



*Yöresel
Yemekler*
Local Cuisine

ERZURUM - ERZİNCAN - BAYBURT

(TRA1 BÖLGESİ) İLLERİNİN

YÖRESEL YEMEK ENVANTERİNİN

ÇIKARILMASI VE KİTAPLAŞTIRILMASI

THE ENUMERATION OF LOCAL CUISINE OF ERZURUM, ERZİNCAN AND
BAYBURT (TRA1 LOCATION) AND PUBLISHING IT AS A BOOK



ERZURUM, ERZİNCAN VE BAYBURT (TRA1 BÖLGESİ) İLLERİNİN YÖRESEL YEMEK ENVANTERİNİN ÇIKARILMASI VE KİTAPLAŞTIRILMASI

THE ENUMERATION OF LOCAL CUISINE OF ERZURUM, ERZİNCAN AND
BAYBURT (TRA1 LOCATION) AND PUBLISHING IT AS A BOOK

Yayın Hakları

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ
KUZEYDOĞU ANADOLU KALKINMA AJANSI

Kapak-Grafik Tasarım ve Uygulama :

Kadir BAYRIK

Fotoğraflar :

Ertuğrul MERT - Oktay FANİ - Cem BAKIRCI - Ayşe ÖZDEMİR

DVD :

Mert Prodüksiyon
mertproduksiyon@gmail.com

Yönetmen :

Yrd.Doç.Dr. Adem YILMAZ & Yrd.Doç.Dr. Besim YILDIRIM

Kamera :

Ertuğrul MERT-Oktay FANİ

Kurgu :

Halil İbrahim MERT

Jenerik :

Ahmet UZUNOĞLU

Baskı ve Cilt :

Zafer Ofset Ltd. Şti. Yenikapı Cd. Eski Cezaevi Karşısı No: 1
Yakutiye-ERZURUM
Tel: 0.442 234 22 85 Fax: 0442 233 69 52
e-posta: zafergrafikofset@hotmail.com

İlk Basım 2013 Erzurum

Tüm Hakları Saklıdır. Kaynak Belirtmek Koşulu ile Yaralanılabilir

BU KİTAP KUZEYDOĞU ANADOLU KALKINMA AJANSI'NIN DESTEKLEDİĞİ "ERZURUM, ERZİNCAN, BAYBURT
(TRA1 BÖLGESİ) İLLERİNİN YÖRESEL YEMEK ENVANTERİNİN ÇIKARILMASI VE KİTAPLAŞTIRILMASI"
PROJESİ KAPSAMINDA HAZIRLANMIŞTIR. İÇERİK İLE İLGİLİ TEK SORUMLULUK "ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ'NE" AİTTİR. KUZEYDOĞU ANADOLU KALKINMA AJANSININ GÖRÜŞLERİNİ YANSITMAZ.



PROJE EKİBİ

PROJE DANIŞMANI

PROF. DR. NURİNİSA ESENBÜĞA

PROJE KOORDİNATÖRÜ

YRD.DOÇ.DR. ERKAN SAĞLIK

İL TEMSİLCİLERİ

ERZURUM

YRD.DOÇ.DR.GÖKALP N. SELÇUK
ÖĞR.GÖR. MELTEM ERDOĞAN

ERZİNCAN

ÖĞR.GÖR. ERKAN GÜNEŞ
ÖĞR.GÖR. GÜRKAN ALAGÖZ

BAYBURT

YRD.DOÇ.DR. MUHAMMET İHSAN ÇUBUKÇU

ARAŞTIRMA EKİBİ

ARŞ.GÖR. UFUK KAYA
ARŞ.GÖR. SALİH YILDIZ
ARŞ.GÖR. ÇAĞLAR KADİR ÖZHAN
OKT. RECAİ ALİHOCAGİL

İDARİ PERSONEL

SELAMİ ÇELİKCİ
OSMAN AYDIN

ÖNSÖZ/Hikmet KOÇAK	10
ÖNSÖZ/Nurinisa ESENBÜĞA	11
ÖNSÖZ/Erkan SAĞLIK.	12

ERZURUM YÖRESEL YEMEKLERİ \ ERZURUM LOCAL FOODS 14

MERKEZ

Patates Boranisi/Potato Borani	15
Soğan Dolması/Stuffed Onions	16-17
Şalgam Çırtması/Turnip Meal	18-19
Ayva Dolması/Stuffed Quince	20-21
Ekşili Yaprak Dolması/Sour Stuffed Leaves	22-23
Kartol Oturtması/Kartol Ragout	24-25
Ekşili (Açmalı) Yahni/Sour (With Apricot) Stew	26-27
Cağ Kebabı/Cag Kebab	28-29
Erzurum Su Böreği/Erzurum Pastry with Cheese and Parsley	30-31
Erişte Pilavı/Noodle Pilaf	32-33
Yumurta Pilavı/Egg Pilaf	34-35
Çaşırlı Bulgur Pilavı/Bulgur Pilaf with Casir	36-37
Turşu Pancarı/Pickled Beet	38-39
Pastırmalı Ramazan Kıyması/Ramadan Minced Meat with Pastrami	40-41
Çaşır Kavurması/Casir Sauté	42-43
Babaanne Tatlısı/Grandma Dessert	44-45
Kadayıf Dolması/Stuffed Shredded Wheat in Syrup	46-47
Kaz Lokması Tatlısı/Goose Fritters Dessert	48-49
Hurma Tatlısı/Date Dessert	50-51
Pestil Çullaması/Pulp Sacking	52-53
Dut Çullaması/Mulberry Sacking	54-55
Tatlı Helva (Mevlid Helvası)/Sweet Halva (Mawlid Halva)	56-57
Peynir Helvası/Cheese Halva	58-59
Tandır Ketesi/Tandoori Kete (Flaky Pastry)	60-61

Bohça Ketesi/Bundle Kete	62-63
HORASAN	
Hînk Yemeği/Hink Dinner	64-65
KARAYAZI	
Kesme Aşı Çorbası/Kesme Asi Soup (made with strips of pasta)	66-67
Yalancı Köfte (Sargırık)/Fake Meatballs (Sargirik)	68-69
Yoğurtlu Kavurma (Sele Qeli)/Roasting with Yoghurt (Sele Qeli)	70-71
Tandır Gözleme/Tandoor Pancake	72-73
OLTU	
Tutmaç Çorbası/Tutmac Soup	74-75
Guymak/Guymak	76-77
Hasuta/Hasuta	78-79
İnci Katmeri/Inci Flaky Pastry	80-81
HINIS	
Hınis İçli Köfte/Hinis Stuffed Meatballs	82-83
Keşkek/Keskek	84-85
Kavun Turşusu/Melon Pickle	86-87
TEKMAN	
Ayrınc Aşı Çorbası/Buttermilk Soup	88-89
Kartol Dolması/Kartol Stuffing	90-91
Bakraç (Zülfet)/Bucket (Zulfet)	92-93
Keldoş/Keldos	94-95
Patile/Patile	96-97
Kayısı Açma/Apricot Buns	98-99
AŞKALE	
Soslu Tatar Böreği/Tatar Pastry with Sauce	100-101
ŞENKAYA	
Gendime Çorbası/Gendime Soup	102-103
Haşıl/Hasıl	104-105
Su Giliği/Water Gilik	106-107

Etli Bulgur/Bulgur with Meat	108-109
Çatal Tatlısı/Fork Dessert	110-111
TORTUM	
Kızamık Pancarı/Measles Beet	112-113
Tandırda Çarıklı Fasulye/Tandoor Bean in Rawhide	114-115
ÇAT	
Tandırda Tavuklu Keşkek/Husked Wheat with Chicken in Tandoor	116-117
İSPİR	
İspir Fasulyesi/Ispir Bean	118-119
Mıhlama/Mıhlama	120-121
Hoşmeri/Hosmeri	122-123
UZUNDERE	
Zeytinyağlı Yalancı Dolma/Stuffed Vine Leaves with Olive Oil	124-125
Lor Dolması/Curd Stuffed Patience Dock	126-127
Etli Şalgam Dolması/Meat Stuffed Turnip	128-129
PAZARYOLU	
Enişte Tatlısı/Dessert for the Sister's Husband	130-131
Kaysefe Tatlısı/Kaysefe Dessert	132-133
Patates Dolması/Stuffed Potato	134-135
ERZİNCAN YÖRESEL YEMEKLERİ \ ERZİNCAN LOCAL FOODS 136	
MERKEZ	
Gendime Çorbası/Gendime Soup	138-139
Karakabak Dolması/Stuffed Styrian Pumpkin	140-141
Kemah Köftesi/Kemah Meatballs	142-143
Pestil Tatlısı/Pulp Dessert	144-145
TERCAN	
Yumurta Borani/Egg Borani	146-147
Hingel/Hingel	148-149
Haşıl/Hasil	150-151

Den Pilavı/Den Rice	152-153
Erişte Pilavı/Noodle Pilaf	154-155
Ekşili Gillor/Sour Gillor	156-157
Mumbar Dolması/Stuffed Mumbar	158-159
ÜZÜMLÜ	
Kesme Çorbası (Un çorbası)/ Noodle Soup (Flour Soup)	160-161
Bebikko/Bebikko	162-163
Su Böreği/Cheese and Parsley Filled Pastry	164-165
Üzüm Yaprağı Dolması/Stuffed Grape Leaves	166-167
Kelecoş/Kelecos	168-169
Eşkili/Sour Meal	170-171
Üzüm Hoşafı/ Raisin Compote	172-173
Saruç/Saruc	174-175
Kasefe/Kasefe Desert	176-177
REFAHİYE	
Katıklı Aş (Ayranlı Çorba)/Soup with Additives (Buttermilk Soup)	178-179
Etsiz Sulu Köfte/Meatless Meatball Stew	180-181
Patates Mıhlaması/Potato Mıhlama	182-183
Gücükdene Sarması/Gucukdene Rolls	184-185
Kus Kus (Gosgog)/Couscous (Gosgog)	186-187
Ekmek Aşı/Bread Meal	188-189
Sini Kömbesi/Sini Kombe	190-191
Üzümlü Kuru Börek/Dry Pastry with Raisins	192-193
ÇAYIRLI	
Çaşur Kavurması/Casur Roasting	194-195
Yoğurtlu Gillor/Gillor with Yoghurt	196-197
Abaza Dolması/ Stuffed Abaza	198-199
Soğan Dolması/Stuffed Onions	200-201
Hindili Pilav/Rice with turkey	202-203
Yavan Aş/Insipid Meal	204-205

Borana/Borana	206-207
Gazete Tatlısı/Newspaper Dessert	208-209
KEMAH	
Pestüken Aşı/Pestuken Soup	210-211
Pih Pih Çorbası/Pih Pih Soup	212-213
Herle/Herle	214-215
Cılbır/Poached Egg	216-217
Cumur/Cumur	218-219
Cıvırla/Civirla	220-221
Cirmi/Cirmi	222-223
Hışlı Fasülye/Hisli Beans	224-225
El Kadayıfı/Hand Shredded Wheat in Syrup	226-227
Purmut/Purmut	228-229
İLİÇ	
Kenger Kavurma/Kenger Sauté	230-231
Gerandi (Gezdırme)/Gerandi	232-233
Palancı Yemeği/Saddle-maker's Meal	234-235
Gömme (Parđaç)/Nesting	236-237
KEMALİYE	
Çökelek Piyazı/Dry Cottage Cheese Salad	238-239
Fasulyeli Çorba/Bean Soup	240-241
Kör Dolma/Blind Stuffed Grape Leaves	242-243
Pestil Çullaması/Pulp Sacking	244-245
OTLUKBELİ	
Papara/Papara	246-247
Anık/Anık	248-249
Kok Kavurma/Kok Roasting	250-251
BAYBURT YÖRESEL YEMEKLERİ\BAYBURT LOCAL FOODS	
252-253	
MERKEZ	
Lahana Çorbası/Cabbage Soup	254-255

Kavut Çorbası/Kavut Soup	256-257
Yalancı Dolma/Fake Stuffing	258-259
Kara Dolma/Black Stuffed Leaves	260-261
Gendime Pilavı/Gendime Rice	262-263
Bulgurlu/Bulgurlu (Meal with Bulgur)	264-265
Ziron/Ziron	266-267
Ekşi Lahana Yemeği/Sour Cabbage Meal	268-269
Ekşili Dolma/Sour Stuffing	270-271
Ayva Yahnisi/Quince Stew	272-273
Kokoçlu Cevizli Krep/Walnut Crepe with Kokoc	274-275
Süt Böreği/Milk Pastry	276-277
Tatlı (Kokoç) Çorbası/Sweet (Kokoc) Soup	278-279
Bayburt Ketesi/Bayburt Kete (Flaky Pastry)	280-281
DEMİRÖZÜ	
Kesme Aşı Çorbası (Köfteli)/Noodle Soup (With Meatballs)	282-283
Lor Dolması/Curd Stuffing	284-285
Kabak Bastı/Pumpkin Stew	286-287
AYDINTEPE	
Mısırlı Yoğurt Çorbası/Yoghurt Soup with Corn	288-289
Herse/Herse	290-291
Patates Közlemesi/Roasted Potato	292-293
Pancar Borani/Beet Borani	294-295
Pazı Turşusu Kavurması/Pickled Chard Roast	296-297
Kuru Köfte/Dry Meatballs.	298-299
Ziron/Ziron	300-301



ÖNSÖZ



İnsanlar, mensubu oldukları kültürlerden başka dünya üzerindeki diğer kültürler ve yaşam biçimlerini daima merak etmiş, ilgi duymuşlardır. Çeşitli seviyedeki seyahatlerle bir kültürel tanışıklık ve kültür etkileşimi başlamıştır. Bu arada eski çağlardan beri süregelen beslenme olgusu, buna bağlı alışkanlıklar, keşfedilen çeşniler, şekillenen damak zevkleri zamanla birbirinden farklı 'yemek ya da mutfak kültürlerini" oluşturmuştur.

Yemek kültürü ya da mutfak kültürü, şekillendiği toplumun sağlık kavramına bakışı, zevk seviyesi, tabiat ile uyumu, ekonomik durumu gibi birçok hususla birlikte ilgili toplumun kültürel sürekliliğinin de en önemli göstergesidir.

Kültürel gelişim yiyecek-içecek olgusuna biyolojik gereksinimleri gidermenin de ötesinde, sosyo-kültürel ve sosyo-psikolojik açıdan yaklaşmayı zaruri kılmaktadır. Bu bağlamda geleneksel yemek/mutfak kültürlerini, kültürler arası etkileşimde önemli bir rol oynayan unsur olarak değerlendirmek mümkündür.

Mutfak kültürü turizm faaliyetleri açısından da üzerinde durulması gereken bir konudur. Gezip görme, dinlenme ve eğlenme maksadı ile seyahat eden farklı kültürlerle tanık olan turistler günümüzün alternatif turizm faaliyetlerine yönelik ilginin artmasıyla birlikte, bu doğrultuda seyahat etmekte, gittikleri yörelerin sahip olduğu kültürel değerleri tanımak ve kültürel gelişime katkıda bulunmak istemektedirler. Bunun da ötesinde, bazı turistler özellikle daha spesifik kültürel değerleri tanımak amacıyla turistik seyahatlerini gerçekleştirebilmektedir. Son dönemlerde uluslararası alanda giderek yoğun bir talep alan gastronomi turları bu kapsamda örnek olarak verilebilir. Belirli bir yörenin sahip olduğu yemek ve mutfak kültürünü tanımak, söz konusu kültüre ilişkin lezzetleri tatmak, yemeklerin içerikleri ve varsa yemeklere ilişkin hikâyeler ve benzeri hakkında bilgilenmek gibi amaçlarla gerçekleştirilen gastronomi turları bir ülkenin veya bölgenin dışı yönelik imajı açısından önem taşıyan faktörler arasındadır.

Erzurum gibi eski kültür ve bilim merkezlerinin arkasında, kendi insanımızı ve hayatımızı, manevî çehremiz olan kültürümüzü görmektediriz. Ülke coğrafyasının ruh iklimini zenginleştiren manevî değerleri kadar maddî zeminini bayındır kılan imar hamleleri, maddi kültür unsurları ve çabaları da nesiller boyu tesirini sürdürebilen kültürel bir var oluşun eserleri olarak devam ede gelmiştir.

Erzurum, oldukça önemli bir kültür kavşağındadır. Tarih boyunca yolcuların, tüccarların, kervanların ve orduların geçtiği, kültürün konakladığı bir yerdir Erzurum. Bu nedenle şehrengizi çok olan bir şehir unvanına sahiptir. Önemli olan sahip olunan değerlerin hatırlanıp, ortaya çıkarılması suretiyle insanlığa anlatılabilmesidir. Bunu Dünyaya, Türkiye'ye, kendi şehrimize sunabiliyor muyuz? İnsanımıza bu değerleri tanıtılabiliyor muyuz? Bizler bu soruların cevabını verebilmek gayreti içindeyiz. Atatürk Üniversitesi olarak bu olgunun gereğini yerine getirmek maksadı ile Erzurum'un sahip olduğu bütün maddi ve manevi kültür değerlerinin akademik zemine taşınması gayreti içinde olunmuş, çeşitli bilimsel toplantılarla geleneksel mutfak kültürümüz de değerlendirilmiştir.

Bu duyarlılığın somut göstergelerinden biri olan ve Rektörlüğümüzce takdir edilen Erzurum, Erzincan ve Bayburt illerinin yöresel yemeklerine yönelik bir envanter oluşturma yaklaşımından hareketle gerçekleştirilen bir proje kapsamında hazırlanan bu kitabın, bölgenin ilerleyen dönemlerde önemli bir turistik çekim merkezi niteliği kazanmasına ve buna bağlı olarak kültürel değerlere sahip çıkma ve gelecek nesillere taşıma anlayışının gelişmesine sağlayacağı katkılarla amacına ulaşmasını ümit ederim.

Prof. Dr. Hikmet KOÇAK

Atatürk Üniversitesi Rektörü

ÖNSÖZ



Ulusal ve bölgesel ölçekte turizm endüstrisinin önemi, özellikle gelişmekte olan ülkeler açısından, giderek daha fazla göz önünde bulundurulmaya başlanmıştır. Türkiye de, 2023 Turizm Stratejisi ile turizmin kalkınmada lokomotif endüstri rolüne sahip olduğunu belirtmiştir. Bu stratejide, yeni bir vizyon ortaya konarak, turistik destinasyonların sahip oldukları potansiyellerin çok çeşitli yönleriyle pazarlanmasının önemine dikkat çekilmekte ve bu doğrultuda turizm politikaları geliştirme gerekliliği vurgulanmaktadır.

Günümüzde, turizmle kalkınmada, geçmişin kitle turizmi anlayışının yeterli olmadığı giderek daha çok tartışılır hale gelmiştir. Bu durum, destinasyonların sahip olduğu turizm potansiyellerinin daha geniş çaplı ele alınmasını ve bu doğrultuda pazarlama anlayışıyla hareket edilmesi gerekliliğini de beraberinde getirmiştir. Bu yaklaşım aynı zamanda, turizm olgusunun sürdürülebilir bir anlayışla ele alınmasının ve turistik destinasyonların yöresel ve kültürel değerlerinin ön plana çıkarılarak tanıtılmasının/ pazarlanmasının önemini ortaya koymaktadır.

Sürdürülebilir turizmde amaç, yerel-kültürel değerlerin turistik faaliyetler kapsamında sunumunu gerçekleştirmek vasıtasıyla yerel ekonomiyi kaldırmak ve bu değerlerin korunup gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktır. Bu bağlamda, söz konusu yerel-kültürel değerler çerçevesinde, yöresel yemek kültürünün tüm çeşitliliğiyle ortaya konulması ve turistlere sunulması önem taşımaktadır. Özellikle kültür turizmi kapsamında seyahat edenlerin gittikleri yörelerde-destinasyonlarda o yöreye özgü mutfak ve yemek kültürünü tanımak, yöresel yemeklerden tatmak istemeleri göz önünde bulundurulursa, söz konusu durum daha anlaşılır olabilecektir.

Yöresel yemekleri tanımaya ve tatmaya ilgi gösteren turistlerin bu yöndeki beklenti ve ihtiyaçlarını karşılamak ise, söz konusu yöresel yemeklerin yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin menülerinde yer alıp turistlere sunulmasını gerekli kılmaktadır. Bu proje çalışması da, Erzurum, Erzincan ve Bayburt illerinin yöresel yemeklerine ilişkin reçeteler oluşturarak ayrıntılı bir dökümünü ortaya koyma ve bunu bölgedeki yiyecek-içecek işletmelerinin kullanımına sunma amacıyla gerçekleştirilmiştir. Umarız bölgede yer alan yiyecek-içecek işletmeleri kitaptaki yöresel yemek çeşitlerine menülerinde daha fazla yer vererek, ziyarete gelen turistlere yörenin yemek kültürünü tanıtmada önemli katkılarda bulunacaklardır.

Prof. Dr. Nurinisa ESENBUĞA

Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekan Vekili

ÖNSÖZ



Turizm yirminci yüzyılın sonlarına doğru sosyo-ekonomik büyüme ve kalkınma açısından gitgide önem kazanan bir endüstri haline gelmiştir. İstatistikler, uluslararası turizm hareketlerinin önümüzdeki yıllarda da büyümeye devam edeceğini göstermektedir. Bu büyüyen pastadan gerek gelişmiş gerek gelişmekte olan gerekse az gelişmiş ülkeler, olabildiğince daha fazla pay alabilmek için birbirleriyle yarışmaktadır. Özellikle gelişmekte olan ve kalkınmada turizme öncelik veren ülkeler, söz konusu pastadan mevcut durumlarına nazaran daha çok pay alabilmek adına turistik pazarlama anlayışlarında farklılaştırmaya ve çeşitlendirmeye daha çok gerek duyar hale gelmiştir.

Turizm genel anlamda, ulusal ekonomiye katkısına ek olarak, gelişmişlik düzeyi açısından bölgeler arasındaki eşitsizliği azaltma potansiyelini taşıdığı ve yöresel refaha sağladığı katkılardan dolayı daha stratejik bir konumda ele alınmaya başlamıştır.

Uluslararası turizm hareketlerindeki ve gelirlerindeki artışla birlikte; sürdürülebilir turizm, eko-turizm, özel ilgi turizmi gibi doğayla bütünleşik turizm yaklaşımlarına olan talep artmaktadır. Destinasyonları ziyaret eden turistler, talepleri farklılaşmış ve turistik deneyim yaşamada daha özgün arayışlar içerisine girmektedir. Bu durum ise turizm pazarlamasında, destinasyonlardaki turistik çekiciliğe sahip yöresel ürünlere ve değerlere daha çok önem verilmesini gerektirmektedir. Daha özgün arayışlar ve beklentiler içerisinde olan turistlerin memnuniyet düzeylerini yükseltmek için onlara; yöreye özgü kültürel değerler, yerel halkın günlük yaşam biçimi, yöresel yemek kültürü, yöresel kıyafetler, gelenekler, el sanatları gibi birçok konuda seyahat/tatil deneyimi kazandırmak büyük önem taşımaktadır.

Türkiye, sahip olduğu zengin yemek kültürüyle, günümüz turistlerinin aradığı özgün ve seçkin tatil deneyimini sağlamak açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelin değerlendirilememesinde, hem uluslararası alandaki tanıtım ve pazarlama çalışmalarının yetersizliği hem de sahip olunan değerlerin yeterince farkına varılıp gün yüzüne çıkarılmamasının etkili olduğu söylenebilir. Bu proje çalışması da söz konusu yaklaşımdan hareketle ve bu doğrultudaki bir motivasyonla hayata geçirmiştir. Bu proje çalışmasıyla, tarih boyunca farklı ve çeşitli kültürlerle ev sahipliği yapmış olan Kuzeydoğu Anadolu Bölgesinin yöresel yemeklerinin bilinirlik/tanınırlık düzeyini artırıp; eko-turizm, kültür turizmi, özel ilgi turizmi kapsamında seyahat eden turistlerin ilgilerine sunulmasına ve yöresel yemeklerin turistik ürün kapsamında pazarlanmasına vesile olarak, yöre ekonomisine katkıda bulunulması amaçlanmıştır. Buna ek olarak, halkın yöresel değerlere sahip çıkması ve bu değerleri koruma bilinciyle hareket etmesini sağlayabilmek de projenin bir diğer ana amacı olarak ifade edilebilir. Bu proje KUDAKA (Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı) ve Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü tarafından desteklenerek gerçekleştirilmiştir.

Yrd. Doç. Dr. Erkan SAĞLIK

Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi-Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölüm Başkanı

ERZURUM YÖRESEL YEMEKLERİ*

ERZURUM LOCAL CUISINE



*Yöresel
Yemekler
Local Cuisine*



*Erzurum Merkez'deki yöresel yemekleri yapımı Erzurum Kalkınma Vakfı üyesi kadınlar tarafından gerçekleştirilmiştir.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 kg. patates
- 250 gr. süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı tuz
- 150 gr. eritilmiş tereyağı
- 4-5 diş sarımsak

Ingredients (4 servings) :

- 1 kg potato
- 250 g yoghurt
- 1 tablespoon salt
- 150 g melted butter
- 4-5 cloves garlic

Yemeği Hazırlayan : Gülbeden Kirzioğlu

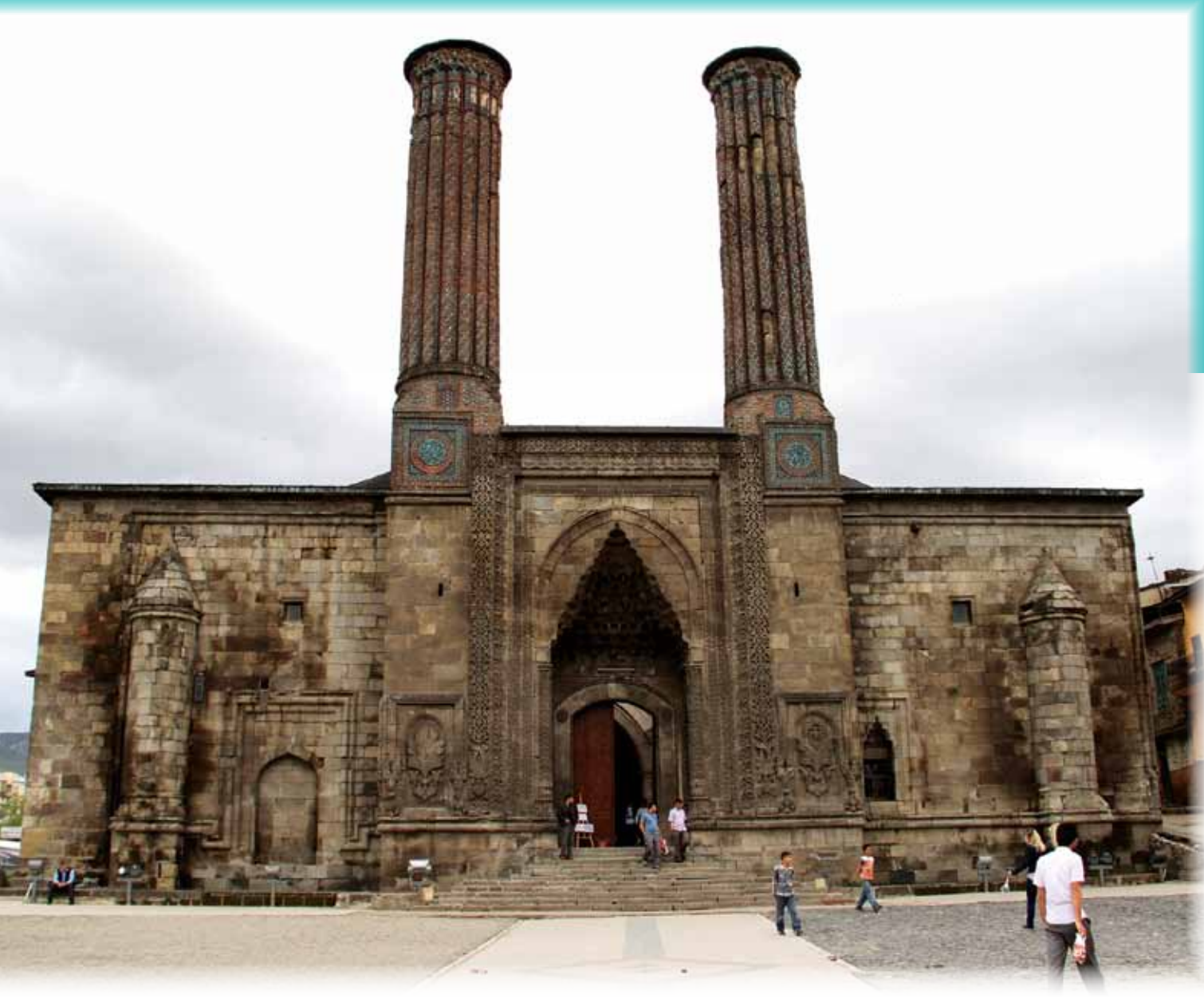
Meal Prepared by : Gulbeden Kirzioğlu

Hazırlanışı:

Kabukları soyulan ve yıkanmış olan patatesler bir tencerede tuzlu suda haşlanır. Ezilecek kıvama gelinceye kadar haşlanmış olan patatesler önce küp şeklinde doğranır ve sonra tekrar bıçakla daha ufak parçalara ayrılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağı gezdirilerek sıcak olarak servise sunulur.

Preparation:

Peeled and washed potatoes are boiled in salted water in a pot. Potatoes boiled until tender enough to be mashed are first diced and then minced by using a knife. Garlic yoghurt and melted butter are drizzled over them and the dish is served hot.



Çifte Minareli Medrese/Double Minaret Madrasah

ERZURUM – Merkez – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Yakutiye Medresesi/Yakutiye Madrasah Fotoğraf: Ayşe ÖZDEMİR



İçindekiler (8-10 kişilik) :

- 1/2 kg. kıyma
- 2,5 kg. kuru soğan
- 200 gr. pirinç
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 50-60 gr. kuru üzüm
- 1'er çay kaşığı kuru reyhan, pul biber ve karabiber
- 1 su bardağı ılık su

Yemeği Hazırlayan : Gülbeden Kırzioğlu

Hazırlanışı:

İlk olarak kabukları soyulup doğranmış olan soğanlar yanlarından ortalarına kadar kesilir. Tencerede kaynamakta olan suya atılır. Soğanlar yaprakları ayrılacak düzeye gelinceye kadar kaynatılır. Bu sırada bir kap içerisinde kıyma üzerine pul biber, kara biber, kuru reyhan, yemeklik doğranmış 1 adet kuru soğan, yıkanmış pirinç (çiğ olarak), toz şeker, kuru üzüm katılarak malzemeler birbirleriyle iyice özdeşleşinceye kadar yoğrulur. Soğan yaprakları birbirlerinden ayrılacak duruma geldikten sonra tencereden alınır. Elle tutulacak sıcaklığa geldikten sonra yaprakları ayrılır. Soğanların cücükleri tencerenin dibine dizilir ve salçayla birlikte hafif kavrulur. Soğan yaprakları ise yoğrulmuş olan kıymaya sarılarak cücüklerin üzerine dizilir. Ilık su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte suyu çekilinceye kadar (yaklaşık 20-25 dk.) pişirilir. 10 dk. kadar dinlenmeye bırakılır ve servise sunulur.

Ingredients (8-10 servings) :

- 1/2 kg ground beef
- 2.5 kg onion
- 200 gr rice
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 tablespoons butter
- 1 tablespoon granulated sugar
- 1 dessertspoon salt
- 50-60 g raisins
- 1teaspoon dried purple basil, crushed red pepper, and black pepper each
- 1 cup warm water

Meal Prepared by : Gulbeden Kirzioglu

Preparation:

Firstly, peeled and chopped onions are cut from the side towards the core. They are put in a pot of boiling water. Onions are kept boiling until their layers are easily separated. Meanwhile, crushed red pepper, black pepper, dried purple basil, one finely chopped onion, washed rice (uncooked), granulated sugar, and raisins are added to the ground beef in a bowl and kneaded until all ingredients become thoroughly identified with each other. Once onions' layers become easily separable from each other the onions are taken out of the pot. The layers are separated when the temperature of the layers drops to a level that the layers can be held by hand. Buds of the onions are laid at the bottom of the pot and lightly sautéed with tomato paste. Kneaded meat is wrapped inside onion layers and then these layers are placed on top of onion buds at the bottom of the pot. Warm water is added. The lid of the pot is closed and the meal is cooked at low heat until the water has evaporated (about 20-25 min). Then it is left to stand for 10 min. and served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Lala Paşa Cami/Lala Pasha Mosque



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1/2 kg. kıyma
- 1 kg. pancar
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kara biber
- 1 çay kaşığı tuz

Yemeği Hazırlayan : Sevinç Turan

Hazırlanışı:

Kabukları soyulup yıkanmış olan şalgamlar ince uzun olacak şekilde doğranır. Bir tencerede yumuşayınca kadar haşlanır. Şalgamların yumuşamasına yakın tereyağında kıyma kavrulur. Haşlanan şalgamlar karabiber ve tuz eklenerek kıyma ile birlikte kavrulur. 3-5 dk. kadar dinlenmesini bekledikten sonra servise sunulur.

Ingredients (6 servings) :

- 1/2 kg ground beef
- 1 kg turnip
- 2 tablespoons butter
- 1 teaspoon black pepper
- 1 teaspoon salt

Meal Prepared by : Sevinc Turan

Preparation:

Peeled and washed turnips are chopped into thin and long pieces. They are boiled a pot until tender. Nearer to the turnips' becoming tender, ground beef is sautéed in butter. Boiled turnips are sautéed with ground beef by adding black pepper and salt. They are served after having rested for 3-5 min.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Palandöken Dağı / Palandoken Mountains



İçindekiler (8-10 kişilik) :

- 1 kg. ayva
- 1/2 kg. kıyma
- 250 gr. ceviz içi
- 250 gr. kuru üzüm
- 100 gr. toz şeker
- 200 gr. tereyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz

Ingredients (8-10 servings) :

- 1 kg quince
- 1/2 kg ground beef
- 250 g walnuts
- 250 g raisins
- 100 g granulated sugar
- 200 g butter
- 1/2 teaspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Gülsüm Demircioğlu

Meal Prepared by : Gulsum Demircioglu

Hazırlanışı:

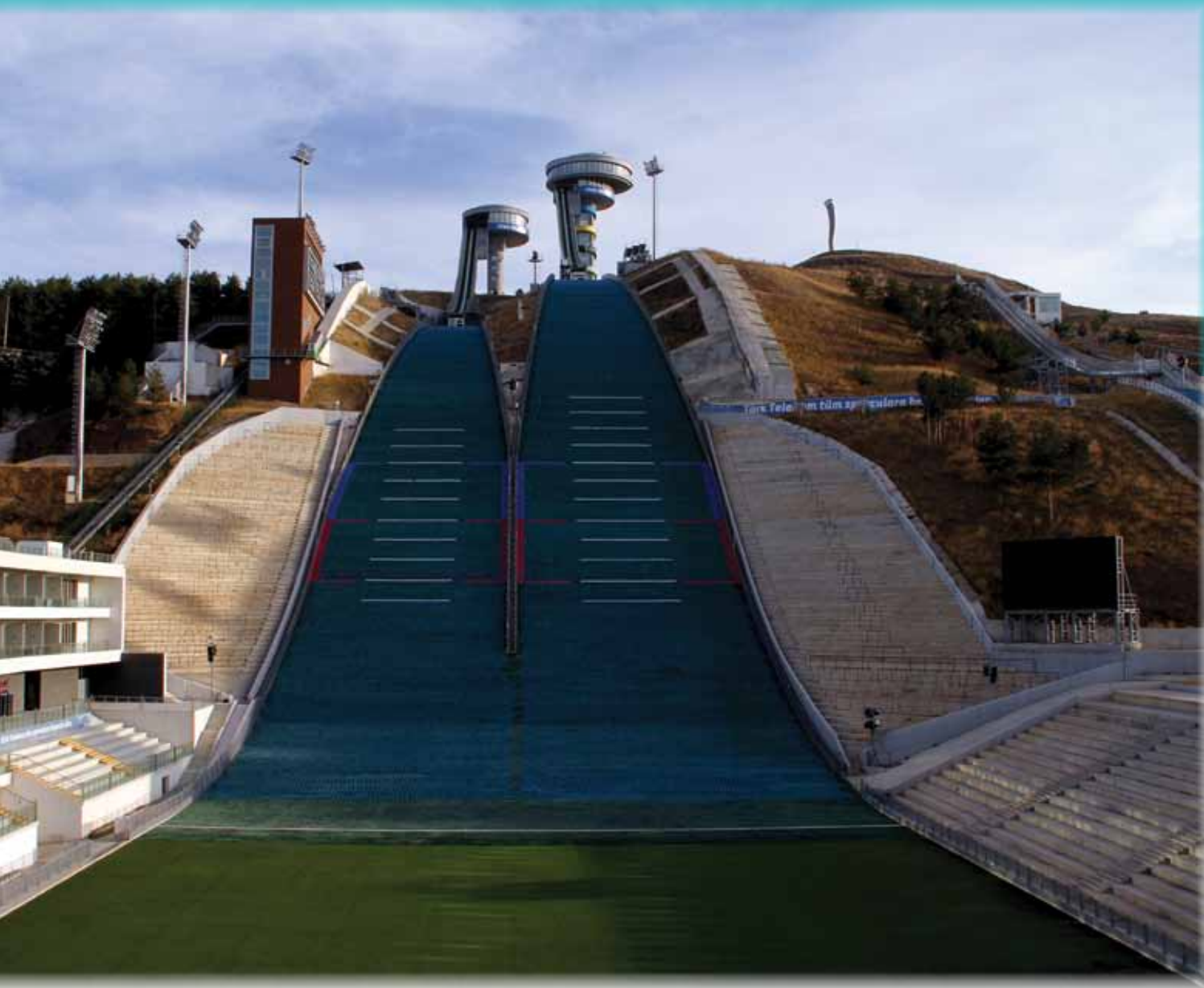
İlk olarak kıyma tereyağında üzerine çok az tuz eklenerek kavrulur. Küçük parçalara ayrılmış ceviz içi ve önceden haşlanmış olan kuru üzüm eklenerek kavurmaya devam edilir. Üzerine 1 su bardağı kadar ılık su eklenir. Kavurma işlemine suyu çekilinceye kadar devam edilir. İnce uzun olarak doğranmış olan ayva dilimleri düz ve yuvarlak bir fırın tepsisine çember şeklinde dizilir. Üzerine kıyma kavurması yayılır. Bu işlem 4 kat uygulandıktan sonra üzerine aralıklarla parça tereyağı konur, ılık su gezdirilir ve ilk olarak ocakta orta ateşte 20 dk.; sonra ise, 150 derece sıcaklıkta fırında ayvalar kızarıncaya kadar pişirilir. 5-7 dk. kadar dinlenmesini bekledikten sonra servise sunulur.

Preparation:

Firstly, ground beef is sautéed in butter by adding very little salt. Walnuts divided into small pieces and pre-boiled raisins are added and sautéing is continued. About 1 cup of warm water is added onto this mixture. Sautéing process is continued until the water has evaporated. Thin and long cut quince slices are laid on a flat and round baking tray in a circular fashion. Ground beef sauté is spread on top of them. After this process is repeated for 4 layers, butter pieces are evenly placed on top of the materials, warm water is sprinkled over them and the contents are initially cooked at medium heat on the stove for 20 min. and then baked in an oven preheated to 150 degrees until quince pieces are golden. The mail is served after it is left to stand for 5-7 min.

ERZURUM – Merkez – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Atlama Kuleleri/Ski Jumping Towers



İçindekiler (8 kişilik) :

- 1/2 kg. kıyma
- 1/2 kg. salamura üzüm yaprağı
- 200 gr. kızcık pestili
- 150 gr. pirinç
- 150 gr. bulgur
- 3 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet limon

Yemeği Hazırlayan : Gülsüm Demircioğlu

Hazırlanışı:

Önceden ıslatılmış çiğ pirinç ve bulgur, yemeklik doğranmış soğanlar, pestil ezmesi , tereyağı ve zeytinyağı kıymayla karıştırılarak ve içine biraz ılık su ve limon suyu eklenerek yoğrulur. Bu şekilde dolmanın iç malzemesi hazırlanmış olur. Önceden haşlanmış olan üzüm yapraklarının içerisine hazırlanmış olan iç malzeme konularak sarılır. Tencereye dizilir ve kendi suyunu bırakıncaya kadar bir süre pişirilir. Daha sonra üzerine 1 su bardağı ılık su ve 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı gezdirilerek tencerenin kapağı kapatılır. 20 dk. kadar orta derece ateşte pişirildikten sonra 10 dk. dinlendirilip sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kullanılan yapraklar salamura olduğundan ayrıca tuz atılmaması önerilir.

*Pestil ezmesi, ufak parçalar halindeki pestillerin bir kap içerisinde üzerine sıcak su eklenip kaşıkla ezilmesiyle elde edilir. Marmelat kıvamındadır

Ingredients (8 servings) :

- 1/2 kg ground beef
- 1/2 kg grape leaves in brine
- 200 g cornelian cherry pulp
- 150 g rice
- 150 g bulgur
- 3 onions
- 2 tablespoons butter
- 1 tea glass olive oil
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 lemon

Meal Prepared by : Gulsum Demircioğlu

Preparation:

Pre-soaked raw rice and bulgur, finely chopped onions, mashed fruit pulp , butter and olive oil are mixed with ground beef and kneaded by adding a little bit of warm water and lemon juice. In this way, the filling of stuffed leaves is prepared. The filling is put on the pre-boiled grape leaves and wrapped. Wrapped leaves are laid inside a pot and cooked for a while until they release their own juice. Then, 1 cup warm water and 1 tea glass melted butter are drizzled over the wraps and the lid of the pot is closed. After cooking at medium heat for about 20 min., the meal is left to stand for about 10 min. and served.

Note: Since the leaves used for the meal are in brine, it is suggested not to add salt to the meal as well.

*Mashed pulp is obtained by adding hot water on small pieces of pulp in a bowl and mashing them with the help of a spoon. It has a consistency of marmalade.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6-8 kişilik) :

- 1 kg. patates
- 500 gr. kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 75 gr. pirinç
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients (6-8 servings) :

- 1 kg potato
- 500 g ground beef
- 1 onion
- 75 g rice
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon butter
- 1 dessertspoon dried purple basil
- 1 teaspoon black pepper
- 1 teaspoon crushed red pepper
- 1 dessertspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Gülbeden Kirzioğlu

Hazırlanışı:

Yemeklik olarak doğranmış olan soğanlar ve patatesler hariç diğer tüm malzemeler kıymayla birlikte kavrulur. Önceden kabukları soyulup yıkanmış ve halka şeklinde doğranmış olan iki dilim patates arasına hazırlanan kıyma kavurması konarak tencereye dizilir. Kendi suyunu salabilmesi için ilk olarak tencerede 5 dk. pişirilir. Daha sonra üzerine 2 su bardağı kadar sıcak su eklenerek kısık ateşte 20 dk. kadar pişirilir. Son olarak 10 dk. dinlendirildikten sonra servise sunulur.

Meal Prepared by : Gulbeden Kirzioglu

Preparation:

Chopped onions and all ingredients except potatoes are sautéed together with ground beef. The prepared ground beef roasting is placed between two pieces of potato which are pre-washed, peeled and cut into rings. Then these are stacked in a pot. For the meal to release its own juice, it is first cooked in the pot for 5 min. Then 2 glasses of hot water is added into the pot and the meal is cooked at low heat for about 20 min. Finally, the meal is served after it is left to stand for about 10 min.

ERZURUM – Merkez – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 250 gr. az yağlı kuşbaşı et
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 250 gr. kuru kayısı açması
(yörede yetişen mayhoş lezzette)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

Ingredients (4 servings) :

- 250 g diced low-fat meat
- 1 onion
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 tablespoons butter
- 250 g dried open apricots
(locally grown with tart flavor)
- 1 dessertspoon salt
- 1 teaspoon crushed red pepper

Yemeği Hazırlayan : Sevinç Turan

Meal Prepared by : Sevinc Turan

Hazırlanışı:

Önceden haşlanmış olan etler jülyen doğranmış soğanlarla birlikte tereyağında soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, tuz ve pul biber eklenerek hafif karıştırılır. Daha sonra kuru kayısılar eklenerek kavurmaya devam edilir. Kavurma işleminden sonra üzerine aldığı kadar ılık su eklenerek 20 dk. kadar orta derece ateşte pişirilir. 5 dk. kadar dinlenmesini bekledikten sonra servise sunulur.

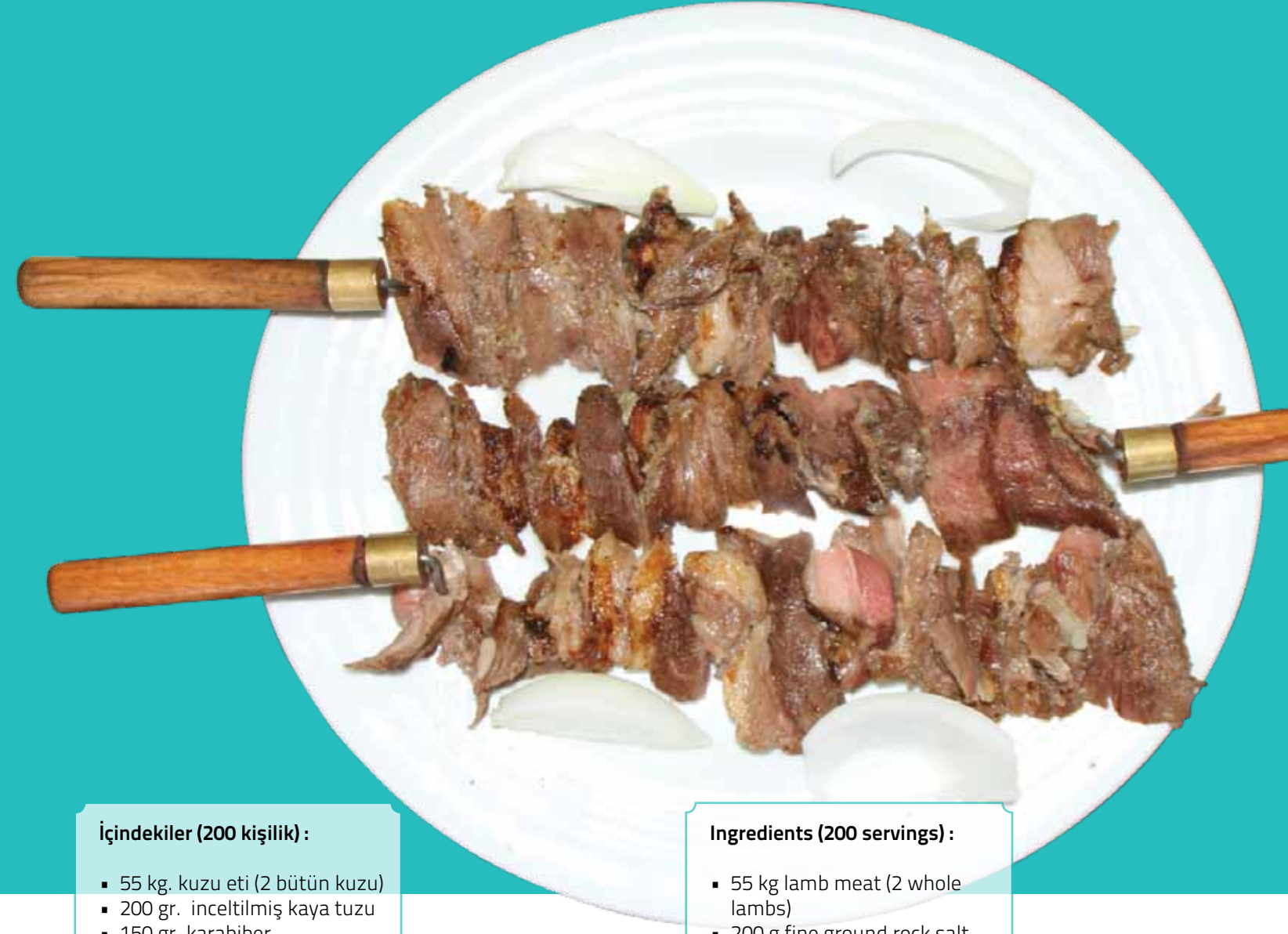
Preparation:

Pre-cooked meats are sautéed with julienne onions in butter until onions are golden. Tomato paste, salt, and crushed red pepper are added and the mixture is slightly stirred. Then dried apricots are added and the sautéing is continued. Following the sautéing process, as much warm water as is required is added and the meal is cooked at medium heat for approximately 20 min. The meal is served after leaving it to stand for 5 min.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Cağ Kebabı/Cag Kebab



İçindekiler (200 kişilik) :

- 55 kg. kuzu eti (2 bütün kuzu)
- 200 gr. inceltmiş kaya tuzu
- 150 gr. karabiber
- 3 kg. soğan

Yemeği Hazırlayan : Tayyar Özdemir

Hazırlanışı:

Kemikleri alınmış bütün kuzu etleri boydan iki parçaya ayrılmış şekilde doğrama tezgahı üzerine konulur. Etlar cağa düzülecek şekilde kesilerek dövme işlemiyle düzleştirilir. Düzleştirilen bu etler tezgah üzerine serilerek tuzlama işlemine hazır hale getirilir. Daha sonra ince uzun doğranmış olan soğanlar bir kaşık tuz yardımıyla bir leğende iyice yoğrulur. Yoğrulan soğanlar, tuz ve karabiber etlerin üzerine dökülerek etler bir saat kadar terbiye edilir. Terbiye işlemi bittikten sonra tuzlanmış olan etler cağa dizilir. Cağ ateşin karşısında yatay bir şekilde sürekli çevrilerek pişirilir. Küçük cağlar etin pişen kısımlarına geçirilerek bıçak yardımıyla kesilir ve servis edilir.

