

CİZLEME



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

HAZIRLANIŞI

Yumurtalar geniş bir kap içerisine kırılır ve üzerine tuz ilave edilip iyice çırpılır.

Ardından süt ve karbonat eklenip çırpmaya 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 tarafı da pişirilir.

DIZLAMA



MALZEMELER

- 3- 4 Bardak un
- Maya (1 paket)
- 1 tane yumurta
- Küçük paket kaymak
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 2 Bardak yoğurt

HAZIRLANIŞI

Un, tuz ve maya yoğurulup hamur haline getirilir ve yarım saat dinlendirilir. Yumuşak bir kıvama getirilen hamur rulo şekli verilerek küçük parçalara ayrılır. Tepsiyeye aralarında boşluk kalmayacak biçimde yanyana dizilir.

Kaymak, yoğurt ve yumurta çırpılarak tepsinin üzerine dökülür. Pişmek üzere 200 derece fırına verilir.

NOHUTLU EKMEK



MALZEMELER

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

HAZIRLANIŞI

Nohutlu ekmeğin yapımındaki ilk aşama nohut mayasının kurulmasıdır. Bunun için; Nohutlar mümkünse demir bir havanda parçalanacak ama un gibi ufalanmayacak şekilde kırdırılır. Demir havan bulunmazsa, nohutlar temiz bir peşkirin içine alıp tokmak yardımıyla kırdırılabilir. Kıyrılan 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 özleştirip kapağı kapatılır. Kavanoz maya geldiğinde taşmaması için bir poşete oturtulup, sıcak kalabileceği bir ortamda tutulur. Bunun için köy yerlerinde maya kavanozunu sofra beziyle sararak ısısını 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. Sinilerinin üzerini yine bezle örterek hamurun sini içerisinde kabarması beklenir. Hamur sini içerisinde neredeyse iki kat hacme erişir. İyice özlenip kabaran siniler önce orta hararetili, 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.

KIFLA BULGARİSTAN POĞAÇASI



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

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 yoğurulabilir. 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.

KİRDE (FICI DİBİ)



MALZEMELER

2 kg un

1 kg su

1 yumurta

1 cay kaşığı karbonat

1 cay kaşığı tuz

İÇ MALZEMESİ

4 adet soğan

Karabiber,kırmızıbiber,tuz

200 gr ekşimik

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.

ALACA EKMEK



MALZEMELER

2 kg un

1 kg su

1 ay kaşığı tuz

1 pakmaya veya (ekşi hamur)

HAZIRLANIŞI

Un ,su , tuz ,maya ,hamur zlenene kadar yoğrulur

20 dakika dinlendirilir. Kck yuvarlak toplar kopararak tepsilere dizilir .ÜZERİNE : kuru üzüm, rek otu ,susamla süslenerek kızgın fırına verilir.

ÇARŞAF BÖREĞİ



MALZEMELER

24 g un

1 yumurta

½ pakmaya

Un,su,tuz

1 su bardağı sıvı yağ

İÇ MALZEME

Ekşimik

İspanak

HAZIRLANIŞI

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

ÇEVİRME BÖREK



MALZEMELER

Ev yapımı kuru yufka 4 adet

½ kg ekşimik

½ cay bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Ev yufkalarını tek tek ıslatıp havlu arasında bekletilir. Tepsiyeye koy 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 kaptaki bekletilip servise verilir.

ÇÖREK



MALZEMELER

- 2 kg un
- 1 kg su
- 1 yumurta
- 1 cay kaşığı karbonat
- 1 cay kaşığı tuz

İÇ MALZEMESİ

- 250 gr kıyma
- 3 adet soğan
- Karabiber ,kırmızıbiber,tuz

HAZIRLANIŞI

Konulan hamur iyice yoğurulduktan 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.

KATMER KOLACI



MALZEMELER

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.

