



T.C.  
HATAY VALİLİĞİ

# HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜ ve YEMEKLERİ



Hazırlayan  
**Dr. Kadriye ŞAHİN**

Hatay, 2012

T.C.  
HATAY VALİLİĞİ  
Yayın No: 16

www.hatay.gov.tr

ISBN 978-605-359-871-8

Hazırlayan  
**Dr. Kadriye ŞAHİN**  
*Mustafa Kemal Üniversitesi*  
*Fen-Edebiyat Fakültesi Antropoloji Bölümü*

Yayın Kurulu  
**Ali ARSLANTAŞ**  
*Vali Yardımcısı V.*  
**Aydın KURAN**  
*İl Planlama ve Koordinasyon Müdürü*  
**Asuman DURU**  
*İl Strateji Yönetimi, AB ve Proje Koordinatörü*  
**Emrullah AY**  
*İl Strateji Yönetimi, AB ve Proje Koordinatörü*  
**Emine DURMAZ**  
*Öğretmen*

Katkıda Bulunanlar:  
**Nalan Akavioğlu**  
**Özlem Soydan**  
**Dr. Neslihan Beyazıt**  
**Ayşegül Bal**  
**Dr. Didem Deletioğlu**  
**Rabia Kuşca**  
**Selvin Ustabaş**  
**Şükriye Kimyonoglu**  
**Nursel Beyazıt**  
**Zemzem Yalçınkaya**  
**Ayşe Boncuk**  
**Emine Yılmaz**  
**Antikya Lezzetler Sofrası**

Fotoğraflar  
**Kadriye Şahin**  
**Mustafa Gültekin**

2012

Pozitif Matbaa

Tel: 0312 397 00 31 · Faks: 0312 397 86 12  
pozitif@pozitifmatbaa.com



# İÇİNDEKİLER

<b>SUNUŞ</b> .....	5
<b>GİRİŞ</b> .....	7
<b>HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜ</b> .....	9
<b>HATAY MUTFAĞINDA KIŞA HAZIRLIK</b> .....	14
<b>HATAY'DA SOFRA KÜLTÜRÜ</b> .....	17
<b>MUTFAK ARAÇ VE GEREÇLERİ</b> .....	18
<b>GELENEKSEL HATAY YEMEKLERİ</b> .....	21

## ET YEMEKLERİ

• Tepsi Kebabı.....	22
• Kağıt Kebabı.....	23
• Arap Kebabı.....	24
• Aşur (Aşir).....	25
• Tirit .....	26
• Mortadella.....	27
• Tuzda Tavuk.....	28
• Kemmünlü Köfte (Kimyonlu köfte).....	29
• Belen Tavası.....	30
• Antakya Usulü Tavuk Döner.....	31
• Antakya Usulü Kıyma Kebabı ve Kuşbaşı... ..	32
• Maklube .....	33

## SEBZE YEMEKLERİ

• Öcçe(Mücvet) .....	34
• Şih Mualle (Şeyh Mualla) .....	35
• Kabak Bastırma .....	36
• Darbalı Bastırma .....	37
• Bamya .....	38
• Lübye (Börülce).....	39
• Kabak Boraniye .....	40
• Ispanak Boraniye .....	41
• Şihil Maşşi .....	42
• Aya Köfteli Ispanak Sapı .....	43
• Zeytinyağlı Zılık (Pazı) Sapı .....	44

## BULGURLU YİYECEKLER VE AŞLAR

• Tepsi Oruğu.....	45
• Oruk (İçli Köfte) .....	46
• Domatesli Aş .....	47
• Kemmünlü (kimyonlu) Biberli Aş .....	48
• Mercimekli Aş.....	49

• Firikli aş .....	50
• Çiğ Köfte .....	51
• Kabaklı Aş .....	52
• Keşürlü Pirinç Pilavı (Kapuska) .....	53
• Sarma İçi (Kısır).....	54
• Patatesli Köfte.....	55
• Sıraysil / Sireysil.....	56
• Mütebli .....	57

## ÇORBALAR

• Kumbursiye.....	58
• Toğga Çorbası .....	59
• Ekşi Aşı .....	60
• Yoğurt Aşı .....	61
• Tuzlu Yoğurt Çorba .....	62
• Mahulta .....	63
• Aya Köfteli Çorba .....	64
• Şişbörek .....	65
• Ekşili Çorba.....	66

## DOLMA VE SARMALAR

• Etlı Lahana Sarma .....	67
• Patlıcan Dolması.....	68
• Kuru Patlıcan Dolma .....	69
• Zeytinyağlı Yaprak Sarması .....	70
• Zeytinyağlı Zılık Sarması .....	71
• Mumbar.....	72

## MEZELER VE SALATALAR

• Bakla .....	73
• Ali Nazik.....	74
• Cevizli Biber.....	75
• Humus.....	76
• Tarator.....	77
• Turplu Tarator .....	78
• Havuçlu Tarator .....	79
• Patlıcan Yoğurtlama.....	80
• Abugannuş.....	81
• Zengin.....	82
• Roka Salatası .....	83
• Zahter Salatası.....	84
• Zeytin Salatası .....	85

• Zılık Sapı Yoğurtlaması .....	86
• Taze Sürk Salatası.....	87
• Küflü Sürk Salatası.....	87
• Taze Çökelek Salatası .....	88

## HAMUR İŞLERİ

• Kete .....	89
• Kerebiç .....	90
• Kömbe.....	92
• Külçe .....	93
• Semirsek (Sembusek) .....	94
• Ispanaklı Börek.....	95
• Kaytaz Böreği.....	96
• Biberli Ekmek .....	97
• Katıklı Ekmek.....	98

## TATLI VE REÇELLER

• Peynirli İrmik Helvası .....	99
• Künefe.....	100
• Kabak Tatlısı.....	102
• Taş Kadayıfı .....	103
• Züngül .....	104
• Şam Tatlısı.....	105
• Haytali.....	106
• Kebbət Reçeli .....	107
• Patlıcan Reçeli .....	108
• Ceviz Reçeli.....	109
• Turunç Reçeli.....	110
• Ayva Reçeli.....	110

## SÜT ÜRÜNLERİ ve YİYECEKLER

• Künefelik Peynir.....	111
• Cara (Testi) Peyniri ve Çökeleği.....	111
• Sürk (Çökelek).....	112
• Küflendirilmiş Sürk .....	112
• Burma Peynir.....	113
• Ezme Peynir (Yaprak Peynir) .....	113
• Tuzlu Yoğurt .....	114
• Kahvaltılık Tuzlu Yoğurt.....	115
• Sünme Peynir (Çile Peyniri).....	115

<b>ŞİİRLERLE ANTAKYA YEMEKLERİ</b> .....	116
<b>ANTAKYA AĞZINDA MUTFAK SÖZLÜĞÜ</b> .....	119



## SUNUŞ

*H*

atay'ın turizm potansiyeli son derece zengindir. Çünkü yörenin turizm potansiyelini besleyen kültürü ve kültürel değerleri alabildiğine yoğun ve geniştir. Hatay'da tarihin ilk izleri Samandağ ilçesinde görülür. Tarihte sözü edilen yirmi üç medeniyetin on üçünün izlerini bu bölgede görmek mümkündür. Bu da Hatay'ın medeniyetler yönünden çok köklü, çok zengin bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir.

Hatay, tarihî dokusu, zengin kültürü ve doğal güzellikleri ile olduğu kadar mutfağı ile de son derece önemli bir ildir. Köklü geçmişi ve bu geçmiş içinde yer alan kültürlerin kaynaşmasından doğan lezzet şöleni, Hatay'ın mutfak zenginliğini oluşturmaktadır. Kendine has bir çok özelliği ile, hiçbir mutfakta bulunmayan bir çok lezzeti üretmiş olan Hatay mutfağında yaklaşık 600 çeşit yemek bulunmaktadır.

Olağanüstü zenginlikteki mutfağıyla yakın zamanda Unesco'nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında "Gastronomi Şehri" ünvanını alacak olan Hatay her geçen gün turizm açısından bir cazibe merkezi haline gelmekte ve turizm organizatörlerinin dikkatini çekmektedir.

Zengin kültürel ve doğal değerlere sahip ilimizin çekim noktası haline gelmesi Bakanlığımız tarafından da dikkate alınmış ve 15 ilde kültür turizmini canlandırarak "Marka Kültür Kentleri" oluşturma hedefine dahil edilmiştir. Hakikaten Hatay, tarihin derinliğinden getirdiği bütün bu zenginliğe sahip olmanın yanında, "Gastronomi Turizmi" ile de öne çıkmış bir ilimizdir. Anlatmakla bitiremeyeceğimiz zenginlikleri hakkında kısacık bir bilgi bağlamında hazırlanan bu kitapçığı, ilgilenenlerin faydalanacağı bir çalışma olarak beğenilerine sunuyoruz.

**M. Celalettin LEKESİZ**  
Hatay Valisi



## GİRİŞ

*“Fiziksel ihtiyaçlara hizmet eden mallar -yiyecek ve içecek-, bale ve şiiirden daha az anlam taşıyan şeyler değildir. Hayatı sürdüren ve sağlığı koruyan mallar ile zihin ve kalbe hizmet eden öbürleri arasındaki yaygın ve yanıltıcı ayrıma gelin son verelim”.*

(M. Douglas ve B. Isherwood,2000: 87).

Akdeniz Bölgesinin en doğu ucunda Suriye sınırındaki Hatay, tarihi çok eskilere dayanan, ticaret yollarının geçiş noktasında yer alan önemli bir kenttir. Akadlar, Hurriler, Mısırlar, Persler, Roma ve Bizans, Haçlılar, Memlûklular ve Osmanlılar bölgeye yerleşen bazı medeniyetlerdendir.

‘Yemek için mi yaşamak, yaşamak için mi yemek’ sorusu sürekli tartışılmasına rağmen bu sorunun cevabını ancak, yemek kültürünün içinde şekillendiği bölgenin çevresel, ekonomik ve sosyal koşulları belirlemektedir.

Mutfak dediğimiz şey insanlığın ilk ortaya çıkmasından günümüze kadar değişen, gelişen ve karmaşıklaşan bir olgudur. Ayrıca yeme eylemi hem biyolojik, hem kültürel hem de psikolojik bir sürecin ürünüdür. Bu üç boyutlu ihtiyacın sonucunda mutfak geleneği hem sürekli değişen, hem de sürekli karmaşık bir hal alan ama aynı zamanda da kültürleri birbirinden kısmen ayırmaya yardım eden önemli bir kültürel ağıdır. Bu bağlamda yemek kültürü bir toplumda yiyeceğin üretiminden tüketimine kadar izlediği süreç ve bu sürece bağlı olarak ortaya çıkan maddi, manevi kültürel öğelerin oluşturduğu önemli bir kültürel sistemdir.

Antakya yemek kültürünü çevresel koşullar, sosyo-kültürel yapı, ekonomi ve dinsel inanışlar şekillendirmektedir.

İnanç turizminin merkezlerinden birisi olan Hatay’ın merkez ilçesi Antakya aynı zamanda gastronomi turizmine de hizmet edebilecek kalite ve zenginliktedir. Hatay mutfağını bu kadar özel kılan nedenler pek çoktur. Ancak en önemlisi kültürel zenginliğini mutfağına ve yemek çeşitlerine bu denli güçlü aktarabilen, daha önemlisi her türlü modern baskıya rağmen bunu geliştirerek sürdürmeyi başaran kentlere neredeyse rastlanmazken, Hatay mutfağı bunu başaran güzel bir örnektir.

Bulunduğu coğrafi konum itibarıyla Ortadoğu mutfağı ile benzerlikler göstermesinin yanında Anadolu ile de pek çok ortak yemek çeşitliliğine ve geleneğine sahiptir. Ancak bu benzerlik yine de Hatay mutfağının kendine özgü ve ayırıcı halini ortadan kaldırmamaktadır. Bu kitapta kısaca Hatay mutfağının iki özelliğine odaklanılmıştır. Bunlardan birisi mutfağın genel özellikleridir. Bu bölümde yiyecek ve içecekler, kışa hazırlıklar, kullanılan araç ve gereçler, sofr kültürü, yerel mutfak ağzı ve edebiyatta mutfak gibi konular işlenmiştir. Diğeri ise yemeklerin ve yiyeceklerin sınıflandırıldığı ve tariflerin, tarifleri verilen yemeklerin içine eklenen malzeme miktarlarının, anlatımlar doğrultusunda verildiği geleneksel yemekler bölümüdür.

Yemeklerin yapımında kişisel tercihler, küçük farklılıklar oluşturabilir. Ayrıca, sadece Hatay’a ait olmayan ve ülkemizin başka yörelerinde de yapılan ancak Hatay yemek kültürü içinde oldukça sık yer alan Alınazık gibi, sosları ve sunum farklılıklarıyla yöremize ait özellikler taşıyan tavuk döner gibi ve Türk mutfağının tamamında yer alan süzme yoğurt ürünlerinden taratora ve roka salatasına kadar diğerk bazı ürünler de bu kitapta yer almıştır.





# Hatay Mutfak Kültürü

Hatay mutfağının zenginliği her şeyden önce içinde bulunduğu çevresel koşulların uygunluğundan kaynaklanmaktadır. İklim, su, tarımsal arazi, büyük ve küçük hayvan besiciliği açısından her türlü gıda maddesinin üretilmesine uygun bir alanda yer alması, mutfağın şekillenmesinde tartışılmaz bir öneme sahiptir. Çünkü mutfağın bir bileşeni olan yemeklerin temel hammaddesi, yine kentin kendi üretimiy-le düşük maliyetle karşılanmaktadır.

Hem üretimin kolayca yapılması, hem de maliyetinin uygun olması, mutfak kültürünün ciddi anlamda şekillenmesine neden olmaktadır. Bunun sonucu Hatay mutfağı et yemekleri, dolmalar, sebze yemekleri, reçelleri, turşuları, pilavları, aşları, mezeleri ve salataları, doğadan toplanan ot yemekleri, tatlıları, pasta ve börekleri, süt ürünleri, kuru yiyecekleri ile gerçekten de Anadolu'nun en zengin mutfakları arasına girmektedir. Belki de şu anki haliyle en zengini desek yanlış olmayacaktır.

Sabah, öğlen ve akşam olmak üzere temelde üç ana öğün yemek yenen Hatay'da sofralar genelde her daim zengin menülerden oluşmaktadır.

Hatay yemeklerinin en önemli ayırt edici özelliklerinden birisi baharatlardır. Baharatlar hem lezzet verici olarak hem de süsleme unsuru olarak hemen hemen her yemekte hatta kahvaltılık ürünlerde bile kullanılmaktadır. Kimyon, karabiber, nane, sumak, pul biber, tarçın, karanfil, çörek otu dışında, şumra (rezene), küzbara (kişniş), zahter (kekik), habak (reyhan) gibi yerel isimleriyle bilinen birçok baharat kullanılmaktadır.

Antakya merkezinde bulunan Uzun Çarşı Hatay mutfağına dair pek çok ipucunu bize vermektedir. Salçalar, baharatlar, çeşit çeşit peynirler, kasaplar, kasapların yanında fırınlar, tatlıcılar, künefeciler, zeytinciler, kurutulmuş sebze satanlar, kekik satanların hepsi bir aradadır.





Geleneksel yiyeceklerin satıldığı Uzun Çarşı'da aynı zamanda geleneksel mutfak eşyalarının satıldığı dükkanlar da bulunmaktadır.

Anadolu'nun diğer bölgelerine göre Zahterin Hatay'da tamamen farklı bir kullanımı vardır. İlkbahar döneminde dağlardan toplanan zahterden elde edilen yiyecekler, bu mutfağın doğal otlarla ilişkisinin en güzel örneğini sergilemektedir. Zahter, artan talep nedeniyle son yıllarda bahçelerde de yetiştirilmeye başlanmıştır.

İlk toplandığı zaman taze olarak satışa sunulan zahterden salata yapılmaktadır. Mevsimi dışında ise zeytinyağında salamura yapılarak saklanmakta veya kurutulmaktadır.

Kurutulmuş zahter bazı çökeleklerde ve yemeklerde kullanılmaktadır.

Mutfağın diğer önemli ayırt edici özelliği zeytinyağının yoğun olarak kullanılmasıdır. Hatay mutfağında hem etli, hem de zey-

tinyağlı yemeklerin vazgeçilmez lezzet vericilerinden birisi de nar ekşisidir.

Nar ekşisi ve zeytinyağı dışında son derece önemli bir sebze olan, kamalak biber olarak da adlandırılan, kurutulmuşuna baş biber denilen kırmızı biber oldukça önemlidir. Özellikle acı olan kırmızı biber taze olarak birçok yemekte ve yemeğin yanında tüketilirken, kurusunun da tüketimi oldukça yaygındır. Baharatların yanında acı, bu mutfağın ayırt edici diğer bir özelliğidir.

Et ve sebze ile yapılan geleneksel yemekler de mutfağın önemli öğelerindedir. Et yemeklerinin birçoğu evde yapılmaktadır. Ancak bazı geleneksel et yemeklerinin yapımı ev, kasap ve fırın arasında üçlü bir ilişki içerisinde gerçekleştirilmektedir. Örneğin tepsi (sini) kebabı evlerde yapılmasının yanında daha çok mahalle kasabına kişi sayısına göre sipariş verilerek yaptırılmaktadır.

