



# Zonguldak için *Yeni Lezzetler*





Zonguldak için  
*Yeni Lezzetler*

## Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı

Güney Mahallesi Zonguldak Yolu Cad.  
No:36 67600 Kozlu / ZONGULDAK  
Tel: +90 (372) 257 74 70 Faks: +90 (372) 257 74 72  
bilgi@bakka.gov.tr

### Proje Koordinatörü

Gökmen SÖZEN

### Görsel Yönetmen

Büşra TAMDOĞAN

### Mutfak Şefi

Murat Dağlıoğlu

### Arşiv

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

### Yapım

Lorbi Tanıtım ve Halkla İlişkiler  
İnönü Cad. Gümüş Konak No: 28/5 Gümüşsuyu  
34437 Beyoğlu / İstanbul  
Tel: 0 (212) 249 62 12  
www.lorbi.com

ISBN: 978-605-149-611-5

### Baskı

Mavi Ofset Basım Yayın Tic. San. Ltd. Şti.  
Ziya Gökalp Mah. Süleyman Demirel  
Bulvarı İş Modern İş Merkezi B Blok Kat: 1  
No: B23 İkitelli-İstanbul  
Tel: 0 (212) 549 25 30 Faks: 0 (212) 549 26 84  
www.maviofset.com

Nisan 2016

# İçindekiler

6	Önsöz
8	Zonguldak Hakkında
12	Zonguldak Yöre Mutfağı
18	Zonguldak El Sanatları
20	Zonguldak Meşhur Ürünleri
24	Zonguldak'ın İnovatif Lezzetleri
26	Çorbalar
42	Sebze Yemekleri
52	Etlî Yemekler
68	Tatlılar
86	Hamur İşleri



**Ali KABAN**  
Zonguldak Valisi

*Zonguldak mutfağını temsil eden yaşayan ve kaybolmakta olan 36 yemek tarifinin yer aldığı bu kitapla sizi soframıza davet ediyoruz.*

# Önsöz

*Zonguldak Valiliği olarak, yöremizin yöresel özelliklerini geleceğe, daha da zenginleştirerek taşımak üzere her alanda çalışmalar ve projeler yürütmekteyiz.*

*Bunların en kapsamlılarından birisi ve elbette her anlamda en doyurucusu da Zonguldak Yerel Lezzetlerini ulusal ve uluslararası arenada tanıtmak amacıyla başlattığımız 'Zonguldak Lezzet Atölyesi' oldu. Atölye çalışmalarının ardından ortaya konulan Zonguldak yemek kültürü ve yöresel ürünler bu çalışmanın zeminini oluşturdu.*

*Zamana karışıp unutulmaya yüz tutan kültürel öğeleri yaşatmak ve Zonguldak'ı Türkiye'nin lezzet merkezi haline getirmek için hayata geçirdiğimiz proje, yöre mutfağını dönüştürme, yerel tatlarını ulusal ve uluslararası arenaya hazır hale gelme sürecinin de bir başlangıcı oldu.*

*Bu sayede yöremizin saklı kalmış lezzetlerini gün yüzüne çıkarmayı da başardık. Ortaya çıkardığımız bu eşsiz lezzetleri kurumsallaştırmak amacıyla bir yemek kitabı yapmaya karar verdik.*

*Zonguldak Mutfağı insanlık tarihinin en eski medeniyetlerine ev sahipliği yapan tarihsel birikimi, ülkenin her bölgesinden aldığı göç ve coğrafi konumunun sağladığı ürün çeşitliliği sayesinde farklı lezzetleri barındıran eşsiz bir mutfak kültürüne sahip.*

*Bu deneyimi herkesle paylaşmak ve nesilden nesile taşımak istiyoruz. Ayrıca yemek kültürü hazinemizi gastronomi turizmi aracılığıyla katma değere dönüştürmeyi hedefliyoruz.*

*Yaklaşık iki yıl süren titiz bir çalışmanın sonucunda, tam bir ekip çalışması ile ortaya çıkardığımız bu kitap, Zonguldak misafirperverliği ile hazırlandı.*

*Zonguldak mutfağını temsil eden yaşayan ve kaybolmakta olan 36 yemek tarifinin yer aldığı bu kitapla sizi soframıza davet ediyoruz.*

# Zonguldak Hakkında

Zonguldak, 1 Nisan 1924 tarihinde, Cumhuriyet sonrası kurulan ilk il olma ünvanına sahiptir. Batı Karadeniz Bölgesi'nde, Karadeniz'e batı ve kuzeyden kıyısı olan bir ildir. 3.481 kilometrekarelik yüzölçümüyle Türkiye topraklarının binde altısını kaplar. Karadeniz kıyılarından başlayan il toprakları, kuzeydoğudan Bartın, doğudan Karabük, batıdan Düzce ve

güneyden Bolu illeriyle çevrilidir. İlimiz Merkez İlçe, Alaplı, Çaycuma, Devrek, Gökçebey, KDZ. Ereğli, Kozlu ve Kilimli ilçelerinden oluşmaktadır. İl merkezi ve ilçelerin dışında belediye teşkilatı kurulmuş 17 beldesi ve toplam 372 köyü vardır. Zonguldak çok engebeli bir arazi yapısına sahip olup, il alanının % 56'sı dağlarla, % 31'i platolarla ve % 13'ü de ovalarla kaplıdır

Akarsu vadileriyle yer yer derin biçimde parçalanmış olan il toprakları orta yükseklikteki dağlık alanlardan oluşur. Eğimli bir arazi yapısını içeren il coğrafyasında platolar genellikle dağların eteklerinde ve aralarındaki alana yayılmıştır. Akarsularca taşınmış alüvyonlarla kaplı küçük düzlükler ise ilin başlıca ovalarını oluşturur. Kıyılar düz ve az girintili, çıkıntılıdır. Kuzeydoğu güneybatı yönünde

uzanan kıyılarda çok yerde yalıyarlar görülür ve bunlar akarsu ağzlarında kesintiye uğrar.

Zonguldak'ın temeli paleozoik yaşlı devoniyen ve karbonifer oluşumlarla kaplıdır. Bu temel jeolojik yapı kuzeyde ve il merkezi çevresinde bozulmuş kıvrılmış, parçalanmıştır. Kırıklar yer yer kuzeydoğu, güneybatı doğrultusunda, kıyıya koşut uzanır.





Yerkabuğunun oluşumu zamanında çeşitli bitkilerin sularla sürüklenip milyonlarca yıl (tahmini 395-280 milyon yıl) kumların altında kalarak yavaş yavaş taşlaşması (şist), tabakalaşması, kömürleşmesi (kömür tabakaları arasında çürümelerini tamamlamış ağaç ve bitki/eğrelti otu fosillerine rastlanılmaktadır) sonucunda oluşan kömür yataklarının bulunduğu alan "Taşkömürü Havzası" olarak bilinir.

Zonguldak ve çevresi ılıman Karadeniz ikliminin altındadır. Her mevsimi yağışlı ve ılık olan Zonguldak'ta kurak mevsime rastlanılmamaktadır. En fazla yağış sonbahar ve kış mevsimlerinde görülür. İlde mevsimler ve gece-gündüz arasında önemli bir sıcaklık farkı bulunmamaktadır. Denizden iç kesimlere doğru gidildikçe, iklim biraz daha sertleşir.

Bol yağışlı bir iklime sahip olan Zonguldak, akarsular bakımından da oldukça zengindir. Her mevsimi yağışlı olması nedeniyle, orman ve orman altı bitki yönünden de zengin bir potansiyele sahiptir.

*Bol yağışlı bir iklime sahip olan Zonguldak, akarsular bakımından da oldukça zengindir. Her mevsimi yağışlı olması nedeniyle, orman ve orman altı bitki yönünden de zengin bir potansiyele sahiptir.*



# Zonguldak Yöre Mutfağı

Yörede yetişen zilbit otu, fasulye, bal kabağı, patates, pırasa, ıspanak, ispit, hodan, ısırğan, ebegümeci, barbunya, bakla, karalahana gibi çeşitli sebzeler ve otlar Zonguldak mutfağının başlıca hammaddeleri arasında yer alıyor.



