

# ŞÖLEN SOFRASI



*Herkes eşit herkes farklı*

mey | DIAGEO

# ŞÖLEN SOFRASI

## ŞÖLEN SOFRASI

© 2021 MEY|DIAGEO

**BİRİNCİ BASKI: KASIM 2021, İSTANBUL**

**ISBN: 978-605-5058-51-7**

**SERTİFİKA NO: 52733**

Yayın hakları Mey|DIAGEO'ya aittir. Tamamı veya bir bölümü hiçbir şekilde çoğaltılamaz, dağıtılamaz, yeniden elde edilmek üzere saklanamaz.

Kurumsal Koordinasyon:  
ÖZLEM ALİMUTO, ALTUĞ ÜNÜVAR,  
HAZAN AYDIN, DİDEM ALEV,  
HÜSEYİN OĞULCAN ŞAHİNÖZ

Yayın Yönetimi:  
DUMRUL SABUNCUOĞLU

Editör:  
BATUHAN SARICAN

Görsel Tasarım:  
NURCAN BAŞ

Grafik Uygulama:  
ŞİRİN DOĞAN

### **ANASON İŞLERİ**

19 Mayıs Mah. Veteriner Hilmi Sok. Hilmi Palas Apt.  
No:4 K:1 D:4 Şişli 34363 İstanbul  
**T** +90 212 252 74 25 **F** +90 212 252 74 28

**biz@anasonisleri.com**  
**www.overtteam.com**  
**www.anasonisleri.com**

### **BASKI**

#### **ACAR BASIM VE CİLT SANAYİ TİC. A.Ş.**

Beysan Sanayi Sitesi, Birlik Caddesi  
No:26, Acar Binası 34524  
Haramidere - Beylikdüzü, İstanbul  
SERTİFİKA NO: 44977  
[www.acarbasim.com](http://www.acarbasim.com)

## İÇİNDEKİLER

- 14 **Levent Kömür**  
*Genel Müdür*



- 16 **HER RENK AŞA**
- 17 **Yerel ve Bölgesel Özellikleriyle  
Çorbalarımızdan Örnekler**  
**Nihal Kadioğlu Çevik**
- 22 **Harita HER RENK AŞA**
- 24 **Uğur Aksoy**  
ANADOLU  
Yöresel Ayran Aşısı Çorbası
- 27 **Selda Hafizoğlu**  
BİLECİK  
Dağ Eriği Ekşili Kesme Çorbası

- 28 **Hande Önder Şirin**  
BULGARİSTAN  
Umaç (Ovmaç) Çorbası
- 30 **Özlem Yeşildere**  
TATAR  
Kaşık Börek Çorbası
- 33 **Meltem Şirin**  
ERZURUM  
Gerdan Suyuna Kesme Çorbası
- 34 **Kürşat Apan**  
MALATYA  
Ayalı Çorba
- 36 **Tuğçe Öztekin**  
ELAZIĞ  
Anam Aşı Çorbası
- 37 **Yücel Güloğlu**  
ARTVİN  
Taze Fasulye Çorbası
- 39 **Selma Öztürk**  
ELAZIĞ  
Taze Fasulyeli Bulgur Çorbası
- 40 **Ayşegül Başa**  
TATAR  
Kuzu Sorpa
- 42 **Ahmet Kör**  
ANTALYA  
Güllüklü Çorba
- 43 **Ahmet Kör**  
ANTALYA  
Kulak Çorbası
- 44 **Ümit Yıldırım**  
SAMSUN  
Lepsi Çorbası
- 45 **Ebru Tireli**  
ANKARA  
Bamya Düğün Çorbası
- 47 **Erhan Kökçay**  
ERZURUM  
Aşotu Çorbası
- 48 **Aysu Doğan Esgin**  
ERZİNCAN  
Un Çorbası
- 51 **Orhan Durmuş**  
NEVŞEHİR/AVANOS  
Üzümlaş/Üzümlü Çorba
- 52 **Haydar Möhü**  
YOZGAT  
Arapaşı / Arabaşı Çorbası
- 55 **Levent Kömür**  
İSTANBUL  
Lakerda
- 57 **Alper Akar**  
SELANİK  
Buyurdi
- 59 **Meltem Azbazdar**  
ADANA  
Tahinli Adana Mezesi
- 60 **Alper Akar**  
SELANİK  
Kabaki
- 62 **Alper Akar**  
SELANİK  
Kıkırtma
- 63 **Alper Akar**  
SELANİK  
Lor Peynirli Biber
- 65 **Emre Türkyılmaz**  
BİGA  
Fesleğenli Ve Kuş Üzümlü Girit Ezmesi
- 66 **Emre Uçarer**  
GİRİT  
Fesleğenli Girit Ezme
- 67 **Tılar Ekin Kum**  
GİRİT  
Bayram Mezesi
- 68 **Oya Üşümüş**  
SIRBİSTAN  
Belmuz
- 70 **Tolga Çetin**  
SİLİFKE  
Çökelek Kavurma
- 71 **Halil Arıt**  
ÇERKEZ  
Tavuk Sızbal: Çerkes Tavuğu

73 **Binnur Türkkan**  
ÇERKEZ  
Şipsi: Çerkez Tavuğu

74 **Hasan Umut Kuru**  
BİLECİK  
Çerkez Tavuğu

76 **Seda Öner**  
ANTAKYA  
Humus

77 **Çinel İşlek Güncü**  
EDİRNE  
Mamzana

79 **Ercan Dal**  
SAMSUN  
Çakallı Menemeni

92 **Aslı Çinkılıç**  
HATAY  
Zahter Salatası

94 **Birsen Özdemir Duran**  
BALIKESİR  
Taze Fasulye Sallaması

96 **Birsen Çevik Akgünlü**  
TEKİRDAĞ  
Mangal Altlığı

98 **Hatice Bostan**  
ALAŞEHİR  
Dorak Aşı: Pişirge

99 **Ferhat Akıllı**  
ÇORUM  
Asma Yaprağı Kıyması



81 **BİNBİR MEVSİM - ALINA MORUNA**

83 **Coğrafya**  
**Neyi Uygun Görüyorsa**  
**Hülya Ekşigil**

86 **Harita -BİNBİR MEVSİM-**

88 **Hatice Yavuz Okay**  
BATI KARADENİZ  
Zilbit

90 **Vedat Soğancı**  
NEVŞEHİR  
Tandırda Çömlek Fasulyesi

100 **Dilek Topcu**  
BULGARİSTAN  
Lahana Aşı

102 **Selçuk Altugan**  
SİVAS  
Madımak

104 **Deniz Adıgüzel**  
İZMİR  
Yumurtalı Arapsaçı Kavurması

105 **Mesut Ceylan**  
SİVAS  
Madımak

107 **Birsen Çevik Akgünlü**  
ISPARTA  
Keşkek

109 **Ali Yavuz**  
MANİSA  
Keşkek

110 **Ender Doğu**  
SAKARYA  
Keşkek

111 **Turan Kanber**  
SAMSUN  
Keşkek

114 **Emel Denizel**  
ÇORUM  
Keşkek

115 **Gülay Pamukcu**  
TOKAT  
Bat

117 **Bilal Tonbul**  
TOKAT  
Bat

118 **Volkan Oktar**  
TOKAT  
Bat

119 **Ferit Demircioğlu**  
KARADENİZ  
Muhlama

121 **Barın Süel**  
SAMSUN  
Kuyamak

123 **Hazan Aydın Yeşilova**  
ARTVİN  
Kuyamak

125 **Hasan Umut Kuru**  
ÇERKEZ  
Mısır Unlu Kaçamak

127 **Ömer Durmuş**  
ARTVİN  
Puçuko

129 **Tuğba Demir**  
ERZİNCAN  
Cıvrıla

131 **Ayşe İpek Kıcıoğlu**  
GAZİANTEP  
Yoğurtlu Patates



133 **HEP BERABER SIKI SIKI**

135 **Manilere, Şiirlere, Tekerlemelere,  
Atasözlerine, Oyunlara...**  
Gonca Tokuz

140 **Harita -HEP BERABER SIKI SIKI**

142 **Kürşat Apan**  
MALATYA  
Fasulye Yaprağı Sarması

144 **Barın Süel**  
MALATYA  
Kiraz Yaprağı Sarması

145 **Nimet Kocabey**  
MALATYA  
Dut Yaprağı Sarması

146 **Fatih Şahin**  
TOKAT  
Yeşil Mercimekli Tokat Sarması

148 **Ali Yavuz**  
MANİSA  
Zeytinyağlı Yaprak Sarması

150 **Ercan Albayrak**  
SAMSUN  
Zeytinyağlı Yaprak Sarması

- 152 Murat Güneysu**  
SAMSUN  
Kuru Baklalı Yaprak Sarması
- 154 Erkan Elçin**  
AMASYA  
Etlı Yaprak Sarması
- 156 Barın Süel**  
MALATYA  
Pazı Sarması
- 158 Dilek Topçu**  
BULGARİSTAN  
Göçmen Biber Dolması
- 159 Burçin Güler**  
ERZURUM  
Şalgam Dolması
- 160 Hasan Yalçın**  
İZMİR  
Enginar Dolması
- 162 Bahar Uçanlar**  
KIBRIS  
Enginar Dolması
- 164 Yaşar Pala**  
NEVŞEHİR  
Kabak Güllü Dolması
- 166 Süreyya Özdemir**  
AMASYA  
Baklalı Dolma
- 168 Kübra Polat**  
ELAZIĞ  
Soğan Dolma
- 170 Murat Güneysu**  
TRAKYA  
Ciğer Sarması
- 172 İsmail Durmuş**  
TRAKYA  
Ciğer Sarma
- 173 Sibel Gölbaşı**  
HATAY  
Kuru Patlıcan Dolması
- 175 Ekin Ertemiz**  
ANTAKYA  
Şıhıl Mahşı
- 176 Mustafa Masatlı**  
ERZURUM  
Lor Dolması
- 178 Kürşat Apan**  
MALATYA  
Zeytinyağlı Kuru Dolma
- 182 Gizem Güven Canbaz**  
ANTALYA  
Tefekli Pilav
- 183 Selçuk Altugan**  
TÜRKİSTAN  
Türkistan Pilav
- 185 İsmail Bozkan**  
NEVŞEHİR  
Sanayi Pilavı
- 187 Ebru Büyükbeczi**  
ISPARTA  
Düğün 'Kabune' Pilavi
- 189 Haydar Möhür**  
KARADENİZ  
Hamsili Pilav
- 191 Ebru Büyükbeczi**  
RİZE  
Hamsili Pilav
- 193 Ayşesu Eyüboğlu**  
KARADENİZ  
Hamsili Pilav
- 195 Berke Hanefi**  
İSTANBUL  
İstanbul Pilavı
- 197 Özlem Alimuto**  
BALKANLAR  
Mişöriz
- 199 Suat Özgüven**  
ARNAVUT  
Mişöriz
- 200 Bedriye Meral Arıca**  
ARNAVUT  
Mişöriz
- 201 Gökhan Kuşçu**  
VAN  
Çiriş Pilav





## 203 KİM BU ELİ NAZİK?

- |     |  |     |   |
|-----|--|-----|---|
| 205 | <b>Sofranin Tadı Tuzu...</b><br><b>Aylin Öney Tan</b>            | 221 | <b>Esra Palta</b><br>KAPADOKYA<br>Testi Kebabı          |
| 208 | <b>Harita -KİM BU ELİ NAZİK?-</b>                                | 223 | <b>Volkan Üstüner</b><br>KAPADOKYA<br>Testi Kebabı      |
| 209 | <b>İpek Güven</b><br>ANTAKYA<br>Zeytinyağlı Tepsi Oruğu          | 225 | <b>Seda Öner</b><br>ANTAKYA<br>Tepsi Kebabı             |
| 211 | <b>Münir Sağlamer</b><br>MARDİN<br>Sembusek                      | 227 | <b>Ayşe İpek Kıcıkoğlu</b><br>GAZİANTEP<br>Soğan Kebabı |
| 213 | <b>Özlem Alimuto</b><br>ARDAHAN /AHKALKALAKİ<br>Gogo             | 228 | <b>Ahmet Paylan</b><br>TOKAT<br>Tokat Kebabı            |
| 215 | <b>Ayça Çiğdem Budak</b><br>İSTANBUL<br>Kuzu Sarma               | 229 | <b>Kübra Polat</b><br>ELAZIĞ<br>Üsküre Kebabı           |
| 218 | <b>Kenan Gezer</b><br>ANONİM<br>Fırında Kuzu Tandır              | 231 | <b>Fatih Zengin</b><br>KIRŞEHİR<br>Çirleme              |
| 219 | <b>Ayça Çiğdem Budak</b><br>MAKEDONYA / KARAMAN<br>Gömlek Kebabı |     |   |

- 233 Ayşe İpek Kıcıkoğlu**  
GAZİANTEP  
Ali Nazik
- 235 Birsen Özdemir Duran**  
BALIKESİR  
Tirit
- 237 Haydar Möhür**  
ANKARA  
Tirit
- 239 Ercan Albayrak**  
SAMSUN  
Kaz Tiridi
- 240 Hasan Umut Kuru**  
VAN  
Ekşili
- 241 Ayşe İpek Kıcıkoğlu**  
GAZİANTEP  
Şiveydiz
- 243 İpek Güven**  
ANTAKYA  
Kabak Borani
- 245 Gökhan Kuşçu**  
VAN  
Keledoş
- 247 Murat Güneysu**  
TRAKYA  
Yoğurtlu Kokoriç
- 248 Leyla Çelik**  
MUŞ  
Keledoş
- 250 Mustafa Yıldız**  
İĞDIR  
Bozbaş
- 251 Hazan Aydın Yeşilova**  
TUNCELİ  
Göme
- 253 Zeynep Kayaaltı**  
SAKARYA  
Aktu Sızbal / Abhaz Usulü  
Cevizli Tavuk
- 255 Can Erdoğan**  
RUMELİ  
Damat Paçası
- 256 Bülent Küfeciler**  
SELANİK  
Kokoşka / Yufkalı Tavuk
- 257 Tilar Ekin Kum**  
MENGEN  
Halişka
- 259 Mennan İmre**  
EGE  
Levrek Beğendi
- 261 Münir Sağlamer**  
LEVANT  
İçli Köfte
- 263 Yağmur Semiz**  
LEVANT  
Patatesli İçli Köfte
- 265 Neyran Ayan**  
KOSOVA  
Baklava Yufkalı Ve Köfteli  
Akçerviş
- 267 Mehmet Aydoğdu**  
ADANA  
Analı Kızlı
- 269 Nimet Kocabey**  
MALATYA  
Analı Kızlı
- 270 Zuhul Kesgin**  
BURSA  
Pideli Köfte
- 271 Alper Akar**  
SELANİK  
Yoğurtlu Muhacir Köftesi
- 273 Abdullah Kayıran**  
GÜNEYDOĞU ANADOLU  
Cacıklı Arap Köftesi
- 275 Meltem Azbazdar**  
GAZİANTEP  
Yuvalama
- 277 Özgür Köse**  
KIBRIS  
Kıbrıs Köftesi
- 278 Gülşah Hoşses**  
ELAZIĞ  
Harput Köfte

- 279 **Osman Keşkekoğlu**  
KİLİS  
Kübbülmüşviyye
- 281 **Onur Kaya**  
MANİSA  
Topalak
- 283 **Gülşah Hoşses**  
ELAZIĞ  
Muhaşerli Köfte
- 285 **Selçuk Altugan**  
ELAZIĞ  
Memleket Köftesi
- 286 **Aslı Çinkılıç**  
MALATYA  
Tevek Köfte
- 287 **Ahmet Onur Akman**  
BİTLİS  
Bitlis Köftesi
- 289 **Didem Alev**  
KAYSERİ  
Kurşun Aşı Köftesi



291 HAMURUMUZDA VAR

- 293 **Hamurla Yoğrulan Tarihin İzinde**  
Ayfer Yavi

- 296 **Harita** -HAMURUMUZDA VAR-
- 297 **Gizem Güven Canbaz**  
BALKANLAR  
Petülisa
- 299 **Tuna Esen**  
KAYSERİ  
Yağlama
- 301 **Ufuk Akdemir**  
TRAKYA  
Akıtma
- 303 **Hakan Hece**  
TEKİRDAĞ  
Gacal Mantısı
- 305 **Erol Ay**  
BİLECİK  
Nohutlu Mantı
- 307 **Fahrettin Çiftçi**  
GÜMÜŞHANE  
Siron
- 309 **Selçuk Altugan**  
TUNCELİ  
Sırın
- 311 **İbrahim Kesici**  
SİNOP  
Sinop Mantısı
- 313 **Yahya Zincir**  
KAHRAMANMARAŞ  
Çöş Börek / Maraş Mantısı
- 315 **İsmail Durmuş**  
TRAKYA  
Tepsi Mantısı
- 317 **Bedriye Meral Arıca**  
ALAŞEHİR  
Kapama
- 319 **Galip Aydoğdu**  
TATAR  
Alaşehir'in Meşhur Kapaması
- 321 **Zafer Özer**  
SİVAS  
Patatesli Hingil
- 322 **Selma Öztürk**  
ELAZIĞ  
Sersel / Kavurmalı Sac Böreği

- 323 Seyit Battal Köşür**  
KARS  
Hangel
- 325 Seda Öner**  
ANTAKYA  
Kaytaş Böreği
- 327 Arslan Çevik**  
HACİBEKTAŞ / NEVŞEHİR  
Madımak Böreği
- 329 İpek Gömeçlioğlu**  
ARNAVUT  
Arnavut Böreği
- 331 Bedriye Meral Arıca**  
ARNAVUT  
Arnavut Böreği: Laknur
- 333 Fatih Demirkıran**  
DOĞU KARADENİZ  
Su Böreği
- 335 Ayşe İpek Kıcıkoğlu**  
GAZİANTEP  
Cevizli Zeytin Böreği
- 337 Ayşe İpek Kıcıkoğlu**  
GAZİANTEP  
Şekerli Fıstıklı Peynir Böreği
- 339 Ezgi Dokuzlardan**  
SELANİK  
Soğanlı Börek
- 341 Nimet Kocabey**  
MALATYA  
Kömbe
- 343 Ece Gürkan**  
YILDIZ DAĞLARI  
Boşnak Böreği
- 345 Bedriye Meral Arıca**  
ARNAVUT  
Flija / Fliya
- 346 Barın Süel**  
MALATYA  
İspanaklı 'Ekmek' Börek
- 347 Ersin Taşarası**  
BATI TRAKYA  
Çüşki Börek / Biber Böreği
- 349 Seda Öner**  
ANTAKYA  
Biberli Ekmek
- 351 Özlem Yeşildere**  
TATAR  
Katlanışıklı Göbete / Köbete
- 353 Ayşegül Başa**  
TATAR  
Cantik
- 355 Özlem Yeşildere**  
TATAR  
Cantik
- 357 Ali Yavuz**  
ALAŞEHİR  
Kabak Pişisi
- 358 Neyran Ayan**  
KOSOVA  
Kabak Böreği
- 359 Alper Akar**  
SELANİK / TRAKYA  
Balkabağı Böreği
- 361 Şeniz Özkan**  
TEKİRDAĞ  
Balkabağı Mantısı
- 363 Ebru Tireli**  
BOLU  
Balkabaklı Gözleme
- 365 Hüseyin Oğulcan Şahinöz**  
TRABZON  
Karışık Otlı Mısır Ekmeği
- 367 Tilar Ekin Kum**  
ERZURUM  
Kete
- 369 Deniz Aynur**  
RUSYA  
Piroşki
- 371 Deniz Aynur**  
BULGARİSTAN  
Kifla
- 373 Deniz Aynur**  
BULGARİSTAN  
Kozanak: Paskalya Çöreği
- 375 Didem Boğaz**  
BURDUR  
Cevizli Erişte

377 **Ebru Tireli**  
BOLU  
Keşli Cevizli Erişte

379 **Buse Şaş**  
TUNCELİ  
Babuko/Zerfet/Bıçka/Şir

381 **Barış Işıkcavahir**  
ERZİNCAN  
Babuko

383 **Ethem Özdemir**  
LONDRA  
Toad In The Hole



385 **ARAMIZDA KALSIN**

387 **Şekerli Misin Vay Vay!**  
Nazlı Pişkin

390 **Harita** -ARAMIZDA KALSIN-

391 **Ayça Çiğdem Budak**  
ERZİNCAN  
Susuz Un Helvası

393 **Aysu Doğan Esgin**  
KONYA  
Pekmez Helvası

395 **Erkan Elçin**  
MERZİFON / AMASYA  
İrmik Helvası

397 **Aysu Doğan Esgin**  
KONYA  
Tahin Helvası

399 **Börte Özenç**  
BURSA  
Süt Helvası

401 **Hande Önder Şirin**  
TRAKYA  
Sütlü Saraylı

403 **Zuhal Kesgin**  
YUGOSLAVYA  
Kaymaçına Tatlısı

405 **Erkan Elçin**  
İZMİR  
Lor Tatlısı

406 **Selma Öztürk**  
ELAZIĞ  
Peynirli Ekmek

407 **Selma Öztürk**  
ELAZIĞ  
Peynir Tatlısı

409 **Ali Yavuz**  
ALAŞEHİR  
Ev Yapımı Cevizli Baklava

411 **Hüseyin Oğulcan Şahinöz**  
TRABZON  
Kremalı Laz Böreği

413 **Tuğçe Öztekin**  
ELAZIĞ  
Taş Ekmeği / Sıvıtma

415 **Aslı Çinkılıç**  
ADANA  
Taş Kadayıf

417 **Burçin Güler**  
ERZURUM  
Kadayıf Dolması

419 **İsmail Durmuş**  
ERZURUM  
Kadayıf Dolması

420 **Hüseyin Oğulcan Şahinöz**  
GÜMÜŞHANE  
Çatal Tatlısı

421 **Nimet Kocabey**  
TUNCELİ  
Hızır Lokması

- 422 **Hakan Ertürk**  
KASTAMONU  
Nevzine
- 423 **Özge Özel**  
KÖSTENCE/ROMANYA  
Kalburabastı
- 425 **Erkan Elçin**  
İZMİR  
Şambali
- 427 **Didem Alev**  
KAYSERİ  
Nevzin
- 429 **Tilar Ekin Kum**  
BOLU / MENGEN  
Kedi Batmaz
- 431 **Gökhan Kuşçu**  
VAN  
Kaşık Tatlısı
- 433 **Bengü Buse Şaş**  
TUNCELİ  
Helisa Tatlısı
- 435 **Ahmet Kör**  
ANTALYA  
Şilofta
- 436 **Aysu Doğan Esgin**  
ERZİNCAN  
Kasefe
- 437 **Ebru Büyükbezcı**  
RİZE  
Pepeçura
- 439 **Şadiye Gökler**  
ADANA/ÇUKUROVA  
İncir Uyutması / Yörük Tatlısı
- 441 **Simay Kaşıkçı**  
SİVAS  
Karaş Tatlısı
- 443 **Berfin Işık**  
KASTAMONU  
Kabak Böreği Tatlısı
- 445 **Berfin Ateş**  
TUNCELİ  
Dersim Balkabağı Tatlısı
- 447 **İpek Güven**  
ANTAKYA  
Haytalı
- 449 **Ayşesu Eyüboğlu**  
İSTANBUL  
Sufle
- 451 **Umut Albayrak**  
İSTANBUL  
Kık: Kakaolu Islak Kek
- 453 **Birsen Çevik Akgünlü**  
MALKARA / TEKİRDAĞ  
Prens Pasta
- 455 **Deniz Aynur**  
RUSYA  
Napolyon Pasta
- 457 **Deniz Aynur**  
RUSYA  
Pryanik / Rus Kurabiye
- 459 **İpek Güven**  
ANTAKYA  
Kömbe: Kurabiye

Levent Kömür  
Genel Müdür



## BU SOFRA BAŐTAN BAŞA

Günümüzde insan uygarlığının ulaştığı noktada, en kapsayıcı yerlerden biri sofradır. Farklı kültürlerin, farklı lehçelerin, farklı alışkanlıkların, farklı lezzetlerin buluŐtuđu ve ortak dilin “gönül dili” olduğu yerdir sofraya.

Yeni Rakı için 2012 yılında hazırladığımız “Bi Büyük Sofra” reklam filmi Şu c mlerle biter:

“Nerele ve nerede olursak olalım, aynı sofraya oturduğumuzda gönül dilimizle konuŐabiliyorsak eğer; biliriz ki insanı büyük, muhabbeti büyük bi memleketteyiz.”

Yukarıda bahsettiğim insan uygarlığının beŐiđi olan Anadolu toprakları; birçok kültürün geçiş yeri, bazılarının dođuŐ yeri ama hepsinin de birbirinden etkilenip birbirini etkilediği bir köprüdür. İŞte tam da bu yüzden; eğer kapsayıcılık ve çeşitlilik bir coğrafya olsaydı, kanımca orası Anadolu olurdu.

Elinizdeki bu kitabı, Yaşar Kemal’in röportajlarını topladığı ve en batısından en doğusuna, en kuzeyinden en güneyine bu toprakların insanlarıyla bizi tanıŐtıran *Bu Diyar BaŐtan Başa* adlı eserine benzetiyorum. Gerçekten de bu bir yemek kitabından çok, çalıŐanlarımızın kendi kökenlerini ya da ait hissettikleri kültürleri gururla kutladıkları bir etnik ve coğrafi çeşitlilik derlemesi...

Kapsayıcılık ve çeşitlilik Mey|Diageo olarak çok önem verdiğimiz ve hassasiyet gösterdiğimiz bir konu. Bunun birkaç nedeni var: Birincisi, biz farklılıklarımızın ve çeşitliliğimizin en büyük zenginliğimiz olduğunu biliyoruz. İkincisi, ancak bu zenginliği yansıttığımız bir dünyada daha eşit ve daha güzel yarınlara erişebileceğimizin farkındayız. Bu konuya verdiğimiz önem çerçevesinde; cinsiyet, dil, din, etnik köken gibi ayrımcı kalıplardan uzak, her bireyin kendi olabildiği, öteki hissetmediği ya da ötekileştirilmediği bir kurum kültürü yaratma hedefiyle birçok çalışma yürütüyoruz. Bu değerli kitap da onlardan bir tanesi...

*Mey|Diageo Şölen Sofrası* kitabı, herkesin kendine has olanı ortaya koyduğu ve zenginliğimizi yansıtan özel bir kitap projesi... Ardında geçmişimiz, geleneklerimiz, farklılıklarımız, çeşitliliğimiz var. Mey|Diageo Ailesi'nden 100'ün üzerinde çalışma arkadaşımız 200'ü aşkın tarifle bu kitaba çok değerli katkılarda bulundu. Her bir tarifte ayrı bir hikâye gizli. Tarifleriyle bu kitabın hayata geçirilmesine vesile olan arkadaşlarıma hepimiz adına en içten teşekkürlerimizi iletiyorum.

Etnik, bölgesel, ailesel ve kişisel aidiyetlerimizin güzel bir yansıması olan bu kitabı keyifle okumanız ve yöresel/etnik yemeklerimizin bir araya geldiği bu şölen sofrasının keyfini çıkarmanız dileğiyle...





## HER RENK AŞA

*“Çorba denilince kral da dilenci de  
aynı iŐtahla acıkırlar.”*

*Montaigne*

## YEREL VE BÖLGESEL ÖZELLİKLERİYLE ÇORBALARIMIZDAN ÖRNEKLER

**Y**emek geleneklerimizi farklı lezzet ve görünümde, bol malzemeli çorbalarla zenginleştirmiş olmamız, çorbasever bir toplum olduğumuzu gösterir. Öyle ki çoğu bölgemizde, yemek kavramının yerini tutan "aş" terimi, çorbalar için de kullanılır. Başta tarhana olmak üzere; yoğurt, kırmızı mercimek ve arpa şehriye gibi çorba çeşitleri, ülkemiz genelinde yaygın tanınırlığa sahip olsa da doğal çevrenin sunduğu çeşitliliğe, etnik ve kültürel yapılarla bağlı olarak farklılıklar taşır.

Mutfağımızda çorbalara ilişkin güncel bir listenin başına tarhanayı alabiliriz. Yakın dönemlere kadar kır toplumunda sabah öğününü oluşturan tarhana, kahvaltı sofralarını neredeyse terk etmiş olsa da günümüzde özellikle kış günlerinin ve Ramazan ayının başat çorbalarından biridir. Tarhana farklı kültürleri birbirine yaklaştıran bir özelliğe de sahiptir. Örneğin İzmir'de yerleşik Makedon göçmenleri sütlü, pirinçli somileko tarana, yani sütlü tarhanalarına çok bağlıdırlar ama domatesli biberli kırmızı tarhana, yani yerli tarhanayı da severek yaptıklarını belirtirler. Balıkesir Muhacirleri de kendilerine özgü çiğ tarhananın yanında, pişirilerek hazırlanan manav tarhanasını keyifle sofralarına taşırlar.

Tarhana çorbalığının ana malzemesini oluşturan un ve yoğurt; çoğu zaman yarma, pirinç ve nohut gibi bakliyatlar; domates ve yeşilliber gibi sebzeler; maydanoz, dereotu, nane, fesleğen ve kişniş gibi

aromatik ot ve baharat çeşitleriyle birleştirilir. Tarhanaya besin değerini artırmak ve lezzetine incelik kazandırmak için süt, salatalık ve hattâ ayva da katılabilir. İzmir'in Seferihisar ilçesinde olduğu gibi sakızlı da yapılabilir. Yoğrulup kurutularak, çoğu zaman ortak işgücüne dayalı bir yardımlaşmayla irmik büyüklüğüne getirilen tarhana, son kurutma için gölgeye alınır. Bu işlem, Çorum'un bazı ilçelerinde ifade edildiği üzere "güneşin tarhananın biberini çalmaması" yani rengini açmaması içindir. Lezzetli, besleyici ve kolaylıkla çorbaya dönüştürülebilir olması, tarhananın gerek kır gerekse kent yaşamında popülerliğini korumasını sağlamıştır.

Yoğurt, pirinç (yarma veya bulgur da olabilir), yumurta ve un ilave edilip tereyağı, nane, kişniş veya fesleğenle lezzetlendirilen yoğurt ya da yayla çorbası, yaygın olan bir diğer çorba çeşididir. Yoğurtlu çorbaların yapım tekniği ve malzemeleri benzerlik taşır. Örneğin Isparta'da süzme yoğurt ve bulgurla; Eskişehir, Çorum, Tokat ve Amasya gibi birçok ilde buğday veya pirinçle yapılır ve toyga adını alır. Kastamonu, Karaman gibi illerde ise bu malzemeye yağsız et eklenir. Balıkesir'de tavuk eti, yoğurt ve pirinçle hazırlanan bir düğün çorbası olan kaynatma çorbası da; Hatay'ın özgün bir yemek ürünü olan tuzlu yoğurt ve pirinçle yapılan ispanak veya beyaz lahanalı tuzlu yoğurt çorbası da bu gruptadır. Yine Hatay'ın Kırıkhan ilçesinde keçi yoğurdu, taze kabak ve pirinçle yapılan bulama çorbası, lezzet farklılığı yaratan yoğurtlu çorba türlerine örnek olarak verilebilir. Yoğurt gerek bu şekliyle gerekse ayran olarak ya da kurutularak ayrıca tahıl, sebze, ot ya da etle birleştirilerek onlarca çorba türüne olanak sağlar. Örneğin Tokat'ın ayran ve yarmayla yapılan katıklı çorbası; Elazığ, Kars ve Van gibi illerde süzölmüş yoğurt veya çökeleğin kurutulmasıyla elde edilen kışık bir ürün olan kuruttan, dövmeyle pişirilerek yapılan kurutlu çorba gibi.

Kırmızı mercimekle süzme ya da taneli olarak yapılan mercimek çorbası da gerek kır gerekse kent mutfağının temel çorbalarındandır. Gaziantep sınırlarında geçen trajik bir öykünün kahramanının adıyla anılan, özellikle lokantaların vazgeçilmez lezzetlerinden olan ezogelin çorbası, menülerinde mercimek çorbasıyla birlikte ilk sıralarda sunulur.

Yaygın çorba türlerinin ana malzemesini oluşturan arpa şehriye de bölgesel farklılıklarla sıklıkla kullanılan bir çorbalıktır. Şehriye çorbası Gaziantep'te kıymalı, Çanakkale'de pirinç ve çorbalık adı verilen kesme hamurla, Balıkesir'de ise düğünlerin vazgeçilmez çorbası olarak tavuk eti ve nohutla terbiyeli olarak pişirilir. Hatay'da incecik doğranmış yeşil domates ve minik kıyma toplarıyla yapılan şehriye çorbası da farklı örneklerden biridir.

Yaygın çorba listemizin bir diğer bölümünü unlu ve hamurlu çorbalar oluşturur. Unun yağla veya yağsız kavrulması temeline dayanan, İç Anadolu'nun çoğu bölgesinde herle (helle) olarak da bilinen; Artvin Gürcülerinin, muşuşili şorva adlı un çorbası da çorba geleneğimizin yalın lezzetleri arasındadır. Unlu ve hamurlu çorbalar-

dan devam edecek olursak, içleri soğanlı-kıymalı-baharatlı bir harçla doldurulmuş hamurlarla, nohutlu-salçalı veya yoğurtlu olarak pişirilen börek çorbası; Tarsus'ta bıçak kıyması, soğan ve baharatla doldurularak özel bir form verilen hamurların, salçalı, nohutlu kemikli suda pişirilmesiyle yapılan yüksük çorbası gibi çeşitler aynı zamanda birer düğün çorbasıdır. Bu çorba Adana'da kulak çorbası adını alır. Diyarbakır'da benzer şekilde şorba guh adıyla da yapılan kulak çorbasına, içleri baharatlı kıymayla doldurulmuş kızarmış hamur parçaları eklenir.

Coğrafyamızın kadim çorbaları arasında yer alan oğmaç, una su serpilerek oluşturulan arpacık da denilen minik hamur parçalarının sütle veya salçalı olarak pişirilmesiyle hazırlanır. Gerek yapılış tekniği gerekse malzemeleriyle birçok ilde ortaklık gösteren oğmaç, Eskişehir'de sütlü, Isparta'da salçalı, Gaziantep'te püsürük çorbası adıyla yoğurtlu olarak yapılır. Oğmaç, yoğrulmuş hamur parçalarıyla da yapılabilir. Örneğin Balıkesir'de ve Isparta'da yumurtalı hamurdan elde edilen minik parçalarla salçalı veya sütlü olarak pişirilen çorba oğmaç (uğmaç), Eskişehir Muhacirlerinin aynı şekilde yapılan çorbası da umaş adını alır. Sakarya'da sınırlı bölgelerde yapılan ve unmaç olarak adlandırılan çorbaya, barbunya ve salça eklendiğinde adı fik fik çorbası olur.

Türk mutfağının köklü geçmişe sahip çorba türlerinden biri olan ve yumurtalı bir hamurdan kesilmiş parçaların süzme yoğurtla pişirilmesiyle hazırlanan tutmaç çorbası; Afyon, Artvin, Bolu, Bilecik, Isparta, Konya, Sivas, Trabzon ve Van'ı da içine alan geniş bir coğrafyada yaygındır. Yeşil mercimek ve hamur parçalarıyla pişen salçalı çorba Hatay'da tutmaç, Eskişehir Tatarlarında lakşa adını alır.

Hamurlu çorbalar içinde özel bir yer tutan arabaşı çorbası ise özellikle kış aylarında toplulukları ortak bir ritüel etrafında buluşturur. Afyon, Eskişehir, Niğde, Yozgat, Karaman, Mersin ve Çorum gibi birçok ilde yaygın olan bu çorba; geçmişte av kuşları, günümüzde ise tavuk, hindi ya da ördek etiyle yapılan bol acılı bir çorbanın, özel olarak pişirilmiş ve dilimlenmiş bir hamur eşliğinde, çiğnenmeden yutularak tüketilir.

Un, bulgur, buğday, yarma gibi ürünlerle yapılan çorbalar; salçalı, yoğurtlu veya sütlü olarak pişirilir ve çoğu zaman bir bakliyatla birleşirler. Bu çorbalarda yoğun bir çeşit zenginliğiyle karşılaşırız. Bu gruba örnek olarak; Hatay sınırındaki Çerkez köylerinde fasulye, dövülmüş mısır, nohut ve buğdayla birlikte pişirilen, Çerkezce közistir adlı buğday çorbasını; Isparta'da ise doğranmış pastırma adı verilen kurutulmuş et parçaları ve nohutla pişirilen bulgur çorbasını vermekle yetinelim.

Patates, ispanak, karalahana, mantar, ısırgan ve mısır çorbası gibi sebze ağırlıklı çorbalar ise genellikle bir tahıl grubuyla eşleşir; Hatay'ın Samandağ ilçesinde yaşayan Hıristiyan ailelerin yaptığı tarifte olduğu gibi. Burada zilk adı verilen pazu yaprakları nohut, yeşil mercimek, sarımsak ve nar pekmeziyle pişirilir.

Etle yapılan yoğurtlu, terbiyeli ya da salçalı çorbalar da tören yemekleri içerisinde yer alır. Kelle, paça ya da kelle-paça gibi sakatat çorbalarını, Tarsus ve civarında yapılan ve yörede karın çorbası adı verilen işkembe çorbasını özetleyerek örnekleyelim: Koyun işkembesi temizlendikten sonra portakal veya turunc kabuğuyla yıkanır. İşkembe, nohut ve pirinçle pişirilir; bol sarımsak, salça ve kuru naneyle soslanır.

İzmir ve Aydın örneğinde olduğu gibi kırlangıç ve iskorpit gibi beyaz etli balıklarla hazırlanan balık çorbası ile Trabzon ve Rize'nin kıyılarında yapılan tereyağlı hamsi çorbası sayısı azca olan balık çorbalarına örnektir.

Çorbalarımız yemeğin başlangıcında ve sıcak olarak sofraya getirilirler. Bunun dışında soğuk olarak yenen ve yerel sınırlar dışında pek de tanınmayan çorba çeşitlerimiz de vardır; Yarma çorbası ve güney illerimizin sıcak ikliminde bolca tüketilen lebeniye veya Doğu Karadeniz'e özgü korkota (mısır ve barbunya gibi malzemelerle yapılan) çorbaları gibi.

Tarsus ve çevresindeki bazı Yörüklerin, kızarmış hamur parçaları, yarma, sarımsak ve yoğurtla pişirdikleri hıhırtlaklı çorba da ayranın kesilip çirtmik çirtmik olmaması için soğuk yenir. Hatay'ın bazı ilçelerinde iyice pişirilerek toksik etkisi bu yolla giderilen dağ pancarına (yılan pancarı) nane, soğan, sarımsak ve nar ekşisi katılarak pişirilen pancar eşkilisi ya da ekşitme de soğuk olarak yenilen özel bir sebze çorbasıdır.

Çorba geleneğimizde bazı çorba çeşitlerine sağaltıcılık özelliği atfedilmesi de dikkat çekicidir. Hasta çorbası da denen tavuklu şehriye çorbası; içkili bir gecenin sonunda ayıltıcı nitelik taşıdığına inanılarak içilen, sirke ve sarımsakla lezzetlendirilen işkembe çorbası; Artvin'de olduğu gibi yılda bir kez "insanın içini temizlediği için, şifa niyetine" yenilmesi gerektiğine inanılan ısırgan çorbası da bunlara birer örnektir. Bu niteliğe sahip olduğu düşünülen çorbaların bir bölümü ise lohusanın iyileşmesi ve sütünün artması amacıyla yöneliktir ve genellikle pirinç, yoğurt veya sütü az tutularak hazırlanır. Hatay'ın pirinç ve ufak köfteli mayalı çorbası ve Gaziantep mutfağındaki pirinç ve pekmezle hazırlanan şirinli çorba da buna örnektir.

Geçmişte yerel sınırların dışında pek bilinmeyen Gaziantep'in maş çorbası gibi çorbalar, yerel mutfakların tanınırlığına bağlı olarak sosyal medya etkisiyle giderek tanınsa da Trabzon'un karabiberle lezzetlendirilen sütlü balkabağı çorbası; güzelce kavrulmuş unla hazırlanan herle (helle) çorbaları; arpa ve bulgur çorbaları ve sütlü bulgur çorbası gibi çorbalar da günümüz sofralarından yavaş yavaş çekiliyor gibidir. Bu yazının sınırları içerisinde ortaya konulmaya çalışılan çorbalarımızdaki sağlıklı, besleyici ve bol çeşit sunabilen zengin çeşitliliğin keşfedilmesi ve birlikte "kaşık sallanan" çorbaların çoğalması dileğiyle.

## Kaynakça

---

N.K.Çevik: *Gürcü Mutfağı*, (Türkçe - Gürcüce) KAV Yayını Ankara 2007.

N.K.Çevik: *Hamsi Kurban O Göze: Deniz, Tarih ve Mutfak Kültürü*" (Kudret Emiroğlu, Prof.Dr.Cemal Saydam ile birlikte) Heyamola Yayınevi, İstanbul 2008.

Çevik, N.K.: "*Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi*", V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Sektör Bildirileri, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, s: 194-200, Ankara 1997.

Çevik, N.K.: "*Tarsus Halk Mutfağı*", Tarsus Alan Araştırmaları, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, s: 106-126, Ankara 1998.

Çevik, N.K.: "*Akdeniz Mutfağına Bir Örnek: Hatay Mutfağı*" Türk Mutfağından Örnekler Sempozyumu, Eskişehir 1995.

Çevik, N.K.: *Yerel Mutfaklarda Beyaz Et Tüketiminin Kültürel Profil*", Yemek Kitabı- Tarih, Halkbilim, Edebiyat. Hazırl.: M.Sabri KOZ, İstanbul, Kasım 2002.

Çevik, N.K.: "*Akdeniz'de Mutfak Yaşamı; Bir Örnek; Türkiye*" 3. Türk Halk kültürü Araştırma Sonuçları Sempozyumu. Kültür ve Turizm Bakanlığı AEGM. Ankara 2004.

<https://www.unesco-ichcap.org/publications-archive/traditional-medicine-sharing-experiences-from-the-field/>

---



- 24 Uğur Aksoy**  
ANADOLU  
Yöresel Ayran Aşı Çorbası
- 27 Selda Hafizoğlu**  
BİLECİK  
Dağ Eriği Ekşili Kesme Çorbası
- 28 Hande Önder Şirin**  
BULGARİSTAN  
Umaç (Ovmaç) Çorbası
- 30 Özlem Yeşildere**  
TATAR  
Kaşık Börek Çorbası
- 33 Meltem Şirin**  
ERZURUM  
Gerdan Suyuna Kesme Çorbası
- 34 Kürşat Apan**  
MALATYA  
Ayalı Çorba
- 36 Tuğçe Öztekin**  
ELAZIĞ  
Anam Aşı Çorbası
- 37 Yücel Güloğlu**  
ARTVIN  
Taze Fasulye Çorbası
- 39 Selma Öztürk**  
ELAZIĞ  
Taze Fasulyeli Bulgur Çorbası

- 40 Aysegül Başa**  
TATAR  
Kuzu Sorpa
- 42 Ahmet Kör**  
ANTALYA  
Güllüklü Çorba
- 43 Ahmet Kör**  
ANTALYA  
Kulak Çorbası
- 44 Ümit Yıldırım**  
SAMSUN  
Lepsi Çorbası
- 45 Ebru Tireli**  
ANKARA  
Banya Düşün Çorbası
- 47 Erhan Kökçay**  
ERZURUM  
Aşotu Çorbası
- 48 Aysu Doğan Esgin**  
ERZİNCAN  
Un Çorbası
- 51 Orhan Durmuş**  
NEVŞEHİR/AVANOS  
Üzümlaş/Üzümlü Çorba
- 52 Haydar Möhü**  
YOZGAT  
Arapaşı / Arabaşı Çorbası

- 55 Levent Kömür**  
İSTANBUL  
Lakerda
- 57 Alper Akar**  
SELANİK  
Buyurdi
- 59 Meltem Azbazar**  
ADANA  
Tahinli Adana Mezesi
- 60 Alper Akar**  
SELANİK  
Kabakı
- 62 Alper Akar**  
SELANİK  
Kıkırtma
- 63 Alper Akar**  
SELANİK  
Lor Peynirli Biber
- 65 Emre Türkyılmaz**  
BİGA  
Fesleğenli Ve Kuş Üzümlü Girit Ezmesi
- 66 Emre Uçarer**  
GİRİT  
Fesleğenli Girit Ezme
- 67 Tilar Ekin Kum**  
GİRİT  
Bayram Mezesi

- 68 Oya Üşümüş**  
SİRBİSTAN  
Belmuz
- 70 Tolga Çetin**  
SİLİFKE  
Çökelek Kavrurma
- 71 Halil Arıt**  
ÇERKEZ  
Tavuk Sızbal: Çerkes Tavuğu
- 73 Binnur Türkkan**  
ÇERKEZ  
Şipsi: Çerkez Tavuğu
- 74 Hasan Umut Kuru**  
BİLECİK  
Çerkez Tavuğu
- 76 Seda Öner**  
ANTAKYA  
Humus
- 77 Çinel İşlek Güncü**  
EDİRNE  
Mamzana
- 79 Ercan Dal**  
SAMSUN  
Çakallı Menemeni





◆  
**Uğur Aksoy**

Avrupa Off-Trade Satış

◆  
Tarihi veren *Gülseren Altınışık*

**ANADOLU**

## YÖRESEL AYRAN AŞI ÇORBASI

*1,5 kg yoğurt*  
*2 su bardağı buğday yarması*  
*1 su bardağı nohut*  
*1 yemek kaşığı nane*  
*2 yemek kaşığı tereyağı*  
*1 çay kaşığı tuz*  
*1 adet yumurta*

Yarma akşamdan ıslatılır. Nohut da ayrı bir kapta akşamdan ıslatılır.

Yemek hazırlamadan önce nohut 15 dakika haşlanır.

Yarma güzelce yıkanır.

Yoğurt tencereye alınarak içine yumurta kırılır, çırpılır. Yoğurdun kesilmemesi gerekmektedir.

Daha sonra içine yarma ve nohut eklenir, 1,5 lt ılık su ile tuz konur, kaynayana kadar karıştırılır.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirilir.

Ayrı bir tavada tereyağı ile nane kavrulur, üzerine ilave edilir, servise hazır hale getirilir.



## Buğday yarması (dövme)

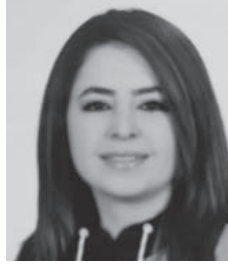
Kimi yörelerde şişi ve şişik gibi isimler olsa da biz onu "yarma" veya "dövme" olarak biliriz. Aslında bildiğimiz buğdaydır ama gördüğü işlem ona farklı bir isim vermiştir: Sert buğday hasat edildikten sonra bir süre kaynatılır, süzülükten sonra güneşte kurutulur. Ardından elekten geçirme işlemi gelir. Kalan buğdayların hâli yamandır! Dibeğin içinde bir güzel dövülür ya da eski taş değirmenlerde çekilerek kabuğundan sıyrırlılar. Buğday yarması, Anadolu'da kış çorbalarının, aşurelerin ve keşkek gibi yöresel lezzetlerin vazgeçilmezidir.

## Dağ eriği

Dağlıdır ya, "yabani" ve "çakal" gibi isimlerle anılır. Görüntü itibariyle yaban mersinini andırmasına bakılmasın, kendine özgü bir tat ve karaktere sahiptir. Batı Asya ve yerel kuzeybatı Afrika'da da görölse de Avrupa'yı mesken tutar. Türkiye'de ormanlık bölgelerde bolca bulunur. Avrupa'da sahte Porto şarabı yapımında da kullanılır. Ancak bizim mutfaklarımızda şaraba değil, aşı karışır; ekşi ve buruk bir tat verir.

## Selda Hafızoğlu

Bilecik Fabrikası (Yardımcı İşler)



“Bilecik yöresine ait özel günlerde pişen, hasta olduğunda yenilen şifalı bir çorba olduğu söyleniyor.”

### BİLECİK

## DAĞ ERIĞİ EKŞİLİ KESME ÇORBASI

1,5 su bardağı yeşil mercimek  
1 su bardağı erişte  
6 bardak et suyu  
1 su bardağı dağ eriği ve kızcık  
kurusu  
Karabiber  
Kimyon  
Tuz  
Nane  
2 adet soğan  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
Tereyağı

Soğanlar doğranır, sıvıyağda kavrulur.

Mercimek et suyunda kaynatılır, pişince içerisine erişte ilave edilir, bir taşım bu şekilde kaynatılır.

Ayrı bir tavada tereyağı, dövülmüş sarımsak, salça, karabiber, kimyon, nane ve tuz çorbanın üzerine dökülecek şekilde kavrulur, çorbaya aktarılır.

Dağ eriği ve kızcık kurusu bir kapta 2 bardak su ile kaynatılarak sos yapılır, arzuya göre çorbaya eklenir.

# Hande Önder Şirin

Satın Alma

Tarifi veren *babaannesi Müveddet Hanım*



## BULGARİSTAN

### UMAÇ (OVMAÇ) ÇORBASI

*3 su bardağı un  
1,5 su bardağı domates püresi  
10 su bardağı su  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 dolu çorba kaşığı tereyağı  
Tuz*

İlk önce bir tencerede kızdırdığınız zeytinyağına domates püresi eklenir ve domateslerin kokusu çıkana kadar güzelce kavrulur.

Daha sonra üzerine su ilave edilerek kaynamaya bırakılır.

Diğer tarafta bir tepsi içerisine un koyulur. Üzerine su serpilerek çok fazla ıslak olmayacak ama çok da kuru kalmayacak şekilde ovalanarak hamur parçacıkları (umaç) oluşturulur.

Parçalardan büyük olanlar bir kenara ayrılır, kalanı kaynayan suyun içine yavaş yavaş karıştırarak topaklanmadan konur. İsteğe göre tuz ilave edilir.

Hamurlar yumuşayıp piştiğinde çorba hazırdır.

Çorbanın servisi için tereyağı eritilir. Ayrılan büyük parça hamurlar da güzelce rengi dönene kadar kavrulur ve çorbanın içine eklenir. Bu kızarmış hamurlar yemeğe ayrı bir lezzet katar.

“Ovmaç, Bulgaristan ve Yunanistan'dan gelen göçmenler sayesinde tanıştığımız bir çorbadır. Babaannemin özellikle domates sezonunda bol bol yaptığı ve kıştan hazırladığı domates konservelerini değerlendirdiği en özel çorbasıydı. Mutlu olduğumuz günlerde bu çorba yapılır ve sofraya konurdu. Hele bir de mutsuz olduğumuz günlerde de sanki bir mutluluk sebebiymiş gibi “Bir Umaç çorbası yapalım da yiyelim,” dediğinde herkes mutlu olurdu. İçerisindeki malzemeler az olsa da lezzeti inanılmayacak derecede yüksek bir yemektir.”



◆  
**Özlem Yeşildere**  
Finans ve Dijital Transformasyon

◆  
Tarifi veren **Kuzeni Merih Hanım**



**TATAR**

**KAŞIK  
BÖREK ÇORBASI**

**Hamuru için:**

6 su bardağı un

6 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

Su

**İçi için:**

400 gr kıyma

1 adet orta boy soğan

Tuz

Karabiber

Kuru nane

**Servis için:**

2 su bardağı yoğurt

Sarımsak (arzu edilirse)

Salça

Svnyag

Nane

Un elenir. Her bir bardak un için 1 çay kaşığı tuz eklenir. Üzerine yumurta kırılır.

Karışım, oda sıcaklığında suyla yoğrularak hamur haline getirilir. Hamur yoğurma sırasında parmakların arasında kalan karışımlar da hamurun içine karıştırılır. Hamur, daha kolay yoğrulabilmesi için portakal büyüklüğünde parçalara ayrılarak yoğrulabilir. Hamur ele yapışmıyor hale geldiğinde doğru kıyama gelmiştir.

Hamurların üzeri pamuklu bir bezle örtülerek yaklaşık 45 dakika dinlenmeye bırakılır.

İçinin hazırlanması için soğan, doğrayıcıdan geçirilir veya ince rendelenir.

Kıymaya, soğanlarla birlikte tuz, karabiber ve kuru nane eklenir,



köfte yapıyormuş gibi yoğrulur.

Dinlenen hamurların üzerine un serpilerek yufka halinde açılır. Açılan yufka çok ince olmamalıdır. Çünkü öyle olursa haşlama anında kolayca yırtılır, içindeki harç dışa çıkar.

Pamuklu bir bezin üzerine açılan yufka, oklavayla yaklaşık 2,5 cm eninde küçük kare parçalar haline getirilir. Pizza kesme bıçağı yuvarlak olduğu için bu kesme işlemi için uygundur.

Küçük kare parçaların ortasına, hazırlanan harçtan konur.

Hamur parçaları önce üçgen şeklinde yapıştırılır. Üçgen kısmın dibinde kalan iki kenarı kulak şeklinde birleştirilir.

Sonra tepsiye dizilir, 150 derecede hamurun suyu kuruyana kadar fırınlanır.

Bir tencereye sıcak su konur, dört çay kaşığı tuz eşliğinde kaynatılır.

Kaynayan suya börekler bırakılır. Su yüksekliği böreklerin üstüne çıkmamalıdır. Yaklaşık yirmi dakika içinde haşlama işlemi tamamlanır.

Başka bir kapta iki su bardağı yoğurt çırpılır, arzu edilirse ağız tadına göre sarımsak döverek eklenir.

Yine bir başka kapta salça sıvıyağda kızdırılır.

Haşlanan böreklerin üzerine sarımsaklı yoğurt, kızdırılmış yağ ve nane eklenerek servise hazır hale getirilir.



## “Bir iki taşım”

Tariflerde sıkça duyarız “taşım” ifadesini. Aslında basit bir karşılığı vardır. Tencere, içindeki malzemeyle birlikte ocağa konur, altı açılır ve kaynamaya bırakılır. Su kaynama noktasına geldikten sonra yukarı doğru yükselmeye başlar; yolun sonu ocağın berbat olmasına kadar gider. Biz de ocak batmasın diye taşma raddesine varmadan altını kapatırız. İşte buna taşım denir; bir iki taşım.



## Meltem Şirin

Zincir Mağazalar Satış

Tarifi veren Annesi Banu Hanım



### ERZURUM

## GERDAN SUYUNA KESME ÇORBASI

*1 adet kuzu gerdan  
1 adet büyük kuru soğan  
2 çorba kaşığı domates salçası  
Hazır ya da ev eriştesi  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Kuru nane  
Pul biber  
1 adet limon*

Gerdan, kanından arınıncaya kadar suda bekletilir. Suyu aralıklarla değiştirilir.

Düdüklü tencereye alınır; soğan, tuz ve yeterli miktarda suyla haşlanır.

Çorbanın yapılacağı tencereye, gerdanın suyu süzülüp etleri didiklenir.

Salça suda eritilip gerdan suyuna ilave edilir, kaynatılır.

Kaynayan suya erişteler ilave edilir, 20-25 dakika kısık ateşte pişirilir.

Ocaktan almadan limon suyu ilave edilir, bir iki taşım daha kaynatılarak altı kapatılır.

Ayrı bir tavada tereyağında biraz nane ve pul biber yakılır, çorbaya ilave edilir.

◆  
**Kürşat Apan**

Tedarik Zinciri

◆  
Tarifi veren **Hülya Apan**

**MALATYA**

**AYALI ÇORBA**

*150-200 gr kıyma*

*2 kaşık yoğurt*

*1 adet yumurta*

*1 kaşık un*

*Tutmaç (yöresel olarak yapılan küçük ve kare şeklinde kesme hamur), bu malzemenin temin edilemediği durumda arpa şehriye de kullanılabilir.*

*Tereyağı*

*Zeytinyağı*

*Kuru nane*

*Tuz*

*Önceden ıslatılarak haşlanmış*

*nohut*

*Galeta unu*



Kıymaya bir miktar tuz ile biraz galeta unu eklenir, birbirini sıkıca tutuncaya kadar 6-7 dakika yoğrulur.

Yoğrulan kıymadan koparılan küçük parçalar, ıslatılan avuçlar arasında yuvarlanarak nohut ya da fındık büyüklüğünde kıyma topları oluşturulur.

Kıyma topları, içine çok az zeytinyağı konularak ısıtılan tavaya bırakılıp kavrulur.

Tencereye 2 kaşık yoğurt, bir kaşık un ve bir yumurta ilave edilir, iyice karıştırılır.

Bu karışıma 4-5 bardak su, bir miktar tuz konup sürekli

karıştırılarak sulu karışım kaynatılır.

Kaynayan sulu karışıma tutmaç konur, karıştırmaya devam edilir.

Yaklaşık 5 dakika sonra, kavrulmuş kıyma topları ve bir miktar haşlanmış nohut da ilave edilir.

Çorbanın pişmesine yakın, tencereye bir miktar tereyağı konulur. Yoğurdun kesilmemesi ve tencerenin dibinin tutmaması için çorba pişinceye kadar sürekli karıştırılır.

Pişmiş olan çorba servis tabağına alınır ve üzerine sos tavasında eritilen tereyağında 1-2 dakika kavrulan kuru nane konarak servis yapılır.

# Tuğçe Öztekin

Elazığ Fabrikası (Üretim)

Tarifi veren *Burhan Hoca*



## ELAZIĞ

### ANAM AŞI ÇORBASI

<i>100 gr nohut</i>	Nohut, fasulye, börülce önceden ayrı ayrı haşlanır.
<i>200 gr dövme</i>	Dövme ve mercimek ise birlikte haşlanır.
<i>100 gr lobik (börülce)</i>	Üzerine tereyağında kavrulmuş soğan, taze biber, salça ve reyhan ilave edilir. Arzuya göre tuz ve pul biber de eklenebilir.
<i>100 gr mercimek</i>	
<i>50 gr beyaz fasulye</i>	
<i>2 adet orta boy soğan</i>	
<i>2 adet taze biber</i>	
<i>1 çay kaşığı reyhan</i>	
<i>1 kaşık salça</i>	Sıcak servis edilir.
<i>1 kaşık tereyağı</i>	
<i>Tuz ve pul biber (arzuya göre)</i>	

# Yücel Güloğlu

Dış Ticaret

Tarifi veren *Nurşen Güloğlu Tosun*

*“Artvin yöresine aittir. Vitamin, protein ve mineral zenginliğiyle besleyici ve lezzetli bir çorbadır.”*

## ARTVİN

### TAZE FASULYE ÇORBASI

*500 gr taze fasulye*

*1 orta boy soğan*

*2 orta boy tercihen taze domates (konserve de olabilir)*

*2 yemek kaşığı un*

*250 gr yoğurt*

*Tuz (isteğe göre)*

*1 yemek kaşığı tereyağı*

*6 bardak su*

Öncelikle taze fasulyeler ayıklanır, küçük küçük doğranır. Suyla pişene kadar haşlanır.

Ayrı bir kâsede yoğurt ve un karıştırılır. Çorbanın kaynayan suyundan 2-3 kaşık alınarak yoğurt ve un karışımına atılır. Bu işlem hem yoğurdun kesilmemesi hem de ince kıvamda kolay karışması içindir.

Soğanlar minik küpler şeklinde doğradıktan sonra tavada tereyağıyla kavrulur.

Kabukları soyulmuş rendelenmiş veya yine minik küp şeklinde doğranmış domatesler tavada soğanla iyice özleşene kadar pişirilir.

Kavrulan domates ve soğanlar, tenceredeki yoğurt ve unla terbiye ettiğimiz fasulyeye karıştırılır.

10 dakika daha bu şekilde tüm malzeme kısık ateşte tutulduktan sonra tuzu ilave edilir. Çorba servise hazırdır.

***Püf Noktası**  
Damak zevkine göre elma sirkesiyle ikramı yapılabilir.*

“Sevgili Burhan Hoca'nın paylaştığı tarifler, Elazığ'ın en eski yemeklerine ait. Kendisi bağbozumu dönemlerinde en büyük destekçilerimizden biri. Emeği için teşekkür ederiz.”



# Selma Öztürk

Elazığ Fabrikası (İnsan Kaynakları)

Tarifi veren *Burhan Hoca*

## ELAZIĞ

### TAZE FASULYELİ BULGUR ÇORBASI

<i>400 gr taze fasulye</i>	Soğan ve biber tereyağında kavrulur.
<i>100 gr ince köftelik bulgur</i>	
<i>1 adet soğan</i>	Salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir.
<i>2 adet biber</i>	
<i>2 adet domates</i>	İçerisine ince doğranmış domates ve taze fasulyeler eklenir, 2-3 dakika kadar kavrulur.
<i>1 çorba kaşığı biber salçası</i>	
<i>1 çorba domates salçası</i>	Su ilave edilerek fasulyeler pişirilir.
<i>2 çorba kaşığı tereyağı</i>	İçerisine bulgur ilave edilir, 15 dakika daha pişirilir ve sıcak servis yapılır.



## Ayşegül Başa

Satış Dağıtım (Kanal Geliştirme)

Tarifi veren *Hediye Yantiri*



### TATAR

## KUZU SORPA

*500 gr kuzu kuşbaşı  
1 orta boy kuru soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
3 su bardağı kaynar su  
Yarım demet taze soğanın yalnızca  
yeşil kısımları  
4-5 dal taze nane  
1 su bardağı yoğurt  
1 adet yumurta  
2 tatlı kaşığı un  
Tuz ve karabiber*

Tereyağı bir tencerede eritilir.

Ufak küp şeklinde doğranmış kuru soğanlar ilave edilir, kavrulur.

Soğanlar pembeleştikten sonra kuzu eti eklenir, yüksek ateşte iyice kavrulur.

Üzerine kaynar su ilave edilip etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Terbiyesini hazırlamak için yoğurt, yumurta ve un, ayrı bir kâsede çırpılır.

Kaynamakta olan çorbadan 2 kaşık alınarak terbiyeye eklenir.

Hazırlanan terbiye, etlerin üstüne yavaşça dökülür.

1-2 taşım kaynatıldıktan sonra, ince kıyılmış taze soğan ve nane çorbanın üzerine eklenir.

Son olarak tuz ve karabiber de ekledikten sonra ocağın altı kapatılır.

Taze naneyle süslenip sıcak bir şekilde servis edilebilir.

*“Kuzu Sorpa, Tatarlara ait her mevsim tüketilebilen bir çorbadır.”*



## Ahmet Kör

Antalya Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Ali Küçüktepe

“Antalya civarından oldukça besleyici bir düğün çorbası olan bu çorba hem Gülüklü hem de Hülüklü çorba olarak anılır. Gülük adını, aynı ismi taşıyan köftelerinden alır.”

### ANTALYA

## GÜLÜKLÜ ÇORBA

500 gr haşlanmış tavuk eti  
250 gr kıyma  
1 kaşık salça  
4 bardak tavuk suyu  
4 bardak su  
1 kâse haşlanmış nohut  
1 fincan pirinç  
1 adet domates  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı nane  
1 adet limon  
1 kaşık tereyağı  
2 kaşık sıvıyağ

Önce kıyma, karabiber, kırmızı toz biber ve tuz karıştırılarak ‘gülük’ denen nohut boyutunda küçük köfteleri hazırlanır.

Köfteler az yağda kızartılır.

Tereyağı ve sıvıyağ, salça eklenerek biraz kavrulur ve domates rendesi eklenir.

Üzerine tavuk suyu ve su eklenir.

Kaynadıktan sonra pirinç ve tuz eklenir, beş dakika kaynatılır.

Ardından köfteler, sonra da nohut ve haşlanmış tavuk eklenir. Beş dakika daha kaynatılır.

Nane ve limon suyu da eklenir, servise hazır hale getirilir.

# Ahmet Kör

Antalya Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Ali Küçüktepe

## ANTALYA

### KULAK ÇORBASI

*1 kg kemikli parça et (tercihen kuzu  
veya oğlak kol)  
300 gr kıyma  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı ince kıym fesleğen  
1 yemek kaşığı nane  
2 su bardağı nohut  
3 adet yumurta  
3-4 diş sarımsak  
3-4 yemek kaşığı tereyağı  
750 gr un  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
1 adet limon*

Un elenip ortası havuz gibi açılır.

İçine tuz ile çırpılmış yumurtalar konur.

Karışıma, az az su ilave edilerek yoğrulur, sert bir hamur kıvamına getirilir.

Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek 15-20 dakika dinlendirilir.

Diğer yanda mantı içini hazırlamak için kıymaya karabiber, toz kırmızı biber, fesleğen ve tuz bir araya getirilir, yoğrulur.

Dinlenmiş hamur 4 parçaya ayrılır. Her parçası ayrı ayrı unlu zeminde, bıçak sırtı kalınlığında açılır. Kenar uzunluğu yaklaşık 2-2,5 cm olacak şekilde kareler kesilir.

Karelerin ortalarına azar azar, hazırlanan içten konur ve üçgen şeklinde katlanır, uçları yapıştırılır. Hazırlanan mantılar unlanıp tepsiye konur.

Sıra çorbadadır. Tencerede et ve nohutlar pişirilir.

Sarımsak, limon suyu, 1 kaşık pul biber, nane veya fesleğen bir arada ezilir, çorbaya katılır.

1 kaşık tereyağıyla mantılar da eklenir.

Mantılar piştiğinde kalan 2-3 kaşık tereyağı da salça ve 1 kaşık pul biberle kızdırılır, çorbanın üstünde gezdirilir. Çorba servise hazırdır.

# Ümit Yıldırım

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Necla Yıldırım

**SAMSUN**

## LEPSİ ÇORBASI

- 1 kg dana kuşbaşı* Kuşbaşı etler mühürlenene kadar kavrulur.
- 2 baş kuru soğan*
- 1 adet pırasa* Bulguru eklenir, üzerine 2 lt kadar sıcak su ilave edilir, yaklaşık 20 dakika kaynamaya bırakılır.
- 1 yemek kaşığı biber salçası*
- 1 su bardağı pilavlık bulgur* Farklı bir kapta ince kıyılmış soğan ve pırasalar kavrulur.
- 1 tatlı kaşığı pul biber*
- 1 tatlı kaşığı karabiber* Salçası eklendikten sonra 2-3 dakika kadar kavrulur, kaynamaya bırakılan tencereye aktarılır.
- 1 su bardağı mısır unu*
- Yarım demet maydanoz* Birleştirilen malzemeler 10 dakika daha kaynatılır.
- 1 su bardağı orta çekilmiş ceviz*
- 1 yemek kaşığı ince dövülmüş kenzi*
- (iri yapraklı maydanoz)*
- 4 diş dövülmüş sarımsak*
- Tereyağı* Ayrı bir tavada tereyağı ile un kavrularak üzerine 2 su bardağı su ilave edilir.
- Hazırlanan bu malzeme de tencereye eklenir.
- Ayrı bir tavada tereyağı ile pul biber, karabiber, kenzi ve sarımsak kavrularak tencereye ilave edilir.
- Yaklaşık 2 dakika kaynatılarak dinlenmeye alınır, kalın kıyılmış maydanozlar ve ceviz eklenir, servis edilir.

