

URFEST

"KADİM LEZZETLERDE BULUŞALIM"

3. ŞANLIURFA LEZZETLERİ VE İSOT FESTİVALİ

11-12-13 EKİM 2019

Tescilli Lezzetlerimiz

Tescile Önerilen Lezzetlerimiz

İsotlu Yemekler



T.C.
ŞANLIURFA
VALİLİĞİ







ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

www.sanliurfa.bel.tr

info@sanliurfa.bel.tr

T : 0 414 216 13 50 / F : 0 414 318 51 52



Fotoğraflar

Halil SORAN / Munise YETKİN SORAN
Burhan AKAR
Müslüm AKALIN
Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Arşivi

Yemek Tarifleri

Urfa'da Pişer Bize de Düşer
Halil SORAN / Munise YETKİN SORAN

Tandırılıktan Gelen Lezzet - Geleneksel Urfa Yemekleri
Lütfiye AKALIN

Yayın Koordinatörü
Selami YILDIZ

URFEST / Grafik Tasarım
Burcu İĞRET
Mehmet Necmi KÜÇÜKOĞLU
Ayatullah YÜKSEL

Bu kitapçığın yemek metinlerini telif almadan kurumumuza sunan
Sn. Munise SORAN hanım efendiye ve Halil SORAN beye, Sn. Lütfiye
AKALIN hanım efendiye ve fotoğrafları veren Sn. Halil SORAN beye,
Sn. Burhan AKAR beye ve Müslüm AKALIN beye teşekkür ederiz.

İÇİNDEKİLER

Tescilli Lezzetlerimiz

- Çiğköfte / 8
- Yumurtalı Köfte / 9
- Kıymalı Ekmek / 10
- İsot Çömleği / 11
- Frenk Çömleği / 12
- Tirit / 13
- Pencer Boranısı / 14
- Su Kabağı / 15
- Kazan Kebabı / 16
- Kıymalı Söğürme / 17
- İçli Köfte / 18
- Üzlemeli Pilav / 19
- Ciğer Kebabı / 20
- Haşhaş Kebabı / 21
- Patlıcanlı Kebap / 22
- Soğan Kebabı / 23
- Eşkili / 24
- Lebeni / 25
- Zerde / 26
- Şıllık / 27
- Külünçe / 28
- Keme Boranısı / 29
- Sac Kavurma (Tescil Sürecinde) / 30

Tescile Önerilen Lezzetlerimiz

- Çağala Aşı / 32
- Sac Bastı / 33
- Dolmalı Köfte / 34
- Frenk Tavası / 35
- Lıklıklı Köfte / 36/37
- Has Dolması / 38
- Ecır Ennazigi / 39
- Bütün Balcan / 40
- Kış Kabağı Oturtması / 41
- Masluka / 42
- Yoğurtlu Et Kavurması / 43
- Çöp Kebabı / 44
- Tepsi Kebabı / 45
- Yoğurtlu Kebap / 46
- Kemeli Tas Kebabı / 47
- Bostana / 48
- Ayran Çorbası / 49
- Gezve Pilavı / 50
- Hamırlı / 51
- Şöşberek / 52/53
- Malhuta / 54
- Peynirli Helva / 55
- Küncülü Akıt / 56

İsotlu Yemekler

- Aya Köftesi / 58
- Ağzı Açık / 59
- İsot Dolması / 60
- Tepside Etli İsot Dolması / 61
- Kıyma / 62
- İsot Reçelli Yumurta / 63
- Döğmeç / 64
- Ekmek Aşı / 65
- Bıryan Tavası / 66
- Sini Taraklığı / 67
- Doğrama / 68
- Ekşili Dolma / 69
- Yalancı Dolma / 70
- Mercimekli Köfte / 71

ŞANLIURFA İSOTUNUN DİĞER BÖLGELERDEKİ BİBERLERDEN AYIRAN ÖZELLİKLERİ / 72

HZ. İBRAHİM (A.S)'İN ATEŞE ATILMASI VE ÇİĞKÖFTE EFSANESİ ÇİĞKÖFTE ŞİİRİ VE DESTANI / 73





Zeynel Abidin BEYAZGÜL
Şanlıurfa Büyükşehir Belediye Başkanı

Şanlıurfa kadim bir şehirdir, yani kuruluş tarihi kesin olarak belirlenemeyen en eski şehirlerden biridir. Tarihi süreci içerisinde birçok uygarlığın, medeniyetin doğduğu, yaşatıldığı, kültürlerinin harmanlandığı bir şehirdir. Bu yüzdendir ki dünya insanlık kültürüne önemli katkı sağlayan şehirlerden biri olmuştur. Coğrafi konumu ile stratejik öneme sahiptir. Dicle ve Fırat arasının tanımlaması olan, dünyanın en bereketli toprağı olarak kabul edilen, Bereketli Hilal'in adeta kilit taşı olup Anadolu'nun Ortadoğu'ya açılan kapsıdır.

Yapılan arkeolojik kazılarda elde edilen eserler, insanoğlunun yerleşik hayata geçişinin başlangıcı olarak kabul edilmektedir. Şanlıurfa merkeze 17 km. mesafede bulunan, Dünya Kültür Mirası olarak ilan edilen 12.000 yıllık Göbeklitepe'de, baklagillerin atası kabul edilen ilk buğday bulunmuştur. Türkiye de üretilen fıstığının %45'i, biberin %47'si Şanlıurfa'da üretilmektedir. İki üründe de tadı ve tonajı ile 1. sıradadır ve aynı zamanda Şanlıurfa Türkiye'nin tahıl ambarıdır. İlk tarım, ilk hayvancılık gibi tarımsal faaliyetler bu coğrafyada başlamış, dünyaya yayılmıştır. Her arkeolojik bulgusu, tarihin yeniden yazılmasına vesile olmaktadır.

Yeme içme kültürü, ilk insandan günümüze kadar geçen süreç içerisinde yaşanan ve insanın var olduğu sürece, yaşatacağı zengin bir kültürdür. Nesilden, nesile aktararak gelen kültürel değerlerin en köklüsü mutfak kültürüdür. Bir ülkenin, bir coğrafyanın veya bir ilin mutfak kültüründen bahsederken tarihinin derinliklerine inerek beslendiği kaynaklara bakmak gerekir. Urfa yemek kültürü, Urfa tarihi kadar eskidir.

Urfa mutfağında birçok medeniyetin izlerini ve tadını bulmanız mümkündür. Hz. İbrahim (a.s)'in sofrasından eksiltmediği "Tırtı" yemeği, misafirperverliği ve cömertliği, ateşe atılması ile öykülendirilen "çiğköfte"si her Urfalı'nın mutfak kültüründe yaşattığı en önemli mirasıdır. İslam kültüründe yemeklerin ailece yenilmesi telkin edilir. Peygamber efendimiz (S.A.V) bir hadisi şerifinde "Yemeklerinizi ailenizle birlikte yiyin. Ailece yenilen yemeğin bir bereketi vardır." diye buyurmuştur. Urfa sofrası geleneğinde aile efradının tamamı akşam yemeği ve kahvaltı sofrasında hazır bulunur ve bu kültür nesilden, nesile devam etmektedir.

İki yıldır düzenlediğimiz URFEST İSOT festivali, bu yıl ise biraz daha geliştirilerek 3. Şanlıurfa Lezzetleri ve İsot Festivali olarak düzenlenmektedir. Bu festival, Şanlıurfa turizminin geliştirilmesi ve yerel ürünlerin, lezzetlerin markalaştırılması için ilimizin önemli bir etkinliği olarak düzenlenmektedir. Bu Festivalin gerçekleşmesinde emeği geçen kurum ve kuruluşlarımıza, esnafımıza ve mesai arkadaşlarıma katkılarından dolayı teşekkür ederim. Ayrıca, Şanlıurfa'nın tescilli ve tescile önerilen lezzetleri ile isotlu yemeklerini içeren bu kitapçığın hazırlanmasını ve siz okuyuculara ulaşmasını sağlayan personellerime ve yazarlara teşekkür ederim.

Festivalimizin hayırlara vesile olmasını diler selam ve saygılarımı sunarım.



***“Kadîm
Lezzetlerde
Buluşalım”***



**Tescilli
Marka
Lezzetlerimiz**

Tescil No:
109
18.03.2009

ÇİĞKÖFTE



Fotoğraf 1: Belediye Arşivi

Malzemeler

500 gr dövülmüş kara et*
6 çay bardağı köftelik ince bulgur
3 çay bardağı kuru isot (pul biber)
1 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 demet maydanoz
5-6 tane yeşil soğan
Mevsiminde 4 tane taze sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
(arzuya bağlıdır)
½ çay kaşığı karabiber
(arzuya bağlıdır)

Hazırlanışı:

Pul biber önceden bir kâsede ıslatılarak mümkünse buzdolabında bekletilir. Dövülerek macun haline getirilmiş ve çındır denilen sinirleri ayıklanmış olan et, pul biber, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz, tarçın, köfte leğeninde iyice karıştırılıp yarısı buzluğa konur. Etin leğende kalan diğer yarısına bulgur yavaş yavaş karıştırılarak buzla yoğrulmaya başlanır. Bulgurlar azıcık yumuşayınca etin bekletilen kısmı katılarak yoğrulmaya devam edilir.

10-15 dakika yoğrulduktan sonra köfte tutmuşsa** azar azar soğuk su alınarak kuru olarak yoğrulan köfte iyice yumuşatılmaya başlanır. Macun kıvamına geldiğinde yeşillik*** (çok ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan ve mevsiminde taze sarımsak) eklenerek iyice karıştırılıp servis yapılır. Çiğköfte, ayran eşliğinde, has, nane, hardal, tere, pırpırım, yarpuz, kuzu kulağı, beyaz lahana, turp, sövüş doğranmış salatalık, domates, eşkili ile yenilir.

*Yağsız çiğköftelik ete Urfa'da verilen ad.

**Tutmak, malzemenin biri birini tutması, kıvama gelmeyi ifade eder. Yoğrulmakta olan köfte iki elle bastırıldığında leğene yapışıp leğeni kaldırıyorrsa 'tutmuş' kabul edilir.

***Çiğköfteye konulan ve yeşillik adı verilen, çok ince doğranmış maydanoz, yeşil soğan ve mevsiminde eklenen taze sarımsaktan oluşan malzeme, Urfa'da gelinlere takılan mücevherata benzetilerek hışır olarak adlandırılır.



YUMURTALI KÖFTE



Fotoğraf 2: Belediye Arşivi

Malzemeler

450 g köftelik bulgur,
180 g isot,
6 diş (12 gr) sarımsak,
6 adet yumurta,
240 g sadeyağ,
1 tatlı kaşığı tarçın (6 gr),
1 çay bardağı (120 gr) salça,
2 adet orta boy (120 gr) kuru soğan,
1 bağ (40 gr) maydanoz,
90 g yeşil soğan,
1,5 tatlı kaşığı tuz (115 gr),
400 g su

Hazırlanışı:

Yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılır bir kenara alınır. Yumurtalar bir kaba kırılır, çalınır ve pişirmek için bekletilir. Yağ tavaya alınır hazır bekletilir.

Kuru soğan ve sarımsak ince doğranır tepsie alınır. Tepsie, soğan ve sarımsakla birlikte, isot, tuz, salça, tarçın ve suyun tamamı alınarak yoğrulur macun haline getirilir. Tahminen 5 dakika yoğrulması yeterlidir. Macun haline gelince bulgur alınır karışıma katılır. Başka malzeme veya su almadan Yoğurmaya devam edilir. Bulgurun sertliği kayboluncaya kadar devam edilir. Normal sertlikte ki bulgurda yoğurma süresi 30–35 dakikadır. Yoğurma süresinin bitmesine 5 dakika kala yumurtalar (kaygana yapılır,) dağlanan yağa atılarak pişirilir.

Yoğurma süresi bitince önce kıyılan yeşil soğan ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Hemen arkasından pişen yumurtalar yağı ile birlikte eklenir. Yumurtalar sıcak olduğu için eli yakmadan ve yumurtaları fazla ezmeden iyice karıştırılır. Portakal büyüklüğünde birer topak alınarak tabağa konulur ve servis yapılır. Beraberinde yoğurt, domates, salatalık, pırpırım, kuzukulağı, suyarpızı, nane, lahana, marul, ekmek vs gibi yiyeceklerden bir kısmı ile ikram edilir.