Ereğli'nin simgesi haline gelen Osmanlı Çileği ve Zonguldak ormanlarında doğal olarak yetişen Dünyanın en lezzetli 'kuzu kestanesi' de pazarın değişmez ürünleri arasında...



Zonguldak mutfağında deniz ürünlerinden yapılan yemeklerde önemli bir yer tutuyor. Bölgede avlanan hamsinin her çeşit yemeği yaygın olarak yapılıyor. Ereğli'de her yıl hamsi festivali düzenleniyor. Yörede hamsinin yanı sıra gümüş, izmarit, kalkan, levrek, lüfer, mezgit, orkinos, palamut, sardalya, istavrit, lüfer ve torik de bolca tüketiliyor.

Yöre mutfağında balık türleri de yerini almış hamsili pilav sofraları zenginleştirmiştir. Hamsili mücver, ızgara balık, ızgara sardalya, körili mezgit ve balık yahnisi de yörenin önemli lezzetleri arasında yer alıyor. Balık yemeğinin ardından helva yeme geleneği de oldukça yaygın.



Zonguldak'ın Gökçebey İlçesi'nde yıllar önce bir çobanın bütün tavuğu ahşap çubuğa geçirip etrafında ateş yaktığı tenekenin içinde pişirmesiyle yöresel yemek haline gelen 'Tenekede tavuk', bir festival yemeğine dönüşmüş durumda.

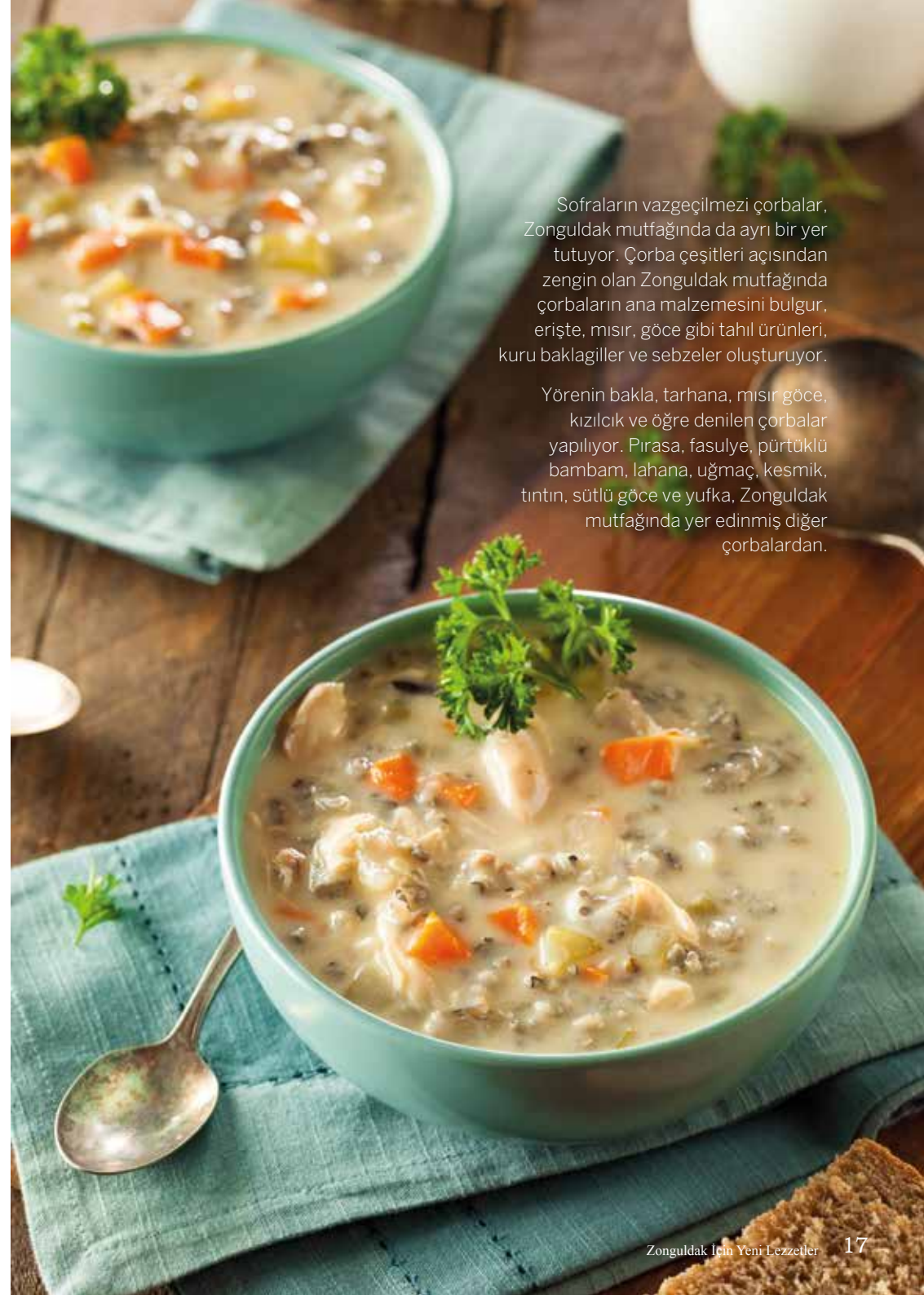




Kestane reçeli, Zonguldak'ta tadabileceğiniz en güzel lezzetler arasında yer alıyor. Yörenin kestane balı da çok özel bir tattır. Koyu renkli ve tadı acımsı olan bu bal cinsi zengin içeriği nedeniyle gençlik iksiri olarak adlandırılır.



Yörenin doğal ürünlerinden bir diğeri ise 'manda yoğurdu'. Manda çiftliklerinin yoğunlukla bulunduğu Çaycuma'dan çıkıp tüm yöreye yayılan manda yoğurdu antioksidan özelliği taşıyor. Manda yoğurdu, içinde bulunan yararlı bakteriler yardımıyla vücuttan zehirli atıkların atılmasına yardımcı oluyor, hücreleri gençleştiriyor.



Sofraların vazgeçilmezi çorbalar, Zonguldak mutfağında da ayrı bir yer tutuyor. Çorba çeşitleri açısından zengin olan Zonguldak mutfağında çorbaların ana malzemesini bulgur, erişte, mısır, göce gibi tahıl ürünleri, kuru baklagiller ve sebzeler oluşturuyor.

Yörenin bakla, tarhana, mısır göce, kızılık ve öğre denilen çorbalar yapılıyor. Pırasa, fasulye, pürtüklü bambam, lahana, uğmaç, kesmik, tıntın, sütlü göce ve yufka, Zonguldak mutfağında yer edinmiş diğer çorbalardan.

# Zonguldak El Sanatları

Dokumacılık, Anadolu'nun kültürel zenginlikleri arasında önemli yeri olan ve yöresel özellikler gösteren özgün bir el sanatıdır. Karadeniz Ereğli'nin ünlü Elpek Bezi de bu sanatın en naif örneklerinden biri olarak keten dokumaları kategorisinde önemli bir yere sahiptir.

Karadeniz Ereğli'de "elpek", Çaycuma'da "pelemet" diğer yerleşim birimlerinde ise "çözme bez" olarak bilinen bu dokuma türü, vücudu yazın serin, kışın sıcak tutması nedeniyle iç çamaşır yapımında tercih edilmiş zamanında. Günümüzde ise yöresel nakışlarla süslenenek başörtüsü, sofrası bezi, yelek, bluz, çanta olarak karşımıza çıkan Elpek bezi, genç kızların çeyizlerinin de başköşesinde yer alıyor.



Yörede, yaklaşık 100 yıl öncesinden günümüze taşınan bir diğer el sanatı ise baston. Adı, Devrek ile özdeşleşmiş bu bastonlar tamamen el emeği ve göz nurunun ürünü. Bugün tüm dünyada Devrek Bastonu olarak tanınan bu sanat eserlerinin gövdesi kızılcıktan, sapı ceviz ağacından üretilir. Klasik Devrek Bastonu'nun en karakteristik özelliği, gövdesinde başları sap kısmına doğru yer alan iki yılan motiftir.



