99
- Lıklıkı Köfte / 100
- Tiritli Köfte / 101
- Yumurtalı Köfte / 102
- Yahudi Köftesi / 103
- Yuvalak / 104
- İçli Köfte / 105

Hamur İşi
- Ağzı Açık / 108
- Ağzı Yumuk / 109
- Döğmeç / 110
- Hitap / 111
- Kıymalı Ekmek / 112
- Peynirli Ekmek / 113
- Semsek / 114

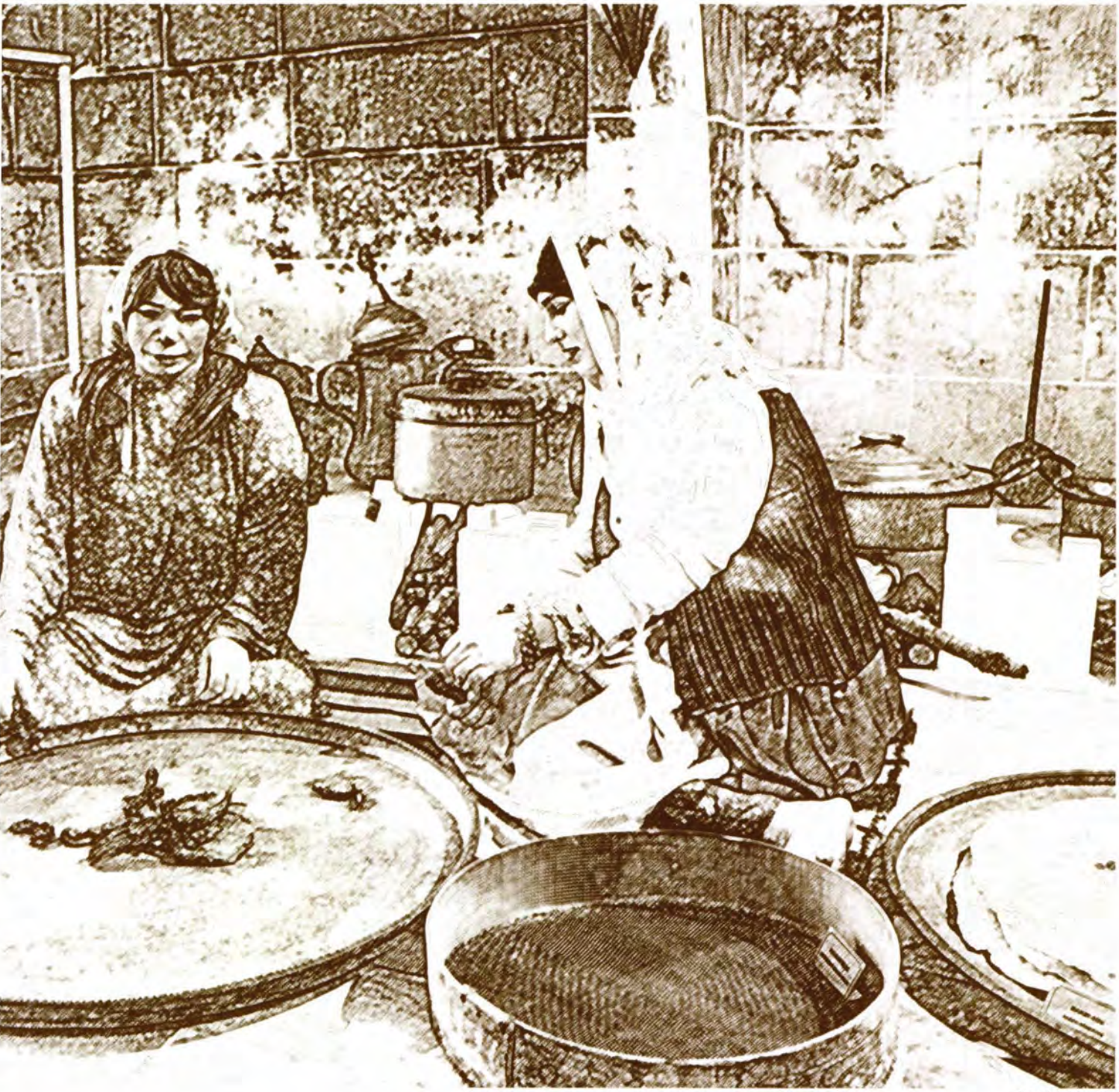
Salatalar
- Bostana / 118
- Zeytin Bostanası / 119
- Has Cacığı / 120
- İsot Cacığı / 121
- İsot Salatası / 122
- Koruk Salatası / 123
- Lolaz Bostanası / 124
- Pırpırım Cacığı / 125
- Sahteşor / 126

Tatlılar
- Aşır Aşı / 130
- Bastık Kavurması / 131
- Halbur Tatlısı / 132
- Hırtlevik / 133
- Ev Katmeri / 134
- Sac Katmeri / 135
- Küncülü Akıt / 136
- Palıza / 137
- Peynirli Helva / 138
- Peynirli Kadayıf / 139
- Şıllık Tatlısı / 140
- Zerde / 141
- Zingil / 142

İkramlıklar
- Çekçek / 146
- Bastık / 147
- Kesme / 148
- Haşhaşlı Kahke / 149
- İsot Reçeli / 150
- Kebbat Reçeli / 151
- Patlıcan Reçeli / 152

İçecekler
- Biyanbalı / 156
- Koruk Şurubu / 157
- Mırra / 158
- Nar Pekmezi / 159
- Üzüm Suyu / 160

Kültür kentinin
leziz yemekleri



Mutfak Müzesi

Şanlıurfa Yemekleri Hakkında

Şanlıurfa mutfağının en belirgin özelliği yemeklerin çoğunun kuzu eti ve sadeyağ ile yapılmasıdır. Kuzu eti dana etinden daha yumuşak olduğu için tercih edilir ve yöre halkına göre yemeklerin lezzeti kuzu etiyle yapılmasından gelir.

Yemeklerin yapımında kullanılan Sadeyağ, Şanlıurfa florasındaki zengin endemik bitkileri yiyen hayvanların sütünden üretilen tereyağının çok düşük ısıda eritilip sütünden ayırılmasıyla elde edilir. Hatta Şanlıurfalılar, Gaziantepli meşhur ustaların bile baklavaları yaparken Şanlıurfa'dan getirttikleri sadeyağı, kullandıkları için baklavanın asıl memleketinin Şanlıurfa olduğunu dile getirirler. Baklava için kullanılan un ve fıstığı da Şanlıurfa yöresinden Gaziantep'e gider. Çünkü en kaliteli buğday ve fıstık Şanlıurfa'da yetişmektedir.

Şanlıurfa'da yemek yapımının bir diğer özelliği pek çok yemekte salça kullanılmamasıdır. Salça kullanılan yemeklerde ise bütün diğer malzemeler kavrulduktan sonra salça eklenir ve çok az kavrulur.

Her bölgede olduğu gibi Şanlıurfa'da da birçok şeyin adı yöresel kullanımıyla anılır. Mesela Şanlıurfa'da semizotuna pırpırım ya da pirpirim, çiğköftelik ete, dövülmüş kara et, fıstığına snober, pazıya pancar, marula has, börülceye lolaz, domatese frenk denir. Mantarın bir çeşidi olan keme mantarı, kısaca keme adıyla anılır. Yöresel ağızlardaki bu kendine özgülük zaman zaman karışıklığa da sebep olur. Örneğin Şanlıurfa'nın altını sayılabilecek 'isot'u kırmızıbiberin yerel adı sanmak bunlardan biridir. İsot (ısı ot), Şanlıurfa bölgesine has bir biber türüdür. Kırmızı ve yeşil olarak yetişen bu biberlerin en önemli özelliği ise çok acı olmasıdır. Kendine özgü bir şekli olan bu etli biberler Şanlıurfalılar için çok özeldir. Genellikle her yemekte kullanılır. Yemeklerin tariflerinde rastlayacağınız 7 çeşit baharat ise Şanlıurfa çarşılarında hemen yer yerde bulabileceğiniz bir karışımdır. Karanfil, tarçın, kimyon, yenibahar, karabiber, kişniş, zencefilden oluşan bu baharat karışımı yemeklerin çoğunda kullanılır. Birçok endemik bitkinin doğal olarak yetiştiği Şanlıurfa florası, bu bölgenin yemek kültürünü şekillendirmiştir. Bunun bir örneği de safranın Şanlıurfa'da çokça yetişen bir çeşidi olan haspir çiçeğinin hemen hemen her yemeği tatlandırmasında görebiliriz.

Şanlıurfa yemeklerinin ortak özelliklerinden biri de malzemesi bol yemekler olduğundan zahmetli yemekler olmasıdır. Çömlekle yapılan ve pişirilmesi uzun süren yemekler taş fırınlara gönderilir. Etli ve özellikle malzemesi çok olan yemekler her malzeme için ayrı ayrı işlemler gerektirir. Şanlıurfa'da yemek yapmak da yemek de neredeyse bir sanat icra etmek gibidir. Kahvaltıya bile davet ve düğün yemekleri gibi özel yemeklerde olduğu kadar özenilir. Kahvaltı sofraları için isot, patlıcan ve domatesler közlenir, tırnaklı ekmekler, ciğer kebapları yapılır.

Tabiatın Şanlıurfa'ya bahşettiği zenginliklere göre mevsim mevsim değişen bereketli sofra menüleri, özel günlerde adeta bir şölene dönüşür.

Düğünlerde genellikle kuzu içi, üzlemeli pilav, zerde; sünnetlerde ve dini günlerde tirit; cenazelerde kebap türleri, kıymalı ekmek, mırra, ayran ve mevlidin 3. gününde ölen kişinin çocuklarının yaptığı helva; bayramlarda külünce, üzlemeli pilav, zerde, ciğer ve et kavurma; doğum sonrası lohusa kadına sütünü çoğaltsın diye kuymak; çocuk diş çıkardığında diş hediği yapılır. Hacdan gelenlerin evinde ziyaretçilere ikram etmek üzere muhakkak portakal şurubu, zemzem suyu, hurma, iç pilav, zerde olur.

Ekşi bamya bir davet yemeğidir. Kaburga, dolmalı köfte, ağzı açık, ağzı yumuk, semsek, borani çeşitleri, keme, pancar, bakla, çiğköfte, frenk tavası, salata çeşitleri ve tatlı çeşitleri davet masalarını süsler.

Kış mevsimi için yapılan hazırlıklarda ise kara pekmez, nar pekmezi, gün pekmezi, isot kurusu, renk salçası, isot reçeli, kebbat reçeli, döğme, şehriye, çekçek, bastık ve kurutulmuş sebzelerden oluşan yiyecekler yer alır.

Birbirinden değerli insanların emek verdiği bu çalışmada Şanlıurfa lezzetlerinin bütün geleneksel zenginliğini, bereketli sofralarını kendi mutfaklarınıza nasıl taşıyabileceğinizin püf noktalarını bulacaksınız. Buğdayın bereketi sofralarınızdan eksik olmasın...

Mutfak Müzesi

Mutfak Müzesi

Önsöz

Buğdayın ilk başak verdiği topraklar olma mirasını taşıyan Şanlıurfa mutfağının hak ettiği değeri kazanabilmesi ve zengin mutfak kültürünün dünyaya tanıtılabilmesi için meşakkatli bir yola çıktık. Şehirlere, sahip olduğu kültürel değerlere göre ünvanlar veren Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (UNESCO)'nun Dünya Gastronomi Şehri Kategorisinde Şanlıurfa'nın adaylığını açıkladık. Bu proje, Şanlıurfa'nın birbirinden değerli kurumlarının imzaladığı ortak bir protokolle uygulanmaya başladı. Şanlıurfa'nın gelişmesine ve tanıtımına gönül vermiş birbirinden değerli ve çalışkan insanlar projeye emek verdi.

Proje kapsamında UNESCO'nun belirlediği kriterlerden biri olan çalışmalar arasında reçetelendirme faaliyetleri de yer alıyordu. Bu kitap da proje kapsamında gerçekleştirilen reçetelendirme faaliyetlerinin sonucunda hazırlandı. Reçetelendirme çalışmasını yürütürken, Şanlıurfa mutfağını çok iyi bilen ve bölgede görev yapan eğitimcilerden, Şanlıurfa yemeklerini en iyi aktaran kaynaklardan, yörede yaşayan ve yöre kültürünü bilen araştırmacılarımızdan yardım aldık. Kuşkusuz, bir şehrin bütün yemek kültürünü bir kitaba sığdırmak olanaksız. Tek bir yemeğin yapımı bile bir evden diğerine farklılıklar gösterebiliyorken, Şanlıurfa gibi çok geniş yemek yelpazesine sahip bir mutfak kültürünü bir kitaba sığdırmak da mümkün değildi. Genel olarak reçetelendirme çalışmalarının asıl amacı aktarılan yemeklerin en yaygın yapılan biçimlerinin bir standarda oturtulmasını içerir. Bu standartlar genel olarak profesyonel aşçılar için hazırlanır. Bu nedenle kitaptaki tarifler her yemek için birer porsiyonluk malzemeler baz alınarak hazırlandı. Buradaki amaç yemekler yapılırken belirtilen miktarların kişi sayısına göre ayarlanmasını kolaylaştırmaktı.

Şanlıurfa Valiliği ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi önderliğinde Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası (ŞUTSO), Şanlıurfa Ticaret Borsası, Harran Üniversitesi, GAP İdaresi, Karacadağ Kalkınma Ajansı, Şanlıurfa İli Kültür Eğitim Sanat ve Araştırma Vakfı, Şanlıurfa Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Esnaf Odası ortak protokolüyle ve Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED), Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TURSAB), Turistik Otelciler İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB), Şanlıurfa Turizm Platformu katkılarıyla yürütülen UNESCO Dünya Gastronomi Şehri adaylığı projesi kapsamında hayat bulan bu reçetelendirme kitabının oluşturulması safhasında emeği geçenlere teşekkür etmek istiyoruz. Hasan Fehmi Hayırlı ve sevgili eşi Tiraje Hayırlı bu isimlerin başında yer alıyor. Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Turizm Tanıtma Şube Müdürü Necmi Karadağ, Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı Aykut Hakan Kutluhan, Karacadağ Kalkınma Ajansı Uzmanı Işılay Özcan, Prof. Dr. Hasan Akan, Öğr. Gör. Hafize Özbudun, Cevahir Asuman Yazmacı, İffet Acet, Mehmet Barut, yerli ustalarımız Mustafa Kaya, Halil Dindar ve milli şeflerimiz: Tarifleri tek tek kontrol eden Evrim Karaca, tariflerdeki malzemelerin gramajlarını belirleyen Naif Bağı ve desteklerini esirgemeyen Emre Altay Erguvan'a şükranlarımızı sunuyoruz. Adını burada anamadığımız ama Şanlıurfa'nın Dünya Gastronomi Şehri adaylığı projesine inanan ve destek veren herkese canı gönülden teşekkür ediyoruz.

Celalettin GÜVENÇ
Büyükşehir Belediye Başkanı

İzzettin KÜÇÜK
Vali

Çorbalar

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.

Etli Lebeni

Malzemeler:

Yağlı kuzu parça et 30 gr.
Nohut -10 gr.
Dövme-10 gr.
Yoğurt -30 gr.
Yumurta -10 gr.
Tuz -2 gr.
İsot -3 gr.
Kuru nane - 2gr.
Sadeyağ - 5 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Nohut ve dövme geceden ıslatılır. Islatılan bakliyatlar kuşbaşı doğranan etle birlikte düdüklü tencereye konularak suda pişirilir. Ayrı bir kapta yoğurdun içerisine bir yumurta ve bir tutam tuz konularak çırpılır. Kaynamaya başlayan et, nohut ve dövmenin üzerine bu karışım ilave edilir. Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır. Sadeyağın içerisinde dağlanan kırmızı pul biber ve nane üzerine dökülür. Sıcak olarak servis edilir.

Hamurlu Aş

Malzemeler:

Yeşil mercimek - 10 gr.
Kuru soğan - 5 gr.
Sadeyağ - 5 gr.

Hamuru için:

Un - 10 gr.
Tuz – 3gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Yoğurma işlemi yapılabilecek bir tepsi içerisine un, su ve tuz ilave edilir. Kulak memesi kıvamında bir hamur haline gelinceye dek yoğurulur. Oklava ile yarım cm. kalınlığında hamurlar açılır. Daha sonra bu hamurlar saç üzerinde pişirilir. Pişirilen hamurlar erişte kalınlığında 3-4 cm. doğranır. Ayrı bir tencerenin içerisinde yeşil mercimekler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Mercimekler yumuşayınca önceden erişte biçiminde hazırlanan hamurlar ilave edilir ve 10-15 dakika kaynatılır. Ayrı bir tavada içerisinde ince kıyılmış soğanlar, sadeyağ ile pembeleşinceye değin kavrulduktan sonra mercimek ve hamurun piştiği tencereye katılır. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra servis edilir.

Kulak Çorbası

Malzemeler:

Yoğurt– 25 gr.
Yumurta – 15 gr.
Et suyu– 100 ml.
Un– 10 gr.
Sadeyağ -15 gr.
Nane -2 gr.
Tuz -2 gr.

Kulak için:

Un- 20 gr.
Kıyma et – 10 gr.
Sadeyağ – 10 gr.
Karabiber – 2 gr.
Tuz – 2 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Un, tuz ve suyla kulakmemesi kıvamında bir hamur yoğurulur. Kıyma, karabiber ve tuz karıştırılarak bir harç yapılır. Yoğrulan hamur kare şeklinde kesilip arasına bu harçtan konularak muska şeklinde kapatılır ve hafif yağda kızartılarak pembeleştirilir. Çorbanın pişirileceği tencereye et suyu konulup kaynatılır. Yoğurt, un, tuz ve yumurta ayrı bir kabın içerisinde iyice çırpılır. Bu karışım, kaynayan tencereden alınan suyla ılıştırılarak tencereye ilave edilir ve un kokusu kayboluncaya kadar pişirilir. Muska şeklinde kapatılan kulaklar içerisine atılıp bir taşım kaynatılır. Ayrı bir tavada sadeyağ, nane eklenerek kızdırılır. Çorba kaselere konulduğunda bu sos üzerine dökülerek servis edilir.

Kurut Çorbası

Malzemeler:

Kurut - 20 gr.
Dövme - 15 gr.
Nane – 2gr.
Pul biber – 3 gr.
Sadeyağ– 10gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Kurut ve iyice yıkanan dövme bir gece önceden ıslatılır. Ertesi gün dövmeler bir tencerede iyice yumuşayana kadar pişirilir. Kurutlar ayrı bir kapta ezilerek ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Ezilen kurutlar, dövmenin üzerine boşaltılıp kaynatıldıktan sonra çorba kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra kâseye boşaltılır. Kurut tuzlu olduğundan çorbaya ayrıca tuz eklenmesine gerek yoktur. Arzuya göre çorbanın üzerine yağda dağlanmış nane ve pul biber dökülerek servis edilebilir.

Lebeni
Soğuk Çorba

Malzemeler:

Nohut – 10 gr.
Dövme – 10gr.
Yoğurt – 20 gr.
Tuz – 3 gr.
Yumurta -15 gr.
Nane - 3 gr.
İsot - 3gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

Yoğurtlu bir çorba türü olan bu yemeğin adı Arapça Leben (süt) sözcüğünden türemiştir. Nohut ve dövme bir önceki geceden ıslatılır. Ertesi gün düdüklü tencereye konularak suyla pişirilir. Ayrı bir kapta yoğurt, yumurta ve tuz iyice çırpılır. Kaynamaya başlayan nohut ve dövmenin üzerine ilave edilir. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır. Soğuk olarak servis edilir.

Mahluta Çorba

Malzemeler:

Mercimek– 20 gr.
Köftelik Bulgur-10 gr.
Soğan - 50 gr.
Sadeyağ – 10 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Arapça bir kelime olan ve katışık anlamına gelen Mahluta, Şanlıurfa ağzında Mahluta kelimesine dönüşmüştür.İki malzeme karıştırılarak kullanıldığı için bu ismi almıştır. Mercimekler ve bulgurlar temizlenip yıkandıktan sonra bir tencere içerisinde su ilave edilerek mercimek çorbası kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Soğanlar ayıklanıp ufak ufak doğranır ve bir tavada ıslatılan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Yağda kavrulan soğanlar çorbanın üzerine dökülerek servis yapılır.

Şişperek Çorbası

Malzemeler:

Un -15gr.
Yağsız kıyma -10 gr.
Soğan -10 gr.
Kurut -10gr. / Nohut – 3 gr.
Kemikli koyun eti – 20gr.
Sadeyağ – 5 gr.
Karabiber- 1gr. / Nane – 1 gr.
Tuz – 2 gr.

Köfte için:

Çiğköftelik et – 10 gr.
Köftelik bulgur – 5gr.
İsot – 5gr. / Soğan -10 gr.
Karabiber – 2 gr. / Sıvıyağ – 5 cl.
Tuz – 2 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Kurut ve nohutlar bir gece önceden ıslatılır. Nohutlar haşlanıp bir kaba alınır. Kurut bir kapta ıslatılır ve iyice eritilip süzgeçten geçirilir. Ayrı bir tepside una tuz ve su eklenerek kulak memesi kıvamında hamur yoğurulur ve10-15 dakika kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur üç yumağa ayrılır. Birinci yumak; kalın bazlama kıvamında açılarak 1 cm uzunluğunda erişte gibi kesilip, unlanan bir kaba alınır ve birbirine yapışmaması için üzerine un serpiştirilir. İkinci yumak; diğeri gibi açılıp karelere bölünür, içine rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve yoğrulmuş kıyma et konulur. Yumaklar üçgen şeklinde kulak yapılıp,üçgenlerin uçları birleştirilerek kapatılır. Üçüncü yumaklar, ikincisi gibi açılır ancak içine bir şey konulmaz. Bir tencereye konularak sadeyağda ısıtılan içli ve içsiz kulaklar hafifçe pembeleştirilir, tencereden çıkartılıp ayrı bir kaba alınır. Tencerede kalan yağa kemikli parça etler atılarak kavrulur, biraz su ve haşlanmış nohutlar ilave edilerek pişirilir. Etler yumuşayınca kemikleri çıkarılıp ayıklanır, birinci yumaktan yapılan erişteler ve süzülmüş kurut tencereye ilave edilir ve un kokusu gidene kadar karıştırılarak pişirilir. Çiğköftelik et, isot, karabiber, tuz ve soğan 8'e bölünüp tepsiye konulur, iyice karıştırılır. Bulgurlar yavaş yavaş ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra soğanlar ayıklanır. Minik sıkmalar yapılır, avuç ayasında yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşana kadar kavurulur.

Servis tabaklarına bir miktar yuvarlanmış köfte, bir miktar içli ve içsiz kulak konulur. Üzerine kurutla hazırlanmış çorba ilave edildikten sonra yağ ve nane ile hazırlanmış sos dökülerekservis edilir.

Mutfak Müzesi

Et Yemekleri

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.

Tirit

Malzemeler:

Yağlı parça et – 25 gr.
Yoğurt – 25 gr.
Sarımsak – 3 gr.
Ekmek– 100 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Yağlı parça etler küçük parçalar halinde doğranır. Doğranan etler bir tencerede yeteri kadar su ilave edilerek iyice pişirilir. Piştikten sonra tuzu ilave edilerek etler didiklenir. Ekmek küçük parçalara ayrılarak tabaklara konulur. Üzerine didiklenen et konur, onun üzerine etin pişirildiği kaptaki yağlı et suyu ilave edilir. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt dökülerek de servis yapılabilir.

Dalak Dolması

Malzemeler:

Kuzu dalağı-200 gr.
Kuru soğan-100 gr.
İç yağı *(kıyma gibi ince çekilmiş)*-10 gr.
Domates salçası – 10 gr.
İsot -5 gr
Tuz – 3 gr.
7 çeşit baharat (*Karanfil, tarçın, kimyon, yenibahar, karabiber, kişniş, zencefil*) -5 gr.
Sadeyağ-10 gr.

Hazırlama süresi: 1 saat

Yapılışı:

Kıyma gibi ince çekilmiş iç yağı üzerine ince ince doğranmış soğanlar, tuz, 7 çekiş baharat ve karabiber eklenip iyice karıştırılarak iç hazırlanır. Yıkanıp enlemesine ortadan ikiye ayırılan dalakların içleri bu harçla doldurulup ipliklerle dikilerek kapatılır. Hafif yağlanmış tepsiye dizilerek orta ısıdaki fırında pişirilir. İnce ince doğranmış maydanozve taze soğan eşliğinde servis edilir.

