Semra ALGIN

YÖREMİZDEN SOFRANIZA

-Urfa Mutfağı-

Harran Yayınları

Semra ALGIN

YÖREMİZDEN SOFRANIZA

-Urfa Mutfağı-

MEHMET HULUSİ ÖCAL KİTAPLIĞINDAN
ŞURKAV KÜTÜPHANESİNE
AYŞE ÖCAL TARAFINDAN
2017 YILINDA BAĞIŞLANMIŞTIR. No:

Harran Yayınları

Harran Yayınları: 9

Kapak: Harran
Kapak fotoğrafı: A. Cihat Kürkçüoğlu

Dizgi: Birleşik Dizgi
Tel: 231 39 44
Baskı: Kar Ofset

SUNUŞ

Şanlıurfa yöresiyle ilgili bir araştırmanın bugüne kadar hazırlanmamış olması hatırlandığında, biz Urfalıları ne kadar üzdüğünü kelimelerle anlatamam...
Aile Ekonomisi ve Beslenme öğretmeni Urfalı kızımız Semra ALGIN'ın ilk olarak bu konuda bir araştırma yapması bizleri çok sevindirmiştir.
Bu kitabın gayesi yeni yetişen genç nesillere yörenin yemeklerini tanıtmak, Urfa yemeklerinin Türk mutfağındaki yerini almasını sağlamaktır. Bu kitap çok uzun araştırmalar ve bu yemeklerin denemeleri yapılarak hazırlanmıştır.
Kitabın sunuş bölümünü bana ayırma nezaketinde bulunan Sayın mesletaşım Semra ALGIN'a teşekkürlerimi sunarım

Abdurrahman GÜNER
Halk Eğitimi Müdürü

GİRİŞ

Urfa folklorunda bir yemek kitabının olmayışı beni bu konuda araştırma ve incelemeleree yöneltmiştir. Türk mutfağına, Türk kültürüne katkı sağlamak ve varolan kültürümüzü devam ettirmek için yaptığım bu çalışmada yaşlı kimselerden aldığım yemeklerin bir çoğunu uygulamalı olarak yaptım, ölçülerini belirledim.

Tarihi ananelerimizden gelen bu yemekler umumiyetle zahirelik malzeme kullanılarak yapılır. Önceden hazırlanan bu ham maddeler depo edilirdi.

Bu gelenek ve alışkanlık yemeğin lezzeti ve türleri bakımından etkili olurdu. Hep aynı tür ham maddeyi kullanan kişi yemek yaparken daha başarılı olurdu.

Sanat seviyesine ulaşmış yemeklerimiz sözlü gelenekte yaşıyan ve çoklukla mühteva bakımından ferdiyet kazanmamış bu ürünlerin bazıları adları bakımandan yurdumuzun başka yörelerinde de vardır. Ancak yapılış şekli ve lezzetleri değişiktir.

Yemeklerin tatları kullanılan mazemeler gün geçtikçe değişmekte olup buna paralel olarak eski türlerin yerini yenileri almaktadır. Bu nedenle var olan mutfak kültürümüze sahip çıkmalıyız.

Urfalılar asırlardan bu yana beslenmesini bilmiş, malzemelerini özenle seçmiştir. Yöre yemeklerinin lezzetleri yanında besin değerleri de çok yüksektir. bu önemli çevrede yaşıyan bitki ve hayvanlardan elde elinden ürünlerin kalitesine bağlamanın yanında yöre insanının yemek yapma maharetine bağlamak gerekir. Öğrenilememiş veya bulunamamış mutfak kültürümüze ait yemeklerimizin araştırılması ve tespit edilmesi yine biz araştırmacılara düşmektedir.

Kitabın hazırlanmasında bana yardımcı olanlara teşekkürlerimi sunarım.

Semra ALGIN
Ev Ekonomisi ve Beslenme Öğretmeni

ÇORBALAR

AYRAN ŞORBASI (ÇORBASI)

Malzemeler:
3 kg Yayık Ayranı
2,5 kg Dövme (Buğdayın haşlanıp dövülerek kabuklarından ayıklanmış ve kurutulmuş halidir), tuz.

Yapılışı:
1. Yayık ayranı bir tencereye alınıp ateşe konur
2. Dövme ayıklanarak yıkanır, ayarana eklenip, tuz atılır.
3. Dövmeler yumuşayıncaya kadar 30-35 dakika haşlanır.
4. İsteğe göre sıcak ve soğuk servis yapılır.

HAMURLU

Malzemeler:
2 su bardağı un., 2 su bardağı yeşil mercimek., 1 tatlı kaşığı tuz, 2 kuru soğan., 2 yemek kaşığı sade yağ

Yapılışı:
1. Un çok su ile yoğrulup sertçe bir hamur yapılır.
2. İnce açılır 2 cm eninde 1/2 cm boyunda ince makarna kıvamında kesilir.
3.Soğanlar ayıklanıp yıkanır iri iri doğranır. Bir tencereye konur ölçülü yağ eklenip soğanlar sararıncaya kadar kavrulur. 3-4 su bardağı su ilave edilir, tuz konup bekletilir.
4. Ayrı bir tarafta mercimek ayıklanıp yıkanır, tencereye atılır.
5. Mercimekler yumuşayıncaya kadar 25-30 dakika haşlanır.

6. Daha önce hazırlanmış hamurlar tencereye atılır.
7. Hamurlar pişinceye kadar haşlama işlemine devam edilir. Pişince ateşten alınır.
8. Tabaklara konarak servis yapılır.

PIT PIT

Malzeme:

2 su bardağı köftelik bulgur, 2 soğan
2 yemek kaşığı sade yağ, tuz

Yapılışı:

1. Soğanlar soyulup yıkanır ince ince doğranır
2. Yağ bir tavaya alınır, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur
3. Yıkanıp ayıklanmış bulgur eklenir, 3-4 su bar dağı su ve tuz konup bulgurlar yumuşayıncaya kadar peşirilir..
4. Sıcak servis yapılır.

SARI ŞORBA

Malzemeler:

3 su badağı kızmızı mercimek, 4-5 yemek kaşığı sade yağ, Tuz

Yapılışı:

1. Mercimek ayıklanıp yıkanır 5-6 su bardağı su ile 35-40 dakika mercimekler eriyinceye kadar haşlanır.
2. Mercimek çorbasından bir tabağa bir miktar alınır, üzerine sade yağdan bir miktar konup sıcak servis yapılır.

Not: 1. İstenirse mercimek çorbası pişerken kemik eklenebilir.
2. Tuz pişme sırasında eklenmez aksi takdirde pişmeyi geciktirir

YEMEKLER

KELLE

Malzemler:
2 koyun başı, 2 İşkembe, 4 paça, tuz

Yapılışı:
1. Kelleler ve paçalar şişe saplanır. Gür ateşte çevrilerek tüyleri temizlenir; zaman zaman ocaktan alınır, tüyleri bıçakla yontulur. Sert, bir bezle bol su altında beyazlaşıncaya kadar yıkanır. Burnu yere gelmek koşulu ile vura vura temizlenir.
2. İşkembe yıkanır bir kaba alınır. Kaynar su hazırlanır, zaman zaman kaynar suya batırılıp bıçakla sıyıra sıyıra temizlenir.
3. Hazırlanan kelleler, işkembe, paçalar bir tencereye 10 su bardağı su ile ocağa konur, bir kaç taşrım kaynayınca kefi(köpük) alınır. Etler pişinceye kadar hazlanır.
4. Sıcak servis yapılıp ikram edilir.

Not:
1. İşkembe kaynar suda fazla bekletilmez sertleşir.
2. Kelleler yere vurulmalıdır aksi takdirde temizlenmez.
3. Sarmısaklı yoğurt hazırlanır,istenirse sadece sarmısak kullanılır.
4. Bu yemek bazı davetlerde ballı şıllıkla ikram edilir.

SARMA

Malzemeler:
1/2 kg. orta yağlı parça et, 1/2 kg. Taze üzüm yapağı, 2 su bardağı kıyma bulguru (iri bulgur), 5-6 yeşil soğan, 1 demet maydanoz, 2 kuzu başı, 2 yemek ka-

şığı salça, 2 kuru soğan, 2 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı karabiber, tuz

Yapılışı:

1. Kuzu başları bolsu altında ağızları yere vurularak temizlenir, tencerenin altına konur. Ayaklar yıkanır kuzu başlarının yanına dizilir.
2. Et uzun doğranır
4. Maydanoz ve yeşil soğanlar ayıklanıp incecik doğranır.
5. Bulgur bir kaba alınır, et, soğan, yeşillik, salça, tuz tarçın ve karabiber konup karıştırılır. 2 su bardağı su eklenir.
6. Yapraklar güneşte soldurulur.
7. Hazırlanan iç yapraklara azar, azar konup küçük sarmalar yapılır. Kuzu başlarının üzerine dizilir.
8. Tencerenin ağzına yaprak taşları konur. 7-8 su bardağı su konup pişmeye bırakılır. (40-45 dak.)
9. Baharda peynirli helva ile servis yapılır.

BAZLAMAÇ

Malzemeler:

2 kg. Un, tuz, 1 yemek kaşığı kara havuç (çörek otu)

Yapılışı:

1. Undan çok az yarılır (açma payı için), bir kaba alınır, su, tuz konup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. 5-10 dakika yaş bez altında dinlendirilir.
2. Orta büyüklükte yumaklar yapılır. Oklava yardı-

mıyla açılır saçda iki yüzü iyice pişirilir.
3. Sıcak servis yapılır.

Not:
1. Bu ekmek ince ekmekten biraz daha kalın açılır. Kebaplar, sacabasma vs. yemeklerle birlikte yenir.
2. Ekmekler yufka biçiminde bazlamçtan daha ince açılır. Hafif kurutulup üst üste ekmek sellesine konur 1 veya 1,5 aylık ihtiyacı karşılayacak miktarda yapılır.

Selle: Geniş kubbemsi sepet (Altına yemek konur ve tel dolap görevi görür.)

ÇAĞALA AŞI

Malzemeler:
1/2 kg. çağala (çok taze içi sertleşmemiş badem)
1/2 kg. orta yağlı parça et., 2 yemek kaşığı sade yağ
1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 250 gr. yoğurt, 4 diş sarmısak

Yapılışı:
1. Çağalalar yıkanıp bıçakla ikiye açılır, içerisi çıkarılır.
2. Et kuşbaşı doğranıp yıkanır.
3. Bir tencereye et konup üzerine 2 yemek kaşığı yağ ilave edilir, hafifçe çevrilir.
4 Sarımsaklar soyulup çok az tuzla döğülür. Yoğurda katılır. Bir tarafa alınır.
5. Üzerine 3 su bardağı su konup tuz ve şeker eklenir, çağalalar ve et pişinceye kadar haşlanır.
6. Yemek sıcakken sarmısaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.
7 istenirse pirinç pilavı ya da bulgur ile de ikram edilebilir.

PAKLA AŞI (Bakla Aşı)

Malzemeler:
1/2 kg bakla, 1/2 kg orta yağlı koyun eti., 1 kg taze sarmısak., 1 yemek kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, tarçın., 1 yemek kaşığı sade yağ.

Yapılışı:
1. Baklaların baş kısımları alınıp iki veya üçe kesildikten sonra yıkanır.
2. Sarmısakların üst kısımları alınıp temizlenerek yıkanır.
3. Etler yıkanır, ve kuşbaşı şeklinde doğranarak, bir tencereye alınır. 1 kaşık yağla iki dakika kavrulur.
4. Başak bir tencerede 2-3 bardak su ile baklalar çok az haşlandıktan sonra suyu süzülür.
5. Kavrulmuş etin üzerine baklalar eklenip bir kaç dakika daha kavrulur, sonra üzerine salça eklenip kavurmaya devam edilir. Ayıklanmış ve yıkanmış sarmısaklar eklenerek tuz serpilir.
6. 3-4 bardak su ile et ve baklalar 35-40 dakika pişirilir.

Not: Bakla yemeği beyaz bulgur pilavı ve sarmısaklı yoğurt ile ikram edilir.

HITTI BASTIRMASI

Malzemeler:
1/2 kg. parça et, 1/2 su bardağı nohut (yarım)
1/2 su bardağı koruk suyu, tuz

Yapılışı:
1. Nohut ayıklanır 2-3 saat ıslatılır.
2. Et ve nohut aynı tencerede 20-25 dakika 3-4 su bardağı su ile et ve nohut pişinceye kadar haşlanır
3. Hıttılar yıkanır iki tarafı keslir, dış kısımları yarım cm kalınlığında uzun uzun kesilir. (İç kısmı kullanılmaz.)
4. Bir tencereye hıttılar düzgün aralıklarla yerleştirilir.
5. Et ve nohut hıttıların üzerine serilir tuz eklenir.
6. Hıttılar yumuşayıncaya kadar pişirilir. (su eksilirse ilave edilir.) ateşten alınır.
7. Koruk suyu ilave edilip servis yapılır.

---

3. Bir cins acur

SOĞAN TAVASI

Malzemeler:
1 kg. küçük sogan, 1/2 kg. koyun eti., 1 su bardağı nohut., 1 yemek kaşığı salça., 3 kaşık sade yağ.
1 su bardağı nar pekmezi, tuz

Yapılışı:
1. Nohut ayıklanıp yıkanır, ıslatılır, sonra 2-3 saat bekletilir.
2. Et yıkanıp kuşbaşı şeklinde doğranır. Bir tencereye alınır, 1 kaşık yağla hafif kavrulur, içerisine ıslatılmış nohut konup tencerenin ağzı kapıtılıp nohutlar pişinceye kadar bekletilir.
3. Soğanlar soyulur, iki tarafı kesilip yıkanır.
4. Bir tencereye soğanlar konur, 2 kaşık yağla dış

kabukları hafif pembeleşiceye kadar kavrulur.
5. Salça konup kavrulur pişmiş et ve nohut eklenir. Nar pekmezi 3 su ile pişmeye bırakılır.
6. Soğanlar yumuşamalı et ve nohut pişmelidir. (30,35) dakika

Not: Yöremizde bu yemek pirinç pilavı ve ayranla ikram edilir.

SU KABAGI

Malzemeler:

3 kg su kabağı, 1/2 kg (parça) koyun eti., 1 su bardağı nohut (2-3 saat ıslatılmış), 4 ekşi nar veya 1 su bardağı koruk suyu, 6 domates, tuz.

Yapılışı:

1. Su kabağı ceviz büyüklüğünde (pütü kare) kesilir kabuğu soyulur ve çekirdeklerinden ayıklanır.
2. Et yıkanıp kuşbaşı doğranır.
3. Narlar tanelerine ayrılır süzgeçten geçirilip suyu çıkartılır.
4. Domatesler yıkanır süzgeçte ezilip suyu kullanmak üzere bir kaba alınır.
5. Daha önce hazırlanmış et, nohut, kabaklar, narsuyu, domates suyu ve tuz bir tencereye konur 2,5-3 su bardağı su eklenip tencerede 1 saat kadar pişirilir. (50-55')
6. Sıcak servis yapılır.

Not:

1. Urfa'da bu yemek ayaköftesiyle servis yapılır.
2. Yemekler basınçlı tencerede pişirilirse pişme süresi kısalır.

BÜTÜN PATLICAN (Bütün Balcan)

Malzemeler:
7 adet küçük patlıcan, 1/2 kg. parça orta yağlı kuzu eti, 1 yemek kaşığı tuz, 4 kırmızı domates, 4 adet ekşi nar, 1,5 su bardağı nohut

Yapılışı:
1. Nohutlar ayıklanıp yıkanıp 3 saat ıslatılmaya bırakılır.
2. Domatesler ezilip suyu çıkartılıp süzgeçten gerilir bir kaba alınır. Narlar tanelere ayrılıp ezilir bir kaba alınır
3 patlıcanlar soyulur saplarının kesilip üzerleri çıkartılır suyu atılır (aksi takdirde kurur).
4. Et yıkanıp kuşbaşı doğranır bir tencereye konup üzerine nohut ve 4 bardak su ilave edilir nohutlar pişinceye kadar haşlanır (Su ekselirse ilave edilir).
5 Nohut ve et tenceresine domates suyu nar suyu patlıcanlar atılıp tuz eklenir patlıcanlar yumuşayıncaya kadar (35-40 dakika pişirilir.)
6. Sıcak servis yapılır
Not: Urfa'da bu yemek aya köftesi ile yenir (Bak aya köftesi)

KABAK OTURMASI

Malzemeler:
1,5 kg. taze kabak, 1 su bardağı yoğurt, 1/2 kg. orta yağlı koyun kıyması,4 diş sarımsak,1 kaşık sade yağ, 2 su bardağı kızartmak için sıvı yağ, 2 tatlı kaşığı tuz

Yapılısı:
1. Kabaklar yıkanıp yavarlak yuvarlak doğranr, üzerine tuz serpilip süzgeçte bekletilir, sulanması sağlanır.
2. Bir tavaya kıyma konur yarım su bardağı su eklenip pişirilir sonra bir kaşık yağ konup kıyma kavrulur, kara biber eklenip karıştırılarak bir tarafa alınır.
3. Bir tavaya sıvı yağ konulup kızdırılır, kabakların iki yüzü kızartılır, kenarlı bir tavya dizildikten sonra kavrulmuş kıymayı dizilmiş olan kabaklar üzerine serilip yarım bardak su ile on onbeş dakika pişirilir
4. Sarımsaklar soyulup tuzla iyice döğülerek yoğurda katılır.
5 Yemek sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.

SARMISAK AŞI

Malzemeler:
1 kg. Taze sarmısak, 250 gr. yoğurt, 1/2 kg. orta yağlı parça et, 2-3 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı salça 1 tatlı kaşığı tuz 2 yemek kaşığı sade yağ.

Yapılışı:
1. Sarmısak soyulur, beyaz kısımları kesilip yıkanır, 2 veya 3 parçaya bölünür
2 Et kuşbaşı şeklinde doğrandıktan sonra bir tencereye 2 kaşık yağ konulup et kavrulur, sarmısaklar konulup biraz daha kavrulmaya devam edilir. 4 su bardağı su konulup et ve sarmısaklar yumuşayıncaya kadar pişirilir.
3 Sarmısaklar soyulup çok az tuzla doğranır, yoğurtlu sarmısak hazırlanır.

4 Bir tabağa yemek konur ve sarmısaklı yoğurtla servis yapılır
5. İstenirse pirinç pilavı ile ikram edilebilir.

KABURGA

Malzemeler:
1 bütün koyun kaburgası, 250 gr. badem içi (suyulup temizlenir), 1 yemek kaşığı salça, 5-6 yemek kaşığı sade yağ, 2 su bardağı pirinç, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, 2-3 mip

Yapılışı:
1. Kaburga yıkanıp temizlenir.
2. Pirinç ayıklanıp yıkanır
3. Badem sade yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça eklenip kavrulur. Pirinç ilave edilip kavrulur. 1 su bardağı su ile çok az pişirilir. Tuz, karabiber ve tarçın eklenir, ocaktan alınır.
4. Hazırlanan iç, kaburganın boşluğuna doldurulur. Kaburganın ağzı güzelce dikilir.
5. Kalan yağ bir tencereye konur. Kaburga bu yağda iyice kızartılır.
6. 5-6 su bardağı su eklenip etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Not: Kaburga dikilirken gevşek dikmemeye dikkat edilmelidir. Aksi takdirde pilavlar pişme sırasında dışarı çıkar.