Kasapların yanında veya çok yakınında mutlaka fırın da bulunmaktadır. Tepsi keba-





bi dışında kağıt kebabı, biberli ve katıklı ekme, oruk, külçe, kahke, ispanaklı börek gibi geleneksel yiyeceklerde kullanılan iç malzeme evlerde hazırlanıp, fırına gönderilmek suretiyle pişirilip eve getirilmektedir.

Hatay mutfağının en vazgeçilmez yiyeceklerinden birisi de dönerdir. Özellikle tavuk dönerin sunumu oldukça farklıdır. Et döner de tavuk döner gibi özel soslu ekme içine sarılarak yapılmaktadır. Tavuk ve et döner satan pek çok dönerci bulunmaktadır. Evlere de sıkça sipariş verilmekte çokça tüketilmektedir.

Kasap ve fırınlar dışında önemli geleneksel ürünlerden olan künefelik kadayıf, künefelik peynir, taş kadayıf, kerebiçle beraber tüketilen köpük, şam tatlısı evlerde pek sık yapılmayan, genellikle Uzun Çarşı'da bu yiyecekleri üreten esnaflardan alınan yiyeceklerdir.



Köpük

Çöven kökünden elde edilen köpük ve ev yapımı kerebiç, hamur işleri de Hatay mutfağının ayırt edici özelliklerindedir. Hamur işlerinin en başında gelen ve geleneksel kültür açısından hem çeşitleri hem de tüketim yoğunluğu açısından da önemli olan ekmeklerdir.

Hatay mutfağında tandırın vazgeçilmez bir yeri vardır. Tandır ekmeği, tandırın yanı sıra fırınlarda da yapılmaktadır. Hem kepekli hem de kepeksiz yapılan tandır ekmeği uzun süre bayatlamadan saklanabilmektedir. Evlerde özellikle buzlukta uzun süre bayatlamadan saklanabilen tandır ekmeği, dolaptan çıkarıldıktan sonra herhangi



bir ısıya ihtiyaç duymadan kendiliğinden oda ısısında çözülerek yumuşacık bir hale dönüşmektedir.

Tandır dışında halebi ekmeği, tırnak pide, döner ve kebab ekmekleri de oldukça önemlidir.

Hamur işlerinin yanı sıra sütte elde edilen bazı ürünler Anadolu ile ortak bir geleneği paylaşırken, bazılarında tamamen ayrılmaktadır.

Dil peyniri, örgü peyniri, çökelek gibi süt ürünleri aroması ve üretim tekniğinin farklı olmasının yanında başka yerlerde de üretilmektedir. Ancak cara çökeleği, sürk ve bunlardan yapılan salatalar yalnızca Hatay'a özgü yiyeceklerdendir.

Taze sürk üzerinde yapılan bazı işlemlerden sonra elde edilen küflü sürkün kokusu oldukça keskindir. Bol baharatlı ve keskin kokusundan dolayı bolca zeytinyağı eklenerek tüketilmektedir.

Hem keçi, hem de inek sütünden elde edilen tuzlu yoğurt bu mutfağın olmazsa olmazlarındandır. Geleneksel yiyecekler içinde kullanım alanı son derece geniştir.

Örneğin son derece lezzetli bir çorba olan yoğurt aşısı çorbasını tuzlu yoğurt olmadan yapılması mümkün değildir.





Süt ürünleri dışında tatlı ve reçeller, Hatay mutfağının vazgeçilmez geleneksel yiyeceklerindedir. Tatlıları arasında yer alan künefenin yemek kültürü içindeki yeri azımsanmayacak önemlidir. Antakya'da künefe-lik yiyeceklerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreçte pek çok geleneği bir arada görmek mümkündür. Künefenin önemini Antakya merkezinde bulunan künefecilerin çokluğundan da anlamak mümkündür. Evlerde de aynı şekilde künefe yapımı gerçekleştirilmektedir.

Künefe dışında kireç kaymağında yapılan kabak tatlısı da son derece lezzetlidir. Dışı sert içi yumuşak bir kıvama sahip olan kabak tatlısının geleneksel sunumu, dilimlerin kare şeklinde doğranmasından sonra, üzerine tahin gezdirilip dövülmüş ceviz serpilerek yapılır.

Hatay da ayva, patlıcan, turunç ve cevizden yapılan reçeller hem reçel niyetine hem de tatlı niyetine misafire ikram edilen reçellerdendir.

Bunlar reçel kategorisinde yer almakla beraber, tüketim şekli aslında daha çok tatlı işlevini görmektedir.







# Hatay Mutfağında Kısa Hazırlık

Hatay tarımsal ve hayvansal üretimin kolaylıkla yapıldığı bir bölgedir. Ancak yine de bazı ürünler çeşitli işlemlerden geçirilerek kış için hazırlanmaktadır. Keçi tuzlu yoğurdu ve keçi peynirleri bunlardandır. Hemen hemen her mevsim her türlü sebze ve meyveyi bulmak mümkündür. Ancak yine de kışa bazı geleneksel hazırlıklar yapılmaktadır. Özellikle patlıcan, kırmızı biber, bamya, kabak kurutulup kış için saklanır.

Kırmızı biberin kurumuş haline baş biber denilmektedir. Kuru sebzelerin dizildiği her diziye ise kilye denilir.



Zeytinyağlı veya etli yaprak sarması bu mutfağın vazgeçilmez yemeklerindedir. Salamura yaprak bazen sarma içinin yanında marul gibi de kullanılır.

Hatay'ın tarımsal üretiminde zeytin oldukça önemlidir. Bolca üretimi yapılan zeytin tatlandırılarak saklanır. Zeytinin tatlandırılmasında iki farklı yöntem uygulanmaktadır. Birincisi zeytinin kırılmadan kostikli su ile tatlandırıldığı yöntemdir. Diğeri ise kırma zeytinin ayar tuzunda tatlandırılması yöntemidir.





Hatay mutfağında bakla içinden yapılan meze oldukça önemlidir. Bundan dolayı olgunlaşmış bakla içi kurutularak saklanır. Dövüldükten sonra tahin ve zeytinyağı ile birleştirilerek günün her öğününde tüketilen bakla ezmesi elde edilir.

Firik, tek başına pilav (aş) olarak tüketilmesi-

nin yanında, bazı dolmaların içinde de kullanılır. Tuzda tavuğun yanında da firik ikram edilebilir.

Kışa hazırlanan yiyeceklerden birisi de kış için hazırlanan turşulardır. Salatalığa benzeyen ama daha koyu ve dışı hafif tırtıklı olan sebzeye kittedenilmektedir ve kışın bolca tüketilmektedir.







HATAY MİTRESAĞI

16





# Hatay Sofra Kültürü

*"Ekmek davasının kral dairesi" sofradır.  
(Anger 1997: 99)*

Yemek kültürünün en önemli bileşenlerinden birisi de sofraya geleneğidir. Sofra denilince akla genelde yere yayılan bir sofraya bezi gelmekle beraber bu geleneksel anlamı günümüzde ciddi anlamda genişlemiştir.

Sofra şekilsel olarak değişime uğrayarak, yere sofraya örtüsü denen bir örtünün serilmesinin yanında, yerden biraz yüksekçe yuvarlak bir tahta ya da özellikle kentsel yaşamda etrafında sandalyelere oturan masa, hata masa üzerine serilen örtüyü de kapsamaktadır.

Toplumdaki bireylerin sosyal ilişki ağları, kentsel veya kırsal yaşamın ekonomik durumları, gelenekleri, toplumsal statüleri, toplumsal cinsiyet rolleri, dinsel inançları sofraya geleneğinin tamamen farklılaşmasına ve çeşitlenmesine neden olmaktadır.

Bu doğrultuda Hatay'daki sofraya çeşitleri şunlardır:

1. Aile sofrası
2. Misafir sofrası
3. Ramazan sofrası
4. Bayram sofrası
5. Düğün sofrası
6. Adak sofrası
7. Hamam sofrası
8. Eğlence, ziyafet sofrası

Kahvaltılar, Hatay'da mezelerin, reçellerin, yeşilliklerin, zeytin türlerinin, bazı ekmek ve böreklerin ve süt ürünlerinin tüketildiği sofralardır.

Ramazan ayında misafir için hazırlanan iftar sofrasında hurma ve zeytin iftarın simgeleri olarak masada yerini almaktadır.

Hatay'da sofraya kültürünün en önemli özelliklerinden birisi yaz kış taze yeşillikler ile süslenmesidir. Yine baharatlar sofradan eksik olmaz.

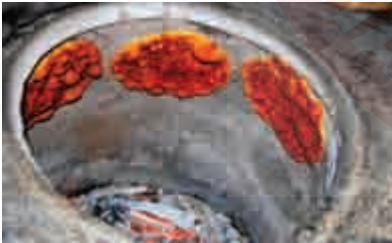
Özellikle misafir için hazırlanan sofralar bir şölen havasını vermektedir.



# Mutfak Araç ve Gereçleri

Hatay mutfağında kısmen geleneksel ve de modern mutfak araç ve gereçleri bir arada kullanılmaktadır. Modernleşmenin kaçınılmaz sonucu olarak geleneksel yemeklerin ve yiyeceklerin yapımı modern teknolojinin etkisi altındadır. Bu etki eskiden bakır, ahşap, taş, cam ve toprak mutfak malzemeleri kullanılırken, günümüzde büyük oranda, çelik, porselen, cam ve plastik mutfak malzemesi kullanılmaktan anlaşılmaktadır. Bugün tamamen modernleşmeyen evlerin mutfaklarında halen bazı bakır ve ahşap mutfak malzemeleri kullanılmaktadır.

Hatay'ın merkez ilçesi Antakya'da yer alan Uzun Çarşı'da bulunan ahşap ve bakır mutfak malzemeleri satan ve kalaylayan birkaç esnaf bulunmaktadır. Ayrıca ekmek yapmak için kullanılan tandır ile çökelek ve peynir basılan toprak testilerin üretimi de birkaç yerde yapılmaktadır. Bakır mutfak eşyası satan dükkânlarda özellikle künefe bakır yapımında kullanılan tepsilerin hem kalaylanmış hali, hem de kalaysız hali satılmaktadır. Bakırcı ve kalaycıların sayısı yıllar önce çok daha fazla iken bu gün



Tandır



Öcce Tavası

neredeysse yok olma tehlikesi ile karşı karşıyadır.

Bazı bakırcılar aynı zamanda kullanılan bazı gereçlerin aynı anda üretimini de yapmaktadırlar. Örneğin özellikle haşlanan etlerin kazanlardan alınması için kullanılan süzgeç şeklinde ama düz ve irice delikleri olan kevgir hem aynı dükkânda yapılmakta hem de aynı zamanda satışa sunulmaktadır.



Kevgir

Mutfakta kullanılan bakır mutfak eşyasından birisi de öcce yapmak için kullanılan tavadır. Hazırlanan malzeme tavada buluna deliklere kaşık yardımı ile konulur, bu şekilde öccenin hem şekli verilir hem de daha kolay kızarması sağlanır.

Hatay mutfağında evlerde ve kasaplarda kullanılan zırh adı verilen kalın ve iri bıçak kıyım yapımında, kâğıt kebabı, tepsî kebabı gibi geleneksel yemeklerin harcının hazırlanmasında da kullanılır. Bazıları geleneksel bir meze çeşidi olan abugganuşun yapılmasında da bu bıçaktan faydalanmaktadır.



Zırh



Künefelik tel kadayıfların ilk yapılma aşamasında altı çok ince delikli alüminyum bir kova kullanılmaktadır. Akışkan bir şekilde hazırlanan tel kadayıflık hamur kovaya doldurulur ve altı hafif ısıda yanan ve geniş bir saç üzerine dökülerek toplanır ve çile haline getirilir. Cimam denilen örme hasır üzerinde soğuması beklenir.

Künefesi ile ünlü Antakya'da künefe bakır tepside pişirilir ve künefenin sürekli sıcak kalabilmesi için tepsinin altını kaplayan geniş bir ocak kullanılır. Tel kadayıfta kullanıldığı gibi taş kadayıfın soğuması ve satışa sunulması içinde hasırdan yapılan tepsiler kullanılmaktadır.

Züngül tatlısının yapımı için dışı alüminyum içi tahtadan olan bir kalıp kullanılmaktadır. Züngülün hamuru bu kabın içine doldurulur ve tahta kısmı ile bastırılarak büyük bir leğende bulunan kızgın yağa yuvarlak bir şekilde dökülür ve züngülün şekli verilir. Müşebbek olarak ta bilinen züngül tatlısını satanlar, çarşıda ve bazı mahalle aralarına dağılmış olarak karışımıza çıkar. Sıcak olarak tüketilen züngül, tüketildikçe yeniden ustası tarafından yapılarak satışa sunulur.

Züngül Tatlısı yapımı ve Züngül kalıbı



Bakır Tepsiler

Bakla ezmesi Antakya mutfağının önemli mezelerinden birisidir. Kent merkezinde bakla ezmesini yapan birkaç esnaf bulunmaktadır.

Kurutulmuş bakla içi bakır caranın içine atılır ve iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Yeterince yumuşayan bakla içi tahta tokmak yardımı ile ezilir. Hatay mutfağında bakır mutfak eşyaları dışında ahşap mutfak malzemeleri de kullanılmaktadır. Eski yıllarda ahşap mutfak malzemelerin kullanımı daha yaygın iken teknolojik gelişmeler ahşabın kullanımı mutfaktan uzaklaştırmıştır.

Antakya'da üretimi yapılan ahşap saplı bıçaklar da mutfağın önemli araç-gereçleri arasındadır.

Unlu mamullerden kerebiç ve kömbe yapımında kullanılan kalıplar da ahşap mutfak malzemeleri arasındadır.

Et dövmek için kullanılan ahşap tokmaklar az da olsa mutfaklarda hala yerini korumaktadır.



Aşur, buğday ve etin ezilmesi ile yapılan geleneksel bir yemektir. Etin ve buğdayın haşlandıktan sonra iyice ezilmesi için uzunca ahşap bir tokmak kullanılmaktadır.

Toprakтан yapılan mutfak malzemeleri az da olsa halen kullanılmaktadır. Güveç, köfte yapılırken kullanılan kassa denilen toprak leğenler bunlardan bazılarıdır.

Aşurun yapılmasında kullanılan ahşap tokmak

Toprak mutfak malzemelerine diğer bir örnek de caralardır. Cara (testi), çökeleğin ve cara peynirinin olgunlaştırılma sürecinde kullanılan toprak testilerdir. Cara peyniri ve çökeleği testinin içine basılmak suretiyle elde edilmektedir.

Tandır Antakya için son derece önemli bir mutfak malzemesidir. Köylerde daha fazla kullanılırken, şehir merkezlerinde bazı mahallelerde bulunmakta ve genellikle ortak kullanılmaktadır.

Tandırdaki hem tandır ekmeği hem de beraberli ekmeği yapılmaktadır.

Geleneksel adı Tinyan olan bakır tencere



Sarmaların açılmaması için tencereye dizildikten sonra üzerine yerleştirilen sarma taşı

Katremiz denilen cam kavanozlar önceki yıllarda peynir, zeytinyağı, zeytin, turşu gibi birçok kışlık yiyeceklerin saklanması için kullanılmaktadır. Günümüzde bu kavanozların çoğu depolarda saklanmaktadır. Ancak bazı evlerde halen kullanıldığı da görülmüştür.

Bugün camların yerini büyük oranda plastik ve modern cam kavanozlar almıştır. Son yıllarda çoğunlukla jelatin ve vakumlu poşetler geleneksel ürünlerin saklanılmasında sıkça kullanılmaktadır.



Katremiz adı verilen cam kavanoz

Kömbe kalıbı







# Geleneksel Hatay Yemekleri



Kitabın bu bölümünde Hatay'dan seçilen geleneksel bazı yemeklerin ve yiyeceklerin tarifleri verilmiştir. Çok kültürlü bir yapısı olan Hatay'da geleneksel yemeklerin tam olarak hangilerinin olduğu bunların standart tariflerinin ne olduğunu tespit etmek oldukça zordur. Hem yemek isimleri, hem içine konulan yiyecek ve lezzet vericileri, hem de bunların miktarlarında bazen ciddi farklılıklar bulunmaktadır. Çok dilli bir kültür olan Hatay'ın bu yapısı yemek isimlerine, yemek yapılırken kullanılan her türlü yiyeceğin söyleniş biçimine de yansımakta-

dır. Üstelik kentsel ve kırsal yaşamın etkisi genel anlamda geleneksel yemekleri ciddi oranda değiştirmektedir. Ancak yine de burada yemek ve yiyecek isimleri, kullanılan malzeme miktarları belirli bir standart içinde verilmeye çalışılmıştır. Et, sebze, bulgurlu yiyecekler ve aşlar, çorbalar, dolma ve sarmaların tarifleri 6 kişilik olacak şekilde alınmıştır. Meze ve salatalar, tatlılar, unlu mamuller, süt ürünlerinde ise genel bir tarif verilmiştir. Hatay mutfağının geleneksel yemek ve yiyeceklerinin henüz standart tanımlamaları tam olarak yapılmadığı için, pek çok değişik tanımlama bulunmaktadır.