Ingredients (200 servings) :

- 55 kg lamb meat (2 whole lambs)
- 200 g fine ground rock salt
- 150 g black pepper
- 3 kg onion

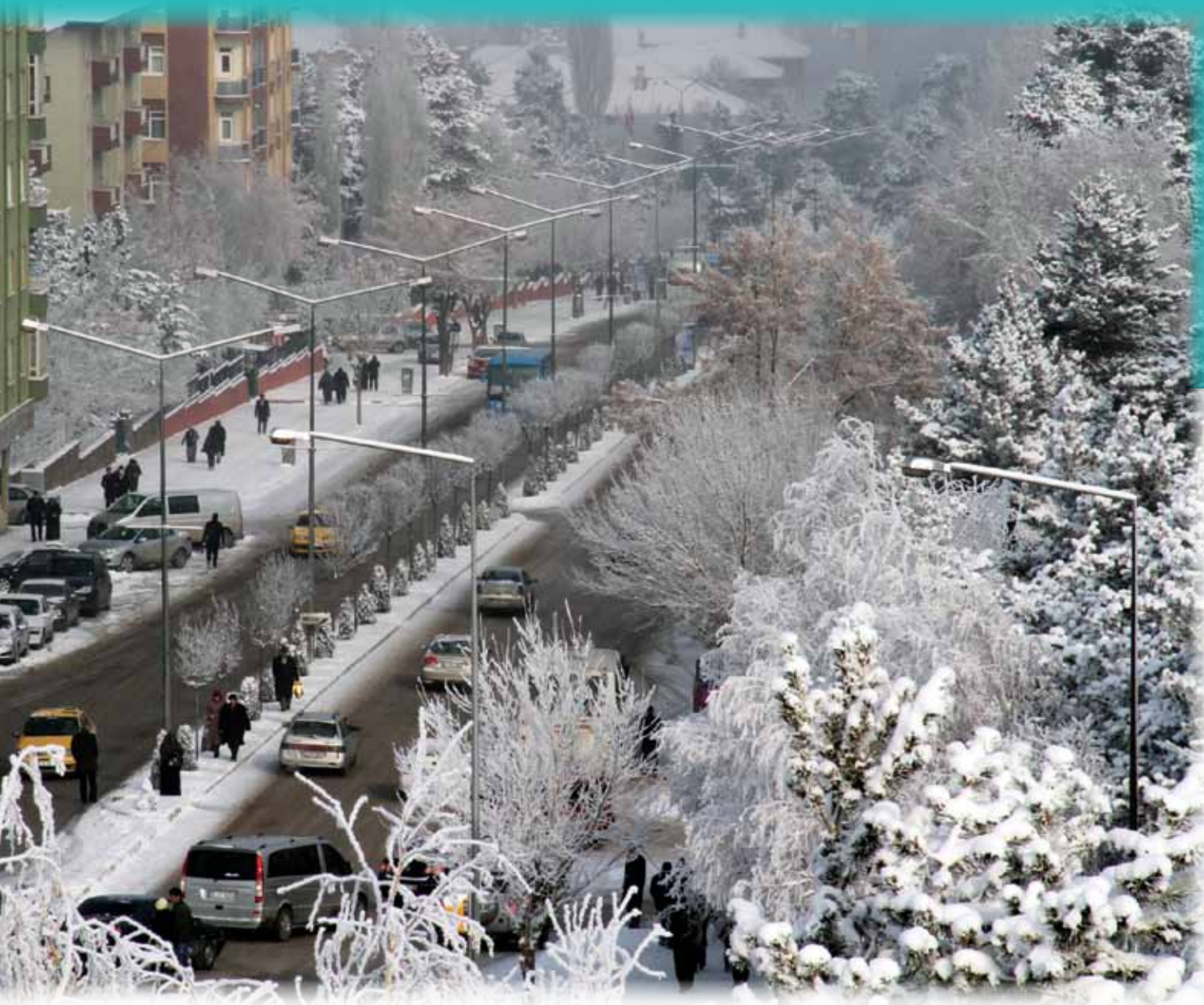
Meal Prepared by : Tayyar Ozdemir

Preparation:

Boneless lamb meats cut into two pieces longitudinally are placed on the chopping bench. Meats are cut so that they will be put on a spit and then they are flattened by pounding. Flattened meat are laid on the bench and prepared for salting process. Then, thin and long chopped onions are kneaded in a basin with the help of a tablespoon of salt. Kneaded onions, salt, and black pepper are sprinkled on the meat and the meat is marinated for about an hour. After finishing the process of marination, salted meats are lined on the spit. The spit is cooked in front of the fire in a horizontal position and by constantly turning. Small spits are dented in the cooked parts of the meat and cooked meat is cut with the help of a knife and served.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



Erzurum'da Kış/Winter at Erzurum



İçindekiler (4-6 kişilik) :

- 6 adet yumurta
- 150 gr. tereyağı
- 1 demet maydanoz
- 500 gr. çivil peyniri (Erzurum'a Özgü)
- Un (alabildiği kadar)

Ingredients (4-6 servings) :

- 6 eggs
- 150 g butter
- 1 bunch parsley
- 500 g civil cheese (Specific to Erzurum)
- Flour (as much as is required)

Yemeği Hazırlayan : Gülten Gölcigezli

Hazırlanışı:

Derin bir kap içerisinde, yumurta ve tuz birlikte elle çırpılır. Alabildiği kadar un katılıp kap içerisinde biraz yoğrulduktan sonra hamur sert bir zemine alınarak yoğurma işlemine devam edilir. Yoğurma işlemi hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yapılır. Bu kıvama gelen hamurlardan bir yumruk büyüklüğünde parçalar alınarak tekrar yoğrulur ve yuvarlanıp 15 dk kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan yumruk büyüklüğündeki hamur parçaları yufka şeklinde ince ince açılır. Kaynamış suda haşlanır. Haşlanan yufkalar geniş ve düz bir tepsiye her bir kat üzerine eritilmiş tereyağı sürülecek şekilde alt bölüm için 6 kat dizilir. Üzerine doğranmış maydanoz ve çivil peyniri yayılarak konur. Üzerine alt bölümdeki gibi 6 kat daha haşlanmış olan yufkalardan dizilir. Fırına vermeden önce yufkalar çeşitli birkaç yerden iç bölümlerinin de iyice pişmesi için delinir. Bu şekilde fırına verilen su böreği 200 derece sıcaklıkta alt ve üst tarafı nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 5 dk. kadar dinlendirilip sıcak olarak servise sunulur.

Meal Prepared by : Gulden Golcigezli

Preparation:

Eggs and salt are whisked together in a deep dish by hand. After adding as much flour as is required and kneading in a bowl, the dough is taken on a hard surface and kneading is continued. Kneading is continued until the dough reaches the consistency of an earlobe. Fist-sized pieces are taken from the dough once it has the described consistency; they are kneaded again and rolled; and then left to rest for about 15 min. Rested fist-sized dough pieces are rolled thin into phyllo. Then the phyllo is boiled in water. Boiled phyllo are laid on a large and flat tray as a total of 6 layers which constitute the bottom part of the pastry and melted butter is spread on each layer. Chopped parsley and civil cheese are put on the phyllo. Upper part of the pastry is prepared similarly to the bottom part as six layers and melted butter spread in between layers. Before placing in the oven phyllo is pierced at several points so as to let the inner layers to get cooked thoroughly. The pastry placed in the oven in this way is baked at 200 degrees until the bottom and top parts are golden brown. After taking out of the oven the pastry is left to stand for 5 min. and served hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1/2 kg. erişte
- 250 gr. yeşil mercimek
- 150 gr. tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz

Ingredients (6 servings) :

- 1/2 kg. noodles
- 250 g green lentils
- 150 g butter
- 1 tablespoon salt

Yemeği Hazırlayan : Gülbeden Kırzioğlu

Meal Prepared by : Gulbeden Kirzioglu

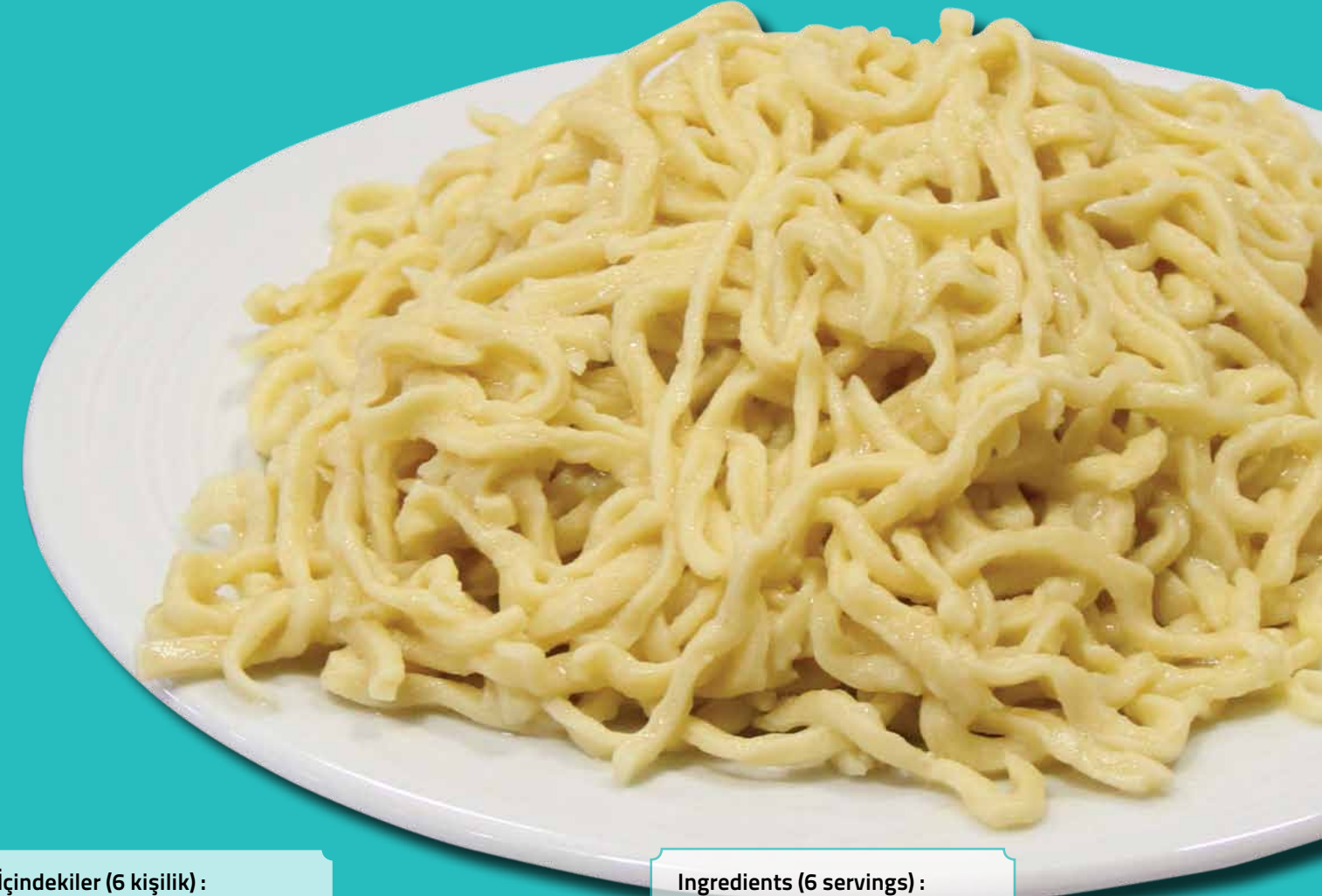
Hazırlanışı:

İlk olarak içerisine tuz atılmış olan sıcak suda erişteler kısa bir süre haşlanır (4-5 dk. kadar). Haşlanmış olan eriştelerin suyu süzülür. Bir tencerede, erişteler ve önceden haşlanmış yeşil mercimekler birlikte karıştırılmadan eritilmiş tereyağında kavrulmaya bırakılır. Üzerine ayrı bir yerde tavada eritilmiş olan tereyağı gezdirilir. Tencerenin kapağı kapatılır. 7 dk. kadar kısık ateşte pişirilir. 10 dk. dinlendirildikten sonra servise sunulur.

Preparation:

Firstly, noodles are boiled in salted hot water for a short time (about 4-5 min.). Boiled noodles are drained. Noodles are left to roast in butter melted in a pot together with pre-boiled green lentils and the contents of the pot are not stirred. Butter melted in a separate pan is drizzled over them. The lid is put on the pot. The meal is cooked at low heat for about 7 min. Then the meal is served after it is left to stand for about 10 min.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 6 adet yumurta
- 1 kg un
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients (6 servings) :

- 6 eggs
- 1 kg flour
- 3 tablespoons butter
- 1 dessertspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Gülsüm Demircioğlu

Meal Prepared by : Gulsum Demircioglu

Hazırlanışı:

Yumurta ve tuz derin bir kap içerisinde çırpılır. Üzerine yavaş yavaş un dökülerek yoğrulur. Daha sonra kap içerisinde hazırlanmış olan yumuşak durumdaki hamur sert bir zemine alınarak iyice katı kıvama gelinceye kadar yoğrulmaya devam edilir. 20 dk. kadar üzerine nemli bir bez örtülerek dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan hamurlardan parçalar alınır ve çok ince olmayacak şekilde oklavayla açılır. Açılmış olan hamurlardan şeritler halinde ince uzun parçalar kesilerek eriştelere elde edilir. Eriştelere önceden unlanmış olan tepsiye konur ve daha sonra tuzlu sıcak suda kısa bir süre haşlanır. Haşlanmış olan eriştelere suyu süzildikten sonra üzerine tavada eritilmiş olan tereyağı dökülerek 7-8 dk. kadar daha pişirilir ve sıcak olarak servise sunulur.

Preparation:

Eggs and salt are beaten in a deep bowl. Flour is poured slowly on the eggs and kneaded. Then the soft dough in the bowl is taken on a hard surface and kneaded further until it has thoroughly solid consistency. The dough is then covered with a damp cloth and left to stand for about 20 min. Pieces are taken from the rested dough and rolled thin by using a thin rolling pin so as not to be very thin. Noodles are obtained from the rolled dough by cutting thin and long pieces. The noodles are placed on a pre-floured tray and then boiled in salted hot water for a short period of time. Boiled noodles are drained; butter, melted in a pan is drizzled over them; noodles are cooked for about 7-8 min. more; and served hot.

ERZURUM – Merkez – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Kandilli Kayak Bölgesi/Kandilli Ski Area



İçindekiler (6 kişilik) :

- 150 gr. yeşil mercimek
- 250 gr. çaşır
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 300 gr. pilavlık bulgur

Yemeği Hazırlayan : Gülsüm Demircioğlu

Hazırlanışı:

İlk olarak haşlanmış mercimekler ve haşlanıp ufak ufak doğranmış olan çaşırlar tereyağında kavrulur. Üzerine alabildiği kadar sıcak su eklenerek çaşırlar hafif yumuşayınca kadar pişmeye bırakılır. 10 dk. kadar piştikten sonra yıkanıp süzül-müş olan bulgur (çiğ olarak) eklenir. Üzerine biraz daha sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Bulgur suyu iyice çekinceye kadar pişirilmeye devam edilir. 10 dk. kadar dinlendirildikten sonra servise sunulur.

Not: Pilavın içerisine isteğe göre et suyu da katılabilir.

*Çaşır, yörede yüksek tepelerde yetişen yeşil ve sert gövdeli bir ot çeşididir.

Ingredients (6 servings) :

- 150 g green lentils
- 250 g casir
- 2 tablespoons butter
- 1 teaspoon olive oil
- 300 g coarse bulgur

Meal Prepared by : Gulsum Demircioglu

Preparation:

Firstly, pre-boiled lentils and pre-boiled and finely chopped casir are sautéed in butter. Warm water is added on casir as much as is required and then left to cook until casir become tender. After cooking for about 10 min., washed and drained bulgur is added. Some more warm water is added into the pot. The lid is put on the pot. Cooking is continued until bulgur thoroughly absorbs the water. The meal is served after it is left to stand for about 10 min.

Note: You may add meat stock to the pilaf if desired.

*Casir is a kind of plant which grows in the locale on high hills; it has a hard stem.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8 kişilik) :

- 1 kg. lahana turşusu
- 1/2 kg. kemikli parça et
- 1 adet kuru soğan
- 250 gr. tereyağı
- 300 gr. bulgur
- 1,5 yemek kaşığı salça
- 150 gr. yeşil mercimek
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Yemeği Hazırlayan : Gülbeden Kirzioğlu

Hazırlanışı:

Lahana turşuları yemeklik olarak doğranır. Tereyağında yemeklik doğranmış olan soğanlar kavrulur. Salça eklenip kavurmaya devam edilir. Önceden haşlanmış et parçaları da eklenip hafif kavrulduktan sonra 1 lt. kadar sıcak su katılıp tencerenin kapağı kapatılır. Bu şekilde 5 dk. kadar pişirilir. Daha sonra sırasıyla yıkanmış çiğ bulgur, haşlanmış mercimek ve lahana turşusu katılıp bir iki taşım karıştırılır. Tekrardan kapak kapatılır. 25 dk. kadar pişirildikten sonra 10 dk. dinlendirilip sıcak olarak servise sunulur.

Not: Yemeğin suyunun tam olarak çekilmemesi gerekmektedir.

Ingredients (8 servings) :

- 1 kg pickled cabbage
- 1/2 kg boned meat
- 1 onion
- 250 g butter
- 300 g bulgur
- 1.5 tablespoons tomato paste
- 150 g green lentils
- 1 dessertspoon crushed red pepper

Meal Prepared by : Gulbeden Kirzioglu

Preparation:

Pickled cabbage is chopped. Chopped onions are sautéed in butter. Tomato paste is added and sautéing is continued. After pre-boiled meat pieces are added and slightly sautéed, approximately 1 l hot water is added and the lid of the pot is closed. It is cooked for about 5 min. in this way. Later on, respectively, washed raw bulgur, boiled lentils, and pickled cabbage are added and the contents of the pot are brought to a boil twice. The lid is closed again. After cooking for about 25 min., the meal is left to stand for about 10 min. and served hot.

Note: The meal should not fully absorb the water.

ERZURUM – Merkez – Central

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1/2 kg. kıyma
- 1/2 kg. ispanak
- 250 gr. pastırma
- 5 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Ingredients (6 servings) :

- 1/2 kg minced meat
- 1/2 kg spinach
- 250 g pastrami
- 5 eggs
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 tablespoons butter
- 1 teaspoon black pepper
- 1 teaspoon crushed red pepper

Yemeği Hazırlayan : Gülsüm Demircioğlu

Meal Prepared by : Gulsum Demircioglu

Hazırlanışı:

İlk olarak yemeklik doğranmış olan soğanlar tereyağında kavrulur. Daha sonra salça eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Yemeklik doğranmış olan ispanaklar eklenir. Ispanaklar yumuşamaya başladıktan sonra kıyma katılır ve kavrulur. Son olarak pastırmalar eklenir kısa bir süre kavrulduktan sonra çırpılmış olan yumurtalar ile birlikte karabiber ve pul biber eklenir. Yumurtalar piştikten sonra isteğe göre üzerine limon suyu sıkılıp sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu yemek Erzurum'da özellikle Ramazan ayında iftar sofralarının vazgeçilmez/olmazsa olmaz yemeği olarak görülmektedir.

Preparation:

Firstly, finely chopped onions are sautéed in butter. Then sautéing is continued by adding tomato paste. Finely chopped spinach is added. Minced meat is added after spinach starts to become tender. Finally, pastrami is added and after sautéing for a while, beaten eggs, black pepper, and crushed red pepper are added. After the eggs are cooked, squeezed lemon juice is added if desired and the meal is served hot.

Note: This meal is regarded as the indispensable / sine-qua-non of especially iftar (fast breaking) tables in the month of Ramadan in Erzurum.

Kayakla Atlama/Ski Jumping

ERZURUM – Merkez – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Erzurum Tren Garı/Erzurum Railhead



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 kg. çaşır otu
- 5-6 adet yumurta
- 250 gr. tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz

Ingredients (4 servings) :

- 1 kg casir leaves
- 5-6 eggs
- 250 g butter
- 1 tablespoon salt

Yemeği Hazırlayan : Gülsüm Demircioğlu

Meal Prepared by : Gulsum Demircioglu

Hazırlanışı:

Bir tavada tereyağı eritilir. Tuz atılıp önceden haşlanmış ve ufak doğranmış olan çaşırlar eklenerek kavrulur. Çaşırlar bir süre kavrulduktan sonra üzerine çırpılmış yumurtalar dökülerek 2-3 dk. kadar pişmesi beklenir. Sıcak olarak servise sunulur.

Preparation:

Butter is heated in a pan over the stove. Salted, pre-boiled, and finely chopped casir leaves are added and sautéed. After casir leaves are sautéed for a while, beaten eggs are added onto them and cooked for about 2-3 min. The dish is served hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Atatürk Evi ve Müzesi/Atatürk House and Museum



İçindekiler (4 kişilik) :

- 250 gr. yoğurt
- 150 ml. sıvı yağ
- 250 gr. toz şeker
- 6 adet yumurta
- 100 gr. kabartma tozu
- Un (aldığı kadar)

Yemeği Hazırlayan : Gülten Gölcigezdi

Hazırlanışı:

Tüm malzemeler derin bir kap içerisinde elle karıştırılır (Elle karıştırmak şekerin eriyip erimediğinden emin olmak içindir). Şeker eridikten sonra aldığı kadar un katılarak iyice kıvamını buluncaya kadar yoğrulur. 15 dk. kadar üzerine nemli bir bez örtülerek dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan hamurdan parçalar alınır ve avuç içi ile yuvarlanır. Aralıklı olacak şekilde yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülüp fırına verilir. Yaklaşık 30 dk. 200 derecede pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 10 dk. kadar dinlenmeye bırakılır ve servise sunulur.

Ingredients (4 servings) :

- 250 g yoghurt
- 150 ml vegetable oil
- 250 g granulated sugar
- 6 eggs
- 100 g baking powder
- Flour (as much as is required)

Meal Prepared by : Gulten Golcigezdi

Preparation:

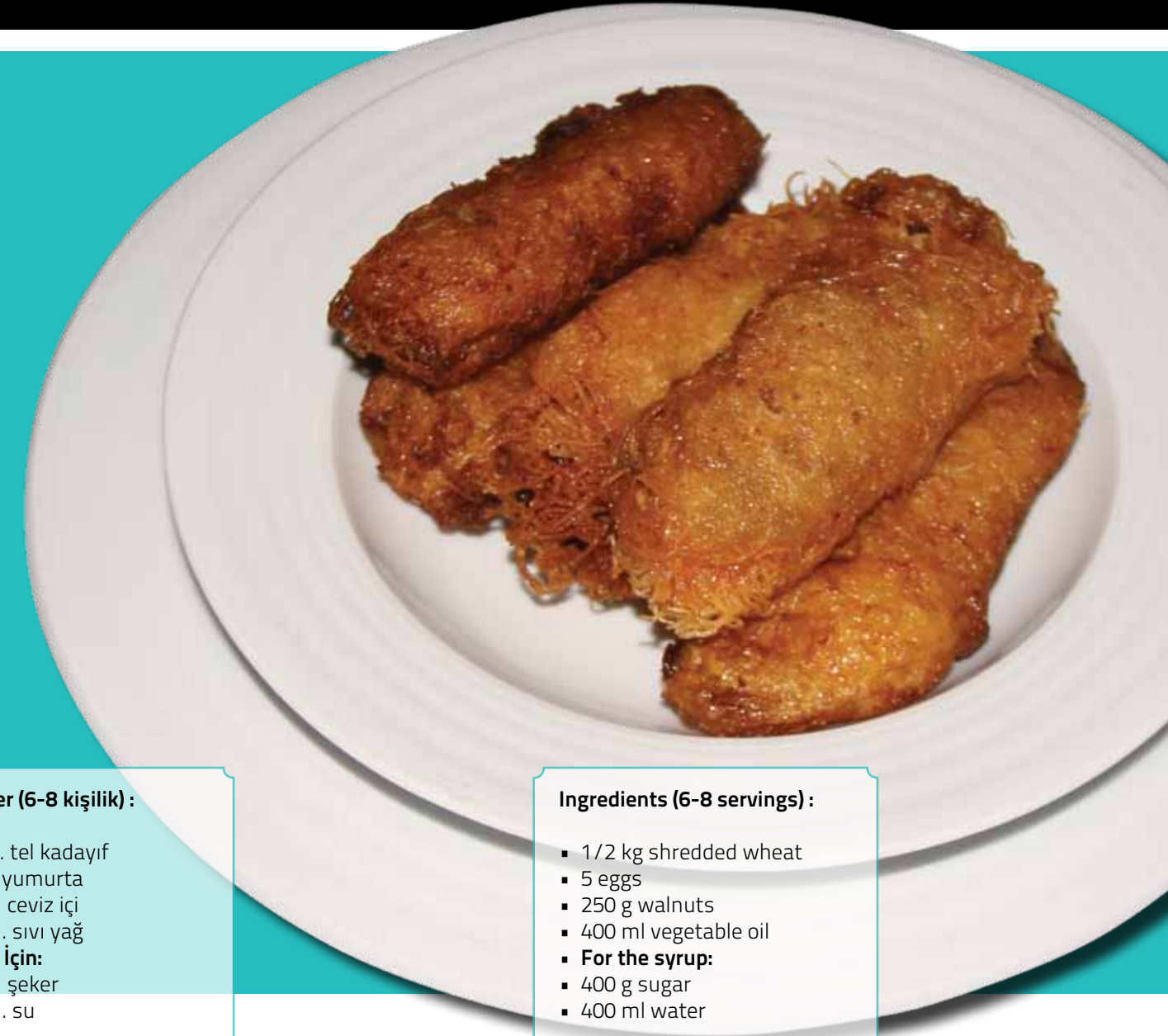
All ingredients are mixed in a deep container by hand (they are mixed by hand to make sure the sugar completely dissolves). After the sugar has dissolved, flour is added as much as is required and the dough is kneaded until it gets the desired consistency. The dough is then covered with a damp cloth and left to stand for about 15 min. Pieces are taken from the rested dough and rolled in the palm. They are laid on a greased baking tray so as to be evenly spaced. They are brushed with beaten egg and placed in the oven. They are cooked at 200 degrees for about 30 min. They are left to stand for about 10 min after they are taken out of the oven and then served.

ERZURUM – Merkez – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Erzurum Barı/Erzurum Folk Dances



İçindekiler (6-8 kişilik) :

- 1/2 kg. tel kadayıf
- 5 adet yumurta
- 250 gr. ceviz içi
- 400 ml. sıvı yağ
- **Şerbet için:**
- 400 gr. şeker
- 400 ml. su

Ingredients (6-8 servings) :

- 1/2 kg shredded wheat
- 5 eggs
- 250 g walnuts
- 400 ml vegetable oil
- **For the syrup:**
- 400 g sugar
- 400 ml water

Yemeği Hazırlayan : Leyla Nuhoglu

Meal Prepared by : Leyla Nuhoglu

Hazırlanışı:

Elle tutam şeklinde alınan tel kadayıflar içerisine ufak parçalara ayrılmış olan ceviz içleri konularak sarılır. Çırpılmış yumurtaya bulanarak tavada kızgın yağda kızartılır. Hazırlanmış olan ılık sıcaklıktaki şerbete bandırılarak isteğe göre yanında taze kaymakla birlikte servis edilir.

Preparation:

Walnuts divided into small pieces are wrapped inside handful of shredded wheat held by hand. Then they are dipped in beaten egg and pan-fried. After immersing in warm syrup they are served with fresh clotted cream.

Not: Kadayıfların çok sıkı sarılmaması gerekir. Aksi durumda yumurta, şerbeti ve tereyağını fazla ememeyebilir ve gerek lezzet olarak yavan gerekse çok sert olabilir.

Note: Shredded wheat should not be wrapped very tightly. Otherwise, they may not absorb eggs, oil, and butter much and they may be not only insipid in terms of taste but also very hard.

ERZURUM – Merkez – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 250 gr. yoğurt
- 5 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 100 ml. ılık su
- Un (alabildiği kadar)
- **Şerbet İçin:**
- 1 ölçü suya 0,75 ölçü toz şeker

Ingredients (6 servings) :

- 250 g yoghurt
- 5 eggs
- 1 teaspoon baking powder
- 100 ml warm water
- Flour (as much as is required)
- **For the syrup:**
- 0.75 unit of sugar for 1 unit of water

Yemeği Hazırlayan : Gülbeden Kırzioğlu

Hazırlanışı:

Kabartma tozu haricindeki tüm malzemeler bir kap içerisinde telle çırpılır. Daha sonra kabartma tozu ve gerekirse un katılır. Kaşıktan yavaşça akacak kıvama gelinceye kadar çırpmaya devam edilir. Hazırlanan kıvamdan 1 yemek kaşığının yarısı ölçüsünde alınarak kızgın yağa dökülür. Pembeleşinceye kadar kızartılır. Üzerine hazırlanmış olan şerbet gezdirilerek sıcak olarak servise sunulur.

Meal Prepared by : Gulbeden Kirzioglu

Preparation:

All ingredients except the baking powder are whisked in a bowl. Baking powder and enough flour are added. Whisking the mixture is continued until it reaches the consistency that would slowly flow from the spoon. Half a tablespoon-sized amounts are taken from the mixture and poured into heated frying oil. Then they are fried until golden. The prepared syrup is sprinkled on the fried pieces and the dish is served hot.

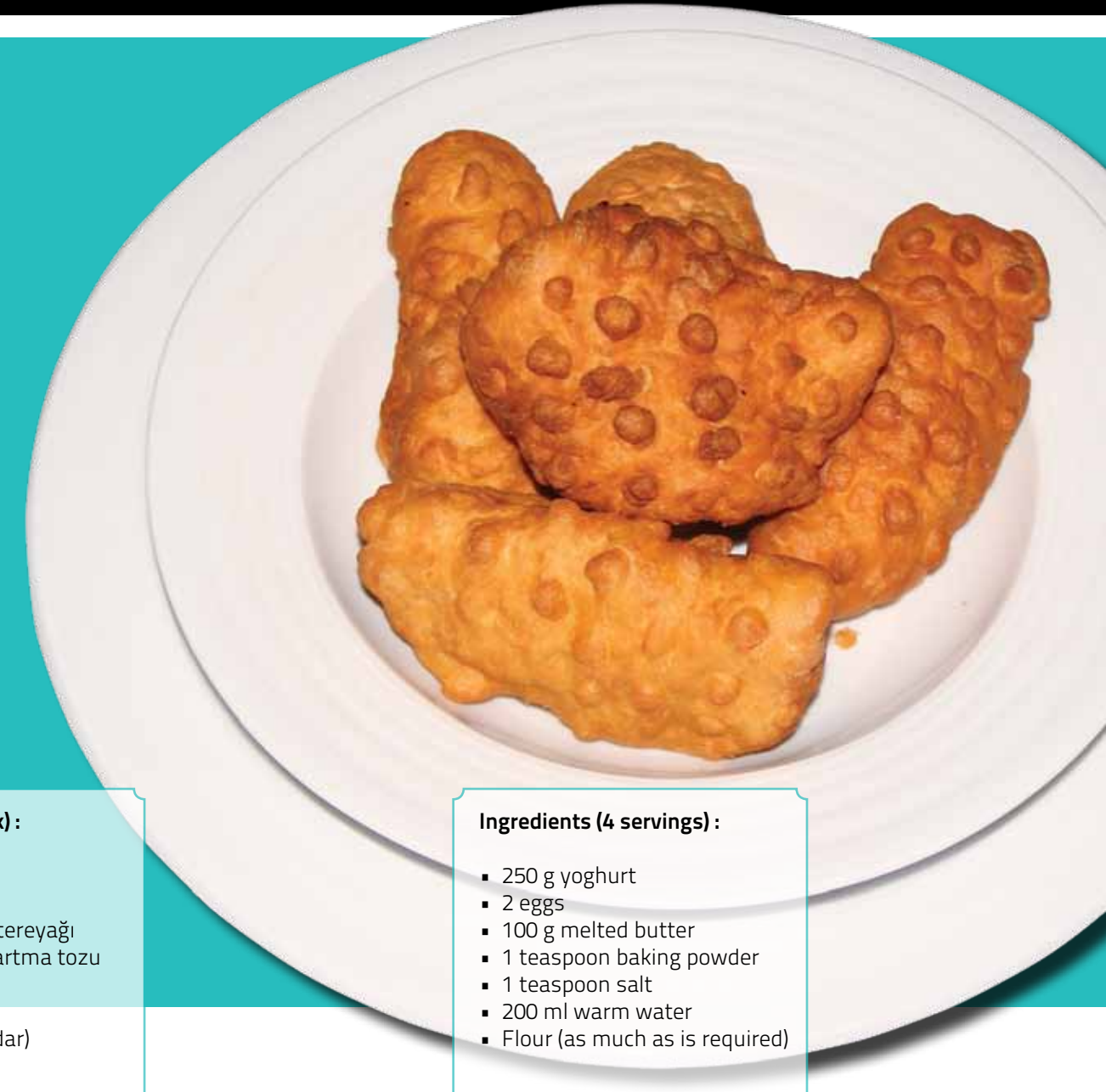


Atlama Kuleleri/Ski Jumping Towers

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Erzurum Şehir Merkezi/Erzurum City Center Fotoğraf: Cem BAKIRCI



İçindekiler (4 kişilik) :

- 250 gr. yoğurt
- 2 adet yumurta
- 100 gr. eritilmiş tereyağı
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 200 ml. ılık su
- Un (alabildiği kadar)

Ingredients (4 servings) :

- 250 g yoghurt
- 2 eggs
- 100 g melted butter
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon salt
- 200 ml warm water
- Flour (as much as is required)

Yemeği Hazırlayan : Gülbeden Kırzioğlu

Meal Prepared by : Gulbeden Kirzioglu

Hazırlanışı:

Yumurta, tuz, yoğurt, ılık su, eritilmiş tereyağı bir kap içerisinde elle karıştırılır. Un ve kabartma tozu eklenerek iyice kıvamını alıncaya kadar tepside ve daha sonra sert bir zemin üzerinde yoğrulur. 10 dk. kadar üzerine nemli bir bez örtülerek dinlendirilir. Dinlenmiş olan hamurlardan parçalar alınarak yassı şekiller verilir. Kalbur veya yoksa rendeye hamur parçasının bir tarafı bastırılarak bol ve kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servise sunulur.

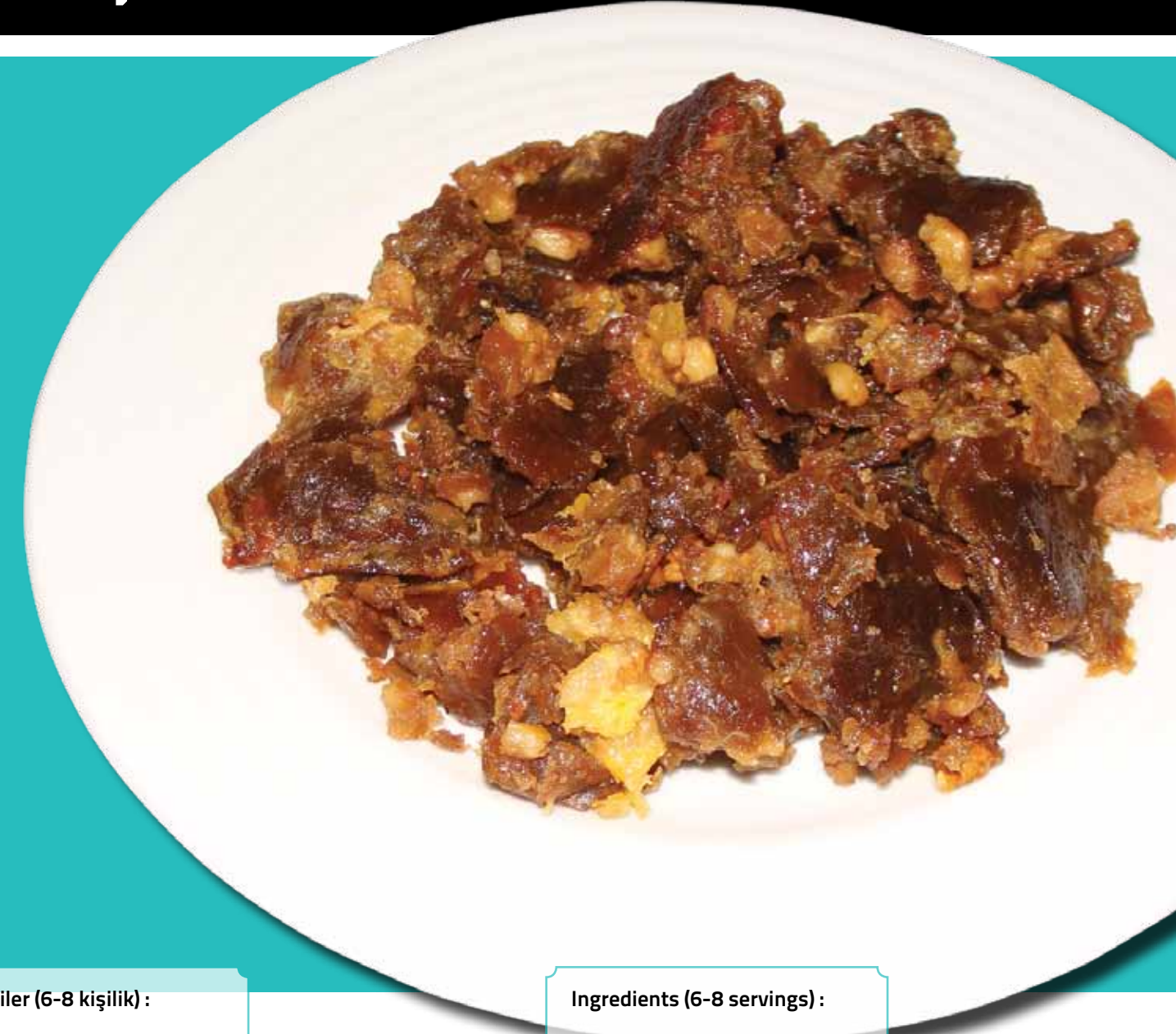
Preparation:

Eggs, salt, yoghurt, warm water, and melted butter are mixed in a bowl by hand. Flour and baking powder are added and the dough is kneaded in a tray at first and then on a hard surface until it reaches its desired consistency. The dough is then covered with a damp cloth and left to stand for about 10 min. The rested dough is divided into pieces and these pieces are flattened. One side of the piece is pressed against a sifter or a grater and then fried in plenty of heated oil. The dish is served hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Erzurum Havuzbaşı/Erzurum Poolside



İçindekiler (6-8 kişilik) :

- 1 kg. dut pestili
- 200 gr. ceviz içi
- 5 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı tereyağı

Ingredients (6-8 servings) :

- 1 kg mulberry fruit pulp
- 200 g walnuts
- 5 eggs
- 3 tablespoons butter

Yemeği Hazırlayan : Gülsüm Demircioğlu

Meal Prepared by : Gulsum Demircioglu

Hazırlanışı:

Elle ufak parçalara ayrılmış olan pestiller, çırpılmış yumurta ve ceviz içi karışımıyla birlikte tavada tereyağında kavrulur. Pestiller kızarana kadar pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

Preparation:

Fruit pulp divided into small pieces by hand are sautéed together with the mixture of beaten eggs and walnuts in butter in a pan. They are cooked for a short period of time until the fruit pulp is golden brown. Then the meal is taken from the pan directly to the plates and served hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 500 gr. kuru beyaz dut
- 5 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 150 gr. ceviz içi

Ingredients (6 servings) :

- 500 g dried white mulberries
- 5 eggs
- 3 tablespoons butter
- 150 g walnuts

Yemeği Hazırlayan : Gülten Gölçgezli

Hazırlanışı:

Kuru dutlar ılık suda yıkanıp suyu iyice süzülür. Tavada, eritilmiş olan tereyağında kavrulur. Ufak ufak parçalanmış olan ceviz içleri eklenir. Hafif karıştırılıp bir süre daha kavurmaya devam edilir. Kavurma işlemi bittikten sonra 5 dk. kadar dinlendirilip sıcak olarak servise sunulur. İsteğe göre üzerine şerbet veya süzme bal da dökülerek yenilebilir.

Meal Prepared by : Gulden Golcigezli

Preparation:

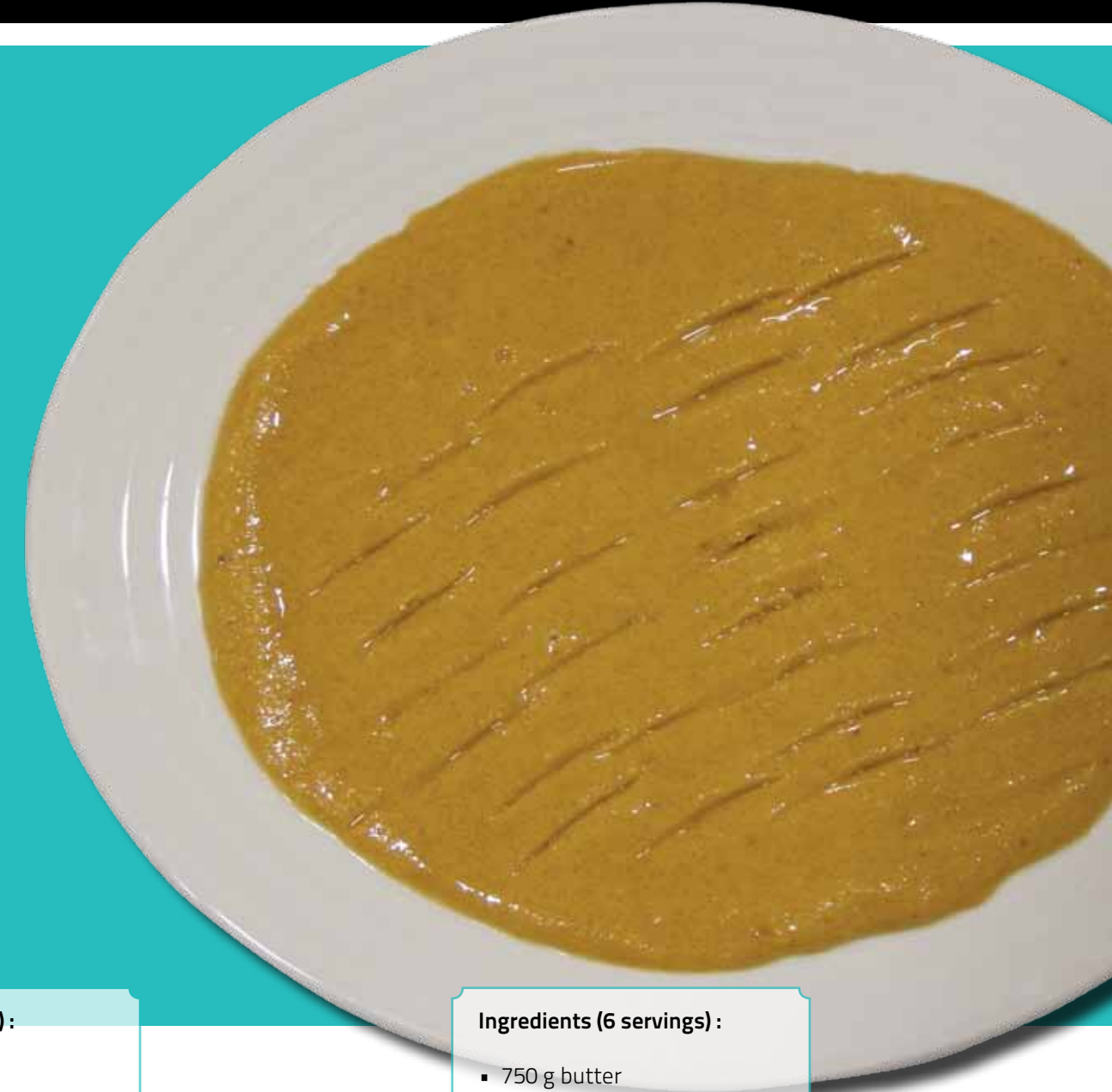
Dried mulberries are washed in warm water and thoroughly drained. They are roasted in melted butter in a pan. Walnuts divided into small pieces are added. They are slightly stirred and roasted for a while. After the roasting is finished, they are left to stand for about 5 min. and served hot. If desired, it can be eaten by drizzling syrup or honey over the top.

ERZURUM – Merkez – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Cirit Oyunu/Javelin Game Fotoğraf: Cem BAKIRCI



İçindekiler (6 kişilik) :

- 750 gr. tereyağı
- 1 kg. un
- 150 gr. toz şeker

Yemeği Hazırlayan : Gülsüm Demircioğlu

Hazırlanışı:

Eritilmiş olan tereyağına un eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir süre soğumaya bırakıldıktan sonra, üzerine toz şeker serpilerek iyice özdeşleşinceye kadar karıştırılır ve servise sunulur.

Ingredients (6 servings) :

- 750 g butter
- 1 kg flour
- 150 g granulated sugar

Meal Prepared by : Gulsum Demircioglu

Preparation:

Flour is added to melted butter and roasted until it is golden. It is left to cool for a while and then mixed thoroughly with the granulated sugar sprinkled over it until the two are fully identified with each other; then the halva is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 2 su bardağı çiğ kaymak
- 300 gr. un
- 100 gr. çivil peyniri
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients (4 servings) :

- 2 cups raw clotted cream
- 300 g flour
- 100 g civil cheese
- 1 dessertspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Gülten Gölçgezli

Meal Prepared by : Gulden Golcgezli

Hazırlanışı:

İlk olarak kaymak 20 dk. kadar bir tencerede kavrulur. Daha sonra üzerine tuz serpilir. Bir süre daha kaymakla tuz kavrulduktan sonra un eklenir ve iyice yapışkan kıvamına gelip kendini bırakıncaya kadar kavurmaya devam edilir. Daha sonra çivil peyniri helvanın içerisine yedirilerek katılır. Bir süre daha kavurduktan sonra sıcak olarak servise sunulur.

Preparation:

Firstly, clotted cream is roasted for about 20 min. in a saucepan. Then salt is sprinkled over it. After roasting the clotted cream and salt for a while, flour is added and roasted until it reaches to the totally adhesive consistency and becomes loose. Then civil cheese is added to the halva and mixed with it thoroughly. After roasting for a while the halva is served hot.

Not: Tuz unla birlikte atılırsa erimeyebilir ve kavurulmuş olarak kalabilir. Bu nedenle tuzu kaymak kavrulduktan sonra katıp sonra unu eklemek daha uygundur.

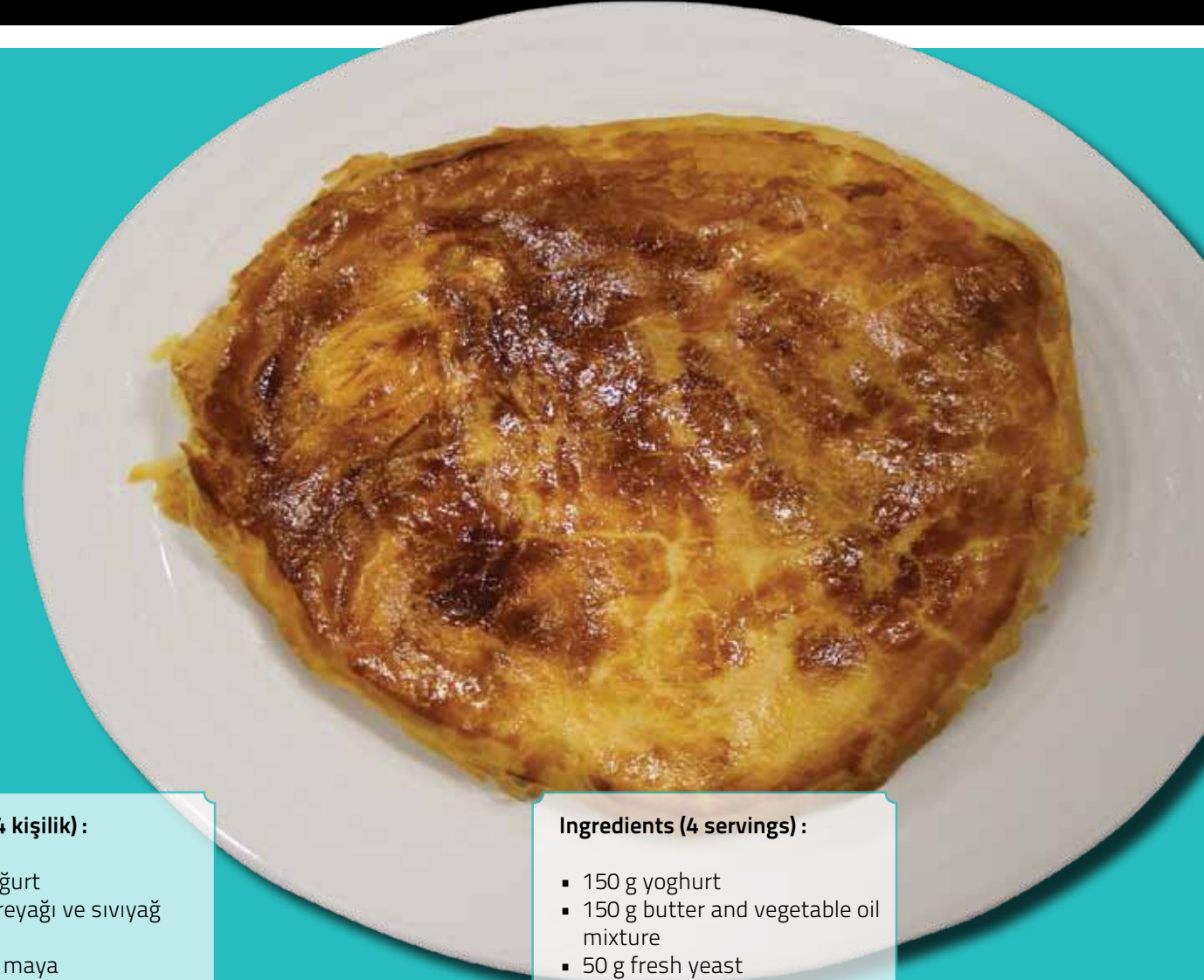
Note: If salt is added with flour it may not dissolve and remain roasted. Therefore, it is more suitable to roast the salt with the clotted cream and then add flour.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



Tortum Şelalesi/Tortum Waterfall



İçindekiler (4 kişilik) :

- 150 gr. yoğurt
- 150 gr. tereyağı ve sıvıyağ karışımı
- 50 gr. yaş maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 400 ml. ılık su
- 2 adet yumurta
- **İç Malzeme için:**
- 750 gr. tereyağı
- 1,5 kg. un

Yemeği Hazırlayan : Gülten Gölçigezli

Hazırlanışı:

Tüm malzemeler derin bir kap içerisinde hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanmış olan hamur 15 dk. kadar dinlendirilir. Bu esnada bir tencerede tereyağı ve un ile ketenin iç malzemesi hazırlanır. Dinlenmiş olan hamurlar yufka şeklinde ince olarak açılır. Üzerine tereyağı ve sıvı yağ karışımı sürülerek, geniş olacak şekilde yanlamasına 4-5 şerit kesilir. Şeritler üst üste konularak avuç içiyle sarılır. Sarma işleminde son boğumla kapatılır. Böylece bardak şekli verilmiş olur ve içerisine tereyağı ve un karışımıyla hazırlanmış olan iç malzeme doldurularak avuç içi ve merdaneyle düzlenir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülerek 200 derecede ketelerin üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. 10 dk dinlendirildikten sonra sıcak olarak servise sunulur.

Ingredients (4 servings) :

- 150 g yoghurt
- 150 g butter and vegetable oil mixture
- 50 g fresh yeast
- 1 teaspoon salt
- 400 ml warm water
- 2 Eggs
- **For the filling:**
- 750 g butter
- 1.5 kg flour

Meal Prepared by : Gulden Golcigezli

Preparation:

All ingredients are kneaded in a deep bowl until the dough reaches the consistency of an earlobe. The prepared dough is left to rest for about 15 min. Meanwhile, the filling of the kete is prepared with butter and flour in a saucepan. The rested dough is rolled thin into phyllo. The butter and vegetable oil mixture is spread over the phyllo and then phyllo is cut laterally into 4-5 wide strips. The strips are stacked on top of each other and wrapped by using the palm. In the wrapping operation, the phyllo is closed with the last joint so that they are given the shape of a glass and filled with the filling material that is prepared with butter and flour mixture; then they are pressed by using the palm or a rolling pin. Beaten eggs are spread over them and they are cooked at 200 degrees until golden brown. Then the meal is served hot after it is left to stand for about 10 min.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- Tandır ketesi yapımında kullanılan malzemelerden farklı olarak bu ketenin yapımında hamuru hazırlamak için su yerine süt kullanılır.

Ingredients (6 servings) :

- Different from the ingredients used for tandoori kete, milk is used instead of water for preparing the dough.

Yemeği Hazırlayan : Gülten Gölgezli

Meal Prepared by : Gulden Golgezli

Hazırlanışı:

Tandır ketesinin hazırlanış aşamalarıyla aynı olmakla birlikte, şekilsel olarak bohçaya benzediği için keteğe bu isim verilmiştir.

Preparation:

The stages of preparation are the same with those of tandoori kete, but it is named "bundle" kete because it formally looks like a bundle.



