Urfa evinde tandırlık / mutfağın dış cepheden görünümü

ISBN : 978-975-8165-25-4

Lütfiye AKALIN

Tandırlıktan Gelen Lezzet
Geleneksel Urfa Yemekleri

Tandırlıktan Gelen Lezzet

Lütfiye AKALIN

Geleneksel Urfa Yemekleri

Lütfiye AKALIN

Tandırlıktan Gelen Lezzet

Geleneksel Urfa Yemekleri

Yayına Hazırlayan
Müslüm C. AKALIN

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı

4. Basım Mart / 2018

ISBN : 978-975-8165-25-4

Genel Koordinatör
Necmi KARADAĞ

Editör
Ebru Okutan AKALIN

Fotoğraflar
Müslüm C. AKALIN
A.Cihat KÜRKÇÜOĞLU
Burhan AKAR
Sabri KÜRKÇÜOĞLU

Arka Kapak Fotoğrafı
Şanlıurfa KVKK Arşivi

Tasarım
Mehmet Necmi KÜÇÜKOĞLU

Baskı
Altan Özyurt Matbaacılık
www.altanmatbaacilik.com

Yapım
Navi Medya
www.navimedya.com

Yaşamımda olduğu gibi bu kitabın hazırlanmasında da en büyük desteğim olan Sevgili Annem Necla Bucak (Alpan)'a teşekkür borçluyum...

Lütfiye AKALIN

Göbeklitepe'de
üzerlerinde av hayvanlarının kabartmaları bulunan dikili taşlar

İÇİNDEKİLER

Başkan Sunuş / 11
Önsöz / 13

ÇORBALAR
Ekşili Çorba / 19
Etli Lebeni / 20
Hamurlu Aş / 21
Kaburga Suyu Çorbası / 22
Kelle - Paça / 23
Kulak Çorbası (1. Usulde) / 24
Kulak Çorbası (2. Usulde) / 25
Kulak Çorbası (3. Usulde) / 26
Kurut Çorbası / 27
Lebeni / 28
Mahluta / 29
Mercimek Çorbası / 30
Pirinç Çorbası / 31
Pıtpıt Çorbası / 32
Püşürük Çorbası / 33
Şişperek / 34
Tavuklu Şehriye Çorbası / 36
Terbiyeli Un Çorbası / 37
Tirit / 38
Yoğurt Çorbası / 39

ET YEMEKLERİ
Biryan Tavası / 43
Bostanalı Tas Kebabı / 44
But Kızartması / 45
But Sarması / 46
Ciğer Kavurması / 47
Ciğer Yahnisi / 48
Dalak Dolması / 49
Hindi Dolması / 50
Kaburga / 52
Kaburga Dolması / 53
Kavurma / 55
Kemeli Kavurma /56
Kemeli Kızartma / 57
Kemeli Tas Kebabı / 58
Kızartma / 59
Kuzu Dolması / 60
Miftahi Tas Kebabı / 62
Pilavlı Tas Kebabı / 63
Sac Kavurması / 64
Sini Taraklığı / 65
Tas Kebabı / 66
Tavuk Kızartması / 67

SEBZE YEMEKLERİ
'Acır Annaziği / 71
Bahçacı Aşı / 72
Bakla Aşı / 73
Basalla / 74
Boranı / 75
- Bakla Boranısı / 77
- Keme Boranısı / 79
- Pancar Boranısı / 81

Bütün Patlıcan / 83
Çağala Aşı / 84
Çömlek / 85
- Bamya Çömleği / 86
- Frenk Çömleği / 87
- İsot Çömleği / 88

Çöp Kebabı / 89
Doğrama / 90
Ekşi Bakla / 91
Ekşi Bamya / 92
Ekşili Kış Kabağı / 93
Elma Aşı / 94
Erik Aşı / 95
Frenk Aşı / 96
Frenk Tavası / 97
Has Aşı / 98
İncaz Tavası / 99
Kabak Annaziği / 100
Kabak İçi / 101
Kabak Oturtması / 102
Karnıyarık / 103
Kazan Kebabı / 104
Kenger / 105
Kuru Fasulye / 106
Paşa Kebabı / 107
Patates Aşı / 108
Patates Oturtması / 109
Patlıcan Kızartması / 110
Patlıcan Musakka'a / 111
Patlıcan Oturtması / 112
Pirpirim Aşı / 113
Saca Basma / 114
Sarımsak Aşı / 115
Soğan Aşı / 116
Soğan Yahnisi / 117
Söğülme / 118
Su Kabağı / 119
Tatlı Bamya / 120
Taze Fasulye / 121
Türlü / 122
Yumurtalı Keme Kavurması / 124
Yumurtalı Kömeç Kavurması / 125
Yumurtalı Pencer Kavurması / 126

PİLAVLAR (Bulgur)
Ağ Bulgur Aşı / 129
Baklalı Bulgur Aşı / 130
Ciğerli Bulgur Aşı / 131
Etli Nohutlu Bulgur Aşı / 132
Frenkli Bulgur Aşı / 133
Kengerli Bulgur Aşı / 134
Mercimekli Bulgur Aşı (1.Usulde) / 135
Mercimekli Bulgur Aşı (2.Usulde) / 136
Sebzeli Bulgur Aşı / 137
Şehriyeli Bulgur Aşı / 138
Şehriyeli Kıyma / 139
Yağlı Kıyma / 140
- Etli Nohutlu Firik / 141
- Firik / 142
- Tavuklu Firik / 143

Keşkek / 144

PİLAVLAR (Pirinç)
Ciğerli Pilav / 147
Duvaklı Pilav / 148
Etli Nohutlu Pilav / 149
Frenkli Pilav / 150
İç Pilav / 151
Kemeli Pilav / 152
Kıyma Bademli Pilav / 153
Kuzu İçi / 154
Mercimekli Pilav / 155
Meyhane Pilavı / 156
Nohutlu Pilav / 157
Pırçikli Pilavı / 158
Sebzeli Pilav / 159
Şehriyeli Pilav / 160
Tavuklu Nohutlu Pilav / 161
Üzlemeli Pilav / 162

DOLMALAR
'Acır Dolması / 165
Ekşili Dolma / 166
Has Dolması / 167
İsot Dolması / 168
Kabak Dolması / 169
Mimbar / 170
Pancar Sarması / 171
Patlıcan Dolması / 172
Soğan Dolması / 173
Tatlı Dolma / 174
Yalancı Dolma / 175
Yaprak Sarması / 176
Yumurtalı Sarma / 177

HAMUR İŞLERİ
Ağzıaçık / 181
Ağzıyumuk / 182
Bazlamaç / 183
Bişe / 184
Doğramaç / 185
Döğmeç / 186
Ekmek Aşı / 187
Hıtap / 188
Kıymalıekmek / 189
Peynirli Ekmek (Acılı) / 190
Peynirli Ekmek (Şekerli) / 191
Semsek / 192
Taplama / 193

KÖFTELER
Aya Köftesi / 197
Basma Köftesi / 198
Cevizli Çiğköfte / 199
Cirişli Köfte (1.Usulde) / 200
Cirişli Köfte (2.Usulde) / 201
Çiğköfte Efsanesi / 202
Çiğköfte Kuralları / 203
Çiğköfte / 204
Dolmalı Köfte / 206
Ekşili Köfte / 207
Elbalcan Köftesi / 208
Etli Kıyma / 209
Frenkli Köfte / 210
İçli Köfte / 211
İri Köfte / 212
Kıyma / 213
Kübbü'l Lebeniyye / 214
Kör Köfte / 216
Kübab / 217
Lıklıkı Köfte / 218
Mercimekli Köfte / 220
Tepsi Köftesi / 221
Tiritli Köfte / 222
Yağlı Köfte / 223
Yağlı Yumurtalı Köfte / 224
Yahudi Köftesi / 225
Yoğurtlu Köfte / 226
Yumurtalı Kemeli Köfte / 227
Yuvalak / 228

KEBAPLAR
Ciğer Kebabı / 231
Elmalı Kebap / 232
Frenkli Kebap / 233
Haşhaş Kebap / 234

Kemeli Kebap / 235
Kemeli Kıyma Kebabı / 236
Kıyma Kebap / 237
Koç Yumurtası Kebabı / 238
Patlıcanlı Kebap / 239
Simitli Kebap / 240
Soğanlı Kebap / 241
Tepsi Kebabı / 242
·Soğanlı Tepsi Kebabı / 243
·Elmalı Tepsi Kebabı / 244
Tike Kebabı / 245
Yoğurtlu Kebap / 246
Yumurtalı Yoğurtlu Kebap / 247

SALATALAR
Bahçacı Bostanası / 251
Bostana / 252
·Zeytin Bostanası / 253
Has Cacığı / 254
İsot Cacığı / 255
İsot Salatası / 256
Keme Bostanası / 257
Koruk Salatası / 258
Lolaz Bostanası / 259
Patates Bostanası / 260
Pirpirim Bostanası / 261
Pirpirim Cacığı / 262
Pirpirim Salatası / 263
Sahtışor (1.Usulde) / 264
Sahtışor (2.Usulde) / 265
Yarpız Cacığı / 266
Yumurta Bostanası / 267

TATLILAR
Arap Şıllığı / 271
Aşıraşı / 272
Bastık Kavurması / 274
Ev Baklavası / 275
Ezme / 276
Halbur Tatlısı / 277
Haside / 278
Haytalya / 279
Hırtlevik / 280
Hurma Helvası / 281
İncir Tatlısı / 282
Kadıbeyni / 283
Çarşı Katmeri / 284
Sac Katmeri / 285
Urfa Usulü Katmer / 286
Kaysı Tatlısı / 287
Kuymak / 288
Küncülü Akıt / 289
Muhallebi / 290
Palıza / 291
Patlıcan Tatlısı / 292
Peynir Tatlısı / 293
Peynirli Helva / 294
Peynirli Kadayıf / 295
Sütlü / 296
Şıllık / 297
Taş Ekmeği / 298
Un Bulamacı / 299
Yağlı Döğmeç / 300
Yoğurt Tatlısı / 301
Zerde / 302
Zingil / 303

KOLAY YİYECEKLER
Ekşili Yumurta / 307
Hedik / 308
İsot Reçeli Yumurta / 309
Karlamaç / 310
Kavurga / 311
Kayganak / 312
Kıymalı Yumurta / 313
Leblebi Unu / 314
Lolaz - Ekmek / 315
Mıhla / 316
Pekmezli Yumurta / 317
Pirçikli Kebabı / 318
Soğanlı Yumurta / 319
Terleme / 320
Ücce / 321
Yoğurtlu Yumurta / 322

URFA'YA ÖZEL
Acı Kahve / 325
Biyanbalı / 326
Eşkili / 327
Ev Kâhkesi / 328
Frenksuyu / 329
Haşhaş Kâhke / 330
İsot / 331
İsot Reçeli / 332
Kebbat Reçeli / 333
Kış Kabağı Reçeli / 334
Koruk Suyu / 335
Koruk Şurubu / 336
Külünçe / 337
Menengiç Kahvesi / 338
Nar Pekmezi / 339

Peksimet / 340
Şire Bulamacı / 341
·Bastık / 342
·Çekçek / 343
·Kesme / 344
·Muska / 345
·Sucuk / 346

KIŞ HAZIRLIKLARI

Peynir Basma / 348
Bulgur Kaynatma-Çekme / 349
Eşkili Basma / 349
Frenksuyu Çıkarma / 349
Gün Pekmezi / 350
İsot Reçeli / 350
Kabak Reçeli / 350
Kara Pekmez / 350
Kavurga / 351
Kebbat Reçeli / 351
Koruk Suyu Çıkarma / 351
Koruk Şurubu / 351
Kurut / 351
Kurutulmuş Sebzeler / 351
Limon Şurubu / 352
Mercimek / 353
Nar Pekmezi / 353
Nişe Çıkarma / 353
Portakal Şurubu / 354
Sadeyağ / 354
Sirke Basma / 354
Şehriye Kesme / 354
Şire Çıkarma / 354
Vişne Şurubu / 355
Yaprak Basma / 355
Zeytin / 355

EKLER

Eski Urfa'da Gündelik Hayatın İçinden / 359
Metinde Geçen Terimler ve Deyimler / 367
Urfa'da Mutfak ve Mutfak Kültürünün Tarihi
Arka Planı / 374
Toplu-Özel Yemekler / 378
Yeme-İçme ile İlgili Atasözleri
ve Deyimler / 381
Küçük Yeme-İçme Sözlüğü / 386
Yararlanılan Kişiler / 394
Kaynakça / 395

Büyükşehir Belediyesi Mutfak Müzesi

ŞURKAV Evi

Atlılar Evi

Önsöz

Yemek kültürü, bir şehrin doğal kaynakları, iklimi, alışkanlıkları ve tarihi birikimiyle şekillenir. Urfa gibi 12.000 yıllık tarihsel birikime sahip olan bir şehrin yemek kültürünün incelikleri, bu uzun tarihsel süreçte aranmalıdır. Bu süreç boyunca yemek kültüründe; sofra adabından damak zevkine, besinlerdeki çeşitlenmeden pişirme usullerine kadar pek çok değişiklik yaşanmıştır.

Coğrafi şartlar ve tarihi süreç kadar etkili olan bir başka unsur da farklı etnik ve dinsel kültür dokularının damak zevki üzerindeki etkisidir. Urfa, yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin harmanı içerisindeki desen ve simgeleri bünyesine katmayı bilmiş ve yeme içme konusunda kendi sentezini oluşturabilmiş nadir kentlerdendir. Bu sentezin izlerini Ortaçağdan Yeniçağa kadar sürmek mümkündür. Nitekim 1565 tarihli Ruha Kanunnamesinde yer alan Urfa şehir bostanlarında ekilen/alınıp satılan ürünlerden(1), dönemin yeme-içme alışkanlığı hakkında fikir edinilirken; 16. yüzyıl tahrir defterlerinde(2) köylerde ağırlıklı olarak yetiştiği belirtilen buğday, arpa, darı, mercimek gibi ürünlerden, kırsal beslenmenin tahıl ağırlıklı karakteri ortaya çıkmaktadır.

Urfa yemek kültüründeki sentezin izlerini 16. yüzyıldan itibaren daha net bir şekilde izlemek mümkündür. Bu yüzyılda Urfa yemek kültürü yeni bir ürünle tanışmıştır. Bu ürün, yakıcı olduğu için Urfa'da isot adı verilen biberdir ve bu tanışmadan sonra yemek kültürü, deyim yerindeyse yeni baştan şekillenmiştir. Urfa, 18. yüzyıldan sonra ise Avrupa üzerinden geldiği için frenk adı verilen domatesle tanışmıştır ve kolayca kabullendiği bu ürüne, tıpkı isot gibi, mutfağının başköşesinde yer vermiştir. Tanıştığı kültürlerin damak tatlarını bu şekilde kendi sentezine karıştıran Urfa, aynı zamanda farklı dönemlerin zenginliklerini de damak zevkine katıp sahiplenmeyi bilen bir şehirdir. 16. yüzyılın ünlü gezginlerinden Tavernier, “Urfa'da Türkiye'nin başka hiçbir yerinde yiyemeyeceğiniz kadar güzel yemekler yiyebilirsiniz”(3) ifadesiyle, kentin eşsiz damak zevkine vurguda bulunmuştur.

1- “..bostancıların ihtiyarları ile füruht olunmağ (satılmak) için getürdükleri sarımsak ve zerdalû ve saçı olmayan piyaz ve şeftalû ve incir, ve tatlu ve ekşi ennâr ve badıncan ve hıyar ve havuç ve şalgam ve saçlu piyaz ve taze üzüm ve kavun ve karpuz ve acur..”, “..Halepden ve diğer yerlerden gelip geçen hurma, fındık, badem, zeytinyağı, tereyağı,bal pekmez, kuru üzüm, incir, erik, zerdali..”Akgündüz, Ahmet; **Osmanlı Kanunnameleri**, İst.1992, C:5, sf.492.
2- Turan, A.Nezihi; **XVI yy. da Ruha Sancağı**, Urfa 2005, sf. 82 vd.,
3- Tavernier, Jean Babtiste; **Tavernier Seyahatnamesi** (1605), İst. 2006, sf. 198.

Bu süzülmüş damak zevkinin ayrıcalıklı seçimlerinde, yemeklerde koyun/kuzu etinin, tatlılarda sadeyağın, sebze ve yeşillikte tazeliğin ve yörenin özel tadının baskın egemenliği vardır. Sözgelimi kebap yapıldığında ustaların, "İyi bir kebap, Viranşehir veya Harran'dan getirilen erkek koyunun eti yanında, Birecik'ten gelen patlıcan, Cülap'tan gelen domates, Paşabağı'ndan gelen isot, Akziyaret'ten gelen beyaz soğan, Karacadağ'ın kömürü ile pişirilirse kebap o zaman kebap olur." tavsiyesi(4) göz önünde tutulmaya çalışılır. Yemeklerde taze ve yeşil olarak tüketilen sebzelerin damak lezzeti yanında besin değerleri açısından da günlük olmasına dikkat edilir. İçindekilerin görülmemesi için çarşıdan evlere kapaklı sepetlerde götürülen sebzelerin çıktığı mevsimlerde mutlaka yemeği yapıldıktan başka uzun ömürlü sebzelerin mevsim içerisindeki gelişmesine göre yemekte kullanılma şekilleri de değişir ve beslenmeyle sağlık ilişkisi kurularak baharat kullanımı/besin dengesi sağlanır. Bazı sebzelerin lezzet yolculuğu ise güneşte kurutulmak suretiyle daha uzun bir zamana yayılır. Etin ve ana malzemenin tadının korunması için aşırı baharattan kaçınılan Urfa yemekleri sofraya toplu olarak konulur ve tüketilir. Bu şekilde görselliği de barındıran çeşitli lezzetlerin buluşturulduğu ve 20. yüzyılda çeşit ve tad bakımından zirveye ulaşan Urfa yemeklerindeki damak zevki, titizlikle seçilen ayrıntıların uyumlu bir sentezidir.

Bu sentezde, yemeği dağ yatılarında ve oda'larda(5) erkeklerin; evde kadınların yaptığı Urfa'da misafirle yemek yeme konusundaki yaygın alışkanlığa da özellikle dikkat çekmek gerekir. Çok eskilere dayanan ve kimilerinin Hz. İbrahim ile başlattığı bu gelenekle ilgili olarak Evliya Çelebi seyahatnamesinde: "..bu Urfa halkı gayetle garip dostu ve gönül okşayan adamlardır. Gece ve gündüz misafirsiz yemek yemezler." diye yazmıştır(6).

***

Kitabın adıyla ilgili olarak da birkaç söz söylemek gerekir. Tandır sözcüğü Arapça tennûr'dan ayrışmıştır ve anlamı, fırın, ocak'tır. Tandırlık ise ocağın, fırının bulunduğu yer anlamına gelmektedir. Urfa'da mutfak için tandırlık sözcüğü kullanılır ve bilindiği kadarıyla mutfak için bu adın kullanıldığı tek şehir, Urfa'dır. Yemek evin en önemli işi olduğundan, Urfalı kadının sabah erken başlayan günlük yaşamının önemli bir bölümü tandırlıkta geçer. Bu

4- M.Emin Ergin, **İsot Medeniyeti**, Ş.Urfa 2008, sf. 94.
5- **Dağ yatısı ve oda geleneği** için bkz. Ek-5: Yeme-İçme Sözlüğü; ayrıca bkz. Kürkçüoğlu, Sabri. **Uygarlığın Doğduğu Şehir** "Şanlıurfa Sosyal Hayatında Gelenekler" Ank.2002. sf.281.
6- Evliya Çelebi; **Seyahatname**" (1645), Ist.2006, C:3,1. kitap sf.207

nedenledir ki tandırlık, bugün giderek takipçisi azalan Urfa yemek kültürünün oluştuğu yerdir. Bu çalışmada sözü edilen ve hepsi tandırlıktan geçerek sofraya gelen yemeklerin önemli bir bölümü Urfalı aileler tarafından ısrarla yaşatılmasına rağmen, yaşamın hızlı akışı genç kuşakları hazır ve basit yemeklere yöneltmektedir. Yeme-içme kültürünün yeniden hatırlandığı günümüzde, tandırlıkta kalan lezzetlerin gündelik yaşama aktarılması konusunda bir katkı sunabilirse, bu kitap görevini yapmış olacaktır.

***

Her yemek ayrı ayrı yapılarak yaklaşık beş yılda hazırlanan bu kitaba, isimleri kitabın sonunda yazılı bir çok insan katkıda bulundu. Geleneksel yemek kültürüne aşina olan ve toplumsal hiyerarşinin çeşitli katmanlarına dahil bulunan ailelerin aynı yemeğin tariflerini farklı vermeleri(7), zaman içerisinde oluşan özel damak tatlarıyla ilgili olsa gerektir. Soğanlı kebabı nar pekmeziyle(8), patlıcanlı kebabı taze nar suyuyla besleyen, bulgurdan yirmi beş çeşit köfte üretip yirmi beş çeşit malzemeden çiğköfte yapan bu süzme kültürde usta ellerin yemeklere kattığı zenginlikler, elbette ki tariflerde farklılıklar meydana getirecektir. Bu nedenle okurların, kitapta kendi bildiklerinden farklı gördükleri yemek tariflerini bu çerçevede değerlendirmeleri gerekir. Bu konuda unutulmaması gereken temel kural ise şudur: Yemek, lezzetini onu yapana borçludur.

***

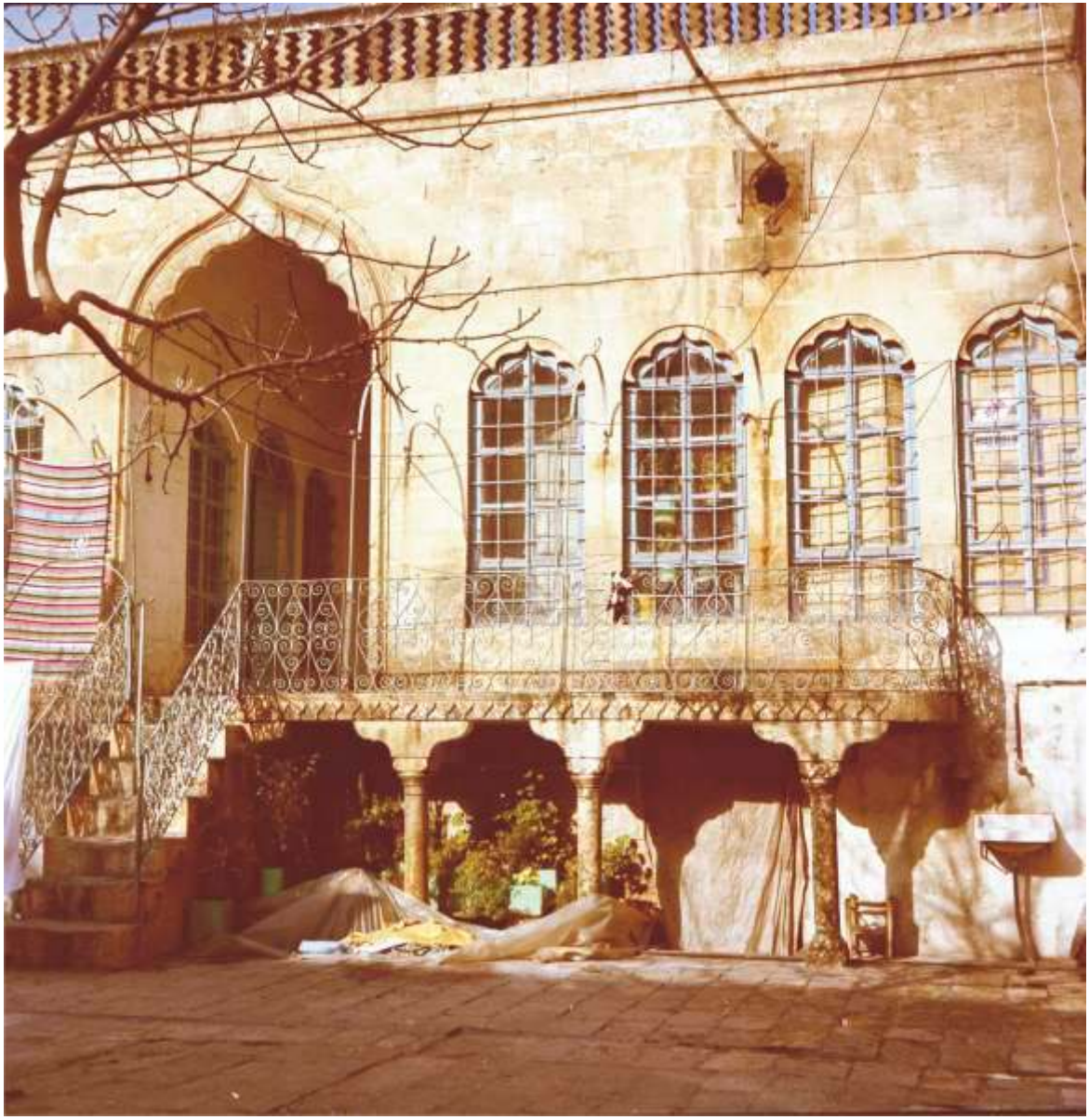
Kitabın sonundaki ekler; yemek tariflerini izlerken, Urfalının gündelik hayatında yemek kavramına yüklediği anlam, bu geleneğin arka planı ve bu konuda sözcüklere, atasözleri ve deyimlere yansıyan zihniyet dünyasından ve katkıda bulunanlardan okurların bilgi sahibi olmaları için konuldu.

Müslüm AKALIN

7- Yemek kültürü bakımından gayrımüslimlerle Müslümanlar arasında benzerlik/farklılıklar gösteren Urfalı bir Süryani'nin yazısı için bkz. Yusuf Namık, **XIX y.y.da Sosyal Haya**t, Edessa Dergisi, 1998/4. Ayrıca bkz.: Tarzı, Joseph. **The Syrian Urhoyan Cuisine**

8- Nar ekşisi

Çorbalar



İmam Demirkol Evi

EKŞİLİ* ÇORBA

Malzemeler (5 Kişilik)

2 su bardağı mercimek
4-5 diş sarımsak
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1,5 çay kaşığı tuz
8 su bardağı su
2,5 yemek kaşığı sadeyağ

Hazırlanışı

Mercimekler bir tencereye konulup yıkanır. Su ve yarım yemek kaşığı yağ ilavesiyle mercimek çorbası kıvamına gelinceye kadar pişirilditen sonra tuz eklenerek bir taşım kaynatılır. Ayıklanıp dövülen sarımsaklar limon suyu ile birlikte çorbanın içerisine katılıp üzerine iki kaşık yağda dağlanmış pul biber dökülerek karıştırılır, üzerine kuru nane dökülerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Ekşi sözcüğü Urfa ağzında metatez denilen seslerin yer değişimine uğrayarak, **'eşki'** şeklinde söylenir. Tıpkı (ağrı/argı) ya da (doğrama/dorgama), (çömlek/çölmek) örneklerinde olduğu gibi.

ETLİ LEBENİ

Malzemeler (4 Kişilik)

250 gr yağlı kuzu parça et
½ su bardağı nohut
1 su bardağı dövme
1 kg yoğurt
1 yumurta
Tuz

Sos İçin

1 yemek kaşığı sade yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

Geceden ıslatılan nohut ve dövme, kuşbaşı doğranan etle birlikte düdüklü tencereye konularak bir litre suda iyice pişirilir. Diğer taraftan yoğurdun içerisine (yoğurdun kesilmemesi için) bir yumurta ve bir tatlı kaşığı tuz konularak çırpılır. Kaynamaya başlayan et, nohut ve dövmenin üzerine çırpılmış yoğurt ilave edilir. Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır. Sıcak olarak üzerine bir kaşık yağda kırmızı pul biber ve nane dağlanmak suretiyle yenilir.

Afiyet Olsun

HAMURLU AŞ*

Malzemeler (4 Kişilik)

1 su bardağı yeşil bütün mercimek
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı sade yağ

Hamuru İçin

2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yeterince su

Hazırlanışı

İki su bardağı un bir tepsiye konulup su ve tuz ilavesiyle kulak memesi kıvamında yoğurulup hamur haline getirilir. Oklavayla yarım cm kalınlığında açılan hamur sac üzerinde pişirilip erişte kalınlığında 3-4 cm uzunluğunda doğranır. Bir tencerede yeşil mercimek yıkanıp su ilavesiyle yumuşayıncaya kadar pişirildikten sonra içerisine önceden hazırlanmış olan hamur dökülerek 10-15 dakika kaynatılır. Tavaya konulan yağda ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra tencerenin içerisine katılıp servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Bazı yörelerde, mesela Birecik'te **'Kaşığabinen'** de denilir.

KABURGA SUYU ÇORBASI

Malzemeler (6 Kişilik)

8 bardak kaburga suyu
1 küçük kâse didilmiş kaburga eti
3 yemek kaşığı un
1 adet limon
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı sade yağ
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kuru nane

Hazırlanışı

Tencerede kızdırılan bir kaşık yağda kavrulan unun üzerine önceden pişirilmiş olan kaburganın suyu* azar azar eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaburga etleri didilerek tencereye atılır, pişmeye yakın bir kâsede kırılan yumurta, limon suyu ile çırpılarak çorbanın terbiyesi yapılır. Bir tavada kızdırılan bir kaşık yağda pul biber ve nane kızartılıp çorbaya ilave edilerek servis yapılır. Arzu edilirse kıtır ekmek de ilave edilebilir.

Afiyet Olsun

*Bkz. Kaburga yemeğinin yapılışı, syf. 52

KELLE - PAÇA

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kuzu kafası
1 işkembe
4 ayak
½ kg kuyruklu et
4-5 diş sarımsak
2 limon

Kelle ütülürken

Hazırlanışı

Çarşıda (daha çok kalaycılarda) ütülmüş veya kafa derisi yüzülmüş olan kelle ikiye bölünerek kafa, ayaklar ve işkembe iyice yıkanır. Bir tahtanın üzerinde işkembenin üzerindeki pütürler bıçakla alınır ve sıcak suda beyazlaşıncaya kadar yıkanır. Hepsi büyük bir tencereye konulduktan sonra kuyruklu et ilavesiyle iyice pişirilir. Kafadan ve ayaklardan ayıklanan temiz etler, küçük kareler şeklinde doğranan işkembe, didiklenen etler ve kafadan çıkartılan beyin, tenceredeki tiridin üzerine boşaltılır. Tuz ve sarımsak dövülerek içine katıldıktan sonra bir taşım kaynatılarak üzerine limon sıkılıp yenilir.

Afiyet Olsun

KULAK ÇORBASI (1.Usulde)

Malzemeler (6 Kişilik)

8 su bardağı et veya tavuk suyu
2 yemek kaşığı un
½ kg yoğurt
1 adet yumurta
250 gr çiğköftelik kara et
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Kulak için

1 adet yumurta
3 su bardağı un
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Tencereye konulan bir kaşık yağda un kavrulduktan sonra tavuk veya et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Un kokusu kaybolunca yoğurdun içerisine 1 adet yumurta kırılarak iyice çırpılır. Bu karışım tencerede kaynayan suyla ıslatılarak yavaş yavaş tencereye ilave edilir. Diğer taraftan çiğköftelik et karabiber ve tuzla yoğrulup leblebi büyüklüğünde yuvarlanır ve tencereye atılarak pişirilir. Bir tepsiye un, yumurta, tuz konularak kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur, ince açılıp kulak denilen üçgen şeklinde kesildikten sonra iki kaşık yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Bu kulaklar sıcak çorbanın üzerine eklenerek, ısıtılan yağa atılan naneyle hazırlanan sosla servis yapılır.

Afiyet Olsun

KULAK ÇORBASI (2.Usulde)

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yoğurt
1 adet yumurta
10 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı tepeli un
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı nane
Tuz

Kulak için

2 su bardağı un
200 gr kıyma et
1 yemek kaşığı sadeyağ
½ çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Yoğrulan hamur kare şeklinde kesilip arasına kıyma, karabiber, tuz karışımı harçtan konularak muska şeklinde kapatılır ve hafif yağda kızartılarak pembeleştirilir. Tencereye et suyu konulup kaynatılır. Diğer taraftan derin bir kaba konulan yoğurt ve un, tuz ve yumurta eklenerek iyice çırpılır. Kaynayan tencereden alınan suyla yoğurt ılıştırılarak tencereye ilave edilir ve un kokusu kayboluncaya kadar pişirilir. Kulaklar içerisine atılıp servis tabağına alındığında üzerine yağ ve nane ile hazırlanan sos dökülerek yenilir.

Afiyet Olsun

KULAK ÇORBASI (3.Usulde)

Malzemeler (6 Kişilik)

250 gr parça et
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 yemek kaşığı domates salçası
8 su bardağı et suyu
Tuz

Kulak için

2 su bardağı un
200 gr yağsız kıyma
½ çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Un bir tepsiye konulur ve bir tutam tuz atılarak su yardımıyla kulak memesi kıvamında hamur yoğurulur. Bezeler yapılarak açılan yufka 1 cm çapında kareler halinde kesilerek içerisine kıyma,karabiber,tuz ile hazırlanmış iç konulup ilk önce iki ucu birleştirilerek üçgen şekli verilir,sonra da üçgenlerin kenarları birleştirilip bohça şekline getirilir.Fırın tepsisi yağlanarak, hazırlanan kulaklar orta hararetli ısıda 10 dakika kadar fırınlanır. Bir tencereye parça et konularak kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir. Yağ ilave edilip kavrulduktan sonra salça konulup etle birlikte kavrulma işlemine devam edilir, su eklenir, kaynara geçince önceden haşlanmış nohut ve tuz ilave edilir. Bir iki taşım kaynayıp tencereye atılan fırınlanmış kulaklar yumuşayınca ateşten alınarak çorbaya ilave edlir, sıcak olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

KURUT ÇORBASI

Malzemeler (4 Kişilik)

250 gr kurut
1 su bardağı dövme
6 bardak su
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber
1,5 yemek kaşığı sadeyağ

Kurut

Hazırlanışı

Kurut geceden iki bardak suda; iyice yıkanan dövme ise bir tencerede üç-dört bardak suyla ıslatılır. Ertesi gün dövmeler tencereden iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kurutlar ezilerek ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılır,pişen dövmenin üzerine boşaltılıp kaynatıldıktan sonra çorba kıvamına gelinceye kadar pişirilir, kâseye boşaltılır. Kurut tuzlu olduğundan tuza ihtiyaç olmaz. Arzu edilirse üzerine yağda dağlanmış nane pul biber dökülebilir.

Afiyet Olsun

LEBENİ*

Malzemeler (4 Kişilik)

Yarım su bardağı nohut
1 su bardağı dövme
5 bardak su
1 kg yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber

Hazırlanışı

Geceden ıslatılan nohut ve dövme düdüklü tencereye konularak suda iyice pişirilir. Diğer taraftan yoğurdun içerisine -kesilmemesi için konulan- yumurta ve tuz katılarak çırpılır. Kaynamaya başlayan nohut ve dövmenin üzerine çırpılmış yoğurt ilave edilip bir iki taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Genellikle soğuk olarak yenilir ancak sıcak olarak, üzerine bir kaşık yağda kırmızı pul biber ve nane dağlanmak suretiyle de yenilebilir.

Afiyet Olsun

*Arapça **leben** (süt) sözcüğünden türetilmiştir.

MAHLUTA*

Malzemeler (4 Kişilik)

250 gr kurut
1 su bardağı dövme
6 bardak su
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber
1,5 yemek kaşığı sadeyağ

Hazırlanışı

Yıkanan mercimekler tencereye konulup bulgur ve su ilavesiyle mercimek çorbası kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Soğanlar ayıklanıp ufak ufak doğrandıktan sonra bir tavada ısıtılan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur ve çorbanın üzerine dökülerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **'malhuta'**. Mahluta, Arapça katışık, karışık anlamına gelir ve bulgur karıştırılan mercimek çorbasına denir. Metateze uğrayarak Urfa ağzında malhuta şeklini almıştır.

MERCİMEK ÇORBASI*

Malzemeler (5 Kişilik)

2 su bardağı mercimek
4 bardak su
1,5 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz

Hazırlanışı

Yıkanan mercimekler bir tencereye konulur. Su ve yarım yemek kaşığı yağ ilavesiyle eriyinceye kadar kadar pişirildikten sonra tuz eklenerek bir taşım kaynatılır. Servis tabağına alınır. İki kaşık yağ ya çorba içinde eritilir ya da dağlanarak üzerine döküldükten sonra servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Mercimek çorbasına Urfa'da **'sarı şorba'** da denilir. Şorba sözcüğü Farsça **Şur-bâ** (Şur : Tuzlu / bâ : Aş)'dan bozmadır.

PİRİNÇ ÇORBASI

Malzemeler (4 Kişilik)

1 çay bardağı pirinç
1,5 yemek kaşığı domates salçası
1,5 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı nane
5 bardak su
1 adet limonun suyu

Hazırlanışı

Tencereye konulan yağ iyice ısındıktan sonra salça konulup kavrulur, su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya önceden ayıklanıp yıkanmış pirinç ilave edilerek lapa haline gelinceye kadar pişirilir. Limon suyu, tuz ve nane ilave edilerek ateşten alınıp servis yapılır.

Afiyet Olsun

PITPIT ÇORBASI

Malzemeler (6 Kişilik)

2 su bardağı ince bulgur
2 adet soğan
1,5 yemek kaşığı sadeyağ
5 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Soğanlar ayıklanarak ince doğranır. Geniş bir tencerenin içerisinde yağ ısıtılarak ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur, su ve tuz ilave edilerek suyun kaynaması beklenir. Kaynayan suyun içerisine yıkanan bulgurlar ilave edilerek pişirilir, bulgurlar yumuşayınca - kıvamı ne çorba gibi sulu ne de pilav gibi katıdır, ikisinin arasıdır - ateşten alınarak sıcak servis yapılır.

Afiyet Olsun

PÜŞÜRÜK ÇORBASI

Malzemeler (6 Kişilik)

2 bardak un
7 bardak su
1 orta boy soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Un, genişçe bir tepsiye serpiştirilip üzerine bir su bardağında hazırlanmış tuzlu su tanelendikten sonra tepsi, hamurlar nohut büyüklüğüne gelinceye kadar döndürülür. Bir tencereye 6 su bardağı su ve tuz koyup kaynatılır, kaynayan suya hamur topakları atılıp 5 dakika kadar veya un kokusu kayboluncaya kadar pişirilir. Ayrı bir tavada sadeyağ eritilip ısıtılır ısınan yağa ince doğranmış soğanlar atılarak iyice kavrulup kaynayan hamur topaklarının üzerine ilave edilir. Bir taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

ŞİŞPEREK*

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg un
250 gr yağsız kıyma
1 adet soğan
½ kg kurut
1 su bardağı nohut
1 kg kemikli koyun parça et
4 çorba kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı nane
Tuz

Köftesi için

200 gr çiğköftelik et
4 çay bardağı köftelik bulgur
2 yemek kaşığı isot
1 adet soğan
½ çay kaşığı karabiber
½ çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Hazırlanışı

Köftesinin yapılışı boranı köftesi gibidir.**

Kurut ve nohutlar bir gece önceden ıslatılır.Nohutlar iyice haşlanıp bir tarafa bırakılır; Kurut, ıslatıldığı kapta iyice eritilip tel süzgeçten geçirilir.Bir tepside una tuz ve su eklenerek kulak memesi kıvamında yoğrulan hamur 10-15 dakika kadar dinlendirildikten sonra üç yumağa ayrılır. Birinci yumak, kalın bazlama kıvamında açılarak 1 cm uzunluğunda erişte gibi kesilip, unlanan bir kaba alınır ve birbirine yapışmaması için

*Şişperek, mantı demektir.
**Boranı köftesinin hazırlanışı için bkz. syf. 77, 79, 81

üzerine un serpiştirilir. İkinci yumak, diğeri gibi açılıp küçük karelere bölünür ve muska şeklinde kulaklar yapılır. Üçüncü yumak, aynı şekilde açılıp küçük karelere bölünür, içine rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber atılarak, yoğrulmuş kıyma et konulur ve üçgen şeklinde kulak yapılıp kapatılarak üçgenlerin uçları birleştirilir. Bir tencereye konulan sadeyağda ısıtılan içli ve içsiz kulaklar hafifçe pembeleştirilir.

Tencerede kalan yağa kemikli parça etler atılarak kavrulur, biraz su ve haşlanmış nohutlar ilave edilerek pişirilir. Etler yumuşayınca kemikleri çıkarılıp ayıklanır, birinci yumaktan yapılan erişteler ve süzülmüş kurut tencereye ilave edilir ve un kokusu gidinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Servis tabaklarına bir miktar yuvarlanmış köfte bir miktar içli ve içsiz kulak konulur. Üzerine kurutla hazırlanmış çorba ilave edildikten sonra yağ ve nane ile hazırlanmış sos dökülerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 adet tavuğun göğüs eti
12 bardak su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı tel şehriye
1 adet yumurta
1 adet limon
1 adet orta boy soğan
1 adet havuç
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Göğüs eti yıkanıp tencereye konulduktan sonra içerisine su, kabuğu ayıklanmış bütün soğan, yıkanıp dört parçaya bölünmüş havuç ve iki diş sarımsak konularak haşlanır. Göğüs eti pişince tencereden alınıp didilir, soğan havuç ve sarımsaklar tencereden alınarak atılır. Tenceredeki tavuk suyuna, didilen etler ve yağ konularak kaynamaya bırakılır; kaynağında dökülen şehriyeler pişince tuz ve karabiber eklenerek ateşten alınır. Bir kâseye kırılan yumurta, limon suyu ile birlikte iyice çırpıldıktan sonra tenceredeki çorbadan azar azar alınarak bu terbiyeye karıştırılır. Kâsedeki terbiyenin ısısı artınca yavaş yavaş tencereye dökülerek karıştırılır. Terbiye yapılırken yumurtaların pişmemesine dikkat edilmelidir.

Afiyet Olsun

TERBİYELİ UN ÇORBASI

Malzemeler (6 Kişilik)

4 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet yumurta
1 adet limon suyu
1,5 yemek kaşığı sadeyağ
14 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı karabiber

Sosu için

1 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Hazırlanışı

Bir tencerede sadeyağ ısıtılır.Salça konulup iki yemek kaşığı yağda kavrulduktan sonra oniki su bardağı et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Derin bir kâsede un, iki bardak et suyu, yumurta ve limonsuyu iyice çırpılır. Tencerede kaynayan sudan kepçe kepçe alınarak unlu karışıma konulur ve karışımın ısınması sağlanır, tamamen ısınınca yeniden yavaş yavaş tencerede kaynayan suya ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynara çıkınca tuz ve karabiber eklenerek ateşten alınır ve servis tabağında üzerine dağlanmış kırmızı biber ve naneli yağ dökülerek servis yapılır. Arzuya göre kıtır ekmek de ilave edilir.

Afiyet Olsun

TİRİT*

Malzemeler (5 Kişilik)

1 kg yağlı parça et
½ kg yoğurt
4 diş sarımsak

Hazırlanışı

Küçük parçalar halinde doğranıp tencereye konulan etin üzerine su ilave edilerek iyice pişirildikten sonra tuzu ilave edilir ve pişen etler iyice didilir. Açık ekmek** küçük parçalara ayrılarak tabaklara konulup üzerine kepçeyle et ve tiridi dökülür. İsteyen, tabağına önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt döker; arzu eden limon sıkar ve dövülmüş sarımsak ilave eder.

Afiyet Olsun

*Et suyu ile haşlanmış ekmek anlamına gelen, Farsça **'terid'** sözcüğünden gelir.
Urfa'da **lavaş ekmeğe verilen ad.

YOĞURT ÇORBASI

Malzemeler (4 Kişilik)

2 yemek kaşığı dolusu un
½ kg yoğurt
½ çay bardağı sadeyağ
1 yumurta
10 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı pul biber
1 çaykaşığı kuru nane
Kıtır

Hazırlanışı

Tencereye konulan yağın yarısı ısınınca üzerin et suyu ilave edilir. Başka bir kapta iki bardak suda iki tepeli kaşık un çırpılarak bulamaç yapılır. Tencerede kaynayan et suyundan kaşık kaşık alınıp bulamaca katılarak ısıtılır. Isınan bulamaç yavaş yavaş kaynayan et suyuna karıştırılır ve un tadı kesilinceye kadar pişirilir. Diğer tarafta bir kap içerisine konulan yoğurda bir yumurta ve bir tatlı kaşığı tuz eklenerek çırpılır. Kaynayan çorbadan kepçe kepçe alınarak yoğurda katılır ve ısıtılır; ısınan yoğurt tencereye karıştıra karıştıra dökülerek kaynara çıkıncaya kadar pişirilir. Kıtırlar servis tabağına alınarak üzerine konulan çorbaya yağda dağlanan kırmızı biber ve nane dökülerek içilir

Afiyet Olsun

Pabuççuzade Hacı Bekir Evi

Et Yemekleri

Mehmet Kandıran Evi

BİRYAN* TAVASI

Malzemeler (5 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

*__Biryan__, Farsça'da tava ya da tepside susuz/az suda pişirilip kızartılan et anlamına gelir.

BOSTANALI TAS KEBABI

Malzemeler (5 Kişilik)

1 kg yağsız kuzu eti
2 adet iri soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
½ su bardağı sadeyağ
Karışık baharat
1 kahve fincanı nar pekmezi
½ demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
Tuz

Hazırlanışı

Büyük bir tavaya, et yıkanıp kuşbaşı doğranarak konulur. Soğanlar temizlenip başları kesilir ve kabukları soyulup iri iri doğranarak etin üzerine ilave edilir. Et ve soğanın üzerine salça, tuz ve baharat dökülüp harmanlanarak büyük bir tasın içine alınır, karıştırılıp tavaya ters kapatılır. Yağ ve az su ilave edilerek çok kısık bir ateşin üzerinde, suyu bittiğinde tamamlanacak şekilde üç-dört saat pişirilir. Pişince ateşten alınıp, ayıklanmış ve kıyılmış yeşil soğan, maydanoz, tuz ve nar pekmezi karıştırılmak suretiyle tasın etrafına dökülür. Şekli bozulmadan tepsiyle sofraya alındıktan sonra tas kaldırılıp servis yapılır, beyaz pilavla yenilir.

Afiyet Olsun

BUT KIZARTMASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 büyük koyun budu
7-8 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı sadeyağ
5-6 adet karanfil
Tuz

Pilavı için

3 su bardağı pirinç
1 paket kuş üzümü
1 paketsnober
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 orta boy soğan

Hazırlanışı

Üzeri temizlenip kemiklerinden ayrılan budun yüzeyi tuz ve karabiber karışımıyla ovulduktan sonra diş sarımsaklar ve karanfiller but üzerinde bıçak ucuyla açılan oyuklara gömülür. Derin bir tencerede ısınan yağa atılan budun her iki yüzü pembeleşinceye kadar kızartılıp üzerine çıkacak kadar su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca etler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilir ve tencereden alınır. Suyuna iç pilav* yapıldıktan sonra yağlarından ayıklanan but iç pilavın üzerine serilerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Bkz. İç pilav.

BUT* SARMASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1,5 kg ince ince kesilmiş but eti
1 çay bardağı sadeyağ
3 baş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
6-7 tane karanfil
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Kemiği çıkarılmış etler bir tokmakla dövülerek ince yaprak haline getirilir. Bir tabağa bir kaşık salça karabiber, tuz konularak karıştırılır, sarımsaklar ayıklanıp diş haline getirilir. Yaprak şeklindeki etler tek tek alınarak iki yüzüne salçalı karışımdan sürülür ve içerisine sarımsaklar ve iki-üç adet karanfil sıra halinde dizilerek sarılır, açılmaması için bir kürdan veya bir iplikle bağlanır. Sarılan etler tavada ısınan yağa atılıp pembeleşinceye kadar kızartılır. Tencerede kalan yağın içerisine geriye kalan salça konularak yağda kavrulur, su ilave edilir. Tencereye etler dizilerek üzerine kaynayan salçalı su, biraz tuz ilave edilerek pişirilir. Etler suyunu çekince ateşten alınır, pilav veya patates püresiyle servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Koldan da yapılabilir ve **'kol sarması'** denilir.

CİĞER KAVURMASI

Malzemeler (2 Kişilik)

1 adet koyun ciğeri
1 adet büyük boy soğan
1,5 kaşık sadeyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve fincanı nar ekşisi
4-5 adet yeşil soğan
1 bağ maydanoz

Hazırlanışı

Ciğerlerin zarları soyularak küp küp doğranır, yıkanarak süzgece bırakılır. Bir tavaya yağ konularak ısıtılır. İnce kıyılmış soğan tavaya atılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanların üzerine ciğerler ilave edilir. Ciğer kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir tuz ve karabiber eklenip ateşten indirilir. Üzerine bir fincan nar ekşisi ilave edilip servis tabağına alınır. Yanına ince kıyılmış yeşil soğanla maydanoz konulur.

Afiyet Olsun

CİĞER YAHNİSİ

Malzemeler (4 Kişilik)

1 adet koyun ciğeri
1 adet büyük boy soğan
4-5 tane yeşil biber
5 tane orta boy domates
1,5 kaşık sadeyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

Ciğerlerin zarları soyularak küp şeklinde doğranır, yıkanarak süzgece bırakılır. Bir tavaya yağ konularak ısıtılır. İnce kıyılmış soğan ve biber tavaya atılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanların üzerine ciğerler ilave edilir, kavrulur. Rengi değişince küp küp doğranan domatesler, tuz ve karabiber eklenip suyunu çekinceye kadar pişirildikten sonra ateşten indirilir, servis tabağına alınır.

Afiyet Olsun

DALAK DOLMASI

Malzemeler (5 Kişilik)

5 tane kuzu dalağı
250 gr iç yağı
1 adet büyük soğan
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Dalaklar yıkanıp enlemesine ortadan ikiye ayrılır. Çok ince kıyılan iç yağı üzerine yine ince kıyılan soğanlar ilave edilip tuz ve kara biberle karıştırılarak hazırlanan iç, yarılmış olan dalaklara doldurulup iplikle dikilerek kapatılır. Hafif yağlanmış tepsiye dizilerek orta ısıdaki fırında pişirilip servis tabağına alınır.

