

# deniz gürsoy

kuzeyden güneye...

doğudan batıya

## yöresel

## mutfağımız



## orbalar

### **ACEBEKLİ BULGUR ÇORBASI (ADANA)**

*Yarım bardak tane acebek (börölce)*  
*Yarım bardak bulgur*  
*4 litre et suyu*

*1,5 kaşık yağ*  
*Tuz*

Geceden ıslanmış acebekleri et suyuna atın, tuzunu ayarlayın, kaynatın. Acebekler pişince bulguru da tencereye dökün. Bulgur açılınca altını söndürün. Yağı kızdırarak çorbanın üzerinde gezdirin.

### **AK TARHANA ÇORBASI (KÜTAHYA)**

8 bardak su ya da et suyu  
1 bardak ak tarhana  
50 gr kıyma

2 kaşık tereyağ ya da margarin  
Tuz

Et suyunu ya da suyu tencereye koyun, içine tarhanayı atın, tuzunu ayarlayın, karıştırarak pişirin. Bir iki taşım kaynadıktan sonra indirin. Kıymayı yağda kavurduktan sonra üzerine dökün.

### **ALİŞKA (SAKARYA)**

1 pırasa  
3 orta boy patates  
2 kaşık katıyağ  
2 soğan  
100 gr kıyma  
1 kaşık domates salçası

1 kaşık toz kırmızı biber  
5 yaprak karalahana  
Yarım bardak un  
2 çay kaşığı kuru nane  
Tuz

Pırasayı ince ince kıyın. Patatesleri soyun, iki santimlik küp biçiminde doğrayın. Yağı bir tencerede kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı da katın, rengi dönünceye kadar kavurmayı sürdürün. Salçayı ve kırmızı biberi ekleyin. Patatesleri katın, üç dört dakika karıştırarak biraz renk aldırın, çok ince dilimlenmiş lahanaları ve pırasayı ekleyin. Altı bardak su ilave edin, tuzlayın ve bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak orta ateşte yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakın.

Unu suyla karıştırarak sulu ama koyu kıvamlı bir hamur hazırlayın. Bir kaşık yardımıyla hamurdan küçük parçalar sıyırın, çorbaya akıtın. Bütün hamur bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Hamurları kattıktan sonra çorbayı 10 dakika daha pişirin. Nane serpererek karıştırın ve ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

## yumurta yemekleri

### ***BORANA (SAFRANBOLU)***

*1 yumurta*

*2 diş sarmısak*

*Yarım bardak yoğurt*

*1 kaşık tereyağ*

*Yarım kaşık kırmızı biber*

*Biraz tuz ve sirke*

Bir yayvan kapta su kaynatın. Kaynayan suya biraz sirke ve tuz atın ve içine yumurtayı kırın. Yumurta iyice katılaşınca kevgirle bir kaba alarak üzerine sarmısaklı yoğurt dökün. Biraz dinlendirin. Tereyağı eritin, bir kaşığa koyduğunuz kırmızı biberin üzerine dökün, yoğurtlu yumurtanın üzerinde gezdirin. Sofraya getirin.

**ÇEMENLİ YUMURTA (TOKAT)**

2 kaşık katıyağ	2 çay kaşığı kimyon
250 gr yağsız kıyma	5 yumurta
2 çay kaşığı domates salçası	Karabiber, tuz
2 çay kaşığı çemen	

Yağı bir tavada eritin. Yağ kızınca, verdiği suyu çekinceye kadar kıymayı içinde kavurun. Salçayı, tuzu, karabiberi, çemeni ve kimyonu ekleyin. Bir bardak su ilave ederek biraz çekinceye kadar yaklaşık üç dört dakika pişirin. Yumurtaları dağıtmadan tavadaki kıymanın üzerine kırın ve tuzlayın. Yumurtalar biraz pişince kaşıkla dağıtarak karıştırın. İki dakika daha pişirerek ateşten alın, sıcak servis yapın.

**ÇILBIR - 1 (BOLU)**

10 yumurta	3 kaşık sıvıyağ
5 kaşık sirke	1 çay kaşığı toz kırmızı biber
5 diş sarmısak	Tuz
4 bardak yoğurt	

Altı bardak suyu sirke ve tuzla birlikte yayvan bir tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Yumurtaları birer birer, önce bir kaba kırın, sonra yavaşça suya kaydırın. Dağıtmadan pişirin. Bir seferde üç yumurtadan fazlasını suya atmayın.

Yaklaşık iki üç dakika pişirin, süzdürerek sudan alın ve içi soğuk su dolu bir kaba çıkarın. Sarmısakları dövün. Dört beş saat süzdürülmüş yoğurdu sarmısak ve tuzla çırpın. Yağı, kırmızı biberle birlikte kızdırın.