Öşvank Kilisesi / Osvank Church

Hink Yemeği* – Hink Dinner*

ERZURUM / Horasan – Azap Köyü / Horasan – Azap Village

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- **Hamur için:** 250 gr. Süt
- 1 adet yumurta
- 1/2 kg. buğday unu
- 150-200 gr. ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- **İç malzemesi için:** 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1'er çay kaşığı kuru reyhan, pul biber, kuru nane, tuz, karabiber ve kimyon
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 250-300 gr. Dana kıyma (orta yağlı)
- 250 gr. ağız sütü*
- 1 adet yumurta

Ingredients (4 servings) :

- For the dough: 250 g milk
- 1 egg
- 1/2 kg wheat flour
- 150-200 g lukewarm water
- 1 dessertspoon salt
- **For the filling:** 1 tablespoon tomato paste
- 1 teaspoon dried purple basil, crushed red pepper, dried mint, salt, black pepper and cumin each
- 1 onion
- 1 tablespoon butter
- 250-300 g Ground beef (medium fat)
- 250 g beestings⁹
- 1 egg

Yemeği Hazırlayan : Nebahat Ersoy

Hazırlanışı:

İlk olarak yemeğin hamurunu hazırlamak için geniş ve derin bir kap içerisinde un, yumurta, süt, tuz ve su iyi bir şekilde birbirleriyle harmanlanır. Daha sonra sert bir zemin üzerinde yoğrulur ve hamur hazırlanmış olur. Hazırlanan hamurdan parçalar kesilerek el yordamıyla ince silindirik şekilde açılıp bıçak ile lokum ebadında parçalara ayrılır. Lokum şeklindeki hamur parçalarının üzerine un serpiştirilerek parmaklar ve ufak boy merdane ile içi doldurulacak şekle getirilir (Bu şekil bozuk para veya altın konulan kadife kumaştan keseye benzemektedir). Hamur parçalarına bu şekli verirken, pişerken iç malzemenin dağılması için altının delik ve çok fazla ince olmamasına dikkat edilmelidir.

Hamur işleri yapılırken diğer taraftan yemeğin iç malzemesi hazırlanır. Bu amaçla, bir tencerede kızartılmış tereyağına ufak ufak yemeklik şeklinde doğranmış olan kuru soğanlar eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salça ve kıyma eklenerek kavrulur. Bu şekilde iç malzeme de hazırlanmış olur.

Bir tencereye yaklaşık 2 lt. kadar su katılır ve kaynatılır. Kaynayan suya 1 tatlı kaşığı tuz atılır. Diğer taraftan yumurta ile kaynatılmış ve ılıtılmış ağız sütü bir kap içerisinde iyice çırpılır ve bir çay kaşığıyla hazırlanmış olan iç malzeme ile birlikte hamurların içerisine doldurulur. Hamurların ağzı iyice kapatılır ve kaynar suya bırakılır. 8-10 dk. kadar* kaynar suda pişirilir. Pişmiş olan hamurlar tencereden çıkarılır ve suları süzülür. Tabaklara konur ve servis hazır duruma gelmiş olur. Sıcak olarak, soğutulmadan yenilmesi önerilir.

Meal Prepared by : Nebahat Ersoy

Preparation:

Initially, flour, eggs, milk, salt and water are blended together thoroughly in a wide and deep bowl to prepare the dough of the dish. Then the dough is kneaded on a hard surface and hence, prepared. Pieces are cut from the prepared dough and spread by hand in the form of a thin cylinder; then parts of Turkish delight size are cut from this cylinder with a knife. Flour is sprinkled on the pieces of the dough cut in the shape of Turkish delight and they are shaped by fingers or a small rolling pin so as to be filled with stuffing (This shape looks like a coin or a velvet fabric pouch which is used for keeping gold coins). While the dough pieces are shaped into this form, attention should be paid so that the dough does not have a hole under or is not very thin in order for the stuffing not to smear during cooking. While the dumplings are prepared, on the other hand, the stuffing of the meal should be put together. For this purpose, fine-chopped onions should be added onto the butter fried in a pot and roasted until golden. Then, tomato paste and minced meat are added and roasted. In this way, the filling is prepared.

Approximately 2 L. of water is poured in a pot and boiled. 1 dessertspoon of salt is added into the boiling water. On the other hand, eggs and boiled and cooled down beestings are whisked in a bowl and stuffed in the dough by means of a teaspoon together with the prepared filling. Dumplings are closed tightly and soaked in boiling water. They are cooked for approximately 8-10 min. in boiling water*. Cooked dumplings are taken out of the pot and drained. Dumplings are placed on plates and become ready to serve. They are recommended to be eaten warm without cooling down.

*Kafkaslardan geldiği belirtiliyor

*Ağız sütü, ineğin doğum yaptıktan sonraki sağılan sütüdür. Yemeğe özellikle lezzetini katan da ağız sütüdür.

*Hamurların pişmesi suyun yüzeye vurularından da anlaşılabilir.

*Suggested to be of the Caucasus

*Beestings is the first milk produced by a cow after giving birth.

It is especially the beestings that adds flavor to the meal.

*The dough is cooked when they surface the water.

Kesme Aşı Çorbası – Kesme Asi Soup

ERZURUM / Karayazı – Merkez / Karayazi- Central

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1,5 su bardağı erişte (ev yapımı ve taze hamurdan hazırlanmış olanı önerilir)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağından biraz fazla yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan yemek kaşığı tereyağ
- 1,5 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan veya Erzurum'a özgü tarhan otu
- 1/2 yemek kaşığı tuz
- 1/2 lt. su
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Yemeği Hazırlayan : Demet Demir

Hazırlanışı:

İlk olarak yeşil mercimekler suda haşlanmak için ocağa konur. Bu arada ayrı bir yerde tencerede tereyağı eritilir ve küçük küçük doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar tereyağında kavrulur. Bir sonraki aşamada salça ve pul biber eklenir. Salça kavrulup eritildikten sonra, haşlanmış olan yeşil mercimekler ilave edilir ve karıştırılarak hafif kavrulur. Daha sonra ise, eriştelere ve tuz katılır ve üzerine su ilave edilip hafif karıştırılır. Su kaynadıktan sonra kuru reyhan veya tarhan otu katılır. 4-5 dk. kadar daha orta düzey ateşte kaynatıldıktan sonra ocak söndürülür ve tencerenin kapağı kapatılarak çorbanın kısa bir süre dinlenmesi beklenir ve servise sunulur.

Ingredients (6 servings) :

- 1.5 cups noodles (it is recommended to use noodles prepared using homemade and fresh dough)
- 3 tablespoons vegetable oil
- A little over 1 tea glass green lentils
- 1 onion
- 1 tablespoon butter
- 1.5 tablespoons tomato paste
- 1 dessertspoon dried purple basil or tarragon herb indigenous to Erzurum
- 1/2 tablespoon salt
- 1/2 l water
- 1 dessertspoon crushed red pepper

Meal Prepared by : Demet Demir

Preparation:

First, green lentils are placed on the stove to be boiled in water. In the meantime, butter is melted in a saucepan separately, and fine-chopped onions are roasted in butter until golden. In the next step, tomato paste and crushed red peppers are added. After the tomato paste melted and thawed, boiled lentils are added and the mixture is lightly roasted. Later, noodles and salt are added into the pot, then water is added onto them and the mixture is again lightly stirred. After the soup is brought to boiling, dried purple basil or tarragon is added. The soup is boiled at medium heat for 4-5 min. and then the stove is turned off. The lid is put on the pot and the soup is left to stand for a short period of time. Then the soup is ready to serve.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 kase yoğurt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı öğütülmüş buğday
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 çay kaşığı tuz

Ingredients (4 servings) :

- 2 cups fine bulgur
- 1 cup yoghurt
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 cup ground wheat
- 2 cloves garlic
- 1 tablespoon butter
- 1.5 teaspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Demet Demir

Meal Prepared by : Demet Demir

Hazırlanışı:

Öğütülmüş buğday ve ince bulgur ayrı kaplarda sıcak su ile ıslatılır. 30 dk. kadar demini alması için beklenir. Buğday ve bulgur suyu çektikten sonra bir kap içerisinde yoğrulur. El yordamıyla çok ince olmayacak şekilde bir avuç içi büyüklüğünde açılır ve köfte haline getirilir. Köfteler kaynamış suda hafif ateş üzerinde 10 dk. kadar haşlanıp ağızda rahatlıkla ufalanabilecek bir duruma geldiğinde sudan çıkartılarak süzölmeye bırakılır. Dört parçaya bölünerek tabağa konur ve üzerine sırasıyla sarımsaklı yoğurt ve bir tavada hazırlanmış olan salçalı-tereyağlı sos dökülerek servise sunulur. Sosun içerisine isteğe göre kıyma da ilave edilebilir.

Preparation:

Ground wheat and fine bulgur are soaked in hot water in separate containers and left to steep for 1/2 hour. Wheat and bulgur are kneaded in a bowl after they have absorbed the water. Using hands, they are spread to the size of a palm, so as not to be very fine. They are boiled in water for 10 min. at low heat. When the rolls are tender, they are taken out of the water and left to drain. The drained rolls are divided into four parts and placed on a plate; garlic yoghurt and sauce prepared with tomato paste and butter is drizzled over the top of them and the dish is served. Optionally, meat may be added to the sauce.

Yoğurtlu Kavurma (Sele Qeli)

Roasting with Yoghurt (Sele Qeli)

ERZURUM / Karayazı – Kurtka Köyü / Karayazi – Kurtka Village

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1,5 kg kuzu eti (Kemikli ve yarım yağlı)
- 500 gr yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı tuz

Ingredients (4 servings) :

- 1.5 kg lamb (bone-in and half-fat)
- 500 g yoghurt
- 2-3 cloves garlic
- 3 tablespoons vegetable oil
- 1 tablespoon salt

Yemeği Hazırlayan : Demet Demir

Hazırlanışı:

İlk olarak etler kuşbaşı şeklinde ve orta boy büyüklükte doğranır. Kuşbaşı doğranmış olan et parçaları yıkanır, süzülür ve daha sonra bir tencerede 30 dk. kadar haşlanır. Haşlama işlemi sonrasında etlerin suyu süzülür ve üzerine tuz eklenerek sıvı yağda kızartılır. Kızarmış olan etler bir süre dinlenmeye bırakılır. Bu arada bir kap içerisinde sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Dinlendirilmiş olan kızartılmış etler bir tabağa konur ve isteğe göre üzerine veya kenarına sarımsaklı yoğurt dökülür ve servise sunulur.

Not: Yemek yapımında, servise sunum sonrasında etlerin donmaması için sıvı yağ kullanılmaktadır.

Meal Prepared by : Demet Demir

Preparation:

Initially, meat is chopped into medium-sized cubes. The chopped meats are washed, drained, and then boiled in a pot for 30 min. Following the boiling process, meats are drained and fried in vegetable oil by adding the salt. Fried meats are left to stand for a while. In the meantime, garlic yoghurt is prepared in a bowl. Conditioned fried meat are taken into a plate and depending on preference, garlic yoghurt is put either onto the meat or by the meat before it is served.

Note: Vegetable oil is used in cooking in order to prevent congealing of the meat after serving.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 250 gr. tam yağlı teneke peyniri
- 150 gr. Tereyağ
- 1/2 kg. un
- 2 su bardağı
- 2-3 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 demet maydanoz

Ingredients (4 servings) :

- 250 g full-fat Feta cheese
- 150 g butter
- 1/2 kg flour
- 2 cups water
- 2-3 onions
- 1 teaspoon yeast
- 1 teaspoon salt
- 1/2 bunch parsley

Yemeği Hazırlayan : Ülkünaz Demir

Meal Prepared by : Ulkunaz Demir

Hazırlanışı:

İlk olarak bir kap içerisinde un, su, tuz ve maya yoğrularak hamur elde edilir. Hazırlanan hamur bir el büyüklüğünde olacak şekilde açılarak içerisine küçük küçük doğranmış olan taze soğan, peynir, maydanoz ile hazırlanmış olan iç malzemesi konur ve hamur katlanarak kapatılır. Bir sonraki aşamada hazırlanan iç malzemesi konmuş hamurlar tandıra verilir. Hamurların üzeri hafif kızarmaya başladığında tandırdan çıkarılır ve üzerine tereyağı sürülerek servise sunulur.

Preparation:

Initially, the flour, water, salt, and yeast are kneaded in a bowl to obtain dough. The dough prepared is rolled to be the size of a hand, stuffed with fine-chopped fresh onion, cheese, and parsley, and closed by folding. In the next step, the prepared dough stuffed with fresh onion, cheese and parsley are placed inside tandoor. When the surface of the dough gets slightly roasted, they are taken out of the tandoor and served with butter spread on the pancakes.

Tutmaç Çorbası – Tutmac Soup

ERZURUM / Oltu – Merkez / Oltu – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8 kişilik) :

- 6 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı beyaz un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı kurutulmuş yufka (ufak üçgenler şeklindedir)
- 40-50 gr. Kuru taş nane (yöredeki dağlık alanlarda yetişmektedir)
- Yarım adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı + 1 çay kaşığı tuz
- 5-6 su bardağı su

Ingredients (8 servings) :

- 6 tablespoons yoghurt
- 1 tablespoon white flour
- 1 tablespoon butter
- 1 egg
- 1 cup dried phyllo (in the form of small triangles)
- 40 - 50 g dried stone mint (indigenous to mountainous areas in the region)
- Half an onion
- 1 dessertspoon + 1 teaspoon salt
- 5-6 cups water

Yemeği Hazırlayan : Mürüvvet Yakupoğulları

Hazırlanışı:

İlk olarak çorba yapımında kullanılacak olan hamurun hazırlama işlemi gerçekleştirilir. Hamur hazırlamak için yumurta, un, su ve tuz ilk olarak bir kap içerisinde kıvamını bulması için yoğrulur. Daha sonra ise kaptan alınır ve özünü buluncaya kadar sert bir zemin üzerinde yoğrulur. Hamur hazır hale geldikten sonra merdaneyle yufka şeklinde açılır ve alt-üst ve sağ-sol doğrultusunda birer defa katlanır. Bu işlemi takiben yufka, bıçak ile ufak üçgen parçalara ayrılır ve kuru bir bez üzerinde yaklaşık 2 gün süreyle kurutulmaya bırakılır. Yufka parçaları kuruduğu zaman çorba yapımına geçilir. Bu amaçla ilk olarak bir tencerede su kaynatılır. Kaynamış olan suya tuz atılır ve bir süre beklenir. Ardından kurutulmuş yufkalar suya katılır ve kısa bir süre haşlanır. Bu arada diğer taraftan bir kap içerisinde yoğurt, un ve yumurta, özellikle toparlaklıklar kalmaması için, çırpma teliyle çırpılarak çorbanın harcı hazırlanır. Çorbanın harcı bir tencerede ayrı bir ocakta ateşe konur ve üzerine içerisinde kuru yufka parçalarının da bulunduğu kaynamış su eklenir ve karıştırılır. Yaklaşık 7 dk. orta düzey ateşte pişirilir. Kâselere konulan çorba, ufak olarak doğranmış soğan ve tereyağı kızartılarak hazırlanan sos eşliğinde kuru taş nane eklenerek servis edilir.

Not 1: Hazırlanan bir top hamur (yörede "künt" olarak adlandırılmaktadır) 16 kişilik içindir. Bu tarifteki ölçüler ise yarım künt miktarına göre 8 kişilik olarak verilmiştir.

Not 2: Çorba suyuna 1 çay kaşığı ve hamur için 1 tatlı kaşığı tuz kullanılır.

Meal Prepared by : Muruvvet Yakupogullari

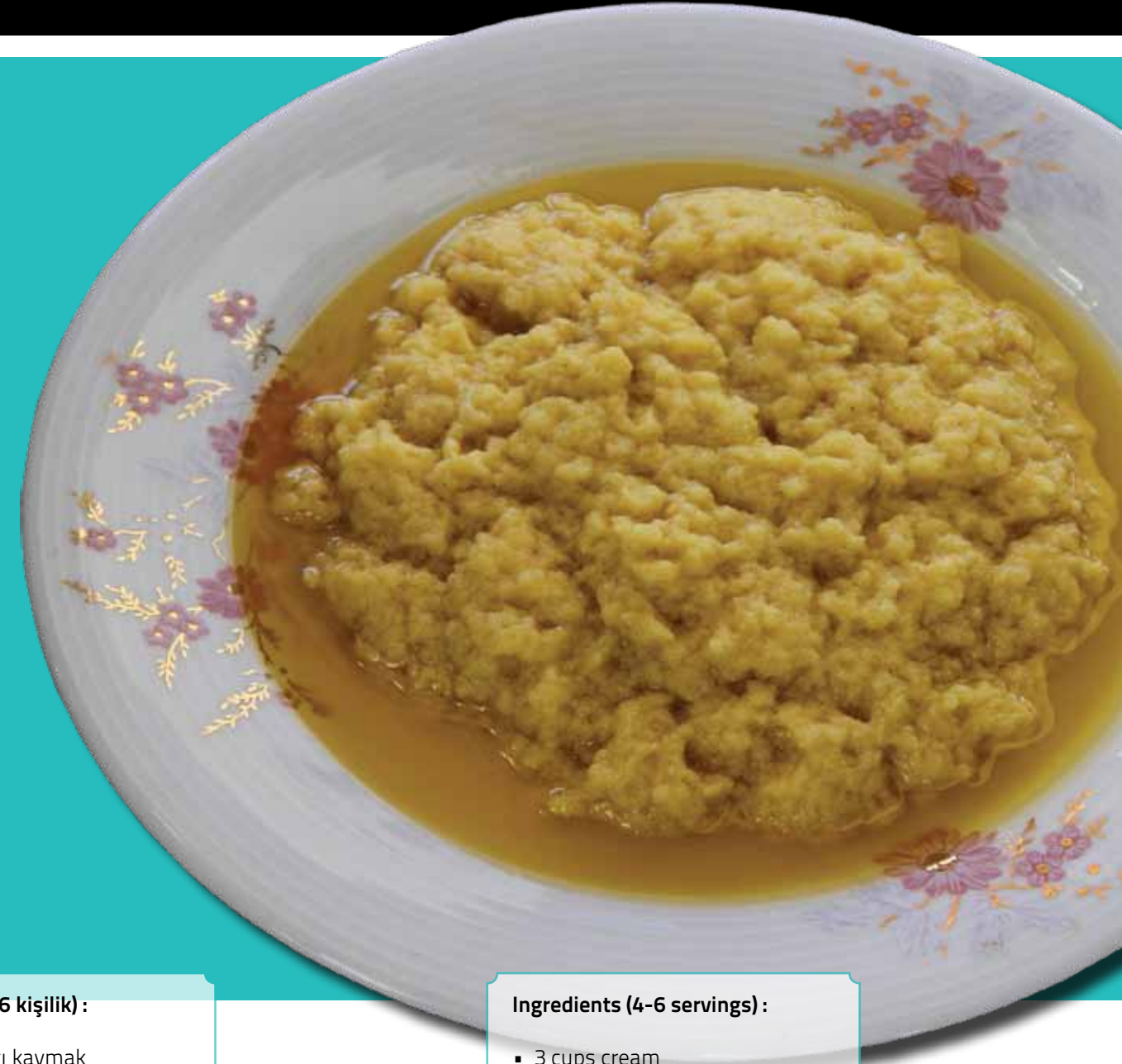
Preparation:

Initially, the dough that is to be used for making the soup is prepared. To prepare the dough eggs, flour, water, and salt are kneaded in a bowl until the desired consistency is reached. Then, the dough is taken from the bowl and kneaded on a hard surface until it reaches its essence. Once the dough is ready, it is rolled into phyllo using a roller pin and folded once in top-down and left-right directions each. Following this operation, the phyllo is cut into small triangular pieces with a knife and then left on a dry cloth to dry for about two days. When the dough pieces are dried, it is time for proceeding to soup making. For this purpose, initially the water is boiled in a pot. Salt is added into the boiled water and the salted water is left to stand for a while. Following that, dried phyllo are added into the water and boiled for a short time. In the meantime, on the other hand, yoghurt, flour and egg are whisked in a bowl, particularly, using whisking wires in order to avoid caking and the soup base is prepared. Soup base is put in a separate pot placed on the stove and boiled water with dried phyllo pieces is added onto it and stirred. The soup is cooked at medium heat for about 7 min. Then the soup is taken into bowls and served with a sauce prepared by frying fine-chopped onion in butter and dried stone mint.

Note 1: A ball of prepared dough (referred to as "künt" (blunt) in the region) is for 16 people. The measurements in this recipe correspond to half a kunt, i.e. they are for 8 servings.

Note 2: 1 teaspoon of salt is used for the soup and 1 dessertspoon of salt is used for the dough.

Yöresel Yemekler



İçindekiler (4-6 kişilik) :

- 3 su bardağı kaymak
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients (4-6 servings) :

- 3 cups cream
- 1 cup corn flour
- 1 dessertspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Hanife Aktaş

Meal Prepared by : Hanife Aktas

Hazırlanışı:

1 kase içerisinde kaymak ve tuz karıştırılır. Daha sonra karışım bir tencerede ateşe konur ve 4-5 dk. kaymağın yağının yüzeyde belirginleşmesine kadar kaynatılır. Bir sonraki aşamada mısır unu eklenerek 2-3 dk. kadar daha kavrulur ve yemek servise hazır hale getirilir. Yemeğin sıcak olarak servis edilmesi önerilir.

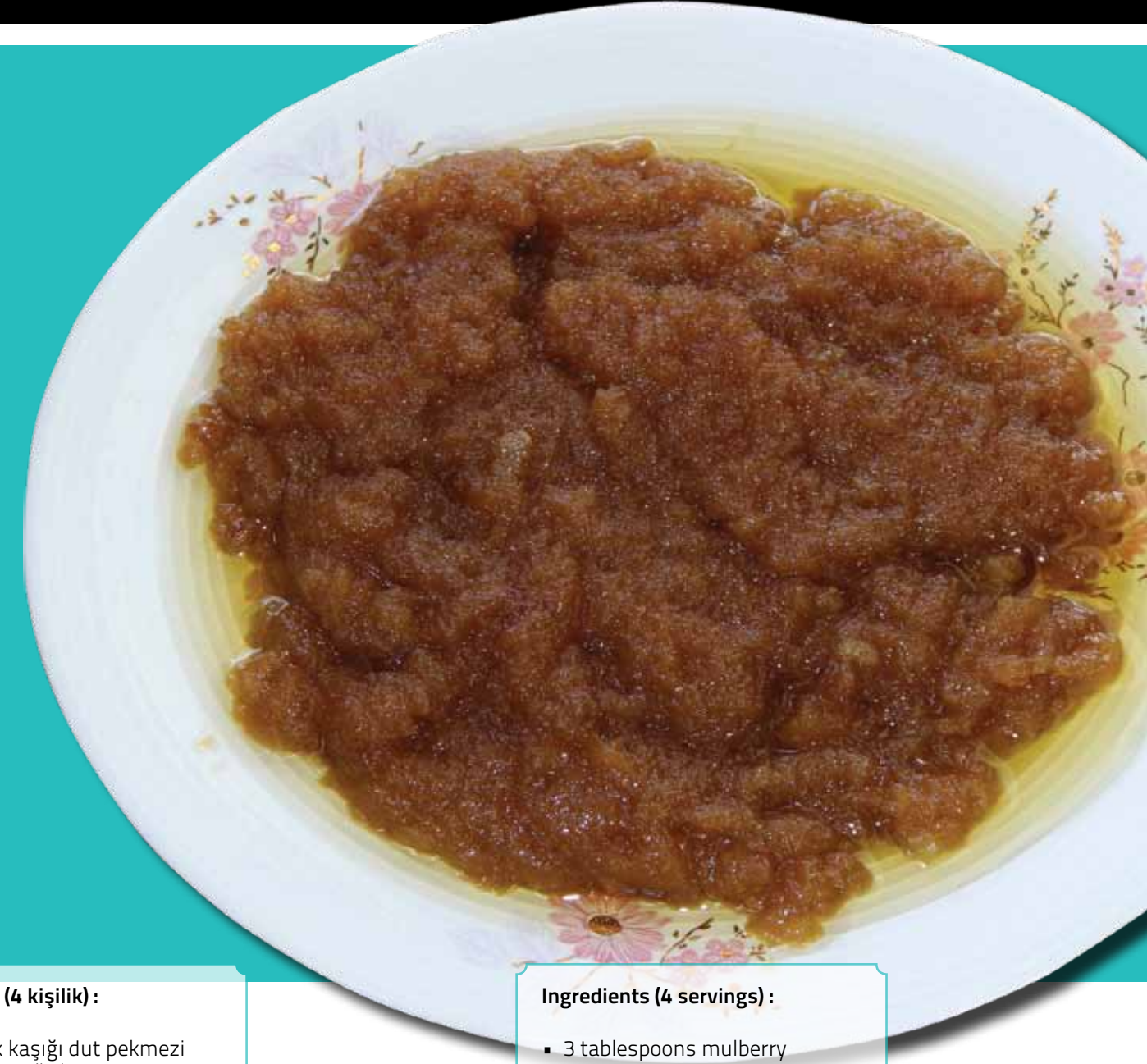
Preparation:

Salt and cream are mixed in a bowl. The mixture is then placed on the stove in a pot and boiled for 4-5 min. until the fat of the cream is visible on the surface. In the next step, corn flour is added, and then the mixture is roasted for 2-3 min. so that the meal becomes ready to serve. It is recommended that the dish is served hot.

Not: Kaymak, yöredeki süt ürünleri yapımında kullanılan ağaçtan oyma teknelerde, ekşimiş sütün yüzeyinde oluşan tabaka alınarak elde edilmektedir.

Note: The cream is obtained by means of collecting the layer formed on the surface of the sour milk in wood-carved troughs that are used for production of dairy products.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 3 yemek kaşığı dut pekmezi (yöredeki dut ağaçlarından toplanmaktadır)
- 2 yemek kaşığı un (tepeleme)
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı su

Yemeği Hazırlayan : Fatma Sevinç

Hazırlanışı:

Bir tavada, orta seviyede ateşte pekmez ile su karıştırılarak kavrulur. Daha sonra üzerine un eklenir ve biraz koyu kıvam elde edilinceye kadar karıştırmaya devam edilir. Aynı bir tavada kızartılan sıvı yağ ve tereyağı eklenip hafif karıştırılır. 20 dk. süresince devamlı olarak karıştırılarak pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

Ingredients (4 servings) :

- 3 tablespoons mulberry molasses (collected from the mulberry trees in the region)
- 2 tablespoons flour (heaping)
- 1 dessertspoon sugar
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 tablespoon butter
- 2 cups water

Meal Prepared by : Fatma Sevinç

Preparation:

Molasses is mixed with water and roasted in a skillet at medium heat. Then flour is added and the mixture is stirred until a thicker consistency is achieved. Vegetable oil and butter fried in a separate pan is added and the mixture is lightly stirred. Then it is cooked for 20 min. stirring constantly. The dish is served piping hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 yemek kaşığı sıvı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- **Hamur İçin:**
- 8 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1,5-2 çay kaşığı maya
- 8 su bardağı su

Ingredients (4 servings) :

- 1 tablespoon sunflower oil
- 1 tablespoon butter
- **For the dough:**
- 8 cups flour
- 1 tablespoon salt
- 1.5-2 teaspoons yeast
- 8 cups water

Yemeği Hazırlayan : Hediye Acar ve Hanife Altaş

Meal Prepared by : Hediye Acar and Hanife Altaş

Hazırlanışı:

İlk olarak hamurluk malzemeler bir kap içerisinde iyi bir şekilde kıvamını alınca kadar yoğrulur ve 20 dk. kadar üzerine nemli bez örtülerek dinlenmeye bırakılır. Daha sonra merdaneyle olabildiğince ince bir şekilde açılır ve sırasıyla kenarlarından ve köşelerinden katlanarak taş fırına verilmeye hazır hale getirilmiş olur. Taş fırına verilmek üzere iken üzerine yumurta sarısı sürülür. 6-8 dk. kadar fırında pişmesi beklendikten sonra servise hazır hale gelir.

Preparation:

Initially, dough ingredients are kneaded in a bowl until they reach the desired consistency; then covered with a damp cloth and left to rest for 20 min. Then using a rolling pin, the dough is rolled thin as much as possible and then folded from its edges and corners respectively; hence it is ready to be cooked in the stone oven. Egg yolk is put on the pastry just before it is placed inside the stone oven. After waiting for 6-8 min. for the pastry to get cooked in the stone oven, it is ready to serve.

Not: İnci katmerinin yanında peynir yapımında kullanılan teknelerde hazırlanan ve yağı alınmamış durumdaki yöresel civil peyniri ile yenmesi tercih edilir. Bu köyde peynir yapımında maya olarak kurutulmuş keçi kursağı kullanılmaktadır ve yöre halkı tarafından peynir yapımında keçi kursağı kullanmanın peynire özellikli lezzet katan bir unsur olduğu belirtilmektedir. Yine yöre halkı tarafından bir diğer lezzet sağlayıcı unsur olarak ise, hamura katılan suyun uzmanlarca denetlendiği üzere mineral ve sertlik bakımından yüksek kalitede olduğu şeklinde ifade edilmektedir.

Note: İnci flaky pastry is preferred to be served with local "civil" cheese prepared in troughs used for cheese production and it is not defatted yet. In this village, dried goat's stomach is used as yeast for making cheese and it is indicated by the local people that this is an element that characterizes the cheese. In a similar vein, the local people also state that another element for providing the flavor is the high quality of the water in terms of minerals and hardness as is inspected by the experts.

Yöresel Yemekler



İçindekiler (8-10 kişilik) :

- İç malzeme için:
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 tatlı kaşığı pul biber
 - 250 gr. Dana kıyma (orta yağlı)
 - 1 adet kuru soğan
 - 1/2 demet maydanoz
 - 1'er yemek kaşığı tereyağı ve sıvıyağ
 - 1 tatlı kaşığı tuz
- Dış malzeme için:
 - 750 gr. Dana kıyma (orta yağlı)
 - 250 gr. İnce bulgur (çiğ olarak, haşlanmadan)
 - 1 adet yumurta
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients (8-10 servings):

- For the filling:
 - 1 teaspoon black pepper
 - 1 dessertspoon crushed red pepper
 - 250 g Ground beef (medium fat)
 - 1 onion
 - 1/2 bunch parsley
 - 1 tablespoon butter and vegetable oil each
 - 1 dessertspoon salt
- For the outer material:
 - 750 g Ground beef (medium fat)
 - 250 g Fine bulgur (raw, not boiled)
 - 1 egg
 - 1 teaspoon black pepper
 - 1 dessertspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Şengül Özen

Hazırlanışı:

İlk olarak yemeğin iç malzemesi hazırlanır. Bunun için bir tencereye tereyağı ve sıvı yağ eklenerek kıyma kavrulur. Daha sonra ufak ufak doğranmış olan soğanlar eklenir ve hafif çiğ kalacak şekilde kavrulur. Kavurma işlemleri sonrasında karabiber, pul biber ve ufak ufak doğranmış maydanozlar eklenerek malzemeler birkaç kez karıştırılır. Böylece iç malzeme hazırlanmış olur.

Dış malzemeyi hazırlamak için ilk olarak, düz geniş bir borcam kap içerisinde kıyma yoğrulur. Kıyma bir süre yoğrulduktan sonra, bulgurlar yavaş yavaş eklenerek ve tuzu ve karabiberi katılarak yoğurma işlemine devam edilir. Yoğurma işleminde bulgur eklenirken hafif sıcak su da katılır (Su çok fazla katılırsa bulgurları şişirir bu nedenle su oranını iyi ayarlamak gerekir. Yoğurma işlemine sakız kıvamını elde edinceye (yaklaşık 1 saat) kadar devam edilir. İstenilen kıvama ulaşmaya yakın yumurta eklenir ve kısa bir süre daha yoğrulur (Yumurta eklenmesi, dış malzemenin dağılmaması için yapışkan görevi görmesi içindir).

Dış malzeme hazırlandıktan sonra doldurma işlemine geçilir. İç malzeme doldurulduktan sonra kapatılır. Bir yumurta ebadında şekil verilen köfteler bir tatlı kaşığı tuz eklenmiş olan kaynar suda 10-12 dk. pişirilir. Pişen köftelerin suyu süzülürken sonra 1 adet yumurta ve 1 kâse undan yapılan karışım bulanır ve tava içinde yağda hafif ateşte kızartılır (yüksek ateşte kızartma yumurtanın yanmasına neden olabilir).

Meal Prepared by : Sengul Ozen

Preparation:

First, filling of the dish is prepared. To do this, butter and vegetable oil are added into a pot and the minced meat is roasted. Then, fine-chopped onions are added and roasted so that they remain lightly raw. Following the roasting, black pepper, crushed red pepper, and fine-chopped parsley are added and the mixture is stirred several times. Thus, the filling is prepared. To prepare the outer material, initially, the minced meat is kneaded in a flat, large pyrex container. After kneading the minced meat for a while, bulgur is added slowly and the mixture is seasoned with salt and pepper, continuing the kneading process. In the kneading process, lukewarm water is also added (If too much water is added then bulgur will get swollen; therefore, it is necessary to adjust the water ratio appropriately). Kneading process should be continued until the consistency of a chewing gum is reached (about 1 hour). Nearer to reaching the desired consistency, the egg is added and the dough is kneaded for a short period (Egg addition is for it to act as an adhesive so that the outer material does not smear).

After the preparation of the outer material, the filling process takes place. Dumplings are closed tightly after the filling is stuffed. The dumplings shaped in the size of an egg are cooked in one dessertspoon of salt added boiling water for 10-12 min. Cooked dumplings are drained and covered with a mixture made of an egg and a bowl of flour; then fried in a pan at low heat (egg may burn if fried at high heat).

Yöresel Yemekler



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1 kg. aşurelik buğday (yöresel ismi "den") –çiğ olarak
- 1 kase nohut
- 1 kase yöreye özgü kuru fasulye
- 1/2 kg. kemikli et (ilikli olması bakımından kaval kemiği bölgesinden ve yağlı)
- 1 yemek kaşığı tereyağı (sos için)

Ingredients (6 servings) :

- 1 kg of husked wheat (local name "den") - raw
- 1 cup chickpeas
- 1 cup white beans indigenous to the region
- 1/2 kg boned meat (from shin bone for it to have marrow and high-fat)
- 1 tablespoon butter (for sauce)

Yemeği Hazırlayan : Gülsüm Diler

Hazırlanışı:

Bir tencerede et*, nohut ve fasulye kaynatılır. Et kemiğinden ayrılacak kıvama geldiğinde kemikler sıyrılır ve çıkartılır. Daha sonra buğday katılır. Buğday iyice suyunu çektikten sonra, kuru kalmaması için ara ara sıcak su katılarak kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Malzemelerin iyice harmanlanması ve özellikle etin erimesi için sürekli olarak karıştırmaya devam edilir. Malzemeler birbirleriyle özdeşleştiğinde servise hazır hale gelmiş olur*. Yanında iştah açıcı olması nedeniyle turşu ile servis edilmesi önerilir.

*Et iliğini salması için kemiğiyle birlikte katılır ve özellikle yemeğe lezzeti katan da budur
*Yemek servise hazır hale gelmiş olsa da tenceredeki miktar bitinceye kadar ateş kapatılmamalıdır. Çünkü yemek katılaşabilir.

Meal Prepared by : Gulsum Diler

Preparation:

Meat*, chickpeas, and beans are boiled in a pot. When the meat is separable from the bone, meat is peeled off and removed. Then, the wheat is added. After the wheat thoroughly absorbs the water, cooking is continued while adding hot water occasionally for the mixture not to get dry. Continuous stirring is applied for the materials to be blended thoroughly and especially for the meat to thaw. When materials are identified with each other, the dish is ready to serve*. It is recommended to be served together with pickles as savory appetizers.

*Meat is boiled together with the bone so as to release the marrow and this is particularly what adds flavor to the meal.

*Even if the meal is ready to be served, the stove should not be turned off until the food in the pot is finished. That is because the food may solidify.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (5 kiloluk) :

- 3 kg. yöreye özgü kavun (ham halde)
- 1 adet limon
- 2 diş sarımsak
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu
- 1.5 lt. su
- 1'er çay kaşığı kuru reyhan ve karanfil
- 1 çay bardağı sirke
- 1 çay kaşığı toz şeker

Ingredients (for 5 kilos) :

- 3 kg melon indigenous to the region (in raw form)
- 1 lemon
- 2 cloves garlic
- 1/2 bunch parsley
- 1 dessertspoon rock salt
- 1.5 l water
- 1 teaspoon dried purple basil and clove each
- 1 tea glass vinegar
- 1 teaspoon granulated sugar

Yemeği Hazırlayan : Şengül Özen

Hazırlanışı:

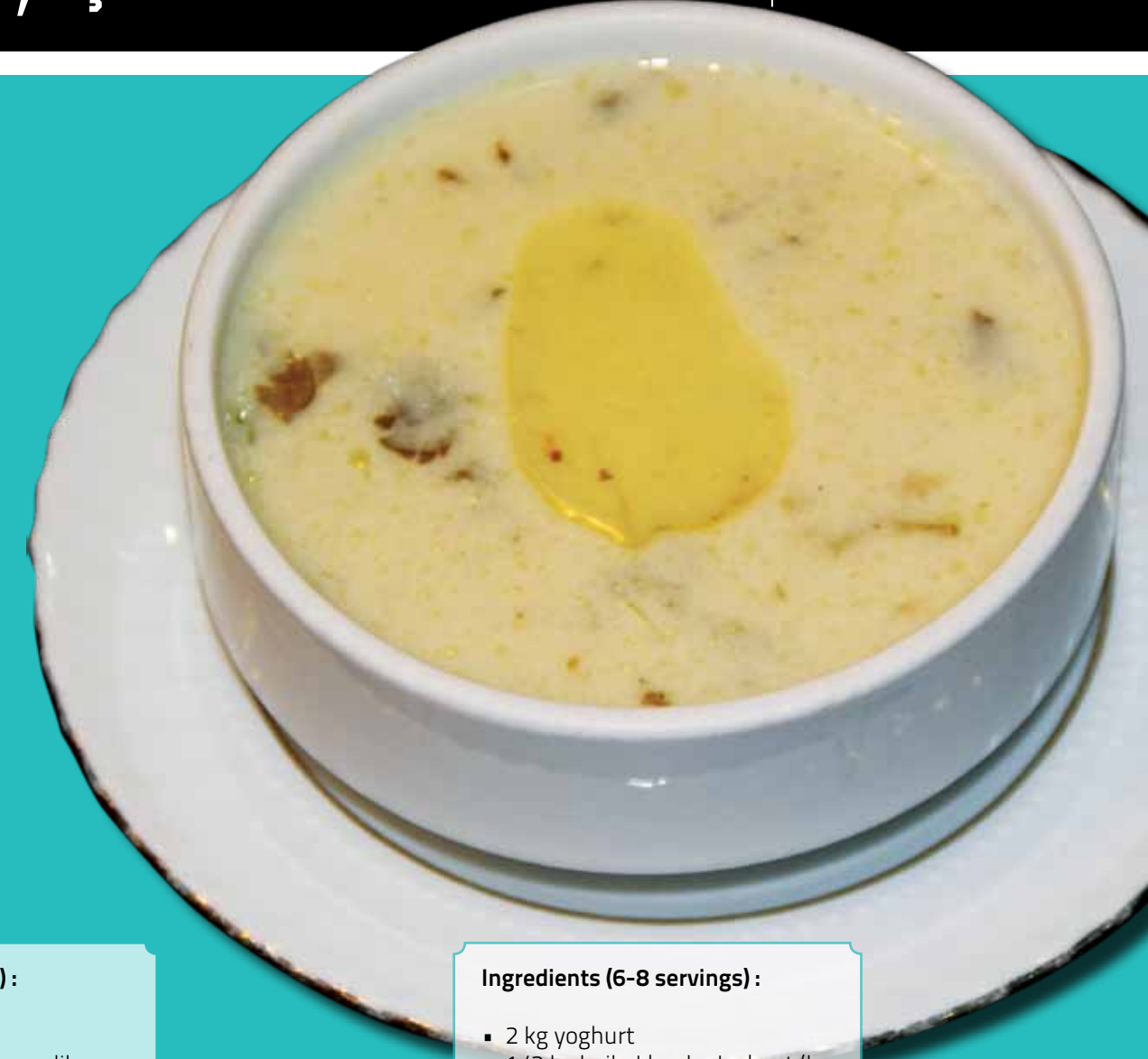
İlk olarak kavanozun dibine dağılmaması için bağlanmış olan maydanozlar demet halinde konur. Üzerine içindeki suyunu salması için birkaç yerinden delinmiş olan kavunların yarısı konur. Onun üzerine ise sarımsaklar, reyhan ve karanfil eklenir. Malzemelerin arasına karpuz dilimi şeklinde kesilmiş olan 2 parça limon konur. Üzerine tekrar kalan kavunlar eklenir. Daha sonra kaya tuzu ve toz şeker serpiştirilir ve kalan 2 parça limon da yine malzemelerin arasına konur. Daha sonra sirke katılır. Son olarak daha önceden kaynatılmış ve dinlendirilmiş olan su malzemelerin çok hafif üzerini taşıyacak kadar katılır. Kavanozun ağzı tam olarak sıkı olmayacak şekilde kapatılır ve 3 gün süreyle oda sıcaklığında bekletilir. 3 günün sonunda kavanozun kapağı açılarak ince bir oklavayla hafif karıştırılarak malzemelerin hava alması sağlanır. Daha sonra kapak hiç hava almaya- cık şekilde sıkıca kapatılır ve güneş görmeyen serin bir ortamda mevsimine göre 30 veya 15 gün bekletilir (serin mevsimde 30, sıcak mevsimde ise 15 gün bekleme süresi yeterlidir)

Meal Prepared by : Sengul Ozen

Preparation:

Firstly, parsley, tied in bunches for them to not disperse, is placed at the bottom of the jar. Half of the melons, pierced in several places for them to ooze their juice are placed on top of the parsley. Garlic, purple basil, and cloves are added on top of the melons. 2 pieces of lemon, cut in the shape of a watermelon slice, are placed between the ingredients. The remaining melons are placed again on top of these. Then the rock salt and sugar are sprinkled and the remaining two pieces of lemon are again placed between the ingredients. Then the vinegar is added. Finally, the water previously boiled and left to stand is added to go slightly over the material placed in the jar. The lid is put on the jar so as not to be closed tightly and the jar is kept at room temperature for 3 days. At the end of 3 days, the lid of the jar is opened and the ingredients are mixed lightly by means of a thin rolling pin so that they are aired. Then the lid is closed air-tight and the jar is kept at a cool place away from sunlight for 30 or 15 days depending on the season (30 days in cool season and 15 days in warm season are sufficient).

Yöresel Yemekler



İçindekiler (6-8 kişilik) :

- 2 kg. yoğurt
- 1/2 kg. haşlanmış aşurelik buğday (yöresel ismi "den")
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 tutam salamura edilmiş aş otu-yoksa nane
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 lt. ılık su

Ingredients (6-8 servings) :

- 2 kg yoghurt
- 1/2 kg boiled husked wheat (local name "den")
- 1 cup boiled chickpeas
- 1 tablespoon flour
- 1 egg
- 1 pinch coriander - if not available, mint
- 1 tablespoon vegetable oil
- 2 l lukewarm water

Yemeği Hazırlayan : Halime Demirel

Hazırlanışı:

İlk olarak un, yumurta ve su ile yoğurt inceltilir. Haşlanmış buğday ve nohutlar eklenir ve ateşte karıştırılarak kaynatılır. Karıştırma işlemi ayranın kesilmemesi için kaynayanaya kadar sürekli olarak yapılır. Kaynama işlemi tamamlandıktan sonra 1-2 dk. daha kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Diğer taraftan, bir tavada aş otu veya nane sıvı yağda kavrulur. Pişmiş olan çorba kâselerde üzerine aş otu veya nane ile hazırlanan sos gezdirilerek servise sunulur.

Meal Prepared by : Halime Demirel

Preparation:

Firstly, yoghurt is diluted with flour, egg, and water. Boiled wheat and chickpeas are added and the mixture is boiled on the hob while stirring. The mixture is continuously stirred until boiling to prevent the buttermilk from curdling. After the mixture is boiling, it is cooked for another 1-2 min at low heat. On the other hand, coriander or mint is roasted in vegetable oil in a pan. Cooked soup is served in bowls after the sauce prepared with coriander or mint is drizzled over the top.

Kartol Dolması – Kartol Stuffing

ERZURUM / Tekman – Merkez / Tekman – Central

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 2 kg. patates
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- **İç Malzeme için:**
- 1 su bardağı haşlanmış ince bulgur
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı pul biber

Ingredients (6 servings) :

- 2 kg potato
- 1 cup yoghurt
- 2 cloves garlic
- **For the filling:**
- 1 cup cooked fine bulgur
- 1 tablespoon flour
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 tablespoon salt
- 1 teaspoon crushed red pepper
- 1 teaspoon black pepper

Yemeği Hazırlayan : Hamide Uluçay

Hazırlanışı:

İlk olarak soyulmuş olan patatesler halka dilimi şeklinde ince olmayacak biçimde dilimlenir. Bir kap içerisinde bulgur, un, salça içerisine sıvıyağ, tuz, pul biber ve karabiber katılarak iyice yoğrulur. Bu şekilde iç malzeme hazırlanmış olur. Hazırlanan iç malzeme halka dilim şeklindeki patateslerin arasına konur. Doldurulmuş patatesler geniş bir tencereye dizilir. Tencereye patateslerin üzerini hafif geçecek seviyede sıcak su eklenir ve patatesler haşlanıncaya kadar pişirilir. Pişmiş olan patatesler bir tabağa konur üzerine hazırlanmış olan sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servise sunulur.

Meal Prepared by : Hamide Uluçay

Preparation:

First, peeled potatoes are sliced into not-so-thin rings. Vegetable oil, salt, crushed red pepper, and black pepper are added into bulgur, flour, and tomato paste and the mixture is kneaded thoroughly. In this way, the filling is prepared. The filling is placed between ring-shaped potato slices. Stuffed potatoes are stacked neatly in a large pot. Hot water is added into the pot so that it covers the potatoes and the potatoes are cooked until boiling. Cooked potatoes are placed on a plate and garlic yoghurt is drizzled over the top before they are served.

Bakraç (Zülfet) – Bucket (Zulfet)

ERZURUM / Tekman – Merkez / Tekman – Central

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (6-8 kişilik) :

- **Hamur için:**
- 1,5 kg. buğday unu
- 1 çay kaşığı maya
- 1 yemek kaşığı karbonat
- 1 yemek kaşığı dövülmüş kaya tuzu
- **İç Malzeme için:**
- 1 kg. ufak ufak kuşbaşı şeklinde doğranmış olan et (az yağlı)
- 1 adet kuru soğan
- **Üzerine Sos için:**
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı dut pekmezi

Ingredients (6-8 servings) :

- **For the dough:**
- 1.5 kg wheat flour
- 1 teaspoon yeast
- 1 tablespoon baking soda
- 1 tablespoon crushed rock salt
- **For the filling:**
- 1 kg meat cut into small cubes (low fat)
- 1 onion
- **For the sauce:**
- 1 tablespoon butter
- 1 cup mulberry molasses

Yemeği Hazırlayan : Gülbahar Demirel

Hazırlanışı:

İlk olarak, hamur için gerekli olan malzemeler derin bir kap içerisinde orta karar sertlikte olacak şekilde yoğrulur. Hazırlanan hamurdan kesilen parçalar oklavayla orta boy yuvarlak bir fırın tepsisi büyüklüğünde çok fazla ince olmayacak şekilde açılır. 20-30 dk. kadar üzerine nemli bir bez örtülerek dinlenmeye bırakılır. Bu arada ayrı bir yerde ufak ufak yemeklik olarak doğranmış olan soğanlar bir tavada hafif çığ kalacak şekilde kavrulur üzerine etler eklenip kavurma işlemine devam edilir. Etler piştikten sonra iç malzeme de hazırlanmış olur. Hazırlanan hamurlardan bir kat fırın tepsisinin içerisine yerleştirilir. Üzerine özellikle hamurun orta kısmına daha yoğun olacak şekilde hazırlanan iç malzemeden konur ve hamur kapatılır. Tandır üzerinde yaklaşık 2 saat kadar pişirilir. Bakracın pişmesine çok az bir zaman kaldığında bir tavada tereyağında pekmez boncuk boncuk oluncaya kadar kavrulur. Pişmiş olan bakracın üst kısmındaki hamurunun orta kısmı kesilerek elle ufak ufak parçalanır yine orta kısma katılır. Üzerine hazırlanan tereyağlı pekmez sosu gezdirilerek servise sunulur.

Not: Tepsinin üzerini hamurun yapışmaması için hafif yağlamak gerekmektedir.

Meal Prepared by : Gulbahar Demirel

Preparation:

Firstly, the ingredients required for the dough are kneaded inside a deep bowl until they are medium hard. Pieces cut from the prepared dough are rolled using a thin rolling pin so as to reach the size of a medium sized circular baking tray and so as not to be very thin. They are covered with a damp cloth and left to rest for approximately 20-30 min. Meanwhile, fine-chopped onions are fried in a pan separately, so as to remain slightly raw; then the meat is added onto them and frying is continued. After the meat is cooked, the filling is ready. One layer of the prepared dough is placed inside the baking tray. Filling is spread onto the dough especially with more material in the middle part of the dough. The dough is covered with another rolled sheet of dough tightly. Then it is cooked in tandoor for about 2 hours. Nearer to the time that the Bucket will be fully cooked, molasses is roasted in butter in a pan until beads are formed. Middle part of the cooked bucket is cut, broken down into small pieces by hand and again added into the middle section. The prepared molasses butter sauce is sprinkled on the dough and the dish is served.

Note: The tray should be lubricated slightly before placing the dough to prevent sticking.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 adet lavaş ekmeği
- 300 gr. kıyma
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients (4 servings) :

- 1 piece lavash bread
- 300 g ground beef
- 1 cup cooked green lentils
- 1 onion
- 1 cup strained yoghurt
- 2 cloves garlic
- 2 tablespoons butter
- 3 cups water
- 1 dessertspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Münevver Hazık

Hazırlanışı:

Lavaş ekmeği elle ufak parçalara ayrılır. Diğer taraftan, süzme yoğurt, su ve tuz ile bir kaptaki çırpılarak hafif kıvamlı ayran elde edilir. Ayranın içerisine dövülmüş olan sarımsaklar eklenerek karıştırılır. Bir tavada 1 kaşık tereyağında soğanlar hafif çiğ kalacak şekilde kıyma ile birlikte kavrulur ve üzerine isteğe göre baharat eklenir. Sırasıyla ayran ve kavrulmuş kıyma parçalanmış lavaş ekmeğinin üzerine eklenir. Daha sonra 1 tavada eritilmiş tereyağı üzerine gezdirilerek servise sunulur.

