

 **Güneydoğu Anadolu
Mutfağı** 



Önsöz



Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP), ülkemizi uluslararası alanda markalaştıran; sürdürülebilir kalkınma felsefesiyle, toplumsal yapıyı; bilinç, etkinlik, adil kalkınma ve katılımcılık kavramlarıyla kaynaştıran bir bölgesel kalkınma projesi olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yükselir.

Türkiye'nin en büyük, dünyanın sayılı projeleri arasında olan GAP, mühendislik harikası dev yapıtlarıyla tanınmasının yanı sıra, geliştirdiği ve uyguladığı evrensel kalkınma yaklaşımıyla örnek alınan bir projedir.

Uygarlıkların yükselişine tanıklık eden Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin mirası, önemli arkeolojik sahalara, geleneksel köyler, tarihi açıdan önemli dini mekânlar, efsaneler, el sanatları ve zengin yöre mutfağı Bölge'nin modern zaman seyyahlarına sunacağı şeylerden yalnızca bazılarıdır.

Günümüzde gastronomi ve gurme turları turizmin anahtar öğelerinden biridir. Turizmde başarılı olan ülkelerin birçoğu mutfaklarını ön plana çıkararak kendilerini tanıtmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin sahip olduğu zengin mutfak kültürü her geçen gün gelişmekte olan turizmin önemli unsurlarından biridir. Ama ne yazık ki henüz hak ettiği yerde değildir. Yeni lezzetleri keşfetmek isteyenler için Güneydoğu'nun lezzet durakları büyük bir potansiyel barındırmaktadır. GAP Bölgesi'ndeki tüm iller birer gastronomi kenti olarak lanse edilebilecek zenginliğe sahiptir.

GAP Gurme Gezisi ve Kaybolan Yöresel Lezzetler Yemek Tarifi Yarışması, GAP'ın geniş kitlelerce daha iyi anlaşılmasını hedefleyen GAP Eylem Planı İletişim ve Tanıtım Projesi kapsamında 19-21 Aralık 2011 tarihlerinde gerçekleştirilmiştir. Şeflerin, aşçıların ve tüm gastronomi meraklılarının kendi ürünlerini sergilemesi açısından önemli bir fırsat yaratan yarışmaya GAP illerimizden 21 yarışmacı katılmıştır.

GAP Bölgesi İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri ve yemek yarışması katılımcılarının katkısıyla hazırlanan bu kitabın gurmeler, yemek araştırmacıları, mutfak profesyonelleri, restoran sahipleri, turizmciler ve yeni lezzetleri denemek isteyenler için faydalı olmasını diler, yayının hazırlanmasında emeği geçenlere teşekkürlerimi sunarım.

Cevdet YILMAZ
Kalkınma Bakanı



Sadece Kommagene Krallığı'ndan günümüze kalan ihtişamlı eserleriyle ya da dünyanın 8. harikası olarak bilinen Nemrut Dağı'yla değil sahip olduğu zengin mutfak kültürüyle de dikkat çeken bir kent Adıyaman.

Mutfağı yemek çeşitleri bakımından çevre illerle benzerlik gösterse de; gerek yemeklerin adı gerekse yapılaş şekli ve tadı bakımından kendine has zengin bir yapıya sahiptir.

Adıyaman yemeklerinin temelini et, buğday ürünleri, bakliyat ve sebze oluşturur. Neredeyse tüm yemekleri etle yapılan Adıyaman Mutfağı'nda yemeklerin hazırlığı uzun zaman alır. Tat verici olarak bütün yemeklerde soğan, sarımsak, salça, pul biber, maydanoz, kuru nane ve çeşitli baharatlar kullanılır.

Bulgur ve Sümüt (Simit- Köftelik) ile yapılan yiyecekler hayli fazladır. Sümütten yapılan köfte çeşitleri Adıyaman Mutfağı'nda büyük bir öneme sahiptir.

Havre

2 kg az yağlı kıyma
200 gr susam
700 gr soğan
250 gr tereyağı
tuz, pul biber.



Hamurunun hazırlanması: Mayasız buğday unu bir leğende ekmeklik hamur kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Oklavayla ekmek tahtası üzerinde taplama kalınlığında ve sacın büyüklüğüne göre açılır.

İçinin hazırlanması: Susamlar yağda -ayrı bir tencerede- bir süre kavrulur. İnce kıyılmış soğanlar ilave edilir, soğanlar pembeleşince üzerine kıyma ilave edilir. Kıyma, soğan ve susamla birlikte pişince tencereyle beraber bir kenara koyulur. Ayrı bir kapta ılık su ile yumuşatılan çirtan bir kenarda bekletilir.

Ekmek sacı ocağın üzerine koyulur, içinde tereyağı ya da margarin eritilir. Sac büyüklüğünde açılmış ekmek, sacın içine serilir ve hazırlanan harç yayıldıktan sonra üzerine yeteri kadar suda yumuşatılmış çirtan serpilir. Sonra ikinci ekmek hamuru ile havre kapatılır. Hamurun ortasına oklava ile bir delik açılarak sacın altındaki tereyağının üst hamura da çıkması sağlanır. Alt yüzü piştikten sonra ikinci yüzü çevrilir. İkinci yüzü kızaran havre keskin bir bıçakla dilimlendikten sonra "Hoca-i Hızır lokması" olarak servise hazırır.

Not: Bu Kutsal yemeğin, ikinci bir pişirme tekniği de vardır: Birinci saca hazırlanan havrenin üzerine ikinci bir sac kapatılır, ocakta yakılarak kor haline gelmiş ateşe gömülerek altının ve üstünün çevrilmeden, aynı anda pişirilmesi sağlanır. Gelişen teknolojik imkânlar bu lokmanın fırınlarda da pişirilmesine olanak sağlamıştır.

Domates Tava

1 kg kemikli koyun eti (kaburga)
3 kg domates,
2 baş sarımsak
½ kg patlıcan (kemer)
½ kg yeşilbiber, tuz.



