

# BATI KARADENİZ'İN YÖRESEL LEZZETLERİ





**H**er ülkenin kendine ait kültürü olduğu gibi, ülke içinde bölgelerin ve bölgelerdeki kentlerin de kendilerine has kültürleri vardır şüphesiz. Bizler, yani Batı Karadeniz sakinleri, yaşadığımız coğrafya eşsiz bereketlerini soframıza alabildiğine cömertçe sunduğundan dolayı, damak tadı ve sağlıklı beslenme kavramlarını sahiplenmekte pek de haksız sayılmayız. Doğasını, tarihi ve kültürel zenginliklerini günümüze kadar korumayı başaran bölgemizin, coğrafi özellikleri ve zengin insan mozaiğine göre şekillenmiş yemek kültürünü ve onun oluşturduğu lezzetleri harmanlayarak sizlere sunmaya çalıştık.

Yemek kitabımızla ulaşmaya çalıştığımız hedef; yemek kültürümüzün gelenekselleşmiş yapılış tarz ve sunum şeklini, yarınlar aktarmak, Batı Karadeniz

Bölgemizin doğa, tarih ve deniz turizminin yanında, Gastronomi alanında da ne kadar büyük bir zenginliğe sahip olduğuna dikkat çekmekti.

Bir toplumun yemek kültürü alışkanlıkları aynı zamanda o bölgenin insan yapısı hakkında da bizlere veriler sunmaktadır. Adeta küçük bir Türkiye olan bölgemizin zengin insan yapısı mutfağına da yansımıştır. İşte bu nedenledir ki; Safranbolu'da, Göynük'te, Taraklı 'da Osmanlı mutfağının geleneksel lezzetlerini tadarken, Düzce'de Abhaz ve Çerkez mutfağını, Zonguldak ve Bartın'da Karadeniz tatlarını, Aşçılar Diyarı Bolu'muzda ise Türk Mutfağının tüm çeşitlerini aynı anda bulabilirsiniz.

Bu kitabın hazırlanmasında emeği geçen herkese teşekkür ediyorum, sağlık ve afiyetler diliyorum.

**Dr. Faruk ÖZLÜ**

Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı



# BARTIN





- 1- PUMPUM ÇORBASI
- 2- DÖŞEMELİ MANCAR
- 3- GICIR
- 4- ARAKA
- 5- FASULYE KAVURMASI
- 6- MAYDANOZ KÖFTESİ
- 7- TİRİT
- 8- PİRİNÇLİ BARTIN MANTISI
- 9- MANCAR DOLMASI
- 10- TAVUKLU BÖREK
- 11- HALIŞKA
- 12- KABAK BÖREĞİ
- 13- TATLI BÖREK
- 14- AMASRA SALATASI
- 15- İNCİR DONDURMASI
- 16- BEYAZ BAKLAVA
- 17- KAŞIK HELVASI





## PUMPUM ÇORBASI

**Malzemeler:** 4/5 su bardağı mısır unu, 3,5 su bardağı su, 2,5 su bardağı süt, 1-1,5 su bardağı et suyu, 3-4 dilim kıtır ekme, 50 gr rendelenmiş taze kaşar, yarım kahve fincanı ayçiçek yağı, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber .

**Hazırlanışı:** Et suyu, soğuk su ve mısır ununu tencereye alarak kaynayanaya kadar çırpınız. Kıvamı koyulaştıktan sonra sütünü ilave ederek karıştırmaya devam ediniz. Ayrı bir tavada kıtır ekmekleri ayçiçek yağı ile kavurunuz. Çorbanın tuzunu ve biberini ekleyiniz. Çorba kaynadıktan sonra servis kasesine alınız. Üzerine kıtır ekmekleri ekleyiniz. Rendelenmiş kaşar peyniri ile süsleyiniz. Servise hazırdır.



## DÖŞEMELİ MANCAR

**Malzemeler:** 2 kök ( kg ) mancar ( kara lahana ), yarım su bardağı bulgur, yarım su bardağı pirinç, yarım su bardağı mısır tarhanası ( kırılmış mısır ), 3 baş soğan, 2 adet kırmızı biber, 1 yemek kaşığı salça, 1 çay kaşığı pulbiber, 1 çay kaşığı karabiber, yarım su bardağı sıvıyağ, tuz, su, 250 gr tereyağı, yarım su bardağı sıvıyağ, 1 baş soğan

**Hazırlanışı:** Doğranan mancarlar kaynayan suyun içinde haşlanır ve süzülür. Mancar haricinde bütün malzemeler ayrı bir kaptan karıştırılır. Boş bir tencerenin içine bir sıra haşlanmış mancar, bir sıra hazırlanan karışım döşenir. Bu işlem üç kat ve karışım en üste gelecek şekilde yapılır. Daha sonra hazırlanan yağlı su yemeğin üstüne çıkacak şekilde dökülür. Suyu çekene kadar yemek kısık ateşte pişirilir.



## GICIR


**Malzemeler:** 7 baş gıcır (Diken Ucu), yarım su bardağı sıvıyağ, 3 soğan, 1 baş sarımsak, 1 yumurta, 5-6 adet yeşilbiber, tuz, pulbiber


**Hazırlanışı:** Yıkanan gıcırlar doğranır ve haşlanır. Sıvıyağda soğan, biber, sarımsak kavrulur. Haşlanan gıcırlar soğanlı karışıma ilave edilir. Karışım biraz daha kavrulduktan sonra tuzu ile pulbiberi de ilave ettikten sonra ayrı bir kaptan çırpılan yumurtalar dökülür. Yemek piştikten sonra ocaktan alınır ve servis edilir.






## ARAKA


 **Malzemeler:** 500 gr. Araka (Kabuklu Bezelye), küp küp doğranmış 2 kuru soğan, 1 adet doğranmış taze kırmızı biber, 2 adet yuvarlak dilimlenmiş havuç, 1 çorba kaşığı domates salçası, yarım kahve fincanı ayçiçek yağı, 1 çay kaşığı tuz, 2,5 su bardağı su

 **Hazırlanışı:** Arakaların kalçıklarını ayıklayınız. Tencereye sıvı yağ koyarak soğan, havuç ve kırmızı biberi kavurunuz. Salça ilave edip kavurma işlemine devam ediniz. Bezelyeleri ekleyip suyu koyunuz. Kaynamaya başladıktan sonra üzerinde oluşan köpükleri alınız. Tuz ekleyiniz. 15 dakika sonra ocaktan alınıp servis edebilirsiniz.





## FASULYE KAVURMASI

 **Malzemeler:** 500 g rendelenmiş taze fasulye, 200g domates, tereyağı, 60 g Ayçiçek yağı, 150 g sıcak su, 30 g salça, 30 g sarımsak, 5 g tuz, 5 g karabiber, 5 g pul biber

 **Hazırlanışı:** Fasulyeleri ayıklayıp ortadan ikiye kesiniz. Bir büyük tavada sıvı yağ ile beraber tereyağını eritiniz. Fasulyeleri ilave ediniz. 5 dakika süreyle kavurumuz. Sıcak su ekleyiniz. Su buharlaşana kadar kavurma işlemine devam ediniz ve fasulyeleri tabağa alınız. Aynı tavaya sarımsak ekleyiniz. Sarımsaklar yumuşayınca üzerine domates rendesi ve salça, tuz, karabiber ve pul biber ekleyiniz. Kaynadıktan sonra önceden hazırlanmış olduğumuz fasulyelerin üzerine dökülerek servis edebilirsiniz.

## MAYDANOZ KÖFTESİ


 **Malzemeler:** 1 kg kıyma, 1,5 bağ maydanoz, 1 su bardağı haşlanmış pirinç, 1 baş soğan, 4 dilim bayat ekmek, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı un, karabiber, nane, tuz, 2 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 yemek kaşığı biber salçası, 2 yemek kaşığı domates salçası, su


 **Hazırlanışı:** 1 su bardağı pirinç haşlanır. Soğan, kıyma, bayat ekmek, maydanoz ve baharatlar karıştırılır. Un, haşlanan pirinç ve yumurta kıyma harcıyla karıştırılır. Yoğrulan harç misket büyüklüğünde yuvarlak haline getirilir. Kaynayan salçalı suya toplanır. 5 - 10 dk kaynatılır.






## TİRİT


 **Malzemeler:** 2 adet kuru yufka, 1,5 lt tavuk suyu, 500 gr tavuk ciğeri, 2 yemek kaşığı sıvıyağ, pul biber

 **Hazırlanışı:** Parçalara ayrılan yufkalar kaynayan tavuk suyunun içine atılır ve bir arada toplanır. Tabağa alınan yufkanın üzerine, ayrı bir kaptaki sıvıyağda kavrulup pul biber ile harmanlanan tavuk ciğeri dökülür.



## PİRİNÇLİ BARTIN MANTISI

 **Malzemeler:** 1 kg un, 2 yumurta, Tuz, Su, 1 kg kıyma, 3 soğan, 1 su bardağı pirinç, 1 bağ maydanoz, Tuz, Karabiber, 1 çay bardağı su, 1 yemek kaşığı margarin, 2 yemek kaşığı sıvıyağ, Tavuk suyu

 **Hazırlanışı:** Unu tepsiye yayınız, ortasına bir çukur açıp yumurtayı ekledikten sonra yoğurmaya başlayınız. Suyu 2-3 bölümde içine yedirerek yoğurmaya devam ediniz. Hamur ele yapışmaz duruma geldikten sonra üzerini folyoyla kapatarak dinlenmeye bırakınız. Bir tavaya sıvıyağı ve tereyağını koyunuz, tereyağı eriyince küp doğramış olduğunuz soğanları ekleyerek kavurunuz. 5 dakika sonra kıyma ve baharatları ekleyerek kavurmaya devam ediniz. Bu karışımın içine önce pirinç sonrasında su ilave ediniz. Karışım suyunu çektikten sonra İnce doğradığımız maydanozları ekleyerek kenara alınız. Dinlendirmeye bırakmış olduğumuz hamuru oklavayla açınız, açarken yapışmaması için un kullanınız. Açtığımız hamuru 3-4 cm büyüklüğünde kare olarak kesiniz. İçine hazırladığımız harçtan 5 gr koyarak bohça şekli veriniz. Önceden yağ sürülmüş tepsiye mantılarınızı diziniz. Önceden 180 dereceye getirilmiş fırınımda 30-40 dk arasında pişiriniz. (Mantıların dış yüzeyleri sertleşmelidir) Pişen mantıyı fırından çıkardıktan sonra, üzerine sıcak et suyu dökünüz. Başka bir tepsiyle üzerini kapatarak mantının et suyunu çekmesi için bekleyiniz. Soğuyanmantıyı servis ediniz.





## MANCAR DOLMASI

**Malzemeler:** 500 gr mancar (karalahana), 3 su bardağı pirinç, 2 adet kuru soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1 çay bardağı sıviyağ, yarım bağ maydanoz, tuz, karabiber, nane, pul biber

**Hazırlanışı:** Mancarlar (karalahana) suda haşlanır. İç malzemesi için gerekli olan bütün malzemeler karıştırılır. Mancarların içine bir miktar koyulur ve sarılır. Sarılan mancarlar tencereye dizilir. Mancarların üzerini geçmeyecek kadar su ilave edilerek pişirilir.



## TAVUKLU BÖREK

**Malzemeler:** 4 adet kuru yufka, 3 su bardağı tavuk suyu, 1 tavuk

**Hazırlanışı:** Parçalara ayrılan (arzuya göre tüm) tavuk haşlanır. Haşlanan tavuğun suyu ile kuru yufkalar ıslatılır. Islatılan kuru yufkalardan bir tanesi yağlanmış tavaya yerleştirilir, iki tanesi parçalanarak tavaya dizilir. Tavaya dizilen yufkalar ocakta çevrilerek pişirilir. Servis tabağına alınan yufkaların üzerine tavuk parçaları yerleştirilir.

## HALIŞKA

**Malzemeler:** (Abdipaşa Usulü)  
3-4 su bardağı un, 1 lt su, 250 g tereyağı, 1 lt süt

**Hazırlanışı:** Un, su ile karıştırılır. Karışım lapa kıvamını aldıktan sonra kaşık kaşık tepsiye alınır. Soğuyan karışımın üzerine, içine eritilmiş tereyağı konulan süt dökülür. Sıcak servis edilir.

**Malzemeler:** (Ulus Usulü)  
1,5 lt su, 500 gr mısır unu, 250 gr tereyağ, 250 ml pekmez, 300 g toz şeker, tuz

**Hazırlanışı:** Kaynayan suya tuz ve mısır unu yavaş yavaş çırpılarak eklenir. Karışım kaynadıktan sonra 5 dk çırparak pişmesi beklenir. Şeker serpilmiş tepsinin içine suya batırılan kaşıkla tepsiye alınır. Üzerine toz şeker serpilir. Önce pekmez sonra eritilen tereyağı dökülür.







## KABAK BÖREĞİ

**Malzemeler:** 1 kg yufka, 1 kg bal kabağı, 1 kase şeker, 1 su bardağı, sıvıyağ, 2 su bardağı şeker, 2 su bardağı su

**Hazırlanışı:** Kabaklar rendelenir. Yağlanan yufkaların içine kabak döşenir ve şeker serpilir. kabak koyulan yufkalar rulo halinde sarılır. Bu şekilde hazırlanan yufkalar yağlanan tepsiye döşenir. Üzerine sıvı yağ sürülür. Fırında pişirilir. Hazırlanan şerbet ılıdıktan sonra fırından çıkarılıp soğuyan tatlının üzerine dökülür.



## TATLI BÖREK

**Malzemeler:** 10 adet kuru yufka, 1 kg ceviz içi, 250 g tereyağ, 250 g sıvıyağ, 2 kg şeker, 1,5 kg su

**Hazırlanışı:** Yufkalar önce ıslatılır. Teker teker tepsiye dizilen yufkaların her katına eritilen tereyağ ve ceviz dökülür ve fırına sürülür. Şerbeti de hazırlanıp soğuduktan sonra fırından çıkan yufkaların üzerine dökülür. Soğuk servis edilir.



## AMASRA SALATASI


**Malzemeler:** 1 domates, 1 salatalık, 1 küçük beyaz kuru soğan, 1 yeşilbiber, 1 demet marul, 1 kâse reyhan, taze soğan, tere, semizotu, maydanoz, kekik, nane, radika, dereotu karışımı, 1 küçük kâse karışık turşu, 5-6 zeytin, 1 kırmızı biber, küçük bir kırmızı lahananın ¼'ü, 1 turşuluk kırmızı pancar, 1-2 turp, 1,5 çay bardağı sızma zeytinyağı, 1 çay bardağı sirke, 1 limon, tuz


**Hazırlanışı:** Tüm malzeme güzelce yıkanır, sularından arındırılır. Marullar servis tabağının altına yerleştirilir. Üzerine sırası ile uzun şeritler hâlinde doğranmış beyaz soğan, yuvarlak kesilmiş domates, salatalık, yeşilbiber ve taze soğan eklenir. İrice doğranan yeşillikler, ince doğranmış kırmızı lahana, turşular eklenir. Yarım ay şeklinde kesilmiş pancar turşusu servis tabağının çevresine sıralanır. Arzu edilen şekillerde kesilen havuç, turp, zeytin ve kırmızı biber ile salatanın üstü süslenir. Bir kâse veya kavanozda tüm sos malzemeleri iyice karıştırılır, salatanın üzerine gezdirilir.






## İNCİR DONDURMASI


 **Malzemeler:** 500gr kuru incir, 1000 g manda sütü (tarifin aslı manda sütüdür ancak inek sütü de kullanılabilir), 2 lt su, 200 gr şeker, 50 g tereyağı

 **Hazırlanışı:** Bir tencereye tereyağını koyup eritiniz, küp küp doğradığınız İncirleri ekleyip kavurunuz. Ayrı bir tencerede manda sütü ve şekeri karıştırarak kaynatınız, sütün yoğun bir kıvama gelmesi için kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam ediniz. İncirleri ekleyip, elektrikli mikserle karıştırınız. Üzerine tülbent ve onun üzerine kapağını koyarak mayalanması için bekletiniz. Muhallebi kıvamına geldikten sonra buzdolabında soğutarak servis ediniz.