Afiyet Olsun

HİNDİ DOLMASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 orta boy hindi
1 çay bardağı domates salçası
5 su bardağı pirinç
1,5 bardak sadeyağ
½ çay bardağı kuş üzümü
½ çay bardağı fıstık
1 büyük baş soğan
2 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karabiber
Yeteri kadar tuz
Tarçın
Karışık baharat

Hazırlanışı

Temizlenen hindinin içerisi boşaltılıp temiz şekilde yıkanır. Bir portakalın kabuğuyla bir baş soğan, çok küçük parçalar halinde doğranır ve içine tuz, karabiber katılarak karıştırıldıktan sonra hindinin her tarafına sürülerek buzdolabında bir gün bırakılır. Ertesi gün büyük bir tencerede biraz yağ kızdırılır, yıkanıp kurulanan hindinin üzerine yoğurt ve salça karıştırılarak sürülür ve kızartılır.

Diğer tarafta soğan saçak olarak, hindinin ciğerleri zar büyüklüğünde doğranır. Biraz yağ bir tencerede kızdırılarak doğranan soğan ve ciğer tencerede pembeleştirilir. İçerisine bir bardak pirinç ilave edildikten sonra biraz daha karıştırılır bir bardak su konularak kuş

üzümleri, kavrulmuş fıstık, tuz ve baharat içerisine atılarak hafif ateşte pişirilir. Yarım pişirilen pilav hindinin içerisine doldurulduktan sonra iğne iplikle karnı dikilir. Diğer yanda geri kalan yağın hepsi büyük bir tencereye konularak iki kaşık salça içerisinde kavrulur ve hindi içerisine konulup tuz ve baharat ilave edildikten sonra üzerine çıkacak kadar sıcak su katılıp iyice pişirilir.

Hindinin pişen suyundan sekiz bardak bir tencereye konulur, kaynayınca içerisine dört bardak pirinç yıkanarak pilav pişirilir. Dinlendirilen pilav büyük bir servis tabağına boşaltılırak üzerine pişen hindi oturtulur ve servis yapılır.

Afiyet Olsun

KABURGA

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kuzu kaburgası
1 su bardağı sadeyağ
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı domates salçası
½ çay kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tarçın
2 orta boy tas pirinç
3 yemek kaşığı haspir*
1 su bardağı soyulmuş badem**
Tuz

Hazırlanışı

Yoğurt, salça, karabiber ve tuz derin bir kapta karıştırılır, kaburganın üzerine sürülür. Derin bir tencerede bir su bardağı yağın yarısı eritilir, kaburganın iki yüzü kızartılır. Üzerini kaplayacak kadar su konularak kısık ateşte uzun süre pişirilir. Pişirilen kaburga tencereden alındıktan sonra kaburganın suyuna iki kaşık haspir ovularak atılıp kaynatılır. Diğer bir tencerede ısıtılan yağa ıslatılmış pirinç dökülerek kavrulur. Haspirli kaburga suyu pirincin üzerine dökülüp tuz ve tarçın ilavesiyle pişirilir. Suyu çekince ateşten alınıp dinlendirilir. Dinlenmiş pilav büyük bir servis tabağına alınır. Pişen kaburga kemiklerinden ayrılarak pilavın üzerine konulur, servis tabağına alınıp bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

*__Haspir__, Urfa'da safran'ın bir çeşidine verilen isimdir.
**Bademli yapıldığında bademler ayrı bir tavada bir miktar yağda kavrulup servis tabağındaki pilavın üstüne, etin altına serilir.

KABURGA DOLMASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kuzu kaburgası
1 su bardağı pirinç (dolma için)
1 kuzu ciğeri
1 paket snober*
1 paket kuş üzümü
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 küçük kâse yoğurt
2 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı haspir**
4 bardak pirinç (pilav için)
7 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı karışık baharat
Tuz

Hazırlanışı

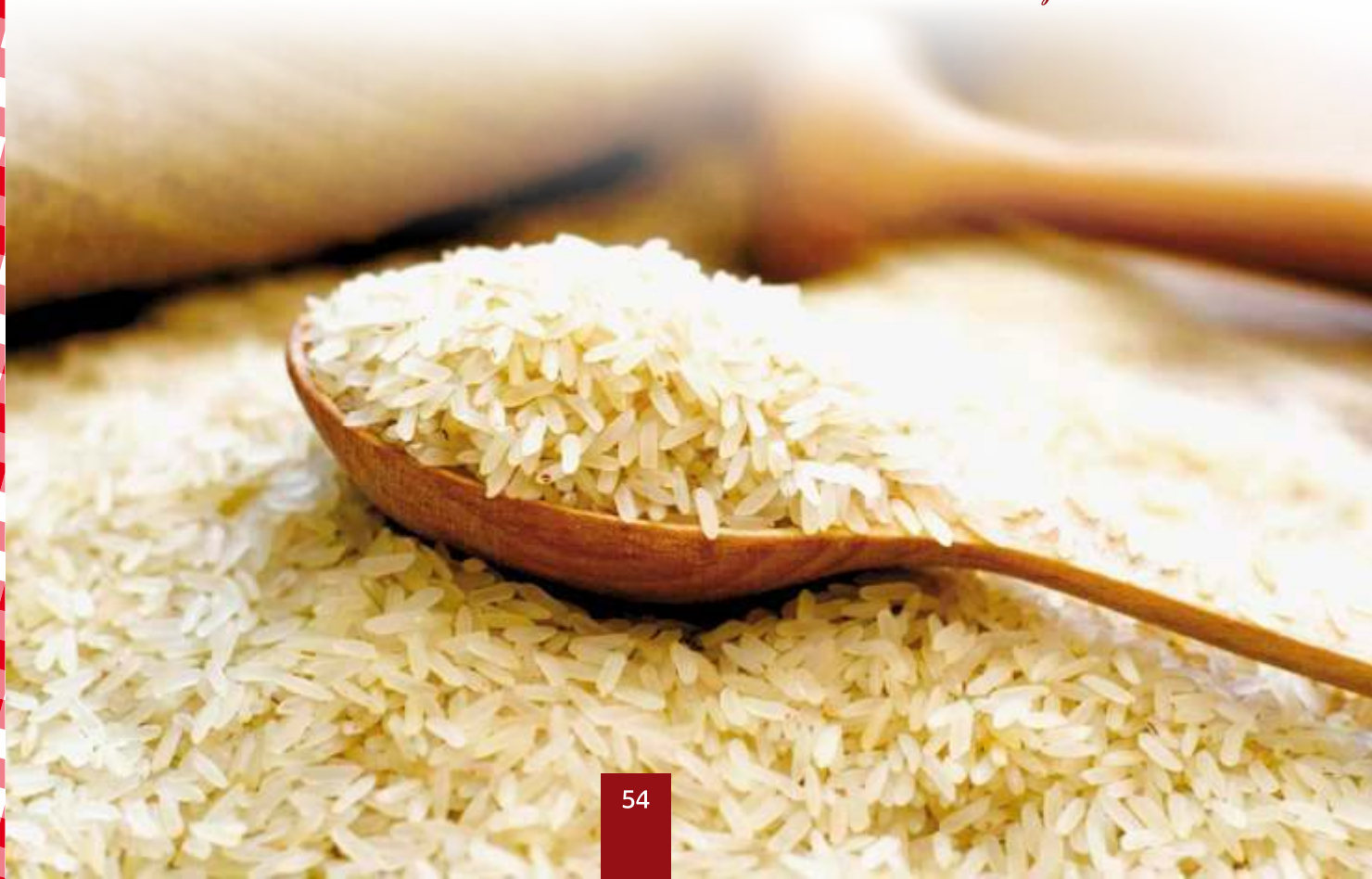
Kaburga yıkanıp tuz ve karabiber ile ovularak bekletilir. Kemikle etin arası bir bıçak yardımıyla birbirinden ayrılır. Sonra yoğurtla bir yemek kaşığı salça karıştırılıp kaburganın üzerine sürülür, derince bir tencerede her tarafı pembeleşinceye kadar üç kaşıkyağda kızartılır.Başka bir tencereye iki yemek kaşığı sade yağ konulur. Snober tencereye atılıp pembeleştirilir, bir tabağa alınır. Ufak ufak doğranmış ciğerler kızgın yağa atılarak hafifçe kavrulur. Bir su bardağı pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konularak kavrulur. Bir su bardağı su ilave edilerek tuz, tarçın, karabiber, kuşüzümü ilave edilerek pilav yarım pişirilir, snober katılır, tencere ateşten alınır. Kısa bir süre dinlendirdikten sonra kızartılmış

*__Snober__, Urfa'da çam fıstığına verilen isimdir.
**__Haspir__, Urfa'da safran'ın bir çeşidine verilen isimdir.

kaburganın içerisine doldurulur ve sonra iğne iplik yardımıyla kaburganın kesik kısmı dikilir. Tenceresinde kalan yağ içerisine iki yemek kaşığı salça konulup kavrulur. Doldurulmuş kaburga, tencereye alınır, kaburganın üzerine çıkacak kadar su ve tuz ilave edilerek iyice pişirilir ve kaburga tencereden alınır.

Pişirilen kaburga tencereden alındıktan sonra kaburganın suyuna üç kaşık haspir atılarak kaynatılır. Diğer bir tencerede ısıtılan yağa pirinç dökülerek kavrulur. Haspirli kaburga suyu pirincin üzerine dökülüp tuz ve baharat ilave edilerek pişirilir. Suyu çekince ateşten alınır, dinlendirilir. Dinlenmiş pilav büyük bir servis tabağına alınır. Pişen kaburganın dikişleri açılarak pilavın üzerine konulur, servis yapılır, bostanayla -tercihen zeytin bostanası- yenilir.

Afiyet Olsun



KAVURMA

Malzemeler (5 Kişilik)

2 kg yağsız kuşbaşı et
1,5 çay kaşığı karabiber
Tuz
½ kg yoğurt
½ su bardağı sadeyağ
5-6 diş sarımsak
Yeterince su

Hazırlanışı

Kuşbaşı et düdüklü tencereye konularak yıkanır. Üzerine 5 bardak su ilave edilerek ateşe konulur ve iyice pişirilir. Sadeyağ tavaya konup ısıtılır. Et, suyundan ayrılarak tavaya konulup az kavrulur. Kavrulan ete tuz, karabiber ve etin suyundan yarım su bardağı ilave edilir, kaynayınca ateşten alınır. Bir kâsede hazırlanan sarımsaklı yoğurt servis tabağına alınan etin üzerine dökülerek pilav eşliğinde yenir.

Afiyet Olsun

KEMELİ KAVURMA

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağsız parça kuzu eti
1,5 kg keme
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
1,5 bardak su
Tuz

Hazırlanışı

Suda bekletilen kemelerin dışı bıçak ucuyla kazındıktan sonra bol suyla yıkanır ve küp şeker büyüklüğünde doğranır. Kuşbaşı et yıkanarak tencereye konulur, su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır. Etlerin rengi değişince kemeler eklenerek haşlamaya devam edilir. Kemeler yumuşayınca yağ ilave edilir. Suyunu çekip yağında kavrulduktan sonra tuz ve karabiber ilave edilerek ateşten alınır, servis tabağına konulup, beyaz pilavla yenilir.

Afiyet Olsun

KEMELİ KIZARTMA

Malzemeler (4 Kişilik)

½ kg yağsız kuşbaşı et
1 kg keme
2 yemek kaşığı dolusu sadeyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
Yeterince su
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Suda bekletilen keme ıslanınca bıçak ucuyla dışı kazındıktan sonra bol suyla yıkanır ve zar büyüklüğünde doğranır. Kuşbaşı et yıkanarak tencereye konulur, yağda pembeleşince salça eklenip karıştırılır. Tuz ve karabiber ilave edilerek iki bardak suyla iyice pişirilir. Doğranan kemeler yemeğe ilave edilir. Kemeler pişince yemekateşten alınır, servis yapılıp beyaz pilavla yenilir.

Afiyet Olsun

KEMELİ TAS KEBABI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağsız kuzu eti
1,5 kg keme
2 adet iri soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz ve karışık baharat

Hazırlanışı

Büyük bir yayvan tencere veya tavaya et kuşbaşı şeklinde doğrandıktan sonra yıkanıp konulur. Suda bekletilen kemeler kazındıktan sonra kuşbaşı doğranıp pişen etin üzerine ilave edilir. Üzerine iri doğranmış soğan, yağ, salça, tuz ve baharat dökülerek büyük çukur bir kabın içine alınıp karıştırılır ve tencereye ters kapatılır, üzerine ağırlık konulur. Kenarından az su ilave edilerek çok kısık bir ateşin üzerinde ağır ağır pişirilir. Pişen yemeğin üzerinden çukur kap yavaşça kaldırılınca etler tencerenin ortasında kalır. Bu şekilde sofraya getirilip servis tabaklarına alınır, sade pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

KIZARTMA

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg kuzu kuşbaşı et
2 adet büyük boy soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı karışık baharat
3-4 bardak su

Hazırlanışı

Et yıkanarak tencereye konulur ateşin üzerinde kendi suyunu bırakıp çekince yağ konulur ve orta büyüklükte kıyılmış soğanlar tencereye atılır. Et pembeleşinceye kadar ve daha sonra da salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Üç-dört bardak su tuz ve baharat ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Etler tamamen yumuşayınca ateşten alınarak sulu bir şekilde servis yapılır. Yeşil soğan ve beyaz pilavla birlikte yenilir.

Afiyet Olsun

KUZU DOLMASI

Malzemeler (20 Kişilik)

10 kiloluk bir kuzu
Kuzunun karaciğer, yürek ve böbreği
1 çay bardağı domates salçası
3 kilo pirinç
750 gr sadeyağ
250 gr kuşüzümü
250 gr snober
6 baş soğan
200 gram yoğurt
4,5 litre et suyu
2 tatlı kaşığı karabiber
Yeteri kadar tuz
Tarçın
Karışık baharat

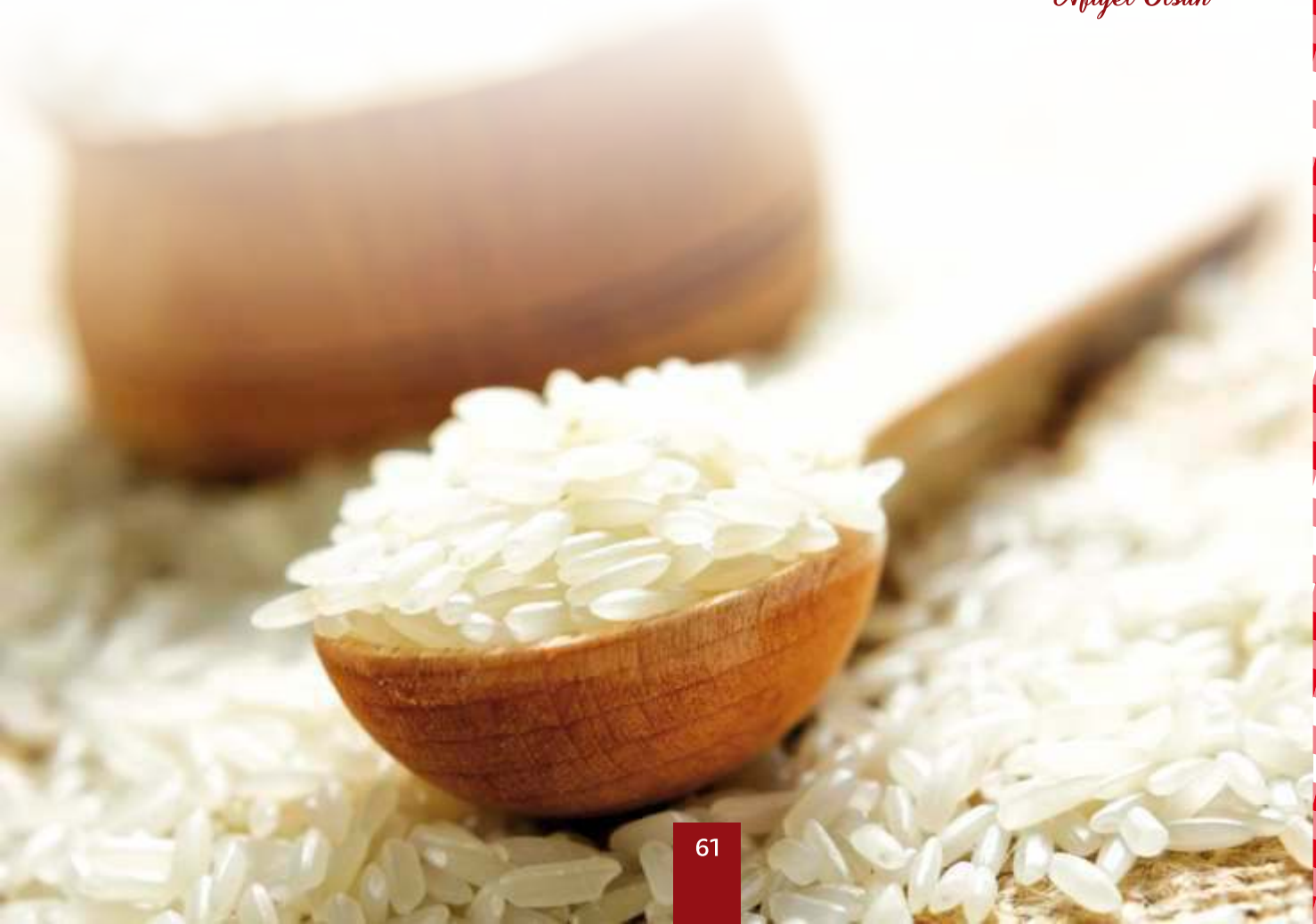
Hazırlanışı

Pirinç ayıklayıp tuzlu ve sıcak suda ıslatılır. Snoberle kuş üzümü ayıklanıp bir kenara alınır. Soğanlar saçak şeklinde ince doğranır. Kuzunun karaciğeriyle yürek ve böbreği küçük zar büyüklüğünde doğranır. Kuzu iyice yıkanıp büyük bir kazanda haşlandıktan sonra kazandan çıkarılıp büyük bir tepsiye oturtulur.

Küçük bir tavaya konulan iki kaşık yağda snober pembeleştirilip bir tabağa alınır. Dört yemek kaşığı yağ ayrılıp geri kalanı büyük bir tencereye konularak ısıtıldıktan sonra tencereye saçak doğranmış soğan alınıp karıştırılır, pembeleşince karaciğer, yürek, böbrek katılarak karıştırmaya devam edilir. Kavrulunca suyu süzülen pirinç katılarak bir süre daha

karıştırmaya devam edilir. Kaynar et suyu ilave edildikten sonra kuş üzümü, karabiber, tuz ve yenibahar, tarçın eklendikten sonra bir-iki defa karıştırılır sonra tencerenin ağzı kapatıllarak kaynamaya bırakılır. Kaynara geçince ateşin altı kısılarak pirinç suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten indirilen tenceredeki iç pilav bir-iki defa karıştırılır ve kuzunun içine doldurularak kuzunun karnı dikilir. Diğer taraftan yoğurdun içerisine salça, kalan yağ, tuz ve iki yemek kaşığı karabiber konulup çırpıldıktan sonra tepsiye yatırılmış kuzunun her tarafına sürülür ve tepsiyi orta ısılı bir fırına konulur, yaklaşık bir saat sonra kuzunun üstü kızarınca, tepsi fırından çıkarılıp servis yapılır.

Afiyet Olsun



MİFTAHİ TAS KEBABI*

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg kuzu eti
200 gr kuyruk
½ kg arpacık soğan
1 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı su

Özel salata için

2 demet maydanoz
2 büyük kuru soğan
1 fincan nar pekmezi

Hazırlanışı

Kuşbaşı doğranan kuzu eti ve bütün kalacak şekilde soyulan arpacık soğanlar, tuz ve karabiberle harmanlanıp tasa doldurulur. Tasın ağzı tabaka şeklinde kesilmiş kuyrukla kapatılır. İçi tuz ve karabiberli soğan ve etlerle doldurulmuş; ağzına kuyrukla kapak yapılmış olan tas, tepsiye ters çevrilerek kapatılır. Bir çay bardağı su ilave edildikten sonra dört saat kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Diğer tarafta iki kuru soğan saçak şeklinde ve çok ince doğranır. Tuzla ovularak öldürülür daha sonra tuzu yıkanır. İki demet maydanoz çok küçük doğrandıktan sonra soğanla karıştırılıp büyük bir kaba konur. Bu soğan-maydanoz karışımının olduğu kap-solması için-, pişmekte olan tasın üzerine konur. Dört saatin sonunda maydanoz-soğan karışımına nar pekmezi eklenerek tasın çevresine dökülür. Servis tabaklarına alınan yemek beyaz pilavla yenilir.

Afiyet Olsun

*Miftahizade lakâbıyla tanınan ve şimdi Açanal soyadını almış olan Urfa'nın yerli ve eski bir ailesinin, bu yemek için yapılmış olan özel bir kapta yaptıkları tas kebabı

PİLAVLI TAS KEBABI*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağsız kuşbaşı et
750 gr pirinç
½ kg kiska soğan (arpacık)
2 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sadeyağ
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karışık baharat
2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Kuşbaşı etler yıkanarak geniş bir kaba konulur. Soğanların başı ve dibi kesilerek kabukları soyulur, yıkanır, etin üzerine konulur. Salça, pul biber, tuz ve baharat ilave edilerek iyice karıştırılır. Bu malzeme sığabileceği bir tasa konulur, bir yemek kaşığı yağ ilave edilerek genişçe bir tavaya ters çevrilerek yerleştirilir. Kaynara geçince tasın üzerine ağır bir cisim konulur. Tasın etrafına iki-üç bardak su konularak kısık ateşte iki-üç saat pişirilir, suyu bittikçe kenarına sıcak su ilave edilir. Etlerin pişmesine az bir zaman kala diğer bir tencerede önceden ıslatılan pirinç yağda kavrulur, tuz ilave edildikten sonra tavada kaynamakta olan tasın çevresine eşit miktarda dökülür. Suyu azaldığında pirincin üzerine çıkacak kadar su eklenir, kısık ateşte pişirilir. Suyun azalışını izlemek amacıyla pişim süresi boyunca başından ayrılmamak gerekir. Pirinç suyunu çekince ateşten alınarak ortasındaki tas kaldırılır, tavasıyla servis yapılır. Bostana veya salatayla yenilir

Afiyet Olsun

* **'Taskebabılı pilav'**şeklinde de söylenir.

SAC KAVURMA

Malzemeler (6 Kişilik)

1 küçük kuzu
1 su bardağı sadeyağ
2 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Kuzu eti kemikleriyle birlikte iri parçalar haline doğranır. Sac ters çevrilerek etler içerisine konulur harlı ateşte et kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir. Et suyunu çekince yağ ilave ederek etler pembeleşinceye kadar kavrulur, tuz ve karabiberi eklenerek ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır. Arzu edenler servis tabaklarına sarımsaklı yoğurt dökebilirler.

Afiyet Olsun

SİNİ TARAKLIĞI*

Malzemeler (4 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **'sini daraklığı'** şeklinde söylenir. **Sînî**, farsça büyük tepsi demektir. **Taraklık** ise etin pirzola kısmını ifade eder.

TAS KEBABI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağsız kuzu eti
½ kg arpacık soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
½ su bardağı sadeyağ
Tuz ve karışık baharat

Hazırlanışı

Büyük bir yayvan tencere veya tavaya et yıkanıp kuşbaşı doğranarak konulur. Soğanlar temizlenip başları kesilir ve kabukları soyularak etin üzerine ilave edilir. Üzerine salça, tuz ve baharat dökülerek büyük bir tasın içine alınır ve tencereye ters kapatılır, üstüne bir ağırlık konulur. Yağ ve az su ilave edilerek çok kısık bir ateşin üzerinde iki-üç saat pişirilir. Tas üzerinden yavaşça kaldırılınca etler tencerenin ortasında ters dönmüş tas şeklinde kalır. Şekli bozulmasın diye tencereyle sofraya alındıktan sonra servis yapılır, sade pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

TAVUK KIZARTMASI

Malzemeler (4 Kişilik)

1 adet bütün tavuk
2 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı karabiber
3-4 bardak su

Hazırlanışı

Tavuk parçalara ayrılıp bol suda yıkanarak süzgece alınır. Geniş bir tencereye yağ konulur. Yağ ısınınca tavuklar içerisine atılarak her yanı pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızaran tavuklara salça ilave edilir. Salça kavrulunca üç-dört bardak su, tuz, karabiber eklenerek pişirilmeye bırakılır. Pişmeye yakın limon suyu eklenerek bir taşım kaynatılır ateşten alınarak servis tabağına konulur, beyaz pilavla yenilir.

Afiyet Olsun

Hafız Halil Kürkçüoğlu Evi

Sebze Yemekleri

Fotoğraf : İzzet ARAN

Şahapzade Bakır Evi

‘ACIR ANNAZİĞİ*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağsız kıyma et
2 kg 'acır
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı yağ
1 kâse sarımsaklı yoğurt
Yeterince tuz ve karabiber

Hazırlanışı

'Acır'lar yıkanarak üst kapakları açılır, acı olmasın diye tadına bakılır. İçi, kabak dolmasından daha kalın olacak şekilde oyulur. Tencerenin içine yağ konularak altı yakılır. Kızgınlaşan yağın içerisine acurlar atılarak soluncaya kadar kızartılır. Diğer taraftan kıyma et önce suyla pişirildikten sonra yağ ilave edilerek kavrulmaya başlanır. Daha sonra çok ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave edilerek ateşten alınır. Oyulmuş kızartılmış 'acır'ların içi hazırlanmış kıyma ile doldurulur ve kıymaların dışarı taşmasını önlemek için dolma gibi birinin önü diğerinin arkasına gelecek şekilde tencereye dizilir. Bir kaşık salça iki bardak suda kaynatılır acurların üzerine dökülür. 'Acır'ların hareket etmemesi ve içlerinin boşalmaması için üzerine ters olarak bir tabak kapatılarak ateşe konulur. Kaynara geçince altı kısılarak kısık ateşte pişirilir. Suyu tamamen çekilerek kendi yağında bırakılır ve servis tabağına alınır. Bazı evlerdeki farklı bir pişirilme şekli ise kıymasına soğan yerine az miktar pirinç konularak salçasız pişirilmesidir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp beyaz pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

* **Acır**(Acur) Urfa'da Arapça ‘ayn’ harfiyle söylenir.
** Bostandan yeni toplanmış küçük patlıcan ve kabakla da yapılır. Bu yemeğe Birecik'te **nazik**, Arap etkisi bulunan bölgelerde kabakla yapılmışının benzerine **şıhılmahşi** denilmektedir.

BAHÇACI AŞI

Malzemeler (4 Kişilik)

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

Hazırlanışı

Patlıcan ve kabuğu soyulan domatesler küp şeklinde doğranır. Soğan yemeklik ve biberlerin tohumları alınarak bir cm uzunluğunda doğranır. Tencerede ısıtılmış yağın içerisine atılan soğanlar pembeleşince yeşil biberle kavrulmaya devam edilir. Biberler solunca patlıcanlar tencereye konulup kavrulmaya devam edilir, patlıcanlar yumuşayınca da salça ile kavrulup üzerine doğranmış domatesler dökülerek karıştırılır. Sonra sarımsak tuz, baharat ve su ilave edilerek kısık ateşe bırakılan yemek suyunu çekince ateşten alınır, sade bulgur ya da pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

BAKLA* AŞI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg bakla
½ kg kuzu eti
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 kâse yoğurt
4-5 diş sarımsak

Hazırlanışı

Et yıkanıp bir tencereye konularak altı yakılır, suyunu verip piştikten sonra yağ konularak kavrulmaya başlanır. Pembeleşen ete temizlenmiş iki cm boyunda doğranıp yıkanan baklalar ilave edilerek birlikte kavrulmaya başlanır, baklalar solmaya başlanınca salça ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. İki-üç bardak su konularak tuz ilavesiyle pişirilmeye bırakılır. Diğer tarafta bir kâsede sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Suyunu çekip iyice yumuşayan bakla ateşten alınıp servis tabağına konulur. Hazırlanmış olan sarımsaklı yoğurt üzerine dökülerek servis yapılır. Pirinç ya da sade bulgur pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **pakla**.

BASALLA*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg kuru soğan
½ kg kuşbaşı et
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı domates salçası
1 fincan nar ekşisi
3 yemek kaşığı sadeyağ
Boranı köftesi**
Tuz

Hazırlanışı

Et bir tencereye konularak iyice pişirilir. Ayıklanan soğanlar tencerede kaynayan suyun içine atılır, bir taşırım kaynayınca süzgece boşaltılır. Pişen etler tencereye konulan yağda pembeleştirilir. Bir iki çevrildikten sonra soğanlar ilave edilip solana kadar kavrulur, salça konularak kavrulmaya devam edilir. Haşlanmış nohutlar tencereye konulur, tuzu atılıp su ilavesiyle pişirilir. Altı kapatılmaya yakın nar ekşisi ilave edilir, bir taşırım kaynatılıp indirilir. Servis tabağına iki yemek kaşığı boranı köftesi, üzerine yemek konulur, pilavla yenilir.

Afiyet Olsun

*__Basaliyye__, arapça kuru soğan demektir.
**Boranı köftesi için bkz. Bakla boranısı, syf. 77

BORANI

Urfa ağzında ses uyumlu olarak Boranı şeklinde söylenen sözcüğün Farsça Bûrâni'den geldiği söylenir. Bir rivayete göre, M. 825 senesinde yapılan ve gösterişle savurganlığın simgesi olarak anılan Halife Me'mun ile Vezir el-Hasan b. Sehl es-Serahsînin kızı Bûrân'ın muhteşem düğününde pişirilen yemeğin, Bûrân'ın çeyiz olarak getirdiği meşhur İncili yeşil halıya benzetilmesinden dolayı; diğer bir rivayete göreyse M. 603 yılında Urfa'yı hâkimiyetine alan Pervîz'in (Sasani kralı II. Hüsrev, 590-628) kızı ve Sasani İmparatorluğu'nda tahta çıkan iki kadından biri olan Bûrân (Purandokht)'ın adından dolayı yemeğe bu ad verilmiştir.*

Bilinen en eski kaydın yer aldığı, Abbasî dönemi Bağdat'ından yemek tariflerini içeren ve 1220'li yıllarda yazılan Muhammed b. El-Kerim'e ait Kitâbü't-Tabih'de** et ve sebzeyle yapılan üç çeşidi bulunan Burani, İran'da 16. yüzyılda yoğurt ve sarımsak içeren herhangi bir türlü (güveç) olarak tarif edilmekteyken daha sonraları genellikle yoğurtla hazırlanan ve sebzelerle pişirilen, ana yemek, yan yemek veya salata olarak ve sıcak ya da soğuk sunulan, belli bir kategori İran yemekleri için kullanılan bir terim haline gelmiştir. 19. yüzyıldan itibaren etsiz pişirilmeye başlanan Burani sebzelerle çeşitlendirilmiş, Kaçar şahı Nasreddin Şah'ın aşçıbaşı Mirza Ali Ekber Han, et kullanılmadan pişirilmiş bir sebze ve yoğurttan ibaret burani kategorisine 7 yemek dahil etmiştir: Buranî-yi esfenaj (ıspanaklı), buranî-yi kadu (kabaklı), buranî-yi cogondar (pancarlı), buranî-yi badenjan (patlıcanlı), buranî-yi lubia-yı sabz (yeşil fasulyeli), buranî-yi kangar (kengerli), buranî-yi karç (mantarlı).***

*Şemsetin Sami, **Kamûsu'l A'lam**, İst. 1306, C:2 sf. 1371; Şemsettin Sami, **Kamûs-ı Türkî**, Dersaadet 1317, sf. 308; Ferheng-i Ziya, **Gencinei Güftar**, İst. 1996, C.1 sf. 372.
Muhammed b. El-Kerim, **Kitâbü't-Tabih, İst. 2009, sf. 86, 88, 91.
***__Encyclopedia Iranica__, Burani maddesi.

Türkiye'de neredeyse her bölge ve şehrin kendi adına üstlenmiş olduğu bu yemeğin yapılış şekilleri birbirinden çok farklıdır. Bölgemizde de çok farklı şekillerde yapılan boranı yemekleri, Mardin'de ıspanakla; Antakya'da kabak, yeşil soğan, bakla ile; Elazığ'da pirpirim (semizotu) ile; Erzincan'da yumurta ile; Malatya'da ayran çorbası şeklinde ıspanakla; Erzurum'da patatesin haşlanmasıyla; Türkiye'nin diğer yerlerinde de genellikle etsiz, haşlanmış ya da kızartılmış sebze üzerine sarımsaklı yoğurt konularak yapılmaktadır.

Urfa şehir merkezinde etli ve köfteli olarak bakla boranısı, pancar boranısı ve keme boranısı adıyla üç çeşidi yapılır. Urfa'nın, şehir geleneğine sahip olan ilçelerinden Siverek'te ıspanak boranısı ve kenger boranısı; Birecik'de pancar boranısı yapılır.

Türkiye'nin her yerinde yapılan Boranı'nın; sebze, bakliyat, bulgur, et ve yoğurtla zenginleştirilmiş olan ve çıkış efsanesini hatırlatan en güzel örneği Urfa'nın pancar boranısı yemeğidir. Ziyafetlere, zengin ve kalabalık aile sofralarına ait olan ve evlerde bir-iki gün önceden hazırlığına başlanan bu eziyetli ve masraflı yemek için Urfa'da halk arasında 'parası olan yiyer boranı, parası olmayan gezer dolanı dolanı' deyişi kullanılır.

BAKLA BORANISI

Malzemeler (6 Kişilik)

4 kg -içi irileşmiş- taze bakla
1 kg kuşbaşı yağsız et
2 yemek kaşığı domates salçası
½ su bardağı sadeyağ
Yoğurt - sarımsak
Tuz

Boranı köftesi için

8 çay bardağı köftelik bulgur
300 gr dövülmüş kara et
1 çay bardağı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet orta boy soğan
Kızartma için yağ

Hazırlanışı

Köftesi: Bulgur tepsinin bir köşesine konulur, geriye kalan malzemeler ve soğan sekiz eşit parçaya bölünerek tepsiye konulur, iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca bir ufak parça elde yuvarlanır dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, tepsinin bir kenarına toplanır içerisindeki soğanlar ayıklanır. Bir miktar alınarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar avuç ayasınında nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşıncaya kadar kavrulur.

Yemeği: Öte yandan et tencerede biraz haşlanır, baklaların içleri çıkartılır, kabukları atılır. Yarım pişirilen etin içine yağ konulur, pembeleştirilir. İlave edilen iç baklalar yağda azıcık çevrilir, salça ilave edilir. Tekrar birkaç kere çevrilip dört-beş bardak su ilave edilir ve tuzu konulur. Piştikten sonra boranı köfteleri servis tabağına konulur. Üzerine yemek ilave edilir. Sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır, beyaz pilavla yenir.

Afiyet Olsun

KEME* BORANISI

Malzemeler (6 Kişilik)

1,5 kg keme
½ kg yağsız kuşbaşı et
2 kaşık domates salçası
½ su bardağı sadeyağ
Karabiber
Sarımsaklı yoğurt
Tuz

Boranı köftesi için

8 çay bardağı köftelik bulgur
300 gr dövülmüş kara et
1 çay bardağı pulbiber
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet orta boy soğan
Kızartma için yağ

Hazırlanışı

Köftesi : Bulgur tepsinin bir köşesine konulur, geriye kalan malzemeler ve soğan sekiz eşit parçaya bölünerek tepsiye konulur, iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca bir ufak parça elde yuvarlanır dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, tepsinin bir kenarına toplanır içerisindeki soğanlar ayıklanır. Bir miktar alınarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar avuç ayasınında nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşıncaya kadar kavrulur.

*__Keme__: Patatese benzeyen bir tür yabani mantar, **domalan**. Kıraç arazilerde büyüyen keme ilkbaharda, fırtınalı, yağmurlu, şimşekli havalarda bollaşır. Keme toplayanlar, kemeyi sabahın erken saatlerinde kıraç arazilerde kabarmış tümseklerde ararlar. Lezzetli, protein değeri yüksek ve besleyicidir, suyunun bazı göz hastalıklarında kullanıldığı söylenir. Bir Fransız yemek yazarı, kemenin bir çeşidi olan **trüf** için "tam bir afrodizyak değil, ama kemeyle kadınlar daha yumuşak ve erkekler daha sempatik hale gelme eğilimindedir" demiştir. Kemenin çıktığı zamanlar Urfalılar için bir tür keyif dönemidir ve önceki yıldan beri heyecanla beklenen keme bu sınırlı sürede yaklaşık on çeşit yemeğiyle Urfalıların kafasını, midesini ve dilini rakipsiz bir şekilde işgal eder.

Yemeği : Öte yandan kemeler suda ıslatılır, bıçakla kazınarak iyice temizlenir ve tavla zarından biraz daha büyük şekilde doğranır. Tencerede ısıtılan yağda önce haşlanmış et, sonra keme kavrulur, iyice karıştırılır. Biraz çevrilip salça ilavesiyle kavrulduktan sonra altı-yedi bardak suyla tuz, kara biber eklenerek pişirilir. Servis tabağına konulan köftelerin üzerine dökülen yemek sarımsaklı yoğurt ilavesiyle beyaz pirinç pilavıyla (daha ziyade nisan ve mayıs aylarında) yenilir.

Afiyet Olsun

PANCAR* BORANISI

Malzemeler (10 Kişilik)

4 kg pancar
1 kg yağsız kuşbaşı et
1 çorba kâsesi nohut
½ çorba kâsesi lolaz**
½ su bardağı sadeyağ
Sarımsaklı yoğurt
Tuz

Boranı köftesi için

8 çay bardağı köftelik bulgur
300 gr dövülmüş kara et
1 çay bardağı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet orta boy soğan
Kızartma için yağ

Hazırlanışı

Köftesi : Bulgur tepsinin bir köşesine konulur, geriye kalan malzemeler ve soğan 8 eşit parçaya bölünerek tepsiye konulur ve iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur.Bulgurlar yumuşayınca bir ufak parça elde yuvarlanır dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, tepsinin bir kenarına toplanır içerisindeki soğanlar ayıklanır. Bir miktar alınarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar avuç ayasında nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşıncaya kadar kavrulur.

*Urfa ağzında pazı'ya verilen pancar adı, **'pencer'** şeklinde söylenir. Bazı evlerde et kavrulurken salça da ilave edilir.
Urfa ağzında **'börülce'ye verilen isim

Yemeği : Pancarların yeşil yaprakları ayıklanarak sapları iyice yıkanır, ince ince kıyılarak minik küp şeklinde doğranır ve bir tencerede kaynayan suyun içine atılır. Bir-iki taşım kaynatıldıktan sonra süzgece dökülür, suyu sıkılır ve bir tabağa alınır. Nohut ve lolaz ayrı tencerelerde haşlanır. Et başka bir tencerede pişirilir, üstüne yağ ilave edilir, bir iki çevirmeden sonra pancarlarla birlikte kavrulur, iki litre kadar su ilave edilir. Kaynara geçince haşlanmış nohut ve börülce ilave edilir, tuz atılır, on beş-yirmi dakika kadar pişirilir. Servis tabaklarına boranı köfteleri konulur, kepçeyle üstünü kaplayacak şekilde kaynar yemek dökülür. Sarımsaklı yoğurt ilavesiyle beyaz pirinç pilavıyla yenir.

Afiyet Olsun

Pancar Boranısı Salçalı

BÜTÜN PATLICAN*

Malzemeler (6 Kişilik)

2 kg ufak boy patlıcan
1 kg kuşbaşı et
1 çay bardağı sadeyağ
4 bardak su
1 su bardağı nohut
2 yemek kaşığı domates salçası
2 adet büyük ekşi nar
Tuz

Hazırlanışı

Geceden nohutlar suya konularak ıslatılır. Kuşbaşı et yıkanarak tencereye konulur yağda pembeleşince birazda salçayla kavrularak nohut, su ve tuz ilave edilir. Diğer taraftan patlıcanların yeşil sapları temizlenir kabukları tamamen soyulur. Tuzlu suda bir süre bekletilerek suyu sıkılıp bıçakla çizilir. Nohutlar yumuşayınca patlıcanlar tencereye atılır. Pişmeye yakın, damak tadına göre, taze sıkılmış ekşi nar suyu ya da limon tuzuyla bir tatlı kaşığı şeker ilave edilir. Pilav ya da aya köftesiyle yeşil biber eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **bütün balcan**.

ÇAĞALA* AŞI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg çağala
300 gr kuşbaşı et
½ çay bardağı sadeyağ
4-5 tane taze sarımsak
3 adet küp şeker
Tuz

Hazırlanışı

Çağlalar ortadan ikiye bölünerek bademleri çıkarılır, temiz yıkanır. Kuşbaşı et yarım saat haşlandıktan sonra tencereye konan yağda pembeleştirilerek çağla ilave edilir, birlikte kavrulur. İki-üç bardak su veya et suyu, tuz ve küp şeker ilave edilir. Suyunu çekince sarımsaklar temizlenip ince kıyılarak tencereye ilave edilip, pişince ateşten alınır. Servis tabağına alınan yemek sade pirinç pilavıyla yenir. İlkbahar yiyeceğidir.

Afiyet Olsun

*Urfa'da çağla'ya verilen isim

ÇÖMLEK*

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

Kabuklarının soyulması için kaynar suya batırıp çıkarılan domatesler soyulup iri iri doğranır. Kendi suyunda biraz pişirilen et suyunu çekince yağ ilave edilerek yemeklik doğranmış soğanla birlikte kavrulur. Salça ilavesiyle kavrulmaya devam edildikten sonra ateşin altı kapatılır. İrice doğranan patlıcan, kırmızı biber ve domatesler, diş sarımsak ve tuz ilavesiyle çömleğe doldurularak fırına gönderilir. Fırının koltuk denilen kısmında yaklaşık en az üç saat süren ağır ağır pişme süresi sonunda suyunu çeken çömlekfırından alınır. Beyaz pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavıyla baş soğan ve yeşil biber eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **'çölmek'**

BAMYA ÇÖMLEĞİ*

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg kuşbaşı et
1 kg bamya
2 kg taze domates
1 büyük soğan
1 baş sarımsak
5-6 tane taze kırmızı biber
½ su bardağı sadeyağ
1 kaşık domates salçası
Tuz, karabiber
Sonbaharda ekşi nar suyu
(Yaz başında koruk suyu)

Hazırlanışı

Et biraz haşlanır, bamyaların başları kesilerek yıkanır. Soğan, sarımsak ve kırmızı biberler iri doğranır. Domateslerin ve narın süzgeçte suyu çıkarılır. Çömleğin içine yağ konulur. Ateşte ilk önce etle birlikte çevrilir. Sonra soğan sarımsak ve kırmızı biber ilave edilerek biraz karıştırılır, bir kaşık salça ilave edilir. Onlarla çevrildikten sonra bamyalar dökülür, domates suyu ve nar suyu (ya da koruk suyu) ilave edilir, tuz eklenerek fırına atılır. İyice suyunu çektiğinde fırından alınır, pirinç ya da sade bulgur pilavıyla baş soğan ve yeşil biber eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **bamya çölmeği**

FRENK ÇÖMLEĞİ*

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **frenk çölmeği**

İSOT ÇÖMLEĞİ*

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **isot çölmeği**

ÇÖP KEBABI

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg ince uzun patlıcan
750 gr kuşbaşı kuzu eti
4 orta boy soğan
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
Yeterli miktarda çöp şiş
1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Soğanlar soyulup ortadan dörde bölünerek kabuk kabuk ayrılır, patlıcanlar alacalı soyulup iki cm kalınlığında halka halka doğranır. Et yarım haşlandıktan* sonra, bir patlıcan-bir et-bir soğan (yeşil biber eklendiği de olur) biçiminde çöp şişlere saplanır. Bir tavaya sıvı yağ konur ve şişteki sebze ve etler çevrilerek kavrulur. Daha sonra geniş bir tavaya dizilen çöp şişlerin üzerine salçalı su kaynatılıp, karabiber, tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Suyunu çekince ateşten alınır, servis yapılır pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

*Çiğden de yapılabilir.

DOĞRAMA*

Malzemeler (4 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında, **dorgama**

EKŞİ BAKLA

Malzemeler (5 Kişilik)

1 kg taze bakla
½ kg kuşbaşı et
1 küçük boy kâse tane sumak
1,5 yemek kaşığı domates salçası
4-5 adet taze sarımsak
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Sumak derince bir kapta ıslatılıp bekletilir. Yıkanarak tencereye konulan ete iki bardak su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır. Diğer taraftan baklalar yıkanarak baş kısımları kesilir ve iki cm uzunluğunda doğranır. Suyunu çeken ete önce dört kaşık yağ ilave edilerek daha sonra da bakla ve salçayla birlikte kavrulur, tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tel süzgeçten geçirilerek alınan sumak suyu tencereye ilave edilir. Hafif sulu olarak bırakılan yemek ateşten alınmadan önce ince doğranmış taze sarımsaklar ilave edilir, bir taşırım kaynatılarak altı söndürülür. Servis tabağına alınarak sade pirinç/bulgur pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **eşki pakla**

EKŞİ BAMYA*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg bamya
½ kg parça yağsız et
Yarım kilo domates
2-3 tane kırmızı biber
2 yemek kaşığı sadeyağ
2 yemek kaşığı dolusu domates salçası
Bir büyük baş soğan
3-4 diş sarımsak (arzu edilirse)
1 çay kaşığı karabiber
Yeterince tuz
Yarım çay bardağı nar pekmezi

Hazırlanışı

Bamyaların başları kesilir, süzgeçte temiz yıkanır. Kuşbaşı doğranan et 3 bardak suyla haşlanır. Pişmiş etler, yemeklik doğranmış soğan, kırmızı biber, ince halka doğranmış sarımsak, tencerede ısıtılan yağ içinde soluncaya kadar kızartılır, biraz da salçayla kavrulduktan sonra su ve tuz ilavesiyle kaynamaya bırakılır. Kaynadığında önce bamyalar, sonra kabuğu soyulmuş doğranmış domates katılarak pişmeye bırakılır. Ocaktan alınmasına 5 dakika kala nar pekmezi (veyahut mevsimine göre koruk suyu ya da nar suyu) konulur. Suyu katılaşınca servis tabağına alınır, beyaz pilav ya da aya köftesiyle yeşil biber ve baş soğan eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **eşki bamya** şeklinde söylenir. Bu yemek, sebzelerin yerine/yanında geceden ıslatılan haşlanmış nohutun bamyayla birlikte yemeğe katılması suretiyle de pişirilebilir. Kurutulmuş bamyayla yapıldığında mutlaka nohut konulur. Kurutulmuş bamyalar, iki dilim halka limon, kabuğu soyulmuş bir bütün soğan ve bir tatlı kaşığı tuz konulmuş yarım tencere suda yumuşayınca kadar haşlandıktan sonra yemeğe katılır.

EKŞİLİ KIŞ KABAĞI*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 adet orta boy kış kabağı
½ kg koyun kuşbaşı et
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı domates salçası
½ çay bardağı nar pekmezi
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Tencereye konulan et kendi suyunu verip çekince yağ konularak kavrulur. Salça ilave edilip kavrulmaya devam edilir, su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynara geçince nohut ve iri küp şeklinde doğranmış kış kabağı tencereye eklenir. Kabaklar yumuşayıncaya kadar pişirilip ateşten alınmadan önce tuz, nar pekmezi ilave edilir. Bir taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınarak servis tabaklarına konulur, bulgur pilavı ya da aya köftesiyle yenilir.

Afiyet Olsun

* Urfa ağzında **"eşkili kış kabağı"**

ELMA AŞI

Malzemeler (5 Kişilik)

1,5 kg ekşi yeşil küçük elma
250 gr kuşbaşı et
3 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Elmalar dörde bölünerek ortalarından sert çekirdekleri ayıklanır, yıkanır. Kuşbaşı et pişinceye kadar haşlanır, tencerede ısınan yağda pembeleştirilerek elmalar ilave edilir. Birlikte birkaç defa çevrildikten sonra iki bardak su ve tuz ilavesiyle pişirilir. Tencereden servis tabağına alınan yemek pilav veya aya köftesiyle yenir.

Afiyet Olsun

ERİK AŞI

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg kuru kaysı
250 gr kuşbaşı et
3 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Kuşbaşı et pişinceye kadar haşlanır. Erikler suda ıslatılıp biraz bekletilir. Tencerede ısıtılan yağda etler pembeleştirilerek erikler ilave edilir. Birlikte çevrilen yemeğe iki bardak su veya et suyu ilave edilir. Tuzu konup pişmeye bırakılır. Ateşten alınarak servis tabağına konulan yemek, beyaz pilavla yenilir.

Afiyet Olsun

FRENK* AŞI

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kilo az yağlı kıyma et
3 kg domates
2 tane kırmızı biber
1 büyük kuru soğan
3 diş sarımsak
½ çay bardağı sade yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Domateslerin kabukları soyularak iri parçalar halinde doğranır. Tencereye konan kıyma et suyunu verip çektikten sonra yağı konulup ısınınca üzerine ince kıyılmış soğan, sarımsak, biber ilave edilerek biraz kavrulur, salçası ilave edilir. Birlikte karıştırılıp üzerine doğranmış domates, tuz, karabiber, ilave edilir. Suyunu iyice çekinceye kadar hafif ateşte pişirilir. Ocaktan servis tabağına alınan yemek pirinç pilavı veya bulgur pilavıyla, baş soğan ve yeşil biberle yenilir.

Afiyet Olsun

*Domatese Urfa'da verilen ad. Bu yemek, yarım bardak pişmiş ve kabukları soyularak ikiye bölünmüş (mukaşşer) nohut ilavesiyle de yapılabilir.