Sebzeler bol su ile yıkandıktan sonra domatesler, yeşilbiberler ve patlıcan ayrı kaplara doğranır. Sarımsaklar soyulur, her diş ikiye bölünür. Yeterli büyüklükteki kalaylı bir bakır tepside sırasıyla en alta küçük doğranmış kemikli etler onun üzerine bir sıra domates serpiştirilir, domatesin üzerine patlıcan, yeşilbiber ve sarımsaklar dizildikten sonra kalan diğer domatesler ilave edilerek, iyice bastırılır. Yeteri kadar tuz serpidikten sonra üzerine 1 çay bardağı su ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ gezdirilir. Hazır hale gelen tava pişirilmek üzere taş fırına gönderilir. Fırın ustası yemeği fırın içinde ateşe en uzak yere, yöresel tabirle koltuğa sürer. Usta ilk seferinde bir saat sonra yemeği çıkararak tahta kaşıkla karıştırıp tekrar aynı yere sürer. İki kez daha her yarım saatte bir karıştırılan tava son karışımdan sonra ateşe yaklaştırılıp yarım saat daha pişirilerek servise hazır hale getirilmiş olur.

Not: Domates tava mevsimlik bir yemektir, sadece yaz ayında doğal olarak tarlada üretilen ve ilin kendine özgü yerel tohumlarının ürünü olan domateslerle yapılabilir. Bu yemeğin tarihi oldukça eskiye dayanır ve Adıyaman yerlilerinin başyemekleri menüsünde önemli bir yere sahiptir. Yanında pirinç pilavı ile servis edilebilir ama pilavsız servis de yaygındır. Garnitür olarak yanında sadece yeşil ham biber verilir, içeceği ise ayrandır. Domates tava, yöre mutfağına özgü, en az 50 cm çapında bakır kap içine hazırlanır, her sebze ve malzemenin bir diziliş sırası vardır ve sadece bölgede kara fırın olarak adlandırılan ekmek fırınlarında pişirilir. Her fırın ustası bu yemeği nasıl pişireceğini bilir ve pişme süresi iki saattir.

Kavurmalı Hitap¹

400-450 gr kavurma,
6 beze hamur
(birek ekmeklik),
5 orta boy soğan,
100 gr kırmızı pul biber.



Kavurmalar küçük küçük doğranır, soğanlar soyulur, yıkandıktan sonra halka şeklinde ince ince doğranır. Kavurma, soğan, kırmızı pul biber ile yeteri kadar tuz karıştırılarak yoğrulur. Hazır hale gelen iç harç bir tepsi içinde pide fırınına götürülür. Fırıncı ustası yuvarlak açtığı ekmek hamurlarının yarısını taşımayacak şekilde iç harcı açılan hamura sererek eliyle düzler, öteki yarısını da üstüne kapatarak eliyle bastırır. Ağız kapalı hitapları iki eliyle hafif sündürerek uzatır, sonra da ekmek küreğiyle ocağa sürer. Takriben 15 dakika pişen kavurmalı hitaplar servise hazır hale gelir.

Not: Adıyaman yerel mutfağında hamurdan yapılan çok miktarda içli (iç harç) yemek türü mevcuttur. Bunlar genellikle kırsal kesim yemekleri olup, sac üzerinde pişirilir ya da hamura iç hazırlandıktan sonra tava içinde yağda kızartılır. “Kavurmalı Hitap” olarak adlandırılan bu yemek ise diğer yemeklerden farklı olarak sac ve tavada kızartma yerine ekmek fırınlarında pişer. Kavurmalı hitabın iç harcı evde hazırlanır, yemeğe dönüştürülmek üzere çarşı fırınlarına gönderilir. Her fırın ustası bu hitabın nasıl yapılacağını iyi bilir.

¹ Yörede bu isim boğazdan gelen “kh” ile “khitap” şeklinde söylenir ancak Türkçe fonetiğindeki karşılığı “hitap” şeklindedir.

Adıyaman Kebabı Çarşı Kebabı (Sıstık)

1 kg yağlı kıyma (zırhla kıyılmış),
150 gr kuyruk yağı
(etle birlikte zırhlanacak),
½ kg orta boy domates,
2 demet maydanoz,
2 adet orta boy kuru soğan,
300 gr sivri yeşilbiber, tuz.



Kuyruk ile beraber et mutfak tahtası üzerinde zırhlanarak kıyma haline getirilir. 50 gr büyüklüğündeki kıymalar yuvarlak ve köşeli olan kebab şişlerine saplanarak dumansız kor ateşte pişirilir. Domates uzunluğuna kesilerek, biberler bütün olarak ayrıca şişlere saplanır ve aynı ateşte pişirilerek tabağa çekilir. Daha önce uzun doğranmış soğanlar ile maydanoz karıştırılarak domates ve biberin yanına konur ve servis edilir.

Not: Ağırlıklı olarak bütün kebabların ana maddesi ettir. Ancak yöreden yöreye değişen eti terbiye etme ve pişirme teknikleri bir birinden farklılıklar gösterir. Bu anlamda Adıyaman yöre mutfağında, kendine özgü eti terbiyeleme ve pişirme teknikleri olan kebab türleri vardır. Mesela Adıyaman kebabı da kıymayla yapılır. Ancak bu kebabın eti kuyrukla beraber zırhlanarak kıyma haline getirilir. Et, kuyruk yağı ve tuz dışında başka bir baharat ya da tatlandırıcı katılmaz. Pişirmede ise yassı şişler yerine ağır demirden yapılmış dört köşe şişlere et azar azar saplanarak kebab oluşturulur ve orta ateşte yavaş yavaş pişirilir. Adıyaman kebabının yanında salata yerine pişirilmiş domates, biber ve ustalıkla hazırlanmış soğan, maydanoz, tuz ve sumaktan oluşan, “yeşillik” olarak tabir edilen bir çeşit garnitür kullanılır.