# Zonguldak Meşhur Ürünler

## Kızılçık (Kiren)

Kızılçık meyvesi, Ağustos ve Eylül aylarının gözbebeğidir. Genellikle Karadeniz kıyılarını seven kızılçık meyvesinin tadı ekşi ve mayhoştur. Kızılçık meyvesi tadı ile oldukça iddialı bir meyvedir. Kızılçık meyvesinin çok fazla faydası vardır. Kızılçık giller familyasından olan kızılçık meyvesinin çiçeği, yaprağı, gövdesi olduğu gibi şifa deposudur. Yöresel adı da 'Kiren'dir.

## Çükündür Mancarı

Ispanakgiller ailesindedir. Karadeniz ve Ege bölgelerinde halk arasında kırmızı pancar "çükündür" olarak bilinir. Ülkemizde hemen her bölgede yetişir. Başka bir ifade ile çükündür, kırmızı renkli şeker pancarıdır. Tatlı olanları patates gibi haşlanarak yenir, meşrubatı yapılır ve diğerlerinden ise turşu yapılır.

## Dağ Çileği

Ormanlık ve çalılık alanlarda yetişen dağ çileği meyvesi, mayıs-haziran gibi çiçek açar. Çiçekleri beyaz renktedir. Dağ çileğinin kullanılan kısmı yaprakları ve meyvesidir. Yapraklar ilkbaharda toplanıp kurutulur, meyvelerin toplama zamanı ise yaz ortasına denk gelir. Zonguldak'ta yer yer bu ender meyveye rastlanıldığı bildirilmiştir.

## Kestane

Zonguldak ormanlarında belki dünyanın en lezzetli kestanesi kuzu kestanesi yetişmekte olup, mevsiminde toplanan kestone suda haşlanarak tuzlama bütün olarak fırında kavrulmasıyla kavşak, çizilerek ateşte pişirilmesiyle kebab (kömme) biçiminde değerlendirildiği gibi kurutulularak da saklanır.



# Zonguldak'ın İnovatif Lezzetleri

Maden ve sanayi şehri olarak bilinen Zonguldak'ın gastronomi ve turizm alanlarında da yer edinmesini sağlamak amacıyla hayata geçirilen "Zonguldak Lezzet Atölyesi" yörenin saklı kalmış lezzetlerini görücüye çıkardı.

Proje kapsamında Zonguldak yemeğinin ve kültürünün saklı kalmış lezzetleri usta şefler, yörenin aşçıları, Devrek Kadın Kooperatifi üyeleri tarafından gerçekleştirilen çalışmalarla yeniden keşfedildi.

Bu konuda ilk olarak daha önce yapılan saha çalışmaları ve mutfak atölyeleri çerçevesinde tespit edilen yöresel yemekler ve yerel ürünler değerlendirildi. Menü; çorbalar, yemekler (sebze, et, balık, tavuk, vb.) ve hamur işi-tatlılar olmak üzere üç grupta planlandı.

Bölgede yetişen yeşillikler, kestane, kızılıklık, zılbıt gibi ürünler ve bölgede üretilen manda yoğurdu ve peyniri ile Zonguldak mutfağına ulusal ve uluslararası ölçekte beğeni kazandıracak inovatif tarifler geliştirildi.

Zonguldak'ı Türkiye'nin yeni lezzet durağı haline getirmek olan çalışma sonucunda, yöreye özgü olan, ancak farklı kültür ve coğrafyalarda yaşayan insanların da ortak damak beğenisine hitap edecek marka yemekler yaratıldı.

Manda Sütü Köpüğü ile kızılıklık (Kiren) Çorbası, Bildircin Yumurtalı Göce Çorbası, Bulgurlu Uğmaç (Uvmaç) Çorbası, Safranlı Tıntış Çorbası, Enginarlı Bakla Çorbası, Manda Kaymaklı Karnabahar Püresi ile Tenekede Tavuk gibi...

Farklı damak zevklerine ve gastronomik kültürlerle hitap eden inovatif menüyü Zonguldak Lezzetleri Yemek Kitabı'nda beğeninize sunuyoruz.

# Bıldırcın Yumurtalı Göce Çorbası

## Malzemeler:

- 45 gr mısır nişastası
- 4 adet bıldırcın yumurtası
- 100 gr haşlanmış mısır
- 100 gr haşlanmış fasulye
- 50 gr kalın bulgur
- 60 gr tereyağı
- 1 lt su
- 60 gr domates salçası
- 150 gr soğan
- Tuz
- Karabiber

## Hazırlanışı:

- 1- Bıldırcın yumurtalarını haşlayıp bir kenara ayırınız.
- 2- Küp küp doğranmış soğanları salça ile birlikte tereyağında kavurunuz.
- 3- Suyunu ilave ekip 2-3 dk kaynatınız.
- 4- Karışımın üzerine önce bulguru sonra mısır ve fasulyeyi ekleyerek karıştırmaya devam ediniz.
- 5- Bir kaptaki az miktar su ve nişastayı karıştırınız.
- 6- Yemeğin üzerine dökerek, üzerine tuz ve karabiberi ekleyiniz ve 25 dakika karıştırarak pişiriniz.
- 7- Yumurtaları ikiye kesin ve çorbayı ocaktan almadan önce ilave ediniz.
- 8- Tabaklara alarak servis ediniz.



# Balkabaklı Kestane Çorbası

## Malzemeler:

- 350 gr soyulmuş balkabağı
- 140 gr ince kıyılmış kuru soğan
- 300 gr haşlanmış iç kestane
- 1 lt su
- 250 ml manda sütü
- 70 gr ayçiçek yağı
- Tuz

## Hazırlanışı:

- 1- Tencerede soğanı ve ince dilimlenmiş bal kabağını yağ ile 7-8 dk kavurunuz.
- 2- Kestaneleri ilave ediniz ve hemen ardından suyu ekleyiniz.
- 3- Kestaneler eriyene kadar kaynatınız. Gerekirse biraz daha su ekleyebilirsiniz.
- 4- Blenderden geçiriniz.
- 5- Sütü ardından tuz ve karabiberini ekleyiniz ve 10 dk. daha kaynatınız.
- 6- Sıcak servis ediniz.



# Enginarlı Bakla Çorbası

## Malzemeler:

- 1 adet taze enginar
- 200 gr taze bakla
- 60 gr un
- 100 gr süzme yoğurt
- 1 yumurta
- 50 gr dereotu
- 30 gr zeytinyağı
- 30 gr tereyağı
- Tuz

## Hazırlanışı:

- 1- Baklaları incecik kıyınız. 5 dk. Kaynar suda haşlayıp bir kaba alınız.
- 2- Bir tencerede zeytinyağı kızdırıp ince kıyılmış enginarı ardından baklaları ilave ediniz.
- 3- Üzerine 1 lt suyu ilave edip baklaların pişmesini sağlayınız.
- 4- Çukur bir kaptan yoğurt, un ve 1 yumurta karıştırın.
- 5- Tam kaynamaya yakın yoğurtlu olan karışımı da ekleyip kısık ateşte karıştırarak 5-6 dk yavaş ateşte kaynatınız. Tuzu en son ekleyiniz.
- 6- Biraz dinlendikten sonra üzerine dereotu ve pul biber ilave ederek servis yapınız.





# Pürtüklü Bambam Çorbası

## Malzemeler:

- 1250 lt su
- 200 gr un
- 75 gr kuru soğan
- 30 gr ayçiçek yağı
- 50 gr domates salçası
- 30 gr kıyılmış maydanoz
- Tuz

## Hazırlanışı:

- 1- Küp şeklinde doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar sıvı yağda kavurunuz.
- 2- Salça ilave ederek karıştırmaya devam ediniz.
- 3- Suyun 1000 gramını ilave ederek kaynamaya bırakınız.
- 4- 200 gr unu 250 gr su ile bir karışım hazırlayınız
- 5- Bu karışımı kaynayan tencereye ekleyiniz.
- 6- Çırpma teli ile karıştırınız tuzunu ekleyiniz.
- 7- 15 dakika karıştırdıktan sonra maydanozu ekleyip sıcak olarak servis ediniz.