FRENK* TAVASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg az yağlı kıyma et
2,5 kg domates
1 adet büyük kuru soğan
2 tane taze kırmızı biber
5-6 diş sarımsak
1 kaşık domates salçası
½ su bardağı yağ
1 yemek kaşığı pul biber
Tuz ve baharat

Hazırlanışı

Kıyma et küçük bir tepsiye konulur. İnce kıyılmış soğan, sarımsak ve biberler üstüne ilave edilir, kurubiber, tuz, baharat ve salça katılarak karıştırılır ve harcı hazırlanır. Domatesler, başı üste gelecek ve bıçak dibine değmeyecek şekilde üç dört yerden yarılır. Ceviz büyüklüğünde alınıp avuçta sıkılan harç yarılan yerlere doldurulur ve genişçe bir tavaya dizilir. Yarım bardak suda kalan salçayla biraz tuz karıştırılarak yağla beraber üzerine dökülür. Üstünü kaplayacak büyük bir tabak konulur, kapağı kapatılır. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilen yemek ocaktan alınınca servis tabağına alınarak sade pirinç ya da bulgur pilavıyla baş soğan ve yeşil biber eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa'da **domates**'e verilen ad

HAS* AŞI

Malzemeler (3 Kişilik)

3 tane marul
250 gr yağsız kıyma et
1 adet büyüksoğan
1,5 yemek kaşığı domates salçası
Tuz, karabiber
2 yemek kaşığı sadeyağ
Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı

Üst kabuklarının yeşil kısmı koparılan marullar yaprak yaprak bol suda yıkanır. Tavaya yarım bardak yağ konularak iki santim uzunluğunda doğranan marullar yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, ayrı bir tabağa alınır. Tencereye konulan kıyma ince kıyılmış soğanla yağda kavrulur, bir buçuk yemek kaşığı salça ilave edilerek karıştırılır. Ayrı tabağa alınmış olan marullar, tuz ve kara biber eklenerek karıştırılır. Üç bardak su konulup orta ısıda marullar yumuşayıncaya kadar pişirilir, suyu çektirilir. Servis tabağına alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt ilavesiyle sade pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa'da **marul**'a verilen ad

İNCAZ* TAVASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg incaz
½ yağsız parça et
1,5 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Yıkanan et bir tencereye konulur suyunu çekinceye kadar pişirilir, yağ ilave edilerek kavrulur. İncazlar tencereye konulup iyice karıştırılır, bir bardak su ve tuz eklenerek pişirilmeye bırakılır. Suyunu iyice çekince ateşten alınarak tabağa konulan yemek sade pilavla yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa'da kurutulmuş **mürdüm eriği**'ne verilen ad

KABAK ANNAZİĞİ

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağsız kıyma et
2 kg kabak
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sadeyağ
1 kâse sarımsaklı yoğurt
Yeterince tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Yıkanarak başları kesilen kabaklar; içleri kabak dolmasından daha kalın olacak şekilde oyulduktan sonra tencerede kızgınlaşan yağda soluncaya kadar kızartılır. Diğer taraftan kıyma et önce suyla pişirildikten sonra yağ ilave edilerek kavrulmaya başlanır. Daha sonra çok ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave edilerek ateşten alınır. Kızartılmış kabakların içi hazırlanmış kıyma ile doldurulur ve kıymaların dışarı taşmasını önlemek için dolma gibi birinin önü diğerinin arkasına gelecek şekilde tencereye dizilir. Bir kaşık salça iki bardak suda ezilerek kabakların üzerine dökülür ve üzerine ters olarak bir tabak kapatılarak ateşe konulur. Kaynara geçince kısık ateşte pişirilir. Suyu tamamen çekilerek kendi yağında bırakılır ve servis tabağına alınır. (Bazı evlerdeki farklı bir pişirilme şekli ise kıymasına soğan yerine az miktar pirinç konularak salçasız pişirilmesidir.) Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp beyaz pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

KABAK İÇİ

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg kabak
1 adet büyük baş soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ
½ yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı pul biber
Tuz, baharat

Hazırlanışı

Yıkanan kabak rendenin iri gözüyle rendelenir. Tencerede ısınan yağda ince kıyılan soğan kavrularak pembeleştirilir, yarım kaşık salça ilave edilir, karıştırılır. Rendelenmiş kabak döküldükten sonra hafifçe karıştırılarak kısık ateşte pişirilir, tuz, baharat ve pul biber ilave edilir, servis tabağına alınır.

Afiyet Olsun

KABAK OTURTMASI

Malzemeler (6 Kişilik)

2 kg kabak
½ kg yağsız kıyma et
1 büyük kuru soğan
1 su bardağı sadeyağ
2 yemek kaşığı domates salçası
Tuz ve baharat
Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı

Yıkanan kabaklar yarım santim kalınlığında halka halka kesilir, tepsiye dizilerek üzeri hafifçe tuzlanır, bekletilir. Sonra kızgın yağda iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Tencerede ısınan yağda yarım kilo kıyma ve ince kıyılmış soğan kavrulur. Salça ilavesiyle biraz daha karıştırılıp tuz ve baharat ilave edilir. Tavaya bir sıra kabak, bir sıra harç tekrarlanarak dizilir. Üzerine iki bardak su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Suyunu çekince ateşten alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek sade pilavla yenilir.

Afiyet Olsun

KARNIYARIK

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg küçük boy patlıcan
350 gr yağsız kıyma et
½ demet maydanoz
1 büyük boy kuru soğan
3 adet domates
4 adet yeşil veya kırmızı biber
1 yemek kaşığı domates salçası
½ tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Patlıcanlar yıkanıp alacalı soyulur. Yağın dörtte üçü tavaya alınarak ısıtılır, ısınan yağda patlıcanların her tarafı pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayrı bir tencereye kıyma et konulup bir fincan suyla pişirilir, suyunu çekince bardakta kalan diğer yağ etin üzerine boşaltılır kavrulmaya başlanır, sonra ince kıyılmış soğanlar ilave edilerek tuz ve karabiber ilavesiyle bir süre daha kavrulur. Bir adet domatesin kabukları soyularak minik zar biçiminde doğranır, kavrulan etin içerisine dökülür. Daha sonra ince kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz konularak karıştırılır ve ateşin üzerinden alınır. Patlıcanlar genişçe bir tavaya dizilir, kaşıkyardımıyla karınları açılarak içerisine hazırlanmış olan harç doldurulur. Kalan iki adet domates ince halkalar halinde kesilerek karnıyarıkların üzerine kapatılır, biberler ikiye bölünüp tohumları alındıktan sonra domateslerin üzerine dizilir. İki bardak suyun içerisinde tuz ve salça ezilerek karnıyarığın üzerine dökülür pişerken dağılmaması için tavanın üzerini kapatacak büyüklükte bir tabak konulur ve tencerenin ağzı kapatılıp kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten servis tabağına alınan yemek pirinç pilavıyla yeşil biber ve baş soğanla yenilir.

Afiyet Olsun

KAZAN KEBABI*

Malzemeler (5 Kişilik)

1,5kg ince uzun patlıcan
500 gr yağsız kıyma et
4-5 adet domates
1 adet büyük boy soğan
3-4 adet yeşil ya da kırmızı biber
2 yemek kaşığı domates salçası
3-4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karışık baharat
½ çay bardağı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Patlıcanlar yıkanarak alacalı soyulur, her biri bütün kalacak şeklide ikişer santim aralıkla dikine ya da verevine yarılır. Bir tepsiye, kıyma et, ince doğranmış soğan, yeşil biber, minik küp şeklinde doğranmış iki adet domates, ince kıyılmış sarımsak, bir yemek kaşığı pul biber, baharat ve yeteri kadar tuzla bir yemek kaşığı salça konulur, iyice yoğrulur. Avuç arasında sıkılan harç önceden soyulup hazırlanmış patlıcanların yarıklarına doldurularak genişçe bir tavaya dizilir. Derince bir kaba konulan iki bardak su içerisinde bir yemek kaşığı salça iyice eritilip bir tatlı kaşığı tuz ve yağ ilave edilir. Patlıcanların üzeri birtabakla örtülüp tavanın kapağı kapatılır kısık ateşte tamamen suyunu çekinceye kadar pişirilerek servis yapılır. Sade pirinç ya da bulgur pilavıyla, yeşil biber ve baş soğan eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

*__Tava kebabı__ da denilir. Kışın kurutulmuş patlıcanla da, haşlanmak suretiyle aynı şekilde yapılır.

KENGER

Malzemeler (6 Kişilik)

3 kg kenger
1 kg kuşbaşı et
½ su bardağı sadeyağ
6-7 tane taze sarımsak
Limontuzu
Tuz

Hazırlanışı

Kengerlerin dikenleri temizlenir, bol suda yıkanır, iki santim uzunluğunda parçalara ayrılır. Kaynar suya atılarak bir taşırım kaynatılır, süzgece boşaltılır. Kuşbaşı et suda biraz haşlanır, tencerede ısıtılan yağda pembeleştirilir. Kengerle birlikte bir kaç kez çevrilir. İki-üç bardak et suyu veya su ilave edilir, tuzu konulur. Ateşten alınmadan beş dakika önce ince kıyılmış taze sarımsak ve limon tuzu ilave edilir. Servis tabağına alınır, aya köftesi veya sade pilavla yenilir.

Afiyet Olsun

KURU FASULYE

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg kuru fasulye
½ kg kuşbaşı et
3 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 adet büyük boy soğan

Hazırlanışı

Fasulyeler düdüklü tencereye konulur, altı bardak suyla haşlanır, bir süzgece boşaltılır. Kuşbaşı etler tencereye konularak altı yakılır kendi suyunu çekinceye kadar pişirilir. Tencerede ısıtılan yağda et pembeleşince yemeklik kıyılmış soğanlar ilave edilerek kavrulur. Üç yemek kaşığı salça konularak kavurmaya devam edilir, içerisine süzgeçteki fasulyeler dökülür. Fasulyelerin üzerine çıkacak kadar su ve tuz ilave edilir, yumuşayıncaya kadar pişirilir. Servis tabağına alınan yemek, üzerine pul biber serpilerek sade pilavla yeşil soğan, turp, turşu eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

PAŞA KEBABI

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg patlıcan
1 kg domates
½ kg taze biber

Hazırlanışı

Patlıcanlar ve biberler şişe saplanarak, domatesler yatay olarak kalın dilimlenip tepsiye konularak fırına atılır. "Ölü balcan" olarak adlandırılan közlenen patlıcanlar soyulduktan sonra domates ve biberlerle birlikte açık ekmekle dürüm yapılıp soğan ve ayran eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

PATATES* AŞI

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg patates
½ kg yağsız kuşbaşı et
2 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı karışık baharat
Tuz

Hazırlanışı

Kuşbaşı et tencereye konularak haşlanır. Kabukları soyulan patatesler kuşbaşı şeklinde doğranır, soğanların kabukları ayıklanıp 8 eşit parçaya bölünür. Haşlanan et suyunu çekince yağ konulup kavrulmaya başlanır, soğanlar ilave edilip pembeleştirilerek, salça ve biber salçasıyla kavrulmaya devam edilir. Patatesler tencereye atılıp birkaç defa çevrilir, baharat, tuz ve patateslerin üzerine çıkacak kadar su ilavesiyle, biraz sulu bırakılarak pişirilir. Servis tabağına alınan yemek, yeşil soğan, beyaz bulgur/pirinç pilâvı ve ekşiliyle yenilir.

Afiyet Olsun

Urfa'da **patatya** da denilir.

PATATES OTURTMASI

Malzemeler (4 Kişilik)

1,5 kg patates
½ kg yağsız kıyma et
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sadeyağ
1 tatlı kaşığı karışık baharat
Tuz

Hazırlanışı

Patatesler soyularak yıkanır, yarım santim kalınlığında halka olarak doğranır, ıslaklığı alınır. Bir tavaya bir su bardağı yağ konularak ısıtılır ısınan yağda patatesler tek tek iki yüzü hafif pembeleşinceye kadar kızartılır. Tavada kalan yağın içerisine kıyma ve ince doğranmış soğan konularak hafifçe kavrulur iki kaşık salça, tuz, karışık baharat ilave edilerek karıştırılır. Geniş birtavanın içerisine bir sıra patates üzerine hazırlanmış olan kıyma serilerek üzerine tekrar patates serilir. Bu işleme birkaç defa devam edilir. İki bardak su ilave edilerek kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten servis tabağına alınan yemek, yeşil soğan, sade pirinç veya bulgur pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

PATLICAN KIZARTMASI*

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg patlıcan
1 kg domates
½ kg taze biber
2 yumurta
2 su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı

Patlıcanlar uzunlamasına dilimlenir, biberlerin alt uçları çizilir. İnce patlıcan dilimleri bir kapta çırpılan yumurtaya batırılarak tavadaki kızgın yağda iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır, arkasından biberler yağda kızartılır. Domatesler ayrı bir tencerede kabukları soyularak doğrandıktan sonra bir tencereye konulup içerisine yarım kahve fincanı yağ, tuz ve dört diş çok küçük doğranmış sarımsak ilavesiyle hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Yufka ya da lavaş ekmeğe sarılarak kuru soğan ve ayranla yenilir. Kışın kurutulmuş patlıcanla yapıldığında sebzeler haşlandıktan sonra kızartılır.

Afiyet Olsun

* Urfa ağzında **balcan kavurması**.

PATLICAN MUSAKKA'A*

Malzemeler (5 Kişilik)

300 gr yağsız parça et
1 kg ince uzun patlıcan
4-5 tane taze biber
3-4 tane domates
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz ve baharat

Hazırlanışı

Etler kuşbaşı doğranıp tencereye konulur ve üzerine iki su bardağı su konularak pişinceye kadar haşlanır, yağda hafif kavrulur. Patlıcanlar alacalı soyularak bir santim kalınlığında halka, halka doğranır, (fazla yağ çekmemesi için tuzlu suyu bırakılarak biraz kaldıktan sonra iyi fazla ezmeden sıkılır.) Biberler parça parça; domateslerin kabukları soyulup kuşbaşı şeklinde doğranır. Bir tavaya boşaltılan yağ kızgınlaşınca patlıcanlar içine atılır, kızartılır. Patlıcanları çıkarıp tavaya biberler atılır ve onlar da yumuşayınca bir kaşık salça ilave edilerek karıştırılır, domates ilave edilir. Domatesler yumuşayınca tencerede kavrulan etin üstüne patlıcanlar dizilir, üzerine de tavadaki biber ve domatesler ilave edilir. Baharat, tuz konularak bir bardak su ilavesiyle suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten servis tabağına alınan yemek pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

*Arapça sulanmış anlamına gelir. Genel olarak küçük doğranmış sebzelerin etle yapılan sulu yemeklerine verilen addır: Patlıcan musakka'ası, kabak musakka'ası gibi.

PATLICAN OTURTMASI

Malzemeler (6 Kişilik)

2 kg patlıcan
½ kg yağsız kıyma et
1 büyük kuru soğan
1 su bardağı sadeyağ
2 yemek kaşığı domates salçası
Tuz, baharat

Hazırlanışı

Yıkanan patlıcanlar alacalı soyulduktan sonra bir santim kalınlığında halka halka kesilir, tepsiye dizilerek üzeri hafifçe tuzlanır, bekletilir. Sonra kızgın yağda iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Tencerede ısınan yağda yarım kilo kıyma ve ince kıyılmış soğan kavrulur. Salça ilavesiyle biraz daha karıştırılıp tuz ve baharat ilave edilir. Tavaya birsıra patlıcan, bir sıra harç tekrarlanarak dizilir. Üzerine 2 bardak su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Suyunu çekince ateşten alınarak sade pilavla yeşil biber eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

PİRPİRİM* AŞI

Malzemeler (4 Kişilik)

3 kg pirpirim
½ kg yağsız kıyma et
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı baharat
4 diş sarımsak
250 gr yoğurt
1 büyük boy soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Pirpirimler ayıklanıp bol suyla yıkanır, süzgece bırakılır. Kıyma et bir tencereye konulup bir su bardağı su ilave edilerek pişirilir. Suyunu tamamen çekince yağ ilave edilerek kıyma et yemeklik doğranmış soğanla kavrulur. Salça ilave edilerek kavrulma işlemine devam edilir, baharatla tuz konulup karıştırılır. Süzgeçteki pirpirimler iri iri doğranarak tencerenin içerisine atılıp etle birlikte çevrilir, az su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Suyunu iyice çekince ateşten alınarak servis tabaklarına alınır. Diğer taraftan sarımsaklı yoğurt hazırlanarak servis tabaklarının üzerine dökülür, pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **semizotu**'na verilen ad.

SACA BASMA

Malzemeler (2 Kişilik)

1 kg patlıcan
½ kilo domates
5 tane kırmızı veya yeşil biber
½ su bardağı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Patlıcanlar alacalı soyarak bir buçuk santim kalınlığında halka halka doğranır, domatesler enine ikiye ayrılır. Patlıcanlar ve domatesler tuzlanıp iki tarafına yağ sürülerek ateşin üzerinde ki sacın üzerine dizilir, hafif ateşte iki yüzü pişinceye kadar çevrilir. Biberler ayrıca közlenip kabukları soyulur. Servis tabağına konulduğunda artan yağ ateşte dağlanarak üzerine dökülür dürüm yapılarak yenilir.

Afiyet Olsun

SARIMSAK AŞI

Malzemeler (6 Kişilik)

3 kg taze sarımsak
1 kg yağsız kuşbaşı et
½ çay bardağı sadeyağ
½ yemek kaşığı domates salçası
Sarımsaklı yoğurt
Tuz

Hazırlanışı

Kuşbaşı et bir tencerede haşlanır. İki santim uzunluğunda doğranmış sarımsaklar bir tencere suda bir taşırım kaynatılır, süzgece boşaltılır. Tencereye konan yağda et pembeleşinceye kadar kavrulur, bir kaşık salça ilavesiyle (bazı evlerde salçasız yapılır) karıştırılır, sarımsaklar ve tuz ilave edilir, su konularak pişirilir. Servis tabağına alınarak sarımsaklı yoğurt ilave edilir, pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

SOĞAN AŞI

Malzemeler (6 Kişilik)

3 kg arpacık soğan
1 kg yağsız parça et
3 yemek kaşığı sadeyağ
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı karışık baharat
½ çay bardağı nar pekmezi
Tuz

Hazırlanışı

Kabukları ayıklanan soğan bir tencerede bir taşım kaynatılarak süzgece dökülür. Diğer taraftan et su ilavesiyle tencerede pişirilir, suyunu tamamen çekince konulan yağda pembeleştirilir. Et salça ilavesiyle de kavrulduktan* sonra su ilave edilerek kaynaması beklenir. Su kaynayınca soğanlar tencereye konulup üzerine baharatı atılarak pişirme bırakılır. Hafif sulu bırakılarak altını kapamaya yakın tuz ve nar pekmezi (nar ekşisi) ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Ateşten servis tabağına alınıp pirinç pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

* Bazı evlerde bu aşamada içine nohut da konulur.

SOĞAN YAHNİSİ

Malzemeler (5 Kişilik)

2 kg kuru soğan
250 gr kuşbaşı et
Taze nar suyu (nar suyu yoksa limon tuzu ve bir kaşık şeker konur)
½ su bardağı yağ
Tuz

Hazırlanışı

Et bir tencereye konularak iyice pişirilir. Diğer taraftan soğan temizlenir, ayıklanır ve saçak halinde doğranır. Tencerede kaynatılan suyun içine atılır. Bir taşım kaynayınca süzgece boşaltılır, soğuk suda yıkanır, Pişen etler tencereye yağ konularak içine boşaltılır bir iki çevirdikten sonra soğanlar ilave edilip biraz karıştırıldıktan sonra eğer et suyu kalmışsa et suyu yoksa iki bardak su ilave edilir, tuzu atılarak pişirilir, yağında kalır. Sonra nar suyu veya limon tuzu ve şeker ilave edilir. Damak zevkinize göre bir taşım daha kaynar indirilir. Pilav veya aya köftesiyle yenilir.

Afiyet Olsun

SÖĞÜLME

Malzemeler (4 Kişilik)

4 kg iri boy patlıcan
1 kg yağsız kıyma et*
1 su bardağı sadeyağ
1 baş sarımsak
Tuz

Hazırlanışı

Patlıcanlar ateşte közlenerek kabukları soyulur, başları kesilir. Genişçe birtepside macun kıvamına gelinceye kadar tokmakla ezilir. Ayıklanmış sarımsaklar dövülerek tuzla birlikte patlıcana iyice karıştırılır. Diğer taraftan kıyma et birtavada kavrulur genişçe bir tepsiye konulan ezilmiş patlıcanın üzerine serilir, servis tabağına alınarak ince ekmekle bostana eşliğinde yenilir. Yaz ve sonbahar başlarının yiyeceğidir.

Afiyet Olsun

*Etlisi için, **kıymalı söğülme** de denir. Kıyma etsiz yapıldığında sadeyağ dağlanarak dövülmüş patlıcanların üzerine dökülür.

SU KABAĞI*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 adet orta boy su kabağı
½ kg kuşbaşı et
1 su bardağı nohut
½ su bardağı sadeyağ
3 yemek kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı tozşeker
1,5 tatlı kaşığı limon tuzu
Tuz

Hazırlanışı

Geceden suya konulan nohutlar bir tencerede iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır. Tencereye konulan yağ ısınınca kuşbaşı et küçük doğranmış kırmızı biberle karıştırılıp pembeleştirilir. Etin içerisine salça ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Yağ ve salça kavrulması tamamlanınca haşlanmış nohutlar katılarak dört bardak su ilavesiyle kaynamaya bırakılır. Diğer taraftan su kabağının kabukları soyularak çekirdekleri ayıklanır, kuşbaşı doğranan kabaklar kaynayan yemeğin içerisine katılır. Kabaklar yumuşayarak pişme kıvamına gelince tuz şeker ve limon tuzu ilave edilir. Mayhoş bir lezzete sahip olunca yemek ateşten alınır, pirinç pilavı, aya köftesi, taze yeşil biberle yenilir. Yaz aylarının yiyeceğidir.

Afiyet Olsun

*__Asma kabağı__'na Urfa'da verilen ad.

TATLI* BAMYA

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg bamya
½ kg yağsız kıyma et**
1 su bardağı nohut***
½ su bardağı sadeyağ
1 büyük kuru soğan
2,5 yemek kaşığı domates salçası
Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Geceden suya konulan nohut haşlanarak kabukları soyulur ve ortadan ikiye bölünerek mukaşşer**** hale getirilir. Bamyaların başları kesilip süzgeçte yıkanır. Soğan küçük doğranır tencereye kıymayla birlikte konulur, yağ ilave edilip kavrulur. Salça ilavesiyle de kavrulduktan sonra, bamya, tuz, karabiber ve nohutlar hep birlikte karıştırılıp üzerine üç bardak su konularak kısık ateşte pişirilir, servis tabaklarına alınıp pilavla yenir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **datlı bamya**
**Kuşbaşı etle de yapılabilir.
***Nohut yemeğin suyunu çekip katılaştırdığı için mahalli şiveyle "yemek bişer, kendi şişer" denilir.
****Mukaşşer, Arapça kabuğu soyulmuş anlamına gelir. Birecik, Elazığ yörelerinde **mihaşer** ya da **mıkaşer** şeklinde de söylenir.

TAZE FASULYE

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg taze fasulye
½ kg kuşbaşı et
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz
4 bardak su

Hazırlanışı

Fasulyelerin kılçıkları ayıklanarak iki-üç cm uzunluğunda doğranır, yıkanarak suyunun süzgece bırakılır. Kuşbaşı et tencereye konulup altı yakılır, suyunu çekinceye kadar pişirilir, yağ konularak kavrulmaya başlanır. Rengi pembeleşince ince kıyılmış soğanlar konularak kavurma işlemine devam edilir. Soğanlar pembeleşince süzgeçteki fasulyeler tencereye boşaltılır, kavrulan fasulyelerin rengi değişince salça konularak da kavrulur. Dört bardak su, karabiber ve tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Servis tabağına alınarak pirinç veya beyaz bulgur pilavıyla yenilir.

Afiyet Olsun

TÜRLÜ

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağsız kuşbaşı et
250 gr taze fasulye
250 gr taze bamya
2 adet patlıcan
2 adet kabak
2 adet patates
½ kg domates
½ kg kırmızı veya yeşil biber
1 adet büyük boy soğan
1 baş sarımsak
1 demet maydanoz
250 gr yeşil erik
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı karışık baharat
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sadeyağ

Hazırlanışı

Fasulyelerin kılçıkları temizlenir yıkanıp 2,5 cm uzunluğunda doğranarak bir kaba alınır. Patlıcanların sapı kesilip yıkanarak küp şeklinde doğranır. Kabaklar yıkanıp baş kısmı kesilerek küp şeklinde doğranır. Patateslerin kabukları soyularak küp biçiminde doğranır. Bamyaların sapları kesilir. Domatesler yıkanır kabukları soyularak küp biçiminde doğranır. Biberler yıkanıp tohumları alındıktan sonra iki cm uzunluğunda doğranır. Sarımsakların kabukları soyulup diş haline getirilir. Soğanlar soyulup yıkandıktan sonra yemeklik doğranır. Yeşil erikler yıkanıp bıçağın ucuyla üzerleri çizilir. Tencereye doğranmış kuşbaşı et konularak altı yakılır. Kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir. Yağ ilave edilerek kavrulmaya başlanır. Soğan ve sarımsaklar konularak kavrulmaya devam edilir. Fasulyeler tencereye dökülüp sararıncaya kadar kavrulur. Salçası konulup kavrulma işlemine devam edilir. Üç bardak su konularak pişirilmeye bırakılır. Etler yumuşayınca maydanoz hariç

geriye kalan tüm malzemeler tencereye dökülerek tuz ve baharatı ilave edilerek pişirilmeye devam edilir. Maydanozlar ayıklanıp yıkandıktan sonra iri doğranır. Yemek tamamen suyunu çekince maydanozlar katılıp bir-iki dakika sonra yemek ateşten alınarak sıcak olarak servis yapılır. Pirinç veya beyaz bulgur pilavıyla beraber baş soğan ve yeşil biber eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

YUMURTALI KEME KAVURMASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg keme
4 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1,5 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Kemeler suda yumuşatılıp bıçak yardımıyla üzeri kazılarak temizlenir ve zar büyüklüğünde doğranır. Bir tavaya yağ konulup ısıtıldıktan sonra kemeler içerisine atılarak kavrulmaya başlanır. Yumuşayan ve pembeleşen kemelerin içerisine ayrı bir kasede dört yumurta kırılarak çırpılır, yarım tatlı kaşığı tuz ilave edilerek kemelerin içerisine dökülür. Tuz ve karabiber ilave edilip pişirilmeye bırakılır. Yumurtalar pişince ateşten alınarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

YUMURTALI KÖMEÇ* KAVURMASI

Malzemeler (4 Kişilik)

½ su bardağı sadeyağ
1 kg ebegümeci
4 yumurta
2 orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı pul biber
Tuz

Hazırlanışı

Ebegümeci yıkanıp doğranır. Ayıklanarak ince kıyılan soğan yağın yarısıyla tavada pembeleştirilir. Üzerine eklenen ebegümeçleri yumuşayıncaya kadar kavrulur. Üzerine pul biber, tuz, karabiber serpilerek karıştırılır. Çırpılan yumurtalar bir tavada yağın geri kalan kısmında ısıtılıp kayganak yapılarak servis tabağına alınan ebegümecinin üzerine serilir.

Afiyet Olsun

*Urfa'da **ebegümecine** verilen ad.

YUMURTALI PANCAR* KAVURMASI

Malzemeler (2 Kişilik)

1 kg pancar
1 büyüksoğan
1 çay bardağı sadeyağ
4 yumurta
Karabiber
Pul biber
Tuz

Hazırlanışı

Pancar yaprakları yıkanıp salata gibi doğranır. Soğan ufak doğranır, tavaya alınan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pancar ilave edilerek kısık ateşte iyice soluncaya kadar yavaş yavaş pişirilir. Tuz, karabiber, pul biber dökülerek karıştırılır. Yumurtalar ayrı bir kapta tuz atılarak çırpılır. Kalan yağ tavaya boşaltılır, üzerine yumurta dökülerek kayganak** haline getirilir. Tabağa konulan pancarın üzerine serilerek karıştırılır, servis tabağına alınır.

Afiyet Olsun

*Urfa'da pazı için kullanılan pancar, **pencer** şeklinde söylenir.
**Bkz. Kayganak.

Pilavlar (Bulgur)

Hartavizade Hüseyin Paşa Evi

AĞ BULGUR AŞI*

Malzemeler (4 Kişilik)

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 yemek kaşığı sadeyağ
4 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Ağ bulguraşı ya da beyaz bulguraşı denilir. Tencereye yağ konulup ısıtılır. Bulgur yıkanıp ilave edilerek kavrulur. Kavrulan bulgurların üzerine dört bardak su ve tuz konularak pişirilmeye geçilir, suyu kaynamaya başlayınca ateş kısılır, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir, dinlenmeye bırakılır. Sulu yemeklerin yanında sıcak olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

* Urfa'da **burgulaşı** şeklinde söylenir.

BAKLALI BULGUR AŞI*

Malzemeler (6 Kişilik)

1,5 su bardağı taze bakla içi
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı şehriye
4 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
2 küçük soğan
5 bardak su
Tuz

Hazırlanışı

Bir tencereye yağ konulup ısıtılır, ısınan yağa önce küçük doğranmış soğan, sonra da bakla içi konularak kavrulur ve su konularak kaynamaya bırakılır. Baklalar yumuşayınca üzerine yıkanmış bulgur ve şehriye ile birlikte dökülür. Tuz ve karabiber eklenir, hafif ateşte pişirilir. Bulgur piştikten sonra dinlenmeye bırakılır. Demini alan pilav servis tabağına alınır, koruk salatası ve eşkili ile yenilir. Biber salçalı olarak da yapılabilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında ses değişimine uğrayarak bakla, **pakla**; bulgur ise **burgul** şeklinde söylenir.

CİĞERLİ BULGUR AŞI

Malzemeler (4 Kişilik)

½ kg ciğer
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 orta boy soğan
3 yemek kaşığı sadeyağ
4 bardak su
1 çay kaşığı karabiber ve tuz

Hazırlanışı

Ciğerler yıkanıp küçük zar büyüklüğünde doğranır. Tencereye konulan yağda yemeklik doğranan soğan pembeleştirildikten sonra ciğerler katılarak kavrulur. Tuz ve karabiber atılıp üzerine dört su bardağı su ilave edilerek kaynara bırakılır. Su kaynayınca bulgurlar yıkanarak tencereye dökülür, yeniden kaynara geçince altı kısılır. Suyunu çekince ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır, servis tabağına alınıp koruk salatası ve bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

ETLİ NOHUTLU BULGUR AŞI

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg kuşbaşı yağsız et
1 su bardağı nohut
1 su bardağı ev şehriyesi
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı sadeyağ
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Geceden ıslatılan nohut bir tencerede yumuşayıncaya kadar pişirilir. Et bir tencereye konularak kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir. Üzerine yağ ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan ete salça ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Üzerine bulgur ve şehriye dökülerek kaynara bırakılır. Kaynayınca tuz ve karabiber ilave edilerek kısık ateşte suyu çekinceye kadar pişirilir. Ateş kapatılıp demlenmeye bırakılır.

Afiyet Olsun

FRENKLİ* BULGUR AŞI

Malzemeler (4 Kişilik)

½ kg domates
2 su bardağı bulgur
½ bardak sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Bulgurlar yıkanıp süzüldükten sonra tencerede kavrulur. Domatesler rendelenir bulgurun üzerine dökülür, bir-iki karıştırıldıktan sonra üç su bardağı su ve tuz ilave edilir, su kaynayınca kısık ateşte pişirilir. Servis tabaklarına alınarak bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

* **Frenk**, Urfa ağzında domatese verilen addır.

KENGERLİ BULGUR AŞI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg kenger
2 su bardağı pilavlık bulgur
4 yemek kaşığı sadeyağ
4 bardak su
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Kengerlerin dikenleri temizlenir, iki cm uzunluğunda parçalara ayrılır, bol suda yıkanır. Bir tencerede su kaynatılıp kengerler içerisinde yumuşayıncaya kadar haşlanıp süzgece alınır. Süzülünce yağın yarısı tencereye konulur ve ısıtılır, iyice ısınan yağın içerisinde kengerler kavrulur, bir tabağa alınır. Geride kalan yağ tencereye konulup ısıtılır, bulgurlar yıkanıp tencerede kavrulur. Kavrulan bulgurlara 4 bardak su, tuz ve karabiber ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Bulgurlar göz göz olunca kengerler ilave edilerek karıştırılır, ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır. Servis tabağına alınan pilav, bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

MERCİMEKLİ BULGUR AŞI* (1.Usulde)

Malzemeler (4 Kişilik)

1 su bardağı yeşil bütün mercimek
1 su bardağı pilavlık bulgur
½ su bardağı ev şehriyesi
1 adet büyük boy soğan
½ su bardağı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Yeşil mercimek yıkanıp yirmi dakika kadar suda haşlandıktan sonra süzgece alınır. Bir yemek kaşığı yağ bardakta bırakılıp geri kalanı tencereye konularak ısıtılır. Isınan yağa yıkanan bulgurlar dökülür ve kavrulur, beş su bardağı su ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Suyu kaynayınca içerisine haşlanmış mercimekler, ev şehriyesi ve tuz ilave edilir. Diğer taraftan soğan ince ince doğranıp bir yemek kaşığı yağda pembeleştirilir, pişen pilavın üzerine dökülerek karıştırılır ve servis tabağına alınır, ayran eşliğinde yeşil soğan ve ekşiliyle yenilir.

Afiyet Olsun

*__Müceddere__ de denilir.

MERCİMEKLİ BULGUR AŞI* (2.Usulde)

Malzemeler (6 Kişilik)

1 çorba kâsesi iri yeşil mercimek
1 çorba kâsesi bulgur
½ kâse ev şehriyesi
2 yemek kaşığı domates salçası
4 kaşık pul biber
2 adet orta boy soğan
4 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Mercimekler suda haşlanır, yumuşayınca süzgece boşaltılır. Tencerede ısıtılan yağa ince doğranmış soğanlar atılarak pembeleştirilir, salça konularak kavurmaya devam edilir. İlave edilen üç kâse su kaynayınca şehriyeli bulgur, pul biber, tuz ve karabiber eklenerek pişirilmeye başlanır. Biraz kaynayınca önceden hazırlanmış mercimekler ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Ateşten alınıp dinlenmeye bırakılır. Servis tabağına alınıp ayran eşliğinde yeşil soğan, turp ve ekşiliyle yenilir

Afiyet Olsun

SEBZELİ BULGUR AŞI*

Malzemeler (5 Kişilik)

2 su bardağı yemeklik iri bulgur
4 tane patlıcan
5-6 tane domates
4-5 tane yeşil veya kırmızı biber
1 büyük baş soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Patlıcanlar alacalı soyularak zar büyüklüğünde doğranır, tuzlu suya bırakılır. Biberler ve kabukları soyulan domatesler küçük doğranır, kuru soğan da ince kıyılır. Tencereye boşaltılan yağ ısınınca sudan çıkartılarak ezilmeden sıkılan patlıcanlar yağa atılır, pembeleşinceye kadar kızartıldıktan sonra kevgirle alınıp bir kaba bırakılır. Tencerede kalan yağın içine soğan ve biberler atılır, pembeleşinceye kadar kavrulur, salça ilave edilir. İyice karıştırıldıktan sonra ilave edilen doğranmış domatesler ezilince tuz, karabiber ilave edilir. Eklenen dört bardak su kaynayınca bulguru dökülür. Pişmeye yakın patlıcanlar tencereye atılarak karıştırılır, suyunu çekince altı kapatılır. Servis tabağına alınır, koruk salatasıyla yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **balcanlı frenkli burgulaşı**.

ŞEHRİYELİ BULGUR AŞI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 çorba kâsesi pilavlık bulgur
½ kâse kavrulmuş ev şehriyesi
1 çay bardağı sadeyağ
2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

encereye yağ konulur, bulgur dökülerek biraz kavrulur. Üç kâse su ilave edilir, tuzu ve su kaynayınca da şehriyesi konulur. Karıştırıldıktan sonra kısık ateşte pişirilir. Çoğu zaman bir sebze yemeğinin yanında yenir. Salçalı olarak yapıldığı da olur.

Afiyet Olsun

ŞEHRİYELİ KIYMA

Malzemeler (6 Kişilik)

½ paket şehriye
½ kg pilavlık bulgur
2 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı sadeyağ
6 yumurta
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karışık baharat
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr su yarpuzu
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
1 adet marul

Hazırlanışı

Tencereye konulan yağda önce şehriyeler sonra salça ilave edilerek kavrulur, tuz ve baharat eklenir. Bir litre su ilave edilerek kaynamaya bırakılan karışıma bulgur eklenerek hafif sulu kalacak şekilde pişirilir. Altı kapatılınca ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan eklenip karıştırılır. Başka bir kapta yumurtalar çırpılarak pişirilir ve bulgur pilavına karıştırılır, servis tabağına alınarak üzerine pul biber serpilir. Servis tabağı marul ve su yarpuzuyla süslenerek ayran eşliğinde yenilir. Bahar yemeğidir.

Afiyet Olsun

YAĞLI KIYMA

Malzemeler (6 Kişilik)

2 su bardağı çiğköftelik bulgur
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı pul biber
1 demet maydanoz
3 yemek kaşığı sade yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
Tuz

Hazırlanışı

Bir tencereye yağ konularak ısıtılır, ince kıyılmış soğanlar içerisine atılarak pembeleşinceye kadar kavrulur, salça ilave edilir. Salça kavrulduktan sonra dört bardak su konulur. Kaynara geçince pul biber, tuz, karabiber ve tarçın eklenir, sonra bulgur katılır. Tam suyunu çekmeden altı kapatılır, maydanoz ince ince kıyılıp içerisine dökülerek karıştırılır.

Afiyet Olsun

ETLİ NOHUTLU FİRİK

Malzemeler (4 Kişilik)

300 gr kuşbaşı yağsız et
4 bardak su
1 su bardağı nohut
2 su bardağı firik
4 yemek kaşığı sadeyağ
2 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Et bir tencereye konularak su ilavesiyle pişirilir. Geceden ıslatılan nohut bir tencerede yumuşayıncaya kadar haşlanır. Yağ tencereye konulur, pişen etler içerisine atılıp pembeleşinceye kadar kavrulur, bir tabağa alınır. Tencerede kalan yağın içerisine ayıklanmış firik konulup kavrulur dört bardak et suyu ilave edilir. Su kaynayınca nohut, karabiber ve tuz ilave edilerek pişirilir. Demlenen firikler tabağa alınır, üzerine etler serilerek servis yapılır. Koruk salatası yada bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

FİRİK

Malzemeler (4 Kişilik)

2 su bardağı firik
4 bardak su
½ su bardağı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Tencereye yağ konulup ısıtılır. Ayıklanıp yıkanan firik içine dökülerek biraz kavrulur, üzerine dört bardak su ilave edilir. Tuz, karabiber konularak pişirilip dinlendirildikten sonra sıcak servis yapılır. Koruk salatası veya bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

TAVUKLU FİRİK

Malzemeler (6 Kişilik)

2 adet büyük boy tavuk budu
6 bardak su
3 su bardağı firik
4 yemek kaşığı sadeyağ
2 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Tavuklar yıkanıp derin bir tencerede haşlanır, bir kaba alınarak didilir. Tencereye yağ konulup ısıtılır diğer taraftan firik bir tepside ayıklanarak yıkanır ve ısınan yağın içerisine dökülerek kavrulur. Kavrulan firiklere altı bardak tavuk suyu tuz ve karabiber ilave edilerek suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir, dinlenmeye bırakılır. Didilen tavuk etlerinin üzerine tuz ve karabiber ilave edilerek harmanlanır, servis tabağına önce firik pilavı, üzerine de tavuk etleri serilerek servis yapılır, koruk salatasıyla yenilir.

Afiyet Olsun

KEŞKEK

Malzemeler (4 Kişilik)

½ kg yağlı kuşbaşı et
½ kg dövme
1 adet orta boy soğan
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 litre su
Tuz

Hazırlanışı

Dövme derince bir kapta geceden ıslatılır. Tencereye yağ konulup ısıtılır. Etler yıkanıp tencereye atılır, kavrulur. Kavrulan ete yemeklik doğranan soğan ilave edilerek kavrulma işlemine devam edilir, su eklenir. Su kaynara geçince dövme, tuz ve karabiber ilave edilerek suyu çekinceye kadar pilav gibi pişirilerek üzerine dağlanmış yağ ilavesiyle servis tabağına alınır, turşu veya ekşili ile yenilir.

Afiyet Olsun

Pilavlar (Pirinç)

Büyükşehir Belediyesi Kent Müzesi

CİĞERLİ PİLAV

Malzemeler (4 Kişilik)

250 gr ciğer
2 su bardağı pirinç
1 orta boy soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ
4 bardak su
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Ciğerler yıkanıp küçük zar büyüklüğünde doğranır. Tencereye konulan yağda yemeklik doğranan soğan pembeleştirildikten sonra ciğerler katılarak kavrulur. Tuz ve karabiber atılıp üzerine dört su bardağı su ilave edilerek kaynara bırakılır. Su kaynayınca pirinçler yıkanarak tencereye dökülür, yeniden kaynara geçince altı kısılır. Suyunu çekince ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır, servis tabağına alınıp koruk salatası ve bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

DUVAKLI PİLAV*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg patlıcan
1 kg yağsız kıyma
4 yemek kaşığı sadeyağ
1 su bardağı sıvı yağ
4 su bardağı pirinç
1 su bardağı iç fıstık ya da badem.
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı baharat
Tuz

Hazırlanışı

Kıyma et tencereye konulup az pişirilerek kavrulur. Patlıcanlar alacalı soyularak ince ve uzunlamasına dilinip sıvı yağda kızartılır. Pirinç önceden sıcak su ve tuz ilave edilerek ıslatılır. Tencereye yağ konulur, kabukları soyulmuş badem veya fıstık ısınan yağda hafifçe pembeleştirilir. Fıstıklar bir tabağa alınır pirinçlerin suyu süzülerek tencerede kavrulmaya başlanır. Kavrulan pirinçlere salça ilave edilip kavrulma işlemi bitirilir. Bir bardak pirince iki bardak su hesap edilerek su ilave edilir, baharat ve tuz atılarak pilav kısık ateşte pişirilir. Pişince altını kapamaya yakın fıstıklar ilave edilip demlenmeye bırakılır. Büyük, derince bir kâseye kavrulan kıyma serilir. Kızarmış patlıcanlar kâsenin duvarlarına dizilir. Demlenmiş pilav kasenin içersine boşaltılır, düzeltilir. Servis yapılmaya başlanırken kâsenin ağzına bir tabak konularak ters çevrilir, sofraya alınır, tabaklara servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Bu yemeğe **maklube** de denilir. Maklub, arapça ters döndürülmüş, altı üstüne getirilmiş demektir.

ETLİ NOHUTLU PİLAV

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg kuşbaşı yağsız et
1 su bardağı nohut
3 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı sadeyağ
2 çay kaşığı karabiber
4 bardak et suyu
Tuz

Hazırlanışı

Et bir tencereye konularak su ilavesiyle pişirilir. Geceden ıslatılan nohut bir tencerede yumuşayıncaya kadar haşlanır. Yağ tencereye konulur, pişen etler içerisine atılıp pembeleşinceye kadar kavrulur, bir tabağa alınır. Tencerede kalan yağın içerisine ayıklanmış ve önceden ıslatılmış pirinç konulup kavrulur, dört bardak et suyu ilave edilir. Su kaynayınca et, nohut, karabiber ve tuz ilave edilerek pişirilir. Demlenen pirinçler tabağa alınarak servis yapılır, bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

FRENKLİ* PİLAV

Malzemeler (4 Kişilik)

½ kg domates
2 su bardağı pirinç
½ su bardağı yağ
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Pirinç yıkanıp ıslatılır bir süre bekletildikten sonra tencerede kavrulur. Domatesler rendelenir pirincin üzerine dökülür, bir-iki karıştırıldıktan sonra üç su bardağı su ve tuz ilave edilir, su kaynayınca kısık ateşte pişirilir. Servis tabaklarına alınarak bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında domatese verilen isim.

İÇ PİLAV

Malzemeler (4 Kişilik)

½ kg pirinç
1 adet kuzu ciğeri
½ su bardağı sadeyağ
1 adet büyük boy kuru soğan
1 paket çam fıstığı (snober)
1 paket kuş üzümü
1 tatlı kaşığı karışık baharat
1 litre su
Tuz

Hazırlanışı

Tencereye yağ boşaltılıp ateşe konulur. Isınan yağa atılan çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kavrulup bir tabağa alınır. Aynı tencereye saçak doğanmış soğanlar ve küçük doğranmış ciğerler atılarak pembeleştirilir. Pirinçler yıkanıp tencereye alınır, kavrulur. Su ilave edilip kuş üzümü, baharat ve tuz konularak kısık ateşte pişirilir. Ateşin altını kapatmaya yakın çam fıstıkları ilave edilir. Demlenen pilav servis tabağına alınır, bostanayla yenir.

Afiyet Olsun

KEMELİ PİLAV

Malzemeler (4 Kişilik)

2 su bardağı pirinç
300 gr kuşbaşı et
1 yemek kaşığı domates salçası
½ kg keme
1 büyük kuru soğan
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
4 bardak su
Tuz

Hazırlanışı

Tencereye etler konularak pişirilir. İki yemek kaşığı sade yağda, yumuşayan etler bir-iki çevrilir, ince kıyılmış soğanlar ilave edilir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinçler yıkanıp tencereye alınır, kavrulur, pirinçlere iki kaşık salça ilave edilip kavrulmaya devam edilir, sonra dört bardak su, tuz ve karabiber ilave edilerek pilav kısık ateşte pişirilir. Keme temizlenerek yıkanır, küçük kuşbaşı olarak doğrandıktan sonra geride kalan yağda, tavada hafif ateşte kavrulur. Tuz ve karabiber ilave edilir, pilavın içerisine karıştırılarak servis tabağına alınır, bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

KIYMALI BADEMLİ PİLAV

Malzemeler (4 Kişilik)

½ kg yağsız (koyun) kıyma et
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı badem
1 su bardağı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
4 bardak su
Tuz

Hazırlanışı

Pirinç yıkanıp sıcak tuzlu su içerisinde ıslatılır. Tencereye konulan bademler üzerine konulan suyla kabuğu yumuşayıncaya kadar haşlandıktan sonra ateşten alınıp kabukları soyulur. Bir bardak yağın yarısı tencereye konulup hazırlanmış olan bademler pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra yağdan alınarak bir tabağa konulur. Tavaya konulan kıyma et kavrulma kıvamına geldiğinde tuz ve karabiber eklenir, diğer taraftan bir tencereye kalan yağ konulur. İyice ısınan yağa önceden ıslatılıp suyu süzülmüş pirinçler ilave edilerek kavrulur, su ve tuz konularak pişmeye bırakılır. Su kaynamaya başlayınca altı kısılıp suyunu çekince ateşten alınır ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş pilav servis tabağına alınıp üzerine kavrulmuş kıyma, daha sonra da bademler yayılarak sıcak olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

KUZU İÇİ

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg yağsız kuzu eti
4 su bardağı pirinç
1 paket snober
1 paket dolma üzümü
1 su bardağı sadeyağ
Karabiber
Karışık baharat
Haspir
Tuz

Hazırlanışı

Yağsız kuzu eti tencereye konularak haşlanır. Etler pişince tencereden alınır. Tencerede kalan et suyuna 2 yemek kaşığı haspir atılıp rengini verinceye kadar kaynatılır. Tel süzgeçten süzülerek bir kâseye alınır. Genişçe bir tavaya yağ konularak çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kızartılıp bir tabağa alınır. Pirinç tencereye dökülerek kavrulur. Tuz, üzüm, baharat ve haspiri et suyu ilave edilerek kısık ateşte pişrilir. Altını kapamadan çam fıstıkları ilave edilerek hafifçe karıştırılır. Ateşten alınan pilav dinlenmeye bırakılır. Servis tabağına konulan pilavın üzerine etler tuzlanıp küçük parçalara ayrılarak serilir.

Afiyet Olsun

MERCİMEKLİ PİLAV

Malzemeler (6 Kişilik)

1 çorba kâsesi iri yeşil mercimek
2 su bardağı pirinç
½ su bardağı ev şehriyesi
4 bardak su
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Mercimekler suda haşlanır, yumuşayınca süzgece boşaltılır. Tencerede ısıtılan yağda pirinç kavrulur, mercimek ve şehriye eklenip karıştırılır. Üzerine su ilave edilir, kaynayınca tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır suyunu çekinceye kısık ateşte kadar pişirilir. Pişince dinlenmeye bırakılır. Servis tabağına alınıp ayran eşliğinde yeşil soğanla ve ekşiliyle yenilir.

Afiyet Olsun

MEYHANE PİLAVI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağsız kuşbaşı et
4 su bardağı pirinç
10 bardak su
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı karışık baharat
1,5 çay bardağı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Etler yıkanıp ilave edilen suda yumuşayıncaya kadar tencerede pişirilir. Yağ ilave edilerek et ve saçak doğranan soğanlar kavrulur, pembeleşmeye başlayınca salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Et soğan salça iyice kavrulunca 10 bardak su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Pul biber, baharat ve tuz atılıp bir taşırım kaynatılınca ateşten alınır.
Diğer taraftan diğer bir tencereye geri kalan yağ konularak önceden ıslatılmış pirinç dökülür, kavrulmaya başlanır. Kavrulan pirincin üzerine önceden hazırlanmış et, salça, biber ve baharatlı su ilave edilerek kaynara çıkınca hafifi ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Pilavın dibinin tutmaması için sık sık hafifçe karıştırılması gerekir. Bir süre dinlendirilen pilav servis tabağına alınır, cacık veya bostana ile yenilir.
Meyhane pilavı pişirmek için diğer bir usulde, tenceredeki et, salça baharat ve pul biber karışımı kaynarken pirinç üzerine dökülür.

Afiyet Olsun

NOHUTLU PİLAV

Malzemeler (4 Kişilik)

1 su bardağı nohut
2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı sadeyağ
4 bardak su
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Nohutlar haşlanarak yumuşayınca bir tabağa alınır. Tencereye konulan yağda önceden ıslatılmış pirinç kavrulur. Tuz ve karabiber atılıp üzerine dört su bardağı su ilave edilerek kaynara bırakılır. Su kaynayınca nohutlar tencereye konulur, altı kısılır. Suyunu çekince ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır, servis tabağına alınıp koruk salatası veya bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

PIRÇİKLİ* PİLAVI

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg kuşbaşı et
5 bardak pirinç
750 gr sarı pırçıkli
3 büyük kuru soğan
1,5 su bardağı yağ
2 yemek kaşığı pul biber
Tuz ve baharat

Hazırlanışı

Etler kuşbaşından biraz daha küçük doğranır ve tencerede haşlanır. Havuçların kabuğu soyulup kibrit çöpü şeklinde ve uzunluğunda, soğanlar saçak şeklinde doğranır. Ayrı bir tencereye konan yağda havuçlar ve soğanlar yumuşayıncaya kadar kavrulur. Sonra haşlanmış etler ilave edilerek biraz da onlarla çevrilir. İçine pul biber, tuz ve bol baharat atılarak diğer tencereden alınan et suyu, bir bardak pirince iki bardak su olmak üzere ilave edilir. Su iyice kaynayınca pirinç yıkanarak üzerine dökülür ve karıştırılır. Kaynara çıkınca hafif ateşte yavaş, yavaş pişirilir. Dinlenen pilav servis tabağına alınarakzeytin bostanasıyla yenilir.