Kaburga

Malzemeler:

Kuzu kaburgası kemikli – 350 gr.
Sadeyağ – 10 gr.
Yoğurt – 10 gr.
Domates salçası -10 gr.
Karabiber -2 gr.
Tarçın- 2 gr.
Pirinç-100 gr.
Haspir-2 gr.
Tuz-3 gr.

Hazırlama süresi: 1 saat

Yapılışı:

Kaburgaların üzerine bir kabın içerisinde karıştırılan yoğurt, salça, karabiber ve tuz karışımsürülür. Sadeyağın yarısı derin bir tencerede eritilerek kaburganın iki yüzü bu yağda kızartılır. Üzerini kaplayacak kadar su ilave edilerek kısık ateşte uzun süre pişirilir. Pişirilen kaburga tencereden alındıktan sonra haspirler iyice ovularak suyuna atılıp kaynatılır. Kalan sadeyağ derin bir tencerede kızdırılır, ıslatılmış pirinç dökülüp kavrulur. Haspirli kaburga suyunun içerisine tuz ve tarçın ilave edilerek pirincin üzerine dökülür. Pirinç suyunu çekince ateşten alınıp dinlendirilir. Dinlenmiş pilav büyük bir servis tabağına alınır. Pişen kaburga, kemiklerinden ayrılarak pilavın üzerine konulur. Bir davet yemeği olan kaburga, bostanayla servis edilir.

Kaburga Dolması

Malzemeler:

Kuzu kaburgası kemikli – 350 gr.
Pirinç -30 gr.
Kuzu ciğeri – 30 gr.
Çam fıstığı – 5 gr.
Karabiber -2 gr.
Yoğurt -10 gr.
Domates salçası -10 gr.
Haspir çiçeği – 2 gr.
Pirinç -70 gr.
Sadeyağ -10 gr.
Baharat – 2 gr.
Tuz -3 gr.

Hazırlama süresi: 2 saat

Yapılışı:

İyice yıkanan kaburga tuz ve karabiber ile ovularak bekletilir. Kemikle etin arası bir bıçak yardımıyla birbirinden ayrılır. Yoğurtla salça karıştırılıp kaburganın üzerine sürüldükten sonra derince bir tencereye konulan sadeyağda her tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Başka bir tencereye sadeyağ konulur. Çam fıstıkları tencereye atılıp pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra ateşten alınır. Ayrı bir tencerede kızdırılan yağda küp küp doğranmış ciğerler hafifçe kavrulur. Bir su bardağı pirinçyine farklı bir tencerede sadeyağla kavrulduktan sonra, tuz, tarçın, karabiber, kuşüzümü ve su ilave edilerek yarım pişirilir. Çam fıstıkları eklendikten sonra tencere ateşten alınır. Pilav kısa bir süre dinlendirildikten sonra kızartılmış kaburganın içerisine doldurulur ve iğne iplikle kaburga dikilir. Kaburganın kavrulduğu tencere içerisinde kalan yağa salça eklenip kavrulduktan sonra, doldurulmuş kaburga tencereye alınır. Üzerine çıkacak kadar su ve tuz ilave edilerek iyice pişirilir.
Pişirilen kaburga tencereden alındıktan sonra kaburganın suyuna haspir atılarak kaynatılır. Ayrı bir tencerede ısıtılan sadeyağa pirinç dökülerek kavrulduktan sonra tuz ve baharat ilave edilen haspirli kaburga suyu pirincin üzerine dökülüp pişirilir. Suyu çekince ateşten alınır, dinlendirildikten sonra servis tabağına alınır. Pişen kaburganın dikişleri açılarak pilavın üzerine konulur. Bir davet yemeği olan kaburga dolması zeytin bostanasıyla servis edilir.

Kemeli Kavurma

Malzemeler:

Yağsız parça kuzu eti -200 gr.
Keme-50 gr.
Sadeyağ -10 gr.
Karabiber – 2 gr.
Tuz -2 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Kemeler yumuşamaları için bir müddet suda bekletilir. Yumuşayan kemelerin ucu bıçakla kazındıktan sonra bol suyla yıkanır ve küp küp doğranır. Kuşbaşı et bir tencerede haşlanır. Etler bir müddet haşlandıktan sonra temizlene kemeler eklenerek biraz daha haşlanır. Kemeler yumuşayıp suyunu çekince sadeyağ, tuz ve karabiber ilave edilerek bir müddet kavrulduktan sonra ateşten alınıp, pirinç pilavı eşliğinde servis edilir.

Kemeli Kızartma

Malzemeler:

Kuşbaşı et– 200 gr.
Keme - 50 gr.
Sadeyağ -10 gr.
Salça – 10 gr.
Karabiber – 2 gr.
Tuz – 3 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Kemeler yumuşamaları için bir müddet suda bekletilir. Yumuşayan kemelerin ucu bıçakla kazındıktan sonra bol suyla yıkanır ve küp küp doğranır. Kuşbaşı et yıkanarak tencerede kızdırılan sadeyağda pembeleşinceye dek kavrulur. Salça tuz, karabiber ve az su eklenerek kaynatılır. Su kaynayınca küp küp doğranan kemeler yemeğe ilave edilir. Kemeler pişince ateşten alınan yemek pirinç pilavıyla servis edilir.

Kemeli Taş Kebabı

Malzemeler:

Yağsız kuzu eti - 200 gr.
Keme -50 gr.
Soğan-100 gr.
Domates salçası -10 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Karışık baharat -5 gr.

Hazırlama süresi: 1 saat

Yapılışı:

Kuşbaşı büyüklüğünde doğranan etler genişçe bir tencerede hafifçe pişirilir. Yumuşaması içinbir müddet suda bekletilen kemelerin ucu kazındıktan sonra pişen etin üstüne eklenir. Büyük büyük doğranmış doğranmış soğan, yağ, salça, tuz ve baharatla harmanlanarak çukur bir kaba alındıktan sonra tencereye ters kapatılır. Üzerine ağırlık konularak ve kenarından az su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Pişince üzerindeki kap yavaşça kaldırılır. Pirinç pilavıyla servis edilir.

Miftahi Tas Kebabı

Malzemeler:

Kuzu eti -200 gr.
Kuyruk -50 gr.
Arpacık soğanı – 80 gr.
Tuz -3 gr.
Karabiber -2 gr.

Salatası için:

Maydanoz -20 gr.
Kuru soğan -100 gr.
Nar pekmezi – 10 cl.

Hazırlama süresi: 4 saat

Yapılışı:

Kuzu fitil eti arpacık soğanı tuz ve karabiberle karıştırılıp özel tasına doldurulur. Tasın en üstü ince ama enine dilimlenmiş kuyruk yağı ile kapatılır. Tasın içerisindeki malzemeyle birlikte sahana ters çevrilir. Su ilave edilerek 3 saat kısık ateşte pişirilir. Pişirirken ayrı bir kabın içerisine su konup pişerken hareket etmemesi tasın üzerine için konur. Yemeğin pişmesi için ilave su gerekirse bu sudan eklenir.
Ayrı bir tarafta 2-3 tane büyük kuru soğan doğranır. Tuzla ovulup acısı çıksın diye suda bırakılır. Bir müddet dinlendikten sonra soğan suyundan arındırılarak yıkanır içerisine maydanoz doğranır. Tuz ve nar ekşisi koyup sulandırılarak bostana kıvamına getirilir. Servisten önce tasın etrafına konur hafif ılınması sağlanır. Tas açıldıktan sonra etrafta salatası, ortada yemek kalacak şekilde servis edilir.

Pilavlı Tas Kebabı

Malzemeler:

Yağsız kemiksiz kuşbaşı Et - 150 gr.
Pirinç - 80 gr.
Arpacık soğan - 50 gr.
Domates salçası - 50 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Pul Biber - 5 gr.
Karışık baharat - 3 gr.
Tuz - 3 gr.

Hazırlama süresi: 2 saat 30 dakika

Yapılışı:

Kuşbaşı etler yıkanarak genişçe bir kaba alınır arpacık soğanlar temizlenerek bütün halinde etin üzerine konur. Salça, tuz, pul biber ve karışık baharat ilave edilerek iyice harmanlanır. Malzeme bir tasa konulduktan sonra yağ ilave edilerek genişçe bir tavanın içerisine ters çevrilir. Kaynatmaya başlamadan önce tasın yerinden oynamaması için üzerine bir ağırlık konulur. Tasın etrafına su konularak kısık ateşte 2 saat pişirilir. Suyu bittikçe kenarına sıcak su ilave edilir. Önceden ıslatılan pirinç ayrı bir tencerede sadeyağda kavrulur. Tuzu eklendikten sonra tavada kaynamakta olan tasın çevresine eşit miktarda dökülür. Pirincin üzerine çıkacak kadar su eklenir, kısık ateşte pişirilir. Pirinç suyunu çekince ateşten alınan yemeğin ortasındaki tas kaldırılır. Pilavlı tas kebabı pişirilen tavayla, bostana ve salatayla eşliğinde servis edilir.

Sini Taraklığı

Malzemeler:

Taraklık et *(kemikli kaburga)*- 350 gr.
Kırmızıbiber - 5 gr.
Domates - 150 gr.
Soğan - 80 gr.
Sarımsak - 3 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Tuz - 3 gr.
Baharat - 2 gr.

Hazırlama süresi: 1 saat

Yapılışı:

Domates, kırmızıbiber, kuru soğan ve sarımsaklar küçük küçük doğranarak, parçalar halinde tepsiye konan etin üzerine eklenir. Yağ, salça, kuru biber, tuz ve baharat ilave edilerek bütün malzemeler iyice yoğrulur. Üzerine su ilave edilip fırında pişirilir. Bostana ve salatayla eşliğinde servis edilir.

Sebze Yemekleri

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.

Acır Annaziği

Malzemeler:

Yağsız Kıyma Et - 200 gr.
Acır-150 gr.
Taze Soğan - 100 gr.
Yağ 10 gr.
Sarımsaklı Yoğurt- 100 gr.
Tuz – 3 gr.
Karabiber– 2 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Acı olmamasına dikkat edilen acırlar yıkanarak üst kapakları açılır. İçleri kalın bir şekilde oyulur. Bir tencereye yağ konulup, kızdırılır. Acırlar kızan yağın içerisine atılıp solana kadar kızartılır. Kıyma ayrı bir tencerede önce suyla pişirilir, sonra suları süzülüp yağ ilave edilerek kavrulur. İnce kıyılmış soğan, tuz, karabiber ilave edilerek bir süre daha kavrulduktan sonra ateşten alınır. Acırlar hazırlanmış kıymayla doldurulur ve kıymaların taşmasını önleyecek şekilde tencereye dizilir. Üzerine bir tabak kapatılarak ateşe konulur. Yemeğin suyu kaynayınca altı kısılıp pişirmeye devam edilir. Suyu tamamen çekilere dek pişirildikten sonra kendi yağında servis tabağına alınır. Sarımsaklı yoğurt ve beyaz pilavla servis edilir.

Bakla Aşı

Pakla Aşı

Malzemeler:

Kuzu Eti- 100 gr.
Taze Bakla- 180 gr.
Taze Sarımsak- 180 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Domates salçası- 10 gr.
Tuz- 3 gr.
Koyun Yoğurdu- 150 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Bir tencere içerisine konulan kuzu eti kendi suyunu verip piştikten sonra yağ ilave edilip kavrulur. Pembeleşen ete, temizlenip küp küp kesilmiş baklalar ile taze sarımsak ilave edilir. Baklalar solmaya başlayınca salça eklenir. Su ve tuz ilave edilip pişmeye bırakılır. Ayrı bir kapta sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Suyunu çekip iyice yumuşayan bakla ateşten alınıp servis tabağına konulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt konulup servis edilir.

Bakla Boranısı

Malzemeler:

Taze bakla - 200 gr.
Yağsız et -100 gr.
Sadeyağ-10 gr.
Yoğurt- 100 gr.
Sarımsak- 3 gr.
Tuz- 3 gr.

Köfte için:

Köftelik bulgur- 100 gr.
Dövülmüş kara et -60 gr.
Pul Biber– 10 gr.
Tuz - 3 gr.
Karabiber- 2 gr.
Taze Soğan - 25 gr.
Yağ 10 - gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Dövülmüş et, isot, karabiber, tuz ve 8 parçaya bölünmüş soğan tepsiye konulur, iyice karıştırılır. Bulgurlar yavaş yavaş ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra soğanlar ayıklanır. Minik sıkmalar yapılır, avuç ayasında yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşana kadar kavurulur.
Yağsız et tencerede biraz haşlanır. Az pişirilen etin içine yağ konulur, pembeleştirilir. Baklaların içleri çıkarılır, kabukları atılır. Pişirilen ete ilave edilen iç baklalar yağda çevrilir. Biraz su ilave edilir ve tuzu konulur. Köfteler tabağa konulur, üzerine pişen yemekten ilave edildikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

Keme Boranısı

Malzemeler:

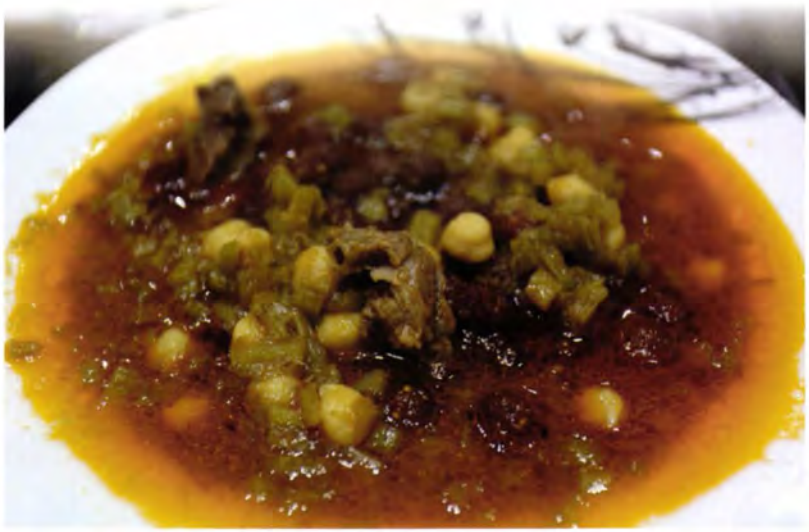
Keme- 200 gr.
Yağsız Kuşbaşı Et - 100 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Sarımsaklı yoğurt- 100 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Suda ıslatılan kemeler bıçakla kazınarak iyice temizlenir ve küp küp doğranır. Kuşbaşı doğranmış yağsız et bir tencerede haşlanır. Başka bir tencerede ısıtılan yağda önce haşlanmış et, sonra keme kavrulup, iyice karıştırılır. Su, tuz, karabiber eklenip pişirilir. Bakla boranisinde yapılan şekilde hazırlanan borani köftesi servis tabağına konulduktan sonra, hazırlanan yemek üzerine eklenir. Sarımsaklı yoğurt dökülüp servis edilir.

Pancar Boranısı



Malzemeler:

Pazı kök kısımları -80 gr.
Kuru soğan- 50 gr.
Kuşbaşı kuzu eti - 100 gr.
Kuru börülce- 25 gr.
Nohut -25 gr. / Sadeyağ- 10 gr.
Tuz - 3 gr. / Karabiber- 2 gr.
Toz kırmızıbiber- 5 gr.

Köfte için:

Köftelik bulgur - 80 gr.
Dövülmüş kara et -50 gr.
Pulbiber- 10 gr.
Tuz -3 gr. / Karabiber – 2 gr.
Kuru soğan -50 gr.
Sıvı yağ -10 gr.

Hazırlama süresi: 45 dakika

Yapılışı:

Nohut ve lolaz (börülce) akşamdan ıslatılır. Borani köftesi diğer iki borani yemeğinde olduğu gibi hazırlanır. Pancarlar iyice yıkanıp ayıklandıktan sonra ince ince doğranır ve tencerede kaynayan suya atılır. Bir iki taşım kaynadıktan sonra süzgeçte süzülür. Akşamdan ıslatılan nohut ve lolaz haşlanır. Kuşbaşı doğranan kuzu et ayrı bir tencerede pişirilir. Sırasıyla sadeyağ ve pancarlar da ilave edilip kavrulur. İyice kavrulduktan sonra bir miktar su ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan yemeğe nohut, börülce ve tuz eklenir. Servis tabağına alınan yemeğin üzerine köfteler konur. Sarımsaklı yoğurt dökülerek servisedilir.

Bütün Patlıcan

Malzemeler:

Ufak boy patlıcan-200 gr.
Kuşbaşı et -150 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Nohut -25 gr.
Domates salçası-10 gr.
Ekşi nar -10 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Nohutlar geceden ıslatılır. Patlıcanların kabuklarıtamamen soyulur, tuzlu suda bekletilip bıçakla çizilir. Kuşbaşı doğranan et yıkanıp tencereye konulur, yağda pembeleşince biraz da salça kavrularak nohut, su ve tuz ilave edilir. Nohutlar yumuşayınca patlıcanlar ilave edilir. Pişmesine yakın nar suyu ilave edilir. Pilav ve yeşilbiberle servis edilir.

Çağla Aşı

Malzemeler:
Çağla- 150 gr.
Kuşbaşı Et -200 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Sarımsak - 3 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Çağlalar ortadan bölünüp bademleri çıkartılır, temiz yıkanır. Kuşbaşı doğranmış et yarım saat haşlandıktan sonra bir tencerede yağda biraz kavrulur. Etler pembeleşince çağla ilave edilir ve biraz daha kavrulur. Su veya et suyu ve tuz ilave edilir. Yemek suyunu çekince ince kıyılmış sarımsak ilave edilir. Pirinç pilavıyla servis edilir.

Çömlek

Malzemeler:

Kuşbaşı et -200 gr.
Domates -150 gr.
Patlıcan - 150 gr.
Kırmızı taze biber- 25 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Soğan- 100 gr.
Sarımsak- 3 gr.
Domates salçası- 10 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Domatesler kaynar suya batırılıp çıkartıldıktan sonra kabukları soyulur ve iri iri doğranır. Bir tencerede kendi suyunda biraz pişirilen et suyunu çekince yemeklik doğranmış soğanla birlikte yağda kavrulur. Salça ilave edilir, altı kapatılır. Bir çömleğe alınan yemek iri doğranan patlıcan, kırmızıbiber ve domatesler, sarımsak ve tuz ilavesiyle fırına verilir. En az 3-4 saat ağır ateşte pişirilir. Pilav, kuru soğan ve yeşil biberle servis edilir.

İsot Çömleği

Malzemeler:

İsot - 500 gr.
Kuşbaşı doğranmış kuzu fitil eti - 200 gr.
Kuru soğan - 250 gr.
Sarımsak - 3 diş
Urfa da yetişen nar *(Mayhoş)* - 1 adet
Sadeyağ - 10 gr.
Karışık baharat - 5 gr.
Tuz - gr.
Domates - 200 gr.

Hazırlama süresi: 1 saat

Yapılışı:

Biberler ortadan ikiye bölünür iç çekirdek ve damarları temizlenerek, su dolu bir kap içinde bekletilir. Kuşbaşı doğranmış kuzu etleri ayrı bir tencerede sadeyağ ile kavrulur. Kavrulan ete piyazlık doğranan soğanlar ve karışık baharat eklenir. Bir süre daha kavurduktan sonra bir kenarda soğumaya bırakılır. Bir çömleğin içerisine önce biberlerin bir kısmı dizilir daha sonra üzerine et ve soğan karışımından bir miktar ve sarımsak ilave edilir bu işlem eldeki malzeme bitene kadar en üstte biber olacak şekilde sıra sıra dizilir. Domatesler yıkandıktan sonra kabukları soyulur ve suyu çıkarılarak çekirdekleri süzülür ve yemeğin üzerine dökülür. Nar taneleri ayıklanır ve suyu sıkılarak yemeğin üzerine dökülür. Şanlıurfa'da genelde taş fırınlarda pişirilen yemek, elektrikli fırında da hafif ısıda uzun süre pişirilebilir. Güveç bir geniş bir servis tabağına ters çevrilerek sıcak servis edilir.

Çöp Kebabı

Malzemeler:

Birecik patlıcanı- 200 gr.
Kuşbaşı kuzu eti - 200 gr.
Soğan- 100 gr.
Sıvı yağ- 10 cl.
Domates salçası- 10 gr.
Karabiber- 2 gr.
Çöp şiş olarak kullanılmak üzere nar ağacı dalları - 3 adet
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Soğanlar soyulduktan sonra dörde bölünerek kabuk kabuk ayrılır. Alacalı soyulan patlıcanlar halka halka doğranır. Kuşbaşı doğranan etler bir tencerede yarım haşlandıktan sonra 1 patlıcan 1 soğan 1 kuşbaşı et biçiminde nar dallarından yapılan çöp şişlere saplanır. Bir tavaya sıvı yağ konur. Şişteki sebze ve etler tavada çevrilerek kavrulur. Daha bütün şişler sonra geniş bir tavaya dizilir. Çöp şişlerin üzerine salçalı su, karabiber, tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Suyunu çekince ateşten alınır, pirinç pilavı ile birlikte servis edilir.

Elma Aşı

Malzemeler:

Yeşil elma - 200 gr.
Kuşbaşı et -200 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Kuşbaşı doğranmış etler pişinceye kadar haşlanır ve tencereye sadeyağ konularak elmalar pembeleşinceye kadar kavrulur. Elmalar dörde bölünerek çekirdekleri ayıklanır ve et kavrulan tencereye eklenir. Elmalar kısa bir müddet etlerle kavrulduktan sonra üzerine su ve tuz ilavesi ile pişirilir. Malzemeler ile özleşen yemek pirinç pilavı ile servis edilir.

Erik Aşı

Malzemeler:

Kuru kayısı -25 gr.
Kuşbaşı et - 200 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Çekirdeklerinden ayırılan erikler suda ısıtılıp biraz bekletilir. Kuşbaşı doğranmış etler iyice pişinceye kadar haşlandıktan sonra sadeyağile biraz kavrulur. Erikler ilave edilir. Eriklerle birlikte bir müddet daha kavurduktan sonra yemeğe su veya et suyu ilave edilir. Tuzu konup pişmeye bırakılır. Sıcak bir yemek olan erik aşı pirinç pilavıyla servis edilir.

Frenk Tavası

Malzemeler:

Yağlı Kıyma Et-200 gr.
Domates – 200 gr.
Soğan-100 gr.
Kırmızı Biber- 25 gr.
Sarımsak- 3 gr.
Domates Salçası-10 gr.
Sıvı Yağ-10 cl
Pul Biber- 10 gr.
Tuz – 3gr.
Baharat-5 gr.

Hazırlama süresi: 45 dakika

Yapılışı:

İnce kıyılmış soğan, sarımsak, biber ve kuşbaşı doğranmış etler bir tepsiye konulur. Pul biber, salça, tuz ve baharat atılarak harcı hazırlanır. Malzemeler iyice karıştırılır. Domatesler başı üste gelecek biçimde ve birbirinden bütünüyle ayrılmayacak şekilde büyüklüğüne göre 3-4 yerden ayırılır. Ceviz büyüklüğünde alınan harç bu domateslerin aralarına doldurulur ve genişçe bir kaba dizilir. Kalan salça, su ve tuz bir miktar yağ ile karıştırılarak yemeğin üzerine dökülür. Dağılmaması için yemeğin üzerini kaplayacak şekilde bir tabak örtülür ve kapağı kapatılır. Kısık ateşte pişirilen yemek bulgur veya pirinç pilavıyla yanında soğan ve yeşil biber eşliğinde servis edilir.

Has (Marul) Aşı

Malzemeler:

Marul- 150 gr.
Sadeyağ-10 gr.
Kuzu kıyma-150 gr.
Domates salçası - 10 gr.
Baharat-5 gr.
Tuz-3 gr.
Sarımsak- 3 gr.
Koyun yoğurdu -150 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Marullar saplarından ayırılarak, iyice yıkanır, 2 cm uzunluğunda doğranır. Bir tavada kızdırılan sadeyağ ile pembeleşinceye dek kavrulur. Kıyma ve ince kıyılmış soğanlar ayrı bir tencerede yine yağ ve salçayla kavrulur. Kıymalar iyice kavrulduktan sonra, hafif kavrulan marullar, tuz, karabiber ve su eklenerek marullar yumuşayıncaya kadar orta ısıda pişirilir. Suyu çekince servis tabağına alınan yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilir. Pirinç pilavıyla servis yapılır.