KUZUBAŞI FIRINDA

Malzemeler:
4 Kuzubaşı (soyulmuş), 2 Su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı pul biber (kırmızı biber), tuz

Yapılışı:
1. Kuzubaşları bol su altında ağız kısımları alta gelmek şartıyla bir kaç kere yere vurularak temizlenir, varsa fazla tüyleri alınır.
2. Derin bir tencereye kuzu başları konur. 5-6 su bardağı su eklenerek, tuz atılır. Kafa etleri pişinceye kadar 40-45 dakika haşlanır.
3. Yoğurda ayrı bir tarafta pulbiber konur, tuz atılıp karıştırılır.
4. Haşlanmış kuzubaşları bir tepsiye alınır. Hazırlanan karışım kuzu başlarının üzerinde gezdirilir.
5. Fırına sürülür. (20-25 dakika) üstleri kızarınca fırında alınır. Kızaran kuzu başlarının ağızları maydanoz ve limonlarla süslenir
6. Sıcak servis yapılır.

İSOT ÇÖMLEĞİ

Malzemeler:
1 kg. kuşbaşı et (bütün çömlek çeşitleri için en olumlusu baldır etidir), 2 domates, 1 Soğan, 2 yemek kaşığı sadeyağ, tuz

Yapılışı:
1. Çömlek yıkanır
2. Et yıkanıp çömleğe alınır.
3. Soğan yıkanıp doğranır çömleğe alınır, yağ ilave edilir. Soğanlar 15-20 dakika sararıncaya kadar et ile birlikte kavrulup ateşten alınır
4. Biber yıkanır tohumları temizlenip doğranır çömleğe konulur 1 su bardağı su konulup çarşı fırınında 3-4 saat pişirilir.
5 Sıçak servis yapılır.

Not: İstenirse 7-8 diş sarmısak ilave edilir.

BAMYA ÇÖMLEĞİ

Malzemeler:

1/2 kg Bamya
1/2 kg. kuşbaşı et
2 yemek kaşığı sade yağ
4-5 domates
2 Sogan
1 Yemek kaşığı salça, tuz

Yapılışı:

1. Bamyalar temizlenip yıkanır bir tarafa alınır.
2. Soğanlar yıkanıp iri iri doğranırlar.
3. Et yıkanıp çömleğe atılır soğan ilave edilip yağ eklenir soğanlar sarıncaya kadar kavrulur, salça ilave edilip ateşten alınır
4. Bamyalar eklenir
5. Domates doğranıp karşımı katılır
6. Nar suyu konup karıştırılır iki su bardağı sıvı tuz ilave edilip fırında 3-4 saat pişirilir.

ÇÖMLEK

Malzemeler:

1 kg. parça et, 1 kg. patlıcan,2 kg. domates,1/2 kg. yeşil biber,1 Yemek kaşığı sade yağ. 2 Soğan,
6-7 Diş sarmısak, tuz

Yapılışı:

1. Patlıcanlar yıkanıp kuşbaşı doğranır.
2. Domatesler yıkanıp patlıcan büyüklüğünde doğranır.
3. Soğanlar iri iri doğranır.
4. Yeşil biber yıkanıp iri iri doğranır.

5. Sarmısaklar soyulup yıkanır.
6. Et çömleğe alınır bir su bardağı su ve ölçülü yağ ile hafif pişirilir.
7. Soganar yeşil biber çömleğe eklenip kavurmaya devam edilir (10-15 dakika)
8. Domates patlıcan ve sarmısak çömleğe eklenip tuz konur
9. Fırında suyunu çekinceye kadar 3-4 saat pişirilir
10. Sıcak servis yapılır

Not: FIRENK, çömleği denen bir çömlek daha yapılır ki bu yapılışı bakımından aynen karışık çömlek gibidir yalnız çömleğin karışımına patlıcan hiç konmaz.

* **Fırenk**: Domates

ACIR ANNAZİĞİ

Malzemeler:

750 gr. kıyma et., 1 su bardağı pirinç, 1,5 kg. küçük boy acır, 1 tatlı kaşığı kurubiber tuz., 4-5 Yemek kaşığı sade yağ, 1 su bardağı yoğurt, 3-4 diş sarmısak

Yapılışı:

1.Acırların başı kesilip acı olup olmadığına bakılır. İçleri oyulur, yıkanır, yüzü koyun süzülmeye bırakılır.
2. Yağ bir tavaya alınır. Acırların tavaya konup kavrularak ayrı bir yere çıkarılır.
3. Kıyma bir tencereye konup kavrulur.
4. Ayıklanıp yıkanmış pirinç kıymanın üzerine konur. 1 su bardağı su ile hafifçe haşlanır. Karabiber ve tuz eklenir.
5. Kavrulmuş olan acırların içerisine hazırlanan iç doldurulur, bir tencereye dizilir. 2 su bardağı kadar su konup eklenir ağzı iyice kapatılır.(20-25)dak.pişirilir.

6. Sarmısaklı yorğurt yapılır.
7. Sarmısaklı yoğurt ile sıcak olarak servis yapılır.

SAÇ KAVURMASI

Malzemeler:
2 kg sırt (bel eti), 8 yemek kaşığı sadeyağ,

Yapılışı:
1. Saç ters çevrilip yıkanır.
2. Et yıkanıp kuşbaşı biçiminde doğranır.
3. Saçın içersine konup üç su bardağı suyla odunun ateşinde karıştırılarak iyice sağlanır.
4. Yağ eklenip 30-45 kadar kavrulması sağlanır
5. Sıcak servis yapılır.

TATLI BAMYA

Malzemeler:
1 su bardağı nohut, 1/2 kg. orta yağlı koyun eti, 250 gr. Bamya, 2 yemek kaşığı sade yağ, tuz

Yapılışı:
1. Nohudun çekebileceği kadar su (2-3 su bardağı) ile 5-10 dakika haşlanır. Kabuklarından iki avuç arasında hafif sürtülerek ayrılır (kabuklarından ayrılmış nohuda Urfa'da Mukaşen nohut denir).
2. Bamyaların başları kesilip yıkanır.
3. Et kuşbaşı şeklinde doğranır.
4. Bir tecereye et konur ölçülü yağ ile 5-10 dak kavrulur
5. Üzerine Mukaşer nohut eklenip pişinceye kadar bırakılır. (30-35 dak.) sıcak ikram edilir.

Not: Bamya fazla pişirilmez aksi taktirde yumuşar.

TATLI DOLMA

Malzemeler:

6-7 Urfa kabağı, 1,5 su bardağı pirinç, 1/2 kg. koyun kıyması, 1 yemek kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı tarçın ve karabiber, 2 su bardağı yoğurt, 3-4 diş sarmısak

Yapılışı:

1. Kabaklar oyulup yıkanır.
2. Kıyma bir tavaya konur, 10-15 dakika kavrulur.
3- Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra kıymaya eklenir, 5-10 dakika daha kavrulmaya devam edilir.
4. Salça eklenip kavrulur.
5. Çok az su eklenip baharatlar ve tuz eklenip ateşe alınır. Hazırlanan içler kabaklara doldurulur. Bir tencereye düzgünce dizilir.
6. Üzerine ağırlık konup, üç su bardağı su ilave edilir. Ağzı kapatılarak 25-30 dakika pişmesi beklenir.
7. Sarmısaklı yoğurtla servis yapılır.

ERİK TAVASI

Malzemeler:

1/2 kg. kuru kaysı, 1/2 kg. parça et, 3 yemek kaşığı sade yağ.

Yapılışı:

1.Et yıkanarak, kuşbaşı doğranır. 1 kaşık yağ ile kavrulur. 2-2,5 su bardağı su ilave edilir. Etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
2. Kaysıların üzerine pişmiş et serilir. Yarım su bardağı su ilave edilir. 2-3 taşrım kaynatılır.
4. Sıcak servis yapılır.

LOLAZ DÜRMÜĞÜ

Malzemeler:

2 su bardağı lolaz (Bögrülce), 6 yeşil sogan, 1 demet maydanoz, 1 limon , tuz

Yapılışı:

1.Yemek lolaz ayıklanıp yıkanır. 4-5 su bardağı su ile yumuşayıncaya kadar (20-25 dakika) haşlanır.
2. Soğan ve maydanoz ayıklanıp yıkanır incecik doğranır.
3. Bazlama veya açık ekmeğe (iki üç yemek kaşığı konup yeşillik serpilir limon sıkılır tuzlanıp ekmeğe sarılarak ikram edilir.
Not: İstenirse salata biçiminden yapılıp yenebilir.

SACA BASMA (2. Usulde)

Malzemeler:

4 adet taze patlıcan., 5 adet domates., 1/2 kg. parça et., 3 yemek kaşığı sadeyağ, tuz, karabiber

Yapılışı:

1. Et yıkanıp ince ince kesilir. Tokmakla çok az yumuşatılır.
2. Patlıcanlar yıkanıp parmak kalınlığında yuvarlak doğranır.
3. Domatesler ikiye ayrılır.

URFA USULU KARNIYARIK

Malzemeler:

1/2 kg. kıyma et., 6-7 Patlıcan 2-3 domates, 2 kaşık yağ, 2 su bardağı yoğurt,3-4 diş sarmısak, tuz, kara-

biber, tarçın.

Yapılışı:
1. Kıyma çok az su ile pişirilip sade yağla kavrulur.
2- Patlıcanlar yer yer soyulup yıkanır, sıvı yağda her iki tarafı pembeleşinceye kadar kavrulur. Orta boy tepsiye alınır. Orta kısım açılır. Bir kaşıkla, kıyma konur bütün patlıcanların orta kısmı güzelce doldurulur. İstenirse üzelerine yuvarlak dilimlenmiş domates'te konarak 1 çay bardağı su ile bir kaç taşım kaynatılır (istenirse fırında da pişirilir.)
3. Sarmısaklı yoğurt yapılır.
4. Patlıcanların üzerine 1-2 kaşık sarımsaklı yoğurt dökülüp servis yapılır

PEYNİR DÖĞMECİ

Malzemeler:
2 ev ekmeği, 2 adet domates, 4-5 büyük dilim Urfa peyniri, 2 orta boy soğan, 1 Yemek kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 Bağ semiz otu (pırpırım), 1 Bağ maydanoz

Yapılışı:
1. Ekmekler bir bez arasında ufalanır. Bir tepsiye alınır.
2. Soğanlar soyulduktan sonra incecik doğranır.
3- Peynirle ufak ufak karıştırılır.
4. Semiz otu ve maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra domatesler de yıkanıp doğranır.
5. Tepsideki ufalanmış ekmeğin üzerine soğan, peynir, domates, semiz otu, maydanoz konur, kırmızı bi-

ber ve tuzda eklenerek karıştırılır.
6. Sıkımlar halinde salatalık, karpuzla ikram edilir.
Not: Döğmeçler fazla yoğrulmaz aksi takdirde hamurlaşır.

SÖĞÜLME

Malzemeler:
4-5 Büyük patlıcan, 250 gr. kıyma, 3 dış sarmısak, tuz

Yapılışı:
1.Patlıcanlar ateşe konur her tarafının iyice pişmesi sağlanır.
2. Kabukları soyulan patlıcanlar geniş bir tepsiye alınır.
3. Sarmısaklar soyulur tuz ilave edilip iyice ezilir.
4. Sarmısaklar patlıcana eklenir birlikte patlıcan macun haline gelinceye kadar iyice döğülür.
5. Kıyma bir tavada kavrulur.
6. Patlıcanlar tabaklara alınır kavrulmuş kıyma üzerlerine düzgünce serilip sıcak ikram edilir.
Not: Söğülme bostana ile ikram edilmelidir.(Bak: Bostana)

YAĞLI DÖĞMEÇ

Malzemeler:
2. Bazlamaç (Bak: Bazlamaç yapma), 2 yemek kaşığı sade yağ., 1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:
1. Bazlamaçlar sıcak olarak bir tepsiye konur, üzerine yağ atılıp yoğrulur. Yoğrulma işlemine bazlamaç-

lar çok ufak parçalara ayrılıncaya kadar devam edilir.
2. Şeker ilave edildikten sonra karıştırılır.
3. Ufak sıkımlar halinde ikram edilir.

Not: Urfa'da bu yemek ekmek yapıldıktan sonra ya da ekmek yapımı sırasında yapılır.

EKMEK AŞI

Malzemeler:
2 soğan, 2 yeşil biber, 1 yemek kaşığı salça, 1 yemek kaşığı kırmızı biber, 2 yufka Urfa ekmeği, 2 yemek kaşığı sade yağ, tuz

Yapılışı:
1. Ekmekler ufalanır bir tarafa alınır.
2. Soğan ve biberler yıkanıp doğranır.
3. Bir tavaya yağ konur soğan atılır. Sararmaya başlayınca yeşil biberler konur hafif solunca salça aklenir kavrulur 3 su bardağı su eklenir kaynamaya bırakılır (15-20 dakika) ateşten alınır kırmızı biber atılır..
4. Tiriten(Haşlanmış et suyu) tabaklara konur, ufalanmış ekmek konup sıcak servis yapılır

BAMYA

Malezemeler:
1/2 kg. et (kuşbaşı), 1/2 kg. bamya, 1 su bardağı nohut, 2 soğan, 1 yemek kaşığı sade yağ, 1 yemek kaşığı salça, 1 su bardağı koruk suyu veya 2 su bardağı nar suyu.

Yapılışı:
1. Bamyaların başı kesilip yıkanır.
2. Nohut ayıklanıp yıkanır. (2-3 saat ıslatılır)
3. Soğanlar soyulurp yıkanır ince ince doğranır.
4 Ölçülü yağ bir tencereye konur et ve soğan eklenir 10-15 dakika kavrulur.
5. Salça ilave edilerek bir kaç kere çevrilir 4 su bardağı su ilave edilir.
6. Bu karışıma daha önce ıslatılmış nohut ilave edilir. Nohut ve et iyice yumuşayıncaya kadar 30-35 dakika pişirilir.
7. Tencereye bamya ve koruk suyu ilave edilir bamyalar yumuşayıncaya kadar pişirilir.
8. Sıcak servis yapılır.
Not: Bamyalar fazla pişirilmemelidir, aksi takdirde yumuşar.

KENGER* AŞI

Malzemeler:
1 kg. kenger, 1/2 kg. patça et, 1 yemek kaşığı salça, 1 yemek kaşığı sade yağ, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak, tuz

Yapılışı:
1. Kengerlerin iki tarafı kesilip yıkanır
2. Yağ bir tencereye konup et ilave edilerek kavrulur.
3. Daha önceden ayıklanmış kengerler ete ilave edilip, soluncaya veya kadar kavrulur.
4. Salça ilave edilip kavurmaya devam edilir.
5. Üzerine 4-5 su bardağı su konup 40-45 dakika haşlanır. Yumuşayınca ateşten alınır.

6. Sarmısaklar soyulur, tuz ilave edilip dövülür. Yoğurda katılır,
7- Sıcak kenger yemeği üzerine sarmısaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

---

*. **Kenger**: Yabani, dikenli bir sebze

FRENK TAVASI (Domates Tavası)

Malzemeler:
2 kg olgun domates, 1/2 kg. yağsız kıyma, 2 soğan
2 yeşil biber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı karabiber ve tuz

Yapılışı:
1. Soğan yeşilbiber yıkanıp incecik doğranır. Tuz, karabiber, tarçın ilave edilip iyice ovulur. Kıyma eklenip karışım macun haline getirilir.
2. Domatesler yıkanıp baş kısımları üste gelmek koşu ile üç veya dört parçaya koparılmadan bölünür.
3. Hazırlanmış karışım bu aralıklara doldurulur 1-1,5 su bardağı su ile ateşe konur üzeri ağırlıkla örtülür 30-35 dakika pişirilir (suyunu çekinceye kadar)
4. Sıcak servis yapılır.

SEMSEK (Birinci usulde)

Malzemeler:
1 kg. un, 1/2 kg. kıyma, 1 demet maydanoz, 3 su bardağı sıvı yağ (kızatma için), 2 soğan, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın ve tuz

Yapılışı:

1. Un bir tepsiye alınır tuz ve su eklenip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur, yaş bez altında 5-10 dakika dinlenmeye bırakılır.
2. Soğanlar yıkanıp incecik doğranır. Kıyma eklenir tuz atılıp kavrulmaya bırakılır. (15-20 dakika)
3. Maydanozlar ayıklanıp yıkanılır incecik doğranır.
4. Kavrulmuş kıymaya maydanoz, karabiber, tarçın eklenilip karıştırılarak bir tarafa alınır.
5. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp pazılar yapılır daire şeklinde açılır hazırlanmış içten konup dairelerin bir tarafı diğerinin üzerine kapatılır kenarları ince ince Verevine katlanır.
6. Bir tavaya yağ konup kızdırılır hazırlanmış semsekler atılır iki yüzü pembeleşinceye kadar kızartılır.
7. Sıcak servis yapılır.

TEPSİ DARAHLIĞI

Malzemeler:

2 kg.darahlık (kemikli bel eti),4 domates,1 tatlı kaşığı salça,1 çay kaşığı karabiber,1 çay kaşığı tarçın, tuz

Yapılışı:

1. Darahlık etler et taşı üzerinde dövülerek hafif yumuşatılır.
2. Yıkanıp tuz, karabiber, tarçın, salça konarak terbiyelenir.
3. Bir tepsiye yanına domates konarak dizilir.
4. 30-35 dakika etler yumuşayıncaya kadar fırında pişirilir.
5. Sıcak servis yapılır.

KIYMA YUMURTA

Malzemeler:

1/2 kg. yağsız koyun kıyması, 4 yumurta, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 yemek kaşığı sade yağ, tuz

Yapılışı:

1. Et bir tavaya alınır tuz atılıp kavruluncaya kadar ateşte tutulur.
2. Kıyma yer yer açılıp yağdan çok az konup yumurtalar kırılır.
3. Karabiber, tarçın serpilir.
4. Sıcak servis yapılır.

HAS DOLMASI (Marul Dolması)

Malzemler:

8 adet küçük boy marul, 1/2 kg. orta yağlı koyun kıyması, 8 yemek kaşığı sade yağ, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 2-3 metre kalın ip, 1 yemek kaşığı salça

Yapılışı:

1. Marulların üst yaprakları çıkarılıp iyice yıkanır
2. Sonra süzgece konup 5-10 dakika süzülmeye bırakılır.
3. Kıyma bir tabağa konup, çok az suyla kavrulur. Sonra salça konup bir kaç defa çevrilir. Ateşten alınır.
3. Bir tavaya sade yağ konur. Yağ ısınınca marullar tek tek pembeleşinceye kadar kızartılır.