Afiyet Olsun

*Pırçikli, Urfa ağzında havuç'a verilen isimdir. Bu pilava **mığrıbî pilavda** denilir.

SEBZELİ PİLAV

Malzemeler (4 Kişilik)

2 su bardağı pirinç
3 adet orta boy patlıcan
4 adet domates
5 adet kırmızı biber
2 adet orta boy baş soğan
½ su bardağı sadeyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Pirinç yıkanıp sıcak tuzlu suda ıslatılır.
Patlıcanlar alacalı olarak soyularak küp şeklinde doğranır hazırlanan tuzlu suyun içerisine atılır. Biberler iki cm uzunluğunda, domateslerin kabukları soyularak küp şeklinde, soğanlar ise yemeklik doğranır. Sudan alınıp ezilmeden sıkılan patlıcanlar tencerede ısıtılan yağa atılıp pembeleşinceye kadar kızartılır ve bir tabağa alınır. Doğranmış soğan ve kırmızı biberler tencerede kalan yağa atılıp hafifçe kavrulduktan sonra salça konularak kavurma işlemine devam edilir. İlave edilen domatesler ezilinceye kadar karıştırılır, tuz, karabiber ve dört bardak su konularak kaynamaya bırakılır. Kaynara geçince pirinçler süzülerek tencereye dökülür, suyunu çekmeye başlayınca kırmızı biber ve patlıcanlar tencereye ilave edilerek karıştırılır ve kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Dinlendirilip servis tabağına alınan pilav, koruk salatasıyla yenilir.

Afiyet Olsun

ŞEHRİYELİ PİLAV

Malzemeler (6 Kişilik)

2 orta boy kâse pirinç
1 kâse ev şehriyesi
3 yemek kaşığı sadeyağ
1,5 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Geniş bir tencereye sadeyağ konularak altı yakılıp ısıtılır. Bir-iki saat önceden ıslatılmış pirinç tencereye dökülerek kavrulur, beş kâse su ilave edilerek tuzu konulur. Kaynamaya başlayınca şehriyeleri dökülüp suyunu çekinceye kadar pişirilir ve dinlenmeye bırakılır. Servis tabaklarına alınan şehriyeli pilav baharda -özellikle pikniklerde- yeşil soğan ve ayran eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

TAVUKLU NOHUTLU PİLAV

Malzemeler (6 Kişilik)

1 bütün tavuk
1 su bardağı nohut
3 su bardağı pirinç
4 yemek kaşığı sadeyağ
6 bardak tavuk suyu
2 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Tavuk yıkanıp parçalara ayrıldıktan sonra bir tencerede haşlanır. Geceden ıslatılan nohut başka bir tencerede yumuşayıncaya kadar pişirilir. Büyük bir tencereye konulan yağda pişen tavuk parçaları pembeleştirilir ve bir tabağa alınır, üzerine tuz ve bir çay kaşığı karabiber eklenerek harmanlanır. Tencerede kalan yağın içerisine ayıklanmış pirinç konulup kavrulur, altı bardak tavuk suyu ilave edilir. Su kaynayınca haşlanmış nohut, karabiber ve tuz ilave edilerek pişirilir. Demlenen pirinçler tabağa alınır, üzerine tavuk etleri serilerek servis yapılır. Koruk salatası ya da bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

ÜZLEMELİ* PİLAV

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg çekirdeksiz üzüm
1 bardak nohut
300 gr yağsız kuşbaşı et
1 bardak kara pekmez
1 su bardağı sadeyağ
5 bardak pirinç
Tuz

Hazırlanışı

Nohutlar iyice haşlanarak kabukları soyulur ve ortadan ikiye bölünür. Et bir tencereye konularak su ilavesiyle pişirilir. Et, suyunu çekince yağ ilave edilerek kavrulur. Yıkanıp bir saat suda bekletilmiş üzüm, önceden hazırlanmış mukaşşer nohut ve tuz tencereye konulup bir su bardağı pekmezle bir taşım kaynatılır. Bu karışıma üzleme denilir. Beyaz pilav** pişirilip servis tabağına alınır. Üstü üzleme ile kaplanır.

Afiyet Olsun

*Üzleme, çekirdeksiz kuru üzüm, pekmez, mukaşşer nohut ve yağsız kuşbaşı etten yapılan ve pilavın üzerine serilen karışımdır. Urfa ağzında (y) harfinin düşmesiyle **üz** şeklinde söylenen **yüz** sözcüğünden türetilmiştir.
**Sade pirinç pilavı.

Dolmalar

İsmail Kaysı Evi

ACIR* DOLMASI

Malzemeler (5 Kişilik)

3 kg 'acır
1 kg yağlı parça veya kıyma et
1 çorba kâsesi pirinç
1 adet büyük boy soğan
3 yemek kaşığı domates salçası
5-6 diş sarımsak
4 yemek kaşığı pul biber
1 demet maydanoz
½ demet nane
½ çay bardağı sadeyağ
2 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı karışık baharat
Yeterince su

Hazırlanışı

'Acırlar bol suyla yıkanıp tepeleri halka şeklinde 1 uz kesilir ve oyacakla oyulur. Keserken tadına bakmak gerekir çünkü acı çıkabilir. Bir tepsiye pirinç yıkanarak konulur. İnce, iki cm. uzunluğunda doğranan et, salça, pul biber, tuz baharat ince doğranmış soğan ve sarımsaklar ilave edilerek iyice karıştırılır; daha sonra maydanoz ve nane ilave edilip bir bardak su ve yağ konularak karıştırılmaya devam edilir. Bu şekilde hazırlanan harç, oyulmuş 'acırlara doldurulup ağızları ince dilinmiş domateslerle kapatılır ve birinin dibi diğerinin ağzını kapatmak suretiyle, sıra halinde genişçe bir tencereye dizildikten sonra üzerine dolma taşı ya da bir tabak kapatılır. Üzerini kaplayacak kadar suya bir tatlı kaşığı tuz karıştırılıp tencereye ilave edilir ve tencerenin ağzı kapatılarak ateşin üzerine bırakılır. Hafif ateşte, suyunu çekinceye kadar pişirildikten sonra ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır, cacık veya koruk salatasıyla yenilir.

Afiyet Olsun

* Acur. Urfa ağzında Arapça (ayn)'la **'acır** şeklinde söylenir. Kurutulmuş 'acır da haşlanarak aynı şekilde yapılabilir.

EKŞİLİ DOLMA*

Malzemeler (6 Kişilik)

750 gr yağlı parça veya kıyma et
1,5 kg dolmalık biber
1 kg dolmalık patlıcan
½ kilo domates
2 su bardağı pirinç
1 çorba kâsesi tane sumak
3 yemek kaşığı domates salçası
2 büyük soğan
1 baş sarımsak
4 yemek kaşığı pul biber
½ su bardağı sadeyağ
½ demet maydanoz
Yeterince su
Karışık baharat
Nane
Tuz

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

* Urfa ağzında **eşkili dolma**.

HAS* DOLMASI

Malzemeler (4 Kişilik)

4 tane küçük boy has
250 gr yağsız kıyma
1 yemek kaşığı domates salçası
1 kuru soğan
½ çay bardağı sadeyağ
4-5 diş sarımsak
1 kâse yoğurt
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Dış yaprakları ayıklanan haslar çok temiz yıkanır. Tencereye boşaltılan yağ iyice ısındığında haslar çevrile çevrile kavrulur, yumuşayınca tencereden çıkarılır. Aynı tencereye kıyma ve çok ufak doğranmış soğan konularak kavrulur, tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır. Hasların ortası iyice açılarak kavrulan kıyma doldurulduktan sonra içi dökülmesin diye üstten iplikle bağlanır ve tencereye dizilir. İki bardak suda ezilen salçaya bir çay kaşığı tuz ilave edilerek yemeğin üzerine dökülür. Suyunu çekince servis tabağına alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek sade pirinç pilavıyla yenir.

Afiyet Olsun

* Urfa ağzında **marul**'a verilen ad.

İSOT* DOLMASI

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında her türlü biberin genel adı.
**Kurutulmuş biberler haşlanarak da aynı şekilde yapılabilir.

KABAK DOLMASI*

Malzemeler (5 Kişilik)

2,5 kg dolmalık kabak
½ kg yağlı parça veya kıyma et
1 çorba kâsesi pirinç**
1 adet büyük boy kuru soğan
3 yemek kaşığı domates salçası
5-6 diş sarımsak
4 yemek kaşığı pul biber
½ demet maydanoz
½ demet nane
1 tatlı kaşığı karışık baharat
1 çay bardağı sadeyağ
2 adet orta boy domates
Tuz

Hazırlanışı

Kabaklar bol suyla yıkanıp baş kısımları halka şeklinde kesilir ve oyacakla içleri oyulur. Bir tepsiye yıkanarak konulan pirinç; ince, iki cm. uzunluğunda
doğranan et, salça, pul biber, tuz, baharat ince doğranmış soğan ve sarımsaklarla iyice karıştırıldıktan sonra maydanoz ve nane ilave edilir ve bir su bardağı su ve bir çay bardağı yağ konularak karıştırılmaya devam edilir. Bu şekilde hazırlanan harç, oyulmuş kabaklara doldurulup ağızları ince dilinmiş domateslerle kapatılır ve birinin dibi diğerinin ağzını kapatmak suretiyle sıra halinde genişçe bir tencereye dizilir. Üzerine dolma taşı ya da bir tabak kapatılır. 2 bardak suya bir tatlı kaşığı tuz karıştırılıp tencereye ilave edilerek tencerenin ağzı kapatılır, ateşin üzerine bırakılır. Hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir, sıcak olarak servis yapılır. Kabak dolması, yeşil soğan, cacık veya koruk salatasıyla yenilir.

Afiyet Olsun

*Kurutulmuş kabak da haşlanarak aynı şekilde yapılır.
**Dolmalık bulgurla da yapılır.

MİMBAR*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg bağırsak
½ kg yağlı kıyma
2 su bardağı pirinç
2 orta boy soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı pul biber
Tuz, karabiber, tarçın
1 çay bardağı sadeyağ
1 demet maydanoz

Hazırlanışı

Kasaptan temizlenmiş bağırsak alınıp evde iyice yıkanır. Pirinç yıkanır bir tepsiye alınır. Et, salça, pul biber, yağ, tuz, baharatlar ve ince kıyılmış soğan ve maydanoz karıştırılarak harç hazırlanır. Bağırsağın yağlı ucu sol ele alınır. Sağ elin işaret parmağı bağırsağın içine doğru itilir ve yavaşça harç doldurulur. Bağırsağa harç doldurudukça içine doğru kaymağa devam eder. Dolan bağırsağın birkaç yerine yorgan iğnesi batırılarak içine su işlemesi sağlanır.. Tenceredeki mimbarların üstüne çıkacak kadar sıcak su konulur, bir tatlı kaşığı tuz atılarak hafif ateşte pişirilir.

Afiyet Olsun

*Farsça, koyun ve benzeri hayvanların bağırsağı anlamına gelen **bûmbâr, bûnbâr** sözcüğünden bozmadır.

PANCAR* SARMASI

Malzemeler (5 Kişilik)

1,5 kg pancarın yaprağı
½ kg yağlı parça veya kıyma et
3 yemek kaşığı dolusu domates salçası
4 yemek kaşığı pul biber
2 orta boy kuru soğan,
1.5 su bardağı pirinç**
½ çay bardağı sadeyağ
4-5 diş sarımsak
1 demet yeşil soğan,
1 demet maydanoz,
½ demet nane (arzuya bağlı)
Tuz, karabiber, tarçın

Hazırlanışı

Pancarlar iyice yıkandıktan sonra sapları ve ortasındaki kalın damarlar ayrılır, yaprakları kaynamış suya batırılıp çıkartılır. Yarım kilo et iki cm. uzunluğunda ince ince doğranarak, yıkanmış pirinç, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz, karabiber, tarçın, pul biber ve yağ iyice karıştırılarak bir tepside yoğrulur. Bir bardak su konulup yıkanmış ve ince doğranmış yeşil soğan maydanoz ilave edilerek tekrar karıştırılır. Hazırlanan iç, yapraklara sarıldıktan sonra tencereye dizilen sarmaların üzerine tabak kapatılıp iki bardak suyla biraz tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Servis tabağına alındığında yeşil soğan eşliğinde üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilebileceği gibi, cacıkla da yenilebilir.

Afiyet Olsun

*Pazı. Urfa ağzında pencer şeklinde söylenir.
**Dolmalık bulgurdan da yapılır.

PATLICAN DOLMASI*

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg yağlı parça veya kıyma et
2 kg dolmalık patlıcan
½ kg domates
2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı pul biber
½ su bardağı sadeyağ
1 demet maydanoz
½ demet nane
2 büyük kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Karışık baharat
Yeterince su

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **balcan**.
**Aynı şekilde kurutulmuş patlıcanla da yapılır.

SOĞAN DOLMASI

Malzemeler (4 Kişilik)

350 gr yağlı kıyma
9-10 adet iri boy kuru soğan
1,5 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı domates salçası
½ çay bardağı sadeyağ
1 demet maydanoz
1 büyük kuru soğan (harç için)
4 yemek kaşığı pul biber
Tuz
Karışık baharat

Hazırlanışı

Kabukları soyulan kuru soğanların baş ve sapları kesilerek kaynar suda 5 dakika haşlanır. Soğanların yan tarafı bıçak yardımıyla çizilir ve yaprak yaprak ayrılır. Pirinç yıkanarak bir tepsiye konulur, kıyma ilave edilir. Bir büyük soğan ince kıyılır, maydanoz, salça, yağ, pul biber, tuz ve baharat ilave edildikten sonra bir bardak suyla yoğrularak harç hazırlanmış olur. Soğan yaprakları tek tek alınarak iri olanların içerisine hazırlanmış olan harç konularak sarılır, tencereye dizilir. İki su bardağı su biraz da tuz ilave edilerek üzerine dolma taşı yoksa bir tabak kapatılıp pişirilir, cacıkla yenilir.

Afiyet Olsun

TATLI* DOLMA

Malzemeler (5 Kişilik)

25 tane taze Urfa kabağı
(ya da kurutulmuş kabak)
½ kg yağlı parça et ya da
orta yağlı kuzu kıyma
2 büyük kuru soğan
1,5 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı domates salçası
½ çay bardağı sadeyağ
1 tatlı kaşığı pul biber
½ kg yoğurt
4-5 diş sarımsak
1 çay kaşığı baharat
1,5 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Kabaklar yıkanıp içleri oyulduktan sonra (kuru kabakla yapılıyorsa bir saat soğuk suda bekletildikten sonra bir taşım kaynatılır), bir tencerede soğanla et kavrulur, yıkanmış pirinç eklenerek kavrulmaya devam edilir. Çok az salça, yağ, biber, baharat ve tuz ilave edilip bir bardak su konularak yarım pişirildikten sonra kabaklara doldurulup tencereye dizilir. Üzerine dolma taşı ya da kapak konularak tuzlu su ilave edilir ve hafif ateşte pişirilir. Ayrı bir kapta hazırlanan sarımsaklı yoğurt servis tabağına alınan dolmaların üzerine dökülerek yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında, taraklık, taş ve tuz sözcüklerinde olduğu gibi bir kısım (t) ler (d) ye dönüştüğü için bu yemek **datlı dolma** biçiminde söylenir.

YALANCI DOLMA

Malzemeler (5 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

* Kabak ve patlıcanla da, karışık da yapılır. Arzuya göre tencerenin altına kemikli veya kemiksiz pirzola serilebilir.

YAPRAK SARMASI*

Malzemeler (5 Kişilik)

½ kg taze yaprak
½ kg yağlı parça veya kıyma et
3 yemek kaşığı dolusu domates salçası
4 yemek kaşığı pul biber
1 adet kuru soğan
1.5 su bardağı pirinç (ya da bulgur)
½ çay bardağı yağ
4-5 diş sarımsak
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
½ demet nane (arzuya bağlı)
Tuz, karabiber, tarçın

Hazırlanışı

Yapraklar sıcak suya batırılarak çıkartılır. Yarım kilo et 2 cm. uzunluğunda ince ince doğranarak, yıkanmış pirinç, ince kıyılmış kuru soğan,sarımsak, tuz, karabiber, tarçın, pul biber ve yağ iyice karıştırılarak bir tepside yoğrulur. Bir bardak su ilave edilir. Yıkanmış ve ince doğranmış yeşil soğanla maydanoz ilave edilerek tekrar karıştırılır. Hazırlanan iç, yapraklara sarılır. Tencerenin dibine kuzu kafası, boyun eti vs., baharda çevresine çizilmiş yeşil erikler(yenidünya) yerleştirildikten sonra, üzerine sarılan yapraklar dizilir. Üstüne dolma taşı ya da bir tabak kapatılır ve iki bardak suyla biraz tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Servis tabağına alındıktan sonra yeşil soğan ve cacıkla yenir.

Afiyet Olsun

* Urfa ağzında **yarpah sarması**

YUMURTALI SARMA

Malzemeler (4 Kişilik)

1 su bardağı dolmalık bulgur
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
½ kg taze asma yaprağı
2 yemek kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
4 tane yumurta
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Yeşil soğan, maydanoz ayıklanarak doğranır. Bulgur, salça, biber, karabiber ve tuz bir bardak suyla karıştırılarak harç elde edilir. Çukur bir kâsede dört yumurta kırılıp tuz katılarak çatalla çırpılır ve tavada ısıtılan yağa dökülerek kayganak pişirildikten sonra sarmanın harcına katılarak** çok ezilmeden karıştırılır, bir kısmı da üzerine konulabilir. Elde edilen harçla sarılan ve üzerine sıcak su dökülerek sarılması kolaylaştırılmış olan yapraklar tencereye dizilerek üzerine çıkacak kadar su ilave edilir ve sarmaların dağılmaması için üzerine bir ağırlık konulup 1,5 saat kadar pişirilir. Tabaklara alındığında, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Bahara özgü hafif yemeklerdendir. Yalnızca taze yaprakla yapılır.
**Bazen tabakların üzerine konulduğu da olur.

Büyükşehir Belediyesi Mutfak Müzesi

Hamur İşleri

Melekler Evi

AĞZI AÇIK

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

Undan bir tabak ayrılarak geri kalanı bir tepsiye boşaltılır. Ortası açılarak biraz tuz, yarım limonun suyu (yahut iki kaşık sirke) ve biraz su ilave edilerek hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurun kıvamı kulak memesinden biraz daha sert olmalıdır. Küçük bir tabağa biraz yağ konulur, el batırılarak hamur yağla yoğrulur.
Diğer bir tabağa kıyma konulur. Rendelenmiş kuru soğan, tuz, baharat, kırmızı biber, bir yumurta, ve iki yemek kaşığı un ilave edilerek iyice karıştırılır. Hamurlar çok iri ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır ve un yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, üzerine parmakla biraz su sürülür. Kıymadan erik büyüklüğünde parçalar alınarak el yardımıyla elle sulandırılarak üzerine yayılır, ve kenarları çirtik yapılarak kapatılır. Ünce kıymalı tarafı yağa gelmek üzere iki taraflı kızartılır. Cacık veya bostanayla yenir.

Afiyet Olsun

AĞZIYUMUK*

Malzemeler (4 Kişilik)

5 su bardağı un
½ limonun suyu
1 kg yağsız kıyma et
1 büyük kuru soğan
1 çay bardağı dolusu ufalanmış ceviz içi
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı

Kıymayla ince kıyılmış soğan azıcık yağda kavrulur. Tuz, karabiber, minik doğranmış ceviz içleri ilave edilir. Geniş bir kapta soğumaya bırakılır. Hamur ağzıaçık hamuru gibi yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapılır, bir çay tabağı genişliğinde açılır. Bir tatlı kaşığı kıyma ortasına konularak el yardımıyla ağzı büzülür, kapatılır (fazlalığı koparılır). Kızartma tenceresinde ısıtılan yağa ilk önce büzülmüş tarafı gelecek şekilde atılırsonra diğer tarafı kızartılarak çıkartılır, servis yapılır, bostana ile yenilir.

Afiyet Olsun

* Ağzıyumuk, dolmalı köfte gibi yemeklerin küçüklüğü, yapanın ustalığına işaret eder.

BAZLAMAÇ

Malzemeler

Un
Su
Tuz

Hazırlanışı

İstenilen miktarda un, bir tutam tuz, su ilavesiyle ele yapışmayacak kıvamda hamur yoğrulur. Beze yapılarak uygun büyüklükte ve incelikte oklavayla açılan hamurun iki yüzü sacın üzerinde çevrilerek pişirilir.

Afiyet Olsun

BİŞE*

Malzemeler (4 Kişilik)

3 bardak un
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 bardak sıvı yağ

Hazırlanışı

Tepsiye boşaltılan una bir çay kaşığı tuz ilave edilir, içine sirke dökülerek suyla yoğrulur. Kıvamını bulunca el yağa batırılmak suretiyle yoğrulup hamur haline getirilir. Hamur ceviz büyüklüğünde kesilerek yuvarlanılır ve oklavayla pasta tabağı büyüklüğünde açılarak yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Servis tabağına alınan bişe, bu şekilde yenildiği gibi şeker balı ya da pekmeze batırılarak da yenilebilir.

Afiyet Olsun

*'Pişmek sözcüğünün Urfa'daki telaffuzu olan **bişmek** sözcüğünden türetilmiştir.

DOĞRAMAÇ*

Malzemeler (1 Kişilik)

1 kâse yoğurt
1 adet kuru yufka ekmek
1 kahve fincanı su
1 veya 2 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Bir çorba kâsesinin içerisine yoğurt konularak yarım fincan suyla birlikte iyice çırpılır, tuz ilave edilerek karıştırılır içerisine yufka ekmek doğranır, nane serpilerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

*__Doğramaç__ sözcüğü Urfa ağzında seslerin yer değişimine uğrayarak **dorgamaç** şeklinde söylenir. Tıpkı ağrı/argı, yaprak/yarpak yada ekşi/eşki örneklerinde olduğu gibi.

DÖĞMEÇ*

Malzemeler (4 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

*Benzerleri, Birecik'de, Hatay'da **pisikyumacı**, G.Antep'te **omaç**, **pisikköftesi** olarak adlandırılır.

EKMEK AŞI

Malzemeler (4 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

HITAP*

Malzemeler (4 Kişilik)

1 çay bardağı sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr peynir
1 tane kuru soğan
2 tane domates
4-5 tane yeşil veya kırmızı biber

Hazırlanışı

Unun içine tuz ve tercihen sadeyağ konularak normal bir hamurdan iri ceviz büyüklüğünde yumaklar yapılır. Merdaneyle yemek tabağı büyüklüğünde yufkalar açılır. Diğer taraftan soğan, domates, biber ufak ufak doğranır rendelenmiş peynir ilave edilerek harcı hazırlanır. Açılan hamurun arasına bir yemek kaşığı harç konularak ikiye katlayıp kenarları bastırılır ve yağlanmış sac üzerinde iki yüzü de pişirilir. Sacabasma gibi, daha çok ekmek yapılan günlerde odun ateşi üzerindeki sacda pişirilir, ayran eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

* Yaklaştırınız: Arapça odun anlamına gelen **hatab**. Odun ateşinde pişirilmesi nedeniyle bu adı almış olabilir.

KIYMALIEKMEK*

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

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

PEYNİRLİ EKMEK* (Acılı)

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg taze Urfa peyniri
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
2 yemek kaşığı pul biber
½ çay bardağı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Taze tuzsuz peynir yıkanarak ufalanır ve tepsiye konulur. Soğan ve maydanoz ince kıyılarak üzerine katılır. Tuz ve iki yemek kaşığı kırmızı biber ve yağ ilave edilip iyice karıştırılarak fırına gönderilir.

Afiyet Olsun

* Urfa ağzında **pêndirli** ekmek denilir.

PEYNİRLİ EKMEK* (Şekerli)

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg tuzsuz taze Urfa peyniri
1,5 su bardağı tozşeker
1 yumurta
½ çay bardağı sadeyağ

Hazırlanışı

Taze tuzsuz peynir ufalanır, bir yumurta, tozşeker, ve yağ ilave edilerek iyice karıştırılıp fırına gönderilir.

Afiyet Olsun

SEMSEK*

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg un
½ kg yağsız kıyma
2 kuru soğan
1 demet maydanoz
2 kaşık sirke veya limon suyu
(hamuru için)
1 su bardağı sadeyağ
Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Kıyma, bir tavada ince doğranmış soğanla kavrulur. Maydanoz ince ince doğranır, tuz ve kara biberle birbirine karıştırılır. Hamur, ağzıaçık'ta olduğu gibi yoğrulur, küçük mandalina büyüklüğünde bezelere ayrılır, tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Çok ince olmamak kaydıyla yarı tarafına harç konularak diğer tarafı üzerine kapatılır. Kenarı kesilerek yağda iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Peynirli semsek de kıymalısı gibi yapılır. Yalnızca harcına ufalanmış tuzsuz ya da tuzu alınmış peynir, çok ince doğranmış yeşil soğan ve maydanoz, tuz ve pul biber konulur. Bir de tatlı semsek vardır ki, harcına yalnızca ufalanmış tuzsuz peynir konularak yapılır. Bu halde ya şeker balına ve yahut pekmeze batırılarak yenilir.

Afiyet Olsun

*Farsça üçgen başörtü anlamına gelen senbûse sözcüğünden bozmadır. Bazı yerlerde, **samsa, sembusek** şeklinde de telaffuz edilir.

TAPLAMA*

Malzemeler (4 Kişilik)

½ kg dövülmüş mercimek unu
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı pul biber
Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Daha çok evde ekmek yapılan günlerde pişirilir. Soğanların kabukları soyulup yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Bir tepsiye mercimek unu konulur, doğranmış soğan, pul biber ve yeterince tuz ilave edilerek suyla katı bir hamur yoğrulur. Merdane yardımıyla bir tabak büyüklüğünde yarım cm kalınlığında ekmek açılır. Saç üzerinde hafif ateşte iki yüzü pembeleşinceye kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

*__Mercimek unu ekmeği__ olarak da bilinir.

Hacı Tevfik Saraç Evi

Köfteler

Büyükşehir Belediyesi Mutfak Müzesi

AYA KÖFTESİ*

Malzemeler (5 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

*Köfte sözcüğü Farsça ezilmiş, dövülmüş anlamına gelen **küften**' den türemiştir.
"Yoğrulan köftenin kıvamına geldiğini anlatan bir deyim. Bkz. Çiğköfte, syf. 204

BASMA KÖFTESİ

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Tiridi için

2 yemek kaşığı sadeyağ
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
(arzuya göre)
Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı

Büyükçe bir tepsiye çekilmiş et, sekiz parçaya bölünmüş soğan, pul biber, karabiber, tarçın, tuz konularak karıştırılır. Bulgur yavaş yavaş ilave edilerek su yardımıyla yoğrulmaya başlanır. Köftenin kıvama geldiğini anlamak için bir ufak sıkım yapılır ve avuç içerisinde yuvarlanır. Düzgün şekil alıyorsa tutmuş demektir. Köfte tepsinin bir kenarına toplanır, içerisinden iri soğan parçaları çıkartılarak atılır. İri bir misket büyüklüğünde sıkım yapılıp düzgün olarak elde yuvarlandıktan sonra işaret parmağı ve orta parmak bitiştirilerek avuç içerisinde yuvarlanmış köftenin üzerine hafifçe basılır ve bu işlem yuvarlanan bütün köftelere uygulanır. Kızartma tenceresine yağ ilave edilerek basma köfteleri kızgın ateşte çok koyu olmadan kavrulur. Diğer taraftan tencereye yağ konulur. Isınan yağda salça ve biber salçası kavrulur, 1-1,5 litre su konularak kaynamaya bırakılır. Kaynayınca ateşten alınır. Bir kâsede sarımsaklı yoğurt yapılır. Servis tabağına önce kızarmış basma köfteleri konulup üzerine salçalı su dökülerek sarımsaklı yoğurt ilavesiyle sıcak olarak yenir.

Afiyet Olsun

CEVİZLİ ÇİĞKÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

½kg döğülmüş kara et
2 çay bardağı ceviz içi
6 çay bardağı köftelik ince bulgur
4 çay bardağı pul biber
1 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 demet maydanoz
5-6 tane yeşil soğan

Hazırlanışı

Pul biber önceden bir kâsede ıslatılarak mümkünse buzdolabında bekletilir. Dövülerek macun haline getirilmiş ve sinirleri ayıklanmış olan et, pul biber, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz, tarçın, köfte leğeninde iyice karıştırılıp yarısı buzluğa konur. Bu harcın leğende kalan diğer yarısına bulgur yavaş yavaş karıştırılarak buzla yoğrulmaya başlanır. Köfte tuttuktan sonra bulgurlar yumuşayınca harcın buzlukta bekletilen kısmı ve ufak parçalara ayrılmış ceviz içi katılarak yoğrulmaya devam edilir. 10 dakika yoğrulduktan sonra azar azar soğuk su alınarak kuru olarak yoğrulan köfte yumuşatılmaya başlanır. Macun kıvamına gelince yeşillik (çok ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan eklenerek iyice karıştırılır. Servis yapılır. Genellikle sıra gecelerinde yapılan cevizli köfte, ayran eşliğinde, has, nane, hardal, tere, pirpirim, yarpuz, kuzu kulağı, beyaz lahana, turp, sövüş doğranmış salatalık, domates, eşkili ile yenilir.

Afiyet Olsun

CİRİŞLİ KÖFTE (1.Usulde)

Malzemeler (6 Kişilik)

3 yemek kaşığı sadeyağ
4 su bardağı çiriş
4 yemek kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı domates salçası
4-5 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Dört su bardağı çiriş genişçe bir kapta ıslatılıp bir süre bekletilir. Pul biber ve tuz ilave edilerek köfte gibi yoğrulur. Misket büyüklüğünde yuvarlanıp üzerine parmak bastırılarak şekil çukurlaştırılır. Bir birine yapışmaması için unlanmış bir tepsiye konulur. Sonra bir tencereye yağ konulup ısıtılır, salça konularak kavrulur. Su ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan su biraz katılaşınca içerisine köfteler katılır. Ayıklanmış sarmısaklar dövülerek köftelere karıştırılır servis tabağına alınınca üzeri ince ince kıyılmış maydanozla süslenerek sıcak servis yapılır.

Afiyet Olsun

CİRİŞLİ KÖFTE (2.Usulde)

Malzemeler (6 Kişilik)

3 yemek kaşığı sadeyağ
4 su bardağı çiriş
4 yemek kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
5-6 diş sarımsak
1 demet maydanoz
Tuz

Hazırlanışı

Dört su bardağı çiriş genişçe bir kapta ıslatılıp bir süre bekletilip pulbiber ve tuz ilave edilerek köfte gibi yoğrulur. Misket büyüklüğünde yuvarlanan köfteler, üzerine parmak bastırılarak çukurlaştırılır ve biribirine yapışmaması için unlanmış bir tepsiye konulduktan sonra bir tencerede kaynayan tuzlu suda haşlanarak servis tabağına alınır. Diğer taraftan iki yemek kaşığı salça ve bir yemek kaşığı biber salçası, tavada eritilen sadeyağda kavrulur, üzerine bir su bardağı su konularak kaynamaya bırakılır. Salça kokusu gidince beş altı diş dövülmüş sarımsak sosa eklenerek servis tabağındaki köftelerin üzerine dökülür ve üzerlerine ince kıyılmış maydanoz konularak yenilir.

Afiyet Olsun

ÇİĞKÖFTE

Efsanesi

“Urfa'da zulümle hüküm süren Nemrut, İbrahim Peygamber’i ateşte yakmak için altı ay boyunca deve, at, eşek ile durmadan odun toplatır ve ateş yakmayı yasaklar. Onun korkusundan yemek pişiremeyen halk yemeğini çiğ olarak yemek mecburiyetinde kalır.

ÇİĞKÖFTEM İÇİN[2]

“Devayı bulmuşlar küf’te,[3]
Bizim ilaç da çiğküfte”
M. Sırrı Savaşan

Ceylan avından dönen bir Urfalı, eşinden getirdiği ceylan etinden yemek pişirmesini ister. Kadını bir yandan kocasının diğer yandan zalim Nemrut'un korkusu sarar. Ne yapacağını şaşırmış vaziyette önünde duran ceylan etine bakar. Yağsız tarafından bir parça kesip iki taş arasında ezerek lokum gibi yumuşatır, daha sonra içerisine bulgur, baharat, soğan, tuz koyar ve bir kapta yoğurur. Tadına bakıp beğenince kocasına ikram eder.[1]

Çiğköfte Destanı

"Köfte başımın tacı,
Ayran onun ilâcı,
Tez yoğur gelin bacı,
İlleh yirem Çiğköfte...

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

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

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

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

Köfte gider Bağdad'a,
Ayran yetiş imdada,
Bitirdim tada tada,
Gene yirem Çiğköfte..."

1-Mehmet Kurtoğlu, **Urfa Efsaneleri**, İst.2005, sf.54
2-Naci İpek, **Şiirlerde Urfa**, Ank.1969, sf. 304
3-**Küf**, penisilindir. Bu şiir Penisilin'in yeni bulunduğu sıralarda (1952) yazılmıştır.

ÇİĞKÖFTE KURALLARI

*Çiğköfte ortalama 25 çeşit malzemeyle yapılır/yenilir.
Et, bulgur, kuru soğan, kuru isot, tuz, karabiber, tarçın, salça, maydanoz, gök soğan, sarımsak ve buzdan oluşan malzemeyle yoğrulup sofraya gelen çiğköfte; sofraya önceden konulmuş olan sövüş salatalık ve domates, turp, marul, nane, hardal, pirpirim, tere, kuzu kulağı, beyaz lahana, eşkili, ayran ve yufka ekmekle mideye ulaşır.
*Bakırdan yapılmış, kalaylı ve yüksek kenarlı leğen tercih edilmelidir. Yoğururken, kaymasını önlemek için leğenin altına ıslak bir havlu konulur.
*Yoğuranın güçlü olması gerekmez, yoğurma tekniğini bilmesi gerekir. 'Köfteyi yoğuran kişinin avuçları terlememelidir.
*Taneleri camsı özelliğe sahip olan, durum buğdayından yapılmış bulgur kullanılmalıdır.
*Taneleri aynı büyüklükte olan bulgurun içerisindeki kepekleri evserek çıkarmak gerekir.
*Koyun'un tercihen but etinden elde edilen kara etin kara taş üzerinde tokmakla dövülmüşü makbuldür. Eğer taş üzerinde dövülemiyorsa, makinede güzelce çekilip sinirleri alınmalıdır.
*Çiğköftenin eti taze olmalıdır, buzlukta bekletilen etle yapılan çiğköfte iyi olmaz.
*Et miktarı, bulgurun yaklaşık 3/4'ü oranında olmalıdır.
*Köftenin en önemli malzemesi Urfa'da kuru isot olarak adlandırılan pul biberdir. Lezzetli bir çiğköfte için etin yarısı oranında kuru isot/ev isodu kullanılmalıdır.
*Karabiber konulacaksa boğaz yakmayacak kadar ve çok az olmalıdır.
*Çiğköfteye kesinlikle kimyon konulmamalıdır.
*Salça, et ile beraber yoğrulursa etin özelliğini bozar. Alınacaksa, yoğurma işleminin sonuna doğru azıcık alınmalıdır. Mevsiminde, salça yerine bir adet kabuğu soyulmuş iri taze domates tercih edilmelidir.
*Kuru isot çok acıysa bir tatlı kaşığı toz şeker konulabilir.
*Buzla, mümkün değilse az suyla yoğurmalıdır.
'Yeşilliği taze doğranmış olmalıdır.
*Yoğurma işlemi bitip sofraya geldikten sonra bekletilmeden hemen tüketilmelidir.
*Yenilirken üzerine kesinlikle limon sıkılmamalıdır.
'İçecek olarak ayran kullanılmalıdır.
*Ziyafet/misafir masalarının vazgeçilmez yemeğidir.
'Yalnız başına yenmez, meclis yemeğidir.
*Sabah hariç her öğünde yenilir, her yemekle bağdaşır.
*Eylül ayıyla nisan ayı arası çiğköfte için uygun zamandır. Bayatlayan malzeme ve sıcak havalar çiğ köftenin lezzetini bozar.

ÇİĞKÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

*Yağsız çiğköftelik ete Urfa'da verilen ad.

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

Afiyet Olsun

**Tutmak, malzemenin biri birini tutması, kıvama gelmeyi ifade eder. Yoğrulmakta olan köfte iki elle bastırıldığında leğene yapışıp leğeni kaldırıyorsa 'tutmuş' kabul edilir.
***Çiğköfteye konulan ve yeşillik adı verilen, çok ince doğranmış maydanoz, yeşil soğan ve mevsiminde eklenen taze sarımsaktan oluşan malzeme, Urfa'da gelinlere takılan mücevherata benzetilerek **hışır** olarak adlandırılır.

DOLMALI KÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağsız kıyma
½ çay bardağı sadeyağ
½ kg kuru soğan
250 gr ceviz içi tuz ve karabiber
Sonbaharda mayhoş nar taneleri
12 çay bardağı çiğköftelik bulgur
½ kg dövülmüş kara et
1 adet kuru soğan
Tuz, karabiber
6 yemek kaşığı pul biber

Hazırlanışı

Kıyma et bir tavaya konulur yarım bardak suyla biraz pişirilir. Suyunu çekince ince kıyılmış soğan, yağ ilave edilerek kavrulur, tuz, baharat ve ayıklanmış ince kıyılmış ceviz ilave edilir. İyice karıştırılıp ateşten alınır, nartaneleri katılır. Tepsiye dövülmüş kara et, sekiz parçaya ayrılmış soğan, pul biber, tuz, karabiber konularak iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgur alınarak suyla yoğrulmaya başlanır. Köftesi kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, avuç içerisinde ceviz büyüklüğünde yuvarlanır. Yuvarlanan köfte avuç içerisinde tutularak diğer elin işaret parmağıyla oyulur. İçerisine hazırlanan harç konularak ağzı kapatılır, yuvarlanır. Tencerede kaynayan tuzlu suya atılarak haşlanır. Servis tabağına alındıktan sonra bostanayla yenilir. Arzuya göre haşlanmış köfteler tavaya konulan yağda hafif pembeleştirilerek de yenilebilir.

Afiyet Olsun

EKŞİLİ KÖFTE*

Malzemeler (6 Kişilik)

6 çay bardağı köftelik bulgur
300 gr çiğ köftelik et
1 çay bardağı pul biber
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Suyu İçin

2 yemek kaşığı domates salçası
1 fincan nar pekmezi (nar ekşisi)
2 yemek kaşığı dolusu sadeyağ
2 tatlı kaşığı kuru nane

Hazırlanışı

Bulgur bir tepsiye konulur. Et, ufak doğranmış soğan, biber, tuz, karabiber etin üzerine dökülerek yoğrulmaya başlanır. Et ve diğer malzemeler iyice karışınca bulgur yavaş yavaş alınarak yoğrulmaya başlanır. Su yardımıyla iyice yoğrulan köfte minik minik kesilerek iri bir nohut büyüklüğünde avuç içerisinde yuvarlanır. Yuvarlanması bitince köfteler kızgın yağın içerisine atılarak kavrulur. Bir tencereye konulan iki yemek kaşığı sadeyağda salça kavrulur, bir litre su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan bu karışıma nar pekmezi ilave edilip bir-iki taşım kaynatıldıktan sonra nane ilave edilip tencere ateşten alınır, içerisine köfteler dökülerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **eşkili köfte** şeklinde söylenir

ELBALCAN KÖFTESİ*

Malzemeler (10 Kişilik)

2 kg patlıcan
2 kg domates
1 kg dolmalık biber
1 kg köftelik bulgur
1 kg çiğköftelik kara et
1 kg kıyma et

Tiridi için

İsteğe göre kemikli et veya kemik
1 kg ekşi narın suyu

Hazırlanışı

Patlıcanlar patlıcan kızartmasındaki gibi alacalı soyulup kızartılır. Dolmalık oyulan biberlerin tohumları ayıklanıp kızartılır. Kara etle kıyma et, bulgur, tuz ve karabiber eklenerek bir tepside yoğrulup köfte; bir tencerede ısıtılan yağda salça kavrulup kemikli et suyundan tirit hazırlanır. Biberlerin içi köfteyle doldurulduktan sonra kalan köfteler avuç içerisinde sıkımlanır. Doğranan domatesler geniş bir tencerenin tabanına yayılır. Üzerine sıkım yapılmış köfte, onun üzerine kızartılmış patlıcanlar ve tekrar köfte ve onun üzerine köfteyle doldurulmuş biberler, tekrar sıkım köfteler ve üzerine bir kızarmış patlıca/bir köfte olarak tencereye dizilir. Üzerine önceden hazırlanan tirit dökülerek pişirilir. Tencerenin altını kapamaya yakın, içine sıkılmış nar suyu (veya isteğe göre limon suyu) eklenir, biraz kaynayıp piştikten sonra tirit tencereden süzülerek ayrı bir kaba alınır. Tenceredeki yemek biraz soğuyunca bir tepsiye ters çevrilir, servis tabaklarına alınan yemeğin üzerine tirit dökülerek yenilir

Afiyet Olsun

* Tarifi veren Sayın Abdullah Balak, bu yemeğin kendi ailelerine özgü bir yemek olduğunu ifade etmiştir.

ETLİ KIYMA*

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

FRENKLİ* KÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

5 çay bardağı köftelik bulgur
3 çay bardağı kırmızı isot
1 adet büyük boy soğan
1 kg domates (frenk)
1 demet maydanoz
5-6 tane yeşil soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı dolusu domates salçası

Hazırlanışı

Bulgur genişçe bir leğene konulup bir kenara çekilir. Kuru soğan ufak ufak doğranıp tepsinin diğer tarafına konulur, salça, tuz, biber, tarçın, karabiber, ilave edilerek ovulur. Yavaş yavaş bulgur ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. Bulguru yumuşatmak için alınması gereken su yerine kabukları soyulmuş olgun domatesler alınarak köftenin yoğrulmasına devam edilir. Yoğrulup kıvama gelen köftenin üzerine ayıklanmış doğranmış maydanoz ve yeşil soğan dökülerek köfteye iyice karıştırılıp servis yapılır. Ayran eşliğinde, has, nane, hardal, tere, semizotu, pirpirim, yarpuz, kuzu kulağı, beyaz lahana, turp, sövüş salatalık, domates ile yenilir.

Afiyet Olsun

*__Frenk__, Urfa ağzında domatese verilen addır.

İÇLİ KÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

İRİ KÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

Genişçe bir köfte leğeninin bir tarafına bulgur konulur, diğer tarafında ince kıyılmış soğan, et, pul biber, tarçın, tuz iyice birbirine karışıp özdeşleşince bulgur yavaş yavaş bu karışıma ilave edilerek su yardımıyla çiğ köftedeki gibi yoğrulur. Yoğrulan köfte tuttuktan sonra leğenin bir tarafına toplanır. Küçük bir mandalina büyüklüğünde yapılan sıkımlar elde önce yuvarlanır, sonra iki avuç ayasında karşılıklı hafif vuruşlarla şekil verilir ve avuç içiyle kenarları tekerlek şeklinde düzeltilir. Kızgın yağda çırpılmış yumurtaya batırılarak kızartılır, tabaklara alınır. İri köfte ana yemek değildir. Bütün patlıcan ve benzeri yemeklerin yanında pilava seçenek olarak yenilir.

Afiyet Olsun

KIYMA*

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

*Yazın taze koruk suyu ile de yapılır.

KÜBBÜ'L LEBENİYYE*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg koyun kuşbaşı et
½ kg çiğköftelik kara et
½ kg yağsız kıyma et
1 su bardağı haşlanmış nohut
1,5 kg yoğurt
1 adet yumurta
8 çay bardağı çiğköftelik bulgur
2 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
4 yemek kaşığı sadeyağ
1 yemek kaşığı kuru nane

Hazırlanışı

Tiridi için, kuşbaşı etler tencereye konularak beş- altı bardak suyla iyice pişirilir. Pişmesine yakın önceden haşlanmış olan nohutlar etin üzerine atılarak bir süre de etle nohut birlikte pişirilir. Diğer taraftan yoğurdun içerisine iki yemek kaşığı un alabildiğince tuz ve yumurta kırılarak iyice çırpılır. Kaynayan etin suyundan kepçeyle azar azar alınarak yoğurtlu karışıma ilave edilerek yoğurtlu karışımın ısınması sağlanır. İyice ısındığı zaman tekrar tencereye yavaş yavaş karıştırılarak et ve nohutun üzerine dökülür ve bir taşım kaynatılarak ateşin altı kapatılır.

* Kûb, Farsça vurmak, dövmek anlamına gelen **küften** sözcüğünden gelir, köfte demektir; lebeniyye; Arapça sütle, yoğurtla ilgili demektir.

Köftenin harcı için, birtavaya kıyma et konularak altı yakılır, bir soğan ince kıyılarak iki yemek kaşığı yağda kavrulduktan sonra tuz ve karabiber ilave edilerek soğumaya bırakılır.

Köftesi için, bir tepsiye çiğköftelik bulgur, çiğköftelik et dört parçaya bölünmüş soğan, kırmızı biber, tuz, karabiber konularak su yardımıyla yoğrulur (içli köftenin yapılışı gibi), iki yemek kaşığı un ilave edilerek yoğrulma tamamlanır. Köfte kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, iri bir misket büyüklüğünde parçalar yapılır. Avuç içerisinde yuvarlanıp parmak yardımıyle ortası oyulan köftelere hazırlanmış olan harçtan konularak minik minik içli köfteler yapılır. Harç bitince geriye kalan köfte, boranı köftesi büyüklüğünde yuvarlanır. Bir tencereye bol su konulup bir miktar tuz atılarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya önce içli köfteler atılarak haşlanır, kaynayıp suyun üzerine çıkan köfteler kevgir yardımıyla sudan alınıp süzgece alınır ve daha sonra yuvarlanan küçük köfteler atılarak haşlanır ve süzgece alınır.

Bu köfteler önceden hazırlanan et, nohut ve yoğurt karışımının içerisine atılarak bir taşım kaynatılır. Servis tabağına alınır. Bir tavada iki yemek kaşığı sadeyağ dağlanıp üzerine kuru nane eklenir ve servis tabağına dökülerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

KÖR KÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

2 çay bardağı köftelik bulgur
2 çay bardağı çiriş
1 büyük boy soğan
1 adet yeşil biber
½ demet maydanoz
5-6 adet yeşil soğan
Tuz

Hazırlanışı

İnce doğranmış kuru soğanlar, çiriş, bulgur ve tuzla karıştırılarak su yardımıyle yoğrulur. Köfte kıvamına gelince misket büyüklüğünde parçalara ayrılıp avuç içerisinde yuvarlanıp gazoz kapağı büyüklüğünde yarım cm. kalınlığında yassı olarak şekil verilir. Bir yemek kaşığı tuz atılmış kaynar suda otuz dakika pişirildikten sonra tencereden servis tabağına alınarak çevresine yeşil soğan, maydanoz, biberler ince kıyılarak süslenir, salata veya turşu ile birlikte yenilir. Arzu edenler köftenin üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı naneli biberli sos dökerek de servis yapabilir.

Afiyet Olsun

KÜBAB*

Malzemeler (6 Kişilik)

Köfte malzemesi
3 çay bardağı köftelik bulgur
3 çay bardağı irmik veya çiriş
Tuz

İç malzemesi
½ yağsız kıyma (koyun)
2 orta boy soğan
2 orta boy domates
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
¼ yemek kaşığı tuz

Hazırlanışı

Bir tencereye konulan kıyma et, suyunu verip çekinceye kadar pişirildikten sonra yağ ilave edilerek kavrulmaya başlanır. Yemeklik doğranan soğanlar tencerede kavrulup pembeleşince salça konularak karıştırmaya devam edilir. Kabuğu soyulup minik doğranan domatesler tencereye ilave edildikten sonra kavrulup suyunu çekince, tuz, karabiber atılıp karıştırılır ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Diğer taraftan bir tepsiye bulgur, çiriş veya irmik konulup tuz atılarak su yardımıyla yoğrulur. Kıvamına gelince, avuç içerisine büyük bir ceviz iriliğinde parçalar alınıp yuvarlanır ve parmak yardımıyla içi oyulur. Oyulan köftenin içerisine önceden hazırlanmış soğumuş iç konularak ağzı kapatılır ve yuvarlanıp ağzına bastırılarak üçgen şekli verilir. Bu işlem bitince büyük bir tencereye su ve tuz konularak kaynatılmaya bırakılır. Kaynayan suya hazırlanmış köfteler atılarak haşlanır, sıcak olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

* Arapça yarım küre anlamındaki **kubbe** sözcüğünün çoğuludur. Yakın yörelerde **kübeybe, kubayba, kubeybat** adlarıyla da bilinir.

LIKLIKI KÖFTE*

Malzemeler (6 Kişilik)

10 çay bardağı çiğ köftelik bulgur
750 gr dövülmüş kara et
1 adet büyük boy soğan
1 tatlı kaşığı karışık baharat
1 su bardağı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz

Harcı

1 kg kıyma halinde iç yağı
½ kg kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı baharat
2 yemek kaşığı pul biber

Hazırlanışı

İç yağı bir tepsiye boşaltılır, üzerine kaynayan su çekilip yumuşayınca iki elle çiğ köfte gibi yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra üzerine soğuk su çekilerek dondurulur. Kirli suları boşalttıktan sonra üzerine tekrar kaynar su dökülür, tekrar yoğrulur ve üstüne tekrar soğuk su konur. Bu işlem, içyağı kar gibi beyaz oluncaya kadar tekrarlanır ve sonunda içyağı macun haline gelir. Kuru soğan temizlenerek çok ince kıyılır. Kararınca tuz iki çay kaşığı baharat, iki yemek kaşığı pul biber, hepsi bir araya getirilerek içyağıyla iyice yoğrulur. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak oval şekil verilerek yuvarlanır, tepsiye konularak dondurulur.