Tescil No:
353
29.05.2018

KIYMALI EKMEK*



Fotoğraf 3: Müslüm AKALIN

Malzemeler (6 kişilik)

- 1 kg kuzu boşluğundan çekilmiş kıyma et
- 6 tane iri kuru soğan
- Mevsiminde 4-5 tane taze kırmızı isot
- 3 adet domates
- 3 yemek kaşığı salça
- 4-5 yemek kaşığı kuru isot (pul biberi)
- Baharat
- Tuz

Hazırlanışı:

Kıyma et tepsiye konur. Kuru soğan, pul biber, domates, mevsiminde taze kırmızı biber çok ufak doğranarak ilave edilir. Üzerine salça, tuz ve kara biber, baharat eklenir, bir bardak da su koyarak iyice karıştırılıp fırına gönderilir, pişirilir. Meraklıları içerisine cevizde doğrarlar. Maydanoz, nane, turp ve ayan eşliğinde; kışın limonla, yazları fırında közlenip soyulmuş patlıcanla birlikte yenilir.

*Urfa ağzında lahmacun'a (Arapça lahm=et ve 'acm=hamur) verilen ad. Kısaca kıymalı da denir.



İSOT ÇÖMLEĞİ



Fotoğraf 4: Belediye Arşivi

Malzemeler:

- 1 kg kuşbaşı et
- 4 kg taze kırmızı isot
- 1 kg domates
- ½ su bardağı sadeyağ
- 2 kuru soğan
- 2 baş sarımsak
- 1 kaşık domates salçası
- 2 büyük mayhoş narın suyu

Hazırlanışı:

Tencerede azıcık haşlanan et, içine yağ konulan çömlükte doğranmış soğanla biraz kavrulur, salçası ilave edilir, karıştırılır. Yıkanmış ve tohumları alınmış olan isotları iri parçalar doğranarak üstüne konur. Kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesler ve diş sarımsaklar ilave edilip tuzu atıldıktan sonra tencerede kalan et suyu ve nar suyu ilave edilir. Fırında ağır ağır piştikten sonra servis yapılır. Pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavıyla baş soğan eşliğinde yenilir.

Tescil No:
253
01.12.2017

FRENK ÇÖMLEĞİ



Fotoğraf 5: Burhan AKAR

Malzemeler :

1 kg kuşbaşı et (tercihen kemikli et)
5 kg domates
1 kg kırmızı taze biber
½ su bardağı sadeyağ
2 kuru soğan
2 baş sarımsak
½ yemek kaşığı domates salçası
Tuz

Hazırlanışı:

Urfa'da çömlek denildiğinde öncelikle domatesten yapılan bu yemek yani frenk çölmeği anlaşılır. Domateslerin kabuklarını soymak için kaynar suya batırıp çıkarılır, soyulduktan sonra iri iri doğranır. Et biraz pişirildikten sonra yağ konularak önce yemeklik doğranmış soğanla, sonra salça ilavesiyle kavrulup altı söndürülür, iri doğranmış biber ve domateslerle diş sarımsaklar çömleğe doldurulup fırına gönderilir. Fırının koltuk denilen kısmında yaklaşık en az üç saat süren yavaş pişme süresi sonunda suyunu çeken çömlek fırından alınır. Beyaz pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavıyla baş soğan ve yeşil biber eşliğinde yenilir.



TİRİT



Fotoğraf 6: Burhan AKAR

Malzemeler :

- 750 gr kuzu eti
- 100 gr kuzu kuyruğu
- 2 parça ilikli olan kemik
- 1 corba kaşığı tuz
- 1 corba kaşığı sarıkök (zerdecal)
- 6 diş sarmısak
- 1/2 kg koyun yoğurdu
- 6 adet acık ekmek
- 2 adet limon

Hazırlanışı:

Et, kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara ayrılır; kuyruk, kemik ve tuz ile birlikte bir tencereye konulup kısık ateşte 2 saat kadar pişirilir. Piştikten sonra kuyruk alınır, ayrı bir kapta mincıkılarak ezilir. Üzerine 1 su bardağı et suyu ile toz haline getirilmiş sarıkök ilave edilir. Kuyruk, sarı bir renk alır. Bu karışım bir kenara alınır. Kemikler alınır, tencerenin içine silkelenir veya tencere kenarına vurularak ilikleri boşaltılır, kemikleri atılır. Etler el ile didiklenip parçalara ayrılır. Sarmısak ezilip yoğurda ilave edilerek sarmısaklı yoğurt hazırlanır.

Ekmekler 3-4 santim ebadında dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Servis yapılırken tabağa bir avuç ekmek, üzerine 2 çorba kaşığı kadar et, onun da üzerine yarım çorba kaşığı önceden hazırlanmış kuyruk konulur. En üste 2-3 kepçe kaynar sıcaklıktaki et suyu dökülerek servis yapılır. Arzuya göre bir kaşık sarmısaklı yoğurt tabağın üzerine dökülür ve yoğurdun üzerine limon sıkılabilir.

Tescil No:
316
29.12.2017

PENCER BORANISI

Malzemeler :

750 g pazı sapı
(1300 g kadar pazının yaprakları
alınırsa yetecek kadar sap kalır)
500 g kuzu parça et
100 g sadeyağ
150 g nohut
100 g börülce
1 tatlı kaşığı salça
1 yemek kaşığı tuz
500 g yoğurt
5–6 diş sarımsak
1 tabak (350 gr) boranı köftesi



Fotoğraf 7: Belediye Arşivi

Hazırlanışı:

Nohut önceden iki saat ıslatılır. Pazı sapları yaprak ve tel kalmayacak şekilde ayıklanıp temizlenerek yıkanır. Uzunlamasına dilimlenerek ince kıyılır.

Etler fındık büyüklüğünde doğranır. Doğranan etler yağda biraz kızartılır. Doğranan pazı ilave edilerek yağda çevirmeye devam edilir. Pazılar solduktan sonra ıslatılmış nohut, börülce, tuz ve salça ilave edilerek pişirilir. Nohut yeterince ıslanmamışsa önce nohut konulur 15–20 dakika sonra börülce eklenerek pişirilir ki hepsinin pişme kıvamı aynı olsun. Pazılar haşlanarak da konulabilir. Fazla pişmekten pazı etkilenmez. Bazı kimseler salça hiç koymaz veya daha fazla korlar. Sarımsaklar bir çay kaşığı tuzla ezilerek yoğurda ilave edilir, sarımsaklı yoğurt hazırlanır.

Yemek ateşten alındıktan sonra, sıcakken tencereye boranı köftesi ilave edilir ve karıştırılarak tabaklara servis yapılır. Yahut boranı köftesi doğrudan tabağa konulur üzerine pişmiş olan yemek eklenir. Boranı köftesi uzun müddet kalırsa yumuşar, şişer ve dağılır. Onun için son anda konmalıdır. Tabakların üzerine birer kaşık sarımsaklı yoğurt serpilerek beyaz pilavla yenir.



SU KABAĞI



Fotoğraf 8: Burhan AKAR

Malzemeler :

500 g parça et
 2 kg su kabağı
 200 g nohut
 2 yemek kaşığı sadeyağ
 2 yemek kaşığı domates salçası
 3–4 adet ekşi nar (veya 4 yemek,
 1 yemek kaşığı nar pekmezi veya bu ekşiliğin yerini alabilecek
 miktarda limon ekşisi, limon tuzu, sumak ekşisi, koruk suyu vb
 2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Nohutlar iki saat kadar ıslatılır. Etler kuşbaşı doğranır. Su kabağı ince dilimlere ayrılır, dış kabuğu soyulur, içinin çekirdekleri ayklanır ve dilimler küçük küp şeklinde doğranır. Et yağla beraber tencereye konularak, rengi değişinceye kadar (3–5) dakika yağda kızartılır. Üzerine ıslatılan nohut, doğranmış su kabağı, nar suyu veya nar pekmezi, salça, tuz ve üç bardak su ilave edilerek kaynatılmaya bırakılır. Nohut ve et pişinceye kadar takriben 50 dakika kaynatılarak ateşten alınır ve servis yapılır.



KAZAN KEBABI



Fotoğraf 9: Burhan AKAR

Malzemeler :

10 adet orta büyüklükte patlıcan
500 g kıyma et
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı sadeyağ
Yarım çay kaşığı karabiber.

Hazırlanışı:

Soğan ince kıyılır. Kıyılmış soğan, kıyma et, salça, tuz, tarçın ve karabiber iyice karıştırılır. Patlıcanlar verevine yarılr. Yarılan aralara et karışımı konularak, patlıcanlar bir tavaya dizilir. Üzerine yağ ve su konulup ağzı kapatılarak orta ateşte 40–45 dakika pişirilir. Yanında pirinç veya bulgur pilavıyla ikram edilir.



KIYMALI SÖĞÜRME



Fotoğraf 10: Burhan AKAR

Malzemeler :

1 kg yağsız kuzu kıyma et
6 adet büyük boy patlıcan
4 diş orta boy sarımsak
250 g sadeyağ
1 yemek kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Kıyma et tavaya alınır. Bir bardak su, yağın hepsi ve tuzun yarısı ilave edilerek pişirilir. Ateşi orta hararete olmalıdır. Et suyunu çekince yağında kavrulmaya başlar. O zaman ateşi hafifletmeli ve kavruluncaya kadar karıştırmalıdır. Kavrulunca ateşten alınır. Patlıcanların baş kısmını saran yeşil kabuğu alınır. Sapı üzerinde bırakılır. Gür ateşte her tarafı iyice pişirilir. Patlıcanın kabuğu yanıp siyahlaşmalıdır. Sapından tutulup yanan dış kabuğu soyulur. Sonra baş kısmı bir cm kadar kesilir, atılır. Diğerleri iki üç parmak eninde bıçakla kesilir ve bir tepsiye konulur.

Sarımsaklar soyulup cavanda biraz tuzla ezilir ve sarımsak tepsiye eklenir. Parmaklarla patlıcanlar miniciklanarak macun haline getirilir. Lenger veya lenger yoksa tabaklara 3-4 cm kalınlığında serilir. Kavrulmuş et soğumuş ise, ısıtarak serili patlıcanların üzerine ikinci bir tabaka olarak serilir. Yağı da kıyma etle beraber üzerine dökülür. Beraberinde bostana yapılarak açık ekmek veya ev ekmeği ile ikram edilir.

Pazara yetişinceye kadar gördüğü ezilme ve sıkılmalardan vareste olan patlıcanları ancak tarlasında bulmak mümkündür. Onun için “bahçecilerin” özel misafirlerine en makbul ikramları söğülmedir . Kıymalı olup olmaması önemli değildir.

“Bahçeci söğülmesi yememiş olan söğülmenin lezzetini tam bilemez”



İÇLİ KÖFTE



Fotoğraf 11: Burhan AKAR

Malzemeler:

1 kg yağsız kıyma
½ çay bardağı sadeyağ
½ kg kuru soğan
250 gr ceviz içi tuz ve kara biber
12 çay bardağı çiğköftelik bulgur
½ kg dövülmüş kara et
1 adet kuru soğan
Tuz, karabiber
6 yemek kaşığı pul biber
3 bardak sıvı yağ

Hazırlanışı:

Kıyma et bir tavaya konulur yarım bardak suyla biraz pişirilir. Suyunu çekince ince kıyılmış soğan, yağ ilave edilerek kavrulur, tuz, baharat ve ayıklanmış ince kıyılmış ceviz ilave edilir. İyice karıştırılıp ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Tepsiyeye dövülmüş kara et, sekiz parçaya ayrılmış soğan, pul biber, tuz, karabiber konularak iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgur alınarak suyla yoğrulmaya başlanır. Köftesi kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, avuç içerisinde ceviz büyüklüğünde yuvarlanır. Yuvarlanan köfte avuç içerisinde tutularak yuvarlanır diğer elin işaret parmağıyla oyulur. İçerisine hazırlanan harç konularak ağız kapatılır, yuvarlanır. Yağla kızartılıp servis tabağına alınır, bostanayla yenilir.



ÜZLEMELİ PİLAV



Fotoğraf 12: Burhan AKAR

Malzemeler :

Üzlemeli pilav topluma yönelik düğün ve bayram yemeği olduğu, malzemelerin ölçülerini ona göre vermeyi daha uygun bulduk. 150 kişiye yetebilecek ölçüyü veriyoruz.

6 kg çekirdeksiz İzmir üzümü

7,5 kg nohut

10 kg pekmez

5 kg yağsız et

25 kg pirinç

2,5 kg sadeyağ

2 çay bardağı (300 gr) tuz

su

Hazırlanışı:

Nohut önce suya konulup biraz haşlanır ve el ile kabukları soyulur. Buna mükeşşer etmek denir. Kabukları soyulurken yine el ile iki parçaya ayrılır. Etlar fındık büyüklüğünde doğranır. Nohutla beraber bir kazana atılıp iyi pişirilir. Çünkü pekmez katıldıktan sonra nohut ve et biraz sertleşir. Bu bakımdan iyi pişmelidir. Et ve nohut pişince üzüm atılıp biraz daha pişirilir. Pekmez de ilave edilir bir kaç taşırım kaynatılır ve ateşten alınır. Üzlemeli pilavın üzlemesi budur.