LOKMA



MALZEMELER

- 1 Kg un
- 1 Kg su
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Adet pakmaya

HAZIRLANIŞI

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

PATATESLİ DOLAMA BÖREK



MALZEMELER

4 Su b. Un

Yarım paket. yaş maya

1 Su b. süt

1 Çay b. sıvı yağ

1 Yumurta

Tuz

Su

İÇ HARCİ İÇİN:

5 Haşlanmış patates

3 Soğan

1 Çorba k. salça

1 Tutam maydanoz, tuz, karabiber

Üzeri için

Yumurta sarısı

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 açığı 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. Tepsiyi 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.

OĞMAÇ ÇORBASI



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

HAZIRLANIŞI

Hamur yoğurma kabına un elenir. Ortasını havuz gibi açılıp et suyu eklenir. Sert ve pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurulur. Elde edilen bu sert hamur avuçta ovalayıp 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.

SÜT ÇORBASI



MALZEMELER

- 1 Kilo süt
- 1 Yarım kaşık un
- 2 Yarım kaşık Şehriye
- 2 Yarım kaşık tereyağı
- 1 Çay kaşığı pul biber
- 1 Çay kaşığı nane

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 karıştırarak pişirmeye devam edilir. Servise sunulacağı sırada tereyağı eritilerek üzerine pul biber ve nane eklenir ve üzerine dökülür.

TIK TIK ÇORBA



MALZEMELER

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

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 katılır. İndireceğine yakın (pişirmeye yakın) 2 kaşık kaymakla öz erini nane ile süslenir.

PATATES ÇORBASI



MALZEMELER

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

HAZIRLANIŞI

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

KABAK ÇORBASI



MALZEMELER

- 1 adet orta boy kara kabak
- 1 kg süt
- 2 su bardağı toz Şeker
- 1 cay bardağı pirinç
- 1 paket vanilya

HAZIRLANIŞI

Kabakları dilim dilim , kareler halinde doğra az su ile kendi suyunda tencerede pişirilir. Őekerini ve sütünü koy katarak karıştırılır. Bir taşım kaynat kaselere koyulur. zerine Hindistan cevizi ile süslenerek servis yapılır.

LABADA ÇORBA



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

HAZIRLANIŞI

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

EKŞİLİ ÇORBA



MALZEMELER

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

HAZIRLANIŞI

Erikleri iyice kaynatarak içine hamurları koyulur, koyulaşıncaya kadar pişirilir ve indirmeye yakın 1 kaşık şeker ilave edilir.

EV YAPIMI 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 |

HAZIRLANIŞI:

- 1.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 edilip, en üstüne de önce nane sonra tarhana otunu ilave ettikten sonra düdüklünün kapağı kapatılır ve 30 dakika kadar haşlanır.
- 3.Tarhana malzemeleri piştikten sonra içinden tarhana otu çıkartılıp atılır ve içindeki malzemenin suyu iyice süzölür ve suyu da ayrı bir kaba ayrılır.
- 4.Kalan malzemeler blenderden geçirilip ılıyana kadar beklenir, eğer çok koyuysa bu karışımın ayrılan 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 yoğurulur. Hamurun kıvamı ele yapışan, çok yumuşak bir hamur olmalı.
- 5.Büyük ve derin bir tencere veya leğen içinde üzerini temiz bir örtüyle kapatıp,10 gün kadar bekletilmeli ama her gün bu hamura 1 avuç dolusu un ilave edilip yoğurulmalı.
- 6.Hamur 3 günden sonra mayalanmaya başladığı için çok kabaracağı için ,sık sık kontrol edilir. ,Her kabardığında yoğurulur fakat un ilavesi yapılmadan yoğurulur, günde sadece bir kez 1 avuç un ilave edilir ve yoğurulur. Gün içinde ki diğer kabarmalarda un kullanmadan yoğurulur ve üzeri örtülür.
- 8.Hamur un ilavesi yapmadan yoğrulabilecek kıvama gelene ve ele yapışmayan bir hamur olana kadar hergün azar azar un ilavesiyle mutlaka yoğurulmalı
- 9.10 günün sonunda hamur küçük parçalara ayrılır, temiz bir örtünün üzerinde ve evin içinde kurutulur ,arada parçaların önü, arkası çevrilir.
- 10.Hamuru sık sık kontrol edilerek, tam olarak tamamen kurumadan ,un haine getirilir. çok kurusa zorlaşacağından dolayı, biraz nemli bir hamur olmalıdır. ,Elle ovuşturulduğunda dağılıyorsa, robotta un haline kadar gelene kadar çekilir.
- 11.Un haline geldikten sonra yine bir örtünün üzerine tarhanaya yayıldıktan sonra tamamen nemini kaybedene kadar kurutulur. Arada tarhana elle örtünün üzerinde karıştırılır ki ,alta kalan kısımları da hava alsın ve kurusun.
- 12.Tamamaen kuruyan ve hiç nem kalmayan tarhana cam bir kavanozda kapağı kapalı olarak biraz tuzla karıştırdıktan sonra soğuk ve karanlık bir yerde veya buzdolabında bekletilebilir. Eğer tarhana nemli kalırsa böceklenir.