*Birecik civarında benzeri **şırşırlı köfte**; Arap etkisi altındaki bölgelerde ızgarada pişirilen şekli, **Kûbbü'lmüşviyye**'dir. Lıklıkı adının, sıcakken sallandığında kulağa gelen lık lık sesinden kaynaklandığı sanılmaktadır.

Köftesi

On bardak çiğ köftelik bulgur ve bir adet kuru soğan ayıklandıktan sonra dörde bölünerek tepsiye konulur. Yeteri kadar tuz, birtatlı kaşığı baharat ve bir su bardağı pul biber 750 gr. dövülmüş kara et ilave edilerek iyice içli köfte gibi yoğrulur. Köftesi kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, köfteden birer mandalina büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içine yuvarlanır ve işaret parmağıyla oval şekilde oyulur. Hazırlanan harç çözülünce, oyulmuş köftelerin içine konularak ağızları kapatılır, iyice yuvarlanır. Büyük bir tencerede kaynayan ve içine bir yemek kaşığı tuz atılan suda haşlanır, servis tabağına alınarak anında sıcak olarak yenilir.

Afiyet Olsun

MERCİMEKLİ KÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

TEPSİ KÖFTESİ

Malzemeler (6 Kişilik)

10 çay bardağı bulgur
½ kg dövülmüş çiğköftelik et
1 su bardağı sadeyağ
1 büyük boy soğan
2 çay kaşığı kara biber
2 çay bardağı pul biber
1 yemek kaşığı tuz

Harcı

1 kg yağsız kıyma
4-5 tane büyük boy soğan
250 gr ceviz içi
1 çay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı sadeyağ

Hazırlanışı

Kıyma et tencereye konulur, bir çay bardağı su ilave edilerek pişirilir. Suyunu tamamen çeken kıyma et ince doğranmış soğanla tencerede yağın üçte biri kullanılarak kavrulmaya başlanır. Soğanlar iyice kavrulunca ufak parçalara ayrılan ceviz tuz ve baharatlar ilave edilip bir iki çevirmeden sonra ateşten alınır.
Çiğ köftelik et, isot, ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiberle karıştırılıp yoğrulur. Daha sonra fırın tepsisi yağlanarak yoğrulmuş köfte iki parçaya ayrılır. Bir parçası yağlanmış tepsiye elimiz ıslatılarak yayılır. Yayılan köftenin üzerine hazırlanmış harç dökülüp geri kalan diğer köfte de harcın üzerine yayılır ve baklava dilimi biçiminde kesilir. Geri kalan sadeyağ tavada iyice dağlanarak tepsiye dökülür, 200 derece ısıda kızarıncaya kadar pişirilir. Servis tabaklarına alınarak bostanayla yenilir.

Afiyet Olsun

TİRİTLİ KÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg kuyruklu parça et
250 gr çiğköftelik et
1 su bardağı nohut
8 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı pul biber
1 orta boy kuru soğan
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı

Dövülmüş çiğ köftelik et, bulgur, pul biber, baharat, tuz ve dört eşit parçaya bölünen kuru soğan temizlenerek, malzemeler birbiriyle karıştırılır. Bulgur yavaş yavaş katılarak yoğrulur. Aya köftesi kıvamına gelen köfteden soğanlar çıkartılarak iri fındık büyüklüğünde yuvarlanır. Diğer taraftan tencereye bir yemek kaşığı tuz ve su doldurulur, içine atılan köfteler kaynadıktan sonra süzgece alınarak bekletilir. Öte yandan bir gece önceden ıslatılmış nohut ile kuşbaşı doğranmış kuyruklu et bir tencere suda pişirilerek tirit haline getirilir, kuyruklar çıkartılıp ezildikten sonra tekrar içine atılır. Tamamen pişen et ve nohudun içerisine önceden hazırlanmış köfteler ilave edilerek servis yapılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilir.

Afiyet Olsun

YAĞLI KÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

6 çay bardağı köftelik bulgur
1 adet büyük boy soğan
2 çay bardağı pul biber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tarçın
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
½ su bardağı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Bulgur tepsiye konulur. Soğanlar ince kıyılır tepsinin bir tarafına konulur, üzerine salça, pul biber, tuz ve tarçın bir araya getirilerek iyice ezilir. Bulgur yavaş yavaş ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. Köfte kuruduğu zaman az miktarda su alınarak yoğurma işlemine devam edilir, bulgurlar yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Diğer taraftan yeşil soğan ve maydanozlar temizlenip yıkanarak ince kıyılır yumuşayan köfteye ilave edilir. Yağ bir tavada dağlanarak köftenin üzerine dökülerek karıştırılır, servis tabağına alınır. Marul, domates, salatalık, nane gibi köfte yeşillikleriyle yenilir.

Afiyet Olsun

YAĞLI YUMURTALI KÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

6 çay bardağı köftelik bulgur
1 su bardağı sadeyağ
6 yumurta
2 çay bardağı pul biber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 adet büyük boy soğan
1 tatlı kaşığı tarçın
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
Mevsiminde 4 adet taze sarmısak
Tuz

Hazırlanışı

Taze soğan, taze sarımsak ve maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılıp bir tabağa alınır, yeşillik* hazırlanır. Diğer taraftan yumurtalar derin bir kaba kırılıp üzerine az miktarda tuz ilave edilerek çırpılır. Yağ geniş bir tavaya boşaltılarak ateş üzerinde beklemeye alınır. Bulgur tepsinin bir kenarına konulur. Kuru soğan doğranıp tepsinin diğer yanına konur, üzerine, salça, pul biber tuz ve tarçın eklenerek iyice ezilir. Bulgurlar yavaş yavaş karışıma katılarak yoğrulmaya başlanır, kuruyunca azıcık su ilave edilir. Bulgurlar tamamen yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Ateşin altı yakılarak yağ ısıtılmaya başlanır. Kızgın yağa yumurtalar dökülerek iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Köfte suyla biraz yumuşatılınca üzerine yeşillik dökülerek köftenin yoğrulmasına devam edilir. Pişirilen yumurtalar sıcak olarak ilave edilip karıştırılır, servis tabağına alınır. Yumurtalı köfte, ayran eşliğinde, has, nane, hardal, tere, pirpirim, yarpuz, kuzu kulağı, turp, salatalık, domates, ekşili veya turşu ile yenilir

Afiyet Olsun

*Yeşillik için, bkz: Çiğköfte, syf. 204

YAHUDİ KÖFTESİ*

Malzemeler (6 Kişilik)

Köftesi

1 kg çiriş (çekilmiş dövme)
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı pul biber

İç malzemesi

½ kg yağsız kıyma
1 büyük kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı sadeyağ

Hazırlanışı

Çiriş, tuz, karabiber, pul biber karıştırılıp köfte gibi suyla yoğrulur. Kıyma ete rendelenmiş soğan ve diğer malzemeler katılarak lahmacun içi gibi hazırlanır. Köfteler yuvarlanıp yassılaştırılarak oyulur ve içlerine bir tatlı kaşığı harç konulup ağızları kapatılır. Tencereye konulacak yağda bir yemek kaşığı salça kavrulup üzerine su çekilir, kaynayınca içine köfteler atılır. Ağzı kapatılan tencerede pişen yemek tabaklara alınarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

*__Masluka__ da denilen bu yemeğin adı, Arapça suda kaynamış et anlamına gelen __meslûke__' den gelmektedir.

YOĞURTLU KÖFTE

Malzemeler (8 Kişilik)

1 kg kemikli koyun parça et
1 kâse nohut
1,5 kg yoğurt
2 yemek kaşığı sadeyağ,
1 yemek kaşığı nane
1 yemek kaşığı un
1 yumurta

Köftesi için
500 gr ince köftelik bulgur
250 gr çiğköftelik et
2 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı isot
1 çay kaşığı karabiber
1 baş kuru soğan

Hazırlanışı

Nohut geceden ıslatılır. Suyu döküldükten sonra parça et,tuz ve nohutla beraber düdüklü tencerede pişirilir. Pişen et ve nohut ılıyınca, ayrı bir yerde yoğurdun içine 3 yemek kaşığı un ve yumurta ilave edilip iyice çırpıldıktan sonra, ılınmış olan et ve nohutlu suya ilave edilir, karıştırılır. Çok az beraberce kaynatılır. Üzerine nane konur. Nanenin üzerine de kızdırılmış sadeyağ dökülür.

Köftenin yapılışı

Bulgur, kıyma, soğan, karabiber, kırmızı biber, tuz, çiğ köfte gibi yoğrulur. İyice yoğrulduktan sonra nohut büyüklüğünde köfteler yapılır. Bu köfteler tuzlu suda 5 dk. haşlanır. Köftelerin dağılmaması gerekir. Bu yüzden bol suda köftelerin önce yarısı, sonra diğer yarısı haşlanıp sonra suyu süzülür. Yemek yenileceği zaman servis kaşığıyla tabağa köftelerden konup, üzerine nohutlu , etli, yoğurtlu tirit konularak servise sunulur.

Afiyet Olsun

YUMURTALI KEMELİ KÖFTE

Malzemeler (6 Kişilik)

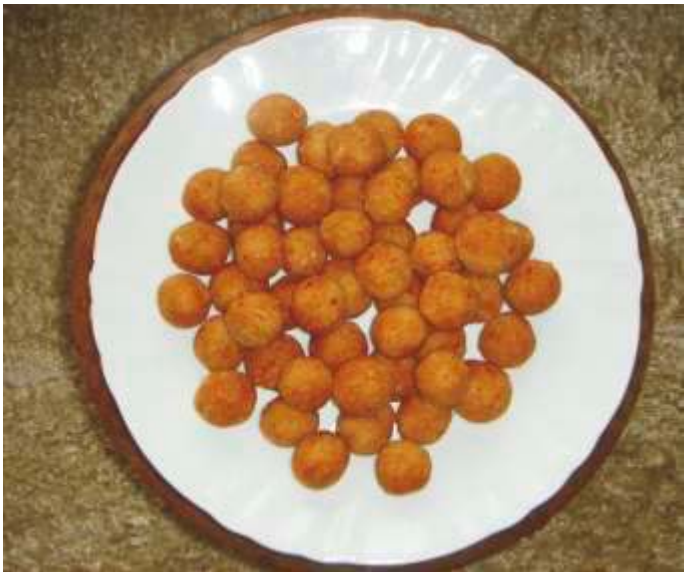
1 kg keme
6 çay bardağı köftelik bulgur
6 adet yumurta
2 çay bardağı pul biber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı sadeyağ
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
Tuz

Hazırlanışı

Kemeler temizlenip yıkandıktan sonra büyük zar şeklinde doğranır. Geniş bir tavada ısıtılan yağa kemeler atılır, yumuşayınca ateşin altı söndürülür. Derin bir kaba yumurtalar kırılır bir çay kaşığı tuz eklenerek iyice çırpılır. Taze soğan ve maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince kıyılır ve tabağa alınarak yeşillik hazırlanır. Köfte leğeninin bir tarafına bulgur diğer tarafına ince kıyılmış kuru soğan, salça, biber, tuz, karabiber, tarçın konularak karıştırılıp yoğrulmaya başlanır. Daha sonra bulgurlar yavaş yavaş ilave edilerek su yardımıyla yumuşatılır. Kıvama gelmeye başlayınca kemelerin bulunduğu tavanın altı yeniden yakılır, ısınan yağa yumurtalar dökülüp karıştırılarak pişirilir. Leğendeki köftenin üzerine önce tabaktaki yeşillik, daha sonra da kemeli yumurta dökülerek fazla ezmeden ve elin yanmamasına dikkat ederek karıştırılır. Servis tabağına alınan köfte, ayran eşliğinde, has, nane, hardal, tere, pirpirim, yarpuz, kuzu kulağı,turp, salatalık, domates ile yenilir.

Afiyet Olsun

YUVALAK



Malzemeler (8 Kişilik)

½ kg dövülmüş kara et
10 çay bardağı köftelik bulgur
2 büyük kuru soğan
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 çay bardağı pul biber

Hazırlanışı

Tepsiye bulgur konulur. Dövülmüş et, ince doğranmış soğan, üç çay bardağı pul biber, bir çay kaşığı karabiber, tuz ilave edilerek içli köftede olduğu gibi yoğrulur. Kıvamına gelince büyük bilye büyüklüğünde yuvarlanır. Kaynayan tuzlu suya atılarak, haşlanıp süzgece çıkartılır. Kaynamış halde ya da hafif kızartılarak lebeni veya bostana eşliğinde yenilir. Haşlanmış yuvalaklar ikiye bölündükten sonra yağda çevrilip çırpılmış yumurtayla ya da yumurtasız kızartılarak da yenilebilir.

Afiyet Olsun

Kebaplar

Pabuççuzade Hacı Bekir Evi

CİĞER KEBABI

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg koyun ciğeri
½ kg kuyruk

Hazırlanışı

Ciğer yıkanıp büyük zar şeklinde doğranır, kuyruklar da aynı biçimde hazırlanır. Kebap şişinden daha ince özel şişlere iki ciğer, bir kuyruk biçiminde saplanır ve mangalda çevrile çevrile pişirilir. Açık (lavaş) ekmeğe dürüm yapılarak küçük kuru soğan ve közlenmiş - tercihen kırmızı- biberle birlikte sıcak olarak ayran eşliğinde her mevsim yenilir.

Afiyet Olsun

ELMALI KEBAP

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
3 kg küçük yeşil elma
Tuz

Hazırlanışı

İri ceviz büyüklüğündeki yeşil elmanın eşeği (ortası) zurna ya da delgeç adı verilen bir aletle çıkartılır, sonra diğer kebaplar gibi bir elma bir et saplanarak mangalda pişirilir. Elmaların yanmış kabukları ayıklanmak suretiyle dürüm yapılarak kuru soğan, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde haziran, temmuz, ağustos aylarında lezzetle yenilir.

Afiyet Olsun

FRENKLİ* KEBAP

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
2,5 kg domates
2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Domatesler dörde bölünür. Her dilimin sırtı şişin bir yönüne gelmek üzere, ceviz büyüklüğünde elde toparlanan bir et ve bir domates şeklinde saplanır. Dinlenmiş ateşte dikkatle pişirilmelidir. Domatesli kebabın eti yağlı olursa pişerken dökülür. Kuru soğan, közlenmiş -tercihen kırmızı- isot ve ayranla dürüm yapılarak yenilir. Sonbaharda lezzetinin zirvesine ulaşır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **domates**'e verilen ad.

HAŞHAŞ KEBAP

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg orta yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
1 çay bardağı köftelik bulgur
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Kıyma et, ıslanmış köftelik bulgur ve tuzla iyice yoğrulur. Bir avuç kıyma avuçlandıktan sonra sıkılıp kebap şişine geçirilmek suretiyle tombul bir şekil verilir ve mangal ateşinde yavaşça çevrilerek pişirilir. Yapılacak dürüm, ince kıyılıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde her mevsim yenilebilir.

Afiyet Olsun

KEMELİ KEBAP

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
2 kg keme
2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Keme geceden suda bekletilir, ertesi gün sırtı bıçakla kazılıp temizlenerek büyük ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Kemenin ortası uygun şekilde delinmezse şişe saplanırken ikiye bölünür. Bu iş özel bir aletle, bir kebap şişinin geçeceği kadar sacdan yapılmış bir boruyla yapılır. Kemenin ortası delindikten sonra diğer kebaplar gibi bir et bir keme olarak saplanıp mangalda pişirilir. Dürüm yapılarak üzerine limon sıkılan ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde, kemenin topraktan çıkartıldığı nisan ve mayıs aylarında yenilir.

Afiyet Olsun

KEMELİ KIYMA KEBABI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg orta yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
2 kg keme
2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Akşamdan suda ıslatılan kemenin sırtı bıçakla kazılarak temizlenir, küçük parçalar halinde kıyılarak et ve tuzla karıştırılır. Haşhaş kebap gibi tombulca şişe saplanıp yavaşça çevrilerek mangalda pişirilir. Dürüm yapılarak üzerine limon sıkılan ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde, kemenin topraktan çıkartıldığı nisan ve mayıs aylarında yenilir.

Afiyet Olsun

KIYMA KEBAP

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Kıyma tuzla iyice yoğrulduktan ve 1 avuç kıyma avuçlandıktan sonra sıkılıp yassı kebap şişine geçirilmek suretiyle şekil verilir. Şişin üzerinde 10-12 cm uzatılıp mangal ateşinde pişirilir. Yapılacak dürüm, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde her mevsim yenilir.

Afiyet Olsun

KOÇ YUMURTASI KEBABI

Malzemeler (4 Kişilik)

6 adet koç yumurtası
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Koç yumurtaları zarları soyulup yıkandıktan sonra küçük küpler şeklinde doğranıp tuz ve kara biberle ovulur. Şişlere geçirilir ve kömür ateşinde pişirildikten sonra servis tabağına alınır. Kuru soğan ve közlenmiş isotla ayran eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

Zayıf çocuklara yedirilmek üzere yapıldığı gibi meze olarak de yapılır.

PATLICANLI KEBAP

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
2,5 kg uzun boylu iri patlıcan
2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

İri çekilmiş kıymanın içine iki kaşık tuz ilave edilerek iyice yoğrulur.patlıcanlar yıkanır yeşil başları kesilerek enlemesine dört eşit parçaya bölünür. Şişe önce patlıcanın baş tarafı saplanır, kıymadan bir ceviz büyüklüğünde alınıp elde iyice toparlanıp şişe saplanır. Her şişe bir patlıcan bir et olarak dört patlıcan üç et olacak şekilde saplanır. Kömür yakılır, mangala iyice yayılır, alev geçtikten sonra şişler mangalın üzerine dizilir. Çevire çevire yandırmadan patlıcanlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir ve servis tabağına alınır üzerine elle su (sonbaharda taze sıkılmış nar suyu) tanelenir ve ağzı bir kapakla kapatılarak terletilip dinlendirilir. Kuru soğan, közlenmiş kırmızı isot ve ayranla -sonbaharda taze sıkılmış mayhoş nar suyu eşliğinde- dürüm yapılarak yenilir. Yaz sonu ve sonbahar başlarında gerçek lezzetiyle yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **balcanlı kebap** şeklinde söylenir. Kebap, Arapça ateşte susuz pişirilen etlere denilir.

SİMİTLİ KEBAP

Malzemeler (3 Kişilik)

1 kg kebaplık kıyma et
1 çay bardağı simit (bulgur ufağı)
1 adet yumurta
½ demet maydanoz
4 diş sarmısak
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karışık baharat
1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Bir tepsiye kıyma konulur. Islatılmış ve yumuşamış simit üzerine boşaltılır, içerisine yumurta kırılır. Sarımsaklar ayıklanıp dövülerek ilave edilir, tuz, baharat, kırmızı biber konularak yoğrulur. İyice yoğrulduktan sonra ince kıyılmış maydanoz ilave edilerek karıştırılır. Fırın tepsisi hafif yağlanır; etler yumak yumak alınıp bir kebap şişinin üzerine onbeş cm uzunluğunda sade kebap şeklinde saplanır, şişteki et şişten tepsiye çekilir. Bu işleme et bitinceye kadar devam edilir ve etlerin tamamı tepsiye sıralanarak etlerin ortasındaki şişlerin açmış olduğu deliğin kapanmamasına dikkat edilir. Önceden ısıtılmış fırında 180 derece ısıda pişirilerek servis tabağına alınır, açık (lavaş) ekmeğe dürüm yapılarak ayran eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

SOĞANLI KEBAP

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
3 kg ceviz büyüklüğünde soğan
Nar pekmezi

Hazırlanışı

Kuru soğanlar kabuğuyla, bir et bir soğan şeklinde saplanır, diğer kebaplar gibi pişirilir. Yenilirken soğanların kabukları soyulur. Dürüm yapılırken arasına yarım çay kaşığı nar pekmezi (ekşisi) sürülerek, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde yenilir. Patlıcan ve domates piyasadan çekildikten sonra, daha ziyade sonbahar ve kışın yenilir.

Afiyet Olsun

TEPSİ KEBABI

Malzemeler (5 Kişilik)

2 kg patlıcan (ince ve uzun boyda)
1 kg orta yağlı kıyma et
1 fincan yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

Tepsi kebabı denildiğinde patlıcanla yapılan bu yemek anlaşılır.
Kıyma etin içerisine tuz ve karabiber konularak yoğrulur. Yıkanıp baş kısımları kesilmiş patlıcanlar dört-beş cm kalınlığında halka halka doğranır; etler elde kebap eti gibi şekillendirilerek tepsiye bir et/ bir patlıcan olarak dizilir. Tepsi tamamen dolunca üzerine bir fincan kadar yağ ve tuz ilave edilerek 200 derecede 1 saate yakın pişirilir veya fırına yollanır. Ayrı bir tepsiye domatesler ikiye bölünerek ters biçimde dizilir. İki yemek kaşığı yağ ilave edilerek kenarlarına da altı veya yedi adet kırmızı ya da yeşil biber dizilerek pişirilir ya da fırına yollanır. Fırından gelen tepsiler sofraya alınır, açık (lavaş) ekmeğe dürüm yapılarak, kuru soğan, yeşil biber ve ayran eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

SOĞANLI TEPSİ KEBABI

Malzemeler (4 Kişilik)

2 kg ufak boy kuru soğan
1 kg az yağlı koyun kıyma
1 fincan yağ
1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Soğanların en dış kabukları ayıklanıp yıkanarak süzülmesi için bir süzgece bırakılır. Et bir kaba konulup tuz eklenerek yoğrulur. Bir tepsi alınıp tepsi hafifçe yağlanır. Et kebap büyüklüğünde elde sıkılarak şekil verilir. Tepsiye daireler şeklinde bir et/bir soğan dizilerek dizim işlemi tepsi doluncaya kadar devam edilir, üzerine yağ eklenerek fırına gönderilir. Fırından gelen tepsi sofraya alınır, açık (lavaş) ekmekle dürüm yapılıp üzerine nar pekmezi ilave edilerek yeşil biber ve ayranla yenilir.

Afiyet Olsun

ELMALI TEPSİ KEBABI

Malzemeler (5 Kişilik)

2 kg küçük yeşil elma
1 kg orta yağlı kıyma
1 çay kaşığı tuz
1 fincan sıvı yağ

Hazırlanışı

İri ceviz büyüklüğündeki elmalar yıkanır et bir kapta tuzla yoğrulup kebap eti büyüklüğünde elde şekil verilir. Bir tepsiye daireler şeklinde sırasıyla bir et/bir elma dizilir. Tepsi dolunca üzerine yağ dökülerek fırında pişirilir. Lavaş ekmeğe (açık) dürüm yapılarak kuru soğan, yeşil biber ve ayran eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

TİKE* KEBABI

Malzemeler (5 Kişilik)

1 kg bonfile et
200 gr kuyruk
1 büyük kuru soğan
4 diş sarımsak
1 limon
½ çay bardağı süt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı pul biber
Tuz

Hazırlanışı

Et ve kuyruk kuşbaşı doğranır. Soğan çok ufak doğranıp sarımsaklar dövülür limonun suyu çıkarılıp süt, zeytinyağı, tuz, kırmızı biber, et birlikte yoğrularak terbiye edilir. Bir gün bekletildikten sonra iki et bir kuyruk olacak şekilde şişe saplanır ve kömür ateşinde pişirilir. Dürüm yapılarak, kuru soğan, közlenmiş isot, mevsiminde pişmiş domates ve ayran eşliğinde her mevsim yenilir. Terbiye işlemi yapılmadan da aynı şekilde pişirilebilir ancak baharda kuzu etine kesinlikle terbiye yapılmaz.

Afiyet Olsun

*__Tike__, Urfa ağzında küçük parça anlamına gelir. __Kuşbaşı kebap__ Urfa'da bu adla anılır.

YOĞURTLU KEBAP

Malzemeler (5 Kişilik)

4 adet (lavaş) açık ekmek
½ kg az yağlı kıyma et
½ kg yoğurt
1 yemek kaşığı domates salçası
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
4-5 yemek kaşığı yağ
Tuz

Hazırlanışı

Ekmekler kare biçiminde dilinerek büyükçe bir tepsiye dizilir. Bir tava içerisinde iki yemek kaşığı yağda kavrulan salça, yarım bardak su ve tuzla birlikte bir iki taşrım kaynatılarak ekmeğin üzerine ilave edilir. Şişlere saplanan kıyma et mangalda kebap şeklinde pişirilir* ve ekmeklerin üzerine serilir. Hazırlanan sarımsaklı yoğurt ve daha sonra tavada kalan yağda dağlanan kırmızı biber ve nane tepsi üzerine dökülür, servis tabaklarına alınır.

Afiyet Olsun

*Kıyma et bir tavanın içerisinde kavrularak dilinmiş ekmeklerin üzerine yayılmak şeklinde de yapılabilir.

YUMURTALI YOĞURTLU KEBAP

Malzemeler (4 Kişilik)

4 adet açık (lavaş) ekmek
1 kg yoğurt
4-5 diş sarımsak
4 adet yumurta
½ kg az yağlı kıyma
½ adet bayat ekmek içi
1 yemek kaşığı pul biber
1 adet küçük boy soğan
1,5 çay kaşığı tuz
½ demet maydanoz
1 tatlı kaşığı nane
½ çay bardağı yağ
1 yemek kaşığı pul biber

Hazırlanışı

Ekmekler kare şeklinde dilinerek tepsiye dizilir. Derince bir kapta kırılıp çırpılan yumurtalar bol yağın içerisinde omlet gibi pişirilir, dilinmiş olan ekmeklerin ortasına serilir. Bir tepside kıyma et, ekmek içi soğan ve maydanoz ince ince kıyılarak köfte haline getirilip kızartılıp yumurtaların çevresine ekmeklerin üzerine dizilir.* Sarımsaklı yoğurt hazırlanarak üzerinde gezdirilir. Tavaya konulan yağda kırmızı biber ve nane konularak dağlanır elde edilen sos yemeğin üzerine dökülerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Şişlere saplanmış olan kıyma etin mangalda kebap şeklinde pişirilerek ekmeğin üzerine serilmesi suretiyle de yapılabilir.

Güllüzade Hacı Emin Evi

Salatalar

Latif Karaçizmeli Evi

BAHÇACI BOSTANASI

Malzemeler (4 Kişilik)

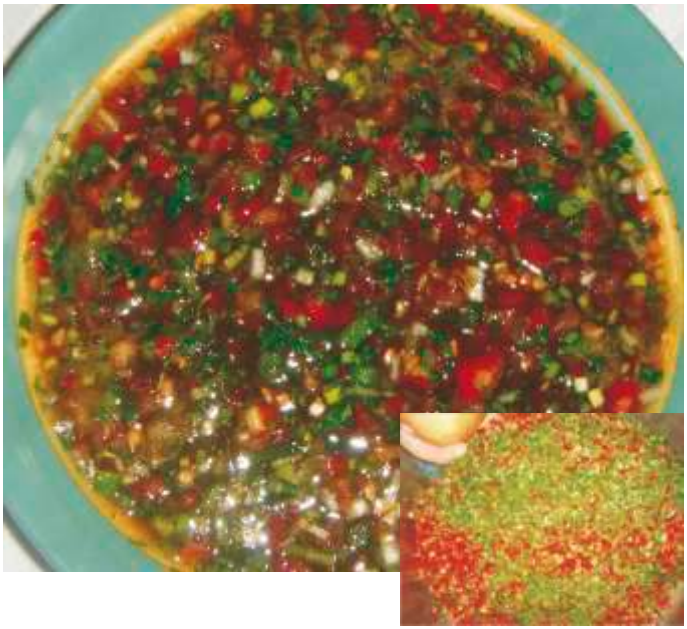
½ kg domates
½ demet maydanoz
½ demet nane
½ demet yeşil soğan
200 gr semizotu
250 gr yeşil biber
2 adet salatalık
Tuz

Hazırlanışı

Yeşil soğan, maydanoz, nane, domates, taze biber, semizotu, salatalık gibi değişik sebzeler temizlenip bostanadan daha irice doğranır. Tuz ekilip karıştırıldıktan sonra tabaklara alınır.

Afiyet Olsun

BOSTANA*



Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg taze domates
8 tane taze kırmızı / yeşil biber
1 demet maydanoz
½ demet nane
½ demet semiz otu
½ demet yeşil soğan
Tuz

Ekşi olarak
Koruk suyu, nar suyu ya da nar pekmezi

Hazırlanışı

Domateslerin kabukları soyularak küçük küçük doğranır. Damarları ve tohumları ayıklanan biber, yeşil soğan, maydanoz, nane ve semizotu ince ince kıyılır. Tuz ilavesiyle iyice karıştırılır, ekşisi konularak kâselere doldurulur.
Malzemesi ne kadar ince kıyılırsa o kadar makbuldür. Ekşisi, yaz başında koruk suyu, sonbaharda taze nar suyu, diğer mevsimlerde nar pekmezidir. Limon tuzu ve şeker karışımı, diğerlerinden mahrumiyet halinde kullanılabilir.

Afiyet Olsun

*Kök anlamı Farsça bû (koku), -stan (yer) olup, sebze bahçesi için kullanılan **bostân**'dan türetilmiştir.

ZEYTİN BOSTANASI*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg taze domates
5-6 taze biber
200 gr yeşil zeytin
½ demet maydanoz
½ demet nane
8-10 yeşil soğan
Yarım çay bardağı nar pekmezi
Tuz

Hazırlanışı

Domateslerin kabuklarını soyulur, yeşil zeytinlerin çekirdekleri çıkartılıp ufak ufak doğranır. Biber, yeşil soğan, maydanoz, çok ufak doğranılarak birbirine karıştırılır. Nar pekmezi, tuz, yarım bardak su ilave edilerek kâselere konulur. Daha çok sonbahar ortalarından itibaren yapılır. Genellikle pilavların ve kuru yemeklerin yanında yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **zeytun bostanası**

HAS* CACIĞI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 adet marul
3-4 diş sarımsak
1 kg yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı nane

Hazırlanışı

Marul köklerinden ayıklanarak temizce yıkanıp suyu süzülür, ince ince kıyılır. Sarımsakların kabukları ayıklanıp dövülür. Yoğurt çırpılır ve içerisine tuz, doğranmış marul ve sarımsaklar ilave edilerek karıştırılır. Kâselere konulup üzerine nane dökülerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **marul**'a verilen ad

İSOT CACIĞI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg taze kırmızı biber
½ kg sarımsaklı yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak
Tuz

Hazırlanışı

Ateşte közlenen biberlerin kabukları soyularak ince doğranır. Servis tabağına alınan biberlerin üzerine hazırlanan sarımsaklı yoğurt ve zeytinyağı dökülür, karıştırılır.

Afiyet Olsun

İSOT SALATASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg taze kırmızı biber
1 çay bardağı limon suyu
4-5 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Hazırlanışı

Ateşte közlenen biberlerin kabukları soyularak doğranır, servis tabağına boşaltılır. Limon suyunun içerisine zeytinyağı, dövülmüş sarımsak ve tuz konularak karıştırılır ve közlenmiş biberlerin üzerine dökülür.

Afiyet Olsun

KEME BOSTANASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg keme
½ demet maydanoz
6-7 yeşil soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı

Kemeler temizlendikten sonra iyice haşlanır, zar iriliğinde doğranır. Yeşil soğan ve maydanoz ince doğranıp tuz, karabiber, pul biber ilave edilerek karıştırılır, servis tabağına alınır. Kemenin topraktan çıkarıldığı nisan-mayıs aylarında yapılır.

Afiyet Olsun

KORUK SALATASI*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg taze koruk
1 kg salatalık (ya da hitti)
4-5 diş sarımsak
1 yemek kaşığı kuru nane
Tuz

Hazırlanışı

Koruklar yıkanıp tanelenerek suyu çıkartılır. Salatalığın kabukları soyularak çok ufak doğranır, sarımsakların kabuğu çıkarılarak dövülür. Bir servis kâsesine, salatalık ve dövülmüş sarımsak konur. Üzerine koruk suyu dökülür tuzu atılarak, karıştırılır, küçük kâselere konularak üzerine ince kuru nane serpilir. Yaz başında kâselere atılacak buzla lezzeti zirvededir. Diğer zamanlar şişelenmiş bekletilmiş koruk suyuyla yapılır. Afiyet olsun.

Afiyet Olsun

*Eskiler **koruk cacığı** şeklinde de adlandırırlar.

LOLAZ* BOSTANASI

Malzemeler (5 Kişilik)

½ kg lolaz
1 demet maydanoz
1 deste yeşil soğan
2 adet limon suyu ya da nar ekşisi
2 yemek kaşığı pul biber
Tuz

Hazırlanışı

Lolaz ayıklanıp yıkanır, bir tencerede bol suda haşlanır, yumuşayınca süzgece alınır. Diğer taraftan yeşil soğan ve maydanoz ayıklanıp yıkanır ince ince doğranır. Lolaz ve kıyılmış yeşillikler geniş bir kaba alınır. Tuz, pul biber, limon suyu(ya da nar ekşisi) ilave edilerek karıştırılıp servis tabağına alınır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **börülce**'ye verilen ad.

PATATES BOSTANASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg patates
6-7 adet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 adet limon suyu
1 yemek kaşığı pul biber
½ fincan zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Patatesler yıkanarak genişçe bir tencereye konulur su ilavesiyle haşlanır. Diğer taraftan yeşil soğan ve maydanoz temizlenip yıkanır, ince ince kıyılır. İyice yumuşayan patateslerin kabukları soyularak küp biçiminde doğranır ve genişçe bir kaba alınır. Önceden hazırlanmış olan yeşil soğan maydanoz tuz pul biber ilave edilerek harmanlanır. Limon suyu* ve zeytin yağı karıştırılarak servis tabağına alınır.

Afiyet Olsun

*Limon suyu yerine nar ekşisi de kullanabilir.

PİRPİRİM* BOSTANASI

Malzemeler (4 Kişilik)

½ kg domates
1 demet yeşil soğan
500 gr semizotu
250 gr yeşil biber
Taze koruk suyu
Tuz

Hazırlanışı

Semizotu, yeşil soğan, domates ve yeşil biberler temizlenip bostanadan irice doğranır. Tuz ekilip taze koruk suyuyla karıştırıldıktan sonra tabaklara alınır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **semizotu**'na verilen ad.

PİRPİRİM CACIĞI

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg pirpirim
3-4 diş sarımsak
1 kg yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Pirpirimler saplarından ayrılıp iyice yıkanıp tanelendikten sonra suyunun süzülmesi için süzgeçte bırakılır ve bir kâseye alınır. Sarımsakların kabukları ayıklanarak ezilir ve pirpirimlerin üzerine ilave edilir. Yoğurt çırpılarak kâseye dökülür, tuz ilave edilerek servis edilir.

Afiyet Olsun

PİRPİRİM SALATASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg pirpirim
1 çay bardağı limon suyu
4-5 diş sarımsak
Tuz

Hazırlanışı

Pirpirimler yaprak, yaprak ayıklanıp yıkanır, servis tabağına konulur. Limon suyu, dövülmüş sarımsak ve tuz iyice karıştırılarak pirpirimin üzerine dökülür. Yaz ve sonbaharda tüketilir. Yaz başlarında domates ve tohumları çıkartılmış yeşil biber ilavesiyle koruk suyu kullanılarak da yapılabilir.

Afiyet Olsun

SAHTIŞOR* (1.Usulde)

Malzemeler (6 Kişilik)

Yeteri kadar koruk suyu
3 salatalık
3 adet yeşil biber
2 adet domates
6-7 diş sarımsak
Kuru nane
Tuz

Hazırlanışı

Salatalık, yeşil biber ve domates küçük küçük doğranıp bir kâseye konulur. Ayıklandıktan sonra tuz ile ezilmiş sarımsaklar koruk suyuna eklenir, kâseye boşaltılır, tuz eklenir. Ekşisi damağa göre ayarlanıp üzerine kuru nane eklenir.

Afiyet Olsun

*Farsça, 'aşırı, haddinden fazla' anlamına gelen **saht** ile 'tuzlu' anlamına gelen **şur** sözcüklerinden bozmadır.

SAHTIŞOR* (2.Usulde)

Malzemeler (6 Kişilik)

3-4 adet ekşi narın suyu
1 adet yeşil biber
6-7 diş sarımsak
Tuz
Kızartılmış ekmek parçacıklar

Hazırlanışı

Tanelenen narlardan bir avuç ayrılıp diğerlerinin suyu çıkarılır. Yeşil biber küçük küçük doğranır, ayıklanıp tuz ile ezilmiş sarımsaklarla birlikte nar suyuna eklenir. Tuz ve nar taneleri de bu karışıma ilave edildikten sonra kızarmış ekmek parçaları karışıma batırılarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Daha çok gayrimüslimlerin yaptıkları bir çeşittir. Bkz. Fr. Joseph Tarzı, **The Syrian Urhoyan Cuisine**.

YARPIZ* CACIĞI

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg yarpız
3-4 diş sarımsak
1 kg yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Yarpızlar ayıklanıp iyice yıkanır, suyunun süzülmesi için süzgeçte bırakılır, daha sonra ince ince doğranarak bir kâseye alınır. Sarımsakların kabukları ayıklanarak ezilir ve yarpuzun üzerine ilave edilir. Yoğurt çırpılarak kâseye dökülür, tuz ilave edilerek servis edilir.

Afiyet Olsun

*Yabanî nane. Urfa ağzında **su yarpızı** şeklinde söylenir.

YUMURTA BOSTANASI

Malzemeler (4 Kişilik)

6 adet yumurta
6 adet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Yumurtalar yıkanıp bir tencerede kaynatılmaya bırakılır. Lop yumurta kıvamına gelince ateşten alınıp kabukları soyulur ve küp biçiminde doğranarak genişçe bir kaba konulur. Yeşil soğan ve maydanozlar ayıklanıp yıkanır, ince ince kıyılarak yumurtaların üzerine dökülüp harmanlanır, pul biber ve tuz ilave edilerek servis tabağına alınır.

Afiyet Olsun

Karaçizmeliler Evi

Tatlar

Urfa'da damak zevki ile ünlü ve tatlıyı çok seven merhum Mance Reşit Efendi ile ilgili iki latife

Reşit Efendi peynirli helvayı o kadar çok seviyormuş ki, bir gün dostlarına;

- “Cennetteki köşklerin duvarları peynirli helva ile sıvalı olsa. Ben de sırtımı duvara dayayıp pençelerimle bu helvayı sıyırıp yesem” demiş.

*****

Reşit Efendi'ye:

-“Efendim bir insan şıllık yerken ölürse şehit midir ?” diye sormuşlar.

Reşit Efendi'nin yanıtı şöyle olmuş:

-“Yediği şıllık'ın yağına bakmak lazım. Sadeyağdan yapılmış ise şehittir. Şayet margarin ile yapılmışsa ihtilaflıdır”.

Allah nur içinde yatırsın.

ARAP ŞILLIĞI

Malzemeler (4 Kişilik)

1 su bardağı üzüm pekmezi
1 adet açık (lavaş) ekmek
200 gr ceviz
1 dolu kaşık sadeyağ

Hazırlanışı

Ekmekler küçük parçalara ayrılarak servis tabağına konulur. Tavada iyice dağlanan yağa pekmez ilave edilir, kaynara çıkınca ekmeklerin üzerine dökülür. Ceviz küçük parçalara bölünüp üzerine serpilerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

AŞIRAŞI*

Malzemeler (20 Kişilik)

2 su bardağı buğday dövmesi
1 su bardağı nohut
1 su bardağı börülce (lolaz)
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı kuru bakla
½ su bardağı pirinç
1 çorba kâsesi kuru kaysı
1 kâse çekirdeksiz İzmir üzümü
1 kâse kuru incir
1 kahve fincanı susam (küncü)
1 fincan çörekotu
4 portakal rendesi ve portakal suyu
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı doğranmış ceviz içi
1 su bardağı fıstık içi
2 kg toz şeker
(şeker yerine üzüm pekmezi de konulabilir)

Hazırlanışı

İki bardak dövme geceden yıkandıktan sonra düdüklü tencereye konulur, sekiz bardak su ilavesiyle bir taşım kaynatılıp ağzını açmadan bekletilir. Ayrı kaplarda nohut, börülce, fasulye, bakla yıkanıp üzerine su çekilerek bırakılır. Ertesi gün dövme tekrar ateşin üzerine konulup eriyinceye kadar pişirilir. Nohut, börülce, fasulye, bakla ayrı ayrı tencerelerde üzerine su konulup ezilinceye kadar pişirilir, börülcenin koyu renkli suyu iki-üç defa değiştirilir. İncir ve kaysı dörder parçaya bölünür, üzümler ilave edilerek yumuşaması için üzerine su çekilerek bırakılır.

*Urfa'da **aşure**'ye verilen ad, Hicrî takvimdeki Muharrem ayının onuncu gününden (Arapça: âşûrâ') gelir.

Genişçe bir tencereye, dövme, nohut, börülce, bakla, fasulye ve yıkanmış pirinç konulur, iki litre kadar su ilave edilerek ateşte bir kaç taşım kaynatılır, incir üzüm ve kaysı ilave edilerek pişirilir. Kıvamına gelince bir çay kaşığı tuz, rendelenmiş portakal kabuğu ve sıkılmış portakal suyu, birer fincan susam, çörek otu ve şeker veya üzüm pekmezi ilave edilerek kaynatılır. Kalınlığı çorba kıvamında olmalıdır. İsteğe göre yarım kg süt de konulabilir. Tabaklara servis yapıldıktan sonra üzerleri ceviz fıstık nar taneleriyle süslenip soğuk olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

BASTIK* KAVURMASI

Malzemeler (3 Kişilik)

1 büküm bastık (üzüm pestili)
1 yemek kaşığı sadeyağ
2 adet yumurta

Hazırlanışı

Bastık küçük kareler şeklinde doğranır. Bir tavanın içerisine biryemek kaşığı sade yağ konulup ateşte eritilir, bastıklar eriyen yağın içerisinde kavrulur. Pembeleşen bastıklar üzerine çırpılarak dökülen yumurtalar pişince ateşten alınarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Urfa'da **üzüm pestili**'nin söylenişi.

EV BAKLAVASI

Malzemeler (1 Tepsilik)

1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 kepçe yoğurt
Un - Tuz
2 su bardağı sadeyağ
½ kg ceviz içi
Yufkaları açmak için nişasta

Şerbeti
4 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
½ limon

Hazırlanışı

Bir tencerede şeker, su ve birkaç damla limon suyu kaynatılarak şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Bir tepsiye sıvı yağ, kabartma tozu, yoğurt ve yumurta konularak karıştırıldıktan sonra alabildiğince un konularak kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur otuz dakika dinlendirildikten sonra önce iki eşit parçaya ayrılır. İlk yarım parçadan onbeş adet yumak hazırlanıp nişasta yardımıyla kahvaltı tabağı büyüklüğünde on beş adet yufka açılır. İlk beş yufka, aralarına nişasta serpilerek üst üste konulur ve oklavayla tepsi büyüklüğünde tek yufka haline getirilir. Yağın tavada eritilen bir kısmıyla tepsi yağlanarak açılan birinci yufka tepsiye yayılır. İkinci beş yufka ile üçüncü beş yufka da aynı şekilde açılıp aralarına yağ sürülerek üst üste yayılır ve üçüncü yufkanın üzerine küçük parçalara ayrılmış ceviz serilir. Hamurun diğer yarısı da aynı şekilde onbeş adet yumak haline getirilip yufkalara dönüştürüldükten sonra ilki iç serilen yufkanın üzerine gelmek üzere aralarına yağ sürülerek tepsiye döşenir ve baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Kalan yağ, tavada kalan yağın üzerine boşaltılıp dağlanarak tepsinin üzerine dökülür ve önceden 150 derecede ısıtılmış fırına sürülür. Üzeri pembeleşince fırından çıkarılarak soğuk şerbet dökülüp servis yapılır.

Afiyet Olsun

EZME

Malzemeler (6 Kişilik)

2 su bardağı irmik
2 su bardağı şeker
½ su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu
½ yemek kaşığı sade yağ
Ceviz (ya da fıstık)

Hazırlanışı

İki su bardağı şeker tencereye konulduktan sonra yarım bardak su ilavesiyle kaynatılır, ağda halini alınca limon suyu eklenir. İki bardak irmik ateşten alınan sıcak ağdaya karıştırılır ve yağlanan tepsiye sıcak olarak yayılıp düzleştirilir. Üzerine ceviz ya da fıstık eklenen karışım baklava şeklinde dilimlenip soğuduktan sonra servis yapılır.

Afiyet Olsun

HALBUR TATLISI*

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg paket un
1 paket yağ
2 yumurta
2 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
1 bardak sadeyağ

Şerbeti
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
½ su bardağı limon suyu

Hazırlanışı

Tepsiye boşaltılan un, bir tutam tuz ve kabartma tozuyla karıştırılır, bir tavada dağlanan yağın üzerine boşaltılır. Biraz kaşıkla sonra da el ile, çiğköfte gibi yoğrularak birbirine iyice karıştırıldıktan sonra ortası açılarak iki yumurta, sirke veya limon suyu dökülüp azıcık suyla katı bir hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde alınan hamurlar halbur (veya bir süzgecin) sırtında parmak yardımıyla basılarak yuvarlanır, hurma şekli verilir. Yağda kızartılıp daha önceden tencerede hazırlanmış ve soğumuş olan üç su bardağı şeker, üç su bardağı su ve limon suyundan oluşan şeker balının içine atılır. Canına çekince servis tabağına alınır.

Afiyet Olsun

*__Halbura basma__ ya da __hurma tatlısı__ da denilir.

HASİDE*

Malzemeler (4 Kişilik)

1,5 su bardağı nişasta
1 su bardağı üzüm pekmezi
½ su bardağı yağ

Hazırlanışı

Bir tencereye sıvı yağ konularak ısıtılır. Nişasta tencereye dökülerek hafif ateşte tane tane oluncaya kadar kavrulduktan sonra içerisine pekmezi ilave edilir. Bulgur gibi tane tane oluncaya kadar karıştırıldıktan sonra ateşten alınarak soğuk olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Aslı **'asîde** olup Arapça bulamaç demektir. **Pekmezli nişe helvası** da denilir.

HAYTALYA*

Malzemeler (6 Kişilik)

2 kg süt
7 yemek kaşığı dolusu buğday nişastası
2 su bardağı şeker

Hazırlanışı

Birtürsu muhallebisidir. Bir kâseye iki su bardağı süt konulduktan sonra içine nişasta dökülür, nişastalar toplanmasın diye iyice çırpılır. Diğer taraftan süt bir tencereye boşaltılarak ateşe konulur, kaynayınca nişastalı süt ağır ağır içerisine karıştırılır. Dibini tutmaması için kısık ateşte karıştırılıp on dakika kadar iyice kaynatıldıktan sonra yayvan bir tepsiye boşaltılır, donup soğuyunca kurumaması için üzerini kaplayacak şekilde yavaşça su doldurulup buzdolabına konulur. İki bardak şekerin üzerine iki bardak su boşaltılır, eriyinceye kadar karıştırıldıktan sonra şerbet haline getirilir. Yenileceği zaman küp şeker büyüklüğünde doğranıp kâselere konur. Üzerine sade veya şeker boyalı şerbet/gülsuyu dökülerek yenilebileceği gibi; vişne suyu, portakal suyu/şerbeti dökülerek de yenilebilir. Soğuk, mümkünse buzlu yenilmelidir.

Afiyet Olsun

*Komşu illerde **Haytayla, Haytalı (Hiytali)**, ya da **Haytali** denilir.

HIRTLEVİK*

Malzemeler (6 Kişilik)

2 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
2 çay bardağı sadeyağ
1 paket kabartma tozu
½ limon suyu
½ kg dövülmüş ceviz
1 paket un

Şerbeti
3,5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon suyu
2 bardak su

Hazırlanışı

Şerbetin hazırlanışı: Şeker ve su bir tencerede kaynatılır, içerisine bir çay kaşığı limon suyu ilave edilerek soğumaya bırakılır, şerbet yapılır.

Bir tepsiye iki yumurta, bir çay bardağı yağ, bir çay bardağı yoğurt bir paket kabartma tozu, limon suyu ve un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında yoğrulan hamur ceviz büyüklüğünde yumak yapılır. Nişastayla baklava hamuru inceliğinde açıldıktan sonra bir kat yufka serilir ve içerisine ceviz serpilip oklavaya sarılarak bükülür. Oklavanın üzerindeyken hamur iki elle iki taraftan oklavanın ortasına doğru büzülür ve oklava çekildikten sonra beş-altı cm. uzunluğunda dilimlere ayrılarak yağlanmış tepsiye dizilir. Bir çay bardağı sadeyağ eritilip üzerine döküldükten sonra önceden 170 derecede ısıtılmış fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca üzerine soğuk şerbet dökülür, isteğe bağlı olarak üzeri fıstıkla süslenerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Urfa'da hırtlek, gırtlak'a verilen isimdir. Tatlının gırtlağın boğumlu şekline benzemesinden dolayı bu isim verilmiş olabilir.

HURMA HELVASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg hurma
½ kg tuzsuz Urfa peyniri
½ su bardağı sadeyağ

Hazırlanışı

Hurmaların üzerine sıcak su dökülerek otuz dakika bekletildikten sonra ortadan ikiye bölünerek çekirdekleri çıkarılır. Geniş bir tavaya konulup ısıtılan yağa hurmalar atılarak birkaç kez çevrilir. Üzerine önceden dilimlenmiş ve suyu alınmış peynir döküldükten sonra hurmalarla peynir birbirine karıştırılarak tavanın ağzı kapatılır ve dinlendirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

İNCİR TATLISI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg kuru incir
1 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
½ kg kaymak
1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

Yıkanan incirlerin üzerine ılık su çekilerek yumuşayıncaya kadar bekletilir. Alt kısmı parmak yardımıyla oyulan incirlerin içleri, iri çekilmiş ceviz, tarçın karışımıyla doldurularak kapatılır ve üzerindeki sapları kesilerek tencereye dizilir. Diğer taraftan şeker, süt ve su, bir kapta şekerler eriyinceye kadar karıştırılıp tencereye dökülür. Orta ısıdaki ateşte, suyu ağda kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınan incirler, üzerlerine kaymak ve şeker balı dökülerek soğuk olarak yenilir.