Pirinç yağ ve tuzla da normal beyaz pilav pişirilir ve her tabağın üzerine üzlemeden bir kepçe konularak ikram edilir.

CIĞER KEBABI



Fotoğraf 13: Belediye Arşivi

Malzemeler :

1 kg taze kuzu ciğeri
200 g çözyağı (çözyağı bulunmazsa kuyruk yağı)
6 adet küçük boy soğan
1 bağ maydanoz
1 bağ nane
Mevsimi ise 6 adet taze isot (taze biber)
İki yemek kaşığı kuru isot (kuru biber)
İki yemek kaşığı tuz
Eni 20–25 cm olan mangal ve kömür
Ciğer şişi (ciğer kebabının şişi, çapı 3–3,5 mm olan ince telden, 35–40 cm uzunluğunda, özel yapılan şişlerdir.

Hazırlanışı:

Ciğer fındık büyüklüğünde doğranır. Doğrandıktan sonra pıhtılaşmış kan kalmayacak şekilde 2–3 kez yıkanır. Çözyağı daha küçük parçalar halinde doğranır. Ciğer şişine bir ciğer, bir yağ olacak şekilde, mangalın enine sığacak kadar saplanır.

Bu arada soğan saçak doğranır, maydanoz ve nane ayıklanır, yıkanır, varsa kuru isot (kuru biber) pişirilir hazır bekletilir. Kömürün alevi bitince şişler üzerine konulur, pişirilir. Az pişirmelidir. Çok pişirilirse ciğer sertleşir lezzeti kaybolur. Pişince şişler küçük olduğundan bir dürmüğe 5 ile 8 şiş arası çekilir, üzerine hazırlanan soğan, maydanoz, kuru isot (kuru biber), tuz, nane ve taze isot (taze biber) konularak, soğumadan yenir.

Tescil No:
275
13.12.2017

HAŞHAŞ KEBABI



Malzemeler :

1,5 kg az yağlı kuzu eti
2 tatlı kaşığı tuz
10 adet yeşil soğan
1 bağ maydanoz
1 adet limon
Mangal
Kömür
Kebab şişleri

Fotoğraf 14: Belediye Arşivi

Hazırlanışı:

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilir, kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri dişli et çekme makinesinde çekilmiş kıyma et alınmalıdır. Kıyma ete tuz eklenir ve iyice karıştırılır.

Yeşil soğan, maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra ince kıyılır, üzerine limon suyu sıkılıp, bir kenara alınır.

Yumurta büyüklüğünde bir parça et avuca alınır. Yuvarlak olan kebab şişi içinden geçirilir. Avuç içi ile sıkıp ezdirerek şişe iyice yapıştırılır. Şişler sıcak olmamalıdır. Hava çok sıcak olduğu zaman et kendini bırakır ve saplaması oldukça zorlaşır. Onun için Et soğuk olmalı sıcakta bekletmemelidir.

Haşhaş kebabın saplanması ve pişirilmesi usta işidir. Çok lezzetli olmasına rağmen fazla yapılmaması, evlerde haşhaş kebab yerine kıyma kebabı yapılması belki de bunun içindir.

Mangalda kömür kayılır, alevi geçtikten sonra saplanan şişler üzerine konulur. Sık sık çevrilerek her tarafı beraberce pişirilir. Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzü çevrilecek olursa et birbirini tutmaz ve dökülür. Pişen kebaplar bir kaba çekilir. Yanında doğranmış soğan maydanozla servis edilir. Dürüm yapılarak yenir.

Tescil No:
351
21.05.2018

PATLICANLI KEBAP

Malzemeler :

10 adet (3 kg) eğri olmayan,
düzgün, iri ve uzun patlıcan

1 kg yağlı parça et
2 tatlı kaşığı tuz
Mangal - Kömür
Kebab şişleri



Fotoğraf 15: Belediye Arşivi

Hazırlanışı:

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilir. kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri dişli et çekme makinesinde çekilmiş kıyma et alınmalıdır. Kıyma ete tuz eklenir ve iyice karıştırılır. Patlıcanların baş kısmı 1 cm kadar kesilir ve atılır. Geri kalan kısmı silindir şeklinde, dört veya beş parçaya bölünür.

Kıyma ete tuz serpilerek iyice karıştırılır. Eğer mümkünse kıyma et önceden tuzlanarak yarım veya bir gün dinlendirilir.

Bir dilim patlıcan alınır ve tam ortasından kebab şişine saplanır. İki ceviz kadar kıyma alınır, yuvarlak şekle getirilerek patlıcan dilimine yapışacak şekilde şişe saplanır. Her şişte dört dilim patlıcan, üç et veya beş dilime bölünmüşse, beş dilim patlıcan, dört et bulunur.

Şişler saplandıktan sonra mangalda kayılan kömür ateşi üzerinde pişirilir. Alt yüzü pişince çevrilir ve pişmeyen yüzü ateşe tutulur. Dört tarafı iyice pişirilir. Öyle ki patlıcanların kabukları yanarak siyahlaşır. Pişen şişler ateşten alınır ve çekilerek kebablar bir tepsiye dizilir. Üzerine hafifçe su serpilerek tepsi bir kapakla kapatılır. 15–20 dakika dinlendirilir. Bu dinlendirme işine “tenge yatırmah” veya “tere yatırmah” denir. Terletmede maksat patlıcan kabuklarının daha rahat soyulmasıdır.

Yanında pişmiş (közlenmiş) taze isot (taze biber), kuru soğan ve ayran ikram edilir. Yerken patlıcanın yanmış kabuğu soyulur, et, soğan ve taze isotla (kuru biber) beraber, üzerine tuz ekilerek dürüm yapılır. Beraberinde nar pekmezi veya bostana ile sıcak servis yapılır.



SOĞAN KEBABI



Fotoğraf 16: Belediye Arşivi

Malzemeler :

2 kg soğan (ağırlığı 30 g civarında olan küçük boy soğan),
 1 kg yağlı et
 1 su bardağı nar pekmezi
 2 tatlı kaşığı tuz
 Mangal - Kömür
 Kebab şişleri

Hazırlanışı:

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilir, kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri dişli et çekme makinesinde çekilmiş kıyma et alınmalıdır. Kıyma ete tuz eklenir ve iyice karıştırılır.

Soğanların baş ve alt kısımları kesilir. Soğanların kurumuş kabukları kaldırılrsa da olur kaldırılmasa da. Zaten ateşte onlar yanar. Kaldırılrsa işleme esnasında daha uygun olur. Tuz kıymaya serpilip karıştırılır. Kebab şişlerine önce soğan baş tarafından arkaya doğru saplanır. Ceviz büyüklüğünde bir parça et alınıp saplanır. Böylece şişin ilk ve sonu soğan olur ki etler dökülmesin.

Mangalda kömür kayılır ve şişler mangala alınır. Soğanların kabuğu yanacak kadar pişer ve bir tepsiye çekilir. Nar pekmezi sulandırılıp üzerine serpilir. Tepsi bir kapakla kapatılır. 15-20 dakika dinlendirilir. Bu dinlendirme işine “tenge yatırmah” veya “tere yatırmah” denir. Dinlendirilen soğanlar yumuşak olur. Dinlendirilen kebab servis yapılır. Dürüm yapıp üzerine kuru isot (kuru biber) serpilerek yenir.



EŞKİLİ



Fotoğraf 17: Burhan AKAR

Malzemeler :

20 kg kara uzum
1 cay kaşığı tuz
1 kahve fi ncanı arpa
4 kg dalbaşı yeşil, acı biber

Hazırlanışı:

Üzümler yıkanır, kalın saplarından sıyrılarak çöpü ile beraber bir küpe basılır. İçine tuz ve mayalanmasını sağlamak için arpa konulur, ağzı hava almayacak şekilde kapatılır. Küpün etrafı sarılır ve soğuk almayacağı bir yere konulur. 40-45 günde sirke oluşabilir. Kokusundan ve tadından üzüm suyunun sirkeye dönüşüp dönüşmediği anlaşılır. Dönüşünceye kadar bekletmeye devam edilir. Daha sonra suyu sıkılıp posası atılır. (Yaz sonu küpe basılan üzümün, ancak ertesi yaz sirke olduğu da görülür.) Suyun berrak, koyu renkli ve içiminin keskin olması makbuldür. Gerektiği zaman kullanılmak üzere saklanır. Biberler yıkanır, delinir ve sirkeye atılır. 15 günün sonunda biberler yenmeye hazır hale gelir. Buna “eşkilı” denir. Genellikle sulu olmayan yemeklerin yanında ikram edilir. Biberleri yenir, suyu ise yemekle beraber kaşıkla içilir.



LEBENİ



Fotoğraf 18: Belediye Arşivi

Malzemeler :

3 su bardağı döğme,
2 su bardağı nohut,
4 kg yoğurt,
1 yemek kaşığı tuz.

Hazırlanışı:

Islatılan nohut ve döğme, bir tencerede 3 litre suyla iyice pişirilir. Piştikten sonra yoğurt ve tuz ilave edilerek iki aşım kaynatılır. Yoğurdun kesilmesini (çürümesini) önlemek maksadıyla bir yumurta da çalınabilir .

Bir çorba çeşidi olduğundan lebeni çorbası dendiği gibi kısaca lebeni de denir. Lebeni sıcak veya soğuk yenir.



ZERDE



Fotoğraf 19: Burhan AKAR

Malzemeler :

150 kişiye yetecek miktar
8 kg pirinç
16 kg şeker
80 litre su
1 kg su bardağı pirinç unu
2 buçuk su bardağı kadar hesbir
2 damlacık gül esansı

Hazırlanışı:

Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra 77 litre su konularak 30 dakika pişirilir. Ayrı bir kaptan, bir litre su ve pirinç unu karıştırılıp kaynamakta olan kazana eklenir ve 10 dakika daha pişirilir. Diğer yanda İki litre kadar sıcak su içinde, 2,5 su bardağı hesbir atılarak 10 dakika bekletilir. Hesbir rengini suya verince, süzülerek renkli suyu pişmekte olan pirince katılır. 15 kg toz şeker de katılarak 5 dakika daha kaynatılır. Rayiha vermek için, iki damla gül yağı damlatılır. Gaye gül yağının kokusunun gelmesidir. Fazla damlatılacak olsa, kokusu rahatsız eder. Sıcak veya soğuk yenilebilir. Zerde süphe yemeğinin değişmez elemanıdır. Düğün ve bayram yemeklerinde misafirlere mutlaka zerde ikram edilir.



ŞILLIK



Fotoğraf 20: Belediye Arşivi

Malzemeler :

Hamur için

4 su bardağı un
1 tutam tuz
2 su bardağı süt
4 su bardağı su

İç malzeme

750 g dövülmüş iç ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı şeker

Şerbet için

4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 dilim limon suyu
1 tatlı kaşığı sadeyağ
Sacı yağlamak için
100 g kuyruk

Hazırlanışı:

Hamur malzemeleri karıştırılarak pütürsüz, yoğurt kıvamında, akan bir civık hamur elde edilir.

Ekmek sacı orta sıcaklıkta olacak şekilde ateşi ayarlanır. Sacın üzerine kuyruk sürülür. Hemen arkasından Şillik hamurundan bir kepçe dökülür. Hamur Ohlavı ile sacın her tarafına yayılır. Mümkün olduğu kadar ince yayılmalıdır. Pişip kabilen şillik ekmeği çevrilerek diğer yüzü de pişirilip sacdan alınır. Böylece ekmekler piştikten sonra ekmeklerin kalınlığına bağlı olarak 6-7 tanesi üst üste tepsiye serilir. Bunların üzerine iç malzemeleri homojen bir şekilde serilir. Tekrar üzerine 6-7 kat ekmek serilir ve dilimlenir. Dilimlemek ustalık ister. En alt kattaki ekmek de kesilmiş olmalıdır. Ortası yıldız görünümünde ve dilimleri eşkenar dörtgen şeklinde olanı orijinal kesim şeklidir.

Hazırlanan şillik tepsinin üzeri temiz, ıslak bir bezle örtülüp bir kenara alınır. Bal için malzemeleri konulup 2-3 taşım kaynatılır. Servis yapılacağı zaman, bal, kaynar haldeyken, tepsinin her tarafını saracak şekilde, dökülür. Şerbeti, içinde dilimle yüzecek kadar bol olmalıdır. 4-5 dakika dinlendirilip henüz sıcakken servis yapılır.