GÖÇMEN PİLAVI



MALZEMELER

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

HAZIRLANIŞI

- -Kapama kırmızı etle yapıldığı gibi, tavuk etiyle de yapılır.
- -Etler 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.
- -Kavru lan pirinç en büyük boy (kenarları yüksek olmalı) bocama 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 verilip, 10-15 dakika da etler kızartılır. Çıkarılıp üzerine kuru nane ve biber serpilerek sıcak sıcak servise sunulur.

BORON



MALZEMELER

4 yumurta

2 su bardağı yoğurt

1 cay kaşığı biber

1 çorba kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

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

KEŞKEK



MALZEMELER

- Buğday
- Tavuk göğsü
- Tavuk suyu
- Tuz
- Tereyağı

HAZIRLANIŞI

Buğdayı iyice yıkanır ve bol suda bir taşım kaynatılıp sabaha kadar şişmesini beklenir..
Tavuk göğsü başka bir tencereye konup haşlanır ve suyu ayarlanır.
Tavuğun derisi ayrılarak ince ince didilir.
Buğdayın içine üzerine 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.

HAŞIL (YÖRESEL)



MALZEMELER

1 su bardağı pilavlık bulgur

1 su bardağı süzme yoğurt

2 su bardağı su (bulgurunuzun çekmesine göre ayarlayabilirsiniz.)

Tuz

100 gram tereyağı

HAZIRLANIŞI

Süzme yoğurt suyla karıştırılıp ve çırpma teliyle güzelce çırpılarak ocağa alınır ve karıştırmaya devam edilerek bulguru ve tuzunu ekleyerek 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.

KAÇAMAK



MALZEMELER

- ½ kg mısır unu
- 1 kg su
- ½ kg süt
- 1 kaşık tereyağ
- 1 cay kaşığı kırmızıbiber

HAZIRLANIŞI

Kaynayan suya mısır ununu 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.

SÜTLÜ PAPARA



MALZEMELER

Bayat Ekmek

Peynir

Toz biber

Yağ

Soğan

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.

LAHANA AŐI (BULGARİSTAN USULÜ)



MALZEMELER

- 1 adet küçük boy lahana
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı kaymak (yoksa önemli değil)
- 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
- 1 Üzeri için:
 - 1 kaşık tereyağı
 - Pul biber

HAZIRLANIŞI

Lahana küçük küçük doğranır, yağda kavrulur ve tuzu ilave edilir. Üzerini geçmeyecek şekilde su ilave edilerek lahanalar yumuşayıncaya 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.

PEYNİRLİ GÖÇMEN BİBERİ



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

HAZIRLANIŞI

Derin bir kabın içerisinde peynir ve baharatlar ezilerek karıştırılır. Biberlerin baş kısımları kesilerek kabak oyma aparatı ile içlerini temizlenip yıkanır .
Ezerek hazırlanan peynir harcını 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 bekleterek daha sonra kullanılmak üzere buzdolabında saklanır.