## BEYAZ BAKLAVA

 **Malzemeler:** 3 yumurta, 2 su bardağı su, 1 su bardağı yoğurt, 1 çay bardağı sıvıyağ, yarım çay bardağı sirke, 2 paket kabartma tozu, 4 paket margarin, 3 kg şeker, 3 lt su, ceviz

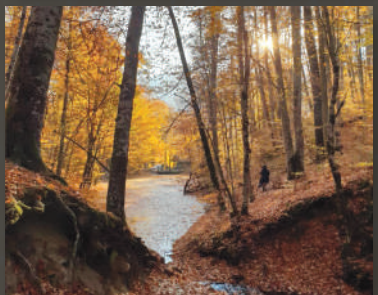
 **Hazırlanışı:** Hamuru için gerekli bütün malzemeler karıştırılıp yoğrulur. 45 - 46 adet çıkan peziler tek tek açılır. Açılan hamurlar tek tek tepsiye yerleştirilir. Her katın arasına eritilmiş margarin ile ceviz dökülür. Önceden ısıtılmamış davul fırına koyulan baklava 10 - 15 dakika kabarana kadar pişirilir. Fırının kapağı açılıp tepsinin altına kerpiç koyulur. Tepsi ara ara çevrilerek baklava 3 saatte pişirilir.

## KAŞIK HELVASI

 **Malzemeler:** 1 paket margarin, 3 su bardağı un, 1 su bardağı iri dövülmüş fındık, 2 paket (250 gr) pudra şekeri

 **Hazırlanışı:** 1 paket margarin tencerede eritilir. Eritilen margarine un eklenerek 20-25 dk orta ateşte karıştırılarak kavrulur. İri dövülmüş fındıklar da karışıma ilave edildikten sonra tekrar 20-25 dk kavrulur. Ocaktan alınan karışıma pudra şekeri ilave edilir. Elimiz karışımın sıcaklığına dayanabileceği ısıya geldiğinde helva kaşıkla alıp avuç içimizle bastırılıp kaşıktan çıkartılır.







1- SÜTLÜ FASULYE ÇORBASI

2- PATATES ÇORBASI

3- CİĞERLİ TARHANA ÇORBASI

4- SİRKEN ÇORBASI

5- BAŞ-AYAK ÇORBASI

6- MENGEN ÇORBASI

7- KIZARMIŞ KAZ (TİRİT İLE)

8- ABANT KEBABI

9- ISLAMA ET

10- EBE-GÜMECİ YEMEĞİ

11- PATATESLİ MIHLAMA

12- HODAN KAVURMA

13- LAHANA AŞI

14- BULGUR ISLAMA

15- İMİK CORTLATAN

16- KAPAMA

17- MEKSENYE

18- EKMEK AŞI

19- KAŞIK SAPI

20- KALDIRIK (GALDURUK) DOLMASI

21- MANTARLI BULGUR PİLAVI

22- MENGEN PİLAVI

23- İZA BULGUR PİLAVI

24- BALKABAKLI GÖZLEME

25- EĞŞİLİ BÖREK

26- KIKIRDAKLI BÖREK

27- PATATES PİYAZI

28- EŞŞEK BAKLA PİYAZI

29- HAŞHAŞ SALATASI

30- KEDİ BATMAZ

31- KIZIL KAVUT

32- PALİZE

33- SARAY HELVASI

34- SARAYLI

35- UHUD TATLISI





## SÜTLÜ FASULYE ÇORBASI

**Malzemeler:** Yarım kg taze fasulye, 6 bardak su, 5 çorba kaşığı sıvı yağ, 2 çorba kaşığı un, 2 su bardağı süt, 1 adet yumurta, 1 çorba kaşığı limon suyu, tuz

**Hazırlanışı:** Fasulyeler ayıklanır ve yemeklik doğranır, az suda haşlanır ve süzgece çıkarılır. Sıvı yağda unun kokusu gidene kadar kavrulur, üzerine soğuk su katılır, 1 taşım kaynatılır. Daha sonra haşlanmış fasulye eklenir, Diğer tarafta süt, yumurta ve limon suyu çırpılır. Çorbaya alıştırarak hazırlanan terbiye dökülür. Tuz eklenir ve sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır.



## PATATES ÇORBASI

**Malzemeler:** 3 adet patates, 1 adet kuru soğan, 1 tatlı kaşığı un, 1 yemek kaşığı salça, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 su bardağı süt, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, 3 su bardağı su, karabiber, tuz

**Hazırlanışı:** Patatesler ve soğan soyulur, ardından küp şeklinde doğranır. Tencereye sıvı yağ, patates ve soğanlar koyulur, 10 dakika kavrulur. Üzerine salça ve un eklenip bir süre daha kavurmaya devam edilir. Üzerine süt ve su eklenip, kaynayana kadar karıştırılır. Çorba kaynamaya başlayınca tuzu ve karabiberi ilave edilip ocağın altı kısılır, 30 dakika çorba pişirilir. Pişirdikten sonra isteğe bağlı blender ile patates ve soğanlar püre haline getirilebilir Tavaya sıvı yağ koyup eritilir. Kırmızı pul biber eklenip kavrulur. Üzerine hazırlanan sostan damlatılır.



## ÇİĞERLİ TARHANA ÇORBASI

**Malzemeler:** 50-200 gr. dana /tavuk ciğeri, 2 diş sarımsak, yarım su bardağı domates rendesi, 2 çorba kaşığı tarhana, nane, sıvıyağ / tereyağ, dereotu

**Hazırlanışı:** Ciğerin önce dış zarı temizlenir yıkanır ve küp küp doğranır. Sonra çok az kızgın yağda iki diş sarımsak (doğranmamış bütün olarak) ile birlikte altüst kızaracak şekilde sotelenir. Üzerine yarım su bardağı kadar domates rendesi ve çok az tereyağ ilave edilir. Bir kenarda iki çorba kaşığı dolusu kuru tarhana bir miktar suda ıslatılır ve bu karışım tenceredeki ciğere ilave edilir. Nane ve kıyılmış dereotu da ilave edilerek karıştırılır karıştırılır kaynaması beklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra elekten geçirilir.





## SIRKEN ÇORBASI

**Malzemeler:** 1 demet sirken otu 1 su bardağı haşlanmış nohut 1 adet soğan 2 çorba kaşığı bulgur 1 çorba kaşığı domates salçası 1 pul biber sıvıyağ tuz

**Hazırlanışı:** Soğanlar ince ince kıyılır. Sıvıyağda kavrulur. Daha sonra üzerine salça ekleyerek kavurmaya bir süre daha devam edilir. Salça kavrulunca üzerine doğranmış sirken otu eklenir. Onun üzerine daha önceden haşlanan nohut ilave edilir. En son bulgur eklendikten sonra tuzu ve pul biberi ayarlanır. Az su vererek kapağı kapalı pişirmeye bırakılır.



## BAŞ – AYAK ÇORBASI

**Malzemeler:** 2 adet kazın kellesi, kaz yumrusu, kaz ayağı, kaz kanadı, 1 su bardağı un, 2 kaşık tereyağı, tuz

**Hazırlanışı:** Kazın kellesi, kanatları, yumrusu ve ayakları kaynatılır. Etlar didiklenebildiği kadar didiklenir. Haşlama yaptığımız suya meyane yapılır ve kemiklerle beraber didiklediğimiz etleri çorbaya ilave ederiz. Servise hazır.

## MENGEN ÇORBASI (BULGUR ÇORBASI)


**Malzemeler:** 4 çorba kaşığı bulgur, 2 çorba kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 soğan, 2 çorba kaşığı tereyağı, 2 çorba kaşığı un, 1 su bardağı et suyu, bir miktar sıvıyağ, tuz, nane, pul biber


**Hazırlanışı:** Soğanlar yemeklik doğranır. Sıvı yağ ve tereyağı tencereye konulup soğanlar kavrulur. Aynı bir kaptaki bulgur haşlanır. Soğan kavrulunca unu eklenir ve unun kokusu çıkana kadar kavrulur. Salça eklenip kavrulmaya devam edilir. Önce soğuk suyla kıvamını açılır. Hızlıca karıştırılarak topraklanması önlenir. Sıcak su ve etsuyu eklenerek kıvamı ayarlanır. Çorba suyu kaynayıncaya haşlanmış bulguru ilave edilir. Tuz atılıp pişmeye devam edilir. Nane ve pul biberle süslenip servis edilir






## KIZARMIŞ KAZ (TİRİT İLE)


 **Malzemeler:** 1 Adet bütün kaz (temizlenmiş), yufka (tiritlik)

 **Hazırlanışı:** Bütün kaz tepsiye konur ve kuru ısıda yaklaşık 250 C derecede butları ayrılacak kıvama gelene kadar yavaş yavaş kızartılır. Kazın tepside kalan suyu ile yufkalar ıslatılır. Islatılan yufkaların üzerine liğmelenmiş kaz etleri dökülür.





## ABANT KEBABI

 **Malzemeler:** 3 adet bostan patlıcan, 300 gram kuzu kuşbaşı, 1 adet soğan, 200 gr mantar, 3 adet sivri biber, 2 adet domates, 1 çorba kaşığı domates salçası, kaşar peyniri, defne yaprağı, tane karabiber, tuz

 **Hazırlanışı:** Bostan patlıcanları ortadan ikiye ayırıp içi boşaltılır. Patlıcanların kabuk bölümleri kızgın yağda hafif bir şekilde kızartılır. Yağı süzdürülüp fırın tepsisine dizilir. Boşaltığımız iç kısmı da küp küp doğrayıp kızgın yağda kızartılıp yağı süzdürülür. Kuşbaşı et biraz sıvı yağ ile birlikte pişirilir. Soğan ve mantarlar doğranıp, önce soğan ardından mantarlar ete eklenip kavrulur. Defne yaprağı, tuz ve karabiber katıp kavurmaya devam edilir. Etin altını kapattıktan sonra kızarmış patlıcan içleri ile karıştırıp patlıcanların içine doldurulur. Rendelenmiş kaşar peyniri üzerine konulup önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar kızarana kadar pişirilir.

## ISLAMA ET


 **Malzemeler:** 2 kg. dana eti patatesli köy ekmeği pul biber kekik tuz


 **Hazırlanışı:** Bayatlamış patatesli ekmeğin soba üzerinde veya tavada kızartılır. Tepsiye doğranır. Etlere kuşbaşı doğranıp, iyice yıkanır ardından haşlanır. Tepsiye dizilen ekmekler haşlama suyuyla ıslanır. Üzerine etler konulur. Son olarak üzerine pulbiber, kekik serpilerek servise hazır hale getirilmiş olunur...






## EBE-GÜMECİ YEMEĞİ


 **Malzemeler:** 1 kg ebegümeçi, 1 çay bardağı pirinç, zeytinyağı, 2 adet havuç, 2 adet kuru soğan, sarımsaklı yoğurt, 1 su bardağı su, karabiber, tuz

 **Hazırlanışı:** Ebegümeçleri iyice yıkanır. Hatta sirkeli suda bekletilebilir. Yıkanan ebegümeçleri çok ince olmamak kaydıyla doğranır. Bir tencereye ince kıyılan soğanlar konulur. Zeytinyağını ekleyerek, pembe bir hal alana kadar kavrulur. Daha sonra küp halinde doğranan havuçları da soğanın üzerine ilave edilir. Tuz ve karabiberi de eklenir. Bu arada iyice kavurduktan sonra ebegümeçleri karışımın üzerine dökülür. Biraz da ebegümeçi ile kavrulur. Pirinci eklenir. 1 bardak ta su eklenip, pişmeye bırakılır. Pişerken sık sık karıştırılmaz. Ebegümeçi çabuk pişen bir sebze yemeğidir. Pirinçler pişince, piştiği anlaşılır. Bu sebeple pirinci kontrol etseniz yeterlidir. Piştikten sonra yarım saat dinlendirmeye bırakılır. Soğuduktan sonra, sarımsaklı yoğurt ile servisi yapılır.





## HODAN KAVURMA

 **Malzemeler:** 1/2 kg hodan (kaldırık sapı), 1-2 orta boy soğan, 2 yumurta, sarımsaklı yoğurt

 **Hazırlanışı:** Hodan temizlenip bir saat haşlanır ve süzülür. Haşlamayı yarım saat bekletilir. Soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Soğanın üzerine yumurta kırılıp tuz ilave edilir. Beş dakika daha pişirilir üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

## PATATESLİ MIHLAMA

 **Malzemeler:** 2 orta boy patates, 1 orta boy soğan, 75 g. Kıyma, tuz, karabiber

 **Hazırlanışı:** Patatesler küp küp doğranır. Soğanlar ile birlikte kavrulur. İçine kıyma, tuz ve karabiber de eklenip pişirilir. Sonra sahana dökülüp yumurtalar kırılır ve üzerine tereyağı eritilip, tekrar pişirilip servis edilir.







## LAHANA AŞI

**Malzemeler:** 2 dilim bayat ekme , 1 su bardağı süt, 1 adet kırmızı biber, 1 yemek kaşığı salça, 1 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

**Hazırlanışı:**  ncelikle bayat ekmekler süt içerisinde yumuşayana kadar bekletilir. Doğranmış lahanalar salça ile birlikte bir süre kavrulur. Kavurma işi bittiğinde su ilave edilir pişirmeye bırakılır. Tuz ve kırmızı toz biberler eklenir. Hazırlanan lahana yemeği ekmeklerin üzerine boşaltılır. İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ile servis edilebilir.



## BULGUR ISLAMA

**Malzemeler: Köfteler için:** 2 su bardağı köftelik bulgur, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 yumurta, 1 çay kaşığı kimyon, 5-6 yemek kaşığı un, karabiber, tuz, ıslatmak ve yoğurmak için yeterince su... ** orba Suyu için:** 2-3 kaşık tereyağı, 2 adet soğan, 1 yemek kaşığı biber salçası, 2 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber, yarım limon suyu, 1 kase haşlanmış nohut, 1 yemek kaşığı nar ekşisi veya sumak ekşisi

**Hazırlanışı:** Köfteler için bulguru, salçalar, kimyon, karabiber, az tuz ve biraz su ile ıslatıp yoğurun. Üzerini kapatıp 20- 30 dk. bekletin.

## İMİK CORTLATAN


**Malzemeler:** 1 su bardağı mısır unu, 2 su bardağı su, 1 su bardağı tulum peyniri, 1 su bardağı dövülmüş ceviz, 2 çorba kaşığı tereyağı


**Hazırlanışı:** Suyu tencerede kaynatılır. Mısır ununu ilave ederek, hamur yapılır. Ocağın üzerinde 10 dakika yavaş yavaş karıştırarak pişirilir. Piştikten sonra 10 dakika dinlendirilir. Cevizle tulum peyniri eklenerek karıştırılır.  st ne eritilmış tereyağı dökülür.






## KAPAMA


 **Malzemeler:** 2 su bardağı pilavlık pirinç, 200 gr tereyağı, 300 gr kuşbaşı koyun / dana eti, 4 su bardağı su ya da et suyu, 2 adet kuru, soğan, tuz

 **Hazırlanışı:** Pirinç ılık, tuzlu suya konur ve bekletilir. Koyun eti yağda kavrulur. Soğanlar da ayrı bir yerde kavrulur. Her ikisi birlikte pilavın pişirileceği tencerenin dibine dizilir. Hepsinin üstüne pirinçler konur. Tuz ve Su ilave edilir. Piştikten sonra üstüne 1-2 kaşık tereyağ konur. Bir tepsiye ters yüz edilir.





## MEKSENİYE

 **Malzemeler:** 2 baş kuru soğan, 1 adet ayva, 2 bardak yeşil mercimek, 4 çorba kaşığı pirinç, tuz

 **Hazırlanışı:** Soğanlar tereyağında pembeleştirilir. İçine küp küp doğranmış ayvalar eklenir. Bir süre daha sotelenir. Mercimek, pirinç ve 2 bardak su ilave edilip tuzla lezzetlendirilir. Pişince altı kapatılır. Kuru bir pilav olmamakla birlikte lapa kıvamında kalmasına dikkat edilir.