KÜLÜNÇE



Fotoğraf 21: Belediye Arşivi

Malzemeler :

- 2 kg un
- 3 paket sana yağı
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 ekmeklik ekşi hamur
- 1 yemek kaşığı külünçe kokusu (melhep, boy, mayana karışımı)
- 1 yemek kaşığı kara havuç
- 1 yemek kaşığı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- Üzerine sürmek için 2 adet yumurta
- Eğer varsa külünçe nakışı

Hazırlanışı:

Hamur malzemeleri bir tepsiye alınır, yağ eritilerek üzerine dökülür, katı bir hamur yoğrulur ve 30 dakika dinlendirilir.

Dinlenmiş hamurdan yumurtadan biraz büyük, mandalina büyüklüğünde bir yumak alınır. Külünçe bazısı ile çapı 20 cm olacak şekilde açılır. Kenarları başparmak ve şahadet parmağı ucu ile bastırılıp sıkılarak şekil verilir. Yani çırtıklenir . Üst kısmına külünçe nakışı vurulur veya arzu edilen şekilde değişik şekiller mühür gibi üzerine baskı yapılır. Çatal veya bıçak ucu ile 3-4 yerinden batırılarak delinir.

Yumurtalar bir kaba kırılıp çalınır (çırpılır). Hazırlanan külünçelerin üzerine sürülür. Tepsiye konulup fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Tuz yerine bir çay bardağı şeker konularak şekerli külünçe yapılır.



KEME BORANISI



Fotoğraf 22: Halil SORAN



Malzemeler :

750 g keme
 500 g kuzu parça et
 100 g sadeyağ
 1 yemek kaşığı tuz
 500 g yoğurt
 5–6 diş sarımsak
 1 tabak (350 g kadar) boranı köftesi

Hazırlanışı:

Kemelerin üstü iyice temizlenir. Kabuklarını soymaya gerek yoktur. Ancak, yapışmış kum veya toprak var ise, bu kısımlar kazınarak temizlenir ve akabinde iyice yıkanır.

Temizlenen kemeler ve siniri alınmış etler fındık büyüklüğünde doğranır.

Et sadeyağda biraz kavrulur, üzerine keme, bir litre kadar su ve tuz ilave edilerek et pişinceye kadar haşlanır.

Haşlamadan sonra, sıcakken tencereye boranı köftesi ilave edilir ve karıştırılarak tabaklara servis yapılır. Yahut boranı köftesi doğrudan tabağa konulur üzerine pişmiş olan yemek eklenir.

Boranı köftesi uzun müddet kalırsa yumuşar, şişer ve dağılır. Onun için son anda konmalıdır. Tabakların üzerine birer kaşık sarımsaklı yoğurt dökülerek beyaz pilavla yenir.



SAC KAVURMA



Fotoğraf 23: Burhan AKAR

Malzemeler :

3 kg kemikli oğlak eti,
1 yemek kaşığı tuz,
1 su bardağı sadeyağ,
3 su bardağı su.

Hazırlanışı:

Yumuşak olan kemiksiz etler, iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Kemikli olan etler ise ele alınıp yenebilecek büyüklükte parçalanır, yıkanarak kavurma sacına konur. Su ve tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Arada bir karıştırılır. Her tarafının aynı kıvamda pişmesi gerekir. Ateş, sacın her tarafına eşit ısı verecek şekilde ayarlanmalı ve orta şiddette yanmalıdır. Kaynara çıktıktan sonra 30 dakika daha kaynatılır ve sadeyağ ilave edilerek biraz daha kaynatılır. Bu kaynama esnasında, sacın üzeri bir kapakla kapatılmalı ve ateşin hızı iyice kısılmalıdır. 30–40 dakika daha pişirilmelidir.

Toplam 60–70 dakika kaynama sac kavurması için yeterlidir. Sac kavurmasının en iyisi etlerin çok iyi pişmiş olması; etlerin aşırı pişmekten dağılıp liflenmemesi ve etlerin kızarıp pembeleşmesidir. Beraberinde, arzuya göre, beyaz pilav ve cacık ile servis yapılır.

Saç kavurması ile ilgili iki sözlü hiciv:
“Teşt altında kavurma kaynana sözi savurma
Seni eli mırdardır aman bi yere vurma”

**Tescile
Önerilen
Lezzetlerimiz**



ÇAĞALA AŞI



Fotoğraf 24: Burhan AKAR

Malzemeler :

- 500 g parça kuzu eti
- 1 kg çağla
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 4 çay kaşığı tuz
- 5–6 diş sarımsak

Hazırlanışı:

Etler kuşbaşı doğranır. Çağlalar boyuna ikiye bölünerek içi çıkarılır. Tencereye et konularak sadeyağda, et suyunu çekinceye kadar kızartılır. Temizlenmiş çağlalar ilave edilerek, etle beraber, yağda çevrilerek rengi soldurulur. İki litre su ve tuz eklenerek 40 dakika pişirilir.

Yemek pişerken sarımsaklar ayıklanıp cavanda dövülerek bir tabağa alınır. Yemek piştikten sonra suyundan bir kepçe alınarak tabaktaki ezilmiş olan sarımsağın üzerine konularak karıştırılır.

Yemek servis yapılıp tabaklara konduktan sonra sarımsaklı sudan bir kaşık alınıp üzerine serpilir.

Çağla aşının beraberinde genelde bulgur pilavı ve aya köftesi ikram edilir.

Not: Bu yemeğe arzu eden salçada koyabilir.

SAC BASTI



Fotoğraf 25: Burhan AKAR

Malzemeler :

- 1 kg patlıcan
- 2 kg domates
- 2 yemek kaşığı sadeyağ

Hazırlanışı:

Patlıcanlar 2 cm eninde dikine, yuvarlak biçimde kesilir. Domates iki parçaya, eğer büyükse üç parçaya ayrılır. Sacın içine yağ sürülerek patlıcanlar orta kısmına, domatesler onun etrafına dizilir. Ya da patlıcan ve domatesler dizildikten sonra yağ sacın kenarından ince verilerek hepsine ulaştırılmış olur. Bol yağ verilirse kızartma tadı olur, yağ verilmezse saca yapışır ve yanar. Onun için az yağla pişmesi sağlanır. Tek tek kontrolü yapılarak pişen parçanın diğer yüzü çevrilerek aynı şekilde pişirilir. Gür ateşte pişirilirse patlıcan ve domateslerin dışı pişer fakat içi ham kalır. Bu bakımdan orta ateşte pişirilmelidir. Pişen patlıcan ve domates sacdan alınır. Hepsi piştikten sonra sacın orta kısmında toplanarak ağzı kapatılır ve ateşten alınır. Yahut ateş geri alınarak külün sıcaklığında soğumadan muhafaza edilir. 10 dakikalık dinlendirmeden sonra servis yapılır. Patlıcan ve domates ekmeğe serilir, tuz serpilerek dürüm yapıp yenir. Sac bastı bu söylediğimizdir. Ancak, beraberinde ayrıca et pişirmek isteyenler pişirebilirler. O zaman et, biftek gibi, kül bastı gibi ince dilimlenerek patlıcanların pişirilmesi gibi pişirilir ve aynı şekilde dürüm yapıp yenir.

DOLMALI KÖFTE



Fotoğraf 26: Burhan AKAR

Malzemeler :

500 g orta yağlı koyun kıyma
100 g ceviz içi
300 g kuru soğan
400 g kara et
1 kg köftelik bulgur
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı alat (yenibahar)
3 tatlı kaşığı tuz
150 g kuru isot (kuru biber)
1 çay bardağı buğday unu

Hazırlanışı:

Orta boy bir adet kuru soğan köfte için ayrılır. Geri kalan soğanlar ince kıyılarak kıyma etle beraber bir tencereye konulur. Bir çay bardağı su konularak pişirilir. Et suyunu çekince kendi yağında da biraz kavrulur. Şayet et yağsız olursa bir yemek kaşığı sadeyağ atılmalıdır. 100 g ceviz içi ezilerek ufalanır ve ete atılır. Bir çay kaşığı karabiber bir çay kaşığı alat (yenibahar), bir tatlı kaşığı tuz etine atılarak karıştırılır. Bu karışım dolmalı köftenin içidir.

Bir tepsiye, kara et, köftelik bulgur, kuru isot (kuru biber), iki tatlı kaşığı tuz ve köfte için ayrılan bir adet soğan dört parçaya bölünerek hepsi birlikte, su alınıp tepside yoğrulur. Yoğrulan köftenin üzerine bir çay bardağı un serpilerek tamamen karışmaya kadar tekrar yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra cevizden biraz büyük bir parça köfte alınarak parmakla içi oyulur. Köftenin içine atılan iri parça soğanlar ele geldikçe köfteden çıkarılarak atılır. Oyulan köftenin içi, önceden hazırlanmış olan kıyma etle doldurulur. Ağız kapatılarak el ayasında yuvarlanıp, küre şekline getirilir. Böylece dolmalı köfteler haşlamaya hazır hale gelir. Bir tencereye iki litre su ve bir çay kaşığı tuz atılarak kaynatılır. Kaynayan suyun içine hazırlanan dolmalı köfteler atılarak haşlanır. Köftelerin pişmesi, kaynayan suda, yaklaşık 5–6 dakikadır. Haşlanan köfteler sıcak olarak servis yapılır.

Yahut dolmalı köfteler, yenileceği güne kadar serin yerde saklanır. Yenileceği zaman Zeytinyağında kızartılarak servis yapılır. Esasında dolmalı köfte soğuduktan sonra kızartılır ve yenilir.

FRENK TAVASI



Fotoğraf 27: Burhan AKAR

Malzemeler :

2 kg orta büyüklükte domates (20 adet)
750 g kuzu kıyma
200 g kuru soğan
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

Kuru soğan ince kıyılır. Soğan, salça, tuz ve kıyma et iyice karıştırılır.

Domatesler yıkandıktan sonra çöp kısmının arka tarafından çöp kısmına doğru (büyüklüğüne bağlı olarak) iki veya üç yerden yarılır. Ayrılan aralara yapılan karışımdan ceviz büyüklüğünde konularak domatesler tava yâda tepsiye dizilir. Ağız kapatılıp orta ateşte 45–50 dakika pişirilir. Yemek biraz sulu kalabilir. Eğer tepside pişiriliyorsa piştikten sonra fırına sürülerek hem suyu çektirilir hem de üstü kızartılır. Yanında beyaz pilav veya bulgur aşı ile servis yapılır.

LIKLIKI KÖFTE



Fotoğraf 28: Burhan AKAR

Malzemeler :

500 g iç yağı
500 g kuru soğan
150 g kuru isot (kuru biber)
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı domates salçası
tuz
400 g kara et
1 kg Köftelik bulgur

Hazırlanışı:

İç malzemenin hazırlanması

İç yağı kıyma çekilir. Bir tencereye 2–3 litre su konularak iç yağı içine atılır, eriyinceye kadar kaynatılır. İç yağı iyice eridikten sonra, tencere bir kenara konularak soğutulmaya terk edilir. Tencere soğuyunca iç yağı, donmuş halde suyun üzerinde kalır. Tortu, parça et ve yabancı maddeler suyun altına iner. Suyun üzerinden iç yağı alınır. Bu yıkama işlemi iki defa yapılırsa kâfidir. Üç defa yapılırsa daha iyi olur. Yabancı maddeler ayrılıp saf iç yağı kaldığı kanaatine varılınca bu iç yağları bir kaba alınır ve soğuk su içinde el ile karıştırarak güzelce yıkanır. Yıkanmış ve tamamen temizlenmiş iç yağı bir kaba alınır. Ayrı bir kapta, ince kıyılmış soğanın üzerine iki yemek kaşığı tuz serpilerek iyice yoğrulur. Bu yoğurma işleminden sonra üzerine su ilave edilerek yıkanır ve tel süzgeçle süzülür. Soğanı yıkama işlemi

tekrarlanır. Böylece soğanın acılığı ve tuzu giderilmiş olur. Yıkanmış soğan iç yağının üzerine konulur. 50 g kuru isot (kuru biber), bir çay kaşığı karabiber bir tatlı kaşığı salça, iki çay kaşığı tuz da eklenerek iç yağı ile soğan yoğrulur. Bu karışım ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar haline getirilir ve soğuk yerde bekletilir.

Köftenin hazırlanması

Bir tepsinin içine, köftelik bulgur, kara et, 100 g kuru isot (kuru biber), iki tatlı kaşığı tuz, su alınarak içli köftenin köftesi gibi yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra cevizden biraz büyük bir parça köfte alınarak parmakla içi oyulur. Haşlandığında iç yağının dışarı sızması için çok ince oyulmaması uygundur. Böylece oyulan köftelerin içine soğuk yerde muhafaza edilen içlerden biri konularak içli köftede olduğu gibi ağzı kapatılır ve yumurta şekli gibi oval yapılır. Bir tencereye 1,5 litre su ve bir tatlı kaşığı tuz atılarak kaynatılır. Kaynayan suyun içine hazır olan köftelerden tencereye sığacak kadarı atılır, haşlanır. Haşlanırken, iç yağının suyun üstüne çıkması haşlamanın tamam olduğunu gösterir. Bu zaman yaklaşık 5 dakikadır. Haşlanan köfteler çıkarılarak sıcak servis yapılır. Bu yemeğe lıklıklı köfte, lıklıklı köftesi veya kısaca lıklıklı denir.