# Safranlı Tırtış Çorbası

## Malzemeler:

- 1 lt su
- 150 gr mısır unu
- 300 ml süt
- 3 gr safran
- Tuz

## Hazırlanışı:

- 1- Su ile mısır ununu karıştırınız.
- 2- Kaynamaya başlayınca safranı, sütü ve tuzu ekleyiniz.
- 3- Kaynadıktan sonra tabaklara koyarak servis ediniz.



# Kızılıcık (Kiren) Çorbası, Manda Sütü Köpüğü ile

## Malzemeler:

- 600 gr taze kızılıcık
- 70 gr ayçiçek yağı
- 60 gr yeşil biber
- 30 gr un
- 1 lt su
- 50 gr tereyağı
- 50 ml manda sütü
- 20 gr krema
- 1 adet orta boy portakal
- Tuz
- Karabiber

## Hazırlanışı:

- 1- Kızılıcıkları 15 dakika haşlayıp, süzgeçten geçirerek çekirdeklerini ayırınız. Süzülen suyu ayrı bir yere ayırınız, dökmeyiniz.
- 2- Bir tencerede ince kıyılmış biberleri tereyağı ile 3-4 dk. Kavurunuz.
- 3- Üzerine unu ekleyin ve 2-3 dk. Daha kavurun.
- 4- Ayırdığınız kızılıcık suyunu ve 1000 gr. Suyu ekleyin ve hızlıca karıştırınız.
- 5- Tuz ve karabiber ekleyip 10 dk kaynatıp servis kasesine alınız.
- 6- Cezvede sütü ve kremayı bir kaşım kanatınız ve el blenderi ile köpürtünüz.
- 7- Kâsedeki çorbanın üstüne bir kaşık köpüğü, üstüne de portakal kabuğu rendesi serpiştirip servis ediniz.



# Köfteli Pırasa Çorbası

## Malzemeler:

### Köftesi için

- 120 gr dana kıyma
- 20 gr ince kıyılmış kuru soğan
- 15 gr ince kıyılmış maydanoz
- Tuz
- 1 lt ılık su
- 750 gr pırasa
- 100 gr küp doğranmış patates
- 100 gr mısır unu
- 80 gr havuç
- 50 gr kuru soğan
- 40 gr tereyağı
- 5 gr kırmızı pul biber
- Tuz

## Hazırlanışı:

- 1- Kıyma, soğan maydanoz ve tuzu yoğurup küçük misketler haline getirip bir kenara koyunuz.
- 2- Tüm sebzeleri yemeklik küp şeklinde doğrayınız.
- 3- Bir tencerede sırasıyla soğanı, pırasayı, havucu ve patatesi tereyağı ile kavurun.
- 4- Üzerine suyu ekleyin. Kaynamaya başlayınca köfteleri yavaşça ekleyin ve orta hararete 10 dk pişirin.
- 5- Soğuk su ile mısır ununu sulandırın ve hızlıca karıştırarak tencereye ekleyin.
- 6- Tuzunu ekleyin. 10 dk. daha pişirin ve üzerine pul biber serpiştirerek servis edin.

**Not:** Mısır unu ekledikten sonra koyu olursa biraz daha su ekleyebilirsiniz.



# Bulgurlu Uğmaç (uvmaç) Çorbası

## Malzemeler:

- 50 gr ince bulgur
- 200 gr un
- 400 ml süt
- 650 ml su
- 5 gr kuru nane
- 60 gr tereyağı
- 5 gr ince kıyılmış maydanoz
- 3 gr dağ kekiği
- 20 gr kiren ekşisi
- Tuz

## Hazırlanışı:

- 1- Unu ve ince bulguru 150 ml su ile iyice yoğurunuz. Küçük misketler şeklinde yuvarlayınız..
- 2- Bir tencerede geri kalan suyu, bir miktar tuz ekleyerek kaynatınız.
- 3- Kaynamakta olan suya hamur misketlerini karıştırarak ekleyiniz ve pişinceye kadar kaynatınız.
- 4- İçine sütü ilave ediniz. 10 dk kaynatınız ve maydanozu ekleyip altını kapatınız.
- 5- Kızgın bir tavada tereyağını koyun ve üzerine kuru naneyi kekiği koyup hemen ateşten alınız.
- 6- Çorbası tabağa alınız ve üzerine bir yemek kaşığı tereyağlı naneyi koyunuz.
- 7- Üstüne az kiren ekşisi gezdirin ve servis yapınız.



# Kaşarlı Zılbit (İsput, Hodan, Kaldirik)

## Malzemeler:

- 1000 gr zılbit
- 120 gr tereyağı
- 60 gr rendelenmiş taze kaşar
- 3-4 yumurta
- 200 gr soğan
- Tuz
- Karabiber

## Hazırlanışı:

- 1- Zılbitin kökleri ve katı kısımları bıçakla kesilerek iki cm kalınlığında doğranır.
- 2- Toplanan zılbitlerin üzerini örtecek kadar su konur ve tencerede pişirilir.
- 3- Haşlanan zılbitler ılıyınca avuçların içine alınarak ve sıkılarak başka bir kaba alınır.
- 4- Soğanlar yemeklik olarak doğranır ve bir tencerede tereyağı ile soğan kavrulur.
- 5- Zılbitler eklenir pişinceye kadar kavrulur.
- 6- Yumurta kırılır ve birkaç dakika daha karıştırılarak pişirilir.
- 7- Yeterince tuz ve karabiber katılır.
- 8- Fırın kabına alınız ve üstüne kaşarı serpiştirip 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişirin.





# Yumurtalı Çöpele

## Malzemeler:

- 700 gr patates
- 4 adet yumurta
- 300 gr süzme yoğurt
- 100 gr tereyağı
- 10 gr sarımsak
- 10 gr pul biber
- 20 gr taze nane
- 2 diş sarımsak
- Tuz

## Hazırlanışı:

- 1- Patatesleri ve yumurtaları haşlayınız.
- 2- Soğuyunca patatesleri küp, yumurtaları ise 4 e bölünüz.
- 3- Bir kapta ezilmiş sarımsak ve yoğurdu çirpiniz.
- 4- Biraz su ekleyerek akıcı bir kıvama getiriniz.
- 5- İçine patatesleri, yumurtaları ve tuz ekleyiniz.
- 6- Kızgın tereyağında pul biberi ve kıyılmış naneyi hızlıca verip üstü boca ediniz



# Isırgan Yemeği

## Malzemeler:

- 1000 gr ayıklanmış ısırgan otu
- 300 gr mısır unu
- 80 gr tereyağı
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber

## Hazırlanışı:

- 1- Yıkanmış ve ayıklanmış ısırgan otlarını su ile haşlayınız.
- 2- Isırganları süzdürünüz ve çıkan haşlama suyundan 3 su bardağı ayırınız.
- 3- Ayırdığınız haşlama suyuna mısır ununu ilave ediniz ve bir tencerede kısık ateşte karıştırarak pişiriniz.
- 4- Koyulaşmaya başlayınca ısırganlarını, tuz ve karabiberini ilave edip 5 dk daha pişiriniz.
- 5- Başka bir tavada ince kıyılmış sarımsakları tereyağı ile soteleyiniz.
- 6- Servis tabağına alınız ve üzerine sarımsaklı tereyağını boca ediniz.



# Vişneli Pırasa Dolması

## Malzemeler:

- 500 gr pırasa
- 70 gr çekirdeksiz vişne
- 50 gr soğan
- 200 gr pirinç
- 50 gr kuş üzümü
- 50 gr tereyağ
- 30 gr maydanoz
- 50 gr vişne suyu
- 5 gr tuz
- 5 gr karabiber

## Hazırlanışı:

- 1- Pırasaları suda haşlayınız ve soğuk suda soğutunuz.
- 2- Kızgın bir tavaya yağ ekleyerek soğanları kavurunuz.
- 3- Daha sonra pirinçleri ve 50 gr ve 50 gr. vişne suyu ekleyiniz.
- 4- Su çektikten sonra maydanoz, kıyılmış vişne, tuz ve karabiber ekleyerek, hazırladığınız bu iç harcı soğutunuz.
- 5- Karışımı pırasaların içine doldurarak tencereye diziniz.
- 6- Üzerine 300 gram daha su ilave ederek kısık ateşte 30 dakika pişiriniz.
- 7- Soğuttuktan sonra servis ediniz.