4. Marullar alınıp yaprakları üst üste konduktan sonra kavrulmuş kıymadan ortasına bir kaşık konup üst yaprakları kıymanın üzerine alınarak iple sarılarak bağlanır.
5. Düdüklü tencereye konup 2-3 bardak su ile 30-35 dakika marul yaprakları yumuşayıncaya kadar pişirilir.
6. Sarmısaklı yoğurtla ikram edilir.

Not: Marulları sararken kıymanın dışarıya çıkmamasına dikkat edilir.

KEME* BORANISI

Malzemeler:

1/2 kg. keme, 1/2 kg. orta yağlı parça et, 2 su bardağı yoğurt, 2-3 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı sade yağ, tuz.

Boranı köftesi için bak (pancar boranısına) veya bak (yuvarlak 1. usulde)

Yapılışı:

1 Etler kuşbaşı doğranır tencerede yağ ile 15-20 dakika kavrulur.
2. Kemeler yıkanıp fındık büyüklüğünde doğranır kavrulmuş ete ilave edilip kemelerde hafif kavrulur üzerine 3-4 su bardağı su ilave edilip et ve kemeler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
3. Köfteler yapılır (Bak: yuvarlak yapımı 1. usulde)
4. Yemeğin üzerine köfteler konarak servis yapılır.

---

* **Keme:** Anadolunun bazı yörelerinde "domalan" denilen patates cinsinden bir yabani sebze

PAKLA (Bakla) BORANISI:

Malzemeler:
1/2 kg. pakla, 1/2 kg. parça et, 2 yemek kaşığı sade yağ, 2 su bardağı yoğurt, 2-3 diş sarmısak, tuz

Yapılışı:
Boranı köftesi için bak (yuvarlak yapımı 1. usulde)
1. Et yıkanıp kuşbaşı doğranır yağ ile kavrulur.
2. Paklalar yıkanıp etin üzerine eklenir çok az kavrulur. Tuz ve su konulup (5-6 su bardağı) etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
3. Sarmısaklı yoğurt hazırlanır
4. Köfte hazırlanır. Bak(yuvarlak yapımı 1. usulde)
5. Yemekten bir miktar alınıp bir tabağa konur hazırlanmış yuvarlaklardan yemeğin üzerine eklenir sarmısaklı yoğurt dökülüp sıcak servis yapılır.

KUZU KIZARTMASI

Malzemeler:
1 kuzu, 1,5 yemek kaşığıyağ, tuz

Yapılışı:
1. Kuzu kesilip bütün olarak yüzülür, iç organları temizlenip yıkanır
2. Büyük bir tencereye alınıp üzerine 3-4 kg. su konur. Tuz eklenir çevrilerek har tarafının iyice haşlanması sağlanır. Suyunu çekince ölçülü yağ konu kuzu çevrilerek yağda kızartılır.
3. Pilav ile sıcak servis yapılır

Not: Bu yemek bir davet yemeğidir.

SEMSEK (İkinci usulde)

Malzemeler:

1 kg. un, 1 kg. peynir, 1 demet maydanoz, 3 su bardağı sıvı yağ, 3-4 yeşil soğan, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, tuz

Yapılışı:

1. Birinci usuldeki gibi semsek yapılır. Bu çeşitte iç olarak peynir kulanılır.

SEMSEK (Üçüncü usulde)

Malzemeler:

1 kg. un, 1 kg tuzsuz Urfa peyniri, 1 kg. şeker, 1/2 yarım limon, 3 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

1. Hamur hazırlanır (bak. semsek birinci usulde)
2. Şeker 2 su bardak su ile ateşe konulup kaynatılır. (10-15 dakika) kaynayınca limon sıkılıp ateşten alınır soğumaya bırakılır.
3. Hazırlanmış hamurdan ufak daireler açılıp peynir konulur. Bir yarısı diğer yarısının üzerine getirilerek kapatılır.
4. Yağ bir tavaya alınıp kızrdırılır, semsekler atılıp kızartılır. Sıcakken soğumuş şuruba atılır şurubunu çekmesi için 5-10 dakika bekletilip çıkartılır.
5. Sıcak servis yapılır.

BİMBAR (Mumbar)

Malzemeler

1/2 kg. orta yağlı parça, 3 kuzu bimbarı, 2 su bardağı pilavlık bulgur, 3 soğan, 1 yemek kaşığı pul biber, 1 yemek kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Bimbarların içi temizlenir.
2. Diğer yüzleri basınçlı su ile çevrilir. Üzerine tuz serpilip iyice ovulur. Bimbarların temizlenmsi sağlanır. Bu işlem 2-3 defa tekrar edilir.
3. Doğrama tahtası üzerine alınan bimbarlar, bıçağın sırtıyla kaygan kısımlarına sürülerek temizlenir, yıkanır. Diğer yüzüleri çevrilir.
4. Soğanlar ayıklanır, yıkanıp orta büyüklükte doğranır.
5- Bulgar bir kaba alınarak, soğan, ufak doğranmış et, salça, baharatlar ve tuz konup iyice karıştırılır.
6. Temizlenip hazırlanan bimbarlar, ince tarafından başlanmak koşulu ile doldurulmalıdır. Bu işleme önce soğanlardan bir tanesi alınarak (sert olan soğan doüldurulmayı kolaylaştırır) hazırlanır içle beraber yavaş yavaş doldurulur. Fazla sıkı doldurulmamalıdır.
7. Bir tencereye konan bimbarlar 3-4 yerinden çatal ile delinir
8. 3,5-4 bardak su ile 40-45 dakika pişirilir.

Not: Et kuşbaşından daha ufak doğranmalıdır, aksi takdirde pişmez.

ACIR BASTIRMASI

Malzemeler:

1 kg. acır, 1/2 kg. parça et, yarım su bardağı nohut (önceden ıslatılmış olmalıdır), Yarım su bardağı koruk suyu, tuz

Yapılışı:

1. Islatılmış nohut ve et bir tencerede 4-5 su bardağı su ile 20-25 dakika yumuşayıncaya kadar haşlanmalıdır.
2. Acırlar yıkanır. İki tarafı kesilir, yarım cm. kalınlığında boyuna uzun uzun doğranır.
3. Tencerenin dibine acırlar düzgün bir şekilde dizilir. Üzerine haşlanmış et ve nohut ilave edilerek tuz eklenir.
4. Acırlar yumuşayıncaya kadar 20-25 dakika pişirilir. Su eksilirse ilave edilmelidir) Ateşten alınır.
5. Koruk suyu dökülüp servis yapılır.

KIYMALI (Lahmacun)

Malzemeler:

1/2 kg. orta yağlı koyun kıyması et., 4 adet orta boy soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1 çay bardağı kırmızı biber, yarım çay bardağı su, karabiber, tarçın, tuz, limon, maydanoz, turp, ayran.

Yapılışı:

1. Soğanlar soyulup iyice yıkandıktan sonra ince ince doğranır.
2. Karabiber, tarçın, tuz ilave edilerek soğanlar öldürülür. Bu karışıma et salça biber, ilave edilip iyice yoğrulur.

3. Fırında mayasız ekmeğin üzerine serilerek pişirilir. (Yöremizde bunu yapan bu işi meslek edinmiş kişiler vardır.)
4. Maydanoz-limon, turp ve ayranla servis yapılır.

Not:
1. Yaz aylarında lahmacun istenirse domates yeşil biber de eklenebilir.
2. Yöremizde kullanılan kırmızı biberin ayrı bir özelliği olduğundan yemeklere ayrı bir lezzet ve güzellik verir.

SOĞAN TAVASI

Malzemeler:
1 kg. kısha soğan küçük, 1/2 kg. koyun parça eti soğan, 1 su bardağı pekmez , 1 su bardağı nohut, 1 yemek kaşığı salça

Yapılışı:
1. Nohut ayıklanıp yıkanır. Islatılır. (2-3 saat önden yapılmalıdır. Tencereye alınır.
2. Et yıkanıp kuşbaşı doğranır, içerisine ıslatılan nohut konup tencerenin ağzı kapatılır, nohutlar pişinceye kadar haşlanır. Soğanlar soyulup iki tarafları kesilip yıkanır.
3. Bir tencereye soğanlar konup iki kaşık yağla tuz kabukları pembeleşinceye kadar kavrulur. 1 kaşık salça konup pişmiş et ve nohut eklenir. Nar pekmezi tuz konup, 3 su bardağı su ilave edilerek pişmeye bırakılır. Soğanlar yumuşamış et nohut iyice pişmiş suyunu çekmezse yemek pişmiş demektir.

YOĞURT YUMURTA

Malzemeler:
3 yemek kaşığı sade yağ, 5 yumurta, 1 kg. yağlı yoğurt, 2-3 diş sarmısak, tuz

Yapılışı:
1. Yağ bir tavaya konup yumurtalar kırılır pişirilmeye bırakılır. Ateşten alınır.
2. Sarmısaklı yoğurt hazırlanır. Pişmiş yumurtalar yoğurda katılır.
3. Sıcak servis yapılır.

BİŞE

Malzemeler:
6 su bardağı un, 4 su bardağı sıvı yağ, 2 yumurta, tuz

Yapılışı:
1.Ağzı açıkta olduğu gibi hamur hazırlanıp yuvarlak açılarak yağda iki yüzü pembeleşinceye kadar kızartılır. (Bak: Ağzı açık)
2. Sıcak servis yapılır.

HEDİK

Malzemeler:
2 su bardağı buğday, 3 su bardağ nohut, 1 tatlı kaşığı karabiber, tuz

Yapılışı:
1. Nohut ve buğday ayıklanıp yıkanır. 1 gün önceden ıslatılır.
2 İkisi de aynı tencerede yumuşayıncaya kadar 40-45 dakika pişirilir, tuz atılır.
3. Karabiber serpilip sıcak servis yapılır.

Not: Genellikle bir topluluk yemeğidir. Yeni diş çıkaran çocuklara (diş hediği) gelin hamamında, piknikte, misafirlere ikram edilmek üzere yapılır.

AĞZI AÇIK

Malzemeler:

6 su bardağı un, 1/2 kg. yağsız kıyma et, 4 su bardağı sıvı yağ, 2 yumurta , 2 soğan, 1 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı karabiber, tuz

Yapılışı:

1. 4 su bardağı un bir kaba alınıp yumurtaların sarısı konarak tuz atılır sertçe bir hamur yoğrulur. 5-10 dakika yaş bez altında dinlenmeye bırakılır.
2. Soğanlar ayıklanıp yıkanır ince ince doğranır tuz, karabiber, tarçınla iyice ezilir. Kıyma eklenip yumurta akları konur kırmızıbiber, salça, 3 yemek kaşığı un eklenip karıştırılır. Bu karışıma 1 su bardağı su konup sulandırılır. (Ekmeğe yayılacak şekilde).
3. Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır un yardımı ile açılıp hazırlanan içten üzerine elle alınarak katlanır bir tarafa alınır.
4. Yağ tavaya alınıp kızdırılır. Hazırlanmış ağzı açıkların etli tarafı yağa gelmek koşulu ile atılır, pişince çevrilip sıcak servis yapılır.

Not: Kıymalar iyice yayılmalıdır ki her katlamaları sırasında kıymaya değmemesine dikkat edilmelidir.

PENCER BORANİSİ (Pazı Boranisi)

Malzemeler:

1/2 kg. yağlı parça koyun eti, 1/2 kg. yoğurt, 250 gr. kara et (yağsız parça), 2 kg. pencer(=pancar), 1 su bardağı nohut, 1 su bardağı lolaz (böğrülce), 3 diş

sarmısak,3 yemek kaşığı sade yağ,1 çay kaşığı karabiber,1 çay kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı tuz,2 su bardağı sıvı yağ,1 yemek kaşığı kırmızı biber1 yemek kaşığı un

Yapılışı:

1. 1/2 kg. koyun parça et yıkanır, kuşbaşı doğranır, 1 yemek kaşığı sade yağda kavrulur.
2. Nohutlar ayıklanıp yıkanır. Etin üzerine konur, ikisi de pişinceye kadar 25-30 dakika haşlanır.
3. Lolaz (böğrülce) ayıklanıp yıkanır. 3 su bardağı su ile ayrı bir yerde haşlanır.
4. Pazılar yeşil yapraklarından tamamen ayrılır. Sapları yıkanarak ince ince doğranır. Az su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.

Tencereden sıkılarak iyice suyunun çıkması sağlanarak başka bir tencereye alınır. 2 yemek kaşığı yağla 5-10 dakika kavrulur.

5. Haşlanmış en nohut tenceresine böğrülce de suyu süzülerek eklenir.
6. Aynı tencereye kavrulmuş pazıda eklenir. Tuz atılıp bir kaç taşrım kaynatılır.
7. Yuvarlak yapımı: Bir tepsiye köftelik bulgur, kırmızı biber, tuz, karabiber, iki defa çekilmiş veya dögülmüş kara et konup çok az su ile yoğrulur. Sonra buna un ilave edilerek yoğrulmaya devam edilir.
8. Köfte bir tarafa alınır. Nohut büyüklüğünde koparılıp avuç arasında yuvarlak şekil verilmelidir. Aksi takdirde yuvarlaklar dağılır.
9. Bir kaba sıvı yağ konup, yuvarlaklar kızartılır.
10. Yoğurt ve sarmısakla, sarmısakla yoğurt yapılır. (Sarmısaklar tuzla döğülüp yoğurda atılır.)
11. Yemek tabağa alınır. yuvarlaktan konur. Sarmısaklı yoğurt dökülüp sıcak servis yapılır.

ŞÖŞBEREK

Malzemeler:

Köftesi için

250 gr. kara et, 3 su bardağı köftelik bulgur, 2 yemek kaşığı kırmızıbiber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 yemek kaşığı un, 1 soğan ve tuz,

(Hamuru için) Kulaklar için:

7 su bardağı un, 1/2 kg. yağsız kıyma, 5 su bardağı sıvı yağ, tuz

Şöşbereği için:

1 kg. kurut (1 gün önceden ıslatılacak), 2 iri soğan, 3 yemek kaşığı sade yağ, 1 demet maydanoz ve tuz

Yapılışı:

1. Köftesi için bak (Yuvarlak 1. usulde)
2. 6 su bardağı un bir tepsiye konup tuz ilave edilir su katılarak kulak memesi yumuşakığında bir hamur yapılır. 10-15 dakika yaş bez altında dinlendirilir. 3 bölüme ayrılır.
3. Birinci bölüm bazlamaç kıvamında (fazla ince olmayan bir ekmek hamuru) açılır. Bir santimetre kare makarna kıvamında kesilir.
4. İkinci bölüm açılır muska şekli ve büyüklüğünde kesilir tavaya sıvı yağ konur muskalar yağda kızartılıp ateşten alınır.
5. üçüncü bölüm açılır mantı büyüklüğünde karelere kesilir (2 cm) iç kısımlarına kıyma konarak kapatılıp yağda hafif pembe kızartılır. İslatılmış kurut süzgeçten geçirilerek iyice ezilir.
6. Soğanlar ayıklanıp yıkanır doğrandıktan sonra büyük bir tencereye sade yağ konur soğanlar eklenerek

hafif pem kızartılır. Hazırlanmış koyu ayran kıvamındaki kurut soğanın üzerine dökülür kaynamaya bıkarılır kaynayınca hazırlanan birinci hamur bu karışıma atılarak hamurların pişmesi sağlanır.
7. Maydanoz ayıklanıp yıkanır ince doğranır ayrılan bir yemek kaşığı sade yağ bir tavaya alınıp kızdırılır. Maydanozlar atılıp ateşten alınır bir tarafta bekletilir.
8. Bir kepçe kuruttan bir tabağa konur hazırlanmış köftelerden atılır kulaklardan bir kaç tane içli börekten konup bir kaşık maydanoz da eklenerek servis yapılır.

Not: Bu yemekle ilgili bir ata sözü vardır: Şöşberek bir kaşıkta beş gerek, bir nüge etin aşıdır, oniki avradın işidir.

Kurut: Yağı alınmış yoğurdun güneşte kurutulmuşudur.

AĞZI YUMUK

Malzemeler:
1/2 kg. kıyma, 4 su bardağı un, 200 gr. ceviz içi, 3 su bardağı sıvı yağ kızartma için, 1 çay kaşığı karabiber ve tuz

Yapılışı:
1. Kıyma bir tavaya konur çok az su ve tuz ilave edilip pişirilir. Suyunu çekinceye kadar kavrulur (15-20 dakika). Ateşten alınır karabiber ve ceviz içi konarak karıştılırı.
2. 3 su bardağı un bir kaba alınıp tuz atılır su konur kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır dinlendirilir (5-10 dakika) ceviz büyüklüğünde yumaklara ayrılıp daire şeklinde un yardımı ile açılır hazırlanmış içten bir kaşık konur ağzı incir şeklinde bir

yerde toplanıp kapatılır.
3. Yağ bir tavaya alınıp kızdırılır ağzı yumukların başı alta gelmek koşuluyla yağa atılır iki taraf pembe kızartılıp çıkartılır
4. Sıcak servis yapılır

Not:1. Bu börek yaz mevsiminde yoğurt ile kış mevsiminde eşkili ile servis yapılır.
2. Ağzı yumukların ağzı ne çok sıkılmalı ne de çok gevşek bırakılmalıdır. Aksi takdirde birincisi olunca hamur ikincisi olunca yağda kıyması bozulur.

KARIŞIK DOLMA

Malzemeleri:

1/2 kg. Ortayağlı Parça et. 2 su bardağı pirinç veya dolmalık bulgur 2 soğan 1 yemek kaşığı salça. 2 yemek kaşığı pul biber (kırmızı biber) 1 çay kaşığı karabiber 1 çay kaşığı tarçın, 2 domates 4 dolmalık biber, 4 dolmalık kabak, 4 patlıcan, tuz ve 1 çay kaşığı limon tuzu.

Yapılışı:

Et yıkanır, fındık büyüklüğünde doğranır.
2 Soğanlar soyulup, yıkanır ince ince doğranır.
3. Pirinç ayıklarıp yıkanır.
4. Domatesler yıkanır fındık büyülğünde doğranır.
5. Dolmalık biberin içi çıkartılıp, patlıcan ve kabaklar incecik oyulup yıkanır.
6. Geniş bir kaba et, pirinç, soğan, domates, salça, tuz limon tuzu, karabiber, kırmızıbiber konup güzelce karıştırılır.
7. Hazırlanmış biber, patlıcan ve kabakların sık olmaması koşuluyla doldurulur.
8. Bir tencereye düzgünce dizilir üstüne ağırlık konur 6 su bardağı su ile 35-40 dakika pişirilir.

9. Tencereden dağıtmadan çıkartılır, sıcak servis yapılır.

Not: Bu dolma bulgurla yapılınca lezzeti farklı, pirinçle yapılınca lezzeti daha farklıdır.

PEYNİRLİ EKMEK (Birinci usulde)

Malzemeler:
1 kg. taze Urfa peyniri 1 su bardağı toz şeker.