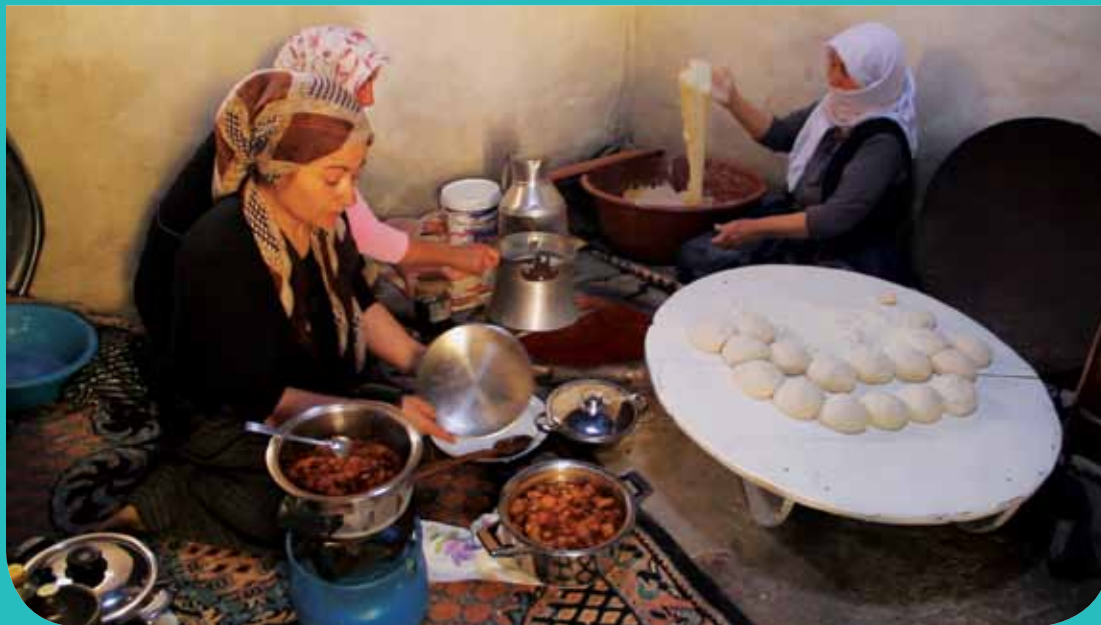
Meal Prepared by : Munevver Hazık

Preparation:

Lavash bread is divided into small pieces by hand. On the other hand, strained yoghurt is whipped with water and salt in a bowl to obtain buttermilk. Crushed garlic is added to the buttermilk and mixed. Onions are roasted together with the minced meat in 1 tablespoon butter in a skillet so that onions remain slightly raw and this mixture is seasoned as desired. The buttermilk and the roasted minced meat are added onto the shredded lavash bread, respectively. Then the dish is served after butter melted in a pan is drizzled over the top.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- **Hamur için:**
- 1 kg. buğday unu
- 600 ml. Su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı maya
- **İç Malzeme için:**
- 400 gr. Un
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Ingredients (6 servings) :

- **For the dough:**
- 1 kg wheat flour
- 600 ml Water
- 1 tablespoon salt
- 1 teaspoon yeast
- **For the filling:**
- 400 g Flour
- 2 tablespoons butter

Yemeği Hazırlayan : Halime Demirel

Hazırlanışı:

Hamur için gerekli olan malzemeler derin bir kap içerisinde iyice kıvamını alıncaya kadar yoğrulur. Yaklaşık 30 dk. kadar üzerine nemli bir bez örtülerek dinlenmeye bırakılır. Bu arada, ayrı bir yerde un tereyağında kavrulur. Helva elde edilir (Helva sert olmalıdır). Daha sonra dinlendirilmiş olan hamurdan kesilen parçalar oklavayla çok ince ve çok geniş olmayacak şekilde açılır. 1 patile için alt ve üst bölümde yer alacak şekilde iki açılmış hamur kullanılır. Alt kısımdaki hamurun içerisine hazırlanmış olan un kavurması yayılarak konur. Daha sonra bir başka açılmış hamurla üzeri iyi bir şekilde kapatılır. Tavada sıvı yağda 7-8 dk. kadar kızartılır. Kızaran patileler tavadan çıkarılıp bir tabağa konur, üzerine toz şeker eklenerek servise sunulur (Özellikle kahvaltılık olarak yenir).

Meal Prepared by : Halime Demirel

Preparation:

Ingredients required for the dough are kneaded in a deep bowl until the desired consistency is reached. The dough is then covered with a damp cloth and left to stand for about 30 min. In the meantime, flour is roasted in butter separately. Helva is obtained (Helva must be rigid). Then, pieces cut from the dough are rolled out using a thin rolling pin so that they are not very thin and very wide. Two phyllo are used for one patile; one at the bottom and one on the top. Roasted flour is spread on the phyllo which is to be at the bottom. Then the bottom phyllo is closed tightly with another phyllo. The dumpling is fried in vegetable oil in a pan for approximately 7-8 min. Fried 'patile's are taken out of the pan and placed on a plate; served after granulated sugar is sprinkled on them (they are especially for breakfast).

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1 kg. kuru kayısı (yörede yetişen, hafif mayhoş lezzette)
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 150-200 gr. Dövülmüş fındık içi

Yemeği Hazırlayan : Songül Köse

Hazırlanışı:

Kuru kayısılar tereyağı ve sıvı yağda birkaç dakika yumuşayınca kadar kavrulur. Kavrulmuş olan kayısılar bir tabağa konur. Üzerine dövülmüş fındık gezdirilir. Servise sunulur.

Not 1: İsteğe göre kavurma işlemi sırasında kayısıların ekşimsi tadını biraz bastırmak için toz şeker de eklenebilir.

Not 2: Bu yemek özellikle düğün, nişan gibi yöreye özgü eğlencelerde misafirlere sunulan olmaz olmaz ikramlar arasında gösterilmektedir.

Ingredients (6 servings) :

- 1 kg dried apricots (grown locally, have slightly tart flavor)
- 1/2 tea glass vegetable oil
- 1 tablespoon butter
- 150-200 g Crushed hazelnuts

Meal Prepared by : Songul Kose

Preparation:

Dried apricots are roasted in butter and vegetable oil for a few minutes, until soft. Roasted apricots are placed on a plate. Crushed hazelnut is drizzled over the top. The dish is served.

Note 1: Optionally, granulated sugar can be added during the roasting process to suppress the slightly sour taste of apricots.

Note 2: This dish is highlighted amongst the must-serve treats offered to guests especially in special events specific to the region such as engagement and wedding celebrations.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- **Erişte Hamuru için:**
 - 400 gr. un
 - 1 su bardağı su
 - 2 adet yumurta
 - 1 çay kaşığı tuz
- **Sos için:**
 - 2 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 orta büyüklükte kuru soğan
 - 500 gr. kıyma
 - 1 yemek kaşığı salça
 - 1 yemek kaşığı tuz
- **Sarımsaklı yoğurt için:**
 - 500 gr. yoğurt
 - 3 diş sarımsak

Ingredients (4 servings) :

- **For the noodle dough:**
 - 400 g flour
 - 1 cup water
 - 2 eggs
 - 1 teaspoon salt
- **For the sauce:**
 - 2 tablespoons butter
 - 1 medium onion
 - 500 g ground beef
 - 1 tablespoon tomato paste
 - 1 tablespoon salt
- **For the garlic yoghurt:**
 - 500 g yoghurt
 - 3 cloves garlic

Yemeği Hazırlayan : Nilgün Fırat

Hazırlanışı:

İlk olarak hamur hazırlama işlemi gerçekleştirilir. Bunun için bir kap içerisinde un, tuz, yumurta ve su karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen hamur oda sıcaklığında 15 dk. kadar dinlendirilir. Dinlendirilen hamur oklava yardımıyla erişte elde edilecek kalınlıkta açılır ve çeyrek daireler şeklinde 4 parçaya bölünür. Parçalar üst üste konur ve 2 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir. Daha sonra ise her bir şerit zikzaklar şeklinde kesilerek ufak üçgen parçalar elde edilir. Bu ufak üçgen parçalar kaynamış tuzlu suda 7-8 dk. kadar pişirilir. Pişmiş olan eriştelerin suyu süzülerek soğuk sudan geçirilir. Erişteler derin bir kap içerisinde alınır ve sarımsaklı yoğurt ile karıştırılır. Yoğurtlanmış eriştelere servis edilecek tabaklara alınır. İsteğe göre üzerine kıymalı sos veya sadece kızdırılmış tereyağı konularak servis edilir.

Meal Prepared by : Nilgun Firat

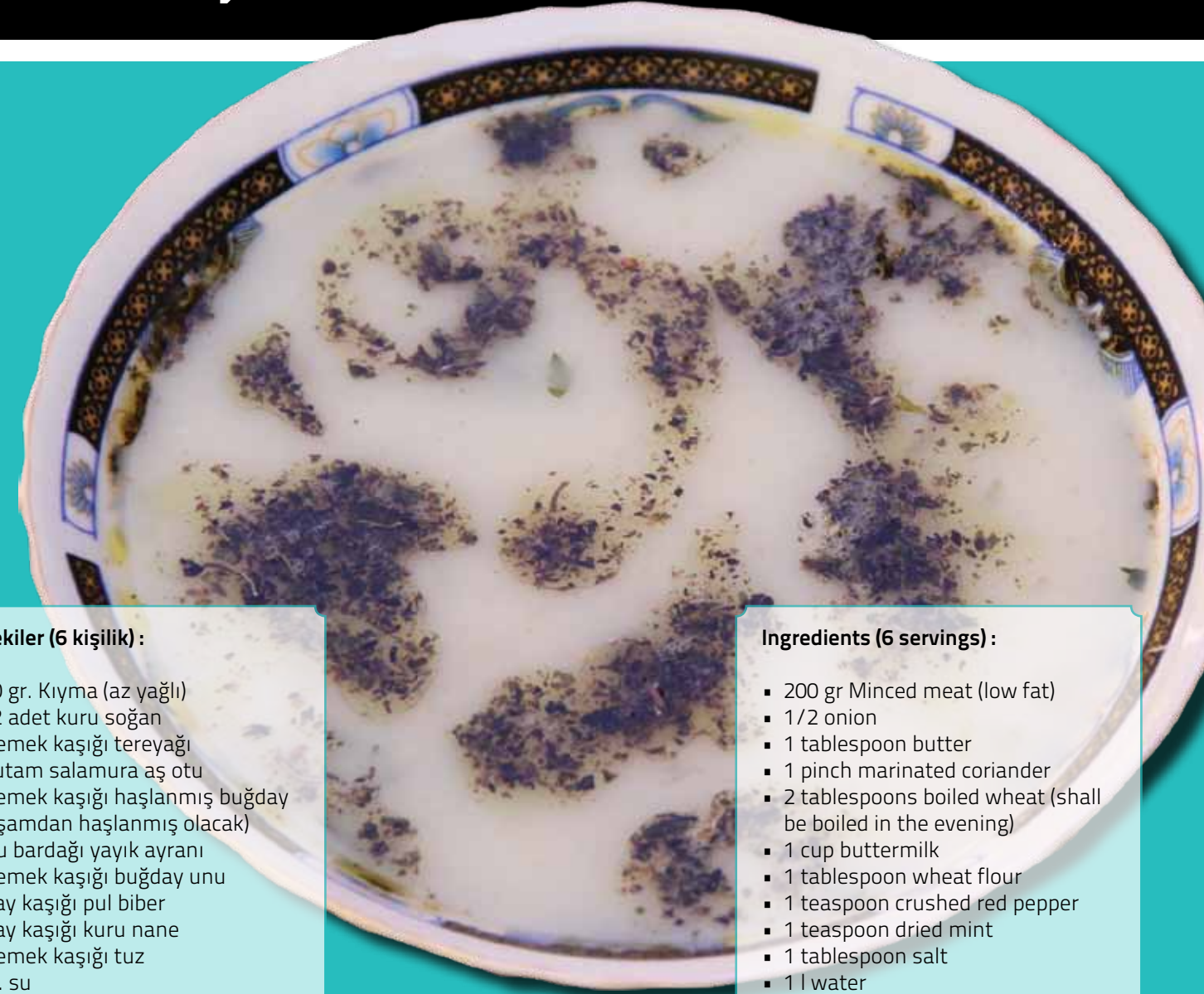
Preparation:

Initially, the dough preparation is performed. For this purpose, flour, salt, eggs, and water are mixed and kneaded in a bowl. The resulting dough is rested at room temperature for approximately 15 min. The rested dough is rolled out by means of a thin rolling pin to thickness required for cutting noodles and then it is divided into four parts in the form of quadrants. Parts are placed on top of each other and cut into 2 cm wide strips. Then, each strip is cut in the form of zigzags to obtain small triangular pieces. These small triangular pieces are cooked in boiled and salted water approximately 7-8 min. Cooked noodles are drained and exposed to cold water. Noodles are then taken into a deep pot and mixed with garlic yoghurt. The noodles covered with garlic yoghurt are placed on plates to be served. Optionally meat sauce or just heated butter is drizzled over the top before serving.

Gendime* Çorbası – Gendime* Soup

ERZURUM / Şenkaya – Merkez / Şenkaya – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 200 gr. Kıyma (az yağlı)
- 1/2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam salamura aş otu
- 2 yemek kaşığı haşlanmış buğday (akşamdan haşlanmış olacak)
- 1 su bardağı yayık ayranı
- 1 yemek kaşığı buğday unu
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 lt. su

Ingredients (6 servings) :

- 200 gr Minced meat (low fat)
- 1/2 onion
- 1 tablespoon butter
- 1 pinch marinated coriander
- 2 tablespoons boiled wheat (shall be boiled in the evening)
- 1 cup buttermilk
- 1 tablespoon wheat flour
- 1 teaspoon crushed red pepper
- 1 teaspoon dried mint
- 1 tablespoon salt
- 1 l water

Yemeği Hazırlayan : Cahide Ünal

Hazırlanışı:

İlk olarak 1 tatlı kaşığı tereyağında yemeklik olarak ufak doğranmış soğanlar hafif çiğ kalacak şekilde kavrulur. Üzerine ılık su katılır. Su kaynarken bir tepside kıyma, un, pul biber, karabiber ve tuz birlikte yoğrulur. Yoğrulmuş olan kıyma ufak yuvarlak köfteler haline getirilir. Köfteler bir kap içerisinde una bulanır ve kaynar suya bırakılır. Ardından buğday ve aş otu katılır ve hafif karıştırılır. Kaynayan suda malzemeler piştikten sonra yayık ayranı eklenir. Bir sonraki aşamada tuz eklenir ve bir süre daha karıştırılarak pişirilir. Çorba iyice kaynadıktan sonra kısık ateşte 1-2 dakika daha pişmeye bırakılır. Son aşamada bir tavada hazırlanmış olan tereyağında kavrulmuş kuru nane sosu çorbanın üzerine gezdirilerek servise sunulur.

Not 1: Ayran kesilmemesi için yavaş yavaş dökülerek ve karıştırarak katılmalıdır.

Not 2: Ayranı tuzdan önce katmak gerekir. Aksi durumda, tuz önceden atılırsa, yayık ayranın pişerken çürümmesine neden olabilir.

*Gendime kelimesinin karşılığı "buğdayın temizlenmiş ve yarı pişmiş durumdaki hali" şeklindedir.

Meal Prepared by : Cahide Unal

Preparation:

Initially, fine-chopped onions are roasted in 1 dessertspoon butter so as to remain slightly raw. Lukewarm water is added onto the onions. While the water is boiling, minced meat, flour, crushed red pepper, black pepper, and salt are kneaded together on a platter. Kneaded minced meat is formed into small round meatballs. Meatballs are dipped in flour in a bowl and then left inside boiling water. Then the wheat and the coriander are added and the mixture is stirred slowly. Buttermilk is added after the ingredients are cooked in the boiling water. In the next step, salt is added and the soup is cooked for some more time while stirring. Once the soup is boiled thoroughly, it is left for cooking at low heat for an additional 1-2 minutes. In the last step, the sauce of dried mint sauce roasted in butter in a separate pan is drizzled over the top of the soup before the soup is served.

Note 1: The buttermilk is poured slowly and while stirring to prevent curdling. Note 2: The buttermilk should be added before the salt. Otherwise, if the salt is added prior to buttermilk then it may cause the buttermilk to decay during cooking.

*Gendime means "cleaned and half-baked wheat".

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (4-6 kişilik) :

- 500 gr. Kemikli kuzu kaburga et
- 100 gr. Barbunya (yörede renkli fasulye olarak da isimlendiriliyor)
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı reyhan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yemeği Hazırlayan : Esin Yalçın

Hazırlanışı:

İlk olarak tereyağı eritilir. Ufak ufak yemeklik olarak doğranmış olan kuru soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine sırasıyla pul biber, salça ve daha önceden haşlanmış etler* eklenir ve kavurma işlemine birkaç dakika daha devam edilir. Bir sonraki aşamada küp şeklinde ve biraz irice doğranmış olan patatesler katılır ve birkaç kez karıştırılır. Daha sonra önceden haşlanmış olan barbunyalar ve üzerine nane, reyhan, pul biber, karabiber ve tuz eklenir. Son aşamada ise haşlanan etin suyu eklenerek birkaç kez karıştırılır. Pişirme işlemine patatesler ağızda ufalanıncaya kadar devam edilir. Bu şekilde sıcak olarak servise sunulur.

*Haşıl yemeği bu yörede eti olarak da yapılmaktadır.

*Eti kaynatmada kullanılan su dökülmez, daha sonra yemeğin suyu olarak kullanılır.

Ingredients (4-6 servings) :

- 500 g Boned lamb rib meat
- 100 g Pinto beans (referred to as colored beans in the region)
- 1 onion
- 2 potatoes
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 teaspoon dried mint
- 1 teaspoon crushed red pepper
- 1 teaspoon purple basil
- 1 teaspoon black pepper
- 1 dessertspoon salt

Meal Prepared by : Esin Yalçın

Preparation:

First, the butter is melted. Fine-chopped onions are roasted in butter until golden. Crushed red pepper, tomato paste, and pre-boiled meats* are added respectively and the roasting process is continued for a few more minutes. In the next step, potatoes which are cut into slightly larger cubes are added and the mixture is stirred several times. Then, pre-boiled pinto beans are added and mint, purple basil, crushed red pepper, black pepper, and salt are added on top of them. In the last step, meat stock obtained from boiling the meat is added and the mixture is stirred several times. The food is cooked especially until the potatoes are boiled and hence it becomes ready to serve in this manner.

*The water used in boiling the meat is not disposed of; it is used as meat stock later on.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- **Hamur için:**
- 1 adet yumurta
- 500 gr. Un
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu
- 1 çay kaşığı maya
- 1/2 lt. ılık su
- **Sos için:**
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı dut pekmezi

Ingredients (4 servings) :

- **For the dough:**
- 1 egg
- 500 g Flour
- 1 dessertspoon rock salt
- 1 teaspoon yeast
- 1/2 l lukewarm water
- **For the sauce:**
- 1 tablespoon butter
- 2 tablespoons mulberry molasses

Yemeği Hazırlayan : Keşminaz Çınar

Hazırlanışı:

Hamur için gerekli olan malzemeler derin bir kap içerisinde iyice yoğrulur. Yoğrulan malzemelerden elde edilen hamurun iyice kıvamını alabilmesi için sert bir zemin üzerinde yoğurma işlemine devam edilir. Daha sonra hazırlanmış olan hamur üzerine nemli bir bez örtülerek 1 saat kadar ekşimesi için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş olan hamur çok ince olmayacak şekilde ve ortası delinerek silindirik biçimi verilerek suretiyle bir yemek tabağı büyüklüğünde açılır (Ortasının delinme nedeni daha iyi pişmesini sağlamak içindir). Daha sonra bu şekilde hazırlanmış olan hamurlar içerisine bir tutam tuz katılmış olan kaynar suda 20 dk. kadar pişirilir. Pişen hamurlar tencereden alınır ve elle tutulacak sıcaklığa gelmesi beklendikten sonra lokum büyüklüğünde parçalara ayrılır ve bir yemek tabağı konur. Üzerine bir tavada boncuk boncuk oluncaya kadar kavrulmuş olan dut pekmezi sosu gezdirilerek servise sunulur.

Not: Hamur yapımında kaya tuzu kullanım nedeni, hamurun çok fazla yumuşamaması-erimemesini sağlamak içindir.

Meal Prepared by : Kesminaz Cinar

Preparation:

The ingredients required for the dough are kneaded thoroughly in a bowl. For the dough obtained from the kneaded ingredients to reach its desired consistency thoroughly, the kneading is continued on a hard surface. Then the prepared dough is covered with a damp cloth and left to rest for up to 1 hour for it to become sour. Rested dough is rolled to the size of a plate by leaving a hole in the middle and shaping it in the form of a cylinder, so as not to be very thin (the reason for leaving a hole in the middle is to ensure that it is cooked better). Then the dough prepared in such manner are cooked in boiling water with a pinch of salt added, for approximately 20 min. Cooked dough is taken out of the pot and left to stand until the temperature drops to a level that it is possible to hold them by hand; then, they are divided into pieces of Turkish delight size and placed on a broad and shallow plate. Mulberry molasses, which is roasted in a pan until the beads are formed, is drizzled over the top and the dish is served.

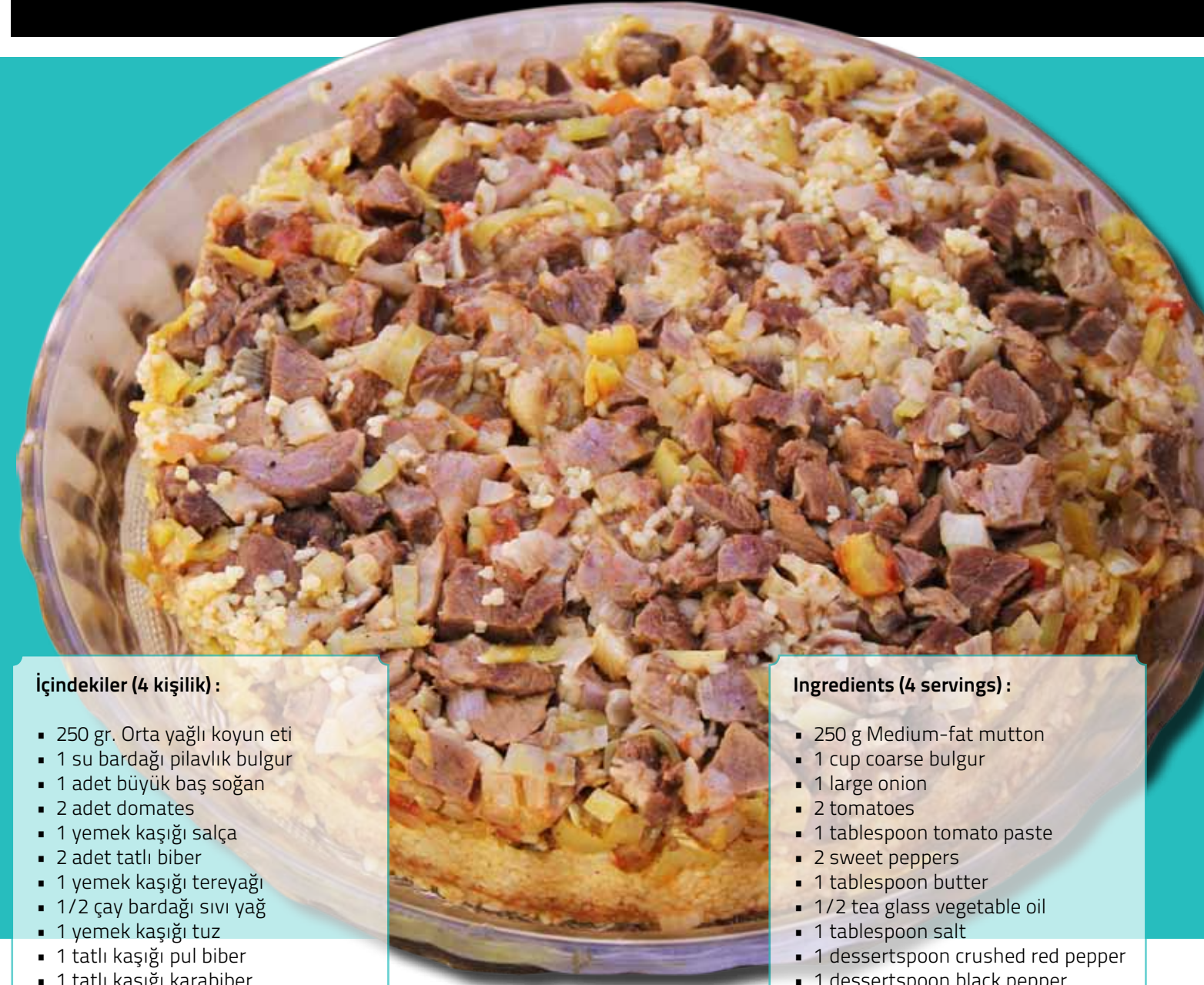
Note: The reason for using rock salt in kneading the dough is to ensure that the dough does not get very soft does not melt.

Etli Bulgur – Bulgur with Meat

ERZURUM / Şenkaya – Merkez / Şenkaya – Central

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 250 gr. Orta yağlı koyun eti
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 adet büyük baş soğan
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet tatlı biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Ingredients (4 servings) :

- 250 g Medium-fat mutton
- 1 cup coarse bulgur
- 1 large onion
- 2 tomatoes
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 sweet peppers
- 1 tablespoon butter
- 1/2 tea glass vegetable oil
- 1 tablespoon salt
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 dessertspoon black pepper

Yemeği Hazırlayan : Cahide Ünal

Hazırlanışı:

İlk olarak bir tencerede ufak ufak küp şeklinde doğranmış olan etler haşlanır. Bu arada tereyağı ve sıvıyağ tencerede birlikte kızartılır. Daha sonra ufak yemeklik olarak doğranmış soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber eklenerek kavurmaya devam edilir. Daha sonra sırasıyla kabuğu alınmış ve yemeklik olarak doğranmış domatesler ve salça katılıp kavrulur. Bir sonraki aşamada haşlanmış olan etler süzülerek katılır ve kavrulur. Üzerine tuz ve baharatlar eklenir ve kısa bir süre daha kavurmaya devam edilir. Daha sonra haşlanmış etin suyu eklenir ve 3-4 dk. kadar kaynatıldıktan sonra yemeğin suyu ayrı bir kaba aktarılır ve bulgur yemeğe katılıp karıştırılır. Bulgur da kavrulup diğer malzemeler ile harmanlanmış olduktan sonra ayrı bir kap içerisindeki etin suyu tekrar tencereye eklenir ve bulgur suyu iyice çekinceye kadar pişirmeye devam edilir. Son aşamada ise, etler yemek pişerken daha yoğun olarak tencerenin dibine çöktüğünden yemek tencereden bir tepsiye ters yüz edilerek bırakılır. Bu şekilde servise sunulur.

Meal Prepared by : Cahide Unal

Preparation:

Initially, diced meat is boiled in a pot. In the meantime, butter and oil are fried together in a pan. Then, fine-chopped onions are roasted in cooking oil until golden. Crushed red peppers are added and roasting is continued. Then peeled off and fine-chopped tomatoes and tomato paste are added respectively and the mixture is roasted. In the next step, meat is drained and added onto the tomatoes and roasted. The mixture is seasoned with salt and spices and the roasting is continued for a short time. Then the meat stock is added and the mixture is boiled for approximately 3-4 min.; following this, the stock of the food is taken to a separate container and bulgur is mixed with the meat. After the bulgur is roasted and blended with other ingredients, the meat stock which has been taken to a separate container is added back to the pot and the food is cooked until bulgur thoroughly absorbs the stock. In the last step, since the meat precipitates at the bottom of the pot during cooking, the food is placed on a tray by turning upside down. In this way, the dish is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- **Şurup için:**
- 500 gr. Toz şeker
- 600 ml. Su
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- **Hamur için:**
- 2 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 300 gr. Un

Ingredients (6 servings) :

- **For the syrup:**
- 500 g Granulated sugar
- 600 ml Water
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- **For the dough:**
- 2 cups milk
- 1 egg
- 1/2 teaspoon salt
- 1 sachet baking powder
- 300 g Flour

Yemeği Hazırlayan : Esin Yalçın

Hazırlanışı:

Bir kap içerisinde süt, yumurta, tuz, kabartma tozu ve un karıştırılarak yoğrulur. Bu şekilde hamur elde edilir. Hamur üzerine nemli bir bez konarak 30 dk. kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamurdan yumruk büyüklüğünden bezeler alınarak oklavayla ince yufkalar açılır. Yufkalardan 2 parmak genişliğinde olacak biçimde şeritler kesilir. Şeritler bir ucundan çatalla tutularak sarılır. Güle benzeyen bir biçim elde edilmiş olur. Daha sonra hamurlar kızgın yağda kızartılır ve sıcak seviyede üzerine hazırlanmış olan şurubu dökülür. Üzerine dövülmüş fındık veya ceviz içi serpilerek servise sunulur.

Meal Prepared by : Esin Yalçın

Preparation:

Milk, egg, salt, baking powder, and flour are mixed and kneaded in a bowl. In this way the dough is obtained. The dough is covered with a damp cloth and left to rest for approximately 30 min. Fist sized lumps are formed of the rested dough and then rolled out using a thin rolling pin. Two fingers wide strips are cut out from the phyllo. Strips are wrapped up by holding one end with a fork. Hence a rose-like form is obtained. Then, the prepared dough is fried in boiling vegetable oil and the syrup is poured on when they are still hot. They are served after sprinkling with crushed hazelnuts or walnuts.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 400 gr. Kemikli ve Yağsız Sığır Eti
- 1 Kg. Kızamık Pancarı (Yöredeki dağlardan toplanır)
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 çay kaşığı pul biber
- 5 su bardağı ılık su

Ingredients (6 servings) :

- 400 g lean bone-in beef
- 1 kg Measles beet (collected from the mountains in the region)
- 1 onion
- 2 tablespoons tomato paste
- 3 tablespoons butter
- 1 tablespoon salt
- 2 cups coarse bulgur
- 1 teaspoon crushed red pepper
- 5 cups lukewarm water

Yemeği Hazırlayan : Ayten Aksakal

Hazırlanışı:

Bir tencerede ufak ufak doğranmış olan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salça eklenerek yine hafif kavrulur. Bir sonraki aşamada, daha önceden hafif haşlanmış etler katılır ve bir süre kavrulduktan sonra küçük parçalar halinde doğranmış olan kızamık pancarı yaprakları eklenir. Bu işlemden sonra çiğ durumdaki pilavlık ince bulgur ve ardından ılık su yavaş yavaş ve bir yandan da karıştırmaya devam edilerek tencereye eklenir. Yemek 15 dk. orta düzey ateşte pişmeye bırakılır.

Not 1: Kullanılan et sert olduğundan, kızamık pancarı etlerle birlikte katılmamalıdır. Çünkü etlerin yumuşaması beklenene kadar kızamık pancarı yaprakları sünebilir.

Not 2: Kızamık pancarı yaprakları özünde mayhoş bir tada sahip olduğundan ve yemeğin lezzetini bozması için çok fazla baharat katılmaması önerilir.

Meal Prepared by : Ayten Aksakal

Preparation:

Fine-chopped onions are sautéed in a pot until golden. Then, tomato paste is added and again lightly roasted. In the next step, lightly pre-boiled meat is added and the mixture is roasted for a while; then the measles beet leaves chopped into small pieces are added. After this process, the raw, fine bulgur is added to the mixture while stirring followed by addition of lukewarm water slowly. The meal is left to cook for 15 min. at medium heat.

Note 1: Since the meat used is tough, measles beet should not be added together with the meat. That is because the measles beet leaves may stretch while waiting for the meat to become tender.

Note 2: Since the measles beet leaves have a sour taste, it is recommended to avoid adding too much spice in order not to spoil the taste of the food.

ERZURUM / Tortum – Merkez / Tortum – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1,5 kg. kurutulmuş (yörede "arıklı" olarak adlandırılmaktadır) yeşil fasulye
- 400 gr. kemikli ve yağlı et
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 su bardağı dövülmüş buğday
- 5 su bardağı ılık su

Ingredients (6 servings) :

- 1.5 kg dried (referred to as "rawhide" in the region) green beans
- 400 g bone-in and high-fat meat
- 4 tablespoons butter
- 3 tablespoons tomato paste
- 2 onions
- 1 tablespoon salt
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 2 cups crushed wheat
- 5 cups lukewarm water

Yemeği Hazırlayan : Ayten Aksakal

Hazırlanışı:

Bir tencerede tereyağı kızartılır ve üzerine ufak parçalar halinde doğranmış olan kuru soğanlar eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salça eklenerek hafif kavrulur. Bir sonraki aşamada kuşbaşı şeklinde doğranmış olan etler tencereye katılır ve kavrulur. Etleri kavurma işlemini takiben arıklı fasulyeler eklenir ve yine bir süre kavrulur ve daha sonra buğday, ardından sırasıyla tuz, pul biber ve su katılır. Kısa bir süre daha karıştırma işleminde bulunduktan sonra yemek ocaktaki ateşten alınarak tencereden güvece aktarılır ve tandırda yaklaşık 1 saat süre pişmeye bırakılır.

Not 1: Yemeğin yanında halka şeklinde kesilmiş soğanların üzerine hafif limon, pul biber ve özellikle yöredeki dağlık alanlardan toplanmış olan reyhan eklenerek hazırlanan salata ile servis edilmesi önerilir.

Not 2: Yemeğin en önemli özelliği güveç kapta ve tandırda pişirilmesidir. Bu nedenle pişirme işleminin ocakta ve tencerede pişirilmesi istenilen lezzete ulaşmayı engelleyebilir.

Meal Prepared by : Ayten Aksakal

Preparation:

The butter is fried in a pot and fine-chopped onions are added onto it; the onions are roasted until golden. Then, tomato paste is added and lightly roasted. In the next step, the meat cut in cubes are added into the pot and roasted. Following the process of roasting meats, rawhide beans are added and roasted for some time; later, wheat, then salt, crushed pepper and water are added respectively. After mixing for a while, the meal is taken off the hob and transferred into a crock pot and left to cook in tandoor for about an hour.

Note 1: It is recommended that the meal is served with a side dish, a salad prepared with ring-cut onions, some lemon, crushed pepper and especially purple basil collected in the mountainous areas of the region.

Note 2: The most important characteristic of this meal is that it is cooked in crock pot and in tandoor. For this reason, cooking this meal in a cooking pot on the stove may prevent achieving the desired flavor.

ERZURUM / Çat – Merkez / Cat – Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8-10 kişilik) :

- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 su bardağı
- 1 kg. den
- 1 bütün tavuk
- 300 gr tereyağı
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tuz

Ingredients (8-10 servings) :

- 1 cup white beans
- 1 cup chickpeas
- 1 kg husked wheat (local name: 'den')
- 1 whole chicken
- 300 g butter
- 2 onions
- 1 tablespoon salt

Yemeği Hazırlayan : Zennure Taş

Meal Prepared by : Zennure Tas

Hazırlanışı:

İlk olarak fasulye, nohut, den ve bütün tavuk tencerede kaynamış suyun içerisine atılır. Tavuk iyice piştikten sonra çıkartılır. Bu şekilde tavuğun yemeğe özünü bırakması sağlanır. Diğer malzemeler ise birbirleriyle özdeşleşinceye ve suyu iyice çekinceye kadar pişirmeye devam edilir. Daha sonra kısık ateşte birkaç dakika daha karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Bu arada ayrı bir tavada tereyağı ve soğan sosu hazırlanır. Tabağa konan keşkek üzerine gezdirilir. Yanında haşlanan tavuk ile birlikte servis edilir.

Preparation:

Initially, beans, chickpeas, husked wheat, and whole chicken are put into boiling water. The chicken is taken out after it is thoroughly cooked. In this way, the chicken is decocted. The remaining ingredients are cooked until they are identified with each other and the water has evaporated. Then the meal is continued to be cooked over low heat for a few more minutes while stirring. Meanwhile, butter and onion sauce is prepared in a separate pan. This sauce is drizzled over the husked wheat which is placed on a plate. It is served with boiled chicken.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (10 kişilik) :

- 1 kg. kuru fasulye (yöreye özgü, zengin minerallerle beslenen organik gübreli rakımı yüksek ve alüvyonu bol olan topraklarda yetişmektedir)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1'er yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağ (ağaçtan yapılmış yayıklarda üretilmektedir)
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- Yarım kg. kuşbaşı doğranmış bonfile eti
- 3 lt kaynamış su
- 1 su bardağı süt
- 4 adet kesme şeker

Ingredients (10 servings) :

- 1 kg white beans (indigenous to the region, grows in soils rich with minerals, fertilized organically, at high altitudes, and with plenty of alluvium)
- 1 large onion
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon red pepper paste
- 2 tablespoons butter (produced in butter churns made of wood)
- 1 dessertspoon vegetable oil
- 1 tablespoon salt
- Half kg sirloin steak chopped in cubes
- 3 l boiled water
- 1 cup milk
- 4 cubes sugar

Yemeği Hazırlayan : Nevzat Yılmaz

Hazırlanışı:

İlk olarak fasulyeler sıcak suyun içerisine konur ve içerisine lezzet katması amacıyla süt eklenir ve 12 saat kadar tencerede bekletilir. Daha sonra bekletilen fasulyelerin suyu süzülür. Ufak ufak doğranmış soğanlar tencerede hafif sıvıyağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra sırasıyla tereyağı ve salça eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Yemeğin renginin güzel bir görünüm alabilmesi için salçanın yakılmadan kavrulması gerekmektedir. Salça kavrulduktan sonra ise ufak olarak doğranmış olan kuşbaşı etler kavrulması için katılır. Tüm kavurma işlemleri tamamlandıktan sonra su ve fasulyeler katılır ve tencerenin kapağı kapatılır. 1.45 dk kadar pişmeye bırakılır. Fasulyeler suyu çok fazla çekebildiğinden arada tencerenin kapağı açılarak su miktarı kontrol edilmeli ve gerekirse su ilave edilmelidir. Yanında süzme yoğurt ile servis edilmesi önerilir.

Meal Prepared by : Nevzat Yılmaz

Preparation:

First, beans are placed in hot water and milk is added to give flavor and left to stand in the pot for approximately 12 hours. Then, the beans are drained. While the beans are drained, on the other hand, fine-chopped onions are roasted lightly with vegetable oil in a pot until golden. Later on, respectively, butter and tomato paste are added and roasting is continued. For the meal to have a nice color, tomato paste should be roasted without burning. After the paste is roasted, diced meat is added into the pot for it to be roasted as well. After all roasting processes are completed, the water and beans are added and the lid is put on the pot. The meal is left to cook for 1:45 min. Since the beans can draw too much water, the lid of the pot should be opened to check the water amount and water should be added if necessary. It is recommended to serve this dish with strained yoghurt.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 250 gr. Koloti peyniri (yöreye özgü, yağsız ve az tuzlu)
- 1,5 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı buğday unu
- 1 su bardağı ılık su

Ingredients (4 servings) :

- 250 g Koloti cheese (specific to the region, non-fat and low-salt)
- 1.5 tablespoons butter
- 1 tablespoon salt
- 1 tablespoon wheat flour
- 1 cup lukewarm water

Yemeği Hazırlayan : Fikriye Akıldız

Hazırlanışı:

Peynirler kibrit kutusu ebadında doğranır. Üzerine buğday unu ve ılık su eklenerek kaşıkla hafif karıştırılarak peynire yedirilir ve tavada ateşe konarak peynir eritilir. Bu arada hafif karıştırmaya devam edilir. Eriyen peynirin üzerine ayrı bir yerde tavada kızartılan tereyağı gezdirilir, hafif karıştırılır ve yemek servise hazır hale gelir.

Not: Yemeğin tabaklara konulmadan, sıcaklık özelliğini kaybetmemesi için tavada sıcak olarak servis edilmesi önerilir.

Meal Prepared by : Fikriye Akıldız

Preparation:

Cheese is cut into pieces in the size of a box of matches. Wheat flour and lukewarm water are added onto them and mixed lightly by means of a spoon so as to get a homogeneous mixture. Then the mixture is placed in a pan on the stove and the cheese is melted. In the meantime, lightly stirring is continued. Butter fried in a separate pan is poured onto the melted cheese, again the mixture is stirred lightly and the meal is ready to serve.

Note: It is recommended that this meal is served directly from the pan, without putting in plates for it to not lose its temperature.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 2 su bardağı kaymak
- 1 su bardağı mısır unu
- 100 gr. Koloti
- 1/2 çay bardağı ılık su

Ingredients (4 servings) :

- 2 cups cream
- 1 cup corn flour
- 100 g Koloti
- 1/2 tea glass lukewarm water

Yemeği Hazırlayan : Fikriye Akyıldız

Meal Prepared by : Fikriye Akyıldız

Hazırlanışı:

Bir tavada kaymak iyice kaynatılarak eritilir. Üzerine mısır unu eklenir ve kaymak yağını üzerine verinceye ve mısır unu rengini alıncaya kadar kavrulur. Üzerine çok fazla kuru olmaması için su ilave edilir ve hafif karıştırılır. Daha sonra ufak olarak küp küp doğranmış olan peynirler ilave edilir. Kısa bir süre kısık ateşte bekletilir ve yemek servise hazır hale getirilmiş olur. Yanında süzme bal ile servis edilmesi önerilir.

Preparation:

In a skillet, cream is melted by boiling thoroughly. Corn flour is added onto it and they are roasted until the fat of the cream is separated and surfaced and the corn flour is browned. Water is added to prevent the mixture from becoming too dry and the mixture is stirred lightly. Then, diced cheese is added. The mixture is left on low heat for a short period of time and then the meal is ready to serve. It is recommended to serve this dish with liquid honey.

Zeytinyağlı Yalancı Dolma – Stuffed Vine Leaves with Olive Oil

ERZURUM / Uzundere-Ulubağ Köyü / Uzundere-Ulubag Village

Yöresel Yemekler Local Cuisine



"Baltaş Turizm A.Ş. İskele Alabalık Tesisleri"



İçindekiler :

- 500 gr. Üzüm Yaprağı (Özellikle Körpelerinden İyi Pişmesi İçin)
- 150 gr. Pilavlık Pirinç
- 1 demet maydanoz
- 1 adet kuru Soğan
- 1 çay kaşığı taş Nanesi (yöreye özgü ve dağlık alanlarda yetişmektedir)
- 1'er çay kaşığı Pul biber ve Karabiber
- 2 çay bardağı zeytinyağı

Ingredients :

- 500 g vine Leaves (especially tender ones for them to get cooked well)
- 150 g rice
- 1 bunch parsley
- 1 Onion
- 1 tea spoon stone mint (indigenous and grown in mountainous areas)
- 1 tea spoon crushed red pepper and black pepper
- 2 tea glasses olive oil

Yemeği Hazırlayan : Gülsüm Gümüşçü

Hazırlanışı:

Pilavlık pirinç bir kapta ılık su içerisinde demini alıncaya kadar 1,5-2 saat ıslatılmaya bırakılır. Bu sürenin sonuna doğru gelirken üzüm yaprakları 10 dk. kadar suda haşlanır. Diğer taraftan dolmanın pirinç haricindeki iç malzemesi hazırlanır. Bu amaçla, maydanozlar ince ince ve kuru soğanlar küçük parçalar şeklinde doğranır. Haşlanmış olan pirincin suyu süzildükten sonra doğranmış olan maydanoz ve soğan ile taş nanesi, pul biber ve karabiber zeytinyağı da eklenecek bir kaptaki karıştırılır. Daha sonra iç malzemenin pişerken dağılması için yapraklara sıkı olacak şekilde sarılır, tencereye dizilir ve üzerine yaklaşık 1,5-2 su bardağı kadar su eklenir. Yemek 35 dk. kadar orta derecede ateşte pişirilir.

Not 1: Üzüm yapraklarının ve pirincin farklılaşabilen özelliklerini de göz önünde bulundurarak arada dolmaların 25 dk. sonrasında itibaren pişip pişmediğini kontrol etmek gerekebilir. Yemeğin yanmasını önlemek amacıyla tencerenin dibine birkaç adet yaprak yerleştirmek faydalı olabilir. Ayrıca, tencereye dizilmiş olan dolmaların üzerine limon dilimleri koyarak pişirilmesi de farklı bir lezzet katabilir.

Not 2: Bu bölgede yetişen yabani vişnelerden yapılan, iştah açıcı mayhoşluğa sahip olan reçel ve yine bu bölgede ev yapımı şeklinde üretilen küf peyniri niteliğindeki 'göğermiş' peyniri kahvaltılarda tüketilmektedir.

Meal Prepared by : Gulsum Gumuscu

Preparation:

Coarse rice is steeped in a bowl of lukewarm water for 1.5-2 hours until it is ready for cooking. Towards the end of this time period, vine leaves are scalded in water for 10 min. On the other hand, stuffing material other than rice is prepared. For this purpose, parsley is cut into thin pieces and onions are finely chopped. After straining the water from boiled rice, chopped parsley, onion, stone mint, crushed red pepper, black pepper, and olive oil are added onto the rice and they are mixed in a bowl. Then, the stuffing is wrapped in leaves tightly for it to not break up during cooking; the stuffed leaves are lined in a pot and approximately 1.5-2 glasses of water is added onto them. The meal is cooked for approximately 35 min at medium heat.

Note 1: Considering the varying characteristics of vine leaves and rice, it may be required to check whether the stuffed vine leaves are cooked or not after 25 min. It may be useful to place several vine leaves at the bottom of the pot to prevent the food from burning. In addition, placing lemon slices on the stuffed vine leaves lined up in the pot can add a different flavor.

Note 2: Home-made jam, which is produced from wild sour cherry grown in this region and agreeably tart, as well as 'gogermis' cheese, which is a kind of blue cheese and again home-made in this region, are consumed at breakfast.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 2 demet geniş yapraklı evelik (labada) (Acı-ekşi aromatik bir tada sahiptir)
- 1 adet iri boyutta kuru soğan
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 3 su bardağı lor
- 1/2 su bardağı krema
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 1 büyük kase süzme yoğurt
- 4 diş sarımsak
- Tuz (isteğe göre)
- Karabiber (isteğe göre)

Ingredients (4 servings) :

- 2 bunch broad-leaved Rumex patientia (patience dock) (has a bitter-sour aromatic taste)
- 1 large onion
- 1 cup coarse bulgur
- 3 cups curd
- 1/2 cup heavy cream
- 4 tablespoons butter
- 1 large bowl of strained yoghurt
- 4 cloves garlic
- Salt (optional)
- Black pepper (optional)

Yemeği Hazırlayan : Nezihe Özsoy

Hazırlanışı:

İlk olarak evelikler yıkanıp kaynar suya batırıp çıkarıldıktan sonra soğuk suda şoklanır. Diğer taraftan küçük küçük yemeklik olarak doğranmış soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir sonraki aşamada bulgur ilave edilir ve karıştırılır. Daha sonra su, tuz ve karabiber eklenerek suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Ocak kapatılır ve iç pilav bir süre demlenmeye bırakılır ve böylece soğuması sağlanır. İçerisine lor ve krema eklenerek karıştırılır ve böylece dolmanın içi hazırlanmış olur. Daha önce yıkanıp soğuk suda şoklanmış olan evelikler ise, teker teker geniş bir tabak içerisine yayılır. Üzerine hazırlanmış olan iç malzemenin konularak pişerken açılıp dağılmaması için sıkıca sarılır. Sarılı olan evelikler fırın tepsinde dizilir. Az miktarda su konularak fırına verilir ve suyu çekilinceye kadar fırında pişirilir. Tepsi fırından çıkarıldıktan sonra, kısa bir süre yüksek derecedeki sıcaklığının biraz olsun kaybolması için beklenir ve üzerine hazırlanmış olan sarımsaklı yoğurt, onun üzerine de bir tavada kızartılmış olan tereyağı gezdirilerek sıcak olarak servise sunulur.

Not 1: Evelikler Uzundere ilçesinde özellikle Mayıs ve Haziran aylarında daha mayhoş ve lezzetli olmaktadır.
Not 2: Lor dolması evelik yerine pazı yapraklarına da sarılabilir.
Not 3: Lor dolmasının iç malzemesinde zaten süt ürünleri bulunduğundan, üzerine sarımsaklı yoğurt yerine sarımsaklı domates sosu gezdirilmesi daha farklı bir lezzet katabilir.

Meal Prepared by : Nezihe Ozsoy

Preparation:

First, docks are washed, dipped in boiling water and then shocked in cold water. On the other hand, onions are fine-chopped and roasted in butter until golden. Bulgur is then added and mixed with the rest of the ingredients in the next step. Then the water, salt, and pepper are added and the stuffing is cooked at low heat until the water has evaporated. Hob is switched off and the seasoned rice is left to steep, and thus allowed to cool for some time. The curd and cream are added into the seasoned rice and then mixed; thus the stuffing of patience docks is prepared. Docks that have previously been washed and shocked in cold water are laid on a large plate one by one. Seasoned rice filling is placed on the leaves and the leaves are wrapped tightly to prevent smearing during cooking. Wrapped docks are lined on a baking tray. A small amount of water is added, the tray is placed in the oven, and baked until the water has evaporated. After removing the tray from the oven, it is left to stand for the high temperature of the food to drop a little and then garlic yoghurt is drizzled over the top of the stuffed leaves; following this, fried butter is drizzled over the top of the garlic yoghurt and the meal is served hot.

Note 1: Docks are more tart and delicious in Uzundere district in May and June.
Note 2: Instead of docks, chards can also be used for cooking curd stuffed leaves.
Note 3: Since there are dairy products in the stuffing of this curd stuffed leaves meal, instead of garlic yoghurt, tomato sauce with garlic can add a different flavor.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 5 adet portakal büyüklüğünde şalgam
- Yarım kg. orta yağlı kıyma
- Yarım çay bardağı pirinç
- 1 adet iri boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kuru reyhan
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 kaşık tereyağı

Ingredients (4 servings) :

- 5 orange-sized turnips
- Half kg medium-fat minced meat
- 1/2 tea glass rice
- 1 large onion
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 teaspoon dried purple basil
- 1 bowl yoghurt
- 2 cloves garlic
- 1 tablespoon butter

Yemeği Hazırlayan : Nezihe Özsoy

Meal Prepared by : Nezihe Ozsoy

Hazırlanışı:

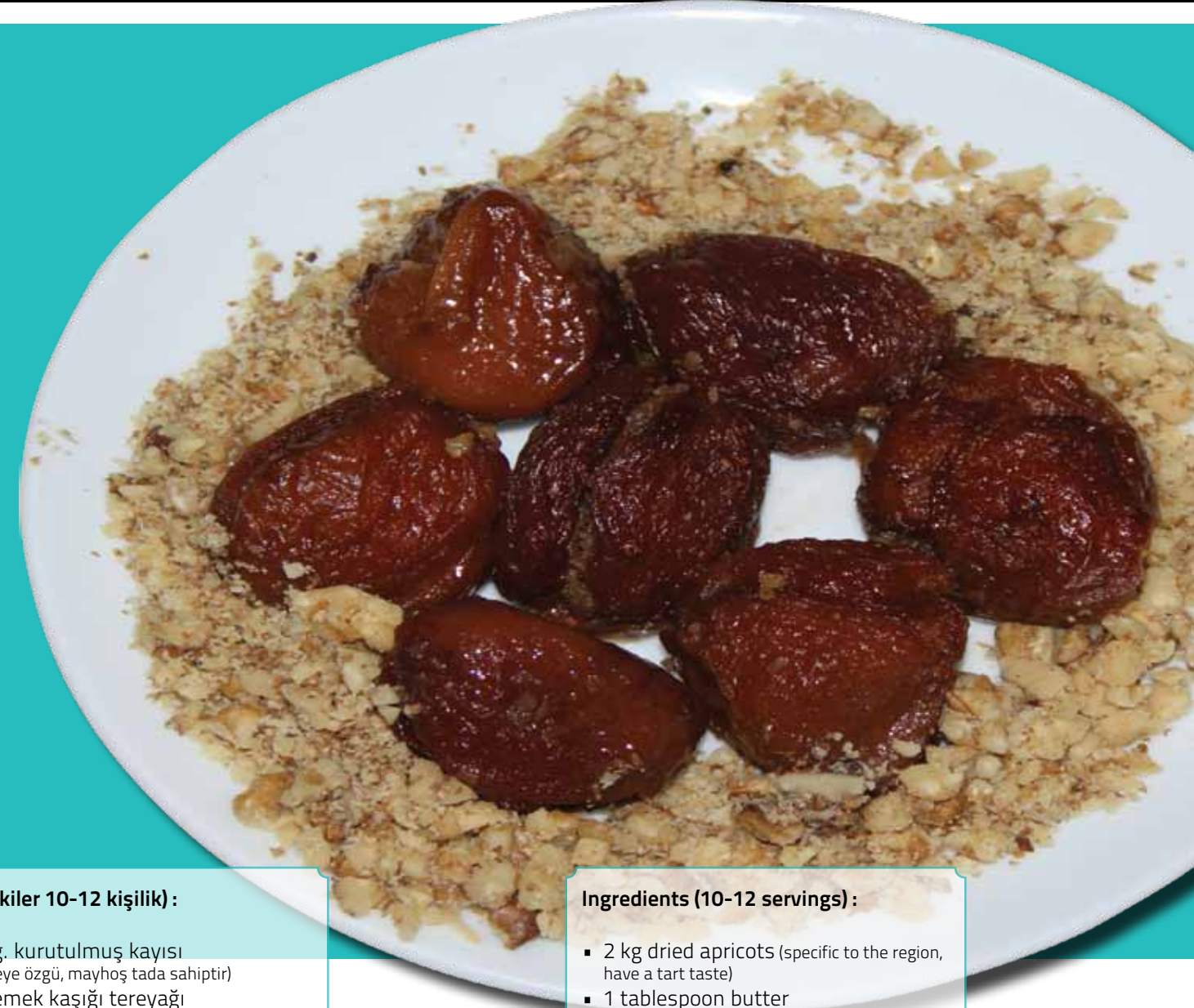
Şalgamlar iyice yıkandıktan sonra incecik dilimlenir ve hafif tuzlanarak yumuşaması sağlanır. Yarım saatlik bir yumuşama süresinin ardından üzerindeki tuzun giderilmesi için şalgam dilimleri sudan geçirilir. Diğer taraftan soğanlar küçük küçük yemekli olarak doğranır. Doğranmış olan soğanların üzerine kıyma, pirinç, reyhan, tuz, karabiber, salça ve bir çay bardağı su ilave edilerek malzemeler karıştırılarak harmanlanır. Böylece köfte harcı hazırlanmış olur. Aynı yerde tencerede tereyağı eritilir. Üzerine salça eklenip kavrulduktan sonra ocak kapatılır. Yumuşamış olan şalgam dilimlerinin arasına hazırlanmış olan köfte harcından konularak silindir şeklinde sarılır. Sarılmış olan şalgam dilimleri düzenli şekilde tencereye dizilir. Üzerine reyhan, karabiber serpilip bir tabak ile kapatılır. Dolmaların yarı hizasını geçmeyecek şekilde kaynatılmış olan su tencerenin kenarından katılır. Hafif ateşte şalgamlar ağızda çiğnemeye uygun yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek sıcak olarak servis edilir.