## Ebru Tireli

*İnsan Kaynakları*

Tarifi veren *Annesi Evin Hanım*



*“Bamya Dügün Çorbası,  
dügünlerde baklava ikram  
edildikten sonra servis edilmiştir.”*



### ANKARA

## BAMYA DÜĞÜN ÇORBASI

*1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
150 gr kuşbaşı kuzu eti  
200 gr kuru çiçek bamya  
Bir tutam limon tuzu*

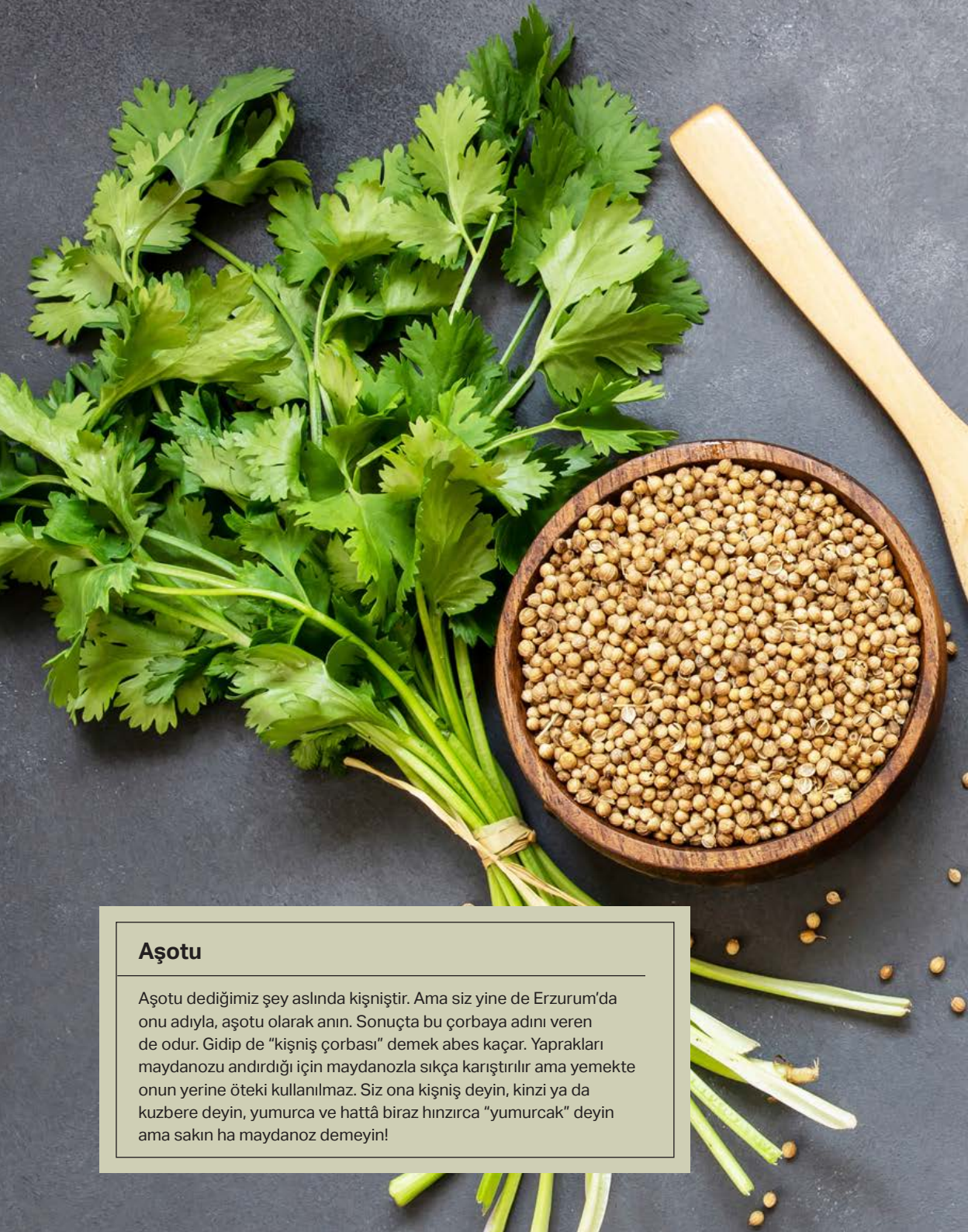
*Limon suyu  
Zeytinyağı*

Kuru çiçek bamya, limon tuzuyla birlikte haşlanır.

Kuru soğan ve kuşbaşı et, zeytinyağında kavrulurken salçası eklenir.

Sonra limon suyu ve bamya ilave edilir.

Kaynamış su eklenir, yarım saat kadar pişirilir.



## Aşotu

Aşotu dediğimiz Şey aslında kişniştir. Ama siz yine de Erzurum'da onu adıyla, aşotu olarak anın. Sonuğa bu çorbaya adını veren de odur. Gidip de "kişniş orbası" demek abes kaar. Yaprakları maydanozu andırđıđı için maydanozla sıkça karıştırılır ama yemekte onun yerine öteki kullanılmaz. Siz ona kişniş deyin, kinzi ya da kuzbere deyin, yumurca ve hattâ biraz hınzırca "yumurcak" deyin ama sakın ha maydanoz demeyin!

◆  
**Erhan Kökçay**  
*Finans ve Dijital Transformasyon*

◆  
Tarifi veren *Tülin Kökçay*

## ERZURUM

### AŞOTU ÇORBASI

<i>100 gr aşotu</i>	AŞotu suda 1 saat kadar bekletilerek tuzunu bırakması sağlanır.
<i>1 adet soğan</i>	
<i>1 adet yumurta</i>	Yoğurt, un ve yumurta çırpılarak terbiyesi hazırlanır.
<i>1 çay kaşığı karabiber</i>	
<i>1 çay kaşığı tuz</i>	�nceden ıslatılmış buğday haşlanır. Suyundan ayrılır ve terbiyesine karıştırılır.
<i>1 k�se yoğurt</i>	
<i>1 su bardağı aşurelik buğday</i>	Karışım buğdayların üzerine ilave edilir.
<i>1 yemek kaşığı tereyağı</i>	Ayrı bir tavada ince doğranmış soğan, tereyağında güzelce kavrularak çorbaya ilave edilir.
<i>1 yemek kaşığı un</i>	5-10 dakika kadar kaynayınca içine doğranmış aşotu ilave edilir ve çorba servise hazırdır.



# Aysu Doğan Esgin

Regölasyon ve Hukuk

Tarifi veren Yıldız Varlık

“Un çorbası, benim en sevdiğim çorba desem yeridir. Anneannemin yaptığı un çorbasının kokusu ise beni çocukluğuma götürür. Erzincan mutfağına ait bu çorba, bizim için “Köfteli Çorba” idi. Şimdi artık oğlumun da en sevdiği yemeklerden ama onun deyimiyle bu çorba, “Makarnalı Çorba”. Siz de bu tarifi yaptığınızda evinize dolan koku, umarım bende olduğu gibi sizin de içinizi ısıtır.”

## ERZİNCAN

### UN ÇORBASI

- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 200 gr kıyma
- 1 kepçe erişte
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- 1 tutam maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 tutam dereotu (ince kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 bardak su
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz
- Kuru nane
- Karabiber



Kıyma, tuz ve karabiberle yoğrulur.

2 yemek kaşığı un tepsiye yayılır.

Kıymadan yapılan minik toplar tepside unlanır, bir kenara konur.

Soğan ve sarımsak ince, küp şeklinde doğranır. 1 yemek kaşığı tereyağında kavrulur. Yağ miktarı arzuya göre artırılabilir.

Soğanlar tamamen kendini bırakınca su ilave edilir. Su miktarı göz kararıdır. Çorba koyuluğu nasıl tercih ediliyorsa ona göre eklenmelidir.

Su kaynadıktan sonra köfteler ve eriştelere içine atılır.

Köfteler pişip eriştelere yumuşayınca da içerisine terbiyesi eklenir.

Çorbanın terbiyesi için yumurta,

yoğurt ve 1 yemek kaşığı un bir kâsede çırpılır. Yumurtanın pişmemesi ve yoğurdun kesilmemesi için yavaş yavaş çırpılmaya devam edilir.

Terbiye ısınınca kâseden tencereye yavaşça dökülür, çorbanın karıştırılması bırakılmaz.

Tuz ve kuru nane de eklenir. Kaynayana kadar karıştırılır ve altı kapatılır. Ancak karıştırmaya devam edilir.

Çorba sıcakken dereotu ve maydanoz da eklenir.

Pişen çorbanın kapağı kapatılmaz ki, yoğurt kesilmesin. Başka bir kaptaki tereyağı ve biber salçası kızdırılır, çorba servis edilmeden önce üzerine dökülür.



# Orhan Durmuş

Bilecik Fabrikası (Şişeleme)

Tarifi veren *Reyhan Durmuş*

“*Kıtlık dönemlerinde yapılan bir yemekmiş Üzümlaş.  
Çünkü evde ne bulunursa katılıp çorba yapılmış.*”

## AVANOS

### ÜZÜMLAŞ / ÜZÜMLÜ ÇORBA

<i>Yeşil mercimek</i>	Öncelikle üzüm, mercimek
<i>Yarma (buğday)</i>	ve yarma bir gece öncesinde
<i>Kuru üzüm</i>	ayıklanır, üzümler gece suya konur.
<i>Tereyağı</i>	Yarma ve mercimek ayrı kaptanır
<i>Kırmızı toz biber</i>	ve ayrı tencerelerde
<i>Salça</i>	haşlanır.
<i>Pekmez (isteğe bağlı)</i>	Haşlanan yarma ve mercimek
<i>Su</i>	birleştirilip üzerine su ilave edilir.
<i>Soğan</i>	Sonrasında kuru üzümler de
	eklenir.
	Salça, tereyağında soğan ve kırmızı
	toz biberle hafif kavrulur.
	Bütün malzemeler birleştirilir.
	İsteğe bağlı olarak 1 çay bardağı
	üzüm pekmezi konur, servis edilir.

## Haydar Mhr

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Gülümser Mhr

“ İç Anadolu'da, Yozgat yöresine ait olan Arapaşı orbasi, geçmişte etin geçen kiş aylarında keklik, bildircin ve kaz gibi av hayvanlarıyla yapılırmış. Günümüzde ise daha çok tavuk etiyle yapılan bir çorbadır. ”

### YOZGAT

## ARAPAŞI / ARABAŞI ÇORBASI

1 bütün tavuk

1 su bardağı un

2 yemek kaşığı domates  
salçası

2 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı tereyağı

Hamuru için:

7-8 bardak su

2 su bardağı un

Tuz



### “Didilir”

Didiklemek değil de ditmektir yöresel kullanımı. Bir şeyi küçük parçalara ayırmak anlamına gelir. Ekmek de didilir tavuk da. Bilmeyen ilk duyuşta garipser ama kulağa hoş gelen, bu toprakların emektar ellerini hatırlatan bir nüansı vardır. Bu anımsama boşuna değildir; gıda maddelerinin yanı sıra yün ve pamuğun lif lif ayrılması da bu ifadede karşılığını bulur.

Bütün halinde olan tavuk, bir tencerede haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır ve didilir. Haşlama suyundan biraz ayrılır.

Daha sonra un, yağsız bir tavada pembe rengi alana kadar kavrulur.

Un soğuduktan sonra su ilave edilerek bulamaç yapılır.

Tencerede yağ ve salça kavrulur, haşlanmış tavuğun suyundan eklenir.

Didilmiş tavuk ilave edilir.

Kaynamaya başladığında bulamaç haline getirilmiş un tencereye eklenir.

30 dakika kadar birlikte kaynatılır, servise hazır hale gelir.

Diğer yanda; hamurunu yapmak için de tencereye su ve tuz atılıp kaynatılır.

Un, su ile bulamaç yapılır, kaynayan suya yavaş yavaş ilave edilir. 10 dakika karıştırma karıştırma muhallebi kıvamında olana kadar pişirilir.

Daha sonra ıslatılmış bir fırın tepsisine dökülür, soğumaya bırakılır.

Baklava diliminde kesilen soğuk hamur parçaları, kaşıkla sıcak çorbaya daldırılır, bir miktar çorba ile yutulacak biçimde tüketilir. Hamurun çiğnenmemesi gerekir.

## GÜZEL BAŞLIYOR, ÇEŞİTLİLİĞİ KUTLUYORUZ.

Her rengin aşı girdiği mutfağımız, sadece çorbalarıyla değil meze ve kahvaltılıklardan oluşan başlangıç seçenekleriyle de coğrafi, etnik ve kültürel çeşitliliğin ifade alanıdır.

Kastamonu'nun sarımsağı, Ezine'nin peyniriyle buluşur; Ege'nin zeytinyağı Güneydoğu'nun fıstığıyla harman olur.

Bir İstanbul mezesi bizi "iki dirhem bir çekirdek" teşrif edilen Beyoğlu meyhanelerine götürür, göçmen lezzetleri ise tarihiyle uzun bir yolculuğa çıkarır.

Küçücük tabaklarda bir araya gelen malzeme, rengi ve tarihiyle muhabbete can suyu olur. Keder unutulur, neşe bulunur.

Güzel başlıyor, çeşitliliği kutluyoruz...

# Levent Kömür

Genel Müdür

Tarifi veren *Levon Bağış*

“Anneler Isparta Yalvaç’tan Eskişehir’e gümüşler. Annem Eskişehir doğumlu. Babamların yolculuk biraz daha çetrefilli. Babamın dedesi Batum, ninesi Girit doğumlu. Babam Kastamonu İnebolu. Bütün bu çeşitlilik içinde çekirdek ailemizin İstanbul’da doğan ilk bireyi olmama rağmen, ben kendimi bir İstanbullu olarak gördüm ve tanımladım hep. Ayrıca ailemin büyüklerini uzun yıllar önce kaybetmiş olduğum için de soracağım pek kimsem yoktu. O yüzden bir İstanbul yemeği tarifi paylaşmaya karar verdim. Arkadaşım Levon Bağış’ı aradım. Bana dedi ki “Yemeklerin en İstanbullusunu lakerdadır. Bunu pek çok kaynaktan teyit etmek mümkündür.” Ben de ondan aldığım tarifi burada paylaşıyorum. Levon Bağış’a teşekkürlerimle.”

## İSTANBUL

### LAKERDA

*Torik, İri Tuz*

Balıkların baş ve kuyruk kısımları, ikişer parmak bırakılarak keskin bıçakla kesilir. Balığın ezilmemesi önemlidir.

Takoz halinde kesilen parçalar iyice yıkanır. Ama bu yapılırken de tazyikli suyla yapılmamalıdır. Su balığın etini hırpalarsa pürüzsüz dokulu lakerda çıkmaz ortaya.

Lakerdanın yapımında en önemli kısım, kanın iyice temizlenmesidir.  zeri zara benzer kısımlardaki kan kesilir ve ilikleri de bir süpürge  p yle iyice temizlenir.

İyice temizlenmiş bu balık parçaları, buzla soğutulmuş bir

suya koyularak üzeri kapatılıp dolapta bekletilir. En az 3-4 defa bu su değiştirilir. Bu işlemler yapılırken balık hep soğukta kalmalıdır.

Takozlar, 24 saatin sonunda altına iri tuz döşenen bir kaba iyice kurularak konur. Kenarları ve üzeri tuzla örtülür.

24 saat sonra, eriyen tuz ve su atılıp tekrar tuzla kaplanır, üzeri stre lenerek buzdolabında bekletilir.

4-5 gün sonra lakerda hazırdır. Sonrasında salamura yapılıp saklanabilir.





## Alper Akar

Avrupa Off-Trade Satış



### SELANİK

## BUYURDI

- 200 gr feta ya da Ezine Peyniri*  
*2 adet çarliston biber*  
*6-7 adet küçük salkım domates*  
*Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı*  
*Kekik*  
*Karabiber*  
*Kızartılmış ekmek*
- Fırına girmeye uygun bir güveç kabına yağın yarısı boşaltılır.
- Domatesler küp küp, biberler ise halka halka doğranır.
- Peynir, iri parçalar halinde elle parçalanır.
- En alta domates ve biberler karışık döşenir. Domatesin birazı bekletilir.
- Domates ve biberli karışımın üstüne, parçalanmış peynir yayılır. Üzerine de kalan domates yayılır.
- Biraz kekik ve çekme karabiber serpilir, kalan zeytinyağı da üstüne boşaltılır.
- Üzeri tercihen yağlı bir kağıtla kapatılır, 180 derecelik önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.
- Üstten domatesler kontrol edilir.
- Piştğinde yanında kızartılmış ekmekle servis edilir.

## Ezine Peyniri

Sokağa çıkıp "Adını bildiğiniz üç peyniri sayar mısınız?" diye sorsak ilk sırada Ezine Peyniri'ni sayacakların sayısı bir hayli fazla olurdu. Bu bile Ezine Peyniri'nin şöhretini anlatmaya yeterli olsa gerek. "Ezine Peyniri nereye aittir?" sorusu ise Coğrafi İşaret tescil belgesinde cevabını bulur: "Ezine peyniri, Kaz Dağları'nın kuzey ve batı kesimlerinde yer alan Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin tamamı ile Çan ve Merkez ilçeye bağlı, bazı köyleri kapsayan yörede üretilmektedir." Üretimi aslen bu yörelere ait olsa da çok sevdiğimiz Ezine Peyniri hepimizindir.



## Meltem Azbazdar

Regülasyon, Hukuk ve Kurumsal İlişkiler

Tarifi veren Annesi Humayun Hanım



### ADANA

## TAHİNLİ ADANA MEZESİ

- |  |  |
|--|--|
| <i>1 demet maydanoz</i>                                      | Otlar güzelce yıkanıp kurutulur, sonra ince kıyım doğranır.  |
| <i>1 demet taze soğan</i>                                    |  |
| <i>1 çay bardağı tahin</i>                                   | Doğranan otlar, bir salata kâsesinde güzelce karıştırılır.   |
| <i>3-4 diş taze sarımsak</i><br><i>(yoksa kuru sarımsak)</i> | Tahin, limon suyu, sarımsak ve zeytinyağı eklenir.           |
| <i>1 demet taze nane</i>                                     |  |
| <i>1 çay kaşığı sumak</i>                                    | Sumak serpiştirilir, güzelce karıştırılır. Servise hazırdır. |
| <i>1 adet limonun suyu</i>                                   |  |
| <i>Birkaç yemek kaşığı zeytinyağı</i>                        |  |



## Alper Akar

Avrupa Off-Trade Satış



### SELANİK

## KABAKI

*2 adet kabak*

*1 su bardağı beyaz un*

*1 çay kaşığı tuz*

*1 şişe maden suyu*

*1 su bardağı sıvıyağ*

*Sarımsaklı ve naneli yoğurt*

*(arzuya göre)*

Kabakların kabukları incecik soyulur, çok ince halkalar halinde doğranır.

Bir kâseye un ve tuz eklenir, çırpılırken maden suyu yavaş yavaş ilave edilir. Yoğun boza kıvamında bir hamur elde edilir.

Hamurun içine ince dilimlenmiş kabaklar eklenir ve karıştırılır. Biraz bekletirse iyi olur.

Bir tavaya yağ kızdırılır. İçine soslanmış kabak dilimleri koyulur. İki tarafı da nar gibi olana kadar kızartılır.

Yanına sarımsaklı ve naneli yoğurt çok yakışacaktır.



## Alper Akar

Avrupa Off-Trade Satış



### SELANİK

## KIKIRTMA

- 5 adet patatesin rendesi*  
*2 adet yumurta*  
*50 gr rende kaşar*  
*2 yemek kaşığı un*  
*1 adet rendelenmiş soğan*  
*1 çay kaşığı karabiber*  
*1 tatl kaşığı nane*  
*1 çay kaşığı pul biber*  
*1 çay kaşığı karabiber*  
*1 çay kaşığı tuz*  
*Sıvıyağ*
- Karıştırma kabına yağ ve kaşar peyniri hariç tüm malzemeler koyulur, güzelce karıştırılır.
- Geniş bir tavaya sıvıyağ dökülerek tavanın her tarafına yayılması sağlanır.
- Karıştırılan malzeme tavaya dökülür, eşit şekilde dağıtılır.
- Kaşığın tersiyle hafif bastırılarak düzeltilir.
- Ocak kısık ayara getirilerek tavanın kapağı kapatılır; önce alt kısmı, sonra ters çevirerek üstte kalan kısmı kızartılır.
- Üzerine kaşar rendesi serpilir, hafif erimesi sağlandıktan sonra düz bir servis tabağına çıkarılır, sıcak haldeyken dilimlenerek servis yapılır.

## Alper Akar

Avrupa Off-Trade Satış



**SELANİK**

### LOR PEYNİRLİ BİBER

*6 adet geniş seçilmiş köy biberi*

*150 gr lor peyniri*

*Kekik*

*Pul biber*

*Tuz*

*Nane*

*3 adet domatesin rendesi*

*2 diş sarımsak*

*Zeytinyağı*

İçi rahatlıkla doldurabilecek, şekli düzgün ve fazla kalın kabuklu olmayan biberler seçilir. Çekirdekleri çıkarılır, yıkanır ve kurulanır.

Lor, damak tadına göre tuzlanarak kullanılır.

Baharatlar eklenir, peynir güzelce karıştırılır; ek olarak sevilen başka baharatlar da eklenebilir. Biberlerin içi bu karışımla dibine kadar iyice doldurulur.

Doldurulmuş biberlerin her yeri kızgın sıvıyağla kızartılır ve kâğıt havlu üzerine alınarak fazla yağı çektirilir.

Çok az zeytinyağında ezilmiş sarımsaklar ve domates rendesi sotelenir.

Domates sosu ister yanında ister üzerine dökülerek sıcak veya ılık servis yapılır.



## Zeytinyağı

Antik tarım bilgini Columella'ya göre zeytin, ağaaların ilkidir. Bu bilgi, bizi 7.000 yıl öncesine kadar götürür. Akdeniz bölgesinde yetişen kadim zeytin ağacının "meyvelerinin" toplanıp ezilerek yağ elde edilmesine ilişkin en belirgin izler ise Akdeniz'in orta yerindeki Girit'e (M.. 4500) kadar uzanır. Zeytinyağı, o günden bu yana Akdeniz mutfağının vazgeçilmezidir. Zeytinyağı olmasaydı yemekler, özellikle de mezeler bu kadar lezzetli olur muydu bilinmez.



# Emre Türkyılmaz

Satın Alma

Tarifi veren Sevgi Öçal



“Yengemin annesinin Biga’da 2-3 kuşaktır ailecek yapıp yedikleri bir mezeymiş.”

**BİGA**

## FESLEĞENLİ VE KUŞ ÜZÜMLÜ GİRİT EZMESİ

150 gr tam yağlı Ezine Peyniri

3 yemek kaşığı lor

3 yemek kaşığı ceviz içi

4 yemek kaşığı Antep fıstığı

3 yemek kaşığı file badem

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı kuş üzümü

5-6 dal taze fesleğen

Kızarmış ekmek (isteğe göre)

Fesleğenler, sarımsak ve Antep fıstıklarının içine zeytinyağı eklenerek çekilir.

Beyaz peynir ve lor peyniri derin bir kâsenin içine alınır. Püre haline gelen fesleğenli karışım da içine dökülerek peynirler çatal yardımıyla ezilir.

File badem ve ezilen ceviz içi de eklenir, karıştırmaya devam edilir.

En son olarak da yıkanıp süzülen kuş üzümleri karışıma eklenir.

Biraz daha yumuşak olması istenirse bir miktar daha zeytinyağı eklenir ve karıştırılır.

Servis tabağına alınır ve isteğe göre kızarmış ekmekle servis yapılır.

◆  
**Emre Uçarer**

*Asya Off-Trade Satış*

◆  
*Tarifi veren Hülya Uçarer*



**GİRİT**

## FESLEĞENLİ GİRİT EZME

*200 gr tam yağlı-orta sert inek beyaz*

*peyniri*

*50 gr lor peyniri*

*5-10 yaprak taze fesleğen*

*1-2 diş sarımsak*

*Dörder yemek kaşığı Antep fıstığı ve*

*ceviz*

*Zeytinyağı*

*Tuz*

*Karabiber*

Fesleğenler, az zeytinyağıyla çekilir. Zeytinyağı kararmamasını sağlar.

Fıstık, ceviz ve sarımsak ilave edilerek tekrar çekilir.

Beyaz peynir kabaca doğranır, lorla birlikte asıl karışıma ilave edilerek tekrar çekilir.

Kıvamı biraz açmak için biraz daha zeytinyağı ilave edilir.

Tadına bakılıp gerekirse tuz ilave edilebilir.

İsteğe bağlı olarak karabiber de ilave edilip servis edilir.

## Tilar Ekin Kum

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren Anneannesi Ayten Hanım



### GİRİT

## BAYRAM MEZESİ

*1 adet kurban başı  
(Kelle, dil ve beyin dahil  
tamamen kullanılıyor.)  
2 adet paça  
Tane karabiber  
Antep fıstığı*

Kurban kellesi, üzerindeki kıllardan arındırılabilmesi için öncelikle ocakta tütsülenir, sonrasında bütün olarak haşlanır.

Kelle haşlanırken yanına paça da ilave edilir, onların da haşlanması sağlanır.

Pişince kellenin kemikleri ayrılır ve beyin, dil ve üzerindeki etler çıkartılır.

Dil bütün olarak alınıp üzerindeki zar soyulur ve kenara konur.

Kelle üzerindeki parça etler ve beyin didik didik parçalanarak bir kaba konur.

Üzerine, yine ince doğranmış paça etleri de ilave edilir ve macun gibi olana kadar blenderda çekilir.

Karışım bir yağlı kâğıt üzerine kalınca yayılır.

Üzerine tane karabiber ve Antep fıstığı serpiştirildikten sonra ortasına bütün haliyle dil konur.

Yağlı kâğıt yardımıyla rulo hale getirilir. Elle hafifçe sıkıştırıldıktan sonra yağlı kâğıda sarılı olarak buzdolabına alınır.

Servis öncesi kâğıttan çıkartılır ve uzun bir tabakta dilimlenerek servis edilir.

“Girit'te yaşayan Türkler, Kurban Bayramı sırasında bu besleyici mezeyi yaparak bayramlarını kutladılar.”

◆  
**Oya Üşümüş**  
Pazarlama  
◆



**SIRBİSTAN**

**BELMUZ**

*Taze süzölmüş koyun peyniri*

*Mısır unu*

*Tuz*

Süzölmüş taze koyun peyniri tuzlanır, bir kazanın içinde sürekli karıştırılarak eritilir.

Eritilmiş peynire mısır unu eklenir, yağı çıkana ve iyice pişene kadar tahta kaşıkla karıştırılır.

Sıcak servis edilir.

**Püf noktası:**

*Tereyağının en son eklenmesi, yağın yanmamasını ve tereyağı aromasının daha çok alınmasını sağlar.*

*Soğan kavurma işleminin, soğanlar geçirgen olana kadar yapılması yeterlidir. Yüksek sıcaklıkta kavurulmamalıdır.*

*Çökelek (lor) kavurması eğer fazla kalırsa ertesi sabah lavaş ekmek arasında dürüm olarak sarılıp biraz ısıtılır ve üzerine tereyağı sürülür. Böylece Silifke sıkmasının tadına da bakılmış olur.*



# Tolga Çetin

Tedarik Zinciri

Tarifini veren Fatma Çetin

“Bu yemek aslen Yörük lezzetidir.”

## SİLİFKE

### ÇÖKELEK KAVURMA

250 g çökelek (lor) peyniri  
1 adet kuru soğan  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
Yarım çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kuru nane  
1 çay kaşığı pul biber

Zeytinyağı, yapışmayan bir tavaya alınır, üzerine küp küp doğranmış kuru soğanlar eklenir.

Soğanların rengi hafiften değişmeye başladığında çökelek (lor) peyniri de tavaya eklenir.

Çökelek (lor) peyniri topak topak olabileceğinden kaşığının arkasıyla ezilerek homojen bir karışım oluşturulur. Yaklaşık 6-7 dakika kavrulur.

Tavaya en son tereyağı, tuz, pul biber, kuru nane eklenir.

Tereyağı da eriyip baharatlar harmanlandıktan sonra çökelek (lor) kavurması hazır olur.

# Halil Arıt

Pazarlama

Tarifi veren *Gönül Arıt*

## ÇERKEZ

### TAVUK SIZBAL: ÇERKES TAVUĞU

*1 bütün tavuk*

*1 kg ceviz içi*

*3 diş sarımsak*

*1 yemek kaşığı acıka*

*5 dilim soğuk abısta (mısır unu  
lapası) ya da 1 adet ekmek içi*

Tavuk, üzerini geçecek kadar suyla haşlanır.

Haşlandıktan sonra didiklenir ve başka bir kaba alınır.

Tavuk suyu sosta kullanılmak üzere tencerede bekletilir.

Sosu için:

Ceviz, sarımsak ve acıka mutfak robotundan geçirilir.

Bu karışıma abısta (ya da ekmek içi) ıslatılarak eklenir.

Tencerede bekletilen tavuk suyu, boza kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak sosa eklenir.

Didiklenen tavuklar sosa ilave edilir.

Süsleme için:

Servis öncesinde sosun üzerine ceviz ve yağ gezdirilir. Alternatif olarak yağda kızdırılmış toz kırmızıbiber de kullanılabilir.



## Acıka

Acıka Karadenizlilerden sorulur. Her birinin kendine göre tarifi vardır. Ancak asgari müştereklerde bir araya gelinir: Ceviz ve fındık, sarımsakla dövülür; kimyon, pul biber, karabiber ve tuzu eklenerek karıştırılır. Özellikle kahvaltılarda tercihen taş fırın ekmeğine sürülür, afiyetle yenir. Karadeniz'e gidildiğinde acıka baharatlarının eşit miktarda bir arada olduğu rengarenk tüplere rastlansa da hangi baharattan ne kadar konacağı, yöreden yöreye değişebilir.



# Binnur Türkkan

Nevşehir Fabrikası (Kalite)

Tarifi veren Annesi Saniye Hanım



## ÇERKEZ

### ŞİPSİ: ÇERKEZ TAVUĞU

*2 su bardağı mısır unu  
1 adet tavuk göğsü (mümkünse köy  
tavuğu daha çok lezzet verir)  
5 diş sarımsak  
1 adet soğan  
1 kaşık domates salçası  
Tuz  
Pul biber*

Tavuk haşlanır, suyu süzülür, elle küçük parçalara ayrılır.

Mısır unu, rengi değişinceye kadar kavrulur.

Tavuğun suyu tencereye alınır, ocağa konur.

Hazırlanan mısır unu suyla açılır, tenceredeki tavuk suyuna eklenir. Muhallebi kıvamına gelinceye dek bir taşım kaynatılır.

Soğan ince ince doğranıp ayrı bir tavada yağla birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur.

Salça, tuz, pul biber ve sarımsak da eklenir, kavrulmaya devam edilir.

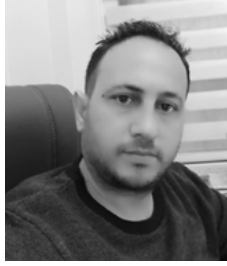
Bu sosun yarısı tencereye katılıp karıştırılır. Diğer yarısı ise üzerine dökülür.

Tavuklar en üstüne yerleştirilir ve servis edilir.

## Hasan Umut Kuru

Bilecik Fabrikası (Bakım Onarım)

Tarifi veren *Sevim Eser*



### BİLECİK

## ÇERKEZ TAVUĞU

*1 adet bütün tavuk*  
*1 adet kuru soğan*  
*1 yemek kaşığı limon suyu*  
*1 tatlı kaşığı tane karabiber*  
*5 su bardağı su*

### *Üzeri için:*

*2 yemek kaşığı tereyağı*  
*1 çay kaşığı kırmızı toz biber*

### *Cevizli harç için:*

*1 su bardağı ceviz*  
*3 diş sarımsak*  
*4 dilim bayat ekmek içi*  
*2 su bardağı tavuk suyu*  
*1 çay kaşığı tuz*  
*1 tatlı kaşığı toz kişniş*

Tavuğu haşlarken içine tane karabiber, limon suyu ve kuru soğan eklenir.

Suyun berrak olması için çıkan köpükler alınır.

Pişen tavukların bir kısmı ince ince koparılıp macun haline gelene kadar robottan geçirilir.

Tavuğun kalan kısmı da servis için üzerine konmak üzere didiklenir, kenara ayrılır.

Ceviz harcı hazırlamaya başlanır: Sarımsak ve ceviz havanda dövülür, bayatlayan ekmek içlerini tavuk suyunda yumuşatılır, tuz ve kişnişle birlikte cevizli karışıma eklenir.

Tüm malzemeler boza kıvamına getirilir. Tel tel ayrılan tavuk eti cevizli karışıma eklenir.

Sos olarak hazırlanan tereyağı ve toz kırmızıbiber karıştırılıp üzerine eklenir.

## Tahin

Susam, kendi başına tadı olmayıp bir şeye dönüştüğünde anlam ifade eden bir baharattır. Tahin de bunlardan biridir; susam tohumları kabuklarından ayrılarak belli sıcaklıklarda kavrulur, yağı çıkana kadar ezilir; nihayetinde koyu kıvamlı ama akışkan bir sos elde edilir. Anadolu'dan Asya'nın doğusuna kadar kullanımı vardır. Aslında humus da tek başına pek lezzetli değildir, ağzı kamaştırır. Bunun yerine, lezzetini humusta veya tahinli mezelerde gösterir ya da pekmezele karıştır tatlı olur. Özünü susam olduğundan besleyiciliği yüksektir.



## Seda Öner

Alaşehir Fabrikası (Kalite)

Tarifi veren Annesi Şahinaz Hanım



“ Mezelerde destan yazan şehir Hatay'ın vazgeçilmez mezesidir Humus; Arap yemek kültüründen geldiği ve çok sevilerek tüketildiği bilinmektedir. Tarifi çok kolay, yemesi çok güzeldir. ”

## ANTAKYA

### HUMUS

2 su bardağı haşlanmış nohut  
1,5 çay bardağı tahin  
Yarım limonun suyu  
1 çay kaşığı tuz  
2 diş sarımsak  
Yarım çay kaşığı kimyon  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Haşlanmış nohutlar püre haline gelinceye kadar blenderden geçirilir.

İçerisine sırasıyla tahin, yarım limon suyu, tuz, sarımsak, kimyon ve zeytinyağı eklenerek karıştırılır.

Hazırlanan karışım bir tabak içine alınarak yayılır.

Üzerine zeytinyağı, pul biber, maydanoz, domates ve zeytinle arzuya göre süslenecek servis edilir.

# Çinel İşlek Güncü

Sağlık Emniyet Çevre

Tarifî veren Anneanesi Semiha Hanım



## EDİRNE

### MAMZANA

- 3 adet patlıcan* Patlıcan ve biberler közlenir, soğumaya bırakılır.
- 5-6 adet çarliston biber*
- 4 adet domates* Soğuduktan sonra kabukları soyulur, küçük küçük doğranır.
- 1 adet limon*
- 2-3 diş sarımsak* Daha sonra domateslerin kabukları soyulur, minik küpler halinde kesilir.
- 2-3 tutam maydanoz* Maydanoz da ince ince doğranır.
- Zeytinyağı*
- Tuz* Ardından bir kap içine közlenip doğranan patlıcan ve biberler konur.
- Üzerine doğranmış domates ve maydanoz eklenir.
- Hazırlanan mezenin üzerine dövülmüş sarımsak, çok az zeytinyağı, limon suyu ve damak tadına göre tuz eklenir, güzelce karıştırılır.

*“Bizim için her konuda rol model olan anneannem, yemek pişirme konusunda da bir duayendi. Hepimiz onun yaptığı yemeklerin tariflerini alır, aynı lezzeti yakalamaya çalışır, ancak başaramazdık. 2014 yazında bayram sebebiyle Saroz’da misafir olarak bize gelecek olan teyzemler için annem bir sofraya hazırlamıştı. Menüdeki Mamzana ve yaprak sarması gibi yemekleri annem kendi yaptığını söylemesine karşın lezzetleri anneanneminkilerle birebir aynıydı. Daha sonra teyzemler, bayramını kutlamak için anneannemi aradıklarında annemin bir gün önce Edirne’den dönmüş olduğunu öğrendiler. Gerçek lezzetin kime ait olduğu da ortaya çıkmış oldu. Hep beraber gülüştük.”*



## Ercan Dal

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Neşe Dal

**SAMSUN**

### ÇAKALLI MENEMENİ

*1 adet yeşil biber  
1,5 yemek kaşığı tereyağı  
3 adet yumurtanın sarısı  
5 adet salkım domates*

*Pul biber*

*Karabiber*

*Tuz*

*Yarım su bardağı  
kaşar rendesi*

Domatesler yıkanır, kabukları soyulur, küp küp doğranıp bir kenara alınır. Biber de ince ince doğranır.

Bir tavada tereyağı eritilir, içine biberler atılır. Biraz kavrulduktan sonra doğranmış domatesler de eklenir.

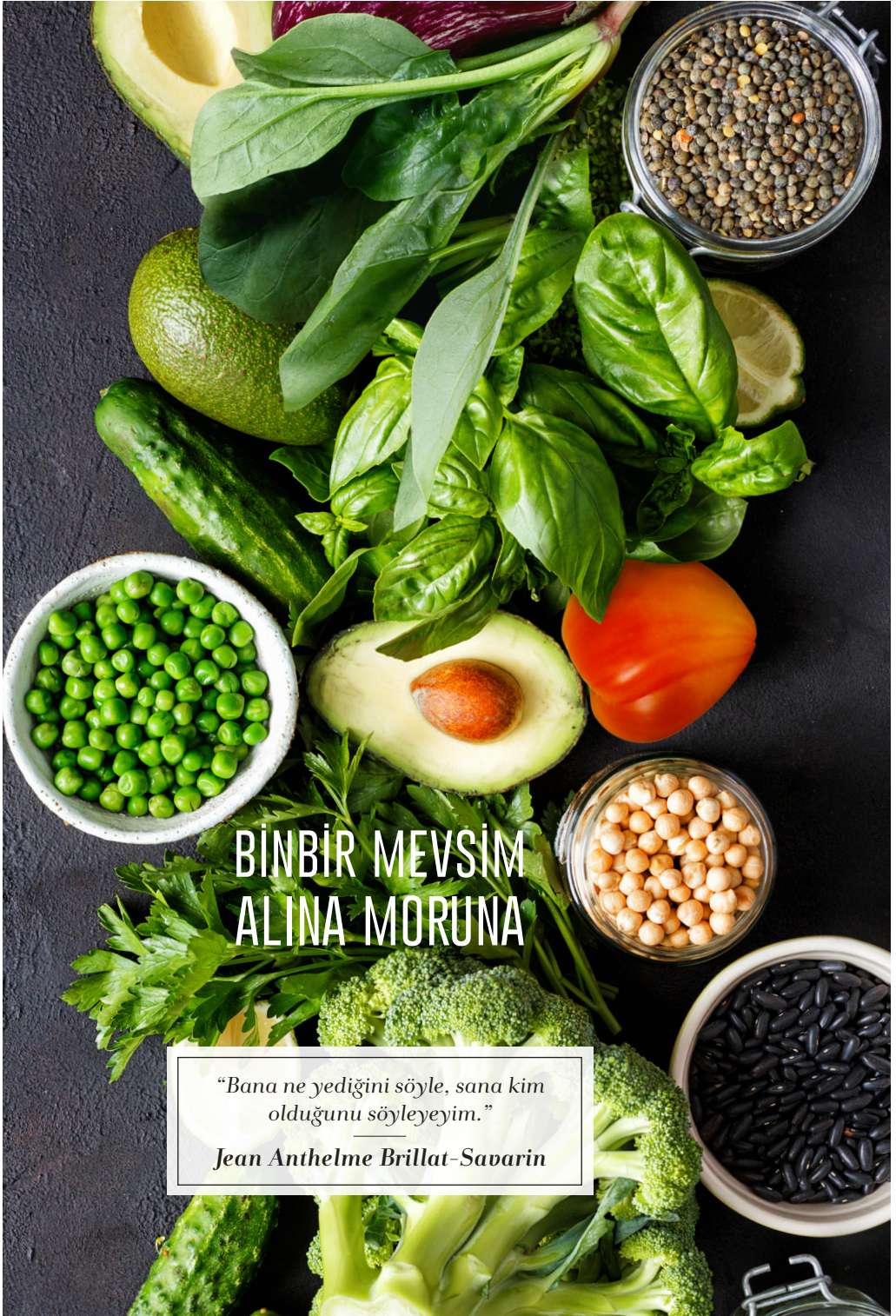
Eklene domatesler de kaşığın tersi ya da bir çatal yardımıyla ezilerek kavrulur. Domatesler suyunu çekene dek kavrulmaya devam edilir.

Ardından rendelenmiş kaşar peyniri, yumurta sarıları, karabiber, pul biber ve tuz eklenir.

Kaşar tamamen eriyene dek karıştırılır ve sıcak servis edilir.







## BİNBİR MEVSİM ALINA MORUNA

*“Bana ne yediğini söyle, sana kim  
olduğunu söyleyeyim.”*

*Jean Anthelme Brillat-Savarin*



Hülya Ekşigil

## COĞRAFYA NEYİ UYGUN GÖRÜYORSA

**K**ıtabın sebze, ot, tahıl ve bakliyat yemeklerini içeren bu bölümüne bir giriş yazısı yazmam istendiğinde, şöyle düşündüm: Bu dört grup Anadolu'nun beslenmesini özetlemeye yeter de artar! Geçmişte de bugün de 'onsuz olmaz' dediğimiz ama her zaman sofraya getirmenin kolay olmadığı et yemeklerini ve mutfağımızın ayrılmaz bir parçası olan hamur işleri ile yoğurdu ayrı tutarsak, gerçekten de bu dörtlü batı'dan doğu'ya, kuzey'den güney'e sofralarımızda büyük söz sahibi olup bereketi ve besleyici değerleriyle yaşamımıza katkıda bulunan malzemeleri barındırır.

Sebze ve otlar söz konusu olunca yerellik daha büyük önem kazanır. Tahıl ve bakliyat dayanıklı, memleketin bir ucunda da yetişse bozulmadan, çürümeden diğer ucuna ulaşır. Sebzelede, özellikle de otlarda çeper daralır, her bölge çoğunlukla kendi yerinde, yöresinde yetişen yeşilliğe ağırlık verir. Bahar gelince Ege'de yer gök enginarıdır mesela, yazın Güneydoğu'da patlıcan ve biber, tarlaları alına-moruna boyar. Enginar da biber de başka yerlere ulaşır ulaşmasına ama yetiştiği yerdeki kadar büyük bir çeşitlilikle giremez mutfaklara. Coğrafya neyi uygun görüyorsa tarlamıza, onun farklı halleri yansır tabağımıza. Seyahat etmeye gelemeyen narin yeşillikler ise hem kimi yörede daha az kiminde daha bol görünür hem de havaların daha erken veya daha geç ısınması sonucu büyüdüğü mevsimler aynı değildir. Kimi yerde martta tohumla

giden yeşillikler memleketin başka bir köşesinde mayısta ancak filizlenir. Adlarına gelince onlar zaten bırakın bölgeden bölgeye farklılık göstermeyi, bazen bir köyden diğerine değişir! Tabii ki sofraya gelişlerinde de aynı farklar geçerlidir. Örneğin pırpırım de denen ve büyümek, yayılmak için hiçbir yerde nazlanmayan yabani semizotu batı'da pirinçli yemeklere girer, doğu'da ise bulgurlu aşlara. Batı Karadeniz'de mücverini bahçe duvarının kenarında büyüyen ısırganla da yapan bulunur, Doğu Karadeniz'de en sık kullanılan sebzelerden biri olan taze fasulyeyle hazırlayan da. Yoğurt bazlı bir çorbayı kuru naneli içmeye alışan biri, kuru tarhunla yapılmış halini tadınca yöresel bir geziye çıkmış kadar olur, sadece damağıyla da olsa.

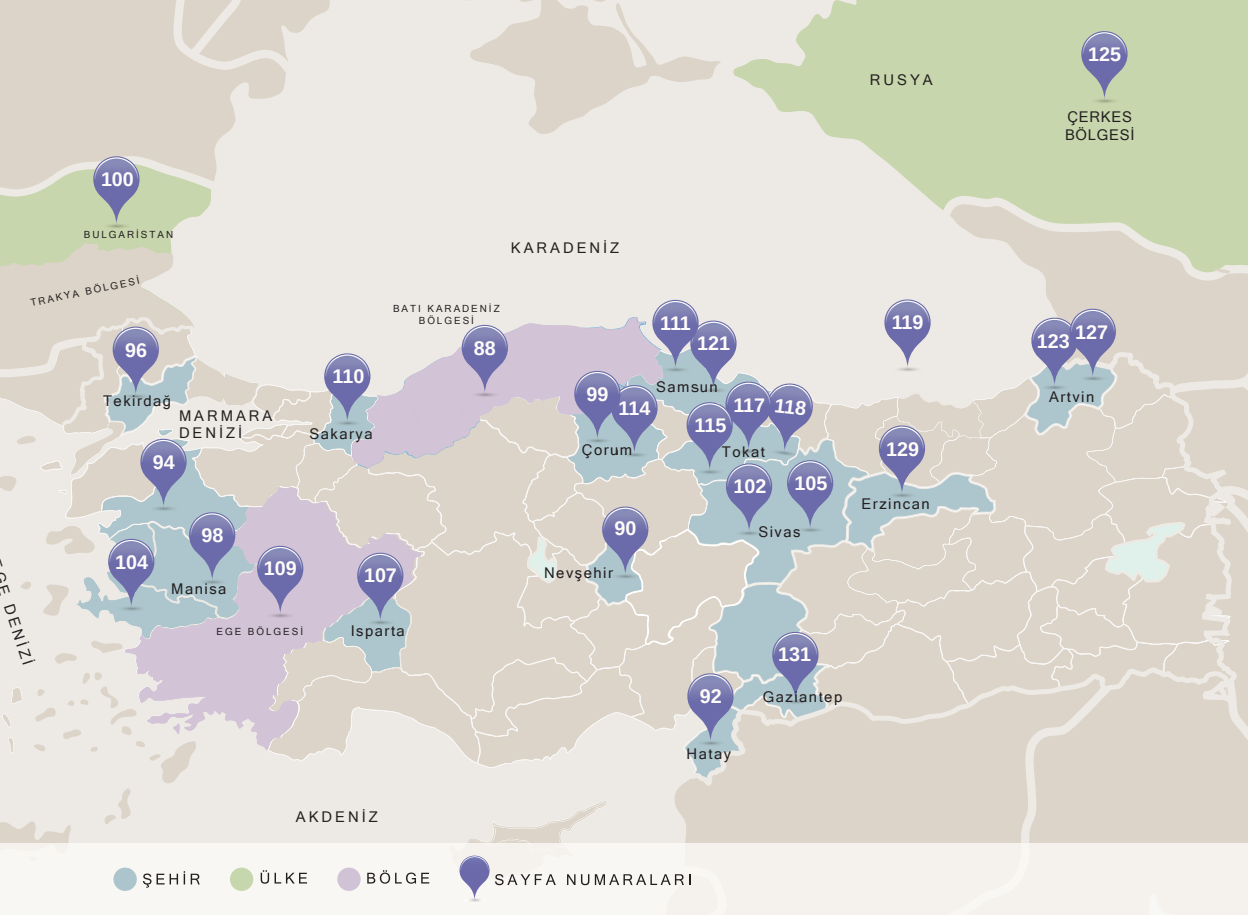
Tahıl ve bakliyatta üretim alanları sebze ve otlar kadar yaygın ve çeşitli değildir. Genel olarak; kırmızı mercimek Güneydoğu'da, yeşil mercimek, nohut ve kuru fasulye Orta Anadolu'da, bakla ve bezelye ise Ege ve Güney Marmara'da yetiştirilir. Tahılların arasında üretimi en yüksek olan buğday ise Konya ile Diyarbakır başta olmak üzere çoğunlukla havası kuru illerden oluşan bir hat üzerinde yetişir. Yetiştigi yerden bağımsız olarak tahıl da bakliyat da her evin demirbaşları.

Buğdaydan çavdara, nohuttan mısıra hangi malzemeyle pişerse pişsin soframızdaki yeri hiç değişmeyen ekmekekler bir yana, ana malzemesi olan buğdaya et eklenerek yapılan keşkek de tahılın Anadolu'nun her köşesine kurulmuş olan tahtının en büyük göstergesi. Kuzu pastırmasından tavuk buduna, keçiden sığıra kadar farklı etlerle yapılan, bazı yerde nohut eklenen, üzerine yakılan yağa kimi zaman kimyon kimi zaman nane de giren, her yörede ufak tefek farklılıklarla sofraya gelen bir yemek keşkek. Ama farklı kültürlerin ortak değeri haline gelmiş, çok köklü bir geleneğe sahip, yapımı meşakkatli de olsa vazgeçilmeyen, her yörenin baş tacı ettiği ve özel günlerini onunla kutladığı bir lezzet.

Kuşkusuz yöresel ve kültürel farklılıklar aynı malzemeye bambaşka özellikler de kazandırabilir. Örneğin İstanbul'da azınlık mutfaklarında perhiz döneminde de sofraya gelen haşlanmış, sirkeli mercimek hafifliğiyle öne çıkan bir bakliyat salatası iken Güneydoğu'da bulgur ve tereyağında kavrulmuş soğanla birleşip kallavi bir aş olarak gelir sofraya. Ama diğer yandan ülkenin bir ucundan diğerine, kıymalı mercimek de ortak lezzetimizdir.

Yörelere göre çeşitli baharatların işin içine girmesiyle ya da değişik yağların farklı biçimlerde kullanılmasıyla, birebir aynı sebze ya da bakliyatla yapılan yemekler bile bambaşka bir lezzet kazanabilir. Bu kadar geniş ve koşulları değişken bir coğrafyada yetişen malzeme ve onun kullanılış biçimleri de haliyle büyük bir çeşitliliğe sahip olur. Bu çeşitliliğin üzerine yöresel ve kültürel zenginlikler eklenir. Sosyal etkileşimler ve paylaşımlar kendi izlerini bırakır mutfaklarda. Ve hepsinin üzerine de her biri kendi evlerinin şefi olan annelerin o yemeklere getirdiği yorumlar eklenir. Sonuçta ortak değerlerimiz ve yeme-içme geleneklerimiz bizi birleştirirken farklılıklarımız da ufukumuzu genişleterek zenginleştirir.





**88 Hatice Yavuz Okay**

BATI KARADENİZ  
Zilbit

**90 Vedat Soğancı**

NEVŞEHİR  
Tandırda Çömlek Fasulyesi

**92 Aslı Çinkiliç**

HATAY  
Zahter Salatası

**94 Birsen Özdemir Duran**

BALIKESİR  
Taze Fasulye Sallaması

**96 Birsen Çevik Akgünlü**

TEKİRDAĞ  
Mangal Altlığı

**98 Hatice Bostan**

ALAŞEHİR  
Dorak Aşı: Pişirme

**99 Ferhat Akıllı**

ÇORUM  
Asma Yaprağı Kıyması

**100 Dilek Topcu**

BULGARİSTAN  
Lahana Aşı

**102 Selçuk Altugan**

SİVAS  
Madımak

**104 Deniz Adıgüzel**

İZMİR  
Yumurtalı Arapsaçı Kavurması

**105 Mesut Ceylan**

SİVAS  
Madımak

**107 Birsen Çevik Akgünlü**

ISPARTA  
Keşkek

**109 Ali Yavuz**

EGE  
Keşkek

**110 Ender Doğu**

SAKARYA  
Keşkek

**111 Turan Kanber**

SAMSUN  
Keşkek

**114 Emel Denizel**

ÇORUM  
Keşkek

**115 Gülay Pamukcu**

TOKAT  
Bat

**117 Bilal Tonbul**

TOKAT  
Bat

**118 Volkan Oktar**

TOKAT  
Bat

**119 Ferit Demircioğlu**

KARADENİZ  
Muhlama

**121 Barın Süel**

SAMSUN  
Kuyamak

**123 Hazan Aydın Yeşilova**

ARTVİN  
Kuyamak

**125 Hasan Umut Kuru**

ÇERKEZ  
Mısır Unlu Kaçamak

**127 Ömer Durmuş**

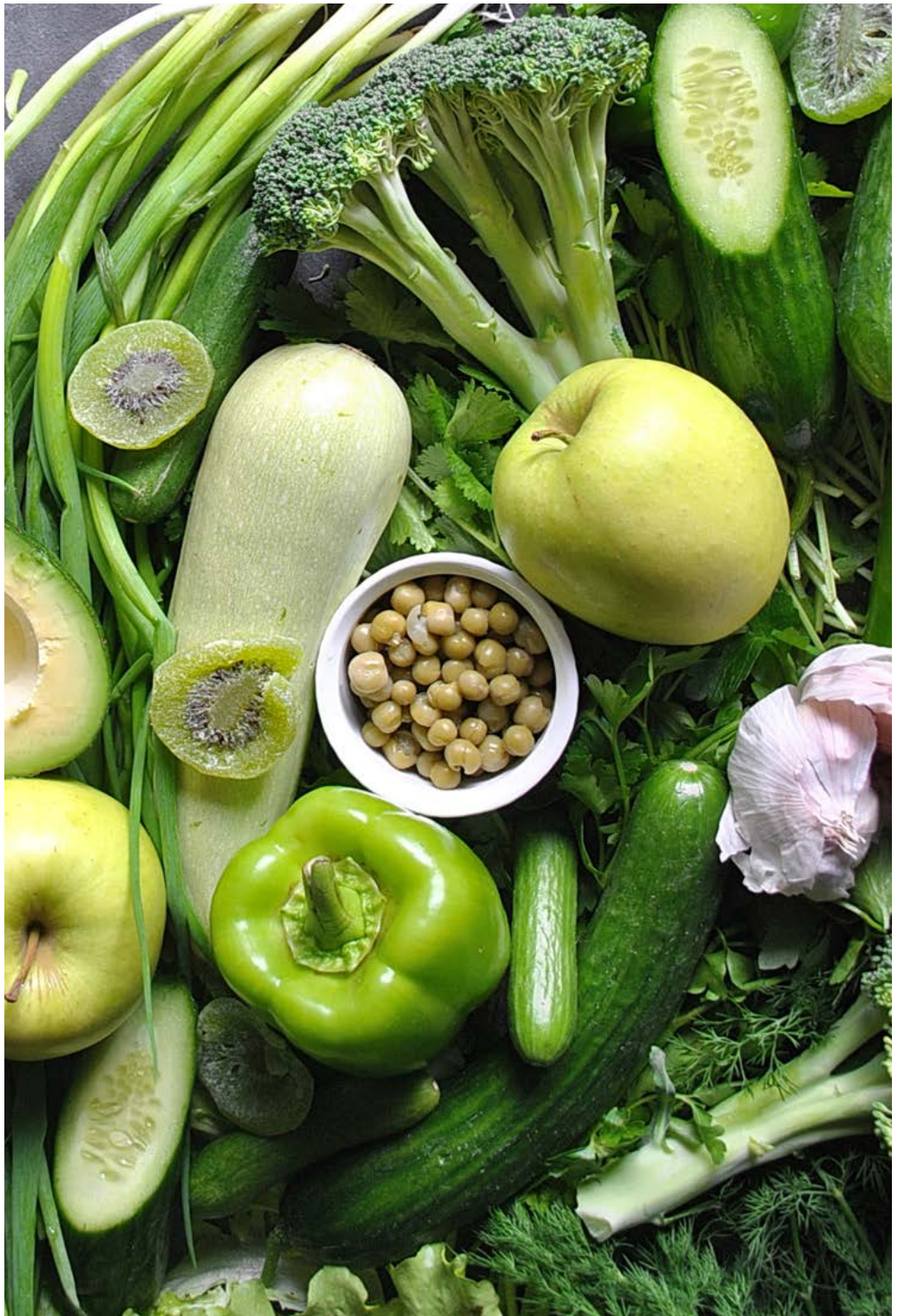
ARTVİN  
Puçuko

**129 Tuğba Demir**

ERZİNCAN  
Cıvrıla

**131 Ayşe İpek Kıcıkoğlu**

GAZİANTEP  
Yoğurtlu Patates





# Hatice Yavuz Okay

Talep Planlama

Tarifi veren Annesi Emine Hanım



## BATI KARADENİZ

### ZILBIT

*1 kg zılbit*  
*1 adet soğan*  
*Yarım kangal sucuk*  
*1 yemek kaşığı salça*  
*Kimyon (Arzuya göre)*  
*Karabiber (Arzuya göre)*  
*Maydanoz (Arzuya göre)*  
*Tuz*

Güzelce soyulup yıkanan zılbit kökleri, düdüklü tencerede 30 dakika haşlanır. Sonrasında süzgece konularak süzülmesi sağlanır.

Bol kuru soğan yayvan bir tencerede zeytinyağında pembeleşene kadar kavrulur. Daha sonra küp küp doğranmış sucuklar ve salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir.

Süzülen zılbitler, tuz ve baharatlar da tencereye eklenir, 10 dakika kadar tüm malzemenin birbiriyle karışması sağlanır.

Arzu edilirse ocaktan almadan önce kıyılmış maydanoz ilavesi de yemeğin lezzetine lezzet katar.

Zılbit kavurması pirinç pilavı eşliğinde nefis olur.

“Batı Karadeniz’de özellikle Zonguldak ve Sinop’ta sıklıkla karşılaşılan bir bitki türü olan zılbıt, farklı yörelerde Hodan, Kaldırık, Ispıt, Tamara ya da Zılbırık isimleriyle de biliniyor. Tarlalarda yol kenarlarında kendiliğinden yetişen bu bitki kökü, sapları, yaprakları ve çiçekleriyle tüketiliyor. Tarifini verdiğimiz yemek, yalnızca köklerinden yapılıyor. Ayıklaması pek bir zahmetli. Öyle ki sadece 1 kilosunu ayıklamak bir saat gibi bir vakit alıyor. Minik kökler temizlenirken eller kapkara oluyor. Hem her zaman bulunmadığı hem de hazırlaması çok zahmetli olduğu için özel günlerde pişirilen bir yemektir diyebiliriz. Mevsiminde toplanan zılbıtı temizleyip haşlayarak, özel bir günde pişirmek için derin dondurucuda saklayabilirsiniz.”



## Vedat Soğancı

Nevşehir Fabrikası (Satın Alma)



“Meşhur çömlek fasulyesi, Nevşehir’in kendine özgü tatlarından birisidir. Kökleri itibarıyla tandır kültürünün bir parçasıdır. Günümüzde tandırın yanı sıra fırınlarda ve açık ocaklarda da pişirilir. Yapımında geleneksel çömlek kullanılır. Avanos ilçesinde üretilen testi ve çömlek adı verilen toprak kaplar, yemeğe özel bir tat katar.”

### NEVŞEHİR

## TANDIRDA ÇÖMLEK FASULYESİ

2 su bardağı kuru fasulye  
Kemikli kaburga eti  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 adet kuru soğan  
1,5 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz

Önceden ıslatılan fasulyeler haşlanıp süzülür.

Toprak tencerede sıvıyağ kızdırılır, etler eklenip kavrulur.

Soğan, yemeklik doğranıp etlere eklenir ve kavurmaya devam edilir.

Son olarak salça da eklenip kavurmaya devam edilir.

Fasulyelerle birlikte 2 su bardağı su ve tuz ilave edilir.

Yemeğin suyu özleşene kadar pişirilir.



## Çömlek

Nevşehir yöresine gidenler iyi bilir; çömlek yapımı bölgenin en güzel geleneklerinden biridir. Ve yine oraya gidenler bilir ki aş, çömlekte bir başka olur, damaktaki tadı unutulmaz. Kimisi, çömleğin yemeğe lezzet vermesini, malzemesinin topraktan olmasına bağlasa da asıl mesele o çömleklere alın teri olmasıdır.

# Aslı inkılı

Zincir Mağazalar Satış

“Zahter salatasının zamanı yoktur. Hatay yöresinde kahvaltıda, et yemeklerinin yanında ve rakı sofralarında eşlikçi olarak gördüğümüz taze kekik salatasıdır.”

## HATAY

### ZAHTER SALATASI

- 1 demet zahter (taze bulamayanlar; kavanozda salamurasını temin edebilir)*
- 1,5 demet maydanoz*
- 3 dal taze soğan*
- 2 diş sarımsak*
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi*
- 1 çay kaşığı tuz*
- 2 adet domates*
- 1 çay bardağı (15/20 adet) yeşil Hal-halı Zeytini*
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı*
- Arzuya göre 1 tatlı kaşığı biber salçası*
- Taze zahter kullanılacaksa zahterler saplarından ayıklanıp yıkanır.
- Üzerine bolca tuz serpilir ve 7-8 dakika yoğrulur. Böylece acı suyunu atmış olacak.
- Bol suyla yıkanıp süzülür.
- Taze soğan ve maydanoz ince ince doğranır. Zahtere eklenir.
- Domatesler küçük küpler olacak şekilde doğranıp salataya eklenir.
- Zeytinler, çekirdekleri çıkarılıp dörde bölünerek salataya eklenir.
- Zeytinyağının içine çok ince kesilip ezilen sarımsaklar ve nar ekşisi ilave edilip karıştırılır. Bu sos salataya eşit olarak gezdirilir, tüm malzeme harmanlanır. Eğer acı tercih edilirse sosun içine 1 tatlı kaşığı biber salçası karıştırılabilir.



# Birsen Özdemir Duran

Finans ve Dijital Transformasyon

“ Taze fasulye sallaması yemeği, yaygın olarak taze börülceyle yapılırsa da fasulyenin bol yetiştiği Bigadiç taraflarında alternatif olarak fasulyeyle de yapılabilir. ”

## BALIKESİR

### TAZE FASULYE SALLAMASI

*1 kg Ayşekadın tipi taze fasulye*  
*1 baş sarımsak*  
*1 çay bardağı sızma zeytinyağı*  
*1 çay kaşığı tuz*  
*1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber*

Mevsiminde taze ve çıtır Ayşekadın fasulyeleri yıkanır, kulakları ve varsa kılçıkları ayıklanır. Ancak ortadan bölünmez, uzun uzun bırakılır.

Fasulyeler, tuz ile bol kaynar suda hafifçe yumuşayana kadar (yarım saat kadar) haşlanır, içleri pişecek ancak dağılmayacak kadar diri kalmasına özen göstermek gerekir. Akabinde fasulyeler süzülür ve soğumaya bırakılır.

Ayıklanıp ince ince kıyılan ya da dövülen sarımsaklar, yayvan bir tavada zeytinyağında sotelenir.

Zeytinyağı cızırdadığında tatlı kırmızı toz biber eklenip ateşten alınır.

Sos, soğumuş sarımsakların üzerine dökülüp servis edilir.



### **Ayşe Kadın da kim?**

Pazarda bir ses yükselir: Fasulyem Ayşe Kadın! Fasulyem Ayşe Kadın! İyi de kimdir bu Ayşe Kadın? Rivayet odur ki Babiâli gazetecileri, civardaki bir lokantaya gider, buranın fasulyesi dillere destandır ve namı kulaktan kulağa yayılır. Kimine göre restoranın sahibi kimine göre de aşçı kaynatan "Ayşe Kadın" isminde biridir. Bu isim fasulyeyle özdeşleşir ve gazeteciler sayesinde buradan tüm Türkiye'ye yayılır. Çalı fasulyesine kıyasla daha kalın ve etli olan Ayşe Kadın (Ayşekadın) fasulyesi, yemeğe özel bir tat vermesiyle bilinir.



# Birsen Çevik Akgünlü

*İnsan Kaynakları*

*Tarifi veren Babası Mehmet Bey*



## TEKİRDAĞ

### MANGAL ALTLIĞI

*Konuk sayısı kadar  
bahçe patlıcanı  
Trakya kaşarı  
Trakya köy tereyağı  
Tekirdağ Rakısı  
Tuz  
Acı biber*

Bahçeden konuk sayısı kadar patlıcan koparılıp pişmesi için ızgaraya konur. Patlıcan yüksek ateşte içi karamadan pişmelidir.

Pişen patlıcanlar bıçakla karın kısmından kesilir, içine Trakya kaşarı ile Trakya tereyağı konur ve tekrar kapatılır. 5 dakika beklenir. Bu sürede kaşar erir, tereyağı ile harmanlanır.

Patlıcanın harmanlanması beklenirken Tekirdağ Rakısı'na su ve buz koyularak konuklara servis yapılır.

Patlıcanlar kesildiği yerden açılıp biraz tuz ve acı pul biber ilave edilir. Afiyetle yemeğe başlarken kadehler de 'sağlığa' kaldırılır.

**“ Babam Mehmet Çevik şöyle der: “İnsanların usta ellerde sanat eserine dönüşen bir elbiseyi giymeleri, aslında örtünme ihtiyaçlarını sanatsal bir şekilde karşılamış olmalarıdır. Mangalda pişirilecek et veya balık ise insanların doyma ihtiyacını keyifli yemek yemeye dönüştürme isteğidir.”**

*Babam Tekirdağ'daki kır evini yaptırırken bahçeye güzel de bir mangal yaptırmıştı. O bahçede misafir ağırlamayı ve mangaldan ikramlarda bulunmayı çok sever. Mangaldakilerin pişmesini beklerken 'demlenmekten' de ayrıca keyif alır. Rakısının yanına mangal altlığı'nı hazır eder.*

*Mangalın, pişecek et, tavuk veya balığa hazır olması için harlı dediğimiz ateşin uykuya geçmiş olması gerekir. Ateşin üzeri hafif kül bağlayana kadar beklemek (yarım saat gibi) uygun olacaktır. Bu bekleme sürecinde mangal altlığınıza keyifle yiyebilirsiniz.*

**Biz buna Tekirdağ da “Mangal Altlığı” diyoruz.”**



## Hatice Bostan

Alaşehir Fabrikası (İhracat Operasyonları)



“Dorak Aşı, Ege Bölgesi’nde özellikle Alaşehir’in yöresel yemeklerindedir. Tarhana çorbasının ham maddelerinden yapılır.”

### ALAŞEHİR

## DORAK AŞI: PIŞİRGE

<i>1 kg kırmızıbiber</i>	Tencerenin altına soğanlar dörde kesilerek konulur.
<i>1 bağ nane</i>	Üzerine çekirdekleri çıkarılarak üçe bölünmüş biberler eklenir.
<i>1 kg soğan</i>	Nane, doğranmış domates, tuz, yağ ve salça eklenir. Kapağı kapatılıp pişmeye bırakılır. Piştikten sonra üzerine yoğurtla servis edilebilir. Arzuya göre pul biber de eklenebilir.
<i>3 adet büyük boy domates</i>	
<i>Biraz zeytinyağı</i>	
<i>Yarım yemek kaşığı salça</i>	
<i>Tuz</i>	
<i>İsteğe göre pul biber</i>	

## Ferhat Akıllı

Ankara Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Elmas Akıllı



### ÇORUM

## ASMA YAPRAĞI KIYMASI

*Asma yaprağı kıyması (kış için özel  
kurutuluyor)*

*1 çay bardağı sıvıyağ*

*1 adet orta boy soğan*

*4 diş sarımsak*

*1 yemek kaşığı salça*

*100 gr kıyma (isteğe bağlı)*

*Tuz*

*Dağ eriği*

*Yarma (sütle pişirilip kurutuluyor)*

Öncelikle yapraklar ince ince kıyılır.

Sıvı yağ ile soğan kavrulur, salça eklenir, çevrilir.