Yapılışı:
1. Peynirler yıkanıp iyice ezilir.
2. Toz şeker katılıp karıştırılır.
3. Çarşı fırınlarında mayal, ekmek üzerine sürülerek pişirilir.
4. Sıcak servis yapılır

PEYNİRLİ EKMEK (İkinci usulde)

Malzemeler:
1. kg. Taze Urfa peyniri 1 demet maydanoz 5-6 adet yeşil soğan 3 yemek kaşığı kırmızı Urfa biberi biraz da tuz.

Yapılışı:
1. Peynirler yıkanıp bir kapta iyice ezilir.
2. Maydanoz ve soğanlar ayıklanıp yıkandıktan sonra incecik doğranır.
3. Peynire bütün malzemeleri katıldıktan sonra karıştırılır. (Maydanoz, soğan, kırmızı biber, tuz)
4. Çarşı fırınlarında mayalı ekmek üzerine serilerek pişirilir.
5. Sıcak servis yapılır.

ELMA AŞI

Malzemeler:

1 kg. yeşil elma, 1/2 kg. parça et, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 su bardağı sarımsaklı yoğurt 2 yemek kaşığı tere yağı (sade yağ)

Yapılışı:

1. Elmalar 4-5 parçaya dilimlenip ortaları temizlenerek yıkanır.
2. Et kuşbaşı şeklinde doğranıp yıkanır, bir tencereye alınır. İçerisine ölçülü yağ konulduktan sonra kavrulur.
3. Üzerine ayıklanmış elmalar konup onunla da kavrulur (10-15 dakika) sonra tuz eklenir.
4. Karışıma 4-5 bardak su konup et ve elmalar yumuşayıncaya kadar 35-40 dakika pişirilir.
5. Sarmısaklı yoğurtla ikram edilmelidir.

MASLUKA

Malzemeler:

250 gr. orta yağlı koyun kıyması, 3 adet orta boy soğan, 3 su bardağı çiriş (döğmenin bulgur gibi çekilmişi), 2 su bardağı köfteli bulgur., 2 yemek kaşığı salça , 2 yemek kaşığı kırmızı biber, 2 çay kaşığı tuz 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı karabiber, 1 yemek kaşığı sade yağ

Yapılışı:

1. Çiriş 2 su bardağı suyla ıslatılır, 20 dak. bekletilir.
2. Soğanlar soyulup yıkanır. İncecik doğranır, içerisine tarçın, karabiber, tuz konup, acısı çıkıncaya kadar yoğrulur. Kıyması eklenir, yoğurmaya devam

edilir. Bu karışıma 1 kaşık salça ve bir yemek kaşığı kırmızı biberde eklenip iyice karıştırılır.
3. Islatılmış çiriş geniş bir tepsiye alınır. Bulgur eklenir, tuz, karabiber, bir kaşık kırmızı biber kanup yoğurmaya başlanır. Biraz suda eklenip yoğurmaya devam edilir. Kendini tutunca olmuş demektir.
4. Cevizden az küçük parçalar alınıp içleri açılır.
5. Açılan köfetede içersine daha önce hazırlanmış kıymada bir kaşık konup ağızları kapatılır.
6. Bir tencereye ölçülü yağ konup 1 kaşık salça ile kavrulur, salçanın üzerine 6 su bardağı su ilave edilip kaynatılır.
7. Kaynamış suyu köftelerden atılıp haşlanır, sıcak servis yapılır.

İSOT REÇELİ

Malzemeler:
20 kg. kırmızı Urfa biberi,1 tatlı kaşığı tarçın,1 tatlı kaşığı karabiber,1 su bardağı zeytinyağı, tuz

Yapılışı:
1. Biberler yıkanarak tohumlarından ayrılır.
2. Et makinasında iyice çekildikten sonra bir kaba alınır.
3. Tuz konup güneşte suyu hafif çekinceye kadar kurutulur.
4. Karabiber, tarçın, zeytinyağı eklenip karıştırılır.
5. İstenilen yerde kullanılır.

Not:İsot reçeli zahire olarak yapılmaktadır.

SU YARPIZI CACIĞI

Malzemeler:
300 gr. Suyarpızı, 1. kg. yoğurt, 3 diş sarmısak, tuz

Yapılışı:
1. Suyarpızları ayıklanırak yıkanır, incecik doğranır.
2. Sarmısaklı yoğurt hazırlanır.
3. Suyarpızıları yoğurda katılırak karıştırılır istenilen yerde salata olarak tüketilir.

Not: Suyarpızı yabani olarak su kenarında yetişen nanenin yöremizdeki adıdır.

LEBENİ (1. Usulde)

Malzemeler:
2 kg. yoğurt, 1 su bardağı ıslatılmış nohut, 2 su bardağı ıslatılmış döğme, tuz

Yapılışı:
1. Döğme ve nohut bir tencerede yumşaymcaya kadar pişirilir.
2. Yoğurt pişmiş nohut ve döğmeye katılır bir kaç taşrım kaynatılır (sık sık tahta bir kaşıkla karıştırmak koşulu ile), tuz eklenir.
3. Kablara konur
4. Sıcak veya soğuk servis yapılır

Not:
1.Yoğurt tatlı ve yağlı olmalıdır, aksi takdirde lebeninin tadı bozulur.

ETLİ LEBENİ 2. Usulde

Malzemeler:
2 kg. yoğurt, 1 kg. parça et, 1 su bardağı ıslatılmış nohut, 2 su bardağı ıslatılmış döğme, tuz

Yapılışı:
Birinci usuldeki lebeni gibidir. Et, nohut, döğme bir arada pişirilir. Yoğurt da katılır.

FRENK SUYU

Malzemeler:

30 kg. olgun Urfa domatesi, 1 su bardağı tuz

Yapılışı:

1. Domatesler yıkanır, sapları çıkartılır,ezilir, süzgeçten geçirilir. Süzülen sular tepsi ve siniler konup güneşte kurutulmaya bırakılır.
2. Kalan kısmına tuz eklenip 1 gün bekletilir. Süzülür, tilfi sıkılır, çıkan su güneşteki kablara eklenir.
3. Hergün tepsilerin üstündeki yabancı maddeler temizlenir, çekmiş olanların üzerine yeni domates suları konup, salça kıvamına gelinceye kadar 4-5 gün güneşte tutulur.
4. İstenilen yerde kullanılır.

EKMEK AŞI

Malzemeleri:

2 soğan, 2 yeşil biber, 1 yemek kaşığı salça, 1 yemek kaşığı kırmızı biber, 2 yufka Urfa ekmeği, 2 yemek kaşığı sade yağ, tuz

Yapılışı:

1. Ekmekle ufalanır bir tarafa alınır
2. Soğan ve biberler yıkanır doğranır
3. Bir tavaya yağ konup soğan atılır sararmaya başlayınca yeşil biberler konur hafif solunca salça eklenir kavrulur 3 su bardağı su eklenir kaynamaya bırakılır (15-20) dakika ateşten alınıP kırmızı biber atılır.
4. Tiritle birlikte tabaklara konur, ufalanmış ekmek konup sıcak servis yapılır

PİLAVLAR

KIRIK MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler:
2 su bardağı kırmızı mercimek, 2 su bardağı şehriyeli bulgur, 1 tatlı kaşığı tuz, 3 yemek kaşığı sade yağ (Tereyağ), 2 bardak su

Yapılışı:
1. Mercimekler yıkanıp ayıklanır
2. Bir tencereye konarak üzerine su eklenir pişinceye kadar 25-30 dakika haşlanır.
3. Şahriyeli bulgur konup üzerine az örtecek şekilde su eklenir ve tuz atılır
4. Suyu çekilince pilav pişmiştir.
5. Ayrı bir tavada yağ iyice kızdırılır. Tencerenin içindeki pilava üzerinde gezdirilir ve karıştırılır.
6. Servis tabağına alınır üzerine istenirse baharat serpilir servis yapılır.

Not: Urfa'da genel olarak bulgur pilavı soğan ve ayranla ikram edilir.

KUZU İÇİ

Malzemeler:
250 gr. kuzu ciğeri., 3 su bardağı pirinç., 1 tatlı kaşığı sarı kök., 2 yemek kaşığı sade yağ.

Yapılışı:
1. Pirinçler ayıklanıp yıkanır.
2. Ciğerler yıkanıp fındık büyüklüğünde parçalanır.
3. Ciğerler bir tencereye alınıp çok az su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.
4. Tencereye yağ eklenir. (5-10) dakika ciğerler kavrulur.

5. Pirinçler eklenip kavrulmaya devam edilir.
6. Üzerini örtecek kadar (1.5 su bardağı) su konup 6 sarı kök tülbente konur tencerenin sarkıtılır.Pilav sarı renk almaya başlayınca çıkartılır.
7. Pilavın suyu çekmiş ise pişmiş demektir. (15-20)
8. (5-10) dakika dinlenmeye bırakılır. (İstenirse suyunu çekmesi için tencerenin ağzı tülbent ya da havlu ile örtülür.
9. Servis tabağına konup istenirse baharatlar serpilip servis yapılır.

DUVAKLI PİLAV

Malzemeler:

3 su bardağı pirinç, 1/2 kg. orta yağlı kuzu kıyması
3 orta boy patlıcan, 1 Yemek kaşığı sade yağ (Tereyağı), 2 çay kaşığı tuz, 1 su bardağı sıvı yağ kızartma için, Bir tutam karabiber

Yapılışı:

1. Patlıcanlar yıkanıp soyulur, ince ince (patlıcanların uzunluğuna) doğranır.
2. Yağ bir tavaya konup patlıcanlar yağın üzerine konarak iki yüzlü, pembeleşinceye kadar kavrulur.
3. Ayrı bir yerde kıyma tavaya onup kavrulur. Sonra salça eklenerek ateşten alınır
4. Başka bir tencereye pilavlık yağ konarak ayıklanmış olan pirinçte eklenerek tavrulur.
6. Sonra kavrulmuş olan kıyma patlıcanların üzerine serilir.
7. Kavrulmuş pirinç kıymanın üzerine konup 2-3 bardak su eklenip tuz atılır.
8. Tencerenin ağzı kapatılıp 20-25 dakika pişirilir.

Ateşten alınır 10-15 dakika dinlendirilir.
9. Tencereden daha büyük bir servis tabağı, tencerE-nin üzerine konup tencere ters çevrilir.
10. Sonra üzerine karabiber serpilerek servis yapılır.

ŞE'ERELİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler:
1/2 su bardağı ev şe'eresi (şehriyesi)
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 yemek kaşığı sade yağ
2 bardak su, 1 tatlı tuz

Yapılışı:
1. Bulgur ayıklanıp yıkanır.
2. Bir tenecereye yağ konur, şehriyeler eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur.
3. Önceden ayıklanmış olan bulgur eklenir.
4. Ölçülü su konup tuz atılarak karıştırılır.
5. Su çekince ateşten alınır. 5-10 dakika dinlenmeye bırakılır.
6. Servis tabağına konur, istenirse baharat serpilerek servis yapılır.

ETLİ VE NOHUTLU BULGUR PİLAVI

Malzemeler:
250 kg. yağsız parça et., 2 su bardağı nohut (önceden ıslatılmış olmalıdır.), 2 su bardağı şehriyeli bulgur, 3 yemek kaşığı sade yağ, 2 çay kaşığı tuz

Yapılışı:
1. Etler yıkanır, fındık büyüklüğünde parçalara doğranır.
2. Daha önceden ıslatılmış honut ile et bir tencereye konup üzerine çok az su konarak, (2-3 su bardağı) orta hararette ateşte 30-35 dakika pişirilir.
3. Nohut ve et piştikten sonra aynı tencereye şehriyeli bulgur eklenir, tuz ilave edilerek üzerini örtecek kadar su konarak suyu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten alınır.
4. Ayrı bir tavada yağ iyice kızdırılır. Tenceredeki pilavın üzerine gezdirilerek karıştılır. 5-10 dakika dinlendirilmeye bırakılır.
5. Servis tabağına alındaktan sonra baharat serpilerek servis yapılır.

ÜZLEMLİ PİLAV

Pilavın üzerine konulacak karışım için:

Malzemeler:
2 su bardağı nohut, 2,5 su bardağı çekirdeksiz üzüm (izmir üzümü), 250 gr. orta yağlı koyun kıyması, 2 su bardağı kara bekmez, tuz
Pilav için:
4 su bardağı pirinç, 5 yemek kaşığı tereyağ (sade yağ)

Yapılışı:
1. Nohut ayıklanıp yıkanır. Bir tencereye konarak üzerine çok az su eklenir kısa bir süre haşlanır (Kabukları soyuluncaya kadar)
2. Nohutların kabukları elle soyulur.

3. Bir tencereye kıyma konularak kavrulur.
4. Düdüklü tencereye mukaşşer edilmiş nohut etle birlikte konup üzerini örtecek kadar su koyup 30-35 dakika nohut pişinceye kadar haşlanır (suyu çektirilmelidir).
5. Yıkanıp ayıklanmış olan üzüm'de bu karışıma eklenir.
6. Kara pekmez de üzümden sonra tencereye konur birkaç taşırım kaynatılıp ateşten alınır.
1. Pirinç ayıklanıp yıkanır (Daha önceden ıslatılırsa daha kısa zamanda pişer.
2. Bir tencereye yağ konarak eriyinceye kadar bekletilir. Pirinç yağa aklenerek karıştırılıp kısa bir süre (5-10 dak.) kavrulur.
3. Üzerini örtecek şekilde su konup tuz eklenir tencerenin kapağı kapatılarak suyunu çekinceyekadar pişirilir.
4.Dinlenmeye bırakılır (Üzerine istenrise temiz bir havlu örtülerek 5-10 dakika dinlendirilir.
5. Pilav servis tabaklarına alınır diğer tabakta hazırlanmış üzleme bu pilavların üzerini örtecek şekilde serilip servis yapılır.
Not: Bu yemek Ürfa'da kuzuiçi ve zerde ile birlikte bayram yemeği olarak da ikram edilir.
Bak: Kuzuiçi
Bak: Zerde

MEYHANE PİLAVI

Malzemeler:
1/2 kg. orta yağlı parça et, 3-4 soğan (ceviz büyüklüğünde), 4 su bardağı pirinç, 2 yemek kaşığı sade yağ 1 yemek kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:
Pirinç ayıklanıp yıkanır.
2. Et yıkanır kuşbaşı şeklinde doğranır.
3. Soğanlar soyulur, yıkanır ve iri iri doğranır
4. Bir tencereye et, soğan ve yağ konup, soğanlar sararıncaya kadar kavrulur.
5. Salça eklenip kavrulmaya devam edilir.
6. 6 su bardağı su ile etler pişinceye kadar haşlanır.
7. Bu karışıma pirinç eklenir, tuz atılır. (Suyu az görülürse eklenmelidir) Tencerenin ağzı kapatılır, suyunu çekinceye kadar 20-25 dakika pişirilir
8. 5-10 dakika dinlenmeye bıkarılır.
9. Servis tabağına alınır. Karabiber serpilerek servis yapılır.

FİRİKLİ* PİLAV

Malzemeler:
1/2 kg. firik› 3 yemek kaşığı sade yağ, 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:
1. Firik ayıklanıp yıkanır.
2. 2 su bardağı su ve tuz ile ha;şlanır. Suyu çekince ateşten alınır.
3. Ayrı bir tavada yağ kızdırılır. Haşlanmış firiklerin üzerinde gezdirilir. Karıştırılıp servis yapılır.

---

* **Firik:** Henüz içi dolmuş ama hasat edilmemiş buğday başaklarının odun ateşine atılarak, başaklar fazla yanmadan çıkartılarak avuç arasında tanelenen bir çeşit tahıldır.

CİĞERLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler:
350. gr. kuzu ciğeri, 2,5 su bardağı bulgur, 3 yemek kaşığı sade yağ, 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:
1. Ciğerler yıkanır, fındık büyüklüğünde doğranır
2. Bir çay bardağı su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır. Tencereye yağ eklenip ciğerler 5-10 dakika kavrulur.
3. Tencereye 2 su bardağı su ve tuz konup bulgur eklenir. Pişmeye bırakılır.
4. Suyu çekinceye pişmiş demektir. Karıştırılıp 5-10 dakika dinlenmeye bırakılır.
5. Servis tabağına alınır. İstenirse baharat serpilerek servis yapılır.

BAKLALI BULGUR PİLAVI

Malzemeler:
1 su bardağı iç bakla (teze), 2 su bardağı şehriyeli bugur, 1 yemek kaşığı tereyağ, 2 yemek kaşığı tereyağ, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, tuz

Yapılışı:
1.Baklalar bir tencereye konur, ölçülü yağ ile çok az kavrulur.
2. Tavaya salça eklenip, kavrulmaya devam edilir. Birkaç defa çevrilip, 3 su bardağı su konup kaynamaya bırakılır.
3. Şehriyeli bulgur, kaynamakta olan suya eklenir,

tuz atılıp tencerenin ağzı kapatılır.
4. Suyu çekince ateşten alınır. 5-10 dakika dinlenmeye bırakılır.
5. Servis tabağına alınarak karabiber ve tarçınla süslenerek servis yapılır.

Not: Baklalar taze ve çok küçük olmalıdır. Aksi takdirde çok geç pişer.

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler:
2 su bardağı şehriyeli bulgur, 2 orta boy domates, 2 yemek kaşığı sade yağ, 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:
1. Domatesler soyulup incecik doğranır. Sade yağda 5-10 dakika kavrulur.
2. Tencereye 2,5 su bardağı su konup tuz eklenir.
3. Hazırlanmış şehriyeli bulgur tencereye konur. Kapağı kapatılıp pişmesi beklenir.
4. Geniş bir servis kapağına alınıp servis yapılır.
Not: Eğer şehriyeli bulgurunuz yoksa, hazır şehriye tavada kızartılarak üzerine bulgur eklenir, bu şekilde aynı sonuç elde edilir.

BUTÜN MERCİMEKLE BULGUR PİLAVI

Malzemeler:
1,5 su bardağı mercimek, 1 su bardağı şehriyeli bulgur, 4 yemek kaşığı sade yağ, biraz da tuz

Yapılışı:
1. Mercimek ayıklanıp yıkanır. 2,5 su bardağı kadar su ile yumuşayıncaya kadar haşlanmalıdır.
2. Pişen mercimeklerin içerisine şehriyeli bulgur eklenir. Tuz atılıp suyu kontrol edilir, az görülürse eklenmelidir. Tencerenin ağzı kapatılıp pişmeye bırakılır.
3. Suyu çekmişse pişmiş demektir. Ayrı bir tavada yağ iyice kızdırılır. Pilavın üstüne gezdirildikten sonra karıştırılarak servis tabağına alınır.
4. İstenirse üzeri baharatlarla süslenip servis yapılır.

ŞEHRİYELİ BULGUR YAPIMI

Malzemeler:
1/2 kg. un, 2 çay kaşığı tuz, 1 çay bardağı yağ (yarısı kızartma için kullanılır)

Yapılışı:
1. Un, tuz, yağ katılarak orta sertliktebir hamur yoğrulur.
2. Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır yaş bez bez altında dinlenmeye bırakılır (20-25 dakika)
3. Sonra parçalardan bir tanesi alınarak el yağa batırılır şehriye şeklini alıncaya kadar incecik kesilerek geniş bir kaba atılır, bütün hamurlara aynı işlem uygulanır.
4. Şehriye bir gün bir gece kurumaya bırakılır, şehriye kuruduktan sonra şehriyeler fırında kızarıncaya kadar 20-25 dakika kavrulur, çekilmiş pilavlık bulgura katılır değişik şekillerde kullanılır.