## EKMEK AŞI

 **Malzemeler:** 2 adet bayat ekmekek, 300 gr kıyma, 1 adet büyük boy soğan, 3-4 adet sivri biber, 3-4 adet domates, 1 yemek kaşığı salça, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz, karabiber, pul biber, 1 bardak sıcak su, yoğurt, sarımsak

 **Hazırlanışı:** Öncelikle soğanlar küp şeklinde doğranır ve tencereye alınır. Soğanlar kavrulup rengi değişince salçası eklenir. Bu aşamada üzerine kıyma eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Sonra sırasıyla doğranmış sivri biber, domates, baharatlar ve tuz da tencereye eklenir. En son suyu da eklenerek kıyma pişmeye bırakılır. Kare kare doğranan bayat ekmekekler fırınlanır. Hazır olan ekmekekler servis tabağına alınır. Üzerine hazırlanan kıymalı karışım serpiştirilir ve en son olarak yapılan sarımsaklı yoğurt üzerine gezdirilir ve servise hazırlanır.





## KAŞIK SAPI

**Hazırlanışı:** Öncelikle unun ortası açılır ve yumurta ile tuz eklenerek un azar azar yumurtaya yedirilir. Daha sonra azar azar su serperek tüm un birleştirilir. Kulak memesi kıvamından biraz daha sert bir hamur elde edilerek hamur bıçakla üç eşit parçaya bölünür. Nemli bir bez ile hamurun üzeri örtülür ve serin bir yerde hamur yarım saat dinlendirilir. Un serpilerek parçalar teker teker açılır. Açılan hamur parçaları iri bir şekilde kare şeklinde kesilir. Kesilen hamur parçaları bir kaşığın sapına un serpilerek sarılır ve kaşığın ucuna bastırılarak çıkarılır. Daha sonra un serpilmiş bir tepsi üzerine bu parçalar yayılır. Geniş bir tencereye bol su koyulur ve kaynatılır. İçine tuz ve bir çorba kaşığı sıvı yağ ilave edilip, bükülen hamurlar da atılarak kaynatma işlemine devam edilir. Daha sonra yumuşamış olan hamurlar süzülüp, geniş bir tabağa koyulur. Üzerine dövülmüş ceviz ve keş serpilir. Son olarak her yerine kızdırılmış tereyağı ve pul biber ilave edilerek servis edilir



## KALDIRIK (GALDURUK) DOLMASI

**Malzemeler:** Ormandan yazın toplanarak kurutulmuş kaldırık yaprağı (30-40 tane), ½ kilo mısır unu, 1 yumurta, 1 çay bardağı süt, 1 yemek kaşığı salça, 2 baş soğan, 1 fincan yemeklik yağ, ½ kg yoğurt, 2-3 diş sarımsak

**Hazırlanışı:** Kaldırık yaprakları kaynar suda hafif haşlanır. Bir kap içinde mısır unu, süt, yumurta, bir miktar su ile karıştırılarak dolma içi hazırlanır. Bu karışım gayet yumuşak olmalıdır. Hazırlanan iç aynı asma yaprağı gibi sarılır. Tavada yağ ve soğan hafif pembeleştirilip salçası konduktan sonra biraz da su ilave edilerek sarılan dolmanın üzerine koyulup pişirilir. Pişirme işlemi bitince bir tepsiye boşaltılan dolmanın üzerine bolca sarımsaklı yoğurt konulup servise sunulur.

## MANTARLI BULGUR PİLAVI


**Malzemeler:** 250 gram mihtepe mantarı, 1 adet kuru soğan, 2 adet çarliston biber, 2 bardak iri bulgur, 2 kaşık salça, 1 yemek kaşığı tereyağı, 4 bardak su, tuz ve karabiber


**Hazırlanışı:** İlk olarak soğanlar yemeklik şekilde doğranır. Mantarlar yıkayıp limonlu suda bir süre bekletilir. Biberler de ince ince kıyılır. Tencereye tereyağı konulur, eriyince ince kıyılmış soğanlar ilave edilip pembeleşene kadar kavrulur. Limonlu suda beklettiğimiz mantarlar da doğranıp soğanların içine atılır. Mantarlar suyunu salıp çektikten sonra ince kıyılmış biberler atılır. Onlar da çevrildikten sonra salça ilave edilir ve bir süre kavrulur. Ardından bulgur eklenir ve bir iki karıştırdıktan sonra su ilave edilip tuzu ve baharatı ayarladıktan sonra kapağı kapatılıp, suyu çekene kadar pişirilir. 20 dk. dinlendikten sonra servis edilir.






## MENGEN PİLAVI


 **Malzemeler:** 2,5 su bardağı pirinç, 1 adet soğan, 300 gr. kuzu eti, 1 kase mantar, 1 avuç ceviz, 2 domates, ¼ demet maydanoz, 1 çay bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz, karabiber, yeteri kadar su

 **Hazırlanışı:** Tencereye sıvıyağ ile küçük doğranmış soğanlar kavrulur. Üzerine 300 gr. kuzu eti eklenip kavrumaya devam edilir. Doğranmış mantarlar ilave edilip kavrulur. Diğer tencerede sıvıyağ ile 2,5 su bardağı pirinç kavrulur. Pirincin üzerine etli sos ilave edilir. Pilav piştikten sonra ince kıyılmış maydanoz ve ceviz ile süslenip servis edilir.





## IZA BULGUR PİLAVI

 **Malzemeler:** 2 su bardağı Iza Bulguru, 4 yemek kaşığı köy tereyağı, 2 diş sarımsak, 2 adet domates, 1 çay kaşığı tuz, 5 su bardağı su

 **Hazırlanışı:** Bulgur geniş bir tencere içerisinde kaynar 4 su bardağı ile ıslatılarak bekletilir. Farklı bir tencerede sarımsak köy tereyağı ile kavrulur. Üzerine bulgur eklenir. Daha sonrası üzerine rendelenmiş domates, su ve tuz eklenerek kısık ateşte suyu çekilinceye kadar pişirme işlemi tamamlanır. Pişirme işlemi sonrasında 15-20 dakika kadar bekletilerek dinlendirilir.

## BALKABAĞLI GÖZLEME

 **Malzemeler:** 2,5 su bardağı su, alabildiği kadar un, 1 büyük kâse rendelenmiş bal kabağı, 5 çorba kaşığı toz şeker, 1 ince kıyılmış kuru soğan, 1 çorba kaşığı sıvı yağ, 1 çorba kaşığı tereyağı, 3 çorba kaşığı kaymak tuz

 **Hazırlanışı:** Bir tavada yağda soğanı kavurup, üzerine tuzu ve şekeri koyarak karıştırılır. Daha sonra balkabağı rendesini ilave edip, kabaklar hafif yumuşayınca altı kapatılır ve soğumaya bırakılır. Una tuz serpilip, azar azar su koyarak, hamuru kulak memesinden biraz sert kıvamda yoğrulur. Bıçakla beş eşit parçaya bölünür. Üzerine nemli bir bez örtülerek yarım saat dinlendirilir. Daha sonra her pazıyı ince açarak yarısına kabaklı içten konulur. Geri kalan hamur üzerine örtülür. Kenarlarını elle bastırılır, teflon tavaya biraz sıvı yağı konarak orta hararetle ateşte arkalı önlü pembeleşene kadar pişirilir. Diğerleri de aynı şekilde açılıp, servis tabağına konur. Üzerine şeker konan tereyağı kızdırıp dökülür. Üzerine arzuya göre kaymakla servis yapılır.





## EĞŞİLİ BÖREK

**Malzemeler:** ½ kg eği, 1 kg un, 1 adet yumurta, 2 çorba kaşığı sıvı yağ, 2 su bardağı süt, 2 çorba kaşığı sirke, 1 yaş maya, tuz

**Hazırlanışı:** Eği; Kaynayan sütün içine süzme yoğurt konulup, kestirilir. Sonra bu bir tülbent veya bez torba yardımıyla süzdürülüp iyice sıkılır ve bir süre bekletilir. Hamur malzemeleri bir kaptaki karıştırılır, yoğrulur. Dinlenmeye bırakılır. Bezelere ayrılıp tekrar dinlendirilir ve sonra yufka şeklinde açılır. Eği ufalanıp maydanozla karıştırılarak böreğin iç malzemesi hazırlanır. Yufkaların aralarına eşit bir şekilde yağlı sütlü harç ve eği serpilerek kat kat döşenir.



## KIKIRDAKLI BÖREK

**Malzemeler:** 250 g. iç yağı, 1 yumurta, 1 kg. Un, 1 çay bardağı sıvı yağ, ½ paket yaş maya, tuz, su

**Hazırlanışı:** Hamur malzemeleri karıştırılıp, yoğrulur. Bezelere ayrılıp dinlendirildikten sonra yufka şeklinde açılır. İç yağı ocakta eritilir. Eritildikten sonra dibe çöken kıkırdak kısmı tereyağında kavrularak börek harcı olarak kullanılır

## PATATES PİYAZI (PAŞA PİLAVI)

**Malzemeler:** 6 adet haşlanmış patates, 1 adet orta boy kuru soğan, 2 adet ince kıyılmış yaprak marul, 1 adet rendelenmiş havuç, 2 adet yaprak ince kıyılmış mor lahanaya, yarım demet dereotu, maydanoz, yarım çay bardağı limon suyu, 1 çay bardağı zeytinyağı, karabiber, tuz, pulbiber

**Hazırlanışı:** Haşlanmış patatesler çok küçük olmayacak şekilde küp küp doğranır. Kuru soğan ay şeklinde doğranarak patateslerin üzerine eklenir. Dereotu ve maydanoz ince ince kıyılarak karışıma eklenir. Daha sonra kalan diğer malzemelerde eklenerek karıştırılır ve dolaba kaldırıp yarım saat soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis edilir.





## EŞŞEK BAKLA PİYAZI

**Hazırlanışı:** Baklalar haşlanıp süzülür ve derin bir kaseye alınarak içine ince ince kıyılmış soğan, dereotu ve maydanoz eklenir. Tuz, zeytinyağı ve limonsuyu da ilave edilerek bir kaşık yardımıyla harmanlanır. Üzerine yarım haşlanmış yumurta konularak servis edilir.



## HAŞHAŞ SALATASI

**Malzemeler:** 1 demet taze haşhaş otu, 3 adet taze soğan, 2 adet domates, 2 adet yeşil biber, 1 adet salatalık, yarım demet taze sarımsak, yarım demet maydanoz, tuz 1 adet limon, yarım çay bardağı zeytinyağı

**Hazırlanışı:** Bütün malzemeler temizlenip yıkanır. Haşhaş otu iri iri doğranır. Diğer malzemeler de isteğe göre doğrandıktan sonra zeytinyağı limon ve su eklenir, karıştırdıktan sonra servis edilir...

## KEDİ BATMAZ (ŞEKERLİ)


**Malzemeler:** 1 kg mısır unu, 2 su bardağı su, 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı şeker


**Hazırlanışı:** Su bir tencerede kaynatılır. Kaynayan suya karıştırılarak mısır unu ilave edilir. Kıvam almaya başlayınca kenara alınır ve bir kaşık yardımıyla tepsiye dökülür. Üzerlerine şeker gezdirilir. Tereyağı bir tavada eritilerek şeker gezdirdiğimiz karışımın üstüne eşit şekilde dökülür. Servise hazır.






## KIZIL KAVUT


 **Malzemeler:** Ahlat ve koçaş (olgun küçük armut), un, şeker, su

 **Hazırlanışı:** Kavut yapmak için ahlatlar ve koçaşlar kurutulur. Sapı ve bazı lüzumsuz yerleri temizlenir. Elle çevrilen taş değirmenlerde öğütülür. İçine biraz şeker katılır. Biraz da kavrulmuş un ilave edilir. Artık kavutumuz hazır. Yemek istediğimiz zaman, yeteri kadar kavut alınır. Az su ile yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde olacak şekilde elde hazırlanır. Ardından ısmak suretiyle yenilebilir.




## PALİZE


 **Malzemeler:** 1 kg Süt, 5 kaşık nişasta, 1 su bardağı şeker

 **Hazırlanışı:** Süt ve şeker bir tencerede kaynatılır. Kaynama derecesine gelen karışıma suyla açtığımız nişasta ilave edilir ve kıvam almaya başlayınca ocaktan alınarak kaselere koyulur ve soğuması beklenir.



## SARAY HELVASI

 **Malzemeler:** Un, 2 su bardağı su, 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı şeker

 **Hazırlanışı:** Un yağda kavrulur ve miyane haline getirilir. Şeker suda ağda kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Daha sonra elde çekiltilerek liflenmesi sağlanır. Biraz dinlendikten sonra tepsiye tepilir. Unun ve şekerin birbirine iyice karıştırılıp yedirilmesi gerekmektedir. Tepsiyeye tepilen tatlı baklava şeklinde kesilerek servis yapılır.





## SARAYLI

**Malzemeler:** 3 adet yumurta, 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 su bardağı zeytinyağı, bir fiske tuz, 1 su bardağı su, aldığı kadar un, 1 su bardağı susam, 2 su bardağı ceviz, 4 su bardağı toz şeker, 5 su bardağı su, birkaç damla limon suyu

**Hazırlanışı:** Bir kabın içerisine yumurta, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve su alınır ve karıştırılır. Daha sonra un kontrollü bir şekilde eklenerek hamur yoğrulur. Elde edilen hamur mandalina büyüklüğünde kopararak yuvarlanır. Daha sonra bu hamurlar açılır ve içlerine hafif zeytinyağı sürülür. İç harcı için sıvıyağda kavrulur. İçerisine dövülmüş ceviz ilave edilir ve kavurma işlemi sonlandırılır. Hazır hale gelen bu harç yağlanmış yufkaların içine serpilir. Açılan ve iç serpilmiş hamurlar rulo haline getirilir ve yuvarlak fırın tepsisine birbirlerini çevreleyecek şekilde yerleştirilir. Tepsiye koyulan hamurlar tekrar hafifçe yağlanarak 180 derecede pişirilir. Şerbeti için şeker ve su kaynatılır ve limon suyu ilave edilerek soğumaya bırakılır. Fırından çıkan hamurların üzerine ılık şerbet gezdirilip servis edilir.



## UHUD TATLISI

**Hazırlanışı:** Uhut yapılırken 18 litrelik teneke tabanından çiviyile 15-20 yerinden delinir. Delinen teneke yarsına kadar buğdayla doldurulur. Güneş ışığı almayan loş bir yere ıslatılarak bırakılır. İki günde bir ıslama işine devam edilir. Her ıslamadan önce buğday iyice karıştırılır. Buğday çimlenmeye başladığı zaman teneke dolmaya başlar. Çimlenme ilerledikçe buğday topaklanmaya başlar. Buğdayın topaklanmaya başlamasıyla birlikte ufalanarak bez üzerine serilir. Ufalanarak birbirinden ayrılan buğday yeniden tenekeye alınıp, ıslatılmaya devam edilir. Bu işlem 15 gün kadar sürer. Bu zaman zarfında buğday tanelerinin saçak kökleri ve filizleri 4-5 cm kadar uzar. Saçak kökleri ile filizleri beyaz hali alır. Saçak kökleri ve filizleri yeşillenirse uhut acımtırak olur ve tat özelliğinden uzaklaşır. Yeşerme başlamadan yani olgunlaşan çimler bir tokmak veya yuvarlak bir taş ile dövülerek ezilip suyu alınır. Elde edilen bu suya çok az bir miktar su katılarak, büyük bir kap içerisinde kaynatılmak üzere ateşin üzerine konur. Kaynamaya başlayınca çok katı olmayacak biçimde un ilave edilerek karıştırılmaya başlanır. Kaynatma işi sıvı halde bulunan bu karışımın koyulaşmasına kadar devam eder. Koyulaşmaya başladığı zaman üzerinde sakızlaşma başlar. Bu safhadan sonra artık kıvamını almaya başlamıştır. Kıvamını alan uhut koyu kahve rengini alır. Uhut 15 dakika daha ateşte tutulduktan sonra, ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kaselere doldurulup, servis edilir.