Yumurtaları süzdürerek sudan alın, bir servis tabağına yerleştirin. Üzerine yoğurdu yayın. Biberli yağı gezdirerek servis yapın.

## deniz ürünleri

### **AHTAPOT GÜVEÇ (MUĞLA)**

- 1 çay bardağı dövülerek pişirilmiş ve doğranmış ahtapot
- 2 kaşık zeytinyağı ve doğranmış yeşil biberle hazırlanmış domates püresi
- 1 kaşık kebere turşusu (kapari)
- 2 kaşık rende kaşar
- 1 defne yaprağı
- 1 parça dil peyniri
- 2 parça kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
- 1 kaşık tereyağ
- Maydanoz
- Karabiber

Porsiyonluk güveç kabının dibine yeşil biberli domates püresini koyun. İçine rende kaşar peynirini karıştırın ve sırasıyla ahtapotları, defne yaprağını, kebere turşusunu döşeyerek karabiber gezdirin.

Güveci, önceden 180-200<sup>0</sup> C ısıttığınız fırına beş dakikalığına verin. Çıkardıktan sonra malzemelerin üzerine dil ve kaşar peynirini döşeyin. Kırmızı pulbiberi gezdirin. Tereyağ katarak tekrar fırına verin.

Yaklaşık üç beş dakika sonra peynirler eriyince güveci fırından alın. Üzerine maydanoz serpererek sıcak sıcak sofraya getirin.

### **ALBAKOR ÇİĞ BALIK (MUĞLA)**

1 kg albakor balığı löp eti  
Zeytinyağı

3 limon suyu  
Karabiber, tuz

Beş-on kilo olabilen albakor balığının yalnızca bir kısmı yeterli olacaktır. Beyaz kısmından kuyruk ve derileri ayıklayarak çıkardığınız löp eti yarım santim kalınlığında şeritler halinde kesin. Çukur bir kabın içine koyun, üstünü bir parmak geçinceye kadar limon suyuyla doldurun. 15-20 dakika sonra, eti bembeyaz kesilince çıkartın. Kayık tabağa dizin, üzerine sızma zeytinyağı, limon, tuz, biber koyarak servis yapın. Çiğ balığı, hamsi, kolyoz ve palamuttan da yapabilirsiniz.

### **ASMA YAPRAĞINDA SARDALYA (ÇANAKKALE)**

50 sardalya balığı

50 tane taze asma yaprağı

Marinad:

2 limon suyu

1 bardak zeytinyağı

1 tatlı kaşığı toz beyaz biber

Tuz

Sardalya balıklarının baş ve kuyruk kısımlarını koparmadan orta kılçıklarını dikkatlice çekerek çıkarın. Pullarını bıçakla kazıyın, yıkayın. Marinad malzemesini bir kâsede çırpılarak karıştırın. Balıkların suyunu iyice süzün, geniş bir kaba alın ve hazırladığınız karışımı dökerek bir süre dinlendirin.

Asma yapraklarının saplarını dipten koparın. Yapraklar tazeysen önce kaynar suya, sonra soğuk suya sokun, çıkarın. Salamuraysa, yaprakların tuzunun gitmesi için ılık suda beklettikten sonra yıkayın. Yaprakların parlak olan dış tarafları alta gelecek biçimde tezgâhta düzeltin. Yaprığın bir kenarına balığı yerleştirin, yuvarlayarak sarın. Önce ekli kısmı ateşe gelecek biçimde ızgarada iki tarafını çevirerek pişirin. Yaprakların renkleri değiştiğinde servis tabağına alarak sıcak servis yapın.

## hamur işleri ve ekmekler

### **AĞZI AÇIK BÖREĞİ - 1 (AFYONKARAHİSAR)**

12 bardak un

Yarım kilo kıyma

2 bardak sıvıyağ

100 gr içyağı

1 yumurta

Yarım demet maydanoz

Tuz

Unu, tuz ve suyla iyice yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın, dört parçaya bölün. Her bir parçayı, hazır yufka büyüklüğünde açın, üzerine ısıtılmış sıvıyağ ve içyağı karışımını sürün. Yufkayı bohça biçiminde katlayarak tekrar oklavayla inceltin ve yağlayın. Bu işlemi birkaç kez tekrarladıktan sonra bohça şeklindeki hamuru küçük parçalara bölün.

Diğer tarafta kıyma, yumurta ve maydanozu karıştırarak harç hazırlayın. Kestiğiniz parçaları, ortası kalın, kenarları ince olacak biçimde yuvarlak açın. Ortasına bir miktar harç koyun, kenarları pile şeklinde birbiri üstüne bindirerek katlayın. Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin, üzerini yağlayarak 200° C ısıttığınız fırında 40 dakika pişirin.