Not: Urfa'da bulgur zahire olarak yapılırmış.

SEBZELİ BULGUR

Malzemeler:

2 Su bardağı şehriyeli bulgur, 1 orta boy patlıcan, 2 adet orta boy domates, 3-4 adet sivri yeşil biber, 3 yemek kaşığı sade yağ, 2 çay kaşığı tuz, 2 bardak su

Yapılışı:

1. Patlıcan yer yer soyulup fındık büyüklüğünde doğranır.
2. Domatesler soyulup aynı büyüklükte doğranır. Biberlerde yuvarlak ince doğranır.
3. Bir tencerede yağ eritilir, biberler ve patlıcanlar önce biraz kızartılır, sonra domatesler eklenir.
4. Tencreye ölçülü su konup biraz tuz eklendikten sonra şehriyeli bulguru döküp tencerenin ağzı kapatılır. Suyunu çekinceye kadar 20-25 dakika pişirilir
5. Geniş bir servis tabağına alınarak üzerine karabiber, tarçın ve baharatlar serpilerek servis yapılır.

MIĞRIBI PİLAV (Havuçlu Pilav)

Malzemeler:

1/2 kg. kuşbaşı et, 4 ku bardağı pirinç, 4 yemek kaşığı sade yağ, 6 sarı havuç, 1 su bardağı sıvı yağ, 2 su bardağı nohut, tuz

Yapılışı:

1. Nohut ayıklanıp yımar.
2. Et yıkanırak, ceviz büyüklüğünde doğranır.
3. Bir tencereye et ve nohut konur. 2 su bardağı kadar su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.
4. Havuçlar yıkanır, soyularak uzun uzun doğranır.

5. Bir tavaya sıvı yağ konur. Havuçların her iki tarafı pembeleşinceye kadar kızırtılır.
6. Ayrı bir tencereye sade ya konur. Ayıklanmış pirinç eklenip kavrulur.
7. Kızartılmış havuçlar pilav tenceresinin en altına düzgün bir şekilde dizilir.
8. Havuçların üzerine daha öceden pişirilmiş et ve nohut serilir.
9. En üst kısmına kavrulmuş pirinç gözlere yayılır. Üzerini örtecek kadar 2,5 su bardağı su konarak syu çekinceye kadar pişirilir.
10. 5-10 dakika dinlenmeye bıraldıktan sonra pilav tenceresinden daha büyük bir servis tabağı tencerenin üzerine kapatılır. Tencere servis tabağına ters çevrilerek boşaltılır.
11. Üzerine istenen baharatlar serpilerek servis yapılır.

KÖFTELER

BASMA KÖFTESİ (1.Usulde)

Malzemeler:

250 gr. doğülmüş yağsız kara et, 2 su bardağı sıvı yağ, 2 su bardağı köftelik bulgur, 2 yemek kaşığı un, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı karabiber ve tarçın

Tiridi için

250 gr. yoğurt, 2-3 baş sarımsak, 1 çay kaşığı tuz,

2-3 su bardağı su, 1 yemek kaşığı sade yağ

Yapılışı:

1- Köfte yapımı için bak. (Basma köftesi 2. usulde)

2- Bir tabakta sarımsaklı yoğurt hazırlanarak bir yere alınır.

3- Yağ bir tencereye konup kızartılır. Su ilave edilerek, tuzu atılır, kaynaması beklenir.

4- Kaynayan suya köfteler atılır, tabaklara hemen alınıp, sarmısaklı yoğurtla servis yapılır.

AYA KÖFTESİ

Malzemeler:

250 gr döğülmüş yağsız kara et., 2 su bardağı sıvı yağ., 2 su bardağı köftelik bulgur, 2 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı karabiber, biraz tarçın

Yapılışı:

1- Geniş bir tepsiye bulgur, et, tuz, kırmızı biber, tarçın, karabiber konur, azar azar su katılarak köfte kıvamına gelinceye kadar yoğrulur.

2- Un eklenip yoğurmaya devam edilir. Köfte tepside bir tarafa alınır.

3- Ceviz büyüklüğünde köfteden parçalar koparılır iki aya (avuç) arasında ince ve yuvarlak bir şekil verilir.

4- Sıvı yağ bir tavaya alınarak ısıtılır. Köfteler pembe kızartılır bir tabağa alınır sıcakken servis yapılır.

ÇİĞ KÖFTE

Malzemeler:

2 su bardağı köftelik bulgur

250 gr. döğülmüş yağsız kara et.

6 yemek kaşığı Urfa biberi

1 tatlı kaşığı tuz biraz tarçın, 8-10 adet yeşil soğan

1 kuru soğan birazda kara biber

1 demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı salça

SERVİS İÇİN: 2 adet marol, 2 domates, 2 salatalık, 1 nane, 1 turp.

Yapılışı:

1- Çiğ köftelik bulgur 1 tepsiye konur, tuz, kırmızı biber, tarçın, kara biber, salça, et eklenir.

2- Kuru soğan soyulup yıkanır, incecik doğranır tepsiye eklenir.

3- Yeşil soğan ve maydanoz yıkanır incecik doğranır. Bir tarafa alınır.

4- Hazırlanılan tepsideki malzemeler çok az su ile yavaş yavaş bastırarak iyice bulgurlar yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Maydanoz, soğan karışımı dökülür hafifçe ezilir.

5- Küçük sıkımlara ayrılıp servis malzemeleri ile beraber servis yapılır.

Not: Yoğurma işlemini yapmak ayrı bir maharet gerektirir. Aksi taktirde köfte hamurlaşır.

MERCİMEKLİ KÖFTE

Malzemeler:

2 su bardağı kırmızı mercimek, 2 soğan, 2 su bardağı köftelik bulgur, 1 yeşil biber, 4 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 yemek kaşığı salça, 2 yemek kaşağı sade yağ+bir yemek kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı karabiber, 1 demet maydanoz, tuz

Yapılışı:

1- Mercimek ayıklanıp yıkanır. 2 su bardağı su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.

2- Soğanlar soyulup yıkanır incecik doğranır

3- Biber yıkanır incecik doğranır.

4- Bulgur geniş bir tepsiye konur (Evsilir) ayıklanır.

5- Bulgura tuz, karabiber, tarçın, soğan, yeşilbiber, kırmızıbiber ve salça konur.

6- Haşlanıp mercimek sıcakken bir miktarı malzemenin bulunduğu tepsiye konur yoğrulur, yavaş yavaş yoğurarak mercimek bulgura yedirilir. Bulgur yumuşayınca.

7- Maydanoz konur karıştırılır.

8- Yağ bir tavada kızartılır köftenin üzerinde gezdirilir karıştırılır.

9- Sıcak servis yapılır.

LIKLIKI KÖFTE

Malzemeler:

1/2 kg. böbrek don yağı (Kıyma Çekilmiş), 1/2 kg. kara et, 4 kuru soğan4 su bardağı köftelik bulgur, 2

yemek kaşığı kırmızı biber, 2 çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı tarçın, tuz

Yapılışı:

1- Soğanlar soyulur, yıkanır incecik doğranır.

2- Kıyma çekilmiş don yağı bir tavaya konur, doğranmış soğan eklenip hafif ateşte yağ eriyinceye kadar kavrulur.

3- İçerisine 1 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı kara biber ve tuz eklenip karıştırılır. Bir tarafa alınır.

4- Hafif donmaya başlayınca ceviz büyüklüğünde yuvalanarak dizilir.

5- Kara et dövülür sinirlerinden ayrılır.

6- Bir tepsiye bulgur, döğülmüş et,kırmızı biber, tarçın, tuz konup su eklenir. Birbirini tutuncaya kadar iyice yoğrulur.

7- Köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp işaret parmağı ve avuç yardımıyla ortası oyulur.

8- Oyulmuş köftelerin içerisine daha önce hazırlanmış don yağından bir tanesi konup ağzı kapatılır.

9- 6-7 su bardağı su bir tencereye konur, tuz atılarak kaynayınca köfteler atılır, kaynatılır. (Haşlanır) Servis tabağına alınır.

10- Bu yemek sıcak servis yapılır. Aksi taktirde yağlar donar ve lezzetsiz olur.

Not: Lıklıklı köftenin diğer köfteler gibi ince açılmaz aksi taktirde kırılıp yağları akabilir.

DOLMALIK ET

Melzemeler:

1/2 kg. orta yağlı koyun kıyması, 1/2 kg. yağsız kara et, 5 su bardağı köftelik bulgur, 5 orta boy soğan, 100 gr döğülmüş ceviz içi, 1,5 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 yemek kaşığı nişasta, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı tarçın

Yapılışı:

1- Soğanlar soyulup yıkanır incecik doğranır.

2- Bir tavaya alınır kıyma üzerine eklenir, tuz yarım su bardağı su ilave edilip soğanlar sararıncaya kadar hafif ateşte 15-20 dakika kavrulur.

3- Ateşten alınır içersine 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, ceviz içi eklenip bir tarafa alınır.

4- Bir tarfta et döğülür sinirlerinden ayıklanır (eskiden döğme işlemi taşta tokmak ile yapılırmış)

5- Geniş bir tepsiye bulgur alınır. Tarçın, karabiber, kırmızı bebir, tuz ve döğülmüş et konur çok az su ilave edilirek yoğrulur, suyu azaldıkça az az su alınmalı köfte kıvamına gelinceye kadar yoğrulmalıdır.

6- Nişasta eklenir yoğurma işlemine devam edilir.

7- Sonra köfteden ceviz büyüklüğünde bir parça alınıp ortasına işaret parmağı konarak avuç ile işaret parmağı arasında köfte incecik açılır.

8- Açılmış köftenin içine hazırlanmış karışımdan konup, ağzı güzelce kapatılır.

9- Bir tencereye 6-7 su bardağı su konur, tuz atılır, kaynatılır.

10- Kaynayan suya atılıp haşlanır, çıkartılır.

11- Sıcak servis yapılır.

Not Yoğurma işlemi iyi yapılmalıdır. Aksi taktirde köfteler dağılır. Köfteler şekil şekil verirken el mutlaka ara sıra suya batırılmalıdır.

İÇLİ KÖFTE

Malzemeler:

1/2 kg orta yağlı koyun kıyması,250 gr kara et
4 su bardağı köftelik bulgur,1 yemek kaşığı sade yağ
100 gr döğülmüş ceviz içi, 3 su bardağı sıvı yağ (Kızartması için)
1 yemek kaşığı kırmızı biber, 3 çay kaşığı tuz, 1 soğan, 2 çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı tarçın, 1 yemek kaşığı un, 1 dilim ekmek içi.

Yapılışı:

1- Bir tavaya kıyma et konup yarım su bardağı su ile hafifçe haşlanır.

2- Su çekince içerisine 1 kaşık yağ, 3 çeviz içi konup kavrulur. 1 çay kaşığı karabiber, bir çay kaşığı tarçın, tuz konup karıştırılır. Ateşten alınır.

3- Et döğülür sinirlerinden ayrılır.

4- Geniş bir tepsiye köftelik bulgur ekmek içi, iri doğranmış soğan, karabiber, tuz, kırmızı biber, tarçın, döğülmüş et konup su ile yoğrulur. Yoğrulma sırasında iri doğranmış soğanlar tek tek çıkarılmalıdır. Yoğrulma işi sonuçlanmadan hemen önce un eklenir, biraz daha yoğrulur, köfte kıvamı alınca olmuş demektir.

5- Köfteden ceviz büyüklüğünde bir parça alınır, işaret parmağı ortasına saplanır. Avuçla işaret parmağı arasında köfte incecik açılır.

6- Açılmış köftenin içine karışımdan bir kaşık konup kapatılır. Üzerine bastırılır, yastılaştırılır.

7- Bir tavaya sıvı yağ konup ısıtılır. Isınan yağa köfteler atılıp iki tarafından pembe kızarması sağlanmalıdır.

8- Sıcak servis yapılmalıdır.

Not: Urfa'da su kabağı veya sütlaçla ikram edilir.

KÖFTELİK ERİK

Melzemeler:

250 gr. kuru kaysı, 1/2 kg orta yağlı koyun eti, 3 yemek kaşığı sade yağ, köfte malzemesi, 2 su bardağı bulgur, 2 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, kızartma için 2 su bardağı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı un ve tuz.

Yapılışı:

1- Karışım için (Bak erik tavası)

2- Kötfe için (Bak, boranı köftesi)

TİRİTLİ KÖFTE

Malzemeler:

1/2 kg parça et, 1 su bardağı ıslıtılmış nohut, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak, tuz, yuvalak malzemesi, bak yuvalak 1.usul

Yapılışı:

1- Et ve nohut 3-4 su bardağı su ile yumuşayıncaya kadar 2-30 dakika haşlanır.

2- Yuvalaklar süzgece alınır.

3- Sarmısaklar soyulur, tuz ile döğülüp yoğurda katılır, bir tavaya alınır.

4- Yemekten bir kepçe alınır yuvalak'a konur. Sarmısaklı yoğurt dökülerek sıcak servis yapılır.

BASMA KÖFTESİ (2. usulde)

Malzemeler:

250 gr döğülmüş yağsız kara et, 2 su bardağı köftelik bulgur, 1 su bardağı sıvı yağ, 2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı karabiber, biraz tarçın, 1 yemek kaşığı kırmızı biber

Tiridi için Malzemeler: 1 yemek kaşığı salça, 2 su bardağı su, 1 yemek kaşığı sade yağ.

Yapılışı:

1- Bir tepsiye bulgur, tuz, tarçın, karabiber, kırmızı biber ve et konup, ara sıra su katılarak köfte kıvamına gelinceye kadar iyice yoğrulur. Un katılıp biraz daha yoğrulur, tepsiden bir tavaya alınır.

2- Köfteden fındık büyüklüğünde parçalar alınıp avuç arasında yuvarlanıp ve üstüne hafifçe iki parmakla bastırılır.

3- Yağ bir tavaya alınır, hazırlanmış köfteler pembeleşinceye kadar güzelce kızıartılır. Bir tarafa alınır.

4- Tiridi için: Yağ geniş tencereye alınır, salça ile kavrulur. Su eklenip kaynayıncaya kadar beklenir.

5- Su kaynayınca köfteler tiride atılır ve hemen servis yapılır.

YUVALAK 1. usulde

Malzemeler:

250 gr kara et, 1 soğan, 2 su bardağı köftelik bulgur

1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, 2 yemek kaşığı kırmızı biber, 2 su bardağı sıvı yağ, tuz

Yapılışı:

1- Et dövülerek sinirlerinden ayrılır.

2- Soğan soyulup yıkandıktan sonra doğranır.

3- Bulgur bir tepsiye alınır. Döğülmüş et, soğan, karabiber, tarçın, tuz ve kırmızı biber konur.

4- Bu karışıma az az su alınarak iki elle köfte kıvanına gelinceye kadar yoğrulur.

5- Fındık büyüklüğünde parçalar alınarak yuvalanır. (Yuvalama sırasında el ara sıra suya batırılmalıdır.)

6- Sıvı yağ tavaya konarak kızdırılır. Yuvalaklar yağa atılılarak kızartılması sağlanır. Kızartılmış yuvalaklar istenilen yerde kullanılır.

YUVALAK (2. usulde)

Yapılışı ve malzeme bakımından 1. usulde olduğu gibidir. Ancak bu yuvalaklar yağda değilde, içine 4-5 su bardağı su konmuş bir tencereye atılır, üzerine tuz ilave edilir. Bir kaç taşrım kaynatıldıktan sonra, süzgeçte süzülür. İstenen yerde kullanılır.

KIYMA

Malzemeler:

2 su bardağı köftelik bulgur, 2 soğan , 1 yemek kaşığı salça, 4 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 denet maydanoz, 7-8 yeşil soğan, 1 su bardağı koruk suyu

Yapılışı:

1- Soğanlar soyulduktan sonra yıkanarak ince ince doğranır.

2- Maydanoz ve yeşil soğan ayıklanıp yıkanır. ince doğrandıktan sonra bir kaba alınır.

3- Bulgur bir tepsiye konur evsilir. (Kepeklerinden ayırmak için)- Doğranmış kuru soğan, salça, kırmızı biber, tarçın, karabiber, ve tuz bulgura eklenir.

5- Az az su alınarak bulgurlar yumuşayıncaya kadar yoğrulur.

6- Karışıma koruk suyu eklenip, kulandırılır. İstenirse buzda eklenebilir.

7-Çorba kıvamında servis yapılır.

YUMURTALI KÖFTE

Malzemeler:

2 su bardağı köftelik bulgur, 7 yemek kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı kara biber, biraz tuz, 4 yumurta 2 yemek kaşığı salça, 4 yemek kaşığı sade yağ, 8-10 adet yeşil soğan, 1 adet maydanoz 2 kuru soğan, 1 adet maydanoz 2 kuru soğan

Yapılışı:

1- Soğan ve maydanoz yıkanır, incecik doğranır, bir tarafa konur.

2- Kuru soğan solulup yıkanır, incecik doğranır.

3- Bir tepsiye bulgur, tuz, kırmızı biber, kara biber, tarçın, salça, doğranmış kuru soğan konur, çok az su ile yumuşayıncaya kadar yoğrulur.

4- Yumurtalar bir kaba kırılır, çarpılır, Yağ bir tavaya alınır, kızartılır yumurtalar bu yağa alınıp pişirilir.

5- Köfteye doğranmış maydanoz, soğan karışımı dökülüp ezilir

6- En son olarak yumurtalar karışıma eklenip servis tabaklarına alınır.

7- Turp, marul, domates,salatalık ileberaberservisyapılır.

Not: Yoğurma işlemi bulgurlar birbirini tutuncaya kadar yapılmalıdır.

KEBABLAR

ÇÖP KEBABI

Malzemeler:

1 kg patlıcan (orta boy), 1 kg kuşbaşı et (Koyun)
250 gr kuyruk, 2 domates, 1 su bardağı sade yağ, tuz

Yapılışı:

1- Patlıcanlar yıkanır bir parmak kalınlığında yuvarlak olarak dilinir.

2- Etler yıkanır, tuzlanır birtarafa alınır.

3- Kuyruk kuşbaşı doğranır, yıkanır, ete katılır.

4- Domatesler yıkanır üç dört tanesi ayrılıp geride kalanı kuşbaşı doğranır.

5- Kebap şişleri alınır (15 santimetre uzunluğunda kokmayan ağaçlardan yapılmış özel şişlerdir) bir patlıcan bir kuyruk, bir et, bir domates olmak koşulu ile şişe sıra ile şiş tamamlanıncaya kadar saplanır. Bu işlem bütün şişlere uygulanır.

6- Yağ bir tavaya konur, şişler bu yağda çevrilerek kızartılır.

