



T.C.  
**ERGENE**  
KAYMAKAMLIĞI

***ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI***  
***"THE HISTORICAL AND CULTURAL VALUES AND CUISINE OF ERGENE"***



**Koordinatör**  
**Fatih KIZILTOPRAK**



**Hazırlayanlar**  
**Özgür ESUR**  
**Cansen SUBAŞ**



T.C. ERGENE KAYMAKAMLIĞI  
Copyright © 2017 Tüm Hakları Saklıdır.



S. NO.	İÇİNDEKİLER	
1.	SUNUŞ (FOREWORD)	7
2.	TANITIM (INTRODUCTION)	8
3.	ERGENE'NİN TARİHİ (HISTORY OF ERGENE)	8-9
4.	ERGENE'NİN COĞRAFİ YAPISI (GEOGRAPHICAL STRUCTURE OF ERGENE)	10
5.	<b>HALK KÜLTÜRÜ (POPULAR CULTURE)</b>	<b>11-31</b>
5.1	Doğum (Birth)	11-15
5.2	Sünnet (Circumcision)	16
5.3	Asker Uğurlama (Farewell Ceremony for Soldiers)	17
5.4	Düğün (Wedding)	18
5.5	Bayram Geleneği (Feast Tradition)	20
5.6	Yöresel Yiyecek ve İçecekler (Regional Food and Beverages)	22-28
5.7	Yöresel Giysi ve Aksesuarlar (Regional Clothes and Accessories)	29-33
5.8	El Sanatları (Handcrafts)	34
5.9	Halk Oyunları (Folk Dances)	35
6.	<b>TARİHİ VE TURİSTİK YERLER (HISTORICAL AND TOURISTIC LOCATIONS)</b>	<b>36-42</b>
6.1	Ulaş Köprüsü (Ulas Bridge)	36-37
6.2	Sokullu Mustafa Paşa Köprüsü (Sokullu Mustafa Pasa Bridge)	37
6.3	Kırkgöz Köprüsü (Kırkgöz Bridge)	38
6.4	Bakırça Un Değirmeni (Bakırca Flour Mill)	39
6.5	Ulaş Dünyanın Hali Taşı (Ulas Stone for the World's State)	40
6.6	Misinli Kalesi (Misinli Fortress)	40
6.7	Hacı Şeremet Mevkii (Haci Seremet Locality)	41
6.8	Ali Koç Dedeliler (People from Ali Koc Dede)	41
6.9	Pınarbaşı Mesire Alanı (Pınarbasi Picnic Area)	42
7.	<b>GELENEKSEL ETKİNLİKLER (TRADITIONAL ACTIVITIES)</b>	<b>43-47</b>
7.1	Geleneksel Boza Festivali ve Sünnet Şöleni (Traditional Boza Festival and Circumcision Feast)	43
7.2	Geleneksel Kızılıklı Mahmut Pehlivan Yağlı Güreşleri (Traditional Kızılıklı Mahmut Pehlivan Oil Wrestling)	44-45
7.4	Geleneksel Yağmur Duası (Traditional Rain Prayer)	46
7.5	Geleneksel Bolluk Aşı (Traditional Abundance Meal Activity)	46-47

## ÇORBALAR (SOUPS)

Oğmaç Çorbası ( <i>Ogmac Soup</i> )	49
Süt Çorbası ( <i>Milk Soup</i> )	50
TıkTık Çorbası ( <i>TikTik Soup</i> )	51
Patates Çorbası ( <i>Potato Soup</i> )	52
Kabak Çorbası ( <i>Kabocha Squash Soup</i> )	53
Labada Çorbası ( <i>Patience Dock Soup</i> )	54
Ekşili Çorba ( <i>Sour Soup</i> )	55
Tarhana Çorbası ( <i>Homemade Tarhana</i> )	56

## MAIN COURSES

Göçmen Pilavı ( <i>Gocmen (Immigrant) Pilaf</i> )	57
Boron ( <i>Boron</i> )	58
Keşkek ( <i>Keshkek</i> )	59
Yöresel Haşıl ( <i>Hashil (Regional)</i> )	60
Kaçamak ( <i>Kachamak</i> )	61
Sütlü Papara ( <i>Milky Pap</i> )	62
Bulgaristan Usulü Lahana Aşı ( <i>Cabbage Meal (Bulgarian Style)</i> )	63
Peynirli Göçmen Biberi ( <i>Cheesy Gochmen Pepper</i> )	64
Tenekede Tavuk ( <i>Tin Cooked Chicken</i> )	65
Topal Tavuk ( <i>Topal Chicken</i> )	66
Muhacir Köftesi ( <i>Muhacir (Refugee) Meatball</i> )	67
Yoğurtlu Muhacir Köftesi ( <i>Yoghurt Muhacir(Refugee) Meatball</i> )	68
Erişte Pilavı ( <i>Noodle Pilaf</i> )	69
Manca ( <i>Manja</i> )	70
Ekşili Lahana ( <i>Sour Cabbage</i> )	71
Labada Sarması ( <i>Stuffed Patience DockLeaves</i> )	72
Turşulu Lahana ( <i>Pickled Cabbage</i> )	73
Karıştırma ( <i>Mix</i> ) ( <i>Karishtirma</i> )	74
Kaymaklı Karıştırma ( <i>Creamy Mix</i> ) ( <i>Creamy Karishtirma</i> )	75



Patlıcan Püsür Bayılması ( <i>Eggplant Peuseur Bayiltması</i> )	76
Labada Yağlama ( <i>Patience Dock Buttering</i> )	77
Lütenitsa ( <i>Leutenitsa</i> )	78
Lor Köftesi ( <i>Curd Meatball</i> )	79

## DESSERTS

İncir Dolması ( <i>Stuffed Fig</i> )	80
Amonyaklı Pasta ( <i>Ammoniac Cake</i> )	81
Paşa Lokumu ( <i>Pasha Turkish Delight</i> )	82
Peynir Helvası ( <i>Cheese Halva</i> )	83
Sütlü Büzgülü Tatlısı ( <i>Milky Beuzgeu Dessert</i> )	84
Sütlü Paluze ( <i>Milky Plazue</i> )	85
Kaymaçına-ÜsküpTatlısı [ <i>Kaimachina (Skopje Dessert)</i> ]	86
Kabak Tatlısı ( <i>Pumpkin Dessert</i> )	87
Yalancı Revani - Yoğurtlu İrmik Tatlısı ( <i>Yoghurt Semolina Dessert</i> )	88
Gazoz Tatlısı ( <i>Soda Dessert</i> )	89
Pınarbaşı Şeker Pancarı Pekmezi ( <i>Pinarbashi Sugar Beet Molasses</i> )	90
Sütlü Aşure ( <i>Noah's Pudding</i> ) ( <i>Milky Ashoura</i> )	91
Büzme Baklava ( <i>Shirred Baklava</i> )	92
Kuru İncir ( <i>Dry Fig</i> )	93
Velimeşe Bozası ( <i>Fermented Drink</i> ) ( <i>Velimese Boza</i> )	94

## PASTRIES

Dızmana( <i>Dizmana</i> )	95
Cizleme ( <i>Jeizleme</i> )	96
Nohutlu Ekmek ( <i>Bread with Chickpeas</i> )	97
Kifla-Bulgasitan Poğaçası ( <i>Kifla</i> ) ( <i>Kifla-Bulgasitan Poğaçası</i> )	98
Kirde-FıçıDibi (Draft Bottom) ( <i>Keirde</i> )	99
Alaca Ekmek ( <i>Colored Bread</i> )	100
Çarşaf Böreği ( <i>CharshafBoerek</i> )	101
Çevirme Börek ( <i>Seared Boerek</i> )	102
Çörek ( <i>Tchoerek</i> )	103
Katmer Kolacı ( <i>Flaky Pastry</i> ) ( <i>KaitmerKolajae</i> )	104
Lokma ( <i>Yeast Fritters</i> ) ( <i>Lokmae</i> )	105
Patatesli Dolama Börek ( <i>Dolama Boerek with Potato</i> )	106

# ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI



## SUNUŞ

*Kültür ve tarih bilinci milletlerin hayata karşı duruşunu, varlığını ve tarzını belirleyen en önemli etkidir. Toplum-kültür ilişkisi, öncelikli olarak Milli kültürü yansıtan unsurdur. Edebi eserler, yiyecek ve içecekler, mimari eserler, sanat ürünleri, inançlar, halk oyunları, kıyafetler milli kültür öğelerini yansıtan, geçmişten günümüze gelen ve devam edecek toplumsal motifleri oluşturur. Milletlerin olmazsa olmazı, varlıklarını daim ettirebilecekleri, toplumu birbirine bağlayan en değerli niteliklerdir.*

*Dil, din, gelenek-görenek, tarih, sanat, dünya görüşü tüm öğeleri kapsayan ve bünyesinde barındıran zenginliklerdir. Milletlerin varlığını koruyabilmesi için, kültürel öğelerine sahip çıkılması gerekmektedir.*

*Bu amaçla Ergene ilçemize ve ilçemize farklı bölge ve ülkelerden gelen insanlarımıza ait kültürel motifler ve Ergenemizin yöresel lezzetleri kaymakamlığımız bünyesinde başlatılan çalışmalar neticesinde derlenmiş ve Türkçe-İngilizce kitapçık haline getirilerek saygıdeğer halkımızın bilgisine sunulmuştur. İlçemizin ilklerinden biri olan bu çalışmamızda emeği geçen tüm mesai arkadaşlarıma ve saygıdeğer Ergene halkına sonsuz şükranlarımı sunarım.*

Fatih KIZILTOPRAK  
Ergene Kaymakamı

## THE HISTORICAL AND CULTURAL VALUES AND CUISINE OF ERGENE

### FOREWORD

*The awareness of history and culture is the most significant factor determining attitudes towards life, existence and style of nationalities. The relation of society and culture is the prior component representing National Culture. Literary and architectural works, masterpieces, beliefs, folk dances, clothes, food and beverages are the factors representing national culture and societal patterns, from past to present as well as to be continued, consist of these factors. They are indispensable and the most valuable attributives which link people in society and enable them to continue their existence. Language, religion, customs, history, art, worldview are the wealthy comprising all factors and containing in themselves. It is necessary for nations to protect their existence by adopting cultural factors. In accordance with this purpose, cultural patterns belonging to Ergene district and people coming here from other regions and countries and cuisine of our district are compiled to a Turkish – English pamphlet thanks to studies in our district governorship and presented to our respectable community. With such an initial study, I extend my endless gratitude to all my colleagues participating in this and respectable Ergene community.*

Fatih KIZILTOPRAK  
Ergene District Governor

## ***ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI***

### **TANITIM**

Ergene ilçesi, 2013 yılında Tekirdağ ilinin büyükşehir statüsüne kavuşmasıyla kurulmuş, Marmaracık merkez olmak üzere Misinli, Ulaş, Cumhuriyet, Velimeşe, Sağlık, Yeşiltepe, Paşaköy, İğneler, Vakıflar, Karamehmet, Yulaflı, Kırkgöz, Ahimehmet, Pınarbaşı, Bakırça, Esenler mahallelerini kapsayan yaklaşık 58.000 nüfuslu genç bir ilçedir.

### **INTRODUCTION**

The District of Ergenehas been established in year 2013 as the City of Tekirdag gained the status of a Metropolitan Municipality and is a young district with a population of 58,000 people including the following neighborhoods: Marmaracik as the central neighborhood, Misinli, Ulas, Cumhuriyet, Velimese, Saglik, Yesiltepe, Pasakoy, Igneler, Vakiflar, Karamehmet, Yulafli, Kırkgoz, Ahimehmet,Pınarbasi,Bakirca, Esenler.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI



Velimese

### TARİHİ

1937 yılında Bulgaristan'ın Dobruca bölgesinden gelen vatandaşlarımızın 1938 yılında kurdukları Marmaracık köyü 1998 yılında çıkarılan bir yasayla Çorlu'ya bağlı belde belediyesi olmuştur.

Marmara Bölgesinde, Kocaeli, Sakarya'dan başlayan sanayinin yayılması, 1970'ten itibaren İstanbul'un batısına başka bir deyişle Trakya'ya sıçramış, bu yayılma 1980 yılından itibaren büyük bir ivme kazanmış, geniş Ergene Vadisi'nde bulunan yerleşim yerleri de bu yayılmadan nasibini fazlasıyla almışlardır.

Arazi yapısı itibarıyla zaten var olan potansiyelin üzerine yerli üretimdeki başarısını arttıran Marmaracık, büyük sanayi tesislerine kavuşmuş ve bu tesislerin iş imkanı yaratması bakımından hızla göç almaya başlamıştır.

Hızlı bir gelişim gösteren belde, Türkiye Büyük Millet Meclisinde kabul edilen 06.12.2012 tarih ve 28489 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanan 6360 sayılı kanuna

dayanarak 2013 yılında Marmaracık merkez olmak üzere Ergene adıyla ilçe yapılmıştır.

### HISTORY

The Marmaracık village established in 1938 by our citizens who came from the Dobruca region of Bulgaria in 1937 became a town municipality within the structure of Corlu, following a law that came into effect in 1998.

Spread of industry, which started in the Marmara Region starting from Kocaeli, Sakarya spread to the west of Istanbul, hence Thrace with effect from 1970 and this spread gained speed as of 1980 and the settlement areas in the wide Ergene Valley were influenced by this.

Marmaracık already had significant potential as of the structure of its land and by succeeding in domestic manufacturing, it started to have large industrial facilities and the region started to get a lot of migration to create employment opportunities in these facilities.

The town, which developed very fast became a district with the name of Ergene and Marmaracık was accepted as its headquarters in year 2013, based on the Law with number 6360, accepted by the Turkish Parliament and published in the Official Gazette dated 06.12.2012 and with number 28489.



## **ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI**

### **COĞRAFİ YAPI**

Ergene çoğunlukla düz bir araziye sahiptir. Toprakları oldukça verimlidir ve yüz ölçümü 450 km<sup>2</sup> dir. Ergene Nehri'nin en önemli kollarından biri Marmaracık' tan geçer. Tarımsal sulamalarda kullanılır. İlçemizde tarım ve hayvancılık önemli bir geçim kaynağıdır. Bölgenin coğrafi zenginliklerini iyi değerlendiren Ergene Halkı aile çiftçiliğini yaygın hale getirmiştir.



### **GEOGRAPHICAL STRUCTURE**

Ergene largely has a flat ground. It has a very productive soil and its surface area is 450 km<sup>2</sup> dir. One of the most significant branches of the Ergene River passes through Marmaracık. It is used for agricultural irrigation. Agriculture and stockbreeding are significant sources of income in our district. The people of Ergene, having fully utilized the geographical richness of the region, use Family Farming extensively.

### **HALK KÜLTÜRÜ (POPULAR CULTURE) DOĞUM (BIRTH)**

Doğum, bütün toplumlarda mutlu bir olay olarak kabul edilmiştir. Doğum toplumda ana ve babaya duyulan saygıyı artırır. Çağlar boyu doğuma ve onun kendi bünyesi içindeki evrelerine bir takım geçiş töreleri ve törenleri eşlik ederler. İnançlar doğrultusunda gebelik öncesi dönemden başlanılarak bazı adetler yerine getirilir. Yeni kuşaklar böylece geçmişini de yad eder.

Birth has been accepted as a happy incident in all societies. Birth increases the respect for the mother and the father in the society. Birth followed by different stages of life has been accompanied by a number of customs and ceremonies for centuries. Depending on beliefs, some customs are fulfilled starting from the period prior to pregnancy. In this way, the new generations also remember the past.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

**İlçemizdeki doğum adetlerinden bazıları şunlardır;  
(Some of the birth customs in our district are as follows);  
KIRK UÇURMA – PASSING FORTY**



Bebek kırk günlük olunca bir bakır kaptaki su ısıtılır. Kaynamış suyun içine bir altın atılır. Bir yumurtanın tepesi delinip içi çıkarılır. Sonra bu tepesi delik yumurtanın içine su doldurularak, bakırdaki suyun içine kırk kez boşaltılır. “Kırkı kırkladım, kırk birinde pakladım” deyip bebek o su ile yıkanır. Bebeğin annesi de aynı şekilde yapılan sudan yıkanır. Akşamüzeri veya öğleden sonra bebek uzak yerlere gezmeye götürülür. Uzak yerlere gidince bebeğin sesinin güzel olacağı inancı yaygındır.

When the baby gets forty days old, water is heated in a copper pan. A piece of gold is thrown inside the boiled water. A hole is made at the tip of an egg and the egg is drained out. Then, water is put in this egg that has a hole on its top and is poured into the copper can with water. This process is repeated forty times. The baby is washed in that water by saying “I fortified the forty and cleaned on forty-first”. The mother of the baby is also washed in the same water and in the same manner. In the afternoon or early evening hours, the baby is taken out for sightseeing. It is believed that the baby will have a beautiful voice if taken to long distance.



## **ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI**

### **ADIM PEKSİMETİ – ÇÖREĞİ (FIRST STEP BISCUIT–CAKE)**

Henüz adım atmaya başlayan çocuklar için yapılan bir adettir. Çocuk adım atmaya başladığı zaman annesi çevrede geçerli ne ise, peksimet, çörek ya da susamlı, nohutlu küçük ekmekler yapar. Yapılan peksimetlerden birinin içine para koyarlar. Bu peksimetler komşulara dağıtılır. İçinde para olan peksimet kime çıkarsa o çocuğa bir hediye alır. Bazı yerlerde buna adım çöreği, adım turtası, adım papası da denmektedir. Yapılmazsa çocuğun düzgün yürüyemeyeceğine inanılır.



It is a tradition for children who take their first steps. When the child takes his or her first steps, the mother bakes all popular desserts such as cakes, biscuits, sesame bread or bread with chickpea. Money is put in one of the cakes or biscuits baked. These cakes and biscuits are distributed to the neighbors. Whoever gets the biscuit or cake with money buys a present for the child. This tradition is referred to as first step cake, first step biscuit or first step papa in different locations. It is believed that the child won't be able to walk properly if this is not done.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### DİŞ BUĞDAYI (TOOTH WHEAT)

Dişleri yeni çıkmaya başlayan bebekler için yapılır. Buğday kaynatılır. Gece komşular çağrılır. İkramlarda bulunulur. Bunların yanı sıra kaynamış buğdaylar tabak tabak ikram edilir. Tabağa koyulan buğdayların birine para koyulur. Para kimin tabağında çıkarsa, o kişi, bebeğe hediye alır. Otuz iki tane buğday ipe dizilir. İpe dizilmiş buğdaylar bebeğin omzuna asılır. Bebeğin omzundaki buğdayı görenler bir tane kırıp başından aşağı atar. Bu adet gerçekleştirilirse bebeğin dişlerinin sağlam olacağına inanılır.



It is made for babies that have new teeth. Wheat is boiled. Neighbors are invited at night. Lots of food is served. In addition to the food served, the boiled wheat is also served in plates. Money is put in one of the wheat plates. Whoever receives the plate with money buys a present for the child. Thirty two pieces of wheat are lined up on a string. The wheat lined in the string are hung on the baby's shoulder. Those who see the wheat on the baby's shoulder break one and throw it from under the head of the baby. It is believed that if this tradition is implemented, the baby will have strong teeth.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### NİNNİLERİMİZ (OUR LULLABIES)

Ninniler çeşitli zaman birimlerinde kuşaktan kuşağa devredilip aktarılan, ezgileri yönüyle çocukları etkileyen ürünlerdir. Ortaya çıkışlarıyla ilgili kesin bilgilere sahip olmadığımız ninniler, çıkış zamanlarındaki asıl şekillerini koruyamamışlardır. Tarihsel, sosyal ve kültürel nedenler, göçler değişikliğe uğramalarına neden olmuştur. Ninniler, söylendikleri toplumun kültürünü yansıtmışlardır. Birçok şekilleri olmakla birlikte, ninniler genellikle mâni dörtlükleriyle söylenir. Ninni konulu mânilerin son dizeleri ninni anlatım kalıplarından oluşur. Ninni başlangıcında ninni söylenene bir seslenme görülür. Ninni sonunda çocuğu uyutmayı amaçlayan ses tekrarlarından yararlanır. Ninniler ezgi yönüyle beşik sallama ahengine uygun söylenirken, bazen ezgi ve ses tonu çocuğun durumuna göre ayarlanır.

Her ninninin teması da farklıdır. İçerimizde yaygın olan ninnileri şöyle sıralayabiliriz;

Lullabies are the heritage of a society that are transferred from one generation to another and influence the children with their melody. We do not have specific information as to how the lullabies came into existence, however they have never been able to preserve their original versions. Historical, social and cultural reasons have caused lullabies to undergo changes. Lullabies reflect the culture of the society. Although there are many different types of lullabies, they are mostly the sing versions of poems comprising of four verses. The final verses of the lullabies comprise of patterns describing the lullabies. In the beginning of the lullabies, the baby to whom the lullaby is said is addressed. The lullaby attempts to put the baby to sleep through repetition of sounds. While the tone of the lullabies are adjusted to be in line with the speed of rocking the cradle, sometimes the lyrics and the tone of the voice are adjusted to the condition of the baby.