Basalla

1 kg kuşbaşı kuzu eti,
2 su bardağı köftelik bulgur,
1 su bardağı nohut,
1 adet orta boy soğan,
1 adet yumurta,
3 yemek kaşığı un,
3 yemek kaşığı nar ekşisi,
1 yemek kaşığı biber salçası,
2 yemek kaşığı tereyağı,
1 yemek kaşığı nane,
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, pul biber,
8 su bardağı su.



Bir bardak suyla ıslatılmış bulgur 10–15 dakika bekletilir. Bulgur yumuşayınca kadar un, yumurta, pul biber ve tuz eklenerek yoğrulur. Yumuşak bulgur hamurundan nohuttan büyük parçalar koparılarak fıstık şekli verilir ve dinlendirilir. Tencereye tereyağı, tavla zarı büyüklüğünde doğranmış soğan ve et koyulur, et suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Nohut, biber salçası, pul biber, nane, karabiber, tuz ve 8 bardak suyla kısık ateşte 50 dakika pişirilir. Kaynayan yemeğe nar ekşisiyle birlikte fıstık biçimindeki köfteler eklenir. Yemeğin suyu azalırsa sıcak su ilave edilir. 20 dakika daha pişen yemek sıcak servis edilir.

Not: Adıyaman ili Besni yöresine ait ufak bir köfte türüdür. Adıyaman mutfağında çok sayıda buna benzer ufak köfte türü mevcuttur. Ancak gerek köftenin hazırlanma biçimi gerekse kullanılan malzeme ve pişirme tekniği yönünden “Basalla” diğerlerinden ayrılır.

Yarpuzlu Köfte

1 kg köftelik bulgur (sümüt),
½ kg çiğ köftelik et (yağsız, sinirsiz kara et),
½ kg kemikli et, 1 sahan yarpuz,
1,5 lt yoğurt, 1 adet yumurta,
2 yemek kaşığı yağ, 50 gr kırmızı pul biber, 1 yemek kaşığı biber salçası,
karabiber, nane, tuz, 3 su bardağı su.

Kemikli etler yağda kavrulur, üzerine salça ve su eklenerek haşlamaya bırakılır. Köfte leğeninde köftelik bulgur (sümüt), yağsız kara et, salça, kırmızıbiber, karabiber karıştırılarak çiğ köfteden biraz fazla yoğrulur. Yoğrulan köfte harcına bir adet yumurta kırılarak karıştırılır. Yoğrulan köfte harcından avuç içinde yuvarlanarak fındık büyüklüğünde köfteler oluşturulur. Oluşturulan köfteler bir tabakta tek sıra dizili bekletilir. Bu arada önceden bol su ile yıkanarak seçilen yarpuzlar tencerede haşlanmakta olan et suyuna ilave edilir, ardından köfteler içine atılır. 10 dakika pişen köfteler ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Soğuyan yemeğe önceden çırpılmış yoğurt dökülür, sonra yağda, kırmızı pul biber, tuz, nane ve çok az biber salçasıyla dağlanarak oluşan sos köftelere dökülerek, servise hazır hale getirilir.

Not: Adıyaman mutfağının bahar mevsimi köftelerindedir. Köftede sebze yerine bir bahar otu olan yarpuz kullanılır, köfte de adını bu ottan alır.

Tene/Tane Helvası

1 kâse nişasta,
1 kâse üzüm pekmezi,
½ kâse su,
1 kâse yağ,
100 gr ceviz içi.



Kısık ateşe alınmış bir tencereye nişasta, pekmez ve su konur, suyunu çekinceye kadar kavrulur. Suyunu çeken malzemeye yağı azar azar yedirilmek suretiyle ilave edilir. Bu arada tencere kapağı kenarı yardımıyla dövülen ateşteki helva tane tane durumuna getirilir. Helva küçük küçük tanecikler durumuna gelince ateşten alınarak ceviz veya fıstık içiyle süslenecek servis edilir.

Yarpuz Mancası

300 gr yarpuz (pung),
9 adet yumurta,
1 demet yeşil soğan,
1 kahve fincanı zeytinyağı,
1 yemek kaşığı kırmızı pul biber,
1 yemek kaşığı koruk ekşisi, tuz.

Yarpuzlar bol suyla yıkandıktan sonra seçilir ve doğranır. Yumurtalar haşlanır soyularak doğranır. Soğanlar ince kıyılır. Bir tepsi içinde harmanlanır, koruk ekşisi, kırmızı pul biber ve tuz ilave edilerek servis yapılır.

Peynirli Helva

2 su bardağı irmik,
2 su bardağı şeker,
200 gr tuzsuz Adıyaman peyniri,
200 gr margarin,
50 gr Besni fıstığı içi.



Tencerede kızdırılan yağa irmik eklenir, ağır ateşte renk alana kadar 10 dakika kavrulur. Su ve şeker ilave edilerek suyunu çekinceye kadar karıştırılır. Ağır ateşte ara ara yağ ilave edilerek pişirilir. Bıçakla olabildiğince ince doğranmış (rendelenmiş de olabilir) peynir eklenir ve iyice altüst edilir. 10 dakika dinlendikten sonra helva hazırdır. Ilık ya da soğuk servis yapılır. Servis tabağına konulduktan sonra üzerine öğütölmüş Besni fıstığı serpilir.

Not: Adıyaman mutfağının tatlı ayağını bağ ürünleri oluşturur. Yörenin nadide tatlılarından biri olan "Peynirli Helva"da eskiden şeker yerine pekmezin, irmik yerine de piriç ununun kullanıldığı bilinmektedir.



Sılıki

2 su bardağı un,
300 gr ceviz içi,
½ lt pekmez,
3 yemek kaşığı tereyağı,
4 su bardağı su.

Derin bir tencerede iki su bardağı un, dört su bardağı su ile akıcı bir hamur kıvamına gelinceye kadar elle çırpılır. Sacın altı yakılır, hamurların yapışmaması için sacın üzeri yağlanır. Hazırlanan hamurdan bir kee alınarak saca dklr. Oklava ya da tahta bir kaşık yardımıyla saca incecik yayılır, pişince diğer tarafı çevrilir. Bütün hamura aynı işlem uygulanır. Ceviz içi dövülerek bir kaba alınır. Sacda pişirilmif ekmeler (yufka) sayılarak iki kısma bölünür. Bir tepsiye birinci yarısı üst üste serilerek üzerine ceviz serpilir. Sonra ikinci yarısı da üst üste serilir. Pekmez ısıtılarak oluşturulan şurup sıcak olarak üzerine dklr, beş on dakika bekletildikten sonra dilimlenerek sıcak servis yapılır.