## TEPSİ KEBABI

22

## Malzemeler

- 1 kg kadar az yağlı kıyma
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 bağ maydanoz
- 1 adet patates
- 2-3 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5-6 diş sarımsak
- Karabiber

6 Kişilik

## Hazırlanışı

## TEPSİ KEBABI

Maydanoz çok ince kıyılır. Kıymanın içine tuz, karabiber ve maydanoz eklenerek iyice karıştırılır. Karıştırılan harc tepsiye yaklaşık 1 cm kalınlığında yayılır. Patatesin kabukları soyulur. Kıymanın üzeri dilimlenmiş patates, domates, soğan ve yeşilbiber ile süslenir. Salça yeteri kadar suda eritilir ve tepsinin üzerine dökülür. Yüksek ısıda fırında suyu çekilinceye kadar pişirilir ve sıcak servis yapılır.

*Not: Arzu eden kıymanın içine 2-3 diş sarımsak ekleyebilir.*





## KAĞIT KEBABİ

### Malzemeler

- 1 kg yağlı kıyma
- 1 demet maydanoz
- 4 adet taze biber
- 3 adet domates
- Karabiber
- Tuz
- Yağlı kâğıt



### KAĞIT KEBABİ

Hazırlanışı

6 Kişilik

Maydanoz ve yeşilbiber çok ince kıyılır ve kıymaya eklenir. Hepsi iyice yoğrularak 6 eşit parçaya bölünür. Tepsinin tabanına yağlı kâğıt ile kaplanır. Her parçaya daire şekli verilerek yaklaşık 1 cm kalınlığında kâğıdın üzerine yerleştirilir. Yüksek ısıda fırında kıymanın pişme süresi kadar pişirilir. Ve sıcak servis yapılır.

*Not: Arzu eden kıymanın içine 2-3 diş sarımsak ekleyebilir.*

**ARAP KEBABI****Malzemeler**

- Yarım kg kıyma
- 2 adet soğan
- 3 adet domates
- 2 adet kırmızı taze biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 bağ maydanoz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber

**6** Kişilik**Hazırlanışı****ARAP KEBABI**

Soğan ve biberler ince doğranır. Kıyma suyu çekilinceye kadar pişirilir ve içine tereyağı eklenerek kavrulur. Doğranan soğan ve biberde içine karıştırılır. Domateslerin kabukları soyulur ve ince doğranır. Kıymaya domates ve salça eklenir, üzerine tuz serpilir ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Ocaktan indirmeye yakın üzerine karabiber serpilir. İnce doğranan maydanozlar yemeğin üzerine serpilerek sıcak servis yapılır.



## AŞUR / AŞİR

### Malzemeler

- Yarım kg aşurluk et (incik eti)
- Yarım kg dövme buğday
- Yarım su bardağı nohut
- 1-1.5 yemek kaşığı biber salçası
- 2 adet soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kimyon
- Ceviz içi



### AŞUR / AŞİR

Nohut bir gece önceden ıslatılır. Et, buğday, nohut ve soğan üzerine az su eklenerek düdüklü tencerede ezilinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra içine biber salçası, tuz eklenerek, tahta kaşık veya aşur döveceği ile iyice özleşinceye kadar dövülür. Bir servis tabağına yayılır ve üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür, kimyon serpilir, ceviz ile süslenerek sıcak servis yapılır.

### Hazırlanışı

6 Kişilik

# TİRİT

## Malzemeler

- Yarım kg soğan
- 250 gr kuşbaşı et yağsız
- 2 patates
- 2 tane bayat pide
- Yarım kg yoğurt
- 6-7 diş sarımsak
- 3 bardak et suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- Karabiber
- Tuz

6 Kişilik

## Hazırlanışı

### TİRİT

Kuşbaşı doğranan et bolca suda haşlanır. Böylelikle içine gerekli olan et suyu elde edilmiş olur. Haşlanan etler başka bir tencerede tereyağında kavrulur. Üzerine irice doğranan soğanlar eklenerek kavrulur. Yeteri kadar kavrulduktan sonra et suyu üzerine eklenir. Patatesler küp küp doğranır ve salça ile beraber ete eklenerek kısık ateşte pişirilir. Üzerine tuz ve karabiber de eklenir. Sarımsaklar ezilerek yoğurda eklenir. Pideler küp küp kesilir ve geniş bir tabağa yerleştirilir. Üzerine önce salçalı etli karışım dökülür. Bunun üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servis yapılır. Arzu eden küp şeklinde doğradığı kabağı da ekleyebilir.



**MORTADELLA****Malzemeler**

- 1 kg yağsız köftelik et
- 150 gr çam fıstığı
- 5 etimek
- 5-6 diş sarımsak
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 kaşık sirke
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber
- Yağ

**MORTADELLA****Hazırlanışı****6 Kişilik**

Fıstık içi suda haşlanarak kabuğu soyulur. Etimekler parçalanır ve sarımsaklar ezilir. Ete sarımsak, fıstık, yağ, yumurta, karabiber eklenir ve iyice yoğrulur. Dağılmayacak kıvama gelinceye kadar yoğrulması gerekir. Uygun büyüklükte rulolar haline getirilir. Kızdırılmış yağda her yeri kızarıncaya kadar kızartılır. Derin bir tencereye salçası su yapılır ve içine sirke dökülür. Rulo halindeki köfteler salçalı suda yaklaşık yarım saat orta ateşte kaynatılır. Çıkardıktan sonra yuvarlak dilimler halinde kesilerek sıcak servis yapılır.

**TUZDA TAVUK****Malzemeler**

- 1 adet bütün tavuk
- Yeteri kadar ayar tuzu

**6** Kişilik**Hazırlanışı****TUZDA TAVUK**

Tüm tavuk alınarak iyice temizlenir ve yıkanır. Zeytinyağı ile iyice yağlanır. Geniş bir tepsi içerisine ayar tuzu denilen kalın tuzdan iki parmak kalınlığında yayılır. Tavuk üzerine konur. Tavuğun üzeri hiç açık yer kalmayacak şekilde yine ayar tuzu ile kaplanır. Ekmek fırınında 1-1.5 saat kadar pişirilir. Piştikten sonra fırından alınır. Tuz kırılarak tavuk çıkartılır ve servis yapılır. Yanında genelde firikli aş ikram edilir.





## KEMMÜNLÜ KÖFTE

### Malzemeler

- 1 kg köftelik et
- 3 adet patates
- Kimyon
- Karabiber
- Tuz
- Sıvı yağ
- Yeter kadar ekmek içi
- Bir kaşık domates salçası



### KEMMÜNLÜ KÖFTE / Kimyonlu Köfte

Köftelik etler alınarak robotta çekilir. İçine ekmek içi karabiber, tuz ve bolca kimyon eklenerek yoğrulur. Köftelik kıvama gelince avuca konan bir miktar domates salçası yardımı ile bir liradan biraz daha büyük olan yassı köfte şekli verilir. Sıvı ayçiçeği yağında kızartılır. Patatesler parmak şeklinde doğranır ve kızartılır. Köfteler yeterli miktarda yaklaşık 30 dakika salçalı suda kaynatılır. Üzerine kızartılan patatesler eklenir. 10 dakika daha kaynatıldıktan sonra sıcak servis yapılır.

**Hazırlanışı**

**6 Kişilik**

**BELEN TAVASI**

6 Kişilik

**Hazırlanışı****BELEN TAVASI**

Soğanlar ve yeşilbiber halka şeklinde, domatesler küp şeklinde, etler küçük parçalar halinde doğranır. Hepsi karıştırılıp suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine sıvıyağ eklenerek hafifçe kavrulur. İçine soğan, sarımsak, yeşilbiber, domates ve baharatlar eklenerek karıştırılır. Yeteri kadar tuz serpilerek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Maydanozla süslenerek sıcak servis yapılır.

*Not: Güveçte veya geniş bir tencerede pişirilir.*

**Malzemeler**

- Yarım kg et
- 4 adet domates
- 4 adet yeşilbiber
- 2 adet soğan
- 10 diş sarımsak
- Sıvıyağ
- Karabiber
- Kırmızı pul biber
- Tuz
- Kekik





# TAVUK DÖNER

## Malzemeler

- Kemiksiz göğüs veya but
- Yufka ekmeği
- Salatalık turşusu
- Salça
- Patates kızartması
- Pul biber
- Sıvı yağ

## ANTAKYA USÛLÜ TAVUK DÖNER

Hazırlanışı

6 Kişilik

Döner şişine geçirilen ve ateşte pişirilen tavuk eti yaprak şeklinde kesilir. Yufka ekmeğine benzer özel ekmeğine acılı veya acısız salça sürülür. Saçta veya dönerin piştiği ateşte hafif kızartılır. İçine tavuk, salatalık turşusu, patates kızartması, sos ve mayonez eklenerek dürüm şekli verilir. Ekmek sayısı ve kullanılan sos arzuya göre değişmektedir. Yanında acı biber ve salatalık turşusu ile ikram edilir.

*Not: İçinde ve ekmeğinde kullanılan sos, acı veya tatlı salça, pul biber ve sıvı yağ karışımından oluşmaktadır.*



**KIYMA VE KUŞBAŞI KEBABI****Malzemeler**

- Et
- Maydanoz
- Karabiber
- Tuz

**Hazırlanışı****ANTAKYA USÛLÜ KIYMA VE KUŞBAŞI KEBABI**

Et kıyma haline gelinceye kadar zırh denilen kalın bir bıçak ile kıyılır. İçine ince doğranmış maydanoz eklenir. Et küçüldükçe içine tuz ve Karabiber eklenerek dinlenmeye alınır. Dinlenen kıyma şişe geçirilir. Kor haline gelmiş kömür üzerinde pişirilir. Servis edilirken halka şeklinde doğranan ve sumaklanan soğan nane ve maydanoz, közlenmiş biber ve domates ile çok ince açılmış kebab ekmeği ile servis edilir. Bu ekmeğin üzerine ince doğranmış maydanoz ve biber salçası ile hazırlanan sos sürülür. Bu süsleme şekli hem kıyma kebabı hem de kuşbaşı için geçerlidir.





## MAKLUBE

### Malzemeler

- 1 kg uzun patlıcan
- 1 2kg yağsız et
- 2 su bardağı pirinç
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- Sıvı yağ
- Karabiber
- Tuz



### MAKLUBE

Etlar kaz başı iriliğinde doğranarak haşlanır. Patlıcanlar alacalı soyularak boylamasına yaklaşık yarım cm kalınlığında kesilir ve sıvıyağda kızartılır. Haşlanan etler tereyağında kavrulur. Tabanı düz bir tencerenin dibine önce etler konur. Üzerine kızartılmış patlıcanlar yaprak şeklinde dizilir. İçine karabiber ve tuz eklenmiş pirinç yerleştirilir. Patlıcanların açıkta kalan kısmı pirinç üzerine doğru kapatılır. Hafif ateşte pirinçler lapa olmayacak biçimde pişirilir. Piştikten sonra bir tepsi üzerine tencere ters çevrilerek sıcak servis yapılır.

### Hazırlanışı

6 Kişilik

## ÖCCE/MÜCVER

### Malzemeler

- 4 yumurta
- 1 kg yeşil soğan
- 2 demet maydanoz
- 1 demet nane
- 1 bağ taze sarımsak
- 4 kaşık un
- Zeytinyağı
- Toz biber
- Kimyon
- Karabiber

6 Kişilik

### Hazırlanışı

### ÖCCE / MÜCVER

Maydanoz, nane ve sarımsak çok ince doğranır. İçine karabiber, toz biber, kimyon eklenir ve harmanlanır. Bu karışıma un ilave edilir ve üzerine yumurtalar kırılarak iyice karıştırılır. Öcçe tavasında kızdırılan zeytinyağına kaşıkla konularak her iki tarafı kızartılır ve servis yapılır.

*Not: Arzu eden 1 adet yeşil kabağı rendeleyerek içine ekleyebilir.*





## ŞİH MUALLE

### Malzemeler

- 1 kg patlıcan
- 2 soğan
- 1 tane büyük boy kırmızıbiber
- 4 domates
- 6 diş sarımsak
- 2 su bardağı yeşil mercimek
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 bardak su
- Kimyon
- Karabiber
- Kuru nane
- Tuz



### ŞİH MUALLE / Şeyh Mualla

Yeşil mercimek diri kalacak şekilde haşlanır ve suyu süzülerek harcı için bir kaba alınır. İnce doğranmış soğan, sarımsak, biber ve domates mercimeğe eklenir. Üzerine salça, zeytinyağı, nar ekşisi, tuz, karabiber, kimyon ve bol nane serpilerek hepsi karıştırılır. Patlıcanlar alacalı soyulur ve bir parmak kalınlığında boyuna kesilir. Tencereye bir sıra patlıcan, bir sıra mercimekli harç olmak üzere katlı bir şekilde dizilir. Daha sonra suyu eklenir ve patlıcanın pişme süresine göre pişirilir. Özellikle kırmızı taze baş biber ile tüketilir.

*Not: Arzu eden mercimekleri önceden haşlamadan da yapabilir. Ayrıca kimyon, karabiber ve sarımsak isteğe bağlı olarak eklenmeyebilir. Bazen kuru veya yeşil fesleğen de eklenmektedir.*

### Hazırlanışı

6 Kişilik

## KABAK BASTIRMA

### Malzemeler

- 1 kilo kabak
- 300 gr et
- 100 gr. nohut
- 1 soğan
- 4-5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz
- Karabiber
- 2 yemek kaşığı tereyağ/  
sıvı yağ

6 Kişilik

### Hazırlanışı

### KABAK BASTIRMA

Nohutlar bir gece önceden ıslatılarak yemek yapmadan önce ezilmeyecek şekilde haşlanır. Kuşbaşıdan biraz irice doğranan Hatay'da ki söylenişi ile kaz başı etler haşlanır. Haşlanan etin içine ince doğranmış, soğan, sarımsak, soyulup 2-3 cm kalınlığında yuvarlak şeklinde doğranmış kabaklar, domates salçası, nohut ve yağ eklenerek karıştırılır. Kabaklar pişince üzerine nar ekşisi ve kuru nane serpilerek sıcak servis yapılır. İsteyen karabiberde ekleyebilir.

*Not: İsteyen kabakları küp şeklinde de doğrayabilir. İçine kemikli et tercih eden de vardır. Bazıları karabiber yerine kuru veya yeşil nane de eklemektedir.*





## DARBALI BASTIRMA

### Malzemeler

- 1 kg kabak
- 200 gr. yağsız et
- 100 gr. nohut
- 1 adet kuru soğan
- 10-15 adet ekşi aşı köftesi
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı nar ekşisi
- 4-5 diş sarımsak
- Kuru nane
- Karabiber
- Tuz



### DARBALI BASTIRMA

Nohutlar bir gece önceden ıslatılarak yemek yapmadan önce ezilmeyecek şekilde haşlanır. Kuşbaşından biraz irice doğranan (Hatay'daki söylenişi ile kaz başı) etler haşlanır. Haşlanan etin içine ince doğranmış, soğan, sarımsak, soyulup 2-3 cm kalınlığında yuvarlak şeklinde doğranmış kabaklar, domates salçası, nohut ve yağ eklenerek karıştırılır. Üzerine nar ekşisi ve kuru nane serpilerek kabaklar hafif pişinceye kadar pişirilir. Pişirdikten sonra ekşi aşı köfteleri eklenir ve köftelerin pişme süresince kaynatılır. Sıcak servis yapılır.

### Hazırlanışı

6 Kişilik

**BAMYA****Malzemeler**

- Yarım kg bamyacı
- 200 gr kuşbaşı et
- Yarım su bardağı haşlanmış nohut
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- Limon
- Tuz
- Sıvı yağ

6 Kişilik

**Hazırlanışı****BAMYA**

Nohut bir gece önceden ıslatılarak haşlanır. Bamyaların tepesi bombeli şekilde temizlenir. Kuşbaşı et haşlanır. İçine az sıvı yağ ve ince doğranmış soğan eklenir ve kavrulur. Domatesin kabukları soyulur ya rendelenir veya çok küçük doğranır. Kavrulan etin içine domates, bamyacı ve nohut eklenir. İsteyen bir kaşık domates salçası da ekleyebilir. Üzerine yarım limon sıkılır ve kısık ateşte pişirilir. Sıcak servis yapılır. Kuru bamyacı ile de pişirilir.





## LÜBYE

### Malzemeler

- 1 kg lübye
- 1 kg domates
- 2 tane büyük boy kırmızı biber
- 1 orta boy soğan
- 2 diş sarımsak
- Yarım bardak zeytinyağı



### LÜBYE / BÖRÜLCE

### Hazırlanışı

6 Kişilik

Soğan, ve biber ince ince kıyıldıktan sonra zeytinyağı ile kavrulur. Üzerine temizlenen ve 2 cm. boyunda doğranan lübyeler eklenir. Lübyelerin rengi değişmeye başlayınca (soluk yeşil renge dönüştüğünde) kabuğu soyulmuş ve küp küp doğranmış domatesler eklenir. 1 bardak kadar su eklenir ve pişmeye bırakılır. Özellikle kırmızı taze baş biber ile tüketilir.