Kazan Kebabı

Malzemeler:

İnce uzun Birecik patlıcanı- 200 gr.
Yağsız kıyma et - 200 gr.
Domates- 200 gr.
Soğan -100 gr.
Kırmızıbiber- 5 gr.
Domates salçası - 10 gr.
Sarımsak– 3gr.
Pul biber - 5 gr.
Karışık baharat- 5gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Tuz – 3gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Bir tepsiye konulan yağsız kıyma et, ince doğranmış soğan, sarımsak ve yeşilbiber, küp şeklinde doğranmış domatesler, pul biber, karışık baharat, tuz, salça iyice yoğurularak harç haline getirilir. Patlıcanların her biri bütün kalacak şekilde 2 cm. aralıklarla verevine kesilir. İki avuç arasında sıkılan harç önceden patlıcanların yarıklarına doldurularak genişçe bir tavaya dizilir. Bir tasın içerisinde, su, tuz ve yağ ilavesi ile iyice eritilen salça tavaya dizilen yemeğin üzerine döküldükten sonra bozulmaması için bir tabak konularak, tavanın kapağı kapatılır. Kısık ateşte tamamen suyunu çekinceye kadar pişirilen kazan kebabı bulgur pilavı veya pirinç pilavıyla servis yapılabilir.

Kenger

Malzemeler:

Kenger- 200gr.
Kuşbaşı et- 150 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Sarımsak - 3gr.
Limon tuzu– 2gr.
Tuz– 3gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Dikenleri ayıklanan kengerler bol suyla yıkanarak 2 cm. uzunluğunda parçalara ayırılır. Kaynar suya atılarak bir taşım kanatıldıktan sonra sularının süzülmesi için süzgece alınır. Kuşbaşı et suda biraz haşlandıktan sonra bir tencerede ısıtılan sadeyağda pembeleşinceye dek kavrulur. Kengerler eklenip bir kısa bir süre daha kavrulduktan sonra et suyu ve tuz ilave edilip pişirilir. Ateşten alınmadan önce ince kıyılmış sarımsak ve limon tuzu eklenir. Aya köftesi veya sade pirinç pilavıyla servis yapılır.

Sarımsak Aşı

Malzemeler:

Taze Sarımsak - 200 gr.
Kuşbaşı et - 200 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Sarımsaklı yoğurt- 100 gr.
Tuz - 3 gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

Taze sarımsaklar uzun uzun doğranırve bir tencere suda bir taşım kaynatılır, suları süzülür. Kuşbaşı doğranmış etler ayrı bir tencerede haşlanır. Haşlama işlemleri bittikten sonra etler bir tencereye konan sadeyağda pembeleşinceye dek kavrulur. Kaynatılan taze sarımsaklar, tuz ve su ilave edilerek pişirilir. Servis tabağına alındığında üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Pirinç pilavı ile birlikte servis edilir.

Söğülme

Malzemeler:

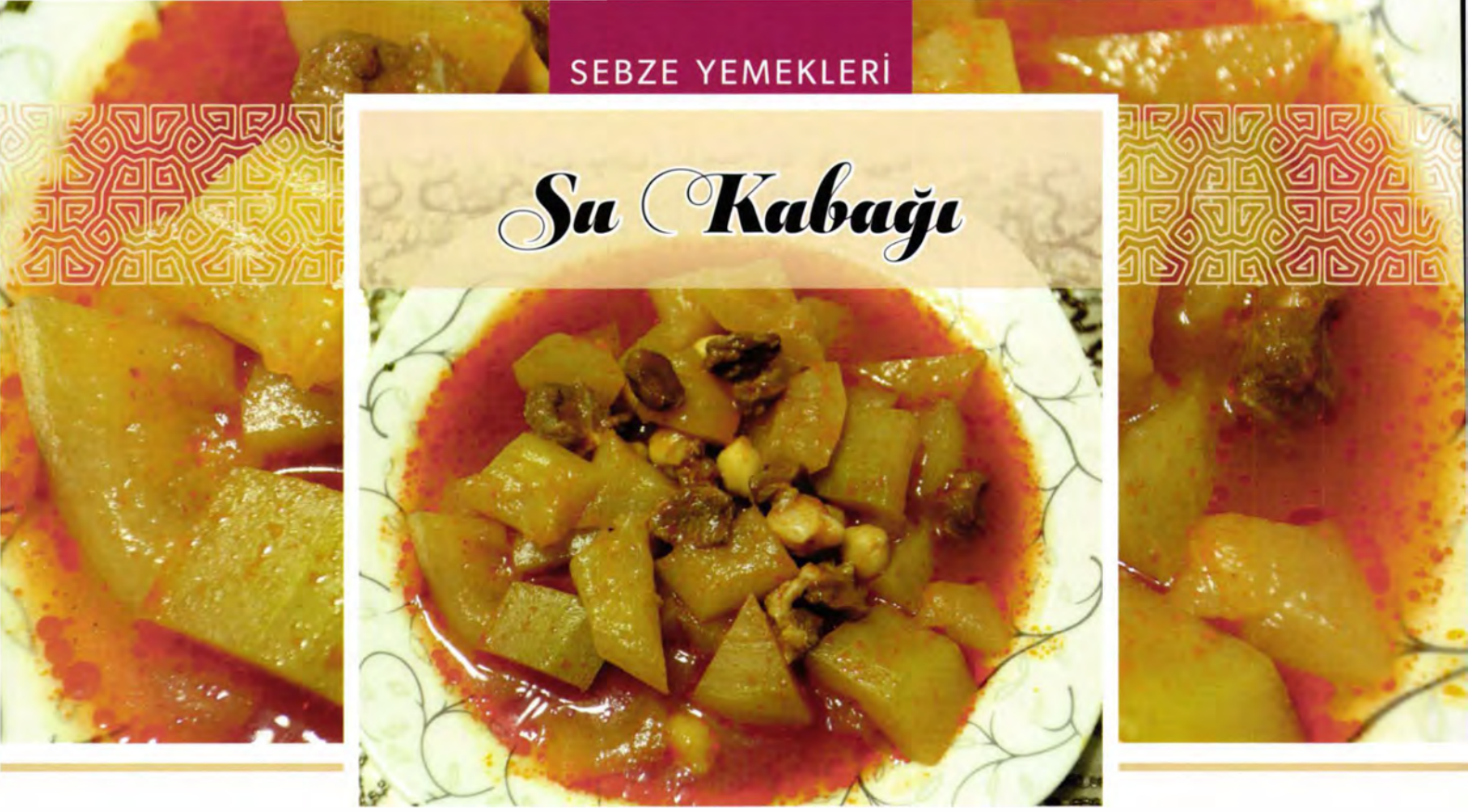
İri boy Birecik patlıcanı- 350 gr.
Yağsız kıyma et - 150 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Sarımsak - 3 gr.
Tuz- 3gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Ateşte közlenen patlıcanların kabukları soyulur. Geniş bir tepsiye alınan patlıcanlar macun kıvamına gelinceye kadar bir tokmak yardımıyla ezilir. Sarımsaklar havanda dövülerek tuzla birlikte ezilmiş patlıcana iyice karıştırılır. Kıyma et ayrı bir tavada sadeyağ ile kavrulduktan sonra patlıcanın üzerine dökülür. Bostana eşliğinde servis edilir.

Su Kabağı



Malzemeler:

Orta boy su kabağı - 250 gr.
Kuşbaşı et- 150 gr.
Nohut- 50
Sadeyağ - 10 gr.
Domates salçası – 10 gr.
Toz şeker - 5 gr.
Limon tuzu- 3 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Nohutlar bir gece öncesinden ıslatılır. Ertesi gün yumuşayıncaya kadar haşlanır. Ayrı bir tencerede sadeyağ kızdırıldıktan sonra kuşbaşı et ve kuşbaşı doğranmış et ilave edilir ve pembeleşinceye dek kavurulur. Salça ilave edilerek bir müddet daha kavurulduktan sonra nohutlar ve su eklenir, kaynamaya bırakılır. Su kabağının kabukları soyulur, çekirdekleri ayıklanır, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Kaynayan yemeğin içerisine ilave edilir. Kabaklar yumuşadığında tuz, şeker ve limon tuzu eklenir. Yemek mayhoş bir lezzete kavuşunca ateşten alınır. Yaz günlerinin en çok tercih edilen yemeklerinden biri olan su kabağı pirinç pilavı, aya köftesi ve taze yeşil biberle servis edilir.

Yumurtalı Keme Kavurması

Malzemeler:

Keme - 200
Yumurta- 120 gr.
Sıvı yağ - 10 cl.
Sadeyağ- 10 gr.
Karabiber - 2gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Suda yumuşatılan kemeler bıçak yardımı ile temizlenir ve küp küp doğranır. Bir tavaya konulan sadeyağ kızınca kemeler içerisine atılarak kavrulur. Ayrı bir kâsede yumurta çırpılır, tuz ve karabiber eklenerek yumuşayan ve pembeleşen kemelerin üzerine dökülerek pişirilmeye bırakılır.

Yumurtalı Kömeç Kavurması

Malzemeler:

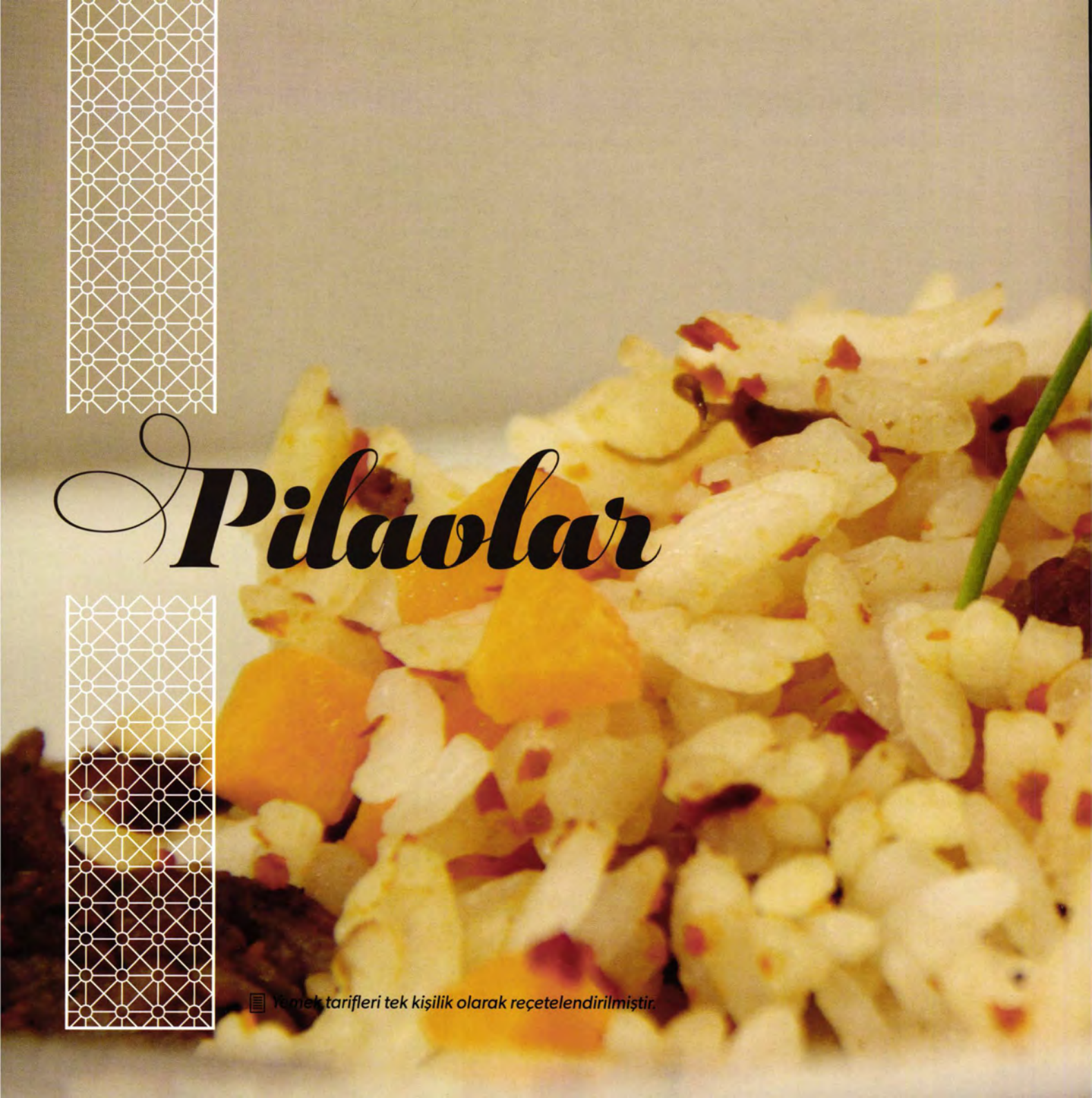
Sadeyağ- 10 gr.
Ebegümeci- 50 gr.
Yumurta- 120 gr.
Kuru soğan- 100 gr.
Karabiber - 2 gr.
Pul biber - 5 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

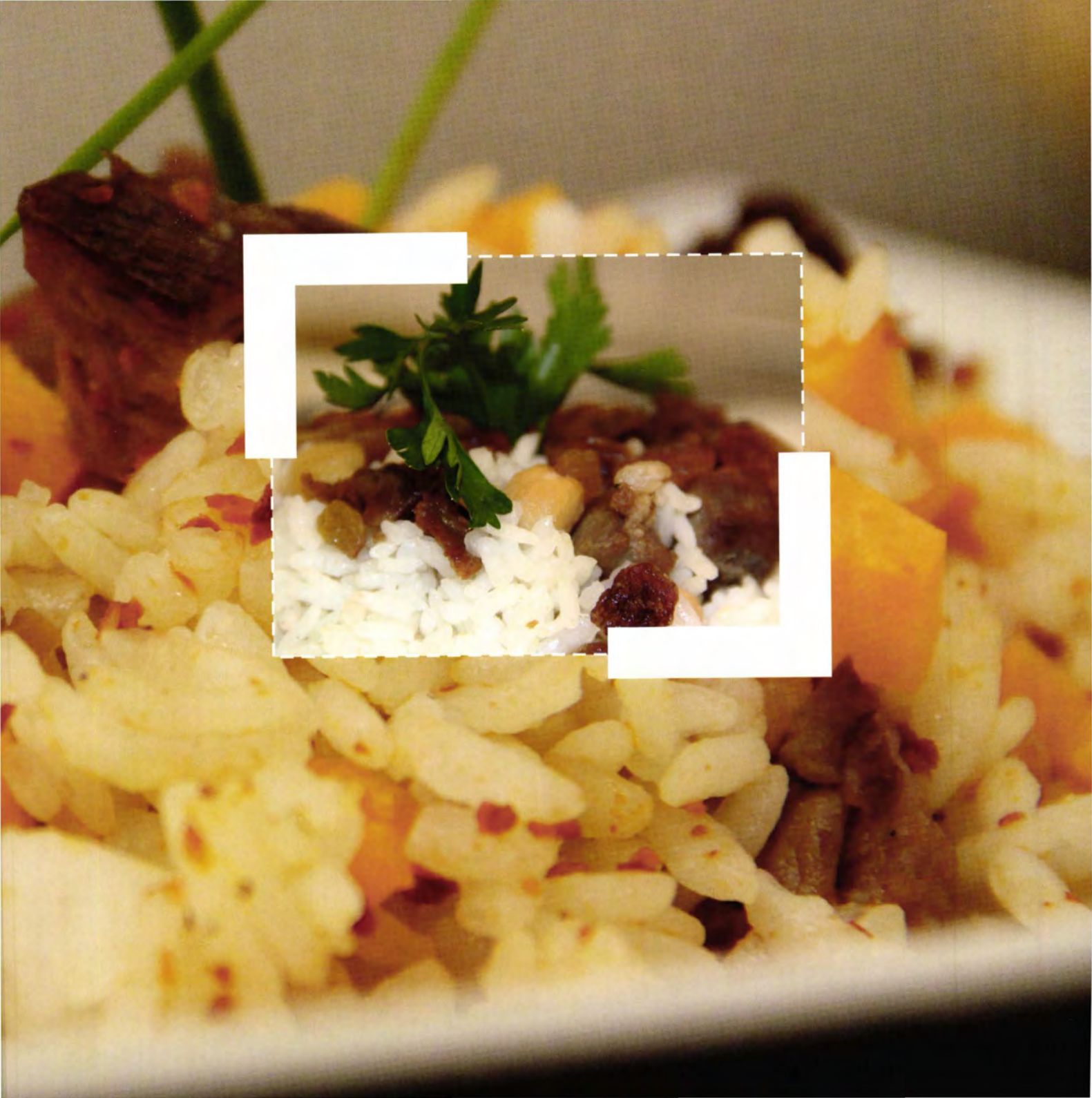
İnce ince kıyılan soğan sadeyağın yarısı ile tavada pembeleştirildikten ayıklanıp temizlenen ebegümeçleri üzerine eklenir. Pul biber tuz karabiber serpilerek ebegümeçleri yumuşayıncaya dek karıştırılır. Bir kâsede çırpılan yumurtalar ayrı bir tavada yağın geri kalan kısmında ısıtılıp kayganak yapılarak servis tabağına alınan ebegümecinin üzerine serilir.

Mutfak Müzesi

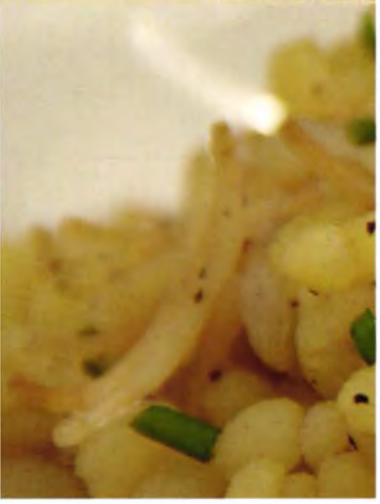


Pilavlar

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.



Baklalı Bulgur Aşı



Malzemeler:

Taze bakla içi – 30 gr.
Pilavlık bulgur – 70 gr.
Şehriye – 15 gr.
Sadeyağ -10 gr.
Karabiber -2 gr.
Soğan – 30 gr.
Tuz -3 gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

Pilav yapılabilecek yayvan bir tencereye sadeyağ konup ısıtılır. Isınan yağa önce küçük doğranmış soğan sonra da bakla içi konularak kavrulur. Kavrulan malzemelere su eklenerek kaynamaya bırakılır. Baklalar yumuşayınca üzerine yıkanmış bulgur, şehriye, tuz ve karabiber eklenir, hafif ateşte pişirilir. Bulgur piştikten sonra dinlenmeye bırakılır. Koruk salatası ve ekşili ile servis edilir.

Ciğerli Bulgur Aşı

Malzemeler:

Ciğer -50gr.
Pilavlık bulgur-70gr.
Soğan -30gr.
Sadeyağ-10gr.
Karabiber-2gr.
Tuz-2gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

Pilav yapılabilecek yayvan bir tencereye sadeyağ konup ısıtılır,yemeklik doğranan soğan tencereye eklenir. Soğanlar pembeleştikten sonra, küp küp doğranana ciğerler eklenerek kavrulur. Tuz, karabiber ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca bulgurlar yıkanarak tencereye eklenir ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Suyunu çekince ateşten alınarak dinlendirilen ciğerli bulgur aşı, koruk salatası ve bostanayla servis edilir.

Kengerli Bulgur Aşı

Malzemeler:

Kenger-100gr.
Pilavlık bulgur-70gr.
Sadeyağ- 10gr.
Karabiber -2gr.
Tuz-3gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Dikenleri temizlenen kengerler bol suyla yıkandıktan sonra iki cm uzunluğunda parçalara ayrılır. Bir tencerede kaynayan suya atılan kengerler yumuşayıncaya kadar haşlandıktan sonra suları süzülür. Sadeyağın yarısı bir tencerede kızdırılır ve suyu süzülen kengerler kavrulur. Bulgurla sadeyağın diğer yarısı ayrı bir tencereye kavrulduktan sonra su, tuz ve karabiber ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Bulgurlar gözgözolunca kengerler ilave edilen aş dinlenmeye bırakılır. Ana yemeklerin yanında verilen bulgur aşı bostanayla servis edilir.

Mercimekli Bulgur Aşı

1. Usülde

Malzemeler:

Yeşil bütün mercimek – 30gr.
Pilavlık bulgur -60gr.
Ev şehriyesi-15gr. / Soğan-30gr.
Sadeyağ – 10gr. / Tuz-3gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

İyice yıkanıp yirmi dakika kadar suda haşlanan mercimeklerin suları süzülür. Sadeyağın 8/10'u ile bir tencerede bulgur ile birliktekavrulur, su ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Suyu kaynayınca içerisine haşlanmış mercimekler, ev şehriyesi ve tuz ilave edilir. Soğan ince ince doğrandıktan sonra ayrı birtencerede kalansadeyağ ile pembeleşene dek kavrulur. Pembeleşen soğanlar mercimek ve bulgurla yapılan pilavın üzerine dökülerek karıştırılır. Ayran, yeşil soğan ve ekşiliile birlikte servis edilir.

2. Usülde

Malzemeler:

İri yeşil mercimek – 30gr.
Bulgur-60gr. / Ev şehriyesi – 15gr.
Domates salçası – 10gr.
Pul biber-5gr. / Soğan - 30gr.
Sadeyağ – 10gr. / Karabiber – 2gr.
Tuz – 3gr.

Yapılışı:

İyice yıkanıp yirmi dakika kadar suda haşlanan mercimeklerin suları süzülür. İnce doğranmış soğanlar bir pilav tenceresinde sadeyağ ve salça konularak kavrulur. Su ilave edilir. Su kaynayınca ev şehriyesi, bulgur, pul biber, tuz ve karabiber eklenerek pişirilmeye başlanır. Bu malzemeler kısa bir süre piştikten sonra önceden haşlanan mercimekler eklenir ve kısık ateşte suyu iyice çekinceye kadar pişirilir. Suyu çekince bir süre dinlenmeye bırakılan pilav ayran, yeşil soğan, turp ve ekşiliyle servis edilir.

Etli Nohutlu Firik Pilavı

Malzemeler:

Kuşbaşı yağsız et – 50gr.
Nohut-20gr.
Firik-100gr.
Sadeyağ – 10gr.
Karabiber – 2gr.
Tuz -3gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Nohut kolay pişmesi için bir gece öncesinden ıslatılır. Ertesi gün nohutlar ve etler ayrı tencerelerde yumuşayıncaya kadar haşlanır. Ayrı bir tencereye sadeyağ konularak haşlanan etler burada pembeleşinceye kadar kavrularak farklı tabağa alınır. Ayıklanmış firik sadeyağla kavrulur, et suyu ilave edilir. Su kaynayınca nohut, karabiber ve tuz eklenerek nohut iyice pişirilir. Piştikten sonra altı kapatılarak demlenmeye firikler üzerine etler serilerek ve bostana eşliğinde servis edilir.

Malzemeler:

Firik – 100gr.
Karabiber – 2gr.
Sadeyağ – 10gr.
Tuz-3gr.

Hazırlama süresi: 12 dakika

Yapılışı:

Ayıklanıp temizlenen firikler bir pilav tenceresinde sadeyağ ile biraz kavrulur. Yeterince su, tuzve karabiber ilave edilir. Suyunu çekene kadar pişirilen firik pilavı koruk salatası veya bostana eşliğinde servis edilebildiği gibi ana yemeklerle de sunulabilir.

Ciğerli Pilav

Malzemeler:

Ciğer-80gr.
Karacadağ pirinci – 100gr.
Soğan-50gr.
Sadeyağ – 10gr.
Karabiber-2gr.
Tuz-3gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

Yemeklik doğranan soğanlar bir tencerede sadeyağ ile pembeleşene dek kavrulur. Temiz yıkanıp küçük küçük doğranan ciğerler eklenerek bir müddet daha kavrulduktan sonra tuz, karabiber ve su eklenerek kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca pirinçler yıkanarak tencereye dökülür ve kısık ateşte pişirilir. Bir müddet dinlenmeye bırakılan pilav koruk salatası ve bostanaylaile servis edilir.