2 bardak su eklenip kıyma yapraklar ilave edilir.

Kısık ateşte sütle pişen çekilmiş yarma da eklenip ekşiliğini yakalamak için dağ eriği ilave edilir.

Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

## Dilek Topçu

İnsan Kaynakları

Tarifi veren babaannesi Müzeyyen Hanım



### BULGARİSTAN

## LAHANA AŞI

*1 adet küçük boy lahana*  
*2 su bardağı süt*  
*3-4 yemek kaşığı kaymak*  
*4 yemek kaşığı pilavlık bulgur*  
*1 yemek kaşığı un*  
*Tuz ve karabiber*  
*Su*  
*1-2 yemek kaşığı sıvıyağ*

Lahana küçük küçük doğranır.

Yağda kavrulur ve tuzu ilave edilir.

Üzerini geçmeyecek şekilde su ilave edilerek yumuşayınca kadar pişirilir.

Daha sonra lahananın ortasına önceden sıcak suda 10 dakika bekletilmiş bulgur ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır ve kabarması için biraz beklenir.

1 su bardağı süt ilave edilip 2 dakika kadar kaynatılır.

Kaymak ve karabiber eklenir.

Kalan 1 su bardağı süt ve 1 yemek kaşığı un karıştırılır. Pişen lahananın üzerine dökülerek karıştırılır.



## Selçuk Altugan

Anadolu Bölge Satış

Tarifi veren Eşi Gülhan Hanım



### SİVAS

## MADIMAK

500 gr Madımak  
2 adet orta boy kuru soğan  
10 diş sarımsak  
100 gr ev /veya kasap sucuk  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
3 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay bardağı iri olmayan  
pırlıklık bulgur  
4 su bardağı sıcak su  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanlar yemeklik doğranır.  
Zeytinyağı ilave edilerek kavrulur  
ve salçası eklenerek karıştırılır.

Küçük olarak doğranan sucuklar  
da ilave edilerek pişene kadar  
beklenir.

Sıcak su ilavesi yapıldıktan sonra  
madımlar eklenir ve kaynayana  
kadar beklenir.

Kaynadıktan sonra bulgur,  
baharatlar ve doğranmış  
sarımsaklar ilave edilerek pişmeye  
bırakılır.

Madımak yemeği az sulu kıvamda  
olmalıdır. Bu nedenle yemek  
pişerken ara ara yemeğin suyu  
kontrol edilmeli, gerekirse sıcak su  
ilavesi yapılmalıdır.



“ Madımak, Sivas'ta yoğun olarak tüketilen ve adına türküsü ve halk oyunu da olan özel ve faydalı bir yemektir. İç Anadolu Bölgesi'nde bahar aylarında kendiliğinden yetişen otsu bir bitkidir. Zamanında taze olarak veya kurutularak kış aylarında yemeği yapılır. Taze toplanan bitkiler, derin dondurucularda da saklanabilir. Madımak yemeği yapılırken pastırma, sucuk ve kavurma seçeneklerinden biri tercih edilir. ”



## Deniz Adıgüzel

Neveşehir Fabrikası (Satın Alma)

Tarifi veren Annesi Fatma Hanım



### İZMİR

## YUMURTALI ARAPSAÇI KAVURMASI

*1 demet Arapsaçı*

*Tuz*

*1 tatlı kaşığı pul biber*

*3 yemek kaşığı zeytinyağı*

*2 adet yumurta*

*1 adet kuru soğan*

*1 yemek kaşığı salça*

Öncelikle tavaya zeytinyağı alınır ve ardından ince doğranmış soğan eklenir. Tuz da eklenerek kavrulur. Tuz daha çabuk kavrulmasını sağlayacaktır.

Soğan pembeleştikten sonra doğranmış Arapsaçıları da eklenerek karıştırılır ki altta kalıp yanmaması sağlansın.

Bu arada ocağın altı da kısık ateşe alınır.

Kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmesi beklenir.

Piştikten sonra pul biberini de atıp yumurtası ilave edilerek karıştırılır, ardından ocak kapatılır.

## Mesut Ceylan

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Dürdane Ceylan

### SİVAS

## MADIMAK

*500 gr Madımak otu*  
*Bir yemek kaşığı domates salçası*  
*2 adet kuru soğan*  
*Yarım çay bardağı bulgur*  
*2-3 diş sarımsak*  
*Tuz, pulbiber*  
*İsteğe bağlı çemen*  
*Sıvı yağ*

Madımlar yıkanarak ince ince kıyılır.

Kuru soğanlar ince yemeklik doğranır, sıvı sağda pembeleşene kadar kavrulur.

Salça, tuz ve baharat eklenir.

Madımlar da ilave edilerek on dakika kadar kavrulur ve bulgur ilave edilir.

Kararınca su eklenerek yaklaşık 30-35 dakika pişirilir.

İsteğe bağlı olarak bu halde sade olarak veya sarımsaklı yoğurtla servis edilebilir.



## Birsen Çevik Akgünlü

İnsan Kaynakları

Tarifi veren Anneannesi Ganime Birsan Hanım



### ISPARTA

## KEŞKEK

*500 gr yöresel pastırma (inceltmiş  
kuzu etinin tuzlanıp tülbentle  
kapatılarak sonbaharda açık havada  
kurutulmasıyla hazırlanır) ya da 1,5  
kg kemikli et  
500 gr keşkeklik buğday  
1 su bardağı nohut*

Büyük kuzenimden aldığım tarif şu şekilde:

"Akşamdan kurumuş et (pastırma) çömleğin dibine yıkanarak yerleştirilir, üzerine ıslatılmış nohut, aşurelik buğday ve etin yağlılık durumuna göre yağ ilave edilir. Et zaten tuzlu olduğundan tuz eklemek gerekmez. Çömleğe alabildiği kadar su konur. Çömleğin kapağı da hamurla sıvazlanır. Mahalle fırınına girer, fırından çıkan kızgın kül içerisinde yedi veya sekiz saat kadar yavaş yavaş pişer. Sabah fırına gidip alınır. 20 tane kadar çömlek vardır. Herkes kendisininkini tanır. Tepsiye ters çevrilip boşaltılır. Pastırmaların ve keşkeklerin karışması için kepçeyle karıştırılıp sıcak olarak tabaklara servis yapılır. Ohhhh, mis, böyle bir şey olamaz."

Diğer kuzenimin eşi ise kulağıma tarifin daha kolay versiyonunu fısıldadı:

"Düdüklü tencerenin en altına etler koyuluyor. Dana ise büyük parçalı olacak şekilde, kuzu etiyse kemikli et daha lezzetli oluyor. Akşamdan ıslatılmış aşurelik buğday ve birazcık nohut, etin üzerine ilave ediliyor. Malzemelerin üzerini 4-5 parmak geçecek kadar su, tuz, sıvıyağ ilave ediliyor. Et kuzu ve yağlıysa yağa gerek kalmıyor. Kaynayınca düdüklünün kapağı kapatılıp en kısık ateşte iki saate yakın pişiriliyor, ama çok kısık olmalı yoksa dibi yanar. Sonra güzelce karıştırılıp servis ediliyor."



“ Anneannem keşkek yemeğini mahalle fırınında pişirtirdi. Gece boyunca fırında pişen keşkek yemeğini biz de afiyetle yerdik. ”

## Ali Yavuz

Alaşehir Fabrikası (Operasyon)

Tarifi veren Eşi Münire Hanım



“Ege Bölgesi'nin büyük bölümünde vazgeçilmez bir lezzettir keşkek; genellikle düğünlerin vazgeçilmez yemeğidir.”

## MANİSA

### KEŞKEK

2 bardak dövülmüş buğday  
250 gr tereyağı  
250 gr kırmızı et ya da tavuk eti  
(tercihe göre)  
Su  
Tuz  
Kırmızı toz biber

Buğdaylar akşamdan ılık suyla ıslatılır.

Sonra tencereye konur, üstüne 1 litre su ilave edip kaynatılır. Su az gelirse sıcak su ilave edilebilir.

Piştigi zaman koyu bir kıvam alması sağlanır.

Piştikten sonra mixer yardımıyla ya da tahta bir kepçeyle iyice dövülür.

Döverken tereyağı kızdırılır ve üzerine eklenir.

Bir miktar yağdan üzerini süslemek için ayrılır, haşlanan etlerin üzerinde kullanılır.

Ayrılan tereyağına toz biber eklenip servis esnasında üzerine gezdirilir.

## Ender Doğu

Satış Dağıtım (Kanal Geliştirme)

Tarifi veren *Ayten Doğu*

“ Keşkek, UNESCO tarafından Türkiye'nin Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesi'ne dahil edilen bir değer olup Anadolu'nun birçok yöresinde bilinir. Pişmiş buğday ve etin eriyerek özdeşleşene kadar dövülmesiyle hazırlanan bu yemek, hazırlanışı itibariyle zahmetli bir yemek olduğundan genelde özel günlerde, özellikle düğünlerde ikram edilir. ”

### SAKARYA

## KEŞKEK

*Aşurelik (Dövmeye) Buğday*

*Kırmızı et veya tavuk*

*Soğan*

*Sıvı yağ*

*Tereyağı*

*Kırmızı toz biber*

*Karabiber*

Kırmızı et veya tavuk haşlanır, suyu ve etleri ayrılır.

Sıvı yağda ince söğüş kıyılmış soğanlar kavrulur.

Buğdaylar eklenir ve iki parmak geçene kadar sıcak su ve tuzu eklenerek kısık ateşte kaynamaya bırakılır.

Buğdaylar pişene kadar suyu azaldıkça et/tavuk suyu eklemeye devam edilir. Bu arada et/tavuk eti didilerek ince tel tel olacak hale getirilir.

Pişen buğdaylar tahta kaşıkla dövmeye başlanır. Kıvam alınca etler eklenerek dövmeye devam edilir. Kıvamını almak için buğday kaşıkla kaldırılır, erimiş kaşar peyniri gibi uzuyorsa kıvama gelmiş demektir.

Sıcak servis edilir ve üzerine kırmızı toz biberli erimiş tereyağı dökülür. Karabiber de lezzetinin tamamlayıcısıdır.

## Turan Kanber

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Annesi Ayşe Hanım



### SAMSUN

## KEŞKEK

*2 su bardağı aşurelik buğday*

*4 adet tavuk pirzola*

*4 bardak su*

*1 yemek kaşığı tuz*

*1 çay kaşığı karabiber*

*1 tatlı kaşığı tereyağı*

*1 çay kaşığı pul biber*

*1 çay kaşığı toz kırmızıbiber*

Buğdaylar bol suda güzelce yıkanır.

Yıkanmış buğdaylar, düdüklü tencereye konur, üstünü kapayacak kadar su ilave edilir. Kapağı örtülmeden kaynatılır.

Kaynamaya başlayınca altı kapatılır ve kapağı örtülüp yarım saat bekletilir. Böylece buğdaylar şişip büyüyecektir.

Yarım saatin sonunda tencerenin kapağı açılır, yıkanan tavuklar buğdayların üstüne kemikleriyle birlikte yerleştirilir.

Tuzu, karabiberi ve suyu ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır. Kaynamaya başladıktan sonra altı kısılıp 40 dakika kadar pişirilir.

Pişirdikten sonra kapağı açılır ve tavuklar kemiklerinden ayrılır.

Bir el blendırı yardımıyla buğdaylar ve tavuklar güzelce çekilir. Tamamen homojen bir karışım olmasına özen gösterilir.

Tereyağı, toz kırmızıbiberle birlikte kızdırılır ve sıcak keşkeğin üstünde gezdirilir.

Pul biberle süslenerek servis edilebilir.





“ Keşkek, Samsun'un Çarşamba ilçesinde genelde düğünlerde, bayramlarda ve özel günlerde hazırlanan bir yemek olarak bilinir. Anneme göre bir ata mirası olan bu yemek, nesilden nesle aktarılır ve her Çarşambalının bu yemeği yapmayı bilmesi gerekir. Özellikle düğünler için büyük kazanlarda hazırlanır. Hazırlanırken de 'güdelemek' adı verilen yöreye özgü bir dövme işlemi yapılır. Bununla ilgili bir âdetimiz de var; düğünlerde güdeleme işlemini bir sopayla -genelde- erkekler sırayla yaparmış, bu da bir âdet olarak kalmış. Bugün kır düğünlerinde bu işlem halen uygulanır.”



## Emel Denizel

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren Anneanesi Nafie Hanım



*“Yavuz Sultan Selim’in 1514 yılında düzenlediği İran Seferi dönüşünde yol üzerinde bulunan köylerden birindeki yaşlı kadının padişah için elindeki malzemelerle yemek yapmasıyla başlar keşkeğin hikâyesi ve bugüne kadar gelir.”*

### ÇORUM

## KEŞKEK

*300 gr dövme buğday  
750 gr koyun eti (kemikli)  
100 gr nohut  
5 bardak su  
60 gr tereyağı  
Karabiber  
Tuz  
Kırmızı toz biber*

Nohut ve buğdaylar bir gece önceden ıslatılır.

Ertesi gün önce etler haşlanır. Ardından kemikleri ayıklanır ve bir çatal yardımıyla tiftiklenir.

Nohut ve buğdaylar süzülür. Genişçe bir tencerede et ve et suyuyla birleştirilir.

Tuz, karabiber ve tereyağı da ilave edilip buğdaylar lapa gibi olana kadar 1 saatten biraz daha fazla pişirilir.

Buğdaylar pişince keşkek tahta kaşıkla ezilerek karıştırılır.

Keşkek piştikten sonra tabaklara alınarak üzerine tereyağıyla kavrulan tuz ve kırmızıbiber karışımı dökülür. Bu hem görüntü olarak daha renkli bir keşkek sunar hem de tat katar.

Keşkek servis edilirken arzu edilirse haşlanmış nohutla da süslenebilir.

## Gülay Pamukcu

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren Annesi *Meliha Hanım*



“Tokat denildiğinde akla gelen yemeklerden biri de yöresel yemeği battır. Türkülere bile konu olan bat yemeğinin sulu olması sebebiyle içine eklemek batırılarak yenmesi, isminin bat olarak anılmasını sağlamıştır. Yani adını yeme şeklinden almıştır: “Bat’a bat’a yeyin” denir.”

### TOKAT

## BAT

1 su bardağı haşlanmış  
yeşil mercimek  
6 yemek kaşığı düğü (ince bulgur)  
1 baş orta boy kuru soğan  
2 yemek kaşığı domates salçası  
Taze (veya salamura) Asma yaprağı  
Yeşil soğan  
Maydanoz  
Dereotu  
Tuz  
Kırmızıbiber  
Kıyılmış ceviz içi

Derin bir kabın içine alınan düğüye üzeri örtülecek kadar su ilave edilir. Tahmini 45 dakika yumuşaması beklenir.

Haşlanmış yeşil mercimeğe bol suda ezilen salça ilave edilir.

İnce kıyılmış kuru ve yeşil soğan, maydanoz ve dereotu ilave edilir.

İsteğe göre tuz ve kırmızıbiber ekilir.

Sulu olmayan bir çorba kıvamında olması gerekir.

Tabaklara servis edildikten sonra isteyenler üzerine kıyılmış ceviz içi de koyabilir.

Bat, dolma gibi asma yaprağına sarılarak veya kaşıkla yenilir.



## Bilal Tonbul

Samsun Bölge Off-Trade Satış

### TOKAT

### BAT

*2 su bardağı yeşil mercimek  
1 çay bardağı düğü (ince bulgur)*

*Yarım demet maydanoz  
7-8 adet yeşil soğan*

*2 çorba kaşığı kuru reyhan  
2 çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı pul biber*

*1 adet domates  
İsteğe bağlı ceviz*

Mercimek 1 litre suyla haşlanır, ardından soğuması beklenir.

Yeşil soğan, maydanoz ve domates ince ince doğranır.

Doğranan malzemeye birlikte reyhan, pul biber ve düğü de katılarak karıştırılır.

Salça bir su bardağı suda ezilir ve malzemeye ilave edilir.

Batın suyu, isteğe bağlı olarak ayarlanabilir.

Bat yemek kıvamında olmalıdır. Servis ederken üzerine kalın çekilmiş ceviz ilave edilebilir.

## Volkan Oktar

Satış Dağıtım (Kanal Geliştirme)

Tarifi veren *Halası Perihan Hanım*



### TOKAT

## BAT

*2 su bardağı yeşil mercimek  
Yarım su bardağı düğü (ince bulgur)  
7-8 dal taze soğan  
1 adet kuru soğan  
Yarım dal maydanoz  
Yarım dal dereotu  
1 kaşık katı madde oranı yüksek, az  
tuzlu yöresel salça (mümkünse Zile  
Salçası)  
2-3 bardak su*

Önce mercimek haşlanır ve suyu süzildükten sonra yayvan bir kaba alınır.

Suyu süzülen ılık mercimeklerin içerisine ince bulgur eklenir.

Bu karışıma salça ve su eklenerek karıştırılır ve salçanın erimesi sağlanır.

Taze soğan, kuru soğan, maydanoz ve dereotu ince ince ve küçük parçalar halinde doğranıp karışımın içerisine eklenir.

Sonunda çok da sulu olmayan bir karışım elde edilmiş olması lazım. Ağız tadına göre ekşiliği arttırmak için limon ve tadı farklılaştırmak için az miktarda karabiber ile acı kırmızıbiber ve bir avuç kadar kırılmış iç ceviz eklenebilir. İster kâse içerisinde bir kaşıkla ister Tokat yaprağının içerisine konulup sarma şeklinde tüketilebilir.

# Ferit Demircioğlu

Pazarlama

“Muhlama, yokluk dönemlerinin kurtarıcısıdır. Aynı zamanda her Karadenizlinin evinde olan üç ana malzemeye hızlıca yapılması, besleyici olması ve çok lezzetli olması, bütün gün tok tutması nedeniyle çok tercih edilen bir yöresel yemek olarak bilinir.”

## KARADENİZ

### MUHLAMA

1 yemek kaşığı mısır unu  
2 yemek kaşığı tereyağı (sos için  
istenirse 2 kaşık daha gerekir)  
Peynir çeşitleri  
1 çay bardağı su

Tereyağı eritilir.

Mısır unu içine konup kavrulur.

Daha sonra üstüne su ilave edilip mısır unu biraz pişirilir.

Boza kıvamına gelince içine istenilen bütün peynirlerden konabilir. Kolot peyniri, çeçil peynir, taze kaşar, Çerkez peyniri, çökelek hepsi çok yakışır.

Peynirler eridikten sonra isteğe bağlı olarak tekrar başka bir tavada 2 kaşık daha tereyağı eritilip üstüne dökülebilir.





## Bakır tava

Bakır tava, mutfağımızda önemli bir yer tutar. Geleneksel lezzetlerimizden muhlamanın yanı sıra kuymağı kuymak yapan bakır tavalardır. Çünkü tereyağını yakmak ve malzemelerinin özdeşleştiği lezzetleri hazırlamak için yaratılmış gibilerdir. Hem malzeme hem de görüntü itibarıyla güzel pazar kahvaltılarında tat katarlar. Masaya bakır tavada bir şey geliyorsa hafifçe kenara çekilmek ve mısır ekmeğini hazırlamak gerekir. Bu güzelliğin bedeli ise biraz bakım istemesidir; arada bir kalaylamak lazımdır.

## Barın Süel

Satış Dağıtım (Kanal Geliştirme)

Tarifi veren *Leyla Özkutlu*

**SAMSUN**

## KUYMAK

*500 gr peynir (dil veya örgü peynir)*

*Yarım paket mısır unu*

*1 Türk kahvesi fincanı buğday unu*

*Küçük paket tereyağı*

Tereyağı tencerede eritilir.

Yarısına kadar sıcak su konur. Su iyice kaynayınca içine mısır unu serpilerek eklenir.

Karıştırılır ve buğday unu eklenir.

10 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır.

Doğranmış veya rendelenmiş olarak peynir eklenir ve karıştırılarak pişirilir.



# Hazan Aydın Yeşilova

Kurumsal İletişim

Tarifi veren Anneannesi Hediye Hanım



“ Anneannem Artvin’de her zaman bahçeyle uğraşan, çok çalışkan bir kadındı. Kuymak da Trabzon’da muhlama olarak bilinen ama Artvin’e geldiğinde adı kaymaktan dolayı ‘Kuymak’ olan ve kahvaltıda da yenen şahane bir lezzet. Biz ne zaman anneanneme gitsek mutlaka kuymak isterdik. Cazi nene anneannemi kaybettiğimizden beri de bize annem kuymak yapıyor. ”

## ARTVİN

### KUYMAK

2 yemek kaşığı dolusu tereyağı  
2 yemek kaşığı mısır unu  
1,5 su bardağı su  
250 gr kolot peyniri & yağlı çeçil  
peyniri veya taze kaşar peyniri  
2 kaşık süt kaymağı

2 kaşık tereyağı bakır bir tavaya koyulup eritilir.  
İçine 2 kaşık mısır unu konularak kavrulur.  
1,5 su bardağı su eklenerek karıştırılarak pişirilir.  
Peynirlerden herhangi birisi dilimlenerek bu karışıma konur, tavanın kenarından ortasına doğru bir spatula yardımıyla karıştırılır.  
Peynirleri eriyince kısık ateşte yağın tavanın üstüne çıkması beklenir  
Ocaktan alınmadan kaymağı da eklenir ve ocaktan alınarak afiyetle yenir.

## Kolot peyniri

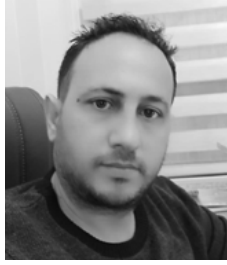
Karadeniz'in yöresel peynirlerinden biridir Kolot veya koloti. Yörenin otlarıyla beslenen hayvanların sütüyle yapılır, önce kaymağı ayrılır; peynir (şirden) mayası ile mayalanır, kesilerek suyundan ayrılan peynir parçacıklarının bir arada kaynatılmasıyla elde edilir. Kuymak ve muhlamaya tadını veren bu peynirdir. Söz konusu yemekler taze kaşarla da yapılır ama "geleneksel lezzet bozulmasın" isteniyorsa kolot doğru seçimdir.



## Hasan Umut Kuru

Bilecik Fabrikası (Bakım Onarım)

Tarifi veren *Sevim Eser*



### ÇERKEZ

## MISIR UNLU KAÇAMAK

*5 su bardağı su*  
*3 su bardağı mısır unu*

*Tuz*

*Tereyağı*

*Kaşar peyniri*

Derin bir tencereye 5 su bardağı su konup kaynatılır.

Kaynadıktan sonra mısır unu yavaş yavaş eklenir.

Tüm un döküldükten sonra tahta kaşık arkası veya oklava yardımıyla unun üzerine delikler açılır.

Mısır unu suyunu çekene kadar beklenir. Bu aşamada karıştırma yapılmamalıdır.

Çok az suyu kalınca tahta kaşıkla yaklaşık 10 dakika karıştırılır.

Sonra tabağa alınıp yayılır.

Tereyağı eritilip üzerine gezdirilir ve kaşar peyniri eklenir.

## Mısır unu

Mısır unu Karadeniz yremizle anılır. Kuru mısır tanelerinin gtlmesiyle elde edilir. Mısır unuyla hazırlanan ekmekler nevi şahsına mnhasdır; tatlı desen tatlı değil, tuzlu desen tuzlu değildir. Arada derede değil, damağımızın Őenlendięi yerdedir. Tazeyken pamuk gibidir, bayatlamaya gelmez.



**ARTVİN**

**PUÇUKO**

*Yarım su bardağı bulgur veya  
aşurelik buğday*

*1 büyük kâse kurutulmuş taze  
fasulye (yaklaşık 1,5 kg)*

*1 adet büyük boy kuru soğan  
1 kahve fincanı sıvıyağ*

*1 çorba kaşığı tereyağı*

*1 çorba kaşığı domates veya  
biber salçası*

*1 tatlı kaşığı (silme) tuz*

**İsteğe göre:**

*1 tatlı kaşığı kuru nane*

*1 tatlı kaşığı pul biber*

*Sirke veya limon*

Kurutulmuş taze fasulye gecedan ıslatılır, daha sonra haşlanır.

Haşlama suyu dökülür, büyük tencereye aktarılır.

Üzerine yıkanmış bulgur veya aşurelik buğday, üzerini kapatacak kadar su ve tuz ilave edilir.

Orta ısıda bir taşım kaynatılır.

Bu işlem devam ederken yemeğin terbiyesi yapılır. Bunun için soğanlar çok ince kıyılır, sıvıyağda pembeleşene kadar kavrulur, üzerine salça eklenir. Bu karışım kaynayan yemeğe eklenir, karıştırılmaz.

Son olarak tereyağı, kuru nane ve pul biber kızdırılır ve yemeğe katılır.

Tercihe göre servis sırasında üzerine sirke veya limon dökülerek yahut sade şekilde yenilebilir.





### **“Silme ile tepeleme aynı şey değildir!”**

“Silme” ifadesine tariflerde rastlarız; halk ağzında bir ölçüdür. Silmede bardak veya kaşık gibi hazneli cisimleri ağızları taşana kadar doldurmak yerine üzerinden işaret parmağıyla silme hareketi yapar, kalanı kullanırız. Yani tepeleme ile silme aynı şey değildir. Unlu bir kaşıktan örnek verelim: Kaşığı un kabına daldırıp çıkardığınızda elde ettiğiniz şey tepelemedir; daha fazladır, kaba gözükür. Silmede ise kaşığın üstü dümdüzdür, un kaşığın şeklini alır, şık gözükür.

## Tuğba Demir

Tedarik Zinciri

Tarifi veren *Halide Gökürk*



### ERZİNCAN

## CIVRILA

*2 baş soğan  
2 yemek kaşığı salça  
2 kaşık tereyağı  
1 çay bardağı erişte  
1 çay bardağı bulgur  
1 orta boy patates  
1 adet yumurta  
100 gr köy peyniri ya da hellim  
Yarım kg ıspanak veya yeşil fasulye*

Soğan tereyağı ile kavrulur, salça ilave edilir.

Daha sonra su eklenip kaynatılır.

Kaynadıktan sonra bulgur ve tuz ilave edilir.

Ardından minik doğranmış patates konur.

Sonra mevsimine göre yaz ise yeşil fasulye, kış ise ıspanak ilave edilir.

Ardından erişte ilave edilip biraz daha kaynatılır.

Çırpılmış yumurtayla terbiye edilir.

Ardından minik doğranmış köy peyniri ilave edilir, biraz daha kaynatılıp ocağın altı kapatılır. Civrıla artık hazırdır.



“Cıvrırla yemeği, Erzincan Kemah ilçesinde bir anane geleneğidir. Benim annemin de sıkça yaptığı, oldukça besleyici ve lezzetli yöresel bir yemektir.”

# Ayşe İpek Kıcıkoğlu

Nevşehir Fabrikası (Kalite)

Tarifi veren Annesi Sıdıka Hanım



GAZİANTEP

## YOğURTLU PATATES

*1 kg patates*  
*500 gr kuşbaşı kırmızı et*  
*1 su bardağı nohut (geceden ıslatılmış)*  
*500 gr süzme yoğurt*  
*1 adet yumurta*  
*1 küçük boy soğan*  
*Tuz*

**Üzeri için:**  
*Sıvı yağ*  
*Haspir (yoksa safran)*  
*Yarım çay kaşığı karabiber*

Et, nohut ve küçük küçük doğranmış soğan tencereye konur, üzerine geçecek kadar su eklenir, tuz ilave edilip pişmeye bırakılır. Pişerken oluşan köpük üzerinden alınır.

Et ve nohut piştikten sonra küp küp doğranan patates de eklenir. Patates yumuşayınca kadar pişirmeye devam edilir.

Bu sırada başka bir tencereye yoğurt alınır ve üzerine bir yumurta kırılır. İyice çırpılır. Et ve nohut suyu eklenerek çırpılmaya devam edilir. Yoğurdun sıcaklığı yemeğin suyu ile aynı sıcaklığa gelinceye kadar çırpma işlemine devam edilir.

Çırpılmış yoğurt yavaş yavaş karıştırılarak yemeğe eklenir. Kaynayana kadar bekletilir ve kaynayınca altı kapatılır.

Üzeri için kızgın yağ üzerine bir tutam haspir (safran) ve yarım çay kaşığı karabiber eklenir.

Kızgın yağ yemeğin üzerine dökülür ve sadece bir kez karıştırılır.

## Haspir

Haspir, safran değildir. Yalancı safran olarak bilinir. Çünkü bambaşka bir çiçekten elde edilir. Güneşte kurduğundan mıdır bilinmez, sarı-turuncu hoş bir rengi ve formu vardır. Özellikle Gaziantep yöremizdeki tariflerde kendisini gösterir. Yoğurtlu ve etli yemeklere pek yakışır. Yeter ki dozu aşılmasın.



A close-up photograph of a plate of stuffed grape leaves (dolma). The leaves are rolled and filled, with a rich, brownish-green color. A single slice of lemon is placed on top of the dolma for garnish. The plate is white with a decorative border and is set on a silver-colored metal tray. The background is blurred, showing a blue object.

HEP BERABER  
SIKI SIKI

*“Bana kulaktan dolma bilgilerle  
değil, zeytinyağlı dolmalarla gelin.”*

*Anonim*



## MANİLERE, ŞİİRLERE, TEKERLEMELERE, ATASÖZLERİNE, OYUNLARA...

**T**ürk mutfağında pilavlar ve dolmalar günlük sofraların yanı sıra özel gün sofralarının da vazgeçilmez tatlarıdır. Mutfağımızın en geniş yemek gruplarını oluşturan pilavlar ve dolmalar, ana yemek olarak tüketildiği gibi aynı zamanda birçok yemeğe de eşlik ederler. Örneğin kuru fasulye-pilavın ayrılmaz bir ikili olması gibi.

Pilav ve dolmaların en belirgin ortak özellikleri, ana malzeme olarak tahıl ve pirinç kullanılmasıdır. Ülkemizde yüzlerce eş metninin (versiyon) ve çeşitlemelerinin (varyant) derlendiği pilavlar ve dolmalar bazen yalancı olarak adlandırılırlar. Yalancı pilavlara en güzel örnekler Gaziantep'ten derlenen yalancı kelle (Bir çeşit dövme aşısı) ve Mehmet Kâmil'in kitabında yer alan yalancı keşkek pilavidir. Yalancı pilavlarda et kullanılmasına rağmen yalancı dolmalarda kesinlikle et yoktur. Yalancı vişne sarması, yalancı patlıcan dolması, yalancı lahana sarması gibi.

### **Pilavdan dönenin kaşığı kırılınsın**

Pilavlar; kullanılan ana malzemeye göre pirinç ve buğday (bulgur, dövme, firik) olarak iki grupta ele alınabilir. Özel gün sofralarında mutlaka pilav bulunur. Pilavların özel günlerdeki yerini şu kalıplaşmış söz çok net bir şekilde ifade eder: "İyi düğün hoş düğün, pilavı yok boş düğün."



Pilavların ana malzemesi pirinç ve buğday türevleriyle kullanılan sebze, meyve ve bakliyat gibi malzemeler, pilavların tanımlanmasında etkin rol oynar. Örneğin tavuklu pirinç pilavı, kıymalı bulgur pilavı, etli firik pilavı, patlıcanlı, havuçlu, nohutlu şehriyeli, mercimekli sarımsaklı, kestaneli pilavlar gibi. Pilavlar adlarını düğün pilavı, bayram pilavı, adak pilavı, hayrat pilavı gibi özel günlerden de alabilirler.

Başta Osmanlı Saray Mutfağı olmak üzere 15. yüzyıldan itibaren Anadolu mutfağında yaygınlaşan pirincin, Saray mutfağında pirinç herisesi, dane-i saru (safranlı pilav), dane-i yeşil (yeşil sebzeli), sarımsaklı pilav, nohutlu pilav, yağsız pilav, patlıcanlı pilav gibi çeşitlerine rastlanmaktadır. Kırsal kesimde bulgur pilavı hazırlanırken içerisine bir miktar pirinç konulması Anadolu'da çok yaygın bir gelenek haline gelmiştir. Örneğin Hatay/İskenderun Azganlık, Karayılan, Sariseki köylerinde. Eskişehir civarında düğün yemeği, kuşbaşı etle pişirilen nohutlu pilav, yani düğün pilavıdır. Hakkari'de düğün yemeği gulul olup, ayran, pirinç ve tereyağıyla hazırlanır, ortasına dağlanmış yağ ve pekmez dökülür. Sivas/Divriği'de alatlı pilav, düğün yemeklerinden olup etli, nohutlu ve üzümlü bir çeşit pirinç pilavıdır. Isparta'da bir çeşit etli pirinç pilavı olan kabune ise düğün yemekleri arasında sayılabilir.

Buğdayın mutfağımızdaki önemli yeri, bu tahıldan elde edilen ürünlerle hazırlanan pilavlara da yansımıştır. Bulgur bilindiği gibi kabuğu alınmış ve kaynatılmıştır buğdaydır. Pilavlık için kalınca, diğer yemekler için ise çeşitli kalınlıklarda hazırlanır. Bulgur pilavlarının; yurdun diğer yörelerinde yapılan sade, kıymalı, kuşbaşı etle çeşitlerinin yanında kuru ve yaş sebzelerle, bakliyatla yapılan çeşitleri, ayrıca çeşitli ot ve sebzelerle hazırlanan -genel olarak buğulama ya da aş olarak adlandırılan- yemekler de bu grupta değerlendirilebilir.

Firik ise bilindiği gibi tam olgunlaşmadan kabuklarının içerisinde başaklar halindeyken ateşte közlenen buğdaya verilen addır. Firik pilavı genelde bulgur ile karıştırılarak pişirilir. Firik pilavının tikeli, kıymalı, tavuklu ve hindili ve sade türleri yapılı.

Dövme/yarma ile pişirilen pilavlar/aşlar da ülkemizin dört bir yanında sık sık karşımıza çıkar. Pilavlar içerisinde en özeli, ülke genelinde farklı adlarla anılan keşkek (herise) yemeğidir. Konya, Gaziantep illerinde herise-etli dövme aşı-dövme aşı, Hatay'da (Hrise, aşır), Rize'de herse, Adana'da dövme pilavı, Amasya'da kesmek, Erzincan'da gendime pilavı ve Kırşehir'de keşkek adlarından sadece bir kaçadır.

Kutsanmış tahıl buğday ile etin birleşmesi, ateş ve beden gücüyle dövülmesi, eklenen farklı bakliyat, baharat ve yağlarla lezzetinin doruğuna ulaşan bu yemek, kültür mirası listemize adını yazdırmıştır. "Bir kazan keşkek vur da kutla" sözü, keşkeğin özel gün yemeği olduğunu özetleyen en güzel sözlerden

birisidir. Örneğin Balıkesir/Havran ilçesinde başka onlarca yemek ikram edilse de pilavlı keşkek mutlaka ikram edilir.

Keşkek servisi için bir tepsinin üzerine yufka konur, üzerine keşkek dökülür ve keşkeğin üzerine pilav döşenir. Ak nohut denilen yöreye ait nohut ile etsiz, salçasız, bol soğanlı nohut aşısı yapılır. Aş pilavın üzerine dökülür, bol karabiber serpilerek yenir. İzmir, Iğdır, Van, Ağrı, Amasya, Kars, Balıkesir, Mersin/merkez, Mersin'in Silifke ve Mut ilçelerinde, Bitlis'in Ahlat ilçesinde düğün sofralarının vazgeçilmezidir.

Sinop'ta ise gelin yeni evine geldiğinde kayınvalide veya yaşlı bir kadın, gelinin ayağına keşkek ve su döker. Herkes buğday tanelerini toplamaya çalışır, uğur ve bereket için ambarlarına koyarlar. Burdur'da "takım" adı verilen yemek listesinde keşkek yemeği de bulunur.

### **Tok karnına dokuz dolma**

Ülkemizde olduğu gibi dünyanın pek çok mutfağında çeşitli dolma, sarma ile doldurma çeşitleri ve bunların onlarca farklı pişirme tekniği vardır. Dolmalarda sebzeler taze, kurutulmuş veya salamura, yapraklarda da yine aynı şekilde taze veya salamura olarak kullanılır. Dolma, sebze ve meyvelerin veya bazı hayvanlarının temizlenen içlerine, mesela sakatatların (barsak, gömlek, şirden vb) içine tahıl ve pirinç doldurularak et, baharat ve başka malzemelerle tatlandırılmasıyla oluşturulur.

Sarma ise adından da anlaşılacağı üzere, "saran, içine alan şey" olarak çeşitli sebze ve meyve yapraklarının içine harç konularak sarılmasıyla hazırlanır. Ancak bazı yörelerde sarma sözcüğü yerine dolma denilmesine de rastlanır. Örneğin labada dolması gibi.

Mutfağımızda anılan yemeklerin yanı sıra -çok yaygın olmasa da keklik dolması, kuzu dolması, incir kuşu dolması, uskumru dolması gibi- farklı dolma/doldurma çeşitlerine de rastlanır. Osmanlı Saray Mutfağı'ndan Anadolu kasaba ve köylerine kadar uzanan Mazruf kebabı da bir çeşit doldurma olarak sayılabilir.

Mutfağımızda kent ve kırsal kesimde yaygın olarak hazırlanan patlıcan, kabak, domates, biber, acur ayva, elma, şalgam, soğan, bamya ve havuç dolmaları ile birçok sebzenin birlikte pişirildiği karışık dolmalar (allı-yeşilli dolmalar), asma yaprağı, kiraz yaprağı, ıhlamur yaprağı, pazı, lahana (beyaz ve kara), ebegümeci ve pırasa sarmaları çok yaygındır. Ne yazık ki daha az rastlanan balkabağı, kavun dolmaları gibi bazı tatlar, günümüze kadar yaygınlığını koruyamamıştır. Sevindiricidir ki bazı dolmaların, kuru veya taze fasulye ve bamya gibi sulu yemeklerin içerisinde pişirilmesi de coğrafyamızda yüzyıllardan beri hâlâ sürdürülmektedir.

Dolmalar ve sarmalar, günlük sofralar kadar özel gün sofralarının da vazgeçilmezleridir. Tüm yörelerde özel gün sofralarında mutlaka en az bir çeşit

dolma ya da sarma bulunmaktadır. Örneğin Malatya/Arapkir'de kız evinde kınadan bir gün önce düğün yemekleri hazırlanmaya başlanır. Elbette etli yarpah dolması yapılır (yaprak sarması). Bu sarmanın özelliği ebadının elin bir parmağın boğumu geçmeyecek kadar olmasıdır. Kır davetlerinde ise kuzu doldurma ve av hayvanlarının doldurmaları yapılır. Mesela keklik dolması olarak karşımıza çıkar.

Sarmaların hazırlanmasında yenilebilen her türlü yaprak kullanılabilir. Yaygın olan asma yaprağı sarmasıdır ama kiraz, dut ve ıhlamur ağacı yapraklarından da sarma hazırlanabilmektedir. Kadınlar arasında rekabete neden olan yaprak sarmasının boyutu ve kalınlığı övünç veya yergi kaynağı olabilmektedir. Yaprak sarması için ideal ölçü bir kadının elinin kuş parmağı kalınlığıdır.

Buğdayın ilk kültüre alındığı coğrafyaya yakınlığımıza rağmen Orta Doğu ve Anadolu'ya diğer tahıllara oranla geç gelen pirinçle hazırlanan pilav ve dolmalar, mutfaklarımızda daha yaygındır. En gözde yemeklerimiz arasında sayılan pilavlar ve dolmaların sofralarımızı tatlandırmanın ötesinde sözlü ve yazılı kültürümüze ilham vermiş olması önemlidir. Manilere, şiihlere, tekerlemelere, atasözlerine, oyunlara konu olmuştur. Kullanılan malzeme ve sunum gibi bazı öğeler dışında belki de saray, kent ve kırsal kesim mutfaklarında eşitlik, pilavlar ve dolmalar ile sağlanmıştır.

## Kaynakça

---

Çevik, Kadioğlu, Nihal. *Akdeniz Geleneğinde İzmir Mutfağı*, İzmir'in Lezzet Öyküsü, Mutfak Kültürü, c.1, İzmir Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İzmir, 2018.

**Gümüş Yüksel**, 1968, Amasya doğumlu, lise mezunu, ev kadını

**Kahraman**, Ünal. 1971, Hatay doğumlu, mühendis

**Mehmet Kamil**, *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, 1844, hzl. Cüneyt Kut, Duran Ofset Matbaacılık, İstanbul, 1997

**Nas**, Şevkiye **Kazan**. *Burdur Yemekleri ve Kültürü*, Burdur Belediyesi Yayını, İstanbul, 2012.

Üçer, Müjgan., Akkaya, H. Suna Ertekin. *Güldağı'nın Güldestesi*, Arapkir. Sivas, 2008

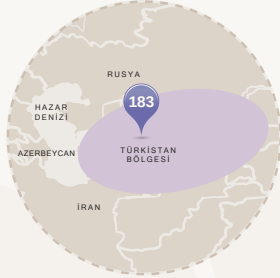
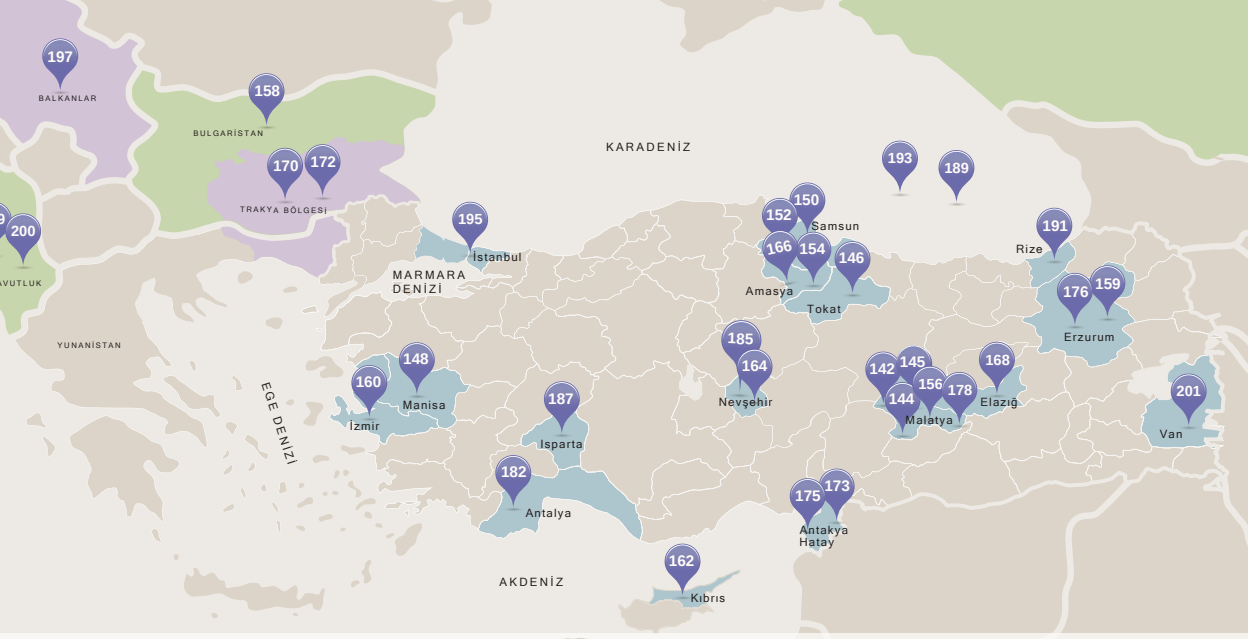
**Tokuz, Gonca**. *Geçmişten Geleceğe Özel Gün Yemekleri*, Metro Gastro Kültür Dergisi, s.100, İstanbul, 2021.

**Tokuz, Gonca**. *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, 2002.

**Tokuz, Gonca**. *Mutfaklarımızdaki Yalancı Tatlar*, Yalan Kitabı (Ed.E.G.Naskali), Kitabevi, İstanbul.2015

**Tokuz, Gonca**. *Mutfaklarımızdaki Yalancı Tatlar*, Yalan Kitabı (Ed.E.G.Naskali), Kitabevi, İstanbul.2015

---



- ŞEHİR
- ÜLKE
- BÖLGE
- SAYFA NUMARALARI

- 142 Kürşat Apan**  
MALATYA  
Fasulye Yaprağı Sarması
- 144 Barın Süel**  
MALATYA  
Kiraz Yaprağı Sarması
- 145 Nimet Kocabey**  
MALATYA  
Dut Yaprağı Sarması
- 146 Fatih Şahin**  
TOKAT  
Yeşil Mercimekli Tokat Sarması
- 148 Ali Yavuz**  
MANİSA  
Zeytinyağlı Yaprak Sarması
- 150 Ercan Albayrak**  
SAMSUN  
Zeytinyağlı Yaprak Sarması
- 152 Murat Güneysu**  
SAMSUN  
Kuru Baklalı Yaprak Sarması
- 154 Erkan Elçin**  
AMASYA  
Etlı Yaprak Sarması

- 156 Barın Süel**  
MALATYA  
Pazı Sarması
- 158 Dilek Topçu**  
BULGARİSTAN  
Göçmen Biber Dolması
- 159 Burçin Güler**  
ERZURUM  
Şalgam Dolması
- 160 Hasan Yalçın**  
İZMİR  
Enginar Dolması
- 162 Bahar Uçanlar**  
KIBRIS  
Enginar Dolması
- 164 Yaşar Pala**  
NEVŞEHİR  
Kabak Güllü Dolması
- 166 Süreyya Özdemir**  
AMASYA  
Baklalı Dolma
- 168 Kübra Polat**  
ELAZIĞ  
Soğan Dolma
- 170 Murat Güneysu**  
TRAKYA  
Çiğer Sarması

- 172 İsmail Durmuş**  
TRAKYA  
Çiğer Sarma
- 173 Sibel Gölbaşı**  
HATAY  
Kuru Patlıcan Dolması
- 175 Ekin Ertemiz**  
ANTAKYA  
Şihil Maşı
- 176 Mustafa Masatlı**  
ERZURUM  
Lor Dolması
- 178 Kürşat Apan**  
MALATYA  
Zeytinyağlı Kuru Dolma
- 182 Gizem Güven Canbaz**  
ANTALYA  
Tefekli Pılav
- 183 Selçuk Altugan**  
TÜRKİSTAN  
Türkistan Pılav
- 185 İsmail Bozkan**  
NEVŞEHİR  
Sanayi Pılavı
- 187 Ebru Büyükbezi**  
İSPARTA  
Düğün 'Kabune' Pılavı

- 189 Haydar Möhür**  
KARADENİZ  
Hamsili Pılav
- 191 Ebru Büyükbezi**  
RİZE  
Hamsili Pılav
- 193 Ayşesu Eyüboğlu**  
KARADENİZ  
Hamsili Pılav
- 195 Berke Hanefi**  
İSTANBUL  
İstanbul Pılavı
- 197 Özlem Alimuto**  
BALKANLAR  
Mişöriz
- 199 Suat Özgüven**  
ARNAVUT  
Mişöriz
- 200 Bedriye Meral Arıca**  
ARNAVUT  
Mişöriz
- 201 Gökhan Kuşçu**  
VAN  
Çiriş Pılav



# Kürşat Apan

Tedarik Zinciri

Tarifi veren Hülya Apan

## MALATYA

### FASULYE YAPRAĞI SARMASI

*Fasulye yaprağı (kiraz yaprağı veya ayva yaprağı da kullanılabilir. Yapraklar yeni ve yumuşak olmalı, kart olmamalıdır.)*

*Yarma (Bu malzeme yöresel olarak bulunabilen, ince ve unlu bir malzemedir. Yarmannın temin edilemediği durumda ince köftelik bulgura 1/5 oranında un karıştırılarak kullanılabilir.)*

*Yoğurt*

*Kuru soğan*

*Yeşil ve kırmızıbiber, tuz*

Derince bir kabın içine yarma ve biraz tuz konularak yarma iyice yumuşayana kadar ılık suyla 8-10 dakika yoğrulur.

Yapraklar yıkanır, sap kısımları koparılıp atılır. Yarma hamurundan küçük bir parça alınarak bir elde yassılaştırılır ve diğer eldeki yaprağın içine sarılarak serçe parmaktan daha ince sarmalar yapılır. Bu sarmalardan 4-5 tanesi avuç içinde biriktirilir ve birlikte tencereye dizilir.

Sarmaların yapılması sırasında yarma hamuru sertleşince hamurdan bir parça alınıp ıslatılarak hamur yumuşayınca kadar yoğrulur ve işlem tamamlanıncaya kadar bu şekilde devam edilir.

Tencereye dizilen sarmaların üzerine bir ağırlık yerleştirilir. Sarmaların üzerine çıkacak kadar su konularak 30- 40 dakika pişirilir.

Piştirilen sarmalar yoğurtlu ve soslu olmak üzere iki şekilde servis edilebilir. Yoğurtlu olan servis şeklinde sarma tenceresinden alınan birkaç kaşık suyla sulandırılan yoğurdun içine sarma karıştırılarak üzerine tereyağında kavrulan kuru soğan konulur. Soslu yapılan servis şeklinde ise küçük parçalar halinde doğranan biberler, kuru soğan ve domates bir tavada tereyağında kavruarak oluşturulan sos içinde sarmalar birkaç dakika kavruarak tabağa alınıp servis yapılır.



### Sarma yaprağı çeşitliliği

Sarma, genellikle asma yapraklarıyla yapılsa da fasulye yaprağından kiraz yaprağına birçok yaprak çeşidiyle de yapılabilir. Bu farklılık, kitabın sayfalarında da görüleceği üzere müthiş bir yöresel çeşitliliği beraberinde getirir. Her yaprağın yemeğe kattığı tat ayrıdır. Tıpkı her yörenin mutfağımıza kattığı rengin başka olması gibi. Bu bizim zenginliğimizdir.



## Barın Süel

Satış Dağıtım (Kanal Geliştirme)

Tarifi veren Gonca Somay



### MALATYA

## KIRAZ YAPRAĞI SARMASI

*500 gr kiraz yaprağı*  
*1 su bardağı kırık bulgur*  
*1 yemek kaşığı un*  
*3 orta boy kuru soğan*  
*1 adet yumurta*  
*150 gr tereyağı*  
*2 kg yoğurt*

Kurutulmuş kiraz yaprakları sıcak suda bekletilir.

Bir kaba 1 su bardağı bulgur konur ve sıcak su gezdirilerek ıslanması sağlanır.

Üzerine 1 kaşık un ve tuz ilave edilerek hamur kıvamına gelene kadar yoğurulur.

Kiraz yaprakları parlak yüzü altta kalacak şekilde tutulur; hamur kıvamındaki iç harcı, fındık büyüklüğünde olacak şekilde yaprağın içine konup sarılır.

Açılmaması için parmak aralarında bekletilerek tencereye yerleştirilir.

Sarma işlemi bittikten sonra üzerine bir tabak kapatılır. Dağılmaması için sıcak et suyu veya normal su ilave edilir.

Sos için ayrı bir tencereye yoğurt, yumurta ve un alınır. İyice çırpılarak kısık ateşte sürekli karıştırılır. Bu işlem devam ederken pişmiş olan kiraz yaprağı sarması çorba kıvamına gelmiş olan sosun içine aktarılır. On dakika daha kaynatılır. Ocağın altı kapatılır.

3 adet orta boy soğan karamelize olana kadar bir tavada kavrulur. Yoğurt soslu yaprak sarması bir tabağa kepçe yardımı ile aktarılır ve üzerine karamelize soğanlar koyularak servis edilir.

## Nimet Kocabey

Elazığ Fabrikası (Kalite)



### MALATYA

## DUT YAPRAĞI SARMASI

*500 gr dut yaprağı*  
*250 gr köftelik kıyma*  
*1 adet soğan*  
*2 adet sarımsak*  
*Yarımşar çorba kaşığı domates ve*  
*biber salçası*  
*1 çorba kaşığı nar ekşisi*  
*1 çay bardağı sıvıyağ*  
*1 su bardağı pirinç*  
*1 çay kaşığı karabiber*  
*1 adet limonun suyu*  
*1 tatlı kaşığı tuz*

Dut yaprakları, kaynar suda 4-5 dakika haşlanıp soğuk su dolu başka bir kaba alınır.

Ayrı bir yerde kıyma, kıyılmış soğan, sarımsak, domates-biber salçası, nar ekşisi, yarım çay bardağı sıvıyağ, karabiber ve tuz iyice karıştırılır. Üzerine pirinç eklenip harmanlanır.

Dut yapraklarının suyu iyice süzdürülüp ortalarına harç konur.

Asma yaprağı sarar gibi sarılıp tencereye dizilir. Kalan sıvıyağ ve limon suyu karıştırılıp sarmaların üzerine gezdirilir.

Sarmaların üzerini geçecek kadar sıcak su eklenir. Ağır ateşte, kontrol edilerek pişirilir.

## Fatih Şahin

Avrupa Off-Trade Satış

“Tokat'ın özellikle düğün ve kına benzeri organizasyonlarında misafirlere ikram edilir. Eş dostun olduğu kalabalık buluşmalarda tercih sebebidir.”

### TOKAT

## YEŞİL MERCİMEKLİ TOKAT SARMASI

*1 kg kuru soğan*  
*2 su bardağı yeşil mercimek*  
*4 su bardağı bulgur*  
*5 diş sarımsak*  
*1 bağ maydanoz*  
*Yarım bardak sıvıyağ*  
*3 yemek kaşığı salça*  
*Karabiber, köri, pul biber,*  
*kırmızı toz biber, kekik*  
*1 kg asma yaprağı*  
*1 tatlı kaşığı tuz*

Akşamdan ıslatılmış yeşil mercimek 10 dakika pişirilir.

Ayrı bir tavaya az yağ koyarak soğan ve sarımsak, salçayla kavrulur baharatı eklenir.

Mercimek, bulgur ve maydanoz da eklenerek güzelce karıştırılır.

Tuzunu gidermek için akşamdan ıslatılmış asma yaprağı güzelce yıkanır.

Yapraklar ince ince sarılarak tencereye dizilir.

Yağ ve 4 bardak su da eklenerek üzerine ağır bir tabak kapatılır.

Kısık ateşte yavaş yavaş ve gerektiğinde sıcak su eklenerek pişirilir.

## Tencereyle tabak arasında

Sarma yapmak zahmet ister. Bu sebeple tek başına biraz sıkıcı olabilir. En az iki kişiyle hazırlamak ise bir hayli zevklidir. Önce biri iç malzemesini hazırlar, sonra parmaklar masanın etrafına dizilir, harçtan alınır, yapraklar birer birer sarılır. Etrafında bir muhabbet döner ki sarma birden sarar. Son sarma da yağı ve suyuyla tencereye konduktan sonra sarmaların üzerini kaplayacak şekilde bir tabak ters çevrilerek konur. Bunun nedeni, hem üstteki sarmaların çiğ kalmamasını sağlamak hem de sarmaların sıkı sıkı olması istendiği içindir. Bu sayede az önce yapılan muhabbet de tabağın yüzüyle tencerenin arasında kalır.



## Ali Yavuz

Alaşehir Fabrikası (Operasyon)

Eşi Münire Hanım



### MANİSA

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

*Yarım kg taze asma yaprağı ya da 1  
kavanoz salamura yaprak  
1,5 su bardağı pirinç  
1 bardak zeytinyağı  
1 büyük soğan  
Yarım demet maydanoz  
4 adet taze soğan  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
(taze de tercih edilebilir)  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 adet domates rendesi  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz*

Yapraklar taze ise haşlanır, salamura ise sıcak suda bekletilir.

Bu arada içi hazırlanır: Pirinç yıkanır, kuru soğan doğranır, zeytinyağıyla tencerede kavrulur.

Kokusu çıkınca domates ve salçalar da eklenir.

Bir kere çevirip pirinçler de eklenir, 1 dakika kavrulur.

1 bardak sıcak su katılıp ateşten alınır.

Baharatlar eklenir ve en son ince kıyılan maydanoz ve taze soğan da eklenir.

Yapraklar sudan çıkarılır. Harç biraz soğuduktan sonra yapraklara sarılır. Sarmalar tencereye dizilir. Yarım yemek kaşığı salça ve zeytinyağı kızdırılıp yaprakların üzerine gezdirilir.

Tencereye yeterince sıcak su ilave edilip pişirmeye bırakılır.

Pişme süresi yaprağın durumuna göre ayarlanır.

“Manisa'nın meşhur Sultaniye  
bağlarının taze uç yapraklarından  
özenle seçilerek hazırlanır.”



**SAMSUN**

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

*250 gr asma yaprağı*  
*2 su bardağı pirinç*  
*4 adet kuru soğan*  
*Yarım çay bardağı dolmalık fıstık*  
*Yarım çay bardağı kuş üzümü*  
*1 tatlı kaşığı tarçın*  
*1 çay kaşığı karabiber*

Soğanlar yemeklik doğranır, yağla kavrulur.

Pirinçler sıcak su ile 15 dakika haşlanıp yıkandıktan sonra soğanlara eklenir ve onlar da kavrulur.

Ardından dolmalık fıstıklar, ıslatılmış kuş üzümleri, nane, tarçın, karabiber, tuz, şeker ve bir bardağa yakın su ilave edilip kapak açık vaziyette bir iki taşım kaynatılıp suyu çektirilir.

Yapraklar ince ve çok çabuk pişecek ise su ilave edilerek pirinç biraz pişirilir. Eğer yapraklar kalın ve çok kaynamasında sorun yoksa o zaman bu ön pişirmeye gerek yoktur.

Yapraklar harçla sarıldıktan sonra tencerenin altına sapsar ve kalın yapraklar döşenip üstüne sarmalar yerleştirilir.

Üzerine yağlı kâğıt kapatılır ve 1,5 bardak suyla pişirilir.

İyice soğuduktan sonra servis tabağına alınır.

Üzerine limon sıkılıp maydanoz ve limon dilimleriyle süslenir.





◆  
**Murat Güneysu**

*Transformasyon*

◆  
*Tarifi veren Ümit Güneysu*



**SAMSUN**

## KURU BAKLALI YAPRAK SARMA

- 250 gr asma yaprağı*  
*250 gr kalın çekilmiş kıyma*  
*1 çay bardağı buğday yarması*  
*Kuru bakla (etten biraz fazla)*  
*1 kuru soğan*  
*Nane*  
*1,5-2 bardak su*  
*Tuz*  
*Bolca ince kıyılmış maydanoz*  
*Pişirme suyu için kaburga kemikleri*
- Sıcak suda bekletilip kabukları soyulan bakla ince ince doğranır.  
Diğer bütün malzemelerle karıştırılıp yeteri kadar suyla harç elde edilir, yapraklar sarılır.  
Güvecin altına kaburga kemikleri, üstüne de yaprak yerleştirilir.  
Sarılan dolmalar dizilip üzerine bir ağırlık koyularak kapağı kapatılır.  
1 saat kadar ağır ateşte pişirilir.  
Yanında sade ya da sarımsaklı süzme manda yoğurduyla servis edilir.



*“Bu tarif, babamın anneannesinden; Samsun’un Çarşamba yöresi tarifidir. Samsun yemeklerinin yeri benim için ayrıdır. Dede tarafım Samsun’da restorancıydı, çocukluğumda her yaz Samsun’a gider ve kilo alıp dönerdim. Hatırladığım ilk anım, dedemlerin evinde öğlen guguklu saatin sesini duymamla birlikte telefona uzanmak ve dedemin restoranını arayıp kaymaklı çorba (mercimek çorbası) ve dönerli pilav söylemekti. Babamdan yöresel bir tarif istediğimde ise şimdiye kadar hiç tatmadığım bir yemeğin tarifini paylaştı, ben de merakla denemeyi bekliyorum.”*

## Erkan Elçin

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren Annesi Zeynep Nihal Hanım



### AMASYA

## ETLİ YAPRAK SARMASI

*1 kg yaprak*

*600 gr kıyma*

*3-4 parça kemikli et*

*Kuru soğan*

*Çekilmiş yarma*

*Maydanoz*

*Baharatlar:*

*Tuz, karabiber, pul biber*

*Sıvı yağ ve tereyağı*

*Salça*

Yapraklar tuzunun çıkması için bir gece önceden suda bekletilir ve birkaç defa suyu değiştirilir.

Bol kuru soğan yemeklik doğranır ve kıyma, göz kararı miktarda çekilmiş yarma ve diğer malzemelerle bir kapta karıştırılır.

Sonrasında yapraklar tek tek, küçük bir şekilde sarılır.

Tencerenin en altına lezzet vermesi amacıyla 3-4 parça kemikli et konur ve sarılan yapraklar tencereye dizilir.

Tereyağı eritilip üzerine dökülür.

Su koyulup kısık ateşte ortalama 2-3 saat pişirilir. Pişerken suyu sık sık kontrol edilmelidir, gerekirse sıcak su ilave edilmelidir.



## Barın Süel

Satış Dağıtım (Kanal Geliştirme)

Tarifi veren Müberra Süel

### MALATYA

## PAZI SARMASI

<i>Pazı yaprağı</i>	Sarma içi 1 ölçü köftelik
<i>Köftelik bulgur</i>	bulgur, 2 ölçü un, tuz, çok az
<i>Un</i>	sıvıyağ ve suyla hamur gibi
<i>Sıvı yağ</i>	yoğrularak hazırlanır.
<i>Domates salçası</i>	Pazı yaprakları sıcak suyla
<i>Sarımsak</i>	çok az haşlanır.
<i>Yoğurt</i>	Yoğrulan iç yapraklara iki
<i>Tuz</i>	ucu açık şekilde sarılır.
	Tencereye dizilir ve haşlanır.
	Salça, yağ ve dövülmüş
	sarımsakla sos hazırlanır.
	Haşlanan sarmaların
	üzerine yoğurt ve sos
	eklenerek servis edilir.

*Püf noktası:  
Sarmalar  
küçük boyutta  
olacak şekilde  
hazırlanır.*



# Dilek Topçu

İnsan Kaynakları

Tarifi veren Müzeyyen Topçu

## BULGARİSTAN

### GÖÇMEN BİBER DOLMASI

*10 adet dolmalık kırmızıbiber*

*6 yemek kaşığı pirinç*

*6 yemek kaşığı bulgur*

*2 adet kuru soğan*

*2 diş sarımsak*

*1 adet yumurta*

*Beyaz peynir*

*Tuz, karabiber,*

*nane ve pul biber*

Biberlerin içleri temizlenir.

Soğanlar az sıvıyağla kavrulur.

Üzerine pirinç ve bulgur eklenir.

Biraz kavrulduktan sonra göz kararı su eklenir. Eklenecek peynirin tuz oranına göre tuzu ayarlanır.

Karabiber, bol nane, pul biber koyulup pişirilir.

Soğuyunca 1 yumurta ve bol beyaz peynir eklenir.

İyice karıştırılan iç, biberlere doldurulur.

180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Her iki tarafı da pişirilirse kabukları daha kolay soyulur. Bu nedenle bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafı çevrilip tekrar fırına koyulur.

## Burçin Güler

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren Annesi Serpil Hanım



### ERZURUM

## ŞALGAM DOLMASI

- 1 kg beyaz şalgam*  
*500 gr kıyma*  
*Bir fincan pilavlık bulgur*  
*Reyhan*  
*Yoğurt*  
*Sarımsak*  
*Domates*  
*Biber salçası*  
*1 adet soğan*  
*1 yemek kaşığı pirinç*
- Şalgamlar akşamdan yuvarlak şekilde doğranır ve üstüne tuz dökülerek bekletilir.
- Şalgamın verdiği su dökülür ve bol suyla yıkanır
- Köftesi için kıymaya bir fincan bulgur, reyhan, pirinç ve soğan koyularak yassı köfte yapılır.
- Köfteler iki şalgam diliminin arasına koyulur ve tencereye dizilir. Üzerine salçalı su ve tereyağı gezdirilir.
- Şalgam ve köfteler yaklaşık 45 dakika pişirilir.
- Çıktıktan sonra tabaklanır ve sarımsaklı yoğurt ilave edilerek servis edilir.



# Hasan Yalçın

İnsan Kaynakları

Tarifi veren *Fazıla Mavioğlu*

## İZMİR

### ENGİNAR DOLMASI

*4 adet enginar  
1 su bardağı pirinç  
1 kg soğan  
1 su bardağı kadar zeytinyağı  
Kuş üzümü  
Dolmalık fıstık  
Birer tatlı kaşığı karabiber, tuz,  
tarçın, pul biber  
Yarım demet dereotu  
Yarım su bardağı  
beyaz şarap (isteğe bağlı)  
Varsa bir tutam nar tanesi*

Enginarlar ayıklanır, sapları soyulur. Kararmamaları için limonlu suda bekletilir.

Soğanlar doğranır, kuş üzümleri ve dolmalık fıstıklarla beraber orta ateşte zeytinyağında sotelenir.

Üzerine yıkanmış pirinç eklenerek rengi değişene kadar kavrulur. Yarım su bardağı sıcak su ve tuz eklenip demlenmeye bırakılır.

Pilav demlendikten sonra baharatlar ve dereotu da eklenerek karıştırılır.

Enginarların kalbinden başlanarak içten dışa doğru yaprakları dikkatlice ayrılarak birer tatlı kaşığı pilavla doldurulur.

Dikkatlice, saplarıyla birlikte yerleştirilir.

1 su bardağı sıcak suyla beraber isteniyorsa yarım su bardağı beyaz şarap eklenip üzerine tabak kapatılır ve orta ateşte pişmeye bırakılır.

Soğuyan dolmalar servis tabağına alınır, taze dereotu ve nar taneleriyle servis edilir.



## Enginar

Dikenli bir bitki olmasına bakmayın, süt gibidir enginar. Etl yapısıyla pilava da yakştır, dolmaya da uygundur. Mevsiminde, güzel yapıldı m tadndan yenmez. stne az zeytinyağı, biraz da limon ister. ilingir sofralarına ana olanların dostudur. Mis gibidir, temizler bünyeyi. Daha ok Marmara ve Ege'de yetise de Akdeniz'i de yabana atmamak gerekir.

# Bahar Uçanlar

Pazarlama

Tarifi veren *Annesi Engin Hanım ve Anneannesi İsmet Hanım*



**KIBRIS**

## ENGİNAR DOLMASI

<i>Enginar</i>	Enginarların dış kabukları soyulur ve üst tarafı bıçakla kesilir; içi kaşıkla soyulup mor yaprakları da çıkarılır.
<i>Yarım kg kıyma</i>	
<i>1 bardak pirinç</i>	
<i>1 büyük domates</i>	Her enginarın içine yarım limon sıkılır.
<i>1 soğan</i>	
<i>Sarımsak</i>	Yayvan bir tencereye yarım bardak zeytinyağı koyulup enginarlar dizilir. Kapağı kapalı şekilde yaklaşık 10 dakika orta ateşte pişirilir. Sonra enginarlar tek tek alınıp bir tabağa yerleştirilir.
<i>Limon</i>	
<i>Zeytinyağı</i>	
<i>Maydanoz</i>	
<i>Nane</i>	Dolma içi için pirinç, yağsız kıyma, maydanoz, nane, soğan, sarımsak, kırmızıbiber, kimyon, karabiber ve tuzun hepsi karıştırılır.
<i>Baharatlar (kırmızıbiber, kimyon, karabiber, tuz)</i>	

Hazırlanan dolma içi enginarların içine yerleştirilir. Bu enginarlar geniş ve derin bir tencereye koyulur.