TENEKEDE TAVUK



MALZEMELER

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

HAZIRLANIŞI

Öncelikle 30-40 cm lik kazık toprağa iyice yerleştirilir, sonra etrafını eőtelenir, patatesler ve soğanlar için, en son olarak tuzla ovulan tavuk kazığa yerleştirilir. Üstü teneke ile kapatılarak, yavaőt yavaőt yakılan ateőtte yaklaőtık 1 saat piőtirilir.

TOPAL TAVUK



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

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.

MUHACİR KÖFTESİ



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

HAZIRLANIŞI

Köfte malzemeleri derin kaptan yoğurularak ve buzdolabında 15 dakika dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp kalın parmak gibi köfteler yapılır. 1 yemek kaşığı unla köfteler 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 tereyağını sıvı yağ ile kızdırılıp, kırmızı biber ve nane eklenir ve ocağın altı kapatılır. Fırından çıkarılan köftelerin üzerine gezdirilerek ve sıcak olarak servis yapılır.

YOĞURTLU MUHACİR KÖFTESİ

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 ekmek 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



HAZIRLANIŞI

Derin bir kaba, kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta, nişasta, ekmek içiyle birlikte tuz ve karabiber konur. İyice yoğurulan 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.

ERİŐTE PİLAVI



MALZEMELER

- 2 kase ev yapımı eriŐte
- 2 kaşık sıvı yağ
- 1 kaşık tereyağı
- Tuz
- Su

HAZIRLANIŞI

EriŐte neredeyse çoğu evde kesilir ve hem çorba hem makarna hem de pilav olarak birçok çeŐitli yapılır.  nce tencereye yağ konur ve eriŐte eklenerek kavurmaya bırakılır, sonra tereyağı da ilave edilir. Kızarmaya baŐlayan eriŐtenin üzerine biraz üstünü geçecek Şekilde ılık su dökülür, ve pilav gibi suyunu çekmesi beklenir, suyunu çeken eriŐte hazırdır, biraz dinlendikten sonra servis edilir.

MANCA



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

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.

EKŞİLİ LAHANA



MALZEMELER

- Lahana
- Bulgur
- Tuz
- Yağ
- Toz biber

HAZIRLANIŞI

Lahananın beyazları alınır. İyice yıkanır, bir tahta üzerinde iyice kıyılır, küp içerisinde 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 içerisinde acı uzun biber de konur. Ağız kapatılarak pişmeye bırakılır. Piştikten sonra ok haff ekşiliğini belli eder.

LABADA SARMASI



MALZEMELER

- 2 bağ labada yaprağı
- 2 su bardağı pirinç veya bulgur
- 1 bŸyŸk kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kuru nane
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı pul biber
- 2,5-3 su bardağı su
- Tuz
- Zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

Labada (efelek) yaprakları iyice yıkadıktan sonra, damarlı kısımları bıçak yardımıyla sıyrılıp bŸyŸklŸđne gŸre 2 veya 3 parçaya bŸlŸnŸr. Kaynayan suya sokup çıkararak yumuŐamaları sağlanır. (Labada çok çabuk yumuşayan bir bitki kaynar suda sakın fazla tutulmamalı.)

Labada dolmasının i harcını hazırlamak için; yemeklik doğranmış soğan zeytinyağında kavrulur. Kavrulan soğana domates salçası ilave edilip karıştırılır. Pirinci ve baharatları da ilave ederek, bŸtŸn malzeme iyice karıştırılır. Altını kapatıp ılınmak Ÿzere tencerenin kapağı kapatılır. Labadanın parlak kısmı içeride kalacak Şekilde iini doldurulup, yaprak sarması, pazı sarması sarar gibi sarılır. Sarılan dolmalar, uygun bir tencereye gŸzelce dizilir. Sarma ve dizme işlemi bittikten sonra Ÿzerine bir miktar tuz ilave edilip su ve bir miktar zeytinyağı eklenir. Dolmalar piŐerken açılmaması için Ÿzerine uygun bir tabak kapatılır. Kapağı da kapatılarak ilk 5 dakika yŸksek ateşte, ardından kısık ateşte pişirilir.