Duvaklı Pilav

Malzemeler:

Patlıcan -200gr.
Yağsız kıyma-50gr.
Sadeyağ – 10gr.
Sıvı yağ – 15gr.
Pirinç- 80gr.
Fıstık ya da bademiçi – 10gr.
Domates salçası – 10gr.
Baharat – 2gr.
Tuz – 3gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Pirinçler sıcak su ve tuz ile ıslatılıp bir müddet bekletilir. Bir tencerede kabukları soyulmuş badem veya fıstık sadeyağ ile pembeleşene dek kavrulur. Suları süzülen pirinçler ayrı bir tencerede sadeyağ ile kavrulduktan sonra salça, baharat, tuz ve pirincin üzerine çıkacak kadar su eklenip kısık ateşte pişirilir. Pişmesine yakın daha önce hafifçe kavrulan fıstıklar eklenir. Yağsız kıyma et sadeyağ ile biraz kavrulur. Alacalı soyulan patlıcanlar, uzunlamasına dilimlenip kızartılır. Büyük, derince bir kâseye önce kavrulan kıyma konulduktan sonra kızarmış patlıcanlar kâsenin duvarına dizilir. Son olarak demlenmeye bırakılan pilav kâsenin içerisine boşaltılır. Servis yapılacağı zaman kâsenin ağzına bir tabak konularak ters çevrilir. Duvaklı pilavın bir diğer ismi demaklube'dir. Maklub Arapça'da ters döndürülmüş, altı üstüne getirilmiş demektir. Duvaklı pilav bu ismini servis edilme biçiminden alır.

Kemeli Pilav

Malzemeler:

Pirinç -100gr.
Kuşbaşı et-50gr.
Domates salçası-10gr.
Kememantarı -50gr.
Kuru soğan-30gr.
Sadeyağ-10gr.
Karabiber – 2gr.
Tuz -3gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış etler bir tencere içerisinde pişirilir. Yumuşayan etler sadeyağ ile biraz kavrulup ince kıyılmış soğanlar eklenerek soğanlar pembeleşinceye değin biraz daha kadar kavrulur. Kavrulma işlemi devam ederken yıkanan pirinçler ve salça eklenir. Salça ve pirinçler de bir müddet kavrulduktan sonra su, tuz ve karabiber ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Kemeler yıkanıp kuşbaşı büyüklüğünde doğrandıktan sonra ayrı bir tavada tuz ve karabiber ilavesiyle sadeyağda kavrulur. Kavrulan kemeler dinlendirilen pilava eklenir ve bostana eşliğindeservisedilir.

Kuzuiçi
(iç pilav)

Malzemeler:

Yağsız kuzu eti – 100gr.
Pirinç-50gr.
Çam fıstığı 15gr.
Dolma üzümü-15gr.
Sadeyağı-10gr.
Karabiber-2gr.
Karışık baharat-3gr.
Haspir (Safran)-2gr.
Tuz-3gr.
Şeker – 2 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Pirinç bir miktar tuz ile sıcak suda 20 dakika ıslatılır. Yağsız kuzu eti bir tencere içerisinde tencerede haşlanır. Kuzu etinin haşlandığı su pilavda kullanılmak üzere bir kaba alınır. Dolma üzümü ile çam fıstığı ayrı bir tencerede sadeyağda pembeleşinceye dek kavrulur. Pirinç ilave edilerek sık sık karıştırılır. Tuz, şeker su eklenir. Suyu kaynadığında içerisine karışık baharat, karabiber, haspiratılan pilav suyunu çekene dek kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra yaklaşık olarak 20 dakika dinlenmeye bırakılan pilav bostana eşliğinde servis edilir.

Pırçıklı Pilav

Malzemeler:

Kuşbaşı et – 100gr.
Pirinç-50gr.
Sarı pırçıklı (Havuç) – 25gr.
Kuru soğan – 25gr.
Sadeyağ-10gr.
Pul biber-5gr.
Tuz – 3gr
Yenibahar – 2gr.
Tarçın -2gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Kuşbaşından biraz daha küçük doğranan etler bir tencerede haşlanır. Saçak şeklinde doğranan soğanlar ve kabuğu temizlenip ince uzun kesilen havuçlar ayrı bir tencereye konan sadeyağda pembeleşip yumuşayıncaya dek kavrulur. Haşlanmış etler ilave edilerek bir müddet daha kavrulduktan sonra pul biber, tuz, bol baharat, et suyu ve yeterince su ilave edilir. Su iyice kaynayınca pirinçler yıkanarak üzerine dökülür. İyice karıştırılan yemeğin suyu kaynayınca kısık ateşe alınarak pişirilir. Piştikten sonra bir müddet dinlenmeye bırakılan pırçıklı pilav zeytin bostanası eşliğinde servis edilir.

Üzlemeli pilav

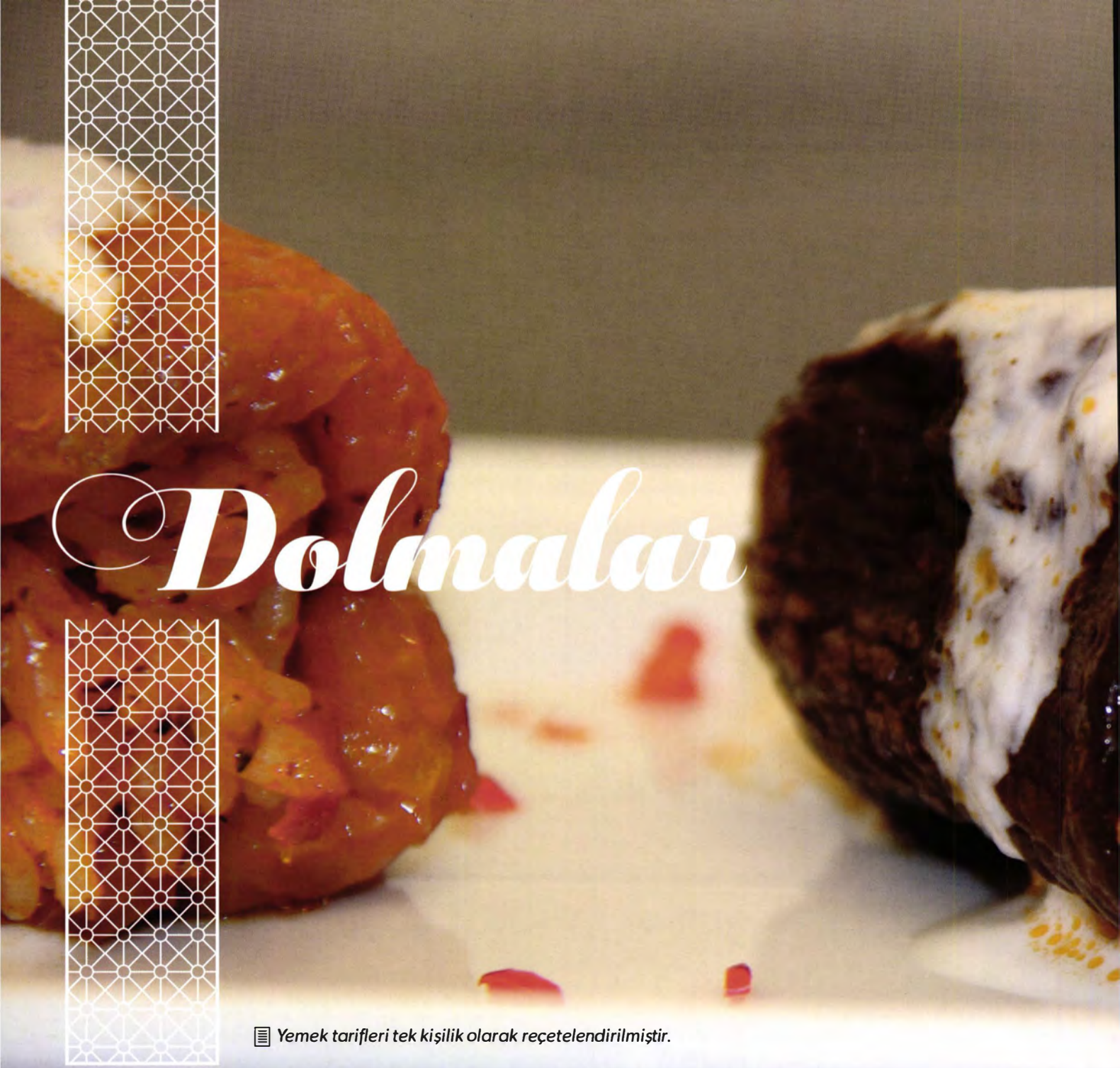
Malzemeler:

Çekirdeksiz üzüm – 25gr.
Nohut – 25gr.
Yağsız kuşbaşı et -50gr.
Kara pekmez -15gr.
Sadeyağı-10gr.
Pirinç – 100gr.
Tuz-3gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

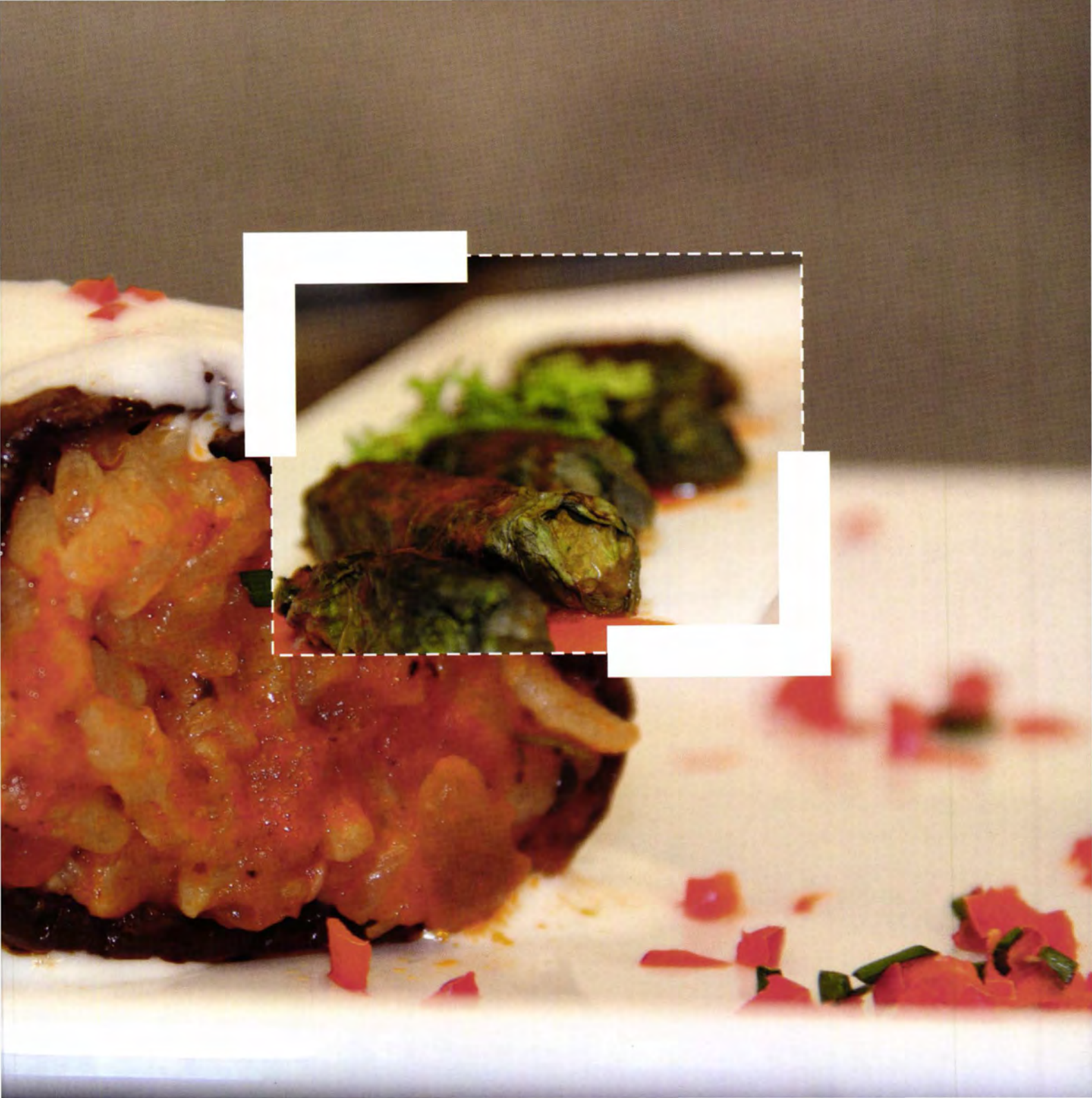
Yapılışı:

Çekirdeksiz üzümler yıkanıp bir saat suda bekletilir. Kuşbaşı doğranmış etler bir tencerede pişirilir. Etler suyunu iyice çektiğinde sadeyağ ilave edilerek kavrulur. Bir gece öncesinden ıslatılan nohutlar iyice haşlanarak kabukları soyulur, ortadan ikiye bölünür. Bu işlemden geçen nohuta mukaşşer nohut denilir. Yıkanıp bir saat suda bekletilmiş üzüm, mukaşşer nohut, tuz, kara pekmez tencereye eklenip bir taşım kaynatılır. Bu karışıma üzleme denir. Ayrı bir tencerede pişirilen pirinç pilavı üzerine üzleme ile kaplanarak servis edilir.



Dolmalar

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.



Acur Dolması

Malzemeler:

Acır *(Şanlıurfa'ya özgü bir sebze)*- 200 gr.
Yağlı parça veya kıyma et - 80 gr.
Pirinç- 60 gr.
Kuru soğan- 100 gr.
Domates salçası- 10 gr.
Diş sarımsak– 3gr.
Pul biber-5gr.
Maydanoz- 20 gr.
Nane- 3 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Domates- 80 gr.
Karışık baharat - 5 gr.
Tuz-3gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

İyice yıkanıp tepeleri halka şeklinde kesilen acırların içleri bir oyacak yardımıyla oyulur. Yıkanmış pirinç genişçe bir kabın içerisine konur,ince ince doğranan et veya kıyma salça, pul biber, tuz, baharat,yemeklik doğranan kuru soğanve sarımsaklar ilave edilerek karıştırılır. Nane, maydanoz, yağ, su konularak karıştırılmaya devam edilir. Hazırlanan harç oyulmuş acırlara doldurulup ağızları dilim domatesler ile kapatılır. Pişirilecek olan tencereye dizilir ve en üste dolma taşı veya porselen tabak ile ağırlık verilerek üzerini kaplayacak kadar su ve tuz karıştırılarak ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilen dolmalar sıcak olarak, cacık veya koruk salatasıyla servis edilir.

Ekşili Dolma

Malzemeler:

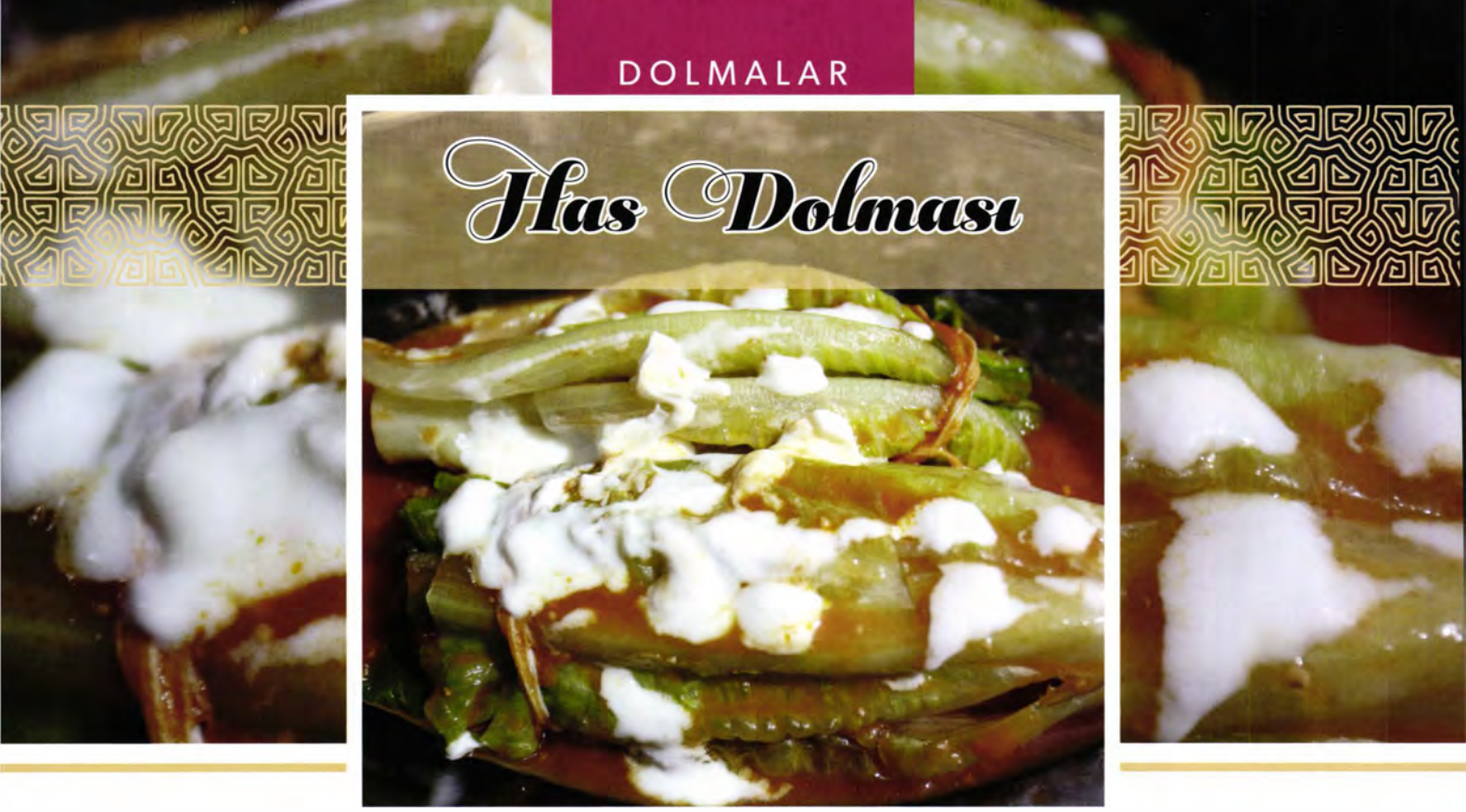
Yağlı parça et veya kıyma et - 80 gr.
Dolmalık biber- 100 gr.
Dolmalık patlıcan- 100 gr.
Domates- 100 gr.
Pirinç- 60 gr.
Sumak- 5 gr.
Domates salçası- 10 gr.
Kuru soğan- 100 gr.
Sarımsak- 3 gr.
Pul biber- 5 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Maydanoz- 3 gr.
Karışık baharat- 5 gr.
Nane– 3gr. / Tuz– 3gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Patlıcan ve biberlerin içleri oyulur. Sumaklar suda ıslatılır. Yıkanmış pirinç, kuşbaşı doğranmış et, yemeklik doğranmış soğan, sarımsak, kabukları soyulup ince doğranan domatesin yarısı,ince ince doğranmış maydanoz ve nane genişçe bir kabın içerisine konulur. Salça,baharat, kırmızıbiber, yağ ve su ile ilave edilerek bütün malzemeler iyice yoğrulur. Patlıcanlar, biberler üzerleri bir parmak boş kalacak şekilde yoğurulan harç ile doldurulur. Kalan domatesler dilimlenerek dolmaların üzeri kapatılır. Dolma taşı veya porselen bir tabak ile dolmaların üzerine ağırlık yapılır. Suya bırakılan sumaklar süzgeçten geçirilerek suyu, tuz ve su ilave edilerek hafif ateşte pişirilen ekşili dolma yeşil soğan veya cacık ile servis edilir.

Has Dolması



Malzemeler:

Has *(Şanlıurfa'da marula verilen isim)* - 1 adet
Sadeyağ - 10 gr.
Kuzu kıyma - 75 gr.
Domates salçası - 2 gr.
Karışık baharat - 1 gr.
Tuz - 2 gr.
Sarımsak - 2 diş
Koyun yoğurdu - 50 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Dış yaprakları ayıklanan hasların yaprakları birbirinden ayrılmamasına dikkat edilerek bol suyla iyice yıkanır. Bir tencerenin içerisine sadeyağ konulur ve iyice ısındığında haslar eklenerek kavrulur. Haslar yumuşayınca altı kapatılır. Ayrı bir tencerede kıyma karabiber ve tuz ilavesi ile kavrulur. Hasların ortası iyice açılır, kavrulan kıyma doldurulduktan sonra içerisine konulan harç dökülmesin diye mutfak ipliği ile üst yaprakları bağlanarak tencereye dizilir. Suda eritilen salça ve tuz yemeğin üzerine dökülerek kısık ateşte pişirilir. Suyunu çekince servis tabağına alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Pirinç pilavı servis edilir.

İsot Dolması

Malzemeler:

Yağlı parça et veya kıyma - 80 gr.
İsot *(dolmalık kırmızı / yeşil biber)*- 100 gr.
Domates- 100 gr.
Pirinç- 60 gr.
Domates salçası -10 gr.
Pul biber- 5 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Maydanoz- 20 gr.
Nane- 2 gr.
Karışık baharat - 5 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Dolmalık biberlerin içleri oyulup yıkandıktan sonra suları süzülür. Bir kaba yıkanmış pirinç, ince ince doğranmış et, maydanoz, nane ve yemeklik doğranmış soğan konulur. Üzerine salça, tuz, baharat, pul biber, yağ ilave edildikten sonra su ile yoğrulur. Biberler üzerleri 1 cm boş kalacak şekilde doldurulur, boş kalan yerler halka halinde dilimlenmiş domates ile kapatılır. Üzerleri kapatılan dolmalar tencereye dizildikten sonra, tuz ve su ilave edilir. Şanlıurfa'da çok kullanılan dolma taşı veya porselen kapak ile ağırlık yapılarak kapatılır ve kısık ateşte pişirilir. İsot dolması koruk salatası ya da cacık ile servis edilir.