The theme of each lullaby is different. The lullabies used commonly in our district can be cited as follows;

-Kardeşinin olması dileğiyle söylenen ninniler:

Uyusun da büyüsün ninni  
Ninni Aktaş belediğim ninni  
Belediğim bir aktaş durur, ninni  
Yoldan geçen yolcu arkadaş ninni  
Onlar da himmet etin  
Mevlam ona bir can versin-Ahmet'im ninni  
- Dua Nitelikli Ninniler:  
Dere boyu saz olur  
Gül açılır yaz olur  
Ben yavruma gül demem  
Gülün ömrü az olur.  
E, e,e  
- Hü, hü, hü Allah  
Sen uykular ver Allah  
Oğlum büyüsün İnşallah  
Herkes desin Maşallah

-Lullabies sang with the hope of having a sibling:

Let it sleep let it grow lullaby  
I swaddled the white stone lullaby  
The white stone I swaddled stands there lullaby  
A passenger friends passes through the road lullaby  
Let them be polite  
Let the Lord bless with life – my Ahmet lullaby  
- Lullabies sang as a Prayer:  
The sides of the river are covered with grasses  
Roses bloom and summer comes  
I won't call my baby a rose  
The life of a rose is short.  
E, e,e  
- Hue, hue, hueGod  
Put him to sleepGod  
Let my song grow God willing  
Let everyone say Praise be

- Uyuma, Büyüme ve Yürüme Dileğiyle İlgili

Ninniler:  
Babası da deve gelmez eve  
Anası da katır dinlemez hatır  
Hu hu hu hu hu  
Uyusun da büyüsün ninni  
Tıpış tıpış yürüsün ninni  
Şimdi de anası gelecek  
Kızına da meme verecek  
Hu hu hu hu hu  
-Lullabies wishing Sleep, Growth and Walking:  
Neither the father nor the camel doesn't come home  
And the mother is stubborn has no respect  
Huehuehuehuehue  
Let him sleep and grow lullaby  
Let him walk like a toddler lullaby  
And now the mom will come  
She will breastfeed her daughter  
Hue huehuehuehue

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### SÜNNET (CIRCUMCISION)



İlçemizde sünnet düğünlerinde geleneksel olarak mevlit okutulur. Sonrasında sünnet çocuğuna şehir turu atılır. Sünnet düğünlerinde tatlılar yapılır. Bir sonraki gün düğün eğlencesi ile sünnet merasimi son bulur.

It is a traditional to have an Islamic prayer service called mevlit during circumcision ceremonies. Then the child to be circumcised is taken to a tour of the city. Desserts are cooked for circumcision celebrations. The ceremony of circumcision ends with festive celebrations like a wedding.

## **ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI**

### **ASKER UĞURLAMA (ASKERE HASRETLİK); FAREWELL CEREMONY FOR SOLDIERS (FAREWELL DUE TO MILITARY SERVICE);**



Asker olacak genç askere gitmesine bir hafta kala tüm akrabalarından helallik alır. Yakınları kendisini yemeğe davet ederler, çeşitli hediyeler alınır. Gideceği gün davul ve klarnet sazları eşliğinde uğurlama gerçekleştirilir.

Genellikle bu merasimler, mahallenin ortak kullanım alanlarında toplanılarak yörenin kaymakam, belediye başkanı gibi temsilcilerinin de katılımı ile coşkulu bir şekilde gerçekleştirilir.

A young man who is about to join the army gets the blessing of all his relatives a week before leaving. His relatives and people close to him invite him for dinner and buy him various gifts. The soldier is sent off with live music made by drums and clarinet.

In general, these ceremonies are held by meeting in the common areas of the neighborhood and the local administrators such as the district governor, mayor etc also attend these ceremonies and ceremonies are held in a very enthusiastic manner.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### DÜĞÜN ( WEDDING);

Anadolu'nun çeşitli yerlerinden ve Balkan ülkelerinden ilçemize gelen vatandaşlarımıza ait büyük bir kültür zenginliği vardır. Düğün geleneklerinde yalnız çeyiz alma yoktur. Önce çeyiz serme, sonra damat tıraşı, toprak bastı ve delikanlı parası vardır. Genç kızlar kına gecelerinde darbuka ve tef çalarak maniler söylerler.

Düğün yemekleri yapılır, saç denediğün evine getirilen hediyeler vardır. Bohça iki ailenin birbirine aldığı hediyeler ile doludur.

Düğün yemeklerinde de kurban yemeklerinde de keşkek, kavurma et ya da yahni ayrıca etli veya zeytinyağlı yaprak sarması yapılır.

There is a vast cultural richness and heritage from our citizens that came from different parts of Anatolia and the Balkan countries. However, the wedding ceremonies do not include getting the dowry. However, the dowry is exhibited and then there is the shaving ceremony for the groom, stepping the ground and money for the young man. Young girls play the drum and the tambourine and sing musical poems during the night of henna. Wedding meals are cooked, here are presents called sachi, which are brought to the wedding house. The bundles are full of gifts that both families buy for each other. Keshkek, roasted meat, stew and also stuffed grape leaves with meat and olive oil are cooked during wedding meals and sacrifice meals.



Evlenme yaşına gelen gençler evlenme isteklerini çeşitli şekillerde (ayakkabıları ters çevirme, devamlı of çekme) evin büyüklerine ima ederler. Sırasıyla kız isteme, söz kesme, nişan töreni gerçekleştirildikten sonra düğün gerçekleştirilir. Düğünler genelde üç gün sürer. Kız kinasına gelin salınması denir.

Young people at the age of marriage imply their wish to get married through different ways (such as turning their shoes upside down, sighing constantly etc.). First, the hand of the girl is asked for marriage and then betrothal and engagement follow and finally the wedding takes place. Weddings usually last three days. The henna night is called swinging of the bride.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

*İlçemizde evlenme ile ilgili adetlerimiz şöyledir;  
(Out traditions about weddings in our district are as follows)*

### TOPRAK BASTI (LAND TOLL)

Düğünlerimizde damat eğer başka bir köydense, kısacası yabancıysa, “toprak bastı” denilen bir adet yaşatılır. Evleneceği kızı görmeye gelen damat, köyün gençleri tarafından yakalanır ve toprak bastı denilen bir miktar para istenir. İstenilen rakam genelde, ilk başlarda çok yüksek tutulur ve pazarlık yapılır. Damat bu parayı vermediği takdirde, kızın köyüne istenmez. Damattan alınan bahşiş, köyün gençlerine verilir.

If the groom is a foreigner in our weddings, in other words if he is from a different land, a tradition called “land toll” is exercised. The groom, who comes to see the girl he will marry, is caught by the young men of the village and he is requested to make a payment called land toll. The amount of money requested at the beginning is quite high and then negotiations are made. If the groom does not pay the money, he is not welcome in the village of the girl. The tip paid by the groom is distributed to the young people in the village.

### KINA GECESİ (HENNA NIGHT)



Kına gecesine ana kınası denir. Kızın evinde yapılır. Kızın sağdıçları ve arkadaşları gelinin yanında olur. Kızın annesi kırmızı grep denen örtüyü kızının başına örter. Kına yakılırken gelin ellerini açmaz. Kayınvalide gelinin her bir eline altın koyar ve gelin ellerini açar, kınayı yengeler yakar. Kızlar eğlenir. İçinde şeker ve para olan toprak testi kırılır.

The henna night is called the mom’s henna. It is prepared in the house of the bride. The bridesmaids and the friends of the bride are with the bride. The mother of the bride puts a red cover on her daughter’s head. The bride doesn’t open her hands when henna is applied. The mother in law puts a gold in each hand of the girl and the bride opens her hands and the aunts apply the henna. Girls have fun. An earthen pitcher with candy and money in it is broken.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### SANDIK KALKMAZ (THE DOWRY CHEST WON'T TAKE OFF)



Gelin çeyizini almaya gelen erkek tarafı çeyizi götürüleceği zaman, kız tarafından bir çocuk sandığın üzerine oturur. Gerekli bahşışı almayan çocuk kalkmaz. İstenilen para verilince çeyiz gider.

When the relatives of the groom arrive to pick up the dowry chest of bride, a child from the bride's side sits on the chest. The child won't move without getting the necessary tip. The dowry leaves only when the money requested by the child is paid.

### BAYRAM GELENEĞİ(FESTIVITY TRADITION);

Dini bayramlarımız olan Ramazan ve Kurban Bayramları genel hatlarıyla ülkemiz örf ve adetleriyle örtüşmekle beraber, bazı yöresel farklılıklar göstermektedir. Bayram namazı sonrası bayramlaşma, kurban bayramı sonrası kurban kesimi ve kurbanın üç parçaya bölünüp dağıtılması İslamiyet'in geleneğidir. Bu farklılığa en güzel örnek Ahimehmet Mahallesindeki bayramlaşma geleneğidir.

Ahimehmet'te Ramazan ve Kurban Bayramı kutlaması öğle namazını müteakip tüm halkın ve çocukların katılımı ile cami çevresinde yapılır.

İlçenin tüm mahallelerinden gelen çocuklar ellerinde poşetlerle cami önünde toplanırlar. Namazını kılan ilçe halkı cami avlusuna getirdikleri şeker, bisküvi, gofret, çikolata, vb. hediyeleri çocukların poşetlerine doldururlar. Daha sonra çocuklar kendi aralarında bayramlaşır ve bayramlaşma merasimi son bulur.

The Eid and Ramadan Festivities, which are our religious holidays, are celebrated similar to the general customs and traditions of our country, however there are some regional differences. Wishing merry holidays after salat al eid (festivity prayer), it is a tradition in Islam that the sacrifice animal is divided into three parts and is distributed.

The best example of this difference is the tradition of wishing of merry holidays in the Ahi Mehmet Neighborhood.

In Ahi Mehmet, the celebrations of the Ramadan and Eid Festivities are made after the noon prayer around the mosque, with the participation of the whole population and the children.

Children coming from all neighborhoods of the district gather in front of the mosque with bags in their hands. The people of the district, having made their prayers, bring gifts such as candy, biscuits, waffles, chocolate etc., and put them in the bags of the children. Then children wish merry festivities to each other and the ceremony of festivities end.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### Ahimehmet Mahallesi bayramlaşma geleneğinden fotoğraflar; (Photographs from festivity traditions in the Ahimehmet Neighborhood)



Bu bayramlaşma unutulmaya yüz tutmuş çok naif bir geleneği hala canlı tutmaktadır. Çocuklar bayramı gerçekten bayram mutluluğu ile yaşar. Bayramlaşmanın ne olduğunu henüz küçük yaşta özümser ve bayram tadında gerçek bir bayram yaşar.

This way of wishing merry holidays still keeps a very naïve tradition alive. Children really enjoy the celebration of festivities. They internalize the meaning of wishing merry festivities in a very young age and really enjoy the festivities.

## ***ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI***

**YÖRESEL YIYECEK VE İÇECEKLER (REGIONAL FOOD AND BEVERAGES)**  
**İlçemizde yapılan yöresel yiyecek ve içecekler şunlardır;**  
**(The regional food and beverages made in our district are as follows;)**

### **Hamur İşleri(Pastries);**

Cizleme, Dizmana, Kirma, Nohutlu Ekmek, Sini Mantısı, Kifla.  
Jaezleme, Dizmana, Kirma, Bread with Chickpea, SiniManti, Kifla



### **Kollaç(Kollact);**



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### Ahimehmet Mahallesi bayramlaşma geleneğinden fotoğraflar; (Photographs from festivity traditions in the AhimehmetNeighborhood)

#### Yemekler(Main Courses);

Göçmen Pilavı, Keşkek, Haşıl, Kaçamak, Lahana Aşı, Manca, Patatesli Sulu Köfte Yemeği, Peynirli Göçmen Biberi, Tenekede Tavuk, Topal Tavuk, Yoğurtlu Göçmen Köftesi.

Gochmen Pilaf, Keshkek, Hashil, Kachamak, Cabbage Meal, Manca, Meatball Dish with Sauce and Potato, Gochmen Pepper with Cheese, Chicken in Tin, Gochmen Meatball with Yoghurt.



#### Tatlılar(Dessert);

Büzme Baklava, Amonyaklı Pasta, İncir Dolması, Pancar Pekmezi, Paşa Lokumu, Sütlü Paluze, Kaymakçına.

Buzme Baklava, Ammoniac Dessert, Stuffed Fig, Beet Molasses, Pasha Turkish Delight, MilkyPaluze, Kaymakchina



#### Ahimehmet Keten Helvası(Ahi Mehmet Cotton CandyHelvası);

Ayrıca kış aylarında Ahimehmet mahallesinde keten helvası yapma geleneği de devam etmektedir.

Also, the tradition of making cotton candy during winter continues in the Ahimehmetneighborhood.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### Keten Helva Yapımından Fotoğraflar (Photos of Making Cotton Candy);

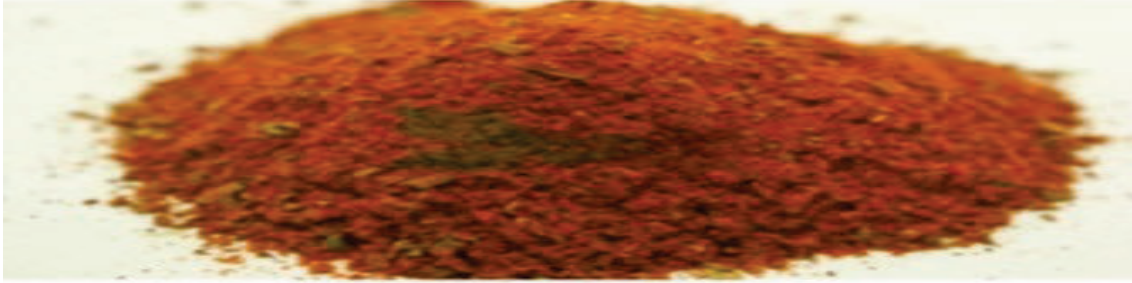


## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### Baharat; Poy (Spice; Poy)

Poy çemeni çok eskiden beri bilinen bir kültür bitkisidir.Poy ilçemizde halk tarafından doğal bir şekilde yapılır. Sabah kahvaltısında şırdan yağı ile ekmeğe sürülür.Harika bir lezzete eşlik eden poy yöremizde sürekli tüketilir.

PoyCummin is a cultivated plant known for many years. Poy is prepared in our district by the people in a natural manner. It is spread on the bread with abomasum fat. Poy, with a magnificent taste, is consumed regularly in our region.



Ülkemizde de Trakya, Marmara, Orta, Güney ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yetiştirilmektedir. Ankara, Konya, Tokat, Afyon, Kahramanmaraş gibi illerde tarımı yapılmaktadır. Orta ve Güneydoğu Anadolu'da, tohumları için yetiştirilir. Çemen bitkisinin tohumları iç piyasada çeşitli amaçlar için kullanıldığı gibi aynı zamanda ihracatı da yapılmaktadır. Bugüne kadar ülkemizde bu kültür bitkisi ıslah edilememiş, üreticiler tohumluklarını kendi ürünlerinden karşılamışlardır. Bitkinin yetiştiriciliğinde yazlık ekim yapılmakta ve bu da verim azalmasına sebep olmaktadır.

It is grown in our country in Thrace, the Marmara, the Central Anatolian, the South Anatolian and the Southeast Anatolian regions. It is grown in cities such as Ankara, Konya, Tokat, Afyon, Kahramanmaraşetc. It is grown in the Central Anatolian and Southeast Anatolian regions for its seeds. The seed of cumin is used for various purposes in the domestic market and it is also exported. This cultivation plant has not been reformed and the producers have met their need for seeds from their own products. Planting is made during summer and this causes losses of productivity.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### Salça; Lütenitsa (Kahvaltılık Göçmen Sosu)

### Tomato Paste; Lutenitsa (Refugee Sauce for Breakfast)



Lütenitsa; kırmızı biber, domates, patlıcan ana malzemeler olmak üzere çeşitli baharatlar eklenerek hazırlanan ve genellikle kahvaltılarda tüketilen bir sostur.

Lutenitsa; is a sauce prepared by using the main ingredients of red pepper, tomato, eggplant and also spices.

### BOZA (BOZA);

### VELİMEŞE BOZASI (VELİMEŞE BOZA)

### OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE DEĞİŞMEYEN LEZZET

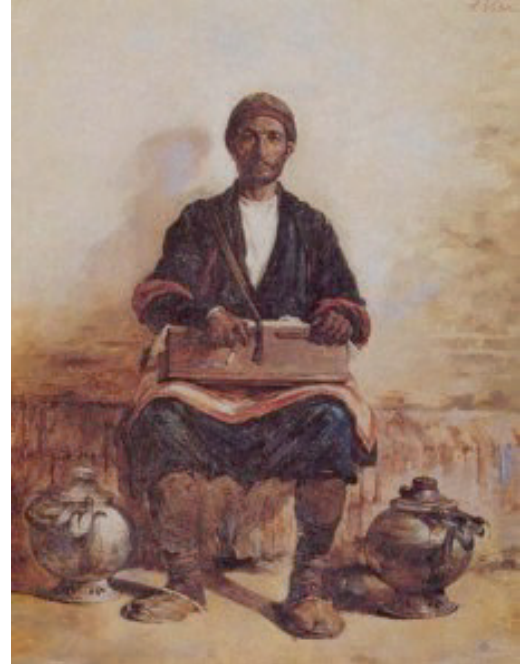
### (TASTE THAT HASN'T CHANGED FROM THE OTTOMAN TIMES TO OUR DAY)

Boza, bilinen en eski Türk içeceklerinden biridir. Boza, dükkanlarda ve sokaklarda bozacılar tarafından satılır. Velimeşe bozasının eşsiz lezzeti; darı, mısır unu, su ve şekere boza ustalarımızın maharetlerini katmalarıyla elde edilir.

Velimeşe bozasının bugünlere ulaşmasında emeği geçenler, bu işi ilk olarak oğluna öğreten boza ustamız ve oğlunun çıraklarıdır.

Boza is one of the oldest Turkish beverages known. Boza is sold in stores and on streets by boza sellers. The incomparable taste of the Velimeşeboza is prepared with the skills of our boza masters that use corn. Corn flour, water and sugar.

Our boza masters are the persons who made it possible for the taste of the famous Velimeşeboza to reach our day because they taught it to their sons and to their apprentices.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

1877-1878 Osmanlı- Rus Savaşı'ndan sonra Balkanlardan gelen göçmenler tarafından kurulan Velimeşe kasabası ve bu kasabayı kuran insanlar Balkanlardaki kültürü yeni yerleştikleri yerlere de taşımışlardır. Boza da Balkanlardaki kültürün bir parçasıdır.

The Velimese town was founded by the migrants who arrived from the Balkans after the Balkan – Russian war of 1877-1878 and the people who founded this town brought the culture of the Balkans together with them. Boza is a part of the Balkan culture.



93 harbinden sonra Velimeşe'ye yerleşen göçmenlerden biri olan Üzeyir Çavuş boza ustalığıyla bu işin bu günlere ulaşmasına sebep olan en önemli şahsiyettir. Üzeyir Çavuş ölünce işi oğlu Topal Hafız devralmıştır. Topal Hafız da yanında yetiştirdiği 4 çırakla bozanın bugünlere taşınmasında önemli bir rol oynamıştır. Topal Hafız'ın çırakları Kamil Bozdağ, Kadir Seçmen, Ahmet Öney, Mustafa Uzun'dur ve hepsi rahmetli olmuştur.

Bugün Velimeşe'de Boza imalatı, geçmişte bu işi yapmış ancak bugün hayatta olmayan boza ustalarının çocukları ya da torunları tarafından devam ettirilmektedir.

UzeyirCavus, who was one of the migrants that settled in Velimese after the war in '93 was a master of boza and he is one of the most important persons that helped boza to reach our days. When UzeyirCavus passed, his son Topal Hafız took over the work. Topal Hafız raised 4 apprentices who were able to bring boza to our day. The apprentices of Topal Hafız were Kamil BOZDAG, Kadir SECMEN, AhmetONEY and Mustafa UZUN, all of whom are deceased.

Today, Boza is produced in Velimese by the children or grandchildren of boza masters who are not alive anymore.



## **ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI**

### **İlçemizde yeme-içme ile alakalı adetlerden bazıları şunlardır; Some of the traditions in our district related with food and beverages;**

#### **SEDENKA (SEDENKA)**

Köy kadınlarının kendilerine mahsus eğlencelerindedir. Sedenka kelimesi Bulgarcadan geçmiştir. Sedenka üç çeşit yapılmaktadır. Birincisi konu komşunun toplandığı bir gecedir. Bir nevi yardımlaşmadır. Bulgur çekilir, pazı açılır, sohbet edilir. Kızlar darbuka çalıp şarkı söylerler. Özellikle kabak ve mısır yenilir. İkincisi söz kesimi için toplanıldığında kızın ailesinden söz alınırsa damat adayına kızdan alınan mendil götürülür. Eğlence yapılır. Üçüncüsü ise harman zamanı yapılan sedenkadır. Ayçiçeği veya mısır dövülüp soyulurken toplanılır.

This is one of the fun activities for women. The word Sedenkais from Bulgarian. Sedenka is made in three different ways. The first one is the night when neighbors come together. It's a kind of cooperation. They prepare bulgur, prepare stuffed vegetable leaves and chat. Girls play musical instruments and sing songs. They especially eat squash and corn. The second one is when there is a gathering for engagement. When the girl's family makes a promise, a handkerchief taken from the girl is taken to the groom to be. Entertainments are held. The third one is the sedenka during harvest time. Sunflower or corn is crushed and collected.

#### **KOLADA GECESİ (KOLADA NIGHT)**

Kış yarısına 28 gün kala yapılır. Birçok köyde 18 Ocak gecesi yapılır. O akşam her evde kabak pişirilir. Büyükler evde kabak yemeyen aile üyelerini "karakaçanlar sırtına biner" diye korkuturlar. O gece fala bakmak adettir.

It is held when 28 days are left for mid-winter. It is held on the night of January 18th in most villages. Everyone cooks squash for that night. The elderly scare the young ones if they don't eat squash, by saying that donkeys would ride on those, who do not eat squash. Fortune telling on that night is a tradition.

Ayrıca ilçemizde süregelen adetlerimizden bazıları şunlardır;  
Some of the other traditions implemented in our district are as follows;

#### **MARTENİÇKA (MART İPLİĞİ) - MARTENICKA (MART THREAD)**

Halen ilçemizdeki genç kızlar arasında çok yaygın olan bu adet gereği, kızlar Mart ayında ellerine kırmızı ve beyaz renkli ip bağlarlar. Bu ipi bir ay çıkarmazlar. Sonra bir taşın altına koyarlar. Taş kaldırıldığında karınca görülürse, gideceği yerin zengin olacağına ait bir inanç vardır.

As per this tradition, which is still very common in our district, girls tie red and white colored threads in their hands in March. They do not remove this thread for a month. Then they put it under a stone. There is a belief that if they see ants when lifting the stone, they will be a bride to a rich family.