# Bıldırcınlı Kara Lahana Sarması

## Malzemeler:

- 1000 gr kara lahana
- 3 adet bıldırcın
- 300 gr pirinç
- 130 gr kıyılmış kuru soğan
- 120 gr ayçiçek yağı
- 60 gr domates salçası
- 10 gr karabiber
- 10 gr kekik
- 45 gr kıyılmış maydanoz
- 0,5 lt bıldırcın suyu
- Tuz



## Hazırlanışı:

- 1- Lahanelerin yaprakları temizleyin ve saplarını kesip bir kenara ayırınız.
- 2- Az tuzlu bol kaynar suda yaprakları yaklaşık 5 dk haşlayınız. Ardından hemen soğuk suya soğutunuz.
- 3- Bıldırcınları kekikli suda haşlayınız. Suyunu ayırın
- 4- Bıldırcınların etlerini ayıklayınız.
- 5- Kızgın tavada kıyılmış soğanı zeytinyağı ile 5 dk. kavurunuz.
- 6- Bıldırcınları ve salçayı ilave ediniz 2-3 dk daha kavururunuz.
- 7- Yıkamış pirinçleri ilave ediniz ve 5 dk daha kavurup altını kapatınız.
- 8- Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydonu ekleyiniz ve karıştırınız.
- 9- Lahana yapraklarını açınız ve içine yaklaşık 20 gr. iç malzemesini koyup, ilk önce yanlarını kapatıp sarınız.
- 10- Küçük yapraklarda orta damarını eziniz. Büyük yapraklarda ise bölerek tüm yaprakları sarınız.
- 11- Önceden kenara ayırdığınız lahana saplarını tencerenin altına diziniz ve üzerine sarmış olduğunuz lahana dolmalarını sıkıca yerleştiriniz.
- 12- Bir kaptan tuz, bıldırcın suyunu ve kalan sıvı yağın koyup, tencere yerleşebilecek düz bir tabak ile kapayınız, sonra kapağını kapatınız.
- 13- Ağır ateşte, suyunu çekene kadar 40-45 dakika pişiriniz.
- 14- Altını kapatınız ve tenceresinde soğumaya bırakınız.
- 15- Arzu edilirse manda yoğurdu ile servis ediniz.

# Kızılıcık Pekmezi Marineli Ördek Göğsü, Kuzu Kestane Püresi ile

## Malzemeler:

- 1 adet ördek göğsü
- 50 gr pekmezi
- 150 gr iç kuzu kestane
- 10 gr krema
- 120 gr süt
- 20 gr zeytinyağı
- 40 gr tereyağı
- 5 gr tuz
- 5 gr esmer şeker

## Hazırlanışı:

- 1- Ördek göğsünü pekmez ve zeytinyağı ile marine ediniz ve 1 saat dinlendiriniz.
- 2- Kızgın tavada her iki tarafını renk alacak şekilde tereyağının yarısı ile kızartınız.
- 3- 150 derece fırında 30 dk pişiriniz.
- 4- Kestaneleri, geri kalan tereyağı ile 2 dk kadar bir tencerede kavurunuz.
- 5- Kestanelerin üstüne sütü ve kremayı ekleyip kestaneler eriyene kadar kısık ateşte pişiriniz.
- 6- Blenderden geçirip tuzu ekleyiniz.
- 7- Tabaka önce kestane püresini üstüne de ördeği koyup servis ediniz.



# Pazıya Sarılı Dana Bonfile, Kavşak Fasulye



## Malzemeler:

### Fasülye için

- 150 gr kurutulmuş taze fasulye
- 60 gr kıyılmış kuru soğan
- 70 gr sıvıyağ
- 10 gr biber salçası
- 10 gr domates salçası
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı pul biber

### Bonfile için

- 200 gr bonfile
- 1 adet pazı yaprağı
- 25 gr tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- Taze kekik

## Hazırlanışı:

- 1- Bol suda fasulyeleri yumuşayıncaya kadar kaynatınız ve ardından süzdürünüz
- 2- Kızgın bir tavada soğanları zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- 3- Fasulyeleri ilave edip 7-8 dk daha kavurmaya devam ediniz.
- 4- Az bir miktar su ile salçaları karıştırınız ve fasulyelerin üzerine boca ediniz.
- 5- Tuz, karabiber ve pul biberini de ilave ettikten sonra suyunu çekene kadar pişiriniz.
- 6- Bonfileye kekik, tuz ve karabiber ekip kızgın tavada dağlayınız.
- 7- Haşlanmış pazı yaprağına sarıp 170 derece fırında 25 dk pişiriniz.
- 8- Tabağa önce fasülyeyi üstüne bofileyi koyup servis ediniz.

# Tirit

## Malzemeler:

- 100 gr ince kıyılmış soğan
- 400 gr kıyma veya et
- 1 lt sıcak et suyu
- 60 gr domates salçası
- 5 adet kuru yufka
- 80 gr ayçiçek yağı
- Tuz
- Karabiber

## Hazırlanışı:

- 1- Orta boy bir tepsiye elinizle yufkaları kırıp düzgünce yayın.
- 2- Bir tencerede ince kıyılmış soğanı ve eti koyup güzelce kavurun.
- 3- Salçasını, tuzunu ve karabiberini ilave edin.
- 4- İçine sıcak et suyunu koyup suyla da güzelce kaynatın.
- 5- Tepsideki yufkanın her tarafına eşit olarak kepçeyle döküp üzerini bir kapakla kapatın.
- 6- Beş dakika kadar yufkaların kabarmasını sağlayın.
- 7- Sıcak servis ediniz.



# Tavada İstavrit

## Malzemeler:

- 500 gr istavrit
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet kırmızıbiber (paprika)
- 1 adet sivri biber
- 1 adet orta boy domates
- 100 gr maydanoz
- Tuz
- 1 adet limon
- 80 gr ayçiçek yağı

## Hazırlanışı:

- 1- Balıkları temizleyiniz.
- 2- Derin bir tavada sırasıyla halka soğanlar, ince dilimlemiş kırmızıbiber ve sivri biberin yarısı ve balıkları bir sıra diziniz.
- 3- Üstüne biberlerin diğer yarısı ve geri kalan balıkları diziniz.
- 4- En üstüne yağı, dilimlenmiş limonu, rendelenmiş domatesi, tuzu ve iri doğranmış maydanozu serpiştirin.
- 5- Tavanın bir kenarında yarım su bardağı kadar su ekleyip kapağını kapatıp ocağın üzerinde kısık ateşte pişmeye bırakınız.
- 6- Sıcak olarak servis ediniz.



# Tenekede Tavuk, Manda Kaymaklı Karnabahar Püresi ile



## Malzemeler:

- 1 adet bütün köy tavuğu
  - 1 adet orta boy patates
  - 1 adet orta boy soğan
  - 10 gr tuz
  - 1 adet temiz ve boş yağ tenekesi (büyük boy)
  - 1 adet ters " t " şeklinde demir çubuk
  - 20 cm çapında yuvarlak tepsi
  - Odun kömürü ve tahta parçaları
- ### Püre için
- 150 gr ayıklanmış ve temizlenmiş karnı bahar
  - 50 gr manda kaymağı
  - 100 ml süt
  - Tuz

## Hazırlanışı:

- 1- Tavuğu tuzlayın ve 'T' şeklindeki çubuğa takın ve yuvarlak tepsinin ortasına dik duracak şekilde yerleştirin.
- 2- Altına soyulmuş yıkanmış bütün patatesi ve bütün soğanı yerleştirin.
- 3- Ateş yakabileceğiniz uygun ve güvenli bir alanda tepsiyle tavuğu yerleştirin ve üstünü teneke ile kapatın.
- 4- Tenekenin etrafını tahta parçaları ve odun kömürü ile çerçeveleyin ve yakın.
- 5- Odunlar köz halide geldikten sonra tenekenin etrafını közle kapatın ve 40-45 dk pişirin.
- 6- Bu esnada derin bir kapta karnabahar püre olana kadar süt ile kaynatınız.
- 7- Blenderden geçirip kaymağı ve tuz ekleyip hızlıca karıştırınız.
- 8- Servis tabağına önce püreyi ardından tavuğu yerleştiriniz ve servis ediniz.