TURŞU LAHANA AŐI (KALLE)



MALZEMELER

1 orta boy lahana turşusu

1 boş soğan

1 su bardağı un

1 cay kaşığı bulgur

1 çorba kaşığı salça

HAZIRLANIŞI

Lahanalar süzöldükten sonra doğranıp kavrulur. Soğanı da kavurarak ,içine 1 kasık salca katılır. Su konarak kaynamaya bırakılır. İyice kaynadıktan sonra un suyla eritildikten sonra içine yavaş yavaş karıştırılarak dökölür. Haşlanmış süzölmüş bulguru da katarak, karıştırılır. Ocağı kapatmadan önce 1 cay bardağı kaymağı ilave edip dinlenmeye bırakılır.

KARIŞTIRMA



MALZEMELER

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

HAZIRLANIŞI

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

KAYMAKLI KARIŞTIRMA



MALZEMELER

- 2 su bardağı un
- 2 orba kaşığı kaymak
- 2 kibrit kutusu (orba kaşığı) tereyağı

HAZIRLANIŞI

1 kibrit kutusu tereyağ da un kavrulurak , üzerine kaymak dökerek kariőtirilir. En son kırmızı biberle yakılmıŐ yağı üzerine dökülür.

PATLICAN PÜSÜR BAYILTMASI

MALZEMELER

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



HAZIRLANIŞI

Patlıcanlar soyularak, tuzlu suda 1 saat bekletilir. Soğan ve biberler kavularak, 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.

LABADA YAĞLAMA



MALZEMELER

- 1 demet labada
- 1 ortaboy soğan
- 1 su bardağı çökelek
- 4 yumurta
- 1 cay kasığı tuz

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 cay kaşığı karbonatla çırpılır. Elde edilen karışımın tamamı küçük bir tepsi ile fırına verilir. İndirmeye yakın ocaktan almadan önce üzerine kaymak dökülebilir.

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

LÜTENİTSA

MALZEMELER

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



HAZIRLANIŞI

Biberler nemli bez yardımı ile silinir ve tohumlarından ayrılır. Temizlenen biberler ocağın üstünde közlenir. Tüm biberler közlenince patlıcanlarda 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 kaptaki 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.

LOR KÖFTESİ



MALZEMELER

- 1 kg ekşimiş
- 1 demet maydanoz
- 150 gr kaymak
- 1 cay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

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

İNCİR DOLMASI



MALZEMELER

20 adet kuru incir

Ceviz (iri dövülmüş)

1 su bardağı su

3 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

Kaymak

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.

AMONYAKLI PASTA



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 soğutulan 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.

PAŐA LOKUMU



MALZEMELER

Muhallebisi için:

- 1 lt süt
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı Şeker
- 1 paket vanilya
- 50g tereyağı

Tabanına sermek için:

- Hindistan cevizi

Arası için:

- 1 poŐet Krem Őanti
- 1 su bardağı süt
- 1 ay bardağı ceviz

Krem Őanti yerine kaymak sürebilirsiniz.

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 yavaŐŐa kaşık yardımı ile muhallebi serilir. Soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra 1 su bardağı süt ile ırpımıŐ olduğunuz krem Őanti tatlının üzerine yayılır ve ceviz serpilir. Tatlı 2-3 saat kadar buzdolabında dinlendirilir. Servis ncesi karelere bölünen tatlı ister rulo yapılarak ya da krem Őantili kısımları st üste gelecek Şekilde ikiye katlanır. zeri isteğe göre süslenerek servis edilir.