Afiyet Olsun

KADIBEYNİ*

Malzemeler (1 Kişilik)

1 orta boy kâse yoğurt
1 yemek kaşığı kara pekmez

Hazırlanışı

Bir kâse yoğurdun içine bir kaşık pekmez iyice karıştırılarak yenilir.

Afiyet Olsun

*Birecik civarında **fakıbeyni**, Ege Bölgesinde **kargabeyni** olarak da adlandırılmaktadır.

ÇARŞI KATMERİ

Malzemeler (6 Kişilik)

1 çay bardağı sadeyağ
2 yumurta
4 yemek kaşığı yoğurt
½ limon
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Alabildiğince un

İçi

750 gr tuzsuz peynir
1 su bardağı sadeyağ
4 su bardağı seker
1,5 bardak su
Birkaç damla limon suyu

Hazırlanışı

Çukur bir kaba bir çay bardağı yağ, dört yemek kaşığı yoğurt, iki yumurta, kabartma tozu, tuz ve yarım limon suyu katılarak karıştırılır. Alabildiğince un ilave edilerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur, en az yarım saat dinlendirilir. Hamur ikiye bölünerek otuz tane bilyeden biraz büyük yumak yapılır. Her yumak nişasta yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır. Açıldıktan sonra tek tek aralarına nişasta serpilerek beş tane üst üste konulup tepsi büyüklüğünde yufka açılır. Bu yufkadan üç tane üst üste serilir, sonra peynirler ezilip ufalanarak yufkaların üzerine dizilir. Geriye kalan onbeş yumak aynı şekilde açılıp üç kat olarak peynirlerin üzerine serilir. Kare seklinde dilimlenip üzerine sadeyağ dağlanarak dökülür. Orta hararetli fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Diğer tarafta dört su bardağı şekerle birbuçuk su bardağı su karıştırılarak bir kaç damla limon suyu ilave edilerek kaynatılır. Hazırlanan bu şerbet soğutularak fırından sıcak çıkmış olan katmerin üzerine dökülür.

Afiyet Olsun

SAC KATMERİ

Malzemeler (4 Kişilik)

2 su bardağı un
½ su bardağı sadeyağ
2 su bardağı tozşeker

Hazırlanışı

Un ve sudan oluşturulan ekmeklik hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopartılarak yufka açılır, üzerine sadeyağ sürülür. Her tarafına tozşeker serpiştirilen yufka önce yanlardan ikiye katlanır sonra tekrar zarf şeklinde katlanır ve yanlardan bastırılarak sacda iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir, arzu edilirse üzerine şeker serpilerek sıcak servis yapılır. Daha çok evde ekmek yapılan günlerin tatlısıdır.

Afiyet Olsun

URFA USULÜ KATMER

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg baklavalık un
1 kg tuzsuz Urfa peyniri
2 yumurta
2 kaşık yoğurt
1 çay bardağı sadeyağ
3 bardak tozşeker
Limon suyu
Tuz

Hazırlanışı

Un, iki yumurta, bir çay bardağı sadeyağ ve biraz tuz konularak yoğrulur, bir-iki kaşık yoğurt ilavesinden sonra yarım saat dinlendirilir. Şurup için ayrı bir kapta üç bardak şeker iki bardak su kaynatılır, bir kaşık limon suyu ilavesinden sonra soğutulur. Yoğrulan hamurdan ceviz iriliğinde küçük parçalar alınarak oklava ile çok ince açılır. Tuzsuz Urfa peyniri ufalanarak orta yerine konulduktan sonra yanlardan katlanarak peynirin üstü kapatılır, alt ve üst kısmı üstüne katlandıktan sonra su ile yanlar bastırılır. Kızgın yağda kızartıldıktan sonra batırıldığı şurubu iyice çekince servis tabağına alınır, yenilir.

Afiyet Olsun

KAYISI TATLISI

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg kuru kayısı
4 su bardağı su
½ kg tozşeker
250 gr ceviz içi
½ kg kaymak

Hazırlanışı

Yıkanan kaysılar derin bir kap içerisinde ıslatılarak bir gece bekletilir. Birtencereye dört bardak su, şeker ve kayısı konulur. Kayısılar irileşip şişinceye kadar haşlandıktan sonra ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Soğuyan kayısılar yanlamasına yarılıp kanat şeklindeki cevizlerle doldurulur. Servis tabağına alınıp üzerilerine kaymak konulur ve tenceredeki şerbetten dökülerek soğuk olarak yenilir.

Afiyet Olsun

KUYMAK

Malzemeler (3 Kişilik)

250 gr sadeyağ
2 su bardağı un
2 su bardağı tozşeker

Hazırlanışı

Sade yağdan bir yemek kaşığı büyüklüğündeki parça ayrıldıktan sonra geri kalanı (arzu eden üzerine de ekleyebilir) tavaya konularak eritilir. Un ilâve edilip pembeleşinceye kadar iyice kavrulduktan sonra bir yemek kaşığı şeker katılarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince, içerisine geri kalan şeker konularak iyice karıştırılır (Arzu eden şekeri üzerine de ekleyebilir). Servis tabağına konulduktan sonra ayrılan yağ dağlanarak üzerine dökülür.

Afiyet Olsun

KÜNCÜLÜ* AKIT

Malzemeler (6 Kişilik)

3 su bardağı yıkanmış temizlenmiş küncü
1 su bardağı pekmez
1 su bardağı kırık ceviz içi
1 yemek kaşığı toz şeker

Hazırlanışı

Tavaya konulan yıkanmış küncüler kısık ateşte iyice kavrulduktan sonra içine pekmez ilave edilerek katılaşıncaya (-akıtlaşıncaya) kadar ateşte tutulur, şeker ilave edilip karıştırılır ve ateşten alınır. (Kıvamını anlamak için bir kâseye soğuk su konularak pişen 'akıttan bir tutam içine atılır. Donarsa olmuş demektir, eğer dağılırsa biraz daha pişirilmesi gerekir) Islak bir tepsiye dökülen 'akıt, kaşıkla bastırılarak yayılır. Ceviz parçaları ayıklanıp üzerine serildikten sonra soğuk bir yerde donmaya bırakılır ve dilimler halinde servis yapılarak yenilir.

Afiyet Olsun

*Küncü, Urfa ağzında **susam**'a verilen addır. '**Akıt** ise, şeker veya pekmez kaynatılarak elde edilen çok koyu yapışkan maddedir. Arapça **'akide** sözcüğünden gelir.

MUHALLEBİ*

Malzemeler (12 Kâse)

2 kg süt
7 yemek kaşığı tepeleme pirinç unu
½ kg toz şeker
Tarçın

Hazırlanışı

Tencereye boşaltılıp ateşe konulan süt, kaynamaya bırakılır. Ayrı bir kaba iki su bardağı süt üzerine yedi yemek kaşığı pirinç unu konulur ve eriyinceye kadar karıştırılır. Bu karışım, tencerede kaynayan süte yavaş yavaş ilave edilip kısık ateşte unun kokusu kayboluncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Şeker ilave edildikten sonra bir taşım kaynatılıp ateşten alınarak soğuması için kaselere boşaltılır. Üzeri tarçınla süslenerek servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **muhallebiye** ya da **mahallebiye**. Arapça süt anlamına gelen **halîb**'den türeyen bir sözcüktür. Dâvet ve ziyafetlerde tercih edilen bir tatlıdır

PALIZA*

Malzemeler (4 Kişilik)

2 yemek kaşığı dolusu buğday nişastası
1 litre su
1 su bardağı tozşeker

Hazırlanışı

Bir tencereye su ve nişasta boşaltılarak ateşin üzerinde karıştırılır. İyice kaynatılıp pişirildikten sonra birtepsiye boşaltılır, soğuyunca küçük küpler şeklinde doğranır. Bir bardak şekerin üzerine iki bardak su boşaltılır ve iyice karıştırılır. Eridikten sonra palıza'nın üzerine dökülür. Şeker boyası konulabileceği gibi meyve suları katılarak da daha çok buzlu/soğuk olarak yenilir.

Afiyet Olsun

*Su muhallebisi olarak bilinen **palûze, palûde**; Farsça, pelte, süzülmüş anlamlarına gelir. Eskiden sokaklarda satılırdı. Birecik'de **cicili bicili** denilir, Adana civarında sokaklarda **bıcı bıcı** adıyla satılır.

PATLICAN TATLISI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg küçük boy patlıcan
1 kg tozşeker
2 bardak su
150 gr badem
150 gr fıstık
2 paket snober
1 çay kaşığı karanfil
1 yemek kaşığı limon suyu

Hazırlanışı

Şeker, su bir tencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbeti hazırlanır. Küçük boy patlıcanların sapları kesilir, içleri biraz oyulduktan sonra acısını almak için az tuz ve az şekerle hazırlanmış suda bir süre bekletilir. Sudan çıkarılıp sıkılınca bol suyla yıkanır. Bir tencereye konularak kaynamaya bırakılan iki bardak su kaynara geçince patlıcanlar içerisine atılır, yumuşayıncaya kadar pişirilir, tencereden alınıp soğuyunca kurulanır. İri çekilmiş badem, fıstık, karanfil, snober eklenerek hazırlanan iç, patlıcanlara doldurulur, ağzı açılmaması için temiz ince iplikle bağlanır. Hazırlanmış şeker balına atılarak kaynatılan patlıcanlar biraz soğuyunca iplikleri alınarak servis tabağına dizilir ve tenceredeki şerbeti üzerine dökülerek soğuk olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

PEYNİR TATLISI

Malzemeler (5 Kişilik)

3 bardak toz şeker
6 baş Urfa tuzsuz peyniri
1,5 bardak su
1 adet yumurta
1 su bardağı sadeyağ
½ limon suyu
1 çay kaşığı karbonat
Yeterince un

Hazırlanışı

Peynirler geniş bir kaba konularak ezildikten sonra içine yumurta kırılıp, bir çay kaşığı karbonat, alabildiğince un ilave edlir. Kulak memesi yumuşaklığında yoğrularak küçük ceviz büyüklüğünde yumaklar yapılır. Yumaklara elde şekil verilerek ortası parmak yardımıyla delinip kızgın yağa atılır. Pembeleşinceye kadar kızartıldıktan sonra şeker balına atılarak servis yapılır.

Şerbetin Yapılışı

Şeker derince bir kaba konulup üzerine su ilave edilerek bir-iki taşım kaynatılır. Limon suyu konulup üç dakika sonra ateşten alınır.

Afiyet Olsun

PEYNİRLİ HELVA*

Malzemeler (6 Kişilik)

½ kg tuzsuz
Urfa peyniri
1 su bardağı sadeyağ
2 su bardağı un
2 su bardağı tozşeker

Hazırlanışı

Tozşekerin üzerine bir bardak su konularak eritilir.
Peynirler yıkanıp ince dilimler halinde doğrandıktan sonra suyu süzülür. Bir tavaya boşaltılan yağ hafif ateşte ısıtıldıktan sonra un ilave edilerek yaklaşık yarım saat süreyle sürekli karıştırılır. Un hafif pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra içerisine eritilmiş şeker dökülerek iyice karıştırılır. Helva kıvamını bulunca ortası açılıp peynir konulur, üzeri helvayla kapatılıp tavanın kapağı örtülür. Peynirler eriyince karıştırılıp servis tabaklarına alınır.

Afiyet Olsun

*Bahar aylarında, özellikle yaprak sarmasıyla birlikte yenilen bu tatlı 'cennet çamuru' diye kutsanır. **Helva**, Arapça un, yağ ve şekerden yapılan tatlıya verilen addır.

PEYNİRLİ KADAYIF*

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg tel hamur
750 gr tuzsuz peynir
1 paket tereyağı
½ kahve fincanı pekmez
3 su bardağı tozşeker
1 bardak su
½ limon suyu

Hazırlanışı

Yarım paket tereyağı hamura yedirilecek kalan yağ pekmezle karıştırılıp yarısı tepsinin içerisine sürülür. Yağla karıştırılmış olan hamurun yarısı alınıp el ıslatılarak tepsiye bastırılarak yayılır. Peynir ince ince dilinerek hamurun üzerine yerleştirilir. Üzerine hamurun diğer yarısı yine elle bastırılarak yerleştirilir. Ocağın üzerinde çevrilerek pişirilir. Altı pişince bir tepsinin tersine çevrilerek pişirilen tepsi tekrar kalan yağla ovulup kadayıfın pişmiş yüzü dışarıya getirilerek hamur yüzü tepsiye rahatça konulur ve alt yüzü de aynı şekilde kısık ateşte pişirilmeye başlanır. Diğer taraftan üç bardak şekerin içerisine su ve yarım limon suyu ilave edilerek şerbet yapılır ve soğutulur. Soğuk şerbet sıcak kadayıfın üzerine dökülür.

Afiyet Olsun

*Kadayıf, Arapça kesmek, kırpmak anlamına gelen Kat' kökünden gelir. Urfa'da **pendirli kadayıf** olarak bilinen bu tatlının tel tel olanına **tel kadayıf**, kadayıf telinin kırılıp ufalanması suretiyle yapılan şekline **kırma kadayıf** adı verilir. Taze peynirin bulunmadığı, daha çok kış aylarında **cevizli kadayıf** da yapılır.

SÜTLÜ*

Malzemeler (12 Kâse)

2 kg süt
1 çay bardağı pirinç
½ kg tozşeker
1 yemek kaşığı pirinç unu
2 su bardağı su

Hazırlanışı

Yıkanan pirinç bir tencereye konulur, su ilavesiyle eriyinceye kadar pişirilir. Bir kaba boşaltılan süte bir yemek kaşığı pirinç unu katılıp karıştırıldıktan sonra tenceredeki pirincin üzerine dökülüp ağır ağır karıştırılmaya devam edilir. Bulamaç kıvamına gelince şekeri ilave edilip bir taşım kaynatılarak ateşten alınır, kâselere boşaltılır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **sütlaç**'a verilen isim

ŞILLIK*

Malzemeler (4 Kişilik)

3 bardak un
1 yumurta
½ çay kaşığı karbonat
½ çay kaşığı tuz
1 bardak süt
5 bardak su
½ kg ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın

Şerbeti
3 su bardağı toz şeker
1,5 bardak su
3-4 damla limon suyu
2 yemek kaşığı sadeyağ

Hazırlanışı

Tüm malzemeler derince bir kaba konularak iyice çırpılıp sıvı bir hamur elde edilir (Yumurta konulması isteğe bağlıdır). Büyük yağsız şıllık tavası ateşe konulur, bir yemek kaşığı sıvı yağ konularak içerisi yağlanır. Fazla gelen yağ bir kâseye dökülür. Yağlanmış kızgın tavaya bir kepçe sıvı hamurdan dökülür. Tavanın her alanını kaplayacak şekilde gezdirilip üzerinde fazlalık oluşursa tavadan kaba boşaltılır. Burada dikkat edilmesi gereken şey hamurun ince olmasıdır. Kısık ateşte iki yüzü pişirilen hamur orta boy bir tepsiye konulur. Üç kat hamur serildikten sonra ayıklanmış ve çekilmiş ceviz hamurların üzerine yayılır. Yeniden üç kat hamur yayıldıktan sonra tepsi hazır vaziyete gelir. Bıçakla dilimlenir. Diğer taraftan yağ, su, şeker, birtencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbet hazırlanır. Sıcak sıcak tepsiye dökülür.

Afiyet Olsun

*Oynak, sulu anlamlarını içeren Farsça Şellak, Kürtçe Şıl sözcüğünden türediği sanılmaktadır. Ermenice şil kökünden geldiği ileri sürülen **Misalli Büyük Türkçe Sözlük**'de (Ayverdi, İst. 2008) kaynak ve köken belirtilmemiştir.

TAŞ EKMEĞİ*

Malzemeler (6 Kişilik)

2 ekmeklik mayalı hamur
2 bardak süt
2 yumurta
1 çay bardağı sadeyağ
3 çay bardağı tozşeker ya da pekmez
3 su bardağı su
1 su bardağı ceviz içi

Hazırlanışı

Bir kaba boşaltılan hamurun içine iki yumurta ve iki bardak süt konularak iyice çırpılır. Kepçeyle alınan çırpılmış hamur yağlanmış tavaya dökülerek kısık ateşte ve çay tabağı büyüklüğünde iki yüzüyle pişirilir ve hamur bitene kadar tava sürekli yağlanır. Bir tencereye artan yağ konulur. Eriyince üç bardak su ve üç bardak şeker ve yağ konulup kaynatılır ve taş ekmeklerin üzerine dökülür. Balını canına iyice çekince üzerine çekilmiş ceviz dökülür.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında bazı sözcüklerin başındaki (t) harfi; tarak, tatlı, tuz ve taş'ta olduğu gibi bazen (d) harfine dönüştüğünden **daş ekmeği** şeklinde söylenir.

UN BULAMACI

Malzemeler (3 Kişilik)

2 çay bardağı un
2 çay bardağı tozşeker/pekmez
2 yemek kaşığı sadeyağ
3 su bardağı su
Bir tutam tuz

Hazırlanışı

Tencereye konulan yağ ateşin üzerinde biraz eriyince içerisine su ve un ilave edilerek aralıksız karıştırılır. Bu arada bir tutam tuz atılır ve unun tadı kesilinceye kadar pişirilir. Arzu eden şekeri ya da pekmezi içerisine karıştırarak; arzu eden üzerine serperek servis yapar.

Afiyet Olsun

YAĞLI DÖĞMEÇ

Malzemeler (4 Kişilik)

½ kg un
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı sadeyağ
2 su bardağı tozşeker

Hazırlanışı

Geniş bir tepsiye konulan un, tuz ve suyla hamur yoğrulur. Bezeler yapılır, bazlamaçtan biraz daha kalın ekmekler açılarak sacda pişirilir. Sıcak bazlamaçların üzerine sadeyağ çiğ olarak konularak ovulmaya başlanır, iri bulgur kıvamına gelinceye kadar bu işleme devam edilir. Üzerine serpilen tozşeker karışınca servis tabaklarına alınır.

Afiyet Olsun

YOĞURT TATLISI*

Malzemeler (4 Kişilik)

2 adet yumurta
½ paket kabartma tozu
½ çay kaşığı tuz
1 su bardağı yoğurt
1 bardak kızartma yağı
Alabildiğince un

Şerbeti için
2 su bardağı su
2 su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı

Bir tencereye şeker ile su konulup kaynatılır, limon suyu ilave edildikten sonra ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Bir kaba un, tuz, yoğurt, yumurta ve kabartma tozu alınarak karıştırılır. Meydana gelen yoğurt kıvamındaki hamurdan, sıvı yağa batırılmış kaşık yardımıyla küçük parçalar alınarak derin bir tencerede kızgınlaşan yağa atılır. İyice pembeleşince yağı süzülür, soğuk şerbetin içerisine atılır. Şerbeti çekince servis tabağına alınıp üzerine ince dövülmüş fıstık/hindistancevizi serpiştirilerek yenilir.

Afiyet Olsun

*__Lokma tatlısı__ olarak da bilinir.

ZERDE*

Malzemeler (4 Kişilik)

1 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı safran veya haspir
1 kahve fincanı gülsuyu

Kuzu içi pilav - Zerde

Hazırlanışı

Pirinç yıkanarak tencereye konulur. Üzerine üç su bardağı su ilave edilip pirinçler tamamen eriyinceye kadar pişirilir. Eriyen pirincin üzerine şeker ve zerdeçal ilave edilir. Daha sonra geceden gülsuyu içerisinde eritilmiş safran ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Kâselere konulan zerdenin üzerine arzuya göre urfa fıstığı, kuş üzümü serpiştirilerek soğuk olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Farsça sarı anlamına gelen **zer, zerd'den** türemiştir. **Kuzu içi-pilav**la birlikte düğün yemeği olarak yenilir.

ZİNGİL*

Malzemeler (5 Kişilik)

Fırından iki ekmeklik ekşi hamur
750 gr tozşeker
½ limon
1 su bardağı sadeyağ

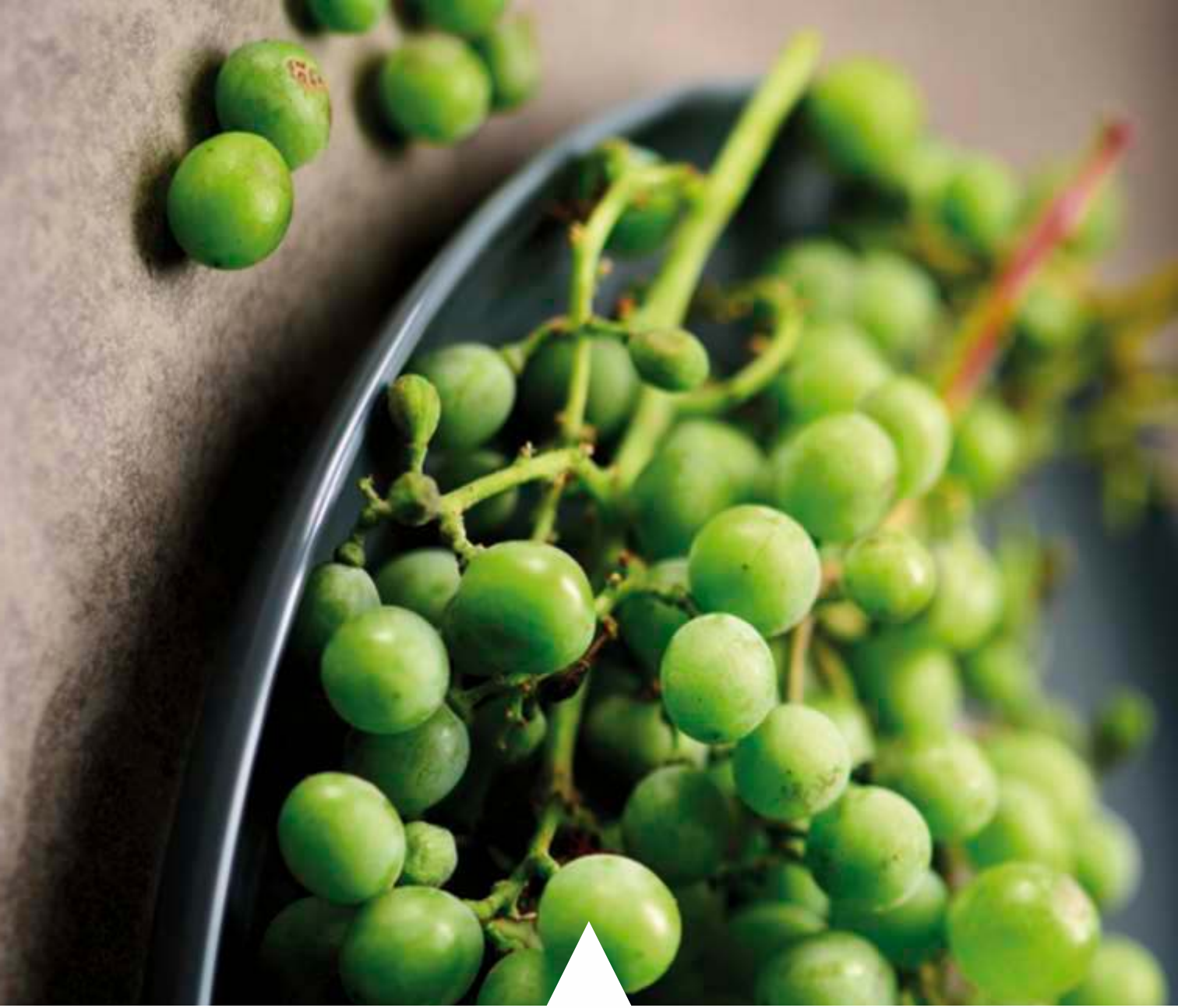
Hazırlanışı

Hamur yoğurt kıvamına gelinceye kadar suyla yumuşatılır. Zingilin özel tavası** içerisine sıvı yağ konulur. Yağ, kızgın hale gelince o yuvarlakların içine kepçeyle hamurlar dökülür ve pembeleştirilir. Diğer yandan tozşekerden şeker balı yapılır. Birkaç damla limon sıkılır. Kızaran zingiller soğumuş şeker bal ına atılarak servis tabağına al ınır.

Afiyet Olsun

*Komşu illerde **züngül** de denilir.
**Zingil tavası: Tabanında küçük yarım portakal şeklinde 7-8 adet çukurlar bulunan özel tava.

Akyüzler Evi



Kolay Yiyecekler

Hacibanlar Evi (Şimdi Mutfak Müzesi)

EKŞİLİ* YUMURTA

Malzemeler (3 Kişilik)

2 su bardağı koruk suyu
1 tatlı kaşığı şeker
6 yumurta
1 çay bardağı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Genişçe bir kap içerisine koruk suyu konulur. Diğer taraftan yumurtalar derince bir kapta tuz ilave edilerek çırpılır. Çırpılan yumurtadan bir yemek kaşığı alınarak koruk suyunun içerisine şekerle birlikte ilave edilerek karıştırılır. Tavaya yağ konularak ısıtılır. Isınan yağın içerinse yumurtalar dökülüp omlet şeklinde pişirilir. Pişen yumurtanın üzerine hazırlanmış olan koruk suyu dökülerek kaynaması beklenir. Bir taşım kaynayınca servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **eşkili yumurta.**

HEDİK*

Malzemeler (4 Kişilik)

1,5 bardak nohut
1 bardak buğday
Tuz
Karabiber

Bakla Hediği

Buğday Hediği

Hazırlanışı

Nohutla buğday geceden yıkanarak, düdüklü tencereye konulur. Üzerine su doldurularak bırakılır. Ertesi gün o suyu süzülerek üzerine yeniden dört bardak kadar su konularak ağzı kapatılır. Kaynara çıkınca ateşin altı kısılır ve bir saat pişirilir. Tencerenin ağzı açıldıktan sonra, tuzu ve karabiberi serpilerek sıcak servis yapılır. Yapanın zevkine göre üstü değişik lezzetlerle süslenebilir.

Afiyet Olsun

*Kaynatılmış buğday, bulgur vs. hububat anlamına gelen **Hedik** sözcüğünün Ermenice Hatik sözcüğünden geldiği zannediliyor. Bu en yaygın şekli, çocukların ilk diş çıkarması dolayısıyla (diş hediği) ya da misafire ikram olarak kullanıldığı gibi; Urfa'da, pakla hediği ve buğday hediği biçimlerinde de yapılır ve tüketilir.

İSOT REÇELLİ YUMURTA

Malzemeler (2 Kişilik)

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

Hazırlanışı

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

Afiyet Olsun

KARLAMAÇ

Malzemeler

Kar
Pekmez / Şurup

Hazırlanışı

Temiz karlar veya ezilmiş buzlar bir tabağa alınarak üzerine, tercihe göre, şekerli süt, pekmez ya da çeşitli meyve şurupları dökülerek karıştırılıp yenilir.

Afiyet Olsun

KAVURGA

Malzemeler (5 Kişilik)

1 kâse kaynatılmış buğday
1 kâse karpuz çekirdeği
1 kâse menengiç
1 kâse kendir tohumu
1 kâse küncü

Hazırlanışı

Yukarıdaki malzemelerin her biri ayrı ayrı tavada az tuzlu su içinde hafif kavrularak tepsiye dökülüp karıştırılır. Kavanozlara ya da torbalara konularak saklanır. Kış gecelerinin çerezidir.

Afiyet Olsun

KAYGANAK

Malzemeler (3 Kişilik)

6 adet yumurta
½ çay bardağı sadeyağ
1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Yumurtalar derince bir kaseye kırıldıktan sonra tuz ilave edilerek rengi beyazlayıncaya kadar çırpılır. Diğer taraftan bir tavaya yağ konularak altı yakılır. Yağ ısınınca kasedeki yumurta tavaya dökülerek iki tarafı hafif kızarıncaya kadar pişirilir, servis tabağına alınır.

Afiyet Olsun

KIYMALI YUMURTA

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg yağsız kıyma et
8 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber, tuz
1 çay bardağı sadeyağ
1 çay bardağı nar pekmezi

Hazırlanışı

Bir tavaya kıyma et konularak bir çay bardağı suyla bir miktar pişirilir. Pişen et yağda kavrulmaya başlanır. İyice kavrulan kıymanın içerisine tuz, karabiber eklenerek bir tepsiye alınır, ortasına yağ ilave edilerek açık bırakılır. Kısık ateşin üzerine alınan tepsinin ortasına yumurtalar kırılır, tuz ve kara biber eklenir. Yumurtalar pişince servis tabağına alınıp üzerine nar pekmezi dökülerek yenilir.

Afiyet Olsun

LEBLEBİ UNU

Malzemeler (5 Kişilik)

½ kg tuzsuz leblebi
1 su bardağı toz şeker

Hazırlanışı

Tuzsuz leblebi havanda toz şekerle birlikte dövülerek un haline getirilir. Tabaklara boşaltılıp kaşıkla yenilir. Yeni doğum yapmış olan kadınların hamamda misafirlerine sunduğu bu karışım sair zamanlar çocukların severek yedikleri bir yiyecektir.

Afiyet Olsun

LOLAZ* - EKMEK

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kg lolaz
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
Kına biberi
5adet limon
Turp
Nane
Tuz

Hazırlanışı

Lolaz temizlenip yıkanır ve bir tencereye konularak iyice haşlanır. Haşlanan lolaz süzgece alınarak süzülmeye bırakılır. Yeşil soğan ve maydanoz ayıklanıp bol suyla yıkanarak doğranır ve bir kapta karıştırılır. Turpun kabukları soyularak ince, kibritçöpü şeklinde doğranır. Limon kesilerek ya da suyu çıkarılarak sofraya bırakılır.

Lolaz dürümünün ** **hazırlanışı:** Yarım açık ekmek (lavaş) içerisine bir çay bardağı haşlanmış lolaz konulur. Daha sonra üzerine soğan-maydanoz karışımı, tuz, kına biberi ilave edildikten sonra limon suyu damlatılır ve dürüm haline getirilip turp ve ayran eşliğinde yenilir.

Afiyet Olsun

*Urfa'da **börülce**'ye verilen ad.
Lolaz dürmüğü şeklinde söylenir.

MIHLA*

Malzemeler (3 Kişilik)

½ kg yağsız kıyma et
5 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber, tuz
½ çay bardağı sadeyağ

Hazırlanışı

Kıyma, tavada pembeleşinceye kadar az tuzla kavrulur. Beş yumurta bir kâsede çırpılarak kıymanın içerisine dökülüp karıştırılır. Pişince üzerine karabiber serpilerek servis tabağına alınır. Arzuya göre nar pekmezi ya da limon eklenebilir.

Afiyet Olsun

*Yumurta kırılarak yapılan yemeklerin genel adı olup, kıyma, soğan, patatesle yapılır.

PEKMEZLİ* YUMURTA

Malzemeler (3 Kişilik)

1,5 su bardağı pekmez
6 yumurta
1 çay bardağı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Derince bir kabın içerisine yumurtalar kırılır, yarım çay kaşığı tuzla iyice çırpılır. Diğer taraftan genişçe bir tavaya yağ konularak ısıtılır. Isınan yağın içerisine yumurtalar konularak omlet şeklinde iki tarafı çevrilerek pişirilir. Yumurtalar pişince üzerine pekmez ilave edilir. Bir taşım kaynatılıp ateşten alınarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında **bekmezli yumurta**.

PİRÇİKLİ KEBABI

Hazırlanışı

Mümkün olduğunca en irilerinden seçilen havuçlar evlerdeki ocaklarda ya da çarşı fırınlarında közlendikten sonra soyularak yenilir.

Afiyet Olsun

SOĞANLI YUMURTA*

Malzemeler (4 Kişilik)

4 adet yumurta
2 büyük boy soğan
3 adet kırmızı veya yeşil biber
2 adet orta boy domates
½ yemek kaşığı domates salçası
½ çay bardağı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Soğanlar ayıklanarak saçak şeklinde, biberler küçük küçük doğranır. Tavaya konulan yağda soğan ve biberler pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım kaşık salça ilave edilerek kavrulma işlemine devam edildikten sonra zar şeklinde kabuğu soyulmuş domatesler tavaya dökülerek karıştırılır, tamamen suyunu çekince tuz karabiber eklenir. Meydana gelen harcın içinde yer yer çukurlar açılarak yumurtalar kırılır, tavanın ağzı kapatılarak beş-altı dakika kısık ateşte pişirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Afiyet Olsun

*Kerıbıgıt yumurtası da denilir.

TERLEME

Malzemeler (2 Kişilik)

1 büyük salkım koruk
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı pul biber

Hazırlanışı

Koruklar tanelenip yıkanır. Tuzla kırmızı biber ilave edilerek karıştırılıp yenilir.

Afiyet Olsun

ÜCCE

Malzemeler (5 Kişilik)

15 adet yumurta
10 adet yeşil soğan taze soğan
1 demet maydanoz
Yeterince un
½ kaşık tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı pul biber
1,5 su bardağı sadeyağ

Hazırlanışı

Yumurtalar bir kabın içerisine kırılarak çırpılır, içerisine tuz, karabiber, kırmızı biber konularak karıştırılır ve un ilave edilir. Bu malzemeler iyice karıştırılıp yoğurt kıvamına gelince ince kıyılan taze soğanla maydanoz ilave edilir. Karışımdan küçük kepçeyle alınıp tavadaki kızgın yağa atılır, pembeleşinceye kadar kızartılıp servis tabaklarına alınır.

Afiyet Olsun

YOĞURTLU YUMURTA

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kg yoğurt
Küçük bir baş sarımsak
6 tane yumurta
1 çay bardağı sadeyağ
Tuz

Hazırlanışı

Genişçe bir kapta sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Diğer taraftan geniş bir tavaya yağ konularak ısıtılır. Bir kap içerisine yumurtalar kırılıp tuz ilave edilerek iyice çırpılır, kızgın yağın içerisine dökülerek omlet şeklinde pişirilir. Pişen yumurtalar sarımsaklı yoğurdun içerisine oturtularak servis yapılır.

Afiyet Olsun

Urfa'ya Özel

Bülbüller Evi

ACIKAHVE*

Malzemeler

1 kg kahve çekirdeği
Su

Kahve Dibeği

Acıkahve hazırlanışı

Hazırlanışı

Kahve tavasında karıştırılarak kavrulan çekirdek kahve soğuduktan sonra dibekte iyice dövülür. Gümgüm adı verilen kaplarda su ilave edilip kaynatılarak telvesi çökünceye kadar dinlendirildikten sonra bu işlem gümgümlerde bir kaç kez tekrarlanır ve kahvenin hulâsa (=öz) haline gelmesi beklenir. Yoğunlaşmış bu öz, boşaltıldığı cezveden mekkâvî denilen özel kulpsuz fincanlara genellikle iki yudumluk konularak sıcak olarak içime sunulur.

Afiyet Olsun

*Acıkahve'ye Arapça hakimiyetindeki bölgelerde "acı" anlamına gelen **mırra** denilmektedir.
- Bir kilogram çekirdek kahveden 200 kişiye ikram edilecek kahve çıkabilir.

BİYANBALI*

Malzemeler

Meyan kökü
Su

Hazırlanışı

Toplanan meyankökleri temizlenip kurutulduktan sonra tokmakla ezilip lif haline getirilir ve bir kap içerisinde suya bırakılır. Bir kaç kez tekrarlanan bir işlemle, süzülüp suyu alınan meyan kökü temiz bir çuvala konularak üzerine yeni su çekilir, üç-dört saat süreyle bekletilip elde edilen meyan özü su ilavesiyle bardaklara konulup buzlu olarak içilir.

Afiyet Olsun

* Biyan, **meyan bitkisine** Urfa'da verilen ad.

EŞKİLİ*

Malzemeler

10 kg kara üzüm
1 avuç tuz
1 avuç nohut
Yeşil biber
Pırçikli

Hazırlanışı

Yıkanmış üzüm salkımları mıncıklanarak çöpleriyle birlikte bazı evlerde iç yüzeyine kavun sürülen- sırlı küpün içerisine konulur. Üzerine önceki yıldan kalan bir şişe sirke (has sirke) boşaltılıp tuz eklendikten sonra iki sürahi su konulup içerisine beze sarılmış bir avuç nohut tanesi sarkıtılır. Küpün ağzı bezlerle, dışı sıcak tutacak şekilde sarmalanarak kapatılır ve sirkeye dönüşmesi beklenir. Sirkeleşme sürecinin tamamlanması "sirkenin dönmesi" olarak adlandırılır. Yaklaşık kırk günü bulan bu sürecin sonunda üzümlerin sıkılıp süzgeçten geçirilmesiyle duru ve parlak renkli sirke elde edilir.
Kırmızılaşmamış küçük dalbaşı yeşil biberler alt kısmından azıcık yarılarak küpe/kavanoza sıkıca yerleştirilir. Üzerine küp doluncaya kadar sirke konulur. Üzerine bastıracak tabak vb. bir kapak konulur, ağzı sıkıca kapatılır, olması beklenir. Kış sonunda Urfa'nın yerli pırçıkli'si (havuç) de sirkeye atılır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında ekşi, **eşki** şeklinde söylenir.

EV KÂHKESİ*

Malzemeler (1 Tepsi)

½ kg kepekli un
Tuz ve su

Hazırlanışı

Kepekli un, azıcık tuz ve su karıştırılarak hazırlanan hamurdan parçalar koparılarak bezeler hazırlanır. Bezeler elde çok kalın simit şeklinde şekilendirilir, fırın tepsilerine dizilerek fırında pişirilir. Pişen kâhkeler uzun süre bez torbalarda muhafaza edilir. Bu işlemlerin hepsi özel kâhke fırınlarında yapılır. Evden fırına sadece kepekli un verilir.

Afiyet Olsun

*__Gâvur kâhkesi__ de denir.

FRENKSUYU*

Malzemeler

Domates
Tuz

Hazırlanışı

Yıkanıp leğenlere konulan domateslerin ezilmek suretiyle suyu çıkarıldıktan sonra posaları iyice sıkılır. Posalar azıcık su ve tuzla tekrar sıkıldıktan sonra suyu alınıp atılır. Süzülen sular süzgeçten geçirilip tepsilere konulur, sık sık karıştırılarak güneşte katılaştırılır ve salça kıvamına geldiğinde kavanozlara alınır.

Afiyet Olsun

*Urfa'da domates salçasına verilen ad.

HAŞHAŞ KÂHKE*

Malzemeler

Nohut
Tuz
Kepekli un
Su

Hazırlanışı

Kepekli una, nohut mayası katılarak yapılır. (Nohut mayası, bir şişeye konulup üzerine çok az tuzla şişenin 2/3'ü oranında sıcak su çekilen kabuksuz kırık nohutun sıcakta bir kaç saat bekletilmesiyle elde edilir.) Ilık suyla karışık nohut mayasıyla yoğrulan hamur iki saat kadar dinlendirilip kabarması beklenir. Meydana gelen mayalı hamur dinlendirilir ve bilezik şekli verildikten sonra fırın tepsilerine dizilerek fırına atılır. Taş fırında pişirilen kâhkeler fırından çıkıp soğuyunca tablalarda dağıtıma çıkar. Haşhaş kâhke sütten kesilmiş çocuklara süte doğranıp verildiği gibi perhizdeki hastalar tarafından da rağbet gören bir yiyecektir.

Afiyet Olsun

*Kâhke, Arapça bilezik anlamına gelir ve şeklinden dolayı Urfa ve civarında simit çeşitleri için kullanılan genel addır. Haşhaş ise ağzın içinde kolayca dağılan, gevrek demektir. Haşhaş kâhke, bazı yörelerde Halebî simit olarak adlandırılır. Urfa'daki kâhke çeşitleri bundan başka, evlerden fırınlara kepekli un gönderilerek yaptırılan gâvur kâhkesi ile çarşıda yapılıp satılan şekerli kâhke ve küncülü kâhke'dir.

İSOT*

Malzemeler (Yaklaşık 9-10 kg)

100 kg kırmızı isot
Zeytinyağı
Tuz

Hazırlanışı

Kırmızı isotlar yıkanıp temizlendikten sonra uzunlamasına ikiye bölünerek tohumları çıkartılır. Bol güneş alan bir yüzeyde yaygılar üzerine serilir. Bir iki gün sonunda suyunu çekince naylon torbalara yayılarak konulur güneşe bırakılır. Sık sık ters/yüz edilip kuruduğunda üzerine tuzlu ılık su serpilerek karartılır. Kararan isotlar naylon torbadan çıkartılıp tekrar yaygıların üzerine serilir. Kurutulduktan sonra dibekte üzerine birkaç damla zeytinyağı damlatılmak suretiyle dövülür, pul haline getirilir. İnce gözlü halburda elenerek tepsiye alınan isot azıcık tuz karıştırılarak bir süre güneşte bekletilir, sonra cam kavanozlarda saklanır.

Afiyet Olsun

*Isı-ot sözcüğünden türemiştir ve Urfa ağzında her türlü bibere verilen genel addır. Her Urfalı, yaz sonu ve sonbahar başında 'isot çıkartmak' telaşına düşer. Pul biberin Urfa'daki adı kuru isot'tur. Ortalama bir Urfa evinin yıllık tüketimi, 200 kg. kırmızı isotun kurutulmasından elde edilecek 18 kg. civarındaki kuru isottur

İSOT REÇELİ*

Malzemeler

1 torba kırmızı Urfa isodu
1 su bardağı zeytinyağı
½ yemek kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı tuz

Hazırlanışı

Biberler yıkanıp tohumlarından ayrılarak üç-dört parçaya ayrılır. Kıyma makinesinde et gibi çekilerek geniş tepsilere konularak suyunu çekmek üzere güneşe bırakılır. Sabah-öğlen-akşam olmak üzere günde en az 3 defa karıştırılıp suyunu çektikçe birbirine boşaltılarak tepsi sayısı azaltılır. Tamamen suyunu çekince diğer malzemeler de eklenerek iyice karıştırılır. Bir gün de malzemeler birbirine iyi karışması için güneşte bekletilip daha sonra cam kavanozlara konularak serin yerlerde saklanır.

Afiyet Olsun

*Urfa ağzında biber salçası

KEBBAT* REÇELİ

Malzemeler

4 adet büyük boy kebbat
1 kg tozşeker
½ limon suyu

Hazırlanışı

Kebbatların üzerindeki pürtüklü kısımları çok ince bir bıçak yardımıyla ince ince soyulur. İçi çıkarıldıktan sonra dört eşit dikey parçaya bölünüp yıkanarak bir tencereye konulur ve üzerine çıkıncaya kadar su ilave edilir, onbeş dakika kaynatıldıktan sonra ateşten alınarak suyu dökülür. Üzerine soğuk su dökülüp birkaç parçası bir araya alınarak avuç arasında suyu sıkılır. Tencereye alınarak tekrar üzerine su çekilir, bekletilmeye başlanır. Kebbatların acımsı tadının giderilmesi için bu işlemin birkaç yapılması gerekir. Kebbatların suyu narin bir şekilde sıkılmalı kebbatlara zarar verilmemelidir. Kebbatlaracı suyunu tamamen verdikten sonra bir tencereye şeker boşaltılır ve şekeri ıslatacak kadar su ilave edilerek kaynatılır. Suyu sıkılan kebbatlar tencereye atılır, şeker balı kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Limon suyu ilave edilerek bir taşrım kaynatılır. Kebbatlar şeffaflaştıktan sonra ateşten alınarak soğuması beklenir. Soğuyan kebbatlar minik küpler halinde doğranarak cam kavanozda korunur.

Afiyet Olsun

*Arapça kûbbad, kebbad 'dan bozma olup turunçgillerden ağaçkavunu'na Urfa'da verilen isimdir. Reçelini yapmak maksadıyla, eski Urfa evlerinin çoğunda bir bahçe içerisinde bir kebbat ağacı bulunur. Dış kabuğu sarı renkte, kalın ve girintili-çıkıntılı, içi yumurta büyüklüğünde ve acımsı, kokusu muhteşemdir. Ağırlığı bazen bir-iki kiloya yaklaşan meyveleri aralık ayı sonunda, kendiliğinden düşecek hale geldiğinde reçeli yapılır.

KIŞ KABAĞI REÇELİ

Malzemeler

1 adet orta boy kış kabağı
2 su bardağı gün pekmezi

Hazırlanışı

Kabaklar soyulup küp şeklinde doğranır. Tencereye konulup bol suda bir taşım kaynatılarak süzgece alınır. Süzgeçten tencereye alınan kabakların üzerine pekmez ilave edildikten sonra kabaklar tamamen yumuşayıncaya kadar pişirilip soğumaya bırakılır

Afiyet Olsun

KORUK SUYU

Malzemeler

Koruk
Tuz

Hazırlanışı

Koruklar tanelenip yıkandıktan sonra tokmakla, tuz ilavesiyle dövülerek suyu çıkartılır, sıkılarak posasından ayrılır. Mevsim boyu salata ve yemeklerde kullanılır.

Afiyet Olsun

KORUK ŞURUBU

Malzemeler

1 ölçü koruk suyu
1,5 ölçü şeker

Hazırlanışı

Koruklar asmadan koparılır, tanelenip yıkanır, süzgeçte kurutulur. Ezilip suyu alınır, çukur bir kapta bekletildikten sonra tülbentle süzülerek tencereye alınır. Bir ölçü koruk suyuna bir buçuk ölçü toz şeker ilave edildikten sonra bir taşım kaynatılır. Soğuyunca şişelere alınır, buzlu olarak içilir.

Afiyet Olsun

KÜLÜNÇE*

Malzemeler

2 kg un
250 gr sadeyağ
200 gr ekşi hamur
3 tatlı kaşığı külünçe baharatı
(boy, mahlep, rezene)**
2 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı karahavuç (çörek otu)

Külünçe nakışları

Hazırlanışı

Derin bir kaba elenerek konulan unun ortası açılarak eritilmiş yağ, (bazen eritilmiş peynir suyu), tuz, baharatlar ve maya olarak ekşi hamur ilave edilir ve mayalanmaya bırakılır. Tahta üzerinde hamurdan parçalar koparılarak hazırlanan bezeler merdane ile açılarak büyük bir simit iriliğinde yuvarlak külçeler elde edilir. Kenarları çirtiklenen (iki parmak arasında şekil verme) külçelerin ortası tahta kalıplarla (=nakış) şekillendirilir. Hazırlanan külünçeler tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülerek kara havuç ekilir, fırına verilerek pembeleşecek şekilde pişirilir.

Afiyet Olsun

*Yaklaştırınız: Küliçe: Külçe halinde olan
** Boy otu : Çemen,
Rezene: Raziyane, tatlı anason,
Mahlep : İdrisağacı'nın bahar olarak kullanılan, nohut büyüklüğündeki yemişi

MENENGİÇ KAHVESİ

Malzemeler

3 fincan süt
1 tatlı kaşığı şeker
3 tatlı kaşığı menengiç

Hazırlanışı

Menengiçler geniş bir tavada kısık ateşte rengi koyulaşıncaya kadar kavrulur. (Tıpkı kahve gibi) Sonra dibeğe konularak macun haline gelinceye kadar dövülür. Dövülme esnasında kendi yağını verir. Dibekten alınarak kavanozlarda saklanır.

Kahvenin yapılışı

Cezveye, kaç fincan yapılacaksa o kadar süt konulur. Şeker ve her fincan için bir tatlı kaşığı menengiç kahvesi konulur. Kaynara çıkınca fincanlara konularak servis yapılır.

Afiyet Olsun

NAR PEKMEZİ*

Malzemeler

20 kg nar

Hazırlanışı

Yaz sonu / sonbaharda toplanan ekşi ve mayhoş narlar tanelenerek suları sıkılır. Bu nar suyu ağzı açık büyük tencere veya kazanlarda dört-beş saat kaynatılarak pekmez kıvamına getirilir. Yirmi kilo nardan bir kilo nar pekmezi elde edilir. Yemeklerde ve bostana'da kullanılır.

Afiyet Olsun

*Nar ekşisine Urfa'da verilen ad.

PEKSİMET*

Malzemeler

2 kg un
250 gr sadeyağ
200 gr ekşi hamur
3 tatlı kaşığı külünçe baharatı
2 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı karahavuç (çörek otu)

Hazırlanışı

Derin bir kaba elenerek konulan unun ortası açılıp eritilmiş yağ, (bazen eritilmiş peynir suyu), tuz, baharatlar ve maya olarak ekşi hamur ilave edilerek mayalanmaya bırakılır. Tahta üzerinde hamurdan parçalar koparılarak hazırlanan bezeler merdane ile açılarak büyük bir simit iriliğinde yuvarlak külçeler elde edilir. Kenarları çirtiklenen (iki parmak arasında şekil verme) külçelerin ortası tahta kalıplarla (=nakış) şekillendirilir, bıçakla dörde bölünerek üçgen şekiller elde edilir. Hazırlanan peksimetler tepsiye dizilerek üzerine yumurta sarısı sürülür, çörek otu ekilip fırına verilerek pembeleşecek şekilde pişirilir.

Afiyet Olsun

*Farsça **beksimât**, Yunanca **paksimadi**(Farsça Peht: Yassı; Yunanca semidalis: Simit)

ŞİRE BULAMACI*

Malzemeler

2 su bardağı pekmez
3,5 yemek kaşığı un
3,5 yemek kaşığı nişasta
3-4 yemek kaşığı tozşeker
1 su bardağı ceviz içi
Su

Hazırlanışı

Tencereye konulan iki bardak pekmez üzerine altı bardak su boşaltılarak kaynamaya bırakılır. Başka bir kabın içerisinde nişasta ve un, üzerine konulan iki bardak suyla karıştırılır. Hiç pütür kalmayacak şekilde kaynatılarak şerbet haline gelen pekmezden bir kaç kepçe alınarak un ve nişastalı suya katı lir, karıştırılır. Bu karışım, azıcık ısıtılıp yavaş yavaş tenceredeki şerbet içerisine boşaltılır ve karıştırılıp iyice kaynatıldıktan sonra muhallebi kıvamına geldiğinde damak zevkine göre şeker katılarak tabaklara boşaltılır, üzerine ceviz dökülerek yenilir.

Afiyet Olsun

*Şire çeşitlerinden çekçek, kesme, bastık,sucuk'un her birinin bulamacı farklıdır..