- 1- ISIRGAN OTU ÇORBASI
- 2- ROMAN KAVURMA
- 3- NIYORIS SKALI (ERİK EKŞİLİ VE SARIMSAKLI TAVUK)
- 4- KONURALP PİLAVI
- 5- DÜZCE KÖFTESİ
- 6- GÜRCÜ MANTISI (HINKALI)
- 7- LEBSİ
- 8- ŞİPSİ
- 9- HALUJ
- 10- KAKLIYANI (CEVİZLİ PATLICAN)
- 11- MANCAR DIBLESİ
- 12- YEMEKLİK ACIKA
- 13- CEVİZLİ KARALAHANA (AKIKAN YALAZANI AHULÇAPA)
- 14- AKÇAKOCA MANCARLI PİDE
- 15- KATLAMA BÖREĞİ
- 16- CEVİZLİ GÖZLEME
- 17- ABISTA
- 18- HAÇAPURİ
- 19- FINDIK ŞEKERLEMESİ
- 20- EKŞİ ERİKLİ YOĞURT (ABHOSA SIZBAL)
- 21- AKÇAKOCA MELENGÜCCEĞİ TATLISI
- 22- SİRKELİ BİBER
- 23- ÜZÜM MUHALLEBİSİ (PELEMURŞI)





## ISIRGAN OTU ÇORBASI

**Malzemeler:** 1 kg ısırgan otu, 2 çorba kaşığı mısır unu, 3 diş sarımsak, 2 çorba kaşığı sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, 1 tatlı kaşığı tuz, yeteri miktar sıcak su

**Hazırlanışı:** *Isırgan Otu Çorbası 30 dakikada hazırlanır. İlk olarak ısırganlar temizlenir ve yıkanır. Üstünü geçecek miktarda bol su ve bir miktar tuz ilave edilerek 10 dakika kadar haşlanır ve süzülür. Bir tencerede sıvı yağ ile dövülmüş sarımsak sotelenir. Kırmızı toz biber ve süzülen ısırgan otları da eklenerek iyice kavurulur. Ardından bir su bardağı sıcak su ve iki çorba kaşığı mısır unu ilave edilerek pişirilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra tahta bir kepeğin sırtıyla veya blender yardımıyla ezilerek servis edilir.*



## ROMAN KAVURMA

**Malzemeler:** 500 g uykuluk, 500 g yürek, 500 g böbrek, 300 g ciğer, 1 su bardağı sıvıyağ, yarım yemek kaşığı kırmızı toz biber, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı tuz

**Hazırlanışı:** *Uykuluk, yürek, böbrek ve ciğerler doğranır ve ayrı ayrı kaplarda ortalama 10 dakika kavrulur. Kavurma işleminden sonra hepsi bir tavada birleştirilir ve bu şekilde 5 dakika daha kavrulur. Tuz ve baharatları eklenerek sunuma hazırlanır.*

## NIYORIS SKALI (ERİK EKŞİLİ VE SARIMSAKLI TAVUK)

**Malzemeler:** 1 kg tavuk budu (İsteğe göre tavuğun kanadı da olabilir.), 1 yemek kaşığı erik ekşisi, 1 yemek kaşığı tereyağı, 5-6 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 su bardağı su, yeterli miktar su

**Hazırlanışı:** *Tavuk butları bir tencere içerisinde yarım kahve fincanı su eklenerek kavrulur. Daha sonra üzerine tereyağı ve dövülmüş sarımsaklar eklenir. İki su bardağı suda inceltilmiş erik ekşisi de eklenerek kavruktan tavukların üzerine dökülür. 10-15 dakika daha bu şekilde kısık ateşte pişirmeye devam edilir.*





## KONURALP PİLAVI

**Malzemeler:** 8 su bardağı Konuralp Pirinci, 1 kg kemik (6 su bardağı kemik suyu için), 1 kg dana kuşbaşı et, ½ kg nohut, ½ su bardağı sıvı yağ, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı salamura tuz, 6 su bardağı su

**Hazırlanışı:** Kemikler bir gece önceden soğuk suda bekletilir, iyice yıkanır ve bir tencereye alınır. Tencereye alınan kemikler, üstüne çıkacak miktarda suyla iliği çıkana kadar yaklaşık 1-1,5 saat kaynatılır. Ardından bir süzgecin üzerine temiz tülbent serilir ve kemik suyu tortularından arındırılarak temiz bir kabin içine alınır.

Sekiz su bardağı Konuralp Pirinci iki yemek kaşığı salamura tuzla birlikte ılık suda 1-2 saat bekletilir. Ardından pirinçlerin kırılmaması için süzgeç yardımıyla el değdirmeden bol soğuk su ile iyice durulanır. Bir tencerede altı su bardağı kemik suyu ve altı su bardağı su birlikte kaynatılır. Kaynayan suya önceden haşlanmış nohut ve haşlanmış, didiklenmiş kuşbaşı etler, tuz ve karabiber eklenerek kaynatılır. Daha sonra ısıtılan pirinçler ilave edilir ve kısık ateşte 10-15 dakika suyunu çekene kadar pişirilir. Ateşten alınan pilav bir oklava yardımıyla içten dışa doğru yavaşça karıştırılarak 30 dakika demlenmeye alınır. Demlenme işlemi yapılırken pilav tenceresi bir sofra bezine sarılır.

Ev işi yufka veya ince lavaş ılık suda ısıtılır ve sofra bezine sarılarak servise kadar yumuşak kalması sağlanır. Demlenen pilav, bir tepsiye aktarılır, üstüne yufkalar veya ince lavaş serilerek servis edilir.



## DÜZCE KÖFTESİ

**Malzemeler:** 1 kg kendinden yağlı döş kıyma, 100 g kuru soğan, 1 çay bardağı mısır unu, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, 1 tatlı kaşığı karabiber (isteğe bağlı), 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı), 1 tatlı kaşığı kimyon (isteğe bağlı), 1 tatlı kaşığı kekik (isteğe bağlı), 2 diş sarımsak (isteğe bağlı)

**Hazırlanışı:** Yaylalarda doğal ortamlarda yetiştirilmiş dana (tercihen düve) veya kuzuların kendinden yağlı döş eti damar ve zarlarından ayıklanır. Ayıklanan kendinden yağlı döş eti karıştırılarak kıyma makinesinde orta kalınlıkta bir defa çekilir. Ardından 100 gram kuru soğanda çekilerek kıymanın üzerine eklenir.

Düzce Köftesini hazırlamak için kuru soğan ile çekilmiş kıyma geniş bir kabin içerisine alınır ve baharatlar ilave edilir. Baharatların ardından mısır unu köfte harcına ilave edilerek harç, parmak uçlarıyla güzelce yoğrulur. Yoğurularak kıvama gelen köfte harcından ceviz iriliğinde parçalar kopartılarak avuç içinde bastırılarak şekil verilir. Şekil verilen köfteler bir kenara alınır.

ızgarada meşe odunundan yapılmış kömür kullanılır. Beyaz külle kaplanan kömür pişirmeye hazır demektir. Şekil verilerek hazırlanmış köfteler ızgaraya alınarak arkalı önlü olacak şekilde pişirilir. Her tarafı kızardıktan sonra ızgarada kızartılmış domates ve sivri biber de eklenerek sıcak şekilde servis edilir.





## GÜRCÜ MANTISI (HINKALI)

**Malzemeler:** 1 kg orta yağlı kıyma, 2 adet iri kuru soğan, 1,5 kg buğday unu, 2 adet yumurta, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, yeterli miktar su

**Hazırlanışı:** İlk olarak yoğurma kabına un alınır. İçine tuz, yumurta ve yeteri miktar kaynatılıp ılıtılmış su ilave edilir. Kulak memesinden biraz daha katı hamur yoğurulur ve 15 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta kıyma bir kaba alınır. İçine çok ince doğranmış soğan, tuz ve karabiber konur. Bir su bardağı su da ilave edilerek kıyma yumuşatılır. Dinlemiş hamurdan küçük bezeler hazırlanır ve on beş santim çapında açılır. Çok ince olmamasına dikkat edilir. Ortasına hazırlanmış kıymalı harçtan konur. Bohça şeklinde büzerek kapatılır. Bu şekilde hazırlanan mantılar bol su ile haşlanarak servis tabağına alınır. Arzu eden karabiber serperek servis edebilir. Bu yemeğin özelliği elle yenmesidir. Çünkü çatal batırılırsa hinkalinin içindeki sular akarak lezzetini kaybettirebilir.



## LEBSİ

**Malzemeler:** 2 kg kemikli kırmızı et, 250 g pirinç, 2 adet kuru soğan, 2 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, yeterli miktar su

**Hazırlanışı:** Kırmızı etler dilimlenerek kesilir. İki adet kuru soğan salça ile kavrulur ve etler tencereye konulur. Üzerine pirinç, dövülmüş sarımsak, baharatlar ve tuz ilave edilir. Ardından yemeğin üzerini aşmayacak kadar su konulur ve kısık ateşte 40 dakika kaynamaya bırakılır.

## ŞİPSİ


**Malzemeler:** 1 adet bütün tavuk, 250 g pirinç, 2 adet kuru soğan, 1 yemek kaşığı mısır unu, 1 yemek kaşığı buğday unu, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı, 2 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı kişniş, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, yeterli miktar su


**Hazırlanışı:** Bütün bir tavuk bölünerek parçalara ayrılır. İki adet yemeklik doğranmış kuru soğan salça ile kavrulur ve parçalara ayrılmış tavuk etleri ile birlikte tencereye konulur. Üzerine pirinç, dövülmüş sarımsak, kişniş, karabiber ve tuz ilave edilir. Ardından tencerenin yarısına gelecek kadar su eklenir ve kısık ateşte 40 dakika kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladığında üzerine mısır ve buğday unu eklenerek 10 dakika daha yavaşça karıştırılarak kaynatılır.






## HALUJ


 **Malzemeler:** 250 g Abaza Peyniri, ½ kg buğday unu, 2 tatlı kaşığı fesleğen, 3 tatlı kaşığı tuz, yeterli miktar su

 **Hazırlanışı:** Yarım kilogram un, tuz ve yeter miktarda su bir kabin içerisinde yoğrulur. Bu şekilde kulak memesinden daha sert kıvamda bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur, mantı yufkası inceliğinde oklava ile açılır. Açılan hamur, 5-6 cm çapında yuvarlak olacak şekilde kesilir. Bu aşamada, Abaza Peyniri ve fesleğen karıştırılarak bir harç elde edilir. Bu harçtan, kesilen yuvarlak hamurların içine - ortasına konur ve katlayıp kapatılır. Hazırlanan bu parçalar suda haşlanarak pişirilir. Ayrıla birlikte sıcak olarak ikram edilir. Tercihe göre üzerine yağda kızdırılmış kırmızı toz biber veya sarımsaklı yoğurt gezdirilebilir.




## KAKLIYANI (CEVİZLİ PATLICAN)


 **Malzemeler:** 5-6 adet iri patlıcan, 1 tatlı kaşığı kişniş (kinzi), 1 tatlı kaşığı reyhan, 1 tatlı kaşığı kondari (cibrise), 1 tatlı kaşığı safran (zerdeçal), 1 tatlı kaşığı foy otu, 3-4 diş sarımsak, 2 su bardağı iç ceviz, 1 su bardağı sıvı yağ, 1 kahve fincanı üzüm sirkesi, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 su bardağı önceden kaynatılan ve soğutulan su

 **Hazırlanışı:** Patlıcanlar alacalı şekilde soyulur. Uzun şeritler halinde fazla ince olmamak şartı ile kesilir. Daha sonra tuzlu suda acısı gidene kadar bekletilir. Bu şekilde hazırlanan patlıcanlar kızartılır. İç ceviz incecik çekilir, içine tüm baharatlar eklenir ve karıştırılır. Üzerine azar azar su ilavesi yapılarak boza kıvamına getirilir. Kızarmış patlıcanlara hazırlanan bu sos sürülür ve rulo şeklinde sarılarak servis tabağına alınır.



## MANCAR DIBLESİ

 **Malzemeler:** 2 baş karalahana (Mancar), 200 g bulgur, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz

 **Hazırlanışı:** İki baş karalahana temizlenir, ince ince kıyılır ve bir tencereye konulur. Sonra bulgur ve tuz ilave edilerek pişirilir. Yemeğin altını kapatmaya yakın tereyağı eklenerek hazır hale getirilir.





## YEMEKLİK ACIKA

**Malzemeler:** 1 kg etli kırmızı biber, 10 diş sarımsak, 2 çorba kaşığı kişniş, 2 çorba kaşığı reyhan, 7 çorba kaşığı tuz

**Hazırlanışı:** İlk olarak etli kırmızı biberler yıkanır ve bir tencerede haşlanır. Haşlanan biberlerin üzerine ağırlık konularak suyunun süzdürülmesi sağlanır. Daha sonra süzdürülen biberlerin içine sarımsaklar da eklenerek çekme makinesi yardımıyla çektilir ve bu şekilde kırmızı biber salçası elde edilir. Elde edilen salçanın içine tuz, kişniş ve reyhan da ilave edilerek hazır hale getirilir.



## CEVİZLİ KARALAHANA- AKIKAN YALAZANI AHULÇAPA

**Malzemeler:** 2 kg karalahana, 1 kg iç ceviz, 3 yemek kaşığı yemeklik acika, 3 diş sarımsak, 1 adet limon, 1 kâse yoğurt, 1 dilim abısta (Mısır unundan yapılan katık), 1 demet taze soğan, 1 demet kişniş

**Hazırlanışı:** İki kg karalahana bir tencerede haşlanır. Haşlama işleminden sonra karalahanalar ince ince doğranır. İçine bir kilogram çekilmiş iç ceviz ve abısta karışımı acika ilave edilir. Daha sonra bir kâse yoğurt ve limon suyu eklenerek iyice yoğrulur. Üzerine ince doğranmış taze soğan ve kişniş ilave edilerek servise hazır hale getirilir.



## AKÇAKOCA MANCARLI PİDE


**Malzemeler:** 1 kg buğday unu, 1 kg ıspanak, 1 kg pazı, 3 adet kuru soğan, 1 su bardağı sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı nane, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 su bardağı su


**Hazırlanışı:** Derin bir kabın içinde un, tuz ve ılık su kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Yoğurulan hamurun üstüne nemli bir bez serilerek 10-15 dakika dinlendirilir. Önceden temizlenmiş ıspanak, pazı ve kuru soğan ince ince doğranır. İçine nane, pul biber, tuz, karabiber ve sıvı yağ ilave edilerek iyice karıştırılır. Dinlendirilmiş hamur mandalina büyüklüğünde pazılara ayrılır. Üstü unlanmış bir zemin üzerinde 30 cm çapında açılarak iç malzemesi konur ve yarım ay şeklinde kenarları iyice bastırılarak kapatılır. Hazırlanan pideler önceden ısıtılmış teflon veya sac tavada üzeri göz göz oluncaya kadar kızartılır.






## KATLAMA BÖREĞİ


 **Malzemeler:** 1 kg buğday unu, 1 kg peynir, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 paket kabartma tozu, 1 çay kaşığı tuz, yeterli miktar su

 **Hazırlanışı:** İlk olarak yoğurma kabına alınan unun içine tuz ve kabartma tozu ilave edilerek yeter miktarda su ile kulak memesinden biraz daha katı bir hamur elde edilene kadar yoğrulur ve 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Hazırlanan hamur bezeler halinde birkaç parçaya ayrılır. Bezeler sofrta üzerinde 10 cm çapında daire şeklinde açılır. Üzerine sıvı yağ gezdirilir ve içine ufalanmış peynir konur. Üzeri kapatılarak tavada kızartılır.