Domates rendelenip zeytinyağıyla karıştırılır ve enginarların üzerinde gezdirilir.

2 bardak sıcak su enginarların dibine dökülür.

Önce orta ateşte 10 dakika sonra kısık ateşte 50 dakika tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir.



## Yaşar Pala

Nevşehir Fabrikası (İdari İşler)



### NEVŞEHİR

## KABAK GÜLÜ DOLMASI

*Kabak çiçeği*

Kabak çiçeklerinin dikenleri ayıklanıp güzelce yıkanır.

*İç harcı için:*

*2 çorba kasesi bulgur*

Onlar suyunu süzerken soğan küçük küçük doğranıp tencerede biraz çevrilir.

*2 kuru soğan*

*Biraz sıvıyağ*

*Bir diş sarımsak*

Sonra bulgur, salça, baharatlar ve sarımsak eklenip az daha çevrilip iç harcın biraz yumuşaması sağlanır.

*Karabiber, toz ve*

*pul biber, tuz, kimyon*

Ardından çay kaşığı yardımıyla harç çiçeğe doldurulur.

*Piştirirken iki su bardağı su*

*ve salçalı sos*

Çiçekler tencereye dizilir, üzerlerine iki bardak su ve salçalı sos dökülerek pişirilir.

Sarımsaklı yoğurtla servis edilebilir.



# Süreyya Özdemir

Nevşehir Fabrikası (Şişeleme)



## AMASYA

### BAKLALI DOLMA

*Salamura yaprak*  
*1 çay bardağı sıvıyağ*  
*2 adet büyük soğan*  
*2 su bardağı yarma*

*2 yemek kaşığı salça*  
*250 gr bakla*

*500 gr etli kuzu kaburga*

*500 gr kıyma*

*Baharat*

*Maydanoz*

*Tuz*

*Üzeri için:*

*1 adet küçük soğan*

*1 tatlı kaşığı salça*

*1 yemek kaşığı tereyağı*

*2 yemek kaşığı zeytinyağı*

Tuzu çıksın diye yapraklar akşamdan suda bekletilir. Bakla da yumuşasın diye akşamdan ılık suya konur ve sabah yıkanıp süzülür.

Soğan ve maydanoz geniş bir kaptaki doğranır.

Önce yarma, bakla, mercimek ve kıyma; sonra da tuz, salça, yağ ve baharatlar ilave edilerek yoğrulur.

Harç yapraklara çok küçük bohçalar şeklinde sarılır.

Etili kuzu kaburga, tencerenin dibine yerleştirildikten sonra bohça şeklinde sarılan yapraklar sıralanır. Bitince üzerine geçecek kadar su konur ve biraz pişirilir.

Sonra ayrı bir kaptaki hazırlanan yağ, soğan ve salça üzerine dökülür ve bir süre daha pişirmeye devam edilir.

**Püf noktası:**  
Sarmadan önce  
tencerenin dibine  
etli kuzu kaburga  
(mühürlenerek)  
konmalıdır.





# Kübra Polat

Elazığ Fabrikası (Sağlık Emniyet Çevre)

Tarifi veren *Burhan Hoca*

## ELAZIĞ

### SOĞAN DOLMA

<i>1 kg orta boy kuru soğan</i>	Soğanların kabukları soyularak suda haşlanır.
<i>500 gr yağsız kıyma</i>	
<i>400 gr köftelik bulgur</i>	Kıyma, bulgur, tuz ve baharatlar yoğrularak iç harç hazırlanır.
<i>100 gr sumak</i>	
<i>2 yemek kaşığı tereyağı</i>	Haşlanmış soğanlar, tepeleri yarıdan az kesilerek katmanlar halinde çıkarılır.
<i>500 gr pirinç</i>	
<i>Karabiber</i>	Çıkarılan soğan katmanlarının içine, hazırlanan iç harç doldurularak sumaklı suyla pişirilir.
<i>Pul biber</i>	
<i>Tuz</i>	Servis tabağına alındıktan sonra üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek ekşi sumak suyu ile servis edilir.



◆  
**Murat Güneysu**  
Transformasyon

◆  
Tarifi veren *Anneanesi Melek Hanım*



**TRAKYA**

## CIĞER SARMASI

*Kuzu ciğeri*  
(gömleğiyle birlikte takım olarak)

*Akciğer*

*Kalp*

*1 kuru soğan*

*1 yemek kaşığı domates salçası*

*Yarım çay bardağı pirinç*

*1 çay bardağı su*

*Tuz*

*Karabiber*

*Pul biber*

*Nane*

*1 adet yumurta sarısı*

Kuzu ciğeri, gömleğiyle birlikte takım olarak kasaba hazırlatılır. Kalp ve akciğeri de yağlarından ve sinirlerinden ayıklatılır.

Tencerede soğan, salçayla birlikte saydamlaşana kadar kavrulur.

Küp şeklinde doğranmış karaciğer, akciğer ve kalp de eklenir, 5-6 dakika daha kavrulur.

Su, yıkanmış pirinç ve baharatlar da eklenir, kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Yumuşadıktan sonra altı kapatılır, dinlenmeye bırakılır.

Diğer tarafta bir kap içine sıcak su konur, içine gömlek atılır, yumuşayınca kadar beklenir. Dolma yapılacak büyüklükte parçalara ayrılır.

Çukur bir tabak içine yayılır, içine ciğer karışımı doldurulur, sarıp ters çevrilir, fırın tepsisine yerleştirilir.

Üstlerine yumurta sarısı sürülür, fırına verilir.

Üstü kızarıncaya fırından alınır, dilimlenerek servis edilir.

“ Anne tarafım Lüleburgazlı. Anneannem Trakya bölgesi tarifleri paylaşmak istedi, bu da babasının en sevdiği yemeklerden biri olan ciğer sarması, hem Kırklareli hem Lüleburgaz yöresinden. Bana da sakatati sevdiren yemeklerden.”



# İsmail Durmuş

İnsan Kaynakları

## TRAKYA

### CIĞER SARMA

*500 gr kuzu ciğeri*  
*Körpe kuzu gömleği*  
*1 büyükbaş soğan*  
*1,5 su bardağı pirinç*  
*2 baş taze soğanın yeşil kısımları*  
*1 yemek kaşığı kuyulmuş dereotu (isteğe*  
*bağlı)*  
*Yarım çay bardağı kuş üzümü (isteğe*  
*bağlı)*  
*Yarım çay bardağı dolmalık fıstık*  
*Yarım demet taze nane*  
*1 yumurta sarısı*  
*Yarım çay bardağı zeytinyağı*  
*100 gr tereyağı*  
*Tuz, karabiber*  
*Kaynar su*

Kuzu ciğer küp küp kesilerek tavada suyunu çekene kadar kavrulur ve kenara alınır.

Derin bir pilav tenceresine 100 gr tereyağı ve yarım çay bardağı zeytinyağı koyulur.

Doğranan soğan da eklenip kavrulur, pirinç de eklenip beyazlaşınca kadar kavurmaya devam edilir.

Dolmalık fıstıklar da eklenerek kavurmaya devam edilir.

Taze soğan, nane ve isteğe bağlı diğer malzemeler de eklenir. 1 bardak kaynar su, tuz, karabiber ile kısık ateşte bırakılır. Suyunu çekene kadar beklenir. Ciğerler dökülür, karıştırıp kapatılır.

Kuzu gömleği bir tepsiye alınır, üzerine sıcak su ilave edilip çözülmesi beklenir. Kuzu gömleği portakal büyüklüğünde kesilip kâsenin içine yerleştirilir.

Ciğerli iç pilav içine doldurulup gömlek boşluk kalmayacak şekilde kapatılır. Ters çevrilip tepsiye konur.

Gömlerlerin üzerine yumurtanın sarısı sürülür.

Fırın tepsisine 1 bardak sıcak su eklenip 200 derecelik fırında üstü nar gibi kızarana kadar pişirilir.

## Sibel Gölbaşı

İnsan Kaynakları



“ Anne ve babam memurdu. Bir gün tayinleri Hatay'ın Reyhanlı ilçesine çıkmıştı. İlkokul zamanlarım burada geçti. Hatay'ın yemek kültürü çok genişti ve yemeklerini de severek yiyordum. Ancak benim favorim kuru patlıcan dolması olmuştu. Bu dolmayı oranın malzemeleriyle yaptığınızda herhangi bir dolmaya göre inanılmaz derecede lezzet farkı olduğunu görebilirsiniz.”

### HATAY

## KURU PATLICAN DOLMASI

- 50-55 kuru patlıcan*  
*Yarım kg kıyma*  
*3 su bardağı pirinç*  
*3 adet kuru soğan*  
*Bir kavanoz konserve domates*  
*doğranmış / rendelenmiş*  
*1 yemek kaşığı domates salçası*  
*1 yemek kaşığı acı biber salçası*  
*1 yemek kaşığı kuru nane*  
*3 diş sarımsak*  
*1 demet maydanoz*  
*1 tatlı kaşığı limon tuzu veya sumak*  
*Karabiber, tuz, kimyon, kırmızı toz biber*  
*Zeytinyağı ve sıvıyağ*  
*Tencere altına dizmek için sıyrılmış kemik*
- Kuru patlıcan yıkanıp 15 dakika harlı ateşte haşlanır. Sonra soğuk suya atılır.
- Pirinç yıkanır. Ardından doğranacak malzemeler üstüne konur.
- Kıyma, salça, baharat ve yağlar eklenir. Rengi açıksa domates salçası ilave edilir. Patlıcanlar bu karışımla doldurulur.
- Tencerenin altına sıyrılmış kemikler yerleştirilip üzerine dolmalar sıralanır.
- Dolmaları geçmeyecek şekilde su eklenir.
- Önce harlı, ardından kısık ateşte 50 dakika pişirilir.



# Ekin Ertemiz

Pazarlama

Tarifi veren *Lütfiye Yavuz*

“Kayınvalidemin Antakya’da büyüdüğü evin mutfağından olup ‘Dolmaların Şahı’ olarak da bilinir.”

## ANTAKYA

### ŞİHİL MAHŞİ

*10 adet küçük kabak*  
*250 gr kıyma*  
*1 yemek kaşığı domates salçası*  
*1 kuru soğan*  
*1 avuç haşlanmış, kabukları soyulup ikiye ayrılmış nohut*  
*Tuz, karabiber*  
*1 kâse yoğurt*  
*1 kaşık sıvıyağ*  
*Sarımsak*

Kabakların dip ve sağ kısımları kesilir. Kabak oyacağıının testere kısmıyla kabuğu oluklu biçimde kazınır. Dolma oyacağıyla içi bir parmak oyulur.

Kabaklar kızdırılan yağda pembeleştirilerek kızartılır.

Kıyma ve yağ suyunu salıp çekinceye kadar karıştırılır. İnce kıyılmış soğan ve salça ilave edilerek kavrulur.

Altı kapatılarak tuz ve karabiber ilave edilir.

İkiye ayrılmış nohutlar ilave edilerek karıştırılır.

Harç, kızartılmış kabakların içine doldurulur.

Doldurulmuş kabaklar düzgün bir şekilde yayvan bir tencereye dizilir.

Salçalı su hazırlanır, kabakların üzerinde gezdirilir, dolmalar yumuşayınca kadar pişirilir.

Servis sırasında sarımsaklı yoğurt ilave edilir. Piriç pilavıyla servis edilir.



## ERZURUM

### LOR DOLMASI

<i>İç harcı için:</i>	Bulgur iki su bardağı suyla pilav yapar gibi pişirilir.
<i>200 gr lor peyniri</i>	Piştikten sonra ılımaya bırakılır.
<i>1 su bardağı pilavlık bulgur</i>	Sonra lor peyniri, kaymak ve tuz arzuya göre eklenir. İyice homojen olacak şekilde karıştırılır.
<i>50 gr kaymak</i>	
<i>Tuz</i>	
<i>Pazı yaprağı</i>	
<i>Üzeri için:</i>	Pazıların yaprak kısımları alınıp sıcak suda az bekletilerek çıkarılır.
<i>Yoğurt</i>	Bu iç harçtan koyulup sarılır.
<i>Sarımsak</i>	Fırın tepsisine dizilir ve 15 dakika pişirilir.
<i>Tereyağı</i>	Son olarak tereyağı kızdırılarak üzerine dökülür.
	Sarımsaklı yoğurt hazırlanıp üzerinde gezdirilir.

## Lor

Lor peyniri, gıda ziyanına karşı duruşun sembollerinden biridir. Çünkü peynir yapımından arta kalan peynir altı suyunu dökmek yerine değerlendirmekle elde edilir; içeriği süt olan bu su kaynatılır ve phtılaştırılır. Alın size lor. Yumuşacık kıvamıyla tatlılardan çorbalara kadar birçok kullanım alanı vardır. En sağlıklı peynir çeşidi olduğunu söylenir.



# Kürşat Apan

Tedarik Zinciri

Tarifi veren **Mehmet Apan**

## Püfnoktası:

Dolmada kullanılan su ölçülü olmalı, fazla su konulmamalıdır. Yalnızca biber veya patlıcan dolması olabileceği gibi karışık dolma da yapılabilir. Kurutma kullanılarak etli kuru dolma da yapılabilir. Kurutma market veya baharatçıdan temin edilebilir.

## MALATYA

### ZEYTİNYAĞLI KURU DOLMA

*25-30 adet içi boşaltılarak  
kurutulmuş dolma biber veya  
patlıcan kurutma  
2 bardak pirinç  
1 çay bardağı zeytinyağı  
3 adet orta boy kuru soğan  
25 gr dolmalık fıstık  
25 gr kuş üzümü  
3,5 bardak sıcak su  
1-2 adet domates  
Yarım limon  
Yenibahar, kuru nane, tuz ve toz  
şeker*



3-4 dakika haşlanan kurutmaların suyu dökülür, tenceredeki kurutmaların üzerine normal sıcaklıkta su doldurulur. Kurutmalar bu suyun içinde 3 saat bekletilir. Bekletme esnasında kurutmanın suyu 3-4 kere değiştirilir.

Soğanlar yemeklik olarak küçük küçük doğranır.

Pirinçler ılık su içerisinde bekletilir.

Dolmalık fıstık, içine zeytinyağı koyulan yayvan bir tencerede birkaç dakika kavrulur. Bir çay kaşığı tuz ilave edilir. Soğanlar orta ateşte ara ara karıştırılarak 15 dakika kadar kavrulur.

Islatılan pirinçler süzülerek kavrulmuş soğanlara eklenir ve bir miktar tuz konulup karıştırılarak orta-kısık ateşte 15 dakika kavrulur. Ara ara karıştırılarak dibine tutması önlenir.

Kavrulmuş pirinçlere 1 tatlı kaşığı toz şeker, kuş üzümü, kuru nane, tuz ve yenibahar eklenir.

1 bardak sıcak su konularak karıştırılır ve kapağı kapatılarak kısık ateşte 15 dakika pilav gibi pişirilir.

Tencerenin kapağı açılır, üzerine kâğıt havlu konularak demlenmesi ve soğuması sağlanır.

Piştirilen dolma içi, kurutmaların içine gevşek şekilde doldurulur. Dolmalar yayvan bir tencereye yerleştirilir. Üzerlerine, doğranmış küçük domates parçaları konulur.

Dolmaların yerleştirildiği tencereye 2,5 bardak sıcak su ve biraz tuz konularak kısık ateşte 45 dakika pişirilir.

Ocağın altı kapatılmadan 5 dakika önce yarım limonun suyu dolmaların üzerine gezdirilir.

Soğuyan dolmalar tencereden çıkarılarak uygun bir kaba alınır ve tercihen buzdolabında bir süre bekletilir.





## Gizem Güven Canbaz

Zincir Mağazalar Satış

Tarifi veren Ayşe Güven



“Antalya civarına ait bu pilavın adında geçen tefek, asma yapraklarının uç filizlerine verilen isimdir. Orijinali taze asma yaprağıyla yapılırsa da salamura yaprakta da aynı tadı yakalamak mümkündür. Antalya Akseki yöresinde yoğun bir salça kullanımı olmadığı için tarif salçasızdır. Ancak yöresel olarak salçalı olanı da görmek olasıdır.”

### ANTALYA

## TEFEKLİ PİLAV

1 su bardağı pilavlık bulgur

1 orta boy soğan

1,5 su bardağı asma yaprağı

1 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

2 bardak sıcak su

Tereyağı derin bir tencerede eritilir ve küp küp doğranan soğanlar kavrulur.

Soğanlar kavrulduktan sonra bulgur eklenir.

2 bardak sıcak su eklendikten sonra biraz suyunu çeken pilava ince ince doğranan taze asma yaprakları eklenir.

Eğer taze asma yaprağı değil de salamura yaprakla yapılacaksa yaprakların daha önceden sıcak suda bekletilip yumuşatılması gerekir.

Asma yaprakları da ilave edildikten sonra pilav suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir ve sıcak sıcak servis edilir. Dilenirse salça ve sarımsakla da tatlandırılabilir.

## Selçuk Altugan

Anadolu Bölge Satış

Tarifi veren Alim Altaylı



“Eşim Gülhan Altugan’ın dedesi rahmetli Alim Altaylı Türkistan asıllıdır. Bu pilav Türkistan’ın geleneksel düğün ve özel günlerinin yemeğidir. Alim Dede, rahmetli eşi Pakize Altaylı’ya bu yemeği öğretmiş, sonra yemek kuşaktan kuşağa aktarılmış; o, kayınvalidem Utku Ceyhan’a o da kızı ve sevgili eşim Gülhan Altugan’a öğretmiş. Onun için bu pilav, ailede ‘Baba Pilavı’ olarak da bilinir. Bu güzel ve lezzetli yemek, tüm aile bir araya geldiğinde yapılır.”

### TÜRKİSTAN

## TÜRKİSTAN PİLAVI

1 kg kuşbaşı doğranmış  
az yağlı koyun eti  
4 su bardağı pilavlık baldo pirinç  
4 büyük boy kuru soğan  
1 kg havuç  
2 su bardağı haşlanmış nohut  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı karabiber  
5 yemek kaşığı tereyağı  
2 çay bardağı zeytinyağı  
4 su bardağı su  
2 tatlı kaşığı tuz  
(damak tadına göre)

Etin terbiyesi için önceden kuşbaşı doğranmış et, yarım çay bardağı zeytinyağı, piyazlık ince doğranmış 1 büyük soğan, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kimyon ve 1 tatlı kaşığı tuz ile yoğrularak 1 gece bekletilir.

Pirinç, kaynar su ile 2 saat ısıtılır.

3 büyük soğan ay ay doğranır.

1 kg havuç kibrit çöpü şeklinde doğranır.

2 su bardağı haşlanmış nohut kabuklarından çıkarılır.

Öncelikle soğanlar 1 çay bardağı zeytinyağında kavrulur.





## Türkistan

Türkistan, Orta Asya'dadır; kuzeyde Aral ve Balkaş göllerinden güneyde Kopet, Hindukuş, Kunlun dağlarına; batıda İdil Nehri ve Hazar Denizi'nden doğudaki Altay Dağları'na kadar Türk halklarının yaşadığı bir coğrafyadır. Başlı başına bir ülke olmamakla birlikte büyük etnik çeşitliliğe sahip, kilometrekarelerce büyüklükte bir bölgedir. Onlarca dil ve yüzlerce lehçe ihtiva eder. Doğu ve Batı Türkistan olmak üzere ikiye ayrılrsa da gönüller birdir.

Terbiyelenmiş kuşbaşı et ilave edilir, et suyunu çekinceye kadar pişirilir.

2 yemek kaşığı domates salçası ve 5 yemek kaşığı tereyağı ilave edilerek karıştırılır.

Ardından havuçlar ilave edilerek havuçların diriliği kaybolana kadar pişirilir. 4 bardak kaynar su ilave edilir.

Islatılmış pirinçler yıkanarak suyu süzöldükten sonra eklenir.

Nohutlarla birlikte 1 tatlı kaşığı kimyon ve 1 tatlı kaşığı tuz da ilave edilerek tencere karıştırılır ve kısık ateşte en az 10 dakika pişirilir. Bu zaman

diliminde tencere kapağı açılmaz. 10 dakika sonra tahta kaşık, tencerenin dibine kadar batırılarak suyunu çekip çekmediği kontrol edilir. Suyunu çakti ise ocağın altı kapatılarak yarım saat dinlendirilir. (Suyunu çekmediği durumlarda suyunu çekene kadar pişirmeye devam edilir.)

Et ve yağ dibe çöktüğü için, servis yapmadan önce tencere karıştırılmalıdır. Hattâ pilavın dibinin tutması tercih edilebilir.

## İsmail Bozkan

Nevşehir Fabrikası (Operasyon)



“Nevşehir Sanayi bölgesinde iş alanları farklı usta ve zanaatkârların öğlen yemeklerinde yedikleri, lezzeti sadece sanayide kalmayıp tüm şehre yayılan harika bir yemek.”

### NEVŞEHİR

## SANAYİ PİLAVI

250-300 gr kıyma

100 gr küçük doğranmış kuyruk yağı

1 yemek kaşığı tereyağı

5 adet sivri biber (Tercihen acı)

2-3 adet kapya biber

3-4 adet domates

3 adet soğan

Büyük bir baş sarımsak

2 yemek kaşığı salça (tercihe göre

biber salçası da olabilir)

1 çay kaşığı pul biber

1 tatl kaşığı tuz

1 tatl kaşığı karabiber

1,5 su bardağı pirinç

**Püf noktası:**

**Tercih olarak alüminyum bir tava veya tepside ya da bakırda pişmesi önerilir. Bunlar yoksa normal tencere de kullanılabilir.**



İlk olarak kuyruk yağı eritilir. Biraz eriyince tereyağı eklenir.

Eritilen yağda küçük küçük doğranan soğan ve sarımsaklar pembeleşene kadar kavrulur.

Küçük doğranan yeşil sivri biber de eklenip çok hafif kavrulur ve kapy biberi eklenir, 5-10 dakika kadar daha kavrulur.

Domatesler doğranıp ilave edilir. Domates iyice eridikten sonra salça eklenir. Salçanın kokusu çıkana kadar tekrar kavrulur.

Kıyma eklenip kavurmaya devam edilir. Kıyma iyice kavrulunca pirinci ve baharatları (tuz, karabiber ve pul biber) eklenir ve bir 5 dakika kadar daha kavrulur.

5-6 su bardağı sıcak su eklenip pirinçler pişene kadar karıştırmadan pişirilir. Normal pilav gibi suyu tam çekmesin, çok hafif sulu olmalıdır.

Pirinç tam pişme noktasında çok hafif diri iken altı kapatılıp 20 dakika dinlenmeye bırakılır.

# Ebru Büyükbezcı

*İnsan Kaynakları*

*Tarifi veren Anneanesi Kıymet Hanım*



## ISPARTA

### DÜĞÜN 'KABUNE' PİLAVI

- 2 parça gerdan eti* Kuzu gerdan düdüklüde iyice yumuşayana dek pişirilir.
- 2 su bardağı et suyu* Haşlanan etin suyu daha sonra kullanılmak üzere saklanır.
- 2 su bardağı pirinç* Soğanlar ince ince, halkalar halinde doğranır.
- 2 adet kuru soğan* Soğan tuzla ovularak tencerenin dibine yerleştirilir.
- 2 yemek kaşığı tereyağı* Haşlanmış et didiklenerek soğanın üzerine yayılır.
- Tuz* Yıkamış pirinç etlerin üzerine yayılarak eklenir. Üzerine tuz ve karabiber serpilir. Haşlanan etin suyu ile tereyağı da ilave edilir.
- Karabiber* Tencerenin kapağı kapatılıp kaynayana kadar yüksek ateşte, ardından suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir.
- Pilav hazır olunca 15 dakika kadar demlenmeye bırakılır.
- Son olarak tencere büyük bir servis tabağına ters çevrilir.

*“Kabune, Isparta civarında daha çok düğün, nişan ve kutlamalar gibi özel günlerde ikram edilen bir çeşit etli pilavdır. Rivayet odur ki; gelin ve kaynana gezmeye çıkıp akşam eve dönmüş. Gelin, hemen bir şeyler hazırlayacağını söyleyip bir gün önceden kalan nohutlu haşlama etin içine soğan doğramış ve içine pirinçleri de ilave ederek etli pilav yapmış. Tencerenin kapağını açan kaynana da şaşırmış ve Isparta ağzıyla “Gı! Bu ne?” demiş, bu söylem, yıllar yılı olmuş size kabune.”*



# Haydar Mhr

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren *Eda Yıldız Mhr*

## KARADENİZ

### HAMSİLİ PİLAV

- 1,5 kg hamsi* Hamsiler temizlendikten sonra kılıçıklarından tamamen ayklanır ve yıkanır.
- 1,5 su bardağı pirinç* Tuzlu ve limonlu suda 30 dakika kadar bekletilir.
- 3 adet rendelenmiş soğan* Pirinçler ayklanıp sıcak suda bekletilirken kuş üzümü de ayrı bir kapta suda bekletilir.
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık* Tencereye tereyağı ve sıvıyağ ile birlikte rendelenmiş soğanlar konarak kavrulur.
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü* Soğanların kavrulması tamamlandığında içine kuş üzümü, dolmalık fıstık ve baharatlar da eklenir.
- 1 tatlı kaşığı yenibahar* Daha sonra pirinç aktarılarak kısık ateşte pişmeye bırakılır.
- 1 tatlı kaşığı karabiber* İç pilav pişmeye hazır hale geldiğinde maydanozları da eklenir.
- Tuz* Yağlanmış borcama dizilen hamsilerin üzerine iç pilavı konduktan sonra üzeri iç pilavı gözükmeyecek şekilde hamsiyle tekrar kapatılır.
- Maydanoz* Üzerine hafif sıvıyağ gezdirilerek 200 derece fırında 30-35 dakika hamsi kızarana kadar pişirilir.
- Tereyağı*
- Sıvı yağ*

## Hamsi

Halk deyişlerinden trklere, kültürümüzde kendisine en çok yer bulan balıktır hamsi. Akdeniz ve Batı Avrupa kıyılarında da avlanmasına karşın Karadeniz ile özdeşleşmiştir; yöre insanının kırmızı çizgisidir. Pilavı, orbasi, dolması, buğulaması, köftesi ve hattâ tatlısı da dahil olmak üzere mutfağımızda geniş bir yer kaplar.



## Ebru Büyükbezcı

İnsan Kaynakları

Tarifi veren Annesi Gülsün Hanım



“Şöyle güzel bir hamsili pilav’a kim hayır diyebilir ki? Hamsili pilav, Karadeniz mutfağının, özellikle de Rize ve çevresinin en sevilen geleneksel lezzetlerinden biridir.”

### RİZE

## HAMSİLİ PİLAV

1 kg ayıklanmış hamsi  
2 su bardağı pirinç  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 çay bardağı mısır unu  
1 tatlı kaşığı nane  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
2 su bardağı su  
2 yemek kaşığı çam fıstığı  
2 yemek kaşığı kuş üzümü  
Yarım demet maydanoz  
Tuz, Karabiber





Hamsiler orta kılçıklarından sıyrılarak yıkanır.

Pirinç ıslatılır ve süzülür.

Pilav tenceresine zeytinyağı konur, çam fıstıkları kavrulur.

İnce doğranmış soğan da eklenerek pembeleştirilir.

Sonra pirinç ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Tuz ve şeker de karıştırılır.

Suyla birlikte kuş üzümü ve yenibahar da eklenip önce orta ateşte sonra kısık ateşte pişirilir.

Ardından maydanoz ince ince doğranır. Nane ve karabiber de pişen pilava ilave edilir ve demlenmeye bırakılır.

Fırına dayanıklı yuvarlak bir fırın tepsisi yağlanır, hamsilerin yarısının sadece sırtı mısır ununa bulanır ve kuyrukleri tavanın kenarına gelecek, biraz dışarı sarkacak ve aralarında hiç aralık kalmayacak şekilde tepsiye dizilir.

Sonra pilav üzerine dökülür. Bıçak yardımıyla kuyruklar pilavın üzerine yatırılır. Hamsiler tekrar unlanır ve sırtları üste gelecek şekilde yerleştirilir.

Hamsilere fırça yardımıyla zeytinyağı sürülür.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

**KARADENİZ**

## HAMSİLİ PİLAV

*1,5 kg ayıklanmış hamsi*

***Hamsileri kızartmak için:***  
*Yarım çay bardağı ayçiçek yağı*

***Pilav için:***  
*2 su bardağı pirinç*  
*2 adet kuru soğan*  
*2 yemek kaşığı dolmalık fıstık*  
*Yarım çay bardağı*  
*ıslatılmış kuş üzümü*  
*1 yemek kaşığı tereyağı*  
*2 yemek kaşığı zeytinyağı*  
*6 su bardağı sıcak su*  
*Yarım demet maydanoz*  
*1 tatlı kaşığı kuru nane*  
*2 tatlı kaşığı öğütülmüş kaya tuzu*  
*1 çay kaşığı karabiber*  
*Yarım tatlı kaşığı yenibahar*



Öncelikle pirinç ıslatılır ki tüm nişastasından arınsın.

Yayvan bir çelik tencereye tereyağı ve zeytinyağı alınır.

Dolmalık fıstıklar biraz kavrulur. Yemeklik doğranan soğan eklenir ve rengi değişene kadar kavrulur.

Pirinçler eklenip kavurmaya devam edilir.

Tuz, karabiber, yenibahar ve kuş üzümü eklenir. 3 su bardağı sıcak su eklenip kapağı kapatılır. Kısık ateşte 10 dakika pişmeye bırakılır. Piştikten sonra 10 dakika dinlendirilir.

İçine maydanoz ile kuru nane eklenir ve pilavın havalanması için karıştırılır.

Geniş bir teflon tava alınır; çeyrek çay bardağı sıvıyağ eklenir.

Hamsiler unlanmak suretiyle kuyruk tarafından tutularak tavanın kenarlarından taşacak şekilde sıkı bir şekilde tavaya dizilir.

Taban katı dizildikten sonra tuz ve karabiber eklenir. Pilav da üstüne konur.

Kenarları taşan hamsiler pilavın üzerine kapatılır.

Geri kalan hamsilerle pilavın üzeri kapatılır. Üzerine mısır unu dökülür. Tavaya alınır. Çift tarafı nar gibi kızarana kadar kızartılır.

## Berke Hanefi

Dış Ticaret



### İSTANBUL

## İSTANBUL PİLAVI

<i>2 bardak pirinç</i>	Havuçlar ve badem, yağla kavrulur, üstüne pirinç ilave edilir.
<i>1 çay bardağı sıvıyağ veya</i>	
<i>100 gr tereyağı</i>	Şeker ve tuz konur, pirinçler şeffaflaşincaya kadar kavrulur.
<i>50 gr badem</i>	
<i>1 adet havuç</i>	Sonrasında baharatlar eklenir.
<i>1 adet tavuk göğsü</i>	Üzerine, hazırlanmış olan tavuğun suyu süzülüp safranlı su dökülür.
<i>1 çay kaşığı zencefil</i>	
<i>8 gr safran</i>	Göz göz olana kadar pişirme devam eder.
<i>Tuz</i>	
<i>1 adet kesme şeker</i>	Üzerini bir parmak geçecek kadar su konur ve altı kapatılır.
<i>1 kâse haşlanmış bezelye</i>	
<i>25 gr Antep Fıstığı</i>	Didiklenmiş olan tavuk eti ve bezelye de konup doğranmış dereotu ile süslenip demlenmeye bırakılır.
<i>Yarım kahve fincanı dolmalık üzüm</i>	



### **"Göz göz olmak"**

Pilav yaparken sıkça karşılaştığımız bir tarif ifadesidir "göz göz". Pilavın suyunu çekerek pirinçlerin arasında minik minik hava delikleri oluşması anlamına gelir. Pilavı kaşıklamaya az kalmıştır ama önce güzelce dinlenmesi gerekir.



# Özlem Alimuto

İnsan Kaynakları

Tarifi veren Mübeccel Alimuto



“Yunanistan’ın Karacaova beldesinde her bayram hazırlanan ve ailece yenilen bir yemektir. Alimuto ailesi de günümüzde Edirne ve İstanbul’da bu geleneği devam ettirmektedir.”

## BALKANLAR

### MİŞORİZ

1 adet soğan  
1 yemek kaşığı salça  
5 yemek kaşığı sıvıyağ  
Tavuk eti  
2,5 su bardağı pirinç  
Karabiber  
Tuz  
5 bardak su

Öncelikle 1 tam soğan doğranır. Sıvı yağ ile ocakta kavrulur.

Ardından domates veya biber salçası eklenir. Kavrulmaya devam edilir.

Soğanlar yumuşayınca 5 su bardağı su eklenir.

Daha sonra tavuk eti eklenir.

Fırın tepsisine 2,5 su bardağı pirinç yayılır. Üzerine karabiber serpilir.

Salçalı ve soğanlı su içinde pişen tavuk eti, pişmemiş pirinçlerin üzerine dizilir.

Tavuk etinin piştiği salçalı ve soğanlı su tepsiye yayılır.

Hazırlanan tepsi fırına atılır.

180 derecede pişen yemek, pirinçler suyu çektiğinde hazır olur.

*“Arnavutçasıyla 'mishoriz', Arnavut mutfağında bayram sofralarının önemli yemeklerinden biridir. Arnavutçada mish, yani et ve oriz, yani pirinç bir araya gelmiş mişoriz olmuştur.”*



### **“Kokusu çıkana kadar”**

Genellikle un ve soğan için kullanılan “kokusu çıkana kadar” ifadesi, kavurma sürecine işaret eder. Malzemenin sıvıyağ veya tereyağı vesilesiyle koku vermesine karşılık gelir.

## Suat Özgüven

Bilecik Fabrikası (Bakım Onarım)

Tarifi veren Emine Özgüven



### ARNAVUT

## MİŞORİZ

*6 parça tavuk eti*  
*2 su bardağı pirinç*  
*5 su bardağı tavuk suyu*  
*100 gr tereyağı*  
*1 adet soğan*  
*1 yemek kaşığı salça*  
*Tuz*  
*Karabiber*  
*Kekik*  
*Pul biber*

Öncelikle tavuklar haşlanır.

Küp küp doğranmış soğan, pembeleşene kadar kavrulur.

Tuz, karabiber, kekik, pul biberle salça ilave edilip salçanın kokusu çıkana kadar kavrulmaya devam edilir.

Üzerine yıkanmış ve süzölmüş pirinç eklenir, 5 dakika daha kavrulur.

Pirinç tepsiye alınıp üzerine tavuk parçaları yerleştirilir.

Tavuk suyu da ilave edilir.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca üzeri başka bir tepsiyle kapatılarak 10 dakika dinlenmeye bırakılır, sıcak olarak servis edilir.



## Bedriye Meral Arıca

Alaşehir Fabrikası (Şişeleme)



### ARNAVUT

## MİŞORİZ

*700 gr bütün tavuk  
3 su bardağı pirinç  
6 su bardağı tavuk suyu  
100 gr tereyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1,5 tatlı kaşığı tuz*

Yıkanan tavuk, düdüklü tencereye konur. Bir parmak üstüne çıkacak kadar su ilave edilir ve pişene kadar yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Tavuk pişerken kuru soğan küp şeklinde doğranır ve tereyağında soğanlar pembeleştirilir.

Ardından salça ve kırmızı toz biber de eklenir.

Baharatlar da ilave edilir ve salçanın kokusu çıkana dek kavurulur.

Yıkayıp süzülen pirinçler de ekledikten sonra 5-6 dakika kavrulmaya devam edilir.

Kavrulan soğanlı pirinçler, yuvarlak bir fırın tepsisine alınır ve haşlanmış olan tavuğun suyundan 6 su bardağı tavuk suyu üstünde gezdirilir. 180 derecede ısıtılmış fırına verilir.

9-10 dakika içinde suyunu çekmeye başlayan pilav fırından alınır ve üstüne tavuk parçaları serpilir.

Sonra fırın 200 dereceye ayarlanır ve tavukların üstü kızarana dek 15-20 dakika daha bu şekilde pişirilir.

Fırından almadan önce eğer tavuklar kızarmış ama pilav suyunu tamamen çekmişse üstüne sıcak tavuk suyundan bir kepçe kadar daha gezdirilebilir, fırından alınarak servis edilebilir.

## Gökhan Kuşçu

Alaşehir Fabrikası (Şişeleme)

Tarifi veren Simanperi Kuşçu



VAN

## ÇİRİŞ PİLAVI

*200 gr çiriş otu yaprağı*

*2 yemek kaşığı margarin*

*1 adet soğan*

*1 tatlı kaşığı tuz*

*500 gr bulgur*

*4 bardak su*

*1 tatlı kaşığı karabiber*

*1 adet havuç*

*250-300 gr nohut*

Soğan doğranır, pembeleşinceye kadar margarinle kavrulur.

Yıkanmış, doğranmış taze çiriş otu yaprakları, tencerenin içine konur.

Tuz atılıp 20 dakika yağda çevrildikten sonra içine bulgur katılır. 1-2 kere daha karıştırılır, kısık ateşte pişirilir.

Küp şeklinde doğranmış ve haşlanmış havuç ve nohutlar da bulgurun içine katılarak 4 bardak su ilave edilir, kısık ateşte pişirilir.

## Çiriş otu

Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerimizde yüksek rakımlarda yetişen bu ot, Van'da enteresan bir şekilde "dağ muzı" olarak anılır. Halbuki muzdan ziyade pırasayı andırır. Çiriş otuna "yabani pırasa" denmesi boşuna değildir. Çorbası, pilavı, böreği ve sulu yemeği yapılır. Dozunda yenirse sağlığa faydası vardır.



## KİM BU ELİ NAZİK?

*“Ziyafeti yapan etin miktarı değil,  
misafirlerin neşesidir.”*

*Edward Hyde*



## SOFRANIN TADI TUZU...

**T**ürk mutfağında en zengin yemek grubu et yemekleri ve köfteler olsa gerektir. Et yemekleri özellikle Kurban Bayramı başta olmak üzere ailecek kutlanan özel günlerin olmazsa olmazıdır. Her yörenin kendine has et yemekleri vardır. Edirne'de ciğer sarması olmadan bayram başladı sayılmaz, Iğdır'ın nohutlu Bozbaş yemeği sınırın da ötesinden gelen bir lezzettir. Sınırların ötesinden Balkan havası bazen gömlek kebabı ile gelir. Bazen aynı addaki yemek türlü kılıklara bürünür, adaş ama huyu suyu benzemez kardeşler gibidirler. Bir bakarsınız; aynı fırın kuzu budu Mardin'de Süryani sofralarında Paskalya kutlaması için ortaya çıkar, komşusunun sofrasında Kurban Bayramı'nın baş yemeğidir. Diğer taraftan herkesin aynı anda aynı yemeği kaşıkladıkları durumlar da vardır. Gaziantep'te Şeker Bayramı'nda istisnasız her ev mutlaka yuvalama yapar. Sanki sofraya büyür, kocaman bir dost sofrası olur, adeta tüm şehir tek bir sofraya oturur.

Bazı yemekler için bayram sofrası gerekmez. Bazen ani gelen bir misafir için hazırlıksız da yakalanılsa, çabucak yapılan, hattâ kimi zaman kasaptan siparişle mahalle fırınına gönderilen tepsi kebabı ya da tepsi oruğu imdada yetişir, üstelik tadı da hiçbir şeye değişilmez. Bazen zahmeti az ama pişmesi uzun bir çömlek kebabı, güveç ya da testi kebabı durumu kurtarır, üstelik de gösterişi yerinde havası bol olur. Bazen de misafir hazırlığı saatler, hattâ günler öncesinden başlar. Konuğa gösterilen özen gereği özellikle zahmetli, el emeği

ve ustalık gerektiren yemekler yapılır. Burada daha ziyade top top yuvarlanan veya içi doldurulan köfteler devreye girer. Bir Bitlis köftesini veya analı kızlı yemeğini yapmak öyle herkesin harcı değildir. Doğrusu böylece biraz da hava atılır, ev hanımının mutfaktaki mahareti sergilenmiş olur.

Et yemeği deyince bugün daha çok büyük kentlerde hâkim olduğu üzere sadece dana eti düşünülmesin, kuzu ya da koyun eti çoğu yerde esas olandır, hattâ kıymalı yemek ve kebaplarda da kuzu veya koyun kıyması tercih edilir. Kurban Bayramı yemeklerinde sakatatlar da baş köşededir. Bumbar dolması, kokoreç, ciğer sarmalar arzı endam eder. Kimi zaman da yöresine göre, özellikle de Yörük kültürünün hâkim olduğu bölgelerde mevsimi denk geldi mi oğlak eti, keçi eti senede bir kere bile olsa illa ki sofraya gelir. Nadir de olsa tavşan bile sofradadır. Elbette kümes hayvanlarını da unutmamak lazım. Bir zamanlar tavuğun pahalı ve görece kıymetli olduğu düşünülürse tavuk yemekleri de önemli izzet ikram yemeğidir, Anadolu'da çoğu yerde misafire gösterilen kıymetin ifadesi konuk için kesiliveren bir tavuktur. Çerkez sofrasının cevizli tavuğu gibi niceleri misafir yemeğidir. İşte o tavuğun hem etinden hem de haşlama suyundan yararlanır. Tavuk, hindi veya kaz eti suyu veya ağır ağır pişen etin suyu tirit gibi yemeklerin can suyu olur. Bazen yufka ekmek, bazen tandır ekmeği ete katık olur, bir anlamda et eklemek ile bereketlenir, kalabalık sofraları doyurur. Keledoşun doyuruculuğu, yufkalı tavuğun, damat paçasının tadı benzersizdir. Kuru yufka eklemekle yapılan tirit, üfeleme ya da bandıma hem bereketli hem de lezzetli yemeklerdir. Bayram günlerinde olmazsa olmaz tatlıların şahı ev baklavası yapılıyorsa birkaç kat taze yufka da bayram yemeği için açılır, aralarına didiklenmiş et döşenip üstüne etin ya da tavuğun mis gibi suyu verilince tam bir şölen yemeği olur. Kimi zaman da yufkanın, ekmeğin yerini pirinç alır, Üsküre kebabı gibi etin pişen suyuna pilav demlenir. Hamur deyince pide gibi, sembusek gibi kıymalı harcıyla doyumsuz hamur işlerini de unutmamak gerekir.

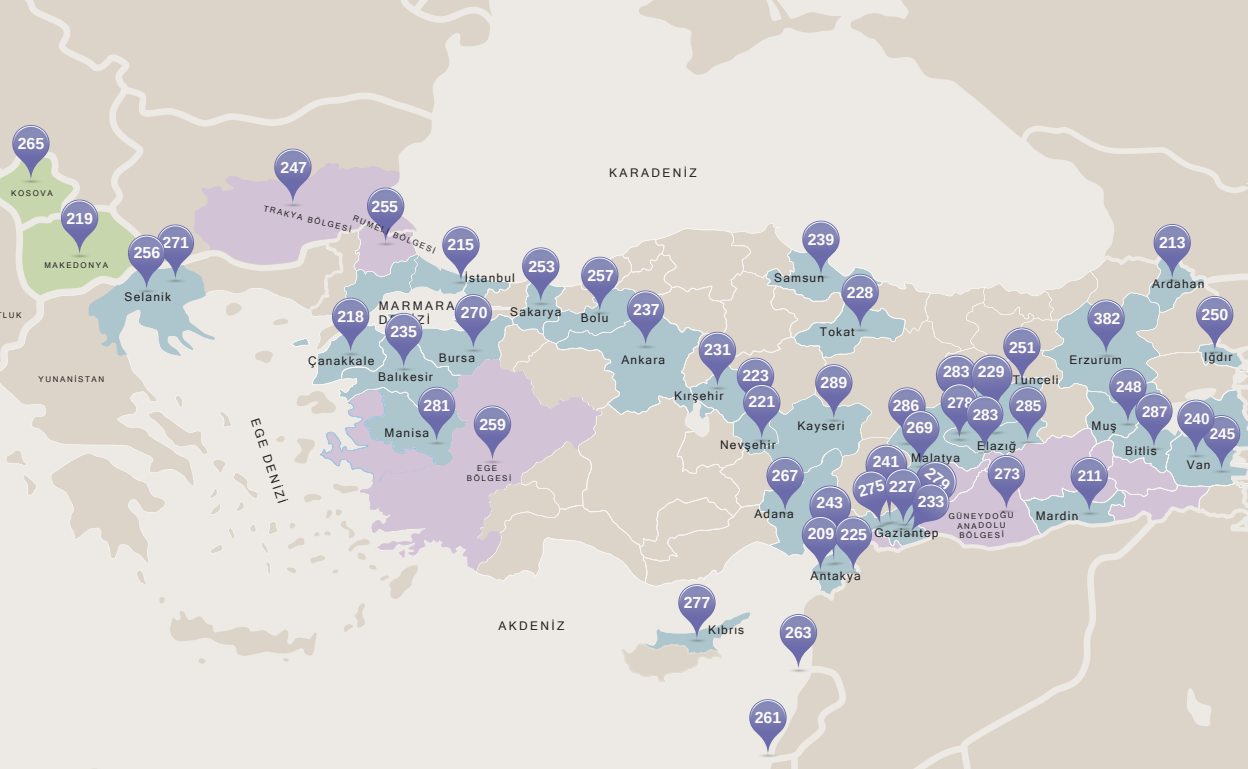
Et yemeklerini sadece et ağırlıklı diye düşünmek doğru olmaz. Et bazen alçakgönüllü bir şekilde baş rolü sebzeeye verir, en azından yanında eşit bir eşlikçi gibi yer alır. Sebzeli et yemekleri, ıspanak ya da kabak borani gibi yemekler ferah ferah hafiflikleriyle sofraları şenlendirir. Hele bahar gelince şiveydiz gibi taze sarımsaklı soğanlı yemekler tam bahar havası estirir. Sebze deyince etten her zaman rol çalmayı bilen patlıcanı saymadan geçmek olmaz. Patlıcan her haliyle bir anlamda sebzeler dünyasının eti gibidir. Alınazık yemeğinde etin altına döşek olur, patlıcan kebabında eti yanına destek alır, birlikte ateşin alazında lezzetleri birbirine karışarak gönülleri fethederler. Ama lezzette, doğrusu bu ya, patlıcan eti bile geçer. Unutulmaya yüz tutsa da meyveler de aslında etlerin kadim yoldaşdır, misal kayısılı çirleme deyince bin bir renkli Anadolu yemek mozaiğine tatlı ekşi bir tat dokunur.

Köfteler ise apayrı bir alemdir. Evde yapılan cızbız anne köftesinin tadı eşsizdir ama kalabalıklar söz konusu olduğunda köfteler çeşitlenir, çoğu kez de kıyma

bol bulgurla hemhal olur, bollaşır, nohut takviyesiyle salçalı ya da yoğurtlu bol kepçe bir aşı dönüşür. Bir bakarsınız bir yemekte hem bulgurlu köfteler var hem de kuşbaşı veya kemikli et. Bir de nohut araya karışınca, bundan besleyici ve doyurucu yemek olamaz diye düşündürür insana. Kimi zaman da et bulgura eser miktarda katılır, o zaman görevi geri planda kalmak, bulguru veya irmiği bağlamak ama birazcık da lezzet katmaktır. İçli köftenin kızarmış ya da haşlanmış hali, mekik gibi sivri uçlu ya da kubbe gibi toparlacık şekliyle irili ufaklı her çeşidi başka bir maharet gerektirir. Burada etten de önemlisi el becerisini döktürmek ve emek yoğun bir ikram sunmaktır. Saatler süren hazırlık sonucunda o el emeği göz nuru köftelerin sofraya gelmeleriyle bitmeleri bir olsa da maksat o paylaşılan sevinçtir.

Türkiye geniş bir mutfak yelpazesi. Balkanlar'dan Ortadoğu'ya ve Asya'ya doğru uzanan bir gökkuşağı gibi. Trakya'dan Anadolu'ya binlerce rengi barındırıyor, benzer lezzetlerin bile sonsuz çeşitlemelerini sunuyor. Et yemekleri ve köfteler günlük sofralarda her zaman yer almasalar da özel günlerin, kutlamaların gözde lezzetleri, bir anlamda şölenlerin tadı tuzu. Doğrusu; tavuksuz, etsiz bir bayram sofrası düşünmek zor, imkân dahilinde kebapların, köftelerin yeri bir başka özel. Ama esas olan kıt kanaat da olsa, bol kepçe de olsa gönülden cömertçe paylaşılan yemeğin verdiği sevgi, işte sofranın asıl tadı tuzu orada gizlidir.





● ŞEHİR ● ÜLKE ● BÖLGE ● SAYFA NUMARALARI

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 209 İpek Güven<br>ANTAKYA<br>Zeytinyağlı Tepsi Oruğu          | 233 Ayşe İpek Kıcıkoğlu -<br>GAZİANTEP<br>Ali Nazik                          | 255 Can Erdoğan<br>RUMELİ<br>Damat Paçası                           | 277 Özgür Köse<br>KIBRIS<br>Kıbrıs Köftesi       |
| 211 Münir Sağlamer<br>MARDİN<br>Sembusek                      | 235 Birsan Özdemir Duran<br>BALIKESİR<br>Tirit                               | 256 Bülent Küfeciler<br>SELANIK<br>Kokoşka / Yufkalı Tavuk          | 278 Gülşah Hoşses<br>ELAZIĞ<br>Harput Köfte      |
| 213 Özlem Alimuto<br>ARDAHAN / AHKALKALAKI<br>Gogo            | 237 Haydar Möhür<br>ANKARA<br>Tirit  | 257 Tilar Ekin Kum<br>MENGEN<br>Halişka                             | 279 Osman Keşkekoğlu<br>KİLİS<br>Kübbülmüşviyye  |
| 215 Ayça Çiğdem Budak<br>İSTANBUL<br>Kuzu Sarma               | 239 Ercan Albayrak<br>SAMSUN<br>Kaz Tiriti                                   | 259 Mennan İmre<br>EGE<br>Levrek Beğendi                            | 281 Onur Kaya<br>MANİSA<br>Topalak               |
| 218 Kenan Gezer<br>ÇANAKKALE<br>Fırında Kuzu Tandır           | 240 Hasan Umut Kuru<br>VAN<br>Ekşili   | 261 Münir Sağlamer<br>LEVANT<br>İçli Köfte                          | 283 Gülşah Hoşses<br>ELAZIĞ<br>Muhaşerli Köfte   |
| 219 Ayça Çiğdem Budak<br>MAKEDONYA / KARAMAN<br>Gömlük Kebabı | 241 Ayşe İpek Kıcıkoğlu<br>GAZİANTEP<br>Şiveydidiz                           | 263 Yağmur Semiz<br>LEVANT<br>Patatesli İçli Köfte                  | 285 Selçuk Altugan<br>ELAZIĞ<br>Memleket Köftesi |
| 221 Esra Palta<br>KAPADOKYA<br>Testi Kebabı                   | 243 İpek Güven<br>ANTAKYA<br>Kabak Borani                                    | 265 Neyran Ayan<br>KOSOVA<br>Baklava Yufkalı Ve Köfteli<br>Akçerviş | 286 Aslı Çinkılıç<br>MALATYA<br>Tevek Köfte      |
| 223 Volkan Üstüner<br>KAPADOKYA<br>Testi Kebabı               | 245 Gökhan Kuşçu<br>VAN<br>Keledoş   | 267 Mehmet Aydoğdu<br>ADANA<br>Analı Kızılı                         | 287 Ahmet Onur Akman<br>BITLİS<br>Bitlis Köftesi |
| 225 Seda Öner<br>ANTAKYA<br>Tepsi Kebabı                      | 247 Murat Güneysu<br>TRAKYA<br>Yoğurtlu Kokoriç                              | 269 Nimet Kocabey<br>MALATYA<br>Analı Kızılı                        | 289 Didem Alev<br>KAYSERİ<br>Kurşun Aşı Köftesi  |
| 227 Ayşe İpek Kıcıkoğlu<br>GAZİANTEP<br>Soğan Kebabı          | 248 Leyla Çelik<br>MUŞ<br>Keledoş  | 270 Zuhal Kesgin<br>BURSA<br>Pidelli Köfte                          |  |
| 228 Ahmet Paylan<br>TOKAT<br>Tokat Kebabı                     | 250 Mustafa Yıldız<br>İĞDIR<br>Bozbaş  | 271 Alper Akar<br>SELANIK<br>Yoğurtlu Muhacir Köftesi               |  |
| 229 Kübra Polat<br>ELAZIĞ<br>Üsküre Kebabı                    | 251 Hazan Aydın Yeşilova<br>TUNCELİ<br>Göme                                  | 273 Abdullah Kayran<br>GÜNEYDOĞU ANADOLU<br>Cacıklı Arap Köftesi    |  |
| 231 Fatih Zengin<br>KIRŞEHİR<br>Çirleme                       | 253 Zeynep Kayaaltı<br>SAKARYA<br>Aktu Sızbal / Abhaz Usulü<br>Cevizli Tavuk | 275 Meltem Azbazdar<br>GAZİANTEP<br>Yuvalama                        |  |

## İpek Güven

Tedarik Zinciri (Planlama)

Tarifi veren Annesi Saniye Hanım



### ANTAKYA

## ZEYTİNYAĞLI TEPŞİ ORUĞU

### *Dış malzemesi için:*

*500 gr köftelik et*

*500 gr ince bulgur*

*2 baş soğan*

*1 su bardağı zeytinyağı*

*1 yemek kaşığı un*

*3 adet baş biber*

*1 çay kaşığı kimyon*

*1 çay kaşığı tuz*

### *İç harcı için:*

*400 gr kıyma*

*3 çorba kaşığı zeytinyağı*

*4 adet soğan*

*Yarım su bardağı kuyulmuş ceviz*

*1 çay kaşığı karabiber*



Bulgur ve baş biberler yarım saat suda bekletilir.

Ayıklanan baş biber, kıyılmış soğan ve kimyon, bulgurun üzerine eklenir, kıyma makinesinde 2 kez çekilir.

Üzerine köftelik et ve 1 yemek kaşığı un eklenir, yoğrulur. Hazırlanan bu malzeme 2 parçaya bölünerek bir kenarda bekletilir.

İç harcı için kıyma bir tencereye alınır, kavrulur.

Et suyunu çekince soğan ve yağ eklenir, biraz daha kavrulur.

En son kıyılmış ceviz ve karabiber eklenir, soğumaya bırakılır.

Bir fırın tepsisi, zeytinyağıyla yağlanır.

İkiye ayrılmış köftelik malzemenin bir tanesi, bir buçuk santim kalınlığında açılarak tepsiye yerleştirilir.

Üzeri, hazırlanan kıymayla kaplanıp, geri kalan köftelik malzemeden parçalar alınarak kıymanın üstü kaplanır.

Baklava dilimleri şeklinde kesilerek üstünde zeytinyağı gezdirilir.

175 derece sıcaklıktaki fırında yarım saat pişirilir.

Sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir.

# Münir Sağlamer

Avrupa Off-Trade Satış

Tarifi veren Hüsniye Sağlamer

## MARDİN

### SEMBUSEK

*1 kg yağh kıyma*  
*2 kg un*  
*2 adet yumurta akı ve*  
*2 adet yumurta sarısı*  
*1 kg kuru soğan*  
*1 demet maydanoz*  
*Karabiber*  
*Pul biber*  
*Tuz*  
*2 yemek kaşığı domates salçası*  
*2 yemek kaşığı biber salçası*  
*Çeyrek margarin*

Soğan robotta ince kıyım doğranır, bir kaba konur.

Üstüne kıyma ve maydanoz eklenir, sonra domates salçası ile biber salçası, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilir, derin bir kapta iyice yoğrulur, kenarda dinlenmeye alınır.

Yine derin bir kaba un dökülür, yumurta akı, tuz, margarin ve su eklenir, yufka açılacak hale gelene kadar yoğrulur.

Daha sonra hamurdan avuç içini dolduracak kadar alınır, oklavayla 15 cm genişliğinde ve çok ince olmayacak şekilde yufka açar gibi açılır.

Ortadan ikiye böler gibi yapılır ama bölmeden, bir tarafına kıyma karışımı göz kararıyla ince şekilde doldurulur, diğer boş tarafı ise üstüne kapatılır.

Sonrasında bir tabak kenarı yardımıyla, birleşen yer yarım ay şeklinde çevrilerek hem yapışması hem de düzeltme sağlanır.

Daha sonra fırın tepsisine dizilir, üstüne yumurta sarısı sürülür, fırına atılır.

20 dakika kadar pişirilir.

Üstten bakıldığında kızarma durumuna göre fırından çıkartılır.

## Yumurtanın sarısı ve akı nasıl ayrılır?

Bunun için iki yöntem var. İlk yöntem: Öncelikle yumurta üst kısmından dikkatlice kırılır, çıkan sıvı avuç içine alınır. Sarısı bir elden diğerine aktarılırken akının bir kâseye akması sağlanır. Sarısı da başka bir kâseye alınır. Ellerini kirletmek istemeyenler için etkili olan ikinci yöntemde ise yumurta ortasından hafifçe kırılır, kabuğu ikiye ayrılır. Yumurtanın sarısı, eller yerine yumurta kabukları arasında dolaştırılır, akının bir kâseye akması sağlanır. Sarısı kabukta kalır.

# Özlem Alimuto

İnsan Kaynakları

Tarifi veren *Annesi Anşa Hanım*



## ARDAHAN /AHKALKALAKI

### GOGO

#### *Hamuru için:*

*Aldığı kadar un  
2 yemek kaşığı yoğurt  
3 yemek kaşığı katı yağ  
1 adet yumurta beyazı  
Yarım su bardağı su  
Yarım paket kuru maya  
Tuz*

#### *İç harcı için:*

*350 gr dana kıyma  
3 orta boy soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
Tuz*

#### *Hamurun üzeri için:*

*1 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı yoğurt*

Hamuru için belirtilen malzemeler karıştırılarak yoğrulur. Kulak memesi kıvamına geldiğinde üzeri örtülerek 1 saat mayalanmaya bırakılır.

Bu sırada iç harç için tüm malzemeler bir kapta karıştırılır.

1 saat sonra hamur iki eşit parçaya bölünür. Tepsie göre her iki parça hamur da bir cm kalınlığında olacak şekilde oklava yardımıyla açılır.

Tepsi yağlanır. Önce ilk parça hamur tepsiye konur. Kıymalı harç, üzerine eşit dağıtılır. Ardından ikinci parça hamurla üzeri kapatılır.

Fırına girmeden önce yumurtanın sarısı, sıvıyağ ve yoğurt karıştırılır, hamurun üzerine sürülür.

“Bu yemeği annem kendi annesinden, anneannem ise kendi babaannesinden öğrenmiş. Yemeğin ismi aileye özgü. Anneannem şahzade Aktan, Ahıska Türklerinden. Ahıska Türkleri, zamanında Rusya’da (günümüzde Gürcistan topraklarında) yaşayan Müslüman-Türk bir topluluk. Akhalkalaki bölgesinde yaşayan büyük ailem, şu anki Türkiye topraklarına göç etmek zorunda bırakılmış ve Ardahan’a yerleşmişler. Gelirken bölgenin dilinden bazı kelimeleri ve o yöreye özgü yemekleri de beraberinde getirmişler. Dışarıdan bakıldığında kıymalı bir pideyi andıran yemeğin en önemli özelliği, dış hamurunun gevrekliği ve i harcının baharattan yana yoğun oluşudur.”



# Ayça Çiğdem Budak

IWSA

## İSTANBUL

### KUZU SARMA

*4 adet kuzu sarma (kişi başı  
1 adet gibi düşünülebilir)*

*2 lt su*

*Tane karabiber*

*1 adet defne yaprağı*

*4-5 dal maydanoz*

*1 küçük bütün soğan*

*1 diş sarımsak*

*Mercanköşk (arzuya göre)*

*1 demet dereotu*

*1 bağ taze soğan*

*Zeytinyağı ya da*

*ayçiçek yağı*

*Tuz*

Sarmalar önce sıcak suda 5 dakika bekletilir, ardından yıkanır.

Ayrı bir tencereye, sarmalar üzerini geçecek kadar su konarak kaynatılır. Sarmalar kaynayan suda; soğan, sarımsak, tane karabiber, defne yaprağı, mercanköşk, maydanoz ve tuzla birlikte yumuşayana kadar pişirilir.

Sudan çıkarılır ama suyu dökülmez. Bu suyla arpa şehriye pilavı yapılabilir.

Bağırsakların içindeki suları çıkarmak için sarmalar, çeşitli yerlerinden çatalla delinir. Aksi takdirde bir sonraki aşamada yağın sıçramasına sebep olur.

Bir tava ya da geniş pilav tenceresine zeytinyağı ya da ayçiçek yağı konur, her tarafı iyice kızarana kadar pişirilir. Bu işlem, tepsiye konarak önceden ısıtılmış fırında da yapılabilir.

Piştikten sonra üzerine doğranmış dereotu ve taze soğan serpilir.



**Püf noktası:**

**Kenara ayrılan suyuyla yapılan arpa şehriye pilavıyla servis edilebilir. Buzbağ Klasik ve Terra Kalecik Karası Kırmızı'yla birlikte mükemmeldir!**



*“ Annemle babamın farklı yerlerden farklı sebeplerle geldiği, yollarının keşiştiği, benim doğduğum büyüdüğüm ve çok sevdiğim canım İstanbul'umdan bir reçete. Kuzu zamanı olduğu için şubat sonu, mart başı gibi İstanbul'un belli semtlerindeki eski sakatatçılarda bulabileceğiniz bir malzemeyle yapabilirsiniz bu yemeği. Ben genelde iki yerden alıyorum: Beyoğlu Balık Pazarı'ndaki Galatasaray Ciğercisi ve Kadıköy Çarşısı'daki Pak Ciğerci. Adı "kuzu sarma" ya da "sarma" ama aslında kuzu bağırsak sarma olarak isteyebilirsiniz. Sarmak maharet ister, her sakatatçıda bulamazsınız o yüzden. Kokoreç severlerin bayılacağı bir yemek kesinlikle. Bu arada mevsiminde alıp pişirmeden buzlukta da saklayabilirsiniz. ”*

Ananemin kardeşi İhsan Dayı'nın Ohri'deyken kendi sardığı sarmalarla (orada korda deniyor) yaptığı, buradayken de devam ettiği bu tarife, sonraları Tuba Şatana'nın bir paylaşımında tekrar kavuştum.

*“Bir müşterimizle rakı ve yemek üzerine yaptığımız bir sohbet esnasında konserve kavanozunda kuzu incik yaptığını anlatmıştı. Çok basit bir tarif üzerine evde yapmayı denedim. İlk denemede çok başarılı olduğumu söyleyemem. Sonraki denemelerimde ısı ve süre dengesini kurarak daha iyi bir lezzet elde etmeyi başardım. Bunun daha geniş kapsamlı, daha kalabalık sofralara hitap etmesi gerektiğini düşünerek kuzu incik olayını kuzu kol boyutuna (birden fazla kuzu kol) getirerek, edindiğim tecrübeyi tepside denedim ve daha güzel sonuçlar elde ettim. İlk tarifte sadece tuz ve tereyağı vardı. Bu tarifi sarımsak, soğan ve karabiberle daha çok zenginleştirebileceğimi düşündüm. Daha ilk denemede istediğim lezzete ulaştım. Kalabalık sofralar demişken, en son denemem 7 adet kuzu kol oldu ve sonuç mükemmeldi.”*



# Kenan Gezer

Avrupa Off-Trade Satış

## ÇANAKKALE

### FIRINDA KUZU TANDIR

*2 adet (3,5-4 kg) kuzu kol*  
*6 adet arpacık soğan*  
*6 diş sarımsak*  
*1 yemek kaşığı tuz*  
*1 tatlı kaşığı tane karabiber*  
*1,5 yemek kaşığı zeytinyağı*  
*2 yemek kaşığı tereyağı*

Öncelikle her bir kuzu kol 3 parça haline getirilir.

Sonrasında zeytinyağı, etlerin etrafına sürülür.

Kullanılacak etin miktarına göre fırın tepsisi ya da ısıya dayanıklı cam tepsi alınır, etler tepsi içine boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilir.

Her et parçasının üzerine ikişer derin çizik atılır, bu kesiklerin içerisine birer adet arpacık soğan ve sarımsak yerleştirilir.

Tuz ve tane karabiber, etlerin üzerine eşit dağılacak şekilde serpiştirilir.

Tereyağı, her etin üzerine eşit miktarda küçük parçalar halinde paylaşılır.

Tepsinin üzeri önce fırın kâğıdı sonrasında alüminyum folyoyla sıkıca kaplanır.

Hazırlanan tepsi önceden 180 derecede ısıtılmış fırının içine yerleştirilir.

İlk pişirme süresi 2 saat olacak şekilde ayarlanmalıdır.

2 saat sonunda tepsinin üzeri açılır, 150 derecede 30 dakika daha pişirilir. Fırında kuzu tandır servise hazırdır.

# Ayça Çiğdem Budak

IWSA

Tarifi veren *Mesude Budak - Adniye Gurup*

## MAKEDONYA / KARAMAN

### GÖMLEK KEBABI

<i>500 gr tek çekim orta yağlı kuzu kıyma</i>	Kıyma soğan, sarımsak ve baharatlarla yoğrulur, dinlendirilir.
<i>Kuzu gömleği (dönerin üstüne ya da Trakya'da köftelerin içine de eklenir lezzet versin diye)</i>	Kuzu gömleği ılık suyun içine alınır, iyice yumuşayana kadar 15-20 dakika bekletilir.
<i>1 lt ılık su</i>	Gömlek yuvarlak bir tepsi ya da borcama yayılır.
<i>1 adet rendelenmiş soğan</i>	Kıyma harcı 3 parmak kalınlığında, yaklaşık 4-5 cm olarak yerleştirilir.
<i>2 diş rendelenmiş ya da dövülmüş sarımsak</i>	Gömlek, harcın tamamını saracak şekilde kapatılır.
<i>Çok az kimyon</i>	Üstte kalan kısmı alta gelecek şekilde bir başka tepsiye çevrilir.
<i>Pul biber</i>	
<i>Karabiber</i>	
<i>Tuz</i>	
	180 derecede önceden ısıtılmış fırında, fansız modda tamamen kızarana kadar pişirilir.

“Anne evimden bir tarif vereceğim. Annemlerin ailesi aslen Anadolu'nun göbeğindeki Karaman Beyliği'ne mensup iken 1451'de, Osmanlı İmparatorluğu tarafından Makedonya'nın Ohri kasabasına yerleştirilmişler. Ve tam 500 sene orada yaşamışlar. 1950'lerde o zamanki Yugoslavya hükümeti tarafından önce evleri ve arazileri alınmış, sonra da baskılara dayanamayıp dedemin kararıyla, annem 12 yaşındayken, 1960'ta anavatan dedikleri Türkiye'ye, İstanbul'a yerleşmişler. Bu yemek buradan mı oraya gitmiş, oradan mı buraya gelmiş bilmiyorum. Göç o yüzden garip bir şey sanırım. Giderken ya da gelirken yediğinizi, içtiğinizi, müziğinizi ve geleneğinizi de yanınızda taşıyorsunuz.”

**Püf noktası:**

Biz genellikle patates püresi ve bol dereotlu bezelye garnisiyle servis ederiz. Yanına Kayra Versus Cabernet Franc ya da Kayra Versus Alpagut Öküzgözü mükemmel uyum sağlar.