BASTIK*

Malzemeler

Şirelik üzüm
Buğday nişastası
Un

Hazırlanışı

Bastık bulamacının kıvamı sucuk bulamacından biraz ince olur, bu nedenle nişasta oranı azaltılır. Hazırlanan bulamaç yere yayılan bastık bezlerinin üzerine kollu tasla dökülür. İnce bir tabaka halinde eşit oranda yayılması için iki kişi bezlerin ucundan tutar. Bezin altından oklavayla eğim yapılarak bulamacın fazlası alınır, düz bir zemine yayılarak kurumaya bırakılır. Kuruyan bastıklar ertesi gün bez ters çevrilerek ıslatılır, yavaşça bezden ayrılır, nişasta serpilerek katlanır bez torbada saklanır.

Afiyet Olsun

*Bastık, çekçek, sucuk, kesme, bunların bulamaçları ve muska'nın tümünün yapılış süreci Urfa'da **şire çıkarma** olarak adlandırılır.

ÇEKÇEK

Malzemeler

Şirelik üzüm
Buğday nişastası
Un

Hazırlanışı

Nişasta oranı biraz fazla olacak şekilde sucuk bulamacı gibi hazırlanır. İki saat süreyle kaynatıldıktan sonra kenar yüksekliği beş-altı cm olan tepsilere dökülür. Yedi-sekiz saat sonra dilimlenip temiz bezlerin üzerine dizilir iki gün boyunca ters/yüz edilerek çevrilir, kuruyunca nişasta serpilerek bez torbalarda saklanır.

Afiyet Olsun

KESME

Malzemeler

Üzüm
Bulgur
Nişasta
Un
Tarçın
Karanfil

Hazırlanışı

Tanelenip yıkanan üzümler ezilip kaynatılır, şerbetleşince bulgur ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Bir kovaya birkaç tas şerbet konulup soğutulduktan sonra un ve nişastayla karıştın lir,eritilir, üzerine yine şerbet ilave edilir. Kaynayan kazana yavaş yavaş karıştırılarak bulamaç haline getirilir. İki saat kadar piştikten sonra tarçın ve karanfil eklenip karıştırılır, Döküldüğü tepsilerde bir gün bekletildikten sonra dikdörtgen/kare şeklinde kesilerek bez üzerinde kurutulur. Nişastaya bulanarak saklanır.

Afiyet Olsun

MUSKA

Malzemeler

1 kg fıstık veya ceviz
1 kg tozşeker
1 yemek kaşığı tarçın
2 büküm (bez) bastık

Hazırlanışı

Bulamaç bezde katılaşmaya başladığında nemli halde iken çıkartılır, beşer cm aralıklarla kesilir. Ceviz veya fıstık, şeker, tarçından oluşan bir avuç harç içine yerleştirilir. Muska şeklinde (üçgen) katlanarak saklanır.

Afiyet Olsun

SUCUK

Malzemeler

100 kg şire üzümü
8 kg buğday nişastası
2 kg un
Damla sakızı
Fıstık sakızı Ceviz (ya da fıstık)

Gerekli Araçlar

Mahzere* kazanı (2 adet büyük boy)
Büyük bakır leğen (3 adet)
Kollu tas
Karıştırma küreği
Tülbent

Hazırlanışı

Temizlenip yıkanan üzümler torbaya doldurulur, biravuçağardanlıkdenilen beyaz toprak katılarak taş curunlarda** ayaklanarak ezilir. Çıkan ve tülbentte süzülen üzüm suyu kazana doldurulup kaynatıldıktan sonra leğenlere boşaltılıp soğutulur, durulmaya bırakılır. Tortusu dibe çöken durulmuş üzüm suyu yeniden kazana doldurularak kaynatılır. Üzerindeki köpükler kollu tasla alınarak atılır ve yaklaşık iki saatlik kaynatılma sonunda şerbet oluşur.

*Masara
Urfa ağzında **kurna'ya verilen ad.

Kazandan alınan beş-altı litre şerbet ılıtılır, nişasta ve un katılır. Koyu ayran kıvamında hazırlanan harca kazandan sıcak şerbet alınarak yavaş yavaş katılır, hazırlanan bu karışım tencerede kaynayan şerbete ilave edilir. Bulamacın kesilmemesi için kaynara çıkıncaya kadar karıştırma küreği ile hızlı hızlı karıştırılır. Kaynayan bulamaç, dibini tutmaması için iki saat boyunca yavaş yavaş karıştırılır, damla sakızı veya fıstık sakızı ilave edilir

Cevizlerin (veya fıstık) saplandığı ipler, önceden hazırlanmış olan elli cm uzunluğunda iki parmak kalınlığında on cm aralıklarla delinen tahta askılıklara bağlanır. Askısından tutularak kazandaki bulamaca batırılıp asılır, biraz soğuyunca işlem tekrarlanır. Üç-dört defa devam eden bu tekrar işleminden sonra bir gün boyunca askıda bekletilen sucuklar askıdan alınarak temiz bir bez üzerine yayılır, terletilerek üzeri bezle kapatılır. Sabah ve akşam üzeri açılarak havalandırılan sucuklara üç-dört gün sonra hafifçe nişasta serpilir, kesilip bez torbalarda saklanır.

Afiyet Olsun

KIŞ HAZIRLIKLARI

Urfa deyimi : “Yazın artığı, kışın katığı”

1. PEYNİR BASMA

Baş peynir

Her evin tüketimi kadar alınan peynir delemeleri* bölüm bölüm yıkanarak süzgece konulur. Geniş bir tavada bol tuz konularak kaynatılan suya süzgeçten alınan deleme peynirler atılır ve peynirler tuzlu suda kendisini salıncaya kadar eritilir. Kevgir yardımıyla tavadan alınan erimiş sıcak peynirler tülbent yayılmış bir tahtanın üzerine konulur. El dayanabilecek kıvama gelince peynirler iki avuç arasında toparlak şekilde

*__Deleme__, Urfa'da köylerden çarşıya gelen, üstü hafif konik taze peynir topaklarına verilen addır.

sıkılarak üzerine çörek otu ekilir ve soğuyunca kavanoza dizilir. Peynirin bu hali baş peynir olarak adlandırılır. Bu işlemler bitince yumurta testi uygulanan orta tuzlu su kaynatılır, soğuyunca kavanozdaki peynirlerin üzerine dökülür.

Örük Peynir

Peynir delemeleri baş peynirde olduğu şekilde tavanın içerisine atılarak eritilir. Eriyen peynir, esnemesi sona eriyinceye elde uzatılır. İp haline gelen peynirler saç örgüsü şeklinde örülerek kavanozlara dizilir. Bu işlem sona erince yukarıda anlatılan şekilde yapılan tuzlu su kaynatılıp peynirlerin üzerine dökülür.

Kışlık Peynir

Peynir delemeleri yıkanarak tuza bulanır ve bir kaba alınır. Tuzlandığı kapta iki gün bekletilen peynir delemeleri sertleşmeye başlayınca kavanozlara sıkıca yerleştirilir. Yukarıda anlatılan şekilde yapılan tuzlu su kaynatılıp kavanozdaki peynirin üzerine dökülür.

2.BULGUR KAYNATMA/ÇEKTİRME

Taşlarından temizlenen buğdaylar yıkanarak büyük kazanlarda kaynatıldıktan sonra kuruması için damlara serilir. Güneşte karıştırılarak kurutulan buğday madarlarda kepeklerinden ayrılarak eve getirilir ve tekrar yabancı maddelerden ayıklama işlemine tabi tutulur. Mengene denilen alette kırılıp bulgur haline getirilir. Çeşitli iriliklerde (pilavlık, köftelik, simit) elenerek saklanır.

Damda kurutulan buğdaylar ve bulgur çekme makinası

3.EŞKİLİ BASMA (Bkz. syf. 327)

4.FRENKSUYU ÇIKARMA (Bkz. syf. 329)

5. GÜN PEKMEZİ

Saplarından ayrılan üzüm taneleri yıkandıktan sonra üzerine havara tozu serpilip tekne içinde ezilir. Posası alınıp süzülen üzüm suyu kazanda kaynatılarak köpükleri alınır, teşte alınarak dinlendirilir. Durulunca üstte kalan şerbet yayvan tepsilere konulup üç-dört gün güneşte bırakılır ve kalınlaşması sağlanır.

6. İSOT REÇELİ (Bkz. syf. 332)

7. KABAK REÇELİ (Bkz. syf. 334)

8. KARA PEKMEZ

Üzüm taneleri saplarından ayrılıp yıkandıktan sonra üzerine havara tozu serpilip tekne içinde ezilir. Posası alınıp süzülen üzüm suyu kazanda birkaç taşım kaynatılarak köpükleri alınır, teşte alınarak dinlendirilir. Durulunca üstte kalan şerbet kollu tasla alınıp tekrar kazana konulur ve pekmez kalınlığına gelinceye kadar kaynatılır. Ateşten alınıp soğumaya bırakılır.

9. KAVURGA (Bkz. syf. 311)

10.KEBBAT REÇELİ (Bkz. syf. 333)

11.KORUK SUYU ÇIKARMA (Bkz. syf. 335)

12.KORUK ŞURUBU (Bkz. syf. 336)

13.KURUT

Torbalarda süzülen yağsız yoğurt çökeltisi şekil verilerek güneşte kurutulur. Suda çözüldüğünde ayran haline gelir.

14.KURUTULMUŞ SEBZELER

*** Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler**

Patlıcan ve 'Acır'ın başları kesilerek oyacakla içleri ince oyulur. İpe dizilerek güneşte kurumaya bırakılır. Tamamen kuruyunca içeri alınıp iplerde saklanır.

Kabak oyulduktan sonra kaynatılan tuzlu suya batırılıp/yumuşatılıp çıkartılır. Süzgeçlerde süzüldükten sonra iplere saplanıp kurutulur, saklanır.

Dolmalık biberlerin sap tarafından kapakları açılır. İçlerinden damarları oyacakla alınıp tohumları temizlenerek ipe dizilip güneşte kurumaya bırakılır. Tamamen kuruyunca içeri alınıp iplerde saklanır.

* Kurutulmuş Sebzeler

Patlıcan : Halka halka ya da uzunlamasına, kesilir. Temiz bir bez, tepsi ya da tahta üzerinde kurumaya bırakılır.

Biber: Uzunlamasına, kesilir. Temiz bir bez, tepsi ya da tahta üzerinde kurumaya bırakılır.

Domates: Enine ikiye bölünerek tuzlanır, tepsiye dizilerek güneşe bırakılır. Gün aşırı çevrilir, kurumaya bırakılır.

Bamya: Başları kesilip iplere saplanarak kurumaya bırakılır. Kuruyunca ipleriyle saklanır.

Nane: Koparıldıktan sonra yabancı otlarından temizlenir. Yıkanıp süzgeçte süzüldükten sonra gölgelik bir yerde bez üzerinde kurutulur. Yapraklar saplarından ayrıldıktan sonra ovularak ufalanır, elekten geçirilereksaklanır.

15.LİMON ŞURUBU

Limonlar yıkanır, ikiye ayrılarak sıkılan sular derin bir tencerede biriktirilir. Bir ölçü limon suyu, iki ölçü şeker olarak tencereye konulur. Çok kısık bir ateş üzerinde şekeri eriyinceye kadar kaynatılır. Şeker eriyince ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Soğuyan limonata şişelere konularak ağzı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. Serin yerde sonradan kullanılmak üzere saklanır.

16.MERCİMEK

Yıkanıp temizlenen bütün kırmızı mercimekler damlarda bez üzerinde kurutulduktan sonra taş değirmenlerde çekilerek ikiye bölünür. Kabukları savrularak temizlenip saklanır.

17.NAR PEKMEZİ (Bkz. syf. 339)

18.NİŞE ÇIKARMA

Yeni mahsul buğdaylar temizlenip/yıkanıp süzgeçlere döküldükten sonra teştlere konulup üzerine su doldurulur ve bekletilmeye bırakılır. Buğdaylar kabarıp patlayınca suyu süzülür kalan buğday ayakla ezilir. Avuç ayasında sıkılan buğdaylar ayrı birteşte konulur, üzerine yeniden su çekilerek karıştırılıp yeniden sıkılır. Buğday posa haline gelinceye kadar bu işlem devam eder. Buğdaydan elde edilen sular teştlerde güneşe bırakılıp üzerinde durulan sular alınarak dökülür. Böylece suyla un birbirinden ayrıştırılmış olur. Suları gidince tabaka halinde kalan nişastalar elle ovuşturularak un haline getirilir. Daha sonra da elekten geçirilerek kullanılır hale getirilir.

19.PORTAKAL ŞURUBU

Portakal ve limonlar yıkanarak kurulanır ve suyu sıkılır. Geniş bir tencereye iki ölçü portakal suyu, bir ölçü limon suyu, üç ölçü şeker konularak kısık ateşte şeker eriyinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra ağzı sıkıca kapatılan şişelerde serin yerde saklanır. Şuruplara ıslak maddeler değmemelidir ve portakal ve limon şurubu yapılırken renginin kızarmaması için, eritilen şeker kaynatılmamalıdır.

20.SADEYAĞ

Urfayeme-içme kültürünün başlıca malzemelerinden biridir. Baharda çiçek kokulu ve hafiftir. Yaz başında yapılan yağlar daha kuvvetlidir. Her Urfa evinde ihtiyaca ve ekonomik duruma göre piyasadan alınır ve yağ küplerinde saklanarak tüketilir.

21.SİRKE BASMA (Bkz. Eşkili, syf. 325)

22.ŞEHRİYE KESME

3-5 kg una bir yemek kaşığı tuz ilave edilerek sert bir hamur yoğrulur, dinlendirilir. Hamurdan küçük bir parça alınarak avuç içerisinde hareket ettirilip inceltilir. İnceltilen hamurlar iki cm uzunluğunda kesilir. Temiz beyaz bir bezin üzerine un serpilerek kesilen bu ince hamur parçacıkları serilerek kurumaya bırakılır. Kuruyan şehriyeler özel şehriye kavurma makinalarında az miktar yağla elle çevrilerek kavrulur ve kullanıma hazır hale getirilir.

23. ŞİRE ÇIKARMA (bkz. syf. 342 dipnot)

24.VİŞNE ŞURUBU

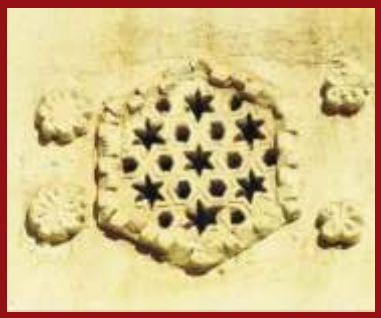
Vişneler yıkanıp geniş bir tencerede üzerine bir miktar su konularak bir taşım kaynatılır. Kaynama esnasında vişneler patlar. Soğuyunca bir süzgeçten ezilerek geçirilir, çekirdek ve posaları atılır. Bir ölçü vişne suyuna bir ölçü şeker konularak şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Soğuyunca şişelere konularak ağzı sıkıca kapatılıp serin yerlerde muhafaza edilir.

25.YAPRAK BASMA

Tiyeklerden toplanan ve yıkanan yapraklardan desteler yapılır. Desteler, büyük bir kavanoza üstüste gelecek şekilde dizilir. Büyük bir tencerede bol tuzlu su kaynatılır. Su ılıyınca yaprakların üzerine dökülür, tamamen soğuyunca ağzı sıkıca kapatılarak saklanır.

26.ZEYTİN

Zeytinler ya bir bıçak yardımıyla uzunlamasına dört yönden çizilir veya tokmakla kırılır. Geniş bir kapta üzerlerine su çekilir. Bu su gün aşırı değiştirilerek tatlılaşıncaya kadar devam eder. Tatlılaşan zeytinler kavanozlara konularak üzerlerine tuzlu su çekilip kullanılır.



ESKİ URFA'DA GÜNDELİK HAYATIN İÇİNDEN

URFA'DA MUTFAK KÜLTÜRÜ

TOPLU – ÖZEL YEMEKLER

YEME – İÇME İLE İLGİLİ ATASÖZLERİ VE DEYİMLER

YEME – İÇME SÖZLÜĞÜ

Ekler

Bahri Gerger Evi

ESKİ URFA'DA GÜNDELİK HAYATIN İÇİNDEN*

A.Cihat Kürkçüoğlu

Bizim kuşak bir geçiş kuşağıydı. Eski dönemlerden alınan mirasın yeniden şekillendirildiği 1400'lü yıllardan beri Urfa ağzı dahil olmak üzere oluşan yeni şehir hayatı pek az değişikliklerle 1970'li yıllara kadar devam etti. Eski evlerimizde ve sokaklarımızda devam eden bu geleneksel hayatın son dönemini yaşayan bizim kuşak, 1970'li yıllarda başlayan eski evlerin terki süreciyle birlikte geleneksel hayatı da terk etmek zorunda kaldı. Kültürel sürekliliğin devam etmesi için, genç kuşakların anne/babalarının yaşamış oldukları ve yakın tarihin önemli bir parçası diyebileceğimiz gündelik hayatın seyri ve kavramları hakkında bilgi sahibi olmaları gerektiği düşüncesiyle yeme içme kültürüne dair bu yazı dipnottaki makaleden ayrılarak yazılmıştır.

'Hayat'lar, yiyeceklerin yardımlaşılarak hazırlandığı mekânlardı

Misafire karşı 'yüzünüzü ağ etmek' gerekirdi. Onun için kış gelmeden misafire ikram edilecek yiyeceklerin hazırlanmasına başlanırdı. Kavun, karpuz çekirdekleri, 'menegüç', 'kendir tohumu' ve buğdayın tuzlanarak kavrulduğu 'kavurga' çerezi şişelere doldurulur, 'zerzembe'nin raflarına dizilirdi.

Kış gecelerinin vazgeçilmez tatlısı 'şire'nin hazırlanması ise başlı başına bir şölen havasında geçerdi. Güz ayında çıkan şirelik 'azezi üzüm'ü 'taylık'lar dolusu 'hayat'a yığılır, gece yarılarına kadar ezilerek suyu çıkarılırdı. Üzüm suyu, sabah erkenden 'hayat'ın ortasına kurulan 'şire kazanı'nda 'çekçek', 'bastık', 'kesme' ve 'sucuk' çeşitlerinin kıvamına göre kaynatılarak 'bulamaç' haline getirilirdi. Yeteneklerine göre komşulardan kimi 'bastık bulamacı' ile 'bastık yayar', kimi 'sucuk batırır', kimi 'çekçek ve bastık bulamacı'nı sinilere, tepsilere yayar, kimi de bunları dama taşırdı.

Ayrıca konu komşuya, eş, dost ve akrabalara yemeleri için 'sahan sahan' bulamaç gönderilirdi. En makbul 'bulamaç' 'kesme bulamacı' idi.

Kuruyan şire çeşitleri, evde yapılan 'nişe' ile 'nişelenir'di. 'Nişe' ile ayrıca, 'nişe helvası', 'palıza' gibi tatlılar da yapılırdır.

Hazırlanan 'şire' çeşitleri 'şire sandığı'na, bunların yanında yenecek olan 1000-2000 ceviz 'ceviz sandığı'na konurdu. 'Zerzembe'de muhafaza edilen bu sandıkların kilitleri de analarımızın boynunda asılı olurdu. 'Şire' ve cevizlerin hem ev halkına, hem de misafire yetecek miktarda hazırlanırdı. Ancak yine de annelerimiz 'ne olur ne olmaz, misafire yetmezse yüzümüz kara olur' düşüncesiyle bu yiyecekleri bizlere idareli kullandırırdı. Şire, kara ve balma kuru üzümle takviye

*Bu yazı yeme-içme kültürü dışında, diğer sosyal gelenekleri de içine alan daha geniş bir biçimde **Seyir Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi**nin 2005 yılında 11. ve 12. sayılarının birlikte yer aldığı Şanlıurfa özel sayısında **"Evler ve Anılar- Kaybolan bir Kültürün Öyküsü"** başlığı ile yayınlanmıştır.

edilirdi. Cevizler şimdiki gibi kilo ile değil 'tene' ile satılırdı.

'Boranı küftesi', 'tiritli küfte', 'yuvalak', 'aya küftesi', 'basma küftesi', 'içli küfte', 'lıklıkı küfte', 'yahudi küftesi' gibi emek isteyen ve zaman alan bulgur ağırlıklı yemekler ise 'kara bekmez' ve 'gün bekmezi'de aynı şekilde yardımlaşarak yapılırdı. Neşe içinde hazırlanan bu yiyeceklerin neşe içinde yenileceğine inanılırdı.

'Burgul' ağırlıklı yemeklerin çok sayıda olması 'çiğ küfte', 'yımırtalı küfte', 'frenkli küfte', 'mercimekli küfte', 'yağlı küfte', 'eşkili kıyma'nın da bulgurla yapılmış olması, bulguru önemli bir gıda maddesi haline getiriyordu. Bundan dolayı 'külfetli' evlerde 150-200 kilo 'küftelik' ve 'aşlık' bulgura ihtiyaç duyulurdu. Oldukça meşakkatli bir iş olan 'burgul kaynatma' birkaç kazanda imece usulü ile yapılırdı. Evdeki her çocuk bir bulgur kazanını seçer, kimin kazanı daha çabuk 'kaynara çıkarsa' o kazanmış olurdu. Kazanlarda kaynatılan buğdaya sıcak halde iken 'hedik' denir ve yemeleri için komşulara 'sahan sahan' gönderilirdi. Yeri gelmişken söyleyeyim, yeni diş çıkarmış çocuklar için ayrıca 'diş hediği' yapılır ve komşulara gönderilirdi.

Bulgurluk 'hedik' damlara serilip kurutulduktan sonra makinelerde çekilerek bulgur haline getirilirdi. 'Burgul çekme' zamanı sokaklarda, sırtında 'mengene' denilen bulgur çekme makineleri ile bulgur çekenler dolaşırdı. 'Şububup Abe (Mengeneci Abe)' (Abdurrahman Halepmollası) Urfa'nın en tanınmış bulgur çekenlerdendi. Pekmez ekmek yemeyi çok seven ve bu nedenle 'şububup' lakabı ile tanınan bu yaşlı amca, çekeceği bulgurun ücret pazarlığını yaparken 'bekmez ekmek' yemeyi de ücrete dahil ederdi. Bulgur çeken ekibin içerisinde 'tepirci' denilen eleyiciler de vardı.

Damda kurutulan bulgurluk buğdayın bir kısmı 'dögme' yapılma üzere 'aşiraşı(aşure)' tatlısında ve 'lebeni şorbası'nda kullanılırdı.

Her evin 'hayat'ında 'kara daş'tan yapılmış 'mecmek değirmeni' bulunur, kışlık 'mecmek' komşu kadınlar arasında yardımlaşarak bu el değirmeninde çekilirdi.

''Şa're kesme'' günlerinde tüm komşular bir araya gelir, o evin bir yıl boyu yenecek ''şa're''si el ile kesilirdi. Kesilen ''şa're''ler kurutulduktan sonra ''şa're kavuran'' kadınlar tarafından silindirik bir aletin içerisinde, ateşin üzerinde çevrilmek suretiyle kavrulurdu. Kavurma esnasında ''şa're'' içerisine yağ katılırdı. Sokaklarda gezen seyyar kavurucular olduğu gibi kendi evlerinde de bu işi yapanlar vardı.

'Yerik yeriyenleri', 'eşkili basamayanları' ve 'hastaları'da düşünmek gerek

Kavun, karpuz ve nar gibi meyveler 'zêrzembe'nin duvarlarını çevreleyen raflara dizilir, kış aylarında misafirlere ikram edilirdi. Kışın bulunmayan bu meyveler ayrıca 'yerik yeriyen' hamile kadınlara, içi çeken hastalara gönderilirdi.

Konu komşuya dağıtmak amacıyla küpler dolusu 'eşkili basılırdı'. Annem 'bize gelmiyor' diyerek 'eşkili basmazdı'. Her halde, bir defasında 'ekşili basmış' ve o yıl ailemizin başına gelen bir musibetin nedeni 'eşkili'ye yorumlanmış(!). Bundan dolayı tekrar basıldığında aynı musibetin tekerrür edeceğine inanıldığından bizim evde 'eşkili' basılmazdı. İşte bundan dolayı, 'eşkili' basamayanlar mahrum kalmasın, hayır olsun diye her mahallede küpler dolusu 'eşkili' basan evler vardı ve tüm mahalle bu evleri bilirdi. Annemizin elimize tutuşturduğu 'yoğurt sıtılı'nı hiç tanımadığımız bu evlere kış boyu birkaç kez götürür, doldururduk. Bazı evlerde ise 'eşkili' yapmada kullanılan sirke, küpler dolusu yapılarak dağıtılırdı.

Babamızın sıra geceleri

Babamızın sohbetle geçen 'sıra geceleri'ni büyük bir heyecan ve sabırsızlıkla beklerdik. 'Sıra' bizde olduğu akşam, evimizde tatlı bir heyecan başlar, annem komşuların da yardımı ile ikram edilecek yemekleri hazırlardı. Bizler sofraya oturmaz hizmet ederdik. Sıra geceleri edep, erkân öğrendiğimiz okul gibiydi.

Lise yıllarından itibaren bizler de arkadaşlarımızla 'sıra gezme'lerine başlamıştık. Bizim sıra gecelerimiz müzikli idi. O yıllarda yeni çıkmış olan teyplere kayıt yapmak moda olduğu için sıra gecelerimizde icra ettiğimiz müziği teybe kaydetmekten büyük zevk alırdık. Kayıt işi o kadar ciddiye alınırdı ki, geçilecek parçaları kâğıtlara yazarak arkadaşlara dağıtır, hep birlikte bu kâğıtlara bakarak şaşırmadan şarkı ve türküleri okurduk. Ortaokulda bu şekilde doldurduğumuz bir teybi arkadaşımız Zeki Parmaksız'ın babası Ömer Avni amcanın Sarayönü semtindeki oto parçacısı dükkânında ünlü sanatçılarımızdan Hafız Mahmut'a dinletmiş, onun; 'Bu bant Urfa işi değil, radyoda doldurulmuşa benziyor' demesi üzerine hayli gururlanmış idik.

Gece gezmeleri uzun kış gecelerini kısaltırdı

Komşular ve akrabalar arasındaki sevgi bağı, uzun kış gecelerindeki misafifrliklerle daha bir perçinlenirdi. Yakın akrabalar arasındaki gece gezmeleri 'maile', komşular arasındaki gezmeler

kadın kadına ev çocuklarla olurdu. 'Kapı karşı' komşumuz Kayısılar'dan Osman Amca'nn hanımı 'Hadice Dayze'nin 'haket'lerini çok sevdiğimizden hep onlara gitmek isterdik. 'Tandır Kürsüsü'nün üzerindeki geniş 'tandır yorganı'nı dizimize kadar çekerek 'kürsü'nün çevresinde oturur, 'çıra kürsüsü' üzerindeki gaz lambasının titrek ışığı altında odanın 'cüng'ünde bağdaş kurarak oturan 'Hadice Dayze'nin 'haket'lerini heyecanla dinlerdik. Bilmeceler sorar. 'el el el üstte, el kemerin üstünde, kimin eli en üstte' oyununu oynardık. Bizleri uyku basmadan, gecenin sonlarına doğru ikram edilen 'şire'yi yada 'küncülü akıt'ı daha sonra bastırsın diye mangal 'ataş'ı üzerinde 'patpat eleği' ile yapılan 'patpat'ı, 'şorlak kavurga'yı yedikten sonra 'zuvah'lar karanlık olduğu için 'fanus' ışığı ile evlerimize dönerdik.

Fanustan önce aydınlanma daha az ışığı olan 'idare' veya 'fener' ile olurmuş. Ancak ben bunlara yetişmedim. 'Fanus' Urfa'ya geldiğinde, daha aydınlatıcı ışığı nedeniyle kadınların yüzleri daha bir iyi görünür olmuş, bu nedenle halk arasında 'çıktı fanus, kalmadı ar namus' sözü söylenerek fanusun ahlak bozucu bir aydınlatma aracı olduğu vurgulanmak istenmiş.

'Hayat'larımız yaz aylarında nefes aldığımız serine mekânlardı

Yaz günleri eve gelen misafirler 'hayat'taki 'kerevit' ve sandalyelerde, yer 'döşek'lerinde ağırlanırdı. 'Kan ter içinde' evimize ulaşan kadın misafirlerin hemen başlarındaki örtüler, üzerlerindeki mantolar, çarşaflar alınırdı. Oturduklarında serinlemeleri için annemiz eline aldığı büyükçe bir havluyu misafirlerin yüzlerine doğru savurarak onları 'yeller', yorulduğunda bu işi ya biz çocuklar ya da misafirlerin içerisinde bulunan genç kızlar yapardı. O zamanlar ne klima ne de vantilatör vardı. 'Hayat'ın 'nehit'leri sulanarak ayrıca serinlik sağlanırdı.

Ayrıca her evde misafirlere dağıtılmak üzere, buğday saplarının yan yana özen ile birleştirilip renkli ipliklerle dekoratif biçimde dikildiği, çevresi pileli ince bez ile çevrili, ağaç saplı yelpazeler bulunurdu.

Misafire hemen kahve ikram edilirdi. Çekilmiş kahve, bu gün olduğu gibi cam kavanozlarda değil, ceviz ağacından yapılmış elips biçiminde, 15 cm genişliğinde, 7-8 cm yüksekliğinde, çevresi ve kapağı sarı renkli kabara 'mıh'larla süslenmiş 'kahve ölbesi'nde muhafaza edilir, buna da 'duz ölbesi' denirdi.

Evlerimizin 'hayat'ları çocuk bahçemiz ve yaz aylarında günün tamamını geçirdiğimiz mekânlardı. İlkbahar gelince babam hayatın bir köşesine 'kerevit kurar' ve yemeklerimizi bunun

üzerinde yerdik. Yemek kültürümüzde porselen tabak, çatal bıçak yoktu. Sulu yemekleri bakır leğenlerde ve sahanlarda yerdik. 'Kaburgalı sahan', 'çirtikli sahan' sahan çeşitlerimizdendi. Pirinç ve bulgur pilavları 'lenger'de yenirdi. Ancak bizim evde birer takım porselen tabak ve çatal bıçak bulunurdu. Böylece İstanbul'dan, Ankara'dan bir misafir geldiğinde yemek servisi porselen tabaklarda, çatal bıçaklı olarak yapılırdı.

'Hayat'ımızda çiçelik, incir ağacı, bir de 'ariş'imiz vardı. Bir kenarda 'küllük', 'kuyu' ve 'tel dolap' yer alırdı. Sofradan artan ekmek kırıntılarını çöpe atmak günah olduğu için çiçekliğe silkelerdik. Serçeler ve 'kît'ler bu kırıntılarla beslenirlerdi. İncir ağacımız oldukça yüksekti ve 'kara incir' verirdi. Biz çocuklar hepimiz birkaç kez bu ağaçtan düşmüştük. Bir defasında Nihat ağabeyim tehlikeli bir biçimde düşünce, babam istemeyerek de olsa bu ağacı kesmek zorunda kalmıştı. 'Ariş'imiz yediveren idi. 'Teşt'ler dolusu topladığımız koruğu ezerek 'koruk eşkisi' yapar, 'su kabağı', 'bamya aşı', 'bütün balcan' gibi eşkili yemekler pişiren, 'bostana' yapan komşulara gönderirdik.

Kuru nane serpilmiş koruk suyu içerisine 'hıyar'ların küçücük doğrandığı 'koruk salatası' ve 'bostana' ile yenilen 'burgul aşı'nın tadına doyamazdık.

'Ariş'ımızın 'arzele'sinin direkleri 5-6 yılda çürüdüğünden babam yeni direkler alır, kendisinin de evde olduğu bir pazar günü komşumuz Nacar Edip Usta'nın inşaat kalıpçısı oğlu Mahmut Usta'yı çağırarak 'arzele'yi yenilerdi.

'Hayat'ın bir köşesinde büyük taş 'curun'u 'küllük' olarak kullanıyorduk. O zamanlar en güçlü çamaşır deterjanı soda idi. Ayrıca su içerisine karıştırılan kül, su durulduktan ve dinlendikten sonra 'küllü su' olarak çamaşır ve bulaşık yıkamada deterjan görevi görüyordu. 'Şire' zamanı ise 'küllü su' boşaltılır ve 'küllük'te üzüm ezilirdi.

'Nahit hayatlar' yıkanırken daha dayanıklı olan 'bahça sipirgesi' ile süpürülürdü. Urfa bahçelerinde yetiştirilen süpürge bitkisinden yapılan bu süpürgeler bahçeciler tarafından satılırdı. Daha narin yapılı olan, her halde Halep'ten geldiği için 'Halep Sipirgesi' olarak adlandırılan süpürge ile odalardaki halı ve kilimler süpürülürdü.

'Hayat'lar tören mekânları idi

1950-1960'lı yıllara kadar Urfa'da düğün salonu olmadığı için, düğünler 'hayat'larda yapılırdı. 'Hayat'ı küçük olanlar, akrabalarının veya komşularının evlerinin geniş 'hayat'larında düğünlerini yaparlardı. Düğünlerde, 'hayat'ın bir köşesine 'güvegi'nin oturacağı 'taht' kurulur, bu

taht zeytin dalları ve yanan renkli mumlarla süslenirdi. Davul zurna eşliğinde oynanan 'dörtlü gegenek' oyununa ve halaylara damlara dizilmiş kadınlar 'zılgıt çalarak' eşlik ederdi.

Düğün yemeği olan 'süpha'da 'hayat'lı evlerde verilirdi. 'Süpha yemeği'nin başında 'kuzu içi', 'üzlemeli pilav' ve 'zerde' gelirdi.

Hali vakti yerinde olanlar senede bir gün 'tirit' verirlerdi. Tirit verilen evin kapısı sabahtan öğlene kadar açık tutulur, özel olarak davet edilen eş, dost, fakir fukaraya 'tirit' ikram edilirdi. Kapı açık olduğundan yoldan geçen herkes içeriye girerek bu 'hayır yemeği'nden yerdi.

Sünnet törenleri de 'hayat'larda yapılırdı. Sünnet töreninde 'tirit', 'kuzuiçi', 'üzlemeli pilav' ya da sıcak süt ile pasta ikram edilirdi.

'Tandırlık'larımız

Evlerin, 'ekmek yapma', 'yimek bişirme', 'ges yıkama' işleri hep 'tandırlık'ta yapılırdı. Babamız, 'aşlık' almak için bizi çarşıya götürür, o gün pişecek yemeğe konacak malzemeleri 'Mevlahana Çarşısı', 'Mahacır Çarşısı' ve 'Koyun Bazarı'ndaki bakkallardan satın alarak doldurduğu sepete koyar ve bizimle eve gönderirdi. Sepetin içindekiler görünmesin, fakirlerin içi çekmesin diye sepetler kapaklı idi.

Bir çok evde, esas yemek akşamleyin yenmesine rağmen, bizim evde öğlen yenirdi. Yemeklerde kullanılan etler çok yağlı, kuyruklu olurdu. Bugünkünün tam tersine, kasaptan et alınırken '-aman kuyruklu olsun' ricasında bulunulurdu.

Kış günlerinde sabah kahvaltımız bazen 'mecmek şorbası' bazen 'bekmezli nişe helvası' bazen de 'bekmezli un bulamacı' idi. Rahmetli annelerimiz sabah ezanında uyanır, 'tandırlık'ta 'çirpi'leri kırarak 'odun ataşı'nı yakar ve 'şorba kazanı'nda 'şorbayı asar'dı. 'Mecmeğin bişkel' olması halinde 'şorba' 1-1,5 saatte, uykudan uyanmamıza yakın yetişirdi. 'Aş leğeni'ne konan 'şorba' yer 'sıfrası'nda etrafı çevrelenerek kaşıklanırdı. Babalarımız işe, bizler okula giderdik.

Sadece çorba hazırlamak için annelerimizin her sabah tatlı uykularından yaptığı iki saat fedakârlık bile, 'Cennet anaların ayağı altındadır' hadisindeki mesajı anlamamıza yeter her halde.

Yemekler ocaklarda piştiği gibi, 'maltız' ve 'kazocağı'nda da pişirilirdi. 'Maltız'daki 'kömür ataşı'nda 'bişen' yemeklerin tadı daha bir başka olurdu.

Çaylar ve bazı acil yemekler 'kazocağı'nda, kahveler 'ispirto ocağı'nda pişirilirdi.

'Kazocağı'nı yakmak bir marifet isterdi. Pompalamanın süresini iyi ayarlamak gerekirdi. Fazla pompalandığı takdirde biriken gaz yağı 'alav topağı'na döner ve tehlike gösterirdi.

'Ekmeği ekmekçiye ver, on ekmek fazla ver'

'Tandırlıklar', 'ekmek yapma' ve 'ges yıkama' günlerinde annemizin sabah ezanından akşam ezanına kadar gün boyu zamanını geçirdiği mekânlardı. 'Çarşı ekmeği' alanlar için, '-vah vah... her halde evde ekmek yapacak unları yok, Allah yardım etsin' denildiği için çarşı fırınından ekmek almak ayıp sayılırdı. Bu nedenle 'ekmek günü'nde 15-20 gün yetecek kadar yufka ekmeği yapılırdı. Ekmek, ekmekçi kadınlar tarafından yapılırdı. Bizim ekmekçimiz, aslen Malatyalı olan ve Büyük Yol'da oturan 'Zeynep Dayze' idi. Üç-dört gün önceden Zeynep Teyzenin evine gider '-Zeynep dayze, annem deyi ki, inayin günü bize ekmeğe gelsin' derdik. Zeynep Teyze şayet belirtilen günde müsait ise 'olur gelirim' derdi. 1950'li yıllarda Urfalı kadınlar haftanın günlerini Pazartesi, Salı,... olarak değil, 'İsnayin, Telata, Erbea, Hamis, Cuma, Sept, Bazar' olarak anardı.

Kararlaştırılan günün sabah ezanında Zeynep Teyze yardımcısı ile birlikte evimize gelir, teştler dolusu hamur yoğrulur, 'tezek' ya da 'biyan' ile ocak yakılırdı. O yıllarda yarısından fazlası ekilemeyen Harran Ovası'nda bol miktarda bulunan 'Biyan', köylüler tarafından toplanarak develerle şehre getirilir ve Sultan Hamamı yanındaki meydanda satılırdı. Bu bitkinin kökünden ayrıca 'biyan balı' denilen şifalı meyan şerbeti yapılırdı.

Zeynep Teyze 'ekmek tahtası'nda 'ohlavı' ile yufka şeklinde açtığı hamuru oklavalara sarılı olarak yardımcısının yanına sıralardı. Yardımcısı da bu yufkayı, 'tezek ataşı'nın 'kızdırdığı' ocak üzerindeki 'ekmek sacı'nda 'ahtar ağacı' yardımı ile 'ahtar dönder' ederek pişirir annemin önüne atardı. Annem de kurumaları amacıyla bir müddet açıkta serdiği bu yufkaları 'zerzembe'ye götürüp 'ekmek sellesi'nin üzerinde üst üste istif ederdi. Kuru olan bu ekmeklerin üzerine elimizle 'su habbeleyerek' 15-20 gün boyunca yerdik.

Ekmek günü, üzerine 'sade yağ' sürülmüş ve 'mısır şekeri' serpilmiş sıcak 'bazlamaç'ın tadına doyamazdık. Sıcak bazlamaçlar ayrıca 'çarpım çarpım' komşulara da gönderilirdi. İşin sonuna doğru artan hamurlar erişte şeklinde kesilerek 'hamurlu' aşı pişirilir, yuvarlak dilimler halinde kesilen 'balcan'larla sac üzerinde 'saca basma' yapılır ve 'yağ tavası'nda 'bişe' kızartılırdı. 'Saca basma' yemeği, 'behteniz' ile 'dürmük' yapılarak yenirdi. 'bişe' ayrıca, 'aziz geceleri'nde de pişirilerek konu komşuya dağıtılırdı.

Akşama doğru iş bitince ekmekçilere, yevmiyeleri yanında bahşiş olarak ayrıca beşer, onar adet ekmek verilirdi. Ne kadar fazla ekmek verirseniz, ekmekçiniz size naz yapmaz, gelecek sefer çağırdığınızda bazı işlerini dahi iptal ederek sizin işinize gelirdi. Bazı aileler, ekmeği ekmekçilere yaptırmayıp kendileri yapmaya kalkarlardı. Bu durumda, hem yorulurlar, hem de yaptıkları ekmekler ekmekçilerinki kadar güzel olmazdı. İşte, işi erbabına yaptır, ücretini biraz fazla ver anlamına gelen 'Ekmeği ekmekçiye ver, on ekmek fazla ver' sözü bu nedenle söylenmiş ve atasözü haline gelmiştir.

Damlarımız, damlarımız...

Toprak damlarımız yaz aylarında yatmak için 'taht'ların kurulduğu, güz aylarında 'burgul', 'isot', 'frenk suyu', 'bekmez' ve 'şire'nin kurutulduğu mekânlardı. İlkbahar geldiğinde 'yoğurt çiçekleri'nin kapladığı, renk renk lalenin yetiştirildiği damlarda toplanan komşular, yaptıkları 'koruk eşkili kıyma' ve 'yımırtalı küfte'yi, 'teze ariş yaprağı', 'su yarpızı', 'pirpirim', 'herdel', 'kuzukulağı' ve 'tuzikbendik' ile neşe içerisinde yerlerdi.

'Teze firenk', 'behteniz', 'pirpirim' ve 'deleme pendir'in 'kuru ekmek'le yoğurulması ile yapılan 'döğmeç' bahar aylarının damlarda yenilen diğer bir çerez yemeği idi.

Gelin hamamları ve doğdu hamamları

Yeni gelinlerin getirildiği hamamlarda, tuzsuz leblebinin un haline getirilerek toz şekerle karıştırıldığı yiyecek hamama gelen herkese ikram edilir, özellikle çocuklar bu yiyecekten bol miktarda alabilmek için yarışırdı. Doğum yapmış hanımları için de düzenlenen 'doğdu hamamı'nda da aynı tür yiyecek ikram edilirdi.

Hamamlar bazen çiğköftenin yoğrulduğu, mevsimine göre meyvenin yenildiği mekânlardı. Çünkü öğlen gelinen hamamda akşam ezanına kadar kalındığından yeme-içme bir ihtiyaç haline geliyordu.

Sonuç

Bugün bütünüyle yaşanması artık imkânsız olan yakın tarihin bu kültürel pratiklerinin genç kuşaklarca öğrenilip yeni yaşam düzeninde yeni formlarda devam ettirilip ettirilmeyeceği bilinmez. Ancak bizim kuşağa düşen görev bu kültürel mirasın aktarılmasıdır.

METİNDE GEÇEN TERİMLER ve DEYİMLER

Abe : Abdurrahman adının kısaltılmış şekli
Ahtar Ağacı : Yufka şeklinde açılmış hamuru kızgın sac üzerinde çevirmeye (ahtar-dönder) etmeye yarayan tahta alet
Ahtar Dönder Etmek: Evirip çevirmek
Akkıt(çı) : Macun şekeri, macun şekeri satan
Alav : Alev
Alav Topağı : Alev yumağı
Ariş : Asma
Arzele : Asmanın dallarının oturduğu ahşap çardak
Aş Legeni : Yemek konmaya yarayan büyükçe ve kenarları yüksek bakır kap
Aşlık : Pişirilecek yemeğin tüm malzemesi
Aşiraşı : Aşure
Ataş : Ateş
Ataş Değirmeni : Elektrikle çalışan un değirmeni
Aya Küftesi : Dövülmüş et ile bulgurun yoğrulması ile hazırlanan köftenin, avuç ayası içerisinde yassı yuvarlak hale getirilerek kızartılması suretiyle yapılan yiyecek
Azezi Üzümü : Güz aylarında yetişen, pekmez ve pestil türü tatlılar yapılan üzüm çeşidi
Aziz Gecesi : Kutsal gece, Kandil gecesi
Bahça Sipirgesi (süpürgesi) : Urfa bahçelerinde yetiştirilen süpürge bitkisinden bahçeciler tarafından yapılarak satılan kaba süpürge
Bereket Düşmesi : Yiyeceklerin ilahi bir kuvvetle çoğalması, bereketlenmesi
Balcan : Patlıcan
Balma Üzüm : İri taneli, kuru kahverengi üzüm
Bamya Aşı : Bamya yemeği
Basma Küftesi : Dövülmüş et ile bulgurun yoğrulması ile hazırlanmış köftenin, avuç içerisinde yuvarlak hale getirilip parmakla hafifçe basılarak kızartılması suretiyle yapılan ve yağlı salçalı su içersine katılarak yenen bir yemek türü
Bastık : Pestil
Bastık Bulamacı : Pestil Bulamacı
Bastık Yayma : Pestil bulamacının bez üzerine ince bir şekilde yayılması işlemi
Bazar : Pazar günü. Pazar Yeri anlamında da kullanılır
Behteniz : Maydanoz
Bekmez : Pekmez
Bişe : Lahmacun şeklinde açılan mayalı hamurun yağda kızartılması ile yapılan yiyecek

Bişkel : Nohut, mercimek ve kuru fasulye gibi yiyeceklerin çabuk pişenine verilen ad
Bişirmek : Pişirmek
Biyan : Kökü derinlerde, küçük yeşil yapraklı çalı tipi bir bitki. Kökünden meyan şerbeti yapılır
Boranı Küftesi : Yapılması zahmetli olan bir Urfa Yemeğinin köftesi
Bostana : İnce doğranmış yeşil soğan, taze yeşil biber, maydanoz ve küçük doğranmış domateslerin bol limonlu veya koruk ekşili su ile karıştırılmasından yapılan sulu salata
Bulamaç : Üzüm suyunun un ya da nişasta katılarak kaynatılıp hafifçe katı hale gelmiş şekli
Burgul : Bulgur
Burgul Kazanı : Bulgur kaynatılan kazan büyük bakır kazan
Burgul Aşı : Bulgur Pilavı
Curun : Taş yalak
Cüng : Oda köşesi
Çarpana : Eski ayakkabı
Çarpım Çarpım : Bir adet bazlama ya da yufka ekmeğin katlanmış hali
Çekçek : Üzüm bulamacının tepsilere kalın biçimde yayılarak güneşte kurutulması ve kurutulduktan sonra küp şeklinde kesilmesiyle yapılan tatlı. Ayrıca küp şekline verilen ad
Çekçek Bulamacı : Çekçek yapılan bulamaç
Çındır : Çiğköftelik yağsız etten çıkan sinir
Çıngı : Kıvılcım
Çiğküfte : Dövülerek siniri alınmış yağsız et, ince bulgur, pul biber (kuru isot), tuz, salça karışımının yoğrulduktan sonra ince doğranmış yeşil soğan ve maydanozla karıştırılması suretiyle yapılan yiyecek. Çiğ köfte
Çirpi : İnce dal, çalı çırpı
Darıçı : Mısır satan kimse
Darıçı Miçe : Mısırcı Mustafa
Datlı : Tatlı
Dayze : Teyze (Dayı kelimesinden geliyor)
Deleme Pendir : Topaç şeklinde Urfa peyniri. Baş Peynirde denir
Diş Hediği : Yeni diş çıkarılmış çocuklar için yapılan kaynamış buğday yiyeceği, hedik
Doğdu : Yeni doğmuş kadına yapılan ziyaret, doğduya gitmek
Dögme : Aşure, lebeni gibi yiyeceklerin yapımında kullanılan, kaynamış ve dövülmüş buğday, yarma
Duz Ölbesi : Tuz muhafaza edilen ahşap kap
Dügün Evi : Düğün yapılan ev

Dürmük : Dürüm
Ekmek Sacı : Yufka eğmeğinin pişirildiği sac
Ekmek Sellesi : Üzerine yufka ekmek yığılan sele
Ekmek Tahtası : Üzerinde oklava ile ekmek hamuru açılmaya yarayan ayaklı tahta
Ekmek Yapma : Ekmek pişirme
Et Tokmağı : Çiğköftelik eti taş üzerinde dövmeye yarayan tahta tokmak
Eşki : Ekşi
Eşkili : Sirke ve taze yeşil biberle yapılan bir çeşit turşu
Eşkili Basmak : Turşu kurmak
Eşkili Kıyma : Bulgur, salça, biber karıştırılıp çiğköfte gibi yoğrulduktan sonra sulandırılıp, limon yada koruk ekşisi katılarak yenilen aparatif yiyecek
Eyvan : Urfa evlerinde üzeri ve üç tarafı kapalı, ön tarafı kemer şeklinde açık mekân. Eyvanın yazın güneş görmeyenlerine "yazlık eyvan", kışın güneş görenlerine "kışlık eyvan" denir
Fanıs : Gemici feneri
Fırdolayı : Çepeçevre
Frenkli Küfte : Çiğ köftenin, etsiz ile yapılanı
Frenksuyu : Domates salçası
Gelin Hamamı : Yeni gelinin ilk götürüldüğü hamam. Akrabaları davet edildiği gelin hamamı birşenlik havasında geçerdi
Ges : Çamaşır. Giysi kelimesinden gelmektedir
Ges Yıhama : Çamaşıryıkama
Gün Bekmezi : Üzüm suyunun güneşte kurutulması ile yapılan pekmez
Gezenek : Urfa evinde ikinci kat odalarının önünde bulunan, avluya bakan, balkon şeklindeki yer
Hadice Dayze : Hatice Teyze
Haket : Hikâye
Halep Sipirgesi (Halep Süpürgesi) : Günümüzde de kullanılan, yelpaze biçimli, sapı kendisinden süpürge. İlk önceleri Halep'ten getirildiği için bu adla anılmıştır
Haşhaş Kâhke : Gevrek bir simit türü
Hayat : Urfa evinde avlu
Hedik : Yeni kaynamış ve henüz sıcak olduğu için yenilebilen buğday
Herdel : Çiğ köfte ile çiğ yenilebilen bir çeşit ot
İçli Köfte : İçli Köfte
İnne (Kazocağı İnesi) : İğne, Gazocağının başı tıkandığında açmaya yarayan iğne
İsot : Biber