## CEVİZLİ GÖZLEMÉ


 **Malzemeler:** ¾ su bardağı un, ¼ su bardağı su, 1 çay kaşığı tuz, ¾ su bardağı makinada ince çekilmiş iç ceviz, az miktarda yağ

 **Hazırlanışı:** Un ve tuz genişçe bir kaba konur ve üzerine azar azar su ilave edilerek kulak memesi kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Bir saat kadar bu şekilde dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur silindirik şekline getirilir ve 3 parçaya bölünür. Bölünen parçalar beze haline getirilir. Bezeler yemek tabağı genişliğinde açılır ve üzeri yağlanarak üst üste konulur. Bu şekilde 15 dakika kadar bekletilir. Yağlanmış halde bekleyen hamurlar el yardımıyla kenarlarından yavaşça çekiltilerak yaklaşık 70 cm çapı oluncaya kadar açılır. Açılan hamurun içine iç ceviz serpiştirilir ve karşılıklı iki tarafından kıvrılır, uzun bir silindirik şeklini alması sağlanır. Daha sonra hamur oklava yardımıyla 1 cm kalınlığında açılır ve kızartma-çağımız saca yerleştirilip üstü yağlanır. Her iki tarafı da kızartmaya kadar pişirilir.



## ABİSTA

 **Malzemeler:** ½ kg mısır unu, 2 kg su, bir tutam tuz

 **Hazırlanışı:** İki kilogram su bir tencerede içine bir tutam tuz atılarak kaynatılır. Kaynayan suyun içine yarım kilo mısır unu yavaş yavaş eklenir. Bu işlem yapılırken sürekli karıştırarak topaklanma olmamasına dikkat edilir. Abista yapımında tahta kaşık kullanımı tercih edilir. Tahta kaşık, oluşan karışıma yapışmayacak bir kıvam alınmaya kadar bu şekilde pişirilir. Daha sonra abista tencere ters çevrilerek bir tepsiye aktarılır ve dilimlenerek kesilir. Dilimlerin arasına Abaza peyniri yerleştirilerek servis edilir.







## HAÇAPURİ

**Malzemeler:** 1 su bardağı sıvı yağ, 4 su bardağı su, 1 küçük paket toz maya (1 paket instens toz maya), 1 tatlı kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı toz şeker, 1 kg kaşarla karışık köy peyniri, 1 adet yumurta, 2 yemek kaşığı yoğurt, 3-4 yemek kaşığı tereyağı, 1 kg un

**Hazırlanışı:** Bir kabın içine 1 su bardağı sıvıyağ, 4 su bardağı ılık su ,tuz, şeker ve maya konulur. Yaklaşık 1 kg un ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir ve mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur 5 büyük pazıya ayrılır. Tezgâha un serpilir ve hazırlanan pazılar elle yirmi santim çapında olacak şekilde açılır. Ortasına bolca rendelenmiş peynir konur. Büzülerek toplanır. Tekrar un yardımıyla elle bastrılarak açılır. Yaklaşık 40 santim çapına, yarım milim kalınlığa gelinceye kadar açılır. Fırın tepsisine konulur. Üzerine yoğurtla karışık yumurta sarısı sürülür.180-200 dereceye ayarlanmış fırında yarım saat pişirilir. Piştikten sonra üzerine tereyağı sürülerek servis edilir.



## FINDIK ŞEKERLEMESİ

**Malzemeler:** 1 kg iç fındık, 1 su bardağı şeker, 1 su bardağı su

**Hazırlanışı:** İç fındık kavrulup soğutulduktan sonra üzerindeki kabukları temizlenir. Daha sonra 1 su bardağı şekerle 1 su bardağı su kaynatılarak koyu kıvamlı şerbet hazırlanır. Hazırlanan şerbetin içerisine fındıklar ilave edilir. Ateşten alınan karışım soğuyana ve şerbet şekerlenene kadar sürekli karıştırılır. Şekerlenen fındık ayrı bir yerde soğumaya bırakılır. İsteğe bağlı olarak gıda boyası eklenerek renklendirilebilir.

## EKŞİ ERİKLİ YOĞURT (ABHOSA SIZBAL)

**Malzemeler:** 2 kg yoğurt, ½ kg ekşi erik, 3 yemek kaşığı buğday unu, 2 yemek kaşığı yemeklik acıka, 1 demet taze soğan, 1 demet taze kişniş

**Hazırlanışı:** İlk olarak yarım kilogram ekşi erik bir tencerede yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan erikler daha sonra ayrı bir kaba alınır. İçine üç yemek kaşığı un ilave edilir ve pişirilir. Erikle beraber pişen un süzgeçten geçirilir. Bu şekilde çekirdeklerinden ayrılır. Hazırlanan erik sosuna yemeklik acıka ve yoğurt ilave edilerek birlikte karıştırılır. İnce olarak doğranmış taze soğan ve kişniş sosa katılır.





## AKÇAKOCA MELENGÜCCEĞİ TATLISI

**Malzemeler:** 3 su bardağı buğday unu, 1 su bardağı süt, 1 adet yumurta, 1 su bardağı sıvı yağ (Tercihen Fındık Yağı), 2 yemek kaşığı tereyağı, 200 g manda kaymağı, 200 g dartı, 200 g iç ceviz, 100 g çekilmiş iç fındık, yeteri kadar bal, ½ paket kabartma tozu, 1 çay kaşığı ucuyla tuz, 1 litre su

**Hazırlanışı:** Bir kabın içerisine bir adet yumurta kırılır ve üzerine bir bardak süt ilave edilir. Daha sonra kabın içerisindeki süt ve yumurta karıştırılır. Bu işlem sırasında yumurtanın iyice çözülmesine dikkat edilir. Ardından iki kaşık tereyağı eritilerek ilave edilir. Bu karışımın üzerine bir tutam kabartma tozu, tuz ve bir miktar un ilave edilir. Karıştırma işlemine, hamurumuz elimize yapışmayacak hale ve kulak memesi kıvamına gelinceye kadar devam edilir ve sonrasında hamur dinlenmeye bırakılır. Burada hamur kıvamının çok yoğun olmamasına dikkat edilmelidir. Dinlenmeye bırakılan hamurdan mandalina büyüklüğünde almır ve oklava yardımıyla açılır. Açılan hamurun içine her yerine eşit miktarda gelecek şekilde daha önceden hazırlanan dartı sürülür. Dartıya ilave olarak açılan hamurun içine iç ceviz ve iç fındık da eklenir. Daha sonra hamur rulo haline getirilir ve ortalama iki üç parmak genişliğinde parçalara ayrılır ve iki uç kısmından büzülerek avuç içi büyüklüğüne gelinceye kadar oklava yardımıyla tekrar açılır. Hazırlanan hamurlar daha sonra sıvı yağda pembeleşinceye kadar kızartılır ve hafifçe süzülerek bal dolu bir kabın içine şerbetini alması için bırakılır. Burada balın soğuk olması önemlidir. Bu aşamadan sonra bal dolu kabın içinden tekrar hafifçe süzülerek ayrı tabaklara konur. Üzerine istenilen miktarda iç fındık ve iç ceviz serpilir ve manda kaymağı da konularak servis edilir. Burada üzerine eklenen manda kaymağı, tatlımızın iç malzemesi olan "dartı" kadar önemlidir. Mevsiminde isteğe bağlı olarak üzerine dondurma ve dağ çileği de konulabilir.



## ŞİRKELİ BİBER

**Malzemeler:** 2 kg çarliston biber, 1 su bardağı sıvıyağ, 1 su bardağı sirke, 1 çorba kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı şeker, 4-5 adet acı biber, yeter miktarda su

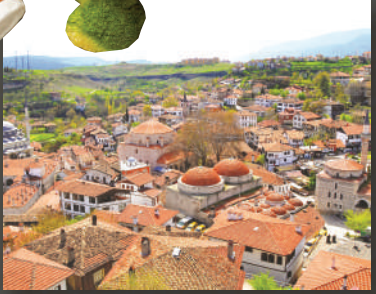
**Hazırlanışı:** Çarliston biber, sıvıyağ, sirke, tuz, şeker ve acı biber eklenerek hazırlanan karışım su ilavesi de yapılarak tencerede kaynatılır. Daha sonra şişelere doldurulur, kapağı kapatılarak istenilen zamanda kullanıma hazır hale getirilir.

## ÜZÜM MUHALLEBİSİ PELEMURŞI

**Malzemeler:** 1 litre kokulu üzüm suyu, 8 yemek kaşığı buğday unu, 2 kahve fincanı toz şeker, 10-12 adet bütün iç ceviz

**Hazırlanışı:** Bir tencereye üzüm suyu, toz şeker ve buğday unu eklenip ocağa konur. Katılaşmaya kadar karıştırılarak pişirilir. Bu işlemden sonra kâselere doldurulur. Üzerine birkaç tane bütün iç ceviz konulur. Soğuduğunda servis edilir.





# KARABÜK





- 1- SULU YAYIM ÇORBASI
- 2- SÜTLÜ KEŞKEK ÇORBASI
- 3- BÜTÜN ET YEMEĞİ
- 4- BANDIRMA
- 5- DİLME PAKLA
- 6- ETLİ BAMYA
- 7- KEŞKEK
- 8- SAFRANLI PİLAV
- 9- ETLİ BULGUR AŞI
- 10- BORANA
- 11- PERUHİ
- 12- CEVİZLİ - KEŞLİ YAYIM
- 13- SAFRANBOLU BÜKMESİ
- 14- ÇULLU BÖREK
- 15- KUYU KEBABI
- 16- MİYANE HELVASI
- 17- GELİN TIRNAĞI
- 18- HÖŞMERİM
- 19- ZERDE
- 20- SAFRANBOLU LOKUMU





## SULU YAYIM ÇORBASI

**Malzemeler:** 2 su bardağı yayım (erişte),  
1 yemek kaşığı salça, 100 gr kavrulmuş kuru kıyma,  
2 yemek kaşığı tereyağı

**Hazırlanışı:** Yağ kızdırılır. İçine salça koyulup 1-2 dk kavrulduktan sonra kıyma eklenir. Karışımın üzerine 1 litre su koyulup kaynaması beklenir. Kaynayınca erişte (yayım) ilave edilir. İsteğe göre karabiber, pul biber eklenerek servis edilir.



## SÜTLÜ KEŞKEK ÇORBASI

**Malzemeler:** 1.5 su bardağı keşkek, 1.5 kg süt, 1  
yemek kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı, salça, tuz, karabiber

**Hazırlanışı:** Keşkek çorba yapılmadan önce akşamdan yumuşaması ve şişmesi için tencerede kaynatılır. Kaynayan keşkeklik üzerine soğuk su ilave edilir ve sabaha kadar bekletilir. Sabaha kadar, keşkeklik suyu çekerek şişer. Bunun üzerine yeteri kadar karabiber, tuz ve süt ilave edilir ve kaynatılır. Ocaktan indirildikten sonra servis kaplarına konulur. Üzerine tereyağında kızdırılmış salçadan oluşan karışım ilave edilip servis edilir.

## BÜTÜN ET YEMEĞİ


**Malzemeler:** 3 kg. kemikli parça dana eti, 1.5  
yemek kaşığı salça, 1 demet ince kıyılmış maydanoz

**Hazırlanışı:** Dana etinin kemikli parçaları bir tencerede kendi suyunu çekene kadar kaynatılır. Sonra salça ve et birlikte kavrulur. Üzerine su koyulup iyice karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra sulu olarak servis tepsinine alınır.





## BANDIRMA

 **Hazırlanışı:** Eflani ilçesinde yarım asırdır geleneksel olarak yetiştirilen siyah ırk hindinin palazları her yıl nisan ayında yumurtadan çıkar. Eflani ilçesinde hindiler tamamen açıkta ve doğal besinlerle beslenmelerinden ötürü etlerinin kalitesi ve lezzeti çok yüksektir. Hindiler 9 ilâ 12 aylık oldukları yaşlarda bandırma yemeği yapımı için uygun hale gelir. Kesimden yaklaşık bir ay önce hindiler fitil adı verilen özel yemle beslenmeye başlanır. Daha sonra hindi bandırması yapımı için kesime alınırlar. Tüyleri yolunduktan sonra hindi bütün olarak haşlanır. İkrâm edilecek kişi sayısına göre tepsi veya tabak seçilir, malzemeler hazırlanır. Hindi yukarıda belirtildiği şekilde suda haşlanır. Haşlanmış hindinin bütün yağı suyuna geçmiştir ve bandırma yapımında bu yağlı su kullanılır. Pişirilen hindi, suyundan ayrılır. Yağlı hindi suyu ayrı bir tencere içerisine alınarak 65 derece sıcaklıkta hazırlanır. Soğumaması için mangal veya sıcak su üzerine yerleştirilir. Bandırma da kullanılan yufkalar pişirildiğinde gözenekli bir yapı oluşur. Hindi yağ ve suyuna batırıldığında bu yapısı sayesinde yağ ve et suyunu içine çeker. Bandırma ekmeği un, su ve tuz kullanılarak mayasız olarak yapılır. Elde edilen hamur parçaları (90 ilâ 95 gram) çapı 40 santimetre olacak şekilde oklava ile açılır.

Sacda çift taraflı pişirilir. Tam soğuyup kurumadan 5 santimetre genişliğinde dürülür. 8,5 santimetrelük 4 parçaya bölünür. Dikdörtgen şeklinde bandırma ekmeği elde edilmiş olunur. Bandırmanın dizileceği tepsinin ortasına ekmeklerin dik durması için küçük bir kâse veya bardak konur. Ekmeklerin tepsi tabanına yapışmasını önlemek için hazırlanan yağlı sudan bir miktar sürülür. Ekmekler tek tek yağlı suya batırılır. Bir ekmeğin üç kez suya daldırılıp çıkartılır. Bu işlem 4 saniye gerçekleştirilir. Ekmeklerin iyice suyu içine çekmesi sağlanırken hamur haline gelmemesi için bu süreye dikkat etmek gerekir. 4 saniyede 3 kez suya daldırılan ekmekler ortadan başlanmak ve dik olmak üzere tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen ekmeklerin üzerine yine bir miktar su gezdirilerek dökülür. (Hindi suyunun yağının az olması halinde arzu edilirse eritilmiş tereyağı ile hindi suyu tekrar yağlandırılabilir.) Bu periyodik işlemler tüm ekmekler tepsiye dizilinceye kadar devam eder. Dizilme işlemi bitince elimizde kalan yağlı su tepsiye dizilmiş olan bandırma ekmeklerinin üzerine gezdirilerek dökülür. Ekmekler dizildikten sonra tepsinin dış kenarında 10 santimetre kadar boşluk kalmalıdır. Bu boşlukta biriken hindi suyuna ikrâm edilen kişi dilediği takdirde ekmeğini tekrar bandırabilir. Haşlanan hindinin etleri hazırlanmış bandırmaların üzerine serpiştirilir ve bandırma servis edilir.





## DİLME PAKLA

**Malzemeler:** 250 gr kışık olarak hazırlanan kurutulmuş taze fasulye (pakla), 1 diş sarımsak, 1 bardak yoğurt, 1 kaşık tereyağı, 1 orta boy soğan

**Hazırlanışı:** Kurutulmuş taze fasulye haşlanır. Suyu süzildükten sonra üzerine tereyağında kavrulmuş salça ve soğan eklenerek pişirmeye devam edilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir. Tereyağı yerine zeytinyağı da kullanılabilir.



## ETLİ BAMYA

**Malzemeler:** 500 gr bamya, 250 gr. kuşbaşı et, 2 orta boy soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı limon tuzu, yeterince tuz

**Hazırlanışı:** İnce doğranmış soğanlar yağ ile kavrulur. Daha önceden haşlanmış kuşbaşı et ve salça ilave edilir. Biraz kavrulur. Yeteri kadar sıcak su ilave edilerek içine limon tuzu ve tuz atılarak kaynatılır. Ayıklanıp, yıkanmış bamyalar ilave edilerek bamyalar yumuşayınca kadar pişirilir.