Lıklıklı soğuyunca içi donacağından ağza sıvaşır ve yenilmez. Bu bakımdan ağzın dayanabileceği kadar sıcak yenilmelidir. Yenilirken, içi erimiş olduğundan dökülmemesi için dik tutulmalıdır. Yumurta biçiminde olan lıklıklının bir ucundan biraz dişlenerek bir kapak açılır. Kafaya dikilerek bu kapaktan yağı içilir, köftesi de beraber yenilir. Biraz köftesinden alınarak biraz yağı içilebilir ancak üste dökülmemeli ve köfte dağılıp yağı etrafı berbat etmemelidir. Anlaşıyor ki lıklıklının yapılışı gibi yemesi de maharetli bir iştir. Onun için lıklıklı her zaman yapılmadığı gibi, misafirlere de yapılan bir yemek değildir. Aile içinde samimi bir ortamda yenilen bir yemektir.

HAS DOLMASI



Fotoğraf 29: Belediye Arşivi

Malzemeler :

12 adet marul (küçük ve ortadaki kök kısmı kısa olan ve tadı acıya çalmayan marul cinsinden olmalıdır)

750 g kuzu kıyma
1 su bardağı sadeyağ
Yarım çay bardağı salça
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tuz
500 g yoğurt
5-6 diş sarımsak

Hazırlanışı:

Marulların üst kısımlardaki koyu renkli, kart yaprakları ayrılır, atılır veya (cacık gibi) başka amaçla kullanılır. Yaprak araları açılarak temiz yıkanır. Alt kısımdaki kök fazlalığı kesilir atılır. Yaprakların orta kısmındaki kökün uç kısmından iki parmak (4–5 cm) kadar koparılıp atılır. Gerek yıkarken gerek bu koparma esnasında yaprakların kopup kökten ayrılmamasına dikkat edilmelidir. Bu şekilde hazırlanan marullar sadeyağda, pembeleşinceye kadar iyice kızartılır ve bir tabağa alınır.

Kızartma bitince geri kalan yağın içine kıyma konularak kavrulur. Kavurma işleminin sonuna yakın, salça, tarçın ve tuz katılarak, bir iki çevirmeden sonra ateşten alınır.

Kızarmış marulun yaprakları aralanarak orta kısmına iki yemek kaşığı kadar, kavrulmuş kıymadan konulup, yapraklar tekrar kapatılır. Marulun uç kısmı, yaprak uçları, açılıp dağılmaması için, hafifçe burulur. Dağılmasına fırsat vermeden bir tavaya uzatılır. Bütün marullar bu şekilde hazırlanarak tavaya dizilir. Üç bardak su ilave edilerek hafif ateşte 2–2,5 saat pişirilir. Tavanın üzeri kapatılır.

Sarımsaklar ezilip, yoğurda katılarak hazırlanır. Yemek pişince, iki kevgir veya iki büyükçe kaşıkla, dağıtmadan tabağa alınır, servis yapılır. Üzerine bir iki kaşık sarımsaklı yoğurt dökülerek, yanında beyaz pilavla ikram edilir. Daha çok bahar mevsiminde yapılan, yüksek kaliteli, lezzetli bir yemeğimizdir.

ECIR ENNAZİĞI



Fotoğraf 30: Belediye Arşivi

Malzemeler :

1 kg yağsız kıyma et,
2 kg 'ecir,
200 g sadeyağ,
1 çay kaşığı tarçın,
1 çay kaşığı karabiber,
2 yemek kaşığı salça,
1 yemek kaşığı tuz,
500 g yoğurt,
5 diş sarımsak.

Hazırlanışı:

'Ecirlerin kafası kesilir, acı olup olmadıkları, mutlaka, dil vurularak, kontrol edilmelidir. Acı ve kurtlu olanlar atılır, diğerlerinin, oyacakla, içindeki çekirdekli kısımlar alınır. Kabak gibi ince oyulmaz. İçindeki çekirdekli ve yumuşak olan yerinin çıkarılması yeterlidir. Oyulan 'ecirler yıkanır, ters çevrilerek, süzülmesi için dinlendirilir. Süzölmüş olan 'ecirler 200 g sadeyağda pembeleşinceye kadar kızartılır, bir kenara alınır. Kızartma esnasında yağ yandırılmamış ise aynı tencereye (Yağ yanmış ise yağı değiştirerek, yeniden iki yemek kaşığı yağ ilavesiyle) kıyma et, tarçın, karabiber salça ve tuz konularak 5 dakika kavrulur. Kavrulan karışım 'ecirlerin yarısına kadar doldurulur. Tencerenin içerisine yatırılarak dizilir. İki bardak su ilave edilerek hafif ateşte 20–25 dakika kaynatılır. Sarımsak ezilerek yoğurta çalınır, yani yoğurt samursak hazırlanır. 'Ecirleri kırmadan, dağıtmadan tabaklara alıp, üzerine birer kaşık yoğurt samursak serpilerek servis yapılır. Kıymasına pirinç koyup pirinçli yapan da vardır.

BÜTÜN BALCAN



Fotoğraf 31: Burhan AKAR

Malzemeler :

- 500 g parça et
- 1,5 kg küçük patlıcan
- 200 g nohut
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 3–4 adet ekşi nar
- 2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Nohutlar iki saat kadar ıslatılır. Etler kuşbaşı doğranır. Patlıcanın, 4–5 cm üzerinde kalacak şekilde, uzun olan sapı kesilir. Sapın, patlıcanın başını saran yaprak kısmı (sadece yaprak kısmı) kopararak alınır. Patlıcanın mor kabuğu soyulur. Yemeğin tadının, patlıcanın içine nüfuz edebilmesi için, dört tarafından bıçakla delinir ve suda bekletilir. Suya konulmazsa siyahlaşır ve yemeğin rengi, görüntüsü kötü olur.

Et yağla beraber tencereye konularak, rengi değişinceye kadar (2–3) dakika yağda kızartılır. Üzerine ıslatılan nohut ve bir litre su ilave edilerek kaynatılır. Yarım piştikten (takriben 30 dakika) sonra patlıcanlar, nar suyu veya nar pekmezi, salça ve tuz eklenerek, patlıcanlar pişinceye kadar, takriben 35 dakika pişirilerek ateşten alınır ve servis yapılır.

Beraberinde genelde önceden hazırlanmış aya köftesi ikram edilir.

KIŞ KABAĞI OTURTMASI



Fotoğraf 32: Burhan AKAR

Malzemeler :

- 1 adet küçük boy (veya yarım) kış kabağı
- 1 kg yağsız kıyma et
- 250 g sadeyağ
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı tuz
- 500 g yoğurt
- 5 diş sarımsak

Hazırlanışı:

Kış kabağı yıkandıktan sonra önce dilimlenir. Her dilimin dış kabuğu soyulur. İç kısımdaki yumuşak kısım bıçakla alınır, 8-10 cm boyunda kesilir. Bu kesilen parça ele alınır. Etrafındaki köşeli yerler bıçakla alınarak silindirik şekli verilir. Bir tarafı alt kabul edilerek bu alt kısım oval hale getirilir. Yani sağ, solu, altı kesilip düzeltilerek, 'ecir (veya küçük kabak) şekli verilir. Oyacakla, içi oyulur. Çok ince oymaya gerek yoktur. Oyulan kabaklar sadeyağda iyice kızartılır, bir kenara alınır. Kızartma esnasında yağ yanmış ise aynı tencereye (yağ yanmış ise yağı değiştirerek, yeniden iki yemek kaşığı yağ ilavesiyle) kıyma et, tarçın, karabiber salça ve tuz konularak 15 dakika kavrulur. Kavrulan karışım oyulan kış kabağının içine, yarısına kadar doldurulur. Tencerenin içersine yatırılarak dizilir. iki bardak su ilave edilerek hafif ateşte 30–35 dakika pişirilir. Sarımsak ezilerek yoğurta çalınır, yani yoğurt sarımsak (yoğurt sarımsak) hazırlanır. Kabaklar tabaklara alınır, üzerine birer kaşık yoğurt sarımsak serpilerek, beyaz pilavla ikram edilir.

MASLUKA



Fotoğraf 33: Müslüm AKALIN

Malzemeler :

Köfte için

750 g çiriş
1 yemek kaşığı isot
1 çay kaşığı tuz

İç Malzeme

500 g kıyma et
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı isot

Haşlamak için

1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı yağ
su

Hazırlanışı:

İç malzemeleri karıştırılıp yoğrulur, hazır bekletilir. Çiriş, isot, tuz alınarak köftesi yoğrulur. Köfteden bir sıhım alınır, içi oyulur, iç karışımdan bir tatlı kaşığı kadar içine konur ve ağız kısmı kapatılır. Yumurtadan biraz küçük uzun-oval ve biraz basık şekil verilir, Ayrı bir tencerede yağ eritilir su konur biraz salça konur ve hazırlanan köfteler atılarak haşlanır. İçinin pişmesi için iyi haşlanmalıdır. İçli köftede olduğu gibi önce kavurup sonra suda haşlamak olduğu gibi, önce kıyma yarı pişirilip sonra iç hazırlanması yapmak mümkündür. Sıcak sıcak yenilir.

YOĞURTLU ET KAVURMASI



Fotoğraf 34: Halil SORAN

Malzemeler :

1/2 kg kuşbaşı et
(koyun veya kuzu)
1 corba kaşığı haspir
3 corba kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 cay kaşığı karabiber
1 su bardağı koyun yoğurdu

Hazırlanışı:

Et kuşbaşı doğranır. Üzerine haspir serpilir, etler haspire iyice bulanır. Sadeyağda pembeleşinceye kadar yaklaşık 15-20 dakika kavrulur. Tuz, karabiber, yoğurt ve 4 su bardağı su konulup pişmeye eklenir. Kaynayıncaya kadar devamlı karıştırılmalıdır ki yoğurt çürümesin. Suyunu tamamen çekinceye kadar yaklaşık 1 saat pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

ÇÖP KEBABI



Fotoğraf 35: Belediye Arşivi

Malzemeler :

500 g et,
600 g (6 adet ince) patlıcan,
300 g arpacık soğan,
1 çay kaşığı tarçın,
2 tatlı kaşığı salça,
1 buçuk tatlı kaşığı tuz,
Çöp şişler,
200 g sadeyağ.

Hazırlanışı:

Saplama adı da verilen çöp kebabında özellikle nar hıfı kullanılır. Etlerin sinirleri ayıklanıp temizlenir, ceviz büyüklüğünde kuşbaşı doğranır. Bir kaşık salça, tuz ve tarçın karıştırılır. Soğanların kabuğu temizlenir, baş ve altı kesilir. Patlıcanlar inceliği göz önüne alınarak 2–2,5 cm eninde dilimlenir.

15–20 cm boyundaki özel nar çöplerine, önce bir dilim patlıcan sonra bir parça et, sonra bir tane soğan yani patlıcan + et + soğan + et + patlıcan + et + soğan + et + patlıcan olacak şekilde saplanır. Patlıcan dilimiyle başlanır, patlıcan dilimiyle bitirilir ki dağılmasın.

Saplanan şişler tavada, sadeyağla dört tarafı kavrulur. Uygun bir tava veya tencereye yerleştirilir. Bir yemek kaşığı salça üç bardak su ile karıştırılır ve tavaya eklenir. Tavanın ağzı kapatılır, ateşe alınır. Kaynara çıktıktan sonra hafif ateşte 1–1,5 saat pişirilir. Piştikten sonra çöpleriyle beraber tabağa alınır, yanında beyaz pilavla ikram edilir.

TEPSİ KEBABI



Fotoğraf 36: Belediye Arşivi

Malzemeler :

8 adet düzgün ve iri patlıcan,
1 kg orta yağlı kıyma et,
1 yemek kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Patlıcanlar yıkanır ve baş kısmından 1 cm kadar kesilir. Kalan kısım 4–5 cm boyunda silindirik biçiminde dilimlenir. Tuz ete karıştırılır ve ceviz büyüklüğünde bir parça alınarak bir patlıcan, bir et olacak şekilde yan yana getirilerek kenarlı bir tepsiye dizilir. Patlıcanların kesim yerlerine et girmiş olur. Çarşı fırınlarına gönderilerek, pişirilir. Su koymaya gerek yoktur. Et yağsız olursa biraz sadeyağ konulabilir. Ateşten uzak noktada pişirilmesi tercih edilir. Suyu hiç kalmamalıdır. Bostana ile beraber ikram edilir. Patlıcanların soyulabilen kabukları soyularak dürüm yapıp yenir.