#### **MECİ (İMECE) - MECİ (COLLECTIVE WORK)**

Bir komşunun diğer komşuları yardıma çağırmasıdır. Koyun yapağlarının temizlenmesi, mısır soyulması için yardım edilir. Ev sahibi ikramlarda bulunur. Geceyi sohbet ederek, türkü, mani söyleyerek eğlenceli bir şekilde geçirirler.

This is the tradition where one neighbor invites the other neighbors for help. They help for cleaning the fleece wool of sheep, husking corn etc. The host serves food. They spend the night by chatting, singing songs and poems and having fun.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### YÖRESEL GİYİŞİ VE AKSESUARLAR (REGIONAL CLOTHES AND ACCESSORIES); Kadın Giyimi (Women's Clothing);



#### **Grep (Grep):**

Buna yazma, çember, tülbent, şami, kıvrak, tartma ve vala da denir. Kare biçimindedir. Kenarları iğne oyaları, boncuk oyaları, çeşitli motifler, tığ işi oyaları, şakırdaklı kağıttan yapılmış oyalara, mekik oyaları ile süslenir. Genellikle ipek cinsi kumaşlardan yapılır. Genellikle ipek cinsi kumaşlardan yapılır. Beyaz renklidir, bazen renkli ve desenli olur. Günümüzde de kullanılan bir başörtüsüdür.

This is also called yazma, çember, kerchief, cheesecloth, sami, kıvrak, tartma and vala. It is square shaped. The edges are decorated with point lace, bead lace, different motives, embroidery made with crochet, embroidery made with splash and other embroideries. It is generally made from fabrics such as silk. It is generally white in color. It is sometimes colored or has patterns. It is a kind of cover for the hair that is also used in our day as well.

#### **Fistan(Fistan):**

Buna mintan da denir. Bugünkü gömlek görevini yapar, şalvarın üstüne giyilir. Şile bezinden, basmadan, divitinden yapılır; önu düğmelidir.

It is also called mintan. It serves like the shirts used today and is worn on top of shalvar. It is made of gauze cloth. It is made of patterned and printed fabrics. It has buttons in the front. It may or may not have embroidery.

#### **Cepken:**

Gömleğin üzerine giyilir, yelek de denir. Saten ya da ipekten yapılır, alıcı renklerle süslenir. Ön kısmı işlemeli olanları da vardır. Bazıları sirmalarla süslenir.

It is worn over the shirt and is also called vest. It is made of satin or silk and is decorated with eye-catching colors. There some that have embroideries in the front part. Some are decorated with silver ropes and laces.

## **ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI**

**İlçemizde yeme-içme ile alakalı adetlerden bazıları şunlardır;  
Some of the traditions in our district related with food and beverages;**

### **Şalvar (Shalvar):**

Desenli ya da düz renkte olup, ayağa giyilir. Yünlü dokuma kumaşlardan, desenli basmalardan, satenlerden yapılır. Genellikle büyük çiçekli kumaşlar seçilir. Paçaları dar, ağı mümkün olduğu kadar kısadır. Beli uçları işlenmiş uçkurularla sıkılır.

It can have designs or can be of a single color and is worn on foot. It is made of woolen weaving fabrics, printed fabrics with designs and satin. In general, fabrics with large flower designs are preferred. The parts are narrow and the crotch part is short. These are fastened with belts that have embroideries on them.

### **Bindallı (Bindalli):**

Genellikle kadifeden yapılır. Hemen hemen ayaklara kadar uzundur, üzeri simle işlidir. Genellikle düğün ve bayramlarda giyilir.

In general, it is made of velvet. Most of the time it is long up to feet and is embroidered with golden strings. People usually wear it during weddings and festivities.

### **Kuşak (Belt):**

Buna uçkur da denir. Şalvarın beline geçilir, lastik görevini yapar, iki ucunda çeşitli işlemler vardır. Bel iyice sıkıldıktan sonra işlemleri görülecek şekilde yandan sarkıtılır.

These are also called drawstrings. It is tied to the waist of the shalvar and served like a band. There are different embroideries on both ends. After tightening the waste well, the embroideries are left loose on the side for people to see.

### **Hırka (Jacket):**

Pamukludan yapılır. Mintanın üzerine giyilir, kadifeden de yapılır.

It is made of cotton fabric. People wear it after their mintans and it is generally made of velvet..

### **Çetik (Chetik):**

Buna terlik de denir. Çeşitli motiflerle süslenerek yünden örülür. Bazen yapağıdan da örülür.

This is also called slippers. They are decorated with different motives and are knitted with yarn. They can sometimes be knit with fleece wool as well.

### **Çorap (Socks):**

Çetiğe benzer, fakat ondan daha uzundur, diz altına kadar çıkar. Şasonda denir. Genellikle yapaktan yapılır, düz ve sade olanları olduğu gibi süslü ve motifli olanları da vardır.

It is similar to chetik but is longer. It comes up to the bottom of the knee. It is also called galosh. In general, it is made of fleece wool, there are some that are simple and plain while some that are decorated and have motives on them.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI



### Ferace (Ferace):

Siyah düz kumaştan yapılır. Arkalığı bele kadar gelir, bu aralık arkadan başın üzerine atılır. Günümüzde dahi yaşlılar ve genç kadınlarda sık rastlanan Osmanlıya mahsus uzun kollu, yakasız, bol ve siyah renkte olan pardesüyü hatırlatan “ferace” ise kadınların dış kıyafetini oluştururdu. Feracenin üzerine omuzlara kadar inen siyah veya beyaz renklerden oluşan başörtüsü giyilirdi.

It is made of plain black fabric. Its back part stretches out until the waist. This is thrown above the head from the back. “Ferace”, resembling a topcoat is a specialty of the Ottoman times and it is also used today by older women and young women and it has long arms, does not have a collar, it is quite loose and black in color and this is an outer clothing for women. A head cover white or black in color, coming down to shoulders used to be worn on the Ferace.

### Çarık (Charik):

Genellikle manda derisinden yapılır. Ucu sivri ve ipe bağlıdır. Urgani denilen ayakkabılarda giyilir. Nalin veya takunya adı verilen, tahtadan yapılan ayakkabılar da giyilir. Özel günlerde kalaş kundura adındaki ayakkabılar giyilir.

It is a kind of sandal usually made of buffalo skin. The tip is sharp and it is tied with ropes. It is worn in shoes called urgani. Also wooden shoes called nalin or takunya are worn. Shoes called kalaskundura are worn on special days.

### Para Kesesi (Money Purse):

Tel ile kalıptanla işlenerek yapılan kese.

It is a kind of purse made by weaving wires with kaliptan.

### Yağlık (YQGLIK):

Uçları işlidir. Şalvarın üzerine takılır.

It is a kind of handkerchief and the tips are embroidered. It is worn on the shalvar.

### Fıta (Fita):

Kadınların iş yaparken giydikleri giysidir. Sık dokunmuş bir önlüktür, hota da denir. Genellikle düğünlerde iş yaparken bu önlükler bağlanır.

It is the cloth that women wear when they work. It is an apron that has been woven very tight and is also called hota as well. In general, they wear these aprons when they work during weddings.

### Mendil (Handkerchief):

Ucu işlemelidir. Beyaz rengi yanında diğer renklerde olanları da vardır. Boyna bağlanır.

The tip is embroidered. Some are white while some are colored. It is worn on the neck.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### Erkek Giyimi (Men's Clothing);

#### Fes (Fez):

Koyu kırmızı renkte, uçları püsküldür. Silindir biçiminde etrafı biyelidir.

It is dark red in color and its tips are tasseled. It is cylinder shaped and the sides are coupled.

#### Tata (Tata):

Başta bağlanan günlük şapkadır. Kıra giderken giyilir.

It is a kind of hat tied to the head and used daily. It is worn when going to the country side.

#### Mendil (Handkerchief):

Dört köşeli telle yahut kılabadanla işlenmiştir ve beyaz renklidir. Ekose- li olanları da vardır.

It is embroidered with wired of four corners or with kilabandan and it is white in color. Some are checkered.

#### Çevre (Frame):

Beyaz ve dört ucu işlenmiş, kare şeklindedir. Uçları gergefte işlenir. It is white in color and four corners are embroidered and it is square shaped. The edges are embroidered in tapestry

#### Yağlık (Yaglik):

Tek ucu işlenmiştir. Bezden yapılır.

It is a kind of large handkerchief and one edge is embroidered. It is made of fabric.

#### Gömlek (Shirt):

Beyaz Amerikan bezinden yapılır. Geniş kollu uçları, yaka kenarları etekleri oyalanmıştır. Ceketin içine giyilir mitan da denir. Ketenden ve dokumadan da yapılır.

It is made of white American cloth. Its edges with wide arms, the sides of the collar and the ends are embroidered. It is worn inside a jacket and is also called mitan. It is also made of linen and weaving.

#### Cepken (Bolero):

Yelek biçiminde basmadan içi astarlı olarak yapılır, içine pamuk doldurulur, şalta adı da verilir. Ceketin içine giyilir, sırmayla da işlenir. Kolları tek katlı ve işlemelidir. Önü çaprazlıdır.

It is made in the shape of a vest with interlining and it is filled with cotton and is also called shalta, too. It is worn inside the jacket and is embroidered with brocade, too.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI



### Potur (Potur):

Çuhadan yapılmış, kaytanlı pantolondur. Yukarı kısmı geniş olup paçalara doğru daralır. Genellikle siyah ve lacivettir. Dokuma kumaşlardan yapılarak boyanır. Poturun uçurluğuna uçkur geçirilir, iki ucu yandan sarkıtılır. Poturun dizden aşağı tarafı düğmelidir.

It is a braided trouser made of haircloth. The upper part is wide and it becomes narrower towards the trotters. In general it is black and navy blue. In general it is made of woven fabrics and is dyed. A belt is placed on the belt section of the potur. The part of the potur under the knee has buttons.

### Uçkur (Uckur):

Patiskadan ya da yapağıdan dokunarak yapılır.

It is a belt that is woven from chambray or fleece wool.

### Kuşak (Belt):

2-3 metre boyunda genellikle kırmızı renkte olup, bele dolanır. 30-40 cm. genişliğindedir.

It is n generally red in color and 2-3 meters in length and is wrapped around the waist.

### Palto (Topcoat):

Buna gocuk ismi de verilir. İçi genellikle tüylü olur.

This is also called gocuk and the inside is in generally feathered.

### Çorap (Socks):

Yünden veya yapağıdan elde örülerek yapılırlar. Sade olanları yanında süslü motifli olanlar daha çok kullanılır.

It is made by wool or fleece wool. Some are plain while the ones with decorative motives are used mostly.

### Tulumbacı (Tulumbacı):

Hayvan derisinden yapılır. Deri birkaç kat üst üste getirilerek taban kısmı yapılır, üst kısmı ise tek bir kat deriden yapılır. Bu ayakkabılar kış için kullanılır.

It is made of animal skin. The skin is brought on top of each other and the base is done and the upper part is made of a single layer of skin. These shoes are used for winter.

### Çarık (Carik):

Bir tek kat hayvan derisinden yapılır. İple ayağa sıkıca bağlanır. Genellikle yazın tarlaya giderken giyilir. Bunlardan başka mes ve çizme de giyilir.

It is made of a single layer of animal skin. IT is tied tightly to the foot with a rope. In general they are worn when going to the field. Also, mes and boots are worn with them.

### Para Kesesi (Money Purse):

Meşinden ya da bezden yapılır. Ağızından bir ip geçirilerek büzülür. Meşinden olanların ise ağızına çıt çıt dikilir.

It is made of leather or cloth. It is shirred with a rope. The ones made of leather are sown with a snap fastener.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### EL SANATLARI (HANDICRAFTS);



Yöredeki başlıca el sanatları, kilim yapımı, çul, çuval, heybe, yastık yüzü yapımıdır.

Ayrıca hanımlar çetık, tülbentlere iğne ve tığ oyası, dantel, makine ve el nakışı, kanaviçe işleyerek evlenecek kızların çeyizlerini yaparlar.

The major handicrafts in the region are rugs, haircloth, sack, carpetbag, pillowcase.

Also women prepare the dowry of young girls to get married such as doing chetık, point lace and crochet lace, lace, machine and hand embroidery and canvas.





## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### HALK OYUNLARI (FOLK DANCES);



İlçemizde oynanan halk oyunlarının bazıları şunlardır: Tekirdağ Karşılması ana dalı Lamba da Şişesiz Yanmaz mı?, Nazife Hanım, Fasülye, Bahçelerde Börülce müzikleriyle çeşitlendirilir. Ayrıca Kampana, Ali Paşa, Debreli Hasan, Duman da Bastı Dağları, Kara Yusuf, Karaçalı, Kasap, Yeşillim, Gülo ilçemizdeki halk oyunları çeşitlidir. Halk oyunlarından başka seyirlik oyunları denilen ve kadınların kendi aralarında yöresel toplantı ve nişan törenlerinde oynadıkları oyunlar vardır. Bunlar da Ahret Ana, Oyna Padiş, Osman'ın Naciyesi, İlk Kocam Oyunu, Yüzük Saklamaca, Leylek Oyunu, Elmacı Kadın, Ana Beni Eversene vb.dir.

Some of the folk dances played in our district are as follows. Tekirdag Greeting with theme Would a Lamp Not Burn Without Lamp Chimney? Ms. Nazife, green beans, Black eyed peas in gardens. The other folk dances popular in our district are Ali Pasa, Debreli Hasan, Dumanda Bastı Dağları, Kara Yusuf, Karacali, Kasap, Yesillim and Gulo. There are also theatrical plays in addition to folk dances and there are also games played by women, among themselves, during regional meetings and engagement parties. These are Mother From Other World, Play Padishah, Osman's Naciye, my first husband, hiding rings, stork game, apple selling woman, mom give me in marriage etc.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### TARİHİ VE TURİSTİK YERLER (HISTORICAL AND TOURISTIC PLACES); ULAŞ KÖPRÜSÜ(ULASH BRIDGE)

Ergene ilçesi Ulaş yerleşiminde yer alan Cumhuriyet öncesi dönemden kalan tek yapı Osmanlı Dönemine ait olan ve Mimar Sinan tarafından inşa edildiği rivayet edilen Ulaş Köprüsü'dür. Köprü, Ulaş yerleşik alanının sınırını oluşturan Ergene Nehri'nin E80 karayolu ile kesiştiği noktada bulunmaktadır. Ulaş Köprüsü, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Edirne Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Bölge Kurulu Müdürlüğü'nün 17.10.2008 gün ve 2128 sayılı kararı ile 1. Grup korunması gerekli kültür varlığı olarak tescil edilmiştir. Kurul tarafından hazırlanan tescil föyünde şu bilgiler yer almaktadır; Anıt eser köprü, E80 karayolunun yaklaşık 15 m. Kuzeyinde Ergene Nehri üzerinde yer almaktadır. Kesme taştan yapılan köprünün halen yedi yuvarlak kemeri açıkta olup, Çorlu istikametinde olduğu düşünülen iki kemeri toprak altındadır. Köprü kemer açıklıklarında fil ayakları üzerine oturtulmuştur. Osmanlı döneminde Edirne-İstanbul arasında kullanılan yolun Ulaş mevkiinde Ergene Nehri'ni geçiş yoludur. Günümüzde araç trafiğinde kullanılmayan köprünün iki yanısırlı beton bloklarla bordür üzerinde yaklaşık 70 santim yükseltilmiştir. Köprünün kuzey gövdesinde mermer blok üzerinde Hicri 1262 (Miladi 1846) tarihi yer almaktadır. Bu tarihin tamirat tarihi olduğu düşünülmektedir.



The only structure in the district of Ulaş settlement region of Ergene from before the Republican Era is the Ulaş Bridge rumored to be made by Sinan, the Architect during the Ottoman Period. The Bridge is located at a point where the Ergene River, constituting the boundary of the Ulaş Settlement area, intersects the E80 highway. The Ulaş Bridge has been registered as a 1st Group cultural asset to be preserved, as per the decree of the Directorate of Edirne Cultural and Natural Assets Preservation Regional Committee of the Ministry of Culture and Tourism dated 17.10.2008 with number 2128.

The following information was present in the registry file prepared by the Committee: the bridge, which is a monumental work, is located on the Ergene River, approximately 15 m North of the E80 highway. Currently, the seven circular arches of the bridge made of cut stone are exposed, while the two arches, considered to be in the direction of Corlu are underground. The bridge has been placed on elephant feet at arch openings. It was the path to cross the Ergene River during the Ottoman Period for the road used between Edirne – Istanbul. The bridge is not used for vehicle traffic today and both sides of the bridge were raised by approximately 70 centimeters on a border with concrete blocks. The date of Hijri Calendar 1262 (Gregorian 1846) is written on a marble block located on the northern body of the bridge. It is believed to be the date of renovation.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI



Ulaş Köprüsü (Ulas Bridge)



Ulaş Köprüsü (Ulas Bridge)

### Sokullu Mehmed Paşa Köprüsü (Sokullu Mehmed Pasa Bridge)

Tekirdağ ili Ergene ilçesinde bulunan köprü bir Mimar Sinan eseridir. Günümüzde araç ve yaya trafiğine açık bir şekilde köprü özelliğini sürdürmektedir. Geçirdiği onarımlardan sonra özgünlüğünü büyük ölçüde yitirmiştir. 5 kemerli köprünün 2 tane de hafifletme gözü vardır.

The bridge located in the province of Tekirdag, Ergene District is a work of Sinan, the Architect. The bridge preserves its qualities today and is open to car traffic and to the use of pedestrians.

It has lost its unique structure to a large extent, following the renovations it has undergone.

The bridge with 5 arches also has 2 discharging cells.



Sokullu Mehmet Paşa Köprüsü (Sokullu Mehmed Pasa Bridge)

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### Kırgöz Köprüsü (Kirkgoz Bidge)



Tekirdağ ili Ergene ilçesinin 5 km kuzeybatısında Kırgöz köyünde bulunur. M.S 4. yy da yapıldığı tahmin edilmektedir. Trakya Bölgesi antik dünyada da iskan yeri olmuş, medeniyetlere ev sahipliği yapmış bir coğrafyadır. Aynı zamanda önemli ticaret yollarının da bulunduğu bir geçiş bölgesidir. Bölge kesintisiz olarak yaşamın sürdüğü bir yerdir. Kırgöz Köprüsü; adını Osmanlı döneminde almış olup, kırk ayak sahibi olduğundan halk arasında bu şekilde anılmaya başlanmış ve adı da yerel söylevde “Kırgöz” olarak kalmıştır. Kırgöz ismini buradan almıştır. Köprü'nün Romalılar döneminde yapıldığı bilinmektedir. Ancak Osmanlı döneminde ciddi bir restorasyondan geçen köprü, Roma dönemi özelliklerini çoğunlukla yitirmiş durumdadır. Ergene Nehri üzerinde nehrin iki kıyısına ve nehrin taşkın alanı içinde kalan ovada yaklaşık 400-500 m uzunluğundadır. Belgrad'dan başlayıp Marmara Ereğlisi'nde sona eren ünlü 'Ordu Yolu' üzerindedir.

Kesme taş ve horasan harç kullanılarak inşa edilen köprüde Osmanlı mimarisinin izlerini baskın olarak görmek mümkündür. Köprü Osmanlı döneminde geçirdiği restorasyon ve değişim sebepli XV. Yüzyıla tarihlenmektedir. Ancak Roma dönemi tarihçesi çok daha eski olup, net tarih tespit edilememiştir.

It is located in the Kirkgoz village, which is 5km to the northwest of district of Ergene in the province of Trakya. It is believed that it was constructed in the 4th century A.D. The Thrace Region had also been a settlement area in the antique world and is a geography that has hosted civilizations. It is also a point of passage where major trade ways are located. Life has continued to exist on uninterrupted manner in the region. The Kirkgoz-Bridge has gained its name during the Ottoman period and has been named after the forty feet it had and it started to be referred to as 'Kirkgoz', which meant forty eyes. This is where the nameKirkgoz(forty eyes) comes. It is known that the bridge was built during the Roman times. However, the bridge underwent significant restoration during the Ottoman Period and has lost the majority of characteristics from the Roman times. It is located on the Ergene River, on the lowlands remaining on both sides of the river also incorporating the overflow areas of the river and its length is approximately 400-500 m. It is located on the famous 'Military Road' and ends on Marmara Ereğlisi.

The bridge, constructed by use of cut stone and Khorasan mortar displays significant signs from the Ottoman architecture. Due to the restoration and the change that the Bridge underwent during the Ottoman Period, it's date is considered to be the XVth Century. However, its history during the Roman period is much older but it had not been possible to determine an exact date.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI



Bakırça Un Değirmeni (BakırcaFlourMill)



Bakırça Un Değirmeni (BakırcaFlourMill)

### BAKIRÇA UN DEĞİRMENİ (BAKIRCA FLOUR MILL);

Civardaki 7-8 köyün ununu öğütmüş olan Bakırça un değirmeni, 1832 yılında yapılmıştır. Un değirmeni önceden içerisinde at ve büyükbaş hayvan ağılları olan büyük bir çiftliğin içerisinde yer almaktaydı. Çiftliğin gerçek sahibinin kim olduğu bilinmemekle birlikte İhsan TUNA beye çiftliğin satıldığı söyleniyor. Çiftlik uzunca bir süre İhsan bey tarafından işletildi. Değirmen büyük bir su motoruyla çalışmaktaydı fakat daha sonra su motoru arıza yapınca derenin yatağını değirmene doğru çevirip aynı sudan motorun daha güçlü çalışmasını sağlayarak daha çok un üretmeye başlanmıştır. Yıllarca un değirmeninden yapılan unlar büyük kağı arabalarıyla yollardan mandalar ve katırlar gücüyle Tekirdağ iskelesine götürülüp gemilere yüklenerek ihracat yapılmıştır. İki köyün sınırında kalan değirmenin çalışmaları durmuş, tarihi eser olarak günümüze ulaşmıştır.