# Esra Palta

Nevşehir Fabrikası (Kalite)

## KAPADOKYA

### TESTİ KEBABI

*1 kg kuzu ya da  
orta yağlı dana kuşbaşı et  
500 gr domates  
500 gr arpacık soğan  
20 diş sarımsak  
6 adet orta boy yeşilbiber  
250 gr tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber*

**Testinin ağzını kapatmak için:**

*1 adet ekmek hamuru*

Kabuğu soyulan domatesler ve çekirdekleri çıkarılan yeşilbiberler, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır.

Arpacık soğan ve sarımsakların kabukları ayıklanır, bütün olarak bırakılır.

Sebzelere tuz ve karabiber ilave edilir, etle harmanlanır.

Testi bol suyla yıkanır, suyu süzdürülür. Tabanına tereyağının yarısı alınır.

Baharatlarla harmanlanmış etli ve sebzeli karışım testiye doldurulur.

Tereyağının geri kalanı küçük parçalar halinde kesilir, karışımın üstüne eklenir.

Testinin üzeri ekmek hamuruyla kapatılır ki, et ve sebzeler kendi buharında pişsin.

Koşullar uygunsa odun ateşi veya meşe kömürüyle açık havada 2 saat, fırında ise yaklaşık 90 dakika pişirilir.

Piştikten sonra testi, boğum yerinden kırılır, testinin içindeki kebab servis tabağına alınır.

*“Tandır kültürü etrafında oluşan geleneksel bir yemek olan Testi Kebabı, Kapadokya'nın kendine özgü tatlarındandır. Günümüzde fırınlarda ve açık ocaklarda da yapılırsa dahi, tandırda bir başka tat verir. Genellikle Avanos ilçesinde üretilen testi ve çömlek adı verilen toprak kaplar içinde yapılır. Bu kapların içine etle birlikte diğer malzemeler de konarak tandırda piŐirilmek suretiyle hazırlanır. Daha çok özel günlerde veya büyük gruplar bir araya geldiğinde yapılır. Bununla beraber Avanoslu anakıların tek kiŐilik imal ettikleri küçük testilerde de yapılabilir.”*



## Volkan Üstüner

Nevşehir Fabrikası (Bakım ve Yatırım)



### KAPADOKYA

## TESTİ KEBABI

*1 kg kuşbaşı dana eti*  
*500 gr domates*  
*500 gr arpacık soğanı*  
*10 diş sarımsak*  
*7 adet yeşil biber*  
*250 gr tereyağı*  
*1 çay kaşığı tuz*  
*1 çay kaşığı karabiber*

Öncelikle domateslerin kabukları soyulur. Biberlerin çekirdekleri çıkarılır.

Soğan ve sarımsakların kabukları ayıklanır, tüm olarak bırakılır.

Tuz ve karabiber de eklenir, etle harman edilir.

Daha önceden hazırlanan testinin tabanına tereyağının yarısı konur.

Biber, soğan, sarımsak ve baharatlarla harmanlanmış et testiye doldurulur.

Tekrar tereyağı eklenir.

Pişirme aşamasına geçmeden önce testinin üzeri mümkünse ekmek hamuruyla, yoksa alüminyum folyoyla kapatılır. Et, kendi buharında pişeceği için testi kebabının lezzeti buradan gelecektir.

Testi kebabı odun ateşinde 2 saat pişirilir.

Testi kebabı piştikten sonra suyu çektilir ve harika lezzetin tadına bakılır.



*“Nevşehir’in Kapadokya yöresine özgü bir yemek çeşidi olan Testi Kebabı, özellikle odun ateşinde piştiğinde tadına doyum olmayan harika bir lezzete kavuşur.”*

### **Odun ateşinde...**

Anadolu’da sıkça kullanılan, özellikle de et ve hamur işlerinde tercih edilen ağır bir pişirme yöntemi olan odun ateşi, çıkardığı çıtır çıtır sesle romantik bir atmosfer yaratmakla birlikte yemeğin iyi pişmesini, tatların iç içe geçmesini sağlar. Güveçten ızgaraya kadar her türlü yiyeceğe ayrı bir lezzet katar. Testi kebabı ve Tire köftesi gibi yemeklerde etin yavaş yavaş ve içten içe pişmesini sağlar. Ekmekte ise mayaya etki eder, hafif ve hoş bir koku bırakır.

## Seda Öner

Alaşehir Fabrikası (Kalite)



### ANTAKYA

## TEPSİ KEBABI

*Yarım kg kıyma*

*2 adet kuru soğan*

*2 diş sarımsak*

*1 adet sivribiber*

*1 adet kapyta biber*

*2 -3 adet domates*

*Yarım demet maydanoz*

*1 tath kaşığı tuz*

*1 çay kaşığı karabiber*

*1 çay kaşığı kimyon*

*1 çay kaşığı kekik*

*1 çay kaşığı pul biber*

**Üzeri için:**

*İsteğe bağlı domates,*

*biber, patates, soğan, sarımsak*

*1 çorba kaşığı salça*

*1 su bardağı su*

Kıyma derin bir kap içerisine alınır.

Soğan, sarımsak, biber, domates ve maydanoz çok ince doğranır.

Doğranan malzeme ve baharatlar kıymanın içerisine aktarılır, iyice karıştırılır.

Tüm malzemeler, tatlarının birbirine geçmesi için elle yoğrulur.

Karışım fırın tepsisine veya borcama yaklaşık 1 cm kalınlığında döşenir.

Üzerine isteğe bağlı olarak domates, biber, patates, soğan ve sarımsak dizilebilir.

Ilık suyun içinde salça sulandırılır, tüm malzemelerin üzerinde gezdirilir.

Önceden ısıtılmış, 180 derece fırında patatesler iyice pişene dek pişirilir.

*“Kalabalık sofralarda birlikte yemek yemeyi sevenlerin yemeğidir. Ansızın gelen misafirler için hazırlanan eşsiz bir lezzettir. Hatay'da kasaplardan telefonla sipariş verilen, evlerde de yapılabilen ve yapması çok kolay olarak görünen bir yemek olmakla birlikte önemli püf noktaları vardır. Bu yemeğin en lezzetlisini Hatay'da Antakya Uzun Çarşı kasaplarından yiyebilirsiniz.”*



# Ayşe İpek Kıcıkoğlu

Nevşehir Fabrikası (Kalite)

Tarifi veren Annesi Sıdıka Hanım



"Seyit isimli bir ağa, her öğünde et yemek istiyormuş. Et yemekten kaynaklanan bir hastalık çıkarmış. Doktor bu kadar çok et yerse öleceğini söylemiş. Eşi, kocasını çok sevdiği için buna bir çözüm yolu aramış. Daha sonra ebe kadına gitmiş ve durumu anlatmış. Ebe kadın düşünmüş taşınmış ve soğanın kanı temizlediğini bildiği için az etli bol soğanlı soğan kebabını bulmuş."

## GAZİANTEP

### SOĞAN KEBABI

1,5 kg kebablık soğan (arpacık)  
700 gr yağlı kıyma  
Yarım çay bardağı nar ekşisi sosu  
Tuz, karabiber, kırmızıbiber  
1,5 su bardağı su  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Soğanlar, iki ucu ve ortasından aşağıya doğru, sadece arasını açacak şekilde kesilir. İkiye ayrılmamalıdır.

Sonra kıymanın içine tuz, kırmızıbiber ve karabiber eklenir, karıştırılır.

Kıymadan parça parça koparılır, soğanların arasına konur.

Nar ekşisi ve yağ karıştırılır, tepsinin tabanına sürülür.

Kıymalı soğanlar tepsiye dizilir.

200 derece fırında 45 dakika pişirilir.

## Ahmet Paylan

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Ali Çağlar



### TOKAT

## TOKAT KEBABI

*Taze kuzu eti*

Kuzu eti orta büyüklükte parçalar halinde hazırlanır.

*Kuyruk yağı*

*Patlıcan*

Şişlere dizilirken en başına bir parça kuyruk yağı takılır.

*Yeşil biber*

*Patates*

Bir parça et, patlıcan ve ince kesilmiş patates sırasıyla

*Sarımsak*

*Pide*

şişe dizilir. Bunları yaparken patlıcanların kabuğu alınmaz.

Patlıcanlar ortadan iki parçaya ayrılır ve önceden hafifçe tuzlanır.

Patlıcanların sap kısmı, şişlerin uç kısmına takılır ki, şişte bulunan malzemeler dökülmesin.

Ayrı bir şişe bir parça kuyruk yağı ve sarımsaklar eklenir.

Kebap ocağının ortasında bulunan yatay demire asılarak pişmeye bırakılır.

Pideyle servis edilir.

## Kübra Polat

Elazığ Fabrikası (Sağlık Emniyet Çevre)

Tarifi veren *Burhan Hoca*

### ELAZIĞ

## ÜSKÜRE KEBABI

*1 kg koyun kuşbaşı et*  
*200 gr arpacık soğan*  
*1 yemek kaşığı salça*  
*300 gr dövülmüş yaprak kuyruk yağı*  
*1 yemek kaşığı tereyağı*  
*500 gr pirinç*  
*Karabiber*  
*Tuz*

Kuşbaşı et, arpacık soğan, salça, tuz ve baharatlar karıştırılır, 2 saat dinlendirilir.

Büyük bir tencerenin dibine, dövülmüş yaprak kuyruk yağları serilir.

Üzerine, hazırlanan kuşbaşı et ve arpacık soğanlar konur, bakır kâseyle üstü kapatılır.

Kâsenin dışına su koyulur, pişmeye bırakılır.

Hafif ateşte 3-4 saat pişirilir.

Kâsenin etrafındaki kalan suya pirinç dökülür, tencerenin kapağı kapatılır.

Pilav da piştikten sonra kâse kaldırılır, birlikte servis edilir.



## Üsküre

Anadolu'da toprak kâse, tas ya da çanağa üsküre denir. Elazığ yöresinde bu malzemenin içeriği metaldir. Daha çok çorba yapımında kullanılsa da pişirme yönteminin yemeğe adını verdiği Üsküre Kebabı'nda da tercih sebebidir. Üsküre ile su ve ayran da içilir.

## Fatih Zengin

Karaman Fabrikası (İnsan Kaynakları)



### KIRŞEHİR

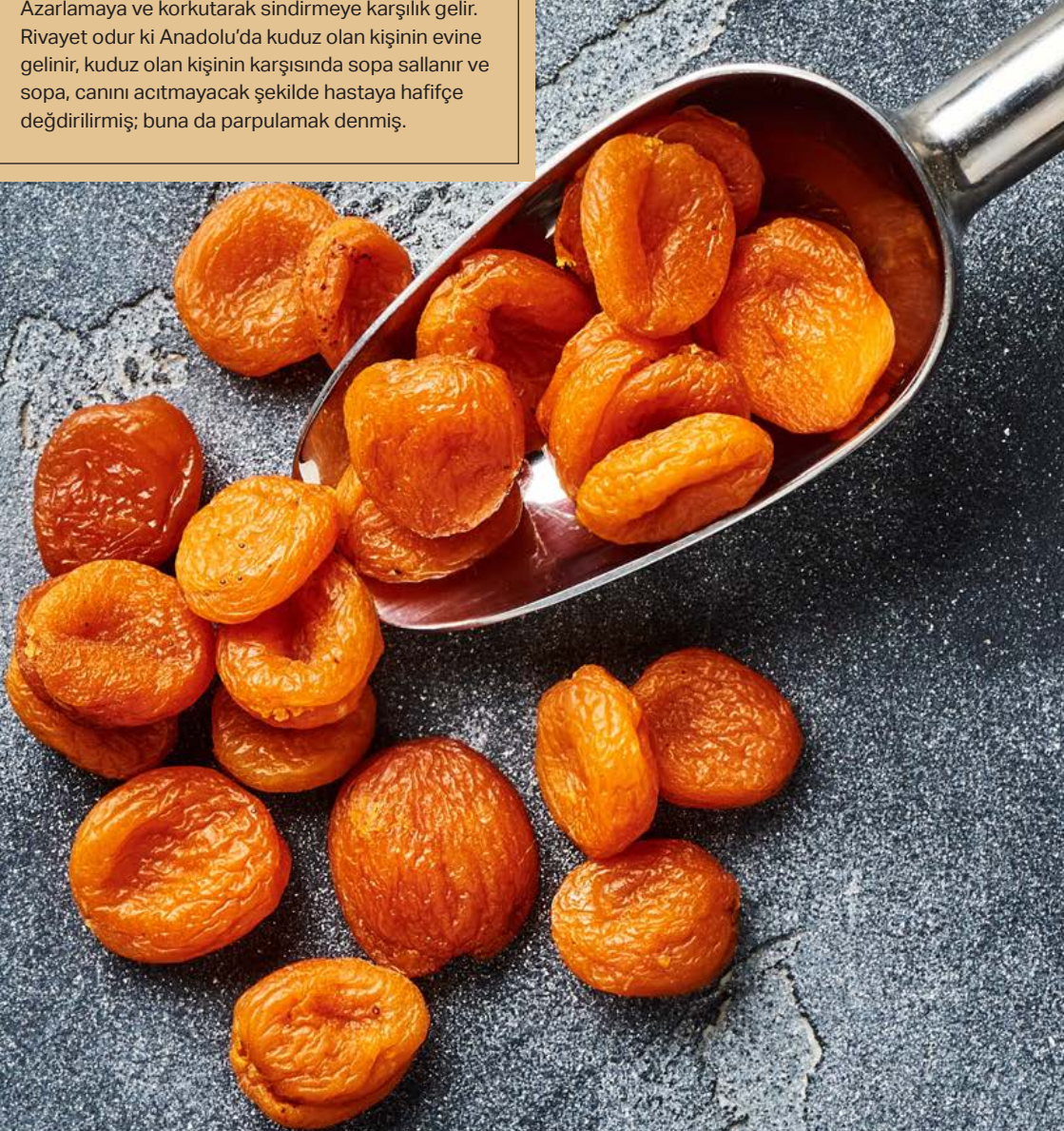
## ÇİRLEME

- |   |   |
|---|---|
| <i>1 kg kuşbaşı et</i>  | Kayısı kuru su az suyla ateşte şişirilir.   |
| <i>Yarım kg nohut</i>   | Tencereye tereyağı konur, eritilir.   |
| <i>1 tatlı kaşığı domates salçası</i>                                 | Salça eklenir, kavrulur ve et ilave edilerek parpulanır.                                  |
| <i>1 kg çekirdekli kuru kayısı (yoksa çekirdeksiz kayısı da olur)</i> | Akşamdan tuzlu suda ıslatılmış nohut ilave edilerek pişirilir.                            |
| <i>1 su bardağı pekmez</i>  | Kuru kayısı, baharat, tuz ve pekmez, yeteri kadar su ilave edilerek bir taşım kaynatılır. |
| <i>2 kaşık tereyağı</i>   | Üzerine eritilmiş tereyağı dökülür, sıcak servis edilir.                                  |
| <i>Tuz</i>  |   |
| <i>Pul biber</i>  |   |



## “Parpulamak”

Parpulamak, hafifçe dövme anlamına gelir. Dövülen malzeme patlıcan ya da et olabilir. Daha iyi pişmesini sağlar. Parpulamanın sadece yemek yapımında değil, insan ilişkilerinde de karşılığı vardır. Azarlamaya ve korkutarak sindirmeye karşılık gelir. Rivayet odur ki Anadolu’da kuduz olan kişinin evine gelinir, kuduz olan kişinin karşısında sopa sallanır ve sopa, canını acıtmayacak şekilde hastaya hafifçe değdirilirmiş; buna da parpulamak denmiş.



# Ayşe İpek Kıcıkoğlu

Nevşehir Fabrikası (Kalite)

Tarifi veren Annesi Sıdıka Hanım



“Yavuz Sultan Selim Han, 16. yüzyılda Antep’e büyük ve ihtişamlı bir törenle girer. En az şimdiki kadar zengin Antep mutfağının yemekleriyle onun için büyük bir ziyafet verilir. Yavuz Sultan, bir yemeği o kadar beğenir ki, ustasıyla tanışmak ister. Yemeğin lezzetindeki inceliğe ithafen “Kim bu eli nazik?” diye sorar. Yemeği yapan usta saray mutfağına alınırken, yemeğin adı da “Eli Nazik” olarak kalır. Zaman içinde de adı değişerek Alınazik olur.”

## GAZİANTEP

### ALİ NAZİK

7 tane közlenmiş patlıcan

500 gr orta yağlı kıyma

4 diş sarımsak

250 gr süzme yoğurt

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kıyma kavrulur.

Sonra baharatı eklenir.

Patlıcanlar közlenir ve temizlenir, ince ince doğranır.

Tuz ve yoğurtla karıştırılır.

Servis tabağına alınır ve üzerine kavrulmuş kıyma konur.



# Birsen Özdemir Duran

Finans ve Dijital Transformasyon

## BALIKESİR

### TİRİT

*1 küçük kâse dolusu verevine  
doğranmış ekşi mayalı köy ekmeği  
(yaklaşık 3 cm çapında)*

*1 kuzu budu (iri parçalara ayrılmış)  
1 dolu yemek kaşığı domates/biber  
salçası (karışık)*

*2 dolu yemek kaşığı tereyağı  
Kırmızı toz biber*

*Tuz*

*Karabiber*

*Maydanoz (doğranmış)*

*3 lt su*

Balikesir yöresinde köy fırınlarında yapılan ekşi mayalı ekmeklerden küçük küçük doğranır.

Kuzu eti suyun içine konur, tuz ilavesiyle kemiklerinden tamamen ayrılıncaya kadar haşlanır. Et lime lime olacak kıvamda haşlanmalıdır.

Et parçaları, bir kevgirle ayrı bir kaba alınır.

Elle ya da bir çatal bıçak yardımıyla didiklenir.

Etin haşlama suyunun içine salça atılır, eritilir.

Servis öncesinde ekmeklerin üzerine bu sostan atılır, yumuşatılır. Ekmekler yumuşamalı, fakat hamurlaşp parçalanmamalıdır.

Ekmekler tabaklara paylaşılır, üzerine et suyu gezdirilir. Üzerine didiklenmiş etler konur.

Bir tavada kırmızı toz biber ile tereyağı eritilir, porsiyonların üzerine istenildiği kadar gezdirilir.

En son doğranmış maydanoz ve karabiberle servise hazırdır.

*“Tirit, Balıkesir ve civarının başlıca yemeğidir.  
Çok doyurucu ve lezzetlidir.”*



# Haydar Mhr

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Gülümser Mhr

## ANKARA

### TİRİT

<i>500 gr dana ve kuzu karışık kuşbaşı eti</i>	Kuşbaşı olarak hazırlanmış et, kuyruk yağı ve sıvıyağ tencerede kavrulur.
<i>100 gr kuyruk yağı</i>	
<i>3 adet Tirit (tandır) ekmeği</i>	zerine kabuğu soyulmuş ve doğranmış domatesler ile doğranmış biberler eklenir.
<i>4 adet domates</i>	
<i>4-5 adet sıcribiber</i>	
<i>2 yemek kaşığı domates salıası</i>	Salıalar da eklenerek bir süre birlikte kavrulur.
<i>2 yemek kaşığı biber salıası</i>	
<i>1 ıorba kaşığı pul biber</i>	Daha sonra üzerine su, tuz ve pul biber ilave edilir, kaynamaya bırakılır.
<i>Sıvıyağ</i>	
<i>Tuz</i>	
<i>1,5 lt su</i>	1 saat kadar birlikte pişen yemeğimiz servise hazırdır.
	Küp şeklinde doğranmış tandır ekmeğinin üzerine dökülerek servis edilir.



## Ercan Albayrak

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren İlknur Albayrak

“ Samsun'a özgü kaz tiriti, hazırlanması zor olsa da mutlaka denenmesi gereken bir tariftir. Çok doyurucu olmakla beraber çok lezzetli bir tarif olan kaz tiritini, kaz eti bulamadığınız takdirde tavukla da deneyebilirsiniz.”

### SAMSUN

## KAZ TİRİDİ

1 adet bütün kaz  
600 gr kaz eti suyu  
300 gr bulgur  
Yeteri kadar pide  
Tuz

Kaz temizlenir, deri ve bağırsak civarındaki yağları küçük küçük doğranır, bir kaptan eritilir.

Kaz bütün olarak haşlanır. Suyundan iki kepçe ve tuz bir kâseye alınır.

Yufkalar dilim dilim kesilir, yağlı suya batırılıp bir tepsiye dizilir.

Kaz suyu ile pişen bulgur pilavı tepsiye dökülür.

Üzerine eritilmiş kaz yağından gezdirilir.

Kaz eti parçalara ayrılır, pilavın üzerine konur.

Yağlanmış yufkayla yenir.

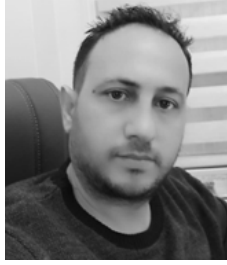
**Püf noktası:**  
Tirit ile yayık  
ayran çok güzel  
gider.



## Hasan Umut Kuru

Bilecik Fabrikası (Bakım Onarım)

Tarifi veren *Hacer Kuru*



**VAN**

### EKŞİLİ

- Parça et kemikli* Et, düdüklü tencerede bir miktar suyla  
*250 gr ıspanak* 10 dakika pişirilir.
- 1 adet büyük boy soğan* Ayrı bir tencereye sıvıyağ konur, soğanı  
*Salça (karışık)* rende yapılır, kavrulur.
- Pul biber* Daha sonra eti içine konur, kavurmaya  
*Yumurta (kişi başına 1 adet)* devam edilir.
- 100 gr ekşili pestil* Salça ve pul biber koyulur, ıspanak minik  
*Tuz* minik doğranır, kavurmaya devam edilir.
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ* Diğer tenceredeki et suyu bu karışıma  
ilave edilir.
- Bir miktar tuz eklenir, malzemelerin  
üstünü kapatacak kadar su ilave edilir.
- Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra  
ekşi pestili minik minik tencereye  
doğranır.
- 10 dakika kısık ateşte kaynatılır, üzerine  
yumurta kırılır ancak karıştırılmamalıdır.
- Tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde  
10 dakika kısık ateşte pişirilir.
- Servis edilirken tabağa, bir parça  
et, sebze ve yumurta olacak şekilde  
konulmalıdır.

# Ayşe İpek Kıcıkoğlu

Nevşehir Fabrikası (Kalite)

Tarifi veren *Annesi Sıdıka Hanım*



## GAZİANTEP

### ŞİVEYDİZ

- 500 gr yeşil sarımsak* Et ve nohut ocağa alınır, pişirilir.
- 1,5 kg yeşil soğan* Soğan ve sarımsağın sadece beyaz kısımları bir parmak kalınlığında doğranır.
- 500 gr kuşbaşı et (kuzu ya da dana)*
- 1 su bardağı nohut* Daha sonra sarımsak doğranır ve eklenir.
- 500 gr süzme yoğurt*
- 1 adet yumurta* Sarımsak biraz yumuşayıp piştikten sonra soğan doğranır ve eklenir.
- Tuz*
- Karabiber* Başka bir kapta yoğurt ve yumurta çırpılır.
- Üzeri için:*
- Svnyagđ* Daha sonra yemeğin suyundan azar azar yoğurda eklenir.
- Nane* Yoğurt ılıdıktan sonra yemeğin içine eklenir.
- Üzeri için yağ ve nane yakılır, yemeğin üzerine dökülür.

## Nane yakmak

Lezzet katan bir son dokunuştur nane yakmak. Özellikle et yemeği ve çorbalarda kullanılır. Kuru nane, yağ ile hafifçe yakılır ve yemeğin üzerinde gezdirilir. Bazen pul biber de ilave edilebilir. Yemeğe lezzet kattığı kadar göze de hitap eden bir servis imkânı sunar.

# İpek Güven

Tedarik Zinciri (Planlama)

Tarifi veren Annesi Saniye Hanım



## ANTAKYA

### KABAK BORANI

*400 gr Hatay usulü tuzlu yoğurt*

*500 gr parça et*

*1 kg beyaz kış kabağı*

*1 avuç nohut*

*2 çorba kaşığı tereyağı*

*1 baş sarımsak*

*1 adet soğan*

*1-2 baş kuru biber (isteğe bağlı)*

*Kuru nane*

Nohutlar bir gece önceden ıslatılır, ertesi gün haşlanır ve süzülür.

Etler haşlanır.

Başka bir tencereye sarımsak ve soğan ince ince doğranır, tereyağıyla biraz kavrulur.


Küp küp doğranmış kabaklar, haşlanmış nohut ve et, sarımsak ve soğanlı karışımın üzerine eklenir.

Su ilave edilerek çorba kıvamında 10-15 dakika pişirilir.

Yemeğin üzerine tuzlu yoğurt eklenir ve karıştırılarak özdeşleşmesi sağlanır.

Son olarak tereyağında kızdırılmış nane ilave edilir.

Acı severler için: istenirse kuru biber ayklanır, yemeğe ilave edilebilir.



*“ 11. yüzyıldan bu yana yapılan borani yemeği, adını Abbasilerin önemli hükümdarlarından Harun Reşit'in gelini ve Abbasi halifelerinden Memun'un eği Buran'dan almaktadır. Hatay'a ait olan bu yöresel lezzet, Hatay'a özgü tuzlu yoğurtla yapılmaktadır. Ayrıca yeşil soğan boranisi, ıspanak boranisi ve bakla boranisi gibi çeşitleri de bulunmaktadır. ”*

## Gökhan Kuşçu

Bilecik Fabrikası (Şişeleme)

Tarifi veren Simanperi Kuşçu



VAN

## KELEDOŞ

250 gr kuşbaşı et (dana veya kuzu eti)

1 su bardağı buğday

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 su bardağı yeşil mercimek

2 avuç pazı otu (heliz otu veya ak pancar)

2 su bardağı çökelek (yoğurt krcamında olanı)

1 orta boy soğan

3 yemek kaşığı tereyağı

3 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Pul biber

Yeşil mercimek ile buğday bir tencerede haşlanır.

Diğer yanda soğan, tereyağı ile kavrulur. Kırmızı et de eklenerek kavrulmaya devam edilir, 10 dakika çevrilir.

Yeşil mercimek, buğday, nohut ve ince doğranmış pazı otu ile tuz ve karabiber eklenir, üzerini kapatacak kadar su ilave edilir, 40 dakika düdüklü tencerede pişirilir.

Piştikten sonra ocaktan alınır, içine çökelek ve sarımsak eklenir, iyice karıştırılır.

Yemeğin üzerine yağda kızdırılmış pul biber gezdirilir, servis edilir.



“ Van’da kışlar uzun sürdüğü için herkesin bir kileri vardır. Kışlık erzaklar sonbahardan alınıp kilerlere doldurulur. Van’ın bir köyünde Adnan adında biri yaşamış. Adnan evliymiş. Adnan’ın eşi, kocasına Edoş diye hitap edermiş; kışın son zamanlarında bir gün yemek yapmak için kilere gitmiş, bakmış ki erzak çok az; mercimek ve nohut bir avuç, buğday iki avuç ve kavurma az. Kocasını kızmasın diye yazdan dağlardan toplayıp kuruttuğu otlarla birlikte elde ne varsa tencereye atmış. Bakmış yemeğin rengi de yeşillenmiş, yazdan kuruttuğu süzme yoğurttan da içine atmış, yemeğin rengi düzelmış ve kocasına sunmuş. Kocasını bu ne diye sorduğunda ise o da seni sevdiğimden sana keledoş yaptım demiş. ”

# Murat Güneysu

Transformasyon

Tarifi veren Anneanesi Melek Hanım



“Anneannemin favori Trakya bölgesi tariflerinden biri de yoğurtlu kokoreç, daha doğrusu yoğurtlu kokoriç. Kendisi emekli ilköğretmeni olsa da bu tarifi inatla yoğurtlu “kokoriç” olarak paylaştı, demek ki doğru yazımı bu ve ben hep yanlış bilmişim. Lüleburgaz bölgesinden sevgilerle.”

## TRAKYA

### YOĞURTLU KOKORIÇ

*Hazır temizlenmiş kuzu bağırsağı*

*2-3 adet yumurta*

*1 kg yoğurt*

*Karabiber*

*Tuz*

Kasaptan hazır, temizlenmiş kuzu bağırsakları alınır.

Temizlenmiş olduğundan kuşku duyuluyorsa evde 20-25 dakika haşlanır, sonra tuzlu suda 1 saat bekletilerek temizlenebilir.

Dilimlenen kokoriç tepsiye alınır, bolca tuzlanır ve fırına atılır.

190 derece fırında 2 saate yakın pişirilir, içindeki yağ kızarmaya başladığında pişti demektir.

Yoğurt, yumurta, tuz ve biraz karabiber çırpılır, kokoriçlerin üzerine dökülür ve tekrar fırına atılır.

Üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirilir.

**Püf noktası:**

**Temizlenmiş kokoriç  
buzluğa atılıp  
dondurulursa pişirmeden  
önce çok daha  
kolay dilimlenebilir.  
Anneannem  
böyle yapar.**



## Leyla Çelik

İnsan Kaynakları

Tarifi veren Gevri Çelik

“ Van yöresi geniş bir coğrafyayı kapsamakta ve her şehrin kendine has bir keledoş tarifi bulunmaktadır. Benim paylaştığım tarif Muş'ta yaşayan annemin tarifi. Keledoş yemeğinin yapılması için bahar aylarında hazırlık yapmak gerekir. Heliz otu ve sipidak otu bölgede baharın gelmesiyle beraber dağların yüksek bölgelerinde elle toplanan otlardır. Annemin anlattığına göre, mayıs ayının ortası itibarıyla köydeki gençler hep beraber heliz otunu toplamaya giderlermiş. Heliz otu toplandıktan sonra haşlanır ve ardından kurutularak serinde muhafaza edilir. Sipidak otu ise toplandıktan sonra örülerek güneşte kurutulur. Yemeğin içerisinde bazı bölgeler sipidak kullanırken bazılarında heliz kullanır. Burada önemli olan hangi otu kullanırsak kullanalım mutlaka kurutulmuş olması gerektiğidir. Kurut ise diğer önemli malzemelerden biri. Kurut haziran ayında, kestirilmiş yağsız süt veya ayranın bez torbalardan süzöldükten sonra küçük topçuklar halinde güneşte kurutulmasıyla hazırlanır. Bereketin bol olduğu bahar ve yaz aylarında hazırlıkları yapılan keledoş, en çok kış aylarında kalabalık sofralarda yer bulur. ”

### MUŞ

## KELEDOŞ

- 500 gr kuzu eti  
Heliz otu veya sipidak  
(ak pancar) otu  
1 su bardağı yeşil mercimek  
1 adet soğan  
2 adet domates  
2 adet sivribiber  
1 çorba kaşığı domates salçası  
Tereyağı
- Üzeri için:  
Kurut ve az su  
2 kaşık tereyağı  
Pul biber
- Heliz otu ve mercimek ayrı ayrı yumuşayınca kadar haşlanır.
- Heliz otu haşlandıktan sonra ince ince doğranır.
- Ayrı bir tencereye ince doğranmış soğan, domates ve sivribiber eklenir, malzemeler tereyağında kavrulur. Ardından salça ve kuzu eti de eklenir, kavrulur. Kavruan malzemelere su eklenir, et yumuşayınca kadar kaynatılır.
- Et piştikten sonra tencereye heliz otu ve mercimek eklenir. Kısık ateşte 2 taşım kaynatılır, altı kapatılır.
- Yemek hazırlandıktan sonra sosuna geçilir. Rendelenen kuruta az su eklenerek açılır. Tereyağı ve pul biber kavrulur.
- Yemek tabağa alınır, üzerine suda çözülen kurut ve pul biberli tereyağı dökölür.



**IĞDIR**

**BOZBAŞ**

- Yarım kg kemikli kuşbaşı et*  
*1 su bardağı nohut*  
*1 tane soğan*  
*3 tane patates*  
*1 çay bardağı sıvıyağ*  
*1 yemek kaşığı salça*  
*2 çay kaşığı silme zerdeçal*  
*1 çay kaşığı pul biber*  
*1 tatlı kaşığı tuz*  
*1 çay kaşığı karbonat*  
*1 tatlı kaşığı şeker*
- Nohut bir gün önceden sıcak suyla ıslatılır.
- Karbonat ve şeker ilave edilir, karıştırılır. Ağız kapatılır ve sabaha kadar dinlendirilir.
- Sabah suyu dökülür, nohutlar yıkanır.
- Kuşbaşı et düdüklü tencerede 45 dakika pişirilir.
- Ayrı bir tencerede soğan, sıvıyağla kavrulur. İçerisine zerdeçal, tuz, pul biber ve salça ilave edilir, karıştırılır.
- Patatesler kuşbaşı şeklinde doğranır, içerisine ilave edilir.
- Kuşbaşı et de yemeğin içerisine eklenir. Suyu ayrılır.
- Nohutlar 5 dakika daha haşlanır, yemeğin içerisine ilave edilir.
- Üzerine haşlanan etin suyu eklenir.
- Kaynamaya başladığı zaman altı kısılır, yavaş yavaş kaynatılır.
- Bozbaş yemeği hazırdır.

◆  
**Hazan Aydın Yeşilova**  
*Kurumsal İletişim*

◆  
*Tarifi veren Babaannesi Hatun Hanım*



**TUNCELİ**

**GÖME**

*1 kg un  
2 kg kuzu kuşbaşı  
1,5 kg kuru soğan  
1 su bardağı ceviz içi  
4 kaşık tereyağı  
2 adet yumurta  
2 çorba kaşığı yoğurt  
Tuz,  
Karabiber,  
Pul biber*

*“Bu babamın hâlâ yediğinde aklına bayram sabahlarını getiren bir tarif, babaannemi kaybettiğimizden beri de bayram sabahlarında özellikle yapmaya çalışıyor. Kahvaltıda yemek için ağır görünse de sonrasında bütün gün yemek yemeye ihtiyaç olmuyor.”*

Un, sonrası için de biraz ayrılarak derin bir kaba konur.

Ortasına, 1 adet yumurta ve tuz ilave edilir, ılık suyla hamur yapılır.

Hamur 1 saat kadar dinlendirilir, 5 parçaya bölünür.

İlk hamur, fırın tepsisinden taşacak şekilde unla açılır.

Tepsinin altı yağlanır, yufka tepsiye yerleştirilir.

İç malzemesi hazırlanır: Kuşbaşı et bir tencereye konur, 2 kaşık tereyağı ile kavrulur, içine soğan doğranır, birlikte kavrulur.

Sonunda iri kıyılmış ceviz içi, karabiber, pul biber ve tuz eklenir. Malzeme soğumaya bırakılır.

Hazırlanan iç malzeme 4 parçaya bölünür, ilki tabandaki yufkanın üzerine yayılır.

Diğer 4 hamur, fırın tepsi büyüklüğünde açılır ve her araya iç malzeme yerleştirilir, üst üste konur.

Son (5.) yufkadan sonra ilk yufkanın, tepsinin dışına sarkan kısımları son yufkanın kenarlarına bastırılır.

1 adet yumurta ile yoğurt çırpılır, tepsinin üzerine yayılır.

200 dereceye ayarlanmış fırında pişirilir.

Fırından çıkarılan tepsi biraz bekletilir, üst yufka tepsinin kenarlarında kesilerek kaldırılır, dilimlenir.

Üstüne eritilen tereyağı konur, afiyetle yenir.

# Zeynep Kayaaltı

Kalite

Tarifi veren *Özcan Sebato*

## SAKARYA

### AKTU SIZBAL / ABHAZ USULÜ CEVİZLİ TAVUK

*1 adet orta boy tavuk*  
*Yarım kg ayıklanmış ceviz içi*  
*2 dilim bayat ekmek*  
*(tercihen buğday ekmeği)*  
*2 tatlı kaşığı yemeklik Abaza Tuzu*  
*1 baş soğan*  
*1-2 diş bütün sarımsak*  
*Asıbra otu, Arahana otu*  
*gibi otlardan bir salça karışımı*  
*(Yörede hazır satılıyor)*  
*Taze kişniş (Ahuska)*  
*Kırmızı toz biber*  
*Sıvıyağ*

Tavuk çok iyi bir şekilde yıkanır, derisiyle birlikte haşlanır.

Tavuğun kokusunu alması ve aroma katması için haşlama suyuna soğan, bütün olarak 1-2 diş sarımsak ve 1 tatlı kaşığı Abaza tuzu eklenir. Tavuk haşlandıktan sonra tel gibi ince ince olmayacak kadar didiklenir.

Ceviz robottan iyice geçirilir, toz haline getirilir.

Haşlama suyuna önce bayat ekmek içi atılır. 1 tatlı kaşığı Abaza tuzu daha eklenir. Ekmekle Abaza Tuzu iyice inceltilir. Ceviz eklenir, karışım boza kıvamına gelene kadar tel çırpıcıyla karıştırılır. En son haşlanan tavuk parçaları salçayla birlikte bu sosun içine eklenir ve karıştırılır.

Tüm karışım bir servis kabı içerisine alınır, üzerine yağ ile kızdırılmış kırmızı toz biber dökülür, taze kişnişle süslenerek servis edilir.

### Aktu Sızbal'a dair

Orijinal tariflerde bayat ekmeğ yerine mısır unundan yapılan basta ya da pasta denilen ekmeğ kullanılmaktadır. Eskiden cevizler taş üzerinde dövülerek yağı çıkartılır ve bu yağ sonradan Aktu Sızbal'ın üzerinde gezdirilerek kullanılırdı.



# Can Erdoğan

Satış Dağıtım (Kanal Geliştirme)

Tarifi veren *Türkan Erdoğan*

*“Rumeli yörelerinde gelin, baba evine el öpmeye geldiğinde baklava açılması âdettenmiş. Baklava açılırken artan yufkayla da bu yemek yapılırmış. Peki “Damat Paçası” adı nereden geliyor? Damadı bilemeyiz ama yemeğe sarımsak ve sirke konduğu için paça denmiş olmalı.”*

## RUMELİ

### DAMAT PAÇASI

<i>5 adet yufka</i>	Tavuklar haşlanır. Çıkan tavuk suyundan 3 su bardağı kadar ayrılır.
<i>4 parça tavuk göğsü</i>	Yufkalar parça parça olarak rastgele fırın tepsine konur. 150-200 derece fırında 15-20 dakika kızartılır.
<i>3 yemek kaşığı sıvıyağ</i>	Yufkalar fırından alınır, bir borcam veya tepsiye konur.
<i>4 yemek kaşığı yoğurt</i>	Üstüne haşlarken çıkan tavuk suyunun bir kısmı gezdirilir.
<i>4 diş sarımsak</i>	Tavuklar didik didik ayıklanır, yufkaların üzerine gelişigüzel serilir, fırında 5-6 dakika bekletilir.
<i>3 adet yumurta sarısı</i>	Sos için yoğurt, yağ, sarımsak, sirke, tuz, un ve yumurta, kalan tavuk suyuyla karıştırılır, orta ateşte yoğun kıvam alana kadar karıştırılır.
<i>3 yemek kaşığı un</i>	Kıvam aldıktan sonra da tavuk ve yufkanın üstüne dökülür.
<i>1 çay kaşığı tuz</i>	Son olarak tereyağı ile kırmızı toz biber kızdırılır, yemeğin üstüne serpilir.
<i>Sirke</i>	Tereyağına alternatif olarak salça da kavrulup sos yapılabilir.
<i>Tereyağı</i>	
<i>Kırmızı toz biber</i>	



# Bülent Küfeciler

Nevşehir Fabrikası (Kalite)

## SELANİK

### KOKOŞKA / YUFKALI TAVUK

*1 adet bütün tavuk  
6 adet yufka ekmeği  
(sacda pişirilmiş, köy usulü)  
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Bir tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz*

Bütün tavuk parçalanır, tencereye konur, üzerini geçecek kadar su ilave edilir.

Tuz eklenir, orta ateşte kaynamaya bırakılır.

Tavuk kemiklerinden kolayca ayrılıncaya kadar haşlanır, 6 bardak haşlama suyu ayrılır.

Tavuğun kemikleri ve derileri ayıklanır, etler tiftik tiftik ayrılır.

Yağlanmış bir tepsiye, aralarına erimiş tereyağı sürülmüş 2 adet yufka döşenir.

Geriye kalan 4 yufka parçalanır, tepsideki yufkaların üzerine yayılır.

Sıcak tavuk haşlama suyunun bir kısmı, yufkaların üzerinde yavaş yavaş gezdirilir, yufkalara yedirilir.

Ceviz ve tavuk etleri tepsiye döşenir.

Kırmızı toz biberle kızdırılmış tereyağı dökülür.

Fırında hafif kızarana kadar pişirilir.

Kalan tavuk haşlama suyu, pişmiş yufkalar üzerine gezdirilir.

## Tilar Ekin Kum

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren Anneanesi Ayten Hanım



### MENGEN

## HALIŞKA

*Aldığı kadar un  
Göz kararı kaz yağı  
1 adet kaz ciğeri  
1 adet yumurta  
2-3 kaşık yoğurt  
Aldığı kadar su  
Tuz*

Un, yumurta, yoğurt, tuz ve su ile yufka hamuru tutulur. Oklava ile rahat açılacak bir kıvamda olmalıdır.

Hamur, mantı hamuru gibi orta kalınlıkta açılır, işaret parmağı uzunluğunda ve 3 parmak genişliğinde iri parçalar halinde kesilir.

Kesilen hamur parçaları, kaynar tuzlu suda mantı gibi haşlanır.

Hamur piştikten sonra süzülerek bir tabağa veya kâseye alınır.

Diğer tarafta kuşbaşı doğranmış kaz ciğeri parçaları, kaz yağıyla kavrulur. Kenara alınır.

Yağda kavrulmuş ciğer parçacıkları, pişmiş yufka parçalarının üzerine dökülür.

Arzu edilirse ufak doğranmış kaz eti de konur ve sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.



## Mennan İmre

Avrupa On-Trade Satış

Tarifi veren Eşi Pınar Hanım



EGE

## LEVREK BEĞENDİ

*2 adet orta boy deniz levreği*

Patlıcanlar 20-25 dakika 220 derecede fırınlanır.

*Beğendisi için:*

*3 adet topan patlıcan*

Havuç, pırasa, kereviz sapı, soğan, sarımsak, maydanoz sapı, karanfil ve defne yaprağı, sütle birlikte derin bir tencerede kısık ateşte 30 dakika kaynatılır.

*2 yemek kaşığı un*

*2 yemek kaşığı tereyağı*

*3 su bardağı süt*

*1 küçük havuç*

Süzülür, sütlü sos kenara alınır.

*1 dal pırasa*

*1 dal kereviz sapı*

Bir tencerede un ve tereyağı, koyu sarı renk alacak şekilde kavrulur.

*1 dal maydanoz sapı*

*1 küçük kuru soğan*

Soyulan patlıcanlar, tuz, karabiber ve kenara ayrılan sosla, beğendi kıvamını alıncaya kadar pişirilir.

*2 diş sarımsak*

*2 adet karanfil*

*1 adet defne yaprağı*

Levrekler, tuz ve karabiberle lezzetlendirilir, orta ateşte tavada pişirilir, beğendiyle servis edilir.

*Karabiber, Tuz*

*Sunum için:*

*Fırınlanmış kırmızı kapy a biberi*

*Taze baharatlar, kırmızıbiber yağı*

Sunumu sırasında fırınlanmış kapy a biberi, taze baharatlar ve biraz kırmızıbiber yağı kullanılabilir.



# Münir Sağlamer

Avrupa Off-Trade Satış

Tarifi veren Hüsniye Sağlamer

## LEVANT

### İÇLİ KÖFTE

- 1 kg yarma* Yarma derin bir kaba konur. 1 yemek kaşığı tuz ilave edilir, ıslatılır. 1 saat beklenir.
- Yarım kg ince köftelik bulgur*
- Yarım kg kıyma* 15 dakika yoğrulur, içine ince köftelik bulgur ilave edilir.
- 1 kg kuru soğan* Çok katılaşmaması için az su ilave edilir, nemli bir şekilde 1 saat bekletilir.
- 1 demet maydanoz*
- Karabiber* Bu arada kıyma hafif ateşte, az sıvıyağla suyu çekene kadar karıştırılarak kavrulur.
- Pul biber*
- Tuz*
- Sıvıyağ*
- Ceviz (isteğe bağlı)*
- Soğan, robotla çekilerek ayrı bir yerde hafif yağda kavurulur.
- Maydanoz, pul biber, tuz ve karabiber de ilave edilir, kıymayla hafif ateşte karıştırılır. Harç malzemesi hazırdır.
- Dinlenen bulgur hamuru tekrar yoğrulur, avuç içinde açılacak bir hamur kıvamına getirilir.
- Hamurdan avuç içi kadar bir parça ele alınır, avuç içinde çevirme yöntemiyle içine malzeme doldurulacak şekilde oyuk yapılır.
- Oyuğun olduğu yere iç malzeme konur, açık kalan kısım iki parmak yardımıyla birbirine yapıştırılır.
- Kaynar suya atılır. 15 dakika makarna gibi kaynatılır, servise hazır hale getirilir.
- Tercihe göre üzerine ceviz de konabilir.



# Yağmur Semiz

Nevşehir Fabrikası (Kalite)

Tarifi veren Annesi Rukiye Hanım



“Oruk olarak da bilinen içli köfte, bulgurun hamur haline getirilerek içinin doldurulması suretiyle yapılan, Levant mutfağına ait bir yemektir. Ancak Türkiye'nin farklı bölgelerinde de geleneksel bir yemek olup bazı yörelerde kibbe, bazılarında ise dolgulu köfte denir. Bu içli köfte, haşlama ve kızartma olarak iki türlü hazırlanır. Yapımı zor ve uzun sürdüğü için gündelik yemekten ziyade özel gün yemeği olarak bilinir. Bayramlarda veya söz, nişan ve kına gecesi gibi misafir ağırlanan özel günlerde sofradaki yerini alır.”

## LEVANT

### PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

**Köftesi için:** İsteğe göre baharat

2 su bardağı köftelik ince bulgur

1 kuru soğan

1 su bardağı düğülce (bulgurun en incisi) ya da irmik

1 yemek kaşığı salça

2 adet yumurta

Tuz

Yarım çay bardağı sıvıyağ

1 tath kaşığı pul biber

**Kaynatmak için:**

2 tath kaşığı tuz

Bol kaynar su

2 avuç un

(hamur çıvkısa artırılabilir)

**Üzeri için:**

**İç harcı için:**

1 yemek kaşığı tereyağı

5 orta boy patates

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 tath kaşığı salça





## Levant

Levant, Akdeniz'in doğu sahillerindeki geniş araziyi içeren bölgeyi tanımlamak için kullanılır. Bu bölgenin siyasi sınırları yoktur; daha çok tarihi ve kültürel bir tanımlamadır. Birçok din ve etnik kökene sahip insana kucak açan bir bölgedir. Osmanlı dönemindeki karşılığı Şam Vilayeti'dir. Latince'de güneşin doğuşuna karşılık gelen levare fiilinden türemiştir.

Düğölce ya da irmik, 3 su bardağı kaynar suyla ıslatılır. Daha iyi sonuç almak için yaklaşık 1,5-2 saat bekletilir.

Arada bir karıştırılır, eğer suyu yetersiz gelirse biraz daha eklenir.

Bulgur şişene kadar patatesler haşlanır, soğan yarım çay bardağı sıvıyağla kavrulur, soğumaya bırakılır.

Bulgur şiştikten sonra diğer tüm malzemeler de konur, iyice yoğrulur. İyice ezilir, özleştirilir. Hamur koyu ise biraz su, cıvık ise biraz un ilave edilebilir.

İyice yoğurduktan sonra limon büyüklüğünde bir parça alınır, içi çok ince ya da çok kalın olmayacak şekilde oyulur. Eğer etrafında çatlak varsa hamur olmamış

demektir, biraz daha yoğurup katı ise su, cıvık ise un eklenir. Eğer bir çatlak yoksa içine patates konur, ağız yavaş yavaş büzülür.

Büzdükten sonra eller ıslatılarak köfteler yuvarlanır.

Bütün malzemeye bu işlemler yapılarak köfteler hazırlanır.

Kaynayan bol suya tek tek köfteler atılır, 10 dakika kaynadıktan sonra köfteler suyun üzerine çıkmalıdır.

Bütün köfteler suyun üstüne çıktıktan sonra 5-6 dakika daha kaynatılır.

Pişip pişmediği bir köftede kontrol edilir; pişmişse suyu süzülür, tabaklara alınır.

Üzerine eritilen yağ karışımı ile salça dökülerek servis edilir.

# Neyran Ayan

IWSA

Tarifi veren *Yengesi Saliha Hanım*



## KOSOVA

### BAKLAVA YUFKALI VE KÖFTELİ AKÇERViŞ

#### *Taban için:*

*3 adet baklava yufkası*

#### *ÇerVişi için:*

*125 gr tereyağı*

*200 gr un*

*1,5 su bardağı yoğurt*

*1,5 su bardağı süt*

*1 su bardağı su*

*1 diş sarımsak*

*1 tath kaşığı tuz*

#### *Köftesi için:*

*350 gr kıyma*

*1 çay kaşığı tuz*

*1 çay kaşığı karabiber*

*1 adet yumurta akı*

*Aldığı kadar galeta unu*

#### *Üzeri için:*

*Kırmızı toz biber*

*Tereyağı*

Baklava yufkaları, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirilir, cam tepsiye konur.

Bir kabın içinde kıyma, tuz, karabiber, yumurta akı ve galeta unu karıştırılır. Misket köfteler yapılır. Yağda kızartılır.

Bir tencerenin içerisine un ve tereyağı konur, kavrulur. Unun renginin koyulaşmamasına dikkat edilir.

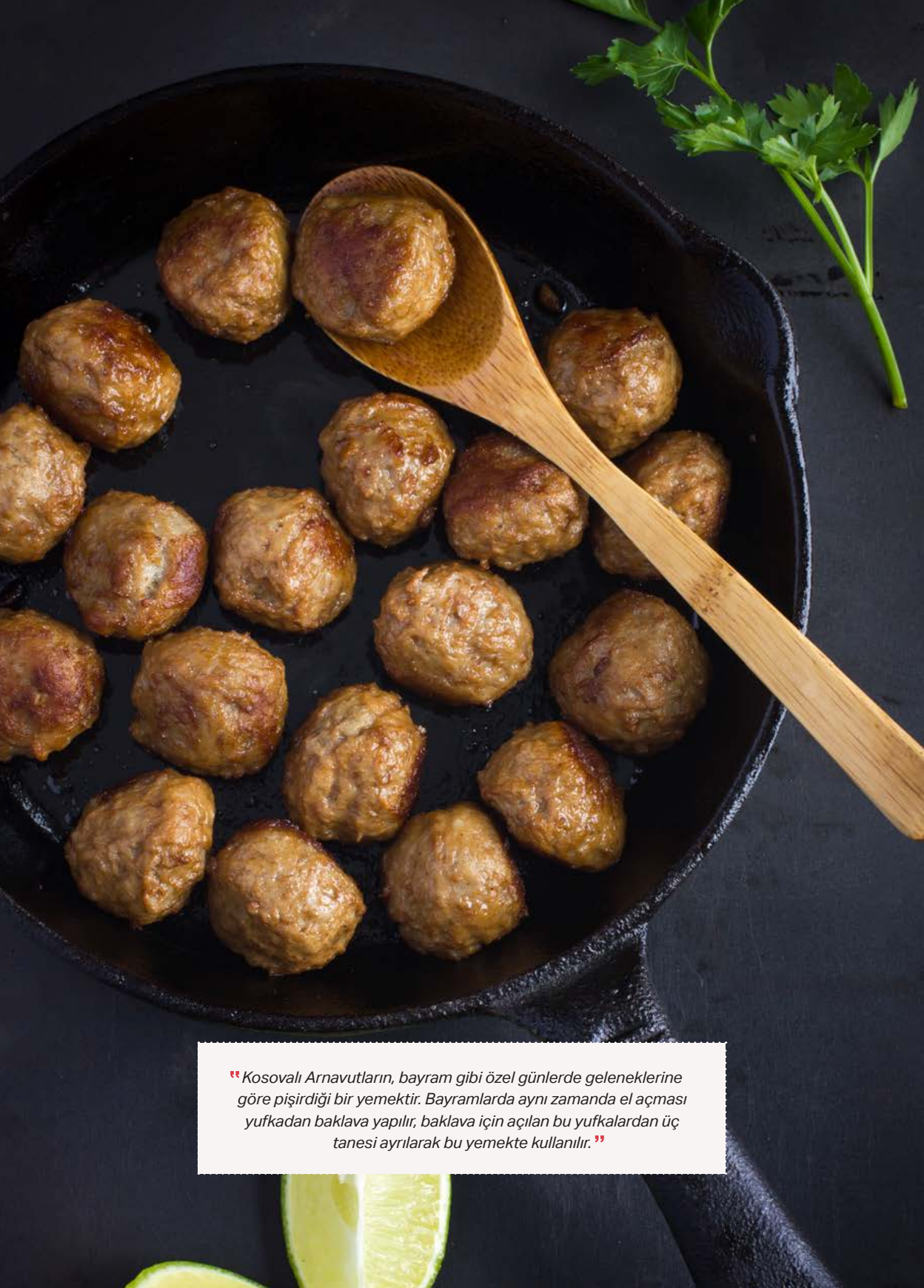
Ayrı bir kapta yoğurt, süt, tuz, su ve sarımsak karıştırılır, kavrulmuş unun içerisine ilave edilir. Koyulaşmış pürüzsüz hale gelene kadar pişirilir, çerViş hazır edilir.

Cam tepsiye alınan baklava yufkalarının üzerine et suyu, yoksa bir kaşık su serpilir.

Üzerine pişirilen çerViş konur, tepsinin tamamına yayılır.

Kızartılan misket köfteler üzerine dizilir.

Üzerine kırmızı toz biber ve tereyağı yakılarak dökülür.



*“Kosovalı Arnavutların, bayram gibi özel günlerde geleneklerine göre pişirdiği bir yemektir. Bayramlarda aynı zamanda el açması yufkadan baklava yapılır, baklava için açılan bu yufkalardan üç tanesi ayrılarak bu yemekte kullanılır.”*

# Mehmet Aydoğdu

Nevşehir Fabrikası (Sağlık Emniyet Çevre)



## ADANA

### ANALI KIZLI

- Köftesi için:** *Maydanoz (ince doğranmış)*  
*300 gr yağsız kıyma* *Tuz*  
*2 su bardağı ince bulgur* *Karabiber*  
*1 su bardağı normal bulgur* *Kırmızı toz biber*  
*1 adet rendelenmiş soğan* *1 tatlı kaşığı salça*  
*1 yemek kaşığı domates salçası*  
*1 yemek kaşığı biber salçası*
- Suyu için:** *1 su bardağı haşlanmış nohut*  
*Tuz* *Bir parça kuşbaşı doğranmış et*  
*Karabiber* *1 paket et bulyon (et suyu varsa daha*  
*Kırmızı toz biber* *iyi olur)*  
*1 adet yumurta* *2 yemek kaşığı salça*  
*3 yemek kaşığı un* *Baharatlar*
- İç harcı için:** *Tuz*  
*300 gr kıyma*  
*1 adet rendelenmiş soğan*

“*Analı kızlı birçok yörede ufak tefek farklılıklarla yapılan ve çok sevilen yöresel bir yemek. Hakkında birçok rivayet var. Bu yemeğe adını veren kimine göre Hatice (Hatçe) Ana, kimine göreyse Suzi Ana. İsimler değişse de hikâyesi aynı; yedi erkek çocuğu olan bir annenin hikâyesi. Hep bir kız çocuğu olsun isteyen genç anne, Allah'a bunun için sürekli dua ediyormuş. Nihayet bir kız çocuğu doğurmuş. Annesi ona hep gözü gibi bakmış ama kızı büyüyüp evlenme çağına gelmiş. Gel gör ki, annenin gönlü buna razı gelmiyor, istemeye gelen herkesi bir bahane bularak reddediyormuş. Gönül bu, kız bir gence âşık olmuş ve onunla birlikte kaçırılmış. Annesi de üzüntüden yataklara düşmüş. Bunu öğrenen kızı, eşiyile birlikte annesinin elini öpmek üzere yollara düşmüş. Kızının tekrar eve dönmüş ve mutlu olduğunu gören anne ilkin onları affetmiş, sonra da eski sağlığına kavuşmuş. Sevincini paylaşmak adına bir ziyafet düzenlemeye karar vermiş. Kendi elleriyle özel bir yemek hazırlamış. Kimine göre 7 gün 7 gece, kimine göre de 40 gün 40 gece süren ziyafette tüm ahali bu yemeğin tadını çikarmış. Bugün analı kızlı olarak andığımız lezzet, işte böyle ortaya çıkmış.”*

Köftesi için un ve yumurta hariç bütün malzemeler bir kaba konur. Eller ılık suya batırılarak iyice yoğrulur.

Ardından un ve yumurta ilave edilir, yoğurmaya devam edilir.

Köftenin kıvam aldığından emin olana kadar eller ıslatılarak yoğurmaya devam edilir.

İç harcı için kıyma ve soğan tavada kavrulur.

İçine salça, karabiber, kırmızı toz biber, tuz ve maydanoz ilave edilir, karıştırılır ve soğumaya bırakılır.

Hazırlanan köftelerin miktar olarak çeyreği, iç harç konmadan nohut büyüklüğünde yuvarlanır.

Kalan köftelerden küçük parçalar koparılır, içleri oyulur, kıymalı

harçtan doldurulur, kapatılır.

Geniş bir tencereye sıcak su konur, içine biraz tuz atılır kaynatılır.

Hazırlanan bütün köfteler, kaynamış suya atılır, haşlanır ve delikli süzgeçle sudan alınır. Köftenin hepsi bu şekilde haşlanır.

Başka bir tencereye sıvıyağ, kuşbaşı etleri koyulur. Etler suyunu salıp çekene kadar kavrulur.

İçine salça, baharatlar, et suyu ve tuz ilave edilir ve kaynatılır.

Kaynadıktan sonra içine haşlanmış nohutlar ilave edilir, 5-10 dakika daha pişirilir.

Sonra haşlanan köfteler ilave edilir ve bir taşım daha kaynatılır, ocaktan alınır.

## Nimet Kocabey

Elazığ Fabrikası (Kalite)



### MALATYA

## ANALI KIZLI

### *Hamuru için;*

*2 kâse ince bulgur*

*2 yemek kaşığı irmik*

*250 gr yağsız iki kez çekilmiş kıyma*

*Tuz*

*1 adet yumurta*

*Aldığı kadar su*

### *İç harcı için;*

*3 adet orta boy kuru soğan*

*250 gr yarım yağlı kıyma*

*3 yemek kaşığı tereyağı veya margarin*

*Tuz, pul biber, karabiber*

### *Sosu için:*

*1 adet büyük boy kuru soğan*

*1 yemek kaşığı dolusu salça*

*1 su bardağı haşlanmış nohut*

*Tuz, Pul biber, Karabiber*

İç harcı için yemeklik doğranan soğanlar, yağla beraber kavrulur, kıyma eklenir.

Kıyma suyunu çekince baharatlar eklenir, soğuyunca buzdolabına kaldırılır.

Bulgur güzelce yıkanır, yoğurma kabına alınır.

Kıymaya tuz, yumurta ve irmik ve arada su eklenir. İçli köfte açılabilir kıvama gelene kadar yaklaşık 20 dakika yoğrulur.

Hamurun bir kısmı ile hazırlanan iç harç kullanılarak küçük içli köfteler yapılır. Bunlar köftenin analarıdır.

Kalan hamurla küçük yuvarlak köfteler yapılır. Bunlar köftenin kızlarıdır.

Daha sonra geniş bir çorba tenceresine biraz sıvıyağ eklenir, yemeklik doğranan soğan kavrulur.

Salça ve baharatlar da eklenir, üstünü geçecek kadar sıcak su ve nohutlar ilave edilir.

Su kaynayınca köfteler özenle suyun içine atılır.

Bir iki taşım kaynayınca köfte servise hazırdır.

## Zuhal Kesgin

Bilecik Fabrikası (Yardımcı İşler)



“Bursa’ya özgü bir yemek olmakla beraber İskender kebab’tan esinlenerek yaratıldığı söylenmektedir. İskender’den tek farkı pide üzerinde döner yerine köfte olmasıdır.”

### BURSA

## PİDELİ KÖFTE

400 gr kıyma  
1 adet büyük soğan  
Karbonat

2 yemek kaşığı galeta unu  
Karabiber  
Kimyon

Tuz  
2 adet tırnak pide

**Sosu için:**  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
3 yemek kaşığı tereyağı

**Süslemesi için:**  
1 adet domates  
2 adet biber  
1 kâse yoğurt

Köfte için soğan rendelenir, hafif suyu sıkılır. Pide hariç, kalan diğer malzemelerle karıştırılır, yoğrulur.

Elde edilen köfteye, istenen boyutta şekil verilir, buzdolabında 2 saat dinlendirilir.

Dinlenen köfteler ızgarada pişirilir, bekletilir.

Tırnak pideler küp küp doğranır, üzerine köfteler dizilir.

Sos malzemesi için sıvıyağ ve salça kavrulur, istenen baharatlar eklenir ve içerisine yavaş yavaş sıcak su eklenerek sos kaynatılır.

Sos köftelerin üzerine gezdirilir. Aynı bir tavada tereyağı eritilip üzerine gezdirilir.

Süslemek için yanına domates, biber ve yoğurt konur, servis edilir.

## Alper Akar

Avrupa Off-Trade Satış



### SELANİK

## YOĞURTLU MUHACİR KÖFTESİ

### *Köftesi için:*

*500 gr dana kıyma*

*2 adet yumurta*

*1 yemek kaşığı buğday nişastası*

*1 adet rendelenmiş soğan*

*5 dilim kurutulmuş ekmek içi*

*1 çay kaşığı tuz*

*1 çay kaşığı karabiber*

### *Üst karışımı için:*

*2 su bardağı yoğurt*

*2 yemek kaşığı un*

*2 adet yumurta*

*2 diş sarımsak*

Köftesi malzemeleri geniş bir cam yoğurma kabının içine konur, güzelce yoğrulur.

Yoğrulan malzemeden ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, uzunlamasına köfte şekli verilir.

Ayrı bir kâsede yoğurt, un, yumurta ve sarımsak güzelce çırpılır.

Köfteler una bulanır, sıvıyağda kızartılır.

Isıya dayanıklı bir fırın kabına, aralarında boşluk olacak şekilde dizilir.

Üzerine yoğurtlu karışım dökülür.

175 derece fırında 20 dakika pişirilir.





# Abdullah Kayıran

Marmara Bölge Satış

Tarifi veren *Annesi Asuman Hanım*



## GÜNEYDOĞU ANADOLU

### CACIKLI ARAP KÖFTESİ

#### *Köftesi için:*

*300 gr yağsız 2 defa çekilmiş kıyma*

*2 su bardağı ince bulgur (köftelik)*

*Tuz*

*Karabiber*

#### *Sosu için:*

*300 gr kıyma*

*1 adet soğan*

*Tuz*

*Karabiber*

*Yarım yemek kaşığı domates salçası*

*Yarım yemek kaşığı biber salçası*

*Yarım su bardağı su*

*Semizotu*

*Süzme yoğurt*

*Sarımsak*

Sosu için kıyma ve ince kıyılmış soğan kavrulur.

Tuz ve karabiber eklenir, domates ve biber salçası ile biraz daha kavrulur. Sıcak su ilave edilerek karıştırılır ve 5 dakika daha pişirilir.

Köftesi için kıyma ve bulgura yavaş yavaş su verilir, birbirine yedirilir, ovularak hamur haline getirilir.

Misket büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır.

Kaynayan tuzlu suda köfteler 5 dakika haşlanır. Süzülür, soğumaya bırakılır.

Diğer yanda semizotu temizlenir, ayıklanır. İnce ince doğranır ve sarımsaklı süzme yoğurtla karıştırılıp, servis tabağına alınır.

Haşlanan köfteler kızgın yağda kızartılıp semizotunun üzerine konur.

Hazırlanan kıymalı sos, köftelerin üzerine dökülür.



## Meltem Azbazdar

Regülasyon Hukuk ve Kurumsal İlişkiler

Tarifi veren Annesi Humayun Hanım



“Yuvalama, Gaziantep yöresinden etnik bir tariftir. Özellikle Ramazan Bayramı'nda mutlaka pişirilen bu zahmetli yemek, yanında pirinç pilavıyla servis edilir.”

### GAZİANTEP

## YUVALAMA

1 kg iri doğranmış, parça kuzu eti

Yarım kg kırık pirinç

2 adet kuru soğan (biri köfte diğeri ise  
et haşlanırken kullanmak için)

1 kg süzme yoğurt

1 adet yumurta sarısı (terbiye için)

250 gr nohut

2-2,5 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı kuru nane

Yarım kg dövülmüş kırmızı et

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber



Nohut bir gece önceden ıslatılır.

Ertesi gün nohut ile parça kuzu eti, 1 adet kuru soğan ve tuz ile karabiber eklenerek haşlanır.

Diğer tarafta köfte için kırık pirinç yıkanır, sonra süzgeçte 20-30 dakika bekletilir.

Diğer soğan, ince ince doğranır veya rendelenir. Kırık pirinç, dövülmüş et, tuz ve karabiberle birlikte köfte leğenin içinde, çiğ köfte yoğurur gibi eller arada ıslatılarak yoğrulur. 10 dakika bekletilir.

Ardından bir küçük kâseye zeytinyağı koyulur, eller zeytinyağına batırılarak köfteden azar azar alınır, nohuttan biraz daha küçük toplar halinde yuvarlanır.

Köfteler ayrı bir tencerede bir taşım (yaklaşık 5 dakika) kaynatılır, süzgece alınır.

Süzme yoğurt, yumurta sarısı ve kaynamakta olan etli nohutlu sudan birkaç kepçe eklenerek çırpılır.

Kaynamakta olan et ve nohudun suyuna, hafif haşlanmış köfteler atılır, iki taşım (yaklaşık 7-8 dakika) kaynatılır.

Bu karışım kaynarken et suyuyla açılan yoğurt, yavaş yavaş eklenerek ve karıştırılarak pişirmeye devam edilir.

Birkaç dakika da bu şekilde kaynadıktan sonra ocak kapatılır, yuvalama servis tenceresine alınır.

Ayrı bir tavada tereyağı eritilir, içine kuru nane salınır, pişen yuvalamanın üzerine dökülür. Yuvalama servise hazırdır.

# Özgür Köse

Taşel Kıbrıs (Muhasebe)

## KIBRIS

### KIBRIS KÖFTESİ

<i>5-6 adet orta boy patates</i>	Patatesler rendelenir.
<i>300-400 gr yağsız dana kıyma</i>	Suyunun çıkması için iyice sıkılır ve kalan suyu da emmesi için içine bayat ekmek içi konur.
<i>2 adet orta boy soğan</i>	
<i>1 tutam maydanoz</i>	Yoğrulduktan sonra bu harcın içine yağsız dana kıyma, soğan, maydanoz, tuz, karabiber ve yumurta ilave edilir, karıştırılır.
<i>1 adet yumurta</i>	
<i>Tuz (kararında)</i>	
<i>Karabiber (az)</i>	
<i>300-400 gr bayat ekmek içi ya da galeta unu</i>	Sonra küçük köfteler halinde kızgın yağda kızartılır.
	Kızartılmış patatesle servis edilir.