YOĞURTLU KEBAP



Fotoğraf 37: Halil SORAN

Malzemeler :

1.5 kg az yağlı et,
150 g yağ,
1 kg yoğurt,
3 adet tırnaklı ekmek,
1 kâse et suyu.

Hazırlanışı:

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilir, kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri dişli et çekme makinesinde çekilmiş kıyma et alınmalıdır. Kıyma ete tuz eklenir ve iyice karıştırılır.

Ceviz büyüklüğünde kıyma et alınır. Yuvarlak şişe saplanır. İkinci bir tike alınır ve saplanır. Mangal genişliğine bağlı olarak 7–8 tike saplanır. Mangalda yarım pişirilir. Şişten çekilir. Yağda kızartılarak tam pişirilmiş olur.

Tırnaklı ekmek kare şeklinde küçük parçalar halinde dilimlenip servis tabağına konulur. Et suyu ekmeklerin üzerine serpilerek yumuşaması sağlanır. Ekmeklerin üzerine yoğurt serilir. Yoğurtun üzerine kızartılmış etler konulur. Sadeyağ bir tavada dağlanır, arzu bağlı olarak içine kuru isot eklenir ve tabaklara 2–3 yemek kaşığı kadar serpilir. Sıcak servis yapılır.

KEMELİ TAS KEBABI



Fotoğraf 38: Halil SORAN

Malzemeler :

750 g keme
750 g kuzu parça et
150 g sadeyağ
1 yemek kaşığı (yetecek kadar) tuz
1 tatlı kaşığı salça

Hazırlanışı:

Kemelerin üstü iyice temizlenir. Kabuklarını soymaya gerek yoktur. Ancak, yapışmış kum veya toprak var ise, bu kısımlar kazınarak temizlenir ve akabinde iyice yıkanır.

Temizlenen kemeler ve etler fındık büyüklüğünde doğranır. Et sadeyağda biraz kavrulur, üzerine keme, bir litre kadar su, salça ve tuz ilave edilerek et pişinceye kadar haşlanır. Yanında beyaz pilavla ikram edilir.

BOSTANA



Fotoğraf 39: Belediye Arşivi

Malzemeler :

- 500 g(4 adet) olgun, kırmızı domates
- Yarım bağ maydanoz
- 1 adet orta boy (100 g) kuru soğan
- 2 adet yeşil kuru isot (kuru biber)
- Yarım fincan nar pekmezi
- 1 adet limonun suyu
- 3 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Urfa'ya mahsus bir salata çeşididir. Sıkça yapılan ve lezzetli olan bostana çoğunlukla bulgur aşı ve pirinç pilavı çeşitleri ile bazı kebab çeşitlerinin yanında yerini alır.

Domates, kuru soğan, kuru isot (kuru biber) ve maydanozlar olabildiğince ince doğranırlar. İri doğranması özür sayılabilir, ama ince doğranması maharet işidir. Öyle ki sanat eseri yapar gibi ince doğrayanlar vardır. Doğranan malzemeler çukurca bir kaba alınır. Üzerine nar pekmezi, limon suyu, tuz ve bir bardak su eklenerek karıştırılır. Verilen ölçülere uyulduğu takdirde, nar pekmezinin normal katılıkla olması halinde lezzetinin yerinde olacağını düşünüyoruz. Ancak, damak zevkinize uygun olarak tuzunu ve ekşisini ayarlayabilirsiniz. Hazır olan bostana, yemeklerin yanında ikram edilir.

AYRAN ÇORBASI



Fotoğraf 40: Halil SORAN

Malzemeler :

3 su bardağı döğme
5-6 litre yayık ayranı

Hazırlanışı:

Döğme ve yayık ayranı kazana konularak pişinceye kadar kaynatılır. Pişirme esnasında kazanın dibinin tutmaması için devamlı karıştırmak gerekir. Pişince, tuzu da eklenerek sıcak servis yapılır. Köylerde sadece yağ yapılırken artan ayanlar, içecek dışında, çorba yapımında kullanılır. Yayık ayranı ile yapılan bu çorbaya ayran çorbası denir.

Ayran çorbası lebeniye çok benzer. Fakat aynı değildir. Çünkü ayran çorbası yayık ayranı ile yapıldığı için yağsızdır ve içine nohut konulmaz. Lebeni ise yoğurttan yapıldığı için yağlıdır ve içinde nohut vardır. Birbirine çok benzeyen bu iki çorbanın adını birbirine karıştırmamak gerekir.

ĞEZVE PİLAVI



Malzemeler :

3 su bardağı (600) g pirinç
750 g yağsız kuzu eti
(1 kg)10 adet patlıcan
1 çay kaşığı karabiber
50 g çam fıstığı
100 g iç badem
1 tatlı kaşığı alat (yenibahar)
6-7 y.k (200) g sadeyağ
su
1 y.k tuz

Fotoğraf 41: Halil SORAN

Hazırlanışı:

Urfa'da yapılan leziz yemeklerimizdendir. “Ğezve pilavı” dendiğı gibi “Dönme pilav” da denir. Patlıcanların kabuğı soyulur ve uzunlamasına ince dilimlenir. Patlıcan, kalınlığına göre 3-5 dilime ayrılır. Yağın bir kısmı alınarak patlıcanın her iki yüzü pembeleşinceye kadar, hızlı olmayan ateşte kızartılır. Kızartma işlemi yapılırken yağın yanmamasına dikkat etmelidir.

Ayrı bir kapta kuşbaşı doğranan kuzu eti altı bardak su ilavesiyle haşlanır. Haşlanarak pişen et sudan alınır. Kızartmadan artan ve geri kalan yağla birlikte, Yarım çay kaşığı karabiber çam fıstığı, bir tatlı kaşığı alat (yenibahar), ağartılmış badem ve tuz ilavesiyle haşlanan et kavrulur. Malzemelerin sığacağı büyüklükte bir tencereye önceden kızartılan patlıcanlar tencerenin iç kenarına tek kat sıralanarak, düzgün biçimde dizilir. Tencerenin orta kısmına ise kavrulan et konulur. Etin üzerine pirinç konulur. Tencerenin kenarları patlıcan, orta alt kısmında kavrulmuş, çam fıstıklı ve bademli et, üzerinde de pirinç olacak şekilde muntazam konulmalıdır. Haşlamadan kalan et suyu ile birlikte toplam altı bardak su tencereye ilave edilerek pilav pişirilir.

Pirinci değişik şekillerde pişirenler için su miktarını pişiriciye bırakıyoruz. Çünkü pirinci kavurup pişirenler olduğu gibi kavurmadan pişirmeyi tercih edenler de vardır. Ayrıca pirinci ıslatıp sonra pişirenler olduğu gibi, ıslatmadan pişirenlerde vardır. Bu bakımdan pişirenin ağız tadına ve alışık olduğu usule saygı göstererek, pirince konulacak su miktarını ve pilavı pişirme şeklini okuyucumuza bırakıyoruz.

HAMIRLI



Fotoğraf 42: Burhan AKAR

Malzemeler :

- 250 g un
- 300 g bütün mercimek
- 4 çay kaşığı tuz
- 3 litre su,
- 3 orta boy (250 g) kuru soğan
- 2 yemek kaşığı (100 g) sadeyağ

Hazırlanışı:

Buğday ununa bir çay bardağı su, bir çay kaşığı tuz alınarak katı bir hamur yoğrulur. Hamurun katı olması işlenmesini kolaylaştırır. Hamur yumak yapılır ve ohlavı ile bazlamaç kalınlığında açılır. Açma işlemi bitince birbirine yapışmasın diye iyice unlanarak ohlaviya sarılır. Sarılı haldeyken ohlavı içinden çekilir. 2 mm eninde dikine kesilir. Böylece 2 mm eninde şeritler olur. Bu şeritler üçe, daha uzun olması arzu edilirse ikiye bölünür. Sonuçta bazlamaç kalınlığında, 2 mm eninde ve 2-6 cm uzunluğunda hamur şerit elde edilir.

Mercimek ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konur, 3 litre su ilave edilerek, yumuşayınca kadar, takriben orta ateşte 20 dakika kaynatılarak pişirilir. Kesilmiş hamurlar tencereye eklenir, üç çay kaşığı tuz ilavesiyle, hamurlar pişinceye kadar, takriben 20 dakika daha pişirilir. Tencereye hamurlar atılırken parça parça, dağınık halde bir yandan atılır bir yandan karıştırılır. Soğanlar ayıklanıp ince doğranır. Yağa atılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Servis yapılırken tabaklara birer kaşık kavrulmuş soğandan konularak ikram edilir.

ŞÖŞBEREK



Fotoğraf 43: Belediye Arşivi

Malzemeler :

1 kg un,
500 g parça et,
1 su bardağı nohut,
1 tabak önceden hazırlanmış boranı köftesi.
1 kg kurut
150 g sadeyağ
İki yemek kaşığı nane

Hazırlanışı:

Az etle ve çok uğraşla yapılan bir yemektir. Un katı hamur haline getirilir. Hamur biraz katı olmalıdır ki işlenmesi kolay olsun. Hamur 10-15 dakika kadar dinlendirilir. Sonra hamurun yarısı alınır, oklava ile bazlamaç kalınlığında açılır ve yarım cm ebadında kareler halinde kesilir. Bunlara enişte denir. Eniştelere kullanılmak üzere bir kenara bırakılır.

Hamurun geri kalanının yarısı alınır, yine oklava ile açılarak ve üçgen şeklinde kesilir. Bunlara da kulak denir.

Kulakların iki köşesi birleştirilip, tekrar iki köşesi birleştirilerek küpe yapılır. “küpe” ye “kuş” diyenler de vardır. Kulak ve küpeler ayrı ayrı yağda kızartılır. Pembeleşince yağdan çıkartılarak bir kenarda bekletilir.

Kurutlar bir gün önceden dövülerek, sıcak suda bekletilmeye bırakılmalıdır. Yumuşamış olan kurutlar suyu ile beraber süzektan geçirilerek ezilir. Ezme işlemi olabildiğince yapılır. Tortuları, ezilmeyen parçacıklar süzekte kalır, ayran kısmı işlenmek üzere bir kenara alınır. Kuruttan elde ettiğimiz bu ayran şayet çok tuzlu olursa dinlendirilir, durulması beklenir. Durulunca üstte kalan sarımtırak suyu dökülür. Biraz su ilave edilir. Tuzunu azaltmak gayesiyle, gerekiyorsa bu işlem tekrarlanır. Sonuçta tuzu normal, kuruttan yapılan ayran elde edilir.

500 g ufak doğranmış parça et ve bir su bardağı ıslatılmış nohut bir tencereye konularak pişirilir. Et ve nohut pişince bir kenara alınır. Ayrı bir tavaya sadeyağ konularak eritilir. Üzerine kuru nane dökülerek ateşten çekilir.

Pişmiş olan et ve nohudun üzerine kuruttan elde edilen ayran dökülerek kaynatılır. Kaynayan kazana, hazır olan enişteler parça parça, dağınık halde bir yandan atılır, bir yandan karıştırılır. Eniştelerin birbirine yapışmadan pişmesi gerekir. Buna çok dikkat etmelidir. Aksi halde enişteler birbirine yapışarak yumak gibi olur. Kaynara çıkıncaya kadar bulamak lazım gelir. Enişteler iyi pişmeli, hamur kokusu gelmemelidir. Takriben 30 dakika pişmesi yeterlidir. Servis yapılacağı zaman et, nohut ve ayran karışımından bir tabağa iki kepçe konulur. Üzerine iki kaşık kulak, iki kaşık küpe, bir kaşık yağlı nane ve iki kaşık boranı köftesi konularak yenir.

Görüldüğü üzere şöşberek, yapılması oldukça zor, bir yemektir. Malzeme olarak kurut, un ve bulgur ağırlıktadır. Az miktarda da et konulur. Yani basit ve ucuz malzemelerden, yorucu ve uzun süren çabalarla yapılan çeşitlerin, birleşmesinden oluşan bir yemektir.

Şöşbörök için:

“Şöşberek, bi kaşıhda beş gerek” ;

“Kırh arvadın işidir, 3 nügü etin aşıdır” ;

“Yapanı dilber gerek, yiyeni mert gerek” ;

“Yiyeni mert, yimeyen namert gerek” derler; Böylece şöşberek topluma ve tarihe mal olmuştur.