*Not: Arzu eden birkaç diş sarımsak ekleyebilir. Domateslerin suyu yeterli ise, su eklemeye gerek yoktur.*

## KABAK BORANİYE

### Malzemeler

- Yarım kilo yağsız et
- 1 kg kış kabağı
- 1 su bardağı nohut
- 1 büyük soğan
- 5-6 diş sarımsak
- 1 kuru başbiber
- 300 gr tuzlu yoğurt
- Nane

6 Kişilik

### Hazırlanışı

### KABAK BORANİYE

Nohutlar bir gece önceden ıslatılır. Kaz başı doğranan etle birlikte haşlanır. Kabağın kabukları soyulur ve küp şeklinde doğranır. Soğanlar ince doğranır ve sıvıyağ ile kavrulur. Üzerine et, nohut, kabak ve çok az su eklenir. Bir taşım kaynatıldıktan sonra tuzlu yoğurt ve yeteri kadar su dökülerek kabakların yumuşama süresi kadar pişirilir. Pişmesine yakın üzerine bolca kuru nane serpilir. Baş biber elle parçalanarak içine atılır ve sıcak servis yapılır.





## ISPANAK BORANIYE

### Malzemeler

- 1 kg ıspanak
- 300 gr az yağlı et
- 1 büyük baş soğan
- 1 su bardağı nohut
- 1 kase tuzlu yoğurt
- 1 kırmızı başbiber
- 6-7 diş sarımsak
- Sıvı yağ
- Kuru nane



### ISPANAK BORANIYE

### Hazırlanışı

6 Kişilik

Nohut bir gece önceden ıslatılarak hafif haşlanır. Temizlenmiş ıspanaklar normal incelikte doğranır. İnce doğanmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur ve üzerine kıymada irice doğranan et eklenerek iyice karıştırılır. Ispanak, haşlanmış nohut ve sarımsakta eklenerek hafif kavrulur. Yemeğin üzerine gelecek şekilde su ve tuzlu yoğurt eklenerek kısık ateşte pişirilir. Pişmeye yakın kuru nane, elle parçalanmış kuru baş biber eklenir ve sıcak servis yapılır.

*Not: Arzu eden ıspanak boraniyeyi tavukla da yapabilir.*



## ŞİHİL MAHŞİ

### Malzemeler

- 18 adet çok küçük kabak
- 200g kıyma
- 1 bardak kabuksuz nohut
- 1 iri soğan
- Sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber
- Sarımsak

6 Kişilik

### Hazırlanışı

## ŞİHİL MAHŞİ

Kabaklar tepe ve dip kısımları kesilerek tırtıklı bir bıçak ile hafif soyulur ve içi oyulur. Kızgın yağda hafifçe kızartılır. Çok ince doğranmış soğan ve kıyma yağda kavrulur. İçine önceden haşlanan ve kabuğu çıkarılan nohut, tuz ve karabiber eklenir. Hazırlanan harç, içi oyulan kabaklara doldurulur. Bir tepsiye dizilerek hazırlanan salçalı su üzerine dökülür. Pişme süresi kadar fırında kaldıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.



## AYA KÖFTELİ İSPANAK SAPI

### Malzemeler

- 2 kg ıspanak
- 250 gr köftelik et
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 baş soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Karabiber
- Tuz



### AYA KÖFTELİ İSPANAK SAPI

Hazırlanışı

6 Kişilik

Sinirleri alınmış, yağsız et robotta kıyma haline getirilir. İçine karabiber ve tuz eklenerek iyice yoğrulur ve özleşmesi sağlanır. Ele alına salça yardımı ile parmak şeklinde küçük köfteler haline getirilir. İnce doğranmış soğan ve köfteler yağda kavrulur. Yaprak kısmı kesilerek sapı temizlenen ıspanaklar 1 cm uzunluğunda kesilir. Kavru köftelerin içine atılır. Hafif salçalı su eklenir ve pişme süresi kadar beklenir. Sıcak servis yapılır.



## ZEYTİNYAĞLI ZILK SAPI

### Malzemeler

- 2 bağ zilk (pazı)
- 3 orta boy soğan
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 kaşık biber salçası
- Pul biber
- Tuz

6 Kişilik

### Hazırlanışı

### ZEYTİNYAĞLI ZILK (PAZI) SAPI

Zilkın yaprak kısmı kesilerek sapları temizlenir. Yaklaşık 1 cm uzunluğunda kesilir ve pişene kadar haşlanır. Soğanlar ince doğranır ve salça ile birlikte zeytinyağında kavrulur. Zilk sapı hiç su kalmayacak şekilde sıkılır ve kavruktan soğana eklenir. Yeteri kadar kavruktan sonra, arzu eden kimyon ekleyebilir. Üzerine hafif pul biber serperek servis edilir.





## TEPSİ ORUĞU

### Malzemeler

- Köftenin içi için
- 300 gr az yağlı kıyma
- 1 adet büyük soğan
- 1 bardak yağ
- 1 bağ maydanoz
- Yenibahar
- Karabiber
- Tuz



### TEPSİ ORUĞU

Tepsi oruğunun köfte hamuru ve köftenin içi normal oruk gibi hazırlanır. Hamuru iki eşit parçaya ayrılır. Fırın tepsisi iyice yağlanır. Hamurun bir parçası tabana eşit ölçüde yayılır. Genelde kalınlığı 1 cm civarındadır. Köftenin içi hamurun üzerine eşit oranda yayılır. Hamurun diğer yarısı kıymanın üzerine alt hamur gibi eşit ölçüde yayılır. Genellikle baklava şeklinde kesilir ve üzerine bolca zeytinyağı gezdirilir. Yüksek ısıda fırında pişirerek sıcak servis yapılır.

*Not: Tepsinin büyüklüğüne ve isteğe göre malzeme ayarlanır.*

### Hazırlanışı

6 Kişilik

## ORUK

## Hazırlanışı

## ORUK / İÇLİ KÖFTE

Öncelikle köftenin iç hazırlanır. Soğan, maydanoz ve ceviz ince kıyılır. Kıyma yağda kavrulur ve doğranan soğan eklenir. Pembeleşinceye kadar kavrulmuş soğanlar ateşten alınır ve üzerine ceviz, maydanoz, karabiber ve yenibahar eklenerek karıştırılır. Köftenin dışı için kullanılan bulgur su ile ıslatılır. Soğanlar çok ince doğranır. Et dövülerek ya da kıyma makinesinde iyice çekilerek macun haline getirilir. Bulgurun içine biber salçası veya kırmızı pul biber, soğan ve baharatlar eklenir ve iyice yoğrulur. Et ile bulgur karıştırılır, içine un yedirilerek dağılmayacak hale gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamurdan yumurta kadar parça kopartılır ve mekik şeklinde içi işaret parmağı yardımıyla oyulur. Bu arada yapışmaması için el su ile ıslatılır. İçine hazırlanan köfte içi katılarak ağzı kapatılır. Kızdırılmış yağda kızartılarak sıcak servis yapılır. Fırında yüksek ateşte de pişirilebilir.

*Not: Arzu eden orukları kaynayan suda haşlayıp, üzerine sarımsaklı zeytinyağı sosu dökerek servis edebilir.*

## Malzemeler

## Köftenin İçi İçin

- 200 gr az yağlı kıyma
- 1 adet soğan
- 1 bardak yağ
- Yarım su bardağı ceviz
- Maydanoz
- Yenibahar
- Karabiber
- Tuz

## Köfte için

- 1,5 su bardağı ince bulgur
- Yarım kg yağsız sinirsiz köftelik et
- 1 adet soğan
- 1 kaşık un
- Kimyon
- Biber salçası veya Kırmızı Pul biber
- Tuz





## DOMATESLİ AŞ

### Malzemeler

- 1.5 su bardağı iri bulgur
- 4 büyük domates
- 1 yeşilbiber
- 1 büyük soğan
- Yarım su bardağı zeytinyağı veya tereyağı
- Tuz



### DOMATESLİ AŞ

### Hazırlanışı

6 Kişilik

Soğanlar ince doğranır. Zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Domateslerin kabuğu soyulur ve küp küp doğranır ya da kabukları soyulduktan sonra çok ince de doğranabilir. Domatesler kavrunan soğanların içine eklenir. Üzerine bulgurda dökülerek karıştırılır. Üzerine yeteri kadar sıcak su eklenerek tuz serpilir. Kısık ateşte pişirilir. Ateşten alınarak arzu eden karabiber serpererek sıcak servis yapılabilir. İsteyenler sade servis yapar.

*Not: Arzu edilirse 2 diş sarımsak da eklenebilir.*

## KEMMÜNLÜ BİBERLİ AŞ



### Malzemeler

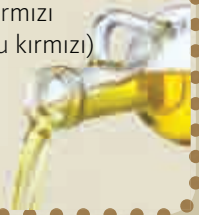
- 1.5 su bardağı aşlık veya pilavlık bulgur
- 1 yemek kaşığı çekilmiş dövme biber
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 7-8 adet arpacık soğanı
- 2 adet kırmızı baş (kuru kırmızı) biber

6 Kişilik

### Hazırlanışı

### KEMMÜNLÜ/KİMYONLU BİBERLİ AŞ

Soğanlar zeytinyağında hafif kavrulur. Üzerine çekilmiş dövme biber, kimyon ve bulgur ölçüsüne göre su ayarlanarak dökülür. Su bir taşım kaynayınca bulgur içine atılır. Bulgur suyu çektikten sonra, suda ıslatılan ve sonra dörde bölünen kırmızı baş biber içine atılır. Hafif pişirilir ve altı kapatılır. Sıcak servis yapılır.





## MERCİMEKLİ AŞ

### Malzemeler

- 1,5 su bardağı iri bulgur
- Yarım su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet soğan
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber



### MERCİMEKLİ AŞ

Yeşil Mercimekler yıkandıktan sonra taneleri erimeyecek kadar haşlanır. Suyunun birazı süzülür. Bulgur ve mercimek tencere karıştırılarak yeteri kadar sıcak su eklenir, tuz serpilerek pişirilir. Suyunu çektikten sonra dinlenmeye bırakılır. Soğanlar çok ince doğranır ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Pilavın üzerine dökülerek karıştırılır. Piştikten sonra bir süre dinlendirilir ve servis yapılır.

Hazırlanışı

6 Kişilik

## FİRİKLİ AŞ



### Malzemeler

- 1 su bardağı frik
- Yarım su bardağı iri bulgur
- Yarım su bardağı nohut
- Yeteri kadar et veya tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber
- Tuz



6 Kişilik

### Hazırlanışı

### FİRİKLİ AŞ

Firik buğdayın başak haline geldiğinde sararmadan tanelerinin çıkartılması ile elde edilir. Nohut bir gece önceden ıslatılarak haşlanır. Sıcak tavuk veya et suyu geniş bir tencereye konur. Kaynadıktan sonra tuz, karabiber ve frik eklenir. Friğin pişmesine yakın içine bulgur atılır. Suyunu çekmeye yakın nohut eklenir. Suyunu çektirinceye kadar pişirilir ve ateşten alınır. Üzerine hafif yakılan tereyağı gezdirilerek dinlenmeye bırakılır. Arzu eden içine tavuk veya kırmızı ette ekleyebilir. Sıcak servis yapılır.



## ÇIĞ KÖFTE

## Malzemeler

- 250 gr köftelik bulgur
- 250 gr. dövölmüş kırmızı et
- 250 gr yağsız et
- 1 büyük soğan
- 1 demet maydanoz
- 4 yemek kaşığı dövme biber
- Kimyon
- Ceviz
- Tuz



## ÇIĞ KÖFTE

Bulgur sıcak su ile hafif ıslatılarak yumuŐatılır. Etin yarısından fazlası alınarak tokmak yardımı ile iyice dövölmö. Soğanlar rendelenir. Bulgurun iÇine soğan, dövölmüş baş biber, kimyon ve tuz eklenerek yoğrulur. İÇine sinirsiz ve yağsız dövölmüş et eklenerek köftelik kıvama gelinceye kadar iyice uzun süre yoğrulur. Yoğrulması sırasında azar azar su eklenerek yoğrulma işlemi gerĐekleŐir. Bunun iÇin tabanı hafif tırtıklı olan leğen kullanılmaktadır. Yeteri kadar yoğrulmuş hamur el ile sıkılarak küÇük İiğ köfte Şekli verilir. Servis Tabağına ortası boŐ kalacak Şekilde yuvarlak yerleştirilir. Yağsız et, kıyma haline getirilir ve zeytinyağında kavrulur. İÇine tuz, karabiber ve ceviz eklenir. Servis tabağına konulan İiğ köftelerin ortasına, kavru lan kıyma yerleştirilir. Üzeri veya altı maydanoz ile süslenerek servis yapılır. Arzu eden köfteye et yerine haşlanmış patates ekleyerekte yapabilir.

Hazırlanışı

6 Kişilik

## KABAKLI AŞ

### Malzemeler

- 2 adet yeşil kabak
- 1 su bardağı iri bulgur
- 1 adet soğan
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Kimyon
- Tuz

6 Kişilik

### Hazırlanışı

## KABAKLI AŞ

Kabakların kabuğu soyulur ve çok küçük olmayacak Şekilde doğranır. Bazıları küçük mekik Şeklinde doğrar. Soğanlar ince doğranır ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur, salça eklenir, kimyon serpilir ve karıştırılır. İçine bulgur ilave edilir. Sıcak su eklenerek suyu çekinceye kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.





## KEŞÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI (KAPUSKA)

### Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç
- 3 kaşık tereyağı
- 4 tane siyah havuç (keşür)
- 1 soğan
- 10 diş sarımsak
- Karabiber
- Tuz



### KEŞÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI (KAPUSKA)

Hazırlanışı

6 Kişilik

Havuç uzunlamasına dörde bölünür ve yumuşayınca kadar haşlanır. Soğan ve sarımsak ince doğranır ve tereyağında kavrulur. Üzerine havuçlar eklenir. Ayıklanıp yıkanan pirinç eklenerek karabiber ve tuz serpilir. Kısık ateşte pişirilerek sıcak servis yapılır. Üzerine limon sıkılarak yenmektedir. Arzu eden içine küçük kuşbaşı et de ekleyebilir.

## SARMA İÇİ / KISIR

### Malzemeler

- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 4 adet domates
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 bağ taze soğan
- 1 bağ maydanoz
- Yarım su bardağı kadar nar ekşisi
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Marul

6 Kişilik

### Hazırlanışı

### SARMA İÇİ / KISIR

Domatesler kabuğu soyularak rendelenir veya çok küçük doğranır, bulgurun yumuşaması için üzerine dökülerek beklenir. Arzu sıcak bulguru su ile de hafif ıslatabilir. Soğan ve maydanoz ince doğranır. Yoğurmak için tabanı tırtıklı tepsi kullanılır. Yumuşayan bulgura salça eklenir, tuz serpilir ve kıvama gelinceye kadar iyice yoğrulur. Kıvama gelen bulgurun içine taze soğan ve maydanoz eklenerek harmanlanır. zerine zeytinyağı ve nar ekşisi dökülerek iyice yoğrulur. Marul ile servis yapılır. Arzu eden asma yapağı ile de tüketebilir.





## PATATESLİ KÖFTE

### Malzemeler

- 5 çay bardağı ince bulgur
- 3 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- Kimyon
- Tuz



### PATATESLİ KÖFTE

### Hazırlanışı

6 Kişilik

Bulgur geniş bir tepsiye dökülür ve hafif sıcak su ile ıslatılarak yumuşaması beklenir. Patatesler haşlanır ve ezilir. Soğan kabuğu soyularak rendelenir. Soğan ve salça bulgura eklenerek yoğrulur. İçine arzu edildiği kadar kimyon, tuz ve ezilen patates eklenerek yeniden yoğrulmaya başlanır. Kıvama gelinceye kadar yoğrulan köftelere mekik şekli verilir ve maydanozla süslenir. Köfteler zeytinyağına batırılarak yenir. Bazıları nar ekşisi de kullanmaktadır. Bazıları patatesli köftenin içine ince doğranmış taze yeşil soğan ve maydanoz ekleyip, elle sıkılarak köfte şeklini vererek hazırlamaktadır.

**SIRAYSİL / SİREYSİL****Malzemeler**

- Yarım kg iri bulgur
- 1 kg yoğurt
- Tuz

**6 Kişilik****Hazırlanışı****SIRAYSİL / SİREYSİL**

Bulgur yeteri kadar suda ezilmeyecek biÇimde haşlanır ve soğuma-ya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine yoğurt dökülerek, tuz eklenerek karıştırılır. Arzu eden yoğurda hafif su ekleyebilir.





# MÜTEBLİ

## Malzemeler

- Yarım kg dövme buğday
- 1 kg yoğurt
- Tuz



## MÜTEBLİ

Dövme buğday, hafif tuz eklenerek haşlanır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine yoğurt eklenir. Durdukça katlaşacağı için bir miktar su eklenir.