Not: şeker şurubu da dökülebilir. Bu durumda, bir kaşık yağ tencerede eritilir, üzerine üç su bardağı şeker ilave edilir, 1,5 su bardağı su ilave edilerek şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatıldıktan sonra ateşten alınır.



Batman

Batman denince ilk akla gelen; sumaklı kuzu dolma, Şebbot balığı ve etli bulgur pilavıdır

Güneydoğuya has lezzetler içerisinde et ve süt ürünleriyle, hamur işlerinden oluşan yemekleriyle Batman'ın yeri ayrıdır.

Bol yağlı et yemekleri yanında, içli köfteler, taze ve kurutulmuş sumaklı dolmalar, bumar ve bağırsak dolmaları, Şam börekler ve çok yaygın olan çiğ köfte ile birlikte yöreye özgü çamurdan yapılan tandırlarda pişirilen tandır ekmeği, perde pilav, mercimek ve yayla çorbaları Batman il mutfağının başlıca yemekleridir.

İçli Köfte

*½ kg galeta unu,
4 yumurta sarısı,
1 kg düğürcük,
300 gr kıyma,
2 çay kaşığı kimyon,
2 baş soğan,
50 gr ceviz içi,
7 tür baharat (köfte baharatı),
100 gr yeşilbiber, 2 çay kaşığı karabiber, 2 yemek kaşığı isot, 1 tatlı kaşığı tuz ve bulgur.*



Yumurta sarısı nemlendirecek ölçüde sıcak suyla karıştırılarak yarım saat dinlendirilir. Yağ kızartılır kıyma biraz kavrulduktan sonra soğan eklenir. 100 gr kadar yeşilbiber eklenerek iyice kavrulur. Kızartma bitmeden biraz önce baharat çeşitleri karıştırılır. Ceviz içi de irice dövülerek eklenir. Ocaktan indirildikten bir saat sonra donar. Donduktan sonra ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapıp tepsiye dizilir ve dondurucuya atılır. Galeta unuyla köfte bulgurundan yapılan hamur açılır ve donmuş köfteler açılan hamurun içine konur. Tepsi hafif yağlandıktan sonra köfteler dizilir. Kızdırılan sıvıyağ içerisine atılır. Birbirine değdirmekten kızartılır. Ayrıca yörede kaynar suda haşlanarak pişirme yöntemi de yaygındır.

Kütümk

1 kg ince bulgur, 2 lt su.

İç malzemesi için:

*½ kg kıyma, 1 demet maydanoz,
2 su bardağı pirinç tuz, pul biber,
karabiber, 1 avuç dövülmüş kişniş,
1 çay bardağı sıvıyağ.*



Bir miktar köfte bulguru tepsinin üzerine konulur. Daha sonra üzerine sıcak su dökülerek yumuşamaya bırakılır.

İç harcı için: Önce kıyma ile sıvı yağ tavada kızdırılır, daha sonra içine pirinç konur birlikte piştikten sonra baharatlar ilave edilir ve en son maydanoz üzerine doğranarak harcı hazırlanması bitirilir. Bu ara yumuşamış olan köfte bulguru iyice yoğrulur ve avuç içine sığacak toplara ayrılarak teker teker işaret parmağıyla topların içi oyulur ve içine hazırlanan harçtan birer kaşık konularak ağızları kapatılır. İç köfteler daha sonra ateşte kaynamakta olan suyun içine konur. 15 dakika kaynadıktan sonra kevgirle sudan çıkarılır ve tepsinin üzerine konularak soğumaya bırakılır. Üzerine yağlı baharat sosu döküldükten sonra servis edilir.



Uru-Ravi (Bumbar veya Bağırsak ve İskembe Dolması)

1 takım (bumbar ve işkembe),
½ kg pirinç,
1 büyük baş kuru soğan,
1 kaşık salça, tuz, karabiber,
200 gr kıyma,
1 kaşık yağ (bumbar yağı).



Sakatattan temizlenmiş ve kireç suyuyla iyice arındırılmış bağırsak ile birlikte bir işkembe alınır. İşkembe kesilerek küçük parçalara ayrılır ve dikilerek küçük torbalar haline getirilir. Bu arada iç harcı için baharatlı ve etli pirinç hazırlanır ve torbalar haline getirilen işkembelere doldurulur. Doldurma işi bittikten sonra açık kalan kısım da dikilerek teker teker tencereye atılır. Bundan sonra sıra bağırsakları doldurmaya gelir. Bağırsakların içine de hazırlanan baharatlı harçtan konur ve bağırsaklar tenceredeki bumbarların üzerine konur. Bir miktar su ilave edildikten sonra ateşin üzerine alınır. Yaklaşık bir saat kaynadıktan sonra ateşten indirilir ve sonra afiyetle yenir.

Eksili Bamya

150 gr kurutulmuş bamya,
½ kg kuzu eti,
1 yemek kaşığı salça,
2 adet limon,
1 su bardağı sıvıyağ,
½ kg domates,
1 çay kaşığı karabiber,
1 adet soğan,
2 diş sarımsak.



Bamya kaynatılır ve suyu süzülür. Soğan, sarımsak, et, yağ ve salça pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine 1,5 lt su eklenir. Daha sonra bamıyla birlikte limonlar bütün olarak yemeğe konulur, pişirilir. Servis yapılırken limonlar çıkarılır.