Preparation:

After washing the turnips thoroughly, they are thin sliced and lightly salted for softening. After a half-hour softening period, turnips are washed to remove the salt. On the other hand, onions are fine-chopped for cooking. Minced meat, rice, purple basil, salt, black pepper, tomato paste, and one tea glass of water are added onto the chopped onions and the ingredients are mixed thoroughly. Thus the meatball mix is prepared. Butter is melted separately in a pot. Tomato paste is added onto the butter. Tomato paste is roasted and the hob is switched off after thawed. Meatball mix is placed on softened turnip slices and the slices are wrapped in cylindrical shape. Wrapped turnip slices stacked in a pot in a regular fashion. Purple basil and black pepper are sprinkled on the wraps and the wraps are covered with a plate. Boiled water is added on the side of the pot not to exceed half height of the stuffed turnips. Turnips are cooked at low heat until tender. Garlic yoghurt is drizzled over the top of the wraps and the meal is served hot.

ERZURUM / Pazaryolu – Merkez / Pazaryolu – Merkez

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler 10-12 kişilik :

- 2 kg. kurutulmuş kayısı (Yöreye özgü, mayhoş tada sahiptir)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 500 gr. Dövülmüş ceviz içi
- 1 çay bardağı ılık su

Ingredients (10-12 servings) :

- 2 kg dried apricots (specific to the region, have a tart taste)
- 1 tablespoon butter
- 1 cup granulated sugar
- 1 cup water
- 500 g crushed walnuts
- 1 tea glass lukewarm water

Yemeği Hazırlayan : Halime Nuhoglu

Hazırlanışı:

Kurutulmuş kayısılar yıkanır ve yaklaşık 1 saat kadar tencerede kaynatılır. Kaynayan kayısılar süzülür. Dövülmüş olan ceviz içleri kurutulmuş kayısıların içerisine doldurulur ve tepsiye dizilir. Tepsideki doldurulmuş olan kuru kayısıların üzerine tereyağı, toz şeker ve su karışımından hazırlanan şerbet gezdirilir. Daha sonra tepsi fırına verilir ve kuru kayısılar şerbeti iyice çekinceye kadar 205 derecede yaklaşık 15 dk. pişirilir.

Not: Ceviz içi kuru kayısıların büyüklüğüne göre 2 ya da 3 tanesi birleştirilerek ve açılmaması için sıkı biçimde doldurulmalıdır.

Meal Prepared by : Halime Nuhoglu

Preparation:

Dried apricots are washed and boiled in a pot for about 1 hour. Boiled apricots are drained. Crushed walnuts are stuffed in dried apricots and apricots are stacked on a tray. Syrup prepared with butter, granulated sugar, and water mix is poured onto the walnut-filled dried apricots on the tray. Then the tray is placed in the oven and baked for approximately 15 min. at 205 degrees Celsius until the dried apricots absorb the syrup.

Note: Depending on the size of dried apricots, 2 or 3 walnuts should be stuffed tightly so that apricots do not smear.

ERZURUM / Pazaryolu-Göztepe Köyü / Pazaryolu-Goztepe Village

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 500 gr. Kurutulmuş kayısı (Çekirdeği alınarak ve açık şekilde kurutulur)
- 250 gr. Dövülmüş ceviz içi
- 3 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su

Ingredients (4 servings) :

- 500 g dried apricots (kernel removed and dried open)
- 250 g crushed walnuts
- 3 cups granulated sugar
- 4 cups water

Yemeği Hazırlayan : Ayşe Sulu

Meal Prepared by : Ayşe Sulu

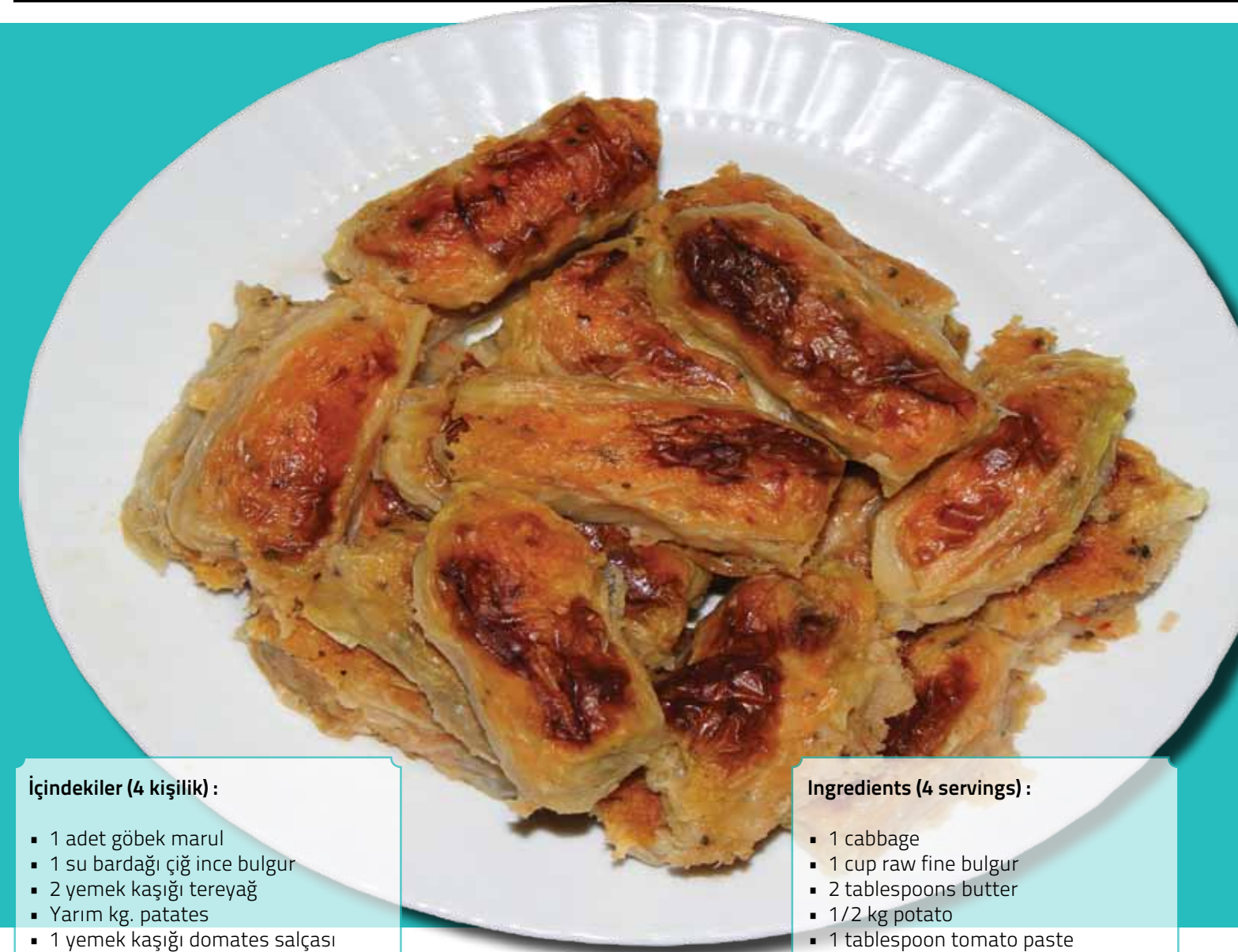
Hazırlanışı:

Kurutulmuş kayısılar yaklaşık 10 dk. yumuşayınca kadar kaynatılır. Kaynamış sudan çıkarılan kuru kayısılar süzülür. Diğer taraftan, şeker ve su ile tatlının şerbeti hazırlanır. Süzülen kayısılar bir tencereye konur ve şerbetiyle birlikte 15. dk kadar pişirilir. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra bir tepsiye dizilir. Tabakta üzerine dövülmüş ceviz içi eklenerek servis edilir.

Preparation:

Dried apricots are boiled for about 10 min. until soft. Dried apricots taken out of boiling water are drained. On the other hand, dessert's syrup is prepared with sugar and water. The drained apricots are placed in a pot and cooked for approximately 15 min. together with its syrup. After completion of the cooking process, apricots are stacked on a tray. They are served on a plate with crushed walnuts sprinkled over the top of them.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 adet göbek marul
- 1 su bardağı çiğ ince bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Yarım kg. patates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kuru reyhan
- 1 çay kaşığı pul biber

Ingredients (4 servings) :

- 1 cabbage
- 1 cup raw fine bulgur
- 2 tablespoons butter
- 1/2 kg potato
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 dessertspoon salt
- 1 teaspoon dried purple basil
- 1 teaspoon crushed red pepper

Yemeği Hazırlayan : Ayşe Sulu

Hazırlanışı:

İlk olarak göbek lahana yaprakları ayrılır. Yapraklar dikey ve yatay olarak kesilerek dört parçaya bölünür ve bir tencerede haşlanır. Diğer taraftan ayrı bir tencerede ise patatesler haşlanır. Haşlanan lahana yaprakları bir tabakta soğumaya bırakılır. Patateslerin ise kabukları soyularak bir kap içerisinde ezilerek püre haline getirilir. Bir tencerede ufak doğranmış soğan tereyağında kavrulur. Daha sonra salça, patates püresi, ince bulgur, pul biber ve reyhan eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Kavurma işlemi tamamlandıktan sonra dolmanın iç malzemesi hazırlanmış olur. İç malzemeler lahana yapraklarına dağılması için sıkı olacak şekilde sarılır ve tepsiye dizilir. Hazırlanan tepsi fırına verilir ve yaprakların üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Dolmalar dizilmeden önce yapışmaması için tepsinin yüzeyine yağ sürülerek fırına vermek gerekmektedir.

Meal Prepared by : Ayşe Sulu

Preparation:

First, cabbage leaves are separated. The leaves are cut vertically and horizontally into 4 pieces and boiled in a pot. On the other hand, potatoes are boiled in a separate pot. Boiled cabbage leaves are left to cool on a plate. Potatoes are peeled off and mashed in a bowl. Fine-chopped onion is roasted in butter in a saucepan. Then, paste, mashed potatoes, fine bulgur, crushed red pepper, and purple basil are added and roasting is continued. After the roasting process is completed, the stuffing of the cabbage leaves is ready. Stuffing is wrapped in cabbage leaves tightly for it to not smear during cooking and the cabbage wraps are stacked in a tray. The prepared tray is placed in the oven and cooked until leaves are brown.

Note: For the leaf wraps not to stick to the tray, it is required to lubricate the surface of the tray prior to stacking the wraps.



*Yöresel
Yemekler*
Local Cuisine

**ERZİNCAN
YÖRESEL YEMEKLERİ**

ERZİNCAN LOCAL CUISINE



Girlevik Şelalesi-Girlevik Falls

Gendime Çorbası – Gendime Soup

ERZİNCAN / Merkez / Central

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



Erzincan Şehir Merkezi-Erzincan City Center



İçindekiler (6 kişilik) :

- 200 gr. yeşil fasulye
- 1 kase gendime
- 2 orta boy soğan
- 3 rendelenmiş domates
- Yarım litre ayran
- 1 kg. kemik suyu
- 1 çay bardağı fındıkyağı (veya sıvıyağ)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tutam pulbiber
- 1 tutam karabiber
- Bir miktar doğranmış dereotu

Yemeği Hazırlayan : Ayla Kahraman

Hazırlanışı:

Gendimeler bir gece öncesinden suya konularak ıslatılır. Gendimeler sonraki gün bir tencerede 2 bardak suyla haşlanır. Küçük küçük doğranmış yeşil fasulyeler başka bir tencerede yumuşayana kadar haşlanır. Ayrı bir tencereye sıvıyağ ve tereyağı konularak kızartıldıktan sonra rendelenmiş soğanlar da tencereye atılarak pişirilir. Rendelenmiş domatesler eklenerek pişirme işlemine devam edilir. Daha sonra salça eklenir kavrulana kadar pişirilir. Bu işlemden sonra haşlanmış olan gendime, fasulyeler ve et suyu da diğer malzemelerin olduğu tencereye eklenir. Bu malzemeler bir süre karıştırıldıktan sonra ayran da çorbaya eklenerek kısık ateşte 15 dk. kadar daha kaynatma işlemine devam edilir. Hazır hale gelen çorba tenceresinin üzerine bir miktar doğranmış dereotu da katılarak biraz karıştırılır ve servis edilir.

Ingredients (6 servings) :

- 200 g green beans
- 1 bowl gendime
- 2 medium onions
- 3 grated tomatoes
- Half liter buttermilk
- 1 kg bone stock
- 1 tea glass hazelnut oil (or vegetable oil)
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 pinch crushed red pepper
- 1 pinch black pepper
- A little amount of chopped fresh dill

Meal Prepared by : Ayla Kahraman

Preparation:

Gendimes are soaked in water overnight. Gendimes are boiled in 2 cups of water in a pot the next day. Fine chopped green beans are boiled in another pot until tender. Vegetable oil and butter are put in a separate pot and fried; then grated onions are added and roasted. Roasting process is continued by adding grated tomatoes. Then tomato paste is added and the mix is cooked until the ingredients are roasted. After this process, boiled gendime, beans, and broth are added to the pot containing the other ingredients. After these ingredients are stirred for a period of time, buttermilk is also added to the soup and the soup is boiled at low heat for approximately 15 min. A little bit of chopped dill is sprinkled on the soup inside the pot and the soup is stirred a little and then served.

ERZİNCAN / Merkez / Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Cirit Oyun/Javelin Game



İçindekiler (10 kişilik) :

- 750 gr. kıyma
- 1 orta büyüklükte karakabak
- 1 kase pirinç
- 2 soğan
- 1 kaşık salça
- 1 domates
- 1 kg. yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yemeği Hazırlayan : Ayla Kahraman

Hazırlanışı:

Kara kabak bir gece öncesinden karpuz şeklinde dilimlenerek sert kısımları yarım cm kalınlıklarla kesilerek üzerine tuz dökülür ve bir tepsi içerisinde yumuşaması sağlanır. Sonraki gün kıyma, pirinç, rendelenmiş soğan, salça, rendelenmiş domates, kırmızı biber, karabiber, tuz ve sıvı yağ büyük bir kap içerisinde konularak iyice karıştırılır. Bir gece öncesinden yumuşatılmış olan kara kabak dilimlerinin içerisine dolmalık malzemeler sarılarak bir tencereye dizilir. Daha sonra tencereye 2 çay bardağı su eklenerek tencere ocağa konulur. Kısık ateşte suyu çekene kadar pişirme işlemi devam eder. Pişen kara kabak dolmaları servis tabağına alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt ve tavada kızdırılmış yağ dökülerek servis edilir.

Ingredients (10 servings) :

- 750 g minced meat
- 1 medium styrian pumpkin
- 1 bowl rice
- 2 onions
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tomato
- 1 kg yoghurt
- 4 cloves garlic
- 4 tablespoons vegetable oil
- 1 teaspoon black pepper
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 dessertspoon salt

Meal Prepared by : Ayla Kahraman

Preparation:

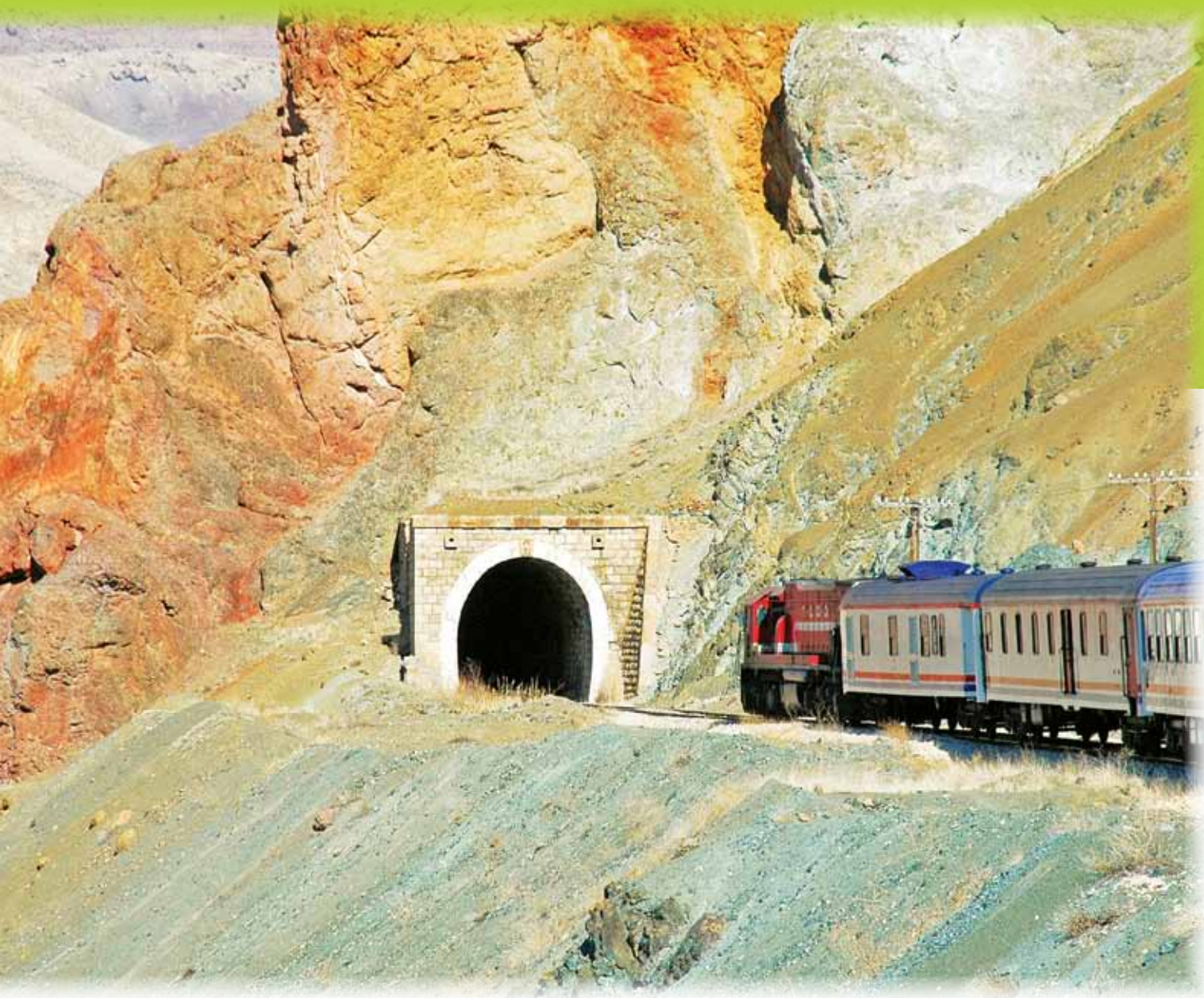
One night before the preparation of the meal, styrian pumpkins are sliced into the form of watermelon slices; hard parts are cut into half-cm thick pieces and salt is poured over these in a tray so that the styrian pumpkin seeds are softened. The next day, minced meat, rice, grated onion, tomato paste, grated tomatoes, crushed red pepper, black pepper, salt, and vegetable oil are put in a large container and thoroughly mixed. Stuffing is wrapped in styrian pumpkin slices which have been softened by preprocessing the night before and the wraps are lined in a pot. Then, two tea glasses of water is added to the pot and the pot is placed on the stove. The wraps are cooked at low heat until the water evaporates. Cooked styrian pumpkin wraps are taken into a service plate and yoghurt with garlic is poured over them. Then fried oil is drizzled over the yoghurt and the dish is served.

Kemah Köftesi – Kemah Meatballs

ERZİNCAN / Merkez / Central

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



Erzincan Tren Yolu/Erzincan Railway



İçindekiler (10 kişilik) :

- 750 gr. kıyma
- 1 ufalanmış bayat ekmek
- 2 soğan
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı fındıkyağı
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yemeği Hazırlayan : Ayla Kahraman

Hazırlanışı:

Soğanlar ince ince doğandıktan sonra köfte için kullanılacak diğer malzemelerle birlikte geniş bir kaba konularak iyice karıştırılır. Hazırlanan köfte malzemesinden yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içi yardımıyla unlanmış düz bir zemin üzerinde parmak kalınlığında ve bir parmaktan daha uzun olacak şekilde köfteler elde edilir. Kızartma işlemine hazır olan köfteler kızdırılmış fındık yağında kızartılarak servis edilir.

Not: Fındık yağı, köfteler daha yumuşak olsun diye tercih edilir.

Ingredients (10 servings) :

- 750 g minced meat
- 1 crumbled stale bread
- 2 onions
- 2 eggs
- 1 tablespoon flour
- 1 tablespoon hazelnut oil
- 1 bunch parsley
- 1 dessertspoon black pepper
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 dessertspoon salt

Meal Prepared by : Ayla Kahraman

Preparation:

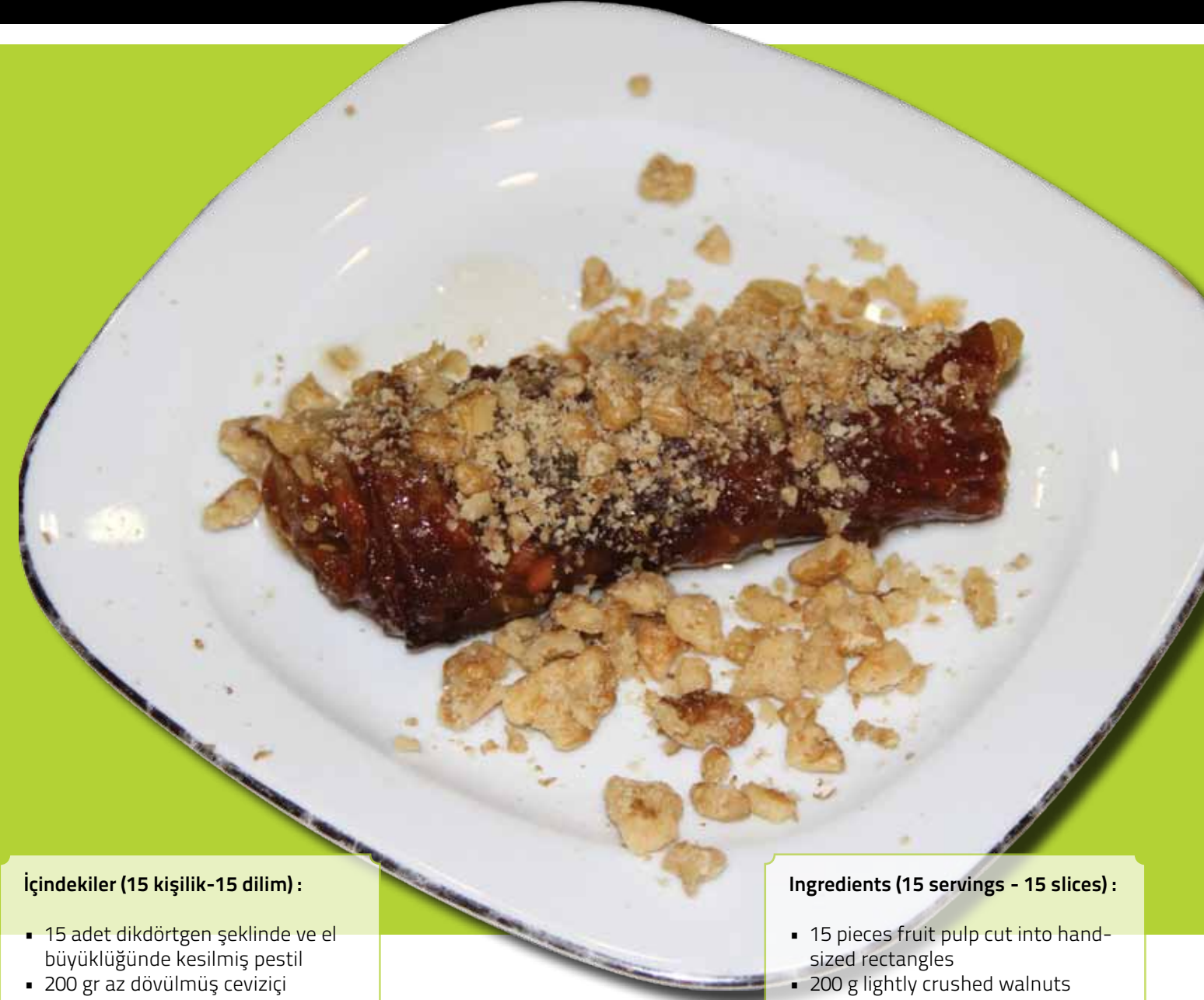
Onions are finely chopped and then placed in a wide container together with other ingredients to be used for the meatballs. Then all ingredients are thoroughly mixed. Egg-sized pieces are taken from the prepared meatball material and rolled into finger-thick meatballs longer than a finger on a floured flat surface by the help of the palm. The meatballs that are ready to be fried are fried in heated hazelnut oil and served.

Note: Hazelnut oil is preferred so that meatballs would be tenderer.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Rafting/Rafting



İçindekiler (15 kişilik-15 dilim) :

- 15 adet dikdörtgen şeklinde ve el büyüklüğünde kesilmiş pestil
- 200 gr az dövülmüş ceviziçi
- 5 yumurta
- 4 yemek kaşığı un
- 1 bardak süt
- 2 su bardağı şeker
- Kızartmalık yağ

Ingredients (15 servings - 15 slices) :

- 15 pieces fruit pulp cut into hand-sized rectangles
- 200 g lightly crushed walnuts
- 5 eggs
- 4 tablespoons flour
- 1 cup milk
- 2 cups granulated sugar
- Frying oil

Yemeği Hazırlayan : Ayla Kahraman

Hazırlanışı:

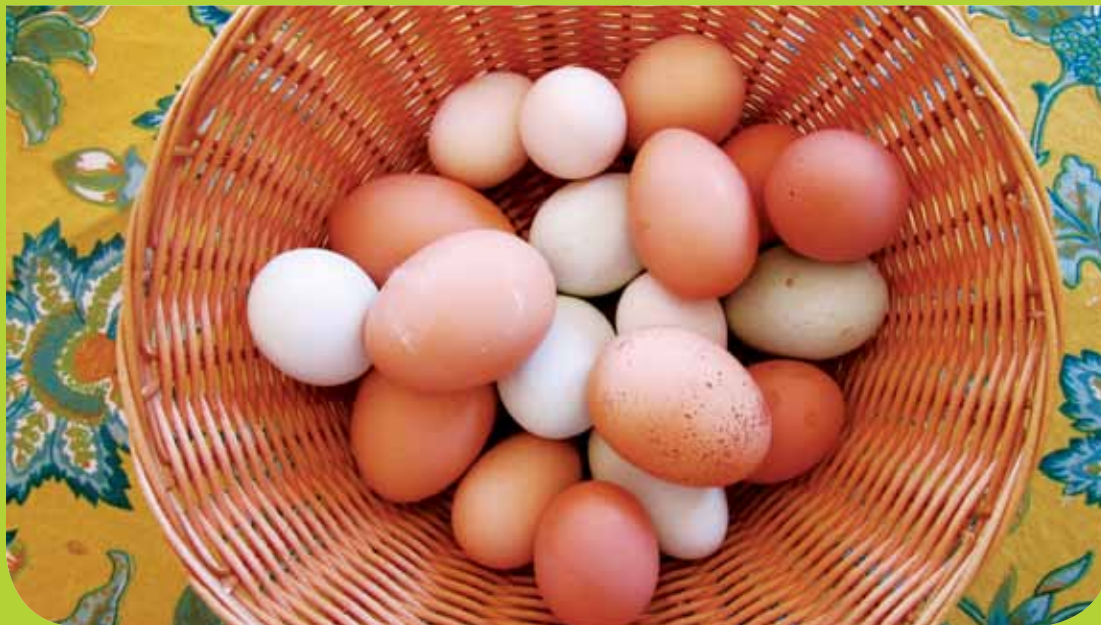
İlk olarak dikdörtgen şeklinde kesilmiş olan pestillere eni boyunca ceviz içi dökülür. Pestil eni boyunca sarılırken ceviz içinin dökülmemesi için uzun kenarları içeri doğru sarılır. Pestilin sarıldığı yer su yardımıyla birbirine tutuşturulur. Daha sonra geniş bir kap içerisinde yumurtalar, un ve süt iyice çırpılır. Sarılı pestiller çırpılmış olan bu karışımın içerisine batırılarak kızdırılmış sıvıyağda 3 dk. kadar kızartılır. Bir tencereye şeker ve su atılarak şerbet kaynatılır. Sarılmış olan pestiller şerbetinin içerisinde 5-10 dk. kadar bekletilir. Daha sonra servis tabaklarına alınan pestiller dilimlenerek servis edilir.

Meal Prepared by : Ayla Kahraman

Preparation:

Firstly, crushed walnut is spread on the fruit pulps which are cut into rectangles across the width of the fruit pulp. The fruit pulp is wrapped across its width while on the other hand the long edges are folded inward (to avoid spilling the walnut). Wrapped end of the fruit pulp is attached to its body with the help of water. Then the eggs are thoroughly beaten in a large container together with flour and milk. Wrapped fruit pulps are dipped in this mixture and fried in heated vegetable oil for approximately 3 min. Sugar and water are put in a pot and the syrup is boiled. Wrapped fruit pulps are left inside the syrup for approximately 5-10 min. Then they are placed on service plates and sliced before serving.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (5 kişilik) :

- 10 haşlanmış yumurta
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
- 250 gr. yoğurt

Ingredients (5 servings) :

- 10 hard-boiled eggs
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 tea glass melted butter
- 250 g yoghurt

Yemeği Hazırlayan : Güllü Topdur

Hazırlanışı:

Yumurtalar orta büyüklükte bir salata kabına doğranır. Salça ve pul biber tereyağında kavrulur. Yumurtaların üzerine önce yoğurt daha sonrada tereyağlı salça sos dökülerek servis edilir.

Meal Prepared by : Gullu Topdur

Preparation:

Eggs are cut and put in a medium-sized salad bowl. Tomato and crushed red pepper are sautéed in butter. First the yoghurt and then the tomato paste in butter is poured over the eggs and the dish is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (5 kişilik) :

- İçindekiler (5 kişilik):
- 250 gr. tereyağı
- 250 gr. taze tuzsuz çökelek
- 5 adet eriştelik açılmış yufka

Ingredients (5 servings) :

- 250 g butter
- 250 g fresh unsalted dry cottage cheese
- 5 pieces dough rolled thin to become noodles
- Salt

Yemeği Hazırlayan : Güllü Topdur

Hazırlanışı:

Eriştelik açılmış yufkalar 6 cm'lik kareler şeklinde kesilerek kaynamış tuzlu su içerisinde 1-2 dk. haşlandıktan sonra tencereden alınarak süzülür. Haşlanıp süzülen hamurlar altı yağlanmış bir tepsiye aralarına tereyağı ve taze çökelek dökülerek rastgele serpiştirilir. Sıcak olarak servis edilir.

Meal Prepared by : Gullu Topdur

Preparation:

The dough rolled thin to become noodles are cut into squares of 6 cm, boiled in salt-water for 1-2 min and then taken out of the pot and drained. Boiled and drained noodles are randomly put on a greased tray and butter and fresh dry cottage cheese are poured over them. The dish is served piping hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (5 kişilik) :

- 1 kase pıt pıt*
- 1 kase un
- 250 gr. tereyağı
- 1,5 litre su
- Tuz

Ingredients (5 servings) :

- 1 cup pit pit*
- 1 cup flour
- 250 g butter
- 1.5 liters water
- Salt

Yemeği Hazırlayan : Güllü Topdur

Hazırlanışı:

1 kase un bir kap içerisinde 2 su bardağı suyla iyice çırpılır. Bir orta boy tencere içerisinde 1 litre su kaynatılarak içerisine pıt pıt eklenir ve pişirilmesi sağlanır. Suyla çırpılan un ve tuz da tencereye katılarak 10 dk. kadar daha pişirilir. Haşıl hazır hale gelince servis tabağına alınır ve üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek sıcak servis edilir.

*En ince bulgur çeşidi.

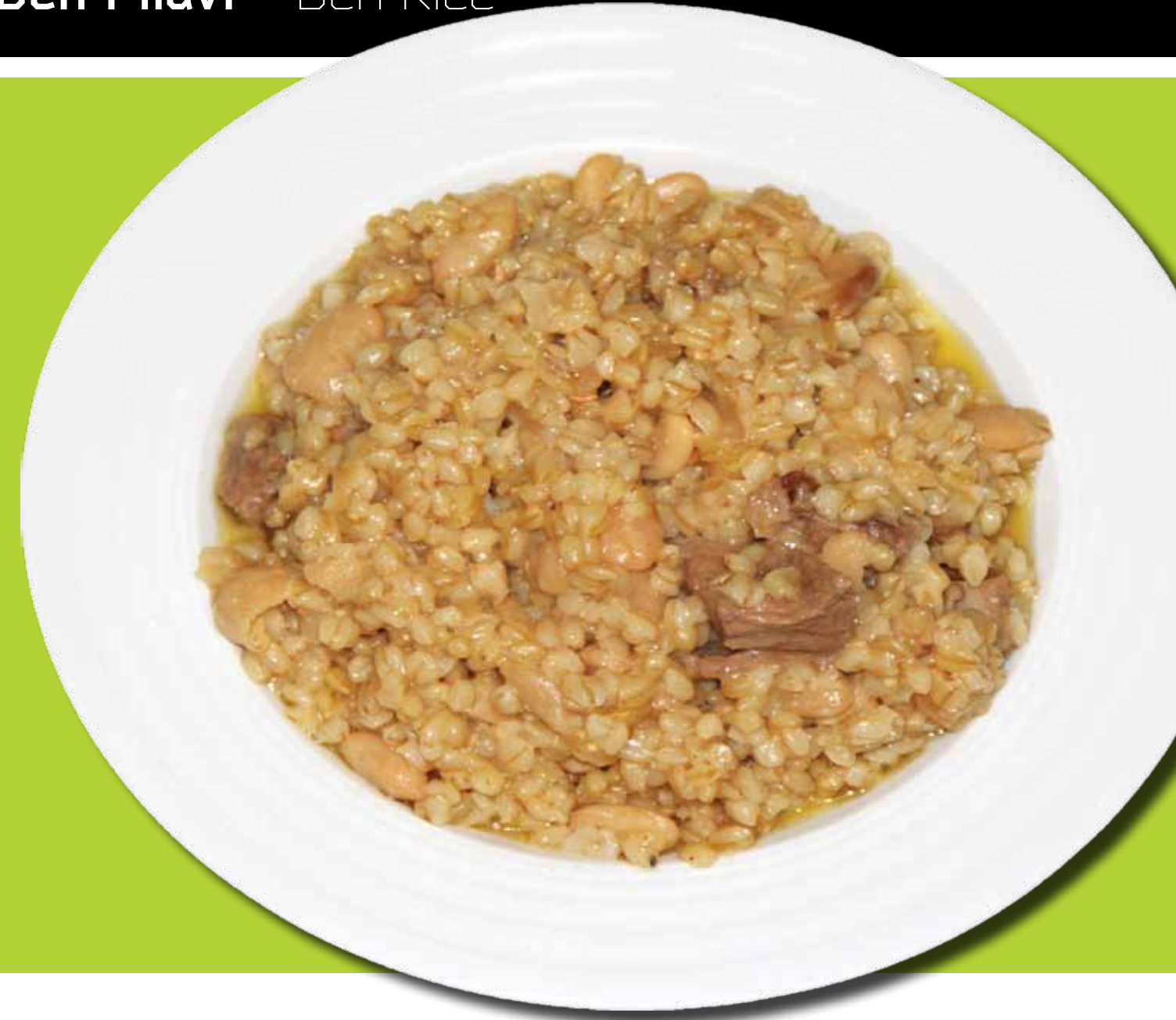
Meal Prepared by : Gullu Topdur

Preparation:

1 cup flour is thoroughly whisked with 2 cups of water in a pot. 1 liter of water is boiled in a medium sized pot; pit pit is added into the water and cooked. Flour and salt whisked with water is added into the pot and the mixture is cooked for about 10 min. more. Once hasil is ready it is taken to a serving platter and served hot by drizzling heated butter over the meal.

*The finest type of bulgur.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1 kase haşlanmış fasulye
- 1 kase kuşbaşı doğranmış et
- 2 kase kadar gendime
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 3 kase su

Ingredients (6 servings) :

- 1 cup boiled beans
- 1 cup diced meat
- About 2 cups gendime
- 1 tablespoon salt
- 1 cup melted butter
- 3 cups water

Yemeği Hazırlayan : Güllü Topdur

Hazırlanışı:

Daha önceden haşlanmış olan fasulyeler bir tencereye konularak üzerine gendime, et, tuz ve 3 kase su katılarak gendimelerin pişirilmesi sağlanır. Gendimeler piştikten sonra pilav servis tabaklarına alınır ve tabakların üzerine tereyağı dökülerek servis edilir.

Meal Prepared by : Gullu Topdur

Preparation:

Pre-boiled beans are put in a pot together with gendime, meat, salt, and 3 cups of water and boiled until gendime is cooked. Once gendime is cooked, the meal is put in service plates and served after melted butter is drizzled over them.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (5 kişilik) :

- 1 kg. un
- 5 yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 100 gr. tereyağı

Ingredients (5 servings) :

- 1 kg flour
- 5 eggs
- 1 cup water
- 1 tablespoon salt
- 100 g butter

Yemeği Hazırlayan : Büşra Topdur

Hazırlanışı:

Un, yumurta, su ve tuz karıştırılarak erişte hamuru hazırlanır. Elde edilen hamur 5 yumak olacak şekilde parçalanır ve 30 dk. dinlenmeye bırakılır. Hamurlar dinlendirildikten sonra eriştelik yufka şeklinde açılır. Açılan yufkalar ince uzun şekilde kesilerek kaynamış tuzlu suda haşlanır. Haşlanan erişteler süzülerek bir defa soğuk suda geçirilir. Süzülen erişteler servis tabaklarına alınarak üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.

Meal Prepared by : Busra Topdur

Preparation:

Flour, egg, water, and salt are mixed and the noodle dough is prepared. The resulting dough is divided into 5 pieces and left to stand for 30 min. After the dough rests for the specified period of time it is rolled thin into noodle phyllo. Phyllo are cut into thin and long strips and boiled in salt-water. Once boiled, noodles are immersed in cold water and then drained. Drained noodles are placed on service plates and served after drizzling heated butter over them.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



Ekşili Gillor – Sour Gillor



İçindekiler (10 kişilik) :

- **Ekşili sos :**
- 200 gr. tereyağı
- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 500 gr. kavurma
- 1 litre lahana turşusu suyu
- 1 litre su
- **Köfte :**
- 1,5 kg. bulgur
- 1 kg kadar un
- Yarım litre turşu suyu
- Yarım litre su

Ingredients (10 servings) :

- **Sour sauce:**
- 200 g butter
- 1 onion
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 500 g braised meat
- 1 liter pickled cabbage juice
- 1 liter water
- **Meatballs:**
- 1.5 kg bulgur
- Flour (about 1 kg)
- Half a liter pickle juice
- Half a liter water

Yemeği Hazırlayan : Ayşe Adam

▪ **Ekşili sosun hazırlanması:**
Tereyağı bir tencerede eritilir. Soğan ince ince doğranarak tencerede kavrulur. Daha sonra salça, pul biber, kavurma da atılarak pişirme işlemine 5 dk. daha devam edilir. Üzerine turşu suyu ve su eklenerek 15 dk. kaynatıldıktan sonra ekşili gillorun sosu hazırlanmış olur.

▪ **Köftelerin hazırlanışı :**
Turşu suyu ve su tencereye konularak kaynatılır. Bu karışım kaynadıktan sonra bulgur tencereye atılarak tencere içerisindeki su çekene kadar pişirilir. Bulgura un ilave edilerek hamur gibi yoğrulur. Elde edilen bu hamurdan fındık büyüklüğünde köfteler elde edilir.

▪ **Yemeğin hazırlanması:**
Elde edilen köfteler ekşili sosun içerisine atılarak 10 dk. kadar kaynatıldıktan sonra servise hazırdır.

Not: Turşu suyu tuzlu olduğundan dolayı yemeğe ilave tuz atılmaz.

Meal Prepared by : Ayşe Adam

▪ **Preparation of the sour sauce:**
After the butter is melted in a pot, finely chopped onion is added and sautéed. Then, tomato paste, crushed red peppers, and braised meat are added and the sautéing is continued for another 5 min. Pickle juice and water are added into the pot and the meal is boiled for 15 min. After this, the sour sauce of gillor is ready.

▪ **Preparation of meatballs:**
Pickle juice and water are boiled in a pot. Bulgur is added after this mixture comes to a boil and then it is cooked until the water in the pot has evaporated. Then, flour is added to bulgur and they are kneaded like dough. Hazelnut-sized balls are made of this dough.

▪ **Preparation of the meal:**
Meatballs are put in the sour sauce and boiled about 10 min. Then they are ready to serve.

Note: Since the pickle juice is salty, no additional salt is added to the meal.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



Mumbar Dolması – Stuffed Mumbar



İçindekiler (8 kişilik) :

- 2 temizlenmiş koyun ince bağırsağı
- 2 domates
- 2 yeşilbiber
- 1 soğan
- 1 kase bulgur
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı reyhan
- 1 tatlı kaşığı tozbiber
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 su bardağı su

Ingredients (8 servings) :

- 2 pieces cleaned small intestine of sheep
- 2 tomatoes
- 2 green peppers
- 1 onion
- 1 cup bulgur
- 1 tablespoon salt
- 1 dessertspoon thyme
- 1 dessertspoon purple basil
- 1 dessertspoon paprika
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 cup water

Yemeği Hazırlayan : Seher Adam

Hazırlanışı:

Domates, soğan ve yeşil biber ince ince doğranır. Geniş bir leğen içerisinde doğramış olduğumuz sebzeler, bulgur, tuz, kekik, reyhan, toz biber, pul biber ve su iyice karıştırılır. Elde edilen bu iç malzeme bağırsağın bir ucu içine katlanarak bağırsağa doldurulur. İç malzeme bağırsağın içine doldurulmaya devam edildikçe bağırsağın içi dışına döner. Diğer bağırsakta aynı şekilde doldurulduktan sonra mikrobu kırılın diye iri tuzla bir tepsi içerisinde iyice karıştırılır. Tuzlama işleminden sonra içi doldurulmuş bağırsaklar suyla yıkanarak tuzdan arındırılır. Daha sonra bu bağırsaklar bütün halde bir güvecin içine konularak üzerine 3 bardak su dökülür ve ateşin üzerinde 30 dk. kadar pişirilir. Son olarak suyu çeken güveç kızdırılmış tandıra indirilerek mumbar dolması kızarana kadar tandırda bekletilir. Güveç tandırdan çıkarıldıktan sonra bağırsaklar dilimlenerek servis tabaklarında sıcak olarak servis edilir.

Meal Prepared by : Seher Adam

Preparation:

Tomato, onion, and green peppers are finely chopped. Chopped vegetables, bulgur, salt, thyme, purple basil, paprika, crushed red pepper, and water are mixed thoroughly in a large bowl. This filling obtained is placed inside the intestine by folding one end of the intestine inwards. As the filling is filled into the intestine, the intestine turns inside out. After filling the other intestine in the same manner, the intestines are rubbed thoroughly with coarse salt in a tray to eliminate the microbes. Following the salting process, stuffed intestines are washed with water to purge the salt. Then these intestines are put into a casserole as a whole; 3 cups of water is poured over them and they are cooked on the stove for about 30 min. Finally, when the water has evaporated, the casserole is placed inside the tandoor and kept there until the stuffed mumbar is golden brown. After removing the casserole from the tandoor intestines are sliced and served hot in the service plates.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- Erişte :
- 1 tutam tuz
- 1 yumurta
- 1 bardak su
- 1 kase un
- Fındık köfte :
- 1 kase kıyma
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- Çorba :
- 150 gr. tereyağı
- 1 ince doğranmış büyükbaş soğan
- 1 litre ayran
- 1 litre su

Yemeği Hazırlayan : Seher Adam

Eriştenin yapılışı:

Un, yumurta, su ve tuz bir kap içerisinde yoğrulur. Elde edilen hamur 10 dk. kadar dinlendirildikten sonra böreklik yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açılır. Açılan yufkalar erişte şeklinde kesilir.

Fındık köftenin yapılışı:

Kıyma, karabiber ve tuz bir kaptaki yoğurularak fındık büyüklüğünde köfteler şeklinde yuvarlanır.

Çorbanın yapılışı:

İlk olarak bir tencereye tereyağı atılarak eritilir. Daha sonra ince doğranmış soğanlar tereyağı içerisinde pembeleştirilir. Peşine tencereye su katılarak bir taşım kaynatılır. Tencere içerisindeki malzemeler kaynayınca erişte ve köfteler de atılarak 10 dk. kadar kaynatıldıktan sonra tencere soğutulmaya bırakılır. Tencere içerisindeki malzemeler ılık hale gelince ayranı ve istenilen miktarda nanesi de eklenerek içice karıştırılır. Ilık olarak servis edilir.

Ingredients (4 servings) :

- Noodle recipe:
- 1 pinch salt
- 1 egg
- 1 cup water
- 1 cup flour
- Hazelnut-sized meatballs recipe:
- 1 bowl minced meat
- 1 dessertspoon black pepper
- 1 teaspoon salt
- Soup recipe:
- 150 g butter
- 1 large onion, finely chopped
- 1 liter buttermilk
- 1 liter water

Meal Prepared by : Seher Adam

Noodle recipe preparation:

Flour, eggs, water, and salt are kneaded in a bowl. The resulting dough is left to stand for approximately 10 min. and then rolled thin to be slightly thicker than pastry phyllo. The dough rolled thin is cut in the form of noodles.

Hazelnut-sized meatballs recipe preparation:

Minced meat, black pepper, and salt are kneaded in a bowl and rounded into hazelnut-sized meatballs.

Soup recipe preparation:

Initially, the butter is put in a pot and melted. Then, finely chopped onions are sautéed in the butter until golden. Afterwards, water is added to the pot and brought to boil. Once the materials in the pot are brought to boil, the noodles and the meatballs are added and boiled for approximately 10 min. more; then the pot is left to cool. When the materials in the pot become warm, the buttermilk and the desired amount of mint are also added and stirred thoroughly. The dish is served warm.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (15 kişilik) :

- 2 kg. un
- 1 litre süt
- 1 bardak sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Ingredients (15 servings) :

- 2 kg flour
- 1 liter milk
- 1 cup vegetable oil
- 1 tablespoon salt
- 1 bowl yoghurt
- 2 cloves garlic
- 2 tablespoons butter

Yemeği Hazırlayan : Durdane Sertadım

Hazırlanışı:

Un, süt, sıvıyağ ve tuz geniş bir kaptaki yoğrulur. Elde edilen hamur 4 parça ekme yapılarak bir tepsiye dizilir. Bu ekmekler 180° C'de kızdırılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir. Pişirilen ekmekler fındık veya leblebi büyüklüğünde ufalanır. Bir tencereye sıvı yağ dökülerek ufalanmış ekmekler de atılarak 2 dk. kadar kavrulur. Daha sonra tencerenin içerisine sarımsaklı yoğurt dökülerek tekrar karıştırılır. Son olarak tencerenin üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.

Meal Prepared by : Durdane Sertadım

Preparation:

Flour, milk, vegetable oil, and salt are kneaded in a large bowl. Four pieces of bread is made from the resulting dough and then these breads are placed on a tray. They are baked in the oven preheated to 180 °C until they turn golden brown. Baked breads are crumbled to the size of hazelnuts or chickpeas. Vegetable oil is poured into a pot and crumbled breads are added; the crumbles are roasted for approximately 2 min. Then yoghurt with garlic is poured into the pot and the mixture is stirred again. Finally, heated butter is poured over the contents in the pot and then the meal is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 kg. un
- 4 yumurta
- 1 kase yoğurt
- 2 yemek kaşığı tuz
- 250 ml. sıvı yağ
- 1 bağ maydanoz
- 1 kase çökelek

Ingredients (4 servings) :

- 1 kg flour
- 4 eggs
- 1 bowl yoghurt
- 2 tablespoons salt
- 250 ml vegetable oil
- 1 bunch parsley
- 1 bowl dry cottage cheese

Yemeği Hazırlayan : Nadire Dumlu

Hazırlanışı:

İlk olarak hamuru hazırlanır. Hamurun hazırlanması için; yumurta, yoğurt ve tuz geniş bir kaptan çırpılır. Daha sonra un eklenerek hamur iyice yoğrulur. Elde edilen hamurdan yumurta büyüklüğünde yumaklar koparılıp yarım saat dinlendirilir. Dinlendirilmiş olan hamurlar bir oklava yardımıyla açılır. Bu yufkaların her biri 4 parçaya bölünerek kaynayan tuzlu su içerisinde atılarak haşlanır. Kaynayan sıcak sudan çıkarılan yufkalar bir kere soğuk suya batırılarak çıkarılır. Daha sonra altı yağlanmış bir tepsi içerisine tek tek serilir. 250 ml sıvı yağ ise bu dizilen yufkaların üzerine ara ara dökülür. Maydanoz ve çökelek tepsiye dizilen yufkaların ortasına bir kerede dökülür. Elde edilen börek 180° C'de önceden kızdırılmış fırına atılıp bir saat pişirilerek servise hazır hale getirilir.

Meal Prepared by : Nadire Dumlu

Preparation:

Firstly, the dough is prepared. For the preparation of the dough, eggs, yoghurt, and salt are whisked in a large bowl. Then the flour is added and the dough is thoroughly kneaded. The resulting dough is divided into egg-sized pieces and these pieces are left to rest for half an hour. The egg-sized, rested dough pieces are rolled thin with the help of a thin rolling pin. Each of these phyllo is divided into four pieces and boiled in salted water. Phyllo that are taken out of boiling water are immersed in cold water for once. Then, they are spread on a greased tray. 250 ml vegetable oil is poured occasionally on the phyllo pastry that is spread on the tray. Parsley and dry cottage cheese are poured on the center of the phyllo pastry lined in the tray. The pastry obtained in this way is placed inside an oven preheated to 180°C and baked for an hour before they become ready to serve.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (5 kişilik) :

- 300 gr. üzüm yaprağı
- 500 gr. kıyma
- 1 soğan
- 1 çay bardağı köftelik bulgur
- 1 yemek kaşığı salça
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet dereotu
- 1 yemek kaşığı pulbiber
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- **Sosu için:**
- 500 gr. tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 su bardağı su

Ingredients (5 servings) :

- Ingredients (5 servings):
- 300 g grape leaves
- 500 g ground beef
- 1 onion
- 1 tea glass fine bulgur
- 1 tablespoon tomato paste
- Half a bunch parsley
- Half a bunch dill
- 1 tablespoon crushed red pepper
- Half a cup olive oil
- **For the sauce:**
- 500 g butter
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 cup water

Yemeği Hazırlayan : Nadire Dumlu

Hazırlanışı:

Kıyma, ince doğranmış soğan, bulgur, salça, ince kıyılan maydanoz ve dereotu, pul biber ve zeytinyağı geniş bir kap içerisinde iyice harmanlandıktan sonra üzüm yapraklarının içine sarılır. Diğer taraftan sarmanın sosu için bir tavada 500 gr. tereyağı bir tavada kızdırılır. Salça ve pul biber atılarak kavrulur. Daha sonra tavaya 1 bardak su eklenerek 5 dk. kadar daha pişirilir. Sarılmış olan dolmalar bir tencereye dizilerek üzerine 2 bardak sıcak su ve salça sos dökülerek kısık ateşte 1,5 saat kadar pişirilir. Üzüm yaprağı sarmaları tabağa alınarak servis edilir.