Kabak Dolması

Malzemeler:

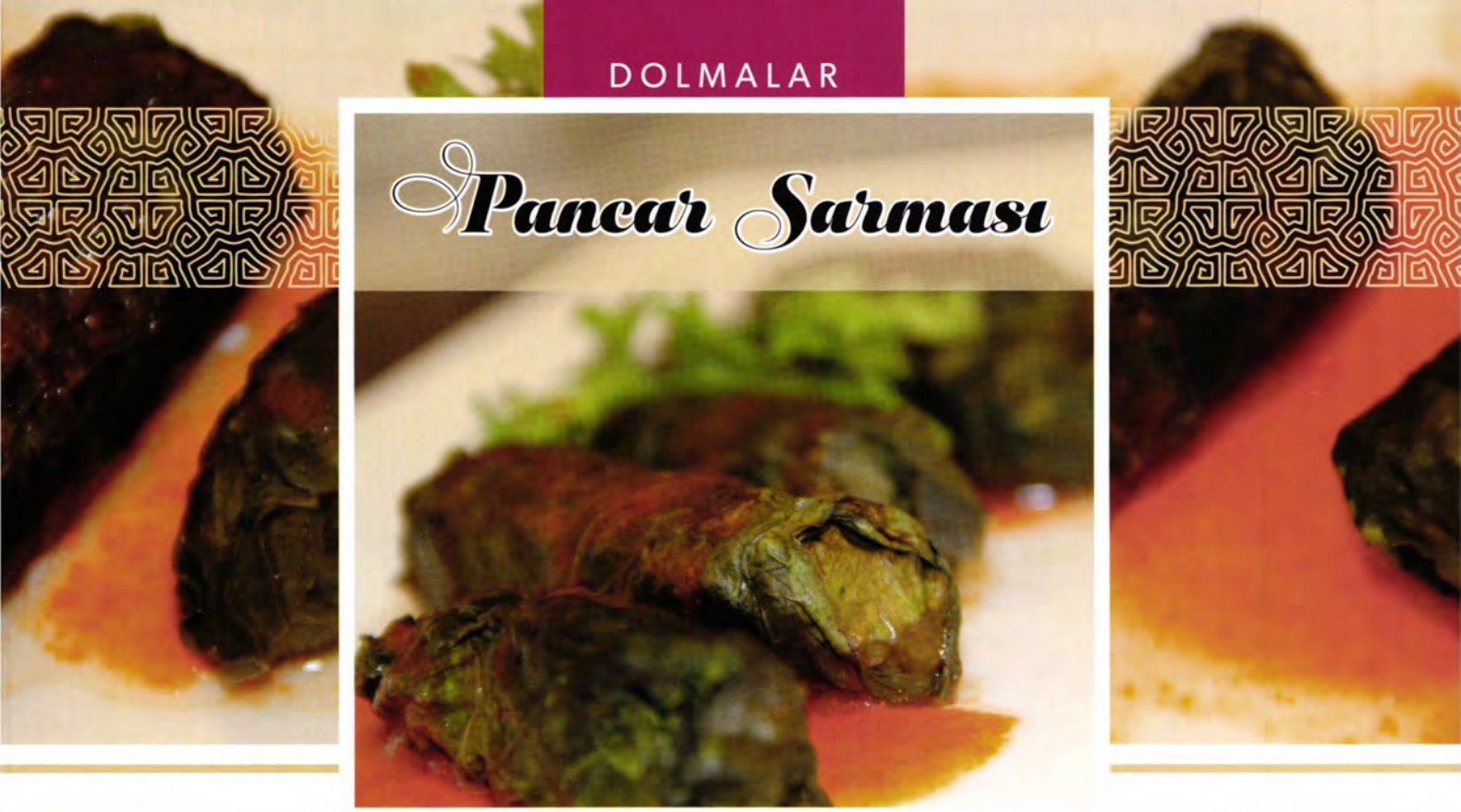
Dolmalık kabak- 200 gr.
Yağlı parça veya kıyma et- 80 gr.
Pirinç- 60 gr.
Kuru soğan- 100 gr.
Domates salçası- 10 gr.
Sarımsak -3 gr.
Pul biber- 5 gr.
Maydanoz- 20 gr.
Nane - 3 gr.
Karışık baharat- 5 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Domates - 60 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Kabakların içleri oyulur. İsot dolmasında yapıldığı gibi iç harcı hazırlanır. Hazırlanan harç oyulmuş kabakların içlerine doldurulur ve kabakların ağızları dilimlenmiş domateslerle kapatılır. Tencereye dizilen kabakların üzerine dolma taşı veya porselen tabak konulur. Tuzu eklenen yemeğin üzerini kaplatacak şekilde su ilave edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Kabak dolması sıcak olarak, yanında yeşil soğan, cacık veya koruk salatasıyla servis edilebilir.

Pancar Sarması



Malzemeler:

Pancarın yaprağı (Pazı)- 100 gr.
Parça veya kıyma et- 80 gr.
Domates salçası- 10 gr.
Pul biber- 5gr.
Kuru soğan- 100 gr.
Pirinç - 60 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Sarımsak- 3 gr.
Yeşil soğan- 30 gr.
Maydanoz- 20 gr.
Taze nane- 20 gr.
Tuz- 3 gr.
Karabiber- 2 gr.
Tarçın-3gr.

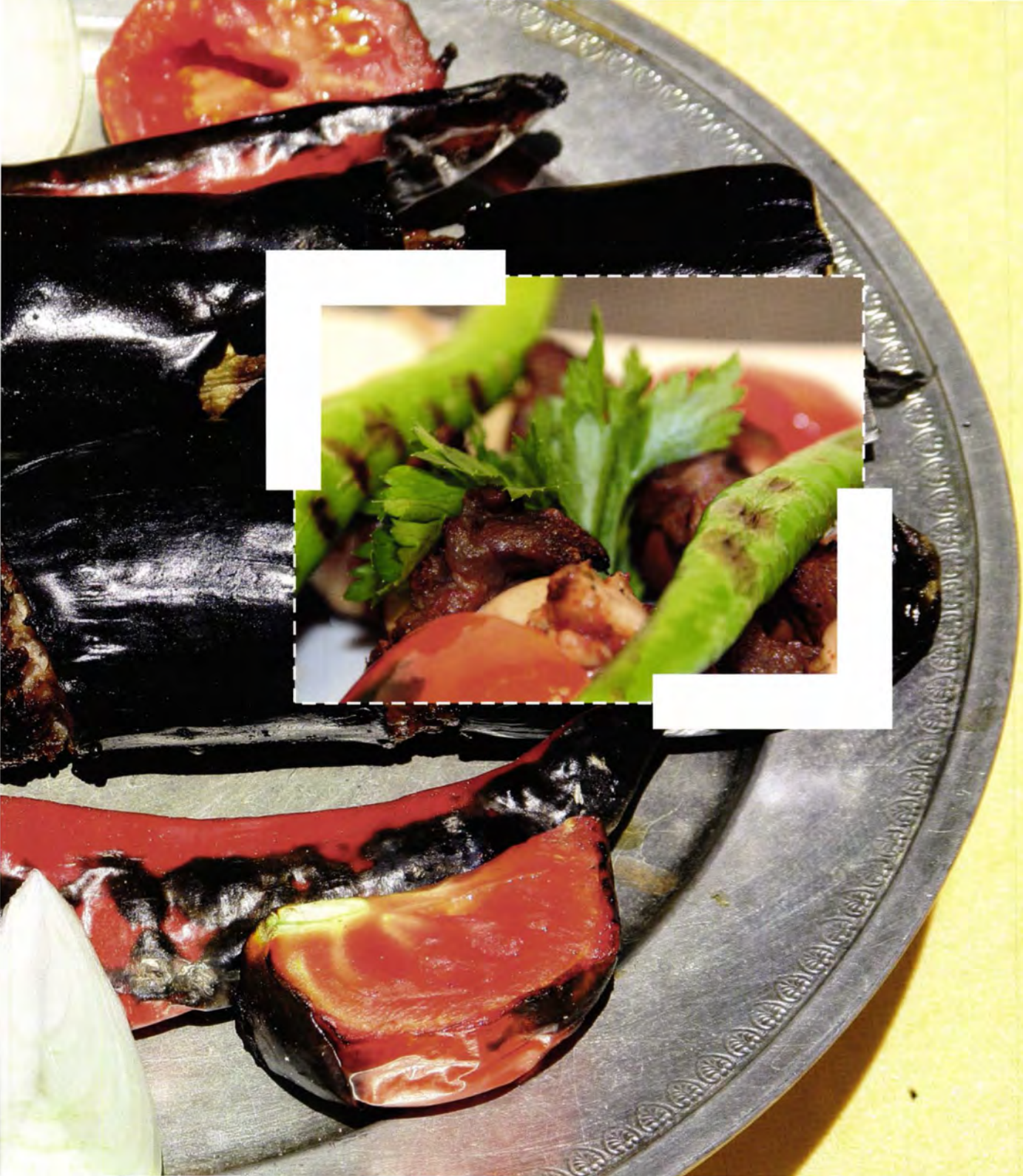
Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Pancar yaprakları saplarından ve ortasındaki kalın damarlarından ayrılır. Yapraklar kaynamış suya batırılıp çıkartılır. Kuşbaşı doğranan et yıkanmış pirinç, yemeklik doğranmış soğan, sarımsak, tuz, karabiber, tarçın, pul biber ve yağ iyice karıştırılır. Bir miktar su, ince doğranmış taze nane, maydanoz, yeşil soğan ilave edilir ve tekrar yoğrulur. Hazırlanan harç pancar yapraklarına sarılarak tencereye dizilir. Sarmaların üzerine porselen tabak kapatılarak su ve tuz ilavesiyle kısık ateşte pişirilir. Yoğurt eşliğinde servis edilir.

Kebaplar

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelenmiştir.



Ciğer Kebabı

Malzemeler:

Koyun ciğeri- 200 gr.
Kuyruk- 100 gr.

Hazırlama süresi: 10 dakika

Yapılışı:

Kuyruk ve koyun ciğeri yıkanarak küçük küpler halinde doğranır. Kebap şişinden daha ince olan özel şişlere iki ciğer bir kuyruk biçiminde saplanır ve mangalda çevrilerek pişirilir. Kuru soğan ve közlenmiş kırmızıbiberle lavaş ekmeğine dürüm yapılarak ayran eşliğinde servis edilir.

Elmalı Kebap

Malzemeler:

Zırhla çekilmiş kıyma et -180 gr.
Küçük yeşil elma- 100 gr.
Tuz- 3gr.

Hazırlama süresi: 10 dakika

Yapılışı:

Küçük olmasına dikkat edilen yeşil elmanın ortası çıkartılır. Kebaplar gibi bir elma bir parça et gelecek şekilde şişlere geçirilerek mangalda pişirilir. Pişen elmaların yanmış kabukları ayıklandıktan sonra lavaş ekmeğinde dürüm yapılarak, kuru soğan, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde servis edilir.

Frenkli Kebap

Malzemeler:

Zırhla çekilmiş kıyma - 170 gr.
Domates - 150 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 10 dakika

Yapılışı:

Zırhla çekilmiş kıyma ceviz büyüklüğünde toplar haline getirilir. Domates dört parçaya bölünür. Bir parça et bir domates gelecek şekilde şişe geçirilir. Kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir. Lavaş ekmeği, kuru soğan, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde servis edilir.

Haşhaş Kebabı

Malzemeler:

Yağlı zırhla çekilmiş-
kıyma et- 120 gr.
Köftelik bulgur - 50 gr.
Tuz– 3gr.
Yeşil soğan - 25 gr.
Maydanoz - 20 gr.
Limon - 20 gr.
Taze isot - 80 gr.

Hazırlama süresi: 15 dakika

Yapılışı:

Islatılmış köftelik bulgur, zırhla çekilmiş kıyma ve tuz iyice yoğrulur. Bir avucu dolduracak miktarda kıyma elde sıkılıp kebap şişine geçirilerek mangal ateşinde yavaşça pişirilir. Lavaş ekmeği, közlenmiş isot, ayran, ince ince doğranıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz eşliğinde servis edilir.

Kemeli Kebap

Malzemeler:

Az yağlı zırhla çekilmiş-kıyma et- 120 gr.
Keme - 100 gr.
Tuz - 3 gr.

Hazırlama süresi: 10 dakika

Yapılışı:

Kemenin yumuşaması için bir gece önceden suda bekletilir. Ertesi gün sırtı bıçakla kazınıp temizlenen keme iri parçalara ayrılarak ortası delinir. Bir parça keme bir parça zırhla çekilmiş etten yapılan kebap gelecek şekilde şişe dizilir ve mangalda pişirilir. Lavaş ekmeği, közlenmiş isot, ayran, ince ince doğranıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz eşliğinde servis edilir.

Kemeli Haşhaş Kebabı

Malzemeler:

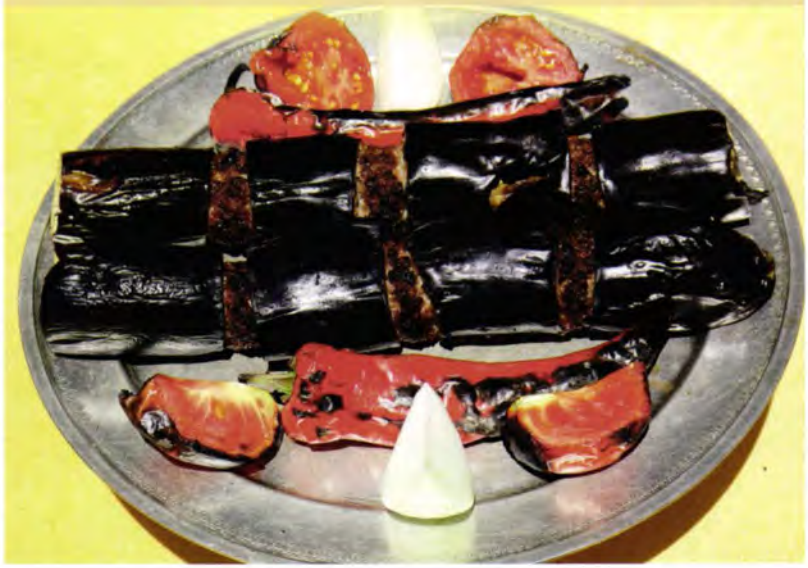
Orta yağlı zırhla çekilmiş-kıyma et-120 gr.
Keme- 100 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 10 dakika

Yapılışı:

Bu kebap eğer zırhla çekilen etten yapılmışsa Urfa kebabı, kıyma makinesinden çekilen etle yapılmışsa kemeli kıyma adıyla anılır. Yumuşaması için bir gece önceden suda ıslatılan kemenin sırtı bıçakla temizlendikten sonra küçük parçalar halinde doğranarak et ve tuz ile karıştırılır. Haşhaş kebabı gibi tombul bir şekil verilerek şişe saplanır. Mangalda hafif ateşte pişirilir. Lavaş ekmeği, közlenmiş isot, ayran, ince ince doğranıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz eşliğinde servis edilir.

Patlıcanlı Kebap



Malzemeler:

Patlıcan - 150 gr.
Yağlı zırh ile çekilmiş-kıyma- 120 gr.
Tuz – 3gr.

Hazırlama süresi: 15 dakika

Yapılışı:

Yağlı zırh ile çekilen kıyma, tuz eklenerek iyicene yoğrulur. Şişe önce dört eşit parçaya bölünen patlıcanın baş tarafı saplanır. Sonra kıymadan alınan ceviz büyüklüğünde parça küçük top haline getirilerek şişe saplanır. Patlıcanlar yumuşayıncaya kadar alevsiz mangalda yavaş yavaş pişirilir. Üzerine elle nar suyu ya da su serpilerek kapalı bir kapta dinlendirilir. Şanlıurfa ağzında balcanlı kebap olarak da söylenen patlıcanlı kebap közlenmiş isot, kuru soğan, ayran veya nar suyu eşliğinde servis edilir.

Soğanlı Kebap

Malzemeler:

Az yağlı zırhla çekilmiş-kıyma et- 120 gr.
Ceviz büyüklüğünde-soğan- 120 gr.
Nar pekmezi- 10 cl.

Hazırlama süresi: 10 dakika

Yapılışı:

Arpacık soğanlar kabuğu ayıklanmadan, bir et bir soğan gelecek şekilde şişe saplanır. Hafif ateşte pişirilir. Daha ziyade sonbaharda ve kışın yapılan bu kebap dürüm yapılarak yenir. Lavaş ekmeğiyle dürüm yapılırken arasına nar pekmezi sürülür. Nar pekmezi, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde servis edilir.

Tepsi Kebabı

Malzemeler:

Patlıcan - 150 gr.
Orta yağlı kıyma et - 120 gr.
Sıvı yağ - 10 gr
Tuz – 3gr.
Karabiber - 2 gr.
Domates – 150 gr.
Kırmızı veya yeşil biber - 150 gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

İçerisine tuz ve karabiber konulan orta yağlı kıyma et iyice yoğrulur. Patlıcanlar 4-5 cm kalınlığında halka halka doğrandıktan sonra, etler kebap eti gibi şekillendirilerek bir patlıcan bir parça et gelecek şeklinde fırın tepsisine dizilir. Yağ ve tuz ilave edilerek 200 derecede pişirilir. İkiye bölünen domatesler ayrı bir tepsinin içerisine dış tarafı yukarıya gelecek şekilde dizilir. Tepsinin kenarlarına kırmızı veya yeşil biber dizildikten sonra üzerine sıvıyağ gezdirilerek aynı biçimde pişirilir. Lavaş ekmeğine dürüm yapılarak, yeşil biber, kuru soğan ve ayran eşliğinde servis edilir.

Tike Kebabı

Malzemeler:

Bonfile et - 180 gr.
Kuyruk- 70 gr.
Kuru soğan- 100 gr.
Sarımsak - 3 gr.
Limon- 30 gr.
Süt 10 – cl.
Zeytinyağı- 10 cl.
Pul biber– 5gr.
Tuz -3 gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

Bonfile et kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. İnce ince doğranan soğanlar ve dövülmüş sarımsaklar üzerine eklenir. Limonun suyu, süt, zeytinyağı, tuz, kırmızıbiber de eklendikten sonra iyice yoğrulur. Etin diğer malzemelerle harmanlanması için bir gün bekletilir. (Bahar aylarında kesilen kuzu etine terbiye yapılmaz.) Bir gün bekletildikten sonra bir parça et bir parça yine kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış kuyruk gelecek şekilde şişe saplanır. Kömür ateşinde yavaş yavaş pişirilir. Lavaş ekmeği, yeşil biber, kuru soğan veayran eşliğinde servis edilir.

Köfteler

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilm

Çiğ Köfte

Malzemeler:

Dövülmüşkaraet -100 gr.
Köftelikince bulgur-150 gr.
Pulbiber–35 gr.
Kurusoğan -80 gr.
Tuz- 3gr.
Tarçın -2 gr.
Maydanoz- 40 gr.
Yeşilsoğan –40gr.
Tazesarımsak- 20 gr.
Domatessalçası -25 gr.
Karabiber – 2 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Etin çındır denilen sinirleri ayıklanır ve dövülerek macun haline getirilir. Macun haline getirilen et, bir kabın içerisinde ıslatılarak bir süre buzdolabında bekletilen pul biber, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz ve tarçın köfte leğeninde iyice karıştırılıp yarısı buzluğa konur. Etin leğende kalan baharatlarla harmanlanmış diğer yarısına yavaş yavaş bulgur eklenerek buzla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca etin buzlukta bekletilen kısmı katılarak 10-15 dakika yoğrulur. Yoğrulmakta olan köfte iki elle bastırıldığında leğene yapışıp leğeni kaldırmıyorsa tutmuş demektir. Azar azar soğuk su alınarak kuru olarak yoğrulan köfte iyice yumuşatılır. Macun kıvamına geldiğinde çok ince doğranmış maydanoz, yeşil soğan ve mevsiminde eklenen taze sarımsaktan eklenerek iyice karıştırılır. Has (marul), nane, hardal, tere, pırpırım, yarpuz, kuzukulağı beyaz lahana, turp, söğüş doğranmış salatalık, domates, ekşili ve ayran eşliğinde servis edilir.

Aya Köftesi

Malzemeler:

Çiğköftelik bulgur -100 gr.
Soğan -70 gr.
Dövülmüş çiğköftelik et -60 gr.
Pul biber-15 gr.
Karabiber-3 gr.
Tarçın-2gr.
Tuz 3-gr.
Sıvı yağ- 10 cl.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Yıkanan bulgur, köfte yoğurulabilecek genişçe bir tepisini bir köşesine konur. Tepsinin diğer tarafına ince kıyılmış soğan, et, pul biber, tarçın, tuz konarak iyice birbirine karıştırılır. Malzemeler özdeşleşince bu karışıma yavaş yavaş bulgur eklenerek su yardımıyla çiğköfte gibi (Aradaki fark çiğköfteye su konulmadan buzla yoğrulmasıdır) yoğrulur. Hazırlanan köfteden iri bir sıkım yapılarak avuç ayasında yuvarlanır, dağılmadan yuvarlanıyorsa tutmuş anlamına gelir. Köfte leğenin bir tarafına toplanır. Küçük bir mandalina büyüklüğünde yapılan sıkımlara köfte şekli verilir. Kızgın yağda çok hafif kızartılır. Ekşi bamya, su kabağı, bütün patlıcan gibi ana yemeklerin yanında bostanayla birlikte servis edilir.

Basma Köftesi

Malzemeler:

Köftelik bulgur-100 gr.
Pul biber- 5 gr.
Soğan-80 gr.
Karabiber-2 gr.
Tarçın -3 gr.
Dövülmüş çiğköftelik et – 60 gr.
Sıvıyağ - 10 cl.
Tuz-3 gr.

Tiridi için:

Sadeyağ- 10 gr.
Domates salçası- 5 gr.
Biber salçası(arzuya göre) - 5 gr.
Sarımsaklı yoğurt- 100 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Köfte yoğurulabilecek genişçe bir tepisini bir köşesine dövülüş kara et sekiz parçaya bölünmüş soğan, pul biber, karabiber, tarçın, tuz konularak karıştırılır. Karışıma yavaş yavaş bulgur ve su eklenerek yoğrulur. Köfte avuç içerisinde şekillenecek kıvama geldiyse tutmuş demektir. Köfte tepsinin bir kenarına toplanan köftelerin içinden büyük soğan parçaları ayıklanır. Köfteler iri bir misket büyüklüğünde yuvarlandıktan sonra işaret parmağı yardımıyla üzerine basılarak hafifyassı hale getirilir. Kızgın yağda çok kısa bir süre kızartılır. Ayrı bir tencereye yağ konulur. Isınan yağda salça ve biber salçası kavrulur, üzerine su konularak kaynatılır. Bir taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır. Basma köfteler üzerine salçalı tirit dökülerek ve sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edilir.

Dolmalı Köfte

Malzemeler:

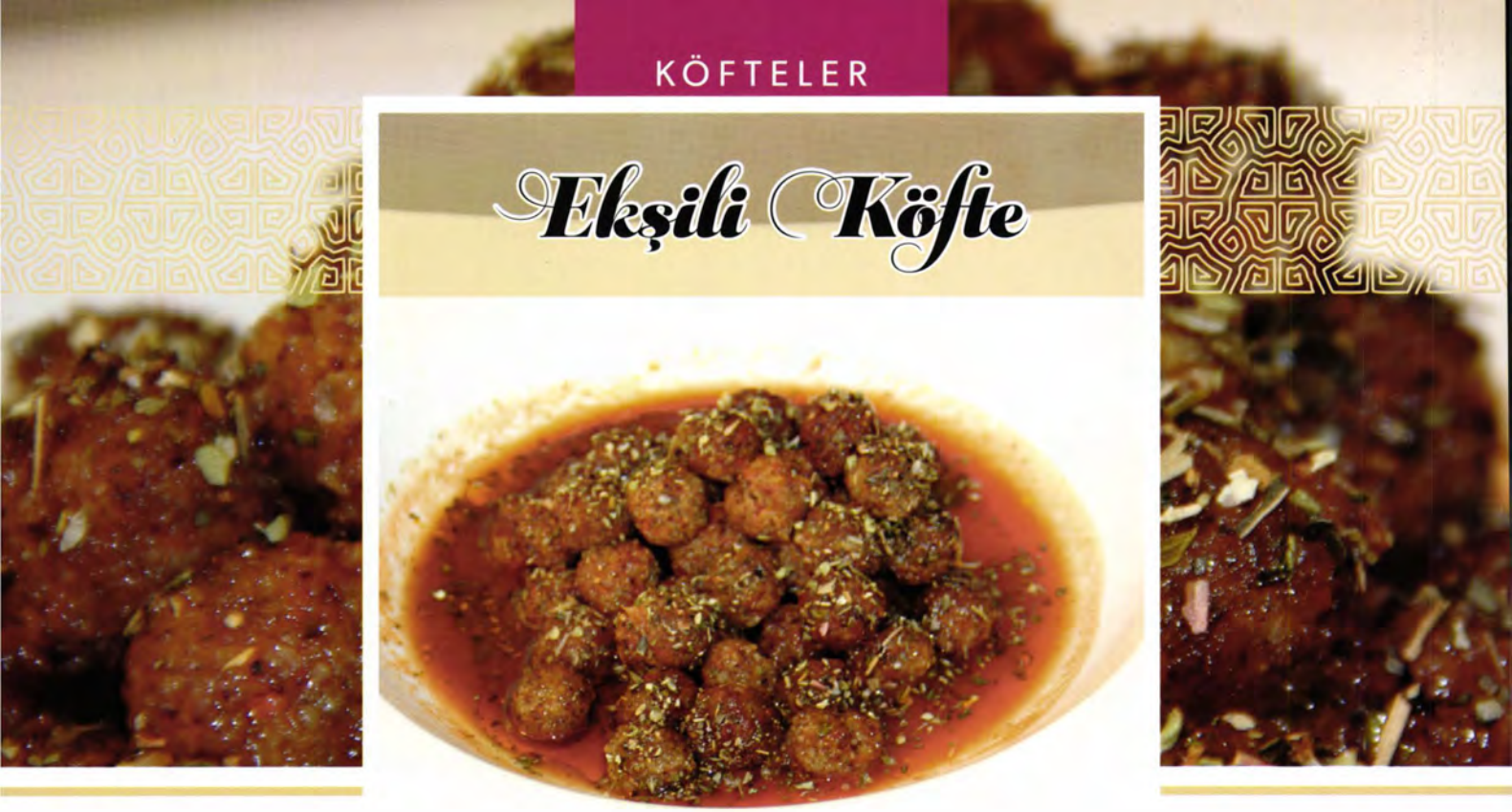
Yağsız kıyma - 120 gr.
Sadeyağ -10 gr.
Soğan -100 gr.
Ceviz içi – 25 gr.
Tuz -3 gr.
Karabiber -3 gr.
Çiğköftelik bulgur - 100 gr.
Dövülmüş kara et -60 gr.
Kuru soğan-100 gr.
Pul biber -10 gr.