The Bakırcaflour mill, that has grinded the flour of 7-8 villages in the region was made in year 1832. In the past, flour mills were located in farms that had corrals for horses and cattle. Although the name of the real owner of the farm is unknown, it was told that it had been sold to Mr.Ihsan TUNA. The farm was operated by Mr. Ihsan for a long time. The mill used to work with a large water motor, however when there was a breakdown in the water motor, the riverbed was changed towards the mill and in this way the motor had been able to work better with the same water and hence more flour was produced. For many years, the flour prepared in the flourmill was transported to the Tekirdag port through ox driven carts pulled by buffalos and mules and exports were made in this manner. The operation of the mill left in the boundary of two villages had ceased and it has reached our day as a historical work.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### ULAŞ DÜNYA'NIN HALİ TAŞI (ULAS STONE FOR THE WORLD'S STATE);

Ulaş Mahallesi'nde bir mermer ocağında kazılar esnasında çıkarılan Dünya'nın Hali Taşı'nın içerisinde birbirinden ayrı oluşumlar ve madenler bulunmaktadır. İşte bu ayrı ayrı oluşumların dünyanın oluşum halini tasvir ettiği varsayılarak bu taşta dünyanın hali taşı denilmiştir. Dünya'nın Hali Taşı Ulaş Mahallesi'nde Huzur Park'ta bulunmaktadır.

There are different formations and mines in the Stone for the World's State, extracted during excavations in a marble quarry in the Ulas neighborhood. It has been assumed that these different formations describe the state of formation of the world and therefore, it has been named as Stone for the World's State The Stone for the World's State is located in Huzur Park in the Ulas Neighborhood.



### MİSİNLİ KALESİ (MISINLI FORTRESS);

Tekirdağ ili, Ergene İlçesi, Misinli mahallesi içinde yer alan Misinli Kalesi, şahısa ait mülk üzerinde bulunur. Kalenin yapım tarihi kesinlik kazanamamış ancak kalıntılarından Bizans dönemine, VI. yüzyıla ait olduğu sanılmaktadır. Kale bir burç ve duvar kalıntısından oluşmaktadır. Çevresinde çok sayıda konut bulunmaktadır. Malzeme olarak kesme taş, moloz taş ve tuğla bir arada kullanılmıştır. 200 x 250 metre boyutlarındaki kalenin yuvarlak kulelerinden biri ayakta kalmıştır. Kulenin iç kesimlerinde özgün dış yüzey yer seçilebilmektedir.

The Misinli fortress, located in the province of Tekirdag, Ergene District, Misinli Neighborhood is located on private property. The construction date of the fortress is not known for certain however, it is believed from the remains that they belong to the Byzantine Era and belong to the VIth century. The fortress comprises of remains of a tower and a wall. There are many residences located close to it. The materials used were cut stone, rubble stone and brick. One of the circular towers of the fortress, with dimensions of 200 x 250 meters still stand. The unique external surface specific for internal sections can be seen.



Misinli Kalesi (Misinli Fortress)





## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### HACI ŞEREMET MEVKİİ (HACI SEREMET LOCALITY);



Şeremet veya Hacı Şeremet mevkii denen yer, Ergene'nin otopana çıkan (kuzeye giden) yolun sağ tarafında kalır. Kabir, karşı yamaçtaki eski ağaçlığın içindedir. Hacı Şeremet çeşitli rivayetlerle anılan bir evliya olarak anılır.

The place called Seremet or HacıSeremetLocality, is located on terigh side of the road heading to the highway (in northern directon) in Ergene. The grave is located among the ancient trees on the opposite side. HaziSeremet is referred to as a saint with different stories.

### ALİ KOÇ DEDE'NİN MÜHRÜ (SEAL OF ALI KOC DEDE)



Anadolu'dan Bulgaristan'a geçerek 1396 yılında Niğbolu Savaşı'na katılmış, kalenin fethedilmesinde görev almış Alperenlerden olan Ali Koç Dede Osmanlı padişahı tarafından bu bölgeye mülki amir olarak atandığı, daha sonra o civarda valilik görevi yapıp, o toprakları Türkleştirip, Müslümanlığı yaymak için zaviye kurduğu, çevre halkını irşad ettiği, hayatını bu amaç için adadığı eldeki belgeler ile kanıtlanmaktadır.

Vali olarak görev yaptığı süre içerisinde Gerlova bölgesinde halka çok zarar veren eşkıyaları bölgeden temizlemiş ve Gerlova bölgesine büyük faydaları dokunmuştur.

Review of the existing documents reveal that ALI KOC DEDE, one of the Combatants that has travelled from Anatolia to Bulgaria, had participated the Nigbolu War in 1396 and had a significant role in conquer of the fortress and had been appointed as Administrative Chief by the Ottoman Sultan and then he had performed the duties of a Governor and had established a small Islamic Monastery (zaviye) too make the land Turkish and to spread Islam and that he had been a leader of the society. (Head of the Ottoman Archives Department: Ali Koc Baba, 5 Ca 1244, 152-7562; Ali Koc Baba Islamic Monastery, 23 C 1215, 60-2971; Ali Koc Baba Islamic Monastery, 8 C 1226,117-5805; Ali Koc Baba 29 C, 1234, 145-7219)

While he worked as a governor, he cleaned the area from bandits that had caused damages for people in the Gerlova region.

### ALİ KOÇ DEDELİLER (PEOPLE FROM ALI KOC DEDE)

Anadolu'dan gelerek Bulgaristan'ın Niğbolu kalesini fetheden Alperenlerden biri olan Ali Koç'un torunları Ergene ilçemiz Sağlık Mahallesi'nde gelenek ve göreneklerini yaşatmaya devam etmektedirler.

Grandchildren of Ali Koc, who was one of the combatants that came from Anatolia and conquered the Nigbolu Fortress in Bulgaria, continue to live in the Saglik neighborhood in the district of Ergene and they continue the customs and traditions.

## ***ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI***

### **ALİ KOÇ DEDE TÜRBESİ (MAUSOLEUM OF ALI KOC DEDE)**



### **PINARBAŞI MESİRE ALANI (PINARBASI PICNIC AREA)**

İlçemiz Pınarbaşı Mahallesi'nde bulunan Pınarbaşı Irmağı etrafında halkımızın piknik yapıp eğlenebileceği doğal güzellikler bulunmaktadır. There are natural beauties around the Pınarbası River in the Pınarbası neighborhood of our district where our people can make picnics and have fun.



## **ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI**

### **GELENEKSEL ETKİNLİKLER (TRADITIONAL ACTIVITIES)**

#### **GELENEKSEL BOZA FİSTİVİLİ VE SÜNNET ŞÖLENİ (TRADITIONAL BOZA FESTIVAL AND CIRCUMCISION FEAST);**

Genellikle Eylül ayının ilk haftasında yapılan Boza Festivali ve Sünnet şöleninin ilk günü sünnet edilen çocuklar için ilçe camilerinden birinde gerçekleştirilen mevlit programı ile başlar, ikinci gün yapılan kortej ve boza tanıtımının ardından akşam sanatçıların davet edildiği kına gecesi yapılır. Üçüncü günün akşamı yapılan konser ile son bulur.

The Boza Festival and the Circumcision Feast held during the first week of September in general start with the prayer program for the children in one of the mosques of the district, following the cortege and introduction of boza on the second day, a henna night is organized where performers are invited. It ends with the concert organized at the night of the third day.

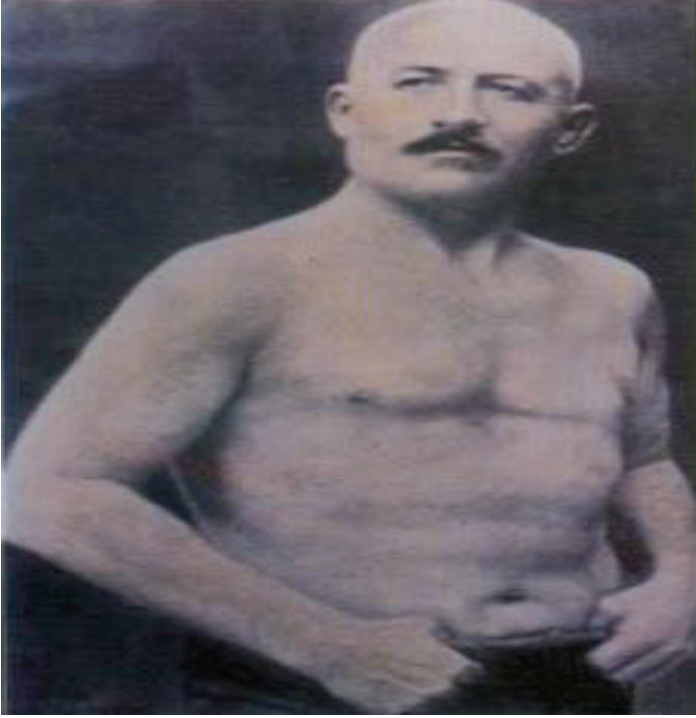




## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### GELENEKSEL KIZILCIKLI MAHMUT PEHLİVAN YAĞLI GÜREŞLERİ (TRADITIONAL KIZILCIKLI MAHMUT PEHLIVAN OIL WRESTLING);

Eski Dünya Şampiyonumuz, Kızılçıklı Mahmut Pehlivan 1880 yılında Deliorman Bölgesi'nde Silistre'nin Kızılçık Köyü'nde doğmuştur. Our Former World Champion Kızılçıklı Mahmut Pehlivan was born in 1880 in the Deliorman region in the Kızılçık Village of Silistre.



1929 yılında Anavatan'a hicretle Eskişehir'e yerleşmiştir. Efsanevi gücü ve güreşleri ile tanınmaktadır. Nakkaşlı Eyüp, Kara Emin, Sebeblili Hüseyin, Madaralı Ahmet gibi döneminin pehlivanlarıyla güreşmiştir. 1908, 1909, 1919, 1922 yıllarında Amerika'da yaptığı bütün güreşleri, ayrıca Paris'te yaptığı 27 güreşi galibiyetle bitirmiş, ünü dünyaya yayılmıştır. Cumhuriyet öncesi dönemde Kırkpınar'da başpehlivanlık almıştır. Türkiye'ye geldikten sonra Eskişehir'de edindiği tarla ve ev ile geçinmiş, 1931 yılında vefat etmiştir. Merhumun kabri Eskişehir Tepebaşı İlçesi'ndeki Zincirlikuyu Mezarlığı'ndadır.

He settled in Eskişehir when he moved to homeland in 1929. He is known for his legendary strength and wrestling. He wrestled with other wrestlers of his period such as Nakkaşlı Eyüp, Kara Emin, Sebeblili Hüseyin, Madaralı-Ahmet' etc. He won all the wrestling games he had in America in 1908, 1909, 1919 and 1922 and also won the 27 wrestling games in Paris and he became world famous. He was a chief wrestler (başpehlivan) during the period before the Republic. After he came to Turkey, he lived with the field and home he owned in Eskişehir. He died in 1931. The grave of the deceased is located in the Zincirlikuyu Cemetery in the Tepebaşı district in Eskişehir.





## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

Daha önceki yıllarda Velimeşe Belediyesi tarafından geleneksel olarak gerçekleştirilen Velimeşe Büyük Yağlı Pehlivan Güreşleri, Ergene'nin kurulması ile birlikte Ergene Belediyesi tarafından yapılan organizasyon ile devam ettirilmektedir. Her yıl düzenlenen güreşlere 'Kızılıklı Mahmut Pehlivan' ismi verilmiştir.

The Velimese Oil Wrestling Games used to organized traditionally by the Velimese municipality in the past and after foundation of Ergene. It is now organized by the Ergene Municipality. The wrestling games organized every year are called Kizilcikli Mahmut Pehlivan.



Bunun sebebi Marmaracık Mahallesi'nde yaşayan halkın çoğunun Bulgaristan'ın Kızılıklı köyünden göç etmesidir. Kızılıklı Mahmut Pehlivan ile aynı köyden olan mahalle halkının talebi üzerine dünyaca ünlü başpehlivanımız Kızılıklı Mahmut Pehlivan'ın ismi güreşlere verilerek ilçemizde başpehlivanımızın anısı yaşatılmaktadır.

The reason for this is that, the majority of the people living in the Marmaracık neighborhood have migrated from the Kizilcik village in Bulgaria. Upon request of the people in the neighborhood, who are from the same village as KizilcikliMahmutPehlivan' the name of KizilcikliMahmutPehlivan, our world famous chief wrestler, had been given to the wrestling game and the memory of our chief wrestler is kept alive in our district .

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### GELENEKSEL YAĞMUR DUASI (TRADITIONAL RAIN PRAYER)

İlçemizde her yıl bahar ayının ilk haftasında tüm mahallelerimizden halkımızın katılımı ile yağmurun bolluk,bereketi getirmesi için yağmur duasına çıkılır.

Traditional rain prayer is organized in our district each year during the first week of spring with the participation of people from all our neighborhoods.



### GELENEKSEL BOLLUK AŞI ETKİNLİĞİ (TRADITIONAL ABUNDANCE MEAL ACTIVITY)

İlçemizde her sene geleneksel olarak Samsun ve Sinop yöresinden vatandaşlarımızın bahar aylarında Cumhuriyet Mahallesi'nde düzenlediği "Bolluk Aşı" etkinliğinde, her yöreden binlerce vatandaşımız, huzur, bereket ve bolluk için bir araya gelerek "Bolluk Aşını" paylaşırlar. Bu etkinlik kapsamında keşkek, tas kebabı ve farklı yörelerden yemekler hazırlanır. Ama en önemlisi hazırlanan her şey imece usulü ile bir araya getirilerek büyük bir dayanışma örneği sergilenir.

Our citizens from Samsun and Sinop traditionally organize the activity of "Abundance Meal" during spring in the Cumhuriyet Neighborhood and thousands of people from different places come together for abundance, peace and productivity and share the "Abundance Meal". Keshkek, meat stew and different food from different regions is prepared within the scope of this activity. However, the most important point is the collaboration displayed as everything is prepared through imece.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI





**ERGENE MUTFAĞI**  
**(ERGENE CUISINE)**



### OĞMAÇ ÇORBASI (OGMAC SOUP)

#### MALZEMELER

2 su bardağı buğday unu 1 çay bardağı et suyu  
3 su bardağı süt 3 su bardağı su tuz, karabiber

#### Üzeri için:

1 tatlı kaşığı pulbiber 10 gr tereyağı  
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu

#### INGREDIENTS

2 cups wheat flour  
1 teacup broth  
3 cups milk  
3 cups water  
Salt, black pepper

#### For topping:

1 teaspoon flaked red pepper  
10 grams butter  
1 tablespoon finely chopped dill



#### HAZIRLANIŞI

Hamur yoğurma kabına un elenir. Ortasını havuz gibi açılıp et suyu eklenir. Sert ve pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Elde edilen bu sert hamur avuçta ovalanıp minik toplar olarak hazırlanır.

Suyu tencerede bir taşım kaynatıldıktan sonra hamur topları ilave edilir. Azar azar süt ilave edilerek çorba kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Tuz ve karabiberle tatlandırılıp, ocaktan alınır. Servis etmeden hemen önce tereyağında kavrulmuş pul biber ve kıyılmış dereotu ile süslenir. Servis yapılır.

#### PREPARATION

Sift the flour. Pull the flour to the sides and pour the broth into the middle. Work on the dough until you get the dough soft and smooth . Roll this hard dough into small balls in your palms.

Boil the water in the pan and then add the balls of dough. Add milk slowly and cook until it has the consistency of soup. Flavor it with salt and black pepper and take the pan off the stove. Decorate it with flaked red pepper stirred in melted butter and with finely chopped dill and it is ready to serve.

**SÜT ÇORBASI (MILK SOUP)**



**MALZEMELER**

- 1 litre süt
- 1 Yarım kaşık un
- 2 Yarım kaşık şehriye
- 2 Yarım kaşık tereyağı
- 1 Çay kaşığı pul biber
- 1 Çay kaşığı nane

**INGREDIENTS**

- 1 kg milk
- 1 and half tablespoons of flour
- 2 and half tablespoons of noodle
- 2 and half tablespoons of butter
- 1 teaspoon flaked pepper
- 1-teaspoon mint
- 1 tablespoon finely chopped dill

**HAZIRLANIŞI**

Sütü pişirdikten sonra tencereye tereyağ konur. Tereyağı eridikten sonra üzerine un eklenir. Un hafif pişirildikten sonra şehriyeler ilave edilerek hafif ateşte pişirilir. Sonra süt ilave edilir ve 5-10 dk karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Servise sunulacağı sırada tereyağı eritilerek üzerine pul biber ve nane eklenir ve üzerine dökülür.

**PREPARATION**

Bring the milk into a boiling point and then put butter in a pan. Add flour and stir it for a while and then add the noodles and cook with low temperature. Then add milk and continue cooking by stirring. Melt some butter before serving; add flaked red peppers and mint when you serve.

**TIK TIK ÇORBA (TIK TIK SOUP)**

**MALZEMELER**

2 kaşık kaymak  
1 baş soğan  
1 kaşık salça  
2 yumurta sarısı  
1 su bardağı un  
2 dal nane

**INGREDIENTS**

2 tablespoons of cream  
1 onion  
1 tablespoon of tomato paste  
2 egg yolks  
1 glass flour  
a pinch of mint  
1 tablespoon finely chopped dill



**HAZIRLANIŞI**

Soğanlar rendelenir ve salça ile kavrulur. Suyu konur ve kaynatılır ,2 yumurta sarısı ,unla yoğrularak koyulaşacak kadar çırpılır. Kaynayan salçalı suyu kaşık ucu ile koparılan hamurları tek tek ilave edilir. Pişmeye yakın, 2 kaşık kaymak ve nane ile süslenir.

**PREPARATION**

Grate the onions and stir with tomato paste. Add water and boil. Knead 2 egg yolks with flour and whip until it thickens. Cut off small pieces of dough with the tip of a spoon and add to the boiling water with tomato paste. Decorate with 2 tablespoons of cream and a pint of mint when it is almost cooked.

### PATATES ÇORBASI (POTATO SOUP)



#### MALZEMELER

- 2 Orta boy patates
- 1 Çay bardağı un
- 1 Tatlı kaşığı salça
- 1 Litre su
- Tuz, karabiber, nane Yarım limon
- 1 Yumurta sarısı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

#### INGREDIENTS

- 2 medium sized potatoes
- 1 teacup flour
- 1 coffee spoon tomato paste
- 1-liter water
- Salt, black pepper, mint
- Half a lemon
- 1 egg yolk
- Half a teacup vegetable oil

#### HAZIRLANIŞI

Patatesler rendelenir. Yarım çay bardağı yağın yarısı tavaya alınarak, patates bir parça kavrulur. Kavrulma işleminde patateslere eklenir. Unun kokusu çıktığında, salça eklenerek kavrulmaya başlar. Su azar azar ilave edilir ve karıştırılır. Tuz ve karabiber eklenir ayrı bir kaptaki terbiye hazırlanır. Bunun için yarım limon ve bir yumurta sarısı güzelce çirpilir. Kaynayan çorbaya, azar azar terbiyesi ilave edilir. Servise almadan geriye kalan az yağda hafifçe kavrulan nane çorbanın üzerine gezdirilerek servise hazırlanır.

#### PREPARATION

Grate the potatoes. Add half of the vegetable oil to a pan and roast the potatoes for a while. Add flour to the potato while roasting. Add tomato paste when the smell of flour is felt and continue roasting. Add water slowly and keep stirring. Add milk and black pepper. In a separate bowl whip the juice of half a lemon with an egg yolk. Add it slowly to the soup that is boiling. Before serving, use the remaining oil to roast some mint. Pour it in the soup and serve.



## **KABAK ÇORBASI (KABOCHA SQUASH SOUP)**

### **MALZEMELER**

- 1 adet orta boy kara kabak
- 1 litre süt
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 paket vanilya

### **INGREDIENTS**

- 1 medium sized kabocha squash
- 1 kg milk
- 2 glasses of sugar
- 1 teacup rice
- 1 package of vanilla



### **HAZIRLANIŞI**

Kabaklar dilim dilim, kareler halinde doğranır, az su ile kendi suyunda tencerede pişirilir. Şekeri ve sütü koyularak karıştırılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra kasele koyulur. Üzerine Hindistan cevizi ile süslenerek servis yapılır.

### **PREPARATION**

Cut the squash in slices and cook it in a pan in square shapes with its own water. Add sugar and milk and stir. Boil it for a while and place in serving cups. Decorate with nutmeg before serving.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### LABADA ÇORBA (PATIENCE DOCK SOUP)



#### MALZEMELER

- 1 baş soğan
- 1 demet labada
- 1 kaşık salça
- 3 kaşık un
- 1 adet yumurta sarısı 1 bardak yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 litre su

#### INGREDIENTS

- 1 onion
- 1 bunch of patience dock
- 1 tablespoon of tomato paste
- 3 tablespoons of flour
- 1 egg yolk
- 1 cup yoghurt
- 1 garlic clove
- 1 liter water
- Half a teacup vegetable oil

#### HAZIRLANIŞI

Soğan ve labada kavrulur, salça eklenip biraz daha kavrularak su eklenir. Kaynamaya başlayınca çırpılan yumurta sarısı ve yoğurt karıştırılarak eklenir.

#### PREPARATION

Roast the onion and patience dock. Then add tomato paste and continue roasting and add water. After it starts boiling, add the whipped egg yolk and yoghurt by continuously stirring.

## **EKŞİLİ ÇORBA (SOUR SOUP)**

### **MALZEMELER**

1 su bardağı kuru erik  
1 su bardağı kesme hamur 1 kaşık şeker  
1,5 litre su

### **INGREDIENTS**

1 cup dry prunes  
1 cup cut dough  
1 tablespoon sugar  
1.5 liters water



### **HAZIRLANIŞI**

Erikler iyice kaynatılarak içine hamurları konur, koyulaşınca kadar pişirilir ve indirmeye yakın 1 kaşık şeker ilave edilir.