PEYNİR HELVASI



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

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.

SÜTLÜ BÜZGÜ TATLISI



MALZEMELER

Un

Tuz

Yumurta

Şeker

Süt

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. Tepsiyeye dizilir üzerine ve tepsinin altına yağ sürülür, fırına verilir. Kızarıncaya kadar pişirilir. Süt'le şeker kaynatılır. Sıcak olarak haşlanır. Fırından çıkan tepsinin üzerine dökülür. Hamur soğuduktan sonra sıcak şerbet üstüne dökülür.

SÜTLÜ PLAZUE

MALZEMELER

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



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 alıncaya kadar pişirilir. Servis edilecek kaba üç santim yüksekliğinde dökülür.

KAYMAÇINA(ÜSKÜP TATLISI)



MALZEMELER

5 adet yumurta

1 litre süt

1,5 su bardağı şeker

1 paket vanilya

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 kabarmaya başladığında piştiği anlaşılır. Servis için beklemek gerekir (ertesi gün servis yapılabilir).

KABAK TATLISI



MALZEMELER

- 1 adet beyaz kabak
- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı kaymak

Not: Kabak tatlısında şeker yerine karpuz pekmezde kullanılır.

HAZIRLANIŞI

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

YOĞURTLU İRMİK TATLISI (YALANCI REVANİ)



MALZEMELER

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

ŞERBET:

- 4 su bardağı şeker.
- 4 su bardağı su.

HAZIRLANIŞI

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

GAZOZ TATLISI



MALZEMELER

- 1 ŐiŐe sade gazoz
- 2 yumurta
- 1 pakmaya
- Aldığı kadar un

ŞERBETİ İÇİN

- 4 su bardağı su
- 4 su bardağı Şeker

HAZIRLANIŞI

Hamur yoğrularak, yufka ačílır ve iğerisine ceviz serpilir, rulo halinde dolayarak iki parmak aralıklarla kesilir. Kesilen yeri tepsi ũstũne gelecek Őekilde dizilerek fırına atılır, piŐirilir.

Şerbet : hamur sıcaksa Şerbet soğuk olur .hamur soğuksa Şerbet sıcak olur.

PINARBAŐI ŞEKER PANCARI PEKMEZİ



MALZEMELER

Pancar
Su

YAPILIŐI

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 şırasından suyu çıkarılır. Ardından tekrar kaynamaya bırakılır ve kaynarken de ara ara köpüğü alınarak karıştırılır. Pancar pekmezi olmaya yakınken rengi önce kırmızımsı olur daha sonra da sarımtırak bir renk olur. Bir tabağa biraz alınarak tat ve renk kontrolü sonrası pekmez ateŐten 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 iyileŐtirdiđi bilinir

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.

KiŐiyi enerjik ve zinde kılar

Zayıflıktan ve halsizlikten Őikayet edenler için pancar pekmezinin tüketilmesi faydalı olacaktır

SÜTLÜ AŞURE



MALZEMELER

Yarım kilo buğday

1 kilo süt

İsteğe göre şeker

İsteğe göre üzüm, kayısı, incir, karadut, fasülye, fıstık, ceviz

HAZIRLANIŞI

Buğday gecedan ıslanır. Sabah düdüklü tencerede 40 dakika kadar haşlanır. Tahta kaşıkla ezilir. Diğer taraftan da aynı anda baka 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.

BÜZME BAKLAVA



MALZEMELER

1 su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı sirke
4 su bardağı un

Şerbeti için;

5 su bardağı su
6 su bardağı toz şeker
birkaç damla limon suyu
Arası için; ceviz
Üzeri için; 250 gr. tereyağı

Hamuru açmak için; nişasta ve un

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 düzelterilip 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.

KURU İNCİR YEMEĞİ



MALZEMELER

Kuru incir

Pirinç

Şeker

Su

HAZIRLANIŞI

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

VELİMEŞE BOZASI



MALZEMELER

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

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.