## Gülşah Hoşses

Elazığ Fabrikası (Operasyon)

Tarifi veren *Burhan Hoca*

### ELAZIĞ

## HARPUT KÖFTE

*500 gr yağsız incik kıyma*

*400 gr köftelik bulgur*

*1 adet orta boy soğan*

*1 çorba kaşığı reyhan*

*3-4 dal maydanoz*

*1 çay kaşığı pul biber*

*1 tatlı kaşığı tuz*

*1 kaşık tereyağı*

*Yarım kaşık salça*

Soğan, pirinç büyüklüğünde doğranır.

Kıyma, bulgur, reyhan, maydanoz, tuz ve pul biberle birlikte yoğrulur.

Misket büyüklüğünde küçük parçalar halinde yuvarlanır.

Orta kısımları içeriye doğru bastırılarak tekerlek formuna getirilir.

Tereyağı salçayla birlikte kavrulur.

Suyu ilave edilerek kaynatılır.

Hazırlanan köfteler kaynayan suya katılır, pişirilir.

Salçalı suyuyla servis yapılır.

# Osman Keşkekoğlu

İnsan Kaynakları

Tarifi veren *Kızları Buse ve Nisa*



**KİLİS**

## KÜBBÜLMÜŞVİYYE

*3 su bardağı çiğ köftelik bulgur  
300 gr yağsuz ve sinirsiz koyun eti  
veya dana kıyma  
300 gr koyun gömlek yağı (iç yağı)  
1 adet kuru soğan  
Yarım kâse ceviz içi  
1 tatl kaşığı tarçın  
2 çorba kaşığı nane  
Karabiber  
Tuz  
Kırmızı toz biber*

Soğan yemeklik doğranır.

Bulgur tepsiye konur, soğan üzerine eklenir.

Nane, kırmızıbiber ve tuz eklenir, bir süre yoğrulur.

Ardından kıyma eklenir, sakız gibi bir kıvam alana kadar yoğurmaya devam edilir.

İç yağı ayrı bir yerde ufak ufak doğranır.

Sıcak su ilave edilir, o da sakız kıvamına gelene kadar yoğrulur.

İç yağına tuz, karabiber, kırmızı toz biber, nane, ceviz içi ve tarçın eklenir.

Badem büyüklüğünde parçalara ayrılır, elle şekillendirilir.

Bulgurlu kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, içli köfte gibi şekillendirilir.

Ortalarına baharatlı iç yağından birer parça konur, ağzı kapatılır. Tüm malzeme bu şekilde hazırlanır.

Meşe kömürü üzerine yerleştirilen ızgarada pişirilir.



## Meşe kömürü

Mangal kömürü, odunun veya diğ r bitkisel-hayvansal içeriklerin yüksek sıcaklıkta, minimum oksijenle ısıtılmasıyla, tüm su ve uçucu bileşenlerin ayıklanmasıyla elde edilen hafif ve siyah karbon kalıntısıdır. Ete verdiği lezzet ve uzun süre yanma özelliğinden ötürü meşe ağacından yapılmış mangal kömürleri tercih sebebidir.



◆  
**Onur Kaya**  
Nevşehir Fabrikası

◆  
Tarifi veren Kayınvalidesi Seval Hanım



**MANİSA**

**TOPALAK**

*Yarım kg kemikli kuzu eti  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1,5 su bardağı kısırlık bulgur  
1 adet soğan  
3 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
3 çay kaşığı tuz (2 kaşık haşlanan ete,  
1 çay kaşığı bulgura)  
2 yemek kaşığı tereyağı*



Kuzu eti bol suyla haşlanır.  
Bulgurun üzerine soğan rendelenir,  
üzerine kaynayan et suyu  
dökülerek kabartılır.  
Kabaran bulgurun içine baharatlar  
ve un eklenir, yoğrulur.  
Elde edilen hamurdan küçük  
parçalar alınır, yuvarlanır.  
Yuvarlanan topalaklar fındık  
büyüklüğünde olmalıdır.  
Topalaklar, içine un serpilmiş bir  
tepsiye dizilir.

Haşlanan etler kemiğinden ayrılır.  
Suyuyla tekrar kaynatılır.  
Ardından yuvarlak olarak  
hazırlanan topalaklar ve haşlanmış  
nohutlar, et suyuyla kaynamaya  
alınır.  
20 dakika kadar kısık ateşte  
kaynayan topalaklar, pişirme  
sürecini tamamlamış olur.  
Yemeğin üzerine, tereyağında  
kavrulan pul biber dökülerek  
servise hazır hale getirilir.

## Gülşah Hoşses

Elazığ Fabrikası (Operasyon)

Tarifi veren *Burhan Hoca*

### ELAZIĞ

## MUHAŞERLİ KÖFTE

*300 gr köftelik bulgur*

*100 gr un*

*1 adet soğan*

*1 çorba kaşığı reyhan*

*100 gr muhaşer (kabuğu soyularak  
ikiye ayrılmış siyah nohut)*

*Tuz*

*Tuzlu tereyağı*

Muhaşer haşlanır.

Bulgur sıcak suyla ıslatılır.

Soğan ince doğranır. Birlikte karıştırılır.

Un ve tuz ilave edilerek yoğrulur.

Küçük parçalar halinde yuvarlanır, küçük toplar haline getirilir.

10 dakika haşlanır.

Haşlandıktan sonra servis tabağına alınır.

Üzerine, reyhan ve kızdırılmış tuzlu tereyağı dökülerek servis yapılır.



## Muhaşer

Muhaşer veya mukaşer, siyah nohut olarak da bilinen kara nohuttur. Suda bekletilen muhaşer, sudan çıkarıldıktan sonra kurutulur ve değirmende kabuklarından ayrılır. Bir bakliyat olarak bu haliyle mutfağımıza ulaşır. Muhaşerli köfte de Elazığ yöresine has bir lezzettir.

# Selçuk Altugan

Anadolu Bölge Satış

Tarifi veren Annesi Hatice Hanım



“Rahmetli annem Hatice Altugan, Elazığ'dan Adana'ya gelin gelmiştir. Memleket özlemi sebebiyle yemeklerimiz Elazığ ağırlıklı olmuştur. Evimizin özel yemeklerinden birisi de yöresel ismi Harput Köfte olan ve çocukluğumuzda hafızamızda bıraktığı ismiyle Memleket Köftesi'dir.”

## ELAZIĞ

### MEMLEKET KÖFTESİ

500 gr çiğ köftelik dana kıyma

1 su bardağı ince bulgur

1 adet büyük boy kuru soğan

1 adet yumurta

1 tath kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

2 tath kaşığı reyhan

2 tath kaşığı nane

1 tutam maydanoz

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı tereyağı

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tath kaşığı tuz

Soğan rendelenir.

Kıyma, yumurta, baharatlar, bulgur ve maydanoz karıştırılarak yoğurulur. Bu işleme bulgurlar yumuşayınca kadar devam edilir.

Kiraz büyüklüğünde köfteler yuvarlanır, sonrasında tekerlek şekli verilir.

Sosu için tereyağı ve zeytinyağı kızdırılır, salçalar ilave edilir. Üzerine 1 tatlı kaşığı nane eklenir.

4 su bardağı sıcak su ilave edilir, sos kaynayıncaya köfteler de eklenir ve 10 dakika pişirilir.

◆  
**Aslı Çinkılıç**  
Zincir Mağazalar Satış  
◆

“Malatya yöresinde yapılan bu yemek, adını asma, kavun ve karpuz gibi bitkilerin yapraklarına verilen ad olan tevekten alır.”

**MALATYA**

**TEVEK KÖFTE**

<i>100 gr kıyma</i>	Soğan, maydanoz ve nane ince ince doğranır.
<i>100 gr asma yaprağı</i>	
<i>20 gr bulgur</i>	Bu malzeme, iç harcı için kıyma, bulgur, tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı nar ekşisiyle yoğrulur.
<i>1 adet orta boy soğan</i>	
<i>Çeyrek bağ maydanoz</i>	
<i>Çeyrek bağ taze nane</i>	Harç yaprağa konur, kalınca ve kısa olacak şekilde sarılır. Tencereye dizilir.
<i>25 gr tereyağı</i>	
<i>1 yemek kaşığı domates salçası</i>	
<i>2 yemek kaşığı nar ekşisi</i>	Ayrı bir yerde tereyağı eritilir, salça kavrulur, su ve kalan nar ekşisi de eklenir, tuz ve karabiberle tatlandırılır, köftenin üzerine dökülür.
<i>1 çay kaşığı tuz</i>	
<i>1 çay kaşığı karabiber</i>	
<i>Yoğurt</i>	Kısık ateşte pişirilir, dinlendirdikten sonra yoğurtla servis yapılır.

# Ahmet Onur Akman

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren *Aynur Duruk*

“Anneannemin küçüklüğünde kendi annesinden öğrendiği, Bitlis yöresine ait bir köfte tarifi. Farklı yapıları mevcut olsa da anneannemin bildiği ve çok güzel yaptığı orijinal tarifi aşağıdaki şekildedir.”

## BİTLİS

### BİTLİS KÖFTESİ

1 kg çiğ köftelik dana kıyma

(2 defa çekilmiş)

Yarım kg ince köftelik bulgur

1 adet yumurta

Yarım kg kıyma gibi çekilmiş

piy (böbrek yağı)

1 tane büyük soğan

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz





*Pif noktası:  
İçindeki yağın  
donmasını  
önlemek için  
yoğurtla birlikte  
tüketilmez.*

Et, bulgur, tuz ve yumurta bir kaba alınır.

El aralıklarla ıslatılır, sakız kıvamına gelene kadar iyice yoğrulur.

İkinci bir kaba suyu çıkarılmış soğan rendesi, böbrek yağı, pul biber, karabiber ve az miktarda tuz konur, yoğrulur.

Harç yoğunlaştıktan sonra fındık büyüklüğünde parçalar oluşturulur.

Başta yoğrulan et karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç ortasında baş parmak yardımıyla oyulur, harçtan alınan parçalar bu oyuğun içine yerleştirilir.

Dışta kalan et ve bulgur harcı, hiçbir delik kalmayacak şekilde kapatılır.

Orta boy tencerede su kaynatılır, kaynamış suyun içerisine 1 tatlı kaşığı tuz atılır.

Su fokurdadığında köfteler suyun içine atılıp haşlanır. Pişirme süreci esnasında ateş yüksek tutulur.

Yaklaşık 15 dakika haşlamadan sonra pişen köfteler suyun yüzeyine çıkar.

Bu aşamada köftelerin piştiğinden emin olmak için bir tanesi ikiye ayrılır, içindeki yağın eriyip erimediği kontrol edilir. İçindeki yağı eriyen köfteler pişmiştir.

Köfteler süzgeç yardımıyla sudan çıkarılır.

Tek başına servis edilir.

# Didem Alev

İnsan Kaynakları

Tarifi veren Anneannesi Servet Hanım



## KAYSERİ

### KURŞUN AŞI KÖFTESİ

#### *Köftesi için:*

- 1 çay bardağı irmik*
- 1 çay bardağı ince bulgur (köftelik)*
- 1 adet yumurta*
- 1 çay bardağı su*
- Tuz*
- Kırmızı toz biber*

#### *Yemeği için:*

- 1 kg dana kuşbaşı*
- 2 bardak haşlanmış nohut*
- 1 bardak haşlanmış yeşil mercimek*

#### *Çorbası için:*

- 1 adet soğan*
- 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı*
- 2 kaşık domates salçası*
- 1 kaşık biber salçası*
- 1 dolu tatlı kaşığı nane*
- 1 dolu kaşık tereyağı*
- Et suyu*

Köfte harcı yoğrulur, bilye büyüklüğünde yuvarlanır, bir tepsiye konur. Dinlenmesi için buzdolabına alınır. Yaklaşık 1 saat dinlendirilir.

Diğer tarafta et, düdüklüde haşlanır.

Nohut ve mercimek de haşlanır.

Çorbasının suyu için soğan küp küp doğranır, zeytinyağında kavrulur, salçası eklenir.

Onlar kavrulurken nane ve tereyağı eklenir, daha sonra et suyu ilave edilir, kaynamaya bırakılır.

Et, köfteler, haşlanmış nohut ve mercimek, kaynayan suya dökülür.

Düdüklünün sibobu çıkıncaya kadar 6-7 dakika pişirilir.

*Püf noktası:  
Hamura kıvam  
vermek için un  
eklenebilir.*



# HAMURUMUZDA VAR

*“Hayatı kendi teknemde yoğuracağım  
bir hamur gibi görüyordum.”*

*-Ahmet Hamdi Tanpınar,  
Saatleri Ayarlama Enstitüsü-*



Ayfer Yavi

## HAMURLA YOĞRULAN TARİHİN İZİNDE...

**Y**erleşik düzene geçiş, beslenme amacıyla ve yoluyla doğaya hükmetmenin de önünü açtı. Bereketli Hilal dediğimiz bölgede yaşayan insanlar daha şanslıydı ekine ulaşmada. Irak, İran, Türkiye, Suriye, Lübnan, İsrail ve Filistin'i kapsayan Bereketli Hilal, başta buğday ve arpa olmak üzere pek çok tahılın yabani atalarının merkezidir. Orta Asya toplumlarının göçebe hayatı bize yufkayı kazandırmıştır. Bozulmayan, dayanıklı yufka ekmeği nice yolculuklarda, savaşlarda, göçlerde hayat kurtarmıştır. İnce yufkaların birkaç kat üst üste konularak beraberce dürülmesiyle oluşan dürümler, aralarına malzeme konularak oluşan börek dediğimiz hamur işi sevilmiş, dünyaya yayılmıştır. Binlerce yıldır buğday tarımının yapılmasından beri ekmeğe başta olmak üzere hamur işi, insanın katığı olmuştur, en kıymetli aşıdır.

Sümerliler mayalı, mayasız yufkalar, pideler, ekmeğe ve çörekler yapıyorlardı. Hitit dünyasında 180'den fazla ekmeğe çeşidi biliniyordu. Fermantasyonu kontrol altına alan ise Mısırlılar oldu. Ekmeğin ilk defa nerede üretildiği tartışması sürerken, dünyanın birçok köşesinde birbirinden habersiz birçok uygarlık bunu keşfetmiş olabilir. Yunan Uygarlığı'nın, buğdayı yenilebilir hale getirmeleri ise çok uzun bir süreçtir. Greko-Roman fırıncıları brioso, savarin, şu hamuru, milföy, mayalı hamurlarla hazırlanan hamur işleri veya yağlı hamurlara benzer şeyler yapamasa da genel kural olarak Yunan hamur işleri bugün; Kuzey Afrika, Yakınoğu ve Balkanlar'da yapılan hamur işlerini anımsatmaktadır.

11. yüzyıldan itibaren Anadolu'ya büyük göç başladı. Çinlilerle olan ortak ilişkilerde tarımı gelişmiş Türk boyları, binlerce yıldır tarım yapılan topraklara ayak bastılar. Aynı yüzyılda Haçlı Seferleri sayesinde Batı'ya, Doğu'dan yufka hamuru getirilerek bu konuda büyük bir adım atıldı. Anadolu'ya yerleşmiş olan Selçuklular ve sonrasında Osmanlılar, buradaki yerleşik kültürün oluşturduğu gelenekselleşmiş fırıncılık tekniklerine kendi deneyimlerini de katmışlardır. Her hamur parçasını kâğıt inceliğine getirmek için çekiştirme pratiğinin İstanbul'un fethinden sonra, Türklerin Topkapı Sarayı mutfaklarında ortaya çıktığını söyler bazı yemek kültürü yazarları.

17. yüzyılda yaşamış ünlü seyyah Evliya Çelebi, elli yılı aşkın süreyle Avrupa, Batı Asya ve Mısır topraklarını gezmiş, gördüklerini de 10 ciltlik Seyahatname isimli eserinde toplamıştır. Seyahatname'de ekmekekler, çörekler ve diğer unlu mamullerden bahseder. Bunların arasında bazlamadan çakıl ekmeğine, fodaludan yufka ekmeğine çeşitleri sıralar. Ayrıca çörek, simit, kete, poğaçaya ve de uzun bir liste oluşturan böreklerle de yer verir. Bunların içinde; sini -tencere- kapak börekleri, Tatar, İspanak, tavuk böreği, fincan böreği, pazar börekleri, etli börek, hamsi böreği, keklik böreği vb. börekler yöreleri de belirtilerek yer alır. Kullanılan malzemeler coğrafyanın yöreye sunduğu ürünlerle özdeşdir.

Osmanlı Saray ve özellikle İstanbul mutfağında hamur işleri, imparatorluğun yükselme döneminde daha da zenginleşmiş, 18. ve 19. yüzyılda ise doruğa ulaşmıştır. Kanunnameler belirler esnaf loncalarının kurallarını: "Ekmekçilerin ekmeği, yufkacıların yufkası, çörekçilerin çörekleri; çiğ, kara ve ekşi olmayacaktır"; "bu esnafın elekleri sık olup, seyrek olmayacaktır" diyerek uyulması gereken hususlar sıralanır.

Her gıdanın yolculuğunda olduğu gibi hamur işlerinde de savaşlar, coğrafi koşulların değişmesi, dini etmenler, göçler etken rol oynamıştır. Bu sayede Anadolu mutfağı da dolu dolu halk çeşitliliğine, bu halkların beraberlerinde getirdiği bilgi dağarcığına, böylece somut olmayan kültürel mirasımız sayılan mutfak zenginliğine, yeni ürün, pişirme ve saklama yöntemlerine kavuşmuştur.

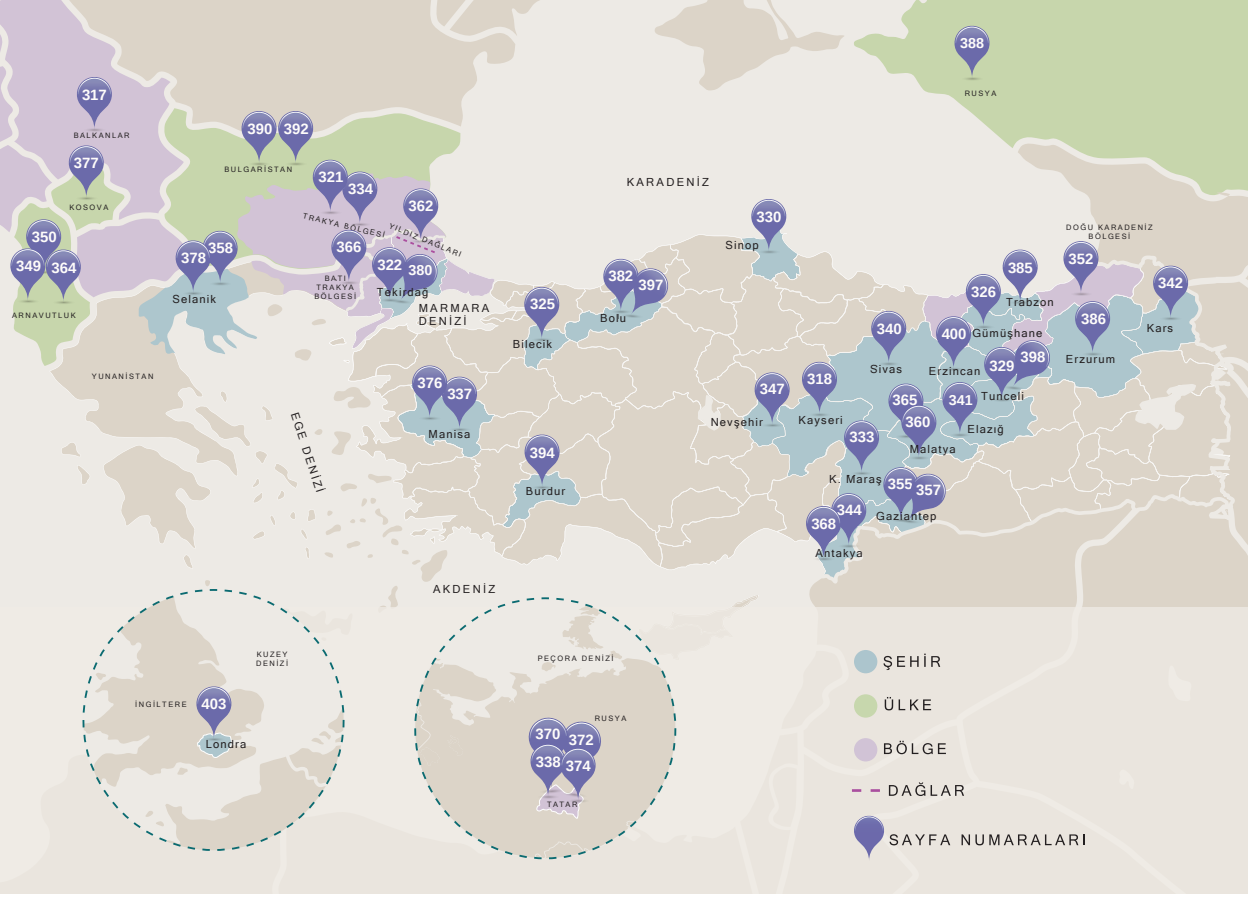
1492 yılında İspanya'dan Yahudilerin Balkanlar'a, Osmanlı topraklarına kabul göçü, Batı'dan Balkan Savaşları sırasındaki Anadolu ve Rumeli topraklarına gelişler... 1923-1924'teki Mübadele -zorunlu- din esaslı göç, ilk defa Osmanlı'ya Fatih Sultan Mehmet zamanında getirilen Arnavutlar, Boşnakların büyük göç dalgaları, Yugoslavya-Makedonya'dan Cumhuriyet sonrası Türkiye'ye gelen kitlesel göçler, yıllarca süren Bulgar göçleri... Kuzey'den Kırım Tatarlarıyla başlayan Gürcü ve Çerkezler (Adige, Abaza, Oset), Dağıstanlılar, Çeçenler gibi Kafkaslar'da yaşayan halklar, Rusya-Türki devletlerin arasındaki savaşlarda; Özbekler, Kazaklar, Kırgızlar, Türkmenler, Karakalpaklar, Balkarlar, Karaçaylar, Azeriler, İnguşlar olmak üzere Müslüman halkların göçleri... Güney'den; Suriye, Kürt ve Arap çatışmaları ile kaçıp ülkemize sığınan halklar... Yüzyıllardır birlikte yaşadığımız Ermeniler, Sefaradlar, Levantenler, Rumlar, Kürtler... Anadolu tarihinin son iki yüz yılında yaklaşık 7 milyona yakın göçmen bugünkü Türkiye

Cumhuriyeti sınırları içine yerleşmiş ve börekler, çörekler, pideler, mantılar, ekmekler, tatlı börekler, neticede hepsi hamur işleri olan tarifleri beraberlerinde bu coğrafyaya taşımışlardır.

Dolayısıyla Türk mutfağında hamur işleri son derece çeşitlidir. Mutfağımızın dünyada ünlenmesine sebep olan ürünlerin de başında da hamur işleri gelmektedir. Akıtmadan cantığa, Tatar böreğinden kalburabastıya, fitçından kalakaya, boyozdan Arnavut böreğine, çullamadan samsaya, yağlamadan kaytaz böreğine, dizmanadan babataya, baklavadan Laz böreğine, keteden haçapuriye, sirnikadan kapamaya, poğaçadan Özbek mantısına, nokuldan su böreğine, semsekten bandumaya, kömbeden hellim böreğine, katmerden Boşnak mantısına, serpme börekten cevizli çöreğe, piroşkiden talaş böreğine, soğanlı börekten sirona, Ramazan pidesinden gözlemeye, keşli erişteden tutmaca kadar yüzlerce yıllık tarifler, Anadolu mutfağının kültürel mirasıdır. Mutfağımızda hamur işleri, Anadolu'nun tarihi kadar eskidir.

Mübadele, göç ve savaşlarla topraklarımıza gelen halkların, binlerce yıldır zaten bu topraklarda var olan, "kimlikler"i birbiriyle harmanlanan "kardeş tarifleri"ni korumak, reçeteleri, bilgi ve belgelerini geleceğe miras bırakmak ise bizim en kutsal görevimizdir.





**297 Gizem Güven Canbaz**  
BALKANLAR  
Petürlisa

**299 Tuna Esen**  
KAYSERİ  
Yağlama

**301 Ufuk Akdemir**  
TRAKYA  
Akıtma

**303 Hakan Hece**  
TEKİRDAĞ  
Gacal Mantısı

**305 Erol Ay**  
BILECİK  
Nohutlu Mantı

**307 Fahrettin Çiftçi**  
GÜMÜŞHANE  
Siron

**309 Selçuk Altugan**  
TUNCELİ  
Sırın

**311 İbrahim Kesici**  
SINOP  
Sinop Mantısı

**313 Yahya Zincir**  
KAHRAMANMARAŞ  
Çöş Börek / Maraş Mantısı

**315 İsmail Durmuş**  
TRAKYA  
Tepsi Mantısı

**317 Bedriye Meral Arıca**  
ALAŞEHİR  
Kapama

**319 Galip Aydoğdu**  
TATAR  
Alaşehir'in Meşhur Kapaması

**321 Zafer Özer**  
SIVAS  
Patatesli Hıngıl

**322 Selma Öztürk**  
ELAZIĞ  
Sersel / Kavurmalı Sac Böreği

**323 Seyit Battal Köşkül**  
KARS  
Hangel

**325 Seda Öner**  
ANTAKYA  
Kaytaz Böreği

**327 Arslan Çevik**  
HACIBEKTAŞ / NEVŞEHİR  
Madımak Böreği

**329 İpek Gömeçlioğlu**  
ARNAVUT  
Arnavut Böreği

**331 Bedriye Meral Arıca**  
ARNAVUT  
Arnavut Böreği: Laknur

**333 Fatih Demirkıran**  
DOĞU KARADENİZ  
Su Böreği

**335 Ayşe İpek Kıcıkoğlu**  
GAZİANTEP  
Cevizli Zeytin Böreği

**337 Ayşe İpek Kıcıkoğlu**  
GAZİANTEP  
Şekerli Fıstıklı Peynir Böreği

**339 Ezgi Dokuzlardan**  
SELANİK  
Soğanlı Börek

**341 Nimet Kocabey**  
MALATYA  
Kömbe

**343 Ece Gürkan**  
YILDIZ DAĞLARI  
Boşnak Böreği

**345 Bedriye Meral Arıca**  
ARNAVUT  
Flija / Fliya

**346 Barın Süel**  
MALATYA  
Ispanaklı 'Ekmek' Börek

**347 Ersin Taşarası**  
BATI TRAKYA  
Çüşki Börek / Biber Böreği

**349 Seda Öner**  
ANTAKYA  
Biberli Ekmek

**351 Özlem Yeşildere**  
TATAR  
Katlanışıklı Göbete / Köbete

**353 Ayşegül Başa**  
TATAR  
Cantik

**355 Özlem Yeşildere**  
TATAR  
Cantik

**357 Ali Yavuz**  
ALAŞEHİR  
Kabak Pişisi

**358 Neyran Ayan**  
KOSOVA  
Kabak Böreği

**359 Alper Akar**  
SELANİK / TRAKYA  
Balkabağı Böreği

**361 Şeniz Özkan**  
TEKİRDAĞ  
Balkabağı Mantısı

**363 Ebru Tireli**  
BOLU  
Balkabaklı Gözleme

**365 Hüseyin Oğulcan Şahinöz**  
TRABZON  
Karışık Otlu Mısır Ekmeği

**367 Tilar Ekin Kum**  
ERZURUM  
Kete

**369 Deniz Aynur**  
RUSYA  
Piroşki

**371 Deniz Aynur**  
BULGARISTAN  
Kifla

**373 Deniz Aynur**  
BULGARISTAN  
Kozanak: Paskalya Çöreği

**375 Didem Boğaz**  
BURDUR  
Cevizli Erişte

**377 Ebru Tireli**  
BOLU  
Keşli Cevizli Erişte

**379 Buse Şaş**  
TUNCELİ  
Babuko/Zerfet/Bıçka/Şir

**381 Barış Işıkevahir**  
ERZINCAN  
Babuko

**383 Ethem Özdemir**  
LONDRA  
Toad In The Hole

## Gizem Güven Canbaz

Zincir Mağazalar Satış

Tarifi veren *Hatice Fethiye Canbaz*



“Balkan mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden esas adı ‘petüliça’ olan petülisa, Rumeli’den Anadolu’ya gelen göçmenlerin evlerinde özellikle akşamüstü öğünlerini süslemeye devam ediyor. En basit haliyle ‘sarımsaklı krep böreği’ desek yanlış olmaz.”

### BALKANLAR

## PETÜLİSA

#### *Hamuru için:*

250 gr un

3 adet yumurta

1,5 bardak su

Tuz

#### *İç harcı için:*

250 gr lor peyniri

Yarım çay bardağı tereyağı

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 baş sarımsak

1 çay bardağı su

Un, yumurta, su ve tuz karıştırılarak krep hamuru hazırlanır.

Krepler, az yağ ile teflon tavada pişirilir.

İç harç için tereyağı önceden eritilip soğumaya bırakılır, zeytinyağıyla karıştırılır. 1 baş sarımsak ayıklanıp ezilir; sonrasında su ve yağ karışımıyla karıştırılır.

Daha önce pişirilen kreplerden biri, fırına girmeye uygun bir tepsiye alınır. Bunun için yuvarlak bir borcam kullanılabilir.

İlk kat krepin üstüne önce sarımsaklı yağlı karışımdan bir miktar, lor peynirinden de bir miktar ilave edilir.

Tüm krepler için aynı adımlar takip edilir.

En üst kata hiçbir şey sürülmez.

Arzuya göre dilimlenerek 200 derece fırında 30 dakika pişirilir, sıcak sıcak tüketilir.



## Tuna Esen

Anadolu On-Trade Bölge Satış

Tarifi veren Kayınvalidesi Gülseren Hanım



### KAYSERİ

## YAĞLAMA

- 500 gr kıyma*
- 2 adet büyük soğan*
- 2 yemek kaşığı domates salçası*
- 1 yemek biber salçası*
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ*
- 2 kibrit kutusu büyüklüğünde tereyağı*
- 1 çay kaşığı karabiber*
- 1 çay kaşığı tuz*
- 1 su bardağı su*
- Hamuru için:**
- 5 su bardağı un*
- 1 paket kuru maya*
- 2 çorba kaşığı yoğurt*
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ*
- 1 paket kuru maya*
- 1 tatlı kaşığı tuz*
- 2,5 su bardağı su*



### “Bezeler ayrılır”

Hamur malzemesi karıştırılır, hamur elde edildikten sonra -gerekirse- bezelere ayrılır. “Bezeler ayırmak” ifadesi, hamurları topaklara ayırmaya karşılık gelir. Sonra o bezeler oklavayla açılır, istenen hamur işi neyse hazırlanır. Beze ismi bize bir yerden daha tanıdık gelir. Çünkü nostaljik bir tatlının ismidir. Eskiden pastanelerin vazgeçilmezi olan beze, yumurta akı ve pudra şekeriyle yapılan ktır ktır, köpüklü bir kurabiyeydi. Bazı pastaneler halen yapar. Gördüğümüzde bizi çocukluğumuzun köpüklü düşlerine götürür.

Kuru maya, 1 su bardağı ılık suda kabartılır.

Diğer malzemeler de eklenerek yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamurun su ölçüsü kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar arttırılabilir.

İyice yoğrulduktan sonra üstü örtülerek mayalanmaya bırakılır.

Oda sıcaklığında, boyutu 2 katına çıkana kadar yaklaşık 40 dakika mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamur bezelere ayrılır, üzeri bezle kapatılarak 10 dakika daha mayalanır.

Bezeler, oklava yardımıyla tek tek tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.

İyice ısıtılmış yapışmaz tavada tek tek ve önlü arkalı pişirilir.

İç harcı için soğanlar küp küp doğranır, bir tavada yağ ile kavrulur. Kıyma ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Salçası ilave edilip su, tuz ve karabiber de eklenerek yaklaşık 5 dakika piştikten sonra ocaktan alınır.

Malzemeleri birleştirmek için sıcak yufkalar, hazırlanan kıymalı içle kat kat yağlanarak üst üste dizilir.

Yanında sarımsaklı yoğurtla servis edilmesi önerilir.

◆  
**Ufuk Akdemir**  
Avrupa On-Trade Satış

◆  
Tarifi veren *Lütfüye Akdemir*



**TRAKYA**

**AKITMA**

*2 su bardağı un (tam buğday)*

*2 su bardağı su*

*2 adet yumurta*

*1 çay kaşığı kabartma tozu*

*1 çay kaşığı tuz*

*1 çay kaşığı sıvıyağ*

Yumurta derin bir kaptta çırpılır.

Un, kabartma tozu ve su yavaş yavaş eklenerek boza kıvamında bir hamur elde edilir.

Hamur, yaklaşık 10 dakika dinlendirilir.

Hafifçe yağlanan orta boy bir tavaya, küçük bir kepçeyle hamur dökülür.


Akıtma hamuru, tavanın tabanına iyice yaydırılır.

Akıtmanın üzeri gözenek gözenek olduğunda çevrilir.

Diğer yüzü de 2-3 dakika pişirilir.

İsteğe göre tatlı ya da tuzlu malzemeyle servis edilir.

Toplam servis süresi 20 dakikadır.



**“Trakya yemeklerinin lezzeti yörede bolca yetişen buğday ve ununda gizlidir. Bu lezzetler, Bulgaristan, Makedonya, Yunanistan göçmenleri ve onların torunları olan bizlerin yaşam biçimiyle şekillenmiştir. Anneannelerimizin mübadele dönemlerinde pratik ve doyurucu bir hamur ürünü olarak yaptığı akıtma ise günümüze kadar ulaşmıştır.**

Akıtma, yurdumuzun yoksul insanların sofralarında, elde bulunan günlük malzemelerle yaratılan bir yemeğidir. Bugünkü tarife gelecek olursam; çocukken babaannemin bize okul çıkışı yaptığı tarifi çok severim. Halihazırda bizim çocuklarımızın da okuldan eve geldiğinde onlara tazelik sunulabilecek, hafta sonu kahvaltılarımız için de lezzetli bir hamurişidir. Yapması oldukça kolaydır.

İçini nasıl dolduracağınız size kalmış. Bazılarını tuzlu, bazılarını ise tatlı içlerle doldurabilirsiniz. Akıtmaya en çok yakışan içlerden birisi sucuk, beyaz Trakya peyniri ve domatesli içtir. Birçok bölgede cızlama ve krep ismiyle yapılan hamur işlerine benzetilse de lezzetleri farklıdır. Bu muhteşem lezzeti denemelisiniz.”



## Hakan Hece

Şarköy Fabrikası (Şarap)

Tarifi veren *Annesi Havva Hanım*



“1350 civarında Anadolu'dan Trakya'ya göçen ve Şarköy bölgesine yerleşen Türklerin köylerinde bilinen bir yemektir. Yemeğin yapıldığı bazı köyler ise Yayaköy, Mursallı, Yörgüçlü, Çengelli, Melen, Bulgur, Terziköy ve İshaklı olarak bilinir.”

## TEKİRDAĞ

### GACAL MANTISI

*Bütün köy tavuğu*

*Bulgur*

*Süt tarhanası*

*Un*

*Sıvıyağ*

*Tuz*

*Su*

*Soğan*

*Sarımsak*

*Salça*

*Kırmızı toz biber*





#### **Püf Noktası**

*Haşlama sırasında dikkat edilmesi gereken nokta, mantı tepsisinin nerdeyse soğuk, pişen sulu tavuğun ise sıcak olmasıdır.*

*Üzerine dökülecek tavuğun suyu mantıyı hamurlaştırmayacak miktarda olmalıdır.*

Un, su ve sıvıyağ ile hamur elde edilir, yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakılır.

Bu arada mantının içi hazırlanır: Bulgur, süt tarhanası, tuz, yağ ve su ilave edilerek diri kalacak şekilde bulgur pilavı gibi pişirilir.

Dinlenen hamur, börek hamuru (yufka) şeklinde açılır, 4x4 cm - 4x5 cm büyüklüklerinde kesilir.

Daha önce hazırlanan bulgur ve süt tarhanasından oluşan iç konur, bohça veya büzme şeklinde sıkılarak tepsiye dizilir.

Açılan her hamura bu işlem yapılarak tepsiler tamamlanır ve üzerlerine fırçayla yağ sürülerek

fırında pişirilir. Tepsiler soğumaya bırakılır.

Üzerine dökülecek tavuk için yemeklik doğranan soğan ve sarımsak, salça, yağ, tuz ve kırmızıbiberle kavrulur, içine de parçalanmış tavuk ilave edilerek üzerine bolca su eklenir.

Tavuklar kemiklerinden kolay ayrılacak kadar pişirilir ve telvesi dökülüp suyun lezzetlenmesi sağlanır. Tavuğun tadı suyunda birleşir.

Mantı tepsisi, sofranın veya masanın ortasına konur, üzerine de pişen tavuğun suyundan ve parça tavuk etler konarak yenir.

## Erol Ay

*Bilecik Fabrikası (Yardımcı İşler)*

*Tarifi veren Yasemin Ay*



*“Bilecik'in Söğüt ilçesine bağlı  
Tuzaklı köyüne ait düğün yemeğidir.”*

## BİLECİK

### NOHUTLU MANTI

*500 gr un  
2 su bardağı su  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
3 diş sarımsak  
3 yemek kaşığı salça  
1 kâse yoğurt*

Un, tuz, su karışımı ile ele yapışmayan bir hamur elde edilir.

5 eşit bezeye ayrılır, her beze tek tek açılır, her birinden küçük kareler oluşturulur.

Hazırlanan nohut, karabiber karışımından her karenin içine bir çay kaşığı konup kapatılır.

Mantılar, yağlanmış tepsiye dizilip üzeri kızarana kadar pişirilir.

1 litre kaynamış suya 3 diş sarımsak ve salça eklenir, tepsiye dökülür.

Suyu çekene kadar pişirilip üzerine yoğurt dökülüp servis edilir.



◆  
**Fahrettin ifti**  
Nevşehir Fabrikası (Üretim)  
◆



**GÜMÜŞHANE**

**SIRON**

- Un* Siron için önce hamuru hazırlanır:  
*Tuz* Derin bir kap içerisinde un, su ve  
*Su* tuz karıştırılarak yoğrulur.  
*Süzme yoğurt* Hamurdan 3-4 cm genişliğinde  
*Tereyağı* yufka açılır.  
*Ceviz* Yufkalar şerit hâlinde kesilir.  
Kesilen yufkalar katlanarak fırında kurutulur.  
Ardından düz tepsiye yan yana dizilir.  
Diğer tarafta süzme yoğurt, suyla ezilir ve ocakta ısınmaya kadar pişirilir ama kaynatılmaz. Bu karışım sironun üzerine dökülür.  
Daha sonra eritilen tereyağı sironun üzerine dökülür.  
Bir kap içerisinde ayıklanmış ceviz içi de üzerine serpilerek servis edilir.

## “Ağaç üstünde kilitli sandık”

Kimi zaman elektriğin kesildiği uzun kış gecelerinde mum ışığı altında, kimi zaman da bahardaki neşe dolu aile buluşmalarında bilmeceler, bizi hem eğlendirmiş hem de bir şeyler öğretmiştir. En sevdiğimizden biri de “Ağaç üstünde kilitli sandık” bilmecesidir şüphesiz. Cevabı, birbirine çok benzeyen siron ile sırım yemeklerinin sayılı malzeme farklılıklarından biri olan cevizdir. Ceviz içi, üzerine yoğurtlu sos dökülen mantı tarzı yemeklerin vazgeçilmezleri arasındadır.



◆  
**Selçuk Altugan**

Anadolu Bölge Satış

◆  
Tarifi veren *Nesimi Altugan*



**TUNCELİ**

**SIRIN**

*2 adet yufka ekmeği*  
*500 gr ev yoğurdu*  
*500 gr süzme yoğurt*  
*3 diş sarımsak*  
*8 yemek kaşığı tereyağı*

Yufkalar ortadan ikiye bölünür.

Elde edilen yarım daire Őeklindeki yufkalar, rulo halinde kıvrılarak 2 cm genişliğinde kesilir.

Kesilen parçalar yan yatırılarak borcama dizilir.

Ev yoğurduyla süzme yoğurt karıştırılır, ezilen 3 diş sarımsak ilave edilerek sarımsaklı yoğurt elde edilir.

8 kaşık tereyağı tavada eritilir, yufkalar mikrodalga fırında 1 dakika ısıtılır.

Fırından çıkar çıkmaz sıcak yufkaların üzerine önce sarımsaklı yoğurt dökülür.

Üzerine de kızgın tereyağı gezdirilerek servis edilir. Tercihe göre pul biber ve nane eklenebilir.



## İbrahim Kesici

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Zeynep Kesici

### SİNOP

## SİNOP MANTISI

- 3 su bardağı un*  
*250 gr yoğurt*  
*1 adet yumurta*  
*1 adet soğan*  
*200-250 gr kıyma*  
*1 diş sarımsak*  
*1 su bardağı kadar ılık su*  
*Tuz*  
*1 çay kaşığı karabiber*  
*1 su bardağı çekilmiş ceviz içi*  
*5-6 yemek kaşığı sıvıyağ*  
*1 çay kaşığı kırmızı tatlı toz biber*
- Hamur için gerekli olan tüm malzeme, geniş bir kaba alınarak yoğrulur.
- Üzeri nemli bir bezle örtülerek dinlenmeye bırakılır.
- İç harcı hazırlamak için soğan geniş bir kaba rendelenir. Kıyma ve karabiber eklenip karıştırılır.
- Dinlenen hamur iki bezeye ayrılır.
- Bezelerden bir tanesi unlanarak açılır ve kare parçalar kesilir.
- Kare parçalara kıymalı harçtan yerleştirilir, hamurun iki çapraz köşesi içe ve dışa bükerek kapatılır.
- Çok az zeytinyağı ve tuz eklenen kaynar suda haşlanır.
- Sosu için ezilen sarımsaklar yoğurda eklenerek hafif çırpılır.
- Pişen mantılar bir servis tabağına alınır.
- Üzerine tereyağında kavrulan cevizler ilave edilir.
- Yoğurtla birlikte servis yapılır.





## Yahya Zincir

Nevşehir Fabrikası (Üretim)



### KAHRAMANMARAŞ

## ÇÖŞ BÖREK / MARAŞ MANTISI

*3 su bardağı un*

*1 adet yumurta*

*Su*

*Tuz*

*250 gr orta yağlı kıyma*

*1 adet kuru soğan*

*Karabiber*

*Kırmızıbiber*

*5-6 dal maydanoz*

*Üzeri için:*

*2 kg keçi yoğurdu*

*2 yemek kaşığı tereyağı*

*Nane*

*Pul biber*

*2-3 diş sarımsak*

Un, yumurta, tuz ve suyla kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur hazırlanır.

Kıyma ise ince doğranmış soğan, karabiber, kırmızıbiber, maydanoz ve az miktar tuzla karıştırılarak mantı içi hazırlanır.

Hamur 2-3 mm inceliğinde açılarak 3 cm kareler şeklinde kesilir.

Kareler, üzerlerine harç döşenerek üçgen bohça şeklinde katlanır.

Hazırlanan mantılar kaynayan tuzlu suya atılır, piştikten sonra sudan alınarak süzdürülür. Bir tepsiye alınır.

Servisten önce sarımsaklı yoğurt ilave edilir ve üzerine yağda kızartılmış kuru nane ve pul biber sosu gezdirilerek servise sunulur.

## Kulak memesi yumuşaklığında

Tariflerde karşımıza sıkça çıkan ve tebessüm ettiren hoş bir nitelendirme "kulak memesi yumuşaklığında" veya "kulak memesi kıvamında" ifadesi. Ele hamur değen tariflerde, fırının sıcaklığını daha hazırlık yaparken hissettirir. Şimdi nasıl anlatsak bilemedik; hamuru elde etmeye çalışırken sıvı-katı dengesinin tutturulması, ele yapışmayan, yani doğru kıvamın elde edilmesi diyelim ve bir sonraki tarife geçelim.



**TRAKYA**

**TEPSİ MANTISI**

<b>Hamuru için:</b>	<i>Tuz</i>
<i>2 su bardağı un</i>	<i>Sıcak su</i>
<i>1 adet yumurta</i>	
<i>2 çay kaşığı tuz</i>	<b>Sosu için:</b>
<i>Ilık su</i>	<i>1 yemek kaşığı tereyağı</i>
<b>Kıymalı harç için:</b>	<i>1 silme yemek kaşığı domates salçası</i>
<i>150 gr dana kıyma,</i>	<i>Tuz</i>
<i>1 bardak bulgur</i>	
<i>1 küçük soğan</i>	<b>Üzerini süslemek için:</b>
<i>Küçük demet ince</i>	<i>1 yemek kaşığı tereyağı</i>
<i>doğranmış maydanoz</i>	<i>Kırmızı toz biber ve nane</i>
<i>Pul biber ve karabiber</i>	



### **Püf Noktası**

*Eğer daha önceden kuzu incik ya da gerdanı suda haşlayıp bu suyu firına eklenen su ile değiştirip etleri de üzerine koyarsanız konuyu farklı bir noktaya taşıyabilirsiniz.*

Hamur malzemeleri karıştırılır ve sert bir hamur elde edene kadar yoğrulur. 15 dakika dinlendirilir.

Hamur dinlenirken soğanlar ve maydanozlar minik minik doğranır, iç harcı hazırlanır.

Soğan tereyağında kavrulur.

250 gr kıyma eklenerek kavurmaya devam edilir.

1 bardak bulgur eklenir, tuz, karabiber, pul biber ve nane, sıcak su eklenip suyu çekene kadar pişirilir.

Bekleyen hamur, portakal büyüklüğünde parçalara ayrılarak açılır.

3 parmaklık kareler halinde kesilir, iç harç eklenir, karşılıklı köşeleri birleştirilir.

Tepsi tereyağıyla yağlanıp mantılar tepsiye dizilir.

180 dereceye ayarlanmış fırında 20-25 dakika hafif kızarana kadar pişirilir.

Tavada yağ ile salça kavrulur.

3 bardak su (isteğe bağlı olarak et suyu) içine eklenerek karıştırılır.

Kaynadıktan sonra mantının üzerine dökülür.

Fırında suyunu çekene kadar pişirilir.

İster tepsinin içinde ister servis tabağına alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağıyla kavrulmuş naneyle süslenerek servis yapılabilir.

## Bedriye Meral Arıca

Alaşehir Fabrikası (Şişeleme)



### ALAŞEHİR

## KAPAMA

*500 gr dana kuzu karışık kıyma*

*2 adet soğan*

*500 gr un*

*150 gr tereyağı*

*150 gr sıvıyağ*

*150 gr kuyruk yağı*

*Yarım demet maydanoz*

*Yarım çay kaşığı karabiber*

*1 çay kaşığı tuz*

Bir karıştırma kabı alınır.

İçine kıyılmış maydanoz, doğranmış soğanlar, karabiber ve kıyma da koyulup yoğrulur.

Un, tuz ve su da eklenir. Kıvama gelene kadar yoğrulur.

Hamur, iki parçaya ayrılıp merdane yardımıyla incecik açılır, küçük kareler halinde kesilir.

İçlerine kıyma karışımından koyulur.

Üç ucu bohça gibi, kalan ucu ise üstlerine gelecek şekilde kapatılır. Yağlanmış bir tepsiye dizilir.

Eritilip kızdırılan kuyrukyağı ve sıvıyağ üzerinde gezdirilir.

Kapamalar pembeleşinceye kadar kızartılır.

*“Alaşehir’e özgü yöresel yemek lezzetleri deyince akla gelen ilk gelenlerden biri, iri mantı olarak tanımlayabileceğimiz ve ağızda dağılan lezzetiyle kapamadır. Alaşehir’e göç eden Tatar kökenli aşçı sağır Nuri ve ortağı, bu yemeği, yapılma şekli sebebiyle önce ‘kapatma’ olarak beğeniye sunmuştur. Sonradan sonraya yapıış şekli de biraz daha değiştirilerek bugünkü adı olan kapama olarak yapılmaya başlamıştır.”*



## Galip Aydoğdu

Alaşehir Fabrikası (Operasyon)

Tarifi veren Eşi Ayşe Hanım



"Alaşehir ile özdeşleşen müthiş lezzet kapama, kökeni itibariyle Tatar yemeğidir."

### TATAR

## ALAŞEHİR'İN MEŞHUR KAPAMASI

250 gr un

Aldığı kadar su

1 tatlı kaşığı sirke

Tuz

250 gr kıyma

Haşlanmış kemik suyu

(Kaval kemiği suyu)

600 gr soğan

1 demet maydanoz

Karabiber ve pul biber

Tereyağı (üzerine kararınca)

Yoğurt (su katılmadan

çırpılarak)

Zeytinyağı (pişirme esnasında

kullanılacaktır)





Kaval kemiği 2 saat 6nceden kaynatılır.

Kuru soğan, 2 saat 6nceden robottan geerilip suyu kalmayacak Şekilde sıkılır.

Hamuru hazırlamaya başlanır: Un ve su, sirke katılıp kulak memesi yumuşaklığına getirilecek Şekilde karılır, 6zeri zeytinyağıyla yağlanıp 1 saat dinlendirilir.

Sonra tezgah 6zerinde ince bir Şekilde açılır, 5x5 cm ebatlarında kesilir, kesilen her parçanın 6zerine kıymalar koyulup hamur bezeleri kapatılır.

Kıymanın hazırlanışı: 250 gr dana kıyma içine 6nceden hazırlanan soğan ve maydanozun sap kısımları ince kıyılarak konur.

Karabiber ve tuz da eklenip yoğrulur.

Hazırlanan malzemeler tava içerisine yerleştirilir.

Kızdırılmış zeytinyağıyla kızartılır.

Pişirme işlemi bittikten sonra sunum tabağına 6-8 adet koyulup 6zerine 2 yemek kaşığı kemik suyu, bir kenarına çırpılmış yoğurt (2-3 kaŐıđ), 6zerine de tavada kaynatılan tereyağı gezdirilir, bir tutam maydanoz yaprağı kıyılmış olarak serpilir.

Tercihe g6re pul biberi serpilerek yenebilir.

Yanına domates ve biber de dilimlenebilir.

# Zafer Özer

Samsun Bölge Off-Trade Satış

Tarifi veren Şükran Özer

## SİVAS

### PATATESLİ HINGİL

*1 kg un*

*Yarım kg patates*

*Pul biber*

*Tuz*

*Domates tereyağı*

*Merdane*

Un, yufka hamuru kıvamında yoğrulur ve yaklaşık yarım saat kadar dinlendirilir.

Hamur dinlenirken patates haşlanarak soyulur, pul biberi ve tuzu eklenir, püre haline gelene kadar ezilir.

Hamur orta kalınlıkta açılarak kare kare kesilir.

Kesilen hamurların ortalarına, hazırlanan patatesler konulur ve muska şeklinde uçları kapatılır.

Hazırlanan hamurlar kaynar suda haşlandıktan sonra süzülür.

Tereyağı ve domatesle hazırlanan sos üzerine dökülerek servis edilir.

◆  
**Selma Öztürk**  
Elazığ Fabrikası (İnsan Kaynakları)  
◆  
Tarifi veren *Burhan Hoca*

## ELAZIĞ

### SERSEL / KAVURMALI SAC BÖREĞİ

*1 kg kavurma*  
*3 adet soğan*  
*1 tatlı kaşığı reyhan*  
*Tereyağı*  
*Yufka*

Soğanlar tereyağında kavrulur, içerisine kavurma ve reyhan atılarak kavrulur, soğumaya bırakılır.

İlk yufka tezgâha serilip üzerine tereyağı gezdirilir, ikinci yufka üzerine serilir.

İki yufka üzerine soğumuş harç serpiştirilir.

Üzerine bir kat daha yufka serilerek kenarları kıvrılır.

Sac veya tavada pişirilir.

Tavadan alınarak tereyağıyla yağlanıp servise hazır hale getirilir.

◆  
**Seyit Battal Köşür**

Samsun Bölge Off-Trade Satış



**KARS**

## HANGEL

*4 su bardağı un*

*1 tath kaşığı tuz*

*1 tane yumurta*

*1 su bardağı su*

### ***Hamuru kaynatmak için:***

*Bol su*

*1 çorba kaşığı tuz*

### ***Yoğurt sosu için:***

*4 su bardağı yoğurt*

*5 diş sarımsak*

*Tuz*

### ***Yağlı sosu için:***

*1 çay bardağı sıvıyağ*

*3 çorba kaşığı tereyağı*

*3 adet orta boy kuru soğan*



Servis yapılacak büyük bir tabağa, yoğurdun bir kısmı dökülür, geri kalanı sonradan hamurun üstüne dökülmek üzere ayrılır.

Yoğurt bir kaba alınır. Sarımsak tuzla ezilir, yoğurda ilave edilir.

Soğanlar ince ince doğranır, sıvıyağ ve tereyağında kızartılır, içine pul biber ve toz biber eklenip ocaktan alınır.

Su ve tuz, geniş bir tencereye alınıp kaynamaya bırakılır.

Hamur üzerine temiz bir bez örtülerek 30-45 dakika dinlendirilir.

Un, yumurta ve tuz karıştırılır, su yavaş yavaş ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığından daha sert bir hamur elde edilir, yaklaşık 10 dakika kadar iyice yoğrulur.

Hamur, unlanarak merdane

yardımla büyük bir yufka kadar açılır ve üzeri iyice unlanıp oklavaya sarılır.

Bir bıçak yardımıyla önce üstten kesilir, oklava tamamen çıkarıldıktan sonra uzunlamasına ortadan bir daha kesilir ve enine küçük karelere kesilir, unlanarak birbirinden ayrılır.

Hangel hamuru, kaynayan suya atılır, hemen karıştırarak kaynatılır.

Hangeller suyun üzerine çıkıp kaynamaya başladıktan takribi 3 dakika sonra süzgeç yardımıyla süzülür.

Önceden hazırlanan yoğurtla karıştırılır, üstüne kalan yoğurt da dökülür, en son yağlı sosu da üzerinde gezdirilip servis yapılır.

## Seda Öner

Alaşehir Fabrikası (Kalite)

Tarifi veren *Annesi Şahinaz Hanım*



“Antakya’da 5 çaylarının vazgeçilmezi, bayramların, kalabalık sofraların olmazsa olmaz yiyeceklerindendir. Özellikle şehir dışından gelen bir akrabanız, kardeşiniz, komşunuz varsa o evde kesinlikle yenilen, yedirilen bir börektir.”

### ANTAKYA

## KAYTAZ BÖREĞİ

### *Hamuru için:*

*3,5 su bardağı su*

*1 tatl kaşığı tuz,*

*1 tatl kaşığı şeker*

*1 tatl kaşığı toz maya*

*1,5 su bardağı ılık su*

*Yarım su bardağı ılık süt*

### *Harcı için:*

*2 adet kuru soğan,*

*250 gr kıyma,*

*1 adet domates*

*1 tatl kaşığı tuz*

*1 çay kaşığı karabiber*

*1 yemek kaşığı domates salçası*

*1 yemek kaşığı nar ekşisi*



Yoğurma kabına, un hariç diğer tüm malzemeler eklenerek karıştırılır. Eklenen suyun ve sütün ılık olması önemlidir.

Un da karıştırılıp yumuşak hamur elde edildikten sonra 1 saat mayalanması için bekletilir.

Hamur mayalanırken kıymalı harç hazırlanır.

Kıymalı harcı için soğan ince ince doğranır, tuz ilave edilerek ovulur, soğanın acısı atılır. Suyu sıkılır ve süzdürülür.

Suyu sıkılmış soğanların üzerine kıyma, tuz, karabiber, salça ve nar ekşisi eklenip yoğrulur.

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparılıp bezeler yapılır.

Parmaklar, eritilmiş ama hafif soğumuş tereyağına batırılır, bezeler çok ince olacak şekilde açılır. Çok ince açılırken hamur yırtılabilir, ama önemli değildir.

Açılan hamur kare şeklinde katlanır, üzerine hazırlanan kıymalı harçtan kaşıkla hamurun ortasına bastırılarak koyulur.

Fırın tepsisine yerleştirilen börekler önceden ısıtılmış fırında, 180 derecede 30 dakika pişirilir.

## Arslan Çevik

Neveşehir Fabrikası (Bakım ve Yatırım)



### HACİBEKTAŞ / NEVŞEHİR

## MADIMAK BÖREĞİ

### *Hamuru için:*

*Un, Su, Tuz*

Madımlar ayıklanır, yıkanır, suyu alındıktan sonra çok ince kıyılır.

### *Üzeri için:*

*Tereyağı*

İnce kıyılan yeşil soğan, zeytinyağında hafif sotelenir.

### *İç harcı için:*

*Madımak*

*Yeşil soğan*

*Yeşil sarımsak*

*Kırmızıbiber*

*Tuz*

*Zeytinyağı*

*Salça*

Üzerine salça ve madımlar ilave edilir, kavrulur.

İnce kıyılmış yeşil sarımsak ve baharatları da eklenir.

Un, su ve tuzla orta sertlikte bir hamur mayalanır.

Küçük bezelere ayrılır. Her beze ince açılır.

Hazırlanan madımlı iç harç bezelere döşenir, bezeler kapatılır.

Sac imkânı varsa sac üzerinde, yoksa tavada iki tarafı çevrilerek pişirilir. Ocak kapatıldıktan sonra böreğin iki tarafı da tereyağıyla yağlanır, yenmeye hazırdır. Yanında ayran içilmesi tavsiye edilir.



*“Madımak bitkisi, Nevşehir’in Hacıbektaş ilçesi köylerinde Madımalak olarak da bilinir. Anadolu kadınlarının çeşitli pişirme yöntemleriyle aş haline getirdiği bu bitki, hamurışinde de kullanılır. Madımak Böreği de bunlardan biridir.”*



## Sac

En basit ifadeyle ince metal tavadır ama geniş, genellikle kenarlıksız bir tavadır. Altında bir ısı kaynağı bulunur. Sac yerine “saç” kelimesi de kullanılır. Mutfağımızda sıkça karşılaştığımız bir pişirme yöntemine işaret eder. Dış bükey saclar, gözleme başta olmak üzere kete ve börek gibi birçok hamurışinde kullanılır. İç bükey saclar ise daha ziyade yemeğe adını veren sac kavurma, et sote ve menemen gibi tariflerde tercih edilir.

# İpek Gömeçlioğlu

İnsan Kaynakları

Tarifi veren *Lamia Alkut*

## ARNAVUT

### ARNAVUT BÖREĞİ

*1 kg un (börekli)*

*1 çay bardağı sıvıyağ*

*1,5 tatlı kaşığı tuz*

*1 adet yumurta*

*Ilık su*

*250 gr tereyağı*

*Domates, kıyma, pırasa, peynir*

*(isteğe göre)*

Derin bir kap alınır, un süzgeçten geçirilerek elenir. Unun ortası açılır ve yumurta, tuz ve sıvıyağ ilave edilir.

Karışım ılık suyla yoğrulur.

Hamur, yumuşak bir kıvama geldiğinde üstü kapatılarak 1-1,5 saat dinlendirilir.

Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yapılır.

8 adet yuvarlak yufka açılır. Yufkaların her katı eritilmiş tereyağıyla yağlanır.

Yağlanan yufkalar, oklavayla tepsiye göre büyütülür.

Daha sonra el yardımıyla tepsi büyüklüğüne getirilir.

Tepsiye yayılan hamurların üstüne isteğe bağlı olarak pırasa, kıyma, domates eklenir.

Harcın üzerine 9 kat daha yufka, yağlanarak eklenir. Böreğin kabarması için en üste 2 adet yufka koyulur.

İşlem bittikten sonra tüm kenarlar kıvrılarak kapatılır. En üst kısım bol tereyağıyla yağlanır.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede yarım saat pişirilir.



## Bedriye Meral Arıca

Alaşehir Fabrikası (Şişeleme)



“Laknur olarak da bilinen Arnavut böreği, Balkan sofralarının en sevilen ama biraz zahmetli böreklerindedir. Genelde kıymalı, lorlu ve ıspanaklı türleri vardır. Kahvaltıdan özel günlere, her zaman yapılabilir.”

### ARNAVUT

## ARNAVUT BÖREĞİ: LAKNUR

5,5 su bardağı un

2 yemek kaşığı sirke

2 su bardağı su

Tuz

*İç harcı için:*

3 yemek kaşığı zeytinyağı

700 gr pırasa

Tuz, karabiber, kırmızı toz biber

*Ara kolları için:*

100 gr tereyağı

Yarım su bardağı sıvıyağ



Pırasalar ince ince doğranır. Bir tavaya zeytinyağı konup ısıtılır. Ardından pırasalar ilave edilip kavrulur. Baharatlar da ilave edilip karıştırılır ve pırasalar suyunu tamamen çekene kadar iyice kavrulur. Soğuması için kenara alınır.

Hamuru için olan tüm malzemeler derin bir kaptaki birleştirilir, pürüzsüz bir kıvama gelene dek iyice yoğrulur.

Tereyağı bir sos tenceresinde eritilir, derin bir kaptaki sıvıyağla karıştırılır.

Tezgâha biraz un serpilir, hamur iki bezeye ayrılır. Bir beze, açılabilirdiği kadar büyük olacak şekilde merdaneyle açılır.

Yufkanın ortasına tatlı tabağı yerleştirilir ve tabağın kenarları merkez alınarak 8 eşit parçaya

bölünür. Tabağın çevresi kadar kesilir. Tabak kaldırılır ve ortadaki parçaya yağ karışımı sürülür. Ardından diğer katları üst üste gelecek şekilde tek tek yağlanarak kapatılır. En üstte kalan parça yağlanmaz.

Kat kat olan parçalar, merdaneyle pişirme kabından biraz daha büyük olacak şekilde tekrar açılır. Yağlanan pişirme kabının üzerine, açılan hamur yerleştirilir. Pırasalı harç hamurun üzerine yayılır.

Diğer hamur parçası da aynı şekilde hazırlanır, harçla üzeri kaplanır.

Böreğin kenarları elle katlanarak şekil verilir. Börek dilimlenip üstüne yağlı karışım sürülüp 180 derece önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirilir.

# Fatih Demirkıran

Satın Alma

Tarifi veren *Hatice Demirkıran*

“Su böreği, Anadolu'nun tüm mutfaklarında yer almakla birlikte yapılışı yöreden yöreye değişiklik gösterir. Ben sizinle Doğu Karadeniz yöresine ait çok kalın bir hamur yumağına dönüşmeyen, baklava kıvamında bir su böreği tarifi paylaşacağım.”

## DOĞU KARADENİZ

### SU BÖREĞİ

*4 adet yumurta*

*Yarım bardak su*

*Bir kaşık ev yapımı yoğurt*

*1 tatlı kaşığından az tuz*

*Hamur kulak memesi kıvamına*

*gelinceye kadar un*

***Harcı için (isteğe göre):***

*Peymir, kıyma, maydanoz, karabiber*



Hamur yoğrulduktan sonra bir saat dinlendirilir.

Dinlendirilen hamur, 14 beze olacak şekilde yumurta büyüklüğünde yuvarlanır.

Her beze, baklava hamurundan kalın olmak suretiyle çok inceltilmeden açılır. Bu kısım, açılan hamurların kaynayan suya bırakıldığında dağılmaması ve yırtılmaması için önemlidir.

Hamurların tamamı açıldıktan sonra ocakta çok derin olmayan bir tencereye su koyularak kaynatılır ve çokça tuz atılır.

Diğer tarafta yuvarlak bir alüminyum tepsi, kenarları dahil olmak üzere eritilmiş tereyağıyla yağlanır.

İlk yufka kuru olarak tabana serilir ve üzeri yağlanır.

Ocaktaki su kaynamaya başladığında, açılan hamur dikine

olacak şekilde suya bırakılır, kevgirle batırılır ve su tekrar kaynamaya geçinceye kadar tencerede tutulur.

Çok geçirmeden tahta kaşık yardımıyla ortasından alınır ve direkt başka bir kapta bulunan soğuk suyun içine bırakılır.

Buradan, iyice süzülerek tepsiye, ilk yufkanın üzerine serilir. Bu işlem 7. yufkaya kadar her iki tarafı da olmak üzere tereyağıyla bolca yağlanarak tekrarlanır.

Yedinci yufkada iç harcı ilave edilir ve 13. yufkaya kadar kaynatma ve ekleme işlemi devam eder.

Son (14.) yufka ıslatılmaz, altı ve üzeri bolca yağlanarak en üste koyulur, böylece işlem tamamlanır. Çatal yardımıyla muhtelif delikler açılır ve ister fırında ister gazlı ocakta çevirerek kızartılır.

# Ayşe İpek Kıcıkoğlu

Nevşehir Fabrikası (Kalite)



GAZİANTEP

## CEVİZLİ ZEYTİN BÖREĞİ

### *Hamuru için:*

- 250 gr un*
- 1 çay bardağı ılık su*
- 1 yemek kaşığı instant maya*
- 1 çay kaşığı tuz*
- 1 çay kaşığı toz şeker*

### *İç harcı için:*

- 2 su bardağı çekirdeksiz yeşil zeytin*
- 1 su bardağı iri kıyılmış ceviz içi*
- 5 dal yeşil soğan*
- 2 dal yeşil sarımsak*
- 1 demet maydanoz*
- 2 adet büyük kuru soğan*
- 1 yemek kaşığı pul biber*
- 1 çay kaşığı karabiber*
- Yarım çay bardağı zeytinyağı*

Maya, bir kâsede ılık suda aktif hale gelinceye kadar bekletilir.

Ardından hamur için gerekli tüm malzemeler karıştırılır ve maya eklenerek kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur.