Not: Bu yaprak sarmasının özelliği küçük küçük sarılmasıdır.

Meal Prepared by : Nadire Dumlu

Preparation:

Minced meat, finely chopped onion, bulgur, tomato paste, finely minced parsley and dill, crushed red pepper, and olive oil are blended thoroughly in a large container and wrapped in grape leaves. On the other hand, 500 g butter is heated in a frying pan for the sauce. Tomato and crushed red pepper are added and roasted. Then 1 cup of water is added into the pan and the mixture is cooked for approximately 5 min. more. Then, wrapped grape leaves are lined in a pot; 2 cups of hot water and tomato paste sauce is poured onto them and they are cooked at low heat for approximately 1.5 hours. Grape leaf rolls are served on a serving platter.

Note: The characteristic feature of these stuffed leaves is that they are wrapped into tiny rolls.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (5 kişilik) :

- 300 gr. margarin
- 5 adet soğan
- 1,5 kase kavurma
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 kg. yoğurt
- 6 adet mayasız hamurdan hazırlanmış sac veya tandır ekmeği

Ingredients (5 servings) :

- 300 g margarine
- 5 onions
- 1.5 bowl braised meat
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 kg yoghurt
- 6 pieces iron plate flatbread or tandoori bread prepared of unleavened dough

Yemeği Hazırlayan : Durdane Sertadım

Hazırlanışı:

İlk olarak margarin bir tencerede eritilir. Doğranan soğanlar tencereye atılarak pembeleşene kadar kavrulur. Salça ve kavurma eklenerek birkaç dk. daha kavrulur. Daha sonra tencereye 1 litre sıcak su eklenerek suyun yarısı çekinceye kadar pişirilmeye devam edilir. Sac veya tandır ekmekleri el yardımıyla ufak parçalara ayrılarak servis tabaklarına konur. Hazırlanmış olan ekmelerin üzerine yoğurt döküldükten sonra kelecoş için hazırlanan malzeme de tabağın üzerine dökülerek servis edilir.

Not: Sac veya tandır ekmeklerinin hamurlaşmaması için mayasız hamur kullanılır.

Meal Prepared by : Durdane Sertadım

Preparation:

Firstly, margarine is melted in a saucepan. Chopped onions are added to the saucepan and sautéed until golden. Tomato paste and braised meat are added and sautéed for a few more minutes. Later, 1 liter of hot water is added and the mixture is cooked until the half of the water has evaporated. Iron plate flatbread or tandoori bread are divided into small pieces by hand and placed on service plates. After pouring yoghurt over the prepared bread; the material prepared for kelecosh is poured on top of the yoghurt and the dish is served.

Note: Unleavened bread is used for the iron plate flatbread or tandoori bread not to become doughy.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 5 adet iri soğan
- 1 kg. yeşil(olgunlaşmamış) domates
- 1 kg. domates
- 4 adet yeşil biber
- 2 yemek kaşığı salça
- 500 gr. tereyağı
- 1/2 kase kavurma
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1,5 lt. su
- 6 adet mayasız hamurdan hazırlanmış sac veya tandır ekmeği

Ingredients (6 servings) :

- 5 large onions
- 1 kg green (unripe) tomatoes
- 1 kg tomato
- 4 green peppers
- 2 tablespoons tomato paste
- 500 g butter
- Half a bowl braised meat
- 1 tablespoon crushed red pepper
- 1 tablespoon salt
- 1.5 liters water
- 6 pieces iron plate flatbread or tandoori bread prepared of unleavened dough

Yemeği Hazırlayan : Meryem Sertadım Nalbant

Hazırlanışı:

İlk olarak tereyağı bir tencerede kızdırılır. Sonra doğranmış olan soğanlar tencereye atılarak pembeleşmesi sağlanana kadar kavrulur. Kavurmalar katılarak birkaç dakika pişirilir. Olgunlaşmış domatesler, olgunlaşmamış domatesler ve yeşil biberler de atılarak domatesler iyice sulanana kadar pişirmeye devam edilir. Tuz, 1,5 litre su ve salçası atılarak tencere içindeki malzeme domates sos kıvamına gelinceye kadar pişirmeye devam edilir. Mayasız hamurlardan yapılmış sac veya tandır ekmeği servis tabaklarına el yardımıyla doğranarak üzerlerine hazırlanan ekşili malzeme dökülerek servis edilir.

Not: Sac veya tandır ekmeğinin hamurlaşmaması için mayasız hamur kullanılır.

Meal Prepared by : Meryem Sertadım Nalbant

Preparation:

Firstly, the butter is heated in a saucepan. Then chopped onions are added and roasted until golden. Then, braised meat is added and they are roasted together for a few more minutes. Ripe tomatoes, unripe tomatoes, and green peppers are also added and the mixture is cooked until the tomatoes become loose. Then salt, 1.5 liters of water, and tomato paste are added and the material in the pot is cooked until it gets the consistency of tomato sauce. Then, unleavened iron plate flatbreads or tandoori breads are broken up into pieces and placed on service plates; the sour stuff is poured on top of them, and the dish is served.

Note: Unleavened bread is used for the iron plate flatbread or tandoori bread not to become doughy.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8 kişilik) :

- 500 gr. çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 su bardağı şeker
- 2 litre su

Ingredients (8 servings) :

- 500 g seedless raisins
- 1 cup sugar
- 2 liters water

Yemeği Hazırlayan : Nurdane Sertadım

Hazırlanışı:

Bütün malzemeler bir tencereye atılarak orta derece ateşte yarım saat kaynatılır. Hoşaf soğuduktan sonra servis tabaklarına konularak servis edilir.

Meal Prepared by : Nurdane Sertadım

Preparation:

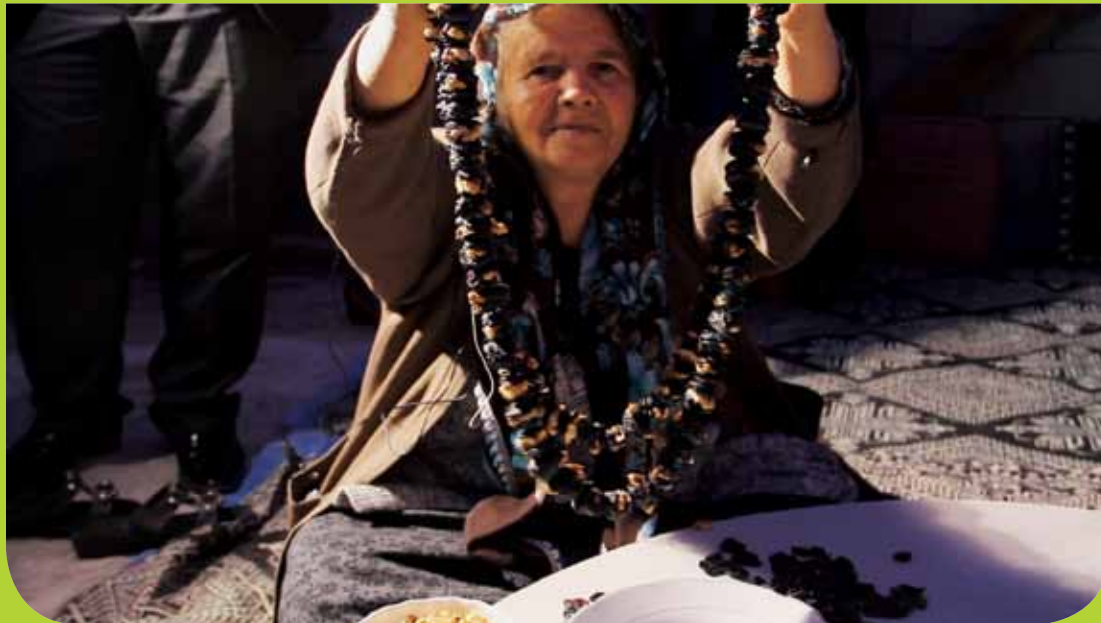
All the materials are put in a pot and boiled at moderate heat for half an hour. Compote is served in a service bowl after it has cooled down.

Not: Un çorbası, bebikko ve üzüm hoşafı eski düğün yemeklerin vazgeçilmez menüsüydü.

Note: Flour soup, bebikko, and grape compote dishes constitute the indispensable menu of old wedding dinners.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler :

- Siyah cimin (üzümlü) üzümü
- Ceviz içi

Ingredients :

- Black Cimin (Uzumlu) grape
- Walnut

Yemeği Hazırlayan : Nurdane Sertadım

Meal Prepared by : Nurdane Sertadım

Hazırlanışı:

Üzümler dalından koparıldıktan sonra taze ve sulu haldeyken keskin bir bıçak yardımıyla ikiye ayrılır. İkiye ayrılan üzümlerin içerisindeki çekirdekler temizlenerek kurutulur. Kurutulmuş olan üzümlerin iki tanesinin arasına bir çeyrek ceviz içi olacak şekilde sarılır. Sarılmış olan saruçlar iğne-iplik yardımıyla dikilerek kışa hazır hale getirilir.

Preparation:

After the grapes are broken off the vine; they are cut into half with the help of a sharp knife while they are still fresh and juicy. The seeds inside the half-cut grapes are removed and the grapes are dried. A quarter of a walnut is wrapped between the two halves of dried grapes. Then wrapped 'saruc's are sewn with the help of a needle and thread and they become ready to stand the winter.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8 kişilik) :

- 1 kg. kuru kayısı
- 250 gr. ceviz içi
- 1 su bardağı şeker
- 2 lt. su
- 125 gr. tereyağı

Ingredients (8 servings) :

- 1 kg dried apricots
- 250 g walnuts
- 1 cup sugar
- 2 liters water
- 125 g butter

Yemeği Hazırlayan : Durdane Sertadım

Meal Prepared by : Durdane Sertadım

Hazırlanışı:

Kayısı, şeker ve su bir tencerede orta ateşte yaklaşık 15 dk. kadar kaynatılır. Kayıpların suları süzülerek servis tabaklarına alınır. Süzölmüş olan kayıpların üzerlerine kızdırılmış tereyağı dökölerek servis edilir.

Preparation:

Apricots, sugar, and water are boiled in a saucepan at medium heat for about 15 min. Then the water is drained and apricots are taken on service plates. Following that, drizzling heated butter on top of apricots, the dish is served.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (8 kişilik) :

- 1 kase yarma (bir gece öncesinden ıslatılacak)
- 1 kase haşlanmış kuru fasulye
- Yarım demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 kase çırpılmış yoğurt

Yemeği Hazırlayan : Nuray Mızrak

Hazırlanışı:

Haşlanmış fasulyeler ve bir gece öncesinden ıslatılmış gendimeler bir tencerede kısık ateşte 40 dk. kadar pişirilir. Tencere iyice soğutulduktan sonra dereotu, tuz ve yoğurt eklenerek biraz karıştırıldıktan sonra buzdolabına atılarak biraz daha soğuması beklenir. Çorba soğuduktan sonra servis tabaklarına alınarak servis edilir.

Ingredients (8 servings) :

- 1 cup coarsely ground wheat (soaked in water overnight)
- 1 cup cooked white beans
- Half a bunch dill
- 1 dessertspoon salt
- 3 cups whipped yoghurt

Meal Prepared by : Nuray Mızrak

Preparation:

Boiled beans and gendime soaked in water overnight are cooked in a pot over low heat for about 40 min. After cooling the pot thoroughly, dill, salt, and whipped yoghurt are added into the pot and stirred; then the pot is placed in the refrigerator and allowed to cool further. After cooling, the dish is served in service plates.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- Etsiz köfte :
- 1 kase bulgur
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 yemek kaşığı kuru reyhan
- 2 kahve fincanı un
- Etsiz kuru köfte :
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 4 diş dövülmüş sarımsak
- 1 litre sıcak su

Yemeği Hazırlayan : Gülten Tekin

Etsiz köftenin yapılışı:

Bulgur sıcak su içerisinde haşlanarak yumuşaması sağlanır. Haşlanmış bulgur, ince doğranmış soğan, salça, pul biber, reyhan ve un bir kap içerisinde bulgurla iyice karışana kadar yoğrulur. Yoğrulan bu malzemelerden fındık büyüklüğünde küçük köfteler elde edilir.

Hazırlanışı:

Büyük bir tencereye tereyağı ve sıvıyağ atılarak kızdırılır. Domates ve biber salçası eritilen bu yağlar içerisinde kavrulur. Bu kavurma işleminden sonra tencereye 1 litre sıcak su eklenerek 5 dk. kadar daha pişirilir. Tencereye sarımsak ve hazırlanan etsiz köfteler atılarak kısık ateşte 10 dk. kadar pişirilerek servis edilir.

Ingredients (6 servings) :

- Meatless meatball recipe:
- 1 cup bulgur
- 1 onion
- 1 dessertspoon tomato paste
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 tablespoon dried purple basil
- 2 coffee cups flour
- Meatless dry meatballs recipe:
- 1 dessertspoon butter
- Half a tea glass vegetable oil
- 1 dessertspoon red pepper paste
- 1 dessertspoon tomato paste
- 4 cloves crushed garlic
- 1 liter hot water

Meal Prepared by : Gulten Tekin

Meatless meatball recipe:

Bulgur is boiled in hot water until tender. Boiled wheat, finely chopped onion, tomato paste, crushed red pepper, purple basil, and flour are kneaded with bulgur in a bowl until they are well blended. Then, hazelnut-sized small balls are made of these kneaded materials.

Preparation:

Vegetable oil and butter are put in a large pot and heated. Tomato and pepper paste are sautéed in this melted butter and vegetable oil. After this sautéing process, 1 liter of hot water is added to the pot and cooked for about 5 more minutes. Then, garlic and prepared meatless meatballs are added into the pot and cooked at low heat for about 10 min. more; and the dish is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 kg. patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 kase kavurma
- 2 yumurta
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients (4 servings) :

- 1 kg potato
- 1 onion
- 1 tablespoon butter
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 cup braised meat
- 2 eggs
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 dessertspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Yasemin Tekin

Hazırlanışı:

Bir tencerede sıvı yağ ve tereyağı kızdırılır. Tencereye kavurma ve pul biberler katılarak 1-2 dk. kadar kavrulduktan sonra haşlanmış ve ezilmiş patatesler de atılarak 3 dk. daha karıştırılır. Elde edilen yemek orta büyüklükte geniş bir güvece konularak üstünde 3 çukur açılır. Bu çukurlara çırpılmış yumurta ve istenirse biraz da tereyağı eritilerek dökülür. Yemek, önceden 180 °C'de ısıtılmış fırında 10 dk. kadar pişirilerek servis edilir.

Meal Prepared by : Yasemin Tekin

Preparation:

Vegetable oil and butter are melted in a pot. Braised meat and crushed red pepper are added into the pot and sautéed for about 1-2 min. then, boiled and mashed potatoes are added and the meal is stirred for about 3 min. more. The materials obtained are placed in a medium-sized wide casserole and three holes are opened in the meal. Whipped eggs and, if desired, melted butter are poured into these holes. The meal is baked in an oven preheated to 180 °C for 10 min. and served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (10 kişilik) :

- İç malzemesinin hazırlanışı:
- 500 gr. kıyma
- 2 büyük soğan (ince kıyılmış)
- 1 domates (soyulmuş ve doğranmış)
- 2 yeşilbiber (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı salça
- 1/2'şer demet doğranmış maydanoz ve dereotu
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1'er tatlı kaşığı kuru nane ve pulbiber
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 kase bulgur
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- Yarım çay bardağı su
- Gücükdene sarmanın hazırlanışı:
- Yeteri kadar gücükdene
- 4 diş ince kıyılmış sarımsak
- 1,5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça

Yemeği Hazırlayan : Gülten Tekin

İç malzemesinin hazırlanışı:

İnce ince kıyılan soğan, soyulmuş ve doğranmış domates, ince doğranmış yeşil biberler, salça, kıyma, maydanoz, dereotu, karabiber, ince doğranmış sarımsak, kuru nane, pul biber, tuz, bulgur, sıvı yağ, tereyağı ve su bir kap içerisinde iyice karıştırılarak gücükdene sarmaların iç malzemesi elde edilir.

Gücükdene sarmanın hazırlanışı:

Gücükdene bitkisinin ortasındaki sert ipler alınır. İç malzeme bu bitkinin içerisine konularak sarmalar üçgen şeklinde sarılır. Daha sonra bu sarmalar bir tencere içerisine dizilir. Bir tava içerisinde tereyağı eritilerek salça ve sarımsaklar da tava içerisinde kavrulduktan sonra elde edilen bu sos sarmaların üzerine dökülür. Son olarak sarmalar tencere içerisine 1,5 bardak su dökülerek kısık ateşte 15-20 dk. kadar daha pişirilerek servis edilir.

Ingredients (10 servings) :

-
- Preparation of the filling:
- 500 g ground beef
- 2 large onions (finely chopped)
- 1 tomato (peeled and chopped)
- 2 green peppers (finely chopped)
- 1 tablespoon tomato paste
- 1/2 bunch chopped parsley and dill
- 1 dessertspoon black pepper
- 2 cloves garlic (finely chopped)
- 1 dessertspoon dried mint 1 dessertspoon crushed red peppers
- 2 dessertspoons salt
- 1 cup bulgur
- Half a tea glass vegetable oil
- 1 tablespoon melted butter
- Half a tea glass water
- Preparation of gucukdene rolls:
- Enough gucukdene
- 4 cloves garlic, finely chopped
- 1.5 cups water
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon tomato paste

Meal Prepared by : Gulten Tekin

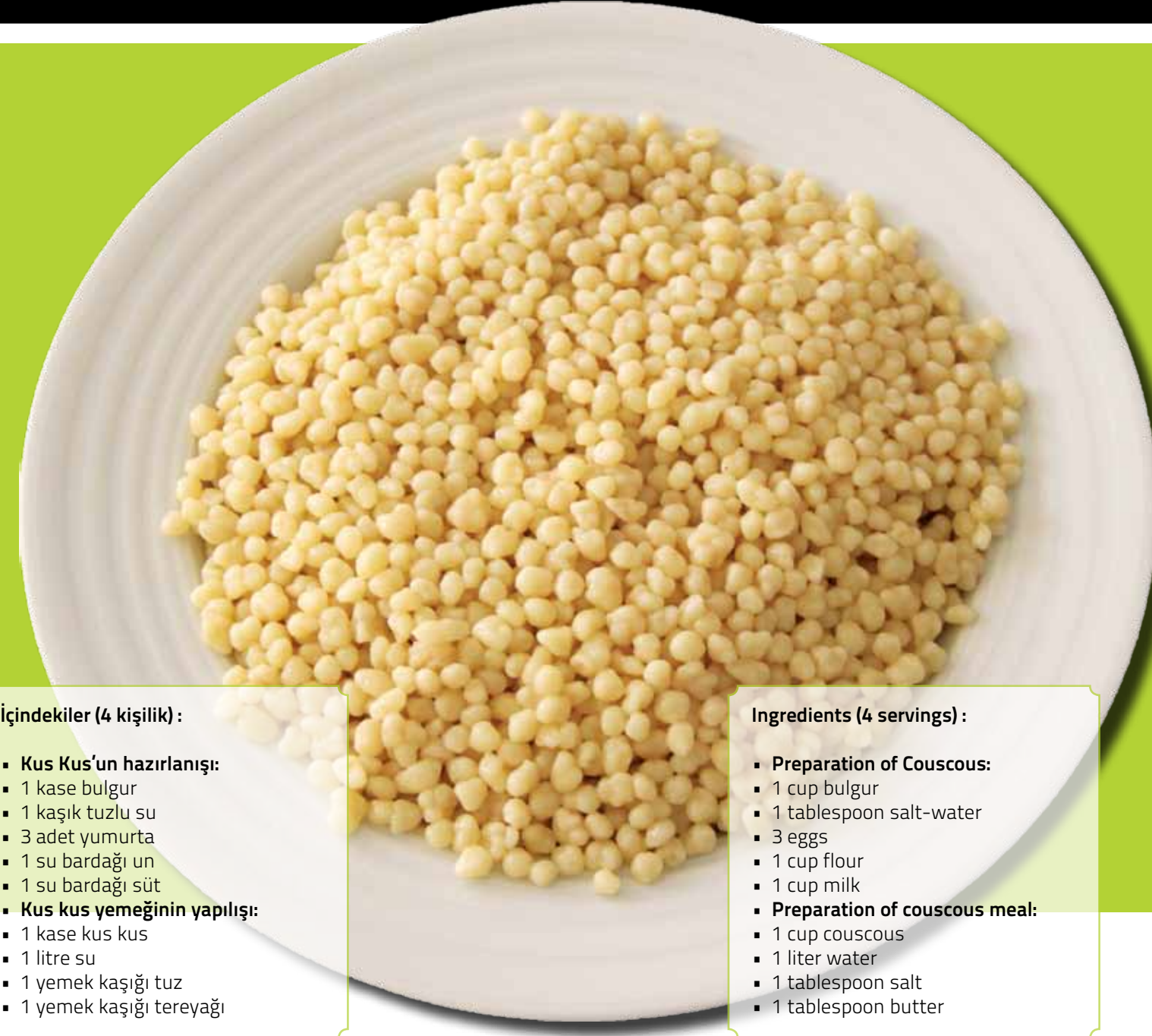
Preparation of the filling:

Finely chopped onions, peeled and chopped tomatoes, finely chopped green peppers, tomato paste, ground beef, parsley, dill, black pepper, finely chopped black pepper, dried mint, crushed red pepper, salt, bulgur, vegetable oil, butter, and water are mixed thoroughly in a bowl to obtain the filling for gucukdene rolls.

Preparation of gucukdene rolls:

Stiff fibers in the middle of gucukdene plant are removed. The filling is placed inside this plant and rolls are wrapped in the form of a triangle. Later, these rolls are placed in a pot. Butter is melted in a frying pan and then tomato paste and garlic are sautéed; then this sauce is poured over the rolls. Finally, 1.5 cups of water is poured into the pot and the rolls are cooked at low heat for 15-20 min. and served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- **Kus Kus'un hazırlanışı:**
- 1 kase bulgur
- 1 kaşık tuzlu su
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- **Kus kus yemeğinin yapılışı:**
- 1 kase kus kus
- 1 litre su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Ingredients (4 servings) :

- **Preparation of Couscous:**
- 1 cup bulgur
- 1 tablespoon salt-water
- 3 eggs
- 1 cup flour
- 1 cup milk
- **Preparation of couscous meal:**
- 1 cup couscous
- 1 liter water
- 1 tablespoon salt
- 1 tablespoon butter

Yemeği Hazırlayan : Gülten Tekin

Kus Kus'un Hazırlanışı:

Geniş bir leğen içerisine 1 kase bulgur ve üzerine de 1 kaşık tuzlu su dökülür. Ayrı bir kap içerisinde yumurta, süt ve un iyice çırpılır. Çırpılan bu malzeme bulgurun bulunduğu leğene kaşık kaşık ve arada bir dökülerek bulgurlar avuç içi yardımıyla sürekli aynı yönde daireler çizerek dönderilir. Çırpılan malzemeler bitince yuvarlak boncuk şeklinde kus kus elde edilmiş olur.

Kus kus yemeğinin yapılışı:

Bir tencere içerisinde su ve tuz atılarak kaynatılır. Kus kus tencereye atılarak yumuşayınca kadar pişirilir. Kus kus yumuşayınca bir defa soğuk sudan geçirilerek süzülür. Bir tencerede tereyağı eritilerek kus kus'un üzerine dökülerek servis edilir.

Not: Arzuya göre kus kus'un üzerine yoğurt veya tulum peyniri dökülerek de servis edilebilir

Meal Prepared by : Gulten Tekin

Preparation of Couscous:

1 cup bulgur and 1 tablespoon salt-water are put in a large bowl. Eggs, milk, and flour are whisked thoroughly in a separate container. This whisked mixture is poured into the bowl containing the bulgur one tablespoon at a time and occasionally; bulgur is rotated with the help of the palm in circles in the same direction. When whisked mixture is finished, couscous is obtained in the form of round beads.

Preparation of couscous meal:

Water and salt is put in a pot and brought to boil. Then couscous is added into the pot and cooked until it is tender. Once couscous is tender, it is immersed in cold water and then drained. Butter is melted in a pan and drizzled over the couscous; and the dish is served.

Note: If desired, yoghurt or goat's cheese can be poured over the couscous before serving.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 adet soğan
- 2 adet yeşilbiber
- 1 adet patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 soyulmuş domates
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tandır ekmeği
- 2,5 su bardağı sıcak su

Ingredients (4 servings) :

- 1 onion
- 2 green peppers
- 1 potato
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 peeled tomato
- 1 egg
- 1 tablespoon butter
- Half a tea glass vegetable oil
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 dessertspoon salt
- 1 tandoori bread
- 2.5 cups hot water

Yemeği Hazırlayan : Gülten Tekin

Hazırlanışı:

Bir tencerede sıvıyağ ve tereyağı kızdırılır. İnce doğranmış soğan tencereye atılarak pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra salça atılarak iyice kavrulur. İnce doğranmış yeşil biber ve ince doğranmış domatesler de atılarak sebzelerin suları çekinceye kadar pişirmeye devam edilir. 2,5 su bardağı su ve küp şeklinde doğranmış patatesler de atılarak patatesler yumuşayınca kadar pişirilir. Daha sonra bir çırpılmış yumurta tencereye kırılarak 10 dk. kadar daha pişirmeye devam edilir. Tandır ekmeği tabaklara doğranarak elde edilen aş ekmeklerin üzerine dökülerek servis edilir.

Meal Prepared by : Gulten Tekin

Preparation:

Vegetable oil and butter are melted in a pot. Finely chopped onion is added into the pot and sautéed until golden; after that, tomato paste is also added and thoroughly sautéed. Then, finely chopped green peppers and finely chopped tomatoes are added and cooked until the juice of the vegetables has evaporated. 2.5 cups of water and diced potatoes are also added and the mixture is cooked until potatoes are softened. Then one egg is whipped and added to the pot and cooked for about 10 min. more. Tandoori bread is broken into pieces and placed on plates; the meal is poured over the bread and served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- **Yufkaların hazırlanışı:**
- 2,5 su bardağı süt
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta
- 1 paket yaş maya
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Un (1 kg. kadar)
- **Sini kömbesinin yapılışı:**
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 6 adet yufka

Ingredients (6 servings) :

- **Preparation of phyllo dough:**
- 2.5 cups milk
- Half a tea glass vegetable oil
- 1 egg
- 1 package fresh yeast
- 2 dessertspoons salt
- Flour (about 1 kg)
- **Preparation of sini (large tray) kombe (pastry):**
- 2 tablespoons butter
- Half a cup vegetable oil
- 6 phyllo

Yemeği Hazırlayan : Gülten Tekin

Yufkaların hazırlanışı:

Süt, sıvı yağ, yumurta, yaş maya, tuz ve un karıştırılarak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Elde edilen hamur 10 dk. kadar dinlendirildikten sonra 6 parçaya ayrılarak yufkalar açılır.

Sini kömbesinin yapılışı:

Tereyağı ve sıvıyağ bir tavada eritilir. Yufkalardan 3 tanesi üst üste dizilerek ve araları yağlanarak burulur. Diğer 3 yufka da aynı şekilde hazırlandıktan sonra altı yağlanmış bir tepsiye daireler çizilerek sarılır. Tepsi içindeki malzemeler 20 dk. kadar dinlendirildikten sonra 180° C'de önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından alınan kömbe bıçak yardımıyla kesilerek servis edilir.

Meal Prepared by : Gulten Tekin

Preparation of phyllo dough:

Milk, vegetable oil, eggs, fresh yeast, salt, and flour are blended and kneaded into dough with a consistency of an earlobe. The resulting dough is left to stand for about 10 min. and then divided into 6 pieces which are then rolled thin.

Preparation of sini (large tray) kombe (pastry):

Butter and vegetable oil are melted in a pan. Then, 3 phyllo are stacked by greasing their surface and then they are twirled. The other 3 phyllo are prepared in the same manner and then wrapped into circles and placed on a greased tray. The phyllo in the tray are left to stand for about 20 min. and then placed into an oven preheated to 180 °C and baked until golden brown. After taking out of the oven, kombe is sliced with the help of a knife and served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- **Yufkaların hazırlanışı:**
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su
- 500 gr. un
- 1 paket kabartma tozu
- **İç malzemesinin hazırlanışı:**
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- **Yağın hazırlanması:**
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı

Yemeği Hazırlayan : Nevin Tekin

Yufkaların hazırlanışı:

Yumurta, yoğurt, tereyağı, tuz, su, kabartma tozu ve un bir kap içerisinde iyice yoğurularak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan yumurta büyüklüğünde yumaklar elde edilerek yufkalar açılır.

İç malzemesinin hazırlanışı:

Pirinç, kuru üzüm ve su bir tencereye konularak pirinçler şişip suyu çekinceye kadar pişirilir.

Yağın hazırlanması:

Tereyağı ve sıvı yağ bir kase içerisinde karıştırılarak hazır hale getirilir.

Üzümlü kuru böreğin yapılışı:

Börek yapılacak tepsinin altı yağlanır. Önceden hazırlanan yufkaların yarısı tepsiye üst üste dizilir (Yufkaların arasına eritilmiş tereyağı ve sıvıyağ karışımından sürülür). Daha sonra yufkaların üzerine pişirilmiş üzüm, pirinç ve toz şeker serpiştirilir. Diğer yufkalar da aralarına yağ sürülerek üst üste dizilmeye devam edilir. Elde edilen börek tepsinin en üstüne de yağ sürülerek önceden 200 °C'de ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından alınan tepsi börek şeklinde kesilerek servis edilir.



Ingredients (6 servings) :

- **Preparation of phyllo dough:**
- 3 eggs
- 1 tea glass yoghurt
- 1 tea glass melted butter
- 1 dessertspoon salt
- 1 tea glass water
- 500 g flour
- 1 sachet baking powder
- **Preparation of the filling:**
- 1 tea glass rice
- 1 tea glass seedless raisins
- 2 cups water
- 1 cup granulated sugar
- **Preparation of the grease:**
- 3 tablespoons vegetable oil
- 1 tea glass melted butter

Meal Prepared by : Nevin Tekin

Preparation of phyllo dough:

Eggs, yoghurt, butter, salt, water, baking powder, and flour are thoroughly kneaded in a bowl to form dough with the consistency of an earlobe. Egg-sized pieces are formed of the resulting dough and then these are rolled thin.

Preparation of the filling:

Rice, raisins, and water are put in a pot and cooked until the rice is swollen and the water has evaporated.

Preparation of the grease:

Butter and vegetable oil are mixed in a bowl and become ready to be added to the pastry.

Preparation of dry pastry with raisins:

Pastry tray is greased. Half of the prepared phyllo are stacked in the tray (melted butter and vegetable oil mix is spread between the phyllo). Then cooked raisins, rice, and granulated sugar is sprinkled over the phyllo. Other phyllo are also stacked by greasing the surfaces of each of them. The surface of the obtained pastry is also greased and then baked in an oven preheated to 200 °C until the surface is golden brown. The tray is taken out of the oven and the pastry is cut into pastry slices and served.

ERZİNCAN / Çayırılı

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (10 kişilik) :

- 500 gr. salamura edilmiş çaşır
- 100 gr. kıyma
- 5 adet yumurta
- 100 gr. tereyağı

Ingredients (10 servings) :

- 500 g casir in brine
- 100 g minced meat
- 5 eggs
- 100 g butter

Yemeği Hazırlayan : Güler Bahadır

Hazırlanışı:

İlk olarak kıyma tereyağında kavrulur. Çaşırılar ince ince doğandıktan sonra kıymaya katılarak 15 dk. kadar kavrulur. Son olarak yumurtalar da üzerine kırılarak 5 dk. kadar daha pişirildikten sonra servis edilir.

Meal Prepared by : Guler Bahadır

Preparation :

Firstly, minced meat is roasted in butter. Casir leaves are finely chopped and added to the minced meat and they are roasted together for about 15 min. Finally, the eggs are broken onto the materials in the pan and they are cooked together for about 5 min. more. Then the dish is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (15 kişilik) :

- 1 kg. köftelik bulgur
- 5 adet yumurta
- 5 yemek kaşığı irmik
- 5 yemek kaşığı un
- 3 adet soğan
- 200 gr. tereyağı
- 2 kase haşlanmış yeşil mercimek
- 100 gr. kıyma
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 kg. yoğurt
- 4 diş sarımsak

Ingredients (15 servings) :

- 1 kg fine bulgur
- 5 eggs
- 5 tablespoons semolina
- 5 tablespoons flour
- 3 onions
- 200 g butter
- 2 cups boiled green lentils
- 100 g minced meat
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 kg yoghurt
- 4 cloves garlic

Yemeği Hazırlayan : Güler Bahadır

Hazırlanışı:

Öncelikle bulgur, bir leğende 7 su bardağı tuzlu ve kaynar suda 30 dk. kadar yumuşatılır. Yumurta, irmik ve un eklenerek bu malzemeler iyice yoğrulur. Yoğrulan hamurdan yeşil erik büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içiyle köfteler yuvarlanır. Elde edilen köfteler bir tencerede 2 litre sıcak tuzlu suda 10 dk. haşlandıktan sonra soğuk sudan geçirilerek süzülür. Diğer taraftan bir tava içerisinde tereyağı eritildikten sonra ince uzun doğranmış soğanlar tereyağında kavrulur. Kıyma eklenerek bir süre kavrulduktan sonra salçası da eklenerek bir süre daha kavurma işlemine devam edilir. Haşlanmış yeşil mercimekler eklenerek 5 dk. haşlanır. Önceden hazırlanan köfteler servis tabağına alınarak köftelerin üzerine arzu edilen miktarda sarımsaklı yoğurt ve kıymalı sos dökülerek servis edilir.

Meal Prepared by : Guler Bahadır

Preparation :

Firstly, bulgur is left to become tender in 7 cups of salty and boiling water in a basin for approximately 30 min. Then, eggs, semolina, and flour are added and these ingredients are thoroughly kneaded. Greengage-sized pieces are taken from the kneaded dough and rolled into balls with the palm. The resulting balls are boiled in 2 liters of salty water in a pot for 10 min., immersed in cold water, and then drained. On the other hand butter is melted in a frying pan and then thin and long chopped onions are sautéed in butter. Minced meat is added and sautéed for a while and then tomato paste is added and the materials are further sautéed for a while. Boiled green lentils are added and cooked for 5 min. more. Prepared meatballs are placed in a serving platter and covered with the desired amount of garlic yoghurt and minced meat sauce. Then the dish is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (12 kişilik) :

- 500 gr. kıyma
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 kase bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı nane
- 250 gr. kemikli kuzu eti
- 500 gr. abaza bitkisi

Ingredients (12 servings) :

- 500 g ground beef
- 1 onion
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tea glass vegetable oil
- 1 cup bulgur
- 1 dessertspoon salt
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 dessertspoon black pepper
- 1 tablespoon mint
- 250 g boned lamb
- 1 kg abaza plant

Yemeği Hazırlayan : Muazzez Bahadır

Meal Prepared by : Muazzez Bahadır

Hazırlanışı:

Kıyma, ince ince doğranmış soğan, salça, sıvı yağ, bulgur, nane, tuz, kırmızı biber ve karabiber bir leğen içerisinde iyice yoğrulur. Yoğurulan iç malzeme abaza bitkisinin içine konularak sarılır. Büyük bir tencereye önce kemikli etler daha sonra sarmalar dizilir. Bir tava içerisine 1 çay bardağı sıvı yağ ve 2 yemek kaşığı salça atılarak kavrulur. Kavrulmuş salça ve 3 bardak su sarmaların üzerine dökülerek tencere kaynamaya bırakılır. Tencere kaynamaya başlayınca kısık ateşte 30 dk. kadar daha kaynatılır ve arzuya göre üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

Preparation :

Ground beef, finely chopped onion, tomato paste, vegetable oil, bulgur, mint, salt, crushed red pepper, and black pepper are thoroughly kneaded in a bowl. Kneaded filling is put on the abaza plant and wrapped. First the boned meat and then wraps are stacked in a large pot. 2 tablespoons of tomato paste is sautéed in 1 cup of vegetable oil in a pan. Roasted tomato paste and 3 cups of water are poured over the wrappings in the pot and the contents are left to boil. Once the contents are brought to a boil, they are cooked at low heat for about 30 min. and served, if desired, by pouring garlic yoghurt over them.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (10 kişilik) :

- 1,5 su bardağı bulgur
- 10 adet orta boy soğan
- 300 gr. kıyma
- 1,5 çay bardağı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı salça
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- Yarım tatlı kaşığı reyhan
- Yarım tatlı kaşığı dağ nanesi
- 250 gr. kemikli kuzu eti

Ingredients (10 servings) :

- 1.5 cups bulgur
- 10 medium onions
- 300 g ground beef
- 1 tea glass vegetable oil
- 1 tablespoon tomato paste
- Half a dessertspoon black pepper
- Half a dessertspoon purple basil
- Half a dessertspoon mountain mint
- 250 g boned lamb

Yemeği Hazırlayan : Güler Bahadır

Hazırlanışı:

Soğanlar soyularak kenarından ortasına kadar bir çizik atılır. Geniş bir tencere içerisine konularak 15-20 dk. kadar haşlanır. Haşlanan soğanlar atılan çizik sayesinde kolayca sarmalıklı ayrılır. Diğer taraftan bulgur, kıyma, sıvı yağ, salça, reyhan ve dağ nanesi bir leğen içerisinde iyice karıştırılarak iç malzeme hazırlanır. Hazırlanan bu iç malzeme soğanların içerisine konulup sarıldıktan sonra altına kemikli kuzu eti konulan tencereye dizilir. Başka bir tavada 1 çay bardağı sıvı yağda 1,5 yemek kaşığı salça kavrukları tencere üzerine gezdirilir. Son olarak tencerenin üzerine 2 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı karabiber ve bir tatlı kaşığı tuz dökülerek kısık ateşte 30 dk. pişirilerek servis edilir.

Meal Prepared by : Guler Bahadır

Preparation :

Onions are peeled and a scratch is made from the edge to the corner of each of them. They are put in a large saucepan and boiled for approximately 15-20 min. Owing to the scratch the layers of boiled onions are separated easily so as to be wrapped afterwards. On the other hand bulgur, ground beef, vegetable oil, tomato paste, purple basil, and mountain mint are mixed thoroughly in a basin to prepare the filling. This filling is then placed inside the onions and rolled; then placed over boned lamb meat in a pot. In another skillet, 1.5 tablespoons tomato paste is fried in 1 tea glass of vegetable oil and then this is drizzled over the contents in the pot. Finally, 2 cups of water, 1 dessertspoon of black pepper, and 1 dessertspoon of salt are added to the pot and the contents are cooked at low heat for 30 min. Then, the dish is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (20 kişilik) :

- 1 adet haşlanmış hindi
- 1 kg. bulgur
- 300 gr. eritilmiş tereyağı
- 2 kaşık yoğurt

Ingredients (20 servings) :

- 1 boiled turkey
- 1 kg bulgur
- 300 g melted butter
- 2 tablespoons yoghurt

Yemeği Hazırlayan : Güler Bahadır

Hazırlanışı:

Bulgur bir kap içerisine konularak üzerine eritilmiş tereyağın-
dan 100 gr. dökülür ve karıştırılır. Haşlanmış hindi geniş bir
tepsi içerisine konularak bulgurun bir kısmı hindinin içerisine
doldurulur. Bulgurun kalan kısmı, 1 yemek kaşığı kadar tuz ve
haşlanmış hindi suyundan 4 bardak et suyu ile tepsinin üze-
rine dökülerek karıştırılır. Bir kase içerisinde 2 kaşık yoğurt ve
2 kaşık eritilmiş tereyağı karıştırılarak hindinin üzerine sos
olarak sürülür. Hazırlanan tepsi bir fırın içerisine konularak
bulgur yumuşayınca ve hindinin üzeri kızarıncaya kadar pi-
şirilir. Pişen hindi porsiyonlanarak veya tepsiyle servis edilir.

Meal Prepared by : Guler Bahadir

Preparation :

Bulgur is put in a container; 100 g of melted butter is poured
onto it and then mixed. Boiled turkey is placed in a large tray
and some of the bulgur is filled into the turkey. The remaining
bulgur, 1 tablespoon of salt, and 4 cups of boiled turkey stock
is poured over the tray and mixed. 2 tablespoons of yoghurt
and two tablespoons of melted butter are mixed in a bowl and
spread over the turkey as sauce. Prepared tray is placed inside
the oven and baked until the bulgur is cooked and the surface
of the turkey is golden brown. Cooked turkey is served in por-
tions or in the tray.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (10 kişilik) :

- 1 kase gendime
- 1 kase barbunya
- 500 gr. kemikli kuzu eti
- 1 kg. yarma
- 1 ince doğranmış soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 küp doğranmış patates
- 3 lt. sıcak su

Ingredients (10 servings) :

- 1 cup gendime
- 1 cup pinto beans
- 500 g boned lamb
- 1 kg coarsely ground wheat
- 1 finely chopped onion
- 2 tablespoons butter
- 1 dessertspoon salt
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 diced potatoes
- 3 liters hot water

Yemeği Hazırlayan : Naime Yılmaz

Hazırlanışı:

Büyük bir tencere içerisinde tereyağı eritilerek soğanlar kavrulur. Salçası ve pul biberi atılarak kavurmaya devam edilir. Daha sonra kemikli kuzu etleri de atılarak 5 dk. kadar daha kavrulur. Ardından daha önceden haşlanmış barbunya, gendime, patates, tuz ve 3 litre sıcak su atılarak yemeğin içindeki gendime ve et pişinceye kadar kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Pişen yemek servis tabaklarına alınarak servis edilir.

Meal Prepared by : Naime Yılmaz

Preparation :

Butter is melted in a large saucepan and onions are sautéed. Tomato paste and crushed red pepper are added and sautéing is continued. Then boned lamb meat is added and the contents are further sautéed for about 5 min. Afterwards, previously boiled pinto beans, gendime, potatoes, salt, and 3 liters of hot water are added and the contents are cooked at low heat until gendime and the meat in the meal are cooked. Cooked meal is served in service plates.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (10 kişilik) :

- 1 kg. ıspanak
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 100 gr. kıyma
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kase yalancı köfte*
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 kg. yoğurt
- 4 diş sarımsak

Ingredients (10 servings) :

- 1 kg spinach
- 1 tea glass vegetable oil
- 100 g minced meat
- 1 dessertspoon tomato paste
- 1 teaspoon salt
- 1 bowl fake dumplings
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1.5 dessertspoon salt
- 1 tea glass hot water
- 1 kg yoghurt
- 4 cloves garlic

Yemeği Hazırlayan : Güler Bahadır

Hazırlanışı:

Ispanaklar sirkeli suda yıkanarak iyice temizlenir ve ince ince doğranır. Diğer taraftan geniş bir tava içerisine sıvı yağ dökülerek salça kavrulur. Pul biber, ıspanak, tuz ve sıcak su atılarak pişirme işlemine devam edilir. Ispanaklar çöküp pişmeye devam ederken bir kase içerisine kıyma, 1 tatlı kaşığı kadar salça ve tuz atılarak fındık büyüklüğünde köfteler elde edilir. Fındık köfteler ve yalancı köfteler birlikte ıspanağın içerisine atılarak hafif sulu şekilde yemek 10 dk. daha pişirilir. Pişen yemek servis tabağına alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

*Yoğurtlu gillor içerisine konulan köfteler fındık büyüklüğünde yuvarlanarak elde edilir.

Meal Prepared by : Guler Bahadır

Preparation :

Spinach is washed in water and vinegar thoroughly and then finely chopped. On the other hand, tomato paste is fried in vegetable oil in a large pan. Then, crushed red peppers, spinach, salt, and hot water are added and the materials are sautéed. While spinach gets loose and continues to be cooked, minced meat, 1 dessertspoon tomato paste, and salt is mixed in a bowl and hazelnut-sized meatballs are made. Hazelnut-sized meatballs and fake dumplings are added into the spinach and the meal is cooked for another 10 min. so to be kept lightly juicy. Cooked meal is taken into a service plate and served by drizzling yoghurt with garlic over it.

*The meatballs which are put into the gillor with yoghurt are obtained by rolling into hazelnut-sized balls.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (15 kişilik) :

- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 limon suyu
- Un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kase kadar nişasta (yufkaların açılması için)*
- 250 gr. fındık içi
- 100 gr. fıstık ezmesi
- 2 kase şeker
- 2,5 kase su
- 250 gr. tereyağı
- 1 su bardağı sıvı yağı

Ingredients (15 servings) :

- 2 eggs
- 1 tea glass water
- 1 tea glass milk
- 1 tea glass vegetable oil
- Juice of half a lemon
- Flour
- 1 sachet baking powder
- About 1 cup starch (for rolling the dough thin)*
- 250 g hazelnuts
- 100 g peanut butter
- 2 cups sugar
- 2.5 bowl water
- 250 g butter
- 1 cup vegetable oil

Yemeği Hazırlayan : Nazlı Yılmaz

Hazırlanışı:

1 çay bardağı sıvı yağ, su, süt, yumurta ve limon tuzu bir leğen içerisinde iyice çırpılır. Ardından un ve kabartma tozu da katılarak hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Yoğrulmuş hamur yeşil erik büyüklüğünde parçalara ayrılarak 10 dk. kadar dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar aralarına nişasta serpilerek üçer üçer ve üst üste tek bir hamur yufkası gibi açılır (Tepsi hazırlandıktan sonra üzerine yağ dökülünce bu katlar kabarmak ve daha ince katlar elde edilecektir). Yufkalar bu şekilde açıldıktan sonra oklavaya sarılarak iki ucundan el yardımıyla biraz sıkıştırılacak ve o şekilde bir gazete üzerine serilecektir. Daha sonra üzerlerine fındık içi serpiştirilerek gazetelerin iki kenarlarından tutularak yavaş yavaş kaldırılacaktır. Gazete kenarları kaldırıldıktan sonra yufkalar düz bir şekilde katlanacak ve sarılacaktır. Sarılan yufkalar bir bıçak yardımıyla baklava dilimi büyüklüğünde kesilerek bir tepsiye dizilir. Bu işlemden sonra bir tava içerisinde tereyağı ve sıvı yağ kızdırılarak hazırlanan tepsinin üzerine gezdirilir. Daha sonra 200 ° C'de ısıtılmış fırında yufkaların üzeri kızarana kadar pişirilir. Yufkalar kızarken bir tencere içerisinde su ve şeker kaynatılarak şerbet yapılır ve soğutulur. Fırından alınan sıcak yufkaların üzerine şerbet soğuk olarak gezdirilir. Son olarak tepsinin üzerine fıstık ezmesi dökülerek servis edilir.

*Nişasta, yufkalar açılırken yufkaların daha sağlam ve tatlının daha gevrek olmasını sağlar.

Meal Prepared by : Nazlı Yılmaz

Preparation :

1 tea glass vegetable oil, water, milk, eggs, and powdered lemon essence are whisked thoroughly in a basin. Then, flour and baking powder are added and the materials are kneaded until the dough has the consistency of the earlobe. Kneaded dough is divided into green-gate-sized pieces and left to rest for 10 min. Rested dough is sprinkled with starch and rolled thin in batches of three by stacking three pieces on top of each other as a single phyllo dough (once the tray is prepared and oil is poured over these phyllo, these layers will rise and thinner layers will be obtained). Once the phyllo are rolled thin in this manner, they are wrapped around the thin rolling pin and compressed by hand on both edges and will be laid on a newspaper as such. Then, hazelnuts will be sprinkled over them and they will be removed by holding the two sides of the newspaper. As the sides of the newspaper are lifted the phyllo will be folded flat and wrapped. Wrapped phyllo are cut into the size of baklava slices with the help of a knife and are placed in a tray. After this process, butter and vegetable oil are heated in a pan and drizzled over the prepared tray. Then the phyllo are baked in an oven preheated to 200 °C until their surface is golden brown. While the phyllo are baked, water and sugar are boiled in a pot to make syrup and then cooled. Cold syrup is drizzled over the hot phyllo which are just taken out of the oven. Finally, peanut butter is poured over the tray and the dessert is served.

*Starch makes the phyllo stronger when rolling thin and makes the dessert crispier.

Pestüken Aşı – Pestuken Soup

ERZİNCAN / Kemah

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (8 kişilik) :

- 1 kase kenger sapı
- 500 gr. haşlanmış gendime
- 1 yemek kaşığı anık
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 kg. yoğurt (pestüken)*

Ingredients (8 servings) :

- 1 bowl thistle stalk
- 500 g boiled gendime
- 1 tablespoon anık (a type of mint-scented herb)
- 1 tablespoon salt
- 1 kg yoghurt (pestuken: salted buttermilk curd)*

Yemeği Hazırlayan : Muhsine Yakut

Meal Prepared by : Muhsine Yakut

Hazırlanışı:

Gendimeler tencerede bir gece önceden kaynatılır ve sabaha kadar bekletilir. Sonraki gün tencereye kenger sapları ve 2 bardak su katılarak kenger sapları pişene kadar kaynatılır. Kenger sapları pişince çırpılmış yoğurt azar azar tencereye dökülerek çorba ikiye karıştırılır. Daha sonra ocağın altı kapatılarak 5 dk. kadar daha karıştırılmaya devam edilir. İstenilen sıcaklıkta servis tabaklarına konularak servis edilir.

Preparation :

Gendime is boiled in a saucepan overnight and left to stand until the morning. The next day thistle stalks and 2 cups of water are added to the saucepan and thistle stalks are boiled until cooked. Once thistle stalks are cooked, whisked yoghurt is slowly poured into the saucepan and the soup is stirred thoroughly. Then the stove is turned off and the soup is stirred for approximately 5 more minutes. The soup is served in service plates at the desired temperature.

Not: Pestüken yerine yoğurt da kullanılabilir.

Note: Yoghurt can be used instead of pestuken as well

*Pestüken; ayranın kaynatılması ve birkaç gün boyunca sulanan kısımlarının atılması sonucu elde edilen sarımtırak, yoğurt kıvamındaki ayran öz suyudur.

*Pestuken is the yellowish essence of buttermilk with the consistency of yoghurt. It is obtained by boiling buttermilk and removing the watery parts for a few days.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8 kişilik) :

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 adet domates
- 2 yemek kaşığı kavurma
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı koyunun kuyruk yağından hazırlanan kıkırdak
- 1 lt. sıcak su

Ingredients (8 servings) :

- 1 tablespoon butter
- 1 onion
- 1 tomato
- 2 tablespoons braised meat
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 dessertspoon salt
- 1 dessertspoon black pepper
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 tablespoon cartilage prepared of tail fat of the sheep
- 1 l hot water

Yemeği Hazırlayan : Hakime Palas

Hazırlanışı:

Büyük bir tencerede eritilen tereyağında ince doğranmış soğanların pembeleştirilmesi sağlanır. Kavurma ve salça eklenerek kavrulur. Domatesler küçük küçük doğranarak atılır ve 2-3 dk. kadar kavrulur. Domatesler kavrulduktan sonra tuz, karabiber, pul biber ve kuyruk yağı da atılarak birkaç dk. kadar daha kavrulmaya devam edilir. Pih pih ve sıcak su eklenerek 8-10 dk. kadar pişirilmeye devam edilir. İsteğe göre çorbanın üzerine nane veya anık atılarak servis edilir.