Karışık Sumaklı Kuru Dolma

*1 dizi kurutulmuş
patlıcan ve biber dolmalık,
1,5 kg yağlı kıyma,
1,5 kg pirinç,
250 gr iri bulgur,
3 yemek kaşığı domates salçası,
1 yemek kaşığı biber salçası,
4 yemek kaşığı sıvı yağ,
tuz, pul biber, karabiber.*



Kuru patlıcan ve biberler dizili olduğu ipten çıkarılıp, içinde kaynar su olan tencerede 15 dakika kadar bekletilir, yumuşadıktan sonra çıkarılır. Patlıcan ve biberler sudan çıkarıldıktan sonra bir tepside biraz dinlendirilir. Daha sonra soğuk sudan geçirilip, bir kenara alınır. Bu sırada harç için hazırlıklar yapılır. Yağlı kıyma ile birlikte pirinç, salça, sıvı yağ, biber salçası, tuz, karabiber hep birlikte bütün malzemeler karıştırılarak kıvamında bir iç harç hazırlanır. Bu karışımın içine bir miktar iri bulgur da katılır ve birlikte bir kez daha karıştırılır. 10 dakika bekledikten sonra yumuşayan dolmaların içine yemek kaşığı yardımıyla dikkatlice doldurulur. Çok sıkı ve bastırarak doldurmamaya özen gösterilmelidir (pirinçler pişmeyebilir ve de dolmanın üzerinden dışarı fişkirabilir). Bu nedenle doldurulan dolmaların içindeki harcın pişmesi için gevşek ve kıvamında olması gerekir. Çünkü dolmaya doldurulan harç bastırılarak fazla konduğu takdirde kaynama esnasında arada hava boşluğu bulunmadığı için haşlanmadan sert kalabilir. Doldurulan dolmalar teker teker tencerenin içine dizilir. Dolmaların ağızları sıkılıp, üst üste pişirilmesi tavsiye edilir. Bu şekilde içlerinin dışarı çıkmayacağı söylenir. Tencereye dizilen dolmaların üzerine sıcak su ilave edilip ateşin üzerine koyulur. Daha sonra hazırlanan sumak suyu ilave edilir ve pişmesi beklenir. Yarım saat içinde ateşten indirilerek soğumaya bırakılır ve ardından yemeye hazır hale getirilir.

Şabbot Balığı Yemeği

Şabbot balığı,
200 gr un,
kızartmak için yağ



Şabbot balığı derisi yüzüldükten sonra temizlenir ve parçalara ayrılır. Daha sonra tuzlanır ve parçalar teker teker unlanır, bir süre unlu olarak dinlendirilir ve yağda kızartılarak pişirilir. Şabbot balığı fırında pişirilerek de hazırlanabilir

Mehir (Ayran Corhası)

2 lt katı olmayan ayran,
200 gr aşurelik buğdaytuz.



Bir miktar dövülmüş ve kepeği alınmış buğday tencerede haşlanır. Haşlanan buğdayın üzerine sulandırılmış bir bakraç yoğurt boşaltılır ve ateşin üzerinde kepçeyle karıştırılır. Yoğurtla buğday birlikte kaynayınca kadar bu karışıma işi devam eder. Daha sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra yeniden sulandırılarak içine buz atılır ve bir miktar tuz konduktan sonra soğuk olarak yenir.

*Çoştu - Savaş
(Etil Bulgur Pilavı)*

*Kemikli kuzu eti,
kuyruk yağı, bulgur,
salça*



Kemikli kuzu eti parçalanarak doğranır ve kuyruk yağı ile birlikte tencerede kendi yağında kızartılır. Kızaran ve pişen etin üzerine pilavlık bulgur ilave edilir. Bulgur ile et tencerede karıştırılarak üzerine bir miktar salçayla su karışımından yapılan sos ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika kadar piştikten sonra ateşten indirilerek dinlendirilmeye bırakılır ve servis edilir.



Diyarbakır

*Diyarbakır'da etin önemi büyüktür;
et girmeyen yemeğe "yalancı yemek"
denecek kadar...*

Devasa boyutlardaki karpuzu ile tanınan Diyarbakır yemek kültürü açısından da zengindir. Cartlak kebabı olarak da bilinen ciğer kebabı en bilinen yemeğidir.

İçli Köfte, Çiğ Köfte, Bulgur Pilavı, Kaburga, Keşkek, Lebni, tatlılardan ise Burma, Kadayıf ve Nuriye ünlüdür. Üzümden yapılan pestil ve sucuk, otlu ve örgü peynir, sumak çokça yenen diğer yiyeceklerdir.

Diyarbakır'da yemekler genellikle bol acılı ve yağlıdır. Anadolu'nun çoğu yerinde olduğu gibi yiyecekler kurutulularak saklanır.

Kışın saklanan yiyeceklerden peynir ve çeşitleri, üzümden yapılan pestil, pekmez, etten ise kavurma, sucuk gibi yiyecekleri geleneksel lezzetlerindedir.

Ayvalı Kavurma

1 kg kemiksiz kuzu kuşbaşı,
2 adet orta boy ayva,
2 yemek kaşığı tereyağı,
tuz.



Saç kavurma tavasına etler yıkanmadan konulup suyu çekinceye kadar pişer. Kabukları soyulmadan ayvalar iri küpler halinde doğranıp etin içine konur ve tuz ilave edilip sık sık karıştırılarak kavrulur. Et yağsız ise iki yemek kaşığı yağ ilave edilebilir. İnce ekmek üzerine konularak servis edilir.

Çiğer Kebap

½ kg kuzu ciğeri,
100 gr kuyruk,
pul biber,
tuz, siyah biber,
kekik, isteğe bağlı olarak sarımsak.



Damarları çıkarılıp temizlenen ciğerler yıkanarak süzgece bırakılır. Süzülen ciğerler ve kuyruk yağı küp küp doğranır şişe dizilir. Şişe dizilen ciğerler pul biber, tuz, siyah biber ve kekiğe batırılır güv odun ateşinde 5-6 dakika pişirilir. Şiş kebap salata, roka, ezme salata, ekşili acılı soğan, közde biber ve turşu ile servis edilir.