*Not: Hem sırasıyla hem de mütebli özellikle yaz aylarında pişirilir. Bolca yapılarak buzdolabın da uzun süre saklanır.*

## Hazırlanışı

6 Kişilik

## KUMBURSİYE

### Malzemeler

- Yarım kg yağsız et
- 10 adet arpacık soğan
- 3 adet patates
- 200 gr tuzlu yoğurt
- 7-8 diş sarımsak
- Kuru nane
- Sıvı Yağ
- 1 kaşık tereyağı

6 Kişilik

### Hazırlanışı

## KUMBURSİYE

Et kuşbaşından biraz daha büyük olan kaz başı şeklinde doğranır ve haşlanır. Kabuğu soyulan arpacık soğanlar ile sarımsak bir tencerede kavrulur. İçine irice doğranmış patatesler eklenir ve karıştırılır. Arzu eden patates koymayabilir. Et haşlandığı su ile birlikte kavru lan soğanların üzerine dökülür. İçine tuzlu yoğurt eklenir ve bir taşım kaynatılır. Başka bir tavaya tereyağı konularak nane hafifçe kızartılır ve yemeğin üzerine dökülür. İsteyenler kırmızı biber de ekleyebilir. Sıcak servis yapılır.

*Not: Arzu eden patates eklemeden de yapabilir.*





## TOĞGA ÇORBASI

### Malzemeler

- 1 su bardağı dövme buğday
- Yarım kilo ıspanak
- Yarım kilo yoğurt
- Yarım su bardağı kara un
- Yeteri kadar su
- Tuz



### TOĞGA ÇORBASI

Dövme buğday çok dağılmayacak biçimde haşlanır. Ispanaklar normal irilikte doğranır. Yoğurt su ile ayran kıvamına getirilerek içine un eklenir. Yüksek ateşte sürekli karıştırılarak kaynayan karışıma ıspanaklar eklenir. Ayrıca temizlenip hazırlanan ıspanak kökleri bir bütün olarak eklenir. Önceden haşlanan dövme buğday eklenerek yaklaşık 10 dakika kadar sürekli karıştırılarak kaynatılır. Piştikten sonra sıcak veya soğuk servis yapılabilir.

### Hazırlanışı

6 Kişilik

## EKŞİ AŞI

## Malzemeler

## Çorba için

- 1 kg olgun domates
- 2 soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı nane
- 6 bardak su

## Köftesi için

- 200 gr köftelik bulgur
- 300 gr köftelik et
- 2 soğan
- Pul biber
- Ceviz
- Tuz
- Biraz un
- Nane

## Hazırlanışı

## EKŞİ AŞI

Köftelik bulgur yumuşaması için ıslatılır. Yumuşayan bulgurun içine kimyon, yeteri kadar un, salça, çok ince doğranmış soğan eklenir. İyice yoğrulur ya da kıyma makinesinden geçirilerek incelenmesi ve özleşmesi sağlanır. 1-2 defa çekilmiş et bu karışıma eklenir ve yoğrulur. Köftenin içi için kıyma, ince doğranmış soğan, tuz ve yağ tencereye konularak kavrulur. İçine ince doğranmış ceviz içi ve karabiber eklenir. İyice kavrulduktan sonra ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Bulgur ve kıyma ile hazırlanan köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde bir parça alınarak yuvarlanır. Küçük içli köfte şekli verilir ve içine hazırlanan kıyma koyulur. El ıslatılarak açık olan yer kapatılır. Çorbanın suyu için domateslerin kabukları soyulur ve ince rendelenir veya ezilir. Çok ince doğranmış soğan ve sarımsaklar yağda kızartılır. Üzerine domates, salçalı su ve nane eklenerek çorbanın suyu elde edilir. İçine hazırlanan köfteler atılır ve pişinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Sıcak servis yapılır.

*Not: Arzu edilirse köfteye çok ince doğranmış maydonoz da eklenebilir.*





## YOĞURT AŞI

### Malzemeler

- 18 adet ekşi aşı gibi hazırlanan köfteler
- 150 gr kadar tuzlu yoğurt
- 1 yemek kaşığı pirinç
- Yarım su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kuru Nane



### YOĞURT AŞI

Köfteleri ekşi aşı köftesi gibi hazırlanır. Ancak köfte için hazırlanan bulgurdan köftenin yanına misket büyüklüğünde parçalar kopararak el yardımı ile yuvarlaklaştırılır. Nohut bir gece önceden ıslatılarak haşlanır. İsteyen nohutsuzda yapabilir. Pirinç sıcak suda haşlanır ve içine tuzlu yoğurt eklenerek 5–10 dakika kadar kaynatılır. İçine nohut ve köfteler eklenir. Başka bir tavada tereyağı ile bolca kuru nane kızartılır ve kaynayan çorbanın üzerine dökülür. Bir taşım kaynatılır ve indirilir. Sıcak servis yapılır.

### Hazırlanışı

6 Kişilik

## TUZLU YOĞURT ÇORBASI

6 Kişilik

## Hazırlanışı

## TUZLU YOĞURT ÇORBASI

Suda pirinçler çiçek gibi açılıncaya kadar haşlanır. Arzu eden bir diş doğranmış sarımsak ekleyebilir. Suyu eksilirse yeniden su eklenir. Tuzlu yoğurt üzerine eklenir. Özleşene kadar kaynatılır. Özleşince bir kaşık tereyağı eklenir. Altını kapatmaya yakın nanesi biraz fazla olmak üzere kırmızı pul biber serpilir. Sıcak servis yapılır.

## Malzemeler

- 1 çay bardağı pirinç
- 200 gram tuzlu yoğurt
- 2 litre su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Nane
- Kırmızı pul biber





## MAHULTA

### Malzemeler

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 orta boy Soğan
- Kimyon
- Sıvı yağ/tereyağ
- Tuz
- Limon



### MAHULTA

Kırmızı mercimek iyice eriyinceye kadar haşlanır. Arzu eden az miktarda pirinçte ekleyebilir. İyi eriyen mercimeğin içine kimyon, tuz, biber eklenir ve arzu edilirse blender ile iyice karıştırılarak özleştirilir. Kaynayan çorbaya arzuya göre limon eklenir. Soğanlar ince doğranır ve tereyağı ya da sıvı yağda hafif kızartılır. Çorbanın üzerine dökülerek 1–2 dakika kaynatılır ve ocaktan alınır. Sıvıyağ, pul biber ve nane kavrulularak çorbanın üzerine dökülerek servis yapılabilir. Normal mercimek çorbasından çok daha koyu bir kıvama sahiptir.

*Not: Arzu eden mahultanın içine pirinç ekleyerek de yapabilir.*

### Hazırlanışı

6 Kişilik

## AYA KÖFTELİ ÇORBA

### Malzemeler

- 200 gr köftelik et
- 6 bardak su
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım çay bardağı pirinç
- Karabiber
- Tuz
- Sıvı yağ

6 Kişilik

### Hazırlanışı

## AYA KÖFTELİ ÇORBA

Sinirleri alınmış yağsız et robotta çekilir ve köftelik et macun haline getirilir. İçine tuz ve karabiber eklenerek kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Misket büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuç içinde salça yardımı ile yuvarlaklaştırılır ve sıvı yağda kızartılır. Tencere pirinç ile salça az yağ ile kavrulur ve üzerine 6 bardak su eklenir. Pirinçler pişinceye kadar kaynatılır ve köfteler üzerine eklenir. 5-10 dakika kaynadıktan sonra üzerine ince doğranmış maydanoz eklenerek servis yapılır.





## ŞİŞBÖREK

### Malzemeler

- Yarım kilo şapkalı mantı
- 2 litre su
- Yarım çay bardağı pirinç
- 200 gr. Tuzlu yoğurt
- Tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber



### ŞİŞBÖREK

Pirinçler çiçek gibi açılıncaya kadar haşlanır. İçine tuzlu yoğurt eklenir ve özleşinceye kadar kaynatılır. Servis yapılmadan önce yöreye has şapkalı mantı, kaynayan çorbanın içine atılır ve pişmeye yakın nanesi eklenir. Arzu eden tuz da ekler. Tavada tereyağ ve pul biber hafif yakılır. Çorba servis yapılırken üzerine dökülür ve sıcak servis yapılır.

### Hazırlanışı

6 Kişilik

## EKŞİLİ ÇORBA

## Malzemeler

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- Yarım kg dövme buğday
- 15 diş sarımsak
- 6-7 yaprak beyaz lahana
- Yarım bardak sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet limon

6 Kişilik

## Hazırlanışı

## EKŞİLİ ÇORBA

Nohut bir gece önceden ıslatılarak haşlanır. Geniş bir tencere haşlanan dövmenin içine nohut eklenir. Çok fazla sulu olmaması gerekmektedir. Yeteri kadar piştikten sonra ince doğranmış lahana eklenerek karıştırılır ve kısık ateşe alınır. Sarımsaklar soyularak ezilir ve tavada yağ ve salça ile kavrulur. Sıcak halde iken çorbanın üzerine dökülür ve karıştırılır. Hafif ateşte kaynamaya devam edilen çorbaya limonlar sıkılır ve sıcak servis yapılır.

**Not:** Bu çorba kış aylarında lahana veya ıspanak ile yaz aylarında ise patlıcan, taze fasulye, biber, kabak gibi yaz sebzeleri ile aynı şekilde yapılmaktadır.





## ETLİ LAHANA SARMA

### Malzemeler

- 1 Orta boy sarmalıklı lahana
- 100 gr normal yağlı kıyma
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı kuru nane
- 1 çorba kaşığı nar ekşisi
- 4 diş sarımsak
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Karabiber
- Tuz



### ETLİ LAHANA SARMA

Lahana yapraklarına ayrılarak sarılacak kıvama gelinceye kadar hafif haşlanır. İçine konulan malzemelerin tamamı karıştırılarak harcı hazırlanır. Lahana, normal yaprak sarmasından daha uzun ve biraz kalınca sarılır. Geniş bir tencerenin tabanına lahananın kalın sap kısımları yerleştirilir. Üzerine lahana sarmaları dizilir. Üzerine yeteri kadar su eklenir ve kısık ateşte pişirilir. İndirilmeye yakın üzerine 2 çorba kaşığı kadar yağ gezdirilir.

**Not:** Arzu eden 1 kaşık biber salçasını suyuna ilave ederekte pişirebilir.

Hazırlanışı

6 Kişilik

## PATLICAN DOLMASI

## Malzemeler

- 18 adet küçük patlıcan
- Pirinç
- 300 gr yağlı kıyma
- 3 adet domates
- 2 adet soğan
- 7-8 diş sarımsak
- Sıvı Yağ
- Nar ekşisi
- Karabiber
- Salça
- Nane



6 Kişilik

## Hazırlanışı

## PATLICAN DOLMASI

Patlıcanlar incecik oyularak yıkanır. Domates, soğan ve sarımsağın kabukları soyularak incecik doğranır. Pirinçler güzelce yıkanır. Her dolmaya bir kaşık pirinç ölçüsü kullanılabilir. Pirinç, kıyma, sarımsak, domates, salça, bir miktar sıvı yağ, karabiber karıştırılarak iç hazırlanır. Patlıcanlar doldurulur. Ağız domates ile kapatılabilir. Hepsinin ağız kısmı yukarı gelecek şekilde tencereye dizilir ve pişme süresi kadar kısık ateşte bırakılır. Ocaktan almadan kısa bir süre önce üzerine nar ekşisi gezdirilir. İsteyen nar ekşisini hazırlanan dolma içine de ekleyebilir. Aynı yöntem ile kırmızıbiber dolması da yapılabilir.



## KURU PATLICAN DOLMA

### Malzemeler

- 18 adet kuru patlıcan
- 18 kaşık pirinç
- 500 gr yağlı kıyma
- 7-8 diş sarımsak
- Kuru nane
- Nar ekşisi
- Karabiber
- Tuz



### KURU PATLICAN DOLMASI

Patlıcan sıcak suda hafif haşlanır ve suyu süzülür. Pirinç iyice yıkanır. İçine kıyma, domates salçası, ince doğranmış sarımsak, karabiber, nar ekşisi ve tuz eklenerek karıştırılır. İsteyen çok az sıvı yağ ekleyebilir. Patlıcanlar ağız kısmında boşluk kalacak şekilde sıkıştırılmadan doldurulur. Patlıcanların ağız kısmı yapıştırılır. Ağız açılmayacak şekilde yan yana tencereye yerleştirilir. Üzerine limon sıkılır, kuru nane serpilir ve çok az sıcak su eklenerek kısık ateşte pişirilir. İsteyen üzerine salça ile hafif sos yapılarak sıcak serviste yapılabilir. Aynı iç ile kurutulmuş biber ve kabak dolması da hazırlanabilir.

**Hazırlanışı**

**6 Kişilik**

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

### Malzemeler

- 1 kg Salamura asma yaprağı
- Yarım kg pirinç
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 4-5 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı süneber (çam fıstığı)
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı salça
- Karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- Bir çimdik Türk kahvesi
  - Nane
  - Nar Ekşisi

6 Kişilik

### Hazırlanışı

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Asma yaprakları tuzundan arınması için hafif haşlanır ve suyu süzülür. Pirinçler iyice yıkanır. İnce doğranmış soğanlar zeytinyağı ile birlikte kavrulur. İçine sarımsak, pirinç, salça ve baharatlar eklenir. İsteyenler çok az nar ekşisi, kavrulmuş süneber (çam fıstığı), ıslatılıp suyu süzülen kuş üzümünü ekleyebilir. Hepsini kavrulduktan sonra yaprağın içine parmak kalınlığında konularak sarılır. Tencerenin dibine bir sıra asma yaprağı yerleştirilir. Üzerine sarmalar dizilir ve en üste ağırlık konur ve üzerine hafif zeytinyağlı sıcak su eklenerek kısık ateşte uzun süre pişirilir. Sıcak veya soğuk servis yapılabilir.



## ZEYTİNYAĞLI ZILK SARMASI

### Malzemeler

- 1,5 demet pazı
- Yarım kilo pirinç
- 2 kuru soğan
- 5-6 diş sarımsak
- Maydanoz
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı süneber (çam fıstığı)
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- Nar ekşisi
- yarım demet maydanoz
- Karabiber
  - Yenibahar
  - Tuz

### ZEYTİNYAĞLI ZILK/PAZI SARMASI

**Hazırlanışı**

**6** Kişilik

Pazılar temizlenir ve sap kısımları kesilir. Yaprakları sıcak suda hafif haşlanır. Soğan ve sarımsaklar çon ince doğranır ve yağda kavrulur. İçine salça eklenir ve karıştırılır. Üzerine yıkanıp süzülen pirinç eklenir. Üzerine tuz, karabiber Türk kahvesi eklenir ve ateşten alınır. Üzerine kavruktan süneber (çam fıstığı) ve ıslatılıp suyu süzülen kuş üzümü eklenir. Kavruktan iç zilkin yaprağına yerleştirilir ve normal asma yaprağı sarmasından kalınca sarılır. Tencereye dizilir ve sıcak su eklenerek kısık ateşte pişirilir. Pişmeye yakın nar ekşisi gezdirilir 3- 5 dakika daha kaynadıktan sonra indirilir ve dinlenmeye bırakılır. Sıcak veya soğuk servis yapılır.

## MUMBAR

HATAY MUMBARI

72

## Malzemeler

- 1.5 kg kalın bağırsak (koyun)
- 2 su bardağı pirinç
- 300 gr normal yağlı kıyma
- 4 adet soğan
- Karabiber
- Tuz



6 Kişilik

## Hazırlanışı

## MUMBAR DOLMASI

Bağırsak iyice üzerindeki yağlar tamamen soyularak yıkanır. Dışı içine tahta bir kaşığı sapı yardımı ile çevrilir. Nar ekşisi veya tuz ile ovulan mubar yeterince temiz olması için bir gün nar ekşisi içinde bekletilir. Sonra tekrar içi dışına çevrilir, yıkanır ve suyu süzülür. Bu arada soğanlar çok ince doğranır. Pirincin içine, doğranan soğan, kıyma, karabiber ve tuz eklenerek iyice karıştırılır. Mubar yağlı kısım içeri gelecek şekilde çevrilir. Hazırlanan iç mubara doldurulur ve uçları ipe bağlanır. Tencerenin dibine yuvarlak biçimde yerleştirilir ve üzerine çıkacak şekilde sıcak su eklenerek pişirilir. Piştikten sonra yüksek ısıda fırında hafif kızartılır ve sıcak servis yapılır.



## BAKLA

### Malzemeler

- Yarım kilo kuru bakla içi
- Yarım çay bardağı tahin
- 5-6 diş iri sarımsak
- Kimyon
- Zeytinyağı
- Toz biber
- Kimyon
- Maydanoz
- Limon



### BAKLA

Bakla akşamdan ıslatılır. Yumuşayınca kabukları soyulur ve haşlanır. Eskiden bakla carası denilen kaplarda haşlanırken, günümüzde tencerelerde de haşlanmaktadır. Haşlandıktan sonra iyice ezilerek püre haline getirilir. Sarımsaklar iyice dövülür. Ahşap tokmak yardımıyla ezilen baklanın içine sarımsak, tahin ve limon suyu eklenerek kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Servis tabağına yayılarak üzerine zeytinyağı gezdirilir. Arzu edildiği kadar kimyon serpilir ve maydanozla süslenerek servis yapılır.