### **PREPARATION**

Boil the prunes thoroughly and add the dough, cook until it thickens and add 1 tablespoon of sugar before turning the stove off.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### EV YAPIMI TARHANA (HOMEMADE TARHANA)

#### MALZEMELER

1 kilo kırmızı biber  
1 kilo domates  
1 kilo kuru soğan  
1 kilo yoğurt (suyu süzölmüş yoğurt)  
Yarım kilo haşlanmış nohut  
1 demet tarhana otu  
1 demet nane, 1 demet maydanoz  
5 diş sarımsak, Un ( 4 veya 4 buçuk kilo )  
Tuz



#### INGREDIENTS

1 kg red pepper  
1 kg tomato  
1 kg onions  
1 kg yoghurt (condensed yoghurt)  
Half a kg boiled chickpeas  
1 bunch of tarragon  
1 bunch of mint  
1 bunch of parsley

#### HAZIRLANIŞI

Domateslerin kabukları, soyulan soğanlar ve sarımsaklar, sapları kesilen ve tohumları çıkarılan biberler irice doğranıp en alta domatesler gelecek şekilde düdüklü tencereye doldurulur ve 2 su bardağı su ilave edilir, en üstüne de önce nane sonra tarhana otunu ilave ettikten sonra düdüklünün kapağı kapatılır ve 30 dakika kadar haşlanır.

Tarhana malzemeleri piştikten sonra içinden tarhana otu çıkartılıp atılır ve içindeki malzemenin suyu iyice süzölür ve suyu da ayrı bir kaba ayrılır.

Kalan malzemeler blenderden geçirilip ılıyana kadar beklenir, eğer çok koyuysa bu karışımın sudan ilave edilebilir fakat bu su ilave edilmediği takdirde tarhana daha lezzetli olur. Sonra yoğurdu ve yine blenderden geçirilen ve püre yapılan nohutlar ve tuzu ilave edilip azar azar un ilavesi de yaparak yaklaşık 3 kilo unla yoğrulur. Hamurun kıvamı ele yapışan, çok yumuşak bir hamur olmalı.

Büyük ve derin bir tencere veya leğen içinde üzerini temiz bir örtüyle kapatılıp, 10 gün kadar bekletilmeli ama her gün bu hamura 1 avuç dolusu un ilave edilip yoğurulmalıdır. Hamur 3 günden sonra mayalanmaya başladığı için çok kabarcaktır, sık sık kontrol edilmelidir. Her kabardığında yoğurulur fakat un ilavesi yapılmadan yoğurulur, günde sadece bir kez 1 avuç un ilave edilir ve yoğurulur. Gün içindeki diğer kabarmalarda un kullanmadan yoğurulur ve üzeri örtülür.

Hamur un ilavesi yapmadan yoğrulabilecek kıvama gelene ve ele yapışmayan bir hamur olana kadar hergün azar azar un ilavesiyle mutlaka yoğurulmalı

10 günün sonunda hamur küçük parçalara ayrılır, temiz bir örtünün üzerinde ve evin içinde kurutulur ,arada parçaların önü, arkası çevrilir.

Hamuru sık sık kontrol edilerek, tam olarak kurumadan ,un haine getirilir. Çok kurursa zorlaşacağından dolayı, biraz nemli bir hamur olmalıdır. ,Elle ovuşturulduğunda dağılıyorsa, robotta un haline kadar gelene kadar çekilir.

Un haline geldikten sonra yine bir örtünün üzerine tarhanaya yayıldıktan sonra tamamen nemini kaybedene kadar kurutulur. Arada tarhana elle örtünün üzerinde karıştırılır ki ,altta kalan kısımları da hava alsın ve kurusun.

Tamamen kuruyan ve hiç nem kalmayan tarhana cam bir kavanozda kapağı kapalı olarak biraz tuzla karıştırıldıktan sonra soğuk ve karanlık bir yerde veya buzdolabında bekletilebilir. Eğer tarhana nemli kalırsa böceklenir.

#### PREPARATION

Tomato skins, peeled onions and garlic cloves, cleaned and cut peppers are diced in small pieces and are placed in a pressure cooker. Tomatoes should be the first ingredient put in the cooker. Add 2 glasses of water and then add mint and tarragon. Close the lid of the pressure cooker and boil for about 30 minutes.

After cooking the ingredients of the tarhana, remove the tarragon, drain the ingredients and put the drained water aside.

Put the remaining ingredients in a blender and wait until it gets warm. You can use some of the water you set aside if it is too thick, however the taste of the tarhana will be better if that water is not added. Then add the yoghurt and the chickpeas that you put in a food processor and made a puree. Also add salt and flour. Don't add all the flour at once but add at intervals and knead the ingredients with approximately 3 kg of flour. The consistency of the dough should be very soft and it should stick to your fingers.

Place the ingredients in a large and hollow pan or bowl and cover it with a clean cloth. Keep it for about 10 days. However, you should add a handful of flour to this dough every day and should knead it.

The dough should be checked frequently as it will start to ferment after 3 days and will puff up. It should be kneaded each time it puffs up, however you don't need to add flour at these times. You should add only a handful of flour each day and knead. The other kneading processes to be done on the same day should be without flour and don't forget to keep it covered at all times.

You should continue adding some flour each day, until the consistency of the dough reaches a level that you can knead without adding flour and that it becomes dough that does not stick to your hand.

At the end of the 10th day, the dough is separated into small parts and is dried on a clean cloth and in the house. Turn the parts upside down from time to time.

Check the dough often and turn it into a powder before it dries fully. It should be a slightly moist dough because it will be difficult to work on if it gets too dry. If it falls into pieces when rubbed by hand, it can be turned into a powder in a food processor.

After it becomes a powder, spread it on a piece of cloth and dry it until it loses all its moisture. From time to time you should mix the powder upside down under the cover so that the bottom parts can get air and dry.

The tarhana that has fully dried and does not have any moisture left should be mixed with some salt and should be placed in a glass jar. It should be kept in a cold and dark place or in the refrigerator. The tarhana would be infested if it is left moist.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### GÖÇMEN PİLAVI (GOCMEN (IMMIGRANT) PILAF)

#### MALZEMELER

1-1,5kg iri parça kuzu eti  
1 kuru soğan  
25-30 gr tereyağı  
2 su bardağı pirinç  
4 su bardağı et ya da tavuk suyu  
Tuz, nane

#### INGREDIENTS

1 – 1.5 kg largely chopped lamb meat  
1 onion  
25-30 grams butter  
2 cups of rice  
4 cups of broth chicken broth  
salt, pepper

#### HAZIRLANIŞI

Kapama kırmızı etle yapıldığı gibi, tavuk etiyle de yapılır.

Etlerin üzerine 2 parmak çıkacak kadar su konur ve iyice haşlanır. Süzülüp suyu bir kenarda bekletilir.

Pirinç geniş ve derin bir kaba aktarılıp, 2 çay kaşığı tuz atılır ve kaynar haldeki su da üzerine eklenip kırk dakika kadar pişirilir.

Tereyağı ya da zeytinyağı geniş bir teflon tencerede, orta ısı ateşte kızdırılır. Soğan tencereye aktarılıp, bir dakika kadar kavrulduktan sonra yıkanıp süzülen pirinç, tuz ve çok az karabiber ilave edilir. Sürekli karıştırarak 5 dakika kavrulur ve ocaktan alınır.

Kavrulan pirinç en büyük boy (kenarları yüksek olmalı) borcama ya da fırına girecek bir tepsiye aktarılır. Üzerine kenarda bekletilen 4 bardak et ya da tavuk suyu eklenip karıştırılır.

Fırın 5 dakika önceden 180 dereceye ve altüst konuma ayarlanıp ısıtılır.

Sıcak fırına konup suyunu çekinceye kadar, en az 15 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılıp üzerine önceden pişirilen etler yerleştirilir ve tekrar fırına verilir, 10-15 dakika da etler kızartılır. Çıkarılıp üzerine kuru nane ve biber serpilerek sıcak sıcak servise sunulur.

#### PREPARATION

This dish can be prepared with lamb meat or chicken meat.

Boil the meat in water that is about 3cm above the meat and is cooked well. Then drain the meat and put it aside.

Place the rice in a large and shallow container. Add 2 teaspoons of salt and boiling water and cook for about forty minutes.

Heat some butter or olive oil in a pan in medium heat. Put the onions in the pan, stir for about one minute. Then add the drained rice, salt and very little black pepper. Stir continuously for 5 minutes and remove from the stove.

Put the stirred rice in a large, deep pyrex container. Add the 4 glasses of broth or chicken broth that you set aside and mix.

Heat the oven to 180OC in baking mode.

Put the pyrex in the oven and cook for about 15 minutes until it drains.

Remove it from the oven and put the meat on top and place it back in the oven. Keep it in the oven for about 1-15 minutes until the meat is done. Serve it warm. Decorate with mint and pepper.



**BORON (BORON)**



**MALZEMELER**

4 yumurta  
2 su bardağı yoğurt 1 çay kaşığı biber  
1 çorba kaşığı tereyağı

**INGREDIENTS**

4 eggs  
2 cups of yoghurt  
1 teaspoon pepper  
1 tablespoon butter

**HAZIRLANIŞI**

Katı haşlanmış yumurtalar küp doğranır .Üzerine sarımsaklı yoğurdu dökülür. Kırmızı biberle tereyağı eritilerek servis yapılır.

**PREPARATION**

Hard boil the eggs and dice it. Place yoghurt with garlic on top of the eggs. Melt some butter and stir red pepper in it. Pour it on top and serve.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### KEŞKEK (KESHKEK)

#### MALZEMELER

Buğday  
Tavuk göğsü  
Tavuk suyu  
Tuz Tereyağı

#### INGREDIENTS

Wheat  
Breast of chicken  
Chicken broth  
Salt  
Butter



#### HAZIRLANIŞI

Buğdayı iyice yıkanır ve bol suda bir taşım kaynatılıp sabaha kadar şişmesi beklenir.. Tavuk göğsü başka bir tencereye konup haşlanır ve suyu ayarlanır.

Tavuğun derisi ayrılarak ince ince didilir.

Buğdayın içine üzerini dört parmak geçecek şekilde tavuk suyu konur.

Sonra didilmiş tavuk ve tuz ilave edilip karıştırılır ve kaynadıktan sonra kısık ateşte karıştırılarak pişirmeye devam edilir.

Buğday iyice yumuşadığında tahta kaşığın tersiyle keşkek ezilerek karıştırılır. Suyu azalırsa tavuğun suyundan ilave edilir.

Ocağın altı çok kısık ve tencerenin kapağı yarım şekilde özleşene kadar pişirilir ve ara ara karıştırılır. Tavada tereyağı yakmadan kızdırılır.

Servis tabağına alınır ve üzerine tereyağı gezdirip servis yapılır.

#### PREPARATION

Wash the wheat well and boil with water and let it rest one night to swell.

Put the breast of chicken in another pan and boil and adjust the water level.

Remove the skin of the chicken and pull the meat in fine pieces.

Mix chicken broth with wheat. The broth should be about six centimeters above the wheat.

Then add the pulled chicken and salt and mix it. Mix it in low heat after it boils and continue cooking.

When the wheat is soft enough, pulverize the keshkek with a wooden spoon and continue mixing. Add more chicken broth if necessary.

It should be cooked in very low heat and the lid of the pan should not be closed completely. Mix it from time to time.

Melt some butter in a pan without burning it.

Place the keshkek on a serving plate and decorate with the butter and then serve.

### HAŞIL (YÖRESEL) - HASHIL (REGIONAL)



#### MALZEMELER

- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 su bardağı su (bulgurunuzun çekmesine göre ayarlayabilirsiniz. )
- Tuz
- 100 gram tereyağı

#### INGREDIENTS

- 1 cup coarse cracked wheat (bulgur)
- 1 cup condensed yoghurt
- 2 cups water (you can adjust the amount depending on the type of bulgur)
- Salt
- 100 grams butter

#### HAZIRLANIŞI

Süzme yoğurt suyla karıştırılıp ve çırpma teliyle güzelce çırpılarak ocağa alınır ve karıştırmaya devam edilerek bulguru ve tuzunu eklenerek kaynayana kadar kesilmemesi için sürekli karıştırılır. Kaynayınca arada karıştırarak suyu çekene kadar pişirilir. Suyunu çekince ocaktan alınarak 10 dk dinlendirilir.

Küçük bir tavada tereyağı eritilir. Dinlenen yoğurtlu pilav geniş derin bir servis tabağına bastırılarak ortasına hafif çukur, havuz şekli verilir. Eritilen tereyağı ortasına dökülerek servis yapılır.

#### PREPARATION

Mix the condensed yoghurt with water and whisk it well with a whisk. Place it on the stove and keep mixing while you add the bulgur and salt. Continue to mix until it boils so that it doesn't form clots. After it boils, mix it from time to time until the water is drained completely. Remove it from the stove when it is drained and let it rest for about 10 minutes. Melt the butter in a small pan. Place the pilaf with yoghurt, which has rested for a while, in a shallow serving plate, make a shallow hole in the middle. Pour the melted butter in the middle and serve.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### KAÇAMAK (KACHAMAK)

#### MALZEMELER

½ kg mısır unu 1 kg su  
Yarım litre süt  
1 kaşık teryağ  
1 cay kaşığı kırmızıbiber

#### INGREDIENTS

½ kg corn flour  
1 kg water  
½ kg milk  
1 tablespoon butter  
1 teaspoon red pepper



#### HAZIRLANIŞI

Kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş katılarak koyulaştırılır. Karıştırma işlemine ara vermeden devam edilir. Koyulaşınca tepsiye dökülür. Tepsinin yarısına süt dökülerek, üzerine kırmızı biberli tereyağı dökülür .Diğer yarısının da üzerine pekmez dökülür .Birlikte servis yapılır.

#### PREPARATION

Corn wheat is added slowly into the boiling water until it condenses. Continue mixing without stopping. Pour it on two different trays when it thickens. Pour milk and then butter with red pepper on the first tray. Pour molasses on the second half. Serve together.

**SÜTLÜ PAPARA (MILKY PAP)**



**MALZEMELER**

Bayat Ekmek  
Peynir  
Toz biber  
Yağ Soğan

**INGREDIENTS**

Stale Bread  
Cheese  
Powder Pepper  
Oil  
Onion

**HAZIRLANIŞI**

Bayat ekmekler iri iri doğranarak tepsiye konur ve üzerine peynir konur. Daha sonra tencereye yağ konur ve içine bir soğan doğranır. Soğan pembeleşince içine kırmızı toz biber eklenir kavrulunca üzerine su dökülür. Kaynayan su tepsideki ekmeklerin üzerine konup kapatılır. Yumuşayınca servis yapılır.

**PREPARATION**

Cut the stale bread in large pieces and put cheese on top of them. Then put the oil in a pan and chop an onion in it. Add red powder pepper when the color of the onion becomes red and then add water. Pour the boiling mixture on top of the breads and cover it up. Serve when they get soft.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### LAHANA AŞI (BULGARİSTAN USULÜ) - CABBAGE MEAL (BULGARIAN STYLE)

#### MALZEMELER

1 adet küçük boy lahana  
2 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı kaymak  
5 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı pirinç  
2 yemek kaşığı pilavlık bulgur  
1 yemek kaşığı karabiber  
Bir tutam tuz  
Bir tutam pul biber Su  
1 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı tereyağı  
**Üzeri için:**  
1 kaşık tereyağı Pul biber



#### MALZEMELER

1 small cabbage  
2 cups of milk  
3 tablespoons of cream (optional)  
5 tablespoons of vegetable oil  
2 tablespoons of butter  
2 tablespoons of rice  
2 tablespoons of bulgur for pilaf  
1 tablespoon of black pepper  
One pinch red pepper  
Water  
1 tablespoon of flour  
1 tablespoon of butter  
**For the top:**  
1 tablespoon butter  
flaked red pepper

#### HAZIRLANIŞI

Lahana küçük küçük doğranır, yağda kavrulur ve tuzu ilave edilir. Üzerini geçmeyecek şekilde su ilave edilerek lahanalar yumuşayınca kadar pişirilir. Daha sonra lahananın ortasına pirinç ve bulgur ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır, kabarması için biraz beklenir. Süt ilave edilip, 2 dakika kaynatılır.

Kaymak ve karabiber eklenir. Küçük bir tencerede 1 yemek kaşığı tereyağı eritilir ve un eklenerek karıştırılır. Pişen lahananın üzerine dökülerek karıştırılır. Arzuya göre küçük bir acı biber küçük küçük doğranıp ilave edilebilir. Eritilmiş kızgın tereyağın içine pul biber atılarak tabağa alınan yemeğin üzerine gezdirilerek süslenir.

#### PREPARATION

Chop the cabbages in small pieces, stir then in oil and add salt. Add some water, don't let the water to be above the cabbage. Cook the cabbage until it softens. Then add rice and bulgur in the middle of the cabbage and close the cover of the pan. Wait for a while for the rice and bulgur to rise a little bit. Add milk and boil for 2 minutes. Add cream and black pepper. Melt one tablespoon of butter in a small pan and add flour and mix it well. Pour it on the cooked cabbages and mix well. Upon request, you can dice one small hot pepper in small pieces and add. Melt butter, put red pepper and decorate the meal with it when you serve.

### PEYNİRLİ GÖÇMEN BİBERİ (CHEESY GOCHMEN PEPPER)



#### MALZEMELER

500 gr Yeşil kalın biber  
500 gr az tuzlu beyaz peynir  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı fesleğen  
1 çay kaşığı karabiber  
1 limonun suyu Zeytinyağ  
Yeterince tuz ve su

#### INGREDIENTS

500 grams thick green pepper  
500 grams feta cheese with little salt  
1 teaspoon flaked red pepper  
1 teaspoon thyme  
1 teaspoon basil  
1 teaspoon black pepper  
Juice of 1 lemon  
Olive oil  
Salt and water

#### HAZIRLANIŞI

Derin bir kabın içerisinde peynir ve baharatlar ezilerek karıştırılır. Biberlerin baş kısımları kesilerek kabak oyma aparatı ile içleri temizlenip yıkanır.

Ezerek hazırlanan peynir harcı 4 cm eninde kesip küçültülen biberlerin içine doldurulur.

Tüm biberlerin doldurulması bittikten sonra kapaklı bir kavanoza sıkı sıkı sıralanır. Su ölçüsünü ayarlamak için kavanoz boşken yarım kavanoz su ayrı bir yere konur. Üzerine limon suyu ve kalın tuz eklenerek karıştırılıp eritilir. Sıralanan biberlerin üzerine limonlu su üzeri iki parmak boş kalacak şekilde doldurulur. Kalan boşluğu zeytinyağı ile tamamlanıp, kavanozun kapağı ile kapatılır. 15 gün karanlık bir ortamda bekletilerek daha sonra kullanılmak üzere buzdolabında saklanır.

#### PREPARATION

Mix the cheese and the spices well in a container. Cut the top of the peppers, clean the inside and wash them thoroughly.

Fill in the spicy cheese mix in the pepper cut in widths of 4cm. After filling all the peppers, place them in a jar. Before that, put half a jar of water aside. Add lemon juice and coarse salt and mix them well. Pour them on the peppers. Leave a space of about four centimeters at the top. Pour olive oil for the remaining part. Keep it in a dark place for about 15 days and then refrigerate in order to be used later.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### TENEKEDE TAVUK (TIN COOKED CHICKEN)

#### MALZEMELER

1 adet orta boy tavuk  
3-4 patates  
3-4 soğan Tuz  
Tavuğu kapatabilmek için 1 adet teneke

#### INGREDIENTS

1 medium size chicken  
3-4 potatoes  
3-4 onions  
Salt  
1 tin to cover the chicken



#### HAZIRLANIŞI

Öncelikle 30-40 cm lik kazık toprağa iyice yerleştirilir, sonra etrafı eşelenir, patatesler ve soğanlar için, en son olarak tuzla ovulan tavuk kazığa yerleştirilir. Üstü teneke ile kapatılarak, yavaş yavaş yakılan ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir.

#### PREPARATION

First of all, place a stake of 30-40 cm in the soil. Dig the outskirts for the potato and onions. Finally, place the chicken rubbed with salt on the stake. Cover it up with a tin and cook it slowly for 1 hour in a small fire to be lit.

### TOPAL TAVUK (TOPAL CHICKEN)



#### MALZEMELER

1 adet tavuk baget  
2 su bardağı un su  
3 tane biber  
2 tane soğan  
3 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 litre sıcak su  
taze nane, karabiber  
2 tane tavuk bulyon

#### INGREDIENTS

1 package of chicken drumsticks  
2 cups of flour  
water  
3 peppers  
2 onions  
3 tablespoons of red pepper paste  
1 tablespoon of tomato paste  
2 liters of hot water  
fresh mint, black pepper  
2 tablets of chicken broth

#### HAZIRLANIŞI

Tavuk haşlanarak didiklenir ve bir kaseye konur. Un ve suyla sert bir hamur yapılarak, tatlı kaşığının yan kısmıyla ufak ufak kurtçuklar şeklinde kesilir. Yemeklik doğranmış soğanlar yağda kavrulur, biberler de ufak ufak doğranır, üzerine konur salça da eklenerek kavurmaya devam edilir. Su da ilave edilir, kaynayınca sırasıyla hamurlar, tavuklar, baharatlar ve nane eklenir. Hamurlar üste çıkınca pismiş demektir, bir miktar daha kaynayınca ocağın altını kapatın.

#### PREPARATION

Boil the chicken, pull the meat and put them in a container. Make a hard dough with flour and water and cut them in small pieces with the side of a teaspoon. Dice the onion in small pieces and stir in oil. Then add pepper diced in small pieces. Add the pastes and continue stirring. Then add water. After the water boils, add the pieces of dough, chicken, spices and mint in this order. When the dough rises to the top, it means that the meal is cooked. Let it boil for a little bit more and then remove from the stove.