7- Ayrılan domatesler ezilir, suları sıkılır, süzgeçten geçirilir.

8- Kızaran şişler bir tencereye alınır, domates suyu eklenir. etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.

9- Sıcak servis yapılır.

Not: Çöp kebabının birde soğanla yapılan bir türü vardır. Şişlere sadece soğan, et, kuyruk saplanır.

KIYMA KEBABI

Malzemeler:

1/2 kg yağsız kıyma. 1 kg odun kömürü., tuz

Yapılışı:

1- Kömür mangala konur, ateş yakılır, 15-20 dakika kayılmaya bırakılır.

2- Kıyma tuz ile bir kapta macun haline gelinceye kadar yoğrulur.

3- Etten limon büyüklüğünde bir miktar alınıp kebapşişine eze eze saplanır.

4- Şişler mangala dizilir yavaş yavaş çevrilerek her tarafının iyice pişmesi sağlanır.

5- Şişlerden şeklini muhafaza edilecek şekilde çekilir.

6- Çacıklarla veya salatalarla servis yapılır.

7- Bazlama veya açık ekmek arasına durum yapılarak yenir.

Not: 1- Etler şişlere fazla kalın saplanmamalıdır. Aksi taktirde pişerken ateşe düşerler.

2- Kebap yapımlarının anlatımı sırasında kullanılan kömürlerin kayılma sözcüğü kor haline gelip kızarmasını anlatan mahalli bir sözcüktür.

PATATESLİ KEBAP

Malzemeler:

4 orta boy patates, 1 kg orta yağlı koyun kıyması

1 çay kaşığı karabiber1 yemek kaşığı kırmızı biber

1 kg odun kömürü, tuz.

Yapılışı:

1- Patatesler yıkanır, yumuşayıncaya kadar haşlanır.

2- kabukları soyulup iyice yoğrulur. Et ilave edilip, yoğrulma işlemine devam edilir. Karabiber, tuz, kırmızı biberde eklenip iyice karıştırılır.

3- Ateş yakılarak mangalda kömürlerin korolması sağlanır.

4- Kebap şişleri alınıp kıymadan bir miktar şişe sıka sıka yayılır. Bütün şişlere aynı işlem uygulanır.

5- Ateşe konur, iki tarafının iyice pişmesi sağlanır.

6- Şişlerden şeklini muhafaza edecek şekilde çekilir.

7- Sıcak sıcak servis yapılmalıdır.

Not: 1- İnce doğranmış maydanoz, yeşil soğan karışımı ile ikram edilebilir. 2- Şişlere et iyice yayılmalı, sıkma işlemi yapılmalıdır, aksi taktirde etler ateşe düşer.

HAŞHAŞ KEBABI

Malzemeler:

1/2 kg yağsız kıyma, 1/2 su bardağı ıslatılmış köftelik bulgur, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, tuz

Yapılışı:

1- Kömür mangala alınır ateş yakılır kayılmaya bırakılır.

2- Kıyma, ıslatılmış bulgur, karabiber, tarçın, tuz bir kapta iyice yoğrulur.

3- Karışımından bir miktar alanıp kebap şişine eze eze saplanır.

4- Şişler mangala dizilir, yavaş yavaş çevrilerek her tarafının iyice pişmesi sağlanır.

5- Ateşten alınır. Şeklini muhafaza edecek şekilde

şişlerden çekilir.
6- ince doğranmış maydanoz, yeşilsoğan (yeşillik) karışım ile dürüm yapılarak yenir.

ELMALI KEBAP

Malzemeler:

1,5 kg kütük yeşil elma, 1 kg orta yağlı koyun kıyması, 1 kg odun kömürü, tuz.

Yapılışı:

1- Mangala kömürler konur, ateş yakılır kömürlerin kor olması sağlanır.
2- Et geniş bir kapta tuz ile iyice yoğrulur.
3- Elmalar yıkanır ortası çıkarılır.
4- Kebap şişi alınır elmalardan bir tanesi en sona saplanır sonra etten ceviz büyüklüğünde bir parça alınır, elde sıkılarak şekil verilip elmanın üstüne saplanır. Bir elma bir et olmak koşuluyla şiş tamamlanır. Bütün şişlere aynı işlem uygulanır.
5- Kor olmuş ateşe konur birince tarafları pişince şişin diğer tarafları pişirilir.
6- Geniş bir kaba pişen kebaplar sırası bozulmadan çekilir. Ağzı kapatılmalıdır. Aksi takdirde soğur.
7- Servis tabağına alınır sıcakken servis yapılır.

Not: Elmalar kesinlikle soyulmadan kullanılacaktır.

KEMELİ* KEBAP

Malzemeler:

1 kg Keme 1 kg orta yağlı koyun kıyması
1 tatlı kaşığı tuz, 1 kg odun kömürü

Yapılışı:

1- kömürler mangala konup ateş yakılır kayılmaya bırakılır.

2- Kemeler suya konup ıslatılır üzeri yumuşayınca bıçak süre süre üzerindeki kısımlar alınır.

3- Kuşbaşı doğranır.

4- Et bir kaba alınır içersine tuz konup iyice karıştırılır.

5- Kebap şişlerinden biri kemeden bir parça saplanır etten ceviz büyüklüğünde bir paça alınıp avuçta yuvarlanarak şekil verilip ortasından kemenin üzerine saplanır. Bir keme bir et olmak koşuluyla şiş tamamlanır. Bütün şişlere aynı işlem uygulanır.

6- Kayılmış kömür ateşinin üzerine şişler dizilir bir süre beklenir. Şişlerin her iki tarafının iyice pişmesi sağlanır.

7- Bir kaba sırası bozulmadan çekilir.

8- Sıcakken servis yapılır.

NOT: 1- Kemeli kebaptan ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan karışımıyla dürüm yapılarak yenir.

2- Keme: Kıraç arazide baharda toprağın altında yetişen patatese benzeyen bir mantar türüdür.

---

* **Keme:** Anadolu'nun başka yerlerinde domalan denilen bir tür yabani patates.

KUŞBAŞI KEBAP (Tike Kebabı)

Malzemeler:

1,5 kg orta yağlı koyun eti.,250 gr kuyruk parça.

2 çay kaşığı karabiber. 1 tatlı kaşığı salça, tuz.

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber., 1 kg. odun kömürü.

Yapılışı:

1- Kömürü mangala koyduktan sonra yakıp kayılması sağlanır.

2- Et ve kuyruk yıkanır kutukare doğranır.

3- İçerisine tuz, karabiber, kırmızı biber, salça konur.

4- Kebap şişleri alınır şişe ilk olarak bir et sonra bir kuyruksaplınır böylece şiş bir et bir kuyruk saplanarak tamamlanır, bütün şişlere aynı işlem uygulanır.

5- Şişler ateşe dizilir bir süre beklenir diğer tarafı çevrilerek her iki tarafı iyice pişmesi sağlanır.

6- Pişen Şişler bir kaba birden çekilir. Sırası bozulmamalıdır.

7- Sıcakken servis yapılır.

Not: Şişleri her iki başından 7 cm kadar boşluk bırakmayı unutmamalıdır.

KAZAN KEBABI

Malzemeler:

1/2 orta yağlı koyun kıyması, 6 adet orta boy domates (iki tanesinin içi için), 2 adet sivri biber, 4 adet orta boy patlıcan, 2 adet orta büyüklükte soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1/5 bardak su, karabiber tuz.

Yapılışı:

1- Soğanlar yıkanır incecik doğranır.

2- Biberler yıkanarak inci inci doğranır, sonra domateslerde iç için olanlarda ince ince doğranır.

3- Doğranmış olan, Biber ve Domatesler, kurubiber, tuz ve kıyma ile iyice yoğrulur, salça eklenir.

4- Patlıcanlar yıkanır ve verevine koparmadan doğranır. Domateslerde üç veya dörde koparılmadan

dörde kesilmelidir.

5- Karışım domates ve patlıcanların dilimlenmiş aralarına et doldurluktan sonra bir tencereye alınır ve istenirse üzerine 1 yemek kaşığı yağda ilave edilerek ölçülü su ile 25-30 dakika pişirilir.

6- Sıcak servis yapılır.

TEPSİ KEBABI

Malzemeler:

6 adet kebaplık patlıcan., 750 gr orta yağlı koyun kıyması, 3 adet domates, Biraz karabiber ve tuz.

Yapılışı:

1- Patlıcanlar yıkanır, elin iki parmak kalınlığında parçalara bölünür.

2- Et geniş bir kaba konur tuz ve karabiber atılarak iyice yoğrulur.

3- Orta büyüklükte bir tepsiye alınır, kenarından başlayarak bir patlıcan biraz et konarak tepside iki veya üç sıra şeklinde dizilir.

4- Domatesler ikiye bölünüp tepsinin ortasına yerleştirilir.

5- Tepsi fırında 30-35 dakika pişirilir.

6- Sıcak servis yapılır.

Not: Domates istenmediği taktirde tepsinin tamamı patlıcan doldurulur.

KEMELİ TAS KEBABI

Malzemeler:

1/2 kg koyun eti, 1/2 kg keme, 2 kaşık sade yağı.

1,5 su bardağı ve biraz tuz.

Yapılışı:

1- Et yıkanır fındık büyüklüğünde doğranır.

2- Kemeler yıkanır et büyüklüğünde doğranır.

3- Derin bir tavaya yağ konur etler atılarak 10 15 dakika kavrulur.

4- Kemelerde etin üzerine konarak kavrulmaya devam edilir.

5- Tencereye çok az su eklenip tuz atılır.

6- Derin bir taç tavanın ortasına kapatılarak et ve kemenin tasın altında iyice ve pişmesi sağlanır.

7- Sıcak servis yapılır

.

Not: 1- bu yemek pilav ile de servis yapılabilir.

2- Tas: Bakır vs. metallerden yapılan genel olarak su içmek için kullanılan derin kaplardır.

PATLICANLI KEBAP (Balcanlı Kebap)

Malzemeler:

7-8 adet uzun patlıcan, 1 kg orta yağlı koyun kıyması, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 kg odun kömürü

Yapılışı:

1- Kömürler mangala konup ateş yakılır kayılmaya bırakılır.

2- Patlıcanlar yıkanır ve iki parmak arayla yuvarlak yuvarlak dilinir.

3- Ayrı tarafta et bir kaba alınır içerisine tuz konulup yoğrulur.

4- Kebap şişi alınır patlıcanın en alt parçası birinci olarak saplanır sona ceviz büyüklüğünde bir parça etten koparılıp elle yuvarlak bir hale getirilir ve ortasından patlıcanın üzerine saplanır bir et bir patlıcan

olmak koşulu ile patlıcan bitinceye kadar devam edilir. Bütün şişlere aynı işlem uygulanır.

5- kayılmış mangala şişler sıra ile dizilir birinci tarafı pişince şişler çevrilip her tarafının iyi pişmesi sağlanır.

7- Şişler ateşten alınır ve bir kaba bir hamlede çekilir bu kebabın şeklinin bozulmaması için yapılır.

8- Üzerine çok az su serpilir üstü kapatılır biraz bekletilir suyu süzülür.

9- Sıcakken servis yapılır.

Not: 1- Su serpilmesinin nedeni patlıcanın kabuğunun kolay soyulmasını sağlamaktır.

2- Patlıcanlı kebap ateşte patlatılmış acı biber bostana ve ayranla ikram edilir.

SOĞANLI KEBAP

Malzemeler:

2 kg Orta büyüklükte soğan,1 kg Orta yağlı kıyma, 1 tatlı kaşığı tuz , 1 kg odun kömürü

Yapılışı:

1- Kömür mangala konup yakılır kayılmaya bırakılır.

2- Soğanların en üst kabukları soyulur ve soğanların iki başı kesilir.

3- Et bir kaba alınır tuz konup karışıncaya kadar yoğrulur.

4- Kebap şişi alınır soğanlardan biri çevrilerek şişe saplanır ceviz büyüklüğünde etten bir parça alınıp avuç ortasında yuvarlanarak soğanın yanına ortasından saplanır.

5- Şiş tamamlanıncaya kadar işleme devam edilir

bütün şişlere aynı işlem uygulanır.

6- Sıcakken şişlerden çekilerek çıkarılır sırası bozulmamalıdır.

7- Sıcakken ikram edilmelidiir.

8- Soğanlı kebap nar pekmezli bostana ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan karışımı ile ikram edilir.

Not: 1- (Soğanlar şişe saplanırken çevrilmelidir, aksi takdirde çatlar ve pişerken şişten düşerler.

2- Urfa'da bütün kebap çeşitleri açık ekmekle veya bazlama ile dürüm yapılarak yenir.

MÜFTEHİ* TASKEBABI

Malzemeler:

1 kg orta yağlı parça et., 4 kuru soğan, 2 demet maydanoz, 5 yemek kaşığı sade yağ, 1 su bardağı nar pekmezi, 1 çay kaşığı karabiber,tuz

Yapılışı:

1- etler ayaklanıp yıkanır kuşbaşı doğranır.

2- etlere karabiber ve tuz ilave edilerek terbiyelenir.

3- Yayvan bir tencereye konup yağ ile 10-15 dakika kavrulur.

4- Ocaktaki karışımı 2 su bardağı su ilave edilip etler tasın altına konup tam pişmeden ateşten alınır. (Pişmesine çok az kala)

5- Ayrı bir tarafta soğanlar ayıklanıp yıkanır çok ince (Tütün misali) doğranır.

6- Maydanozlar ayıklanıp yıkanır incecik doğranır.

7- Tavanın altı yeniden yakılır. Soğanlar taşın etrafına serpilir. Sonra kıyılmış maydanozda soğanların üzerine serpilir.

8- Ocağın altı yakılıp soğanlarında pişmesi sağlanır.
9- Tas kaldırılıp bütün tencerenin üzerine nar pekmezi gezdirilir. Ateşten alınır.
10- Sıcka servis yapılır.
* **Müftehi:** Bu yemek, Urfa'da Müftehiler olarak bilinen bir aile tarafından en güzel şekilde yapıldığından, bu adla ünlenmiştir.

DOMATESLİ KEBAP (Firenkli Kebap)

Malzemeler:
3 kilo iri domates, 1 kg yağsız koyun kıyması, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 kg odun kömürü

Yapılışı:
1- kömürler mangala konup kayılır.
2- Domatesler yıkanıp sert tarafından 4'e bölünür.
3- Bir kaba kıyma konup tuz eklenir, karışıncaya kadar yoğrulur.
4- Kebap şişleri alınır domateslerden bir tanesi sert tarafından şişe saplanır.
5- Etten ceviz büyüklüğünde bir parça alınıp avuçta yuvarlak bir şekil alması sağlanır, ortasından domatesin üzerine saplanır bir domates bir et olması koşuluyla şişten çok az boşluk kalacak şekilde işleme devam edilir.
6- Bütün şişlere aynı işlem uygulanır.
7- Kayılmış ateşin üzerine sıralanır bir süre beklenir şişin bir tarafı pişince diğer tarafına çevrilir pişen şişler bir kaba çekilip üzeri örtülür.
8- Sıcakken ikram edilir.

Not: Dometesli kebap ince doğranmış maydanoz yeşil soğan ve ayranla ikram edilir.

CİĞER KEBABI

Malzemeler:

1 kg taze kuzu ciğeri, 250 gr kuyruk, tuz
1 kg odun kömürü

Yapılışı:

1- Mangala kömür konulup ateş yakılır.

2- Ciğerler yıkanıp fındık büyüklüğünde doğranır tuzla terbiye edilir.

3- Kuyruk yıkanır ciğer büyüklüğünde doğranır.

4- Şiş alınır (Ciğer kebabı şişi diğer kebap şişlerinden daha ince ve kısadır) ciğerlerden bir kaç parça şişe saplanır sonra bir kuyruk soplanır ve şişin tamamı doluncaya kadar böyle devam edilir. Bütün şişler doldurulur.

5- Ateşe konulur her iki tarafı pişmesi sağlanır.

6- Bir kaba veya yufka ekmegi çekilerek sıcakken servis yapılır.

Not: Kepaplar alevde pişirilmelidir, aksi takdirde yanar ve tadı bozulur.

SALATALAR
ve
CACIKLAR

KEMELİ CACIK

Malzemeler:

3-4 keme, 1 kg yoğurt, 3 diş sarmısak, tuz

Yapılışı:

1- Kemeler yıkanır 2-3 su bardağı su ile haşlanır.

2- Sarmısaklı yoğurt yapılır.

3- Kemeler incecik doğranır sarmısaklı yoğurda katılır.

4- Servis yapılır.

ZEYTİN BOSTANASI

Malzemeler:

2 su bardağı çekirdeği ayıklanmış yeşil zeytin, 1/2 demet maydanoz 3-4 yeşil soğan, 1/2 su bardağı nar pekmezi veya limon suyu, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 soğan, tuz

Yapılışı:

1- Maydanoz yeşilsoğan ayıklanıp yıkanır incecik doğranır.

2- Zeytinler incecik doğranır.

3- Soğan soyulup incecik doğranır tuz ile iyice ovulur.

4- Maydanoz, zeytin, narpekmezi, kırmızı biber ilave edilip karıştırılır.

5- 1/2 su bardağı su konup karıştırılarak istenildiği yerde salata olarak kullanılır.

Not: Tavuklu pilav veya etli nohutla bulgur pilavıyla ikram edilebilir.

HAS CACIĞI

Malzemeler:

1 orta Marul , 1 Kg Yoğurt. 2 Diş sarmısak , tuz

Yapılışı:

1- Marullar yapraklarına ayrılır yıkanır, tütün kıvamında doğranır.

2- Sarmısaklı yoğurt yapılır.

3- Doğranmış marullara tuz eklenip iyice ezilir fazla suyu atılır. Hazırlanmış yoğurda katılır istenirse kuru ve yaş nane serpilip servis yapılır.

HIYAR CACIĞI

Malzemeleri:

3 salatalık, 1 kg yoğurt , 1 Diş sarmısak ve tuz

Yapılışı:

1- Salatalıklar soyulup ince ince doğranır.

2- Sarmısaklı yoğunt hazırlanarak karıştırılır, nane serpilip servis yapılır.

KORUK SALATASI

Malzemesi:

1 kg koruk, 2-4 salatalık veya hıttı,3-4 diş sarmısak, tuz

Yapılışı:

1- Koruk yıkanır, niteliğe uygun olmayanlarayıklanır.

2- Sarmısaklar soyulur

3- Koruk, sarmısak ve tuz bir tepsiye konup kokmakla ezilir, suyu sıkılır süzgeçten geçirilip bir tarafa alınır.

4- Salatalıklar soyulur, incecik doğranır, koruk suyana katılır.

Not: İstenirse taze veya kuru nane ile süslenir.

BOSTANA

Malzemeler:

4 domates, 2 yeşilbiber, 1 soğan, 1/2 demet maydanoz, 100 gr pirpirim (semizotu), 1 salatalık, 4-5 nane yaprağı, 1 su bardağı koruk suyu veya nar suyu, tuz.

Yapılışı:

1- Sebzeler yıkanır, iyice ayıklanır, kabuğu soyulacak olanların kabukları soyulur.