### Hazırlanışı

## ALİ NAZİK

### Hazırlanışı

### ALİ NAZİK

Patlıcanlar közlenir ve kabukları soyularak küçük parçalar halinde doğranır. Sarımsaklar ezilerek süzme yoğurta eklenir ve karıştırılır. Tavada kavrulan ete karabiber ve tuz serpilir. Yoğurtla hazırlana karışım servis tabağına yayılır. Ortasına kavrulan etler sıcak olarak yerleştirilir. Etrafı arzuya göre maydanozla süslenir. Sıcak servis yapılır.

### Malzemeler

- 2 adet patlıcan
- 100 gr süzme yoğurt
- 100 gr. çöp şişlik doğranmış yağsız et
- 2 diş sarımsak
- Karabiber
- Tuz





## CEVİZLİ BİBER

### Malzemeler

- 5 adet kurutulmuş kırmızıbiber
- 100 gr. Ceviz içi
- 1 adet soğan
- 2 adet etimek
- Tuz
- Kimyon



### CEVİZLİ BİBER

### Hazırlanışı

Kuru biberler sıcak suda yumuşayıncaya kadar bekletilir. İçindeki tohum ve damarlı kısımlar temizlenir. Biberler iyice dövülerek püre haline getirilir. İçine ince doğranmış soğan, etimek, kimyon ve tuz eklenerek iyice ezilir ve kıvama getirilir. İsteyen bütün malzemeyi robota koyarak çekebilir. Servis tabağına yayılarak servis yapılır.

# HUMUS

## Malzemeler

- 250 gr. nohut
- 1 su bardağı tahin
- 2 limon suyu
- 3 diş sarımsak
- Kimyon
- Pul biber
- Zeytinyağı
- Tuz

## Hazırlanışı

## HUMUS

Nohut bir gece önceden ıslatılır. Bir tencerede çok iyi pişinceye kadar haşlanır, suyu süzülür. İnce delikli süzgeçten iki defa geçirilir. Limonların suyu sıkılır, sarımsak dövülür, tahin ezilip püre haline getirilmiş nohuda karıştırılıp içine tuz eklenir. Bu karışım bir servis tabağına yayılarak konur. Üstüne kimyon, toz biber serpilir ve zeytinyağı gezdirilir. Üstü domates, turşu ve maydanozla süslenir.





# TARATOR

## Malzemeler

- Maydanoz
- Ceviz
- Limon
- Tahin



## TARATOR

Maydanozlar doğranır. Tahinin içine eklenir. İyice karıştırılarak limon suyu eklenir. Üzeri ceviz ve maydanoz ile süslenecek servis yapılır.

## Hazırlanışı

## TURPLU TARATOR

### Hazırlanışı

### TURPLU TARATOR

Turplar iyice yıkanarak kabuğu soyulmadan veya biraz soyularak irice rendelenir. İçine dövülmüş cevizler, sarımsak, limon suyu eklenir. Süzme yoğurtla karıştırılır ve yeteri kadar tuz eklenir. Arzu eden süsleyebilir. Servis tabağına yayılarak servis edilir.

### Malzemeler

- Turp
- Süzme yoğurt
- Dövülmüş ceviz
- Limon suyu
- Sarımsak
- Tuz





## HAVUÇLU TARATOR

### Malzemeler

- Havuç
- Süzme yoğurt
- Zeytinyağı
- Sarımsak



### HAVUÇLU TARATOR

### Hazırlanışı

Havuçların kabukları soyularak kalınca rendelenir. Zeytinyağında sararıncaya kadar hafif kavrulur. Sarımsaklar ezilir ve süzme yoğurta eklenir. Kavrulan havuçlar yoğurtun üzerine eklenir ve iyice karıştırılır. Üzeri maydanozla süslenir ve servis yapılır. İsteyenler dövülmüş ceviz ekleyebilirler. Ayrıca isteyenler havucu rendeledikten sonra yumuşayınca kadar haşlayarak hazırlayabilirler.

## PATLICAN YOĞURLAMA

### Malzemeler

- 2 adet patlıcan
- 100 gr. süzme Yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Nane
- Tuz

### Hazırlanışı

### PATLICAN YOĞURLAMA

Patlıcanlar közlenir. İsteyenler fırında da pişirebilir. Kabukları soyulur ve küçük parçalar şeklinde doğranır. Süzme yoğurta dövülmüş sarımsak eklenir. Doğranan patlıcanlar yoğurta eklenerek arzu edildiği kadar tuz eklenir. Servis tabağına yayılır arzu eden üzerine zeytinyağı ve kuru nane eklenerek servis yapılır.





## ABUGANNUŞ

### Malzemeler

- 2 adet patlıcan
- 2 adet taze biber (kırmızı veya yeşil)
- 2 adet domates
- 2 diş sarımsak
- Zeytinyağı
- Nar ekşisi
- Tuz



### ABUGANNUŞ / BABAGANNUŞ

### Hazırlanışı

Patlıcan, biber ve domates közlenir. Kabukları soyulduktan sonra ince ince doğranır. Ezilmiş sarımsak, nar ekşisi, zeytinyağı ve tuz eklenir ve karıştırılır. İçine sarımsak tuz konularak karıştırılır. Servis tabağına yayılarak servis yapılır. İsteyenler üzerine de nar ekşisi ve zeytinyağı dökerek tüketebilir.

## ZENGİN / ACILI EZME

### Hazırlanışı

### ZENGİN / ACILI EZME

Soğan ve domatesler ince ince doğranır. Salçanın içine doğranan soğan ve domates, zeytinyağı ve isteğe bağlı fesleğen eklenerek karıştırılır. Kahvaltıda da tüketilebilir.

### Malzemeler

- 3 kaşık acı biber salçası
- 1 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- Fesleğen
- Zeytinyağı





## ROKA SALATASI

### Malzemeler

- Bir bağ roka
- 1 adet domates
- 2 diş sarımsak
- Zeytinyağı
- Nar ekşisi
- Tuz



### ROKA SALATASI

### Hazırlanışı

Rokalar yıkanarak temizlenir ve normal büyüklükte doğranır. İçine kabukları soyulmuş domates normal büyüklükte doğranır, sarımsaklarda doğranarak eklenir. Bolca nar ekşisi ve zeytinyağı dökülerek harmanlanır. Domates ile süslenerek servis yapılır.

## ZAHTER SALATASI



### Hazırlanışı

### ZAHTER / KEKİK SALATASI

Taze zahter iyice yıkanarak temizlenir. İnce ince doğranır ve tuz ile ovularak yeniden yıkanır ve suyu süzülür. İçine küçük doğranmış taze veya kuru soğan, maydanoz, domates ve zeytinyağı eklenerek karıştırılır. İsteyenler nar ekşisi de ekleyebilir. Tuz serpilir. Zahterin olmadığı mevsimler için salamura zahter hazırlanır. Taze zahter iyice temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Geniş bir tepside zeytinyağı ve az tuz ile karıştırılır. Cam kavanozlara konularak üzerine zeytinyağı eklenir. Böylece kış mevsiminde yine salatası yapılarak tüketilebilir.

*Not: Kış ayları için taze zahter güneşte kurutulur. Salataya konulmadan önce hafif haşlanıp suyu süzülerek kullanılır.*

### Malzemeler

- Bir tutam zahter
- 1 baş Soğan (taze veya kuru)
- Yarım baş Maydanoz
- Nar ekşisi
- Zeytinyağı
- Tuz





## ZEYTİN SALATASI

### Malzemeler

- Bir kase kırma yeşil zeytin
- 1 adet domates
- 2 adet yeşil soğan
- Yarım bağ maydanoz
- Zeytinyağı
- Nar ekşisi



### ZEYTİN SALATASI

Tatlandırılmış yeşil zeytinin çekirdeği çıkartılır. Domateslerin kabukları soyularak ince doğranır. Aynı şekilde maydanoz ve soğanda doğranır. Zeytinlerin içine eklenir. Bol zeytinyağı ve nar ekşisi eklenerek karıştırılır. İsteyen süsleyerek servis yapar.

### Hazırlanışı

## ZILK SAPI YOĞURLAMASI

### Hazırlanışı

### ZILK SAPI (PAZI) YOĞURLAMASI

Zılkin yalnızca sap kısımları temizlenerek, küçük küçük doğranır. Yumuşayınca kadar suda haşlanır. Pişen saplar süzgeçte suyunun tamamen akması için bekletilir. Soğuduktan sonra süzme yoğurt eklenerek iyice karıştırılır ve tuz eklenir.

### Malzemeler

- Arzu edildiği kadar zilk (pazı) sapı
- Süzme yoğurt
- Yeteri kadar tuz





## TAZE SÜRK SALATASI

### Malzemeler

- 2 adet sürk bezesi
- 3 domates
- 2 taze biber
- 1 baş soğan
- Zeytinyağı

### Hazırlanışı

## TAZE SÜRK SALATASI

Sürk salatası taze ve küflü sürkten olmak üzere iki türlü yapılmaktadır. Sürk bezesi alınır ve el ile irice parçalara ayrılır. Soğanlar ve çekirdeği çıkarılan biberler ince doğranır. Soğanlar ve biberler el ile ovulur. Kabuğu soyulmuş domatesler irice doğranarak bu karışıma eklenir. Üzerine arzu edildiği kadar zeytinyağı dökülür ve servis yapılır.

## KÜFLÜ SÜRK SALATASI

### Malzemeler

- 1 adet küflendirilmiş sürk
- 1 büyük domates
- 2 taze biber
- 1 baş soğan
- Zeytinyağı

### Hazırlanışı

## KÜFLÜ SÜRK SALATASI

Küflü sürk incecik doğranır. Soğan, kabuğu soyulmuş domates, çekirdeği çıkarılan biberler ince doğranır. Sürkün içine eklenir ve hepsi karıştırılır. İçine bolca zeytinyağı dökülerek servis yapılır.

## TAZE ÇÖKELEK SALATASI

### Hazırlanışı

### TAZE ÇÖKELEK SALATASI

Soğan ve biber ince doğranarak ovulur. Domatesler irice doğranır. Hazırlanan malzeme taze çökeleğin içine eklenerek tuz serpilir. Üzerine hafif zeytinyağı dökülerek servis yapılır.

### Malzemeler

- 1 yemek tabağı kadar taze çökelek
- 2 domates
- 1 adet kırmızı veya yeşil taze biber
- 1 adet soğan
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Nane
- Tuz





## KETE

### Malzemeler

#### Hamuru için

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı şumra
- 1 tatlı kaşığı çörek otu
- 1 tatlı kaşığı susam
- 1 yemek kaşığı yağ
- Tereyağı
- Tuz

#### İçi için

- 1 su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı kırık buğday
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın

### KETE

Mayalanarak hazırlanan hamurun içine şumra, susam, çörek otu, tuz eklenir ve orta katılıkta bir kıvama gelince kadar yoğrulur. Hamur bir kenarda dinlenmeye bırakılır. Buğday şekerle beraber iyice haşlanır. İçine dövülmüş ceviz ve tarçın eklenerek, ketenin içi hazırlanır. Mayalanan hamur yağlı bir zeminde el yardımı ile açılır ve ortasına tereyağı konur. Yeniden yoğrulur ve yağın hamurun içine geçmesi sağlanır. Hamurdan cevizden biraz büyük parça koparılarak yuvarlak biçimde açılır. Yarısına hazırlanan içten konular ve diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarları iyice yapıştırılır. Yarım ay şekli verilir. Üstü çatalla delinir ve yağlanır. Yüksek ısı fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.

### Hazırlanışı

## KEREBİÇ

### Hazırlanışı

### KEREBİÇ

Zeytinyağı, su ve kabartma tozu derin bir kaba konularak iyice karıştırılır. Ardından azar azar un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. İsteyen kabartma tozunu una da ilave eder. Hamur yarım saat kadar dinlendirilir ve aynı zamanda kabarması beklenir. Dövmüş ceviz, tarçın ve toz şeker karıştırılarak iç malzemesi hazırlanır. Yeterince dinlenen hamurdan ceviz iriliğinde bezeler kopartılarak mekik şekli bazen de yumurta verilir. İçi oyulur ve dövülen cevizler içine yerleştirilir. Ağız sıkıca kapatılır. Tereyağı ile yağlanmış tepsinin üzerine dizilir. Fırında hafif kızarıncaya kadar pişirilir. Köpük (köpük helvası) ile servis yapılır. Kerebiç köpüğe batırılarak tüketilmektedir.

*Not: Kalıp ile yapılan kerebiçe mamul de denilmektedir. Hurmalısı da yapılır.*

### Malzemeler

- 1 bardak su
- 2 bardak zeytinyağı
- 1 paket kabartma tozu
- Yeteri kadar un
- 500 gr. ceviz içi
- Tarçın,
- Toz şeker





# KÖPÜK

## Malzemeler

### Köpüğün Hazırlanması

- Çöven otu kökü
- Toz şeker



## KÖPÜK HELVASI

## Hazırlanışı

Çöven kökünü iyice yıkadıktan sonra miktarına göre üzerine su dökülür ve bir gece bekletilir. Yeterli bekleme süresinden sonra yaklaşık 2 saat kaynatılır. Kaynadıktan sonra su süzülür ve içine toz şeker eklenir. Bu sürenin sonunda sıcak halde süzün ve şekerini ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra yüzeyin köpürdüğü görülür. Köpükleri alarak alta süzülen suyu dökün. Elde edilen köpüğe kerebiç batırılarak yenir. Günümüzde Antakya'da evde köpük yapan kimse yok. Uzun Çarşıda 3-4 tane esnaf tarafından köpük satılmaktadır.

*Not: Evde yapılan kerebiç kalıpla yapılan gibi hazırlanır ama şekersiz yapılmaktadır. Özelliği el ile mekik şekli verilmesi ve köpüğe batırılarak yenmesidir.*

# KÖMBE

## Hazırlanışı

## KÖMBE

Tereyağı, şeker ve süt iyice karıştırılarak eritilir. İçine kömbe baharatı eklenerek karıştırılır. İçine un ve hamurun kabarması için karbonat eklenir ve yoğrulur. Hamurun dinlenmesi için yarım saat beklenir. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve bir tarafı susama batırılır. Susamlı tarafı kömbe kalıbına bastırılarak şekil verilir. Yüksek ısıda fırında hafif kızarıncaya kadar pişirilir. Uzun süre bayatlamadan saklanabilir.

## Malzemeler

- 2 kg un
- Yarım kg tereyağı
- 1 kg civarında şeker
- 1 paket karbonat
- Kömbe baharatı
- Yarım su bardağı süt
- 150 gr susam
- Tuz

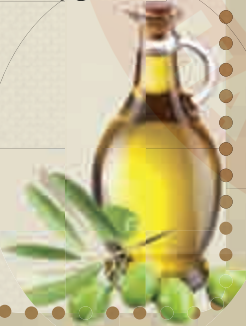




## KÜLÇE

### Malzemeler

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı şumra (rezene)
- 1 tatlı kaşığı çörek otu
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı susam
- Tuz



### KÜLÇE

Un mayalanıp yoğrularak biraz katı bir hamur elde edilir ve mayalanması için dinlenmeye bırakılır. Mayalı hamurdan cevizden az büyük parçalar kopartılarak, zeytinyağı ile yağlanmış düz zemin üzerine açılır. Üzerine, şumra, çörek otu ve susam serpilir. Hamur ele dolanarak helezon şekli verilir ve susama batırılır. Tepsinin tabanı bolca yağlanır. Şekil verilen hamurun üzerinde bolca yağlanarak hafif kızarıncaya kadar normal ısıda fırında pişirilir.

### Hazırlanışı

## SEMİRSEK (SEMBUSEK)

### Hazırlanışı

### SEMİRSEK / SEMBUSEK BÖREĞİ

Öncelikle hamuru yoğrularak dinlenmeye bırakılır. Et doğranarak haşlanır. Haşlandıktan sonra tokmak yardımı ile iyice dövülür. Soğanlar ince ince doğranır ve yağda eritilir. Dövülen ete kavrulmuş soğan, yeterli kadar tuz, karabiber eklenir ve hepsi karıştırılır. Üzerine ince doğranmış maydanozlar eklenir. Semirseğin yufkası, normal ekmek hamurunun baklavalık yufka şeklinde açılmasından elde edilir. Hamur uygun büyüklükte parçalara ayrılır. (Yufka açıldığında yaklaşık 10 cm bir genişlik elde edilmesi gerekmektedir.) Her bir semirseğin yufkası için hamur tereyağı ile yoğrulur ve hamur dinlendirilir. Dinlenen hamur açılarak ortasına hazırlanan içten koyulur ve üçgen veya yarım ay şeklinde katlanır ve üzeri yağlanarak tepsiye dizilir ve fırında pişirilir.