### MUHACİR KÖFTESİ - MUHACIR (REFUGEE) MEATBALL

#### MALZEMELER

500 gr. dana kıyma  
1 adet rendelenmiş soğan  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı buğday nişastası  
4-5 dilim kuru ekmek içi  
Tuz, karabiber

#### Yoğurtlu Sosu İçin:

2 su bardağı yoğurt  
3 diş dövülmüş sarımsak  
2 yumurta  
2 yemek kaşığı un

#### INGREDIENTS

500 gr ground minced beef  
1 grated onion  
1 egg  
1 tablespoon wheat starch  
4-5 slices of dry breadcrumbs  
Salt, black pepper

#### For the Yoghurt Sauce:

2 cups of yoghurt  
3 cloves of crushed garlic  
2 eggs  
2 tablespoons of flour



#### HAZIRLANIŞI

Köfte malzemeleri derin kaptan yoğurularak ve buzdolabında 15 dakika dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp kalın parmak gibi köfteler yapılır. 1 yemek kaşığı un köfteleri bulanıp kızgın yağda kızartılarak, havlu peçete serilmiş tabağa alınır. Sonra bir fırın kabına dizilir. Bir kasede yoğurt sosu için gerekli malzemeler iyice çırpılır ve köftelerin üstüne dökülür. 175 derece fırında 25 dk. Pişirilir. Bir sos tavasında tereyağı sıvı yağ ile kızdırılıp, kırmızı biber ve nane eklenir ve ocağın altı kapatılır. Fırından çıkarılan köftelerin üzerine gezdirilerek ve sıcak olarak servis yapılır.

#### PREPARATION

Knead the meatball ingredients in a deep bowl and keep it refrigerated for 15 minutes. Pull off pieces in the size of an egg and make thick, fingerlike meatballs. Coat the meatballs with 1 tablespoon of flour, fry them in hot oil and place them on a plate, on paper towel. Then, place them on a pyrex pan. Mix very well the ingredients necessary for yoghurt sauce in a bowl and pour them on the meatballs. Cook the meatballs for about 25 minutes in an oven heated to 175°C. Melt butter in a pan, add oil, red pepper and mint and remove from the stove. Pour it on the meatballs you take out from the oven and save warm.

### YOĞURTLU MUHACİR KÖFTESİ - YOGHURT MUHACİR (REFUGEE) MEATBALL



#### MALZEMELER

Köfte harcı için  
500 gr köftelik kıyma  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı buğday nişastası  
5 dilim bayat ekme içi  
(kabukları çıkartılıp ufalanmış)  
1 çay kaşığı tuz, karabiber  
Kızartmak için  
1 yemek kaşığı un  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Üzeri için  
2 su bardağı yoğurt 2 adet yumurta  
2 yemek kaşığı un  
3 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

#### INGREDIENTS

For the Meatball Mix  
500 grams of ground minced beef  
1 onion  
1 egg  
1 tablespoon of wheat starch  
5 loaves of stale bread crumbs  
(crust removed and crumbled)  
1 teaspoon salt. Black pepper  
For Frying  
1 tablespoon flour  
1 teacup oil  
For the topping  
2 cups yoghurt  
2 eggs  
2 tablespoons of flour  
3 garlic cloves (crushed)  
1 tablespoon butter  
2 teaspoons of red pepper flakes

#### HAZIRLANIŞI

Derin bir kaba, kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta, nişasta, ekme içiyle birlikte tuz ve karabiber konur. İyice yoğrulan köfte harcından pinpon topu büyüklüğünde parçalar koparılır, iki el arasında yuvarlanarak parmak şekline getirilir. Köfteler, bir tabağa serpiştirilen una bulanarak kızgın yağda hafifçe kızartılıp, fırın kabına dizilir. Üzeri için; yoğurt, yumurta, un ve dövülmüş sarımsak bir kaba konup, iyice çırpılır. Sonra, bu sos köftelerin üzerinde gezdirilir, 175 dereceye ayarlı fırında, köfteler iyice kızarıncaya kadar, yani 20-25 dakika pişirilir. Çıkardıktan sonra üzerine, erimiş tereyağında 1 dakika kadar kavrulan pul biberli sos gezdirilip servise sunulur.

#### PREPARATION

Place the ground minced beef, grated onion, egg, wheat starch, bread crumbs, salt and black pepper in a deep bowl. Pull out pieces in the size of a table tennis ball from the meatloaf mix, shape them like a finger. Cover the meatballs with some flour put in a plate and lightly fry in oil and place them in a pyrex. For the topping; mix well yoghurt, eggs, flour and crushed garlic and put them on the meatballs. Cook them for about 20-25 minutes in an oven set at 175°C. Then pour pepper places stirred in butter for about 1 minute and serve.



### ERİŞTE PİLAVI (NOODLE PİLAF)

#### MALZEMELER

2 kase ev yapımı erişte  
2 kaşık sıvı yağ  
1 kaşık tereyağı  
Tuz  
Su

#### INGREDIENTS

2 cups of homemade noodles  
2 tablespoons of oil  
1 tablespoon of butter  
Salt  
Water



#### HAZIRLANIŞI

Erişte neredeyse çoğu evde kesilir ve hem çorba hem makarna hem de pilav olarak birçok çeşitte yapılır. Önce tencereye yağ konur ve erişte eklenerek kavurmaya bırakılır, sonra tereyağı da ilave edilir. Kızarmaya başlayan eriştenin üzerine biraz üstünü geçecek şekilde ılık su dökülür, ve pilav gibi suyunu çekmesi beklenir, suyunu çeken erişte hazırdır, biraz dinlendikten sonra servis edilir.

#### PREPARATION

Noodles are homemade and they are mostly used for soups, pasta or also as pilaf. Put the oil in a pan, add the noodles and stir. Then add butter. Put some warm water on the noodle, in a manner that will be a little bit above the noodles and wait for the dish to cook like pilaf. The noodles will be ready when the water is drained. Serve after letting the noodle rest for a while.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### MANCA (MANJA)



#### MALZEMELER

4 büyük patlıcan  
10 tane yeşil biber  
1 baş sarımsak  
3 orta boy domates  
Yarım demet maydanoz  
İsteğe bağlı yeşil acı biber  
4 yemek kaşığı sirke  
4 yemek kaşığı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz

#### INGREDIENTS

4 large eggplants  
10 green peppers  
1 whole garlic  
3 medium size tomatoes  
Half a bunch of parsley  
Hot green pepper, optional  
4 tablespoons of vinegar  
4 tablespoons of oil  
1 teaspoon salt

#### HAZIRLANIŞI

Patlıcanlar, biberler ve domatesler fırına atılıp yaklaşık 1 saat kadar közlenir. Közlenen malzemeler fırından çıkartıldıktan sonra, kabukları soyulup ufak kare parçalar halinde kesilir. Sonra diğer malzemeler aynı kaba eklenir ve karıştırılır. Dolapta bekletilir ve salatamız servise sunulabilir.

#### PREPARATION

Put the eggplants, peppers and tomatoes in the oven and grill them for about 1 hour. Remove the grilled ingredients from the oven, peel them and cut in small pieces. Then add the rest of the materials in a separate bowl and mix them. Keep them refrigerated and our salad is ready to be served.

### EKŞİLİ LAHANA (SOUR CABBAGE)

#### MALZEMELER

Lahana  
Bulgur  
Tuz  
Yağ  
Toz biber

#### INGREDIENTS

Cabbage  
Bulgur  
Salt  
Oil  
Powder Pepper



#### HAZIRLANIŞI

Lahananın beyazları alınır. İyice yıkanır, bir tahta üzerinde iyice kıyılır, küp içerisine bir kat tuz, bir kat yaprak basılarak yerleştirilir. Ortalama olarak bir küp için 500 gram tuz sarf edilir. Ağız kapatılarak ekşimeye bırakılır. 25-30 gün ekşime esnasında kendi kendine suyu çıkar. Bu su çıktıkça üzerinden bir kapla alınır ve dökülür. İstenilen zamanda pişirilir. Yaz kış kullanmak için hazırlanarak saklanabilir.

Ekşidikten sonra bir miktar lahana alınır, eğer çok tuzlu ise bir defa daha yıkanır. Tencereye dökülür, üzerine bir kilo için 250 gram bulgur eklenir. Su koyulur ve üzerine biberle kızartılmış yağ dökülür.

İsteyen içerisine acı uzun biber de koyabilir. Ağız kapatılarak pişmeye bırakılır. Piştikten sonra ok hafif ekşiliğini belli eder.

#### PREPARATION

The white parts of the cabbage are used. Wash the cabbage thoroughly. Slice them thin on a cutting board and place them in an earthenware jar by placing a layer of salt and a layer of leaves. Use approximately 500 grams of salt for each earthenware jar. Cover it and leave to get sour. The water will ooze out by itself while getting sour in about 25-30 days. As the water oozes out, it should be removed and thrown away. It can be cooked whenever you want. It can be prepared and kept in order to be used during summer or winter. Some part of the cabbage is removed after it becomes sour. If it is too salty, it should be washed one more time. It is poured into a pan and 250 gr bulgur is added for each kilogram. Put water and pour butter stirred with pepper flaks. Upon request, you can also put long hot peppers. Cover the pan with a lid and cook. It will have some sour taste after it is cooked.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### LABADA SARMASI (STUFFED PATIENCE DOCKLEAVES)

#### MALZEMELER

2 bađ labada yaprađı  
2 su bardağı pirinç veya  
bulgur 1 büyük kuru soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kuru nane  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
2,5-3 su bardağı  
Su  
Tuz  
Zeytinyağı



#### INGREDIENTS

2 bunches of patience dock leaves  
2 cups of rice or bulgur  
1 onion  
1 tablespoon tomato paste  
1 tablespoon dry mint  
1 teaspoon black pepper  
1 teaspoon flaked red pepper  
2.5-3 cups  
water  
Salt  
Olive oil

#### HAZIRLANIŞI

Labada (efelek) yaprakları iyice yıkadıktan sonra, damarlı kısımları bıçak yardımıyla sıyrılıp büyüklüğüne göre 2 veya 3 parçaya bölünür. Kaynayan suya sokup çıkarılarak yumuşamaları sağlanır. (Labada çok çabuk yumuşayan bir bitki kaynar suda sakın fazla tutulmamalı.) Labada dolmasının iç harcını hazırlamak için; yemeklik doğranmış soğan zeytinyağında kavrulur. Kavrulan soğana domates salçası ilave edilip karıştırılır. Pirinci ve baharatları da ilave edilerek, bütün malzeme iyice karıştırılır. Altı kapatılıp ılınmak üzere tencerenin kapağı kapatılır. Labadanın parlak kısmı içeride kalacak şekilde içi doldurulup, yaprak sarması, pazı sarması sarar gibi sarılır. Sarılan dolmalar, uygun bir tencereye güzelce dizilir. Sarma ve dizme işlemi bittikten sonra üzerine bir miktar tuz ilave edilip su ve bir miktar zeytinyağı eklenir. Dolmalar pişerken açılmaması için üzerine uygun bir tabak kapatılır. Kapağı da kapatılarak ilk 5 dakika yüksek ateşte, ardından kısık ateşte pişirilir.

#### PREPARATION

Wash the patience dock leaves thoroughly and remove the streaks with the help of a knife. Divide them into 2 or 3 pieces depending on their size. Make them softer by immersing in boiling water and removing. (Patience dock is a kind of vegetable that gets soft very fast. Therefore, it should not be kept for a long time in boiling water.)

To prepare the inner mix of the stuffed patience dock leaves: Stir fry small diced onions in olive oil. Add tomato paste and mix. Also add the rice and all the spices and mix all ingredients well. Remove from the stove and cover the pan. Fill the patience dock leaves in a manner that the bright side will remain inside. Roll it like stuffed grape vines or stuffed chard leaves. Place the stuffed leaves in a pan. Add some salt, water and olive oil. Place a plate durable to heat on the leaves so that the leaves do not open up during the cooking process. Cover the lid and cook in high heat for 5 minutes and then in low heat.



### TURŞU LAHANA AŞI (KALLE) - PICKLED CABBAGE (KALLE)

#### MALZEMELER

1 orta boy lahana turşusu  
1 boş soğan  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı bulgur  
1 çorba kaşığı salça

#### INGREDIENTS

1 medium sized cabbage pickle  
1 onion  
1 cup flour  
1 teaspoon bulgur  
1 tablespoon tomato paste



#### HAZIRLANIŞI

Lahanalar süzildükten sonra doğranıp kavrulur. Soğanı da kavurarak ,içine 1 kasık salça katılır. Su konarak kaynamaya bırakılır. İyice kaynadıktan sonra un suyla eritildikten sonra içine yavaş yavaş karıştırılarak dökülür. Haşlanmış süzölmüş bulguru da katarak, karıştırılır. Ocağı kapatmadan önce 1 çay bardağı kaymak ilave edilip dinlenmeye bırakılır.

#### PREPARATION

After draining the cabbages, dice and stir them. Stir in the onion as well and add 1 spoon of tomato paste. Put water and allow for boiling. After it boils for a while, pour flour that has been melted in water. Also add boiled and drained bulgur and mix. Add 1 teacup cream before turning the stove off and leave to rest.

**KARIŞTIRMA - KARISHTIRMA (MIX)**



**MALZEMELER**

- 1 kg süt
- 2 su bardağı un
- 1 kibrit kutusu tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı kırmızı biber

**INGREDIENTS**

- 1 kg milk
- 2 cups flour
- Butter in the size of 1 matchbox
- 1 tablespoon salt
- 1 tablespoon red pepper flakes

**HAZIRLANIŞI**

Önce süt kaba konur, unu başka bir kapta eriterek ocaktaki süte yavaş yavaş eklenir. Koyulaşınca kadar karıştırılır, tuzu katılır. Koyulaşınca bir servis tabağına alınarak üzerine yağda kızdırılan kırmızı biber dökülür.

**PREPARATION**

Put the milk in a container, melt the flour in another container and add to the milk slowly. Shake it well until it is condensed, add salt. Take it to a service plate when it is condensed and pour in red pepper flakes stirred in butter.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### KAYMAKLI KARIŞTIRMA - CREAMY KARISHTIRMA (CREAMY MIX)

#### MALZEMELER

2su bardağı un  
2 çorba kaşığı kaymak  
2 kibrit kutusu (çorba kaşığı) tereyağı

#### INGREDIENTS

2 cups flour  
2 tablespoons cream  
Butter in the size of 2 matchboxes (tablespoons)



#### HAZIRLANIŞI

1 kibrit kutusu tereyağda un kavrulur, üzerine kaymak dökerek karıştırılır. En son kırmızı biberle yakılmış yağı üzerine dökülür.

#### PREPARATION

Stir the flour with half of the butter and then continue to mixing by adding cream. At the end pour the remaining the butter stirred with red pepper flakes.

### PATLICAN PÜSÜR BAYILTMASI (EGGPLANT PEUSEUR BAYILTMASI)



#### MALZEMELER

1 kg patlıcan  
4 diş sarımsak  
4 adet çarliston biber  
4 adet domates  
½ çay bardağı karabiber  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 su bardağı kaynar su  
Maydanoz

#### INGREDIENTS

1 kg eggplant  
4 garlic cloves  
4 banana peppers  
4 tomatoes  
½ teacups of black pepper  
1 teaspoon sugar  
1 cup boiling water  
Parsley

#### HAZIRLANIŞI

Patlıcanlar soyularak, tuzlu suda 1 saat bekletilir. Soğan ve ,biberler kavrulur ,domatesler küp küp doğranarak içine katılır. Karabiberini ve tuzunu da karıştırdıktan sonra ortası açılan patlıcanların içine harç yerleştirilir. Üzeri maydanoz ve domatesle süslenir. Tepsiyeye dizilerek,1 su bardağı kaynar suyu ilave edilerek, önceden ısıtılmış fırına sürülür.

#### PREPARATION

Peel the eggplants and leave them in salty water for 1 hour. Stir the onion and peppers. Dice tomatoes in small cubes and add in the mixture. Add black pepper and salt, too and then place the mixture in the middle of the eggplants that have been cut. Decorate with parsley and tomato. Place in a pyrex and add 1 cup boiled water. Place in preheated oven.



### LABADA YAĞLAMA (PATIENCE DOCK BUTTERING)

#### MALZEMELER

1 demet labada  
1 orta boy soğan  
1 su bardağı çökelek  
4 yumurta  
1 çay kaşığı tuz

#### INGREDIENTS

1 bunch of patience dock  
1 onion  
1 cup dry cottage cheese  
4 eggs  
1 teaspoon salt



#### HAZIRLANIŞI

Labadalar ince kıyılarak, soğanla birlikte kavrulur. Üzerine ekşimikler eklenerek yumuşaması beklenir. Labada ve ekşimikler karıştıktan sonra yumurtalar bir kasede çırpılarak bu karışıma eklenir. Yumurtalar bir çay kaşığı karbonatla çırpılır. Elde edilen karışımın tamamı küçük bir tepsi ile fırına verilir. İndirmeye yakın ocağın altından almadan önce üzerine kaymak dökülebilir.

Not: Labada yağlama ekşimik yerine bulgur veya pirinçle de haşlanıp karıştırılarak yapılabilir.

#### PREPARATION

Finely chop the patience docks and stir well with onions. Add the dry cottage cheese on it and wait for it to soften. After mixing the patience docks with the dry cottage cheese, whisk the eggs in a cup and add to the mixture. Whisk the eggs with one teaspoon baking soda. Put the whole mixture in a pyrex and place in the oven. Upon request, you can put cream before the end of cooking time.

Note: Patience docks can also be cooked by boiling with bulgur or rice instead of dry cottage cheese.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### LÜTENİTSA (LEUTENITSA)



#### MALZEMELER

15 kg kırmızı kalya biber  
5 kg domates  
3 kg patlıcan  
2 kg havuç  
2-3 lt sıvı yağ Tuz yeterince  
2-3 yemek kaşığı toz şeker

#### INGREDIENTS

15 kg red capia pepper  
5 kg tomatoes  
3 kg eggplants  
2 kg carrots  
2-3liters oil  
Enough salt  
2-3 tablespoons sugar

#### HAZIRLANIŞI

Biberler nemli bez yardımı ile silinir ve tohumlarından ayrılır. Temizlenen biberler ocağın üstünde közlenir. Tüm biberler közlenince patlıcanlar da aynı şekilde közlenir. Diğer tarafta domateslerin kabukları soyularak, rondo yardımı ile doğranır. Domates suyu yapma makinesi varsa onunla yapılırsa daha güzel olur. Havuçlar da haşlanır. Közlenen patlıcan ve biberlerin kabukları soyulur, biberlerde tohum ve kabuk kalmamasına dikkat edilir. Biber, patlıcan ve haşlanan havuçlar kıyma makinesinden geçirilir. Daha sonra derin bir kapta sıvı yağ koyarak tüm malzemeler birbiri ile karıştırılır ve sürekli karıştırarak pişirmeye başlanır. Pişirme işlemine salça yarı yarıya inene kadar devam edilir yaklaşık 2- 3 saat sürebilir. Pişen salça küçük kavanozlara koyulur ve bu kavanozlar da 15-20 dk kaynatılır ki uzun süre saklanabilsin. Hazırlanan salça ekmeğin üstüne sürülerek yenir.

#### PREPARATION

Clean the peppers with a damp cloth and remove the seeds. Grill the cleaned peppers on the stove. After the peppers, grill the eggplants in the same manner. Peel the skin of the tomatoes and chop them in the food processor. If you have a machine to extract the juice of tomatoes, you can also use it. Boil the carrots. Peel the skin of the grilled peppers and eggplants. Make sure that there are no seeds or skins left. Put the pepper, eggplant and the carrots in a grinder. Then, mix all the ingredients by putting oil in a deep container and continuously stir them while cooking. Continue cooking until the size of the paste decreases by half. This could take about 2-3 hours. Put the cooked paste in small jars and boil these jars for 15-20 minutes so that they can be kept for a longer time. The paste that has been prepared can be eaten by spreading on bread.

## **LOR KÖFTESİ (CURD MEATBALL)**

### **MALZEMELER**

1 kg ekşimik  
1 demet maydanoz  
150 gr kaymak  
1 çay kaşığı tuz

### **INGREDIENTS**

1 kg curd cheese  
1 bunch of parsley  
150 gr cream  
1 teaspoon salt



### **HAZIRLANIŞI**

Kaymak, ekşimik ve tuz, temizlenip ayıklanmış yaprak yaprak maydanozlar ile yoğrulup köfte şeklinde tabağa dizilir.

### **PREPARATION**

Knead the cream, curd cheese, salt and washed parsley leaves like a meatball and place them on a serving plate.

**İNCİR DOLMASI (STUFFED FIG)**



**MALZEMELER**

20 adet kuru incir  
Ceviz (iri dövülmüş)  
1 su bardağı su  
3 yemek kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı sıvı yağ

**Üzeri için:**

Kaymak

**INGREDIENTS**

20 dry fig  
Walnuts (Coarsely Chopped)  
1 cup water  
3 tablespoons of sugar  
2 tablespoons of oil

**For the topping:**

Cream

**HAZIRLANIŞI**

İncirler 1 saat kadar ılık suda bekletilir. Sonra üst kısımları kesilir ve içine dövülmüş ceviz doldurulur. İçleri dolan incirler tencereye dizilerek üzerine 1 su bardağı şekerli su ve sıvı yağ gezdirilir. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Kaymak veya cevizle birlikte servis edilir.

**PREPARATION**

Keep the figs in warm water for 1 hour. Then cut the top parts and fill them with chopped walnuts. Put the figs in a pan and pour 1 cup sugar water with oil. Cook it under low heat until the water is drained. Serve with cream or walnuts.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### AMONYAKLI PASTA (AMMONIAC CAKE)

#### MALZEMELERİ

- 2 adet yumurta,
- 1 küçük türk kahvesi fincanı şeker
- 1 küçük türk kahvesi fincanı eritilmiş tereyağı
- 1 küçük türk kahvesi fincanı süt
- 1 çorba kaşığı amonyak  
(aktarlardan bulabilirsiniz)
- Aldığı kadar un

#### KREMASI İÇİN

- 1 Lt süt ( 5 su bardağı )
- 1 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 3 çorba kaşığı kakao 100 gr margarin
- 2 paket vanilin (20 gr)

#### HAZIRLANIŞI

Bir kaba bir miktar un koyup üzerine şeker, tereyağı, yumurta, süt ve amonyak ilave edilip iyice karıştırılır.