Hazırlama süresi: 45 dakika

Yapılışı:

Bir tavaya konulan kıyma etler suyla çok az pişirilir. Suyunu çekince ince kıyılmış soğan ve sadeyağ eklenerek kavrulur. Biraz kavrulduktan sonra tuz, baharat ve ince ince kıyılmış ceviz eklenir, iyice karıştırılıp ateşten alınır. Genişçe bir tepsiye dövülmüş kara et, sekiz parçaya ayrılmış soğan, pul biber, tuz, karabiber konularak iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgur eklenerek suyla yoğrulur. Diğer köftelerde de yapıldığı gibi köftesi kıvamını alınca dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır. Avuç içerisinde ceviz büyüklüğünde yuvarlanan köftenin ortasına oyuk açılır, içerisine kıyma ile hazırlanan harç konularak ağzı kapatılır ve tekrar yuvarlanır. Tencerede kaynayan tuzlu suya atılarak haşlanır. Bostana eşliğinde servis edilir.

Ekşili Köfte



Malzemeler:

Köftelik bulgur- 100 gr.
Çiğköftelik et -100 gr.
Pul biber-10 gr.
Kuru soğan – 80 gr.
Tuz-3 gr.
Karabiber -2 gr.

Sosu için:

Domates salçası – 10 gr.
Nar pekmezi - 10 cl.
Sadeyağ – 10 gr.
Kuru nane -3 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Yoğurma işlemi yapılabilecek genişçe bir tepsinin bir köşesine çiğköftelik bulgur konulur. Dövülmüş kara et, küçük küçük doğranmış soğan, biber, tuz, karabiber tepsinin diğer kısmında iyice yoğurulur. Et ve diğer malzemeler birbiriyle özdeşleşince yavaş yavaş bulgur karıştırılarak yoğrulmaya devam edilir. Su yardımıyla iyice yoğrulan köfteden alınan parçalar iri nohut büyüklüğünde avuç içerisinde yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler kızgın yağın içerisine atılarak kızartılır. Salça ayrı bir tencereye konulan sadeyağda kavrulur, su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan bu karışıma nar pekmezi eklenerek bir iki taşım kaynatıldıktan sonra nane ilave edilip tencere ateşten alınır. Kızarmış köfteler nar pekmezli karışımın çerisine dökülerek servis edilir.

Frenkli Köfte

Malzemeler:

Köftelik bulgur -150 gr.
Kırmızı isot -30 gr.
Soğan-100 gr.
Frenk (domates)-200 gr.
Maydanoz -25 gr.
Yeşil soğan -20 gr.
Karabiber -2 gr.
Tarçın – 2gr.
Domates salçası -10 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Çiğköftelik et, ufak doğranmış soğan, pul biber, salça, karabiber, tarçın genişçe bir tepsinin içerisinde iyice yoğurulur. Malzemeler iyice karışınca yavaş yavaş bulgur eklenir. Bulguru yumuşatmak için su yerine kabukları soyulmuş olgun domatesler kullanılarak yoğurulmaya devam edilir. İyice harmanlanan köftenin üzerine ince ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan eklenerek iyice karıştırılır. Has, nane, hardal, tere, semizotu, pırpırım, yarpuz, kuzukulağı, beyaz lahana, turp, soğan salatalık, domates ve ayran eşliğinde servis edilir.

Lıklık Köfte

Malzemeler:

Çiğ köftelikbulgur – 100 gr.
Dövülmüşkaraet– 50 gr.
Kuru soğan-100 gr.
Karışık baharat -5 gr.
Pulbiber-5gr.
Tuz-3 gr.

Harcı için:

İç yağı -100 gr.
Kurusoğan -100 gr.
Tuz – 3gr.
Baharat -3 gr.
Pulbiber – 5gr.

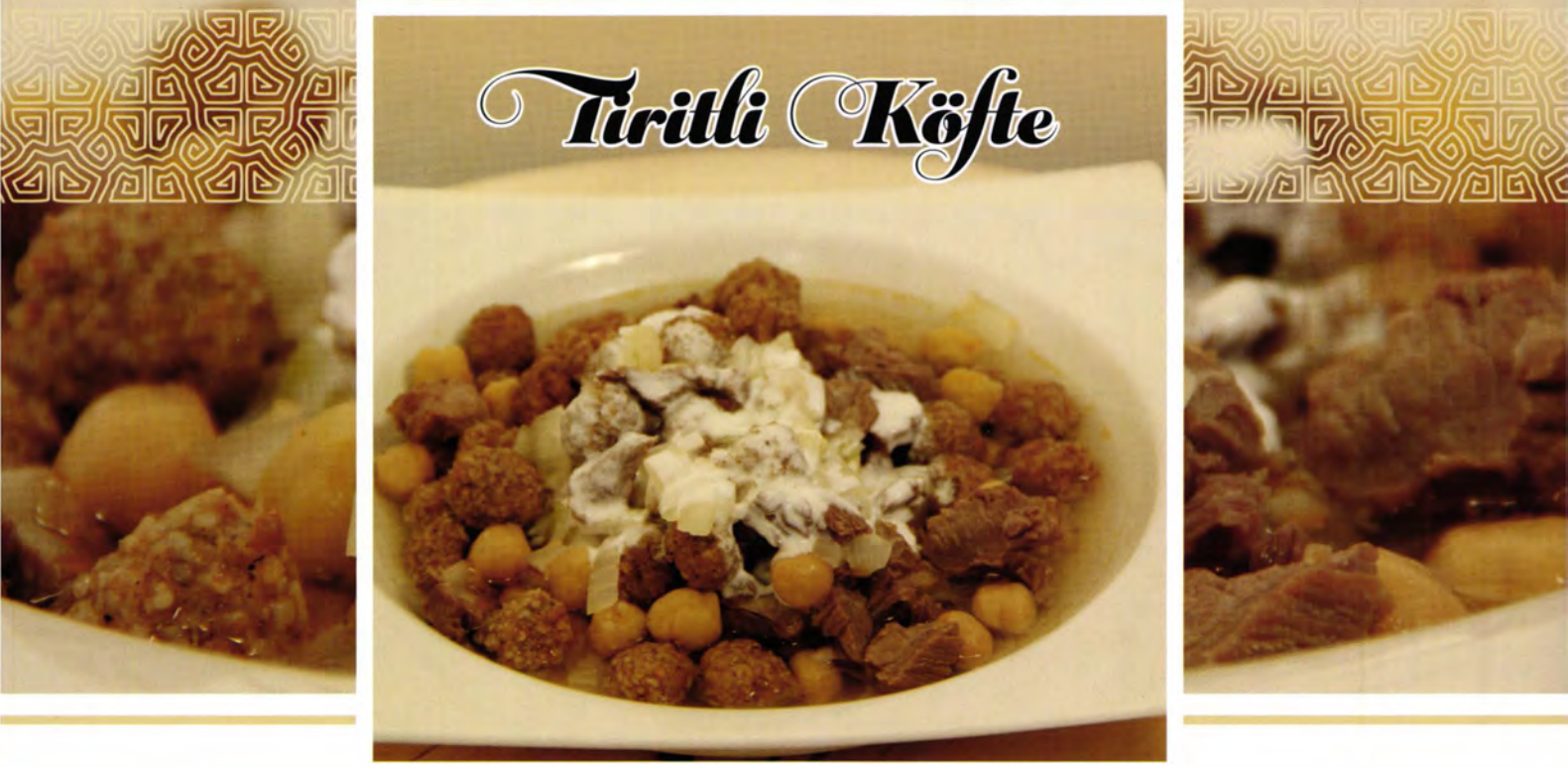
Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Genişçe bir tepsiye boşaltılan iç yağının üzerine kaynayan su eklenip çiğ köfte gibi yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra üzerine soğuk su eklenerek dondurulur. Kirli suları boşalttıktan sonra üzerine tekrar kaynar su dökülür, tekrar yoğrulur ve üstüne tekrar soğuk su konur. Bu işlem, iç yağı kar gibi beyaz oluncaya kadar tekrarlanır. İç yağı macun haline gelince ince ince doğranmış kurusoğan, tuz ve baharat, pul biber eklenerek iyice yoğrulur. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalara ayırılır oval şekil verilerekyuvarlanır.

Çiğköftelik bulgur yoğurma işlemi yapılabilecek genişçe bir tepsiye boşaltılır. Kuru soğan dörde bölünerek bulgurun üzerine eklenir. Tuz, baharat ve pul biber, dövülmüş kara et ilave edilerek içli köfte gibi yoğrulur. Köftesi kıvama gelince içindeki soğanlar ayıklanıp atılır. Köfteden birer mandalina büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yuvarlanır, işaret parmağıyla ortasına çukur açılır. Ortası çukurlaştırılmış köftelerin içine önceden hazırlanan harç konularak ağızları kapatılır ve iyiceyuvarlanır. Büyük bir tencerede kaynayan tuzlu suda haşlanır. Sıcak olarak servis edilen bu köfte, sallandığında lık lık sesini çıkardığı için bu adı almıştır.

Tiritli Köfte



Malzemeler:

Kuyruklu parçaet-250 gr.
Çiğ köftelik et- 50 gr.
Nohut-50 gr.
Bulgur -60 gr.
Pulbiber -5 gr.
Kurusoğan– 100 gr.
Tuz- 3 gr.
Karabiber -2 gr.
Yoğurt -100 gr.
Sarımsak -3 gr.

Hazırlama süresi: 45 dakika

Yapılışı:

Nohutlar yumuşaması için bir gece önceden ıslatılır. Köfte yoğurulabilecek genişçe bir tepisini bir köşesine dövülüş kara et sekiz parçaya bölünmüş soğan, pul biber, karabiber, tuz konularak karıştırılır. Karışıma yavaş yavaş bulgur ve su eklenerek yoğrulur. Köfte avuç içerisinde şekillenecek kıvama geldiyse tutmuş demektir. Aya köftesi kıvamına gelen köfteden soğanlar çıkartılarak iri fındık büyüklüğünde yuvarlanır. Bir tencereye konulan tuzlu suyun içine atılan köfteler kaynadıktan sonra suyu süzülür.

Kuşbaşı doğranmış kuyruklu et ve geceden ıslatılan nohutlar bir tencere suda pişirilerek tirit haline getirilir, kuyruklar çıkartılıp ezildikten sonra tekrar içine atılır. Et ve nohut tamamen piştiğinde tencereden alınarak önceden hazırlanmış köfteler ilave edilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

Yumurtalı Köfte

Malzemeler:

Köftelikbulgur -120 gr.
Sadeyağ -10 gr.
Yumurta -30 gr.
Pul biber -5 gr.
Domatessalçası -20 gr.
Kuru soğan-100 gr.
Tarçın -3 gr.
Yeşilsoğan -25 gr.
Maydanoz-25 gr.
Sarımsak -3 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Derin bir kabın içerisine kırılan yumurtalar az miktarda tuz ilave edilerek çırpılır.
İnce ince doğranan kuru soğan, üzerine salça, pul biber tuz ve tarçın eklenerek iyice ezilir. Bu karışıma yavaş yavaş bulgur eklenerek yoğrulur. Kuruyunca biraz su ilave edilir. Bulgurlar tamamen yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Köfte suyla biraz yumuşatılınca üzerine ince ince doğranan taze sarımsak, taze soğan ve maydanoz dökülerek yoğrulmaya devam edilir. Çırpılmış yumurta genişçe bir tavada kızdırılan sadeyağa dökülerek iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirilen yumurtalar yoğurulan köfteye sıcak olarak ilave edilip karıştırılır, servis tabağına alınır. Yumurtalı köfte has, nane, hardal, tere, pırpırım, yarpuz, kuzukulağı, turp, salatalık, domates, ekşili veya turşu eşliğinde servis edilir.

Yahudi Köftesi

Masluka

Malzemeler:

Çekilmiş dövme ciriş -120 gr.
Karabiber -2 gr.
Pulbiber -5 gr.

İç malzemesi:

Yağsızkıyma- 100 gr.
Kurusoğan-100 gr.
Domatessalçası -10 gr.
Tuz- 3 gr.
Karabiber – 2gr.
Pulbiber -10 gr.
Sadeyağ – 10 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

İyice temizlenen cirişler, pul biber,tuz, karabiber, karıştırılıp köfte gibi suyla yoğrulur. Rendelenmiş soğan ve diğer malzemeler kıyma ile karıştırılarak lahmacun içi gibi hazırlanır. Köfteler yuvarlanıp yassılaştırılarak oyulur ve içlerine kıymalı harç konulup ağzı kapatılır. Tencereye bir miktar sadeyağ ve saçla konulup kavrulur, su eklenir. Kaynayınca köfteler atılarak pişirilir. Bostana ile servis edilir.

Yuvalak

Malzemeler:

Dövülmüş karaet - 100 gr.
Köftelikbulgur - 120 gr.
Kurusoğan - 100 gr.
Tuz - 3 gr.
Karabiber - 2 gr.
Pulbiber - 5 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Genişçe bir tepsi içerisinde dövülmüş et, bulgur, ince doğranmış soğan, pul biber, karabiber, tuz ilave edilerek içli köftede olduğu gibi yoğrulur. Kıvamına gelince iri fındık büyüklüğünde yuvarlanır. Kaynayan tuzlu suya atılarak haşlandıktan sonra suyu süzülür. Kaynamış halde ya da hafif kızartılarak lebeni veya bostana eşliğinde servis edilir.

İçli Köfte

Malzemeler:

Yağsız kıyma - 120 gr.
Sadeyağ -10 gr.
Soğan -100 gr.
Ceviz içi – 25 gr.
Tuz -3 gr.
Karabiber -3 gr.
Çiğköftelik bulgur - 100 gr.
Dövülmüş kara et -60 gr.
Kuru soğan-100 gr.
Pul biber -10 gr.

Hazırlama süresi: 45 dakika

Yapılışı:

Bir tavaya konulan kıyma etler suyla çok az pişirilir. Suyunu çekince ince kıyılmış soğan ve sadeyağ eklenerek kavrulur. Biraz kavrulduktan sonra tuz, baharat ve ince ince kıyılmış ceviz eklenir, iyice karıştırılıp ateşten alınır. Genişçe bir tepsiye dövülmüş kara et, sekiz parçaya ayrılmış soğan, pul biber, tuz, karabiber konularak iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgur eklenerek suyla yoğrulur. Diğer köftelerde de yapıldığı gibi köftesi kıvamını alınca dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır. Avuç içerisinde ceviz büyüklüğünde yuvarlanan köftenin ortasına oyuk açılır, içerisine kıyma ile hazırlanan harç konularak ağzı kapatılır ve tekrar yuvarlanır. Tavada kızartıldıktan sonra servis edilir.

Hamur İşi

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.

Ağzı Açık

Malzemeler:

Un - 50 gr.
Sıvı Yağ- 10 gr.
Tuz- 3 gr.
Limon suyu veya sirke- 5 cl.
Yağsız çifte çekilmiş kıyma- 50 gr.
Kuru soğan rendesi- 100 gr.
Pul biber– 5gr.
Karışık Baharat-
(Şanlıurfa'ya özgü) - 5 gr.
Yumurta - 30 gr.
Sadeyağ - 10 gr.

Hazırlama süresi: 45 dakika

Yapılışı:

10 gramı bir kâseye ayrılan un yoğurma işlemi yapılabilecek genişçe bir tepsiye boşaltılır. Tuz, limonun suyu (veya sirke) ve biraz su ilave edilir. Ellere yağ sürülerek, yoğrulur. Yoğrulan hamurun kıvamı ekmek hamurundan biraz daha sert olmalıdır. Ayrı bir tabağın içerisine kıyma, sadeyağ, rendelenmiş kuru soğan, tuz, baharat, kırmızıbiber, yumurta ve az un konularak iyice karıştırılır. Hamurlar ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak el yardımıyla 10 cm. çapında açılır, bir parça kıymalı harç elle sulandırılarak üzerine yayılır ve kenarları çirtik yapılarak kapatılır. Önce kıymalı tarafı olmak üzere iki tarafı da sıvı yağda kızartılır. Cacık veya bostana ile genellikle ana yemeklerden önce servis edilir.

Ağzı Yumuk

Malzemeler:

Un – 50gr.
Limonsuyu- 1 cl.
Yağsız Kıyma Et–50 gr.
Kuru soğan- 50 gr.
Ceviz içi- 15 gr.
Karabiber- 2 gr.
Tuz – 2 gr
Sıvı yağ- 10 cl.

Hazırlama süresi: 45 dakika

Yapılışı:

Kıymalar ince kıyılmış soğanlarla birlikte yağda kavrulur. Tuz, karabiber, minik doğranmış ceviz içleri eklendikten sonra bir kapta soğumaya bırakılır. Hamur ağzı açık hamuru gibi yoğrulduktan sonra ceviz büyüklüğünde toplar yapılır. 10 cm. çapında açılır. Açılan hamurların ortasına kıyma ile hazırlanan harç eklenir ve hamurun ağzı büzülerek kapatılır. Bir tavada kızdırılmış yağda, bozulmaması için önce büzülen tarafı olmak üzere kızartılır. Bostana salatası ile genellikle ana yemeklerden önce servis edilir.

Döğmeç

Malzemeler:

Ufalanmış kuru yufka-ekmek - 1 adet
Domates- 150 gr.
Kırmızı ya da yeşilbiber - 25 gr.
Peynir- 50 gr.
Kuru soğan - 100 gr.
Yeşil soğan- 25 gr.
Maydanoz - 25gr.
Nane- 3 gr.
Pul biber- 5 gr.
Domates salçası- 10 gr.
Tarçın- 3 gr.

Hazırlama süresi: 15 dakika

Yapılışı:

Peynirler küçük küçük doğranır. Domateslerin kabukları soyulur ve ince ince doğranır, ince kıyılmış yeşilbiber, kuru soğan, salça, pul biber, tarçın ve ufalanmış ekmek karıştırılarak iyice yoğrulur. Ekmekler yumuşayınca ince kıyılmış yeşil soğan, maydanoz ve naneden oluşan yeşillik katılarak karıştırılır. Avuç içinde şekil verilen döğmeç ayran, nane, söğüş doğranmış domates ve salatalık eşliğinde servis edilir.

Hitap

Malzemeler:

Un– 100gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Tuz– 3gr.
Peynir- 100 gr.
Kuru soğan- 80 gr.
Domates- 50 gr.
Yeşil ve Kırmızıbiber- 25 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Unun ve tuz sadeyağ ile yoğrularak ceviz büyüklüğünde yumaklar haline getirilir. Merdaneyle 20 cm çapında yufkalar açılır. Ayrı bir kapta ince ince doğranan soğan, domates, biber ve rendelenmiş peynir ile iç harcı hazırlanır. Arası yapılan harç ile doldurulan hamurun iki kenarı birbirinin üzerine örtülerek katlanır ve iyice bastırılır. Yağlanmış sac üzerinde iki yüzü de pişirilerek ayran eşliğinde servis edilir.

Kıymalı Ekmek

Malzemeler:

Kuzu boşluğundan-
çekilmiş kıyma et- 150 gr.
Kuru soğan- 100 gr.
Kırmızıbiber- 25 gr.
Domates- 80 gr.
Salça- 10 gr.
Pul biber- 5 gr.
Karışık Baharat- 5 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Pişirme işlemi gerçekleştirilebilecek bir tepsiye kuzu boşluğundan çekilen kıyma et serilir. Kırmızıbiber, kuru soğan ve domatesler ince ince doğranarak ilave edilir. Üzerine pul biber, salça, tuz, karabiber, karışık baharat ve su ilave edilerek karıştırılır. Şanlıurfa'da genellikle taş fırınlara gönderilerek ekmek hamuru ile pişirilen kıymalı ekmek elektrikli fırında düşük ısıda da pişirilebilir. Elektrikli fırında pişirmek isterseniz kulak memesi kıvamında yoğuracağınız bir hamurun ince açarak malzemeyi üzerine serebilirsiniz. Maydanoz, nane, turp, közlenmiş patlıcan ve ayranla servis edilebilir.

Peynirli Ekmek

Malzemeler:

Tuzsuz taze peynir- 150 gr.
Toz şeker- 80 gr.
Yumurta- 30 gr.
Sadeyağ- 10 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Peynir iyice ufalandıktan sonra yumurta tozşeker ve sadeyağ ilave edilerek iyice karıştırılır. Şanlıurfa da taş fırınlarda ekmek hamuru üzerine konulup pişirilen peynirli ekmeği elektrikli fırında pişirmek isterseniz malzemeyi,kulakmemesi kıvamında yoğuracağınız bir hamurun ince açarak üzerine serebilirsiniz.