Diyarbakır Çöreği

1 kg un, 100 gr yağ (sadeyağ, margarin, kuyruk yağı),
100 gr mahlep,
100 gr mayana (rezene),
1 çay kaşığı tarçın,
1 litre süt (oda sıcaklığında),
125 gr yaş maya, tuz, yumurta,
susam.



Maya sütün içinde eritilir. Un elenip ortası açılır. İçine hazırlanan maya ve diğer malzemeler eklenerek yoğrulur. Cıvık olmayan bir hamur olmalıdır. Yuvarlak yassı bir şekil verilen çöreklerin üstüne yumurta sarısı ve susam sürülerek mayalanması için bekletilir. Mayalanan hamurun üzeri fincan, kaşık veya çatalla süslenir. Mayalanan çörekler önceden ısıtılmış fırında 150 derece pişirilir. Kendine özgü kokulu ve hafif sert bir çörek olur. Hamur çok yoğrulduğu için diğer mayalı hamurdan yapılan çörekler gibi çabuk bayatlamaz ve uzun süre tazeliğini korur. Çöreğin yüzeyini süslemek önem taşır.



Duvaklı Pilav

1 su bardağı badem
2 su bardağı pirinç
(Karacadağ pirinci),
4 su bardağı su,
2 yemek kaşığı sadeyağ, tuz.



Duvak için: ½ kg yağsız kıyma,
1 su bardağı badem, 1 kaşık sadeyağ,
karabiber, yenibahar, tuz.

Pirinç ılık suda biraz tuz ilave edilerek bir saat bekletilip, bol su ile yıkanır, süzülür. Pilav pişirilecek kaba yağ konur, pirinç kavrulur. Pirinçler birbirine yapışmaya başlayınca kavrulma işlemi tamamlanmış olur. Dört bardak kaynar su ilave edilir. Ağız kapatılıp, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir, demlenmeye bırakılır. Diğer tarafta kıyma kavrulur, tuzu ve baharatları konur. Ağartılmış bademler bir kaşık yağda pembeleşinceye kadar kavrulup kıymaya ilave edilir. Pilav servis tabağına yerleştirilir. Üzerine duvak yayılır. Sıcak servis yapılır.



Kaburga Dolması

1 adet kuzu kaburga,
1,5 su bardağı pirinç,
300 gr ufak doğranmış et,
100 gr badem içi,
1 yemek kaşığı domates salçası,
karabiber, yenibahar, tuz,
2 yemek kaşığı margarin,
1 demet maydanoz, iğne ve iplik,
2 su bardağı su.



Kaburga kolun alt kısmından bıçakla aralanarak etle kemik arası açılır ve elle genişletilerek boşluk oluşturulur. Bu işlem kasapta da yaptırılabilir. Hazırlanan et, tuz, karabiber ve yenibaharla ovularak terbiyelenir. Bu işlem iç kısmına da uygulanır.

İç Pilavın Hazırlanması: Ufak doğranmış kuzu eti kavrulup üzerine 2 bardak su ilave edilir. Kaynayan suya tuz ve yıkanmış pirinç konularak yarı pişirilir. Yarım pişen içe kavrulmuş badem, baharatlar ve maydanoz karıştırılır. Hazırlanan iç kaburgaya doldurulup temiz iğne ve iplikle dikilir. Geniş bir tava veya tencereye çok az yağ konup kaburganın her tarafı sık sık çevrilerek kızartılır. İyice kızartılan kaburga başka bir derin tencereye alınarak üzerine kaynar su ve tuz verilip 1,5-2 saat ağzı kapalı olarak pişirilir. İyi pişmiş bir kaburgada su ve yağ kokusu olmamalıdır. İstenirse domates salçası ve yoğurt karışımı sürülerek tekrar fırında pişirilir. Servis sırasında salçalı pilav yapılarak üzerine iç pilav ve kemiklerinden ayrılmış et dilenir ve kavrulmuş badem konur. (Bademler bir dakika kadar suda kaynatılarak kabukları soyulur. Genellikle ikiye ayrılır ve pembeleşinceye kadar yağda kavrulur.)

Kibe Mumbar

2 deste mumbar,
1 adet kuzu işkembesi (kibe),
2 su bardağı pirinç,
300 gr dolmalık et,
1 adet kuru soğan,
kuru nane, tuz,
pul biber,
iri tuz, un,
yarım çay kaşığı limon tuzu.



Mumbarın Temizlenmesi: Bol suda yıkanıp üzerindeki fazla yağlar alınır. Su altında yıkanarak ters çevrilir (iç kısmı dışa çevrilir.). Bol miktarda iri tuzla ovularak iyice yıkanıp tekrar çevrilir, suya limon tuzu ilave edilerek bekletilir.

Kibenin Temizlenmesi: Alınan kibe (temizlenmiş ve beyazlatılmış) iyice yıkanıp üzerindeki yağ, zar ve fazlalıklar alınır. Tuz, un ve limon kabuğu ile ovulur. Tekrar yıkanıp suda bekletilir.

İç hazırlama: Doğranmış et, yıkanmış pirinç, küçük doğranmış kuru soğan, tuz, pul biber ve bolca nane karıştırılır. Mumbarın yağı az ise yağ ilave edilip dolma içi gibi hazırlanır. İstenirse domates ve biber salçası konulabilir. İyice temizlenen mumbar sol avuç içine alınarak sağ elin işaret parmağıyla içe doğru çevrilip hazırlanan iç çok sıkıştırılmadan doldurulur. Doldurulan mumbarların uç kısımları birleştirilerek iple bağlanıp tekrar tuz ile ovulur ve sudan geçirilir. Temizlenen kibe 8-10 eşit parçaya bölünerek küçük keseler halinde bir tarafı açık kalacak şekilde üstten dikilir. Açık bırakılan kısımdan iç doldurularak dikilir. Doldurulan kibeler elle bastırılarak içindeki malzemenin düzenli dağılması sağlanır. Doldurulmuş kibeler kaynayan suya konularak 10 dakika pişirildikten sonra mumbar ilave edilir; pişmeye bırakılır. Arzu edilirse düdüklü tencere de kullanılabilir.