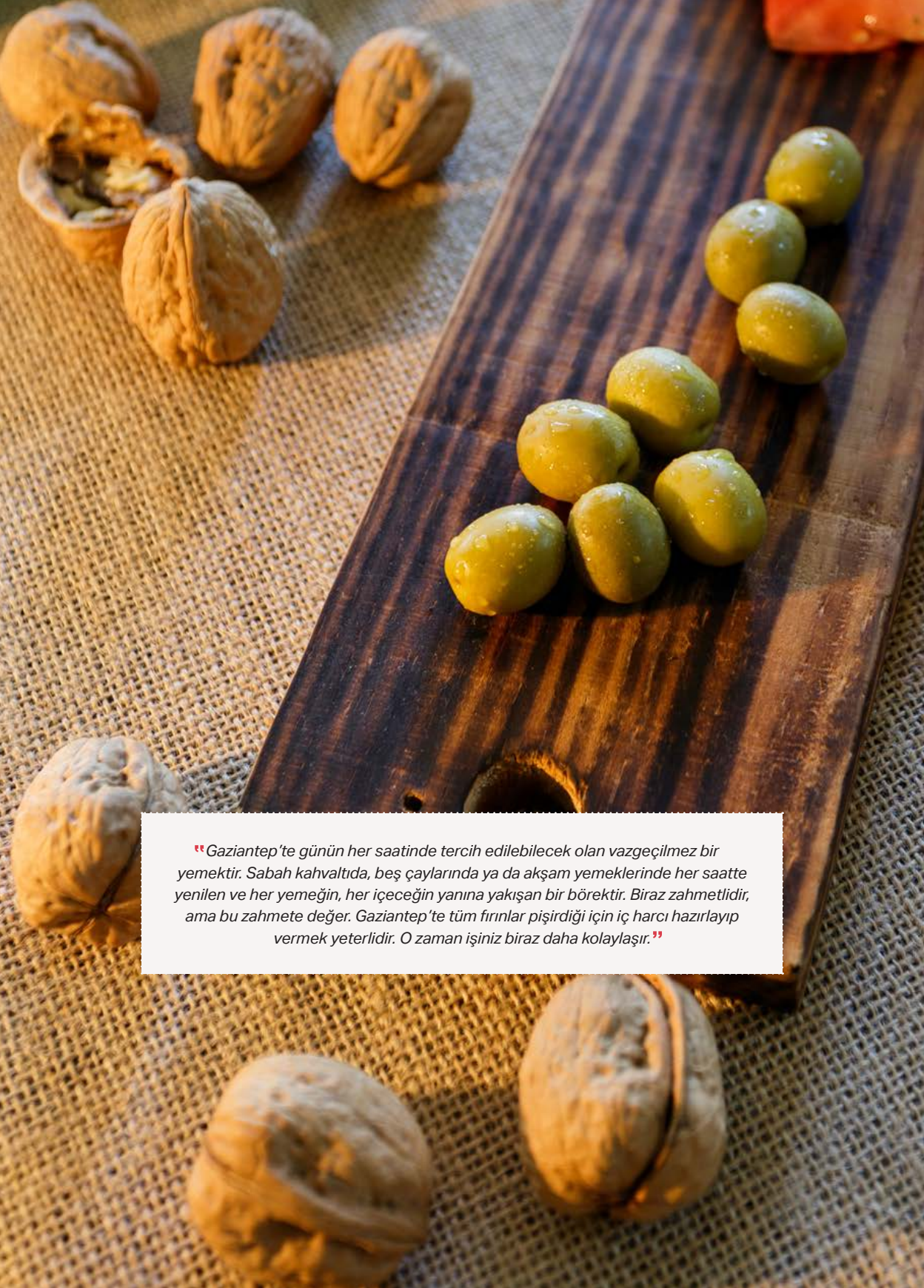
Hamur yumruk boyutunda bezeler halinde dinlenmeye alınır ve iç harcı hazırlanır.

İç harcı için 2 adet kuru soğan, ince ince doğandıktan sonra zeytinyağında kavrulur. Tüm malzemeler ince ince doğranır ve kavrulmuş soğanın üzerine eklenir. İri kıyılmış ceviz de üzerine eklenir. Pul biber ve karabiber eklenir ve iyice karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır.

Hazırlanan bezeler, servis tabağı boyutunda yuvarlak olarak açılır ve bir kenarına iç harcı konulur. Yarım ay şeklinde kapatılır.

Tüm bezeler bu şekilde hazırlandıktan sonra 180 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirilir.



A wooden cutting board with a dark, natural wood grain is positioned diagonally across the frame. On the board, several bright green olives are arranged in a small cluster. To the left of the board, several walnuts are scattered on a light-colored, textured burlap fabric. One walnut is cracked open, showing its dark, textured interior. The lighting is warm and directional, creating soft shadows and highlighting the textures of the wood, olives, and walnuts.

*“Gaziantep’te günün her saatinde tercih edilebilecek olan vazgeçilmez bir yemektir. Sabah kahvaltıda, beş çaylarında ya da akşam yemeklerinde her saatte yenilen ve her yemeğın, her içeceğın yanına yakışan bir börektir. Biraz zahmetlidir, ama bu zahmete değır. Gaziantep’te tüm fırınlar pişirdiğı için iç harcı hazırlayıp vermek yeterlidir. O zaman işiniz biraz daha kolaylaşır.”*

◆  
**Ayşe İpek Kıcıkoğlu**  
Nevşehir Fabrikası (Kalite)  
◆



**GAZİANTEP**

## ŞEKERLİ FISTIKLI PEYNİR BÖREĞİ

- 2 adet yumurta* Yumurta, şeker ve fıstık karıştırılır.
- 750 gr tuzsuz Antep peyniri* Üzerine Antep peyniri rendelenir ve karıştırılır.
- 250 gr Antep fıstığı (öğütölmüş)*
- 150 gr tereyağı* Hamuru için un, maya ve su karıştırılıp yoğrulur.
- 500 gr toz şeker*
- Hamuru için:**
- 1 kg un*
- 1 paket kuru maya* Pide şeklinde açılır, içine peynirli karışım yerleştirilir ve kenarları kıvrılır. Ortası açık, sadece kenarları ince şekilde kıvrılır.
- Alabildiği kadar su (kulak memesi kıvamında olacak)* 180 derecede 15-20 dakika kızarana kadar pişirilir.
- Fırından çıkarıldıktan sonra kenarlarına tereyağı sürölür.



# Ezgi Dokuzlardan

Pazarlama

## SELANİK

### SOĞANLI BÖREK

#### *Hamuru için:*

*1 kg un*

*1,5 tatlı kaşığı tuz*

*Su*

*1 adet yumurta*

*1 su bardağı çiçek yağı*

*(hamur katları için)*

#### *İç harcı için:*

*6 adet orta boy soğan*

*3 adet orta boy domates*

*1 çay bardağı sıvıyağ*

*2 tatlı kaşığı tuz*

*1 çorba kaşığı salça*

*2 çorba kaşığı kuru nane*



Soğanlar piyazlık doğranır, büyük bir tencere içine alınır.

Üstüne bir çay bardağı sıvıyağ konur, tencere kapağı kapatılarak orta ateşte 10 dakika pişirilir, ara ara karıştırılır.

Soğanların üzerine rendelenmiş kabuksuz domates, salça ve tuz eklenir, karıştırılır.

15-20 dakika arası soğanlar iyice yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirilir.

Altı kapandıktan sonra harca nane eklenerek soğumaya bırakılır.

Bir kabın içine un, tuz ve su eklenerek iyice yoğrularak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.

Ardından hamurun üzeri nemli bir bezle kapatılarak 10 dakika dinlendirilir.

Dinlendirildikten sonra hamur, ince uzun bir rulo şekline getirilerek ceviz büyüklüğünde 25 adet bezeye bölünür.

Böreğin alt tabanı olarak kullanılacak 13 adet bezenin her

biri un yardımıyla pasta tabağı büyüklüğünde açılır.

Sonrasında her bir katın arasına yarım çorba kaşığı sıvıyağ sürülerek katlar üst üste konulur. En üstteki katın yağlanmasına gerek yoktur.

Üst üste konan 13 beze merdane yardımıyla tepsinin şekline göre açılır. (Püf noktası: Hamur tepsi tabanından bir parmak taşırılır.)

Hamurun üzerine soğumuş iç harç yayılır. Kalan 12 beze de aynı şekilde pasta tabağı büyüklüğünde açılır, yağlanarak üst üste konur ve tepsideki harcın üzeri bu hamurla kapatılır.

İki hamur kenarı birleştirilerek kıvrılır. Böreğin üzerine bir yumurta çırpılarak sürülür.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika boyunca ara ara kontrol edilerek pişirilir.

◆  
**Nimet Kocabey**

*Elazığ Fabrikası (Kalite)*



**MALATYA**

**KÖMBE**

***Hamuru için:***

*1 kg un*

*1 çay bardağı sıvıyağ*

*1 çay bardağı süt*

*1 tatlı kaşığı tuz*

*Aldığı kadar su*

***İç harcı için:***

*Yarım paket (125 gr) margarin*

*3 adet orta boy patates*

*300 gr yarım yağlı kıyma*

*3 yemek kaşığı un*

*2 çay kaşığı tuz*

***Üzeri için:***

*1 yemek kaşığı yoğurt*

*1 adet yumurta*



Unun içine yağ, tuz ve süt eklenir.

Ara ara kontrollü su eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur.

Hamur dinlenirken haşlanmış patatesler ezilir.

Kıymaya tuz eklenip yoğrulur.

Hamur iki parçaya ayrılır. Yarı arada un serpilerek büyük boy fırın tepsisi ebadında açılır ve margarinle yağlanmış tepsiye serilir.

Hamuru serdikten sonra kıyma küçük küçük parçalar şeklinde hamurun üzerine yayılır.

Kıymanın üstüne patatesler eşit şekilde yayılır.

Margarin dilimlenerek patateslerin üzerine yerleştirilir. Üzerine un serpiştirilir.

Hamurun kalan yarısı da tepsi boyutunda açılıp üste serilir.

Hamur kenarlardan içe doğru çok az katlanır.

Yumurta, yoğurtla beraber çırpılır ve kömbenin üstüne sürülür.

Parmakla iki tane oyuk açılarak önceden ısıtılmış 200 derece fırında altı üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Fırından alınca üstüne su serpiştirilip başka bir tepsi kapatılır.

İç harcı kıyma yerine kavurmalı şekilde de hazırlayabilirsiniz.

# Ece Gürkan

İnsan Kaynakları

Tarifi veren Anneannesi Zeynep Hanım



## YILDIZ DAĞLARI

### BOŞNAK BÖREĞİ

#### *Hamuru için:*

*5 bardak un*

*5 bardak su*

*Bir tath kaşığı tuz*

#### *İç harcı için:*

*1 kg ıspanak*

*2 orta boy soğan*

*Bir tutam tuz*

Hamur malzemeleri bir araya getirilerek güzelce yoğrulur. Yumuşak bir kıvam elde edilir. Hamur yoğrulduktan sonra 15 dakika dinlenmelidir.

Ardından portakal büyüklüğünde parçalara ayrılır, biraz daha yoğrulması ve merdaneyle yaklaşık 20 cm çapında açılması gerekir.

Açılan her hamur, sıvıyağla bolca yağlanır, hepsi üst üste konarak yarım saat daha dinlendirilir.

Hamur dinlenirken soğanlar hafif yağda kavrulup altı kapatılır.

Soğanlar sıcakken yıkanıp doğranan ıspanaklar da tuzla birlikte içine karıştırılır.



“Boşnak böreği, birbirimize kavuşmayı kutlamanın en önemli parçasıdır ailemizde. Anneannem, annesini erken yaşlarda kaybettiğinde bu tarifi babaannesinden öğrenmiş. Daha dokuz yaşındayken kardeşlerini bir arada tutmanın ve aile olmanın gereğiymiş onun için yemek yapmak. Börek pişti mi evde şenlik olurmuş. O yıllardan benim çocukluğuma uzanan bir şenliğin tarifidir bu.

Okullar yaz tatiline girince, biz anneannemin on bir torunu, çantalarımızı aldığımız gibi Yıldız Dağları'na uzanan bahçesine koşardık. Yeterli sayıya ulaştığımızda böreği hep birlikte hazırlardık. Hep birlikte hazırlamalı, çünkü bu bir el açması tariftir. Hamuru fazla yırtılmadan açabilmek için ekip ruhuyla uyumlu çalışan birkaç ele ihtiyacınız oluyor. İşte o aşamada biz torunlar devreye giriyorduk. Anneannemle kıkırdarak hamurun eşit şekilde açılmasına yardımcı oluyorduk. Orman, pişen hamur ve bekleme aşamasında büyüklerin içtiği kahvenin kokusu halen tüm canlılığıyla hafızamda. Mutlulukla mühürlediğimiz ortak anılarımızın kokusudur.

Tarife gelince, ailemize vegan üyelerin de katılımıyla biz artık ıspanaklı, ısırganlı ya da lezzetli otlardan hazırlıyoruz. Ben de burada ıspanaklı tarifi paylaşacağım. Ancak siz derseniz kıymalı ya da peynirli olarak da hazırlayabilirsiniz. Hattâ bazı akrabalarımız patlıcanlı ya da balkabaklı da yapıyor, tamamen sizin damak zevkinize göre şekillenebilir iç harcı.”

Hamuru açılırken geniş bir masaya ve temiz bir örtüye ihtiyaç vardır. 20 cm çapında açılan ve yağlanan hamurlardan biri, örtünün üstüne alınır, her bir kısmından eşit şekilde ve yavaşça çekilerek hamur genişletilir.

Bu aşamada başkalarından yardım alınması işi kolaylaştıracaktır. Hamur mümkün olduğunca yırtılmamalıdır. Ne kadar ince açılabilirse o kadar lezzetli olacaktır.

Hamur masayı kaplayacak şekilde açıldığında iç harç istenilen ölçüde üzerine dağıtılır.

İşin en eğlenceli kısmına geliniz;

masada karşınıza bir kişi daha alınır ve örtü iki uçtan karşılıklı kavranır.

Örtüyü karşılıklı olarak uçlarından yavaşça yukarı kaldırdığınızda açtığınız hamur iki rulo halinde birbirine yapışacaktır.

Oluşan rulo, yağlanan tepsiye yuvarlanarak yerleştirilir ve sonraki hamura geçilir.

Tepsi tamamen dolduğunda önceden ısıtılan 180 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir.

## Bedriye Meral Arıca

Alaşehir Fabrikası (Şişeleme)



### ARNAVUT

## FLİJA / FLİYA

*1 kg yoğurt*

*1 kg kaymak*

*1 kg un*

*500 gr su*

*1 tutam tuz*

Un, suyla çırpılır.

Hamur boza kıvamına getirilir.

Yemek kaşığı yardımıyla tepsiye üçgen şeklinde sıra sıra dökülür.

Dökülen hamurun üstüne eritilmiş kaymak dökülür.

Kaymağın üstüne de yoğurt dökülür.

Dışarıda yakılan ateşin üstüne tepsi konur.

Tepsinin üstüne, ateşte kızdırılmış kazan kapağı kapatılır, üstü ve altı pişmemişse kapak ellenmez.

Sonra kapak alınır, aynı malzemeler sırasıyla dökülür ve yine kapağı kapatılır.

Malzeme bitene kadar bu işleme devam edilir.

## Barın Süel

Satış Dağıtım (Kanal Geliştirme)

Tarifi veren Müberra Süel



### MALATYA

## ISPANAKLI 'EKMEK' BÖREK

- Ispanak* Un, tuz ve suyla hamur yapılır.
- Yumurta* Hamur, küçük yuvarlaklar şeklinde açılır, içine ovulmuş ve doğranmış
- Un* çiğ ıspanak, yağda pişirilmiş
- Tuz* yumurta, tuz ve karabiberden
- Tereyağı* hazırlanmış iç malzeme konur ve
- Karabiberf* yarım ay şeklinde kapatılır.
- Sac veya yanmaz tavada pişirilir, sıcakken üzerine tereyağı sürülerek servis edilir.

## Ersin Taşarası

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren **Ayşe Taşarası**

“Ben babaannemle büyüdüm, o bana annelik yaptı, ben ona yamaklık. Mutfakta sürekli yanındaydım. Hattâ derslerimi mutfaktaki masada, onun yanında yapardım. O yemek yaparken hep izlerdim. Balkan göçmeni olmamızdan dolayı sıklıkla Batı Trakya yemekleri pişerdi mutfağımızda. Bunların en başında böreklerimiz gelir tabii, şekerli balkabağı böreği, dızmana, çüşki. Bende dızmana ve çüşkinin yeri ayrıdır. Sıklıkla rakıya eşlik etsin diye yapılırdı çüşki börek. Börek dendiğine bakmayın, aslında kendisi bir yandan ara sıcak, bir yandan rakıya mezedir. Değişik versiyonları vardır ama ben dedemin sevdiği, babaannemin yaptığı tarifi biliyorum ve sizinle bunu paylaşacağım.”

### BATI TRAKYA

## ÇÜŞKİ BÖREK / BİBER BÖREĞİ

6-7 tane orta boy  
kırmızı tatlı kapyra biber  
1 bağ roka (yaprakları çok iri  
olmasın, mümkünse ufak roka)  
350 gr sert keçi peyniri  
4 adet yumurta  
1 su bardağı un  
1,5 su bardağı galeta unu  
Yarım lt sıvıyağ

Öncelikle biberler ocakta közlenir.

Közlenen biberlerin kabuklarını soyulup içi temizlenir. Soğuması için dinlendirmeye bırakılır.

Bir yanda börek içi hazırlanır: Peynir, bir karıştırma kabında çatalın tersiyle ezilir.

Kıyılan rokalar, peynirle buluşturulup harmanlanır.

Ayrı bir kapta çırpılan yumurta da peynir ve rokayla karıştırılır. Arzuya



göre tatlandırmak için sarımsak ya da ağız tadına göre baharat konabilir.

Dinlenmiş köz biberler, bir tarafından açılarak tezgâha serilir. İçine bir kaşık börek harcından konup ikiye katlanarak kapatılır.

Tüm biberler bu şekilde tamamlanır, bir yandan da kızartma tavasına yağ konarak iyice kızdırılır.

İç dolgulu biberler, önce una sonra çırpılmış yumurtaya, ardından da

galeta ununa bulanarak kızgın yağa bırakılır.

Galeta unu renk alıncaya kadar yaklaşık 40-50 saniye bekletilir, sonra tavadan alınıp havlu kâğıdın üzerine bırakılır.

1-2 dakika dinlendirilip servis edilir.

Yanına sarımsaklı yoğurtla ya da sarımsaklı çektirilmiş domates sosuyla servis edilebilir.

Masanıza meze olur.

## Seda Öner

Alaşehir Fabrikası (Kalite)



“Biberli ekmek için Hatay mutfağının en sevilen pidesidir diyebiliriz. Altın günlerinin, kalabalık bayramların olmazsa olmazıdır. Çarşı fırınlarından ve sokaktaki tandır tezgahlarından da her zaman bulunabilen bir hamurışıdır. Görüntüsü lahmacuna benzeyen ancak içerisinde hiç et olmayan, acısı makbul olan harika bir pidedir.”

### ANTAKYA

## BİBERLİ EKMEK

### Hamuru için:

3 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çay bardağı ılık süt  
1 çay bardağı ılık su  
1 paket instant maya  
1 çay kaşığı şeker

### İç harcı için:

2 adet kuru soğan  
Yarım çay bardağı susam  
1 yemek kaşığı pul biber  
1,5 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı kekik  
15-20 adet yeşil zeytin



Un, yoğurma kabına alınır, tuz eklenir, ortası çukur olacak şekilde aralanır.

Açılan çukurun içine zeytinyağı, süt, su, maya ve şeker ilave edilerek yoğrulur.

Yeterince yoğurduktan sonra üzeri streçlenerek 1 saat kadar mayalanmaya bırakılır.

Hamur mayalanırken soğanlı biberli harç hazırlanır. Bunun için de uygun bir karıştırma kabına ince ince doğranan soğanlar, susam, pul biberi, salça, çekirdeği çıkarılmış zeytinler ve zeytinyağı ilave edilir.

Ardından tuz, kimyon, kekik ilave edilerek karıştırılır.

Mayalanan hamurun üzeri açılır, yoğrularak havası alınır.

İlk olarak hamurdan minik bezeler koparılır ve yuvarlanarak açılır, üzerine de hazırlanan harçtan sürülür.

Hazırlanan porsiyonluk biberli ekmekler, 200 dereceye ayarlanmış fırında 25-30 dakika pişirilir.

İlk sıcaklığı çıktıktan sonra arzuya göre dilimlenerek servis edilebilir.

◆  
**Özlem Yeşildere**  
*Finans ve Dijital Transformasyon*

◆  
Tarifi veren *Annesi Melahat Hanım*



“Sevgili annem Melahat Hanım’ın anısına,  
büyük teyzem Mürvet Hanım ve kuzenim  
Merih Hanım’ın Tatar börek tarifi.”

**TATAR**

**KATLANŞIKLI GÖBETE / KÖBETE**

*Hamuru için:*

*8 su bardağı un*

*8 çay kaşığı tuz*

*Su*

*İç harcı için:*

*750 gr tavuk (kemiksiz hali ile) veya*

*küçük kesilmiş kuşbaşı et veya kıyma*

*1 su bardağı pirinç*

*Tuz*

*Karabiber (arzuya göre)*





Un elenir, her bir su bardağı için 1 çay kaşığı tuz eklenir. Oda sıcaklığındaki suyla hamur yoğrulur.

Bezeler halinde ayrılır, üzeri pamuklu bir bezle örtülerek dinlendirmeye bırakılır. Yaklaşık 12 beze olarak düşünülebilir.

Tavuklu yapılacaksa tavuk haşlanıp etleri didinir. Etlili yapılacaksa etleri önden kavurarak pişirilir. Kıymalı yapılacaksa da kıyma kavrulur.

Tavuk suyuna 1 su bardağı pirinçten pilav pişirilir, soğumaya bırakılır.

Her bir bezeden yufka açılır. Açılan yufkalardan birinin, ebat olarak biraz büyük tutulması gerekir.

Tepsi yağlanır, bir tanesi büyük olan yufka, kenarları tepsinin dışına iki parmak taşacak şekilde yerleştirilir.

Yufkaların araları yağlanarak üst üste dizilir.

Açılmış yufkaların üçte ikisi alt tabana yerleştirilir, ardından önce pilav sonra tavuk ya da et harcı eşit dağıtılarak yerleştirilir. Kalan yufkalar yine araları yağlanarak harç üzerine dizilir.

Yanlara taşırarak yerleştirilen büyük yufka, kenarlarından tutulur. Çimdiklenerek en üstteki yufkaların kenarına yapıştırılır.

Uygun bir kesme bıçağının ucu yağa batırılır, köbeteler kare ya da havuç dilimi şeklinde kesilir.

En üstüne bir yumurta sarısı sürülür.

200 derecede yaklaşık 1 saat kadar pişirilir.

## Ayşegül Başa

Satış Dağıtım (Kanal Geliştirme)

Tarifi veren *Hediye Yantiri*



“Tatar Böreği olarak da bilinen Cantık, adından da anlaşılacağı gibi Tatarlara ait bir hamurışıdır. Ana öğün olarak ayranla birlikte tüketilebilir.”

### TATAR

## CANTİK

### *Hamuru için:*

6 su bardağı un

1 paket yaş maya

2,5-3 su bardağı ılık su

Tuz

1 kâse sıvıyağ

### *İç harcı için:*

350 gr orta yağlı dana kıyma

1 büyük boy kuru soğan

1 büyük boy haşlanmış patates

Tuz, karabiber

Yarım çay bardağı su

### *Üzeri için:*

1 fincan yoğurt

1 yemek kaşığı tereyağı (erimiş)



1 su bardağı ılık suda maya eritilir. Derin bir kaba unun bir kısmı ve eritilen maya alınır.

Ilık su ile kalan un yavaş yavaş eklenir, hamur kulak memesinden biraz sert kıvama gelene kadar yoğrulur.

Mayalanma işlemi için üzeri kapatılıp kenarda ılık bir yerde bekletilir. Hamur ortalama 2 katı kadar hacme ulaştınca mayalanma işleminin tamamlandığı düşünülebilir.

Hamur mayalanırken içi hazırlanmaya başlanır.

Kıyma, rendelenmiş soğan, haşlanmış ve rendelenmiş patates, baharat ve tuz, bir kabin içine alınır.

Üzerine yarım çay bardağı su eklenerek yoğrulur.

Hamur mayalanınca eşit parçalar halinde kesilir ve avuç içinde düzeltilerek açılır.

Açılan hamurların içine, kenarda hazırlanan iç malzemeden konur ve ikiye katlayarak kapatılır.

Katlanmış hamur, kenarda sıvıyağa batırılarak fırın kabı veya tepsisine yan yana sık bir şekilde dizilir. Hamurun yağlı olması yapışmasını engelleyecektir. Hamurun kapatılan kısımlarının altta kalacak şekilde dizilmesi önemlidir.

Önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkarmaya yakın cantıkların üzerine daha önceden hazırlanan yoğurt ve tereyağı karışımı fırça yardımıyla sürülür ve tekrar fırına koyulur.

10 dakika kadar daha piştikten sonra çıkarılıp kenarda dinlendirilir. Bir miktar ılıdıktan sonra servis edilebilir.

# Özlem Yeşildere

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren Anneannesi Faize Hanım ve teyzesi Mürvet Hanım



## TATAR

### CANTİK

#### *Hamuru için:*

*6 su bardağı un*

*1 paket yaş maya*

*6 çay kaşığı tuz*

*Su*

*Zeytinyağı (hamur hazırlandıktan sonra böreği yaparken kullanmak üzere)*

#### *İç harcı için:*

*400 gr kıyma*

*1 adet küçük/orta boy patates*

*1 adet orta boy soğan*

*Tuz*

*Karabiber*

*Kuru nane*

#### *Üstü için:*

*1 adet yumurta sarısı*

*Yarım su bardağı yoğurt*

*Yarım çay bardağı zeytinyağı*

Unu elenir. Mayası kapta ılık suyla eritilir. Suyun sıcak ya da soğuk olmamasına özen gösterilir. İlliklik derecesi, parmakla kontrol edildiğinde oda sıcaklığının biraz üzerindeki ısıdır.

Un, mayalı su, tuz ve ılık suyla iyice karıştırılıp yoğrulur. Hamurun, fırından alınan pişmemiş ekmek hamuru sertliğinde olacak şekilde getirilmesi gerekir. Yoğurma kabının üzeri streç filmle kaplanır, sonra yoğurt mayalar gibi kalın bir beze sarılıp evin en sıcak odasına bırakılır. Mayalanma, ortam sıcaklığıyla orantılı olarak tahminen bir ya da iki saat civarı sürebilir.

Örtü açılıp bakıldığında hamur, streç filme doğru yapıştıysa mayalanma tamamlanmış demektir. Hamur tekrar biraz daha yoğurup yarım saate yakın dinlenmeye bırakılır.



İçi hazırlamak için soğan, doğrayıcıdan geçirilir veya ince rendelenir. Kıymaya, soğan ve ince rendelenmiş patates de karıştırılarak tuz, karabiber ve kuru nane eklenerek köfte yapıyormuş gibi yoğrulur.

Bir tabağa zeytinyağı konur. Hamur küçük elma büyüklüğünde koparılıp, eller her seferinde yağlanarak hamurlar yuvarlak şekilde inceltir.

Köfte harcından orta yerine konur, dıştan içe doğru dört yanından kapatılıp yuvarlanarak top şekline getirilir.

Tepsinin dibine yağlı kâğıt serilir, hamurun birleşme yerleri altta kalacak şekilde aralık bırakmadan yan yana dizilir.

200 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirildikten sonra

1 adet yumurta sarısı, yarım su bardağı yoğurt, yarım çay bardağı zeytinyağından oluşan çırpılmış karışım, fırından çıkarılan cantıkların üzerine sürülüp tekrar fırına konur.

Cantıkların alt ve üst kısmı kızarıncaya fırından çıkarılır.

## Ali Yavuz

Alaşehir Fabrikası (Operasyon)

Tarifi veren Eşi Münire Hanım



“Alaşehir’e özgü bir kahvaltılık veya çay yanında sunulan bir lezzettir. Alaşehir’de kabak köftesi diye adlandırılmıştır.”

### ALAŞEHİR

## KABAK PİŞİSİ

*Yarım kg balkabağı*  
*Un*

*Yarım demet maydanoz*  
*2 baş kuru soğan*

*1 yemek kaşığı kuru nane*

*1 tatlı kaşığı karabiber*

*1 tatlı kaşığı pul biber*

*1 yemek kaşığı tuz*

*1 tatlı kaşığı şeker*

*1 paket kuru maya*

*Ayçiçek yağı*

Kuru maya ve şeker, 1 çay bardağı ılık suyla karıştırılır.

Balkabakları rendelenir, kabaklar biraz sulanacaktır.

Soğan da rendelenir, 1 su bardağı sıcak su ilave edilip karıştırılır.

Bu, kabak rendesinin ısınması sağlayacaktır. Mayalı bir hamur olacağı için malzeme ılık olmalıdır.

Sonra diğer malzemeler de eklenip aldığı kadar un kullanılır, yumuşak bir hamur elde edilir ve kabarması beklenir.

Hamur kabardıktan sonra tezgâha un dökülür; hamur, merdane yardımıyla ya da elle 3-4 cm kalınlığında açılıp dikdörtgen şekli verilir.

15 dakika daha bekletilir, sonra derince bir tavada yarım litre ayçiçek yağıyla kızartılır.

# Neyran Ayan

IWSA

Tarifi veren *Yengesi Saliha Hanım*



## KOSOVA

### KABAK BÖREĞİ

#### *Hamuru için:*

*5 su bardağı un  
2 su bardağı kadar ılık su  
1,5 tatlı kaşığı tuz*

#### *İç harcı için:*

*4 adet büyük boy rendelenmiş yemek-  
lik kabak  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
3 yemek kaşığı şeker  
1 çay bardağı kadar süt*

*Üzerine ve yufkaların arasına  
sürmek için:  
125 gr eritilmiş tereyağı*

Hamur kabına un, tuz ve ılık su konur.

Yoğrularak yumuşak bir hamur elde edilir.

Hamur bir saat boyunca üstü bir bezle örtülerek dinlendirilir.

Kabaklar rendelenip suyu süzülür.

Ardından tuz, şeker, süt ve karabiber ilave edilir.

Dinlenen hamur 20 eşit parçaya bölünür.

Her beze, oklavayla pasta tabağı büyüklüğünde açılır.

Her kata eritilmiş tereyağı sürülür. Yufkalar 4 kat olacak şekilde üst üste konur.

Yufka elle büyütülür. Üzerine eritilmiş tereyağı sürülür, iç harcı eşit miktarda yufkaların üzerine konur.

Her iki yandan ortaya doğru kol böreği şeklinde tepsiye konur.

Bu işlemler, 4'er katlı 5 yufkada da tekrarlanır.

Kalan tereyağı hazırlanan böreklerin üzerine sürülür.

Önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında 45 dakika pişirilir.

## Alper Akar

Avrupa Off-Trade Satış



“Selanik’ten gelen göçmenler tarafından, ağırlıklı olarak Trakya’da yapılan karakteristik bir börek olarak bilinir. İç harcının tatlı olmasıyla fark yaratan Balkabağı Böreği, eskiden çift tepsiyle odun ateşinde geleneksel bir yöntemle yapılırdı.”

### SELANİK / TRAKYA

## BALKABAĞI BÖREĞİ

9 adet yufka

750 gr balkabağı

1,5 su bardağı toz şeker

1 su bardağı sıvıyağ

1,5 su bardağı süt (iç harç için)

Yarım su bardağı süt (üzeri için)

5 adet yumurta

Tuz





Soyulmuş 750 gr balkabağı rendelenir.

Toz şeker, bir tutam tuz, 4 yumurta, 1,5 bardak süt, 1/4 su bardağı sıvıyağ rendelenmiş balkabağı ile derin bir kaba alınır.

Karışım elle karıştırılarak cıvık bir iç harç elde edene kadar karıştırılır.

Yağın kalanı (3/4 su bardağı) ve yarım bardak süt yufkaların arasına sürmek için bir kenarda çırpılır.

Derince orta boy bir sini, her katı yağ-süt karışımıyla yağlayarak 3 adet yufka üst üste dizilir.

İlk 3 kat yufkanın arasına balkabaklı iç harcın yarısı, her tarafına eşit olacak şekilde yaydırılır.

Harcın üzeri, araları yine yağ-süt

karışımıyla yağlanarak 3 kat yufka üst üste dizilir.

Kalan iç harç, 6. kat yufkanın üzerine her tarafına gelecek şekilde yaydırılır.

Son kat harcın üzeri, araları yağ-süt karışımıyla yağlanmış 3 kat yufkayla kapatılır.

En üst kat, kalan yağ-süt karışımıyla yağlanır. Çırpılmış yumurta sarısı en üst katın her yerine sürülür.

Fırında önce yüksek ısıda 10-15 dakika, ardından altı üstü pişene kadar orta ısıda pişirilir.

Börek fırından çıktıktan sonra birkaç saat dinlendirilir ve servise alınır.

## TEKİRDAĞ

### BALKABAĞI MANTISI

*1 orta boy balkabağı  
Un*

Öncelikle balkabağı ortadan ikiye bölünüp dilimlenir.

*Sosu için:*

Dilimlenen uzun parçaların çekirdekleri çıkarılır ve kabukları soyulup yıkanır.

*Bir çay bardağı sirke  
4 diş sarımsak*

Daha sonra orta incelikte elma dilimi şeklinde dilimlenir.

*Tuz*

Kullanılacak fırın kabı zeytinyağıyla yağlanır.

*Domates salçası*

*Zeytinyağı*

*Kırmızıbiber*

*Maydanoz*

Dilimlenmiş kabaklar una batırılır, sıra sıra boşluk kalmayacak şekilde fırın kabına yerleştirilir.

Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzerleri sararana kadar pişirilir.

Diğer yanda ocak üzerinde sosu hazırlanır: 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı tencereye konur. Üzerine 2 yemek kaşığı domates salçası ilave edilir. Üzerine yaklaşık 1 litre sıcak su ilave edilerek salça sulandırılır. İçerisine ince ince doğranmış 4 diş sarımsak, 1 çay bardağı sirke ve tuz da ilave edilerek sos kaynatılır.

Sos kaynadıktan sonra fırında sararan kabakların üzerine dökülür. 200 derece fırında üzeri kızarıp sos koyulaşınca kadar pişirilir.

Piştikten sonra ister ılık ister soğuk şekilde, közlenmiş kırmızıbiber ve maydanozla süslenerek servis edilir.

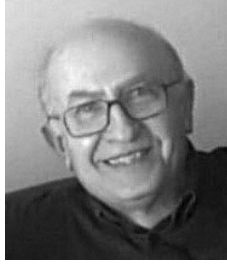
*“ Annemin annesinden öğrendiği, kuşaktan kuşağa aktarılmış ve bizim de ailecek çok severek yediğimiz lezzetli bir yemektir. Aynı zamanda meze olarak da tüketilebilir. ”*



## Ebru Tireli

*İnsan Kaynakları*

*Tarifi veren Yaşar Özen*



### BOLU

## BALKABAKLI GÖZLEME

*2 su bardağı su  
Aldığı kadar un  
1 tatlı kaşığı tuz*

### *İç harcı için:*

*2 dilim balkabağı  
1 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
İsteğe bağlı olarak karabiber*

Hamur gözleme için yoğurulup hazırlanır.

Soğan yağda pembeleştirilir.

İçine rendelenmiş balkabağı eklenir, yumuşayınca kadar pişirilir.

Hamur 10 parçaya ayrılır, her parça açılır.

Balkabağı içine konur.

Sacda hamurun iki yüzü pembeleşene kadar kızartılır.



## Balkabağı

Kış aylarında balkabağıyla renklenir sofralarımız. Kabuğu çeşitli renkler alabilmekle birlikte içi turuncunun sözlükteki tam karşılığıdır. Mevsiminde tkutilmesi gereken balkabağı, çorbalardan tatlılara birçok kış tarifinde karşımıza çıkar. Aslen tatlı olsa da görece tatlı-tuzlu da denebilir. Bunun en güzel rneği hamurışleridir; mantı, gözleme veya börek fark etmeksizin harçlı tariflerde güzel bir alternatif sunar. Tatlıya da tuzluya da yakışır.

# Hüseyin Oğulcan Şahinöz

İnsan Kaynakları

Tarifi veren *Ayşe Havva Karademir*

## TRABZON

### HAPSODO / KARIŞIK OTLU MISIR EKMEĞİ

*500-600 gr pırasa, nane,  
ısrıgan otu, maydanoz, pazı karışımı  
(yıkamış ve iri doğranmış)*

*3 bardak mısır unu*

*2 adet yumurta akı*

*ve 2 adet yumurta sarısı*

*Yaş mayanın üçte biri  
veya kuru mayanın yarısı*

*1 çay bardağı sıvıyağ*

*Tuz*

*3 fincan ılık su (maya için)*

*1 fincan normal su*

*Karabiber*

*ve pul biber (isteğe göre)*

Yeşillikler yıkayıp süzdürüldükten sonra irice kıyılır, 1 çorba kaşığı sıvıyağda çok az kavrulur, çok diri olmamalıdır.

Sonra tuz ve karabiberle tatlandırılıp suyunu salmadan kenara alınır.

Un, ılık su, tuz ve maya, hamur yoğurma kabında karıştırılır.

Sıvıyağ ve soğuk su eklenip yoğrulur, sarılıp 1 saat dinlendirilir.

Ele yapışmayacak hale gelince hamurun yarısı, yağlanmış bir kaba aktarılır, üzerine otlu karışım yayılır, kalan hamurla üstü örtülür.

Üstü iyice düzleştirilir, sonra fırına vermeden önce 1 çorba kaşığı sıvıyağla üstü yağlanır.

180 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirilir.

*“Anneannemin Trabzon'daki  
köyünde annesinden öğrendiği,  
yillardır da yaptđđı köy ekmeği.”*



## Tilar Ekin Kum

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren *Babaannesi Güلزade Hanım*



“Günümüzde pasta kekleri için kullanılan “Gato” (gâteaux) sözcüğünün kökeninin Anadolu’ya ve “Kete”ye dayandığı söylenir. Evliya Çelebi, Erzurum yakınlarında tandırda pişen keteden bahseder. Eskiden kekler sadece un ve su yoğurularak yuvarlak şekilde basitçe üretilmiş. Aradan zaman geçtikçe gatoya bal, yumurta, baharat, tereyağı, krema ve süt eklenir olmuş. Bugün birçok yörede farklı şekillerde yapılır.”

### ERZURUM

## KETE

<i>Hamuru için:</i>	<i>Aldığı kadar un</i>
<i>1 adet yumurta</i>	<i>(takribi 2,5 kg)</i>
<i>2 su bardağı oda sıcaklığında su</i>	<i>Arası için:</i>
<i>2 su bardağı sıvıyağ</i>	<i>250 gr tereyağı</i>
<i>1 lt süt</i>	<i>3 su bardağı sıvıyağ</i>
<i>1 paket yaş maya</i>	<i>Üzeri için:</i>
<i>2 tatlı kaşığı tuz</i>	<i>1 adet yumurta</i>
<i>1 tatlı kaşığı toz şeker</i>	





Hamuru için öncelikle yumurta, sıvıyağ, su, süt ve maya karıştırılır.

Üzerine un, tuz ve şeker eklenerek ele yapışmayacak ancak kulak memesi kıvamından daha yumuşak olacak bir kıvama gelene kadar yoğrulur, 10 dakika dinlenmeye bırakılır.

Sonrasında hamur 3 adet bezeye ayrılır.

Bezeler oklava yardımıyla incecik açılır ve aralarına tereyağı sürülerek 3 beze üst üste konur.

En üstteki bezenin üzeri de yağlanır ve üst üste konmuş 3 beze beraberce rulo haline getirilir.

Rulo halindeki hamur, 4 parmak genişliğinde parçalara bölünür, her parçanın içinin gözüktüğü kesit kısmı üste gelecek şekilde

döndürülerek bu kesitlerden bastırılır ve yassı hale getirilir.

Üzerlerine yumurta sürülerek 200 derecede üzeri kızarana kadar kontrollü olarak pişirilir.

*Arzu edilirse iç harçlı tarifi:*

Tereyağı ve 3 su bardağı sıvıyağ tencerede kaynatılır.

Tencere içine 2 kg un ilave edilir, 1-2 kez karıştırılır, kavrulmadan ocaktan alınır.

Hamur bezelere ayrıldıktan sonra üst üste koymadan önce her kata iç harç eklenir ve o şekilde üst üste konarak rulo hale getirilir.

Kalan işlemler yukarıda anlatıldığı gibidir.

# Deniz Aynur

IWSA (Marka İletişim Eğitimi)

Tarifi veren Zehra Kahyaoğlu

## RUSYA

### PIROŞKI

*Yarım çay bardağı ılık su*

*3 tatlı kaşığı şeker*

*Bir tatlı kaşığı kuru maya*

*250 ml ılık süt*

*2 adet yumurta beyazı*

*2 yemek kaşığı zeytinyağı*

*Aldığı kadar un (yaklaşık 4-4,5 bardak)*

*1 tatlı kaşığı tuz*

***İç harcı için:***

*4 adet büyük boy patates*

*Karabiber*



Ilık su, 1 tatlı kaşığı şeker ve kuru maya karıştırılır, 15 dakika bekletilir.

Hamurun yoğrulacağı kaba ılık süt, yumurta beyazları, 2 tatlı kaşığı şeker, tuz, zeytinyağı ve mayalı karışım eklenir, karıştırılır.

Sonrasında aldığı kadar un yavaş yavaş eklenir, yumuşak fakat ele yapışmayan bir hamur elde edilir.

Hamurun üstü bir bezle örtülür, 1 saat mayalanmaya bırakılır.

Mayalandıktan sonra bir kez daha yoğrulur ve tekrar bir bezle örtülerek 1 saat daha mayalanmaya bırakılır.

İç harcı için patatesler, iri küpler halinde doğandıktan sonra tuzlu suda haşlanır. Üzerine istenildiği

kadar karabiber dökülerek çatala ezilir.

Mayalanan hamurdan küçük boy mandalina büyüklüğünde toplar alınır, oval şekilde açılır.

Açılan oval şeklin üzerine koyulur, oval şeklin iki uzun kenarı kapatılarak birbirine yapıştırılır.

Birleştirilen kısım hafifçe bastırılarak düzeltilir ki, pişerken açılmasın.

Hazırlanan piroşkilerin iki yüzü, kızgın ve bol yağın içinde kızartılır. Çok hızlı kızardığı için başından ayrılmamak gerekir.

İstenirse iç harcı peynirli ya da kıymalı hazırlanabilir.

# Deniz Aynur

IWSA (Marka İletişim Eğitimi)

Tarifi veren *Zeliha Yıldırım*

## BULGARİSTAN

### KIFLA

*Yarım su bardağı ılık süt*

*Yarım çay bardağı ılık su*

*Yarım çay bardağı sıvıyağ*

*Yarım çay bardağı şeker*

*1 paket kuru maya*

*Yarım çay kaşığı tuz*

*1 yemek kaşığı şeker (üzerine)*

*2 yemek kaşığı su (üzerine)*

*2 adet yumurta*

*500-600 gr un (kontrollü)*

*Marmelat*



Süt, şeker, kuru maya ve 4-5 yemek kaşığı un güzelce karıştırılır. Üzeri kapatılıp 15 dakika bekletilir.

Sonra bu karışımın üzerine yumurtalar (birinin sarısı üzeri için ayrılır), tuz, yağ, su ve un kontrollü olarak konur.

Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde edilir.

Hamur toparlanınca yoğurmaya 5 dakika daha tezgâhta devam edilir. Tezgâha yapışiyorsa hafifçe un serpilebilir.

Hamur tekrar kaba alınarak streç filmle kapatılır, bezle örtülür. 30 dakika mayalandırılır.

Hamur tekrar 15-20 saniye daha yoğrulur ve aynı şekilde tekrar mayalandırılır.

Hamur mayalanırken üzerine sürmek için 1 adet yumurta sarısı, 2 yemek kaşığı su ve 1 yemek

kaşığı şeker güzelce çırpılır.

Hamur mayalandıktan sonra mandalina büyüklüğünde bezeler alınıp yuvarlanır. 10-11 adet beze elde edilir.

Her beze yaklaşık bir tatlı tabağı büyüklüğünde yuvarlak olarak açılır.

İçine bir tatlı kaşığı marmelat konur, kenarlardan akmaması için sarma sarar gibi kenarları içe katlanarak yuvarlanır.

Hamurun uç kısmı, parmak uçlarıyla minik minik sıkıştırılır ki, açılmasın.

Ay çöreği şekli verilir. Hepsi, yağlı kâğıt serilmiş tepsiye alınır, üzeri için hazırlanan karışım sürülür.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirilir.

# Deniz Aynur

IWSA (Marka İletişim Eğitim)

Tarifi veren Zeliha Yıldırım

## BULGARİSTAN

### KOZANAK: PASKALYA ÇÖREĞİ

- 2 paket kuru maya*  
*3 kahve fincanı ılık süt*  
*Un*  
*4 adet yumurta*  
*2,5 kahve fincanı toz şeker*  
*1,5 kahve fincanı eritilmiş tereyağı*  
*1 paket vanilya*
- Bir kabın içinde kuru maya, 1 yemek kaşığı toz şeker ve 1 kahve fincanı ılık süt iyice karıştırılır.
- Üzerine 1 yemek kaşığı un ve tekrar 1 kahve fincanı ılık süt eklenir, topak kalmayacak şekilde karıştırılır. 10 dakika beklenir.
- Hamurun yoğrulacağı kaba tüm yumurtalar, 2 kahve fincanı toz şeker, eritilmiş tereyağı eklenir, çırpıcı yardımıyla karıştırılır.
- 1 kahve fincanı süt eklenir, çırpıcıyla karıştırılır.
- 1 paket vanilya eklenerek tekrar karıştırılır.



Biraz daha un ve maya ilave edilir, karıştırılır.

Hamurun toplanma aşamasında ara ara eller sıvıyağla yağlanır.

Biraz daha un kontrollü olarak eklenir ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir.

Kabın üzeri bir streç filmle kapatılır ve bir bezle örtülür. Hamurun 2 kat kabarması beklenir.

Hamur mayalandıktan sonra biraz yoğrulur, eller tekrar yağlanarak hamura uzun bir şekil verilir.

2 eşit parçaya bölünür. Her iki parçaya da saç örgüsü şekli

verilerek 2 adet çörek elde edilir. Çöreklerle yağlı kâğıt serilmiş tepsi üzerinde şekil verilirse tekrar yer değiştirmek zorunda kalınmaz.

Tepsinin üzeri tekrar streç filmle kapatılır, bir bezle örtülerek 20-25 dakika dinlendirilir. Açıldığında kabarmış olurlar.

Üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve çok hafifçe toz şeker serpilir.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25 dakika pişirilir.

## Didem Boğaz

Alaşehir Fabrikası (Kalite)

Tarifi veren *Babaannesi Rahime Hanım*



### BURDUR

## CEVİZLİ ERIŞTE

*Erişte makarna*

*Tulum peyniri*

*Keçi peyniri*

*Ceviz*

*Tereyağı*

*Kırmızıbiber*

*Domates salçası (isteğe göre)*

Derin bir tencerenin içine su koyulur ve kaynatılır.

Çok az tuz eklenir. Erişte zaten tuzlu olduğu için eklenmeyebilir de.

Kaynadıktan sonra eriştelere ilave edilir ve pişene kadar haşlanır.

Haşlanan eriştelere süzülür. Haşlama suyu tarhana çorbası yapımında kullanılabilir.

Cevizler, boyutları çok küçülmeyecek şekilde ezilir.

Tulum peyniri ile keçi peyniri karıştırılır.

Eriştelere yarısı servis tabağına konur. Üzerine peynir ceviz karışımı eklenir.

Sonra eriştelere kalan yarısı da servis tabağına eklenir.

Bir tavada tereyağı eritilir, kaşığı ucuyla çok az salça (isteğe bağlı), kırmızı toz ve pul biber ilave edilir.

Eriştenin üzerine gezdirilir.

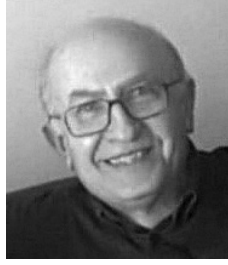




## Ebru Tireli

*İnsan Kaynakları*

Tarifi veren *Yaşar Özen*



### BOLU

## KEŞLİ CEVİZLİ ERİŞTE

<i>Yarım kg erişte</i>	Erişte haşlanır.
<i>1 su bardağı keş (Bolu'ya özgü kurutulmuş yoğurt)</i>	Rendelenen keş, tereyağında kavrulur, içine kırılmış cevizler de eklenerek karıştırılır.
<i>100 gr ceviz Tereyağı</i>	Eriştenin üzerine konularak servis yapılır.



## Keş

Karadeniz'in doğusu veya batısı fark etmeksizin "keş" denildiğinde akan sular durur. Karadenizliler, dünyanın neresinde olursa olsun dolaplarında mutlaka keş bulundurur. "Kaşk" ismiyle Afgan, İran, Orta Asya ve Levant mutfağında da kullanımı vardır. Süzölmüş yoğurt ya da ekşi süttten elde edilir; kurutulmuş ve sert kalıp haline getirilmiş peynir veya yoğurt olarak düşünülebilir. Rende veya bıçak yardımıyla makarnalara, özellikle de erişteye güzel, karakteristik bir tat katar.

◆  
**Buse Şaş**  
Bengü Buse Şaş

◆  
Tarifi veren Safiye Demir

**TUNCELİ**

**BABUKO/ZERFET/BIÇKA ŞİR**

*1 kg un*

*Aldığı kadar su*

*1,5 tatlı kaşığı tuz*

*1 kg tereyağı*

*(Bol yağlı olduğu için arzu edilirse yağ miktarı azaltılabilir)*

*5-6 diş sarımsak*

*1 lt ayran*

*Kekik*

*(Zembul denilen yöresel dağ kekiği)*

*“Eskiden ziyafetlerde, sonradan sonraya kalabalık aile buluşmalarında, özellikle başka köylerden gelen ağır misafirlere mutlaka yapılan ve sevilerek yenilen bir yemek halini aldı. Neden yapıldığına gelirsek; eski zamanlarda insanların, özellikle de yöre halkının en rahat ulaştığı temel gıdalar üzerinden yapılan bir yemek olması ön plana çıkar. Tıpkı ekmek gibi doyurucu olması çok önemli. Bir başka yönüyle aslında bugüne kadar gelen ve eski neslin bu geleneği sürdürdüğü koca bir tepsinin sofraya konması, benim için de hep eşitliğin ve adaletin kaşıkta aş olmuş hali gibi geliyor. Bir de bölüşmek fikri çok hoş.”*

*Not: Ortak bir tepside yendiği için genellikle aile içinde tanıdık bireyler tarafından tüketilir.*

Un, su ve tuz derin bir kaba konarak kulak memesinden daha sert bir hale gelene kadar yoğrulur.

Tepsiye çok ince olmayacak şekilde (en 2,5 parmak kalınlığına gelecek kadar) yayılan hamur 200 derecede 1 saat pişirilir.

Üzeri sert bir kabuk haline gelen hamurun (kömbenin) üst kapak kısmı bıçak yardımıyla sıcakken iyice kesilerek içi tabanda kalacak şekilde açılır. Kesilen bu sert hamur tabakasına ‘kirtik’ denir ve bunun bir kısmı saklanır, bir kısmı da elde küçük parçalar halinde kırılarak karışıma eklenir.

İç bölgesindeki hamur bir kaşık yardımıyla ince ince didiklenir. Didiklenen hamur, alt kabuğun ve havuzun içinde kalacak şekilde

tepeye doğru sivri bir şekilde (piramit gibi) dizilir.

Hemen sonrasında ocağa alınan ayran katı olmayacak şekilde kısık ateşte ılık bir hale getirilip bol sarımsak eklenir.

Diğer tarafta kalan tereyağı eritilerek içine kekik eklenip iyice kızıncaya kadar yakılır. Ayran tepsinin içindeki kömbenin etrafında eşit miktarda, tur dönecek kadar dökülür.

En son üstüne de sıcak sıcak henüz ocaktan alınmış dağ kekikli yağ, piramidin tepesinden ve ayranın üstüne gelecek şekilde her tarafına dökülür.

En başta pişen kömbenin sert kabuğu adeta bir kaşık gibi kullanılarak yenir.

# Barış Işıkevahir

Samsun Bölge Off-Trade Satış

## ERZİNCAN

### BABUKO

#### *Hamuru için:*

*4 su bardağı un*

*1 tatlı kaşığı tuz*

*1,5 su bardağı su*

*1 tatlı kaşığı karbonat*

#### *Üst ayranı için:*

*5-6 diş sarımsak*

*250 gr yoğurt*

*1 ya da 1,5 su bardağı sıcak su*

*200 gr tereyağı*

Un, tuz, su ve karbonatla sertçe bir hamur hazırlanır.

Hamur, yağlanan borcama alınır, eller yağlanarak hamur borcamin içine bastıra bastıra oturtulur.

Fırına verilir ve 180 derecede pişirilir.

Hamur piştikten 5 dakika kadar sonra üstü ince keskin bir bıçakla bir kapak gibi kesilerek çıkartılır.

İçi de sıcakken kaşıkla küçük küçük oyulur ve çıkartılır. Oyularak çıkartılan hamurlar bir kâsede biriktirilir.

Bıçakla ilk başta çıkartılan sert üst kapak, küçük küçük kırılarak hamurdan oyularak çıkmış içlerle karıştırılır.



Borcamdaki hamur içi, boş bir tencere gibi olmalıdır ama bu tencere gibi hamurun delinmemesine özen gösterilmelidir ki yoğurt ve yağ eklendiğinde içinde kalsın.

İçi oyularak kâsede bekleyen içler tencere gibi olan borcamdaki hamurun içine kubbe gibi doldurulur ve soğuması için bir kenarda bekletilir.

Bu arada hamurun tadına da bakılarak tuz ayarlanır. Yoğurt çırpılır, içine damak tadına göre tuz atılır.

Sarımsaklar dövülür ve yoğurda katılır.

Şimdi yoğurdun içine sıcak su eklenir, karıştırılır. Yoğurt kıvamı

sulu ayran gibi olmalıdır, koyu kıvamda olmamalıdır.

Ayran ocağa alınır. Isınmalı, sıcağa yakın olmalıdır ama sakın kaynamamalıdır. İçinde tuz olduğu için, kaynarsa ayran kesilir.

Tereyağı eritilir, hattâ iyice kaynatılır, köpürtülür.

Borcamdaki soğumuş hamurun yanına yoğurt kepçe ile gezdirerek dökülür.

Hamur kubbesinin tepesinden kızgın tereyağı dökülür. Yemek servise hazırdır.

# Ethem Özdemir

Dış Ticaret

“Un, yumurta ve sütle yapılan Batter Puddings ya da diğer adıyla Yorkshire Pudding, 18. yüzyıl başlarında İngiltere’de, özellikle yoksul kesim tarafından çok benimsenmiş ve popüler olmuştur. Bu dönemde, özellikle Batter Pudding’in içine konan küçük et parçacıklarıyla yapılmış ve çok lezzetli anlamına gelen ‘vulgar’ ismi ile anılmış ve zaman içinde ismi “Hamur içinde pişirilen et” anlamına gelen “Toad in the hole” ile anılmaya başlanıp bugünkü orijinal halini almıştır.”

## LONDRA

### TOAD IN THE HOLE

12 adet sosıs  
(Sığır/koyun veya domuz)  
1 çay kaşığı ayçiçek yağı

**Hamuru için:**  
140 gr un  
2 adet yumurta  
175 ml yarım yağlı süt  
Yarım çay kaşığı tuz

Fırın 220 dereceye ısıtılır.

Sosisler yağla birlikte 20x30 cm’lik bir fırın kabına konur, 15 dakika kızarana kadar pişirilir.

Bu arada hamur yapımına başlanır: Un, yarım çay kaşığı tuzla bir kâseye boşaltılır, ortasında bir çukur açılır ve yumurtalar kırılır. Karıştırmak için bir mikser kullanılır, ardından süt çırpılarak yavaşça eklenir. Sosisler tam anlamıyla kızarmış olana kadar bekletilir.

Sosisler fırından dikkatli bir şekilde çıkarılır. Tam olarak kızarmamış ise tepsi birkaç dakika pişene kadar ocağın üzerinde tutulabilir.

Hamur karışımı dökülür, fırının üst rafına aktarılır, 25-30 dakika kabarana ve altın rengine gelene kadar pişirilir.

Sos ve en sevilen sebzeyle servis yapılır.







ARAMIZDA KALSIN

*“Hayat kısa; tatlıyı önce ye.”*

*-Jacques Torres-*



*Nazlı Pişkin*

## ŞEKERLİ MİSİN VAY VAY!

**Y**erleşik düzene geçiş, beslenme amacıyla ve yoluyla Mutfağımız tatlı çeşitleri bakımından çok zengindir. Hem coğrafya farklılığı ve üretim koşullarından kaynaklanan malzeme çeşitliliği hem de bizden önceki kültürlerden devraldığımız tekniklerin üstüne eklediklerimiz ve göçlerle civar coğrafyalardan gelenlerin getirdikleri birleşince, günümüz Türkiye mutfağındaki tatlı çeşitliliği geniştir. Koku, doku, şekil, renk ve tat cümbüşü!

Tatlı yemek için illa ki özel bir gün veya dönem olması gerekmiyor elbette. Tatlı, tüketiminin sevildiği evlerde, gündelik hayatta kurulan sofralarda da yerini alır. Belki kolay bir sütlü tatlı, belki bir reçel, pelte, meyve tatlısı ya da belki bir pestil damakları şenlendirir. Öte yandan tatlının ritüel bir yiyecek olma özelliği de çok belirgindir. Hem insan ömründeki hem de toplumsal hayattaki özel günler, belli tatlı çeşitleriyle özdeşleşmiştir.

Doğumda ikram edilen lohusa şerbeti; doğum mevlitlerinde akide şekeri gibi şeker çeşitleri veya badem şekeri gibi mülebbes çeşitleri; sünnet ve evlilik düğünlerinde zerde; nişanda kurabiyeler, kuruyemiş ezmeleri, şerbetli hamur tatlıları; yine iki hayatın bir araya geldiği düğünlerde badem şekeri, şerbetli hamur tatlıları; ölüm mevlitlerinde helvalar, lokmalar, anuş abur...

Dini bayramlarda Paskalya çöreği ve bayram çöreği gibi çeşitli çörekler, baklavadan tutun her türlü kadayıfa kadar çok çeşitli

şerbetli hamur tatlıları, mevsime göre sütlaç gibi sütlü tatlılar veya balkabağı tatlısı gibi şerbetle pişen meyve sebze tatlıları; Ramazan ayında güllaç, önemli dini günlerde aşure, lokma ve tatlı çörekler...

Tatlılarımız; helvalar, şekerler, lokumlar, şerbetli hamur tatlıları, sütlü tatlılar, reçeller, çevirmeler ve marmelatlar, şerbetle pişen meyve ve sebze tatlıları, un ve/veya nişastayla pişen meyve ve sebze tatlıları, kuruyemiş ve/veya yaş meyve ezmeleri, kurabiyeler, tatlı çörekler ve pideler, tatlı gevrekler, komposto, hoşaf, şerbet ve şuruplar, başta Fransız mutfağı olmak üzere Avrupa ülkelerinin mutfakları veya Rus mutfağının etkisiyle bizde görülmeye başlamış kekler, süt kremalı ve/veya çikolatalı pastalar başlıklarında sayılabilir. Bu ana başlıkların her biri kendi içinde alt başlıklara ayrıldığı gibi birden fazla ana başlık altında sayılabilecek tatlı çeşitleri de vardır.

Tatlılara tatlılığını veren malzeme ise çeşitli biçimlerde şekerdir. Şeker kamışı ve şeker pancarından elde edilen şeker, bal, pekmez (üzüm, armut, dut, keçiboynuzu, gezo pekmezi gibi), tatlı meyvelerin püreleri veya suları ve şıraları, çeşitli tatlıların yapımında kullanılan şeker çeşitleridir. Şunu da belirtmek gerekir; şeker kamışı ve şeker pancarından elde edilen şeker geçmişte pahalı olduğu için tatlılarda bal, pekmez, tatlı meyveler ya da sızmaları veya şıraları gibi tatlandırıcıların kullanımı, halk mutfağında daha yaygındı. Şeker kamışı plantasyonlarının kurulması ise şekerin zamanla ucuzlamasıyla sonuçlanmıştır. Günümüzde rafine şekerden uzak durma çabaları da bilhassa tatlı meyvelerin kendilerinin püre haline getirilerek ya da meyve suyu konsantrelerinin tatlı yapımında kullanılmasını gündeme getirmiştir.

Tatlıda tercih edilen şekerli malzeme her ne olursa olsun, tatlı yapımında başka temel malzemelerle birleştirilir. Bazen sadece suyla birleşip şurup olur, bazense un, nişasta, irmik, bazı bakliyat türleri gibi kıvam verici malzemelerle, kuruyemişlerle, yaş meyvelerle, sebzelerle, çiçeklerle, kokulu otlarla, bitki kökleriyle, çeşitli yağlarla, sütle, peynirle, kaymakla, tahinle veya yumurtayla birleştirilip çeşitli tekniklerle, çeşitli kıvamlarda pişirilip türlü türlü şekil verilip bin bir usulde sunulur.

Şeker çeşidinin hangi malzemeyle hangi oranda birleştirildiği, hangi teknikle işlendiği, pişirilecekse tercih edilen pişirme tekniği, şekillendirmesi ve daha pek çok unsur, nihai ürün olan tatlıyı benzerlerinden ayırır. Öyle ya un var, şeker var, iş yapmaya gönlünüz de varsa kalkıp bir helva kavurabilirsiniz. Ama işte helva var helva var! İş temel malzemelerin birlikteliğiyle ya da tercih edilen teknikle de kalmaz. İlave malzemeler her zaman fark yaratır, bu ilave malzemelerin en etkili olanı ise baharattır.

Baharat bazen tatlı yapım malzemelerinden biri olan bazense tatlının sunumu sırasında süsleme unsuru olarak kullanılarak tatlıların hem damakta hem de gözde lezzetini katlayan, kimi zaman aynı tatlının iki farklı yerdeki yapılışında fark olarak karşımıza çıkan kıymetli malzemelerdir.

Baharatın yanı sıra tatlılarda fark yaratan başka ilave malzemeler de var elbet.

Hindistancevizi rendesi gibi meyve kuruları, gül kurusu gibi çiçek kuruları, ceviz, antepfıstığı, badem gibi sert kabuklu kuruyemişlerin dövülmüş halleri, portakal ve limon kabuğu rendesi gibi meyve kabuklarının taze ya da yaş halleri de tatlıların hem içinde hem de süslemelerinde kullanılan malzemelerdir.

Çiçeksularını ve kokulu ot sularını da unutmayalım; gülsuyu, portakal çiçeği suyu ve ıtır suyu, rayihalarıyla tatlılarda göze değil ama buruna yani koku duyusuna hitap ederek, tatlıyı o duyuda bambaşka bir seviyeye çıkarmaz mı? Pekiyi, işitme duyumuz dediğimizi duyar gibiyim. Ah tabii ya, usta elinden çıkmış bir dilim baklavayı parmaklarımızla alıp ağızımıza götürüp dişlediğimizde pişmiş yufkadan gelen o çıtırtı unutulur mu hiç! Pişmaniyenin yumuşacık yün çilesi hali ya da lokumun o eşsiz elastik yapısı da dokunma duyumuza hitap eder.

17. yüzyılda yaşamış ünlü seyyah Evliyâ Çelebi, meşhur Seyahatnâmesi'nde gezip gördüğü yerlerin meşhur tatlı çeşitlerinden de bahseder. Seyyahımıza göre o dönemde Aydın, 57 dükkânın bulunduğu muazzam bir helvacılar çarşısıyla dikkat çeken bir yerdir. Aydın'daki helvaların, saf şeker kadar Aydın'ın nefis balı, yağı, bademi, antepfıstığı ve nişastasıyla yapıldığını belirten Evliyâ Çelebi, burada yapılan helvaların tadiyla saray helvahanesinde, Konya'da, Şam'da ve Mısır'da yapılanların yarışmadığını belirtir.<sup>1</sup>

Seyyahımız, Konya'yı da tatlılarıyla öne çıkan bir şehir olarak över ve Konya'daki helvacılar çarşısında zülbiyye, ballı börek, pandı (parmak şeklinde sert beyaz şeker), pişmaniye, tahine (tahin helvası), sabuniye, halkaçini gibi tatlı ve şeker çeşitleri satıldığını belirtir. Gaziantep halkının hoşsohbet olmasını ise çok fazla tatlı yemelerine bağlar: "Cümle halkı şirin yediklerinden şirin söylerler," der. Şehirde bademli, antepfıstıklı pekmez sucuğunun ve türlü türlü helvanın yapıldığını da ekler.

Evet, tatlı yemekle hoşsohbet etmeyi eskiden beri eşleştirmişiz zihnimizde; tatlı yiyelim tatlı konuşalım... Sohbeti, sözü keseceksek de tatlı yiyecekler yine imdadımıza yetişir ve "lafını balla kestim," diyerek karşımızdakinin sözünü bölmek, araya girmek için izin isteriz. Ne de olsa tatlı dil, yılanı bile deliğinden çıkarır!

Evliyâ Çelebi, başka yerlerin de öne çıkan tatlılarından bahseder. Örneğin Edirne ve Amasya'nın ayva perverdesi, yine Edirne'nin dillere destan gülbeşekeri, Diyarbakır'ın tarçınlı, karanfilli zerdesi ve kavun zerdesi, Kuşadası'nın köfteri, Tosya'nın cevizli ve leblebili helvası...<sup>2</sup>

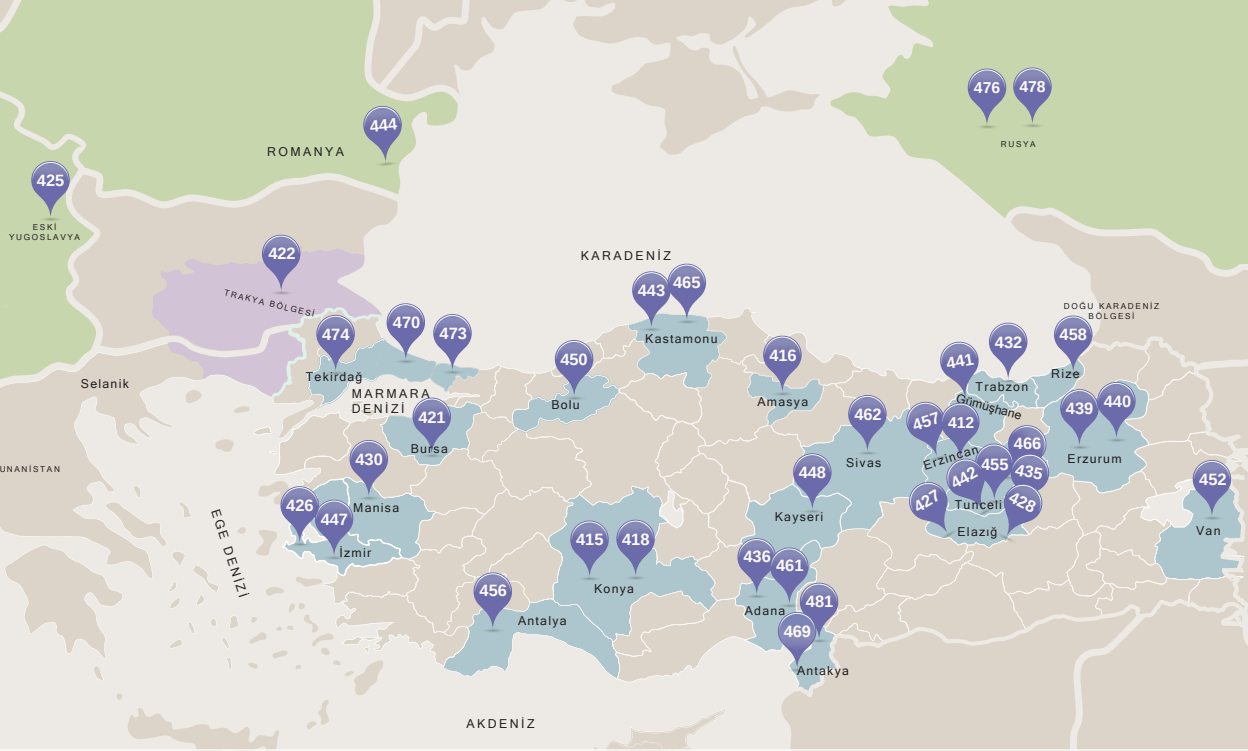
Tatlınız ne olursa olsun ağızınızın tadı hiç bozulmasın, mühim olan daima odur çünkü.