MALHUTA



Fotoğraf 44: Belediye Arşivi

Malzemeler :

3 su bardağı kırmızı mercimek
1,5 çay bardağı sadeyağ
1.5 yemek kaşığı tuz
5 litre su
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı şehriye
2 adet orta boy soğan

Hazırlanışı:

Tencerede su kaynatılır, sonra kaynamış suyun içine mercimek atılır. Mercimek yarım piştiğinde tencerenin içine bulgur ve şehriye de atılıp tam pişirilir. Piştikten sonra tuzu atılır.

Ayrıca, soğanlar ince ince doğranarak açık kahverengi olana kadar yağda kavrulur. Malhuta tabaklara alınır, kavrulmuş soğan-yagdan bir kaşık üzerine serpilir ve servis yapılır.

PEYNİRLİ HELVA



Fotoğraf 45: Burhan AKAR

Malzemeler :

400 g un,
200 g sadeyağ ,
500 g şeker,
3 çay bardağı su,
400 g tuzsuz Urfa peyniri.

Hazırlanışı:

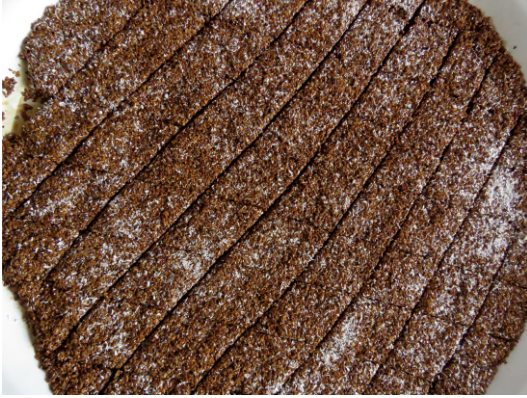
Sadeyağ tencereye konularak eritilir. Un atılarak hafif ateşte kavrulur. Kavurma esnasında devamlı karıştırmalıdır. Ateşi çok hafif olmalıdır. Aksi halde un çabucak yanar. Hatta çırpı ateşi olması en uygundur. Takriben 25–30 dakika kavurmak yeterlidir.

Ayrı bir kaptan üç çay bardağı suya 500 g şeker ilave edilerek eritilir.

Unun kıvamında kavrulduğu, kokusundan belli olacağı gibi yağı dışarı vermesinden de anlaşılır (buna yağını kusması derler). Kavrulunca şekerli su ilave edilerek karıştırılır.

Dilimlenen peynirler tencerenin altına serilerek helva üzerine çevrilir. Sıcaklığında 15 dakika bekletildikten sonra servis yapılır.

KÜNCÜLÜ AKIT



Fotoğraf 46: Burhan AKAR

Malzemeler :

2 su bardağı susam
1 su bardağı gün pekmezi
Yarım çay bardağı toz şeker
100 g ceviz içi

Hazırlanışı:

Susam iki dakika kadar ateşin üzerinde çevrilir. Pekmez ilave edilerek yavaş ateşte, devamlı karıştırılarak pekmez tellenmeye başlayıncaya kadar pişirilir ki tahminen yarım saat sürer. Hemen şeker ilave edilerek eriyinceye kadar pişirilir. Ateşten alınır ve ceviz de eklenerek karıştırılır. Sıcak iken tepsiye, yarım cm kalınlığında, kaşık sırtı ile bastırılarak serilir. Soğuk yerde dondurulur. İyice donduktan sonra, tepsinin altı ateşe gösterilerek, kalıp halinde kaldırılır.

Avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılır, tabaklara konulur, serin ve rutubetsiz yerde muhafaza edilerek yenileceği zaman ikram edilir.

İsotlu Yemekler



***“Kadîm
Lezzetlerde
Buluşalım”***

AYA KÖFTESİ



Fotoğraf 47: Belediye Arşivi

Malzemeler:

- 8 çay bardağı çiğ köftelik bulgur
- 1 büyük soğan
- 300 gr dövülmüş çiğ köftelik et
- 1 çay bardağı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı:

Genişçe bir köfte leğeninin bir tarafına bulgur konur. Diğer tarafında ince kıyılmış soğan, et, pul biber, tarçın, tuz, iyice birbirine karışıp özdeşleşince bulgur yavaş yavaş bu karışıma ilave edilerek su yardımıyla çiğ köfteadaki gibi yoğrulur. (Aradaki fark çiğ köfteye su konulmadan buzla yoğrulmasıdır) Yoğrulan köftenin kıvamına bakmak için iri bir sıkım yapılır, avuç ayasında yuvarlanır, dağılmadan yuvarlanıyorsa tutmuş demektir. Köfte leğenin bir tarafına toplanır, küçük bir mandalina büyüklüğünde yapılan sıkımlar elde önce yuvarlanır, sonra iki avuç ayasında karşılıklı hafif vuruşlarla köfteye şekil verilir ve avuç içiyle kenarları düzeltilir. Kızgın yağda çok koyu olmamak şartıyla kızartılır, tabaklara alınır. Aya köftesi ana yemek değildir. Bostanayla, ekşi bamya, su kabağı, bütün patlıcan gibi yemeklerin yanında pilava se çenek olarak yenilir.

AĞZI AÇIK



Fotoğraf 48: Belediye Arşivi

Malzemeler:

- 1 kg un
- ½ çay bardağı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz limonun suyu
- ya da iki kaşık sirke
- 1 kg yağsız, çifte çekilmiş kıyma
- 2 orta boy soğan rendesi
- 2 yemek kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karışık baharat
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı sadeyağ
- Tuz

Hazırlanışı:

Undan bir tabak ayrılarak geri kalanı bir tepsiye boşaltılır. Ortası açılarak biraz tuz, yarım limonun suyu (yahut iki kaşık sirke) ve biraz su ilave edilerek hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurun kıvamı kulak memesinden biraz daha sert olmalıdır. Küçük bir tabağa biraz yağ konulur, el batırılarak hamur yağla yoğrulur.

Diğer bir tabağa kıyma konulur. Rendelenmiş kuru soğan, tuz, baharat, kırmızı biber, bir yumurta, ve iki yemek kaşığı un ilave edilerek iyice karıştırılır. Hamurlar çok iri ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır ve un yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, üzerine parmakla biraz su sürülür. Kıymadan erik büyüklüğünde parçalar alınarak el yardımıyla elle sulandırılarak üzerine yayılır, ve kenarları çirtik yapılarak kapatılır. Ünce kıymalı tarafı yağa gelmek üzere iki taraflı kızartılır. Cacık veya bostanayla yenir.

İSOT DOLMASI



Fotoğraf 49: Belediye Arşivi

Malzemeler:

500 gr yağlı parça veya kıyma et
2 kg dolmalık taze kırmızı/yeşil isot
½ kg domates
2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı kuru isot (pul biberi)
½ su bardağı sadeyağ
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
½ demet nane
Karışık baharat
Tuz

Hazırlanışı:

Dolmalık isotlar oyulur, yıkanır, süzülmesi için tepsiye dizilir. Bir tepsiye yıkanmış pirinç, yaklaşık 2 cm uzunluğunda ince kıyılmış et ve yine ince kıyılmış soğan doğrandıktan sonra bir bağ maydanoz, yarım bağ nane ince kıyılarak hepsi bir araya getirilir. Üzerine salça, tuz, baharat, kuru isot (pul biberi), yağ ilave edilerek bir bardak suyla yoğrulur. Biberler, üzerleri bir parmak boş kalacak şekilde doldurulur. Domatesler halkalar halinde dilinerek dolmaların üstüne kapak olarak konulur. Tencereye dizildikten sonra üzerine dolma taşları ya da ağır bir tabak kapatılır. Üzerine çıkacak kadar tuzlu su ilave edilerek hafif ateşte pişirilir. Koruk salatası ya da cacıkla yenilir.

TEPSİDE ETLİ İSOT DOLMASI



Fotoğraf 50: Belediye Arşivi

Malzemeler:

Orta boy taze kırmızı isot
Orta yağlı kıyma et
Nar suyu veya nar pekmezi
Sade Urfa yağı
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

İsotlar yıkanıp kesilerek tohumları çıkarılır. Etin içine tuz karabiber ve önceden sıkılan nar suyu veya nar pekmezi eklenerek karıştırılır. Bu karışım isotların içlerine doldurulur ve fırın tepsisine dizilir. Kalan nar suyu ve sade yağ tepsideki biberlerin üzerine gezdirilir. Hazırlanan tepsi fırına sürülür. 35-40 dakika piştikten sonra servis edilir.

KIYMA



Fotoğraf 51: Burhan AKAR

Malzemeler:

- 5 çay bardağı çiğ köftelik bulgur
- 1,5 bardak pul biber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet olgun domates
- 2-3 adet taze kırmızı isot
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tarçın
- 1 adet kuru soğan
- ½ çay bardağı nar pekmezi
- 1 demet maydanoz
- 5-6 tane yeşil soğan

Hazırlanışı:

Derince bir tepsiye, ufak doğranmış soğan, pulbiber, salça, tuz, karabiber, tarçın konularak ovulmaya başlanır, bulgur yavaş yavaş alınıp köfte kıvamından biraz daha diri bir kıvamda yoğrulur. Kabukları soyulmuş domates, kırmızı isot, maydanoz ve yeşil soğan ince ince doğranmış olarak köfteye karıştırılıp malzemeler köftenin içerisinde kayboluncaya kadar kısa bir süre kadar yoğrulur. Birbirine iyice karışınca nar pekmezi ilave edilir ve karıştırılır. Karıştırılırken yavaş yavaş soğuk suyla sulandırılır. Çukur tabaklara konulur, kuru yufka ekmek ile marul, nane, semizotu (pırpırım), lahana, su yarpuzu, tazeasma yaprağı gibi yeşilliklerle yenilir.

İSOT REÇELLİ YUMURTA



Fotoğraf 52: Belediye Arşivi

Malzemeler:

1 yemek kaşığı isot salçası
4 adet yumurta
½ çay bardağı sadeyağ

Hazırlanışı:

Tavaya konulan yağ ısınınca biber salçası eklenerek kavrulur. Bir kâseye kırılıp çırpılan yumurta tavaya dökülür ve biber salçasıyla karıştırılarak pişirilir. Biber salçası tuzlu olduğu için tuz ilavesine gerek yoktur.

DÖĞMEÇ



Fotoğraf 53: Burhan AKAR

Malzemeler:

- 3 tane ufalanmış kuru yufka ekmek
- ½ kilo domates
- 3-4 tane kırmızı ya da yeşil isot
- 200 gr peynir
- 1 büyük boy kuru soğan
- 5-6 tane yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- ½ demet nane
- 2 yemek kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

Ekmekler ufalanır. Ufak doğranmış peynir, kabukları soyulup küçük doğranmış domates, ince kıyılmış yeşil isotla, kuru soğan, salça, pul biber, tarçın karıştırılarak yoğrulur. Ekmekler yumuşayınca ince kıyılmış yeşil soğan, maydanoz ve nane ile oluşan yeşillik katılarak karıştırılır, avuç içinde sıkım haline getirilerek servis yapılır. Ayrancılığında, nane, sövüş doğranmış salatalık, domates ile yenilir.

EKMEK AŞI



Fotoğraf 54: Belediye Arşivi

Malzemeler:

- 1 bazlamaç
- 2 büyük boy soğan
- ½ kg domates
- 6-8 tane taze yeşil isot
- 3 bardak su
- 1 çay kaşığı limon tuzu
- 2 çay kaşığı şeker
- 1 çay bardağı sadeyağ
- Tuz

Hazırlanışı:

Tencereye konulan yağda kızartılan saçak doğranmış soğanlar pembeleşince ince doğranan yeşil isotla birlikte kavrulur. Kabukları soyulup küp şeklinde doğranan domatesler tencereye ilave edilir, eriyinceye kadar pişirilir. Üzerine üç bardak su, tuz, limon tuzu ve şeker katılır. Mayhoş hale gelen karışıma bazlamaç doğranarak servis tabağına alınır.

BİRYAN TAVASI



Fotoğraf 55: Burhan AKAR

Malzemeler:

- 1 kg kuzunun bel eti
- 3 adet kuru soğan
- 6-7 adet taze isot
- 2 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 kg mayhoş nar
- ½ çay bardağı sadeyağ
- 1 çay kaşığı karışık baharat
- Tuz

Hazırlanışı:

Küçük kuşbaşı olarak doğranan et tencereye konulup kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir. Soğan ve taze isotlar saçak doğranır, tencereye konulan yağda pembeleşinceye kadar etle beraber kavrulup salça ilave edilir. Sarımsaklar ayıklanarak tencereye konulduktan sonra etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Fırın tepsisi yağlandıktan sonra tenceredeki karışım tepsiye yayılır, mayhoş narın suyu çıkarılarak tepsiye dökülür ve fırında suyunu çekinceye kadar ağır ağır pişirilir. Pilavla birlikte taze soğan ve yeşil biber eşliğinde yenilir.