Semsek

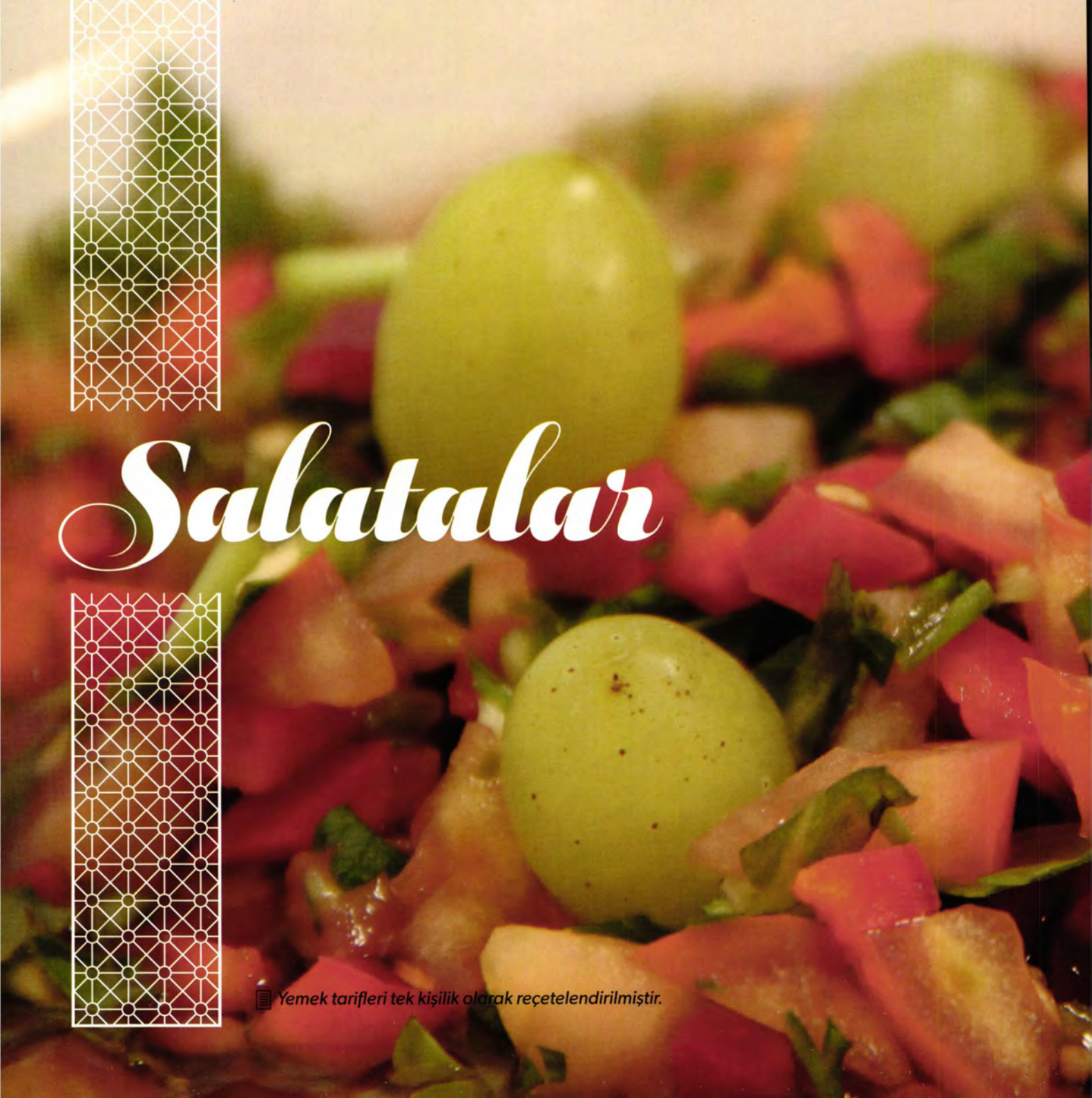
Malzemeler:

Un- 50 gr.
Yağsız kıyma- 50 gr.
Kuru soğan- 100 gr.
Maydanoz- 25 gr.
Sirke veya limon suyu- *(hamur için)*- 2 cl.
Sadeyağ- 10 gr.
Tuz - 3 gr.
Karabiber– 2gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

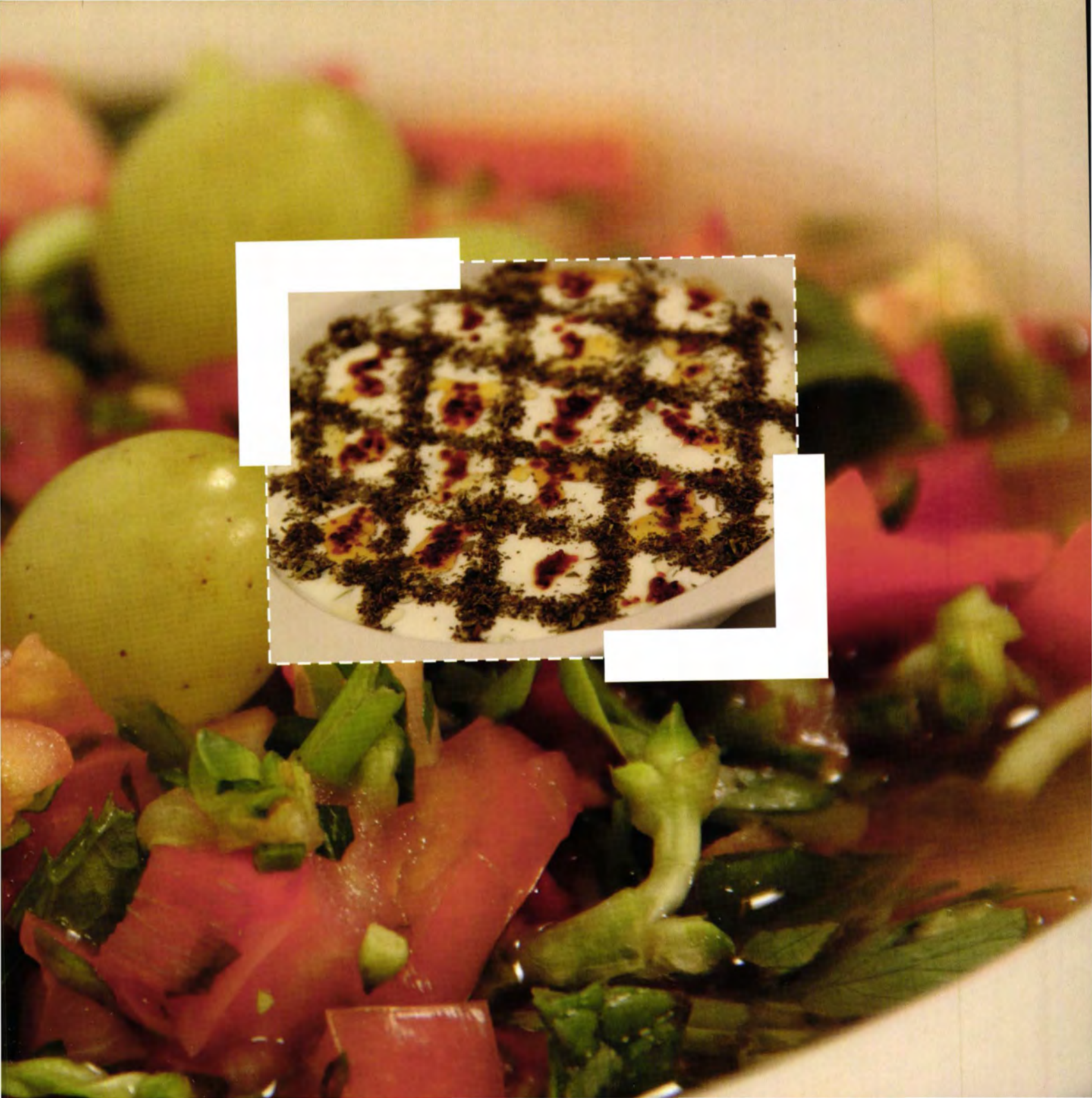
Yapılışı:

İnce ince doğranmış soğanlar bir tavada kıyma ile birlikte kavrulur. Yine ince ince doğranan maydanoz, tuz ve karabiberle birbirine karıştırılır. Ağzıaçıkta olduğu gibi bir hamur yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır, 10 cm çapında ağzıaçıkta yapılandan biraz daha kalın şekilde açılır. Yarı kısmına harç konularak diğer tarafı üzerine kapatılır. Kenarı kesilerek yağda iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır.
Peynirli semsek de kıymalı semsek gibi yapılır. Harcına kıyma yerine ufalanmış tuzsuz peynir konulur. Ayran eşliğinde servis edilir.



Salatalar

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.



Bostana

Malzemeler:

Domates-150 gr.
Kırmızı ve yeşilbiber - 10 gr.
Maydanoz-15 gr.
taze Nane-15 gr.
Semizotu-25 gr.
Yeşil soğan-15 gr.

Bostana sosu:

Nar suyu, koruk suyu veya nar pekmezi - 15 gr.

Yapılışı:

Biberlerin damarları ve tohumları, domateslerin kabukları ayıklanır, küçük küçük doğranır. Diğer sebzeler de iyice temizlendikten sonra ince ince kıyılır. Malzemeler ne kadar ince kıyılırsa o kadar makbuldür. Bostana kaşıkla yenene bir salatadır. İnce kıyılan malzemelere tuz ve mevsimine göre tercih edilen ekşi su (nar, koruk ya da pekmez) eklenir.

Zeytin Bostanası

Malzemeler:

Domates -150 gr.
Kırmızı ve yeşilbiber - 15 gr.
Maydanoz-15 gr.
TAZE Nane-15 gr.
Yeşil soğan-15 gr.
Yeşil zeytin– 50 gr
Nar pekmezi- 15 gr.
Tuz -3 gr.

Yapılışı:

Domateslerin kabukları ayıklanır, zeytinlerin çekirdekleri çıkartılır. Bütün malzemeler ufak ufak doğranıp karıştırılır. Nar pekmezi, tuz ve su ilave edilerek kâselerle servis edilir.

Has Cacığı

Malzemeler:

Marul- 50 gr.
Sarımsak- 3 gr.
Yoğurt - 150 gr.
Tuz- 3 gr.
Kuru nane - 3 gr.

Yapılışı:

Kökleri ayıklanan marul iyice yıkanıp suyu süzüldükten sonra ince ince kıyılır. Sarımsakların kabukları ayıklanıp dövülür. Yoğurt çırpılır, içerisine tuz ve diğer malzemeler eklenir. Üzerine nane dökülerek taslarla servis edilir.

İsot Cacığı

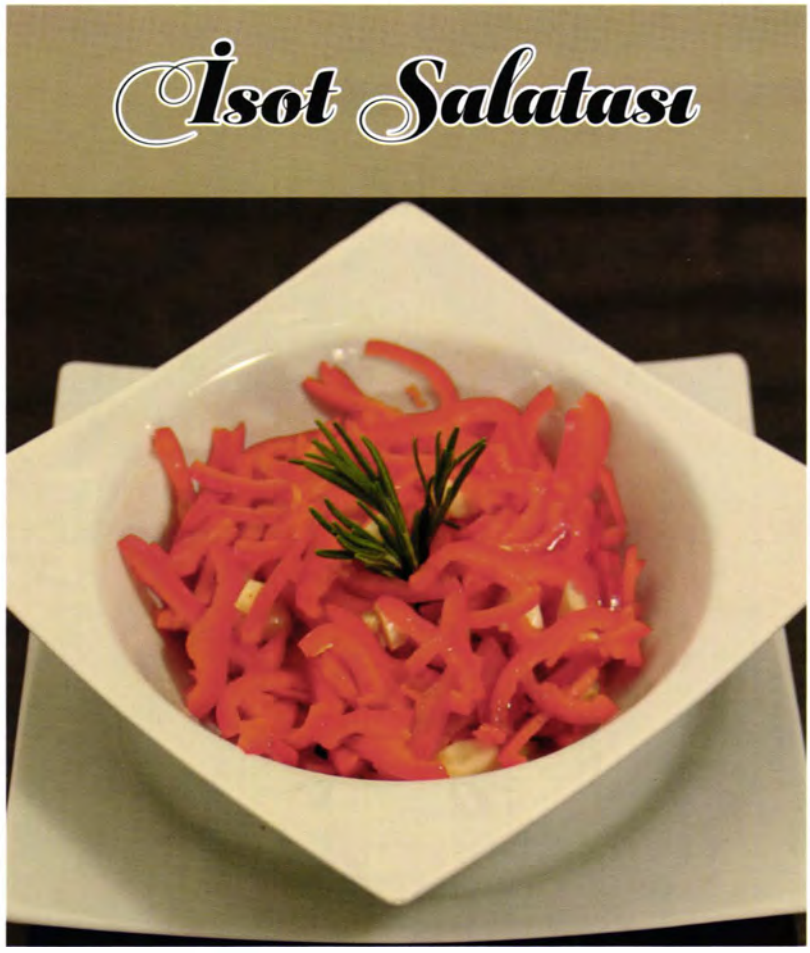
Malzemeler:

Taze kırmızıbiber- 150 gr.
Sarımsaklı yoğurt- 100 gr.
Zeytinyağı- 10 cl.
Tuz- 3 gr.

Yapılışı:

Ateşte közlenen biberlerin kabukları ayıklanır, ince ince doğranır. Doğranan biberlerin üzerine sarımsaklı yoğurt, zeytinyağı ve tuz dökülerek servisedilir.

İsot Salatası



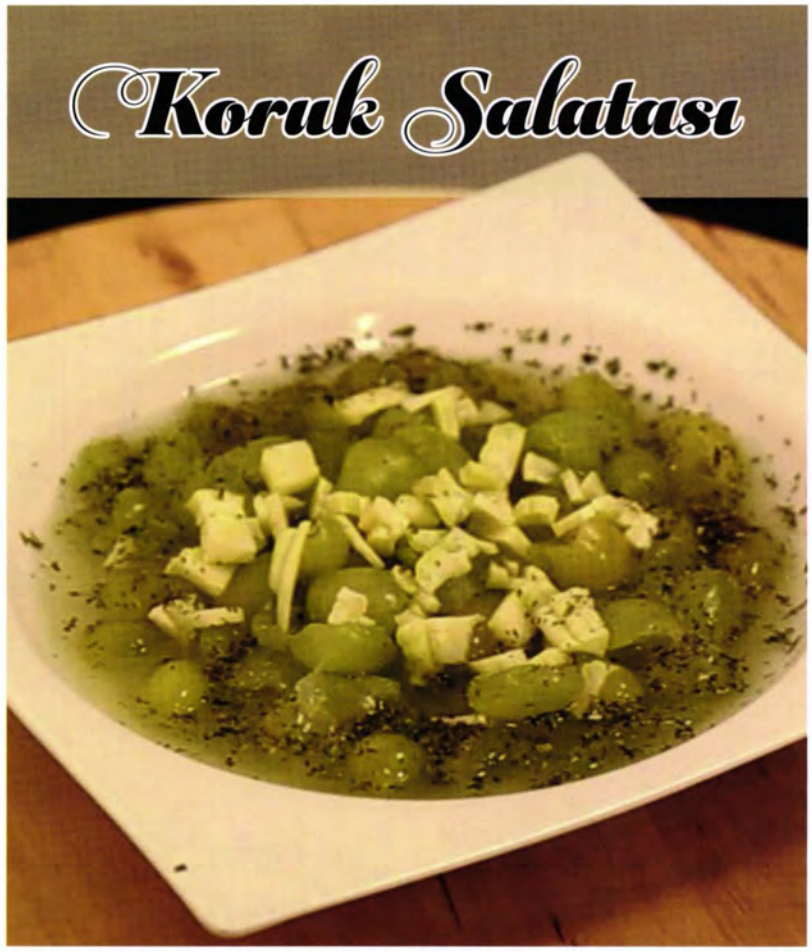
Malzemeler:

Kırmızıbiber- 200 gr.
Limon suyu - 5 cl.
Sarımsak- 3 gr.
Zeytinyağı- 10 cl.
Tuz- 3 gr.

Yapılışı:

Ateşte közlenen biberlerin kabukları ayıklanır, ince ince doğranır, servis tabağa alınır. Başka bir kapta Limon suyunun içerisinde zeytinyağı, dövülmüş sarımsak ve tuz konularak karıştırılır. Közlenmiş biberlerin üzerine bu karışımdan dökülerek servis edilir.

Koruk Salatası



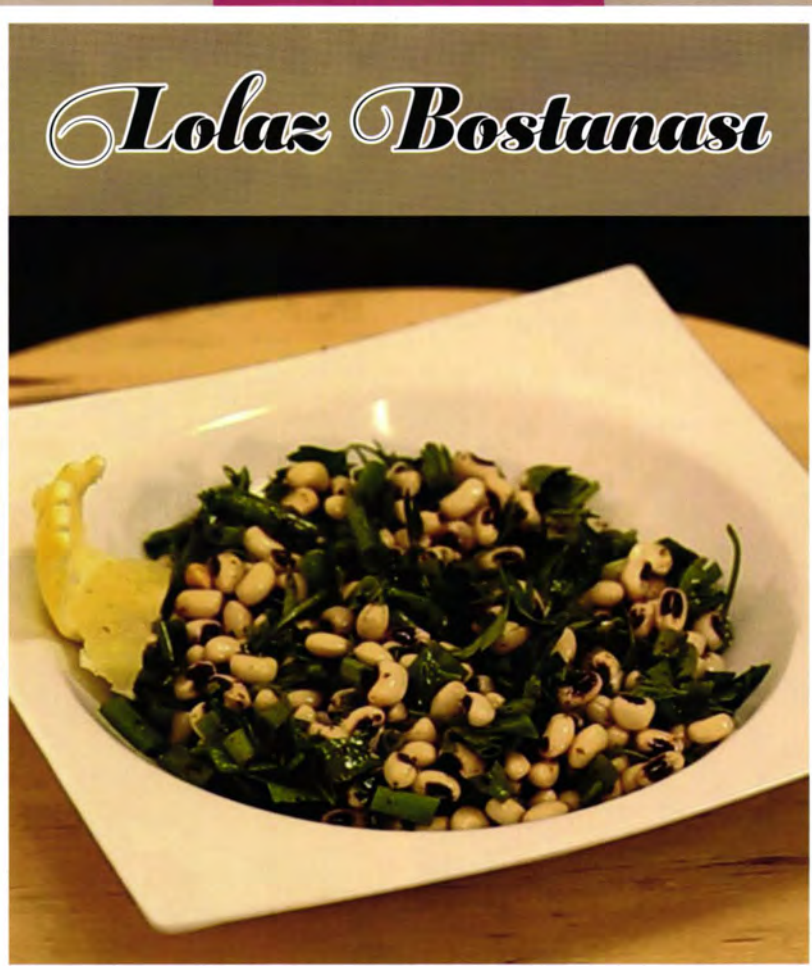
Malzemeler:

Koruk üzümü-15 gr.
Salatalık ya da hıttı- 100 gr.
Sarımsak - 3 gr.
Kuru nane- 3 gr.
Tuz - 3 gr.

Yapılışı:

Koruklar yıkanıp tanelenerek suları çıkartılır. Kabukları soyulan salatalıklar küçük küçük doğranır. Salatalıklar ve dövülmüş sarımsaklar bir servis kâsesine alınır. Üzerine koruk suyu dökülür, tuzu eklenir. Küçük kâselere konulan koruk salatası üzerine kuru nane dökülerek servis edilir.

Lolaz Bostanası



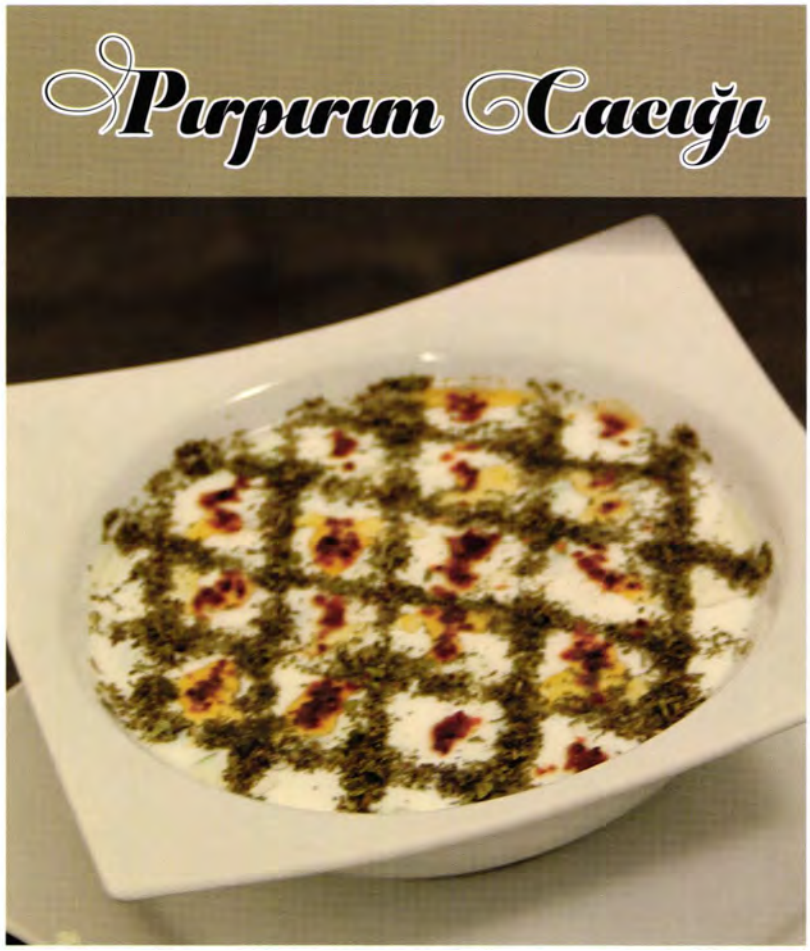
Malzemeler:

Lolaz *(Kuru börülce)* - 100 gr.
Maydanoz - 15 gr.
Yeşil soğan- 15 gr.
Limon suyu ya da nar ekşisi- 5 cl.
Pul biber- 5 gr.
Tuz- 3 gr.

Yapılışı:

Lolaz yıkanıp ayıklandıktan sonra bol suda haşlanır. Yumuşayınca suyu süzülür. Yeşil soğan ve maydanoz ayıklanıp ince ince doğranır. Lolaz ve kıyılmış yeşillikler bir kaba alınır. Tuz, pul biber limon suyu ya da nar ekşisiyle karıştırılarak sosu hazırlanır. Sosu döküldükten sonra iyice karıştırılarak servis edilir.

Pırpırım Cacığı



Malzemeler:

Pırpırım- 50 gr.
Sarımsak- 3 gr.
Yoğurt- 100 gr.
Tuz- 3 gr.

Yapılışı:

Pırpırımlar saplarından ayırılıp iyice yıkandıktan sonra suyu süzülür. Sarımsakların iyice dövülerek pırpırımların üzerine dökülür. Bir kâsede çırpılan yoğurdun içine tuz ekilir, iyice çırpıldıktan sonra pırpırımların üzerine dökülerek servis edilir.

Sahteşor

1. Usülde

Malzemeler:

Koruk suyu- 20 cl.
Salatalık- 75 gr.
Yeşilbiber - 15 gr.
Domates- 100 gr.
Sarımsak- 3 gr.
Kuru nane- 3 gr.
Tuz- 3 gr.

Yapılışı:

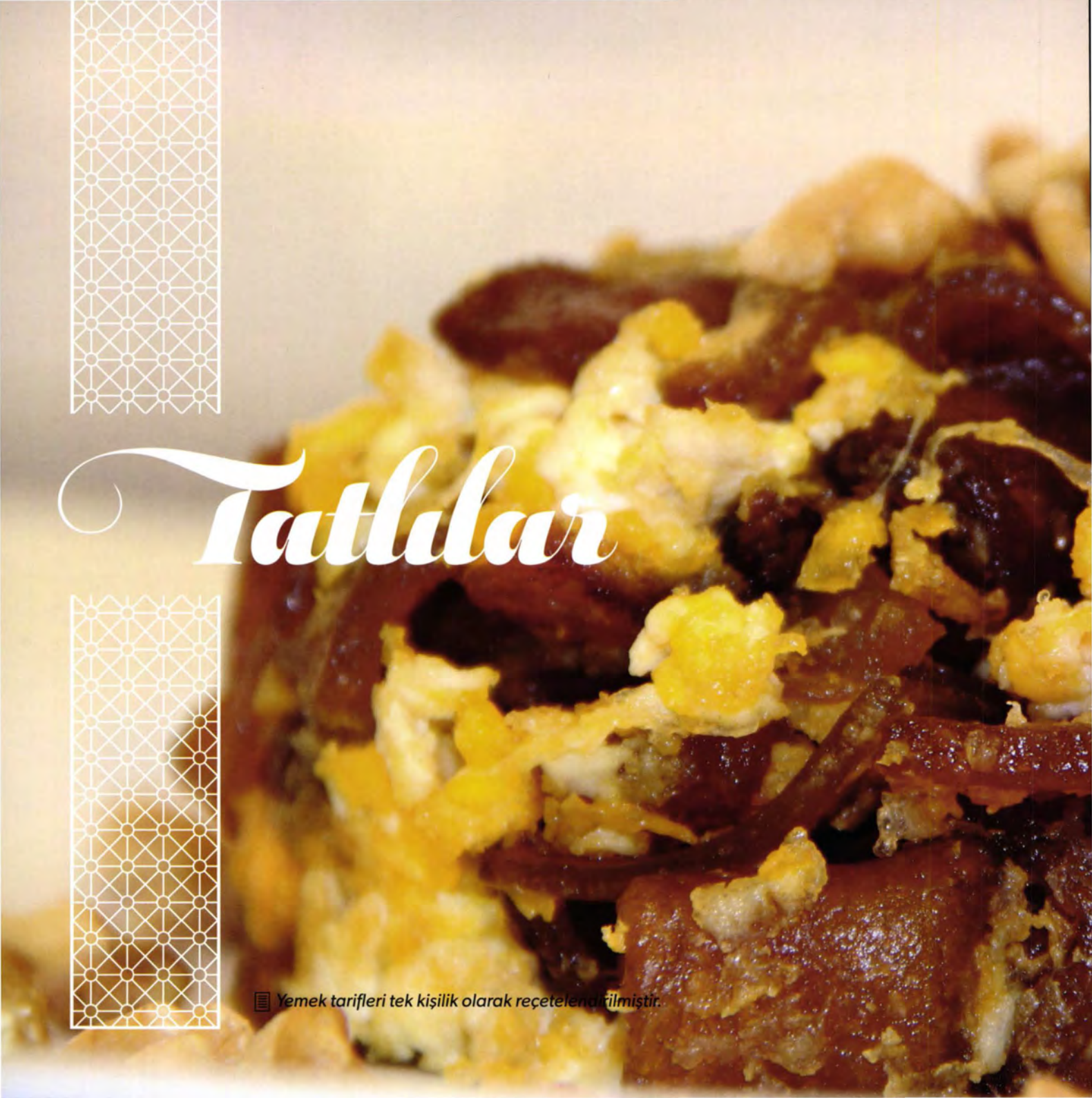
Salatalık, yeşilbiber ve domatesler küçük küçük doğranıp bir kâseye konulur. Dövülmüş sarımsak ve tuz koruk suyuna ile karıştırılarakkâseye eklenir. Üzerine kuru nane dökerek servis edilir.

2. Usülde

Yeşilbiber-25 gr. / Ekşi nar - 100 gr.
Sarımsak - 3 gr. / Kuru nane- 3 gr.
Kızarmış ekmek parçacıkları- 100 gr.
Tuz-3gr.