---

1 *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, Haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff, Cilt 9, Yapı Kredi Yayınları, s. 82-83.

2 *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, Haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff, vd., Yapı Kredi Yayınları, Cilt 3, s. 262, Cilt 2, s.93,98, C. 9, s. 77, C. 5, s. 199, 228.

---



● ŞEHİR ● ÜLKE ● BÖLGE ● SAYFA NUMARALARI

**391 Ayça Çiğdem Budak**  
ERZİNCAN  
Susuz Un Helvası

**393 Aysu Doğan Esgin**  
KONYA  
Pekmez Helvası

**395 Erkan Elçin**  
MERZİFON / AMASYA  
İrmik Helvası

**397 Aysu Doğan Esgin**  
KONYA  
Tahin Helvası

**399 Börte Özenç**  
BURSA  
Süt Helvası

**401 Hande Önder Şirin**  
TRAKYA  
Sütü Saraylı

**403 Zuhal Kesgin**  
YUGOSLAVYA  
Kaymaçına Tatlısı

**405 Erkan Elçin**  
İZMİR  
Lor Tatlısı

**406 Selma Öztürk**  
ELAZIĞ  
Peynirli Ekmek

**407 Selma Öztürk**  
ELAZIĞ  
Peynir Tatlısı

**409 Ali Yavuz**  
ALAŞEHİR  
Ev Yapımı Cevizli Baklava

**411 Hüseyin Oğulcan Şahinöz**  
TRABZON  
Kremalı Laz Böreği

**413 Tuğçe Öztekin**  
ELAZIĞ  
Taş Ekmeği / Sıvıtma

**415 Aslı Çinkılıç**  
ADANA  
Taş Kadayıf

**417 Burçin Güler**  
ERZURUM  
Kadayıf Dolması

**419 İsmail Durmuş**  
ERZURUM  
Kadayıf Dolması

**420 Hüseyin Oğulcan Şahinöz**  
GÜMÜŞHANE  
Çatal Tatlısı

**421 Nimet Kocabay**  
TUNCELİ  
Hızır Lokması

**422 Hakan Ertürk**  
KASTAMONU  
Nevzine

**423 Özge Özel**  
KÖSTENÇE/ROMANYA  
Kalburabastı

**425 Erkan Elçin**  
İZMİR  
Şambali

**427 Didem Alev**  
KAYSERİ  
Nevzin

**429 Tilar Ekin Kum**  
BOLU / MENGEN  
Kedi Batmaz

**431 Gökhan Kuşçu**  
VAN  
Kaşık Tatlısı

**433 Bengü Buse Şaş**  
TUNCELİ  
Helisa Tatlısı

**435 Ahmet Kör**  
ANTALYA  
Şilofta

**436 Aysu Doğan Esgin**  
ERZİNCAN  
Kasefe

**437 Ebru Büyükbeczi**  
RİZE  
Pepeçura

**439 Şadiye Gökler**  
ADANA/ÇUKUROVA  
İncir Uyutması / Yörük Tatlısı

**441 Simay Kaşıkçı**  
SİVAS  
Karaş Tatlısı

**443 Berfin Işık**  
KASTAMONU  
Kabak Böreği Tatlısı

**445 Berfin Ateş**  
TUNCELİ  
Dersim Balkabağı Tatlısı

**447 İpek Güven**  
ANTAKYA  
Haytalı

**449 Ayşesu Eyüboğlu**  
İSTANBUL  
Sufle

**451 Umut Albayrak**  
İSTANBUL  
Kık: Kakaolu Islak Kek

**453 Birsen Çevik Akgünlü**  
MALKARA / TEKİRDAĞ  
Prens Pasta

**455 Deniz Aynur**  
RUSYA  
Napolyon Pasta

**457 Deniz Aynur**  
RUSYA  
Pryanik / Rus Kurabiye

**459 İpek Güven**  
ANTAKYA  
Kömbe: Kurabiye

# Ayça Çiğdem Budak

IWSA

Tarifi veren *Mesude Budak-Fatma Budak*

“ Babam, Erzincan’ın Tercan ilçesine bağlı Mama Hatun köyünde doğmuş. Ortaokula kadar orada kalmış, sonra Erzincan’ın merkezine taşınmışlar. Ortaokul ve liseyi orada okuduktan sonra üniversite için İstanbul’a gelmiş. O gün bugündür de İstanbul’da. Bu helva, babamın kökeni olan Erzincan’a ait. Un helvası her yerde var ama bu tarifteki helva sert ve kıtır kıtır, adeta bir kurabiyeyi andıran yapısıyla tüm un helvalarından farklıdır. Bir kavanozda uzun bir süre saklanabilir.”

## ERZİNCAN

### SUSUZ UN HELVASI

250 gr tereyağı  
300 gr un  
100 gr pudra şekeri  
200 gr toz şeker  
Fındık (arzuya göre)

Fındıklar kavrulur.

Tereyağı eklenir, eritilir.

Un eklenir, un kokusu kalmayana kadar kavrulur.

En son şeker eklenir, ocak kapatılır.

Şeker tüm karışıma yedirilir.

Karışım, bir tabak ya da tepsiye 1-1,5 cm kalınlığında yayılır. Kolay çıkarmak için altına yağlı kâğıt serilebilir.

Tamamen soğuyup sertleşince dilimlenir ve servisi yapılır.

Kahve ya da çayın yanında şahanedir. Kayra Madre’yle de denemeniz önerilir.





# Aysu Doğan Esgin

Regülasyon ve Hukuk

Tarifi veren Anakız Doğan

*“Bu tarif babaannemin yaptığı bir tatlı, Konya-Bozkır’dan... Bozkır’ın harika üzüm pekmezi, benim için çocukluğumdan gelen bir başka tattır. Tahin pekmez ise kahvaltı sofralarının ve yemekten sonra eğer tatlı yoksa yemek sonrasında hep vazgeçilmezi olmuştur. İşte pekmez helvası da Bozkır’ın üzüm pekmeziyle bir harika olur.”*

## KONYA

### PEKMEZ HELVASI

*1 su bardağı pekmez  
1 yemek kaşığı nişasta  
Yarım su bardağı soğuk su  
100 gr tereyağı  
Çekilmiş ceviz içi*

Nişasta, suyla yumuşatılır.

Bir tencerede tereyağı eritilir, nişasta üzerine eklenir, birlikte kavrulur.

Nişasta kavrulunca içine pekmez eklenir, karıştırılarak pişirilir.

Koyulaşıp pelte kıvamına gelince altı kapatılır.

Bir tabağa alınır ve üzerine ceviz içi serpilerek servis edilir.



## Erkan Elçin

*Finans ve Dijital Transformasyon*

*Tarifi veren Annesi Zeynep Nihal Hanım*



### MERZİFON / AMASYA

## İRMİK HELVASI

*500 gr ince irmik*  
*500 gr tereyağı*  
*Yarım litre süt*  
*500 gr toz şeker*  
*25 gr dolmahk fıstık*  
*Su*

Şeker, üzerini geçecek miktarda suyla kaynatılıp şerbet elde edilir.

Ayrı bir kapta süt kaynatılır.

Tereyağı tencerede eritilir, irmik ilave edilir, fıstıklar eklenir ve ağır ağır kısık ateşte kavrulur.

İrmik iyice pembeleşince ve fıstıklar da kızarıncaya önce kaynamış süt, sonra da kaynar şerbeti katılır, iyice karıştırılarak kıvamı elde edilir.

Tencerenin kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır.

## İrmik

İrmik, bir buğday türevidir. Sert nitelikteki durum buğdayının öğütülüp elenmesiyle, 100 ila 150 mikrometre arası büyüklüğe sahip, sarı, parlak ve yuvarlak olmayan bir forma sahip ırmik elde edilir. Kalburabastıdan şambaliye, ismini verdiği ırmik helvasından peynir tatlısına kadar birçok tatlının tarifinde karşımıza çıkar.



◆  
**Aysu Doğan Esgin**  
Regülasyon ve Hukuk

◆  
Tarifi veren *Yengesi Nimet Doğan*

“Bizim aile için tahinin yeri ayrıdır.  
Her sabah kahvaltıda mutlaka tahin pekmez  
veya balla yenir. Bozkır’ın tahini ise ayrıca  
özeldir; çünkü çifte kavrulmuş susamla yapılır  
ve susam taş değirmende elde çekilir.  
Bu tarif yengemden geldi.”

**KONYA**

## TAHİN HELVASI

*1 yemek kaşığı un  
Yarım su bardağı pekmez  
Çeyrek su bardağı tahin*

Tüm malzemeler tencerede kısık  
ateşte kavrulur.  
Tahin yağını saldığında altı kapatılır.  
Kıvamın koyulaşmış olması gerekir.  
Kaşıkla şekil verilerek servis edilir.



**BURSA**

## SÜT HELVASI

*1 lt süt  
100 gr un  
1 su bardağı şeker  
1 paket vanilya  
75 gr sıvıyağ (zeytinyağı ile ayçiçek  
yağı karışımı olabilir)  
25 gr tereyağı*

Bir kapta süt, vanilya ve şeker bir araya getirilir.

Tereyağı eritilir, içine sıvıyağ eklenir, biraz karıştırılır.

Unu da eklenir, unun kokusu gidene kadar yağ ile karıştırılır. Renk almaması önemlidir.

Bu sırada fırın 200 dereceye ayarlanır, bir yandan ısınmaya bırakılır.

Süt, şeker ve vanilyalı soğuk karışım, un ve yağa eklenir.

Sabırla ve durmadan karıştırılması önemlidir. Boza kıvamını alıp fokurdamaya başlayınca kadar karıştırılır.

Hazırlanan karışım, suyla ıslatılan fırın kabına dökülür.

Fırın kabı, içi su dolu bir tepsiye oturtulur, önceden ısıtılan fırında en yüksek sıcaklıkta sadece üst teller yanacak şekilde sadece üzeri kızartılır.





# Hande Önder Şirin

Satın Alma

Tarifi veren *Ruhiye Koca*



## TRAKYA

### SÜTLÜ SARAYLI

#### *Hamuru için:*

*Yarım kg un*

*1 adet yumurta*

*Yarım çay bardağı sıvıyağ*

*Bir tutam tuz*

*Aldığı kadar su*

Hamur malzemelerinin hepsi karıştırılır, yumuşak bir hamur elde edilip 1 saat dinlendirilir.

Ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılıp oklavayla açılabildiği kadar en ince şekilde açılır. Cevizler de havanda dövülür.

#### *Şerbeti için:*

*1 kg süt*

*5 su bardağı şeker*

Hazırlanan fırın tepsisinin içi tereyağıyla güzelce yağlanır, sonra yufkalar soldan sağa doğru büzülerek yerleştirilir, aralarına da cevizler serpiştirilir. Aynı işlem tüm yufkalar için tekrarlanır.

#### *Üzeri için:*

*250 gr tereyağı*

*250 gr ceviz*

Bir tarafta tereyağı eritilir, hazırlanan tepsideki yufkaların üzerine güzelce gezdirilir.

Önceden ısıtılmış olan 180 derece fırına atılır, üzeri nar gibi kızarana kadar pişirilir. Tatlı pişerken süt ile şeker güzelce kaynatılır, şerbet hazırlanır.

Pişen tatlı fırından çıkartılır, 2 dakika havalandırılır, üzerine ılınmış şerbet gezdirilir.

*“Trakya yöresinde zamanında kız istemeye giderken yapılan, ortasına bir adet tam altın koyulan tatlıdır. Bizim ailede de mutlaka her bayramda yapılan bir tatlıydı. Kimine göre baklavaya rakıpti, kimine göre sadece kendine özel bir lezzet.”*



## Zuhal Kesgin

Bilecik Fabrikası (Yardımcı İşler)



### YUGOSLAVYA

## KAYMAÇINA TATLISI

*5 adet yumurta*  
*1 lt süt*  
*1,5 su bardağı şeker*  
*1 paket vanilya*

Yumurta ve şeker, kar gibi beyaz oluncaya kadar çırpılır.

Ilık süt ve vanilya eklenir, çırpılır.

Cam fırın kabına alınır.

Fırın tepsisinin içine bir miktar su konur ve cam fırın kabı, bu tepsinin içine oturtulur.

Fırın önceden 160 dereceye ısıtılır ve 60 dakika pişirilir. Üzeri göz göz olduğunda piştiği anlaşılır.

Buzdolabında 1 gün beklettikten sonra servis yapılır.

## Yugoslavya

Bir zamanlar Yugoslavya vardı. "Güney Slavları Ülkesi" anlamına gelen Yugoslavya, bugün farklı ulus devletlerde varlığını sürdüren Makedon, Boşnak, Kosovalı, Sırp, Hırvat, Sloven ve Karadağlıları tek bir siyasi sınır içinde topluyordu. Yugoslavya adıyla ilk ülke 1918'de kurulurken, birlik 1943'te Yugoslavya Sosyalist Federal Cumhuriyeti adını almış ve 1992'de dağılmıştır.



## Erkan Elçin

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren Kayınvalidesi Nihal Hanım



### İZMİR

## LOR TATLISI

*Yarım kg lor  
3-4 çorba kaşığı un  
2 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Hindistan cevizi (tercihe göre)*

*Şerbeti için:  
3 su bardağı şeker  
4 su bardağı su*

Şerbetin malzemeleri birlikte kaynatılır, koyu bir kıvam elde edince soğumaya bırakılır.

Lor iyice ufalanır, içine yumurta, un, vanilya ve kabartma tozu konularak yumuşak bir hamur haline getirilir.

Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır.

Yağlanmış tepsiye dizilir, 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.

Kurabiye sıcakken, şerbeti soğuk bir şekilde üzerine dökülür.

Soğuyunca servis yapılır.

Tercihe göre üzerine Hindistan cevizi serpilebilir.

# Selma Öztürk

Elazığ Fabrikası (İnsan Kaynakları)

Tarifi veren *Burhan Hoca*

## ELAZIĞ

### PEYNİRLİ EKMEK

*1 kg taze tuzsuz Şavak peyniri*

*600 gr şeker*

*Pide*

Peynir ve şeker karıştırılır.

Hazırlanan harç, pide yapan fırına götürülerek pide üzerine serilerek pişirilir.

# Selma Öztürk

Elazığ Fabrikası (İnsan Kaynakları)

Tarifi veren *Burhan Hoca*

## ELAZIĞ

### PEYNİR TATLISI

<i>400 tuzsuz Şavak Peyniri</i>	Peynir, irmik ve un karıştırılarak yoğurulur.
<i>50 gr irmik</i>	
<i>50 gr un</i>	Küçük bezeler halinde kızgın yağ içerisinde kızartılır, şeker ve suyla hazırlanan şerbete atılır.
<i>500 ml yağ</i>	
<i>Şerbeti için:</i>	
<i>1 kg şeker</i>	Ilık olarak servis yapılır
<i>1 lt su</i>	



## Şavak

Şavaklılar, Türkiye-İran ve Irak arasında geniş bir coğrafyaya yayılmış bir topluluktur. Elazığ ve Erzincan başta olmak üzere ülkemizin geniş bir coğrafyasında yaşar, kültürel çeşitliliğimize olduğu kadar hayvancılık yetenekleriyle mutfak kültürümüze de zenginlik katarlar. Şavak peyniri de bu değerlerden biridir. Şavak peyniri aslen Tulum Peyniri olsa da onu, bölgedeki diğer peynirlerden ayırt edici özelliği, Munzur yaylalarındaki bitkilerle beslenen Akkaraman koyun ırkının sütüdür.

## Ali Yavuz

Alaşehir Fabrikası (Operasyon)

Tarifi veren Eşi Münire Hanım



*“Ev yapımı cevizli baklavamız, genellikle bayramların vazgeçilmezidir.”*

## ALAŞEHİR

### EV YAPIMI CEVİZLİ BAKLAVA

#### *Hamuru için:*

*2 adet yumurta*

*1 su bardağı yoğurt*

*1 su bardağı su*

*Yarım su bardağı sıvıyağ*

*500 gr tereyağı*

*1 yemek kaşığı sirke*

*1 paket kabartma tozu*

*1 çay kaşığı karbonat*

*1 adet limon*

*500 gr nişasta*

*Yarım kg un*

*Ceviz*

#### *Şurubu için:*

*4 su bardağı şeker*

*4,5 su bardağı su*

*1-2 damla limon*



Yumurta, su, yoğurt, sıvıyağ, sirke, kabartma tozu ve karbonatı yoğurma kabına alınır.

Üzerine limon suyu ve bir çimdik tuz ilave edilir, kontrollü bir şekilde un eklenir. Hamur, yumuşak bir hamur olmalıdır.

Yarım saat dinlenmeye bırakılır, ne kadar çok dinlenirse o kadar kolay açılacaktır.

Dinlenen hamur, tezgâha alınır, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır.

Ayrılan parçalar yuvarlanır, nişasta dökülen bir tepsiye alınır. Üstü kapatır ki, kurumasin.

Nişastayla küçük bir tabak büyüklüğünde tek tek açılır.

Açılan bezeler, üst üste dizilir, hepsi bittikten sonra yedişerli açılır,

Yeni açılan bezeler tepsiye döşenir, arasına eritilen tereyağından gezdirilir.

Orta kata gelindiğinde rondodan geçirilen cevizlerden bolca serpiştirilir.

Aynı şekilde diğer bezelere devam edilir.

En son kapatılıp kesme işlemine geçilir, eritilen tereyağından üstüne dökülür ve fırına verilir.

Kıpkırmızı olana kadar pişirilir.

Şurup önce kaynatılır, sonra soğumaya bırakılır.

Baklavanın ilk sıcaklığı geçtikten sonra şurubu dökülür.

Bu ölçüler büyükçe bir tepsi içindir. İsteğe göre malzemeler azaltılabilir.

# Hüseyin Oğulcan Şahinöz

İnsan Kaynakları

Tarifi veren *Melek Şahinöz*

## TRABZON

### KREMALI LAZ BÖREĞİ

#### *Hamuru için:*

2 adet yumurta  
3,5-4 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 fiske tuz  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı yoğurt

#### *Kreması için:*

3 su bardağı süt  
1 su bardağı şeker  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı nişasta  
1 limon kabuğu rendesi  
Yarım su bardağı un  
1 paket vanilya

#### *Şerbeti için:*

2,5 su bardağı su  
2,5 su bardağı şeker  
1 çay kaşığı limon suyu

#### *Üzeri için:*

1 paket margarin veya eşdeğeri  
tereyağı  
Pudra şeker

Şerbet malzemeleri bir tencereye aktarılır, yarım saat kaynatılır, soğumaya bırakılır.

Yumurta hariç bütün krema malzemeleri bir tencereye alınır, kısık ateşte kıvam alana dek karıştırılır.

Piştikten sonra biraz soğutulur, içine yumurta kırılır, sürekli çırpılır ki, yumurta kremaya işlesin.

Hamur malzemelerini derin bir kaba alınır, yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğrulur.

Yoğrulan hamurdan 40 adet beze yapılır.

Bezeler nişasta serpiştirilir, açılabilirdiği kadar ince açılır.

Tepsi yağlanır, açılan yufkalar eritilen yağla yağlanır, 20 tanesi tepsiye serilir.

20 kat olunca arasına krema güzelce sürülür.

Sonrasında kalan diğer yufkalar da ince açılır, tepsiye dizilir, kare şekilde kesilir, üzerine tereyağı eritilip dökülür.

Laz böreği, 180 dereceye ayarlı fırında kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkarılıp üzerine soğuk şerbet dökülür, şerbeti çekmesi için dinlendirilir, pudra şeker serperek servis edilir.

## “Bir fiske”

Genelde baharatlar için kullanılan halk ağızında bir ölçü birimidir. Baharat kabına yaklaşılr, baş parmak ile işaret parmağı arasına az biraz, yani “bir fiske” alınır, tarife uygun şekilde kullanılır.

“Annemin yıllardır yaptığı leziz bir Trabzon tatlısı.”

# Tuğçe Öztekin

Elazığ Fabrikası (Üretim)

Tarifi veren *Burhan Hoca*

## ELAZIĞ

### TAŞ EKMEĞİ / SIVITMA

<i>400 gr un</i>	Un, süt, karbonat ve yumurta
<i>250 ml süt</i>	birlikte çırpılarak cıvık bir hamur
<i>5 gr (bir paket) karbonat</i>	elde edilir.
<i>400 gr dut pekmezi</i>	Yanmaz tavada ince krepler
<i>100 gr tuzsuz tereyağı</i>	halinde pişirilir.
<i>200 gr ceviz</i>	Genişçe bir tabağa 6 kat serilerek
<i>1 adet yumurta</i>	aralarına dövülmüş ceviz serpilir.
	Pekmezle tereyağı tavada eritilir.
	Kahverengi köpükler çıkıncaya
	kadar karamelize edilir.
	Daha sonra kreplerin üzerine
	dökülerek ılık servis edilir.



# Aslı Çinkılıç

Zincir Mağazalar Satış

“Yassı kadayıf diye de adlandırılan; genellikle Adana ve Akdeniz bölgesinde sık yapılan bir yöresel tatlıdır.”

## ADANA

### TAŞ KADAYIF

#### *Hamuru için*

100 gr un

50 gr mısır unu

5 gr yaş maya

Çeyrek çay kaşığı karbonat

20 gr şeker

120 gr su

100 gr süt

Kadayıf hamuru için un, mısır unu ve karbonat bir kaba alınır.

Farklı bir kapta yaş maya ılık suda eritilir, süt ve şeker eklenir.

Hazırlanan katı ve sıvı malzemeler birbirine karıştırılır, çırpılmış yoğurt kıvamına gelene kadar çırpılır, mayalanması için bekletilir.

Şerbet malzemesi bir tencereye alınır, kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

#### *İç harcı için:*

1 kg lor

50 gr şeker

240 gr krema

300 gr toz Antep fıstığı

10 gr vanilya

İç harç malzemelerinin tamamı bir kaba konur, karıştırılır.

Tava ısıtılır, yapışmaması için sıvıyağla yağlanır.

Kadayıf için hazırlanan harçtan bir kepçe olacak şekilde dökülür, yaklaşık 15 cm çapında yuvarlak form verilir. Tek tarafı pişirilir, kenara alınır.

Hazırlanan iç harçtan hamura konur, 'D' şeklinde olacak şekilde kapatılır, kenara alınır. Bu işlem malzeme bitene kadar tekrarlanır.

Kızgın yağda kızartılır, ılık şerbete atılır. Daha sonra tamamı çıkarılır, servisi yapılır.



## Kadayıf

Mutfağımız tatlı çeşitliliği açısından da büyük bir zenginliğe sahip. Kadayıflı tatlılar da bu zenginlikte önemli bir yer tutar. İçerisinde un, tuz ve su bulunan kadayıf, ekme kadayıfından tel kadayıfa, kadayıf çanağından kadayıf dolmasına kadar birçok tatlımızın da isim babasıdır. Cevizle sıkı fıkıdır, Antep fıstığıyla aralarından su sızmaz.



## Burçin Güler

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren Annesi Serpil Hanım



### ERZURUM

## KADAYIF DOLMASI

<i>Yarım kg kadayıf</i>	Şerbet yapmak için toz şekerle su karıştırılır, kaynatılır.
<i>Ceviz içi</i>	Gözenek gözenek olmaya başlayınca yarım limon sıkılır, dinlenmeye alınır.
<i>2 su bardağı toz şeker</i>	
<i>2 su bardağı su</i>	
<i>1 adet yumurta sarısı</i>	
<i>Yarım limon</i>	Kadayıflar yaprak şekline getirilerek içine bol ceviz içi konur, dolma gibi sarılır.
<i>Ayçiçek yağı</i> <i>(tereyağı da kullanılabilir)</i>	
<i>Fıstık ya da kaymak</i> <i>(isteğe göre)</i>	Yumurta sarısıyla kaplanır. Kızdırılmış yağda kızartılır.
	Hazırlanan şerbetin içine batırılarak şerbeti çekmesi beklenir
	Son olarak tabaklanır, isteğe bağlı olarak fıstık ya da kaymakla servis edilir.



# İsmail Durmuş

İnsan Kaynakları

## ERZURUM

### KADAYIF DOLMASI

*300 gr taze tel kadayıf  
1 su bardağı kırılmış ceviz  
5 adet yumurta  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı şeker*

*Şerbeti için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
3-4 damla limon suyu*

Ceviz ile şeker karıştırılır.

Karışım, taze tel kadayıfın içine eklenir, güzelce sarılır. Düzgün ve sıkı olması önemlidir. Malzemeler bitene kadar aynı işleme devam edilir.

Su ve şekerle şerbet yapılır, kaynatılır.

3-4 damla limon sıkılır, ılıklaştırılır.

10 adet için 5 yumurta kırılır, iyice çırpılır.

Yağ tavaya koyulur, yüksek ateşte kızdırılır.

Dolmalar önce yumurtaya bulanır, sonra yağa atılır, hemen çevrilir.

Sürekli çevirerek iki yüzeyi de nar gibi kızarınca alıp şerbete bırakılır, 2-3 dakika damak tadına göre tutulur.

Sonrası belli...

# Hüseyin Oğulcan Şahinöz

İnsan Kaynakları

Tarifi veren Neriman Şahinöz

"Rahmetli babaannemin bizim için yaptığı enfes bir tatlı. Tarifi nev-i şahsına münhasır bir şekilde düzenlemiş."

## GÜMÜŞHANE

### ÇATAL TATLISI

- Hamuru için:**  
1 adet yumurta  
1 kahve fincanı su  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Aldığı kadar un
- Şerbeti için:**  
2 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
1-2 damla limon suyu
- Kızartmak için:**  
Ayçiçek yağı
- Bütün hamur malzemeleri derin bir kapta yoğrulur.
- Hamur kıvama geldiğinde iki beze oluşturulur, bu bezeler ince şekilde açılır.
- 2 cm eninde şeritler halinde kesilir, bir yemek çatalına sarılarak kızgın yağda kızartılır.
- Altın rengini aldıktan sonra bu gülvari hamurlar önceden hazırlanmış şerbete atılır ve dinlendirilir.

## Nimet Kocabey

Elazığ Fabrikası (Kalite)



“Tunceli’de bu niyaz/lokma, hayır için veya adak tutunca hanelere dağıtılır.”

### TUNCELİ

## HIZIR LOKMASI

1,5 kg un  
2 yemek kaşığı tuz  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı ılık su  
250 gr tereyağı  
80 gr margarin

Yağ eritilir, büyük bir kaba dökülür, ardından süt, su ve tuz eklenerek iyice karıştırılır.

Un parça parça eklenir, yoğurmaya başlanır.

Hamur ele yapışmayı bırakıp yağ sayesinde hafif ıslaklığını koruyana kadar un eklenir.

Ardından yoğurma kabından çıkarılır, tezgâhın üstünde pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edilir.

Altı önceden yağlanan tepsinin ortasına yerleştirilir, elle üstüne basarak yayılır.

Üstüne isteğe göre çay bardağıyla yuvarlak şekiller verilir, o şekillere serçe parmak banıp çıkarılır.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında hemen hemen bir saat kadar üstü ve altı güzel renk alana kadar pişirmeye bırakılır.

**KASTAMONU**

**NEVZİNE**

*100 gr margarin*  
*300 gr un*  
*35 gr tahin*  
*125 gr pekmez*

Yağ eritilir, un ve tahin eklenir,  
karıştırılır.

20 cm çapında bir tepsiye yayılır.

Önceden orta sıcaklıkta ısıtılmış  
fırında pembeleşinceye kadar 35  
dakika pişirilir.

Hamur, kenarları 5x4 cm baklava  
dilimi şeklinde kesilir.

Sıcakken pekmezi üstüne dökülür.

Soğuk servis edilir.

Özge Özel  
IWSA (Eğitim)

Tarifi veren Kadriye Özel

"12 yaşında Türkiye'ye gelen babaannem, bu tatlıyı küçük yaşlarındayken Köstence'de (Constanta/Romanya) yaptığını anlatırdı. Halalarım ve ben, kendisinden öğrendiğimiz tarifile bu tatlıyı yapmaya devam ediyoruz."

KÖSTENCE/ROMANYA

KALBURABASTI

**Hamuru için:**

1 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvıyağ (ayçiçek yağı ve zeytinyağı karışımı)  
1 paket kabartma tozu  
2 yemek kaşığı irmik  
Aldığı kadar un

**Şerbeti için:**

5 su bardağı su  
4,5 su bardağı toz şeker  
1 dilim limon (kabuğu ile beraber)

Hamur sıcak, şerbet ılık şekilde birleştirileceği için önce şerbet hazırlanır, ılınması için bir kenara bırakılır.

Şerbeti için su ve şeker bir tencereye konur, kaynamaya başlayınca içerisine bir dilim limon atılır, 10-15 dakika daha kaynatılır.

Hamuru için olan malzemeler karıştırılır, yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelecek şekilde un eklenir.

Küçük parçalara bölünür, parçalar yuvarlandıktan sonra rende gibi delikli bir yüzeyin üzerinde şekillendirilir.

Altı yağlanmış bir tepsiye ya da yağlı kâğıt üzerine dizilir.

200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Hamur sıcak, şerbet ılık durumdayken üzerine dökülür.

Şerbeti çekmesi için iki saat dinlenmeye bırakılır.





## Erkan Elçin

Finans ve Dijital Transformasyon

Tarifi veren Kayınvalidesi Nihal Hanım



### İZMİR

## ŞAMBALI

*500 gr orta irilikte irmik*  
*2 su bardağı şeker*  
*2 su bardağı yoğurt*  
*1 su bardağı un*  
*1 çay kaşığı karbonat*  
*100 gr yer fıstığı*

#### **Şerbeti için:**

*4,5 su bardağı şeker*  
*3,5 su bardağı su*  
*Yarım limon suyu*  
*1 tatlı kaşığı pekmez*

Şerbetin malzemeleri birlikte kaynatılır, koyu bir kıvam elde edince soğumaya bırakılır.

Bir kâse içinde yoğurt ve şeker karıştırılır. İçine irmik, un ve karbonat ilave edilir, bir kek hamuru gibi olur.

Hazırlanan hamur yağlanmış tepsiye dökülür.

Yarım yer fıstıkları üzerine düzenli bir şekilde, 3 cm aralıklarda dizilir.

Önceden 150 dereceye ısıtılmış fırında, ara ara kontrol edilerek pişirilir. Pişme süresi bazı fırınlarda 1 saati bulabilir.

Pişen hamur, fıstıklar ortada kalacak şekilde dilimlenir.

Önceden hazırlanmış ve soğumaya bırakılmış şerbet sıcak tepsiye dökülür.

Tepsi, pişen hamurun şerbeti çekmesi için tekrar fırına konur.

Soğuduktan sonra servis edilir.



# Didem Alev

İnsan Kaynakları

Tarifi veren Annesi Ferruh Hanım



## KAYSERİ

### NEVZİNE

- 1 kg un* Tereyağı eritilerek hamurun  
*250 gr tereyağı* hazırlanacağı kaba alınır.  
*1 çay bardağı zeytinyağı* Üzerine sıvıyağ, tahin ve süt konarak  
*1 çay bardağı süt* karıştırılır.  
*1 adet yumurta* Üzerine yumurta da eklenerek karışım  
*4 yemek kaşık tahin* hazırlanır.  
*1 su bardağı ceviz* Un, yavaş yavaş ve azar azar dökülür,  
*1 çay bardağı karbonat* içine karbonat ve limon suyu da eklenir.  
*Yarım çay kaşığı tuz* Unu yedirdikten sonra ceviz de  
*Yarım limon suyu* eklenir ve birbirine iyice yedirilir. Kulak  
*2 su bardağı şeker* memesinden biraz daha katı kıvama  
*1,5 su bardağı su* getirilir.

Fırın tepsisine elle bastıra bastıra yerleştirilir, fırına verilir.

200 derecelik sıcaklıkta altı ve üstü kızarana, kahverengi olana kadar pişirilir.

Şerbet için de 2 su bardağı şeker ve 1,5 su bardağı su kaynatılıp şurup haline getirilir.

Şerbet soğuduktan sonra sıcak olan Nevzine'nin üzerine dökülür ve afiyetle yenir.

“ Nevzine, Kayseri'nin yöresel olarak en meşhur tatlılarından biri. Kayseri'de bu tatlıyı özellikle erkek çocuk doğuran gelinler doğum yaptıktan sonra ziyarete gelenlere ikram için yaparlarmış. Benim için anlamı ise her Kayseri'ye gittiğimde anneannemin evinde nevzine tatlısının hazır olmasıydı. Rahmetli dedem sabah kahvaltısı olarak bir kare dilim keser bir bardak çayını da yanına alır yedi. Her öğün yediğim çocukluğumun vazgeçilmez tatlısı.”



## Tilar Ekin Kum

Finans & Dijital Transformasyon

Tarifi veren Anneanesi Ayten Hanım



“Kedi Batmaz yöresel bir yemektir. Anneannem Ayten Burat’ın, Bolu Mengenli aşçı babasının eski tarifi sayesinde bu güzel yemeği tatma ve paylaşma şansım oldu.”

### BOLU / MINGEN

## KEDİ BATMAZ

2 su bardağı mısır unu  
1 su bardağı un  
2 su bardağı su  
Torba yoğurdundan süzülerek zar  
şeklinde kurutulmuş keş  
Tuz  
2-3 yemek kaşığı tereyağı  
Pekmez

Keş havanda dövülerek iri parçalara ayrılır.

Mısır unu, un, tuz ve su bir tencereye alınır, karıştırılır. Ekmek hamuru kıvamında olmalıdır. Mısır unu su kaldırdığı için kıvamına göre su eklenebilir.

Tencere ocağa alınır, hamur pişirilir.

Tereyağı bir tavada eritilir, eriyen tereyağında keş parçaları kızartılır. Damak zevkine göre tereyağı arttırılabilir veya azaltılabilir.



Düz ve yuvarlak bir servis tabağının dibine, pişmiş keşin bir kısmı serpilir.

Pişen hamurdan kaşık yardımıyla sıyrıtarak mekik şeklinde bir parça alınır. Elle pürüzsüz şekil verilir ve keş serilmiş tabağa tek tek dizilir. Tabağın ortası boş bırakılır.

1. sıra bitiminde tereyağında eritilmiş keşten tekrar üzerine serpiştirilir ve 2. sıraya başlanır.

Tüm sıralar bitince keşlerin ortasına pekmez dökülür ve hamur bandırılarak yenir.

### “Kedidir kedi”

İlginç bir isme sahiptir Kedi Batmaz. Rivayete göre bu yemeği ortaya çıkaran, bir gelin-kaynana meselesidir: Sevenler birbirine kavuşur ama kayınvalide, gelinden razı değildir. Gelinini kötüleyecek yer arar. Gelin bir gün yemek yapmak ister ama evde un, keş ve bir miktar pekmezden başka bir şey bulamaz. Bu malzemelerle nasıl bir yemek yapacağını bilemez; unu kaynayan suya koyar, bir yandan karıştırır bir yandan da göz yaşı döker. Keş parçalarını kızartıp tabağa koyar. Hamura ise şekil vererek tabağa dizer. Üstüne de pekmezi döker. Ortaya hoş görünümlü bir tatlı çıkar. Bunu gören kayınvalide gelini kıskanır ve önüne gelen bir kediyi tuttuğu gibi patilerini yemeğin üstüne batırmaya çalışır. Fakat kedi yemeğe basmaktan sakınır. O gün bugündür bu tatlı, bu hikâyeyle anılır.

◆  
**Gökhan Kuşçu**  
*Bilecik Fabrikası (Şişeleme)*

◆  
*Tarifi veren Yasemin Kuşçu*



**VAN**

## KAŞIK TATLISI

*3 adet yumurta  
3 yemek kaşığı yoğurt  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
Un  
Sıvıyağ  
2 su bardağı toz şeker  
1,5 su bardağı su  
Hindistan cevizi*

Şerbet hazırlanır, ılımaya bırakılır.

Yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve kabartma tozu çırpılır.

Unu azar azar ilave edilerek çırpmaya devam edilir.

Kızgın yağa kaşık yardımıyla tek tek dökülür.

Hamurlar kızardıktan sonra ılımaya bırakılır.

Şerbete batırılır, Hindistan cevizi ile süslenerek servisi yapılır.





# Bengü Buse Şaş

İnsan Kanyakları

Tarifi veren Gülbeyaz Taş

## TUNCELİ

### HELİSA TATLISI

*1 su bardağı un  
1 su bardağı şeker  
250 gr tereyağı  
2 su bardağı su*

Derin bir kaba şeker, un ve su ilave edilir, pürüzsüz hale gelene kadar çırpılır. Oldukça sıvı bir karışım elde edilir.

Diğer tarafta ocağa alınan tencerede tereyağı eritilir. Yağ yanmaya başladıkça karışım azar azar ilave edilir, karıştırılır.

Muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıştırmaya devam edilir. Kendine çektiği yağı salana kadar pişirilir.

Yağ salma aşamasında yine heterojen bir hale gelir, ısı orta ateşte olduğu için cızırdıyacak şekilde ses çıkarır.

*“Bugünkü Tunceli ama aslında tüm Dersim bölgesinde bilinen bir tatlı olan Helisa, özellikle o yörede hayvancılık ve yaylacılıkla geçimlerini sağlayan ve bahar itibarıyla en az 4-5 ay yayladaki çadırlarda yaşamlarını sürdüren insanlar için yapımı basit bir tatlı olduğundan ötürü tercih edilmiştir. Temel malzemelerden yapılmaktadır. Ancak tereyağı, bu tatlıyı zenginleştiren malzeme olarak görülür.”*



## Ahmet K r

Antalya Bölge Off-Trade Satış

“Girit yemekleri, Antalya'nın yöresel mutfağında önemli bir yer tutar. Kalorisi bol bir tatlı olduğu için bu tarifin anne sütünü çoğalttığı da düşünülür.”



### ANTALYA

## ŐILOFTA

#### *Eriştesi için:*

*1 su bardağı un*

*Bir ay kaşığı tuz*

*Su*

Erişteyi yapmak için tuz ve un, bir yoğurma kabına alınır, azar azar su eklenerek sert bir hamur elde edilecek şekilde yoğrulur.

Hamurun  zeri örtülür, 30 dakika dinlendirilir.

#### *orbasi için:*

*2 orba kaşığı tereyağı*

*4 su bardağı su*

*1 su bardağının yarısından biraz*

*fazla toz şeker*

*1 adet çubuk tarçın*

*1 ay kaşığı toz tarçın*

*1 tatlı kaşığı karanfil*

*Yarım su bardağı dövülmüş ceviz*

*eyrek su bardağı susam*

orbasi için su kaynatılır, içine hamurlar atılır.

Şeker, tereyağı, tarçın ve karanfil de ilave edilir. Erişteler yumuşayana kadar pişirilir.

Son kaynamasında kalan malzemeler de ilave edilerek karıştırılır.

Sıcak veya soğuk servis edilebilir.

# Aysu Doğan Esgin

Regülasyon ve Hukuk

Tarifi veren Yıldız Varlık

*Püf noktası:  
Özellikle  
Erzincan'ın ekşi  
kayısı kurusuyla  
yapıldığında  
enfes olur.*

## ERZİNCAN

### KASEFE

*1 kâse kayısı kurusu  
2 yemek kaşığı şeker*

*Su*

*Bir yemek kaşığı tereyağı  
Çekilmiş ceviz içi*

*Kaymak (tercihe bağlı)*

Kayısı kuruları yıkanır, bir tencerenin dibine dizilir.

Üzerine toz şeker eklenir, kayısı kuruları ekşi ise şeker miktarı artırılabilir.

Kayısuların üzeri kapanacak kadar su eklenir, ağız kapatılır, kayısı kuruları şişip yumuşayana kadar pişirilir. Altı kapatılır.

Bir kaşık tereyağı üzerine konur, sıcakıyla kendi kendine eritilir.

Bir tabağa alınır, üzerine çekilmiş ceviz içleri gezdirilir.

Tercihe göre servis ederken yanına kaymak da konabilir.

# Ebru Büyükbezci

İnsan Kaynakları

Tarifi veren **Babası Özcan Bey**



“Babaannemin, çocukluğunda babama yaptığı bu tatlıyı önce babam bize, şimdi de torunlarına yapıyor olması ve her defasında çocukluğuna kısa bir yolculuğa çıktığını anlatarak bizimle paylaşması mutlu ediyor. Pepeçura, ‘mor üzüm tatlısı’ ve ‘Rizelilerin sütlacı’ olarak da bilinen ve Doğu Karadeniz’deki kokulu üzümle (Isabella) hazırlanan muhallebidir. Bu üzümün ağustos ayının ikinci yarısında olgunlaşıp toplanmasıyla Pepeçura da yavaş yavaş sofralarda yerini almaya başlar. Pepeç kelimesi, olgunlaşmış ve ballanmış meyve anlamına gelir.”

## RİZE

### PEPEÇURA

1 kg siyah üzüm (Isabella)

1 çay bardağı toz şeker

6 su bardağı su

Yarım çay bardağı nişasta

Yarım çay bardağı mısır unu



Üzümleri yıkanır, süzdürülerek bir tencereye konur.

Üzerine 1 su bardağı su eklenir, orta ateşte pişirilir.

Kaynamaya başlayınca üzümler yumuşayıp kabukları ayrılana dek 15-20 dakika boyunca pişirmeye devam edilir. Ardından ocak kapatılır.

Üzümler, ince bir süzgeçten suyuyla beraber geçirilir. Üzerinde kalmış olan taneler de kaşık yardımıyla iyice bastırılır. Suyunun olabildiğince çıkmasını sağlar.

Üzüm suyuna 4 veya 5 su bardağı kadar su ilave edilir.

Pepeçura, derin bir tencere alınır.

Tencereye elekten geçirilmiş mısırunu, toz şeker ve mısır nişastası eklenir, karıştırılır.

Daha sonra üzüm suyu tencereye eklenir.

Hepsi beraber karıştırılır ve orta ateşte karıştırılarak pişirilir.

Kaynamaya başladığı sırada 1 dakika daha kadar pişirilir, ocak kapatılır.

Pepeçura ılındıktan sonra soğuması için buzdolabına konur.

Üzüm veya nane yapraklarıyla soğuk olarak servis edilebilir.

**ADANA/ÇUKUROVA**

## İNCİR UYUTMASI / YÖRÜK TATLISI

*1 lt süt  
12-15 adet kuru incir  
Yarım su bardağı şeker  
Süslemek için badem veya ceviz*

Süte şeker ilave edilir, kaynatılır.

Mayalama sıcaklığına gelene kadar beklenir.

İncirler çok küçük kıyılır.

Süt, iki üç parmak kalınlığında olacak şekilde yayvan bir kaba alınır.

İncirlerin olduğu kaba, süttten bir kepçe alınır, incirlerin her tarafına sirayet edecek şekilde birkaç dakika elle ovuşturulur. Bu, süütün ilk mayalanmasının başlaması için yapılan bir işlemdir.

Bu karışım, süütün mayalanacağı kaptaki süte ilave edilir.

Üzeri bir tepsi ve süütün mayalanma sıcaklığını bir süre daha muhafaza etmesi için sofr beziyle sarılır. Ortam sıcaklığı da müsaitse iki üç saat sonra pelte kıvamında mayalanma gerçekleşmiş olur.

Üzeri isteğe bağlı ceviz veya bademle süslenebilir.



*“Yörüklerle ait olan bu tarifi  
Yörük çobanları keşfetmiştir.  
Çobanlar yanlarına aldıkları  
kuru inciri sütle birleştirmiş ve  
bu tarif ortaya çıkmıştır. ”*



◆  
**Simay Kaşıkçı**  
Kurumsal İlişkiler

◆  
Tarifi veren *Anneannesi Meliha Hanım*



**SİVAS**

## KARAŞ TATLISI

*400-500 gr karamuk meyvesi  
ya da vişne  
1 su bardağı toz şeker  
6 su bardağı su  
1 su bardağı ceviz  
1 su bardağı fındık  
1 su bardağı nişasta  
1 su bardağı çekirdeksiz üzüm  
1,5 lt su*

Karamuk veya vişneler yıkanır, bir tencereye alınarak üzerine su ilave edilir, yumuşayınca kadar kaynatılır.

Kaynayan karamuklar, tel süzgeçten geçirildikten sonra üzerine şeker eklenerek karıştırılır.

Önceden haşlanmış çekirdeksiz üzüm ve dövülmüş fındıklar da ilave edilerek hafif ateşte karıştırmaya devam edilir.

Nişasta da karışıma eklenir, karıştırmaya devam edilir.

Tatlı muhallebi kıvamına geldiğinde ocaktan alınır.

Üzerine isteğe göre fındık veya ceviz eklenerek servis edilir.



*“Sivas yöresine özgü Karaş tatlısı, böğürtlene benzeyen mayhoş bir tada sahip karamuk meyveleriyle yapılan, hafif ve puding kıvamında bir tatlıdır. Tercih edilirse vişneyle de yapılabilir.”*

# Berfin Işık

Pazarlama

Tarifi veren *Servet Işık*

## KASTAMONU

### KABAK BÖREĞİ TATLISI

*3 kg tatlı kabağı*  
*2 su bardağı sıvıyağ*  
*Yarım kg ceviz*  
*Yarım çay bardağı toz şeker*

**Hamuru için:**  
*1 çay bardağı sıvıyağ*  
*1 çay bardağı yoğurt*  
*1 çay bardağı süt*  
*2 adet yumurta*  
*Yarım limon suyu*  
*1 çimdik tuz*

Hamur malzemeleri yoğrulur.

Tatlı kabaklarının kabuğu soyulur, rendelenir.

Cevizler blenderdan çok ince olmayacak şekilde geçirilir.

Hamurlar pazı yapılı, ince bir şekilde oklava yardımıyla açılır.

Açılan hamurun yarısına, rendelenen kabaktan iki tutam yayılır.

Kabağın üzerine sırasıyla bir tutam ceviz ve iki tutam toz şeker eklenir.

Malzemelerin olduğu taraftan rulo yapılı.

Rulo yapılan malzeme dolu hamurlar fırın tepsisine dizilir, üzerlerine sıvıyağ sürülür. Bir fırın tepsisine 7 adet malzeme dolu hamur sığmaktadır.

200 derecede üzeri kızarıncaya kadar (yaklaşık 45-50 dakika) pişirilir.



**TUNCELİ**

## DERSİM BALKABAĞI TATLISI

*2 kg balkabağı  
3 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı ceviz  
Tahin (arzuya göre)*

Balkabakları yıkanır, 2-3 parmak genişliğinde arzu edilen uzunlukta doğranır.

Kabaklar, büyük ve yayvan bir tencereye, aralarına şeker serpilerek kat kat dizilir.

Kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte, yumuşayana kadar kapağı kapalı pişirilir.

Arada çatalla pişip pişmediği kontrol edilebilir.

Altı kapatılıp ilk sıcaklığının geçmesi beklenir.

Soğuduktan sonra balkabağı tatlısı servis tabağına alınır, arzuya göre üzerine tahin ve tencerede kalan şerbet gezdirilir, dövülmüş ceviz serpilerek servis edilebilir.



# İpek Güven

Tedarik Zinciri (Planlama)

Tarifi veren Annesi Saniye Hanım



## ANTAKYA

### HAYTALI

#### *Muhallebisi için:*

7 su bardağı süt  
1 su bardağı mısır nişastası  
2 yemek kaşığı toz şeker

#### *Şerbeti için:*

3 su bardağı su  
2 yemek kaşığı gül suyu  
2 su bardağı toz şeker  
Kırmızı gıda boyası

#### *Üzeri için:*

2-3 top salepli dondurma

Haytalı'nın muhallebisi için süt, nişasta ve şeker karıştırılır, ocağa koyulur.

Muhallebi kıvamına gelene dek karıştırılarak pişirmeye devam edilir.

Koyu muhallebi kıvamına geldiğinde tabanı ıslatılmış bir borcama boşaltılır, yayılır. Buzdolabında soğumaya alınır.

Sonrasında şerbeti için su ve şeker bir tencerede karıştırılıp kaynatılır. Kaynarken 1 damla gıda boyası eklenir.

En son ocağın altı kapatıldıktan sonra gül suyu eklenir. Soğumaya alınır.

Soğutulmuş muhallebi küp küp kâselere doğranır, üzerine şerbet dökülür.

Üstüne 2-3 top dondurma eklenerek servis edilir.





“Çok eskilere dayanan Hatay'ın yöresel tatlısı Haytalı, ismini tatlıyı yaratan köyün adından almıştır. Anlatılanlara göre tatlı olarak mısır unu ve süttten yapılan muhallebinin üzerine gül suyu koyulup ikram edilmesiyle ortaya çıkmış. Haytalı ile bici bici tatlısı birbirine karıştırılsa da ayrı yörelere ait farklı tatlılardır. Haytalı tatlısını bici biciden ayıran yanı ise muhallebisinin süttten yapılması ve üzerinde pudra şekeri, meyve ve buz parçalarının olmamasıdır.”

# Ayşesu Eyüboğlu

Dış Ticaret

## Püf noktası:

Farklı fırın kapları kullanılıyorsa pişirme süresi değişir. Mesela ince demir kalıp kullanılırsa pişme süresi 8 ila 10 dakika arası değişir. Önemli olan, suflenin üzerinin kalıp tutacak kadar pişmesidir. Çok fazla pişirilirse içi akışkan olmaz.

## İSTANBUL

## SUFLE

3 adet yumurta (oda sıcaklığında)

70 gr toz şeker

(yarım çay bardağından biraz fazla)

100 gr bitter çikolata

(sütlü çikolata da kullanılabilir)

100 gr tereyağı

50 gr un (yarım çay bardağından

biraz fazla)

1 paket şekerli vanilin

**Kâselere sürmek için:**

Biraz tereyağı ve un

**Servisi için:**

Pudra şekeri (isteğe bağlı)

Çikolata ve tereyağı benmari usulünde eritilir.

Yumurta, toz şeker ve şekerli vanilin iyice çırpılır, üzerine eritilmiş tereyağı ve çikolata karışımı ilave edilir, iyice çırpılır, unu en son elenerek ilave edilir, son bir kez daha iyice karıştırılır.

Sütlaç kâseleri yağlanır, unlanır.

Sufle harcı 4 kâseye bölüştürülür, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılan suflelerin ilk sıcaklığı çıkınca servis tabağına ters çevrilir, üzerine isteğe göre pudra şekeri serpilip servisi yapılır.



### **"Benmari usulünde"**

"Marie'nin banyosu" anlamına gelen Bain-marie ya da daha tanıdık ismiyle Benmari usulü, su buharında pişirme yöntemine verilen isimdir. Yavaş bir şekilde pişirmek ya da eritmek istenen gıda maddesi, suya değmeyecek şekilde pişirmeyi mümkün kılan benmari kabı veya tenceresinde istenen kıvama getirilir. Doğrudan ateşe değince istenen sonucu vermeyecek yiyeceklerde tercih edilir. Çikolatayı eritmede iyi sonuç verir.

# Umut Albayrak

Dış Ticaret

## İSTANBUL

### KIK: KAKAOLU ISLAK KEK

*3 adet yumurta*  
*1,5 su bardağı toz şeker*  
*1 su bardağı süt*  
*Yarım su bardağı sıvıyağ*  
*2,5 su bardağı un*  
*1 paket şekerli vanilin*  
*1 paket kabartma tozu*  
*25 gr kakao*

Yumurtalar ve toz şeker, derin bir kap içerisinde köpük köpük oluncaya kadar mikserle çırpılır.

Üzerine süt, sıvıyağ, vanilin ve kakao ilave edilir, karıştırılmaya devam edilir.

Daha sonra un elenerek eklenir, iyice karıştırılır, kabartma tozu eklenir, karıştırılır.

Hazır edilen kakaolu kek hamuru, yağlanmış kek kalıbına dökülür, eşit bir şekilde yayılması sağlanır.

Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirilir.

Pişip fırından çıkarılan ıslak kakaolu kek, oda ısısında soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra servis tabağına ters çevrilerek kalıptan çıkartılır, dilimlenerek servise sunulur.

## Şekerli vanilin

Kabartma tozuyla benzer bir forma sahip olan vanilin, vanilya bitkisinden veya sentetik olarak elde edilen hoş kokulu bir maddedir. Kek ve pastalar başta olmak üzere birçok tatlının vazgeçilmezidir.



# Birsen Çevik Akgünlü

*İnsan Kaynakları*

*Tarifi veren Annesi Emine Hanım*



## MALKARA / TEKİRDAĞ

### PRENS PASTA

*1 kg süt*

*7 yemek kaşığı irmik*

*2-4 yemek kaşığı şeker*

*1 yemek kaşığı tereyağı*

*1 paket vanilya*

*1-2 yemek kaşığı Hindistan cevizi*

*1-2 kaşık kakao ya da Türk kahvesi*

*Üstünü süslemek için:*

*Tarçın*

*Ceviz*

Süt, şeker ve irmik tencereye konur, karıştırılarak pişirilir.

Koyulaşmaya başlayınca tereyağı, Hindistan cevizi ve vanilya konur, çok fazla koyulaşmadan söndürülür.

Yarısı, suyla ıslanmış kek kalıbına dökülür.

Diğer yarısı kakao ya da kahveyle karıştırılır, üzerine dökülür.

Soğuyup katılaşması beklenir. Genelde 2-3 saat sürer.

Sonra ters çevrilerek kek kalıbından çıkarılır.

Üzerine tarçın ve ceviz serpilir.

**“Çocukluğum, Tekirdağ'ın ilçesi Malkara'da geçti. En sevdiğim şeylerden biri, okuldan eve döndüğümde evde 'gün' olmasıydı. Çünkü annem çeşit çeşit yemekler hazırlardı misafirleri için. Misafirler ev sahibinin yaptıklarını dener, ilk defa denedikleri tatlar varsa hemen tarifini alırlardı. 'Trendy' olup hızlı parlayan, günden güne yayılan bazı tarifler vardı örneğin. Bunlardan biri de 'Prens Pasta' tarifiydi. Aslen sütlü irmik tatlısı ama Malkara'nın kadınları ona Prens Pasta ismini yakıştırmışlardı, beyaz diye mi acaba?**

**Benim şerbetli tatlılarla pek de aram yoktur. Hafif tatlıları tercih ederim. O nedenle olsa gerek Prens Pasta bizim evde gelip geçici bir lezzet olmadı. Annem halen biz ziyaretine gittiğimizde bu pastayı önceden hazır eder.”**



# Deniz Aynur

IWSA (Marka İletişim Eğitim)

Tarifi veren Zehra Kahyaoğlu

## RUSYA

### NAPOLYON PASTA

*1,5 kg milföy hamuru  
1 yemek kaşığı pudra şekeri*

*Kreması için:*

*1 lt süt*

*2 su bardağı şeker*

*1 su bardağı mısır nişastası*

*4 adet yumurta*

*100 gr tereyağı*

*2 paket vanilya*

Bir tencerede şeker ve nişasta karıştırılır.

Yumurtalar çırpılır, tenceredeki karışıma topak kalmayacak şekilde eklenir.

Üzerine süt ilave edilir, çırpıcıyla karıştırılır. Kısık ateşte kıvam alıp kaynayıncaya kadar karıştırılmaya devam edilir.

Kıvam alınca 2-3 dakika daha karıştırmaya devam edilir.

Üzerine tereyağı ilave edilir, eriyinceye dek karıştırılır.

Yağ eriyip krema tekrar kaynamaya başlayınca ocaktan alınır.

Üzerine vanilya ilave edilip karıştırılır, daha çabuk soğuması için başka bir kaba alınır. Soğurken üzerinin kabuk tutmaması için kremanın üzeri hava almayacak şekilde streç filmle kapatılır.

Milföy hamuru, hafif unlu tezgâha alınır, merdaneyle inceltilir.





Bir karton kâğıttan 24x34 cm ölçülerinde bir şablon kesilir. Şablon hamurun üzerine yerleştirilip aynı ölçüde kesilir.

Hamur yağlı kâğıt serilmiş tepsiye alınır, çatalla delikler açılır.

Önceden alt üst fan ayarında 220 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dakika üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirilir.

Bu işlem 6 kere tekrarlanır. 6 katlı bir pasta elde edilecektir. Hamurların kenarlarından kalan parçalar da pastanın üzerinde kullanılmak üzere tepsiye dizilerek aynı şekilde pişirilir.

Bu arada krema soğumuştur. Bir çırpıcıyla karıştırılır. Bir tepsi üzerine, oda ısısında olan ilk kat alınır. Her kata krema sürülerek diğer kat da yerleştirilir.

Son kat da yerleştirilip üzerine krema sürülmeden önce, kesme tahtası gibi ağırlığı olan bir şey

konarak yaklaşık 20 dakika bekletilir ki, katlar kremayı daha iyi çeksin.

Ağırlık kaldırılıp pastanın her yeri kremayla kaplanır.

Katların kenarlarından kalan pişirilmiş diğer kısımlar elle ufalanır, yulaf ezmesi gibi görünecektir.

Ufalanmış kırıntıların üzerine pudra şekeri elenerek eklenir, karıştırılır.

Bu karışım pastanın her yerine serpilir.

Yanları da bir ısıpatula yardımıyla kaplanır.

1 gece buzdolabında bekledikten sonra yemeye hazır olur.

# Deniz Aynur

IWSA (Marka İletişim Eğitim)

Tarifi veren Zehra Kahyaoğlu

RUSYA

## PRYANİK / RUS KURABİYESİ

*3 su bardağı kadar un  
1,5 su bardağı şeker  
3 yemek kaşığı kakao  
1 adet yumurta sarısı  
3 yemek kaşığı sıvıyağ  
1,5 paket kabartma tozu  
1 paket şekerli vanilin  
1 çimdik karbonat  
1 çimdik tuz  
1 su bardağı sıcak süt  
1 adet yumurta akı  
1 su bardağı pudra şekeri  
3-4 çay kaşığı limon suyu*



1 su bardağı un ve şeker karıştırılır, üzerine sıcak süt ilave edilir.

Topaksız hale gelinceye kadar bir çırpıcıyla karıştırılır.

Oda sıcaklığına gelen karışımın içine yumurta sarısı, yağ, vanilin, kabartma tozu, karbonat, tuz ve kakao eklenir, çırpıcıyla karıştırılır.

1,5 su bardağı un daha eklenir, karıştırılır. Kek hamurundan koyu, normal kurabiyeye göre daha cıvık bir hamur elde edilmiş olur.

Karışımın üzeri hafifçe örtülecek kadar un serpilir.

Hamur, üzerine un serpilene tezgâha alınır, biraz daha un serpilir.

Kenarlardan içeri katlana katlana, tezgâha serpilene un da araya alınarak hamur elde edilir. Hafif ele yapışan bir hamur olmalıdır.

Hamur 2 cm kalınlığında açılır.

Çay bardağının ağız kısmı una batırılır, hamura bastırılır ve daireler halinde kesilir, yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizilir. Fazla kabarcacağı için aralıklı dizilmesi gerekir.

180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirilir.

Kurabiyelerin tamamen soğuması beklenir. Tel ızgaraya alınırsa çabuk soğur.

Bir kaptaki pudra şekeri, yumurta akı ve limon suyu karıştırılır.

Soğuyan kurabiyeler tek tek, pudra şekeri karışımına bulanır, yağlı kâğıt üzerine alınır.

Kurabiye üzerindeki karışım sertleşecek ve üstü daha sert, içi ise kek gibi olacaktır.

Kurabiyeler bir kavanoz içinde buzdolabında uzun süre bozulmadan saklanabilir.

# İpek Güven

Tedarik Zinciri (Planlama)

Tarifi veren Annesi Saniye Hanım



## ANTAKYA

### KÖMBE: KURABIYE

*1 su bardağı sıvıyağ  
125 gr tereyağı  
1,5 su bardağı şeker  
Yarım su bardağı su  
Yarım su bardağı süt  
6 su bardağı un  
Yarım kâse susam  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı kaşığı kömbe baharatı  
(tarçm, yenibahar, muskat, karanfil,  
zencefil, mahlep, dövülmüş damla  
sakızı)  
Doğranmış hurma, ceviz ve fıstık  
(isteğe bağlı)*

Tereyağını eritilip yoğurma kabına alınır.

Üzerine su, süt, şeker ve baharatlar ilave edilir, elle iyice karıştırılır.

Un ve kabartma tozu elekten geçirilerek eklenir. Karışım yoğrularak yumuşak bir hamur haline getirilir.

Ahşap kömbe kalıpları sıvıyağla yağlanır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, susama batırılır.

Kalıbın içine susamlı kısmı alta gelecek şekilde yerleştirilir.

Üzeri düzlenene dek bastırılır, kalıp ters çevrilir ve masaya vurularak içindeki hamurun masaya düşmesi sağlanır.

Kalıplardan çıkarılan kurabiyeler fırın tepsisine dizilir.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında altı ve üstü eşit şekilde kızarana dek, yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Tamamen soğuyunca hava almayan bir kapta 6-7 haftaya kadar taze saklanabilir.

**Püf noktası:**

Kalıba hamuru yerleştirirken isteğe bağlı olarak ortasına hurma, ceviz veya fıstık konularak üzeri tekrardan hamurla kapatılıp bastırılabilir.

“Kömbe, Hatay yöresine özgü bir bayram kurabiyesidir. Bayram günlerinde neredeyse her evde hazırlanan bu kurabiye sade, hurmalı, cevizli ve fıstıklı olmak üzere 4 farklı çeşidi yapılmaktadır. Kurabiye hamurunda 7 çeşit baharat kullanılmaktadır.”

## DİZİN

- Abdullah Kayıran 273  
Ahmet Kör 42, 43, 435  
Ahmet Onur Akman 287  
Ahmet Paylan 228  
Ali Yavuz 109, 148, 357, 409  
Alper Akar 57, 60, 62, 63, 271, 359  
Arslan Çevik 327  
Aslı Çinkılıç 92, 286, 415  
Ayça Çiğdem Budak 215, 219, 391  
Ayfer Yavi 293  
Aylin Öney Tan 205  
Aysu Doğan Esgin 48, 393, 397, 436  
Ayşe İpek Kıcıkoğlu 131, 227, 233, 241, 334, 337  
Ayşegül Başa 40, 353  
Ayşesu Eyüboğlu 193, 449  
Bahar Uçanlar 162  
Barın Süel 121, 144, 156, 346  
Barış Işıkevhahir 381  
Bedriye Meral Arıca 200, 317, 331, 345  
Bengü Buse Şaş 433  
Berfin Ateş 445  
Berfin Işık 443  
Berke Hanefi 195  
Bilal Tonbul 117  
Binnur Türkkan 73  
Birsan Çevik Akgünlü 96, 107, 453  
Birsan Özdemir Duran 94, 235  
Börte Özenç 399  
Burçin Güler 159, 417  
Burhan Hoca 36, 38, 39, 168, 229, 278, 283, 322, 406, 407, 413  
Buse Şaş 379  
Bülent Küfeciler 256  
Can Erdoğan 255  
Çinel İşlek Güncü 77  
Deniz Adıgüzel 104  
Deniz Aynur 369, 371, 373, 455, 457  
Didem Alev 289, 427  
Didem Boğaz 375  
Dilek Topçu 100, 158  
Ebru Büyükbaz 187, 191, 437  
Ebru Tireli 45, 363, 377  
Ece Gürkan 343  
Ekin Ertemiz 175  
Emel Denizel 114  
Emre Türkyılmaz 65  
Emre Uçarer 66  
Ender Doğu 110  
Ercan Albayrak 150, 239  
Ercan Dal 79  
Erhan Kökçay 47  
Erkan Elçin 154, 395, 405, 425  
Erol Ay 305  
Ersin Taşarası 347  
Esra Palta 221  
Ethem Özdemir 383  
Ezgi Dokuzlardan 339  
Fahrettin Çiftçi 307  
Fatih Demirkıran 333  
Fatih Şahin 146  
Fatih Zengin 231  
Ferhat Akıllı 99  
Ferit Demircioğlu 119  
Galip Aydoğdu 319  
Gizem Güven Canbaz 182, 297  
Gonca Tokuz 135  
Gökhan Kuşçu 201, 245, 431  
Gülşah Pamukcu 115  
Gülşah Hoşses 278, 283  
Hakan Ertürk 422  
Hakan Hece 303  
Halil Arıt 71  
Hande Önder Şirin 28, 401  
Hasan Umut Kuru 74, 125, 240  
Hasan Yalçın 160  
Hatice Bostan 98  
Hatice Yavuz Okay 88  
Haydar Möhür 52, 189, 237  
Hazan Aydın Yeşilova 123  
Hazan Aydın Yeşilova 251  
Hülya Ekşiğil 83  
Hüseyin Oğulcan Şahinöz 365, 411, 420  
İbrahim Kesici 311  
İpek Gömeçlioğlu 329  
İpek Güven 209, 243, 447, 459  
İsmail Bozkan 185  
İsmail Durmuş 172, 315, 419  
Kenan Gezer 218  
Kübra Polat 168, 229  
Kürşat Apan 34, 142, 178  
Levent Kömür 12, 55  
Leyla Çelik 248  
Mehmet Aydoğdu 267  
Meltem Azbazdar 14, 59, 275  
Meltem Şirin 33  
Mennan İmre 259  
Mesut Ceylan 105  
Murat Güneysu 152, 170, 247  
Mustafa Masatlı 176  
Mustafa Yıldız 250  
Münir Sağlamer 211, 261  
Nazlı Pişkin 387  
Neyran Ayan 265, 358  
Nihal Kadioğlu Çevik 17  
Nimet Atabey 145  
Nimet Kocabey 269, 341, 421  
Onur Kaya 281  
Orhan Durmuş 51  
Osman Keşkekoğlu 279  
Oya Uşümüş 68  
Ömer Durmuş 127  
Özge Özel 423  
Özgür Köse 277  
Özlem Alimuto 197, 213  
Özlem Yeşildere 30, 351, 355  
Seda Öner 76, 225, 325, 349  
Selçuk Altugan 102, 183, 285, 309  
Selda Hafızoğlu 27  
Selma Öztürk 39, 322, 406, 407  
Seyit Battal Köşkür 323  
Sibel Gölbaşı 173  
Simay Kaşıkçı 441  
Suat Özgüven 199  
Süreyya Özdemir 166  
Şadiye Gökler 439  
Şeniz Özkan 361  
Tılar Ekin Kum 67, 257, 367, 429  
Tolga Çetin 70  
Tuğba Demir 129  
Tuğçe Öztekin 36, 413  
Tuna Esen 299  
Turan Kanber 111  
Ufuk Akdemir 301  
Uğur Aksoy 24  
Umut Albayrak 451  
Ümit Yıldırım 44  
Vedat Soğancı 90  
Volkan Oktar 118  
Volkan Üstüner 223  
Yağmur Semiz 263  
Yahya Zincir 313  
Yaşar Pala 164  
Yücel Güloğlu 37  
Zafer Özer 321  
Zeynep Kayaaltı 253  
Zuhal Kesgin 270, 403

Şirketi içi paylaşımıdır, 3. şahıslarla paylaşılmaz.