# İspanak Sosunda Levrekli Soğan Dolması

## Malzemeler:

- 8 adet orta boy kuru soğan
- 10 gr kuru nane
- 1 adet orta boy levrek
- 10 gr kuru kekik
- 350 gr temizlenmiş ıspanak
- 100 gr zeytinyağı
- 120 gr kalın bulgur
- Tuz
- 1/2 demet maydanoz
- Karabiber



## Hazırlanışı:

- 1- Balığı temizleyip fileto çıkarın.
  - 2- Balığın kafası ve kılçıklarını soğuksuda 10 dk bekletin ve 500 gr suda kısık ateşte 30 dk kaynatıp süzdürünüz.
  - 3- Kızgın bir tavada ıspanakları az yağla rengi canlı kalacak şekilde 1 dk. Kavurunuz.
  - 4- Üzerine balık suyunu ve tuz ekleyip 2-3 dk daha kaynatıp blenderden çekinip kenara alınız.
  - 5- Kabukları soyulmuş olan soğanları kaynayan suya atarak içleri çıkana kadar haşlayınız.
  - 6- Maydanozu ince ince kıyıp baharatlar, ince kıyılmış kılçıksız levrek filetosu, salça ve yağla birlikte bulguru ilave ederek hafifçe yoğurunuz.
  - 7- Soğan katlarına iç harçtan koyarak lahana sarar gibi sarınız ve fırın tepsisine diziniz.
  - 8- Biraz zeytinyağı ile soğanların haşlanmış olduğu sudan ilave ediniz.
  - 9- Tepsinin üzerine yağlı kâğıt yerleştirerek tepsiyi fırına sürünüz.
  - 10- 180 °C'de 45 dakika pişiriniz.
  - 11- Yağlı kâğıdı tepsinin üzerinden alıp 10 dakika daha fırında tutarak üstünün de kızarmasını sağlayınız.
  - 12- Derin bir tabağa önce ıspanak sosunu dökünüz.
  - 13- Ortasına soğan dolmasını yerleştirin ve servis ediniz.
  - 14- Sıcak olarak yanında yoğurtla servis edebilirsiniz.
- Not:** Soğan dolması tencerede de yapılabilir. O zaman üzerine bir tabak ya da dolma taşı koymak gerekir.



# Tavada Hamsi Dolması

## Malzemeler:

- 500 gr karadeniz hamsi
- 2 adet yumurta
- 100 gr mısır unu
- 200 gr ayçiçek yağı
- Tuz
- Karabiber

## İç Malzemeleri

- 1 adet ekmek içi
- 0,5 demet ince kıyılmış maydanoz
- 1 diş sarımsak

## Hazırlanışı:

- 1- Balıkların baş kısımları kalacak şekilde ve ayırmadan kılıcıklarını temizleyiniz ve yıkayıp kurulayınız.
- 2- İçi için; Ekmek içini, maydanozu ve kıyılmış sarımsağı mikserde çekiniz.
- 3- Hamsilerin içlerini hazırlanan iç malzemesi ile doldurunuz.
- 4- Dolum işlemleri bittikten sora üzerlerine tuz ve karabiber serpiştirin.
- 5- Hamsileri önce çırpılmış yumurtaya sonra mısır ununa bulayın ve kızgın tavada her iki tarafına dikkatlice pişirin.



# Çükündür Mancarlı Tavuk Göğsü Dolma

## Malzemeler:

- 2 adet tavuk göğsü
- 200 gr pazı
- 100 gr pırasa
- 100 gr kıyılmış kuru soğan
- 100 gr ısırgan otu
- 100 gr kırmızı mancar (pancar)
- 100 gr ıspanak
- 50 gr kalın bulgur
- 80 gr domates salçası
- 90 gr ayçiçek yağı
- 2 adet kurtulmuş acı biber
- Tuz

## Hazırlanışı:

- 1- Tüm sebzeleri temizleyip ince kıyınız.
- 2- Kızgın tencerede önce soğanı ve pırasayı hafif pembeleşinceye kadar ayçiçek yağı ile kavurunuz.
- 3- Diğer sebzeleri ilave ediniz ve ağır ateşte suyunu çekene kadar pişiriniz.
- 4- Karıştırarak bulguru ilave ediniz.
- 5- Acı kuru biberleri elle parçalayarak ilave ediniz.
- 6- İki su bardağı su ile salçayı karıştırıp üstüne ekleyiniz.
- 7- Tuz ilave edip sebzeler pişinceye yakın kenara alınız.
- 8- Tavuk göğüslerini ortadan yarıp açınız.
- 9- Hazırlanan sebze içini tavuk göğsünün içine bir koyup sarınız.
- 10- Kürdan takarak açılmasını önleyebilirsiniz.
- 11- Dolmaları tepsiye dizin ve tuz, karabiber, zeytinyağı koyup 200 derece fırında üstü kızarana kadar pişiriniz.
- 12- Sıcak servis ediniz.

# Narlı Baklaç Tatlısı

## Malzemeler:

- 400 gr toz şeker
- 100 gr nar suyu
- 100 gr nar taneleri
- 800 ml su
- 85 gr buğday nişastası
- 100 gr kuru fasulye

## Hazırlanışı:

- 1- Fasulyeleri bol suda parçalanmadan haşlayınız.
- 2- Başka bir tencerede su kaynatınız.
- 3- Kaynayan suya, az su ile eritilmiş nişastayı karıştırarak ekleyiniz ve koyulaşana kadar kaynatınız.
- 4- Fasulyeleri ve nar suyunu ilave ederek biraz daha pişiriniz.
- 5- Soğuduktan sonra servis kâselerine alınız.
- 6- Soğuduktan sonra üstünü nar taneleri ile süsleyip servis ediniz.



# Kestane Reçeli

## Malzemeler:

- 1000 gr kestane
- 400 gr tozşeker
- 200 ml su
- 3 gr vanilya
- 5 gr limon tozu

## Hazırlanışı:

- 1- Kestanelerin üzerlerini bıçakla derince çiziniz.
- 2- Kaynamakta olan suya atarak 10 dakika haşlayın ve suyunu süzüp fırın tepsisine dizin.
- 3- Fırının ızgara kısmında on dk. bir yüzünü, on dk. da diğer yüzünü pişirin.
- 4- Fırından çıkarın ve fazla soğutmadan kabuklarını soyun
- 5- Tekrar kaynamakta olan suya atarak on dakika daha kaynatın, süzün ve bir kenara alın.
- 6- Tencereye şekeri ve suyu koyarak, şekeri eriterek kestaneleri içine atın.
- 7- Ara sıra tahta kaşıkla karıştırın.
- 8- Yaklaşık olarak 40 dk. pişirin ve ateşten indirmeden önce vanilya ve limon tozunu ilave edin.
- 9- Soğuduktan sonra kavanoza boşaltın.



# Kızılcık Marmelatı

## Malzemeler:

- 2000 gr kızılcık
- 800 gr toz şeker

## Hazırlanışı:

- 1- Kızılcıklar yıkanır ve varsa sapları ayıklanır. Üzerini geçecek kadar su konularak ocakta kaynatılır.
- 2- Kızılcıklar yumuşayınca altı kapatılır.
- 3- İllindikten sonra yayvan bir tencerenin üzerine genişçe bir süzgeç yerleştirilir.
- 4- Kızılcıklar suyla birlikte süzgece aktarılır.
- 5- Önce kaşık yardımıyla ezilir.
- 6- Ardından çekirdeklerinden arındırmak için elin iç kısmı ile bastırılarak süzgeçten geçirilir.
- 7- Elde edilen kızılcık püresinin üzerine şeker ilave edilerek kısık ateşte ara sıra karıştırılarak pişirilir.
- 8- Püre katılaşınca limon tuzları çok az bir suyun içersinde eritilerek kızılcıklara karıştırılır.
- 9- Bir - iki taşım kaynadıktan sonra altı kapatılır.
- 10- Kızılcık Marmelatı tenceresinde ılındıktan sonra soğuk temiz cam kavanozlara kapatılarak saklanır.