Daha sonra un yavaş yavaş ilave edilip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur 8 eşit parçaya bölünür.

Hazırlanan bezelerin her biri hafif unlu zeminde merdane ile servis tabağı büyüklüğünde açılır.

Sonra tek tek yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirilir.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 3-5 dakika üzerleri pembeleşinceye kadar pişirip soğumaya bırakılır.

Kreması için; tencereye unu, şekeri, nişastayı, kakaoyu ve azar azar karıştırarak süt ilave edilir.

Orta ateşte karıştırarak koyulaşana kadar pişirilir.

İçine margarin ve vanilya ilave edilip karıştırılır ve ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Soğuyan krema mikser ile 5 dakika çırpılır.

Pişirip soğutulmuş hamurdan servis tabağına koyulup üzerine krema sürülüp tekrar üzerine hamur kapatılır.

Hamurlar bitene kadar bu işlem tekrar edilir.

Son olarak krema pastanın her yerine eşit şekilde sürülür.

Pastanın üzeri süslenip 1 gece buzdolabında bekletilir ve dilimleyerek servis yapılır.



#### INGREDIENTS

- 2 eggs
- 1 small Turkish Coffee Cup sugar
- 1 small Turkish Coffee Cup melted butter
- 1 small Turkish Coffee Cup milk
- 1 tablespoon ammoniac  
(you can find in herbalists)
- Flour as much as needed

#### FOR THE CREAM

- 1 Liter milk (5 cups)
- 1 cup sugar
- 2 table spoons flour
- 2 table spoons wheat starch
- 3 table spoons cocoa
- 100 grams margarine
- 2packages vanilla (20 grams)

#### PREPARATION

Put some flour in a bowl, add the sugar, butter, eggs, milk and ammoniac and mix well.

Then add flour slowly until you have a dough with the consistency of an earlobe.

Divide the dough into 8 equal parts.

Use a rolling cylinder to roll out the pieces of dough on a base covered with flour with the size of a service plate.

Then place them all on the oven tray, on cooking paper

Bake them in preheated oven for 3-5 minutes at 1750C until the tops become pink and then leave it to cool.

For the cream; put the flour, sugar, starch, coca and milk in small amounts.

Cook it slowly in medium heat until it becomes thick.

Add margarine and vanilla and mix and then take it off the stove and leave to cool.

Whip the cream that becomes colder for 5 minutes with a mixer.

Place the baked and cooled dough on a service plate, spread cream and then place another dough.

Continue the process until the dough is finished.

Finally, spread the cream on all parts of the cake in equal amounts.

Decorate the top of the cake, keep it refrigerated for 1 night and serve by cutting in slices.

### PAŞA LOKUMU (PASHA TURKISH DELIGHT)



#### MALZEMELER

##### Muhallebisi için:

1 lt süt  
1 su bardağı un  
1 su bardağı şeker  
1 paket vanilya  
50gr tereyağı

##### Arası için:

1 poşet Krem şanti  
1 su bardağı süt  
1 çay bardağı ceviz  
Krem şanti yerine kaymak  
sürebilirsiniz.

##### Tabanına sermek için:

Hindistan cevizi

#### INGREDIENTS

##### For the pudding:

1 liter milk  
1 cup flour  
1 cup sugar  
1 package vanilla  
50 grams butter

##### For the middle:

1 bag of cream  
1 cup milk  
1 teacup walnut  
You can use cream instead of  
whipped cream

##### To spread on the base:

Nutmeg

#### HAZIRLANIŞI

Süt, un ve şeker karıştırılarak muhallebi göz göz oluncaya kadar pişirilir. Ocaktan aldıktan sonra vanilya ve tereyağı eklenerek 8-10dk mikser ile karıştırılır.

Fırın tepsisinin tabanı boşluk kalmayacak şekilde hindistan cevizi ile kaplanır, üzerine yavaşça kaşık yardımı ile muhallebi serilir. Soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra 1 su bardağı süt ile çırpılmış olduğunuz krem şanti tatlının üzerine yayılır ve ceviz serpilir. Tatlı 2-3 saat kadar buzdolabında dinlendirilir. Servis öncesi karelere bölünen tatlı ister rulo yapılarak ya da krem şantili kısımları üst üste gelecek şekilde ikiye katlanır. Üzeri isteğe göre süslenerek servis edilir.

#### PREPARATION

Mix the milk, flour and sugar and cook it until the pudding thickens. After removing it from the stove, add vanilla and butter and whip with a mixer for 8-10 minutes.

Cover the base of the pyrex with nutmegs. Do not leave any empty space. Then spread the pudding with the help of a spoon. Leave it to cool. After it cools off completely, spread the cream whipped with a glass of milk on top of the dessert and spread walnuts. Refrigerate the dessert for 2-3 hours for it to rest. Divide the dessert into squares prior to serving and fold either by rolling or folding in a manner that the parts with cream or at the top. Decorate the top up to your taste and serve.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### PEYNİR HELVASI (CHEESE HALVA)

#### MALZEMELER

Yarım kilo tuzsuz taze peynir veya tatlı lor peyniri  
(Peynir kesinlikle tuzsuz olacak. Dil peyniri kullanılabilir.)  
250 gram tereyağı  
750 gram toz şeker  
1 yumurtanın sarısı  
400 gram un  
100 gram irmik

#### INGREDIENTS

Half a kg fresh unsalted cheese or sweet curd cheese  
(the cheese should absolutely be unsalted. You can use string cheese.)  
250 grams butter  
750 grams sugar  
1 egg yolk  
400 gr flours  
100 gr semolina



#### HAZIRLANIŞI

Bir tencereye peynir iyice ufalanarak konur. Tereyağı da eklenir. Biraz karıştırılır, sonra yumurta sarısı eklenir. İyice eriyene kadar sürekli karıştırılır. Peynir karışımı içinde ne kadar az görünürse o kadar hoş olur. İyice eridiğinde un, irmik ve şeker yavaş yavaş eklenerek karıştırmaya devam edilir. Karıştıra karıştıra kaynatılır kaynadıktan sonra kapağı kapalı şekilde 15 dakika kadar beklenir. Servise yapılır.

#### PREPARATION

Crumble the cheese in a pan. Also add butter. Mix it a little bit and then add the egg yolk. Stir in continuously until it melts. The less the cheese is visible, the better the taste will be. When it melts well, add flour, semolina and sugar slowly and continue mixing, Boil it by mixing well and rest it for about 15 minutes after it boils. Then it is ready to serve.

**SÜTLÜ BÜZGÜ TATLISI (MILKY BEUZGEU DESSERT)**



**MALZEMELER**

Un  
Tuz  
Yumurta  
Şeker  
Süt

**INGREDIENTS**

Flour  
Salt  
Egg  
Sugar  
Milk

**HAZIRLANIŞI**

Hamur; tuz, yumurta, su ve un ile yoğurulur hamurdan küçük bezeler yapılır. Bezeler tek tek yufka haline getirilir. Açılan yufkalar oklava ile sarılır. Oklavada büzülüp çıkartılır. Tepsie dizilir üzerine ve tepsinin altına yağ sürülür, fırına verilir. Kızarıncaya kadar pişirilir. Sütle şeker kaynatılır. Sıcak olarak haşlanır. Fırından çıkan tepsinin üzerine dökülür. Hamur soğuduktan sonra sıcak şerbet üstüne dökülür.

**PREPARATION**

Knead a dough with salt, egg, water and flour. Make small balls from the dough. Make sheets of dough. Spread out the dough sheets with a dough roller. Roll them on a tray and but butter under it. Bake until they become pink. Boil milk with sugar. Boil it hot and then pour on the tray that you removed from the oven. Pour the hot syrup when the dough gets cool.



## **SÜTLÜ PLAZUE (MILKY PLAZUE)**

### **MALZEMELER**

- 1 Litre Süt
- 2 Bardak su
- 3 Çay bardağı toz şeker
- 5 Tatlı kaşığı nişasta
- 3 Tatlı kaşığı un

### **INGREDIENTS**

- 1 Liter milk
- 2 glasses of water
- 3 teacups of sugar
- 5 teaspoons starch
- 3 teaspoons flour



### **HAZIRLANIŞI**

İlk olarak derin bir tencerede süt, şeker, su ve nişasta homojen bir karışım olana kadar karıştırılır. Karıştırma işlemi bırakılmadan, homojen olduktan sonra kısık ateşte puding kıvamı alınca kadar pişirilir. Servis edilecek kaba üç santim yüksekliğinde dökülür.

### **PREPARATION**

First of all, place milk, sugar, water and starch in a pan and stir until you get a homogenous mixture. Continue stirring until it becomes homogenous and has the thickness of a pudding. Pour on service dish with a height of three centimeters.

**KAYMAÇINA(ÜSKÜP TATLISI) - KAIMACHINA (SKOPJE DESSERT)**



**MALZEMELER**

5 adet yumurta  
1 litre süt  
1,5 su bardağı şeker  
1 paket vanilya

**INGREDIENTS**

5 eggs  
1 liter milk  
1.5 cups sugar  
1 package vanilla

**HAZIRLANIŞI**

Yumurta ve şekerler kar gibi beyaz oluncaya kadar çırpılır. Ilık süt ve vanilya eklenir, çok az daha çırpılır. Cam bir fırın kabına alınır. Fırın tepsisinin içine bir miktar su konur ve cam kap bunun içine oturtulur. Fırın önceden 160 derecede ısıtılır ve tatlı 60 dakika pişirilir. Üzeri göz göz kabarcıklarına çıktığı anlaşılır. Servis için beklemek gerekir (ertesi gün servis yapılabilir).

**PREPARATION**

Whisk eggs and sugar until it becomes snow white. Add warm milk and vanilla and whisk a little bit more. Place the mixture on a pyrex. Place some water on the oven tray and place the pyrex on it. Preheat the oven to 160°C and bake the desserts for 60 minutes. It is cooked when it forms bubbles at the top. It should be waited before serving. (It can be served the following day).

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### KABAK TATLISI (PUMPKIN DESSERT)

#### MALZEMELER

1 adet beyaz kabak

2 su bardağı şeker

1 su bardağı kaymak

Not: Kabak tatlısında şeker yerine karpuz pekmezde kullanılır.

#### INGREDIENTS

1 white pumpkin

2 cups sugar

1 cup cream

Note: Watermelon can also be used instead of sugar in pumpkin dessert.



#### HAZIRLANIŞI

Kabaklar akşamdan şekere basılır tencerede pişirilir. Sonra şekerle kaymağı karıştırılır. Üzerine dökerek, fırına verilir ve sıcak fırından çıkınca üzerine ceviz serpilir.

#### PREPARATION

Put the pumpkin pieces and the sugar in the pan the night before and cook. Then mix the sugar with cream. Pour it on top and put in the oven and put walnuts when removed from the hot oven.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### YOĞURLU İRMİK TATLISI (YALANCI REVANİ) - (YOGHURT SEMOLINA DESSERT)



#### MALZEMELER

4 yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı un  
1 çay bardağı irmik  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya

#### ŞERBET:

4 su bardağı şeker  
4 su bardağı su

#### INGREDIENTS

4 eggs  
1 cup yoghurt  
1 cup oil  
1 cup flour  
1 teacup semolina  
1 package baking powder  
1 vanilla

#### SYRUP:

4 cups sugar  
4 cups water

#### HAZIRLANIŞI

Bütün malzemeler mikserle çırpılarak tepsiye dökülür. Fırında pişirilir. Şerbeti pişirerek soğutulur. Sıcak kekin üzerine dökülür.

#### PREPARATION

Whisk all the ingredients with a mixture and pour in a pyrex. Bake in the oven. Prepare the syrup and leave it to cool. Pour it on the cake when the cake is warm.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### GAZOZ TATLISI (SODA DESSERT)

#### MALZEMELER

1 şişe sade gazoz  
2 yumurta  
1 pakmaya  
Aldığı kadar un

#### ŞERBETİ İÇİN

4 su bardağı su  
4 su bardağı şeker

#### INGREDIENTS

1 bottle plain soda  
2 eggs  
1 yeast  
flour as much as necessary

#### FOR THE SYRUP:

4 cups of water  
4 cups of sugar



#### HAZIRLANIŞI

Hamur yoğrulur, yufka açılır ve içerisine ceviz serpilir, rulo halinde dolayarak iki parmak aralıklarla kesilir. Kesilen yeri tepsi üstüne gelecek şekilde dizilerek fırına atılır, pişirilir.

Şerbet : Hamur sıcaksa şerbet soğuk, hamur soğuksa şerbet sıcak olur.

#### PREPARATION

The dough is kneaded and spread in dough sheets. Put walnut inside and make it into a roll. Cut with a distance of two centimeters. Place on a pyrex in a manner that the cut parts will be on top. Bake in the oven.

Syrup: If the dough is hot, the syrup should be cold. If the dough is cold, the syrup should be hot.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### PINARBAŞI ŞEKER PANCARI PEKMEZİ (PINARBASHI SUGAR BEET MOLASSES)



#### MALZEMELER

Pancar  
Su

#### INGREDIENTS

Beet  
Water

#### HAZIRLANIŞI

Pancarların kabuğu soyularak eşit bir biçimde parçalara ayrılır. Fakat bu işlemin elde yapılması zor olduğundan basit kıyma makinalarında yaptırılması önerilir. Parçalanan pancarlar kazanın yarısına denk gelecek şekilde konur ve üzeri su ile doldurulur. Yaklaşık olarak 3.5 saat kadar kaynamaya bırakılır. (Pancarlar bu işlem sırasında yumuşayacaktır) Yumuşayan pancarlar suyun içinden süzülerek çıkarılır. Ardından şirasından suyu çıkarılır. Ardından tekrar kaynamaya bırakılır ve kaynarken de ara ara köpüğü alınarak karıştırılır. Pancar pekmezi olmaya yakinken rengi önce kırmızımıslı olur daha sonra da sarımtırak bir renk olur. Bir tabağa biraz alınarak tat ve renk kontrolü sonrası pekmez ateşten alınır. Bir süre bekletildikten sonra serin bir yerde saklanır.

#### PANCAR PEKMEZİNİN FAYDALARI

Pancar pekmezi ilik kanserine karşı oldukça faydalıdır.

Özellikle kış aylarında sıkça rastlanan gribal enfeksiyonlar için koruyucu ve tedavi edicidir. Mide ekşimesini iyileştirdiği bilinin Tansiyonu düşürücü özelliği vardır

Pancar pekmezi bir kişinin günlük alması gereken magnezyum, demir, potasyum ve kalsiyumu karşılar

Pancar pekmezi vücudu sıcak tutma özelliği sayesinde kış aylarında tüketilmelidir. Kişiyi enerjik ve zinde kılar Zayıflıktan ve halsizlikten şikayet edenler için pancar pekmezinin tüketilmesi faydalı olacaktır.

#### PREPARATION

Peel off the beets and divide into small pieces. However, it is recommended that you use a simple grinding machine as it is difficult to do. Put the piece up to the middle of the pan and fill with water. Leave it to boil for about 3.5 hours. (The beet will soften during this process.) The beets that soften will be drained out. Then the water will be extracted from it. Then it will be boiled once again and it should be stirred from time to time and the bubbles should be removed. When the beet is ready to turn into a molasses, it will first become reddish in color and then yellowish. It is taken into a plate in a small amount and a color and taste check is performed. Then the stove should be turned off. It should be kept on a cool place after resting for a while.

Benefits of Beet Molasses

The beet molasses protects from bone marrow cancer.

It protects from and treats flu infections that is especially common during the months of winter.

It is known to be good for heartburn. It helps to decrease blood pressure.

The beet molasses provides the sufficient amount of magnesium, iron, potassium and calcium needed daily by people.

The beet molasses should be consumed during winter as it keeps the body warm. It keeps people energetic and robust.

People who complain from thinness and weakness would benefit from consumption of beet molasses.

### SÜTLÜ AŞURE - MILKY ASHOURA (NOAH'S PUDDING)

#### MALZEMELER

Yarım kilo buğday  
1 kilo süt  
İsteğe göre şeker  
İsteğe göre üzüm,  
kayısı,  
incir,  
karadut,  
fasülye,  
fıstık,  
ceviz

#### INGREDIENTS

Half a kg wheat  
1 kg milk  
Sugar as per request  
Raisins,  
apricots,  
figs, black mulberry,  
beans,  
pistachio,  
walnut as requeste



#### HAZIRLANIŞI

Buğday geceden ıslanır. Sabah düdüklü tencerede 40 dakika kadar haşlanır. Tahta kaşıkla ezilir. Diğer taraftan da aynı anda başka bir tencerede haşlanan üzüm, kayısı, incir, karadut, fasülye süzülerek buğdayın içine katılır ve üzerine kaynamış süt ilave edilir. (sütün kesilmemesi için tüm malzemeler sıcak yada tüm malzemeler soğuk olmalıdır) Fıstık ve ceviz fırında kavrularak rondodan geçirilir ve servis yapmadan önce üzerine servis yapılır.

#### PREPARATION

Wet the wheat from the night before. Boil in a pressure cooker in the morning for about 40 minutes. Crush with a wooden spoon. Also boil in a separate pan and then drain raisins, apricots, figs, black mulberry, beans and put them in the wheat and then add boiled milk. (All the ingredients should be cold or all the ingredients should be hot to prevent the milk from clotting) Roast pistachio and walnut in the oven and crush in a food processor and use for decorating the top before serving.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### BÜZME BAKLAVA (SHIRRED BAKLAVA)



#### MALZEMELER

1 su bardağı sıvı yağ  
5 su bardağı su  
1,5 su bardağı süt  
6 su bardağı toz şeker  
1 adet yumurta  
birkaç damla limon suyu  
1 paket kabartma tozu

#### Arası için;

ceviz  
1 yemek kaşığı sirke

#### Üzeri için;

250 gr. tereyağı  
4 su bardağı un

#### Hamur Açmak İçin;

Nişasta ve un

#### INGREDIENTS

1 cup oil  
5 cups water  
1.5 cups milk  
6 cups sugar  
1 egg  
a few drops of lemon juice  
1 package of baking powder

walnut for the middle part

1 tablespoon vinegar

#### For the top:

250 grams butter  
4 cups flour

#### To roll the dough:

starch and flour

### HAZIRLANIŞI

Hamur malzemeleri karıştırılıp yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğrulur, gerekirse biraz daha un eklenir. 10 dakika dinlendirilir. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yapılır. Nişasta aynı miktarda un ile karıştırılır. Bezeler nişasta-un karışımı ile açılabilirdiği kadar ince açılır. Açılan hamur oklavaya gevşek bir şekilde sarılır. Kenarlarında tutularak ortaya doğru sıkıştırılır. Büzgüler bozulmadan bir örtü üzerine yufka açılır, 5-10 dakika kuruması için bekletilir. Kenarları bıçak ile düzeltilip kesilen parçalar yufkanın üzerine yerleştirilir. Ceviz serpilir. Yufka örtünün iki ucundan tutulup karşılıklı olarak ortaya doğru katlanır. Rulo haline gelen yufka 4 cm kadar uzunlukta kesilir. Tepsiye düzgünce sıralanır. Bütün hamur aynı şekilde hazırlanıp, bir gün bekletilir. Ertesi gün baklavanın üzerine 1 paket eritilmiş, kızgın tereyağı dökülür. 170-180 derece fırında iyice kızarıncaya kadar pişirilir. Toz şeker ve su bir tencerede karıştırılıp 10 dakika kaynatılır, limon suyu eklenip ılımaya bırakılır. Tatlı ılık hale gelince üzerine ılık şerbet dökülür. Şerbetini çekince servis yapılır.

### PREPARATION

Mix the ingredients of the dough and knead until you get a soft dough. Add some more flour if necessary. Let it rest for 10 minutes. Make balls in the size of an egg from the dough. Mix equal amounts of starch and flour. Roll the balls as thin as possible with the mix of starch and flour. Roll the dough around the roller and shirr them from the sides towards the middle. Take the dough on a piece of cloth without distorting the shirrs. Wait for 5-10 minutes for it to dry. Adjust the sides with a knife and place the cut parts on the sheets. Put walnuts on it. Hold the sheets from two sides of the fabric and fold towards the middle from both sides. The dough that has become a roll will be cut in lengths of 4cm. Place them on the tray in an orderly manner. Prepare the whole dough in the same manner and let them wait for a day. On the following day, melt a package of butter and pour it on the baklava. Bake in an oven at 170C-180C until it becomes pink at the top. Mix sugar and water in a pan and boil for 10 minutes. Add lemon juice and leave to cool. When the dough is warm, pour the warm syrup. Serve when the syrup is absorbed.



## **KURU İNCİR YEMEĞİ (DRY FIG)**

### **MALZEMELER**

Kuru incir  
Pirinç  
Şeker  
Su

### **INGREDIENTS**

Dry fig  
Rice  
Sugar  
Water



### **HAZIRLANIŞI**

Kuru incirler doğranır. Yıkayıp su ile pişirilir. İncirler yumuşayınca içine yarım bardak pirinç konur. Bir bardak şeker konur. Ateşte 20-25 dakika kısık ateşte kaynatılır.

### **PREPARATION**

Dice up the dry figs. Wash them and cook with water. Put half a cup of rice when the fig softens. Put a glass of sugar. Boil in low heat for about 20-25 minutes.

**VELİMEŞE BOZASI (VELİMESHE BOZA)**



**MALZEMELER**

1 Ölçü buğday unu  
1 Ölçü darı irmiği  
1 Ölçü mısır irmiği  
Su  
Şeker

**INGREDIENTS**

1 measure wheat flour  
1 measure millet semolina  
1 measure corn semolina  
Water  
Sugar

**HAZIRLANIŞI**

Büyük bir tencereye buğday unu, darı irmiği mısır irmiği bol su ilave edilerek yaklaşık 6- 7 saat boyunca karıştırılarak kaynatılır. Daha sonra ağız tadına göre şeker ilave edilir.