*Pih pih: köftelik bulgurun daha incisi.

Meal Prepared by : Hakime Palas

Preparation :

Finely chopped onion is sautéed in melted butter in a large saucepan until golden. Braised meat and tomato paste are added and sautéed. Tomatoes are finely chopped and added into the pot; all are sautéed for about 2-3 min. more. Once the tomatoes are sautéed, salt, black pepper, crushed red pepper, and tail fat are added as well, and the mixture is sautéed for a few more minutes. Then pih pih and hot water are added and the meal is cooked for about 8-10 min. Finally, the dish is served by sprinkling mint or anik if desired.

*Pih pih: bulgur that is thinner than fine bulgur.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8 kişilik) :

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam kuru nane
- 1 tutam pul biber
- 1 lt. su

Yemeği Hazırlayan : Rukiye Dinç

Hazırlanışı:

İlk olarak bir tencereye tereyağı konularak eritilir. Un tencereye dökülerek kahverengi alıncaya kadar kavrulur. Tencereye soğuk su, karabiber ve tuz da katılarak tencere kaynayıncaya kadar karıştırılır. Kaynayan çorbanın üzerine isteğe göre kuru nane veya pul biber dökülerek servis edilir.

Ingredients (8 servings) :

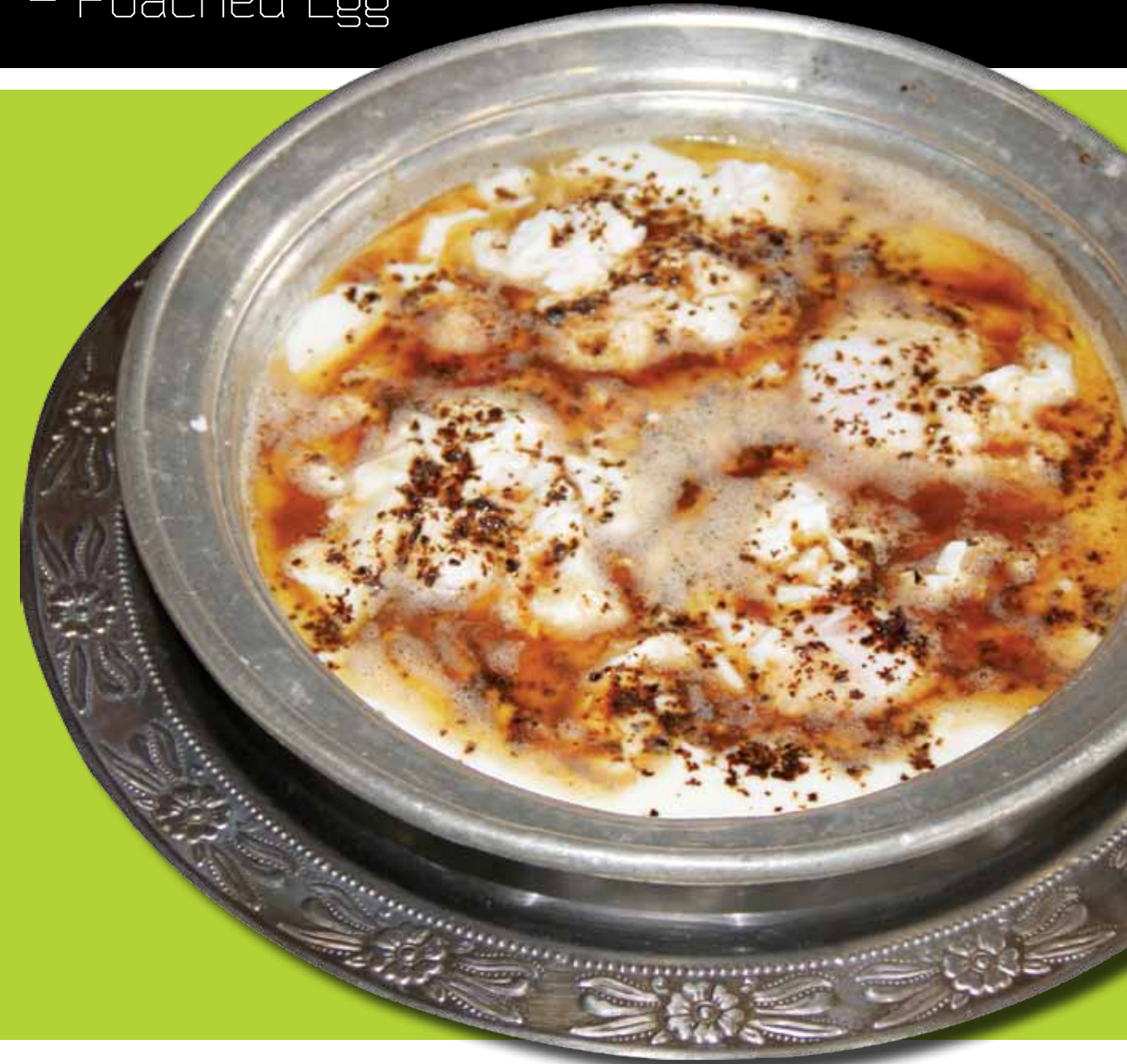
- 1 tablespoon butter
- 5 tablespoons flour
- 1 teaspoon black pepper
- 1 dessertspoon salt
- 1 pinch dried mint
- 1 pinch crushed red pepper
- 1 liter water

Meal Prepared by : Rukiye Dinc

Preparation :

Firstly, butter is put in a pot and melted. Then flour is added and sautéed until it becomes brown. Cold water, black pepper, and salt are added into the pot and the pot is stirred until the mixture comes to a boil. If desired, dried mint or crushed red pepper is sprinkled on the boiling soup and the soup is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 4 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 500 ml. su

Yemeği Hazırlayan : Muhsine Yakut

Hazırlanışı:

Bir tavaya su ve tuz atılarak kaynatılır. Yumurtalar kaynayan tuzlu su içerisine kırılır. Yumurtalar 3-5 dk. kadar pişirildikten sonra kevgir yardımıyla çıkarılarak bir tabağın içerisine konulan sarımsaklı yoğurdun üzerine dökülür. Tabağın üzeri isteğe göre pul biberle süslenir. Tereyağı bir tavada kızdırıldıktan sonra cılbırın üzerine dökülerek servis edilir.

Ingredients (4 servings) :

- 1 bowl yoghurt
- 2 cloves garlic
- 4 eggs
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon salt
- 500 ml water

Meal Prepared by : Muhsine Yakut

Preparation :

Water and salt is put in a pan and boiled. The eggs are broken into the boiling salted water. After the eggs are cooked for about 3-5 min., they are taken out with the help of a perforated ladle and poured on the garlic yoghurt placed in a plate. Then, optionally, the plate is decorated with crushed red pepper. After heating the butter in another pan, it is drizzled on top of the pouched eggs and the dish is served.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 tandır ekmeği
- 3 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kadar tuz

Ingredients (4 servings) :

- 4 tablespoons butter
- 2 tandoori breads
- 3 eggs
- 1 teaspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Hakime Palas

Hazırlanışı:

Tereyağı bir tavada eritilir. 3 yumurta tavaya kırılarak tuzu da ilave edilir. Yumurta 1-2 dk. kadar pişirilir. Sonra bir tepsi içine ekmekler el yardımıyla doğranarak pişirilmiş yumurtalar tepsi üzerine dökülür. Tepsi içerisindeki malzemeler iyice karıştırılarak servis edilir.

Meal Prepared by : Hakime Palas

Preparation :

The butter is melted in a pan. Then, three eggs are broken into the pan and the salt is also added. The eggs are cooked for about 1-2 min. Then the bread is divided into pieces by hand and placed inside a tray; cooked eggs are poured on top of the bread. The materials in the tray are mixed thoroughly and the dish is served.

*Cumurlamak; buruşturmak, kırıştırmak; yoğurmak; çimdiklemek.

*Cumurlamak; (verb): to wrinkle, to crease, to knead, to pinch.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



Cıvırla – Cıvırla



İçindekiler (10 kişilik) :

- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 1 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 1 adet büyük soğan
- 1 adet büyük patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet yumurta
- 1/2 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 100 gr. beyaz köy peyniri
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 150-200 gr. fasulye
- 1/2 çay bardağı erişte
- 2 lt. su

Yemeği Hazırlayan : Muhsine Yakut

Hazırlanışı:

İlk olarak tereyağı bir tencereye konularak kızdırılır. İnce ince doğranan soğanlar ve doğranmış biberler tencereye katılarak kavrulur. Tuz ve salça katılarak birkaç dakika kadar daha kavrulur. Domatesler de doğranıp katılarak birkaç dakika pişirildikten sonra ince uzun yarılan yeşil fasulye ve küçük doğranmış patatesler de atılarak 3 dk. kadar daha kavrulmaya devam edilir. Yumurta, bulgur, karabiber, pul biber ve sıcak su katılarak kısık ateşte bulgur ve patatesler yumuşayınca kadar pişirilmeye devam edilir. Bul malzemeler de pişince süt, peynir ve erişte de tencereye katılarak 5 dk. kadar daha pişirilir. İsteğe göre sade veya doğranmış ekmeğe üzerine dökülerek servis edilir.

Ingredients (10 servings) :

- 1 tea glass coarse bulgur
- 1 tomato
- 3 green chili peppers
- 1 large onion
- 1 large potato
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 egg
- Half a tea glass milk
- 1 tablespoon salt
- 2 tablespoons butter
- 100 g white cottage cheese
- 1 dessertspoon black pepper
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 150-200 g beans
- Half a tea glass noodles
- 2 liters water

Meal Prepared by : Muhsine Yakut

Preparation :

Firstly, butter is put in a pot and heated. Finely chopped onions and chopped peppers are added and sautéed. Then, salt and tomato paste are added and sautéed for a few more minutes. Tomatoes are chopped and added to the pot and the mixture is cooked for a few minutes; then long-cut green beans and fine-chopped potatoes are added and the mixture is sautéed for about 3 min. Afterwards, egg, bulgur, black pepper, crushed red peppers, and hot water is added and the mixture is cooked at low heat until bulgur and potatoes are softened. Once these ingredients are cooked as well, the milk, cheese, and noodles are also added into the pot and the meal is cooked for about 5 min. more. If desired, the dish is served plainly or by pouring over sliced bread.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (5 kişilik) :

- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 300 gr. kavurma
- 1 adet soğan
- 1 kaşık salça
- 1 kase dolusu lahana turşusu
- 1 adet domates
- 1 tutam maydanoz
- 1 su bardağı bulgur
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1lt. sıcak su

Ingredients (5 servings) :

- 2 tablespoons vegetable oil
- 2 tablespoons butter
- 300 g braised meat
- 1 onion
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 bowl pickled cabbage
- 1 tomato
- 1 handful parsley
- 1 cup bulgur
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 tablespoon salt
- 1 l hot water

Yemeği Hazırlayan : Fatime Sarıgül

Hazırlanışı:

Büyük bir tencereye sıvı yağ ve tereyağı atılarak kızdırılır. Doğranmış olan soğanlar atılarak pembeleştirilmesi sağlanır. Salça atılarak birkaç dk. kadar kavrulur. Sıcak su tencereye eklendikten sonra kavurmalar, maydanoz, pul biber ve tuz atılarak 5 dk. kadar daha kavrulur. Son olarak yemek; lahana turşusu ve bulgur atılarak 20 dk. kadar daha kısık ateşte pişirildikten sonra servise hazır hale gelir.

Meal Prepared by : Fatime Sarıgul

Preparation :

Vegetable oil and butter are put in a large pot and heated. Chopped onions are added and sautéed until golden. Then tomato paste is added and sautéed further for a few minutes. After adding hot water into the pot, braised meat, parsley, crushed red pepper, and salt are added and the mixture is sautéed for about 5 min. more. Finally, the dish becomes ready to serve after adding pickled cabbage and bulgur and cooking at low heat for about 20 min.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 kase kavurma
- 1 kase kurutulmuş domates
- 500 gr. haşlanmış fasulye
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tuz

Ingredients (6 servings) :

- 2 tablespoons butter
- 1 onion
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 cup braised meat
- 1 cup dried tomatoes
- 500 g boiled beans
- 1 dessertspoon black pepper
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 tablespoon salt

Yemeği Hazırlayan : Fatma Payalan

Hazırlanışı:

Tereyağı büyük bir tencereye atılarak eritilir. İncedöğranmış soğanlar katılarak pembeleştirilmesi sağlanır. Salça eklenecek birkaç dk. kadar daha kavrulur. Kavurma, karabiber ve pul biber atılarak biraz kavrulduktan sonra fasulyeler ve kurutulmuş domatesler de eklenir. Bu işlemden sonra 5-10 dk. kadar daha kavrulmaya devam edilir. Son olarak 2 bardak su ilave edilerek tencere karıştırılır. Kısık ateşte yarım saat daha pişirildikten sonra servis tabaklarıyla servis edilir.

*Hışlı fasulye; boyuna ve ince ince doğandıktan sonra kurutulmuş yeşil fasulye.

Meal Prepared by : Fatma Payalan

Preparation :

The butter is put in a large pot and melted. Then, finely chopped onions are added and sautéed until golden. Tomato paste is added and the mixture is sautéed for a few more minutes. Braised meat, black pepper, and crushed red pepper are added and sautéed for a little while; then beans and dried tomatoes are added as well. Following this process; the mixture is sautéed for about 5-10 min. more. Finally, 2 cups of water is added and the pot is stirred. After cooking over low heat for half an hour, the dish is served in service plates.

*Hisli beans: green beans cut lengthwise and thin, and then dried.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (15 kişilik) :

- 1 kg. elde yapılmış kadayıf
- 500 gr. tereyağı
- 500 gr. ceviz içi
- 1 kg. şeker
- 1 lt. su

Ingredients (15 servings) :

- 1 kg hand-made shredded wheat
- 500 g butter
- 500 g walnuts
- 1 kg sugar
- 1 liter water

Yemeği Hazırlayan : Pakize Gürsoy- Gül Şanver

Hazırlanışı:

Tereyağı bir tavada kızdırılır. Kadayıflar büyük bir kap içerisine konularak; üzerine kızdırılan tereyağı dökülerek iyice karıştırılır. Kadayıfların yarısı bir tepsi içerisine konularak üzerlerine cevizlerin 400 gr kadarı yayılır. Geriye kalan kadayıflar tepsiye konularak üzerlerine de kalan 100 gr kadar ceviz dökülür. Bu işlemden sonra ise el yardımıyla tepsi üzerine iyice bastırılarak kadayıflar sıkıştırılır. Hazırlanan kadayıf tepsinin önceden 200 C'de ısıtılmış bir fırında 30-45 dk. kadar pişirilmesi sağlanır. Piştikten sonra fırından alınan kadayıfın üzerine önceden kaynatılmış ve soğutulmuş şerbet dökülerek yarım saat kadar bekletilir. Kesilerek servise hazır hale getirilir.

El kadayıfı: 1 çay bardağı süt, 1 su bardağı su, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 yumurta, 1 kg un büyük bir kap içerisinde iyice yoğrulur. Elde edilen hamur 12 parça yumak elde edilecek şekilde parçalanarak 15 dk. kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamurlar yufka kalınlığında açılarak önceden ısıtılmış sac üzerine kısa bir süre atılıp geri alınarak pişirilmesi sağlanır. Yufkalar lavaş ekmeği şeklinde sarılarak bir bıçak yardımıyla ince ince kesilir. Elde edilen kadayıflar (kurutulmadan) yumuşak şekilde tatlıya katılır.

Şerbet: 1 kg. şeker ve 1 lt. su bir tencereye konularak kaynatılır ve soğutulması sağlanır.

Meal Prepared by : Pakize Gursoy-Gul Sanver

Preparation :

Butter is heated in a pan. Shredded wheat is put in a large container, heated butter is poured over them and they are mixed thoroughly. Then half of the shredded wheat is put in a tray and 400 g of walnuts are spread over them. The remaining shredded wheat is put in the tray and the remaining 100 grams of walnuts are poured over them. Following this step, shredded wheat is compressed by pressing firmly on the tray by hand. The prepared shredded wheat tray is baked in an oven which is preheated to 200 °C for about 30-45 min. After baked, the shredded wheat is taken out of the oven and pre-boiled and cooled syrup is poured over the shredded wheat and then left to stand for half an hour. Then, it is sliced and becomes ready to serve.

Hand shredded wheat: 1 tea glass milk, 1 cup water, 1 cup vegetable oil, 1 egg, 1 kg flour are kneaded thoroughly in a large vessel. The resulting dough is divided into 12 smaller pieces and then left to rest for about 15 min. The rested dough is rolled thin to the thickness of a phyllo; placed on top of a preheated iron plate for a short while and taken off so that it is cooked. Phyllo are wrapped in the form of a lavash bread and then finely cut with the help of a knife. The obtained shredded wheat (undried) are used to prepare the dessert while they are still soft.

Sherbet: 1 kg sugar and 1 liter water are boiled in a pot and then cooled.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 5 adet pırasa
- 5 adet yeşil biber
- 5 adet patates
- 200 gr. salamura peynir
- 200 gr. çökelek
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 200 gr. tereyağı
- 6 adet tandır ekmeği hamuru

Yemeği Hazırlayan : Şükriye Akçakaya

Hazırlanışı:

İnce ince doğranan pırasa ve yeşil biber, haşlanmış ve ezilmiş patates, küçük küçük doğranmış salamura peynir, çökelek, tuz, karabiber ve pul biber büyük bir kap içerisinde iyice karıştırılır. Oklava yardımıyla açılmış olan tandır ekmeği hamurlarının yarısının üzerine bu iç malzemesi konularak diğer yarısı da bu malzemelerin üzerine kapatılarak kenarları birbirine tutturulur. Elde edilen purmutlar sac üzerinde veya tandırda pişirilerek üzerlerine eritilmiş tereyağı sürülür ve servis edilir.

Ingredients (6 servings) :

- 5 leeks
- 5 green peppers
- 5 potatoes
- 200 g cheese in brine
- 200 g dry cottage cheese
- 1 tablespoon salt
- 1 dessertspoon black pepper
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 200 g butter
- 6 pieces tandoori bread dough

Meal Prepared by : Sukriye Akcakaya

Preparation :

Finely chopped leek and green pepper, boiled and mashed potatoes, chopped cheese in brine, dry cottage cheese, salt, black pepper, and crushed red pepper are thoroughly mixed in a large container. Half of the tandoori bread dough rolled thin using a thin rolling pin is filled with this filling and the remaining half is closed on top of these breads and the edges of the bread are attached to each other. The obtained purmuts are cooked either on iron plate or inside tandoor; melted butter is spread over them before serving.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik):

- 500 gr. haşlanmış temizlenmiş kenger
- 200 gr. tereyağı
- 1 adet orta boy soğan
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tutam tuz

Ingredients (4 servings):

- 500 g boiled cleaned thistle
- 200 g butter
- 1 medium onion
- 3 eggs
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 dessertspoon tomato paste
- 1 pinch salt

Yemeği Hazırlayan : Zarife Sağı

Meal Prepared by : Zarife Sagu

Hazırlanışı:

Büyük bir tava içerisinde tereyağı eritildikten sonra doğranmış soğanlar tavaya atılarak kavrulur. Tavaya salça ve pul biber katılarak 1-2 dk. kadar daha kavurma işlemine devam edildikten sonra yumurta, kenger ve tuz da katılarak 5 dk. daha kavurmaya devam edilir. Kenger kavurması servis tabağına alınarak servis edilir.

Preparation :

After melting the butter in a large skillet, chopped onions are added and sautéed. Later, tomato paste and crushed red pepper are added into the skillet and sautéed for 1-2 minutes. Then the egg, thistle, and salt are added and the mixture is sautéed for about 5 min. more. Thistle sauté is placed on a service plate and served.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1 kg. haşlamalık et (büyükbaş hayvanın sırt kemiği bölgesinden)
- 500 gr. yarma (dövme buğdaydan yapılmış)
- 100 gr. kuyruk yağı
- 300 gr. temizlenmiş ve haşlanmış kenger bitkisi
- Bir tutam yarpuz*
- 1 kase yoğurt
- 1 yumurta
- 1,5 lt. su
- 1 yemek kaşığı tuz

Ingredients (6 servings) :

- 1 kg meat proper for boiling (from back bone area of cattle)
- Half kg coarsely ground wheat (made of forged wheat)
- 100 g tail fat
- 300 g cleaned, boiled thistle plant
- A pinch pennyroyal*
- 1 cup yoghurt
- 1 egg
- 1.5 liters water
- 1 tablespoon salt

Yemeği Hazırlayan : Zarife Sağı

Hazırlanışı:

Yoğurt, yarma, yumurta ve kuyruk yağı bir tencere içerisinde yüksek ateşte 2 dk. kadar iyice karıştırılır. Et ve su ilave edilerek 20 dk. sürekli karıştırılarak pişirilir. Haşlanmış kenger, yarpuz ve tuz da ilave edilerek 10 dk. kadar daha kısık ateşte pişirilerek servis edilir.

*Yemek sürekli karıştırılarak pişirildiğinden ismi gezdirme yemeği olarak bilinir.
*Ballıbabagillerden nane türünde bir bitki.

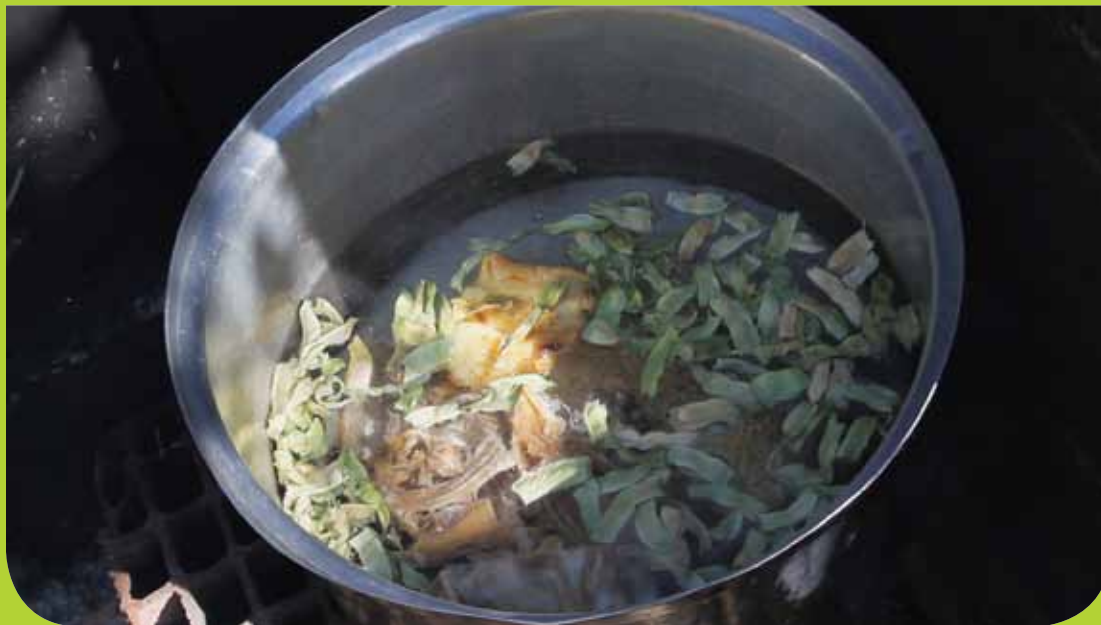
Meal Prepared by : Zarife Sağı

Preparation :

Yoghurt, coarsely ground wheat, eggs, and tail fat are sautéed in a saucepan over high heat for 2 min. until thoroughly mixed. Then meat and water is added and the mixture is cooked for about 20 min. while stirring continuously. Boiled thistle, pennyroyal, and salt are added as well and the mixture is cooked for about 10 min. at low heat and then served.

*Since the meal is cooked by constantly stirring, the name of the dish is known as panning.
*A kind of mint from summer savory.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (10 kişilik) :

- 1 kase gendime
- 300 gr. kurutulmuş et
- 50 gr. kurutulmuş kuyruk yağı
- 200 gr. kurutulmuş yeşil fasulye
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı tuz
- 3 lt. su

Ingredients (10 servings) :

- 1 cup gendime
- 300 g dried meat
- 50 g dried tail fat
- 200 g dried green beans
- 3 tablespoons butter
- 1 dessertspoon tomato paste
- 1 tablespoon crushed red pepper
- 1 onion
- 1 tablespoon salt
- 3 liters water

Yemeği Hazırlayan : Zarife Sağı

Hazırlanışı:

Gendime önceden haşlanarak yumuşaması sağlanır. Gendime, kurutulmuş et, kuyruk yağı ve kurutulmuş fasulye bir tencerede 3 litre su içerisinde kaynatılır. Ayrı bir tava içerisinde ince doğranmış soğanlar tereyağı içerisinde kavrulur. Soğanlar kavrulduktan sonra tavaya salça ve pul biber de atılarak 5 dk. kadar daha kavrulmaya devam edilir. Bu kavru lan malzemeler de tencere içerisine katılarak 15-20 dk. kadar daha pişirilir ve yemek sıcak olarak servis edilir.

*Buzdolabının olmadığı dönemlerde yiyeceklerini kurutarak saklayan ve gittikleri yerlerde kısa süre içerisinde kurutulan bu besinlerden yemek hazırlayan palancıların tercih ettiği bir yemektir.

Meal Prepared by : Zarife Sagu

Preparation :

Gendime is softened by means of pre-boiling. Gendime, dried meat, tail fat, and dried beans are boiled in 3 liters of water in a saucepan. Finely chopped onions are sautéed in butter in a separate pan. After onions are sautéed, tomato paste and crushed red peppers are added to the pan and sautéed for about 5 more minutes. These sautéed materials are added into the pot as well and the meal is cooked for about 15-20 min. The dish is served hot.

*It is a meal preferred by saddle-makers in times where there were no refrigerators, the food were dried and stored. The saddle-makers prepared meal out of these dried food wherever they travelled in a very short period of time.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (12 kişilik) :

- **Hamurun yapılışı:**
- 2 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1/2 adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- Hamurun yediği kadar un(hamur kulak memesi kıvamında olacak)
- **İç malzemesi:**
- 1,5 su bardağı sıvıyağ
- 3 su bardağı şeker
- 2 su bardağı kuru üzüm
- 3 su bardağı ceviz içi

Ingredients (12 servings) :

- **Dough recipe:**
- 2 cups milk
- 1 egg
- 1 cup vegetable oil
- 1 tea glass yoghurt
- 1 sachet baking powder
- Juice of half a lemon
- 1 teaspoon salt
- Flour as much as required for the dough (dough will have the consistency of an earlobe)
- **Filling recipe:**
- 1.5 cups vegetable oil
- 3 cups sugar
- 2 cups raisins
- 3 cups walnuts

Yemeği Hazırlayan : Zarife Sağı

Hamurun Yapılışı:

Süt, yumurta, sıvı yağ, yoğurt, kabartma tozu, limon suyu, tuz ve un bir kap içerisinde kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur ve hamur 10 dk. dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan yumurta büyüklüğünde yumaklar elde edilir. Elde edilen hamur parçaları baklavalık yufka olacak şekilde açılır.

Hazırlanışı:

Elde edilen yufkalar altı yağlanmış bir tepsiye bir katına şeker ve yağ, diğer katına ceviz ve üzüm serpilmek şekilde dizilir. Bütün yufkalar bu şekilde tepsiye dizildikten sonra önceden 180° C'de ısıtılmış fırında tepsinin üzeri kızarana kadar pişirilerek servis edilir.

Meal Prepared by : Zarife Sagu

Dough recipe:

Milk, eggs, vegetable oil, yoghurt, baking powder, lemon juice, salt, and flour are kneaded in a bowl until the dough has the consistency of an earlobe and then the dough is left to stand for 10 min. Then the dough is divided into egg-sized pieces. The dough pieces are rolled thin so as to be like the phyllo for baklava.

Preparation:

The resulting thin dough is spread in a greased tray, so to sprinkle sugar and oil on one layer and walnuts and raisins on the other layer. All phyllo are placed in the tray in this manner and then baked in an oven preheated to 180 °C until golden brown.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- Kuru soğan (taze soğan da olabilir)
- Domates
- Salatalık
- Sivribiber
- Maydanoz
- Dereotu
- Nane
- Reyhan
- 1 kase çökelek
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz (çökeleğin tuzuna bağlı olarak)
- Pul biber

Yemeği Hazırlayan : Zeynep Yalçiner

Hazırlanışı:

Yukarıdaki malzemeler istenilen kadar ve istenilen biçimde doğranıp karıştırılarak geniş bir kaptan veya salata tabağında servis edilir.

Not: Çökelek kuruyrsa arzuya göre su da katılabilir.

Ingredients (6 servings) :

- Onions (or scallions)
- Tomato
- Cucumber
- Green pepper
- Parsley
- Dill
- Mint
- Purple basil
- 1 bowl dry cottage cheese
- 2 tablespoons olive oil
- Salt (depending on the salt of dry cottage cheese)
- Crushed red peppers

Meal Prepared by : Zeynep Yalçiner

Preparation:

The above materials are chopped up to the desired size and in the desired amount and served in a large bowl or salad plate.

Note: If the dry cottage cheese is too dry, then water can be added if desired.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 300 gr. yeşil fasulye
- 2 yemek kaşığı tuzlu tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet domates
- 4 adet biber
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1/2 kase börülce
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam reyhan
- 2 lt. su

Ingredients (6 servings) :

- 300 g green beans
- 2 tablespoons salted butter
- 1 tea glass vegetable oil
- 1 tomato
- 4 peppers
- 1 cup green lentils
- Half a bowl black-eyed peas
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 dessertspoon crushed red pepper
- 1 dessertspoon salt
- 1 handful purple basil
- 2 liters water

Yemeği Hazırlayan : Zeynep Yalçiner

Meal Prepared by : Zeynep Yalçiner

Hazırlanışı:

Geniş bir tencere içerisine sıvı yağ ve tereyağı atılarak eritilir. Yağ eridikten sonra ince doğranan yeşil biberler atılarak iyice öldürülür. Rendelenmiş olan domates de atılarak 10 dk. kavrulduktan sonra salça ve doğranmış olan yeşil fasulye de atılarak 15 dk. kadar daha kavrulur. Ayrı bir tencere içerisinde börülce, mercimek ve gendime yıkılarak 2 litre suyla malzemeler pişene kadar haşlanır. Haşlanan bu malzemeler diğer tencereye katılarak üzerine ufalanmış reyhan dökülerek bir taşım daha kaynatıldıktan sonra sıcak olarak servis edilir.

Preparation:

Butter and vegetable oil are put in a large pot and melted. After the butter has melted, finely chopped onions and green peppers are added and sautéed until loose. Then the grated tomatoes are also added and sautéed for 10 min., afterwards, tomato paste and chopped green beans are also added and the materials are sautéed for about 15 min. more. Black-eyed peas, lentils, and gendime are washed and boiled in 2 liters of water in a separate pot until they are cooked. These boiled materials are added to the other pot, crumbled purple basil is sprinkled on them and after the mixture is brought to a boil, it is served hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (10 kişilik) :

- 250 gr. doğranmış salamura üzüm yaprağı
- 250 gr. tereyağı
- 3 adet orta boy soğan
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 kase kavurma
- 10 diş sarımsak
- 1 kase bulgur
- 2 kase haşlanmış yeşil mercimek
- 1 lt. su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Ingredients (10 servings) :

- 250 g chopped grape leaves in brine
- 250 g butter
- 3 medium onions
- Half a cup olive oil
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 cup braised meat
- 10 cloves garlic
- 1 cup bulgur
- 2 cups boiled green lentils
- 1 liter water
- 1 dessertspoon salt
- 1 dessertspoon crushed red pepper

Yemeği Hazırlayan : Aysel Yalçiner

Hazırlanışı:

Zeytinyağı ve tereyağı geniş bir tencerede kızdırıldıktan sonra doğranmış soğanlar atılarak kavrulur. Salçası da atılarak kavurma işlemine devam edilir. Doğranmış üzüm yaprakları, bulgur, kavurma ve 1 litre su eklenerek bulgur yumuşayınca kadar pişirme işlemine devam edilir. Yemeğim biraz sulu olması gerektiğinden suyu azalmışsa birkaç bardak su daha eklenebilir. Bulgurlar yumuşadıktan sonra haşlanmış olan yeşil mercimek, ince kıyılmış sarımsaklar ve tuzu da atılarak 15 dk. kadar daha kısık ateşte pişirme işlemine devam edilir. Son olarak yemek servis tabağına alınarak sıcak olarak servis edilir.

Meal Prepared by : Aysel Yalçiner

Preparation:

Olive oil and butter are melted in a large pot; then chopped onions are added and sautéed. Tomato paste is also added and sautéing is continued. Then chopped grape leaves, bulgur, braised meat, and 1 liter of water are added and the mixture is cooked until bulgur is tender. Since this meal needs to sustain its gravy to some extent, a few glasses of water can be added if its stock is depleted. Once bulgur is tender, boiled green lentils, finely chopped garlic, and salt are added and the meal is cooked at low heat for about 15 min. further. Finally, the meal is taken on a service plate and served hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8 kişilik) :

- 300 gr. pestil
- 3 adet yumurta
- 100 gr. tereyağı
- 1 kase şeker
- 1 kase ceviz içi
- 3 yemek kaşığı un
- Sıvı yağ (kızartma için)

Yemeği Hazırlayan : Aysel Yalçiner

Hazırlanışı:

Pestil dikdörtgen şeklinde kesilerek ikiye katlanır ve 6-7 cm'lik kare pestiller elde edilir. Bir kase içerisine un, yarım su bardağı su ve 3 yumurta kırılarak iyice çırpılır. Diğer taraftan bir tavaya tereyağının tamamı ve biraz sıvı yağ konularak yağlar kızdırılır. Pestiller bulamacı malzemesine bulanarak kızdırılan yağa atılır. Tavadaki kızartmalık yağ azaldıkça sıvı yağ eklenir. Bulamaca batırılan pestiller kızdırılan yağda 1 dk. kadar ısıtılarak servis tabağına alınır ve üzerine toz şeker ve ceviz içi gezdirilerek sıcak olarak servis edilir.

Ingredients (8 servings) :

- 300 g fruit pulp
- 3 eggs
- 100 g butter
- 1 cup sugar
- 1 cup walnuts
- 3 tablespoons flour
- Vegetable oil (for frying)

Meal Prepared by : Aysel Yalçiner

Preparation:

Fruit pulp is cut in the form of a rectangle and folded in half to obtain squares of 6-7 cm. Flour, half a cup of water, and 3 eggs are whisked in a bowl thoroughly. On the other hand, all of the butter and very little vegetable oil are put in a pan and heated. Fruit pulps are dipped in the batter and fried in the heated butter. As the frying oil in the pan is depleted, extra vegetable oil is added. Fruit pulps dipped in the batter are fried in the heated oil for 1 min. and then placed on a service plate. Granulated sugar and walnuts are sprinkled over them and the dish is served hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 adet tandır ekmeği
- 200 gr. civil peyniri
- 1/2 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 çay kaşığı kadar su

Yemeği Hazırlayan : Orhan Özay

Hazırlanışı:

İlk olarak tandır ekmeği el yardımıyla doğranır. Doğranmış ekmeklerin yarısı geniş bir tabağa konulur. Civil peyniri bu ekmeklerin üzerine serpiştirilir. Kalan ekmekler de tekrar peynirlerin üzerine serpiştirilir. Daha sonra 1 lt. sıcak su bu tabağın üzerine dökülerek hemen süzülür. Suyu süzülen tabağın üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek önceden 180° C' de ısıtılmış fırında 5 dk. kadar bekletilerek servis edilir.

Not: Civil peyniri tuzlu olduğu için yemeğe ayrıca tuz atılmaz.

Ingredients (4 servings) :

- 1 tandoori bread
- 200 g civil cheese
- Half a cup melted butter
- 1 teaspoon water

Meal Prepared by : Orhan Ozay

Preparation:

Firstly, tandoori bread is divided into small pieces by hand. Half of the bread is placed on a wide plate. Civil cheese is sprinkled over these bread pieces. The remaining bread pieces are sprinkled over the cheese again. Then, approximately 1 liter of hot water is poured onto this plate and drained immediately. Melted butter is drizzled over the drained plate and the plate is placed in an oven preheated to 180 ° C for 5 min. and then served.

Note: Since civil cheese is salty, no additional salt is added to the meal.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (5 kişilik) :

- İç malzemesi :
- 1 su bardağı un
- Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
- Anık için gerekli malzemeler :
- 300 gr. un
- 100 gr. süt
- 1 çay bardağı su
- Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 yumurta sarısı

Yemeği Hazırlayan : Orhan Özay

İç malzemesi yapılışı:

Bir kap içerisinde eritilmiş olan tereyağı ve un iyice karıştırılarak anığın iç malzemesi hazırlanır.

Anık yapılışı:

Un, süt, su ve eritilmiş tereyağı bir leğen içerisinde iyice karıştırılarak hamur elde edilir. Elde edilen hamur 5 parça yumak haline getirilerek 1 saat kadar ekşimesi ve dinlendirilmesi için bekletilir. Bu yumaklar kete büyüklüğünde açılarak yarısına hazırlanan iç malzemeden konulur ve ikiye katlanır. Bütün yumaklar bu şekilde hazırlandıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülerek önceden 180° C ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir ve servise sunulur.

Ingredients (5 servings) :

- The filling :
- 1 cup flour
- Half a cup melted butter
- Ingredients required for anık :
- 300 g flour
- 100 g milk
- 1 tea glass water
- Half a cup melted butter
- 1 egg yolk

Meal Prepared by : Orhan Ozay

The filling preparation:

Melted butter and flour are mixed thoroughly in a container and the filling of anık is prepared.

Anık preparation:

Flour, milk, water, and melted butter are mixed thoroughly in a basin and kneaded to obtain dough. The obtained dough is divided into 5 pieces and left to rest for about an hour so that the dough becomes sour. Later, these pieces are rolled thin to the size of kete (a kind of flaky pastry), the filling is placed on half of the phyllo, and the phyllo is folded once. After preparing all pieces in this way, egg yolk is spread on the surface of the phyllo and then they are placed in an oven preheated to 180 °C and baked until they are golden brown.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 250 gr. pancar sapı, biber ve domates turşusu
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı

Yemeği Hazırlayan : Orhan Özay

Hazırlanışı:

250 gr. turşu, ekşisi gitsin diye 1 litre suya konularak kaynatılır. Bu işlemden sonra turşular süzülür. Bir tavada 1 çay bardağı kadar tereyağı eritildikten sonra süzülen turşular da atılarak karıştırılır. Turşular yağda 5 dk. kavrulduktan sonra üzerine 3 yumurta kırılarak pişirilmeye devam edilir. Daha sonra tabaklara alınarak servis edilir.

*Saplı bitkilere verilen ad.

Ingredients (4 servings) :

- 250 g pickled beetroot stalks, peppers, and tomatoes
- 3 eggs
- 1 tea glass melted butter

Meal Prepared by : Orhan Ozay

Preparation:

250 g pickle is boiled in 1 liter of water so to remove its sourness. After this process, pickles are drained. 1 tea glass of butter is melted in a pan and then pickles are fried in it. After frying the pickles in butter for 5 min. 3 eggs are broken into the pan and cooked further. Then, the meal is taken into dishes and served.

*The name given to plants with stalks.



Yöresel Yemekler

Local Cuisine

BAYBURT YÖRESEL YEMEKLERİ

BAYBURT LOCAL CUISINE



Lahana Çorbası – Cabbage Soup

BAYBURT / Merkez / Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Bayburt



İçindekiler (6-8 kişilik) :

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 100 gr. dana kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 200 gr. den
- 100 gr. un
- 150 gr. lahana yaprağı
- 50 gr. kuru dargun*
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 500 ml. su

Yemeği Hazırlayan : Zübeyde Bostancı

Hazırlanışı:

İlk olarak denler bir tencerede suda haşlanır. Bu arada kıyma üzerine tuz ve karabiber eklenerek yoğrulur ve ufak yuvarlak köfteler yapılır. Denler haşlandıktan sonra yemeklik doğranmış olan lahana yaprakları katılır. Lahana yapraklarının kaynayan suda yumuşaması beklenirken bir taraftan da kâsede un sulandırılır. Tencereye katılır ve hafif karıştırılır. Üzerine kaynatılmış su eklenir. Denler ve lahanalar iyice kendini saldıktan sonra köfteler eklenir. Hafif karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Bu şekilde 7-8 dk. kadar daha pişirildikten sonra tereyağında kızaracak şekilde kavrulmuş olan yemeklik doğranmış soğanlar ile sonradan eklenen salçanın kavrulmasıyla elde edilen sos eklenir. Bir taşım karıştırılır. Üzerine dargun serpilerek sıcak olarak servise sunulur.

*Yöreye özgü reyhanın lezzetine benzer nitelikteki bir ot çeşidi.

Ingredients (6-8 servings) :

- 3 tablespoons butter
- 100 g ground beef
- 1 onion
- 200 g husked wheat
- 100 g flour
- 150 g cabbage leaves
- 50 g dry tarragon*
- 1 tablespoon salt
- 1 teaspoon black pepper
- 1 teaspoon crushed red pepper
- 500 ml water

Meal Prepared by : Zubeyde Bostancı

Preparation:

Firstly, husked wheat is boiled in water in a pot. In the meantime, the ground beef is kneaded by adding salt and black pepper; then small, round meatballs are prepared. After the husked wheat is boiled, chopped cabbage leaves are added. While waiting for the cabbage leaves to get tender in the boiling water, on the other hand, flour is diluted with water in a bowl. Then the diluted flour is added to the boiled husked wheat and cabbage. The mixture is lightly stirred. Boiled water is added. Meatballs are added after the husked wheat and cabbage become entirely loose. Then the mixture is lightly stirred and the pot's lid is closed. After cooking for an additional 7-8 min in this way, a sauce, which is obtained by adding tomato paste onto onions that have been chopped so as to be fried in butter and roasted until golden, is added to the mixture. Then it is cooked until it comes to a boil. Tarragon is sprinkled on the soup and the dish is served hot.

*Indigenous herb variety with flavor similar to that of basil.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Bayburt Kalesi



İçindekiler (6-8 kişilik) :

- 150 gr. kavut
- 150 gr. dondurulmuş kavurma eti
- 100 gr. tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients (6-8 servings) :

- 150 g kavut
- 150 g frozen braised meat
- 100 g butter
- 1 dessertspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Reyhan Ceyhan

Hazırlanışı:

Kavut, tereyağında helva kıvamına gelinceye kadar kavrulur. Kavurma eti eklenir. Etin donmuş yağları iyice çözülünceye kadar kavrulur. 1 lt. kadar su eklenip karıştırılır. Daha sonra tuz eklenir birkaç taşım karıştırılır. İyice kaynamaya başladıktan sonra ateşin altı kısılır ve 2-3 dk. kadar daha bu şekilde pişirilir. Ateşin altı ve tencerenin kapağı kapatılır. Kısa bir süre dinlenmeye bırakılır ve sıcak olarak servise sunulur.

Meal Prepared by : Reyhan Ceyhan

Preparation:

Kavut is sautéed in butter until it gets the consistency of halva. Braised meat is added. Then the two are sautéed until the frozen fat of the meat is thoroughly thawed. Approximately 1 l water is added and stirred. Then salt is added and the mixture is stirred until it comes to a boil for several times. After it starts to boil thoroughly, the heat is reduced and it is cooked for an additional 2-3 min in this way. Then the heat is turned off and the lid is put on the pot. The meal is left to stand for a short period of time and served hot.

*Kavrulmuş buğdayın öğütül haline denir.

*Ground roasted wheat.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (6-8 kişilik) :

- 500 gr. az yağlı haşlanmış dana kuşbaşı et
- 2 adet kuru soğan
- 500 gr. beyaz lahana yaprağı
- 1 kg. haşlanmış bulgur
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 100 ml. sıvı yağ
- 150 gr. un
- 3 yemek kaşığı salça

Ingredients (6-8 servings) :

- 500 g low-fat boiled diced veal meat
- 2 onions
- 500 g white cabbage leaves
- 1 kg boiled bulgur
- 3 tablespoons butter
- 100 ml vegetable oil
- 150 g flour
- 3 tablespoons tomato paste

Yemeği Hazırlayan : Nebiye Kırtan

Hazırlanışı:

Yemeklik doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar tereyağında ve sıvı yağda kavrulur. Sırasıyla salça ve bulgur eklenerek kavurmaya devam edilir. Tuz ile birlikte 2 lt. kadar sıcak su eklenir. Bulgurlar suyu iyice çekinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra bir süre dinlendirilir. Kaşık vasıtasıyla unla birlikte tencerede yoğrulur. Yoğrulan iç malzeme bir kaba aktarılır ve parçalara ayrılmış olan lahana yapraklarına doldurularak dağılmaması için sıkı bir şekilde sarılır. Yaprak sarma işleminin sonuna doğru yemeklik doğranmış kuru soğan 2 yemek kaşığı tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra sırasıyla 2 yemek kaşığı salça 1 yemek kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı pul biber eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Hafif sos kıvamı verebilmek için 400 ml. kadar sıcak su eklenir. Hazırlanan dolmalar tencereye tane tane düzgün bir şekilde dizilir. Bir kat dizildikten sonra aralara önceden haşlanmış kuşbaşı et parçaları konur ve üzerine bir kat daha dolmalar dizilerek tencerenin kapağı kapatılır. 25-30 dk. kadar orta ateşte pişirilir. Ocakta pişirme işleminden sonra dolmalar fırın tepsisine alınır ve 30 dk. boyunca ve 180 derecede bu sefer fırında pişirmeye devam edilir. Son olarak fırından çıkarılır üzerine kızdırılmış tereyağı ve birkaç et parçası ile birlikte servis edilir.

Meal Prepared by : Nebiye Kırtan

Preparation:

Chopped onions are roasted in butter and vegetable oil until golden. Tomato sauce and bulgur are added respectively, and the roasting is continued. Approximately 2 l hot water is added together with salt. Bulgur is cooked until the water is thoroughly absorbed. Once cooked, it is left to stand for a while. Then it is kneaded together with flour in the pot by means of a spoon. Kneaded filling is taken into a container, cabbage leaves sliced into pieces are filled and wrapped tightly so as not to break up later. Towards the end of the process of wrapping leaves, finely chopped onions are sautéed in two tablespoons of butter until golden. Then, respectively, two tablespoons of tomato paste, 1 tablespoon of salt, 1 teaspoon of crushed red pepper are added and the process of roasting is continued. In order to get the consistency of a mild sauce, approximately 400 ml hot water is added. The prepared stuffed leaves are properly lined in a pot one by one. After lining the stuffed leaves, pre-boiled diced meat is placed on the leaves and then a second layer of stuffed leaves are placed on top of the first layer. The lid of the pot is closed and the meal is cooked at medium heat for 25-30 min. After cooking on the stove, the stuffed leaves are taken onto an oven tray and baked at 180 degrees Celsius for an additional 30 minutes. Finally, they are taken out of the oven; fried butter is drizzled over them and the stuffed leaves are served with a few pieces of meat.

Kara Dolma – Black Stuffed Leaves

BAYBURT / Merkez / Central

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



Eski Bayburt



İçindekiler (4 kişilik) :

- 250 gr. az yağlı dana kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 250 gr. salamura yeşil fasulye yaprağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 diş sarımsak
- 100 gr. bulgur
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Ingredients (4 servings) :

- 250 g low-fat ground beef
- 1 onion
- 250 g pickled green bean leaves
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon butter
- 3 cloves garlic
- 100 g bulgur
- 1 tablespoon salt
- 1 teaspoon black pepper

Yemeği Hazırlayan : Nebiye Kırtan

Hazırlanışı:

Bir kap içerisinde kıymanın üzerine ince ince kıyılmış olan soğan ve sarımsak ile karabiber, tuz ve bulgur eklenerek yoğurma işlemi yapılır. Bu şekilde iç malzeme hazırlanmış olur. Hazırlanan iç malzeme çok iri olmayacak şekilde fasulye yapraklarına sarılır. Tencerede salça tereyağında kavrulur ve üzerine bir tutam tuz ile birlikte 400 ml. kadar sıcak su eklenir. Hazırlanan sarmalar salçalı suyun içerisinde tane tane düzgün olacak şekilde sıralanarak konur. Bu şekilde 30 dk. kadar tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. Piştikten sonra kısa bir süre tencerede dinlendirilir. Servis tabaklarına alınarak üzerine veya kenarına yoğurt konularak servisi edilir.

Meal Prepared by : Nebiye Kırtan

Preparation:

Finely chopped onion and garlic are added onto the ground beef together with black pepper, salt, and bulgur and the mix is kneaded in a bowl. In this way, the filling is prepared. The prepared filling is wrapped in bean leaves so as not to be very large. Tomato paste is roasted in butter in a pot; a pinch of salt and approximately 400 ml hot water is added onto it. The prepared wraps are placed in the tomato paste stock one by one so as to be properly lined inside the pot. In this way, they are cooked for 30 min. closing the lid on the pot. After cooked, they are left to stand in the pot for a short period of time. Then, they are taken on service plates and served by pouring yoghurt either on top or beside the wraps.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Bayburt Saat Kulesi



İçindekiler (6-8 kişilik) :

- 300 gr. barbunya
- 250 gr. yarma
- 300 gr. kuşbaşı et
- 200 gr. tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz

Ingredients (6-8 servings) :

- 300 g pinto beans
- 250 g coarsely ground wheat
- 300 g diced meat
- 200 g butter
- 1 tablespoon salt

Yemeği Hazırlayan : Şahide Kırtan

Hazırlanışı:

Barbunya 1 gece önceden ıslatılır. Yarma (gendime) ve et önceden haşlanır. Yarma, et ve barbunya tuz ilave edilerek tereyağında kavrulur. Malzemeleri hafif taşacak şekilde sıcak su ve haşlanmış olan etin suyu eklenir. Su iyice çekilinceye kadar tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. Piştikten sonra kısa bir süre dinlendirilir. Servis tabağına konulup üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.

Meal Prepared by : Sahide Kırtan

Preparation:

Pinto beans are soaked overnight in water. Coarsely ground wheat (yarma, gendime) and the meat are boiled beforehand. Coarsely ground wheat, meat, and pinto beans are roasted in butter by adding salt. Hot water and the stock obtained from boiling the meat are added so as to cover the materials slightly. The lid of the pot is closed and the meal is cooked until the water has thoroughly evaporated. Once cooked, it is left to stand for a short period of time. The meal is placed on a service plate and served by drizzling fried butter over the top.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Bayburt Saat Kulesi



İçindekiler (6-8 kişilik) :

- 1 kg. yeşil fasulye
- 500 gr. haşlanmış kuşbaşı et
- 150 gr. bulgur
- 2 adet domates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 lt. su

Yemeği Hazırlayan : Feyza Çoban

Hazırlanışı:

Haşlanmış olan etler önceden tereyağında hafifçe kavrulur ve bir tabağa konur. Yemeklik doğranmış kuru soğanlar tereyağında ve sıvı yağda kavrulur. Salça eklenip kavrulduktan sonra sırasıyla et parçaları ve yemeklik doğranmış yeşil fasulyeler eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Yemeklik şeklinde ufak doğranmış domatesler de tuz ve pul biberle birlikte eklenerek hafif kavrulur. 1 lt. sıcak su ve bulgur eklenerek 20 dk. kadar kısık ateşte pişirilir. Yemek piştikten sonra servis tabaklarına alınarak üzerine isteğe göre karabiber serpilip servise sunulur.

Not: Bu yemek bir tür sulu yemek olduğundan bulgurların suyu çok fazla çekmemesine dikkat etmek gerekmektedir.

Ingredients (6-8 servings) :

- 1 kg green beans
- 500 gr boiled diced meat
- 150 g bulgur
- 2 tomatoes
- 2 tablespoons butter
- 1/2 tea glass vegetable oil
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 l water

Meal Prepared by : Feyza Coban

Preparation:

Boiled meat are lightly roasted in butter in advance and then placed on a plate. Chopped onions are roasted in butter and vegetable oil. After adding and roasting the tomato paste, diced meat and chopped green beans are added respectively, and the roasting process is continued further. Later, diced tomatoes are added together with salt and crushed red pepper as well and all ingredients are slightly roasted. 1 l hot water and bulgur is added and the meal is cooked at low heat for approximately 20 min. After the food is cooked, it is placed on service plates and served by sprinkling black peppers as desired.