# Kestaneli Un Helvası

## Malzemeler:

- 500 gr un
- 500 gr fırınlanmış kestane içi
- 250 gr ayçiçek yağı
- 500 ml süt
- 500 ml su

## Hazırlanışı:

- 1- Bir tencerede yağla unu kavurunuz.
- 2- Fırınlanmış kestane içlerini ekleyiniz ve 5 dk daha kavurunuz.
- 3- Toz şekeri ilave ediniz.
- 4- Süt ve suyu aynı anda hızlıca karıştırınız.
- 5- Bir dk daha pişirdikten sonra ateşten alın, 30 dk. dinlendirin ve servis ediniz.



# Vanilyalı Sütlü Armut

## Malzemeler:

- 4 adet orta boy armut
- 5 gr toz vanilya
- 0,5 lt manda sütü
- 250 gr toz şeker

## Hazırlanışı:

- 1- Armutları soyunuz.
- 2- Bol suda 5 dk haşlayınız.
- 3- Sütü ve şekerini ayrı bir tencerede kaynatınız.
- 4- Vanilyayı ve armutları ekleyiniz ve bir kaşım kaynatınız.
- 5- Soğuk servis ediniz



# Anasonlu Hüppülü (Höbbeli) Tatlısı

## Malzemeler:

- 250 gr haşlanmış barbunya
- 100 gr elma kuru
- 5 gr yıldız anason
- 200 gr toz şeker
- 800 ml su

## Hazırlanışı:

- 1- Barbunyayı bir gün önceden pişiriniz.
- 2- Pişmiş barbunya ve elma dilimlerini bir tencerede sıcak suda kaynatınız.
- 3- Pişmeye yakın şeker ilave ederek ve soğumaya bırakınız.
- 4- Tabaklara koyarak servis ediniz.





# Kereviz ve Ananaslı Kızılıcak Şurubu

## Malzemeler:

- 1000 gr kızılıcak
- 100 gr küp doğranmış ananas
- 2,5 lt su
- 350 gr toz şeker
- 150 gr taze kereviz sapı

## Hazırlanışı:

- 1- Kızılıcakları yıkayıp tencereye alın.
- 2- Üzerine sıcak suyu ekleyip kaynamaya bırakın
- 3- Kaynamaya başladıktan itibaren şekeri ekleyin ve 15 dakika daha kaynatıp altını kapatın.
- 4- Sık bir süzek veya tülbentten süzün.
- 5- Oda sıcaklığına gelene kadar dışarda bekletip, içine ince kıyılmış kereviz sapı ve ananası ekleyiniz.
- 6- Soğuması için buzdolabına kaldırın.
- 7- Soğuk servis ediniz.



# Naneli Osmanlı Çileği Punch



## Malzemeler:

- 250 gr osmanlı çileği
- 1 adet yıldız anason
- 1 lt su
- 5 dal taze nane
- 200 gr esmer şeker
- 1 adet lime (yeşil limon)
- 1 adet yeşil elma
- 50 ml nar suyu

## Hazırlanışı:

- 1- Bir litre kaynar suya anasonu, şekerini ve çilekleri koyup, 5 dk kaynatınız.
- 2- Soğuyunca limon ve elmayı dilimleyip ilave ediniz.
- 3- Nar suyunu ve nane yapraklarını ilave edip soğuk servis ediniz.



# Portakallı Beyaz Baklava



## Malzemeler:

### Hamuru

- 3 yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 0,5 lt süt
- 150 gr margarin
- Bir paket nişasta unu

### İçi için

- 150 gr ceviz içi
- 120 gr ince kıyılmış portakal reçeli

### Şerbeti

- 3 kg şeker
- 2 lt su
- 1 adet limon suyu
- Çok az tuz

## Hazırlanışı:

- 1- Hamur malzemeleri karıştırıldıktan sonra, un koyularak ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edilir.
- 2- Hamur 55 adet parça yapılarak, bezleri arasına 15-20 dakika dinlenmesi için bırakılır.
- 3- Daha sonra oklava ile üzerine nişasta serpilerek yufka büyüklüğünde açılan yufkalar hafif kurutulur.
- 4- Büyük bir tepsinin altı yağlanır.
- 5- Kuruyan yufkalardan 5 tanesi tepsiye konur.
- 6- Üzerine dövülmüş ceviz ve portakal reçeli ilave edilir.
- 7- 54 adet beze bitene kadar bu işlem tekrarlanır.
- 8- Daha sonra tepsideki yufkaların üzerine kalan 1 adet beze açılarak kurutmadan yerleştirilir.
- 9- Hamur, bıçakla baklava şekli verilerek kesilir.
- 10- Üzerine eritilmiş margarin karışımı kaşıkla serpilir.
- 11- Fırında çok kızarmadan pişirilir.
- 12- Şerbet malzemeleri bir tencerede 10 dk kaynatınız.
- 13- Hafif ılık iken şerbeti dökülür.
- 14- 1 saat dinlendirilir.

# Fırında Yumurtalı Devrek Simidi

## Malzemeler:

- 1 adet devrek simidi
- 30 gr dilimlenmiş siyah zeytin
- 50 gr dilimlenmiş yeşil zeytin
- 80 gr dilimlenmiş sucuk
- 60 gr kıyılmış soğan
- 10 gr kıyılmış maydanoz
- 40 gr kıyılmış sivri biber
- 1 adet yumurta
- 40 gr rendelenmiş kaşar
- 40 gr tereyağı

## Hazırlanışı:

- 1- Kızgın tavada önce soğanı daha sonra sırasıyla biber, sucuk ve zeytinleri 5 dk. tereyağı ile kavurunuz.
- 2- Fırın tepsisine simidi yerleştirin ve hazırlanan malzemeyi ortasına yerleştiriniz.
- 3- Ortasına yumurtayı kırınız ve maydanozu serpiniz.
- 4- En üstüne rende kaşarı serpin ve 130 derece fırında peynirleri eriyene kadar pişiriniz.





# Ereğli Pidesi

## Malzemeler:

- 500 gr kıyma
- 100 gr domates
- 50 gr soğan
- 50 gr sivri biber
- 15 gr tuz
- 5 gr kara biber
- 50 ml su

## Hamuru için

- 500 gr tam buğday unu
- 10 gr kuru maya
- 20 gr şeker
- 20 gr tuz
- 300 ml ılık su

## Üzeri için

- 50 gr eritilmiş tereyağı

## Hazırlanışı:

- 1- Geniş bir kasede un, ılık su, maya, tuz ve şekeri yoğurarak yumuşak bir hamur elde ediniz.
- 2- 30 dk üstünü örterek mayalandırmaya bırakınız.
- 3- İçi için kıymayı bir kasede rendelenmiş domatesleri, ince kıyılmış soğan ve sivri biberleri, tuz ve karabiberleri ekleyerek yoğurunuz. Ardından bira su ekleyerek inceltiniz.
- 4- Hamuru 100 gr lik parçalara ayırınız. Merdane ile uzun oval şeklinde açınız.
- 5- İç malzemesini açılan hamurun üzerine kenarlarında 2 cm boşluk kalacak şekilde yayınız.
- 6- Kenarlarından içe doğru katlayınız.
- 7- 200 derece ısıtılmış fırında kenarları kızarıncaya kadar pişiriniz.
- 8- Fırından alınan pidelerin üzerine tereyağı sürünüz ve dilimleyerek servis ediniz.