2- Bütün sebzeler çok ince doğranır.

3- Tuz atılıp iyice ezilir.

4- Koruk suyu veya narsuyu eklenir, istenirse üzerlerine buz konup servis yapılır.

Not: bu salata sögülmeyle ikram edilir. (Bak sögülme)

Doğrama işlemi çok özenle yapılmalıdır. Urfa tabiri ile sinek kanadı olmalıdır aksi taktirde istenilen lezzet elde edilmez.

PENCER CACIĞI

Malzemeler:

1 kg pencer (pazı), 1 kg yoğurt, 3 diş sarmısak, tuz

Yapılışı:

1- Pencerler yıkanır dış yaprakları alınırak doğranır, 2 su bardağı su ile haşlanmaya bırakılır (15-20) dakika yumuşayınca ateşten alınır.

2- Sarmısaklı yoğurt yapılır.

3- Pencerler yoğurda katılıp servis yapılır.

KIRMIZI BİBER (Pul Biber)

Malzemeler:
50 kg. kırmızı Urfa biberi, 3 su bardağı zeytin yağı.

Yapılışı:
1. Biberler yıkanır. Tohumları çıkartılır.
2. Geniş bir zemine tek tek serilir. 1,5-2 gün beklenir.
3. Biberler hafif kurumaya başlayınca, şeffaf bir torbaya doldurulur. 1-2 gün açmadan beklenir. Bu arada biber torbası arasıra çevrilmelidir.
4. Arasıra biberler ellenerek ıslaklıkları kontrol edilmedilidir. Eğer biberler kurumuşsa ıslatılır, eğer yumuşaksa havalandırılır. Bu işleme 3-5 gün daha devam ederek kararmaları sağlanır.
5. Torba geniş bir zemine dökülür. Biberler tek tek kurutulur.
6. Sonra dibeklerde veya bez torbalarda savrulmaması için zeytin yağı dökülerek döğülür.
7. elekten geçirilir.

Not:
1. Sulama işlemi sıcak tuzlu su ile yapılmalıdar.
2 Urfalılar pul biber zahire olarak yaparlar ve yazdığımız kilogramları çok azdır.

TATLILAR
ve
ZAHİRELER

KÜLÜNÇE

Malezemeler:

2 çay kaşığı mayana*, 1 çay kaşığı boy, 2 çay kaşığı melhap, 2 mayalı ekmek hamuru, 1 çay kaşığı isi cevizi, 1 yemek kaşığı (çörek otu) karahavuç, 4 kg. un 3 su bardağı sıvı yağ, 4 yumurta

Araçlar:

Külünçe bazısı (Merdanenin çizgili olarak oyulmuş ve zaman çizgili izler bırakan bir araçtır.

Külünç nakışı: Tahtadan oyulmuş özel şekillendirilmiş araçlardır.

Yapılışı:

1. Un geniş bir kaba konur.
2. İyice ezilmiş baharatlar una katılır
3 Un bir tarafa alınır, maya ılık su ile yumuşatılır yavaş yavaş una katılıp hafifçe yoğrulmalıdır, fazla yoğurulmaz aksi takdirde hamur bozulur.
4. Yağ una katılıp karışıtırlır.
5. Hamurdan parçlar alınıp bazı ya da merdane ile açılıp istenildiği şekilde kesilir.
6 İstenirse külünçeye nakış basılıp ayrı şekiller verilir.
7. Yumurtalar çırpılır külünçelerin üzerine sürülür çörek otu serpilir orta hareretli fırında pişirilir.

Not: Çarşı fırında pişirildiği gibi ev fırınlarında da pişirilir.

---

* **Mayana:** Anason

EŞKİLİ

Malzemeler:

20 kg. Kara kabarcık üzüm 1 su bardağı tuz

Yapılışı:

Üzümler yıkanır, niteliğe uygun olmayanlar ayıklanıp tanelerine ayrılır.

2. Yakınıp kırlanmış sirke küpüne konur.

3. Ölçülü tuz atılır 2kg. su konur (ağzı sıkıca kapatılır sıcak yerde dönmeye bırakılır. (yaklaşık 30-40 gün arasında bekletilir.)

4. Ağzı açılıp karıştırılır tatlanmışsa süzülür tatalanmamaşsa biraz daha bekletilir.

5. İsteğe göre bu şuruba, yeşil biber, hıttı, havuç atılır. Bekletilir (turşu kıvamı)

6. Bulgur pilavları dolmalı köfte ve yemeklerle kış garnitürü olarak kullanılır.

Not:

1. Sıcak yerde daha kısa sürede döner eğer sıcak ortam bulunmazsa hayvan gübresi de aynı işi görür sıcaklığı sağlar.

2. Sirke dönünce fazla bekletilmez aksi takdirde küpü çatlatır.

NİŞASTASI (NİŞE)

Malzemeler :

10 kg. buğday

Yapılışı:

1. Buğday kalaylı bakır teştlere* ıslatılır (3-4 gün suda bekletilir.)

2. Yumuşamaya başlayınca ayaklar yardımıyla ezilir üzerine su eklenerek süzgeçten geçirilir bir kapta suyunun durulması beklenir suları süzülür.

3. Bez üzerine alınır kuruyunca avuç aralarında ovulur istenilen yerde kullanılrr.

---

* **Teşt:** 1. Bakırdan yapılmış büyük leğenlerin genel adıdır. 2. Nişe zahirelik olarak bundan 40-50 yıl önce her ev tarafından yapılırmış. Bugün zahirelerin bir çoğunda alduğu gibi nişede yapılmamaktadır.

NAR PEKMEZİ

Malzemeler:

10 kg. ekşi nar, 1 yemek kaşığı tuz

Yapılışı

1. Narlar tanelerine ayrılır
2. Geniş bir süzgece konup, suları iyice süzülür.
3. Sular bir tencereye konup kaynatılır. (Pekmez kıvamına gelinceye kadar 2-3 saat kaynatılmalıdır.).
4. Cam kavanozlara alınıp bekletilir.

Not: Bu pekmez salata ve birçok yemeğe tat verici olarak kullanılır.

KORUK ŞURUBU

Malzemeler:

2. kg. koruk (üzümün olgunlaşmamışı), 2. kg. Şeker

Yapılışı:

1.Koruk yıkanıp ayıklandıktan sonra ezilip süzgeçten geçirilir.
2. Bir yere dinlenmeye bırakılır, koruğun tortusu alt kısmına çökecektir.
3. Üst kısımda konulan su alınıp ölçülür. Şekerle bir tencerye alınıp şurub kıvamını alıncaya kadar kaynatılır.

Not: Urfa'da şuruplar yaz içeceği olarak misafirlere ikram edilir.

KESME

Malzemeler:

30 kg. kabarcık üzüm, 1 kg. Havara*, 1 kg. pirinç ve köftelik bulgur, 2 kg. un, 3 kg. buğday nişastası, 1 yemek kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı karanfil

Yapılışı:

1,2,3, için bak. (Çekçek yapımı)

4. Pirinç veya bulgur yıkanıp ayıklanır, kaynayan şerebetin içine atılır. Pirinçler pişinceye kadar kaynatılır.

5. Şerbetten birkaç kollu tas bir leğene alınıp soğutulur, un ve nişasta eklenip karıştırılarak iyice erimesi sağlanır. Birkaç tas daha şerbet alınıp üzerine ilave edilerek karıştırılır. Kaynayan kazana yavaş yavaş ekleyip şire** küreği ile karıştırılarak bulamaç*** haline gelmesi sağlanır. (kaynamaya başladıktan sonra 2-2,5 saat daha pişirilir.)

6. Tarçın karanfil ilave edilip karıştırılır.

7. Tepsilere dökülüp 1 gün beklenir, baklava dilimi şeklinde kesilir. Nişastalanmış bezlere çevrilerek iki yüzünün hafifçe kuruması sağlanır.

8. Kış gecelerinde ceviz ve fıstık ile ikram edilir.

Not: Kesme bulamacı ne kadar çok pişirilirse o kadar yumuşak olur.

---

* Havara: Bir cins beyaz taş

** Şire: Şıra

*** Bulamaç: Un, şeker, ve yağla yapılan tatlı. Bulama

SUCUK

Malzemeler:
30 kg kabarcık üzüm
2 kg havara
3 kg nişasta
1 kg un
4 kg ceviz
fıstık veya fındık içi

Yapılışı:
1. Ceviz ıslak bez altında 2, 3 saat bekletilir.
2. İğneyle 5 cm aralıkta 75 şer cm uzunluğunda iplere şaplanır 1 veya 1,5 cm yüksekliğe asılıp kuruması sağlanır (küflenmemesi için)
3. Çek çek bulamacı gibi bulamaç, hazırlanır (Bak: Çekçek'e) ipe saplanmaz ceviz içleri bulalamaca batırılıp kuruması sağlanır (1-2, gün)
4. Nişastaya batırılıp istenilenen boyda kesilir tahtadan yapılmış şire sandıklarında saklanır.

MIRRA KAHVE

Malzemeler:
1/2 kg. Dibekte döğülmüş kahve

Yapılış:
1 kahve 4-5 su bardağı su ile en büyük kahve gümgümüne alınır kayılmış kömür ateşine konur kaynamaya başlayınca 5-10 dakika daha ateşte tutulur ve ateşten alınıp 2-3 dakika dinlendirilir
2. Büyük gümgümde orta gümgüme yavaş yavaş süzülerek alınır. Orta gümgümdeki şerbet ateşte kaynamaya bırakılır. 15-20 dakika daha bekletilir ateşten

çekilir. 4-5 dakika dinlendirilir. orta gümgümden küçük gümgüme yavaş yavaş sözülür.
3. Küçük güm güm ateşe konur kaynamaya bırakılır. kaynamaya başlayınca 15-20 dakika beklenir. Ateşten alınarak 2-3 dakika dinlendirilir
4. Kulpsuz fincanlarda 2-3 yudum olacak kadar az ikram edilir.

Not:

1. Gümgümde kahvenin kaynatılmasının kahvenin özleşmesi içindir. Ateşten geri çekilip dinlendirilmesi telvelerin dibe çökmesi ve durulması içindir, kahve ne kadar çok kaynarsa o kadar çok lezzetli olur ve özleşir.
2. Bu kahve yörede düğün hikah, mevlüt, sıra gecelerinde, taziye evlerinde vs. toplantılarda genellikle erkek misafirlere ikram edilmek üzere hazırlanır.

5 Yaklaşık bir mira kahvenin yapımı 6-7 saat sürer.

GÜN PEKMEZİ

Malzemeler:

20 kg. çilloreş veya kabarcık üzüm.
1 kg. havara

Yapılışı:

1. Üzümler yıkanır, içerisinden kötüleri ayıklanır
2. Tekneye konur, üzerine havare serpilip ayaklar yardımıyla iyice ezilir.
3. Süzülen sular büyük bir tencereye konur.
4. Tencere ateşe konur bir kaç taşrım kaynatılır, köpüğü alınır.
5. Sıcakken 30-35 dakika durulması beklenir.
6. Süzülen sular tepsi ve sinilere konup güneşe konur 3-4 gün beklenir.
7. Çöken tortu ayrı bir torbaya konup süzülür.
8. Güneşe konan bütün üzüm suları sıcağın etkisiyle koyulaşıp kalınlaşmaya başlar yeniden bir tencereye

konup 4-5 taşrım kaynatılır.
9. Soğumaya bırakılır istenildiği yerde kullanılır.

Not: Urfa'da şire kazanları özel olarak yapılırdı.

ÇEKÇEK

Malzemeler:
20 kg. kabarcık üzüm, 1 kg havara, 3 kg nişasta, 1 kg un

Yapılışı:
1. Üzüm yıkanıp ayıklandıktan sonra havara atılıp tenekede iyice ezilir
2. Süzgeçten gecirilir. Büyük şire kazanlarına alınır. kaynamaya bırakılır bir kaç taşrım kaynayınca kalaylanmış bakır leğenlere (teştlere) alınır durulmaya bırakılır. Kazan yıkanır tekrar ocağı konur.
3. Durulmuş şerbet bastık bezi ile süzülür tortusu alınır. Tekrar kazana konur kaynamaya bırakılır kaynadıktan sonra 1-1,5 saat daha kaynatılır.
4. Şerbetten bir kaç kollu tas leğene alınıp soğutulur un ve nişasta katılıp karıştırlır eritilir bir kaç tas daha kaynayan şerbetten alınır karışıma eklenir sıcak bulamaç kazana konur karıştırılarak (şire küreği) ile bulamaç haline gelmesi sağlanır. (1 - 2 saat)
5. Tepsi ve leğenlere alınıp soğumaya bırakılır 1 gün bekletilir
6. Çekçek kesilir (lokum büyüklüğünde) özel bezlerin üzerine bol nişasta serpilir kesilen tepsiler bezlere boşaltılıp iki yüzünün hafif kuruması sağlanır.
7. Cevizle veya fıstıkla kış geceleri servis yapılır.

BASTIH

Malzemeler:

20 kğ kabarcık üzüm, 1 kğ Havara, 3 kğ Nişasta (Buğday), 1 kğ un

Yapılışı:

1- Üzümler yıkanıp kötüler ayıklanır.

2- Tekneye konur üzerine havara serpilip ayaklar yardımıyla iyice ezilir.

3- Süzülen sular büyük şıra kazanlarına alınır ateşe konur bir kaç taşrım kaynatılır.

4- Kollutas yardımıyla bakır teştlere (legenlere) alınır durulamaya bırakılır. Şıra kazanı yıkanır tekrar ocağa konur.

5- Durulmuş şerbet Bastık bezi ile süzülür tortusu alınır. Tekrar şire (Şıra) kazanına konur kaynamaya bırakılır, kaynamaya başladıktan sonra 1-1,5 saat daha kaynatılır.

6- Şerbetten bir kaç kollutas legene alınır, soğutulur un ve nişastası eklenip karıştırılır şerbetten bir kaç tas daha alınıp karışıma ilave edilerek, iki kollutas su konup karıştırılır. Karışım kazana konur. Şire küreğiyle karıştırılarak Bulamaç haline gelenceye kadar pişirilir.

7- Şerbetten kollutas yardımıyla bir miktar alınır önceden hazırlanmış ortalama bir metre boyunda yetmişbeş santimetre enindeki bastık bezlerine incecik yayılır.

8- Bezlerin ön ve arka yüzleri kurutulur. (1-2 gün).

9- Bezlerden çekileceği zaman arka yüzleri ıslatılır yavaş yavaş çekilip çıkartılır. aralarına nişasta serpilip katlanır.

10- Kış geceleri ceviz veya fıstığa sarılarak yenir.

Not: Bastık dilimlere ayırarak, üzerine yağ ve şeker eklenerek kızartması yapılır. Buna Urfa da Bastık Kızartması denir.

BİYANBALI (Meyanbalı)

Malzemeler:

10 kğ Biyan kökü (Meyan Kökü)

5 Su bardağı temiz kömür külü.

Yapılışı:

1- Kömür külü bir kova su içersine atılır. 2-3 saat bekletilir. Su durulunca, durulan su bir kaba alınır.

2- Meyan kökleri yıkanır, dövülür küçük parçalara ayrılır. 5-6 bardak su ile ovularak ezilir. 10-15 dakika beklenir. kökler bu iş için özel hazırlanmış tahtadan teknelere alınır.

4- Üzerine daha önceden hazırlanmış küllü su konur.

5- Teknenin altına bir leyen konup, durulan suların bu leyene yavaş yavaş akması sağlanır, leyene toplanan bu sular yeniden tekneye konur, bu işlem 4 defa tekrarlanır.

6- Hazırlanmış bu şerbet sulandırılarak ikram edilir. İstenirse kar ve buz eklenir.

Not: Günümüzde yapılan meyan şerbetleri yapımında kömür külü yerine karbonat kullanılmaktadır.

CEVİZLİ KADAYIF

Melzemeler:

1/2 Kg. Ceviz içi, 1,5 Kg. kadayıf teli, 6 Yemek kaşığı sade yağ, 1 Kg Şeker, 1/2 Limon, 1/2 su bardağı gün pekmezi

Yapılışı:

1- Peynirli kadayıfta olduğu gibidir. Yalnız bu kadayıfta peynir yerine ceviz içi kullanılacaktır.

NUSKA

Malzemeler:

Bastık bezinden yeni çekilmiş iki bez bastık

2 Kg Ceviz içi, 1 Kg Şeker, 1 Tahta kaşığı tarçın

1 Kg nişasta

Yapılışı:

1- Ceviz içi dövülüp şekere katılır, tarçın ilave edilip bir tarafa alınır.

2- Bastıklar 5 cm eninde 20 cm boyunda şerit şeklinde keselir.

3- Hazırlanan karışımdan en uç kısmına konur, üçgen şeklinde şeritler sona erinceye kadar katlanır. Nuskalara elle hafif bastırılarak yapışması sağlanır.

4- Nuskalara nişasta serpilerek şıra (Şıra) sandıklarına konur. Kışın yemek için saklanır.

FISTIKLI KADAYIF

Malzemeler:

1/2 Kg. fıstık içi, 1,5 Kg. kadayıf teli, 6 yemek kaşığı sade yağ, 1 Kg şeker, 1/2 limon

1/2 su bardağı gün pekmezi

Yapılışı:

1- Peynirli kadayıfta olduğu gibidir. Yalnız bu kadayıfta peynir yerine fıstık konur.

PEYNİRLİ KADAYIF

Malzemeler:

1,5 Kg Kadayıf teli, 1 Kg. taze urfa peyniri

1 Kg. şeker, 1/2 su bardağı gün pekmezi

Yapılışı:

1- Peynirler yıkanır incecik doğranır. Bez üzerinde fazla suyu alınır.

2- Kadayıf teli elle çekile çekile ufalanır.

3- Tepsi yağlanır kadayıf teli ikiye bölünür. Yarısı tepsinin dibine serilir peynirler ince aralıklarla telin üzerine dizilir ikinci yarısıda tepsiye konup elle bastırılarak ezilir.

4- Muhtelif yerlerine sade yağ gezdirilir.

5- Pekmez hafif sulandırılarak kadayıfın üzerine konur.

6- Ocaktan etrafına yağ vererek çevire çevire pişirilir. Tepsi tutulup diğer yarısı çevrilir. İstenirse kadayıf fırındada pişirilir.

7- Şeker 2 su bardağı su ile ocağa konur kaynayınca limon sıkılarak ocaktan alınır. Sıcakken soğumuş kadayıfa dökülüp servis yapılır.

8- Şurup sıcak ise kadayıf soğuk olmalıdır. Aksi taktirde hamurlaşır.

Not: Pekmez kullanılır. Üst kısmının iyi kızarıp kızarmaması için.

KATMER (Birinci usulde)

Melzemeler:

1 Kg. un, 1/2 Kg. taze tuzsuz peynir, 2 yumurta,3 su bardağı sıvı yağ, 300 gr buğday Nişastası (hamuru açmak için)

Yapılışı:

Şurubu için: 1 Kg. şeker

1/2 yarım limon

1- Peynir yıkanır ince ince doğranır temiz bir bez üzerine konulup fazla sularının alınması sağlanır.