Kulak Corbası

Hamuru:

2 avuç dolusu un,
1 yumurta,
1 çay kaşığı tuz,

İçi:

250 gram kıyma,
½ limon, k
arabiber, yağ,
et suyu.



İki avuç un, bir yumurta, tuz, bir miktar su ile yoğrulur. Bu yoğrulan malzemeden hazırlanan yufkalar un ile açılıp kare şeklinde kesilir. Kıymaya tuz ve karabiber eklenerek yufkaların üzerine küçük küçük konup bohça şeklinde kapatılarak yağda kızartılır. Yanmaması için de sürekli karıştırılır. Tencereye bir kaşık un konarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Bu sürekli karışımın üzerine 4-5 bardak kadar et suyu ilave edilir. Bir yumurtanın sarısı yarım limonun suyu ile çırpılarak eklenir. Biraz kaynadıktan sonra ateşten alınır. Servis yapılırken kulaklar kuru olarak tabaklara servis edilir. Daha sonra üzerlerine iki kepçe suyu dökülerek içilir.

Kuru Dolma

10 adet kurutulmuş biber,
10 adet kurutulmuş patlıcan,
300-500 gr dolmalık, doğranmış parça et,
2 su bardağı pirinç,
1 büyük baş kuru soğan,
1 demet maydanoz,
2 adet sivri biber,
2 yemek kaşığı margarin,
yemek kaşığı domates salçası,
1 su bardağı tane sumak,
3 adet orta boy domates. tuz,
karabiber, pul biber.



Sumağa üç ölçü su ve biraz tuz ilave edilerek bekletilir. Kuru patlıcan ve biberler kaynayan tuzlu suya bırakılır yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan patlıcanlar suları süzülünceye kadar süzgeçte bekletilir.

İçin Hazırlanması: Soğan, sivri biber ve maydanoz yemeklik doğranır. Domateslerin içi oyulup iç kısmı da küçük küçük doğranır. Yıkanmış pirinç, et, doğranmış sebzeler, salça, tuz, pul biber, karabiber, yağ ve yarım çay bardağı sumak suyu ile karıştırılıp iç hazırlanır. Haşlanıp süzülen kuru patlıcan ve biberlere çok sıkıştırılmadan iç doldurulur. Tencerenin altına kemik veya kaburga konabilir. Olmadığı durumlarda maydanoz sapları yerleştirilerek yemeğin dip tutması önlenir. Doldurulan patlıcan ve biberler ağız kısımları iç içe geçirilerek harcın çıkması engellenir. Tencereye içleri doldurulmuş patlıcanlar, biberler muntazam bir şekilde yerleştirilip üzerine dolma taşı veya ağırlık konularak süzülen sumak suyu ilave edilir. Su dolmanın yüzeyine kadar gelmelidir. Biraz sıvı yağ ve tuz ilave edilir (renginin parlak olması için). Önce harlı ateşte kaynara çıktıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 30-35 dakika pişirilir. Fazla suyu varsa süzülür. Süzülen su servis sırasında istenilirse dolmanın üzerine sos olarak kullanılır.

Nardan Aşı

*½ bardak köftelik bulgur,
½ bardak simindirik,
250 gram çiğköftelik et,
3-4 adet kuru soğan,
1 kg kuşbaşı et, yağ, tuz,
domates salçası,
nar suyu veya nar taneleri.*



Bulgur ile simindirik ıslatılır. Çiğ köftelik eti karıştırarak hamur yapılır. Fındıktan küçük yuvarlaklar yapılır. Yağda kızartılır. Öte yandan kuşbaşı etler pişerken yağ ve soğanı konur, karıştırılır. Sıcak su, salça eklenip, kaynamaya bırakılır. Nar suyu ve taneleri kızartılmış bulgur köftelere ilave edilir. Yarım saat kadar da onların pişmesi beklenir. Sıcak servis yapılır.

Patlıcan Meftunesi

1 kg koyun eti (döş),
1 kg patlıcan,
6-7 adet domates,
6-7 diş sarımsak,
1 kaşık un,
½ su bardağı sumak, tuz.



Et yıkanır, pişirilecek tencereye bir bardak su ve et konur, suyunu çekince kabukları soyulup küçük doğranmış domates ve iri doğranmış biber karıştırılır. Et yumuşayınca önceden alacalı soyulmuş, 2-3 cm küp küp doğranmış, tuzlu suda bekletilmiş patlıcanlar ilave edilir. Sebzelerin üzerine çıkıncaya kadar sumak suyu ve su eklenir. Et ve sebzeler pişince ateşten indirilir. Sıcak servis yapılırken dövülmüş sarımsak tabaklara arzuya göre alınarak yenir.

Sumak Suyunun Hazırlanması:

Yöntem 1: Bir bardak sumak, iki bardak su, bir çay kaşığı tuz karıştırılarak bir süre bekletilir. Bir yumurta kırılıp bu suya ilave edilir. Ateşte kaynatılır. Suyun üzerine çıkan köpükler alınarak atılır. Altta kalan pembe su, yemeklerde kullanılır. Bu işleme "sumak ağartma yöntemi" denir.

Yöntem 2: Bir bardak sumak, iki bardak su, bir çay kaşığı tuz, bir yemek kaşığı un karıştırılır. Yarım saat kadar bekletilir. Tel süzgeçten süzülerek sumak suyu elde edilir.

Aynı yöntemle patlıcan yerine; çağla kış kabağı, bakla, kenger, sakız kabağı, elma ve salatalık kullanarak da meftune yapılır. Kış kabağı ile yapılan meftuneye koruk ekşisi konur. Bu tarz hazırlanışta; et piştikten sonra kabak konur. Elma meftunesi ise ekşi olarak; koruk ekşisi kullanılır. Salatalık meftunesi ise; kurutulmuş veya taze, çekirdekleri çıkarılmış salatalıktan yapılır.





Gaziantep

Gaziantep yemeklerinde tüm yemek pişirme teknikleri cömertçe kullanılmıştır; haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere, fırın yemekleri gibi...