## KEŞKEK

**Malzemeler:** 2 kg. dana eti, yeteri kadar keşkek, 2 yemek kaşığı domates salçası, karabiber, tuz

**Hazırlanışı:** Derin tencereye önce buğday daha sonra üzerine kemikli et olmak üzere tüm malzemeler konularak tencere ağzına kadar su ile doldurulur. Önceden ıslatılmış keşkek fırınlarında ağzı açık olarak pişirilir. Genellikle akşam konulur, sabah fırından alınarak sıcak olarak ikram edilir.





## SAFRANLI PİLAV

**Malzemeler:** 500 gr kg pirinç, 2 adet patlıcan, karabiber, 100 gr tereyağı, 100 gr ayçiçek yağı, tuz, 1 kuru soğan, yarım çay kaşığı safran, 1 litre kemik suyu, nohut büyüklüğünde sakız

**Hazırlanışı:** Pirinç ılık suda ıslatılır ve soğuk su ile yıkanır. Soğan küp şeklinde doğranıp tencerede kavrulur. Soğanlar kavrulunca üzerine pirinç ilave edilir. Pirinç kavrulurken ayrı bir tencerede su kaynatılıp içine sakız safran tuz karabiber ve diğer baharatları koyarak kısık ateşte bekletilir. mantarlar küp şeklinde doğranır ve baharatlı su karışımı kavrulmuş pirincin içerisine eklenir. Kısık ateşte 15 dk. pişirilir.



## ETLİ BULGUR AŞI

**Malzemeler:** 500 gr dana eti, 4 su bardağı siyez (kaplıca) bulguru, tereyağı, 1 çorba kaşığı salça, tuz, 1 tane büyük boy soğan, 1 tane yeşil biber

**Hazırlanışı:** İnce ince doğranan soğan ve tereyağında kavrulan biber ile kuşbaşı doğranan dana eti birlikte kavrulur. Suyunu çekince yağ ve salça ilave edilir, biraz daha kavrulur. Sonra üzerine yıkanmış bulgur koyulur. Bulgurla tekrar kavrulur. Üzerine su ilave edilerek kaynatılır. Bulgur aşı biraz sulu olur. Sıcak servis edilir.

## BORANA

**Malzemeler:** 3 yumurta, 250 gr süzme yoğurt, 3 diş sarımsak, kırmızı toz biber, tereyağı

**Hazırlanışı:** Yumurtalar tereyağıyla pişirilir. Üzerine yoğurt dökülerek yeniden pişirilir. Sarımsak eklenir. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine kızdırılmış kırmızı biberli tereyağı koyularak servis edilir.







## PERUHİ

**Malzemeler:** Yeteri kadar un, 2 adet yumurta, 1 su bardağı su süzme yoğurt, kuru nane, kırmızı toz biber, tuz, tereyağı

**Hazırlanışı:** Un, yumurta, su karışımı ile mantı hamuru hazırlanır. Yufkalar açılır, kare şeklinde kesilir. Süzme yoğurt nane ile karıştırılır. Bu karışım kare kesilen parçaların içine koyularak üçgen şeklinde kapatılır. Kaynar tuzlu suda haşlanır. Süzildükten sonra üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek sıcak ikram edilir.



## CEVİZLİ -KEŞLİ YAYIM

**Malzemeler:** 1,5 kg. ev yapımı yayım (erişte), 250 gr. ceviz içi, 100 gr. keş, 200-250 gr. Tereyağı, yeterince tuz

**Hazırlanışı:** Derince bir tencerede su kaynatılıp eriştelere haşlanır. Piştikten sonra suyu süzülüp tabağa alınır. Ceviz ve keşle servise hazırlanır. Bunu da üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Sıcak ikram edilir.


## SAFRANBOLU BÜKMESİ

**Malzemeler:** Kavrulmuş kıyma, ıspanak, kuru soğan, maydanoz, karabiber, tuz

**Hazırlanışı:** Ispanak ayıklanır, yıkanır, yaprak kısımları ince doğranır. İçine ince doğranmış soğan, kuru kıyma, maydanoz, tuz, karabiber ilave edilerek karıştırılır. Pide hamuru ince olarak açılıp, hazırlanan malzeme içine koyularak hamur kapatılır. Fırında piştikten sonra üzerine tereyağı sürülerek sıcak servis yapılır.





## ÇULLU BÖREK

 **Hazırlanışı:** Yufka açılır, saçta pişirilir. Pişirilen yufkalar ince ince kesildikten sonra, tereyağı ile iyice karıştırılır. Bakır siniye; altına yufka döşenir, kesilmiş olan yufkalar siniye yayılır ve üstü yufka ile örtülür. Ateş korunda kızartılırken tereyağı eklenip iyice kızartılması sağlanır. Genellikle düğün yemeği olarak kullanılır.




## KUYU KEBABI


 **Malzemeler:** 1 kuzu, baharat ve tuz

 **Hazırlanışı:** 1 kuzu özel hazırlanmış kuyuya kancalarla sallandırılır. Kuyunun üzeri kapatılarak çamurla sıvanır. Kendi buharı ile piştikten sonra parçalanarak sıcak servis edilir.

Safranbolu'nun Güney bölgesinde yapılan bir kebab türüdür. Özel şekilde yapılmış kuyular odun yakılarak hazırlanır. Kuzular kancalarla kuyuya sallandırılır. Üzeri kapatılarak çamurla sıvanır. Kendi buharı ile piştikten sonra parçalanarak servis yapılır.

## MİYANE HELVASI

 **Malzemeler:** 1 lt süt, 250 gram margarin, un, 1 bardak su, 1 bardak şeker

 **Hazırlanışı:** Süt, margarin ve un karıştırılır. Karışım tel süzgeçten ufalanarak geçirilir. Geçirilen karışım hafif tavlansın için önce yağsız tavada hafif kavrulur. Tekrar tel süzgeçten geçirilir. Son olarak da yağlanmış tavada tekrar pembeleşinceye kadar kavrulur. Miyanne soğuyunca sıcak şerbetin içerisine dökülüp karıştırılır. Soğuyunca servis yapılır.





## GELİN TIRNAĞI

**Malzemeler:** 1 kilogram ceviz, 10 yumurta, 2 kilogram un, 2 su bardağı süt, 1 yemek kaşığı sirke, biraz nişasta, 2 kilogram toz şeker, 2 litre su, 3 su bardağı sıvı yağ (erimiş tereyağı da olabilir), birkaç damla limon, 1 çay kaşığı tuz.

**Hazırlanışı:** Un, yumurta, tuz, yağ, süt ve sirkeyi karıştırıp yoğurun. Hamurdan 30-35 adetceviz büyüklüğünde bezeler yapın. Bu bezeleri yufka şeklinde nişasta yardımıyla ince açın. Açtıktan sonra içine cevizi ekleyip sigara böreğinden daha ince olacak şekilde sarın. Bu işlemi bütün bezelerde uygulayın. Yağ ile üzerini yağlayarak gelin tirnaklarını tepsiye sigacac uzunlukta kesin. Ardından üzerine bir su bardağı sıvı yağı gezdirin ve fırına verin. Diğer taraftan şerbeti kaynatın. Şerbete iki damla limon ekleyin. Her ikisi de sıcakken şerbeti tatlının üzerine dökün.



## HÖŞMERİM

**Malzemeler:** 4 su bardağı un, 1 yumurta, 65 gr. tereyağı, 1 tutam tuz, 1 çay bardağı ceviz içi, 4 bardak toz şeker, 4 bardak su

**Hazırlanışı:** Un, yumurta ve tuzla iri iri oğmaç yapılır. Bir tavada tereyağı eritilir, kızdırılır. İçine ceviz içi katılarak kavrulur. Daha önce yapılan oğmaç tavaya dökülür. Pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan karışım bakır tepsiye dökülür ve düzlenir. Şeker, suyla kaynatılır. Kaynayan şurup 5 dakika dinlendirildikten sonra karışımın üzerine dökülür. Karıştırmadan dinlenmeye bırakılır, yarım saat sonra servis yapılır.

## ZERDE

**Malzemeler:** 500 gr nişasta, 1/2 kg. Pirinç, 1, 5 kg toz şeker, 250 gr antep fıstığı, yarım çay kaşığı safran

**Hazırlanışı:** Safran önceden ıslatılır. Pirinçler haşlanınca, ıslatılan safran üzerine eklenir. Jöle kıvamına gelmesi için nişasta sulandırılıp pişirilir. Kasele alındıktan sonra antep fıstığı ile süslenip servis edilir.





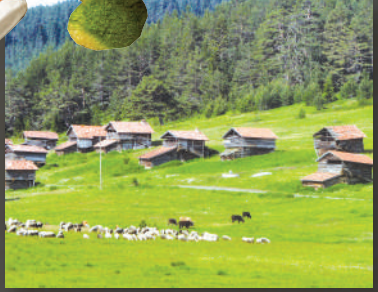
## SAFRANBOLU LOKUMU

**Hazırlanışı:** Safranbolu Lokumu geçmişten günümüze uzun yıllardır Safranbolu ile anılan ve Safranbolu'ya özgü bir lokumdur. Bakır kazanın içerisine 10 lt su, 50 kg toz şeker, 5.8 kg nişasta, 56 gr sitrik asit karıştırılarak eklenir. Bakır kazanın kullanılmasının nedeni, karışımı ağır pişirmesi ve ısıyı orantılı ileterek lezzetini etkilemesidir. Eklenen karışımın içerisine 50 lt su ilave edilir ve kaynayınca kadar karıştırma işlemine devam edilir. Karışım 3,5 saat lokum kıvamını alıncaya kadar kaynatılır. Kaynama derecesi lokumun kıvamını alabilmesi için yazın 115 C, kışın 110 C'dir. Kaynayan lokum tahta kalıplara 4 kg'luk olarak dökülür. Kalıplara lokum dökülmeden önce kalıpların içerisine gıdaların pişirmesinde kullanılan yağlı pişirme kağıdı yerleştirilir. Ayrıca kalıplarda kullanılan tahtanın yüzeyinin pürüzsüz olması gerekmektedir.

Kalıplara dökülen lokum 16 saat dinlenmeye bırakılır. Kalıplarda dinlendirilmiş lokum 300 gr hindistan cevizi serilmiş mermer tezgah üzerine doluma hazırlanmak için alınır. Lokum mermer tezgah üzerine alınırken kalıbın yağlı kağıtlı olan yüzeyi alta gelecek şekilde dizilir. Üst kısmı ıslatılmış süngerle nemlendirilerek ters çevrilir. Böylece yağlı kağıt olmayan yüzeyine hindistan cevizi yapışmış olur. Aynı işlem bu sefer yağlı kağıtlı olan kalıbın yüzeyi ıslak süngerle nemlendirilerek yağlı kağıt soyulur. Soyma işleminden sonra bu yüzeye her kalıp için 300 gr olacak şekilde 11-13 kalibresindeki fındık dizimi yapılır.

Lokum fındık ve hindistan cevizi ilavesi ile kaplanması neticesinde lokum somağı denilen uzun rulo şekline getirilerek kesme makinesinde dilimlenmek suretiyle kesilir ve satışa sunulabilecek duruma getirilerek imalat aşaması tamamlanmış olur. Bir adet Safranbolu lokumu; 2 cm kalınlık, 3 cm çapındadır.





# KASTAMONU







- 1- OĞMAÇ ÇORBASI
- 2- ECEVİT ÇORBASI
- 3- KARA ÇORBA
- 4- BİRYAN (KUYU) KEBABI
- 5- BANDUMA
- 6- PAÇA
- 7- EKŞİLİ PİLAV
- 8- ALA PİLAV
- 9- SİMİT TİRİDİ
- 10- ETLİ EKMEK
- 11- KÖLE HAMURU
- 12- HASUDE
- 13- ÇEKME HELVA
- 14- CIRIK TATLISI






## OĞMAÇ ÇORBASI


 **Malzemeler:** Un, 1 yumurta, su, tereyağı, yoğurt, nane, kırmızı pul biber.

 **Hazırlanışı:** Tencerede su kaynatılır. Aynı bir kaptan un küçük topraklar halinde elle ovularak kaynayan suya azar azar bırakılır. Top olmaması için sürekli karıştırılır. Pişme kıvamına gelince su içine yoğurt ilave edilir. Ateşten alındıktan sonra üzerinde eritilmiş tereyağı gezdirilir ve en son kırmızı pul biber ve nane eklenerek hazır hale getirilir.





## ECEVİT ÇORBASI

 **Malzemeler:** 1 bardak pirinç, 2 yumurta, 2 çorba kaşığı yoğurt, 1 çorba kaşığı un, 10-15 gr tereyağ

 **Hazırlanışı:** Pirinç 1 saat önce ıslatılır, süzülür, tekrar su eklenerek pirinçler haşlanana kadar kaynatılır. Bir kasede yumurta, yoğurt, un çırpılır. Haşlanan pirince çırpılan malzemeler, yavaş yavaş ilave edilir. Daha sonra çorba kaselerine alınır, üzerine nane dökülür. En son tavada tereyağ altın rengini alana kadar kızartılır. kızgın tereyağ nanenin üzerine dökülür.

## KARA ÇORBA

 **Malzemeler:** 40 gr. kızamik ekşisi, 400 gr. parçalanmış tavuk eti, 15 gr. tereyağı, 1 lt. tavuk suyu, 5 gr. karabiber, 5 gr. tuz, 5 gr. kırmızıbiber, 24 gr. un

 **Hazırlanışı:** Tavuk bir tencerede su eklenerek pişirilir. Pişen tavuk suyundan ayrılır ve soğumaya bırakılır. Tavuk suyu bir tence-reye alınır ve kaynatılır. Kaynayınca ekşi ve un suyla inceltilir, içine ilave edilir. Tavuk etleri parçalanır ve kaynayan suyun içine baharatlarla birlikte ilave edilir. Çorba servis edildiğinde tereyağı eklenir.





## BİRYAN (KUYU) KEBABİ

**Hazırlanışı:** İlk önce tuğladan örülmüş 1- 1.5 metre derinliğinde ve ortalama 3 ila 5 koyun alabilecek çapta bir kuyu yapılır. Kuyunun duvarına çengeller asılır. Kuyu tabanına enkaz diye tabir edilen odunlar döşenerek ateş yakılır ve is çıkmayacak hale getirilir. Yeni kesilmiş bir kuzu tamamen temizlenir ve bütün olarak kalacak şekilde boynundan kuyruk sokumuna kadar satırla ikiye ayrılarak közlerin üzerinde çengellere takılır. Bu arada közün üzerine bir boş tava konur. Bundaki amaç, pişecek olan kuzunun pişme sırasında çıkan yağlarının tava içinde toplanarak daha sonra yapılacak pilav için kullanılmasıdır. Kuyunun ağzı tahta bir kapakla kapatılır ve kuzunun kendi buharında pişmesi için çevresi tamamen çamur ile sıvanır. Yaklaşık iki saat piştikten sonra kuyudan çıkarılan kuzu parçalanır ve elle yenir.



## BANDUMA

**Malzemeler:** 1 kg böreklik un, 150 gr ceviz içi, yarım hindi, 50 gr. tereyağı, tuz

**Hazırlanışı:** Önce hindi pişirilerek suyu elde edilir. Sonra un su ve tuz ile yoğrulur. Bu hamur yufka haline getirilerek pişirilir. Ceviz içi ufalanarak bir tepsi içinde önceden kızartılmış tereyağı ile yağlanır. Pişirilen hamurlar yufka halinde iken rulo şeklinde kesilir ve hazırlanmış olan hindi suyuna bandırılarak bir tepsiye dizilir. Bu tepsideki hamurların üzerine hindi eti parçaları ve ufalanarak yağlanmış ceviz içi konur ve yine hindi suyu ilave edilerek ocakta altı kızarana kadar pişirilir. Ocaktan çıkınca eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilir.