2- Un bir kaba alınır yumurta kırılır su ve tuz eklenip kulakmemesi yumuşaklığında hamur yapılır, yaş bez altında 10-15 dakika dinlendirilir çeviz büyüklüğünde parçalara ayrılır nişasta serpilip inceçik açılır.

3- Süzülmüş peynirden ortasına dizilip kare şeklinde katlanır.

4- Yağ bir tava alınıp ateşe konur, ısınınca katmerler atılır. Yüzü kızartılıp bir tarafa alınır.

5- Şeker iki su bardağı su ile şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatılır, limon sıkılıp ateşten alınır.

6- Katmerler sıcak ise şurup soğuk şurup sıcak ise katmerler soğuk olmalıdır bu pirensip her katmer için de geçerlidir.

7- Sıcak servis yapılır.

Not: Ketmerler istenirse sacda'da iki tarafları yağlanarak pişirilir. Buna saç katmer denir.

*Katmerin buşka bir usulde yapılışı daha vardır ki, bu çeşit katmerde içi olarak kaymak kullanılır. Yapılış bakımından bu katmerin aynısı-

dır. Bu çeşit katmere Kaymaklı Katmer denir.

KATMER (İkinci Usulde)

Melzemeler:

1 kg un, 500 gr ceviz içi, 3 su bardağı sıvı yağ (kızartma için), 1 yumurta, 300 gr buğday nişastası şerbet için 1 kg şeker, 1/2 limon (yarım limon)

Yapılış:

1- Ceviz dövülüp bir kaba alınır.

2- Hamur hazırlanır (bak: katmer 1. usul)

3- Açılan hamurların ortasına ceviz serilir, dikdörtgen veya kare katlanır. Ölçülü yağda kızartılır veya sac'da pişirilir.

4- Şerbet hazırlanır (bak katmer 1. usul) katmerler atılır bir süre beklenir, şerbetin içinden çıkartılır.

5- Sıcak servis yapılır.

Not: Sacda pişirilecekse katlama sırasında kat aralır katmer hamurlarını alt ve üst kısımları iyice yağlanmalıdır

DAŞ EKMEĞİ

Malzemeler:

3 su bardağı un yarım su bardağı sıvı yağ (1/2) 1 ekmek mayası 1 kaşık sade yağ 3 su bardağı pekmez veya şerbet, 1 su bardağı ceviz içi ve tuz.

Yapılışı:

1- Un bir kaba alınıp maya ve tuz eklenir su ile oldukça yumuşak bir hamur yapılır, dinlenmeye bırakılır.

2- Sac yağlanır, hazırlanmış hamurdan bir miktar alanıp (ceviz büyüklüğünde) saca dörülür, yayılıp pişince diğer yüzleri çevrilip ateşten alınır.

3- Yağ kızdırılıp pekmezle 1-2 taşrım kaynatılır. Hazırlanmış bu karışım pişmiş ekmeklerin üzerine dökülür ceviz serpilir.

4- Sıcak ikram edilir.

Not: Yaprak taşına benzediği için taş ekmeği olmuştur.

AŞİR AŞI (AŞURE)

Malzemeler:

2 kg kara pekmez, 2 su bardağı dövme, 1 su bardağı nohut, 1 su bardağı kurufasulye, 1 su bardağı kurutulmuş iç bakla, 1 su bardağı çekirdeksiz üzüm, 1 su bardağı pirinç, 1 su bardağı lolaz (börülce), 10-15 adet kuru incir, 1 su bardağı ceviz içi, 1/2 su bardağı küncü (susam), 1 yemek kaşığı kara havuç (çörek otu)

Yapılışı:

1- Islatılmış nohut ve dövme bir tencereye konup iki , üç su bardağı su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.

2- Pirinç ayıklanıp yıkanır karışıma katılır iki su bardağı su ilave edilip pişirilir ateşten alınır.

3- Kurufasülye iki su bardağı su ile (Önceden ıslatılmış olmalıdır) haşlanıp suyu süzülür bir tarafa alınır.

4- İç bakla iki su bardağı su ile yamuşancıya kadar haşlanır suyu süzülür.

5- Lolaz iki su bardağı su ile haşlanır suyu süzülür.

6- Bir tencereye pişmiş nohut, dövme, pirniç karışımı kurufasilye iç bakla, lolaz konup ateşe alınır.

7- Üzüm ayıklanıp yıkanır karışıma katılır.

8- İncir yıkanıp dörde bölünür karışıma konur.

FAZILA

Malzemeleri:

1 kg süt, 2 su bardağı su, 4 yemek kaşığı nişasta (Buğday), Şurubu için: 2 parça şeker boyası. (Palıza boyası), 3 su bardağı şeker

Yapılışı:

1- Süt bir kabta ölçülü suya katılır. Üzerine nişasta eklenir. Sürekli karıştırılır.

2- Ocağın üzerine konur ve nişasta kokusu gidinceye kadar karıştırılarak pişirilir.

3- Bir tepsiye iki parmak kalınlığında yayılır. Donması beklenir.

4- Şeker 1 su bardağı su eklenip şeker boyası katılır eriyinceye kadar karıştırılır.

5- Kutu kare biçiminde kesilen palızalar şurup ve buz eklenerek ikram edilir.

FAKİR ŞILLIĞI

Malzemeler

2 yemek kaşığı sade yağ, 1 su bardağı gün pekmezi veya kara pekmez, 2 kuru ekmek

Yapılışı

1- Yağ dağlanır pekmez katılıp 2 su bardağı su konup kaynamaya bırakılır. Kaynayınca ekmek ufalanıp içerisine atılır.

2- Sıcak sıcak servis yapılır.

9- Çörek otu, küncü ayıklanıp tenceredeki karışıma ilave edilir.

10- Pekmez de bu karışıma konur 2-3 taşırım kaynatılıp ateşten alınır.

11- Kaplara konup ceviz içi ile süslenir.

Not: Hz. Mahammed'in torunu Hz.Hüseyin'in Şehit olduğu Muharrem ayının ilk gününden başlayarak 10 gün için harat yemege olarak dağıtılır. Yörenin aşuresi diğer yörelerden farklıdır.

KARLAMAÇ

Malzemeler:

1 tabak kar, 5 yemek kaşığı pekmez.

Yapılışı:

1- Kar alınır üzerine ölçülü pekmez dökülerek yenir.

Not: Bu tatlı daha çok tandır başlarında yenirmiş. Ama genel iklim değişikliğinden etkilenen memleketimizde 50-60 yıl önceki gibi bol kar yağmadığı için karlamaç belki hiç yapılmamaktadır.

KADI BEYNİ

Malzemeler:

1 kg yağlı yoğurt, 2 su bardağı pekmez

Yapılışı:

!- Yoğurt bir kaba alınır pekmez katılarak iyice karıştırılır.

2- Soğuk olarak yemeklerden sonra ikram edilir.

PENDİRLİ HELVA

Malzemeler:

2 su bardağı un, 1 su bardağı sade yağ, 1 su bardağı şeker, 1/2 kg. tuzsuz Urfa peyniri

Yapılışı:

1- Yağ tavaya konup eritilir.

2- Ölçülü un konarak un kokusu gidinceye kadar kavrulur.

3- Ayrı bir tarafta şeker, 1 su bardağı su ile sulandırılır.

4- Peynir yıkanır ince dilimlere ayrılır.

5- Hazırlanan şekerli su ocaktaki una birden bire dökülür ve karıştırılarak yedirilir.

6- Tane tane olmaya başlayınca iki taraftan ortası açılır, dilimlenmiş yepnirler içerisine dizilir, ağzı kapatılır.

7- Sıcak servis yapılır.

Not: Bu tatlı sarma ile servis yapılır.

UN BULMACI

Malzemeler:

1 su bardağı un, 3 su bardağı su, 1 su bardağı pekmez, 1 yemek kaşığı sade yağ.

Yapılışı:

1- Bir tencereye ölçülü su konur. Un eklenip eriyinceye kadar iyice karıştırılır.

2- Ateşe konup yağ eklenir. Hafif ateşte koyulaşıncaya kadar karıştırılır. Kaynamaya başlayınca 10 dakika daha kaynıtılıp kokusunun gitmesi sağlanır. Ateşten alınır.

3- Servis tabağına alınır. Üzerine pekmez gezdirilerek sıcakken servis yapılır.

Not: Mideyi yormadğı ve bağırsakları çalıştırdığı için mide hastalarına önerebileceğimiz bir yiyecektir.

HASİDE

Malzemeler:

1 su bardağı buğday, nişasta, 6 yemek kaşığı sade yağ, 1 su bardağı pekmez

Yapılışı:

1- Yağ bir tavaya alınır, nişasta eklenir, karıştırılarak kavrulur. Tane tane olmalıdır.

2- Pekmez ilave edilip bir kaç kere karıştırılır. Ateşten alınır.

3- Sıcak servis yapılır.

KÜNCÜLÜ AKIT

Malzemeler:

2 kg. küncü (Susam), 1 kg. kara pekmez

Yapılışı:

1- Küncü yıkanır, kurutulup evsilir (savrulur)

2- Bir tavaya alınır, hafif ateşte karıştırılarak kavrulur.

3- Pekmez eklenir, akıtlanıncaya kadar beklenir.

4- Altı ıslatılmış tepsilere incecik serilerek kuruması beklenir. Soğuk yerde muhafaza edilir.

5- Tepsilerden çekilerek çıkartılır.

Not: 1- Küncü kavrulurken çıtır çıtır ses çıkarmalıdır.

2- Akıdın olup olmadığı suya damlatılarak anlaşılır. Suya damlatıldığında dağılmıyorsa olmuş demektir.
3- Tırnağa damlatılır, tırnak üzerinde bir top şeklinde durur şeklinide muhafaza ediyorsa akıt olmuş demektir.

KUYMAK

Malzemeler:

1 su bardağı un, 3 su bardağı su, 5 yemek kaşığı sade yağ, 1 su bardağı pekmez veya şeker

Yapılışı:

1- 3 yemek kaşığı yağ bir tavaya konur un eklenir pembeleşinceye kadar hafif ateşte kavrulur.
2- Ölçülü su ilave edilip kaynayıncaya kadar karıştırılır. Ateşten alınır.
3- Kalan yağ bir tavaya iyice kızdırılır. Kuymakın üzerinde gezdirilir.
4- Şeker veya pekmez dökülerek sıcak sıcak servis yapılır.

Not: Bu tatlı daha çok lohusalı kadınlara yapılır.

ŞILLIK

Malzemeler:

2 su bardağı un, 300 gr ceviz içi, 600 gr şeker
3 yemek kaşığı sade yağ

Yapılışı

1- Derin bir tencerede 2 su bardağı un 4 su bardağı un 4 su bardağı su ile hamur kıvamına gelinceye kadar elle çarpılır.
2- Sacın altı yakılır, hamurların yapışmaması için yağlanır.

6-Hazırlanmış ekmekler sayılır, iki kısıma bölünür. Bir tepsiye 1. yarısı üstüste serilir ceviz dökülür. Sonra 2. yarısıda üstüste serilir.

7- Hazırlanan şurup sıcak olarak hamura dökülür. Tepsinin üzeri örtülür. 5-10 dakika beklenir.

8- Sıcak servis yapılır.

KARA PEKMEZ

Malzemeler:

20 kg kabarcık üzüm, 1 kg havara

Yapılışı:

1- Üzüm yıkanır içersinden niteliğe uygun olmayanlar çıkartılır.

2- Tekneye konur üzerine havara serpilip ayıklanır.

3- Suları büyük bir kazana süzülerek konur.

4- Kazanın altı yıkanır kaynaması beklenir, sonra suyu taşmaması için karıştırılır. Üzerindeki köpükler alınır, birkaç taşrım kaynatılır.

5- kalaylı bakır leğenlere alınarak soğuması beklenir.

6- Tortusu alta çökünce tülbentten süzülürek kazana konur. altı yeniden yakılır pekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Savrularak karıştırılır. Ateşten alınır ve soğuması beklenir. İstenildiği yerde kullanılır.

ZİNGİL

Malzemeler:

1 kg un, 1 kg şeker bir fiske tuz, 1 yumurta

yarım limon 300 gr mayalı hamur, 1 çay kaşığı karbon, 1/2 yağ kızartmak için

Yapılışı:

1- Un elenip içerisine maya, tuz, yumurta, karbonat konup iyice yoğrulur.

2- Hamur biraz dinlendirilir. (10-15 dakika)

3- Yağ tavaya konur iyice ısıtıldıktan sonra bir kaşığın ucuyla ceviz büyüklüğünde parçalar atılıp iki yüzünün kızarması sağlanır.

4- 1 kg şeker 2 bardak su ile şerbet kıvamına getirildikten sonra iyice kaynatılır ve ateşten alınır.

5- Eğer hamurlar sıcak ise şerbet soğuk olmalıdır. Eğer hamur soğuk ise şerbet sıcak olmalıdır. Soğuk şuruba atılır.

6- Sıcak servis yapılır.

ZERDE

Melzemeler:

1 su bardağı pirinç, 2 su bardağı şeker, 1 tutam haspir çiçeği, 1 damla gül yağı

Yapılışı:

1- Pirinç ayıklanıp yıkanır, bir tencereye alınır. İçerisine 5-6 su bardağı su konup pirinçler açılıncaya kadar orta hareketli ateşte karıştırılarak pişirilir.

2- Tencereye şeker ilave edilip birkaç taşırım kaynatılır.

3- Haspir çiçeği, gül yağı koyulup biraz daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınır.

4- Sıcak veay soğuk olarak ikram edilir

Not: Urfada zerde Ramazan bayramı sabahı kuzu içi ve üzlemeli pilavla ikram edilir.

Haspir çiçeği bir tülbente konup tencereye sarkıtılmalıdır.

KAYNAK KİŞİLER

Müzeyyen Algın - Ayşe Gökhan - **Hatice Algın**
Kazım Gülen - **Şefika Ergin** - Zeynep Akıllı
Naile Badıllı - Şürkiye Kara - **Fehime Yenice**
Nebihe Erkasap - **Aysel Güldoğan** -Şeref Fener
Fatma Gülen - Nadire Tamko ç- **Şükriye Mutlu**

İÇİNDEKİLER

Sunuş
Giriş
ÇORBALAR
Ayran Şorbası (Çorbası) 2
Hamurlu 2
Pıt Pıt 3
Sarı Şoba 3
YEMEKLER
Kelle 5
Sarma 5
Bazlamaç 6
Çağala Aşı 7
Pakla Aşı (Bakla Aşı) 8
Hıttı Bastırması 8
Soğan Tavası 9
Su Kabağı 10
Butün Patlıcan(Bütün Balcan) 11
Kabak Oturtması 11
Sarmısak Aşı 12
Kaburga 13
Kuzubaşı Fırında 13
İsot Çömleği 14
Bamya Çömleği 15
Çömlek 15
Acır Annaziği 16
Saç Kavurması 17
Tatlı Bamya 17
Tatlı Dolma 18
Erik Tavası 18
Lolaz Dürmüğü 19
Saca Basma (ikinci usulde) 19
Urfa Usulu Karnıyarık 19
Peynir Döğmeci 20
Sögülme 21
Yalı Döğmeç 21
Ekmek Aşı 22
Bamya 22
Kenger Aşı 23
Frenk Tavası 24
Semsek (birinci usulde) 24
Tepsi Darahlığı 25
Kıyma Yumurta 26
Has Dolması (Marul Dol.) 26
Keme Boranısı 27
Semsek (ikinci usulde) 29
Semsek (üçüncü usulde) 29
Bimbar (Mumbar) 30
Acır Bastırması 31
Kıymalı Lahmacun 31
Soğan Tavası 32
Yoğurt Yumurta 33
Bişe 33
Hedik 33
Ağzı Açık 34
Pencer Boranısı 34
Şöşbörek 36
Ağzı Yumuk 37
Karışık Dolma 38
Peynirli Ekmek 39
Elma Aşı 40
Masluka 40
İsot Reçeli 41
Lebeni (birinci usulde) 42
Etli Lebeni (ikinci usulde) 42
Frenk Suyu 43
PİLAVLAR
Kırık Mercimekli Bulgur Pilavı 45
Kuzu İçi 45
Duvaklı Pilav 46
Şe'ereli Bulgur Pilavı 47
Etli Nohut Bulgur Pilavı 47
Üzlemli Pilav 48
Meyhane Pilavı 49
Firikli Pilav 50
Ciğerli Bulgur Pilavı 51
Baklalı Bulgur Pilavı 51
Domatesli Bulgur Pilavı 52
Butün Mercimekli Bulgur Pilavı 52
Şehriyeli Bulgur Yapımı 53
Sebzeli Bulgur 54
Mığrıbı Pilav (Havuçlu Pilav ... 54
KÖFTELER
Basma Köftesi (birinci usulde) ... 57
Aya Köfteşi 57
Çiğ Köfte 58
Mercimekli Köfte 59
Lıklıkı Köfte 59
Dolmalık Et 61
İçli Köfte 62

Köftelik Erik 63
Tritli Köfte 63
Basma Köftesi (ikinci usulde) 64
Yuvalak (birinci usulde) 64
Kıyma 65
Yumurtalı Köfte 66
KEBAPLAR
Çöp Kebabı 68
Kıyma Kebabı 69
Patatesli Kebap 69
Haşhaş Kebabı 70
Elmalı Kebap 71
Kemeli Kebap 71
Kuşbaşı Kebap (Tike Kebabı) 72
Kazan kebabı 73
Tepsi Kebabı 74
Kemeli Tas Kebabı 74
Patlıcanlı Kebap (Balcanlı Kebap) ... 75
Soğanlı Kebap 76
Müftehi Tas Kebabı 77
Domatesli Kebap (Firenkli Kebap) ... 78
Ciğer Kebabı 79
SALATALAR ve CACIKLAR
Kemeli Cacık 81
Zeytin Bostanası 81
Has Cacığı 82
Hıyar Cacığı 82
Koruk Salatası 82
Bostana 83
Pencer Cacığı 83
Kırmızı Biber(Pul Biber) 84
TATLILAR ve ZAHİRELER
Külünç 86
Eşkili 87
Nişastası (Nişe) 87
Nar Pekmezi 88
Koruk Şurubu 88
Kesme 89
Sucuk 90
Mırra Kahve 90
Gün Pekmezi 91
Çekçek 92
Bastıh 93
Biyanbalı (Meyanbalı) 94
Cevizli Kadayıf 95
Nuska 95
Fıstıklı Kadayıf 95
Peynirli Kadayıf 96
Katmer (birinci usulde) 97
Katmer (ikinci usulde) 98
Daş Ekmeği 98
Aşır Aşı (Aşure) 99
Fazıla 100
Fakir Şıllığı 100
Haside 103
Küncülü Akıt 103
Kuymak 104
Şıllık 104
Kara Pekmez 105
Zingil 105
Zerde 106
Kaynakça 106
Karlamaç 101
Kadı Beyni 101
Pendirli Helva 102
Un Bulmacı 102

ISBN: 975-7421-01-4