Kâhke : Simit
Kahve Ölbesi : Çekilmiş kahve konmaya yarayan küçük tahta kutu
Kan Ter İçinde Kalmak : Çok yorulmuş ve terlemiş olmak
Kara Bekmez : Üzüm suyunun kaynatılması ile yapılan pekmez
Karaet Daşı : Üzerinde çiğköftelik et dövmeye yarayan düzgün yüzeyli, siyah renkli bazalt taş
Kara İncir : Siyah incir
Kavurga (şorlak Kavurga) : Kavun,karpuz çekirdeği, menengiç ve kendir tohumunun tuzlanarak kavrulmasından elde edilen kışlık çerez. (Şorlak kavurga : Tuzlu kavurga)
Kaynara Çıkmak : Kazandaki suyun veya yemeğin kaynamaya başlaması
Kaynar Kazanı : Beyaz çamaşırların kaynatıldığı kazan. Ges kazanı da denir
Kazyağı : Gaz yağı
Kendir Tohumu : Çedene
Kerevit : Ahşap sedir
Kesme : Üzüm suyunun kaynatılarak bulamaç haline getirilmesinden sonra, içersine pirinç ve birtakım baharatlar katılıp kalınca serildiği kaplarda kurutulması ile yapılan tatlı. Çok tatlı olduğundan, insanları kesmesi, yani içini bayıltması nedeni ile "kesme" adını almıştır
Kesme Bulamacı : Kesme yapılan bulamaç
Koruk Eşkisi : Koruk suyu
Koyun Bazarı : Haşimiye Meydanı ile Türk Meydanı arasındaki çarşı
Koruk Eşkili Kıyma : Çiğköftenin içersine koruk suyu katılarak sulandırılmış şekli. Aperatif olarak yenilir
Kufa : İçersine hediyelik üzüm,incir konulan sepet
Kuru Ekmek : Kuru yufka ekmeği
Kuş Takası : Kuş evi
Kuzuiçi : Pilav üzeri etli bir yemek
Kuzu Kulağı : Baharda çıkan ve çiğ köfte çeşitleri ile çiğ yenilebilen, kuzu kulağına benzer bir ot
Külfetli Ev : Nüfusu kalabalık aile
Küllük : İçerisinde küllü su bulunan taş yalak
Küncülü Akıt : Susam ile pekmezin kaynatılıp ceviz içi taneleri karıştırılarak tepsiye ince biçimde yayılıp kurutulması ile yapılan bir çeşit tatlı
Küncülü Kâhke : Susamlı simit
Lıklıkı Küfte : İçersine kıyma et yerine, iç yağı konularak haşlanan bir nevi içli köfte. Sıcak iken sallandığında içerisindeki erimiş yağ "lık lık" diye ses verdiği için bu adı almıştır

Mevlahana Çarşısı : Mevlevihane yanındaki çarşı
Mahacır Çarşısı : Narinci Camii doğusunda, Narinci camii ile Demirci Pazarı arasındaki çarşı. Muhacirlerin çarşısı
Maskan : Urfa evinde, yatak odası içerisinde, yatak koymaya yarayan ikinci bir küçük oda
Maltız : Üzerinde kömür ateşi ile yemek pişirilen madeni ocak, kuzine
Mangal Kaymak : Mangal ateşini yakmak
Mecmek : Mercimek
Mecmek Şorbası : Mercimek çorbası
Mecmekli Küfte : Et yerine katı şekilde mercimek çorbası ile yoğrulmuş çiğköfte çeşidi
Menegüç : Menengiç
Mengene : Bulgur çekme makinası
Mengeneci Abe : Bulgur çeken Abdurrahman
Mısır Şekeri : İnce toz şeker. İlkzamanlar Mısır'dan geldiği için bu adla anılmıştır
Nahit : Düzgün kesilmiş avlu döşemesi taşı
Nişe : Nişasta
Nişe Helvası : Nişasta helvası
Ohlavı : Oklava
Ölbe : İçersine tuz, kahve, yoğurt koymaya yarayan tahta kutu
Palıza : Nişasta ile yapılan, şekerli su karıştırılarak kaşıkla içilen bir çeşit tatlı
Patpat : Mısır patlağı
Patpat Eleği : Mısır patlatmaya yarayan alet
Pendir : Peynir
Pirpirim : Semizotu
Pisik : Kedi
Rızık : Rızık
Sacabasma : Yuvarlak kesilmiş patlıcanların yağlanarak iki yüzünün kızgın sacda pişirilmesi ile yapılan yemek. Genellikle maydanozla birlikte dürüm yapılarak yenir.
Sac Ekmeği : Sacda pişirilmiş yufka ekmeği
Sadeyağ : Urfa'ya has hayvansal katı yağ. Arap Yağı ya da Urfa Yağı da denir
Sıfra - Sırfa : Sofra
Sıra Gecesi : Urfa'da arkadaş gruplarının sıra ile her hafta birinin evinde toplanma geleneği. Bu toplantılarda, müzik icra edilir, sohbet yapılır, oyunlar oynanır ve eğlenilir
Sırga : At ve eşeklerin üzerine atılan, sağda ve solda geniş cepleri bulunan, kıldan dokunmuş büyük heybe
Sıtıl : Kova
Su Değirmeni : Karakoyun Deresi ve Balıklıgöl suyu güzergahında yer alan ve bu sularla çalışan değirmen

Sucuk Batırmak : İplere iğne ile dizilmiş cevizlerin birkaç kez üzüm bulamacına daldırılması
Su Habbelemek : El ile su tanelemek
Sukabağı : Asma kabağı
Suyarpızı : Nane'ye benzeyen, su kenarlarında yetişen ve çiğ yenen bir çeşit ot. Bu otun kayalıklarda yetişenine de "Kayarpuzu (kaya yarpuzu) denir
Süpha : Düğün yemeği
Şa're : Şehriye
Şekerli Kâhke : Şekerli simit
Şorba : Çorba
Şorbayı Asardı : Çorbayı pişmek üzere ocağa koyardı
Şire : Üzüm suyundan yapılan pestil, çekçek,sucuk gibi tatlı çeşitlerinin genel adı
Şire Kazanı : Şire yapılacak üzüm suyunun kaynatıldığı büyük bakır kazan
Şububup : Şurup sözcüğünden üremiş "tatlı seven" anlamında
Şububup Abe : Tatlı seven Abdurrahman
Tirit : Et suyu içersine ekmek doğranarak yenilen yemek
Tandır : Hafif ateşli mangalın üzerindeki sehpaya yayılan yorgan ve bu yorganı dizlere çekerek ısınmaya yarayan düzenek
Tandırlık : Mutfak
Tandır Kürsüsü : Tandır mangalının üzerindeki sehpa
Tandır Yorganı : Tandır sehpasının üzerine örtülen yorgan
Tarıf : Isınmak amacı ile pişmiş topraktan yapılmış bir çeşit mangal. İçersinde kömür ateşi yakılırmış
Taylık : Üzüm selesi
Teldolap : Yiyeceklerin bozulmaması için kapakları telli ahşap dolap. Avluda muhafaza edilirdi
Temir (temur) : Demir
Tepirci : Bulgur eleyen
Teze Frenk : Taze domates
Teze Ariş Yaprağı : Taze asma yaprağı
Tezek Ataşı : Tezek ateşi
Tiritli Küfte : Yağsız et ile yoğrulmuş bulgurun avuç içerisinde küçücük yuvalanarak haşlanması ve bunun haşlanmış nohut ve et suyu ile karıştırılması ile yapılan yemek
Torpah Hayat : Zemini toprak avlu
Tuzikbendik : Çiğköfte ile çiğ yenilebilen bir çeşit ot
Unnukçu : Buğdayı un yapılmak üzere değirmene götüren at ya da eşek hamalı, yayılan genişçe yorgan

Unnuk Çuvalı : Buğdayın un yapılmak üzere değirmene götürüldüğü çuval
Üfürdükçe : Üfledikçe
Üsküre : Bakırdan yapılmış tas
Üzlemeli Pilav : Yarılmış nohut ve kuru üzümün pekmezle pişirilerek beyaz pilav üzerine serilmesi ile yapılan pilav türü
Yağlı Küfte : Bulgurun ince doğranmış kuru soğan, salça ve biberle yoğrulmasından sonra kızartılmış yağ katılmış köfte çeşidi
Yahudi Küftesi : Çiriş (bulgur gibi çekilmiş buğday) ile yoğrularak, içli köfte gibi içine et doldurulan, haşlanarak salçalı su ile karıştırıldıktan sonra yenen bir yemek. Bu yemeğe "masluka" da denir
Yediveren : Bir mevsimde yedi defa koruk veren Asma cinsine verilen ad
Yerik Yerimek : Aşermek
Yerik Yeriyen : Aşeren
Yeşillik : Çiğköfte ve diğer köfte çeşitleriyle birlikte yenilen marul, semizotu, kuzukulağı, suyarpızı v.b. otlar
Yoğurt Ölbesi : Yoğurt konmaya yarayan ahşap kap
Yemek Bişirme : Yemek pişirme
Yımırta : Yumurta
Yımırtalı Küfte : Et yerine yağda pişirilmiş yumurtanın (kaygana) karıştırıldığı çiğköfte çeşidi
Yuvalak Küfte: Salçasız çiğköftenin avuç içerisinde yuvarlanarak suda haşlanmasından oluşan yiyecek. İnsanı gün boyu tok tuttuğu için, eskiden sahurlarda sütlaç ya da hoşaf ile yenirdi
Yüz Ağartmak : Misafire kusursuz ikramda bulunarak mutluluk duymak
Zerzembe : Kiler. Urfa'da, yer altında, yarım bodrum şeklinde olan kilerlere "zir-i zemin" sözcüğünden türeyen zerzembe denilmektedir
Zerde : Pirincin şekerli suda pişirilmesi ile yapılmış, çorba kıvamında bir tatlı. Bu tatlıya yeşil bir renk vermesi için "haspir" çiçeği katılır

Ek - 2

URFA'DA MUTFAK VE MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHÎ ARKA PLÂNI

Doç. Dr. Abdullah EKİNCİ

Toplumun sahip olduğu sosyo-kültürel değerler, geçmişin kültürel kalıntılarını içerirler. Urfa gibi zengin tarih ve kültürel mirasa sahip şehirlerde, her unsurun bir arka planının bulunması kaçınılmazdır. Urfa mutfağı hem tarihsel kültür ve coğrafik özelliklerin hem de insanların yaşam tarzlarını ve geleneklerinin izlerini taşımaktadır. Modern yaşamın bütün olumsuzluklarına rağmen bu izler değişime direnmektedir. Geleneksel Urfa evleri avlusu, eyvanı, odaları, tandırlığı, kilerleri, ahırları (develik), havuzları, helaları, hamamları, damları, kapıları, pencereleri (takalar), çörtenleri, bacaları (piherik, piheri), kemerleri, merdivenleri, korkulukları ve dönme dolaplariyle, söz konusu kültürel birikimin en can alıcı mekânlarıdır. Urfa evlerinin gözden kaçan en önemli ayrıntılardan biri de tandırlık ve kilerlerdir. Özellikle kileri doldurmak için, yazın kışlık; kışında yaza hazırlık yapılır.

Ortaçağ evlerinde önemli mekânlardan biri de 'tandırlık'/mutfaktır. Ortaçağ kadınının zamanını en çok geçirdiği mekân, hiç şüphesiz ki mutfak idi. Sarnıçtan uzak olmayan bir yerde bulunan mutfakta bir kaç ocak yer alırdı. Ocaklar damdaki tek "piherik"/ bacaya bağlıydı. Urfa'da bacanın adı "piherik"tir. Urfa'da en güzel piherik örneği, Mahmutoğlu Kulesi'nin piheriğidir. Bugün hala ayaktadır. Ocağın yanında büyük bir küllük de bulunurdu. Her gün bir önceki günün külleri küllüğe dökülürdü. Küller sokak sokak dolaşan bostancılara verilirdi. Bazı evlerde sarnıçtan alınan su kolayca musluğu olan tuğladan bir kurnaya (hamamlarda musluk altında duran ve su birikmesi için bulunan mermerden tekne) gelir. Bu kurnanın yerde kirli suların akmasına yarayan bir borusu vardı. Bu sular dışarıdaki bir çukura akardı. Fakat bütün evlerde bu sistem yoktu. Her sabah sakaya ihtiyaç duyulan ve suları oldukça taze tutan tulumlar doldurulurdu. Ocağın duman çekimi çok kez gerektiği gibi değildi. Bir yandan mutfağın iki üç köşesine asılan yağ kandilinden çıkan isler, bir yandan da kaynayan tencerelerin buğuları ve ateşin isleri mutfağı dumana boğardı. Böylece kararmış olan mutfak evin geri kalan kısmının aydınlığı

ile çelişirdi. Bakırdan tabaklar, sahanlar ve başka gerekli şeyler bulunan camhaneler ile tahtadan tabureler mutfağın mobilyasını meydana getirirdi. Her köşede kulplu ve kapaklı boy boy tencereler sıralanırdı. Bunların bir kısmı bakırdan, bir kısmı topraktandı. Zorunlu gereçler arasında, her mutfakta hiç olmazsa iki tane havan bulunurdu. Bu havanların birinde cevizleri, bademleri, safranı dövmek için bir küçük bronz havan; diğeride etleri, kurutulmuş otları, nohutları döğmek için büyük granit bir havan (dibek) bulunurdu. Ayrıca püreler için tahta bir havan (cavan) vardı. Büyük havan'ın yüksekliği ve genişliği yarım metreyi bulurdu ve mutfağın vazgeçilmeziydi. Yemek yenen mekânda dört duvara dayalı sedirlerden, yastıklardan, halıdan veya damarlı akîkten yapılma geniş alçak masalardan başka mobilya yoktu.

Mutfak en çok da o çağın eğlenceleri ve zevkleri arasında yer alan, ziyafetler ve "sıra"lar için gerekliydi. Çünkü o dönemin toplumu için akraba ve dostları, mümkün olan en büyük lüks ile donatılmış sofraların çevresinde toplamanın büyük bir önemi vardı.

Cuma günü tatil günü ve bayram sayılırdı. Cumaları yemek her ocakta daha bir özenle hazırlanırdı. Sadece erkeklerin çağrıldığı ziyafetlerde evin kadınları asla görünmezdi. X. yüzyılda evin kadınının en büyük yardımcısı olan cariyeler gündüz iki dinar, gece üç dinar alırlardı. Ziyafet gününden bir gün önce bodrumdaki büyük mutfak havan gürültüleriyle çınlardı. Çevrelerinde birçok hizmetçinin gidip geldikleri tencerelerin içinde, Urfa yağı ve bitkisel yağlar cızırdardı. Cariyeler bir yandan et suyuna ayrılmış olan eti tartarken, bir yandan da tavuklar şiş için hazırlanırdı. Öte taraftan da evin hanımı bademlerin kabuklarını çıkarırdı. Ziyafet için hazırlanan içecek ise gül şerbeti idi. Gül şerbeti, "karlık*"tan çıkartılan karla gül şurubu bir bakır kaba yarıya kadar doldurularak hazırlanırdı. Ziyafetlerin baş köşesinde oğlak, piliç kızartması, tavuk şiş, bal ve nişastadan yapılmış faludec (Paluze) bulunurdu.

Ali Mazaheri, XIII. yüzyılın başında yazılmış iki kitaptan bahsetmektedir. Bunlardan biri Muhammed el-Bağdadî'nin "kitap ül-tabh"; diğeri ise Selahaddin Eyyubî'nin yeğeni bir prensin yazmış olduğu "Vusla İla'l-habib" adlı kitabıdır. Bu kitaplarda bir çok

yemek tarifi yer almaktadır. Vusla'ya göre koyun yağı mutfaklarda çok kullanılırdı. Bu önce eritilir sonra içine kokusunu alsın diye, kişniş, dereotu, tarçın, sakız, bir tür üzüm, ayva ve elma parçaları katılırdı. Mutfaklarda baharat çok kullanılırdı. Biber, tarçın, Hindistan'dan, Sunda adalarından ve Çin'den getirtilmiş karanfil, maydanoz, nane, üzerlik otu, yabanî kekik, lavanta çiçeği, dereotu, ebegümeci, semizotu, tarhun, defne yaprağı, halebe, marul, karaman kimyonu, haşhaş, gül yaprakları ve tohumları, fıstık, soğan, sarımsak ve hardal mutfakların vazgeçilmezleri arasındaydı.

Mutfaklarda kullanılan sebzelere gelince en çok patlıcan kullanıldığını görmekteyiz. Ali Mazaheri X. yüzyılda bir tarım kitabı yazan İbni Vahşiye'ye atfen patlıcan sebzesinin İran'da çıktığını ve Ortaçağ'da batıya doğru genişlediğini belirtmektedir. Modern araştırmacılar ise Patlıcanın anavatanının Hindistan olduğunu ifade etmektedirler. Daha çok tropik bölgelerde çok yıllık bitki özelliği gösterirken bu kuşağın dışındaki iklim kuşaklarında ise tek yıllıklı olduğunu belirtmektedirler. Bu sebzenin yayılışı ise Hindistan'dan Afrika'ya, 16. yüzyılda ise Avrupa'ya ve ardından ise İspanyollar tarafından getirilmiştir. Patlıcan sebzesinden patlıcan kebabı, patlıcan turşusu yapılırdı. Patlıcan kebabı Ortaçağ dar gelirli ailelerin yemeğiydi. Ortaçağ kaynaklarında zengin ve dar gelirli ailelerin yedikleri yemeklerin tarifleri ve isimleri yer almaktadır. Örneğin varlıklı bir aile için etin en iyisi: iki koyunun sütü ile beslenmiş ve ancak iki ay otlanmış olan bir kuzunun fırında kızartılmış olanı, yahut kendi suyunda kızartılmış oğlak eti veya yağlı bir düvenin sirke, ilik ve yumurta sarılarıyla da pişmiş göğüs eti; sülün ve kış kekliği eti ve kenevir tohumu ve zeytin küsbesi ile beslenmiş güvercin eti idi. Dar gelirli ailelerin ise sofrasında etli ekşili çorba, salçalı sakatat, sebze çorbası, sütlü çorba, yâni isfidbâc, nohut, patlıcanlı kebabı, un ve sütle pişmiş aside idi. Doğu dünyasının vazgeçilmez yemeği olan buharda pişmiş, safranla renklendirilmiş pirinç pilavı ise ortaçağın sonlarına doğru bilinir oldu. Pirinç'in Timur (1335-1404) döneminde ortaya çıktığı kabul edilmektedir.

Safranlı pirincin asıl ana yurdu Çin'dir. Herat'tan bütün doğu ülkelerine yayılmadan önce pilavın Türkistan'da mükemmelleştiği kabul edilir. Günümüzde de “Safranlı pirinç pilavı” ile “Zerde” Urfa mutfağının da vazgeçilmezleri arasındadır.

*Urfa evlerinde karlık gündelik hayatın en temel unsudur.

KAYNAKLAR

Ali Mazaheri, **Ortaçağ'da Müslümanların Yaşayışları**, İstanbul 1972.
A. C. Kürkçüoğlu, **"Suyla Yeniden Doğan Kent Şanlıurfa"** Bizim İller II, Garanti Bankası Yayınları, İstanbul.
Abdullah Ekinci, **Ortaçağ'da Urfa Efsane, Tarih, İnanç, İlim, ve Felsefe Kenti**, Ankara 2006.
Ahmet Refik (Altınay), **Eski İstanbul**, İstanbul 1931.
Ahmet Hamdi Tanpınar, **Beş Şehir**, İstanbul 2004.
Haşim Karpuz, **Türk İslam Mimarisinde Erzurum Evleri**, Ankara 1984.
H. Turgut, **Geleneksel Malatya Evleri**, 1991.
Zahide Akkoyunlu, **Gelenksel Urfa Evlerinin Mimari Özellikleri**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara1989)
R. B. Serjeant, **İslam Şehri**, İstanbul 1992.
Yılmaz Can, **İslam Şehirlerinin Fiziki Yapısı**, Ankara 1995.
Tuncer Baykara, **Türkiye'nin Sosyal ve İktisadi Tarihi**, Ankara 2000.
Recep Yurt, **"Geleneksel Urfa Ev Mimarisinde İklim Özelliklerinin Tesiri"** Harran Dergisi. 56, Şanlıurfa 1999.
Mustafa Uyar, **Gelenksel Urfa Evlerinde İç Mekan Analizi**, Yayınlanmamış Yük. Lis. Tezi, Gazi Ün. Fen Bil. Enst., Ankara 2002.
MehmetAli Kılıçbay, **Şehirler ve Kentler**, Ankara 1993.
Suraiya Faroqhı, **Osmanlı Kültürü ve Gündelik Hayat**, İstanbul 1988.
Suraiya Faroqhı, **Osmanlı'da Kentler ve Kentliler**, İstanbul 1981.
Nejat Göyünç, **XVI. Yüzyılda Güneydoğu Anadolu'nun Ekonomik Durumu** (Kanuni ve II. Selim Dönemleri), Türkiye İktisat Tarihi Semineri Metinleri/Tartışmalar, ed. Osman Okyar, 8-10 Haziran 1973.
Maurice Lombard, **İlk Zafer Yıllarında İslâm**, tere. Nezih Uzel, İstanbul 1988.
G. E. VanGrunebaum, **Islam: Essays in the Nature and Gravth of a Culturel Tradition**, London 1961.
Ira Marvin Lapidus, **Muslim Cities in Later Middle Ages**, Cambridge, 1967.
Andre Raymond, **Osmanlı Döneminde Arap Kentleri**, İstanbul 1995.
Taberi, **Tarihü'tTaberi**, III. Kahire 1988.
Turgut Cansever, **İslam'da Şehir ve Mimari**, İstanbul 2006.

Ek - 3

TOPLU - ÖZEL YEMEKLER

1)Sıra Gecesi
Çeşitli yaşlarda veya mesleklerdeki arkadaş gruplarının sonbahar ve kış gecelerinde haftada bir arkadaşın evinde sıra ile yaptıkları toplantılara Şanlıurfa'da sıra gezme denir. Sıra kendisine gelen kişi gecenin bütün masraflarını karşılayarak misafirlerini en iyi şekilde ağırlamaya çalışır. Müzik ya da sohbetle geçen bu toplantıların başyemeği çiğköftedir.

2)Sahaniye
Sahaniye, sıra gezme gibi arkadaş grupları arasında sürdürülen bir gelenektir. Sahaniye yapılacağı zaman arkadaşlar birbirlerine "Şu günün gecesinde sahaniyemiz vardır, haberin olsun" der. Belirlenen gecede herkes o gün evinde pişen yemeklerden bir iki sahan (tabak) toplanılan eve getirir. Herkesin getirdiği değişik yemekler ortaya konularak yenilir, sohbet edilir. Maksat, dostlukları kuvvetlendirip hoşça vakit geçirmektir.

3)Harefene
Harîfâne. Arkadaş gruplarının, toplantıda yenilip içilenin paralarını bölüşme usulü.

4)Dâvet yemekleri
Genelde ev sahibinin çeşitli vesilelerle erkek arkadaşlarıyla dostlarına evde verdiği yemektir. Ortalama yemek listesi; çorba, bir et ve bir sebze yemeği, pilav, içli köfte, ağzıaçık, ağzıyumuk gibi ara yiyecekler, mutlaka çiğköfte ve tatlıdan oluşur. Yapılacak yemeğe göre sofrada bostana ve cacikvs.de yer alabilir.
Yemek konusunda gösterişe pek önem verilmeyen Urfa'da yalnızca misafirin önemine göre, sofrada et yemekleri çeşitlendirilirdi.

5)Bayram yemeği
Ramazan Bayram'ında sabah namazını müteakip mezarlık ziyareti dönüşü komşulara, yoldan geçenlere, fakirlere verilen yemektir. Çoğunlukla kuzu içi, üzlemeli pilav ve zerde'den oluşur.

6)Saç öpümü
Kız isteme merasiminin olumlu sonuçlanması üzerine oğlan evinin kadınlarının kız evinin kadınlarına yaptığı teşekkür ziyaretine saç öpümü denilir ve kız evi bu gündüz ziyaretinde misafirlerine genellikle çiğköfte, meyve ve tatlıdan oluşan bir teşekkür yemeği sunar.

7)Sakal öpümü
Saç öpümü'nden makul bir süre sonra oğlan evinin erkeklerinin kız evinin erkeklerine yaptığı tanışma ziyareti sakal öpümü olarak adlandırılır ve bu akşam ziyaretinde misafirlere çiğköfte, meyve ve tatlıdan oluşan bir menü sunulur.

8)Süpha
Süpha, düğünlerde verilen yemeklerin genel adıdır. En az 300-400 kişi için hazırlanan süpha yemeğinin amacı akrabaları ağırlamanın yanında muhtaç ve düşkün kimselerin de karınlarını doyurmaktır. Süpha'da yemek olarak, kuzu içi, kaburga, üzlemeli pilav; tatlı olarak da zerde verilir.
Süpha yemeği sabahtan başlayıp ikindi sonuna kadar devam eder. Süpha verilen evin kapısı bu süre içerisinde açık tutularak tanıdık, tanımadık herkesin gelip yemek yemesi sağlanır ve komşulara yemek dağıtıldığı gibi ahbaplara tepsiyle süpha yemeği gönderilir

9)Aspap Gecesi
Damada elbise giydirilirken düğüne katılan misafirlere ikram edilen yemektir. Pilavın yanında mevsimine göre boranı, kuru fasulye, kaburga gibi yemeklerden biri verilir.

10)Hamam Yemeği
Evliliğin ilk günü damadın kirvesi, yakın arkadaşları tarafından gidilen hamamda yıkanıldıktan sonra o gün kirve tarafından evinde verilen yemek. Eskiden kaburga, kuzu içi, çiğköfte, kadayıfın sunulduğu yemeklerin yerine günümüzde lokantalardan kebap ve kadayıf sunulmaktadır.

11)Duvak Yemeği
Evliliğin ikinci günü öğlen vakti oğlan tarafının; kız tarafının yakın akrabalarına verdiği kuzu içi, üzlemeli pilav ve zerde'den oluşan yemektir.
Aynı günün akşamı damadın el öpmek için ailesiyle birlikte kız evine gittiği akşam ziyaretinde genellikle çiğköfte, meyve, muhallebi 'den oluşan bir menü sunulur.

12)Taziye Yemeği
Üç gün süreyle oturulan taziye evinde ölen kişinin ailesine yakınları ve dostları tarafından verilen yemeğe taziye yemeği denir. Kebap türleri, lahmacun ve kadayıftan oluşan bu yemekten fakirlere de dağıtılır.

13)Hac Yemeği
Hac'dan dönen kişinin kendisini ziyarete gelenlere üç gün süreyle verdiği yemektir. Genellikle üzlemeli pilav ve zerdeden oluşur. Bu yemek, sünnet düğünlerinde de verilir.

14)Sünnet
Sünnet yapıldıktan sonra aile ya da kirve tarafından verilen yemek. Genellikle tirit ikram edilmekle birlikte kuzu içi, üzlemeli pilav ve zerde de sunulduğu da olur.
Yemek konusunda gösterişe pek önem verilmeyen Urfa'da yalnızca misafirin önemine göre, sofrada et yemekleri çeşitlendirilirdi.

15)Aziz Günler
Kandillere Urfa'da ‘aziz gün’ denilir. Bu günlerde aya köftesi ve benzeri yemekler yapılarak komşulara ve fakirlere dağıtılır.

16)Muharrem
Muharrem ayında evlerde aşure yapılarak dağıtılır.

17)Ramazan
Ramazan ayı oruç tutan herkes için özeldir. Herkes kendi ekonomik durumuna göre iftar ve sahurda ramazanı özel olarak yaşar. Mevsimiyse, iftar sofralarında mutlaka çiğköfte de yer alır.

YEME İÇMEYLE İLGİLİ ATASÖZLERİ ve DEYİMLER

Acı işletme, tohu tepretme.
Acın gözü doymaz, karnı doyar.
Acından öldü demesinler; yedi, çatladı, desinler.
Ağa kelle yemiş.
Ağız yer yüz utanır.
Alışmış datlı helvaya.
Allah deldiği boğazı aç komaz.
Altı dolmam beş gelsin, dolu sehenim boş gelsin.
Ana karnı bostandır.
Aş bişti kaşık takıldı.
Aşi tanı, işi tanı, eşi tanı.
Atın ölümü arpadan olsun.
Azıcık aşım kaygısız başım.
Bamya aşı ilan başı.
Bazlamaç gibi açtı.
Beleş katran baldan tatlıdır.
Bi terefi fırın, bi terefi curun.
Bi tike et için bi deve keser.
Bilisen dibiyin huyunu, niye içisen koruk suyunu.
Bir günde iki davete çağrıldım mı Allah canımı alsın.
Biri yer biri bakar, kıyamet ondan kopar.
Bişmiş aşa savuk su katılmaz.

*Adil Saraç tarafından hazırlanan **"Şanlıurfa Atasözleri ve Deyimleri Sözlüğü"** (Şanlıurfa 1987) ve Mehmet Oymak tarafından hazırlanan **"Şanlıurfa'dan Derlenen Atasözleri ve Deyimler"** (Şanlıurfa 1995) adlı eserlerden yararlanılmıştır.

Bizim sınanmış ayranımız elin yoğurdundan iyidir.
Bizim yağ bizim tuluğa.
Boğaz yediğini, arka giydiğini arar.
Bu pirinç daha çok su kaldırır.
Buğda arpaya; tahtadan saca yetiş, paklava olmak siye kalsın demiş.
Bulgur aşına konan yağ boşa gitmez.
Büyük lokma ye, büyük laf söyleme.
Ceftle nar kabuğu ye.
Çiğ yemedim ki karnım ağrısın.
Dadandiy datlı helvaya.
Dar yerde yemek yemektense geniş yerde dayak yemek daha iyidir.
Datlı datlı yemeğin acı acı kusması olur.
Desinler yedi öldü, demesinler acından öldü.
Dilençi bir olsa, adam şekerden besler.
Diriler doydu ölüler mi kaldı.
Dolu sehenim boş gelsin.
Duzliya çare yok, duzsıza çare vardır.
Duzsız helva gibi sallanıy.
Düğün evinde kaşşık değişiy.
Düğün evinde sahanını tanıdı.
Ekmeği ekmekçiye ver, bir ekmek de ziyade ver.
Ekmeğinde duz yokmuş.

Ekmek bulmaz yemağa, attan gider sıçmağa.
El ne yidi demez, ne giydi der.
Elden gelen öğün olmaz, o da vaktinde bulunmaz.
Ele lokım, bize zıkkım.
Erbab ol pilav ye.
Eşek zehferandan ne anlar.
Et diye seğirtti, balcan başı çıktı.
Et giren yere dert girmez.
Et koharsa duz korlar, duz koharsa neyleyim.
Etini yese kemiğini atmaz.
Evime et geldi, dizime teket geldi.
Evvel kelam sonra taam.
Eyi yoğırt, pendir kimin; eyi pendir, yağ kimin; eyi yağ, su kimindir.
Frenksuyu gibi her şeyin içinde.
Gâvur ekmeği yiyen gâvur kılıcı çeker.
Gençliğida daş daşı, ihtiyarlıkta ye aşı.
Gişim it olsun, getirdiği et olsun.
Gönülsüz yenen aş, ya karın ağrıtırya baş.
Göz görmedi mi karın doydum demez.
Hapan kalmış.
Harafene ev yıkmaz.
Her şeyde şansımız kara, yalnız karpuzda beyazdır.

Her yiğidin bir yoğurt yiyişi vardır.
Herkes kendi ülbesindekini satar.
Hespır çiçeği gibi koklayanın burnu düşer.
İki kelle bir kazanda kaynamaz.
İt elinden ekmek almıy.
İyi mal haram olmaktansa kötü karın yırtılsın.
Karnında bi kazan aş durur, bi söz durmaz.
Kasap et derdinde, geçi can derdinde.
Kaşıktan aliy çömçeden dağıdiy.
Kaynayan kazan kapak tutmaz.
Kazan yuvalanır kapağını bulur.
Kim der ayranı m ekşi.
Komşuya kızıp eti pişiğe yidiriy.
Kör pakla.
Lokma bile çiğnenmeden yutulmaz.
Lokma karın doyurmaz, muhabbet artırır.
Martın peyniri Nisanın yağı.
Nerde bu yoğurdun bolluğu.
Parası olan yer boranı, parası olmayan gezer dolanı dolanı.
Pırçikli gibi yerden mi çıkmış.
Pişik mimbardan bağlanmaz.
Pohlu yerin kömeci iri olur.

Sabırla koruk helva olur.
Sarımsak içli dışlı, soğan tek başlı.
Sehen aştan sıcak değil.
Sekiz dolmamı beş gönder, dolu kabımı boş gönder.
Seninki can bizimki balcan mı.
Sıcak aşa savuk su katılmaz.
Sizde yiyak içah, bizde gülah oynayah.
Sofudur soğan yemez, yese de kabuğunu komaz.
Soğan yemedim ki ağzım koksun.
Soğanı sabah sen ye, öğlen dostuna yedir, ahşam düşmaniya.
Su küçüğün sofra büyüğün.
Şirinnen şor, keçelnen kör.
Toh acın halından ne anlar.
Üzü hedik suyuyla yıkanmış.
Yağ yok yumurta yok, vay tava vay tava.
Ye, yedir, didargör; yeme, yedirme, duvar gör.
Yedıh kaz etinden doyduk lezzetinden.
Yedirdin mi doyur, vurdun mu öldür.

Ek - 5

KÜÇÜK YEME / İÇME SÖZLÜĞÜ

Acı kahve : Mırra
'Acır Kabuğu : Çizgili ve tüylü, yeşil, hıyar benzeri bir yiyecek. Çiğ yenir ya da oyulup dolma yapılır. Mısır hıyarı olarak da söylenir.
Açık Ekmek : Lavaş ekmek.
Ağardanlık : Hevara olarak bilinen kireçtaşı tozu. Pekmez toprağı.
Ağız Koyun inek keçi gibi eti yenilen hayvanların doğum sırasında alınan sütleri.
Ağzıaçık : Üstüne kıyma serilen hamurun yağda kızartılmasıyla yapılan bir çeşit yiyecek
Ağzıyumuk : Üstüne kıyma serilen hamurun yuvarlanıp yağda kızartılmasıyla yapılan bir çeşit yemek.
Ahtar Ağacı : Sac üzerinde pişirilen ekmeği evirip çevirmek için kullanılan kılıca benzer tahta.
'Akıt : Şeker ve pekmezin kaynatılarak katılaştırılması
Alma : Elma
'Annep : Hünnap
'Annazik : Acurun kavrulmuş kıymayla doldurulmasıyla yapılan bir tür yemek.
'Arış : Asma
Aş : Yemek
Aşlık : Günlük yiyecek-içecek
'Aşıraşı : Aşure
Aya Küftesi : Avuç içinde yuvalanan köfte
Badıya : İçerisine yağ veya su konulan bakır kab
Balcan : Patlıcan
Balma Üzüm : Çekirdekli iri kuru kırmızı üzüm
Basalla : Bir tür soğan yemeği
Bastık : İnce üzüm pestili
Baş soğan : Kuru soğan
Bazlamaç : Buğday unundan yapılan, ince ya da kalın pişirilen saç ekmeği

Behsımet : Peksimet
Behteniz : Maydanoz
Bekmez : Pekmez
Beyaz Pilav : Sade pirinç pilavı
Bıttım : Yabani fıstık
Bişe : Sirkeli ve yağlı hamurun açılıp kızartılmasıyla yapılan bir yiyecek. Pişi.
Biyanbalı : Meyan kökünden yapılan şerbet
Boranı : Bulgurdan yapılan köftenin ufak ufak yuvarlanarak kavrulmasıyla yapılan sebzeli mahalli bir yemek
Bostana : Domates, yeşil biber, semizotu, maydanoz, yeşil soğanla yapılan ekşi soslu bir çeşit salata
Bulamaç : Un, şeker ve yağla yapılan yapışkan tatlı.
Büküm : Bastığın saklanmak üzere katlanmış, bükülmüş hali
Cavan : Daha çok içinde sarımsak dövülen tahta havan
Çiriş : Çok ince kırılmış döğme
Curun : Kurna
Çağala : Erik, badem ve kaysının hamı
Çekçek : Kare şeklinde kesilen bir şire çeşidi
Çındır : Etin sinir kısmı
Çirtik : Tabağın kenarındaki parmak uçlarıyla yapılmış gibi duran girinti. Ör: Çirtikli sahan
Çölmek : Çömlek
Çözyağı : Eti yenilen hayvanların bağırsakları üzerinde oluşan yağ
Dağ Yatısı : Eskiden, erkeklerden oluşan arkadaş gruplarınca birkaç günlüğüne yatılı gidilen dağ gezileri
Daş Ekmeği : Hamurdan yapılan üzerine pekmez dökülerek yenilen tatlı
Deleme : Genellikle hafif konik şekilli taze peynir toparlağı
Dibek : Kahve, isot dövmeğe yarayan taştan oyulmuş kap

Dorgama : Patlıcan ve domatesin doğranmasıyla yapılan bir yemek
Dorgamaç : Yoğurda kuru ekmek doğranarak yapı lan bir yiyecek
Döğme : Dövülerek kabuğu çıkarılmış buğday, yarma
Döğmeç : Ufalanmış kuru ekmek, peynir, domates vs. yoğrularak yapılan yiyecek
Dürmük : Yufka/açık ekmek dürümü
Ekmek tahtası : Üzerinde yufka açmaya yarayan özel tahta
Eşkili : Sade sirkeye basılan yeşil biberle yapılan bir tür turşu
Etdaşı : Çiğköftenin etinin dövülüp sinirlerinin ayıklandığı kara (bazalt) taş
Fêrik : Turfanda meyve vs.
Fetır : Mayasız hamur
Firik : Sararmamış başağın ateşle kavrulmuşu. Yeşilken koparılıp kurutulmuş buğday taneleri
Fitil et : Bel eti, bonfile
Frenk : Domates
Frenksuyu : Domates salçası
Göksoğan : Yeşil soğan
Gümgüm : Acı kahve yapımında kullanılan, kahvenin kaynatıldığı kaplara verilen ad
Harefene : Harîfâne. (Arapça Harif: Meslek arkadaşı) Arkadaş gruplarının, toplantıda yenilip içilenin paralarını bölüşme usulü
Harmanato : Karbonat
Has : Marul
Haside : Nişasta, yağ ve pekmezle yapılan bir çeşit tatlı
Haşhaş : Ağızda çabucak dağılan, gevrek
Haytalya : Süt, nişasta ve şekerden yapılan bir çeşit tatlı
Hedik : Buğday ve nohut, kaynatılmak suretiyle yapılan yiyecek
Hespır : Turuncu renkli çiçekleri, safran yerine yemeklere konulan bitki
Hırtlevik : Bir tür cevizli tatlı

Hışır : Kadınların mücevherlerine, ziynet eşyalarına verilen ad olup benzetilerek çiğköfteye konulan yeşillik için kullanılır
Hıtap : Hamur içerisine peynir,soğan,domates, biber konularak odun ateşinde sacda pişirilen bir yiyecek
Hıttı : Daha çok çiğ yenen, hıyar cinsinden, ince uzun bir sebze çeşidi
İncaz : Kurutulmuş mürdüm eriği
İsot : Her türlü biberin genel adı
İsot reçeli : Biber salçası
Kadıbeyni : Yoğurda pekmez karıştırılarak yapılan bir tür yiyecek
Kâhke : Urfa ve civarında simit çeşitleri için kullanılan genel ad
Kara et : Yağsız et, özellikle çiğköftelik et
Karahavuç : Çörekotu
Karıştırma : Leblebi ve çeşitli çerezlerin karıştırılmış hali
Karlamaç : Kar ve pekmezle yapılan bir yiyecek
Katmer : Kat kat yufkalardan yapılan bir tatlı çeşidi
Katremiz : Cam kavanoz
Kavurga : Kaynamış buğday, kendir tohumu, menengiç, karpuz çekirdeği ve susamın kavrulmasıyla elde edilen yiyecek
Kayganak : Kaygana
Kaynara çıkma : Kaynar hale gelme.
Kebbat : Ağaçkavunu
Kef : Köpük
Kefkir : Kevgir (Kef: Köpük; gir: Tutan)
Kekre : Buruk tadlı
Keme : Anadolu'nun başka yerlerinde domalan denilen ve patatese benzeyen bir mantar
Kenger : Yaprakları dikenli yabani bir bitki
Kereyağı : Tereyağı

Kesilmek : 1) Süt, ayran vb. bozulması, ekşimesi
2) Şire kaynadıktan sonra içinde bulunan harcın dibe çökmesi, durulması
Keşkek : Dövülmüş buğday - döğme - ve etten yapılan bir tür yemek
Ketenköyneği : İnce kabuklu incir ve fıstık cinsine verilen ad.
Kırma kadayıf : Kadayıf telinin kırılması suretiyle yapılan bir kadayıf çeşidi
Kıtır : Ufak parçalara bölünüp ateşte kızartılan ekmek parçaları
Kıyma : Sulu çiğ bulgur köftesi
Kıymalı : Lahmacun. Kıymalıekmek şeklinde de telafuz edilir.
Kiska : Arpacık soğan
Koka : Kuyudan su çekmeye yarayan kova
Kollu Tas : Uzun bir sap eklenerek yapı lan bir tas çeşidi
Kömeç : Ebegümeci
Kurut : Kurutulmuş süzme yoğurt, keş
Kuşhana : Tencere
Kuymak : Yağla un karıştırılmak suretiyle yapılan bulamaç
Külek : Süt, yoğurt vb. sıvıları taşımak için tahtadan yapılmış ufak silindir kova
Külınçe : Halka şeklindeki peksimet
Küncü : Susam
Lebeni : Yoğurt, dövme ve nohutla yapılan bir çeşit çorba
Lenger : Geniş oval bakır sahan
Lıklıkı köfte : İçyağı doldurulan köfte yumaklarıyla yapılan bir tür yemek.
Lolaz : Börülce
Malhuta : Bir tür çorba, mahluta
Mahzere : Masara, üzüm sıkma çukuru
Maskan : Kiler, zahirelik
Masluka : Yahudi köftesi
Mayana : Anason

Mekkâvî fincan : Kulpsuz, dibi dar üst kısmı geniş acı kahve fincanı
Melles : Delikli kepçe
Meyanbalı : Meyan şerbeti
Mısır tavuğu : Hindi, çulluk
Mısır Şekeri : Toz şeker
Mibar : Turfanda
Mimbar : Koyun bağırsağının kıyma etle doldurulmasıyla yapılan bir yiyecek.
Mukaşşer : Nohut, badem vs.nin kabuğundan soyulması hali
Muska : Bastığın içine dövülmüş iç ceviz badem ya da fıstıkla toz şeker konularak muska şeklinde yapılan kış yiyeceği, bir şire çeşidi
Musakka'a : Küçük doğranmış sebzelerin kavrulmuş kıyma et, soğan,domates ve yağla pişirilmek suretiyle yapılan yemek
Nar pekmezi : Nar ekşisi
Nahana : Lahana
Nefssiz : Yeme içme konusunda nefsine hakim olamayan kimse, pisboğaz
Nişe : Nişasta
Oda geleneği : Arkadaş gruplarının giderlerini ortaklaşa ödedikleri evde geceleri oturup yemek yiyip vakit geçirme geleneği
Oturtma : Yuvarlak kesilip tepsiye dizildikten sonra kıyma salça ve soğanla pişirilmiş patlıcan, kabak veya patates yemeği
Oyacak : Kabak, patlıcan vs. oymak için kullanılan alet
Ölü balcan : Ateşte közlenmiş patlıcan
Pakla : Bakla
Paklava : Baklava
Pancar : Pazı
Patpat : Patlatılmış mısır
Payam : Badem

Pêndir : Peynir
Pırçikli : Havuç, pürçüklü
Pirpirim : Semizotu
Pıtpıt : Bulgurla yapılan bir çeşit çorba
Sahaniye : Arkadaş gruplarının evlerinde pişirttikleri yemekle katıldıkları yemekli toplantı
Sarı yağ : Sadeyağ
Sebil : Su ve benzeri şeylerin parasız dağıtılması
Semsek : Hamur ve kıymayla yapılan bir yiyecek. Samsa, senbuse
Sıra Gecesi : Arkadaş gruplarının evlerinde belli aralıklarla ve sırayla yaptıkları yemekli toplantı
Sıkım : Yoğrulan köfteden bir elin avuç içine alınıp sıkılan miktar
Sıtıl : Kova
Simit : İnce, küçük bulgur
Sini : Büyük bakır ya da pirinç tepsi
Snober : Çam fıstığı. Sanavber
Söğülme : Közlenip dövülen patlıcan üzerine dağlanmış yağ dökülerek yapılan yemek
Su Kabağı : Asma kabağı
Suyarpızı : Dere kenarlarında bahar zamanı yetişen bir tür yabani nane
Süpha : Sabah başlayıp ikindiye kadar devam eden düğün yemeği. Subha
Süzek : Süzgeç
Şıllık : Yufka,yağ, ceviz ve şekerle yapılan bir çeşit tatlı
Şire : Üzüm suyunun kaynatılmasıyla yapılan bastık, çekçek, sucuk, muska gibi yiyeceklere verilen genel ad. Bunların yapılış sürecine şire çıkarma denilir
Şirik : Susam yağı
Şirin : Tatlı, fazla şekerli
Şor/ Şorlak : Tuzlu
Şorba : Çorba

Tandırlık : Mutfak
Taplama : Bazlamadan kalın genellikle mercimek ununda yapılan sac ekmeği
Daraklık : Etin pirzolalık yeri, taraklık
Taşım : Yemeğin taşacak kadar kaynaması
Taylık : Büyük meyve sebze sepeti
Teh : Üzüm salkımlarında tatlılaşıp kuruyan ve özsuyu pekmez halini alan taneler
Teldolap : Mutfakta yiyeceklerin korunduğu, havadar olması için ön tarafı tel örgüyle örülmüş tahta dolap
Teşt : Farsça leğen demektir. Urfa'da büyük bakır leğen için
Tırnaklı ekmek : Fırınlarda tırnaklarla nakışlanarak yapılan bir çeşit ekmek
Tike kebabı : Kuşbaşı
Tike : Parça
Tirit : 1) Yemeğin suyu
2) Etle yapılan bir çeşit yemek
Tutya sıtıl : Çinko kova
Ülbe : Tahtadan yapılmış peynir, süt kabı
Üsküre : Ağzı yayvan bakır tas
Ütmek : Kellenin tüylerinin ateşten geçirilip yakılması
Üzlemeli pilav : Kuru üzüm, kara pekmez, nohut ve pirinçle yapılan bir pilâv çeşidi
Yağlı döğmeç : Bir tür hamur tatlısı
Yahni : Bol soğanla pişirilen et yemeği
Yeşillik : Çiğköfte yoğrulduğunda karıştırılan doğranmış yeşil soğan, maydanoz vs. nin genel adı. Hışır
Yuvalak : Yoğrulmuş köftenin yuvarlanmasıyla yapılan bir çeşit yiyecek
Zahferân : Bir tür safran
Zerzembe : Eski Urfa evlerinin altında yer alan kiler/mahzen. Zîrzemin
Zet : Zeytinyağı
Zingil : Hamur, un, yağ ve pekmezle yapılan bir tatlı çeşidi

Ek - 6

YARARLANILAN KİŞİLER

Abdullah Balak
Ahmet Hatipoğlu
Ayşe Altıparmak
Ayşe Göncü
Burhan Vural
Canan Kürkçüoğlu
Emine Alpan
Emine Balak Durmuş
Fatma Cevheri
Fatma Vural
GülenderAçanal
Güler Dağyutan
Güler İpek
Hacı Ahmet Keser
Hafize Hayırlı
Hakkı Bayram
Hale Çelik
Hasan Hayırlı
Hayrünnisa Balak
Hülya İlhan
İhsan Alpan
Jale Albayrak
Melahat İnci
Naci İpek
Necla Bucak
Necla Parmaksız
Nehber Kılıç
Nevin Mahmutoğlu
Nuran Elçi
Nuran Okutan
Nuran Özer
Serap Erkmen
Sevra Altıparmak
Suna Bilsel
Süheyla Altıparmak
Şükran Altıparmak
Şükran Kaysı
Yasemin Çoşandal
Zeliha Cevheri
Zeliha Demirkol
Zeliha Eren

KAYNAKÇA

Ahmet Nezihi Turan, **XVI yy. da Ruha Sancağı**, Şanlıurfa 2005
Adil Saraç, **Şanlıurfa Atasözleri ve Deyimleri Sözlüğü**, Şanlıurfa 1987
Ahmet Akgündüz, **Osmanlı Kanunnameleri**, İst. 1992
Ahmet Etlik, **Farsça-Türkçe Lügat**, İst. 1968
Ahmet Ünal. **Anadolu'nun En Eski Yemekleri, "Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü"**, İst. 2007
Asgar Dilberipur, **Türkçe-Farsça Ortak Kelimeler Sözlüğü**, Ank. 1995
Cihat Kürkçüoğlu / Müslüm Akalın / Selahattin Güler / Sabri Kürkçüoğlu, **Uygarlığın Doğduğu Şehir**, Ank. 2002 Encyclopedia Iranica,
Evliya Çelebi; **Seyahatname** (1645), İst.2006,
Ferheng-i Ziya, **Gencinei Güftar**, İst. 1996
Ferit Develioğlu, **Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Sözlük**, Ank. 1995
Fr. Joseph Tarzı, **The Syrian Urhoyan Cuisine**. Los Angeles, 1997
İlhan Ayverdi, **Misalli Büyük Türkçe Sözlük**, İst.2008
Jean Babtiste Tavernier, **Tavernier Seyahatnamesi** (1605), İst.2006
Kemal Edip, **Urfa Ağzı**, Ank. 1945
M. Emin Ergin, **İsot Medeniyeti**, Ş.Urfa2008
M. Emin Ergin, **Şanlıurfa Beslenme Kültürü Sözlüğü**, Ş.Urfa2009
Mehmet H. Öcal, **Özellikleri ve Güzellikleriyle Çiğköftemiz**, Ş.Urfa 1997
Mehmet Kurtoğlu, **Urfa Efsaneleri**, İst. 2005
Mehmet Oymak, **Şanlıurfa'dan Derlenen Atasözleri ve Deyimler**, Şanlıurfa 1995
Mehmet Öcal / Selahattin Güler / Remzi Mızrak, **Şanlıurfa Sözlüğü Kültürü**, Ş.Urfa 2001
Muhammed b. El-Kerim, **Kitâbü't-Tabih "Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler"**, İst. 2009
Mustafa Nihat Özön, **Türkçe Yabancı KelimelerSözlüğü**, İst. 1962
Mustafa Nihat Özön, **Osmanlıca - Türkçe Sözlük**, İst. 1965
Naci İpek, **Şiirlerde Urfa**, Ank. 19©
Priscilla Mary Işın, **Osmanlı Mutfak Sözlüğü**, İst.2010
Şemsettin Sami, **Kamûsu'l A'lam**, İst. 1306
Şemsettin Sami, **Kamûs-ı Türkî**, Dersaadet 1317

Balıklıgöl