### Malzemeler

- 1 kg un
- Yarım kg koyun eti
- 1 bağ maydanoz
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber
- Tuz





## ISPANAKLI BÖREK

### Malzemeler

- 1 kg ıspanak
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 kâse taze çökelek
- 2 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
- 2 kaşık susam
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz
- Un



### ISPANAKLI BÖREK

Hamuru mayalanarak yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Ispanaklar temizlenir ve sap kısımları kesilerek doğranır. Tuzla ovularak öldürülür ve malzemeye eklenir. Zeytinyağının bir kısmı, tuzlu yoğurt, çökelek ve ince doğranmış soğan karıştırılır ve ıspanağın üzerine dökülür. Pul biber serpilerek iyice harmanlanır. Mayalanmış hamurdan cevizden biraz büyükçe parçalar kopartılır ve el zeytinyağına batırılarak yufka inceliğinde açılır. Açılan yufkanın içine ıspanaklı iç konularak rulo şekli verilerek helezon şeklinde kıvrılır. Zeytinyağı ile yağlanan tepsiye dizilir. Üzerlerine zeytinyağı sürülür ve hafif susam serpilir. Normal sıcaklıktaki fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirilir.

*Not: Arzu edilirse, ıspanak hafif haşlandıktan sonra suyu sıkılarak da yapılabilir.*

### Hazırlanışı

## KAYTAZ BÖREĞİ

### Hazırlanışı

### KAYTAZ BÖREĞİ

Una yeteri kadar su yarım bardak yoğurt, yarım su bardağı zeytinyağı, hamur mayası eklenerek yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır. Soğanlar incecik doğranır. Kıymanın içine, ince doğranan soğan, karabiber, tuz, 2 çorba kaşığı nar ekşisi, domates salçası ve sıvıyağ konularak karıştırılır. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde koparılır, yağlı zeminde yağa sürülen el yardımı ile incecik açılır ve hamur katlanır. Yeniden açılır kibrit kutusundan biraz daha büyük ama köşeleri yuvarlak bir şekil verilir. Tepsinin tabanı yağlanarak açılan hamurlar tepsiye dizilir. Her bir parçanın üzerine hazırlanan kıyma yerleştirilir. Üzeri hafif yağlanarak normal ısıda fırında pişirilir.

*Not: Nar ekşisini eklemeyen tercih edenlerde vardır.*

### Malzemeler

- 1 kg un
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım kilo yağsız kıyma
- 1,5 su bardağı sıvı yağ
- 2 büyük soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- Karabiber
- Tuz



## BİBERLİ EKMEK

### Malzemeler

- 1 kg un
- 1 su bardağı taze çökelek
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı çörek otu
- 1 adet soğan
- 1 tutam zahter
- 1 yemek kaşığı susam
- Tuz
- Yarım su bardağı zeytinyağı

### BİBERLİ EKMEK

Hamur yoğrularak mayalanmaya bırakılır. Soğan çok ince doğranarak içine çökelek, susam, çörek otu, zahter, biber salçası ve zeytinyağı katılarak ovalanır. Yeteri kadar tuz serpilir. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparılır ve tahta zeminde el ile biraz açılır. Ortasına hazırlanan içten yeteri kadar konularak zeytinyağına sürülen el yardımı ile hamura yapıştırılarak açılır. Yeteri kadar açıldıktan sonra üzerine hafif zeytinyağı gezdirilerek fırında veya tandırda pişirilir.

### Hazırlanışı

## KATIKLI EKMEK

### Hazırlanışı

### KATIKLI EKMEK

Hamuru yoğrularak mayalanmaya bırakılır. Ispanakların sap kısımları kesilir, yıkanarak suyu süzdürülür ve ince doğranır. Soğanlar ince doğranır. Ispanağın içine soğan, tuzlu yoğurt, çökelek, pul biber, zeytinyağının yarısı katılır ve karıştırılır. Arzu eden bir kaşık salça da eklenebilir. İçi hazırlandıktan sonra hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparılır. Zeytinyağı ile yağlanmış tahta üzerinde el ile iyice açılır. Ortasına iç malzemesi konularak kanları karşılıklı gelecek şekilde katlanır. Tam ortası çok az açık kalır. İçli pide şekli verilir. Tepsinin tabanı yağlanır ve börekler dizilir. Üzerleri yağlanarak fırında pişirilir.

### Malzemeler

- 1 kg un
- 1 kg ispanak
- 2 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
- 2 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 4 yemek kaşığı çökelek
- Pul biber





## PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

### Malzemeler

- 1 bardak irmik
- 3 veya 4 bardak kadar su
- 2 bardak şeker
- 200 gr tuzsuz peynir
- 3-4 kaşık tereyağı
- Çam fıstığı

**Not:** Aynı işlem ile Peyirli Un Helvası da yapılmaktadır. İrmik yerine un kullanılmaktadır. Buğday unu esmerleşene kadar kavrulur. Şekerli su üzerine dökülür ve kaynatılır. Kıvam haline gelince ortasına tuzsuz peynir gömülür. Ağız kapatılır 10 dakika sonra iyice karıştırılır. Üzerine çam fıstığı ile tereyağı kavrularak dökülür. Sıcak servis yapılır.

### PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

### Hazırlanışı

Şeker ve su iyice karıştırılarak eritilir ve ateşte kaynatılır. Tuzsuz peynir ince ince doğranır ve suyu iyice süzülür. Tencerede tereyağı eritilerek içine irmik eklenir ve kavrulur. Başka bir tencere hazırlan sıcak şekerli su üzerine dökülür. İrmik suyu çekinceye kadar karıştırılır ve yeteri kıvama gelince ateşten alınır. Dilimlenen ince peynir üzerine eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Peynirlerin erime süresi kadar beklenir. Tencerenin kapağı açılarak karıştırılır. Üzerine arzuya göre çam fıstığı veya dövülmüş Antep fıstığı serpilerek sıcak şekilde servis edilir.

# KÜNEFE

## Hazırlanışı

## KÜNEFE

Kenarlı bir tepsi içerisine (künefe tepsisi) çiğ künefe konulur. Ortası açılarak içine tereyağı konulur. Kısık ateşte hafif pişirilerek yağ künefeye iyice yedirilir. İsteyen tepsiyi ateşe koymadan elle ovarak yağı künefeye yedirebilir. Bu işlem elle veya bir tahta kaşık yardımı ile yapılır. Hafif pişirilen ve yağlanan künefe ikiye ayrılır. Tepsi tereyağı ile güzelce yağlanır. Künefenin yarısı tepsiye iyice yayılır ve bastırılır. Kalınlığı yarım ile bir cm. arasında değişmektedir. İsteğe göre ayarlanır. Üzerine tuzsuz künefelik peynirden güzelce serpilir. Peynirin üzeri ayrılan künefenin diğer yarısı ile güzelce kapatılır. Ateşin üzerin de her iki tarafı da iyice kızarıncaya kadar çevrilir. Piştikten sonra indirilir.

## Malzemeler

- 1 kg künefe
- 600 gr tuzsuz künefelik peynir
- 250 gr tereyağı
- Antep fıstığı





# KÜNEFE

## Malzemeler

- 1 Kg şeker
- Limon



## KÜNEFE ŞIRASI (AKİD) HAZIRLAMA

### Hazırlanışı

Şekerin üzerine 1 parmak kalınlığında çıkacak şekilde su dökülür. İyice kaynatılır. Şurup kıvamına gelince için bir iki damla limon damlatılır. Ateşten alınır. Künefenin üzerine dökülerek sıcak servis yapılır. Üzerine dövülmüş Antep fıstığı serpilir. Arzu eden kaymak veya dondurma ile de tüketebilir.

## KABAK TATLISI

### Hazırlanışı

### KABAK TATLISI

Kabaklar soyulur ve çekirdek kısmı çıkarılarak temizlenir. Yaklaşık 2 cm eninde karpuz dilimi şeklinde kesilir. Kirece su eklenir ve sönmesi beklenir. Üzerinde ince bir kireç kaymağı denen tabaka birikinceye kadar süre geçmesi gerekmektedir. Kireç bulandırılmadan üzerindeki su büyük bir kaba alınır. Kabaklar tamamı içinde kalacak şekilde suya atılır. Bir gece kireçli suda bekleyen kabaklar ertesi gün iyice ovularak yıkanır. 1 saat kadar duru suda bekletilir ve süzülür. Çatal ile birkaç yerinden delinir. 10-15 dakika suda haşlanır. Üzerine şeker ve su ilave edilir ve rengi saydamlaşınca kadar pişirilir. Şırası başka bir kapta hazırlanıp içine kabaklar atılıp kaynatılarak da yapılabilir. Pişen kabak dilimleri şıranın içinden alınır ve servise hazır hale gelir. Kare şeklinde kesilen kabakların üzerine tahin dökülüp dövülmüş ceviz serpilerek servis yapılır.

### Malzemeler

- 1.5 kg kabak (Antakya kabağı)
- Sönmemiş Kireç
- 3 kg tozşeker
- Limon
- Yeteri kadar su





## TAŞ KADAYIFI

### Malzemeler

- Un
- Su
- Karbonat,
- Hafif dövülmüş ceviz,
- Tahin,
- 2 tatlı kaşığı şeker

### Şırası İçin

- 2 su bardağı şeker,
- 3 su bardağı su
- Limon



### TAŞ KADAYIFI

Yeteri kadar un ile su boza kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. İçine yeterli miktarda karbonat eklenir ve mayalanması için beklenir. Küçük bir tavaya 1-2 damla sıvı yağ konur. Yağ ısındığında kepçe ile kadayıfın hamurundan yaklaşık yarım cm kalınlığında dökülür. Üst kısmı göz göz oluncaya kadar beklenir. Bu arada alt kısmı kızarmış olur. Ceviz içi ufalanır ve tahin ile karıştırılır. İsteyen toz şekerde ekleyebilir. Krep şeklinde olan hamurun ortasına cevizli harçtan konular ve yarım ay şeklinde kapatılır. İsteyen ceviz yerine ağz koyarak hazırlayabilir. Bunun adı ağzılı kadayıftır. Kadayıflar derince bir tepsiye dizilir. Başka bir tencere de hazırlanan şıra kadayıfların içine dökülür. Sıcak veya soğuk tüketilebilir

### Hazırlanışı

## ZÜNGÜL

### Hazırlanışı

### ZÜNGÜL / MÜŞEBBEK

Züngülün öncelikle şerbeti hazırlanır. Akışkan bir yapıya sahip oluncaya kadar kaynatılan şıranın içine ocaktan indirmeye yakın birkaç limon damlatılır ve soğumaya bırakılır. Züngülün hamuru sıcak su, un ve içerisine mayada eklenerek yoğrulur. Hamurun mayalanması için yarım saat kırk beş dakika dinlenmeye bırakılır. Züngülün hamuru diğer hamurlar gibi katı değil daha akışkan bir yapıya sahiptir. Hamur mayalandıktan sonra züngül kalıbına konular. İyice kızdırılmış yağ içerisine daire şekli verilerek züngül kalıbı ile dökülür. Kızarıncaya alınır ve şerbetin içerisine atılır. Yeteri kadar şerbetin içinde kaldıktan sonra çıkarılır. Sıcak veya soğuk servis yapılır.

### Malzemeler

- Un
- Su
- Maya
- Şeker
- Limon





## ŞAM TATLISI

### Malzemeler

- 1 bardak irmik
  - 1 bardak yoğurt
  - 1 bardak un
  - 1 bardak sıvı yağ
  - 1 bardak toz şeker
  - 1 bardak doğranmış ceviz
  - 1 çorba kaşığı tarçın
- Şırası İçin**
- 2 bardak şeker
  - 1 bardak su
  - 1-2 damla limon



### ŞAM TATLISI

### Hazırlanışı

İrmik, yoğurt, un, sıvı yağ, tarçın ve şeker karıştırılarak harç haline getirilir. Tepsinin tabanı ince bir tabaka şeklinde tahin ile kaplanır. Üzerine hazırlanan harç bir kat yayılır. Üzerine cevizler bir tabaka halinde yayılır. Bunun üzerine kalan harç yerleştirilir. Üzeri tahinle kaplanır. Üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir.

**Şırası:** Şeker ve su kaynatılarak şıra haline getirilir. İçine 1- 2 damla limon damlatılır. Akışkan bir hale gelince ocaktan indirilir. Soğuk şıra sıcak tatlının üzerine dökülür. Ya da tatlı soğuk şırası sıcak olmalıdır. Şırayı emen tatlı baklava dilimi şeklinde kesilir.

**HAYTALI****Malzemeler**

- 3 su bardağı süt
- Yarım su bardağı nişasta
- 1.5 su bardağı şeker

**Hazırlanışı****HAYTALI**

Bir tencerede soğuk suyla eritilen nişastaya süt eklenir. Kısık ateş üzerine konularak tahta kaşıkla sürekli karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince tepsiye yaklaşık 1 cm kalınlığında dökülerek soğumaya bırakılır. Kıvama gelmesi için üzerine bozmadan buzlu su dökülür. Servis yapılacağına küp küp kesilir. Üzerine şerbet ve gül suyu dökülür. Arzu eden haytalinin üzerine dondurma koyarak ta tüketmektedir. İçinde buz parçacıkları bulunmaktadır. Özellikle yaz aylarında tüketilir.



## KEBBET REÇELİ

### Malzemeler

- 10 adet kebbet
- 3-3,5 kg şeker
- Limon

### KEBBET (BERGAMOT) REÇELİ

### Hazırlanışı

Kebbetin dış kabuğu ince soyulur. Dörde bölünüp meyve kısmı çıkartılır. Kebbetin iç kabuğu kibrit büyüklüğünde doğranır. Acı olan kabukları yumuşayınca kadar suda haşlanır. Haşlandıktan sonra süzerek soğuk suda bir gece bekletilir. Acısının tamamen çıkması için suyu birkaç kez değiştirilir. Geniş bir tencereye dökülen şekerin üzeri su ile kaplanacak şekilde doldurulur ve kaynatılır. Kıvama gelmeden önce, kebbetler avuçta sıkılıp suyu iyice akıtılarak içine atılır. Kebbetler ile beraber kaynayan şekerli su reçel kıvamına geldiğinde 1 limon suyu sıkılır. 3- 5 dakika kaynatılarak soğumaya bırakılır.

**PATLICAN REÇELİ****Malzemeler**

- 15 adet en küçüklerinden patlıcan
- 1-1,5 kg şeker
- Sönmemiş kireç
- Limon
- Karanfil

**Hazırlanışı****PATLICAN REÇELİ**

Özellikle Ekim ayında patlıcanların artık sonunun geldiği zaman, patlıcanlar yaklaşık 2-3 cm civarındayken toplanır. Sapları çıkartılır, kabuğu çok ince soyulur ve ortası oyulur. Patlıcanlar çok hafif ezilmeyecek kadar haşlanır. Kabak tatlısında olduğu gibi kireçli su hazırlanır. Patlıcanlar kireçli suda bir gün bekletilir. Kireçli suda sertleşen patlıcanlar alınarak süzülür ve temiz suda yıkanarak kirecinden iyice arındırılır. İsteyen kireçli suyun iyice çözülüp patlıcanlardan akması için 1-2 dakika haşlayarak arındırma işlemini yapabilir. Başka bir tencerede şırası hazırlanır. Patlıcanlar kaynayan şıranın içine atılır. Kıvama gelen reçele 2-3 damla limon damlatılır ve karanfil eklenir. Ateşten alınan patlıcanların içine arzuya göre ceviz doldurulur. Patlıcanlar cam kavanoza yerleştirilir ve şırası da üzerine dökülür.



## CEVİZ REÇELİ

### Malzemeler

- 30 adet ceviz
- Sönmemiş kireç
- 1 kg şeker
- Limon
- Karanfil

### CEVİZ REÇELİ

### Hazırlanışı

Özellikle Mayıs ayında yapılmaktadır. Cevizler henüz taze iken, sertleşmeden toplanır. Kabuğu incelik soyulur ve 3 gün boyunca tatlı suda bekletilir. 3 günden sonra 7-10 gün boyunca her gün suyu değiştirilerek süzülür. Kabak tatlısı için yapılan kireçli su gibi suyu hazırlanır ve cevizler bir gün kireçli suda bekletilir. Bolca yıkanır. Hafifçe haşlandıktan sonra sıcak sudan soğuk suya atılır. Ceviz taneleri şiş yardımı ile delinir ve içindeki suyun dışarı çıkması sağlanır. Şırası katı bir şekilde hazırlanır. Şırası soğuduktan sonra cevizler içine atılır. Bir gün bekletildikten sonra cevizler çıkartılarak süzgece konur. Şıra tekrar kaynatılır ve soğuyunca cevizler yeniden içine atılır. Bu işlem en az 5-6 kez tekrarlanır. Şıra kaynarken içine istenirse karanfilde atılır. Pişen cevizler cam kavanozlara şırasıyla beraber dökülür.