Tencerenin kapağı kapatılarak yaklaşık 2 gün mayalanmaya bırakılır.

**PREPARATION**

Put wheat flour, millet semolina, corn semolina and a lot of water in a large pan and boil by mixing for about 6-7 hours.

Then add sugar according to your taste

Close the cover of the pan and leave for yeasting for 2 days

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### DIZMANA (DIZMANA)

#### MALZEMELER

1,5 Kg Un  
1 adet Pakmaya  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 kahve kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı şeker  
250 gr ekşimik (kesik)

#### ÜSTÜ İÇİN

1 su bardağı kaymak  
1 su bardağı yoğurt  
1 adet yumurta

#### INGREDIENTS

1.5 Kg flour  
1 yeast  
1 cup milk  
1 cup water  
1 cup oil  
1 teaspoon salt  
1 teaspoon sugar  
250 grams curd cheese (in clots)

#### FOR THE TOP

1 cup cream  
1 cup yoghurt  
1 egg



#### HAZIRLANIŞI

Un, süt, eritilmiş pakmaya, su, sıvı yağ, tuz, şeker karıştırılarak hamur iyice yoğrulur. Hamur özlendikten sonra açılarak içine ekşimik konulur. Kesilerek tepsiye dizilir. Hazırlanan üst karıştırılarak kabarmış hamurun üzerine dökülür. 200 derece fırına atılarak 20 dakika pişirilir. Fırından çıkınca sarılarak yumuşaması sağlanır.

#### PREPARATION

Mix flour, melted yeast, water, oil, salt. Sugar and knead a dough thoroughly. After resting the knead for a while, put the curd cheese in it. Cut it into pieces and put the pieces on a tray. The top prepared is poured on the dough that has risen. Put it in an oven preheated to 200C and bake for 20 minutes. Cover it and let it soften after you remove it from the oven.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### ÇİZLEME (JEİZLEME)



#### MALZEMELER

3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı karbonat  
1,5 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
Tercihe göre;  
1 su bardağı taze peynir  
(köy peyniri, beyaz peynir) rendesi

#### INGREDIENTS

3 eggs  
1 cup milk  
1 teaspoon baking powder  
1.5 cup flour  
1 teaspoon salt  
Optional;  
1 cup grated fresh cheese  
(village cheese, feta cheese)

#### HAZIRLANIŞI

Yumurtalar geniş bir kap içerisine kırılır ve üzerine tuz ilave edilip iyice çırpılır. Ardından süt ve karbonat eklenip çırpılmaya devam edilir. En son un ilavesi ile hamur özleşinceye kadar çırpılır. Akışkan kek hamuru kıvamında bir harç elde edilir ve bu aşamada tercihe göre peynir rendesi eklenebilir. Tava çok az sıvı yağ ile yağlanıp kızdırılır. Kızgın tavanın içerisine çizleme harcından 1 kepçe dökülür ve tavanın her yerine eşit gelecek şekilde yaydırılır. Bir yüzü piştikten sonra çevrilip diğer taraf da pişirilir.

#### PREPARATION

Put the eggs in a large bowl and whisk well after adding salt. Then add milk and baking soda and continue whisking. Then add flour and continue whisking until the dough becomes pure. The mix should have the fluidity of the dough of a cake and the grated cheese can be added at this stage if requested. Oil the pan with very little oil and bring it to heat. Put 1 scoop of the mixture on the hot pan and spread it so that the dough is distributed evenly on all parts of the pan. Turn it upside down and cook the other side once one of the sides is cooked.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### NOHUTLU EKMEK (BREAD WITH CHICKPEAS)

#### MALZEMELER

1 su bardağı kadar kuru  
nohut  
6-7 su bardağı un  
1-2 tatlı kaşığı tuz  
Sıvı yağ

#### INGREDIENTS

1 cup dry chickpeas  
6-7 cups flour  
1-2 teaspoons salt  
oil



#### HAZIRLANIŞI

Nohutlu ekmeğin yapımındaki ilk aşama nohut mayasının kurulmasıdır. Bunun için; Nohutlar mümkünse demir bir havanda parçalanacak ama u gibi ufalanmayacak şekilde kırılır. Demir havan bulunmazsa, nohutlar temiz bir peşkirin içine alıp tokmak yardımıyla kırılabilir. Kırılan nohutlar cam bir kavanoza alınır.

Üzerine bir bardak kadar un ekleyip bir tatlı kaşığı kadar tuz atılır.

El dayanacağı kadar sıcaklıktaki suyu (kaynar su olmamalı) kavanozun yarısına kadar doldurulur. Bir kaşıkla malzemelere suyu özlendirip kapağı kapatılır.

Kavanoz maya geldiğinde taşmaması için bir poşete oturtulup, sıcak kalabileceği bir ortamda tutulur. Bunun için köy yerlerinde maya kavanozunu sofraya beziyle sararak ısıyı koruma yolunu tercih ederler.

Ertesi gün maya kavanozunu kontrol edilir. Üzerinde köpüklenme ve mayalanmanın neden olduğu kokudan bunu anlamak mümkündür. Buna karşılık ekmeğin piştikten sonra koku kalmayacaktır.

Not: Ekmeğin yapılması mayanın tutunmasını bekleyeceği için maya akşam üzeri bir saatte kurmaya başlanmalıdır. Gece yatmadan evvel kavanoza bir çay bardağı kadar sıcak su eklerseniz mayalanma daha sağlam gerçekleşir.

İlk olarak mayanıza 2 su bardağı un eklenir, ılık suyla boza kıvamında bir hamur elde edilir.

Bu hamur sıcak bir ortamda (soğukta bırakmaktan kesinlikle kaçının) sıcaklığını muhafaza etmesi için bir bezle örtüp birkaç saat bekletilir.

Bu ilk mayalı hamur 2-3 kat büyür mayalanınca hamurunuzun yarısı ayrılır.

Not: Bu ayrılan hamur, komşulara dağıtılacak, pay edilecek hamurdur. Geriye kalan mayalanmış hamura bir parça tuz ilave edilir.

Un ilave etmeye başlayarak ekmeğin hamuru yumuşak bir ekmeğin hamuru kıvamına gelinceye kadar yoğrulur.

Arzuya göre bu aşamada ekmeğin hamuruna kepek ilavesi yaparak daha farklı bir lezzet yakalamak mümkündür.

Siniler yağlanarak ekmeğin konur.

Not: Yukarıdaki ölçüden 3 tepsi kadar ekmeğin elde edilebilir.

Sinilerinizin üzerini yine bezle örterek hamurun sininin içerisinde kabarması beklenir. Hamur sininin içerisinde neredeyse iki kat hacme erişir.

İyice özenli kaban siniler önce orta hararetli, pişmesine yakın ise yüksek ateşli fırında pişmeye bırakılır.

Not: Trakya köylerinde köy ekmeğini pişirmek için odun ateşinde köy fırınları veya yörede "peçka" denen kuzine sobalar tercih edilir.

#### PREPARATION

The first stage of preparing bread with chickpeas is to prepare the chickpea yeast.

If possible, the chickpea should be crushed in an iron mortar, however it should be crushed in a manner that it will not be as thin as flour.

If an iron mortar cannot be found, then the chickpeas should be placed in a clean piece of cloth and crushed with the help of a hammer.

Place the crushed chickpeas in a glass container.

Add a glass of flour and a teaspoonful of salt.

Put warm water up to half of the jar (the water should not be boiling)

Mix the mixture with a spoon for the mixture to become pure and close the lid.

Place the jar in a bag and keep it in a warm place so that the yeast does not overflow when the time comes. For this reason, people cover the yeast jar with a cloth and prefer to protect in this way in the villages.

The yeast jar should be checked the following day. It is possible to understand the status depending on the bubbles and the smell caused by the yeast amount. However, the smell will disappear when the bread is baked.

Note: Since it is necessary to wait for the yeast to be ready in order to bake the bread, one should start the process in the evening. If you add one teacup hot water to the jar before going to bed at night, yeasting will be better.

First of all, add 2 cups of flour in your yeast. With the warm water, you will have a dough with the fluidity of boza (a slightly fermented drink).

You can keep this dough in a warm place for a few hours by covering with a cloth in order for it to keep its warmth (avoid keeping it cold).

This dough with warm yeast will grow 2-3 times in size. When the dough is yeasted, divide your dough in two.

Note: This dough that has been set aside is the dough that will be distributed to and shared with the neighbors.

Add some salt to the remaining yeasted dough.

Start adding flour and knead until you get a soft bread dough.

Upon request, you can add bran to the dough of the bread at this stage and create a different taste.

The breads are preserved by oiling the trays

Note: You can get bread for 3 trays from the measurements given above.

Also cover the tops of your trays with a cloth and wait for the dough to rise in the trays. The size of the dough in the tray will almost double in volume.

The trays that have risen and been purified will be baked in the ovens in medium heat, however the heat will be turned to high when it is close to being baked.

Note: Village ovens operating with wood are preferred in the villages of Thrace and kitchen ranges called 'peçka' are preferred in the region.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### KIFLA BULGARİSTAN POĞAÇASI - KIFLA (BULGARIAN PASTRY)



#### MALZEMELER

3 yumurta  
2 paket maya  
Yarım su bardağı ılık su  
2 kesme şekeri  
1 çay kaşığı tuz  
1 kilo un  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı şeker  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
Marmelat

#### INGREDIENTS

3 eggs  
2 yeasts  
Half a cup warm water  
2 cube sugars  
1 teaspoon salt  
1 kg flour  
1 cup milk  
Half a cup sugar  
Half a cup oil  
Marmalade

#### HAZIRLANIŞI

İlk önce maya yarım su bardağı ılık su 2 adet kesme şeker ve tuz ile karıştırılır ve krep hamuru kıvamında gelene kadar un eklenir, kabarması için bırakılır.

Süt ve şeker karıştırılır ılık olacak şekilde ısıtılır.3 yumurta kırılır 1 tane sarısı ayrılır.Un yoğrulacak kaba alınır. Üzerine yumurtalar, sıvı yağ, kabarmış olan maya, süt eklenip yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelmesi sağlanır. Sert bir hamur olursa içerisine şekerli su eklenip yoğrulabilir. Yumuşak olursa un eklenip kıvam aldırılır.Kulak memesi kıvamına gelen hamur mayalanması için dinlendirilir. Mayalanan hamur kabarıncaya kadar tekrar yoğrulup tekrar mayalanmaya bırakılır.Mayalanan hamur avuç içine sığacak kadar bezelere ayrılır tabak boyutunda açılır kenarına marmelat konur ve kıvrılıp yarım ay şekli verilir tepsiye dizilir.Üzerlerine yumurta sarısı 1 yemek kaşığı şeker ve yarım fincan su karıştırılıp sürülür.Fırında dinlendikten sonra 180 derece fırında pişirilir

#### PREPARATION

First of all, mix the yeast with half a cup warm water, 2 sugar cubes and salt and add flour until it has the fluidity of a crepe dough. Set it aside for it to rise.

Mix milk and sugar and heat it to make it warm. Put 3 eggs, set aside the yolk of one of the eggs. Put the flour in the bowl where you will knead the dough, Add the eggs, oil, the risen yeast and milk and knead. Knead it until it has the consistency of an earlobe. If the dough is hard, add water with sugar to knead. If it is too soft, you can add flour to reach the consistency you want. When you get the consistency of an earlobe, leave the dough for rest in order for it to be yeasted. When the yeasted dough rises, knead it again and once again set aside for it to yeast. Divide the yeasted dough into balls that will fit into your palm and roll it the size of a plate Spread marmalade to the side and then fold it in the shape of a crescent and put on the tray. Brush with the mixture of an egg yolk, 1 tablespoon sugar and half a cup of water. Let it rest in the oven for a whole and then bake at 180C.

### KİRDE (FICI DİBİ) - (KEIRDE)

#### MALZEMELER

2 kg un  
1 kg su  
1 yumurta  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı tuz

#### İÇ MALZEMESİ

4 adet soğan  
Karabiber  
kırmızı biber  
tuz  
200 gr ekşimik

#### INGREDIENTS

2 kg flour  
1 kg water  
1 egg  
1 teaspoon baking soda  
1 teaspoon salt

#### INGREDIENTS FOR THE FILLING

4 onions  
black pepper  
red pepper flakes  
salt  
200 grams curd



#### HAZIRLANIŞI

Hamur eritilmiş pakmaya veya karbonat ,şeker, tuz,un yoğurulur. Kalın tepsi ölçülerine göre 20 adet yufka açılır., Arasına harç serpip yerleştirilir. Üzerine yoğurt yumurta ve kaymak karışımı sürülür. Kare şeklinde kesilerek tepsi fırına verilir.

#### PREPARATION

Knead the dough (melted yeast or baking powder, sugar, salt, flour. Roll 20 sheets of dough according to the size of the thick trays. Spread the filling in layers. Brush the top with a mixture of yoghurt, egg and cream. Cut in square shape and put in the oven.

**ALACA EKMEK (COLORED BREAD)**



**MALZEMELER**

2 kg un  
1 kg su  
1 çay kaşığı tuz  
1 pakmaya veya ( ekşi hamur)

**INGREDIENTS**

2 kg flour  
1 kg water  
1 teaspoon salt  
1 yeast or (sour dough)

**HAZIRLANIŞI**

Un ,su , tuz ,maya ,hamur özlenene kadar yoğrulur.

20 dakika dinlendirilir. Küçük yuvarlak toplar koparılarak tepsilere dizilir. Üzeri için; Kuru üzüm, çörek otu ,susamla süslenerek kızgın fırına verilir.

**PREPARATION**

Knead the flour, water, salt and yeast until it purifies.

Let it rest for 20minutes. Make small balls and place on trays. Decorate the TOP with dry raisins, black sesame and sesame and put in hot oven.



**ÇARŞAF BÖREĞİ (CHARSHAF BOEREK)**

**MALZEMELER**

24 g un  
1 yumurta  
½ maya  
un  
su  
tuz  
1 su bardağı sıvı yağ

**INGREDIENTS**

24 g flour  
1 egg  
½ yeast  
flour  
water  
salt  
1 cup oil

**İÇ MALZEME**

Ekşimik  
Ispanak

**INGREDIENTS FOR THE FILLING**

Curd cheese  
Spinach



**HAZIRLANIŞI**

Hamuru yoğur bekletilir. Eller yağlanır, oklava ile açılan hamur kalın pazıları elle incelterek yağlayarak genişletilir. Temiz bir sofranın üzerine açılır. İç malzemesi içine serpilir. Çarşafın bir ucundan tutarak yuvarlak tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülerek kızarmaya bırakılır.

**PREPARATION**

Knead the dough and let it rest for a while. Rub your hands with oil, roll the dough with a roller, make the pieces thin by oiling and pulling further with your hands. Roll the dough on a clean piece of fabric. Put the ingredients for the filling. Roll them on a tray by holding from one side of the cloth. Brush top with an egg and leave for frying.

### ÇEVİRME BÖREK (SEARED BOREK)



#### MALZEMELER

Ev yapımı kuru yufka 4 adet  
½ kg ekşimik  
½ çay bardağı sıvı yağ

#### INGREDIENTS

4 homemade dry dough sheets  
½ kg curd cheese  
½ teacups oil

#### HAZIRLANIŞI

Ev yufkalar tek tek ıslatılıp havlu arasında bekletilir. Tepsiyeye koyulup arasına ekşimik veya (sosis, salam, kaşar) koyarak kat kat yerleştirilir. Hafif yağlanan ocaktan bütün olarak kızartılır. İkiye katlanmış veya bohça gibi katlayarak kızartılır. Altı üst kızartılır. Kapalı kapta bekletilip servise verilir.

#### PREPARATION

Homemade wafers kept wet one by one in a towel. Then they are put in a tray in layers with curd cheese or sausages, salami, kashar cheese (in each layer). They can be folded in half or like a parcel. They should be fried wholly (both top and bottom) in a tray with little oil. They should be kept in a closed container then served.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### ÇÖREK (TCHOEREK)

#### MALZEMELER

2 kg un  
1 kg su  
1 yumurta  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı tuz

#### İÇ MALZEMESİ

250 gr kıyma  
3 adet soğan  
Karabiber  
kırmızıbiber  
tuz

#### INGREDIENTS

2 kg flour  
1 kg water  
1 egg  
1 teaspoon baking soda  
1 teaspoon salt

#### INGREDIENTS FOR THE FILLING

250 gr ground meat  
3 onions  
black pepper  
red pepper  
salt



#### HAZIRLANIŞI

Hamur iyice yoğurulduktan sonra 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Daha sonra kalın bir poz açılarak iç üzerine serpiştirilir. Rulo yapılarak dolanır. Tepsiyeye rulo şeklinde yerleştirilir. Üzerine ters tepsi kapatılarak ezilir ve fırına atılır. Üzerine serpilerek fırına atılır.

#### PREPARATION

Knead the dough well and put to rest for 20 minutes. Then roll a thick piece and put the filling in the middle. Make a roll. Put them in the tray in the shape of a roll. Place a reverse tray on top and squeeze it. Then place in the oven.

**KATMER KOLACI (KAITMER KOLAJAE)**



**MALZEMELER**

2 Kg un  
½ Kg yoğurt  
1 Tatlı kaşığı karbonat  
1 Çay bardağı sıvı yağ  
½ Kg ekşimik

**INGREDIENTS**

2 Kg un  
½ Kg yoğurt  
1 Tatlı kaşığı karbonat  
1 Çay bardağı sıvı yağ  
½ Kg ekşimik

**HAZIRLANIŞI**

Yoğurt, un, su, tuz, karbonat karıştırılır. Yuvarlak yufka açılır. İnce bir şekilde sıvı yağ sürülür, ekşimik koyularak, rulo olarak dolanır. Top haline getirilir, tavaya göre yuvarlak açılır. Yağsız tavada pişirilir.

**PREPARATION**

Mixt yoghurt. Flour, water and baking soda. Roll a circular dough sheet. Brush with some oil. Put the curd cheese and roll. Make it into a ball and open in a circular shape depending on the size of the pan. Cook in a pan without oil.



## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### LOKMA (LOKMAE)

#### MALZEMELER

1 Kg un  
1 Kg su  
1 Tatlı kaşığı tuz  
1 adet maya

#### INGREDIENTS

1 kg flour  
1 kg water  
1 teaspoon salt  
1 yeast



#### HAZIRLANIŞI

Hamur kavrulur ve kabarması için 20 dakika dinlenir daha sonra kaşıkla kızgın yağa atılarak pişirilir. İsteğe göre tatlı olarakta yapılarak şerbetlenir.

#### PREPARATION

Knead the dough and let it rest for 20 minutes and then fry in a pan with high heat. Upon request, you can serve with syrup as a dessert.

## ERGENE'NİN TARİHİ, KÜLTÜREL DEĞERLERİ VE MUTFAĞI

### PATATESLİ DOLAMA BÖREK (DOLAMA BOEREK WITH POTATO)



#### MALZEMELER

4 Su b. Un  
Yarım paket yaş maya  
1 Su b. süt  
1 Çay b. sıvı yağ  
1 Yumurta, Tuz, Su  
**İÇ HARC İÇİN**  
5 Haşlanmış patates  
3 Soğan  
1 Çorba k. salça  
1 Tutam maydanoz  
tuz  
karabiber  
**Üzeri için**  
Yumurta sarısı

#### INGREDIENTS

4 cups flour  
Half a yeast. Fresh yeast  
1 cup milk  
1 teacup oil  
1 egg, Salt, Water  
**FOR THE FILLING**  
5 boiled potatoes  
3 onions  
1 tablespoon tomato paste  
1 bunch of parsley  
Salt  
Black pepper  
**For the Top**  
Egg yolk

#### HAZIRLANIŞI

Patatesler haşlanır. Soğanlar yemeklik doğranır. Tencereye sıvı yağ dökülür ve soğanlar kavrulur. Salçası ilave edilir ve kavurmaya devam edilir. Haşlanan patatesler soyulur ve rendelenerek ilave edilir. Tuzu ve karabiberi eklenir. Soğumaya bırakılır. Maydanoz ince ince doğranır ve harcımız soğuyunca ilave edilip karıştırılır. Hamur için, un karıştırma kabına alınır.. Tuzu atılır ve ortası açılır. Maya ortaya konur. Sütü ve sıvı yağı mayanın üzerine dökülür. Yumurta kırılarak, maya elde eritilir ve açılı genişleterek hamur yoğrulur. Hamuru yuvarlanarak üzerine un serpilir. Hamuru olabildiğince büyük açılır. Bir kenarına iç harç konur ve rulo yapıp kesilir. Kalan hamura yine harç konur, rulo yapıp kesilir. Hamur ve harç bitene kadar bu işlem yapılır. Tepsi yağlanarak, rulo börek hamurları tepsiye alınır ve ortadan başlayarak sarmal şekilde sarılır. Diğer rulo da etrafına çevrilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Börek kenardan ortaya doğru üçgen şekilde dilimlenir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve üzerine çörekotu serpilir. Tepside mayalanmaya bırakılır. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirilir.

#### PREPARATION

Boil the potatoes. Chop the onions in small pieces. Pour oil in a pan and stir the onions. Add the tomato paste and continue stirring. Peel of the boiled potatoes, grate them and add them to the mixture. Also add salt and black pepper. Set aside to cool. Chop the parsley finely and add when the mixture is cool. For the dough, put the flour in the mixing bowl. Put salt and open the middle part. Place the yeast in the middle. Pour the milk and oil on the yeast. Put the egg and melt the yeast and knead the dough by making it larger. Roll the dough and put flour on top of it. Knead the dough as large as possible. Put the inner filling on one side, make a roll and cut it. Put the filling in the remaining dough and once again roll and cut. Continue the process until the dough and the filling is finished. Oil the oven tray. Place the roll boerek dough on the trays and roll them by starting from the middle. You can brush the tops with an egg yolk. Slice the boerek from the side the middle in triangular shape. Brush first with an egg yolk and then put black sesame. Leave the dough on the tray for yeasting. Bake it in an oven preheated at 180C.