## PAÇA

**Malzemeler:** ½ kg. patates, 3 yumurta. 50 gr. nişasta, 50 gr. yoğurt, 1 baş sarımsak, 50 gr. tereyağı.

**Hazırlanışı:** Patatesler önce bir kaptan haşlanır, Daha sonra bu patatesler ezilerek ayrı bir kaptan yumurta içine bir kaşık nişasta, yoğurt ve sarımsak eklenerek çırpılır. Bu karışım daha sonra patatesler ile birleştirilerek ağır ateşte pişirilir. Bu karışım piştikten sonra üzerinde kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Pişirme ocakta olabileceği gibi yayvan bir kap içerisine alınarak fırında da pişirilip, paçanın altının ve üstünün kızarması sağlanabilir ve üzerine maydanoz yaprakları eklenerek servise hazır hale getirilir. Yine paçanın da kıymalı, kelleli, pirinçli gibi çeşitleri mevcuttur.







## EKŞİLİ PİLAV

**Malzemeler:** 1 kg. siyez bulguru, ½ kg. yoğurt, 2 adet soğan, 1 demet nane, 1 demet dereotu, 1 demet maydanoz, ebegümeçi, salça, karabiber, tuz.

**Hazırlanışı:** İlk önce siyez bulguru haşlanır, haşlanmış olan bu bulgura ebegümeçi ve yoğurt eklenerek kaynatılır ve karışım biraz koyulaşınca üzerine nane, maydanoz ve dereotu doğrayarak atılır. Ateşten alınıp biraz dinlendirilip kırmızı biber ve eritilmiş tereyağı ve eklenerek sulu bir pilav halinde servise alınır.



## ALA PİLAV

**Malzemeler:** ½ kg. ince bulgur, ½ kg. mercimek, 3 yumurta, 3 adet kuru soğan, 50 gr. tereyağı ve tuz.

**Hazırlanışı:** Önce bulgur haşlanır, biraz haşlandıktan sonra bulgurun içine mercimek katılır ve suyunu tamamen çekene kadar ocakta ağır ateşte tutulur. Aynı bir kaptan ince kıyılmış soğan tereyağına atılır ve iyice kavrulur. Bu yağ pişen pilavın üzerine dökülür ve servis, pilav biraz dinlendirildikten sonra yanına taze soğan eklenerek yapılır.

## SİMİT TİRİDİ

**Malzemeler:** Kastamonu simidi (Kel simit), kemik suyu, sarımsak, yoğurt, kavurulmuş kıyma, tereyağı

**Hazırlanışı:** Kastamonu simidi diğer yörelerden farklı olarak, böreklik un ile mayalanıp yoğrulduktan sonra, hamur simit halkası haline getirilir ve 10 dakika bekletilir. Dinlenmiş hamur, içinde elma pekmezinin kaynadığı suda haşlanır. Daha sonra fırınlanarak hazır hale getirilir. Simitler bir tabağa küçük parçalar halinde doğranır. Tencerede kaynatılmış olan kemik suyu bu simitlerin üzerine dökülür. Bunun üstüne sarımsaklı yoğurt ve onun üstüne de 6-7 saat süresince ağır ateşte kavurulmuş kıyma dökülür. En üste ise eritilmiş tereyağı dökülerek hazırlanmış olur.



## ETLİ EKMEK

**Malzemeler:** 1 kg. orta yağlı iki kere çekilmiş dana kıyması, 2 kg. un, iki büyük baş soğan, yarım demet maydanoz, 1 yumurta, karabiber, kimyon, tuz, 1 çay bardağı sıvı yağ.

**Hazırlanışı:** Önce ekmeğin pişirileceği sac hazırlanır. Sacın üstü silinip altında külle kaplanarak pişecek ekmeğin yanmaması sağlanır. Etin hazırlanmasında, kıyılmış soğan, 1 yumurta, maydanoz ve baharatlar ve birazda su ilave edilerek macun kıvamında ekmeğin hamuruna sürülebilir hale getirilir. Ekmeklik un, hamur teknesinde mayasız su ve tuz ile yoğrulur ve hamur haline getirilir. Hamur yaklaşık 30 cm. çapında yuvarlak bir biçimde ve 2-3 mm. kalınlığında açılır. Açılan bu hamurun yarısının içine daha önceden hazırlanan kıyma eklenir ve diğer yarısı ile bunun üzeri kapatılır. Hazırlanan bu ekmeğin sac üzerinde her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirilir ve servise sunulur. Arzu edilirse ekmeğin yanında, uryani hoşafı, pestil ezmesi, erik ekşisi, ayran gibi içeceklerde alınabilir. Etlî ekmeğin, patatesli, mantarlı, kesikli, yoğurtlu, cevizli, ıspanaklı gibi çeşitleri de yaygın olarak yapılır.



## KÖLE HAMURU

**Malzemeler:** Un, su, yağ, pekmez.

**Hazırlanışı:** Bir tencerede kaynayan suya az az un bırakılır ve devamlı olarak karıştırılarak koyu bir kıvama gelmesi sağlanır. Sonra bu koyu hamur bir kaşık ile tepsiye dizilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı döküldükten sonra pekmeze bandırılarak yenir. Tepsie alındıktan sonra pekmez ya da tatlı bir madde dökülmeden sade bir şekilde yenebileceği gibi sarımsaklı yoğurtla da yenir.

## HASUDE

**Malzemeler:** 4 kaşık buğday nişastası, 1 su bardağı şeker, 4 su bardağı su, 2 kaşık tereyağı.

**Hazırlanışı:** Su ve şeker bir tencerede kaynatılır. Bir kasede soğuk suyla eritilen nişasta, kaynayan şerbetin içine yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. Koyulaşınca uygun bir tepsiye dökülür, üzerine erimiş tereyağı ekilip servis yapılır.

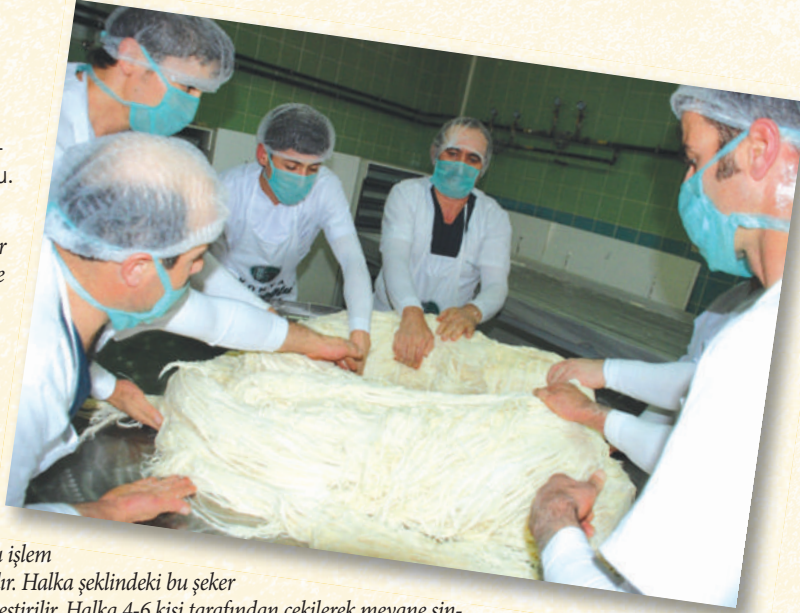




## ÇEKME HELVA

**Malzemeler:** Kadayıfık özü olmayan un, şeker, yağ, limon tuzu ve su.

**Hazırlanışı:** Önce helvanın meyanesi hazırlanır. Yağ bir kazanda eritilir ve içine un konur. Bir saat kadar hafif ateşte un ve yağ iyice karıştırılarak kavrulur ve daha sonra bir sini içinde soğumaya alınır. Diğer yanda toz şeker, limon tuzu ve su, akide kıvamına gelene kadar ocakta kaynatılır. Kaynayan bu karışım mermer tezgah üzerine alınır. Burada 20-25 cm. genişliğinde, bir karış kalınlığında bir alan kaplayacak şekilde düzenlenir. Karışım hafif soğuduğunda elle uzatarak simit gibi halka şekline getirilir ve bu işlem sonrasında karışımın şekli beyaz bir renk alır. Halka şeklindeki bu şeker meyanenin içinde bulunduğu sini içine yerleştirilir. Halka 4-6 kişi tarafından çekilerek meyane sinisinin büyüklüğüne ulaştırılır. Halka ikiye katlanarak yeniden çekilir. İşlem şeker meyaneyi içine çekip, tel tel olana kadar devam ettirilir. Akide kaybolup tel tel ayrılınca mermere alınıp soğumaya bırakılır. İlk bir sıcaklığa kavuşunca elle sıkıştırılarak un haline getirilip tepsilere basılır ve üzerine baskı uygulanarak iyice sıkışması sağlanır. Sonra bıçakla kesilerek servise sunulur.



## CIRIK TATLISI

**Malzemeler:** Hamuru için; 5 su bardağı un, 2 paket yaş maya, aldığı kadar su, 3 su bardağı sıvı yağ. Şerbeti için; 5 su bardağı şeker, 2 su bardağı su, yarım limon suyu.

**Hazırlanışı:** Katı olmayan bir hamur yoğurulur. Yoğurulan hamur beş dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurdan önce suya batırılan kaşıkla, küçük yuvarlaklar koparılıp, kızgın ve bol yağda kızartılır. Diğer tarafta şerbet için için gereken malzeme bir tencerede hazırlanır, yağdan çıkarılan cırıklar hemen soğuk şerbete atılır. Çok fazla bekletilmeden servis yapılır.









- 1- PIRASA ÇORBASI
- 2- PÜRTÜKLÜ BAMBAM ÇORBASI
- 3- BILDIRCIN YUMURTALI GÖCE ÇORBASI
- 4- ISIRGAN YEMEĞİ
- 5- ZILBIT
- 6- KAVŞAK FASULYE
- 7- ÇÜKÜNDÜR MANCARI
- 8- PIRASA DOLMASI
- 9- İÇLİ TAVUK
- 10- TİRİT
- 11- ÇÖPELE
- 12- MALAY
- 13- GARTLAÇ
- 14- EREĞLİ PİDESİ
- 15- CEVİZLİ KÖMEÇ
- 16- DEVREK SİMİDİ
- 17- NANELİ OSMANLI ÇİLEĞİ
- 18- HÜPPÜLÜ (HÖBBELİ) TATLISI
- 19- KESTANELİ EL BÖREĞİ
- 20- BAKLAÇ TATLISI
- 21- KABAKLI BÖREK





## PIRASA ÇORBASI

**Malzemeler:** 750 gr pırasa, 1 küçük soğan, 1 havuç, 1 su bardağı barbunya fasulye, 1 su bardağı mısır unu, 50 gr tereyağı, 5 bardak su, 1 tatlı kaşığı şeker ve tuz, 1 tatlı kaşığı biber.

**Hazırlanışı:** Soğanı tereyağda hafifçe kavurulup, daha sonra pırasayı, haşlanmış fasulyeyi, havuç ve suyu ilave edip tüm malzeme pişirilir. Fasulyeler yumuşamaya başladıktan sonra mısır unumuda ilave edip bir müddet pişirilir. İsteğe bağlı olarak tuz ve şekeri ilave edip 10/15 dakika daha pişirilir. Çorbanın kıvamı isteğe bağlı olarak daha koyu veya sulu olabilir. Su miktarı isteğe göre ayarlanır. Tüm malzeme iyice piştikten sonra kırmızı biber ve tereyağını kızdırıp çorbaya ilave edilir.



## PÜRTÜKLÜ BAMBAM ÇORBASI

**Malzemeler:** 1250gr. su, 200gr. un, 75gr. kuru soğan, 30gr. ayçiçek yağı, 10gr. tuz

**Hazırlanışı:** Küp şeklinde doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar sıvı yağda kavurunuz, salça ilave ederek karıştırmaya devam ediniz. Suyun 1000 gramını ilave ederek kaynamaya bırakınız. 200 gr unu 250gr su ile bir karışım hazırlayınız, bu karışım kaynayan tencereye ekleyiniz. Çırpma teli ile karıştırınız tuzunu ekleyiniz. 15 dakika karıştırdıktan sonra sıcak olarak servis ediniz.

## BILDİRCİN YUMURTALI GÖCE ÇORBASI


**Malzemeler:** 45 gr mısır nişastası, 4 adet bildircin yumurtası, 100 gr haşlanmış mısır, 100 gr haşlanmış fasulye, 50 gr kalın bulgur, 60 gr tereyağı, 1 lt su, 60 gr domates salçası, 150 gr soğan, tuz, karabiber


**Hazırlanışı:** Bildircin yumurtalarını haşlayıp bir kenara ayırınız. Küp küp doğranmış soğanları salça ile birlikte tereyağında kavurunuz. Suyunu ilave ekip 2-3 dk kaynatınız. Karışımın üzerine önce bulguru sonra mısır ve fasulyeyi ekleyerek karıştırmaya devam ediniz. Bir kaptan az miktar su ve nişastayı karıştırınız. Yemeğin üzerine dökerek, üzerine tuz ve karabiberi ekleyiniz ve 25 dakika karıştırarak pişiriniz. Yumurtaları ikiye kesin ve çorbayı ocaktan almadan önce ilave ediniz. Tabaklara alarak servis ediniz.






## ISIRGAN YEMEĞİ


 **Malzemeler:** 1000 gr ayıklanmış ısırgan otu, 300 gr mısır unu, 80 gr tereyağı, 2 diş sarımsak, tuz, karabiber

 **Hazırlanışı:** Yıkanmış ve ayıklanmış ısırgan otlarını su ile haşlayınız. Isırganları süzdürünüz ve çıkan haşlama suyundan 3 su bardağı ayırınız. Ayırdığınız haşlama suyuna mısır ununu ilave ediniz ve bir tencerede kısık ateşte karıştırarak pişiriniz. Koyulaşmaya başlayınca ısırganlarını, tuz ve karabiberini ilave ediniz 5 dk daha pişiriniz. Başka bir tavada ince kıyılmış sarımsakları tereyağı ile soteleyiniz. Servis tabağına alınız ve üzerine sarımsaklı tereyağını boca ediniz.





## KAVŞAK FASULYE

 **Malzemeler:** 1 kg taze fasulye (kurutulmuş), 1 adet kuru soğan, 100 gram sıvı yağ, 100 gram kurutulmuş domates, 50 gram biber salçası, 25 gram domates salçası, 10 gram tuz, 10 gram karabiber, 10 gram kırmızı pul biber, 70 gram sıcak su.

 **Hazırlanışı:** Derin bir tencereye su koyup kaynatınız. Kaynadıktan sonra içerisine, kurutulmuş fasulye ve domatesler diriliğini kaybedene kadar pişiriniz ve süzünüz. Süzildükten sonra domatesleri ayrı bir kaba alıp bekletiniz. Tavaya zeytinyağını koyunuz ve biraz kızdırınız. Üzerine yemeklik doğranmış kuru soğanları ilave edip hafif sararmaya kadar kavurunuz. Kas-eye sıcak suyu koyup üzerine biber ve domates salçasını ilave edip, suyu çekilene kadar kavurmaya devam ediniz. Ocaktan indirmeye yakın tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek karıştırınız ve ocaktan alınız. Kavrulmuş fasulyeleri servis tabağına alınız. Üzerini, daha önce haşlanan kurutulmuş domates ile süsleyerek servis yapınız.

## ZILBİT

 **Malzemeler:** 1,5 kg ıspanak, 200 gr. kuru soğan, 150 gr. yoğurt, 1100 gr. ılık su, 70 gr. tereyağı, 10 gr. sarımsak, 5 gr. tuz, 5 gr. karabiber

 **Hazırlanışı:** Ispanakları yıkayarak haşlayıp, süzünüz. Küp şeklinde doğranmış soğanları tereyağında kavurunuz, süzölmüş ıspanaktan ekleyiniz. Ispanaklar suyunu çektikten sonra tuzunu ve karabiberini ekleyerek 5 dakika daha kavurunuz. Tabaklara aldıktan sonra üzerine kıyılmış sarımsak ile karıştırılan yoğurdu dökerek servis ediniz.