Note: Since this dish is a kind of stew, attention should be given that bulgur do not absorb too much of the meal's stock.

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



Baksi Müzesi



İçindekiler (4 kişilik) :

- 250 gr. az yağlı dana kıyma
- 300 gr. haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 500 gr. süzme yoğurt
- 4-5 diş sarımsak
- 200 gr. tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Yemeği Hazırlayan : Yıldız Şap

Hazırlanışı:

Fırın tepsisine dizilmiş olan zironların üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir ve bu şekilde fırına verilir. Hafif pembeleşinceye kadar fırında pişirilir. Bu esnada bir tencerede yemeklik doğranmış olan kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavruktan sonra sırasıyla salça ve kıymaya tuz karabiber ve pul biber eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Haşlanmış mercimekler eklenir ve kavrulur. Fırında çıkartılan zironlar yüksek derecedeki sıcaklıklarının gitmesi için bir süre bekletilir. Hazırlanmış olan sarımsaklı süzme yoğurt zironların üzerine sürülür. Onun üzerine ise kıymalı mercimek gezdirilerek sıcak olarak servise sunulur.

*Sacda pişirilen yufkaların rulo haline getirilip kesilen parçaların fırında kızartılmış ve kurutulmuş haline "ziron" denir.

Ingredients (4 servings) :

- 250 g low-fat ground beef
- 300 g boiled green lentils
- 1 onion
- 500 g strained yoghurt
- 4-5 cloves garlic
- 200 g butter
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon salt
- 1 teaspoon crushed red pepper
- 1 teaspoon black pepper

Meal Prepared by : Yıldız Sap

Preparation:

Zirons are lined on a baking tray, heated butter is drizzled over them, and then they are baked in the oven. They are baked in the oven until slightly golden. Meanwhile, chopped onions are sautéed in a saucepan until golden; tomato paste, minced meat, salt, black pepper, and crushed red peppers are added respectively; and the roasting process is continued. Then boiled lentils are added and roasted. Zirons are taken out of the oven and left to stand for a while so that they are cooled down. Yoghurt with garlic prepared in advance is spread over the zirons. Lentils with minced meat are laid over the yoghurt and the meal is served hot.

*Phyllo are cooked on an iron plate and then rolled and cut into pieces. These pieces then baked in the oven and dried are called "ziron".

BAYBURT / Merkez / Central

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Bayburt'lu Zihni'nin Anıt Mezarı



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1 kg. salamura beyaz lahana*
- 1 kg. kurutulmuş kemikli parça et*
- 2 adet kuru soğan
- 150 gr. tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 200 gr. ince bulgur
- 1 çay kaşığı pul biber

Ingredients (6 servings) :

- 1 kg pickled white cabbage*
- 1 kg dried boned meat*
- 2 onions
- 150 g butter
- 1 tablespoon tomato paste
- 200 g fine bulgur
- 1 teaspoon crushed red pepper

Yemeği Hazırlayan : Semanur Barin

Hazırlanışı:

Yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra sırasıyla salça, et parçaları ve lahana eklenerek kavrulur. Bulgur eklenerek haşlanmış olan etin suyunda 5 dk. kadar pişirilir. Yeterince sıcak su ile birlikte pul biber ve tuz eklenerek hafif karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Yaklaşık 40-45 dk. kadar çok yüksek olmayan ateşte pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Yemek ne çok sulu ne de tam olarak suyunu çekmiş şekilde olmamalıdır.

Meal Prepared by : Semanur Barin

Preparation:

Chopped onions are sautéed in butter until golden. Then, tomato paste, meat pieces, and cabbage are added respectively, and the mixture is further sautéed. Bulgur is added and cooked in the boiled meat stock for 5 min. Sufficient hot water, crushed red pepper, and salt are added and the mixture is lightly stirred. The lid is put on the pot. The meal is cooked at low to moderate heat for approximately 40-45 minutes. The dish is served hot.

Note: The food should neither have too much gravy nor lose its juice completely.

*Lahanalar zırhla doğranarak bir kavanoz içerisinde tuzlanıp 1 hafta kadar suda bekletilir.

*Kurutulmuş et elde etmek için, et parçaları fırında tuzlanarak kızartılır. Bir süre oda sıcaklığında bekletildikten sonra, bez torbaların içerisine konarak evin balkonunda ipe asılıp kurumaya bırakılır. Geleneksel olarak bu şekilde olmakla birlikte, günümüzde kurutma işlemi derin dondurucularda da yapılabilmektedir.

*Cabbages are chopped using a cleaver and salted in a jar and left in water for approximately 1 week.

*Meat pieces are salted and fried in the oven to obtain dried meat. After they are allowed to stand at room temperature for a while, they are placed in cloth bags and hanged on a rope in the balcony of the house and left to dry. While this is the conventional way of making it, nowadays the drying process can be performed in a deep freezer as well.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (10-12 kişilik) :

- 200 gr. bulgur
- 250 gr. kuşbaşı et
- 3 adet kuru soğan
- 100 ml. Sıvı yağ
- 100 gr. tereyağı
- 2 yemek kaşığı salça
- 500 ml. ekşi su (turşu suyu)
- 500 ml. su

Ingredients (10-12 servings) :

- 200 g bulgur
- 250 g diced meat
- 3 onions
- 100 ml vegetable oil
- 100 g butter
- 2 tablespoons tomato paste
- 500 ml sour water (pickle juice)
- 500 ml water

Yemeği Hazırlayan : Nebiye Kırtan

Hazırlanışı:

İlk olarak ekşili ve normal suda bulgur haşlanır. Suyunu iyice çektikten sonra bulgurun bir süre demini alması beklenir. Bir kap içerisinde unla yoğrulur. Yoğrulmuş olan bulgurdan parçalar alınarak avuç içinde sıkılır ve bir kaba dizilir. Yemeklik doğranmış olan soğanlar tereyağında ve sıvı yağda kavrulur. Sırasıyla salça ve et, pul biberle birlikte katılarak kavurmaya devam edilir. Kavurma işlemlerinden sonra, ekşi su ve sıcak su eklenir kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra bulgur parçaları tane tane dizilerek yemeğin suyuna konur. İlk 15 dk. yüksek ve sonraki 25-30 dk. ise kısık ateşte pişirilerek sıcak olarak servise sunulur.

Meal Prepared by : Nebiye Kırtan

Preparation:

Firstly, bulgur is boiled in a mix of sour and normal water. After the water is thoroughly evaporated, the bulgur is left to steep. Then it is kneaded with flour in a bowl. Pieces are taken from the kneaded bulgur, wrung in the palm, and lined in a container. Chopped onions are sautéed in butter. Then tomato paste, meat, and crushed red peppers are added and the sautéing is continued. After the sautéing process, sour water and hot water is added and the mix is brought to a boil. After boiling, bulgur pieces are lined one by one inside the stock. Then the materials are cooked at high heat for the first 15 min. and at low heat for the next 25-30 min.; the dish is served hot.



Bayburt Buz Mağarası

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Bayburt'a Özgü Efram



İçindekiler (4 kişilik) :

- 4 adet ayva
- 250 gr. kuşbaşı et
- 1 adet kuru soğan
- 150 gr. kuru üzüm
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 100 gr. toz şeker
- 500 ml. sıcak su

Yemeği Hazırlayan : Semanur Barin

Hazırlanışı:

Yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Et, küp doğranmış ayvalar ve kuru üzümler eklenip kavurma işlemine devam edilir. Sıcak su eklenir ve hafif karıştırılır. Su kaynadıktan sonra şeker katılır. Şekerle birlikte çok az miktarda tuz da eklenir. Ayvalar şekeri iyice çekinceye kadar pişirilir. Kısa bir süre dinlendirilip sıcak olarak servise sunulur.

Not: Şeker ayvalar yumuşadıktan sonra atılmalıdır. Aksi takdirde ayvalar sert kalabilir.

Ingredients (4 servings) :

- 4 quinces
- 250 g diced meat
- 1 onion
- 150 g raisins
- 1 tablespoon butter
- 100 g granulated sugar
- 500 ml hot water

Meal Prepared by : Semanur Barin

Preparation:

Chopped onions are roasted in butter until golden. Meat, diced quinces, and raisins are added and the roasting is continued. Hot water is added and the mix is stirred lightly. Sugar is added after the water is boiled. A small amount of salt is added together with the sugar as well. Cooking is continued until quinces thoroughly absorb the sugar. The meal is left to stand for a short period of time and served hot.

Note: Sugar should be added after the quinces become tender. Otherwise the quinces may stay stiff.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8-10 kişilik) :

- 3 adet yumurta
- 300 gr. un
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 150 gr. dövülmüş ceviz içi
- 100 gr. pudra şekeri
- 1/2 lt. süt
- 250 gr. kuşburnu marmeladı
- 1 paket kabartma tozu

Ingredients (8-10 servings) :

- 3 eggs
- 300 g flour
- 1 cup vegetable oil
- 150 g crushed walnuts
- 100 g powdered sugar
- 1/2 l milk
- 250 g rosehip marmalade
- 1 sachet baking powder

Yemeği Hazırlayan : Feyza Çoban

Hazırlanışı:

Derin bir kaptan süt, un, sıvı yağ, yumurta, kabartma tozu ve çay kaşığının ucuyla tuz boza kıvamına gelinceye kadar iyice çırpılır. Krep tavası yapışmayı engellemek için hafif yağlanır. Tava kızdırılır. Tava kızdırıldıktan sonra çırpılarak hazırlanan malzemeden bir kepçenin yarısı olacak miktarda alınarak tavaya konur. Kısık ateşte malzemenin her iki tarafı da hafif kızarana kadar pişirilir. Pişen krepler tavadan alınarak düz bir tabağın üzerinde içerisine kuşburnu marmeladı ve dövülmüş ceviz içi konularak rulo şeklinde sarılır. Kesilerek dört parçaya ayrılır. Servis tabağında üzerine pudra şekeri serpilerek sunulur.

Meal Prepared by : Feyza Coban

Preparation:

Milk, flour, vegetable oil, eggs, baking powder, and salt taken with the tip of a teaspoon are beaten in a bowl thoroughly until they reach the consistency of boza (thick, slightly fermented millet drink). Crepe pan is lightly oiled to prevent sticking. The frying pan is heated. After heating the pan, half a ladle of the mix is taken from the bowl and put in the pan. The mix is cooked at low heat until both sides are slightly browned. Cooked crepes are taken from the pan and placed on a flat plate; rosehip marmalade and crushed walnuts are put inside the crepes and then the crepes are wrapped into rolls. The rolls are cut into four pieces. They are served in service plates by sprinkling powdered sugar on them.

Süt Böreği – Milk Pastry

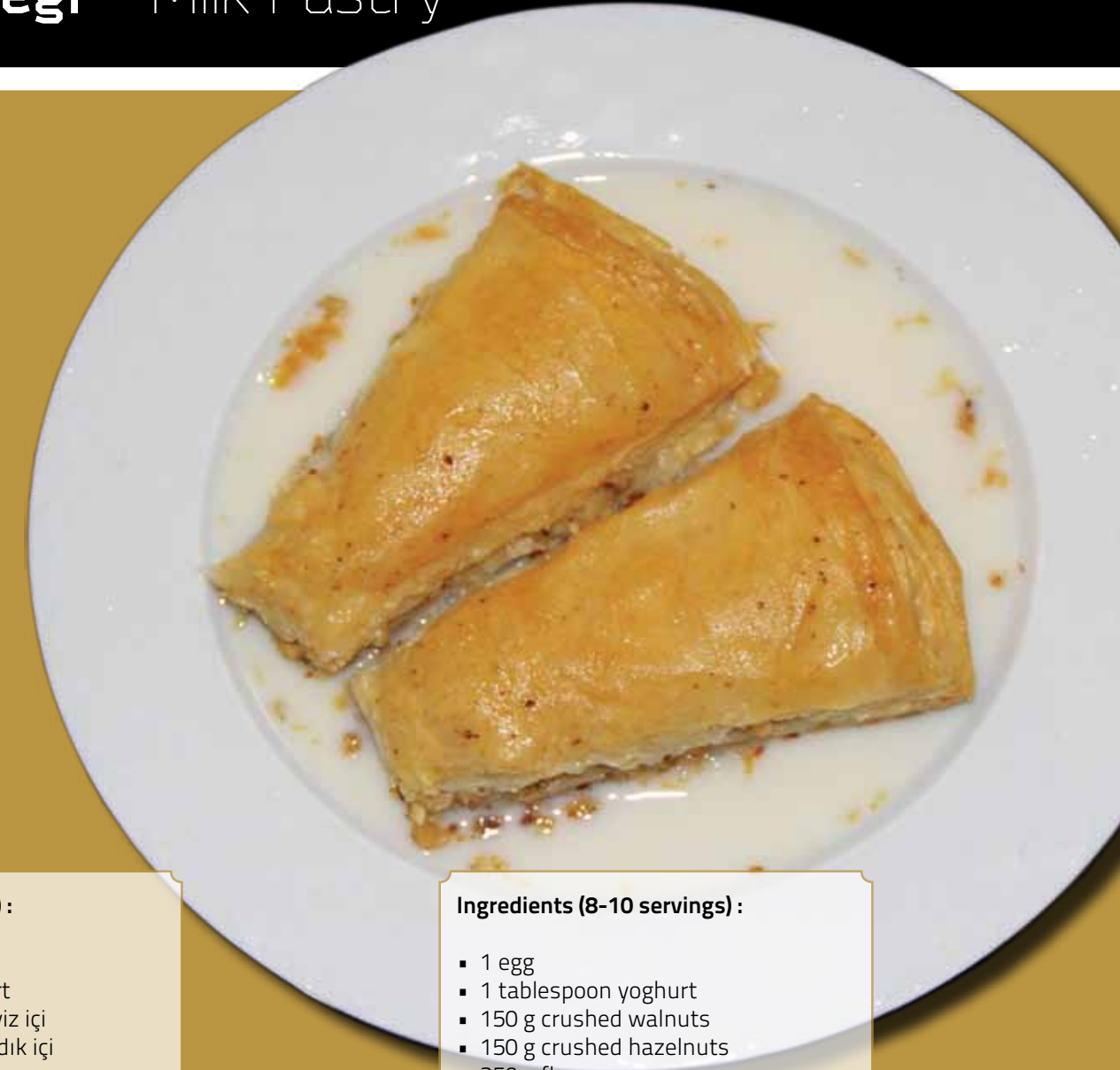
BAYBURT / Merkez / Central

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



Bayburt ve Bayburt Kalesi



İçindekiler (8-10 kişilik) :

- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 150 gr. dövülmüş ceviz içi
- 150 gr. dövülmüş fındık içi
- 250 gr. un
- 300 gr. Tereyağı
- 1/2 çay bardağı limon suyu
- **Şerbet için:**
- 1,5 lt. süt
- 500 gr. toz şeker

Ingredients (8-10 servings) :

- 1 egg
- 1 tablespoon yoghurt
- 150 g crushed walnuts
- 150 g crushed hazelnuts
- 250 g flour
- 300 g butter
- 1/2 tea glass lemon juice
- **For the Syrup :**
- 1.5 l milk
- 1/2 kg sugar

Yemeği Hazırlayan : Elif Kalkan

Hazırlanışı:

Ateşte eritilen tereyağı, 400 ml. su, yarım çay bardağı limon suyu, 1 adet yumurta, 250 gr. un derince bir kaptan iyice özdeşleşinceye kadar elle yoğrulurak hamur haline getirilir. Hamurdan ufak parçalar alınarak avuç içiyle yuvalanır ve oklavayla açılarak olabildiğince ince yufkalar elde edilir. Yufkalar yuvarlak bir tepsiye her üçer kat sonrasında aralarına fındık ve ceviz içi serpilerek dizilir. Bu şekilde 24-27 kat yapılır. Üçgen şeklinde dilimler halinde kesilir. Eritilen tereyağı üzerine gezdirilir. 20-25 dk. süresince 180 derecede fırında pişmeye bırakılır. Bu arada 1,5 lt süt ve 500 gr. şeker tencerede kaynatılarak şerbeti yapılır. Kaynayan şerbet ve pişen yufkalar bir süre soğumaya bırakılır. Soğutma işlemi sonrasında pişen yufkalar servis tabağına alınarak üzerine şerbet gezdirilmesi suretiyle servis edilir.

Meal Prepared by : Elif Kalkan

Preparation:

Butter melted on the stove, 400 ml water, lemon juice, 1 egg, and 250 g flour are kneaded into a dough by hand in a deep bowl, until they are thoroughly identified with each other. Small pieces of dough are rolled in the palm and then rolled using a thin rolling pin as thin as possible to obtain phyllo. Phyllo are spread on a circular tray as three plies with hazelnuts and walnuts sprinkled in between every three plies. In this way, 24 to 27 plies are placed on top of each other. Then they are cut into triangular slices. Melted butter is drizzled over them. Then the contents in the tray are left to cook in the oven at 180 degrees for 20-25 min. In the meantime, 1.5 l milk and 500 g sugar is boiled in a pot to make the syrup. Boiled syrup and baked phyllo are allowed to cool for a while. After the cooling process baked phyllo are placed on a serving dish and drizzling the syrup over them, the dish is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Dede korkut Şenliklerinden bir kare



İçindekiler (16 kişilik) :

- 1 adet kokoç*
- 250 gr. kuru kayısı
- 250 gr. kuru kara üzüm
- 250 gr. kuru beyaz üzüm
- 250 gr. kuru incir
- 250 gr. haşlanmış yarma
- 250 gr. kuru kırmızı erik
- 500 gr. toz şeker
- 150 gr. un
- 150 gr. dövülmüş ceviz içi
- 150 gr. dövülmüş fındık içi

Yemeği Hazırlayan : Hediye Mehmetoğlu

Hazırlanışı:

Kuru incir, kuru erik, kuru beyaz ve kara üzümler ile küp küp ufak parçalar halinde doğranmış olan kuru kayısılar derin bir tencerede suda kaynamaya bırakılır. Bu arada ayrı bir kaptaki kokoçun üzerine 500 ml. kadar sıcak su eklenerek yoğrulur ve böylece eritilir. Eritilen kokoçun suyu ve tanelerini ayırmak için süzgeçten geçirilir ve elde edilen su kaynamakta olan çorbaya eklenir. Hazırlanmış malzemelerin seviyesini hafif geçecek şekilde su eklenir (su ekleme gerekirse sonradan da yapılabilir). Kaynamaya yakın haşlanmış yarma ve kaynamaya geçtikten sonra ise toz şeker katılır. Bir süre daha kaynama işlemi devam ettikten sonra sulandırılmış olan un yavaş yavaş karıştırılarak tencereye dökülür. Yaklaşık 15 dk. un kokusu gidinceye kadar kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Pişirme işleminden sonra çorba oda sıcaklığında dinlendirilerek sıcaklığını kaybetmeye bırakılır. Daha sonra buzdolabına konularak soğutulur. Soğuk olarak çorba kâselerinde üzerinde fındık ve ceviz içleriyle birlikte servis edilir.

*Yüksek ateşte kaynatılan kuşburnu içice kıvamını aldıktan sonra (marmelat kıvamında) ayrı bir derin kaba alınarak unla yoğrulur. Tekerlek şeklinde ince olarak unlanmış özel tahta plakalar üzerinde güneşte kurutulur. Bu işlemden sonra elde edilen kurutulmuş kuşburnuna "kokoç" denir. Yaklaşık 3 kg kuşburnundan 750-1000 gr. ağırlığında bir adet kokoç elde edilir.

Ingredients (16 servings) :

- 1 piece kokoc* (dried rosehip)
- 250 g dried apricots
- 250 g dried black grapes
- 250 g dried white grapes
- 250 g dried figs
- 250 g boiled coarsely ground wheat
- 250 g dried red plums
- 500 g granulated sugar
- 150 g flour
- 150 g crushed walnuts
- 150 g crushed hazelnuts

Meal Prepared by : Hediye Mehmetoglu

Preparation:

Diced dried apricots, dried figs, dried plums, and dried white and black grapes are brought to the boil in a deep saucepan. Meanwhile, approximately 500 ml water is added onto kokoc in a separate container; kokoc is kneaded and melted in this way. Then, kokoc is filtered to separate the juice and the grains of the melted kokoc, and the juice obtained is added to the boiling soup. Afterwards, water is added so as to slightly go over the level of the ingredients (water can be added later if necessary). Boiled coarsely ground wheat is added just before the mixture comes to a boil and granulated sugar is added right after the mixture starts boiling. After the boiling process continues for a while, diluted flour is poured into the pot by stirring slowly at the same time. The mixture in the pot is cooked at low heat for approximately 15 min until the smell of the flour disappears. Following the cooking process the soup is left to stand at room temperature, so that its temperature decreases. Later, it is put in the refrigerator and cooled. It is served cold in soup bowls with hazelnuts and walnuts.

*Rosehip boiled at high heat is taken into a separate deep bowl after the desired consistency (the consistency of marmalade) is reached and then kneaded with flour. Then it is dried on lightly-floured wheel-shaped special wooden plates under the sun. The dried rosehip obtained after this process is called "kokoc". Approximately 3 kg of rosehip is required to make 750 g of kokoc.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



Bayburt Gece



İçindekiler :

- **Hamur için :**
- 2 lt. ılık süt
- 1 kg. tereyağı
- 3 kg. un
- 1 paket yaş maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- **İç Malzeme için :**
- 1 kg. tereyağı
- 1 lt sıvıyağı
- 3 kg. un
- **Sos için :**
- 2 adet yumurta
- 1/2 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Ingredients :

- **For the dough :**
- 2 l lukewarm milk
- 1 kg butter
- 3 kg flour
- 1 package fresh yeast
- 1 tablespoon salt
- **For the filling :**
- 1 kg butter
- 1 l vegetable oil
- 3 kg flour
- **For the sauce :**
- 2 eggs
- 1/2 tea glass granulated sugar
- 1 tea glass vegetable oil

Yemeği Hazırlayan : Bayburt SODES'li Kadınlar

Hazırlanışı:

Süt, maya, tuz ve eritilmiş olan tereyağı derince bir kaba konarak içerisindeki tuz eriyinceye kadar karıştırılır. Daha sonra un katılır. Hamurdan daha az kıvamı alıncaya kadar elle yoğrulur. 30-40 dk. kadar üzerine bir kapak kapatılarak ekşimesi-mayalanması için dinlendirilir. Hazır hale geldikten sonra bir yumruk büyüklüğünde parçalar alınıp oklavayla açılır. Yarım daire olacak şekilde bir kat katlanır. İçerisine kavru olarak hazırlanan iç malzemeler eklenir. Rulo şeklinde sarılarak kapatılır. Daha sonra içe doğru sarmal şeklinde katlanır ve avuç içiyle ezilerek hafif düzlenir. Hazırlanan keteler fırın tepsisine dizilir. Üzerine sos için hazırlanan yumurta, şeker ve sıvıyağ karışımı sürülerek 200 derecede yaklaşık 30 dk. kadar fırında pişirilir.

Meal Prepared by : Women of Bayburt SODES

Preparation:

Milk, yeast, salt, and melted butter are put inside a deep dish and mixed until the salt dissolves. Then flour is added. The dough is kneaded by hand until it becomes less viscous. A lid is covered on the dough and the dough is left to rest for 30-40 min. so that the yeast is fermented and the dough becomes sour. Once ready, the dough is divided into fist-sized pieces and the pieces are rolled out with a thin rolling pin. Then the phyllo is folded once so that it has the shape of a semi-circle. The filling prepared by roasting the ingredients given above is placed within the phyllo. The phyllo is wrapped in the form of rolls. Later, it is folded inwards in the form of a spiral and leveled by slightly crushing with the palm. The prepared pastries are lined on a baking tray. Eggs, sugar, and vegetable oil mixture prepared as the sauce is spread over the pastry and then the pastries are baked at 200 degrees Celsius in the oven for approximately 30 min.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8-10 kişilik) :

- 1,5 su bardağı erişte (ev yapımı ve taze hamurdan hazırlanmış olanı önerilir)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağından biraz fazla yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 yemek kaşığı domates salçası
- 250 gr. kıyma
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan
- 1/2 yemek kaşığı tuz
- 1/2 lt. su
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Yemeği Hazırlayan : Reyhan Ceyhan

Hazırlanışı:

İlk olarak yeşil mercimekler suda haşlanmak için ocağa konur. Kıyma üzerine tuz ve karabiber eklenerek yoğrulur. Ufak köfteler yapılır. Bir tencerede tereyağı eritilir ve küçük küçük doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar tereyağında kavrulur. Bir sonraki aşamada salça ve pul biber eklenir. Salça kavrulup eritildikten sonra, haşlanmış olan yeşil mercimekler ilave edilir ve karıştırılarak hafif kavrulur. Daha sonra ise, eriştelere ve tuz tencereye eklenir ve üzerine su ilave edilip yine hafif karıştırılır. Yemeğin suyunun kaynamasını takiben köfteler ve kuru reyhan katılır. 7-8 dk. kadar daha orta düzey ateşte pişirildikten sonra ocak söndürülür ve tencerenin kapağı kapatılarak çorbanın kısa bir süre dinlenmesi beklenir ve sıcak olarak servise sunulur.

Ingredients (8-10 servings) :

- 1.5 cups noodles (it is recommended to use noodles prepared with homemade and fresh dough)
- 3 tablespoons vegetable oil
- A little over 1 tea glass green lentils
- 1 onion
- 1 tablespoon butter
- 1.5 tablespoons tomato paste
- 250 g ground beef
- 1 dessertspoon dried purple basil
- 1/2 tablespoon salt
- 1/2 l water
- 1 dessertspoon crushed red pepper

Meal Prepared by : Reyhan Ceyhan

Preparation:

Firstly, green lentils are placed on the stove to be boiled in water. Salt and black pepper are added onto the minced meat and the mix is kneaded. Small meatballs are made. Butter is melted in a saucepan and fine-chopped onions are roasted in butter until golden. In the next step, tomato paste and crushed red peppers are added. After the tomato paste is melted and thawed, boiled lentils are added and the mixture is lightly roasted. Later, noodles and salt are added into the pot, then water is added onto them and the mixture is again lightly stirred. After the mixture is boiled, meatballs and then the dried purple basil are added. After cooking at medium heat for approximately 7-8 min. more, the stove is turned off; the lid of the pot is closed and the soup is left to stand for a short period of time. The dish is served hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (8-10 kişilik) :

- 1 kg. bulgur
- 1 lt. süt
- 3 adet kuru soğan
- 250 gr. taze soğan
- 750 gr. evelik
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 kg. lor
- 1 lt. su

Yemeği Hazırlayan : Hediye Mehmetoğlu

Hazırlanışı:

Yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Bulgur ve tuz eklenip kavurmaya devam edilir. Önceden hazırlanan süt ve su karışımı eklenir. Bulgur, süt ve suyu çekinceye kadar pişirilir. Pişen bulgur tencereden derin ve yayvan bir kaba alınır. Ufak ufak doğranmış taze soğanlar ve lor eklenerek yoğrulur. Yoğrulan iç malzemeden tutam halinde parçalar alınarak avuç içiyle sıkılır ve ufak parçalar halindeki eveliklere yanları açık kalacak şekilde sarılır. Hazırlanan dolmalar fırın tepsisine dizilerek fırına verilir. 200 derecede kızarana kadar pişirilir. Son olarak, kızaran dolmalar servis tabağında üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek sıcak olarak servise sunulur.

Ingredients (8-10 servings) :

- 1 kg bulgur
- 1 l milk
- 3 onions
- 250 g fresh onion
- 750 g patience dock
- 2 tablespoons butter
- 2 kg curd
- 1 l water

Meal Prepared by : Hediye Mehmetoglu

Preparation:

Chopped onions are roasted in butter until golden. Bulgur and salt are added and roasting is continued. Previously prepared mixture of milk and water is added. Bulgur is cooked until the milk and water have evaporated. Cooked bulgur is taken into a deep and broad container. Finely chopped fresh onions and curd are added and the mixture is kneaded. Small pieces are taken from the kneaded filling and wrung in the palm; then wrapped inside tiny pieces of patience dock so that the sides of the leaves are left open. The prepared wraps are lined in an oven tray and placed inside the oven. They are cooked at 200 degrees Celsius until golden brown. Finally, the browned butter stuffed leaves are served hot on a service plate by drizzling heated butter on top of them.

Kabak Bastı – Pumpkin Stew

BAYBURT / Demirözü / Demirozu

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 1 kg. balkabağı
- 500 gr. haşlanmış kuşbaşı et
- 150 gr. ılık suda bekletilmiş kuru kayısı
- 150 gr. kuru üzüm
- 150 gr. kuru erik
- 250 gr. haşlanmış renkli fasulye
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 750 ml. sıcak su
- 1/2 çay bardağı toz şeker

Yemeği Hazırlayan : Feyza Çolak

Hazırlanışı:

Eritilmiş olan tereyağında sırasıyla et parçaları ve küp şeklinde hafif irice (yemeklik patates benzer şekilde) doğranmış balkabağı kavrulur. Sıcak su eklenir. Su kaynadıktan sonra kuru üzüm, küp doğranmış kuru kayısı, kuru erik ve renkli fasulye eklenip hafif karıştırılır. Bir süre daha eklenen malzemelerin pişmesi için kaynamaya bırakılır. Yemeğin pişmesine yakın şekeri katılır. Şeker eridikten sonra servise hazır hale gelir ve sıcak olarak servis edilir.

Ingredients (6 servings) :

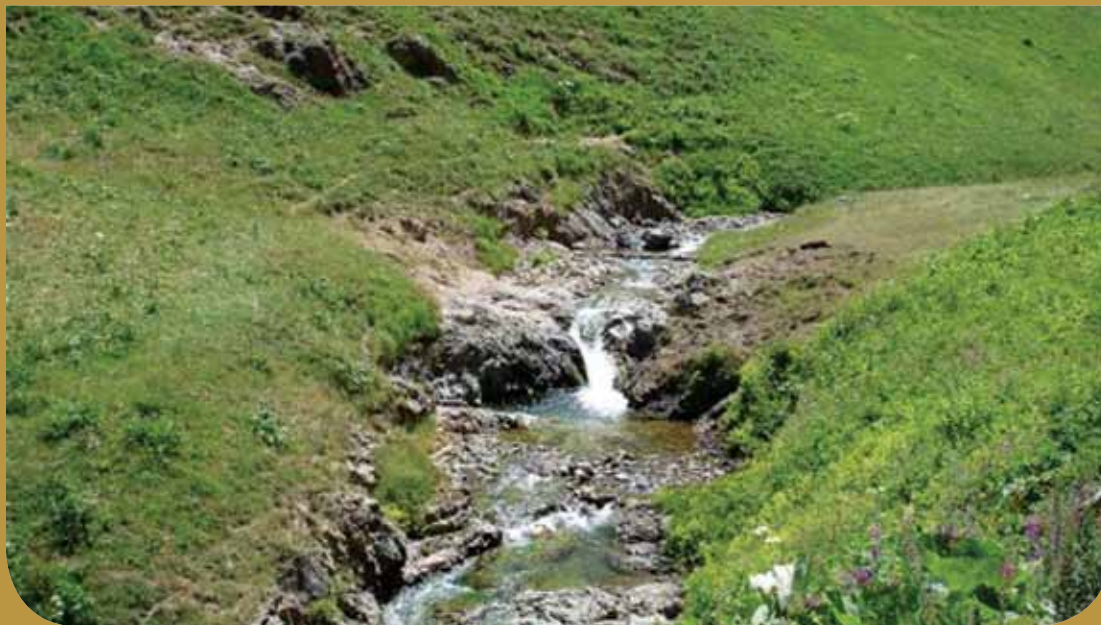
- 1 kg pumpkin
- 500 g boiled diced meat
- 150 g dried apricots soaked in lukewarm water
- 150 g raisins
- 150 g prunes
- 250 g boiled colored beans
- 1 tablespoon butter
- 750 ml hot water
- 1/2 tea glass granulated sugar

Meal Prepared by : Feyza Colak

Preparation:

Meat and pumpkin chopped like potatoes are roasted in melted butter, respectively. Hot water is added. After the water is boiled, raisins, diced dried apricots, prunes, and colored beans are added and the mix is stirred lightly. The meal is left to boil for a while so as to cook the added ingredients. Sugar is added nearer to the completion of the meal's cooking. After the sugar melts, the meal is ready to serve and it is served hot.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (12 kişilik) :

- 200 gr. gendime
- 200 gr. mısır
- 150 gr. un
- 500 gr. yoğurt
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yemeği Hazırlayan : Emine Durukan

Hazırlanışı:

İlk olarak mısırlar bir tencerede 1 litre sıcak suda haşlanır. Tencereye gendime de eklenerek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Bu esnada ayrı bir kaptan un, yoğurt ve tuz iyice çırpılır ve üzerine 2 su bardağı ılık su eklenerek karıştırılır. Bu karışım pişmiş olan mısır ve gendimenin üzerine eklenir ve bir taşım kaynayana kadar pişirmeye devam edilir. Kaynamış olan çorba kısık ateşte 2-3 dk. kadar daha pişirilir. Daha sonra çorba, kaselere konur ve bir tavada kızdırılmış tereyağı ve nane, çorbanın üzerine gezdirilerek servis edilir.

Ingredients (12 servings) :

- 200 g gendime (husked wheat)
- 200 g corn
- 150 g flour
- 500 g yoghurt
- 1 tablespoon salt
- 2 tablespoons butter
- 1 dessertspoon dried mint

Meal Prepared by : Emine Durukan

Preparation:

Firstly, the corn is boiled in a pot of hot water. Then gendime is added and they are cooked until the water has evaporated. In the meantime, flour, yoghurt, and salt are whisked in a separate bowl, 2 cups of lukewarm water is added onto them and stirred. This mixture is added to the cooked corn and gendime, and then cooked until it comes to a boil. Boiled soup is cooked at low heat for an additional 2-3 minutes. Then the soup is taken into soup bowls; butter and mint sauce heated in a pan is drizzled over the top and the soup is served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (10 kişilik) :

- 1 kg. gendime*
- 1 adet tavuk (bütün olarak)
- 250 gr. tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz

Ingredients (10 servings) :

- 1 kg gendime (husked wheat)*
- 1 chicken (whole)
- 250 g butter
- 1 tablespoon salt

Yemeği Hazırlayan : Emine Durukan

Hazırlanışı:

Gendime ve tavuk bir tencere içerisine konur. Üzerine hafif taşacak şekilde sıcak su ve tuzu eklenir. Tavuğun kemikleri etten ayrılıp et dağılıncaya kadar pişirilir. Pişirme işleminden sonra tavuk ve gendime birbiriyle iyice özdeşleşinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılır. İyice kıvamını almış olan yemek servis tabaklarına konur. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servise sunulur.

Meal Prepared by : Emine Durukan

Preparation:

Gendime and chicken are placed in a pot. Hot water is added onto gendime and chicken so as to slightly go over the materials inside the pot. Then, the salt is added. It is thoroughly cooked until the bones of the chicken are separated from the meat and the meat is dispersed. After cooking, the chicken and gendime are thoroughly mixed together with a wooden spoon until they are identified with each other. The food which has achieved its desired consistency is placed on serving plates. Heated butter is drizzled over the top and the dish is served.

*Gendime kelimesinin karşılığı 'buğdayın temizlenmiş ve yarı pişmiş durumdaki hali' şeklindedir.

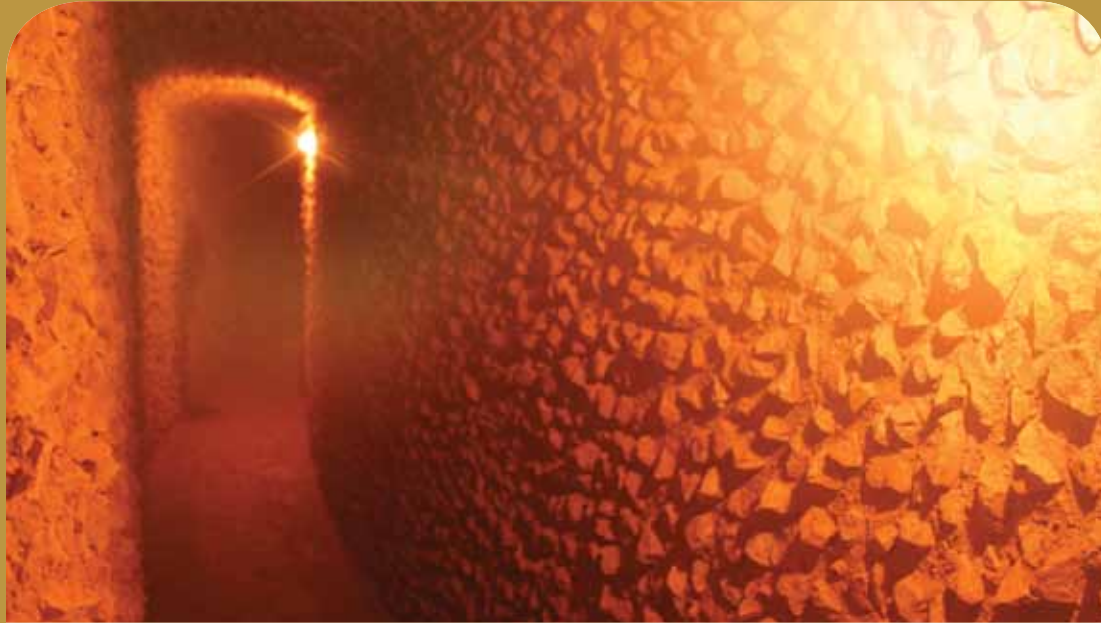
*Gendime means 'cleaned and half-baked wheat'.

Patates Közlemesi – Roasted Potato

BAYBURT / Aydıntepe / Aydıntepe

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (6 kişilik) :

- 6 adet patates
- 300 gr. lor peyniri

Ingredients (6 servings) :

- 6 potatoes
- 300 g curd cheese

Yemeği Hazırlayan : Ömer Faruk Durukan

Meal Prepared by : Omer Faruk Durukan

Hazırlanışı:

Patatesler köz haline gelmiş tezek ateşine gömülerek pişirilir. Pişen patateslerin üzerlerine lor peyniri dökülerek sıcak olarak yenir.

Preparation:

Potatoes are buried inside cow dung fire that is burnt to a cinder. Curd is poured over the cooked potatoes and the dish is served hot.

Pancar Borani – Beet Borani

BAYBURT / Aydintepe / Aydintepe

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 2 bağ pancar
- 1 su bardağı süt
- 1 adet doğranmış soğan
- 100 gr. tereyağı
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients (4 servings) :

- 2 bunches beets
- 1 cup milk
- 1 chopped onion
- 100 g butter
- 1 cup yoghurt
- 2 cloves garlic
- 1 dessertspoon salt

Yemeği Hazırlayan : Emine Durukan

Hazırlanışı:

Pancarlar yıkanarak doğranır. Orta boy bir tencerede pancarlar kaynayan suda 15-20 dk. haşlanır. Haşlanan pancarların suyu süzülerek bir bardak süt eklenir ve pancarlar sütü çekene kadar kaynatılır. Daha sonra pancarlar salata tabağına alınarak üzerine sarımsaklı ve tuzlu yoğurt dökülür. Bir tavada tereyağı eritildikten sonra soğanlar tavaya atılarak pembeleştirilir. Son olarak tereyağı soğan pancarların üzerine dökülerek servis edilir.

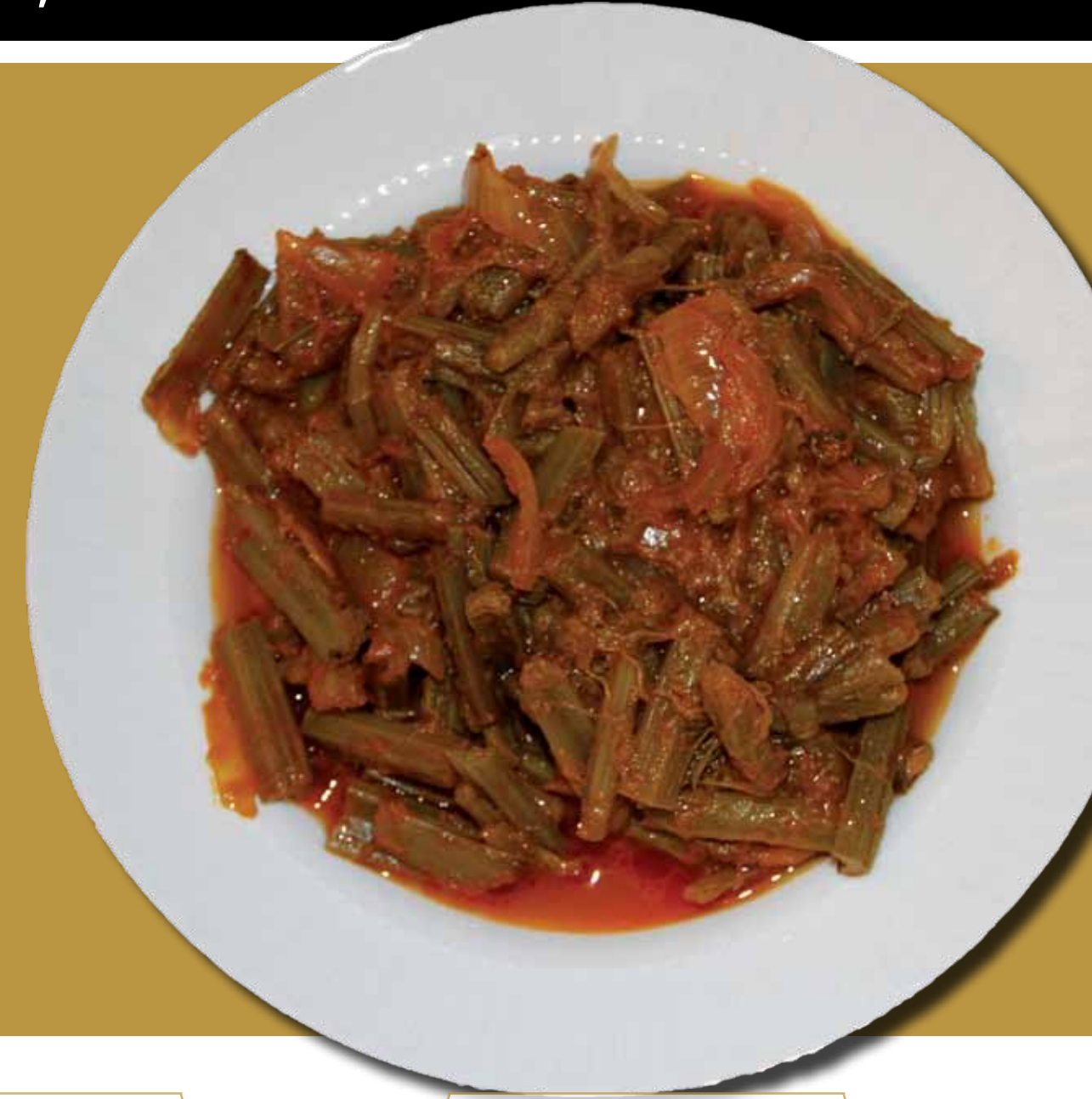
Meal Prepared by : Emine Durukan

Preparation:

Beets are washed and chopped. Beets are boiled in water in a medium sized saucepan for 15-20 minutes. Boiled beets are drained; a cup of milk is added onto them; and the beets are boiled until they absorb the milk. Then, the beets are taken in a salad dish and yoghurt with garlic and salt is poured over them. Butter is melted in a pan and then onions are roasted until golden. Finally, the onions in butter are poured over the beet and the dish is served.

BAYBURT / Aydintepe / Aydintepe

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 500 gr. pazı turşusu*
- 1 adet orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 4 diş sarımsak

Ingredients (4 servings) :

- 500 g chard, pickled*
- 1 medium onion
- 1 tablespoon tomato paste
- 4 cloves garlic

Yemeği Hazırlayan : Züleyha Durukan

Meal Prepared by : Zuleyha Durukan

Hazırlanışı:

İlk olarak bir tavada ince uzun şekilde doğranmış olan soğanlar eritilmiş olan tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salça eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Bir sonraki aşamada pazı turşusu katılır ve kavrulur. Pazı turşularının kavrulmasına yakın sarımsaklar eklenerek kavurmaya devam edilir. Tüm bu kavurma işlemleri bittikten sonra sarımsaklar çıkarılır ve yemek servise sunulur.

Preparation:

Firstly, a julienne of onions is roasted in melted butter in a pan until golden. Then roasting is continued by adding tomato paste. In the next step, pickled chard is added and roasted. Nearer to the roasting of pickled chard, garlic is added and roasting is continued. After all of these roasting processes are complete, garlics are removed and the food is served.

*Pazı turşusu pazı bitkisinin sapından yapılır.

*Pickled chard is made of the stems of the chard plant.

Kuru Köfte – Dry Meatballs

BAYBURT / Aydıntepe / Aydıntepe

Yöresel Yemekler

Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 1 kg. dana kuşbaşı
- 1 adet bayat ekmeğin içi
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- Kızartmalık yağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Ingredients (4 servings) :

- 1 kg beef, cubed
- 1 stale bread crumbs
- 1 medium onion
- 4 cloves garlic
- Frying oil
- 1 tablespoon salt
- 1 teaspoon black pepper
- 1 dessertspoon crushed red pepper

Yemeği Hazırlayan : Züleyha Durukan

Hazırlanışı:

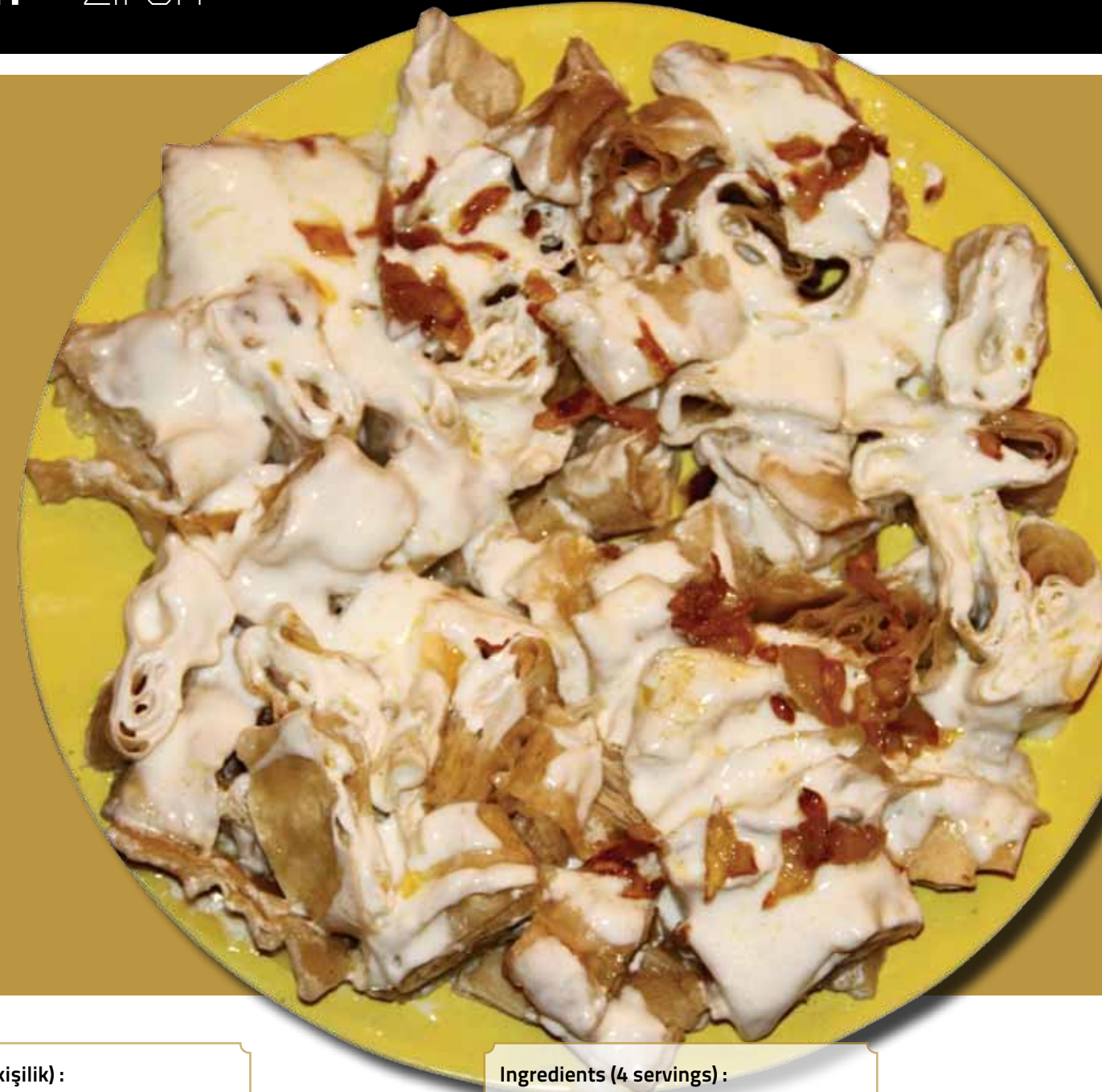
İlk olarak kuşbaşı etler zırhta çekilerek bir kaba konur. İçerisine rendelenmiş olan soğan, tuz, pul biber, karabiber, ince kıyılan sarımsaklar ve ufalanmış olan bayat ekmeğin içi eklenerek yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra kıyma 10 dk. dinlenmeye bırakılır. Yoğrulmuş olan kıymadan parçalar alınıp una bulanır. Una bulan kıyma, düz bir zemin üzerinde avuç içiyle yuvarlanarak parmak kalınlığında ve 8-10 cm uzunluğunda şekillendirilir. Elde edilen köfteler yağda kızartılarak servis edilir.

Meal Prepared by : Zuleyha Durukan

Preparation:

Initially, diced meat is minced using a cleaver and put in a bowl. Grated onion, salt, crushed red pepper, black pepper, garlic minced to the size of crushed red pepper, and stale bread crumbs are added to the minced meat and all are kneaded together. Following the kneading process, the mixture is left to rest for 10 min. Pieces are taken out of the rested meat and dipped in flour. On a flat surface, the pieces are rolled into finger-thick cylinders of 8-10 cm in length. Meatballs are fried in oil and served.

Yöresel Yemekler Local Cuisine



İçindekiler (4 kişilik) :

- 2 adet yufka
- 1 bardak süt
- 2 kaşık tereyağı
- 300 gr. yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tuz

Ingredients (4 servings) :

- 2 phyllo
- 1 cup milk
- 2 tablespoons butter
- 300 g yoghurt
- 3 cloves garlic
- 1 tablespoon salt

Yemeği Hazırlayan : Emine Durukan

Hazırlanışı:

Yufkalar oklavaya sarıldıktan sonra oklava çekilerek çıkarılır. Sarılmış haldeki yufkalardan bir parmak genişliğinde kesilen dilimler fırın tepsinine dizilir ve fırında hafif kızarıncaya kadar pişirilir. Pişmiş olan yufka dilimleri bir tavada üzerlerine süt dökülerek kısık ateşte sütü iyice çekinceye kadar pişirilir. Daha sonra tavadan alınan yufkalar servis tabağına konularak üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir. Son olarak tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulmuş olan soğanlar da yoğurdun üzerine ilave edilerek servise sunulur.

Meal Prepared by : Emine Durukan

Preparation:

Phyllo is wrapped around a thin rolling pin. Then the rolling pins are pulled out of the phyllo. Wrapped phyllo is cut into finger-thick slices; these slices are stacked on a baking tray and baked until lightly roasted. Baked phyllo slices are cooked in a pan by adding milk onto them at low heat until the milk is thoroughly absorbed. Then the phyllo is taken out of the pan, placed on serving plates, and garlic yoghurt is drizzled over the top. Finally, fine-chopped onions roasted in butter until golden are added and the dish is served.