# Tarçınlı Bal Kabaklı Börek

## Malzemeler:

- 500 gr rendelenmiş bal kabağı
- 500 gr kuru yufka  
(elle su serpilerek ıslatılmış)
- 75 gr eritilmiş tereyağı
- 10 gr toz tarçın
- 150 gr dövülmüş ceviz içi
- 150 gr toz şeker

## Şurubu için

- 400 gr toz şeker
- 600 ml su
- 25 ml limon suyu

## Hazırlanışı:

- 1- Bir kâseye rendelenmiş kabağı, toz şekerini, toz tarçını ve cevizini koyup güzelce karıştırın.
- 2- Bir fırın tepsisini biraz yağlayıp, bir yufkayı büzerek serin.
- 3- Biraz yağ gezdirip kabakları içine yayın.
- 4- Yufkalar bitene kadar işleme devam edip son yufkanın üstünü güzelce yağlayarak önceden 180 derece ye getirilmiş fırında 20-25 dakika pişiriniz.
- 5- Soğumaya yakın kare şeklinde kesip, üzerine şurup (Şeker ve su koyulaşana kadar kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilerek yapılır) gezdirin.
- 6- Şurubu çekmesi için üzerini bir tepsiyle örtünüz.
- 7- Daha sonra porsiyonlara ayırarak servis yapınız.



# Mısır Ekmeği

## Malzemeler:

- 1000 gr mısır unu
- 100 gr zeytinyağı
- 50 ml süt
- 50 gr yoğurt
- 10 gr tuz
- 30 gr şeker
- 5 gr karbonat
- Sıcak su

## Hazırlanışı:

- 1- Mısır ununu eleyin.
- 2- İçine tüm malzemeleri ekleyip yumuşak bir kek hamuru elde edene kadar su ilave edin. Sıcak suyu dökmeden önce bir bardak oda sıcaklığındaki suyla karıştırmanız iyi olacaktır.
- 3- Yağlanmış tepsiye hamuru yayın ve 200 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.
- 4- Sıcak olarak servis ediniz.



# Cevizli Kömeç

## Malzemeler:

- 500 gr un
- 45 gr yaş maya
- 150 ml ılık su
- 25 gr toz şeker
- 150 ml süt
- 90 gr ayçiçek yağı
- Tuz
- 350 gr ceviz içi
- 4 adet yumurta sarısı
- 40 gr susam veya çörek otu

## Hazırlanışı:

- 1- Derin bir kaba un, yağ, sütü, su ve az suda eritilmiş mayayı koyunuz ve yoğurunuz.
- 2- Elde ettiğiniz hamuru yaklaşık 45 dakika üstünü bir bez ile örtterek dinlendiriniz.
- 3- Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp açınız.
- 4- Açtığınız hamurları önce yağlayıp üzerine ince kıyılmış ceviz serpiştiriniz.
- 5- Rulo şeklinde sarınız ve yuvarlak yağlanmış tepsiye içten dışa doğru dönecek şekilde yerleştiriniz.
- 6- Üzerine yumurta sarısı ve susam serpiştirip, 160 derece fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin.
- 7- Dilimleyerek servis ediniz.





# Kuru Yufka

## Malzemeler:

- 5000 gr un
- 3 lt su
- 30 gr tuz

## Hazırlanışı:

Bütün malzemeler karıştırılarak ele yapışmayacak bir kıvama gelene kadar yoğurunuz. Her biri 80 gr olan 80 farklı parçaya bölünüz. Her bir parçayı oklavayla yuvarlak şekilde açınız. Açarken yapışmaması için un kullanınız. Önceden sac ocağınızı ya da tavanızı ısıtınız. Her bir parçayı arkalı önlü çevirerek pişiriniz. Yufka kas katı halini aldıktan sonra, tülbente sararak saklayınız. Gerektiğinde üstüne su sıkarak yumuşatarak kullanınız.



Normal Bir Kahve Fincanı	Fincan Silme Dolu
Un	45 gr.
Nişasta	55 gr.
Toz şeker	85 gr.
Pudra şekeri	55 gr.
İrmik	65 gr.
Bulgur	65 gr.
Pirinç	80 gr.
Nohut	70 gr.
Kurufasulye	70 gr.
Mercimek	70 gr.
Tuz	115 gr.
Kavrulmuş fıstık içi	55 gr.
Kabuksuz kuru badem	55 gr.
Yeşil fıstık kabuklu	55 gr.
Su	70 gr.
Süt	70 gr.
Krema	70 gr.
Şurup	80 gr.
Çikolata erimiş	85 gr.
Rafine Yağı	65 gr.
Tereyağı erimiş	65 gr.

Tatlı Kaşığı	Silme Dolu
Margarin	20 gr.
Rafine Yağ	6 gr.
Tuz	20 gr.
Un	10 gr.
Süt	7 gr.
Krema	10 gr.
Su	6 gr.
Pirinç	12 gr.
Kahve	10 gr.
Kakao	7 gr.
Tarçın	7 gr.
Karbonat	20 gr.
Vanilya	12 gr.
Toz şeker	20 gr.
Pudra şekeri	12 gr.
Salça	20 gr.
Bulgur	10 gr.
Tereyağı erimiş	7 gr.
Ketçap	10 gr.
Kuru nane	1 gr.
Kekik	1 gr.
Fesleğen	1 gr.

Bir Su Bardağı	Silme Dolu Bardak
Un	125 gr.
Toz Şeker	210 gr.
Pudra şekeri	145 gr.
Nişasta	130 gr.
Pirinç	200 gr.
Bulgur	185 gr.
İrmik	180 gr.
Kurufasulye	190 gr.
Nohut	190 gr.
Mercimek	190 gr.
Tuz	300 gr.
Findik içi kavrulmuş	135 gr.
Kabuksuz kuru badem	135 gr.
Yeşil kabuklu fıstık	135 gr.
Süt	235 gr.
Su	220 gr.
Rafine Yağ	215 gr.
Tereyağı erimiş	215 gr.
Şurup	220 gr.
Çikolata erimiş	265 gr.

Bir Çay Kaşığı	Silme Dolu
Tuz	5 gr.
Süt	3 gr.
Krema	3 gr.
Pirinç	3 gr.
Kahve	3 gr.
Kakao	2.5 gr.
Tarçın	2.5 gr.
Vanilya	3 gr.
Toz şeker	4 gr.
Pudra şekeri	3 gr.
Salça	5 gr.
Bulgur	2.5 gr.
Kuru nane	0.3 gr.
Kekik	0.3 gr.
Fesleğen	0.3 gr.
İrmik	2.5 gr.
Nişasta	2.5 gr.
Rafine Yağ	2.5 gr.
Şurup	3 gr.
Kabartma tozu	3 gr.

Bir Çorba Kaşığı	Hafif Tepeleme Doldurulmuş
Pudra Şekeri	15 gr.
Toz Şeker	25 gr.
Karbonat	25 gr.
Vanilya	15 gr.
Bulgur	15 gr.
İrmik	15 gr.
Un	15 gr.
Nişasta	15 gr.
Pirinç	20 gr.
Kuru Nane	1.5 gr.
Kekik	1.5 gr.
Tarçın	13 gr.
Kakao	10 gr.
Kahve	15 gr.
Salça	30 gr.
Süt	10 gr.
Tereyağı erimiş	10 gr.
Ketçap	15 gr.
Krema	15 gr.
Çikolata erimiş	30 gr.
Rafine Yağ	7 gr.
Margarin	25 gr.

Sebze/Meyve	1 Adet Gramı
Soğan (orta boy)	65 gr.
Havuç (orta boy)	95 gr.
Limon (orta boy)	70 gr.
Maydanoz (1 demet)	55 gr.
Patlıcan (orta boy)	180 gr.
Yeşil Kabak (orta boy)	155 gr.
Salatalık (orta boy)	125 gr.
Yeşil Biber (orta boy)	15 gr.
Yeşil Soğan (orta boy)	25 gr.
Elma (orta boy)	175 gr.
Pırasa (orta boy)	175 gr.
Domates (ortaboy)	130 gr.
Patates (orta boy)	100 gr.
Yumurta (orta boy)	50 gr.

Afiyet Olsun