SİNİ TARAKLIĞI



Fotoğraf 56: Burhan AKAR

Malzemeler :

- 1 kg taraklık et
- 2-3 kırmızı biber
- 2 adet domates
- 1 adet büyük soğan
- 1 baş sarımsak
- 1 çay bardağı sadeyağ
- Tuz ve baharat

Hazırlanışı:

Etler parça parça tepsiye konulur. Domates, kırmızı biberle kuru soğan ve sarımsaklar ayıklanarak küçük küçük doğranır. Hepsini etin üstüne konularak, yağ, salça, tuz ve baharat ilave edilerek iyice yoğrulur. Üzerine bir bardak su ilave edilerek fırına gönderilir.

DOĞRAMA



Fotoğraf 57: Burhan AKAR

Malzemeler :

- ½ kg kuşbaşı et
- 1 kg patlıcan
- 1 kg domates
- ½ kg yeşil biber
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 yemek kaşığı yağ
- 6-7 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı domates salçası

Hazırlanışı:

Tencereye et konulup bir çay bardağı suda haşlanır. Patlıcan ve kabuğu soyulan domatesler küp şeklinde doğranır. Soğanlar yemeklik olarak ve biberlerde tohumları alınarak 1 cm. uzunluğunda doğranır. Tencerede haşlanan etin üzerine yağ katılarak ısıtılır, içerisine atılan soğanlar pembeleşince yeşil biberle kavrulmaya devam edilir. Biberler solunca patlıcanlar tencereye konulup kavrulmaya devam edilir, patlıcanlar yumuşayınca da salça ile kavrulup üzerine doğranmış domatesler dökülerek karıştırılır. Sonra sarımsak tuz, baharat ve su ilave edilerek kısık ateşe bırakılan yemek suyunu çekince ateşten alınır, sade bulgur ya da pirinç pilavıyla yenilir.

EKŞİLİ DOLMA



Fotoğraf 58: Müslüm AKALIN

Malzemeler :

750 gr yağlı parça veya kıyma et
1,5 kg dolmalık biber
1 kg dolmalık patlıcan
½ kilo domates
2 su bardağı pirinç
1 çorba kâsesi tane sumak
3 yemek kaşığı domates salçası
2 büyük soğan

1 baş sarımsak
4 yemek kaşığı pul biber
½ su bardağı sadeyağ
½ demet maydanoz
Yeterince su
Karışık baharat Nane
Tuz

Hazırlanışı:

Sumağın üzerine su çekilerek ıslanması için bırakılır, patlıcan ve biberler oyulur. Bir tepsie yıkanmış pirinç, yaklaşık iki cm uzunluğunda ince kıyılmış et ve yine ince kıyılmış soğan ve sarımsakla domatesin yarısı, kabukları soyularak küçük küçük doğranır. Bir bağ maydanoz yarım bağ nane de ince kıyılır hepsi bir araya getirilir. Üzerine salça, tuz, baharat, kırmızı biber, yağ ilave edilerek bir bardak suyla yoğrulur. Patlıcanlar, biberler üzerleri bir parmak boş kalacak şekilde doldurulur. Kalan domatesler ince dilinerek dolmaların üstüne kapak olarak konulur. Tencereye dizildikten sonra üzerine dolma taşları ya da ağır bir tabak kapatılır. Üzerine süzgeçten geçirilen sumak suyu ve üstüne çıkacak kadar tuzlu su ilave edilerek hafif ateşte pişirilir. Yeşil soğan ve cacıkla yenilir.

YALANCI DOLMA



Fotoğraf 59: Müslüm AKALIN

Malzemeler :

- 1,5 kg dolmalık biber
- 4 adet domates
- 3 adet yeşil biber
- 3 adet orta boy soğan
- 2 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz

Hazırlanışı:

Pirinç yıkanıp bir tepsiye konulur. Domateslerin kabukları soyulup minik küp şeklinde; yeşil biber ve soğan ince ince doğranır ve diğer malzemelerle birlikte tepsiye konulan pirinçle karıştırılarak dolmanın harcı hazırlanır. Dolmalık biberlerin içi ayıklanıp yıkanır, süzülmesi için tepsiye dizilir. Daha sonra hazırlanan harç, biberlerin içine doldurularak ağzına bir kapak kapatılarak genişçe bir tencereye dizilir, parlak olması için üzerine çok az zeytinyağı gezdirilir ve üzerine bir ağırlık konulur. Üzerine çıkmayacak şekilde su konularak ateşe konulur, kaynara geçince altı kısılarak kısık ateşte pişirildikten sonra servis tabaklarına alınır, koruk salatası ya da cacıkla yenilir.

MERCİMEKLİ KÖFTE



Fotoğraf 60: Belediye Arşivi

Malzemeler :

6 çay bardağı köftelik bulgur
250 gr çorbalık mercimek
5 yemek kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 kuru soğan
½ su bardağı sadeyağ
Tuz, tarçın
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz

Hazırlanışı:

Mercimek bir tencereye konularak yıkanır. Üzerine 3 bardak su konularak çorba kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Bir tepsiye ince doğranmış soğan, pul biber, salça, tuz ve tarçın konulur, üzerine sıcak çorba dökülür. İyice karıştırılarak içine evsilmiş bulgur konulur, üzerine bir kapak kapatılıp 10 dakika öyle bırakılır. Kapak açılınca çok az yoğrulur, soğan maydanoz ince doğranır, karıştırılır, yağ tavada dağlanarak üzerine dökülür, karıştırılır, Servis tabağına alınır. Ayran eşliğinde, marul, turp, ekşili veya turşuyla yenilir.

ŞANLIURFA İSOTUNUN DİĞER BÖLGELERDEKİ BIBERLERDEN AYIRAN ÖZELLİKLERİ

Şanlıurfa İsotu, bölge olarak yetişen 20 çeşit biber cinsinden oluşur. 20 çeşit biberin bir mozağıdır. Kuru sıcak iklim şartlarından toprağındaki özelliklerden kurutma ve yağlama titizliğinden dolayı bir ayrıcalık kazanır. Şanlıurfa İsotu, bölge şartlarından dolayı biberde bulunan şeker oranı, diğer bölgelerdeki biberlerden çok yüksektir. Capsicine oranı daha fazladır. (Capsicine bibere acılık tadını veren bir alkalidir.) Dolayısıyla Şanlıurfa İsotunda diğer biberlere nazaran daha tatlımsı, fazla yakıcı olmayan bir tadı vardır.



Alfatoksin (küf) topraktan bibere bulaşan bir hastalık türüdür. Şanlıurfa İsotlarının yapılmasında beton zemin, naylon ve ağ teknikleriyle toprağı temas ettirilmeden imal edilir. Dolayısıyla alfatoksin mevcut değildir. İsotları nemli ortamda korumak lazımdır. Şanlıurfa'nın iklimi buna müsaittir. Şanlıurfa İsotu, zeytinyağı ile yağlanır. çok iyi besleyici ve koruyucu olduğundan kalite kazanır.

Şanlıurfa kırmızı isotu, mide suyu ve tükürük oluşumunu artırır. Sindirimi kolaylaştırır. Romatizma, mafsalsal ve diş ağrılarını azaltır. Krampları giderir. Kolera ve gut hastalıkları başta olmak üzere bir çok hastalıklara iyi gelir. Kanser riskini azaltır, kanser tedavisinde kullanılır. Terlemeyi artırır, serinlik verir. Sıcak iklimlerde kullanılma sebebi budur. Öksürük ve boğaz ağrılarını gidermede gargara olarak kullanılır. Sinir hastalıkları için doğal yatıştırıcıdır. Vücuttaki aşırı yağ ve kolesterol birikimini önlenmesini sağlar. Anti bakteriyel etkisiyle hastalıkların önlenmesinde etkilidir. Emzikli annelerde süt oranını artırır.

Prof. Dr. Kurtuluş Tuncer' in hazırladığı rapora göre 100 gr kırmızı pul biberde:

- *318 kalori enerji
- *148 miligram kalsiyum
- *76 miligram C vitamini (tazesinde ise 340 miligram)
- *8,1 gram su
- *2014 miligram potasyum
- *41610 I UA vitamini
- *12 gram protein
- *203 miligram fosfor
- *15 miligram B3 vitamini

- *17,3 gram yağ
- *152 gram magnezyum
- *2 B2 vitamini
- *56,6 gram karbonhidrat
- *30 miligram sodyum
- *1 miligram B vitamini
- *24,9 lif
- *8 miligram demir
- *Acılık ve renk maddesi gibi organik bileşikler içerir.

HZ. İBRAHİM (A.S)'İN ATEŞE ATILMASI VE ÇİĞKÖFTE EFSANESİ

Urfa'nın meşhur Çiğköfte'sinin Hz. İbrâhim dönemine ait bir tarihçesi vardır. Halkın genelinde nesilden nesile süre gelen ve oldukça yaygın olan anonim bilgilere göre Hz. İbrahim ateşe atılacağı günlerde yaşayan bir Urfalı ava çıkar. Ceylan avına gider. Günlerce kaldıktan sonra avıyla beraber eve döner. Hanımına, getirdiği ceylanı pişirmesini söyler. Ancak hanımı durumdan haberi olmayan kocasına “Ne yazık ki evde odun ve yakacak namına hiç bir şey kalmadı, çünkü Nemrûd'un adamları yakacak ne varsa topladılar. İbrâhim'i atacağı ateşi yakmak için.”der. Bunun üzerine adam hanımına bir çare bulmasını söyler... Kadın ne yapacağını şaşırır. Ceylanın budundan yağsız bir miktar et çıkarır. Onu bir taşın üzerine koyar ve başka bir taşla döverek ezmeye başlar. Derken aklına biraz bulgur katmak gelir bu ete. Bulguru katarak yoğurmaya başlar. O anda haber gelir ki Hz. İbrâhim'i atıldığı ateş yakmadı. Hemen merak ve hayretle bu karı koca da aceleyle olay yerine giderler. Kadın beraberinde o etle bulgur ezmesini de getirmiştir. O cehennemî ateşin yerinde pınarlar kaynamakta, pınarların çevresinde yemyeşil bir alan içerisinde çeşitli çiçekler ve yeşillikler açmış bulunmaktadır. Kadın bu envai çeşit yeşillikten bir miktar toplayıp bulgur ve etten meydana gelmiş yemeğe katar. Böylece Urfa'nın o leziz ve tadına doyum olmayan Çiğköfte'si meydana gelir. (YILDIZ, Selami, Peygamberler Diyarı Urfa, s. 182)

ÇİĞKÖFTE DESTANI

“Köfte başımın tacı,
Ayran onun ilacı,
Tez yoğur gelin bacı,
İlleh yirem Çiğköfte...”

Köfte dağları aştı,
Ayran ardına düştü,
Çoh yedim karnım şişti,
Gene yirem Çiğköfte...

Kavaklar uzun uzun,
Yaprağı düzüm düzüm,
Ev sahibi iki gözüm,
Hani bize Çiğköfte?

Çiköftenin bulguru,
Boğazdan inmez kuru,
Bacı ayranın duru,
İster göynüm Çiğköfte...

Çiğköfteyi yoğuran,
Kimdir seni doğuran?
Bol ayran, taze soğan,
İster göynüm Çiğköfte...

Köfte gider Bağdat'a
Ayran yetiş imdada,
Bitirdim tada tada,
Gene yirem Çiğköfte...”*

ÇİĞKÖFTE

Ağzımın tadı-tuzu
Çiğköftedir çiğköfte..
Urfa'mın sazi-sözü;
Çiğköftedir çiğköfte..

İnsana verir kâmi,
Gönülden atar gamı,
İbrahim'in taâmı;
Çiğköftedir çiğköfte..

Misafiri bol eden,
Dağı-taşı yol eden,
Güzelleri kul eden;
Çiğköftedir çiğköfte..

* Anonim

* Mehmet Hulusi ÖCAL / Aşkıyla Meşkiyle Urfa

Fotoğraf:

1, 2, 4, 7, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 29, 30,
35, 36, 39, 43, 44, 47, 48, 49, 50, 52, 54, 60

Belediye Arşivi

Fotoğraf:

5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 17, 19, 22, 24, 25, 26,
27, 28, 31, 32, 42, 45, 46, 51, 53, 55, 56, 57

Burhan AKAR

Fotoğraf:

23, 34, 37, 38, 40, 41

Halil SORAN

Fotoğraf:

3, 33, 58, 59

Müslüm AKALIN





3.ŞANLIURFA LEZZETLERİ VE İSOT FESTİVALİ

11-12-13 EKİM 2019



URFESİ

"KADİM LEZZETLERDE BULUŞALIM"

3. ŞANLIURFA LEZZETLERİ VE İSOT FESTİVALİ

11-12-13 EKİM 2019