## TURUNÇ REÇELİ

### Malzemeler

- 5 adet turunç
- 2.5 su bardağı su
- 500-750 gr toz şeker
- Limon suyu

### Hazırlanışı

### TURUNÇ REÇELİ

Turuncun, dış kabuğu çok ince bir tabaka şeklinde rendelenir. Dörde bölünerek içinin meyve kısmı çıkartılır. Rendelenen kabuk kısmı suca ezilmeyecek kadar haşlanır ve soğuk suya alınır. Turuncun acı suyu çıkıncaya kadar bir iki gün suda bekletilir. Bazen suyu süzülerek yenilenir. Acı suyu tamamen akan turunç kabukları içe doğru rulo şeklinde avuç içinde sıkılır. Kıvrılan turunçlar halka şeklinde ipe dizilir. Şırası başka bir tencere de hazırlanan turunçlar kaynayan şekerin içine atılır ve reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. İndirmeye yakın bir kaşık kadar limon suyu eklenir ve indirilir.

## AYVA REÇELİ

### Malzemeler

- 4 adet ayva
- 1.5 su bardağı şeker
- Limon

### AYVA REÇELİ

### Hazırlanışı

Ayvaların kabukları soyulur. Elma dilimi gibi veya küp küp doğranarak yaklaşık 2,5 su bardağı suda haşlanır. Haşlanan ayvanın üzerine toz şeker ilave edilir. Kıvama gelinceye kadar kaynatılır. İndirmeye yakın bir kaç damla limon damlatılır. Ve soğumaya bırakılır. Ayva reçeli çekirdeği ile birlikte yapılır. Çekirdekleri reçele renk vermektedir.



## KÜNEFELİK PEYNİR

### Malzemeler

- Süt
- Peynir mayası



### Hazırlanışı

## KÜNEFELİK PEYNİR

Her zaman inek sütü ile yapılır. Çünkü künefede kullanılan bu peynirin sünmesi gerekmektedir. Dolayısıyla inek sütü daha iyi sündüğü için tercih edilir. Süt ısıtılır ve eli yakmayacak ısıya geldiğinde (yaklaşık 30 derece) peynir mayası eklenir. Kalıplaşan peynir sudan alınarak beze konur ve suyu süzdürülür. Büyük kalıplar şeklinde dolapta saklanır. Bir gün dolapta dinlendirilir ve ertesi gün künefe yapımında kullanılır.

## CARA PEYNİRİ VE ÇÖKELEĞİ

### Malzemeler

- 1 adet toprak testi
- Taze çökelek
- Ezme peynir
- Çörek otu
- Kekik
- Tuz
- Zeytinyağı

## CARA (TESTİ) PEYNİRİ VE ÇÖKELEĞİ

### Hazırlanışı

Çökelekler alınır ve bez torbalara konulur. Suyu iyice süzdürülür. İçine çörek otu eklenir. Peynir olarak ezme peynir kullanılır. Buna da çörek otu eklenir. İsteyen kuru kekikte ekleyebilir. Hem çökek hem de peynir iki ayrı büyük leğende tuz ile iyice harmanlanır. Her zerresine tuzun mutlaka nüfuz etmesi gerekir. Testiye sırayla bir kat peynir bir kata çökelek basılır. Bu basma işlemi çok önemlidir. Hiç hava boşluğu kalmamalıdır. Testini ağız bezle bağlanır ve ters konularak suyunun geçmesi için birkaç gün beklenir. Sonra testinin ağız kısmına tereyağı eritilip dökülür. Üzerini hamurla sıvanır. En üstü tülbentle kapatılıp testi ters bir biçim de bahçeye gömülür. Yaklaşık 6 ay toprağın içinde kalır. Çıkarıldıktan sonra tüketilir.

**SÜRK****Malzemeler**

- Taze çökelek
- Kimyon
- Karabiber
- Hint cevizi
- Zahter
- Biber salçası

**Hazırlanışı****SÜRK / ÇÖKELEK**

Taze çökelek alınır. Suyunun iyice akması için kesenin içinde, üzerine ağırlık konularak bekletilir. Suyu iyice geçtikten sonra keseden çıkarılır elle iyice yoğrulur. İçine kimyon, karabiber, hint cevizi, zahter, biber salçası eklenir, yeteri kadar tuz ilave edilerek yeniden yoğrulur. Elle sıkıldığında dağılmayacak kadar iyice yoğrulduktan sonra el avucuna sığacak şekilde parçalar kopartılır hafif topaç şekli verilir. Tepsiye dizilerek gölgede kurumaya bırakılır. Belirli aralıklar ile çevrilir ve yaklaşık 2-3 içinde kurur. Kurutma sırasında şekil bozuklukları oluşursa düzeltilir. Kurutma zamanı isteğe göre değişebilir. Jelâatine sarılarak tüketime hazır hale gelir. Sürk jelatin dışında ceviz ya da fındık büyüklüğünde hazırlanarak zeytinyağı içinde cam kavanozlarda da saklanabilir.

**KÜFLÜ SÜRK****Malzemeler**

- Taze çökelek
- Kimyon
- Karabiber
- Hint cevizi
- Zahter
- Biber salçası

**KÜFLENDİRİLMİŞ SÜRK****Hazırlanışı**

İyice kurutulan sürk istenirse küflenir. Bu küflenirme işleminin yapılabilmesi için sürk gazete kâğıdına veya saman kâğıdına tek tek sarılır ve cam kavanoza yerleştirilir. Bir hafta on gün içinde kavanozdan çıkarılır üzerinde oluşan tabaka sıyrılarak temizlenir ve havalandırılır. Ardından tekrar sarılarak cam kavanoza yerleştirilir. Bu işlem bir kez daha tekrarlanır ve küflenme işlemi tamamlanır. Küflenmiş çökelekler kâğıda sarılı şekilde poşete konularak buzdolabında saklanır. Küflenirilmiş sürkün keskin bir kokusu vardır.



## BURMA PEYNİR

### Malzemeler

- Künefelik Peynir
- Çörek Otu

### Hazırlanışı

## BURMA PEYNİR

Künefelik peynir ince bir biçimde mermer üzerine açılır. İçine çörek otu konur. Sonra içe doğru katlanarak rulo haline getirilir. Buna burma işlemi denir. Yaklaşık 15 cm uzunluğunda kesilerek tüketime hazır hale gelir.

## EZME PEYNİR

### Malzemeler

- Köy peyniri
- Ayar Tuzu

### Hazırlanışı

## EZME / YAPRAK PEYNİR

İnek sütü ile yapılan köy peynirinden elde edilir. Peynir küp küp doğranır. Süzgece konur ve kaynayan suyun içine daldırılır. 5 dakika bekletilir. Mermerin üzerine çıkarılır. Tek sıra halinde dizilir ve üzerine ağır bir mermer konulur. Yaprak haline gelir bundan dolayı ezme peynir denir. İsteğe bağlı olarak 1- 2 saat tuzlu suda bekletilir. Suyu süzdürülerek tüketime hazır hale gelir.

## TUZLU YOĞURT

### Hazırlanışı

### TUZLU YOĞURT

Tuzlu yoğurt inek veya keçi sütünden elde edilir. Ancak genellikle inek sütü kullanılır. Süt kaynatılır ve ılıklaşınca kadar bekletilir. İçine yoğurt eklenecek mayalanır. Mayasının iyi tutması için üzeri bir şey ile örtülerek sıcak ortamda olması sağlanır. Yoğurt geniş bir leğene boşaltılır. Hafif ateşte sürekli özellikle tahta bir kaşık yardımıyla karıştırılır ve dibinin tutması engellenir. Karıştırılırken içine yeteri kadar ayar tuzu eklenir. Yaklaşık 30 dakika karıştırılır ve üzeri göz göz olunca ocaktan alınır. İyice soğutulur ve kavanozlara konulur. Üzerine zeytinyağı dökülerek saklanır.

### Malzemeler

- Süt
- Yoğurt
- Zeytinyağı
- Tuz

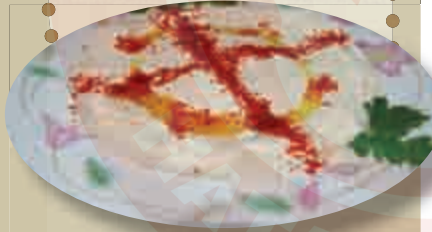




## KAHVALTILIK TUZLU YOĞURT

### Malzemeler

- 2 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Kırmızı pul biber
- Kimyon



### Hazırlanışı

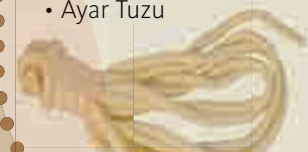
## KAHVALTILIK TUZLU YOĞURT

Tuzlu yoğurt servis tabağına yayılır. Üzerine pul biber, kimyon serpilir. Zeytinyağı dökülerek kahvaltıda tüketilir.

## SÜNME PEYNİR

### Malzemeler

- Künefelik Peynir
- Ayar Tuzu



### Hazırlanışı

## SÜNME PEYNİR

Künefelik peynir ince ince doğranıp sıcak suya atılır. Buradan alınarak yoğrulur ve hamur kıvamına getirilir. Hamur kıvamına gelen peynire önce beze şekli, daha sonra simit şekli verilir. Ortasına açılan delik yardımıyla sündürülmeye başlanır. Sündürülen peynir ikiye katlanır ve sıcak suya batırılır. Bazıları bu peyniri eline yün çilesi gibi dolayıp- gevşek bir biçimde- peynirin bir tarafına boğum atarak işlemi tamamlar. Bağlandıktan sonra soğuk suya atılır. Ayar Tuzunda 1-2 saat bekletilir ve tüketime hazır hale gelir.

# Sürlerle Hatay Yemekleri

*İyi topraklar ve yiğit insanlar üstüne*

Ama bu benim memleketim  
Doğup büyüdüğüm toprak parçası  
Bir ucu arşın arşın Halep toprağını döver  
Bir ucu metre metre Seyhan ovasını

Adına Hatay demiş Mustafa Kemal'im  
Zeytini var gözlerince kara  
Boyunca şeker kamışı var  
Kırmızı portakallarında bayrağımızın rengi

Doğurunca ikiz doğurur analar  
Baş koyduğumun pamuğu  
toprağından  
Soframda pirinci toprağından  
Hatay'da altı ay sürer baharlar

Böyle böyle olur şeftalisi armudu  
Ayvası narı  
Ve karpuzu kavunu  
Bunca bunca.

**Mahmut Kuru**





## Hammuş'tan Ayyuş'a

Künefe yanaklım, humus dudaklım  
Seni bi özleyik, bi özleyiğim!!!  
İnan zeytin gözlüm hep sende aklım  
Seni bi özleyik, bi özleyiğim!!!

Çiğ köfte yaptığın pamuk elinle,  
Kömbeyi andıran tatlı dilinle  
Mumbar parmağınla, yufka teninle,  
Seni bi özleyik, bi özleyiğim!!!

Ayyuş'um Şam oruğum, züngülüm  
Seni ancak benden ayırır ölüm  
Biberli ekmeğe döndü her günüm  
Seni bi özleyik, bi özleyiğim!!!

Defne sabunundan kokun alırım  
Sırma enterine baka kalırım...  
Bekle Ayyuş tez zamanda gelirim.  
Seni bi özleyik, bi özleyiğim!!!

Pinçik pinçil olsam seninim senin  
Şevki güzel dağ almamsın sen benim  
Ah Ceylanım su içmeye gelenim  
Seni bi özleyik, bi özleyiğim!!!

İrmik helvam, fırık aşım aşürüm  
Gurbet elde Ağustos'ta üşürüm!!!  
Ben bu canı senin için taşıyorum.  
Seni bi özleyik, bi özleyiğim!!!

## Ayyuş'un Hammuş'a Cevabı

Naneli oruğum, cevizli ketem,  
Zahter olayım da yolunda bitem  
Peynir gibi sünüp ben sana yetem...  
Hammuş'um kaymaklı künefem benim

Darabalı köfte yaptım yiyen yok!..  
Sırma aba diktim keni giyen yok  
Şu Zennuşu'un hali n'oluk diyen yok!  
Hammuş'um, Şalvarlım, poşilim benim

Bayram semirseğim, kaytaz böreğim  
Tez gel, davul-zurna koyser döneyim  
Sinsinim düşmeden seni göreyim  
Cepkenlim, ediklim, Hammuş'um benim

Düğünümüz olsun zılgıt çekeyim  
Hizmeli oynarken terler dökeyim  
Yorulup yanına gelip çökeyim  
Habib Neccar Dağım, Hammuş'um

Artık sensiz boraniyi içemem  
Dünyadan geçerim senden geçemem  
Sen gelmeden yaylalara göçemem  
Adesiyem, kumbursiyem, kimyonlum

Elin olam yoğurtlu aş yaparken  
Ekşi aş nar ekşisi katarken  
Baş altına yastık olam yatarken  
Izgara oruğum, kabak bastırma





### Hammuş'tan Ayyuş'a

Çok hayaller kurdum çok hasret çektim  
Fistan, cepken, şalvar diktirecektim  
Elimle Ayyuş'a giydirecektim  
Felek koyvermedi fesli Ayyuş'um  
Kavuşayım derken Ayyuş geline

Dediler ki elin değmez eline  
Çünkü yenik düştüm Bolu Beline!  
Hani koklardım ya hasretten yana  
O boncuklu tilbent boyandı kana  
Soranlar olursa "öldü" de bana

Sen mutlu ol, karambilli Ayyuş'um.  
Avradını eşşek depsin feleğin!  
Değirmensiz unu olduk eleği  
Reyhanım, zahterim söyle meleğim;  
N'oldu bize hurma gözlüm Ayyuş'um?  
Sen yaşama yenik düşme Ayyuş'um.

### Uzun Çarşı

Antakya'nın ey halkı  
Beni dinliyon mu?

En kekik, en çökelek çarşısı  
Bak ne deycin kenne

Camiyi geçince hemen orda  
Biraz kimyon, biraz sumak

Birinci değil ikinci dükkan  
Bir kilo domates pekmezi

Kırmızı biber hevenkleri  
Yarım kilo künefelik peynir

Bakır mangal, teneke ibrik  
Kuş lastiği gibi

Ucuzcu Hacı Emin Efendi  
Ustam dedi de kenne

Doğru gidicin kenne.  
Dur gitme nere gidon

Üç tane biberli ekmek  
Yirmibeş kuruşluk zahter

Şu çanağa turşu koysun  
Şu satılıda al eline

Belen pekmezi gelik mi sor  
Yoksa nar ekşisi doldursun  
Ustam dedi de kenne.

### Ali Yüce





# Hatay Ağzı ve Mutfak

Hatay merkez ilçesi olan Antakya'da kullanılan mutfak, yemek ve yiyecekler ile ilgili bazı sözcüklerin halk ağzıyla farklı bir kullanılışı vardır. Bu sözcükler sözlü kültürün ürünü olduğu için farklı şekillerde telaffuz edilmektedir. Aşağıda halkın kullandığı kelimelerden bazıları, söylendiği gibi verilmeye çalışılmıştır.

**Abdül memeli:** Nohut

**Akit :** Şeker şerbeti

**Aşşür:** Aşur (yemek)

**Attün:** Zeytin

**Ayşe Terliği:** Börkenek

**Bahteniz:** Maydanoz

**Badılcın :** Patlıcan

**Banadura:** Domates

**Belben :** Meyve ezmesi

**Carra:** Testi

**Cırındırık:** Etin siniri

**Çelem:** Bir tür salatalık

**Çömçe:** Büyük tahta kaşık

**Düğürçük:** Çok ince bulgur

**Fıstıkil abit :** Fıstık içi

**Firik:** Yanmış buğday tanesi

**Garbil:** Kalbur

**Gureybe:** Kurabiye

**Habiye:** büyük testi

**Hanin:** Bozulmaya yüz tutan yiyecek

**Homra :** Şırdan

**Hömbeles:** Murt

**Kabak Boynuzu:** Kabak Tatlısı

**Kassa:** Topraktan yapılan köfte yapmak için kullanılan tepsi

**Karkış:** İnce uzun kıvrık şeker

**Katremiz:** Kavanoz

**Kavata :** Bisküvi

**Keme:** Patates

**Kemmün:** Kimyon

**Kesnik :** Çökelek

**Keşşir:** Havuç

**Kıleyde:** Kuru biber, patlıcan gibi sebzelerin ip dizisi

**Kırık kudama :** Kırık leblebi

**Kıtta:** Acur

**Koz:** Ceviz

**Kudama :** Leblebi

**Kübül müşfi:** İç yağlı olan oruk

**Küncü:** Susam

**Lahata:** Lokum

**Lakin:** Leğen

**Leymun:** Limon

**Lübye:** Börülce

**Mahulta:** Mercimek

**Matmah:** Mutfak

**Mezeki:** Damla sakızı

**Öcce:** Mücver

**Paklevi :** Baklava

**Patata :** Patates

**Sarmiçi:** Kısır

**Sakızmurcu:** Çitlenbik ağacının taze sürgünleri

**Sini:** Tepsi

**Soku:** Taştan oyulmuş, içi yuvarlak olan ve buğday dövmek için kullanılan araç

**Süneber:** Çam fıstığı

**Şakka:** But (yarım)

**Şumra:** Rezene

**Tabbuha:** Pişmiş topraktan yapılan güveç

**Tinyan:** Küçük tencere

**Tovuk :** Tavuk

**Ukeybe :** Çağla

**Zahter:** Kekik

**Zilk:** Pazı

**Züngül:** Halka tatlı