Narların bir kısmı tanelenir, diğerlerinin suyu sıkılır. Yeşilbiberler küçük küçük doğranır. Ezilen sarımsaklar tuzla birlikte nar suyuna karıştırılır. Nar taneleri ve kızarmış ekmekler eklenerek servis edilir.

Mutfak Müzesi



Tatlılar

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.

Aşır Aşı

Malzemeler:

Buğday dövmesi- 10 gr.
Nohut - 10 gr.
Lolaz *(Börülce)* - 10 gr.
Kuru fasulye- 10 gr.
Kuru bakla- 10 gr. / Pirinç - 10 gr.
Kuru kayısı- 10 gr.
Çekirdeksiz İzmir üzüm - 10 gr.
Kuru incir - 10 gr.
Susam *(küncü)*- 5 gr. /Çörek otu- 3 gr.
Portakal rendesi ve
portakal suyu- 20 cl.
Doğranmış ceviz içi- 20 gr.
Fıstık içi- 10 gr. / Tuz- 3 gr.
Toz şeker *(Üzerine üzüm pekmezi de konulabilir)* - 50 gr.

Hazırlama süresi: 1 saat

Yapılışı:

Buğday dövmeleri bir gece öncesinden düdüklü tencerede bir taşım kaynatılıp ağzını açmadan bekletilir. Ayrı bir kapta nohut, börülce, fasulye ve baklalar üzerine su eklenerek şişmesi için bırakılır. Ertesi gün buğday dövmeleri tekrar kaynatılarak erinceye kadar pişirilir. Nohut, börülce, fasulye ve baklanın her biri ayrı tencerelerde pişirilir. Börülcenin koyu renkli suyu, saf su kalıncaya kadar birkaç kez değiştirilir. İncir ve kayısı dörder parçaya bölünür, üzümler ilave edilerek yumuşaması için üzerine su eklenerek bekletilir.
Haşlanan bakliyatlar genişçe bir tencerede su ile biraz kaynatılır. İncir, üzüm ve kayısı ilave edilerek pişirilir. Kıvama gelince tuz, rendelenmiş portakal kabuğu, portakal suyu, susam, çörek otu ve şeker veya üzüm pekmezi eklenerek bir müddet daha kaynatılır. Özleşmiş çorba kıvamında olmalıdır. Ceviz, fıstık, nar taneleriyle süslenip soğuk olarak servis edilir.

Bastık Kavurması

Malzemeler:

Bastık *(üzüm pestili)*- 120 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Yumurta- 60 gr.

Hazırlama süresi: 10 dakika

Yapılışı:

Küçük küpler şeklinde doğranan bastıklar bir tavanın içerisine sadeyağ ile kavrulur. Bastıklar pembe rengini aldıklarında üzerine ayrı bir kapta çırpılan yumurta dökülür. Bastık kavurması sıcakken servis edilir.

Halbur Tatlısı

Halbur Hurması

Malzemeler:

Un - 100 gr.
Yağ - 10 gr.
Yumurta- 30 gr.
Sirke veya limon suyu- 1 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Tuz - 1 gr.

Şerbeti için:

Toz şeker -150 gr.
Su - 150 cl.
Limon suyu - 1 cl.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Şeker, su ve limon suyu ile şerbet hazırlanır. Un, tuz ve kabartma tozu düz bir zeminde veya hamur yoğurma kabında karıştırılır. Sadeyağ tavada hafif ılıtılarak üzerine dökülür. Karışım birbirine iyice karıştırıldıktan sonra ortası açılarak yumurta, sirke veya limon suyu eklenir. Çok az suyla katı bir hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde alınan hamurlar halbur (veya bir süzgecin) sırtında parmak yardımıyla basılarak yuvarlanır, hurma şekli verilir. Hazırlanan hamurlar yağda kızartılıp daha önceden hazırlanan şerbete batırılır. Şerbeti iyice çekince servis edilir.

Hırtlevik

Malzemeler:

Yumurta- 30 gr.
Yoğurt- 50 gr.
Sadeyağ- 10 gr.
Kabartma tozu- 1 gr.
Limon suyu- 1 cl.
Ceviz- 50 gr.
Un- 80 gr.

Şerbeti için:

Şeker- 150 gr.
Limon suyu - 1 cl.
Su- 150 cl.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak şerbet yapılır. Yumurta, yağ, yoğurt kabarma tozu, limon suyu ve un temiz bir zeminde veya hamur yoğurma kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline gelinceye dek yoğrulur. Hamurda ceviz büyüklüğünce yumaklar yapılır. Çok ince yufkalar açılır. Bir kat yufka serilir ve içerisine ceviz serpilip oklavayla sarılarak büzülür. Oklava çekildikten sonra beş-altı cm uzunluğunda dilimlere ayrılarak yağlanmış tepsiye dizilir. Sadeyağ eritilip üzerine döküldükten sonra önceden 170 derecede ısıtılmış fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca üzerine soğuk şerbet dökülür. Üzeri fıstıkla süslenerek servis edilir.

Eo Katmeri

Malzemeler:

Un- 80 gr.
Şanlıurfapeyniri- 80 gr.
Yumurta- 30 gr.
Yogurt- 50 gr.
Sadeyag- 10 gr.
Toz şeker- 100 gr.
Su - 100 cl.
Limonsuyu-1 cl.
Tuz- 2 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Un, yumurta, sadeyağ,tuz birlikte biraz yoğrulur. Yoğurt ilave edilir ve yarım saat dinlendirilir. Su ve şeker katılarak şerbet yapılır. Kaynamaya yakın birkaç damla limon suyu eklendikten sonra soğumaya bırakılır. Yoğrulan ve dinlendirilen hamurdan ceviz iriliğinde parçalar alınarak oklava ile çok ince açılır.Şanlıurfa'ya özgü tuzsuz peynir ufalanarak ince açılan hamurun ortasına konulduktan sonra hamur alt kısmından üstüne doğru kapatılır. Kızgın yağda kızartılan hamurlar soğutulmuş olan şerbet içine batırılır. Şerbeti iyice çekince servis yapılır.

Sac Katmeri

Malzemeler:

Un- 80 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Toz şeker- 60 gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

Hamur, un ve su ile yoğrularak ekmek hamuru elde edilir ve bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yufka açılır. Üzerine sadeyağ sürülüp, toz şeker serpiştirilen yufka önce yanlardan ikiye katlanır. Sonra tekrar zar şeklinde katlanır ve yanlardan bastırılarak sacda iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirildikten sonra üzerine tekrar tozşeker serpiştirilerek sıcak olarak servise edilir.

Küncülü Akıt

Malzemeler:

Küncü *(Çörek otu)*- 80 gr.
Pekmez- 120 gr.
Ceviz içi- 40 gr.
Toz şeker- 25 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Küncüler iyice yıkandıktan sonra süzgeç yardımıyla süzülür ve küncüler tavaya alınarak kısık ateşte iyice kavrulur ve sonra içine pekmez ilave edilerek katılaşıncaya kadar kavurmaya devam edilir. Şeker ilave dilip karıştırılır ve ateşten alınır. Islak bir tepsiye dökülen akıt kaşıkla bastırılarak yayılır. Ceviz parçaları ayıklanıp üzerine serildikten sonra soğuk bir yerde donmaya bırakılır. Dilimlenerek servis edilir.

Palıza

Malzemeler:

Buğday nişastası- 100 gr.
Su - 200 cl.
Toz şeker- 80 gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

Bir tencereye eklenen su ve nişasta ateşin üzerine alındıktan sonra topaklanmaması için sürekli karıştırılır. İyice kaynatılıp pişirildikten sonra bir tepsiye boşaltılır. Soğuyunca küçük küpler şeklinde doğranır. Ayrı bir yerde şekerin üzerine su boşaltılır ve iyice karıştırılır. Eridikten sonra palızanın üzerine dökülür. Daha çok buzlu ve soğuk olarak servis edilir.

Peynirli Helva

Malzemeler:

Urfa peyniri -150 gr.
Sadeyağı- 10 gr.
Un- 50 gr.
Toz şeker- 120 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Bir tavaya boşaltılan yağ ılıtılır sonra un ilave edilerek yaklaşık yarım saat süreyle sürekli karıştırılır. Toz şekerin üzerine su konularak eritilir. Peynirler ince dilimler halinde doğrandıktan sonra suyu süzülür. Un hafif pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra içerisine eritilmiş şeker dökülerek iyice karıştırılır. İyice kıvamını bulan helvanın ortası açılıp peynir konulur. Peynirlerin üzeri tekrar helva ile kapatılıp tavanın kapağı örtülür. Peynirler iyice eridiğinde servis edilir.

Peynirli Kadayıf

Malzemeler:

Tel hamur- 120 gr.
Tuzsuz peynir - 100 gr.
Tereyağı- 20 gr.
Pekmez- 10 gr.
Tozşeker - 150 gr.
Su -150 cl.
Limon suyu- 2 cl.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Şeker ve su bir tencere suya konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave dilerek şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Tel hamura tereyağın yarısı yedirilir ve kalan yağ pekmezle karıştırılıp yarısı tepsinin içerisine sürülür. Yağla harmanlanmış olan tel hamurun yarısı tepsiye yayılır ve rendelenmiş peynir serilir. Hamurun diğer yarısı peynirin üzerine yine elle bastırılarak yerleştirilir. Tepsi ocağın üzerinde çevrilerek hamur pişirilir. Hamurun alt kısmı pişince başka bir tepsinin içine alınır. Pişirme tepsisi kalan yağla ovulup kadayıfın pişmemiş tarafı tepsinin altına gelecek şekilde yerleştirilir ve kısık ateşte çevrilerek pişirilir. Soğuk şerbet sıcak kadayıfın üzerine dökülür ve sıcak servisedilir.

Şıllık

Malzemeler:

Un- 100 gr.
Yumurta- 30 gr.
Karbonat- 1 gr.
Tuz- 3 gr.
Süt- 50 cl.
Su - 150 cl.
Ceviz içi- 50 gr.
Tarçın - 5 gr.
Tozşeker - 150 gr.
Su - 150 cl.
Limon suyu - 2 cl.
Sadeyağ – 5 gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

Un, yumurta, karbonat, tuz, süt, tarçın derince bir kaba konularak iyice çırpılarak krep hamuru gibi sıvı bir hamur haline getirilir. Büyük yağsız tava ateşe konur ve az bir miktar sıvı yağ konularak içerisi yağlanır. Yağlanmış kızgın tavaya bir kepçe sıvı hamurdan dökülerek, tavanın her alanını kaplayacak şekilde yayılır ve yine krep hamuru gibi pişirilir. Dikkat edilmesi gereken en önemli husus hamurun ince olmasıdır. Kısık ateşte iki yüzü pişirilen hamur orta boy bir tepsiye konulur. Üç kat hamur serildikten sonra ceviz içi hamurların üzerine yayılır. Cevizlerin üzerine yeniden üç kat hamur yayıldıktan sonra bıçakla dilimlenir. Ayrı bir tencerede yağ, su, şeker, bir tencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek hazırlanan şerbet sıcak halde tepsiye dökülür. Şıllık tatlısı sıcak servis edilen bir tatlıdır.

Zerde

Malzemeler:

Pirinç- 15 gr.
Toz şeker- 150 gr.
Su - 13 cl.
Haspir çiçeği *(Safran)* - 2 gr.
Gül suyu- 2cl.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Pirinçler iyice yıkanıp süzülerek tencereye konulduktan sonra üzerine su eklenerek iyice eriyinceye kadar kaynatılır. Kaynar kaynamaz şeker boyası ve şeker dökülerek sütlaç kıvamına gelinceye dek iyice pişirilir. Son olarak gül suyu ve haspir çiçeği de eklenir ve biraz daha pişirilir. Sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir.

Zingil

Malzemeler:

Ekşi hamur- 150 gr.
Toz şeker- 150 gr.
Su - 100 cl.
Limon suyu – 2cl.
Sadeyağ- 3 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Şeker ve su bir tencere suya konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave dilerek şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Ekşi hamur yoğurt kıvamına gelinceye kadar suyla yumuşatılır. Sadeyağ zingilin özel tavası içerisine kızdırılır. Yağ kızgın hale gelince hamurlar,tavanın yuvarlaklarının içerisine kepçe yardımıyla dökülür ve pembeleşene dek kızartılır. Zingiller soğuyan şerbete batırılarak servis edilir.

Mutfak Müzesi

İkramlıklar

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.

Çekçek

Malzemeler:

Şirelik üzüm - 500 gr.
Buğday nişastası - 100 gr.
Un - 50 gr.

Hazırlama süresi: 12 saat *(Kurutma işlemi 2 gün)*

Yapılışı:

Nişasta sucuk bulamacı gibi hazırlanır. İki saat sureyle kaynatıldıktan sonra kenar yüksekliği 5-6 cm. olan tepsiye dökülür. Yedi-sekiz saat sonra dilimlenip temiz bezlerin üzerine dizilerek iki gün boyunca ters yüz edilir. Kuruyunca nişasta serpilerek bez torbalarda saklanır.

Bastık

Malzemeler:

Şirelik üzüm - 500 gr.
Buğday nişastası - 50 gr.
Un - 50 gr.

Hazırlama süresi: 12 saat *(Kurutma işlemi 1 gün)*

Yapılışı:

Bastık bulamacını kıvamı sucuk bulamacından biraz ince olmalıdır, bu nedenle nişasta oranı biraz daha az tutulur. Hazırlanan nişasta bulamacı yere yayılan bastık bezlerinin üzerine dökülerek ince bir tabaka halinde eşit oranda yayılır. Bezin düz bir zemine yayılarak kurumaya bırakılır. Ertesi gün bez ters çevrilerek kuryan bastıklar ıslatılır ve yavaşça bezden ayrılarak üzerine nişasta serpilir. Bez torbada saklanır.

Kesme

Malzemeler:

Üzüm - 500 gr.
Bulgur - 15 gr.
Nişasta - 50 gr.
Un - 50 gr.
Tarçın - 5 gr.
Karanfil 2 – gr.

Hazırlama süresi: 3 saat *(Dinlendirme işlemi 1 gün)*

Yapılışı:

İyice ezilip kaynatılan üzümler şerbetlenince bulgur ilave edilir ve pişirilir. Ayrı bir kaba biraz şerbet konulup soğutulur. Soğutulan şerbete un ve nişasta karıştırılarak iyice eritildikten sonra, üzerine yine şerbet ilave edilir ve kaynayan kazana yavaş yavaş karıştırılarak bulamaç haline getirilir. İki saat kadar piştikten sonra tarçın ve karanfil eklenip karıştırılarak tepsiye dökülür. Bir gün bekletildikten sonra dikdörtgen veya kare kesilerek bez üzerinde kurutulur. Nişastaya bulanarak saklanır.

Haşhaşlı Kahke

Malzemeler:

Nohut - 10 gr.
Tuz- 3 gr.
Kepekli - 150 gr.
Yeterince su

Hazırlama süresi: 2 saat 30 dakika

Yapılışı:

Sütten kesilmiş çocuklara süte doğranıp verilen haşhaşlı kahke kepekli una nohut mayası katılarak yapılır. Ilık suyla karıştırılıp nohut mayasıyla yoğrulan hamur kabarması için iki saat kadar dinlendirilir. Mayalanan hamur bilezik şekli verildikten sonra tepsilere dizilerek fırına verilir. Genellikle pişmesi için taş fırınlara gönderilen kahkeler soğuyunca servis edilir.

İsot Reçeli

Malzemeler:

İsot - 500 gr.
Zeytinyağı - 30 lt.
Karabiber - 5 gr.
Tarçın - 5 gr.
Tuz - 5 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika *(Kurutma işlemi 2 gün)*

Yapılışı:

Tohumları temizlenerek iyice yıkanan biberler 3-4 parçaya ayrılır. Kıyma makinesinde et gibi çekilerek geniş tepsilere konulur ve suyunu çekmesi için güneşe bırakılır. Sabah, öğlen, akşam olmak üzere günde en az 3 defa karıştırılır. Tamamen suyunu çekince diğer malzemeler de eklenerek iyice karıştırılır. Malzemelerin birbirine iyi karışması için bir gün daha güneşte bekletildikten sonra cam kavanozlara konularak serin yerlerde saklanır. Genellikle kahvaltılarda yenilir.

Kebbat Reçeli

Malzemeler:

Kebbat - 1 adet
Toz Şeker - 250 gr.
Limon suyu - Bir iki damla

Hazırlama süresi: 1 saat

Yapılışı:

Kebbatın üzerindeki pürtüklü kısımları ince ince soyulup, içi çıkarıldıktan sonra iyice yıkanarak dikey bir biçimde dört eşit parçaya bölünür. Tencereye konulur ve üzerine çıkıncaya kadar su eklenir. 15 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten alınarak suyu dökülür. Üzerine tekrar soğuk su eklenip suyu sıkıldıktan sonra tekrar su eklenerek kaynatılır. Kebbatın acımsı tadının giderilmesi için bu işlemin birkaç kez tekrarlanması gerekir. Bu işlem yapılırken kebbatın suyu narin bir şekilde sıkılmalı kebbata zarar verilmemelidir. Kebbat acı suyunu tamamen verdikten sonra bir tencereye şeker, limon suyu, şekeri ıslatacak kadar su eklenerek çok kısa kaynatılır ve kebbat eklenir. Kebbatın rengi şeffaflaştıktan sonra ateşten alınarak soğuması beklenir. Soğuyan kebbat minik küpler halinde doğranarak cam kavanozda saklanır.

Patlıcan Reçeli

Malzemeler:

Küçük boy patlıcan - 1 adet
Toz şeker - 200 gr.
Su - 5 cl.
Badem 10 gr.
Fıstık - 10 gr.
Snober *(Çam fıstığı)* - 3gr.
Karanfil - 1 diş
Limon suyu - 2 cl.

Hazırlama süresi: 1 saat

Yapılışı:

Şeker ve su bir tencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbet hazırlanır. Patlıcanın sap kısmı kesilir, içi biraz oyulduktan sonra acısını almak için tuzlu ve şekerle hazırlanmış suda bir süre bekletilir. Sudan çıkarılıp sıkılarak bol suyla yıkanır. Bir tencerede kaynayan suya atılarak yumuşayıncaya kadar pişirilir. Soğumaya alınan patlıcanın içi iri çekilmiş badem, fıstık, karanfil, snober ile doldurulduktan sonra ağız kısmı açılmasın diye ince iplikle bağlanır. Önceden hazırlanan şerbete atılarak kaynatılan patlıcan biraz soğuyunca iplikleri alınarak servis edilir.

Mutfak Müzesi

İçecekler

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.

Biyanbalı

Malzemeler:

Meyan kökü- 100 gr.
Su- 200 ml.

Hazırlama süresi: 8 saat

Yapılışı:

Kurutulmuş meyan kökleri tokmakla ezilip lif haline getirilir ve bir kap içerisinde suda bekletilir. Bu işlem birkaç kez tekrarlanarak meyan kökünün suyu iyice süzüldükten sonra kökler temiz bir çuvala konularak üzerine temiz su eklenir. 3-4 saat bekletildikten sonra elde edilen meyan özüne su ve buz eklenerek servis edilir.

Koruk Şurubu

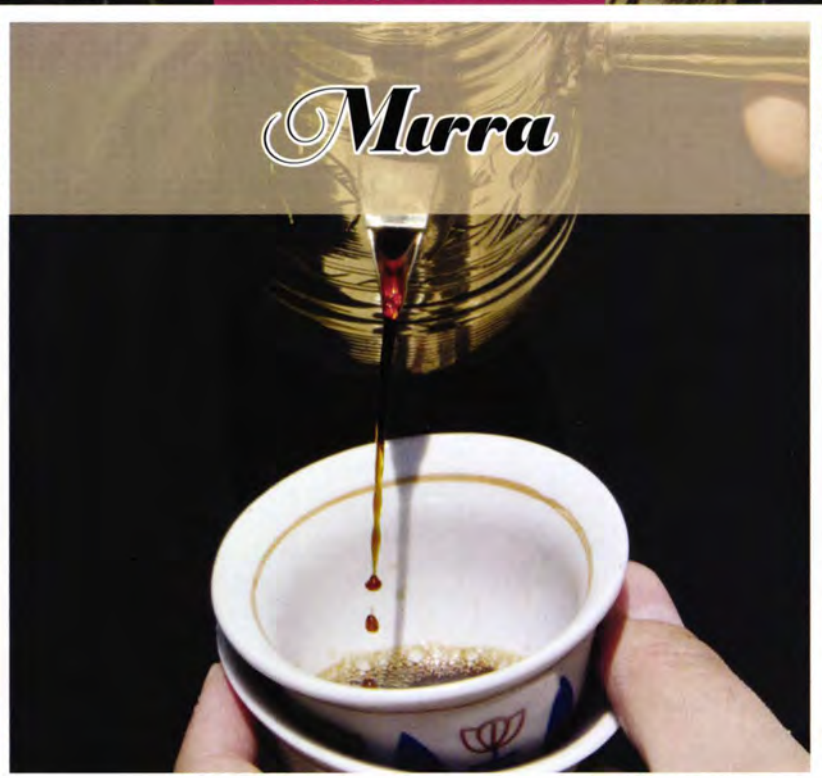
Malzemeler:

Koruk suyu - 100 ml.
Toz şeker -150 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Üzümler olgunlaşmadan toplanır. Olgunlaşmamış üzüme Şanlıurfa'da koruk denir. Tanelenip yıkandıktan sonra kurutulur. Kurutulan koruklar iyice ezilip suyu çıkartılarak bir müddet çukur bir kapta bekletilir Tülbentle süzülerek tencereye alınan bir ölçü koruk suyuna bir buçuk ölçü toz şeker ilave edildikten sonra bir taşım kaynatılır. Soğuyunca buz eklenerek servis edilir.



Malzemeler:

Kahve çekirdeği - 50 gr.
Su- 100 ml.

Hazırlama süresi: 4 saat

Yapılışı:

Kahve çekirdekleri kahve tavasında karıştırılarak kavrulur. Soğuduktan sonra dibekte (taş öğütücü) iyice dövülerek gümgüm adı verilen kaplara alınır. Su eklenerek kaynatıldıktan sonra telvesi çökünceye kadar dinlendirilir. Gümgümle yapılan bu işlem birkaç kez tekrarlanır ve kahvenin hulasa (öz) haline gelmesi beklenir. Yoğunlaşmış bu öz cezveden, mekkavi denilen özel kulpsuz fincanlara genellikle iki yudumluk miktarda boşaltılır. Cezveden boşaltılır boşaltılmaz sıcak olarak servis edilir.

Nar Pekmezi

Malzemeler:

1 Kilo Nar Pekmezi İçin

Nar - 20 kg.

Hazırlama süresi: 6 saat

Yapılışı:

Ekşi veya mayhoş narlar tanelenerek suları sıkılır. Sıkılan su büyük tencere veya kazanlarda dört beş saat kaynatılarak pekmez kıvamına getirilir. Yirmi kilo nardan bir kilo nar pekmezi elde edilir. Genellikle yemeklerde ve bostana salatasında kullanılır.

Üzüm Suyu

Malzemeler:

Koruk - 100 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Yıkanıp tanelenen koruklar tuz eklenerek tokmak ile dövülür. İyice dövülen korukların suyu posasından ayrılarak süzülür. Şişelere doldurulup ağzı hava almayacak şekilde kapatılarak saklanır. Yıl boyunca salata ve yemeklerde kullanılır.

Mutfak Müzesi

Mutfak Müzesi

Türkiye

dünyanın en eski mutfağı Şanlıurfa

KARACADAĞ

TÜRKİYE CUMHURİYETİ KALKINMA BAKANLIĞI

ŞURKAV 1990

T.C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

T.C. ŞANLIURFA VALİLİĞİ

GAP

ŞANLIURFA TİCARET BORSASI

Bu kitap 2014 Yılı Doğrudan Faaliyet Destek Programı kapsamında
T.C. Karacadağ Kalkınma Ajansı tarafından sağlanan Finansal katkı ile hazırlanmıştır.
Bu kitabın içeriğinden sadece Şanlıurfa İli Kültür Eğitim Sanat ve Araştırma Vakfı sorumludur
ve bu içeriğin herhangi bir şekilde T.C. Karacadağ Kalkınma Ajansı'nın görüş
ve tutumunu yansıttığı ileri sürülemez.