## ÇÜKÜNDÜR MANCARI

**Malzemeler:** 125 gr. kıyılmış kuru soğan, 100 gr. pazı, 100 gr. ısırgan otu, 100 gr. kırmızı mancar (pancar), 100 gr. ıspanak, 200 gr. pırasa, 50 gr. kalın bulgur, 50 gr. domates salçası, 70 gr. sıvıyağ, 10 gr. tuz, 10 gr. karabiber, 1200 gr. sıcak su

**Hazırlanışı:** Büyük bir tencereyi ocağa koyarak ısıttıktan sonra sıvıyağı ve soğanları ekleyiniz, soğanlar renk değiştirmeye başlayınca önceden yıkanmış ve doğranmış sebzeleri de ilave edip, kısık ateşte bitkiler sularını kaybedene kadar pişiriniz. Üzerine bulguru serpip karıştırınız. Salçayı, tuzu ve karabiberi 200 gram sıcak suda karıştırarak tencereye ekleyiniz. Kısık ateşte yeşillikler yumuşayana kadar pişiriniz. Sıcak veya ılık servis yapınız.



## PIRASA DOLMASI

**Malzemeler:** 500 g pırasa, 50 gram soğan, 200 gram pirinç, 50 gram kuş üzümü, 50 gram tereyağı, 30 gram maydanoz, 1600 gram su, 5 gram tuz,, 5 gram karabiber

**Hazırlanışı:** Pırasaları suda haşlayınız. Soğuk suda soğutunuz. Kızgın bir tavaya yağ ekleyerek soğanları kavurunuz. Daha sonra pirinçleri ve suyu ekleyiniz. Su çektikten sonra maydanoz, tuz ve karabiber ekleyerek, hazırladığımız bu iç harcı soğutunuz. Karışımı pırasaların içine doldurarak tencereye diziniz. Üzerine su ilave ederek kısık ateşte 30 dakika pişiriniz.

## İÇLİ TAVUK


**Malzemeler:** 1500gr. 1 adet bütün tavuk, 750gr. su, 700 gr. bulgur, 250gr. ev yufkası, 100gr. tereyağı, 100gr. kuru soğan, 20gr. sarımsak, 5gr. defneyaprağı, 5gr. karabiber, 5gr. tuz


**Hazırlanışı:** Tavuğu soğan, defneyaprağı ve tuzla birlikte 60 dakika haşlayınız. Suyunu atmayınız. Tavuğun köy tavuğu olması durumunda bu süreyi 150 dakikaya çıkartınız. Soğuduktan sonra etlerini ayıklayarak ufak parçalar halinde didikleyiniz. Bir tencerede yağ, sarımsak ve bulguru 5 dakika kadar kavurunuz. Bir fırın tepsisini yağlayarak yufkalarından birini tepsiyeye seriniz. Önce tavuk suyuyla ıslatınız. Sonra bulgur karışımının yarısını ve üstüne tavuk etleriniz diziniz. Üzerine ıslatıp bir yufka daha sererek işleme ikinci defa devam ediniz. En üste üçüncü yufka serilerek kenarlarını içe doğru kapatınız. Üzerine tavuk suyu ve tereyağı koyarak, önceden 180 dereceye getirdiğiniz fırında pişiriniz. Fırından aldıktan sonra tepsiyi başka bir tepsiyeye ters kapatınız. Dilimleyerek servis ediniz.






## TİRİT


 **Malzemeler:** 100 gr ince kıyılmış soğan, 400 gr kıyma veya et, 1 lt sıcak et suyu, 60 gr domates salçası, 5 adet kuru yufka , 80 gr ayçiçek yağı, tuz, karabiber

 **Hazırlanışı:** Orta boy bir tepsiye elinizle yufkaları kırıp düzgünce yayın. Bir tencerede ince kıyılmış soğanı ve eti koyup güzelce kavurun. Salçasını, tuzunu ve karabiberini ilave edin. İçine sıcak et suyunu koyup suyla da güzelce kaynatın. Tepsideki yufkanın her tarafına eşit olarak kepeçle döküp üzerini bir kapakla kapatın. Beş dakika kadar yufkaların kabarmasını sağlayın. Sıcak servis ediniz.




## ÇÖPELE


 **Malzemeler:** 700 gram patates, 300 gram süzme yoğurt, 50 gram tereyağı, 10 gram sarımsak, 10 gram pul biber, 10 gram tuz

 **Hazırlanışı:** Patatesleri küp şeklinde doğrayınız ve bir tencere içine koyarak üzerine su serpiniz. Yarısına kadar su ekleyip tencerenin kapağını kapatınız ve orta dereceli ateşte 30 dakika civarı pişiriniz. Pişen patatesleri servis tabağına alınuz, ezilmiş sarımsak süzme yoğurtla karıştırıp biraz su ilave ederek süzme yoğurdunu inceltiniz ve patateslerin üzerine dökünüz. Kızdırılmış tereyağında kırmızı pul biberi çöpele yemeğinin üzerine dökünüz. Çöpeleyi ılık olarak servis ediniz.



## MALAY

 **Malzemeler:** 1000 gr. su, 250 gr. mısır unu, 200 gr. tereyağı 100 gr. kaymak, 100 gr. kuru soğan, 5 gr. tuz, 5 gr. karabiber

 **Hazırlanışı:** Suyu kaynatınız. Kaynadıktan sonra içine tuz ekleyiniz ve ardından çırpma teliyle karıştırmaya başlayarak azar azar mısır ununu ekleyiniz. Suyunu çekip katılaşmaya başlayınca kadar karıştırmaya devam ediniz. Aynı bir tavayı ısıtınız içine tereyağı ve soğanı ekleyiniz. Soğanlar kızarmaya başladıktan sonra kaymağı ekleyiniz. Mısır unu karışımı suyunu çektikten sonra biraz dinlenmesi için bekletiniz. Katılaşmaya başlayınca kaymak, tereyağı ve soğan karışımını üzerine dökerek servis ediniz.





## GARTLAÇ

**Malzemeler:** 400 gram mısır unu, 50 gram yumurta, 400 gram süt, 20 gram ayçiçek yağı, 10 gram tereyağı, kabartma tozu, tuz ve şeker

**Hazırlanışı:** Yumurta, süt ve şekeri bir kaç dakika çırpmız. Diğer malzemeleri ilave edip yoğurunuz. Hamuru bulamaç haline getirmek için gerekirse süt ilavesi yapınız. Eritilmiş tereyağını tavaya küçük miktarlarda dökerek kısık ateşte pişiriniz. Alt tarafı piştikten sonra ters çevirerek diğer tarafını da pişiriniz.



## EREĞLİ PİDESİ

**Malzemeler:** 500 gr kıyma, 100 gr domates, 50 gr soğan, 50 gr sivri biber, 15 gr tuz, 5 gr kara biber, 50 ml su...

**Hamuru İçin:** 500 gr tam buğday unu, 10 gr kuru maya, 20 gr şeker, 20 gr tuz, 300 ml ılık su, 50 gr eritilmiş tereyağı

**Hazırlanışı:** Geniş bir kasede un, ılık su, maya, tuz ve şekeri yoğurarak yumuşak bir hamur elde ediniz. 30 dk üstünü örtterek mayalandırmaya bırakınız. İçi için kıymayı bir kasede rendelenmiş domatesleri, ince kıyılmış soğan ve sivri biberleri, tuz ve karabiberleri ekleyerek yoğurunuz. Ardından bira su ekleyerek inceltiniz. Hamuru 100 gr lik parçalara ayırınız. Merdane ile uzun oval şeklinde açınız. İç malzemesini açılan hamurun üzerine kenarlarında 2 cm boşluk kalacak şekilde yayınız. Kenarlarından içe doğru katlayınız. 200 derece ısıtılmış fırında kenarları kızarıncaya kadar pişiriniz. Fırından alınan pidelerin üzerine tereyağı sürünüz ve dilimleyerek servis ediniz.



## CEVİZLİ KÖMEÇ

**Malzemeler:** 500 gr un, 45 gr yaş maya, 150 ml ılık su, 25 gr toz şeker, 150 ml süt, 90 gr ayçiçek yağı, tuz, 350 gr ceviz içi, 4 adet yumurta sarısı, 40 gr susam veya çörek otu

**Hazırlanışı:** Derin bir kaba un, yağ, sütü, su ve az suda eritilmiş mayayı koyunuz ve yoğurunuz. Elde ettiğiniz hamuru yaklaşık 45 dakika üstünü bir bez ile örtterek dinlendiriniz. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp açınız. Açtığımız hamurları önce yağlayıp üzerine ince kıyılmış ceviz serpiştiriniz. Rulo şeklinde sarımsız ve yuvarlak yağlanmış tepsiye içten dışa doğru dönecek şekilde yerleştiriniz. Üzerine yumurta sarısı ve susam serpiştirip 160 derece fırında üstü kızarıncaya kadar pişiriniz. Dilimleyerek servis ediniz.





## DEVREK SİMİDİ

**Malzemeler:** 1.5 su bardağı ılık su, 1/2 yemek kaşığı toz şeker, 1/2 yemek kaşığı tuz, 1 paket instant maya, 1/2 çay bardağından biraz fazla çiçek yağı, 4 su bardağı un, 200 gram susam, dut pekmezi

**Hazırlanışı:** Bir su bardağı ılık suyu, şekeri, tuzu ve son olarak mayayı yoğurma kabınıza döküp karıştırın. Mayalı karışıma 2 su bardağı unu ekleyerek ekleyin ve bir süre yoğurun. Kalan yarım bardak suyu ekleyin, 2 su bardağı unu ve sıvı yağı ekleyerek yoğurmaya devam edin. Hamuru iyice yoğurun, iyice yoğurmak pürüzsüz bir hamur elde etmek çok önemlidir. Hamur, kıvama ulaştıktan sonra dinlenmeye bırakın. Susamı kavurmak için, teflon tavaya susamı döküp orta hararetili ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırın. Karıştırma esnasında her yerin eşit şekilde kavrulmasına özen gösterin. Bu süre 20-25 dakika kadar sürebilir ama derseniz kavrulmuş simit susamı satın alarak bu işlemi uygulamayabilirsiniz. Dinlenmeye bıraktığımız hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler alın. (Bu hamurdan sokak simidi büyüklüğü için 7-8 adet kadar beze çıkmalı.) Yuvarladığımız bezeleri masaya elinizle sürterek yuvarlayın, 50 - 60 santimlik fitiller yapın, arada incelmeler olursa elinizi kalın kalan yerlere koyup yuvarlayarak istediğiniz inceliğe getirebilirsiniz. İsteddiğiniz şekilde fitiller yaptığınızda fitilin tam ortasından eşit bir şekilde kıvrıp bir birine dolandırın. Aynı bir urgan şeklinde kalın bir halat gibi duracaktır, her iki ucu bir birine birleştirip halka olarak simit şekli verin, birleşim yerlerini birbirine ekleyerek elinizle şekillendirerek kaybedin. Bir tencerede dut pekmezi kaynatın. Sonra hazırladığımız halkaları tencerede kaymayan dut pekmezinin içine atın. Tencereye attığımız simitlerin tencerenin üstüne çıkmasını bekleyiniz. Sonra haşlanan bu simitleri büyük bir tabak içinde susamlayın. Susamlanan bu simitleri önceden 200 derecede ısıtılan fırına yerleştiriniz ve kızardığında fırından çıkartarak servis ediniz.



## NANELİ OSMANLI ÇİLEĞİ

**Malzemeler:** 250 gr osmanlı çileği, 1 adet yıldız anason, 1 lt su, 5 dal taze nane, 200 gr esmer şeker, 1 adet lime (yeşil limon), 1 adet yeşil elma, 50 ml nar suyu

**Hazırlanışı:** Bir litre kaynar suya anasonu, şekeri ve çilekleri koyup, 5 dk kaynatınız. Soğuyunca limon ve elmayı dilimleyip ilave ediniz. Nar suyunu ve nane yapraklarını ilave edip soğuk servis ediniz

## HÜPPÜLÜ (HÖBBELİ) TATLISI

**Malzemeler:** 1 kg haşlanmış barbunya, 500 gr. elma kuru su (tavşut), 500 gr. toz şeker, 1000 gr. su

**Hazırlanışı:** Barbunyayı bir gün önceden pişiriniz. Pişmiş barbunya ve elma dilimlerini bir tencerede sıcak suda kaynatınız. Pişmeye yakın şeker ilave ederek ve soğumaya bırakınız. Tabaklara koyarak servis ediniz.





## KESTANELİ EL BÖREĞİ

**Malzemeler:** 500gr. un, 300gr. su, 50gr. ayçiçek yağı, 20gr. tuz, 400gr. su, 250gr. şeker, 30gr. ayçiçek yağı, 500gr. kestane şekeri

**Hazırlanışı:** Unu, tuzu, suyu ve yağı karıştırarak ele yapışmayacak kıvama getiriniz ve yarım saat üzeri kapalı bir şekilde dinlenmeye bırakınız. Oklava yardımıyla yuvarlak ince hamurlar açınız. Hamurları ikiye bölerek her parçaya 30 gram kestaneyi ufalayarak yayınız. Bölünen parçaları rulo halinde kapatınız ve içe doğru sarınız. Saçta arkalı önlü olacak şekilde her iki tarafını da pişiriniz. Aynı bir tencerede şeker ve suyu kaynatarak bir şerbet yapınız. Saçta pişirdiğiniz hamurları bir tepsiye koyarak üzerlerine soğuyan şerbeti dökünüz. Hamurlar şerbeti çektikten sonra servis ediniz.



## BAKLAÇ TATLISI

**Malzemeler:** 600gr. toz şeker, 600gr. su, 125gr. nişasta, 100gr. fasulye, 30gr. tarçın, 30gr. hindistan cevizi tozu

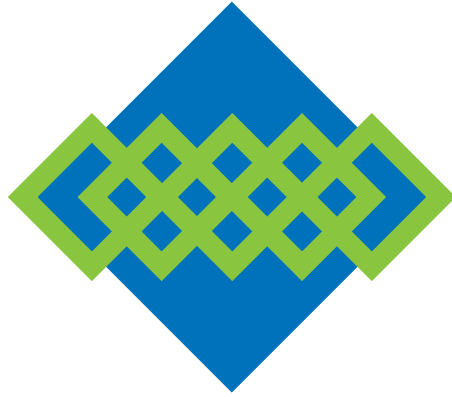
**Hazırlanışı:** Fasulyeleri haşlayınız. Başka bir tencerede su ve nişastaları orta ateşte koyulaşana kadar kaynatınız. Fasulyeleri ilave ederek biraz daha pişiriniz. Soğuduktan sonra servis kaselerine dökerek üzerine tarçın ve Hindistan cevizi serperek servis ediniz.

## KABAKLI BÖREK

**Malzemeler:** 500 gr. rendelenmiş Bal Kabağı, 500 gr. kuru yufka (elle su serpilerek ıslatılmış), 75 gr. eritilmiş tereyağı, 150 gr. dövülmüş ceviz içi, 150 gr. toz şeker, 25 gr. Limon Suyu

**Hazırlanışı:** Bir kâseye rendelenmiş kabağı, toz şekeri ve cevizi koyup güzelce karıştırın. Bir fırın tepsisini biraz yağlayıp, biryulkayı büzerek serin. Biraz yağ gezdirip kabakları içine yayın. Yufkalar bitene kadar işleme devam edip son yufkanın üstünü güzelce yağlayarak önceden 180 derece ye getirilmiş fırında 20-25 dakika pişiriniz. Soğumaya yakın kare şeldinde kesip, üzerine şurup (Şeker ve su koyulaşana kadar kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilerek yapılır) gezdirin. Şurubu çekmesi için üzerini bir tepsiyle örtünüz. Daha sonra porsiyonlara ayırarak servis yapınız.






# BATI KARADENİZ KALKINMA BİRLİĞİ


Adres: Atatürk Mh. Somuncu Baba Sk. İlçe Emniyet Müd. Karşısı (Safranbolu  
Belediyesi Nikah Dairesi) Safranbolu / Karabük

Telefon: 0370 712 09 18

 Web: [www.bakab.gov.tr](http://www.bakab.gov.tr)

 Email: [bakab78@gmail.com](mailto:bakab78@gmail.com)

 Twitter: [@bakab78](https://twitter.com/bakab78)

 Instagram: [@bakab78](https://www.instagram.com/bakab78)