Gaziantep Mutfağı, seneler boyunca geleneklerinin ve yöresel damak lezzetinin zenginliği ile ülkemiz ve dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir yere sahip olmuştur.

Gaziantep Mutfağı, başta besleyici özelliği olmak üzere, kullanılan et, sebze, meyve, yoğurt ve kışlık kurutulmuş malzemeleri ve yapılaş şekli ile çok güzel yemeklere imza atan bir kentin mutfagıdır. Sadece kebabları yirmi çeşidin üzerindedir.

Yoğurtla otuzun üzerinde yemek yapan, meyveyi, sarımsağı ve soğanı kebab dışında, yoğurtlu ve salçalı yemeklerde ana malzeme olarak kullanan, dünyadaki tek kent Gaziantep'tir.

Gaziantep yemeklerinde tüm yemek pişirme teknikleri cömertçe kullanılmıştır; haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere, fırın yemekleri gibi... Ayrıca yörede yetişen tüm meyve ve sebzeler Gaziantep mutfağında hak ettiği yeri almıştır.

Yörenin en meşhur yemeklerinden biri olan Şiveydiz'in ana maddesi yoğurt, taze soğan ve taze sarımsaktır. Her mevsim kolayca bulunabilen bu malzemelerle yapılan, besin ve protein değeri oldukça yüksek Şiveydiz'e eklenen et ve nohut yemeğin lezzetine lezzet katar ve doğal antibiyotik haline getirir.

Gaziantep mutfağının en önemli özelliklerinden biri de, yemeklerde et olarak koyun etinin kullanılmasıdır. Etin belli bölgeleri de yapılacak yemeğin iyi sonuç vermesinde önem taşır. Mesela; budun iç kısımlarından yapılan köfte daha iyi tutar. Küşlemeden yapılan kebab çok yumuşak olur. Kasaplar koyunun hangi bölgesinin etinin, hangi yemekte daha iyi sonuç vereceğini bildiği için, et almaya gelenlere hangi yemeği yapacağını sorar ve ona göre et verirler.

Yörenin yoğurtlu yemekleri, üzerine yoğurt dökülerek yapılan yemekler değildir. Bu yemeklerin özelliği yoğurtlarının ayrıca pişirilerek yemeğe katılmasıdır; Çağla Aşısı, Orman, Sarımsak Aşısı, Şiveydiz, Yoğurtlu Bakla, Yoğurtlu Bezelye, Yoğurtlu Çiğdem Aşısı, Yoğurtlu Elma Aşısı, Yoğurtlu Fasulye, Yoğurtlu Kabak, Yoğurtlu Keme, Yoğurtlu Köfte, Yoğurtlu Mantar, Yoğurtlu Patates, Yoğurtlu Soğan Yahnisi, Yuvarlama gibi...

Yuvarlama

300 gr çiğ köftelik et,
2 su bardağı dolusu pirinç,
1 adet küçük kuru soğan,
karabiber ve tuz.



Haşlama ve diğer malzemeler: 750 gr kemikli yağsız et (pirzola büyüklüğünde), ½ su bardağı nohut, 1-2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı, 3 bardak süzme yoğurt, 1 adet yumurta, 1 su bardağı süt (ihtiyaç kadar kullanılır), 1 yemek kaşığı kuru nane.

Üzerini az aşacak kadar soğuk su ilave edilen et, kaynara çıkınca köpüğü alınıp gecedan ıslatılan nohut ve tuz ilave edilerek pişirilir. Yıkayıp soğuk suda 15 dakika kadar bekletilen pirinç, suyu süzildükten sonra yayılarak kurutulur. Et değirmeninde köftelik et, ince kıyılmış soğan, karabiber ve tuz eklenerek iki kez çekilir. Çekilmiş malzemelerin homojen hale gelmesi için 5-10 dakika da elle yoğrulur. İri ceviz büyüklüğünde parçalar, zeytinyağı sürülen avuçlarda ince şerit haline getirilir. Daha sonra bu şeritlerden küçük çiğ nohut gibi parçalar koparılarak avuç ayası ile parmaklar arasında yuvarlanır.

Nohut büyüklüğündeki parçalar bir metal süzeğe konulur. Süzek, iki bardak sıcak su konulmuş tencerenin üzerine ağzı kapatılarak oturtulur. 15 dakika buharda, aşırı şişip dağılmamasına dikkat edilerek pişirilir. Haşlanan ete, buhardan alınan yuvarlamalar da eklenerek 10-15 dakika kısık ateşte pişirilir.

Süzülmüş yoğurda yarım yumurta eklenir. Kısık ateşte devamlı karıştırılarak ısıtılır. Bekletilmeden yuvarlama tenceresine ilave edilip, çorba kıvamında olacak şekilde, bir taşım kaynatılır. Tuzu kontrol edilip az karabiber eklenip, bir taşım daha kaynatılır.

Yuvarlama servis kabına alınır. Tavada ısıtılan sadeyağ hafif harı geçirildikten sonra naneyle birlikte tabaklara servis yapılan yuvarlamanın üzerine ilave edilir.

Not: Gaziantep'te bazı aileler bu yemeği yerken üzerine kırmızı pul biber ilave eder. İhtiyaç olduğunda, yuvarlamanın suyunun kıvamı koyu ve ekşi ise, süt ile kısmen düzeltilir. Yoğurt istenen kıvamda koyulaşmadıysa, nişasta veya un ile istenen kıvama gelmesi sağlanır. Sade veya pirinç pilavı ile yeşilbiber, tere ve turp ile tavsiye edilir.



Yuvarlama

Pirpirim Aşu

250 gr az yağlı kıyma,
1 kg taze pirpirim (semizotu),
½ su bardağı yeşil mercimek
(haşlanmış),
½ su bardağı bulgur,
2 adet taze veya
kuru kırmızıbiber,
1 adet domates, 1 adet kuru soğan,
1 baş kuru sarımsak,
1 yemek kaşığı domates salçası,
1 yemek kaşığı biber salçası,
1 adet limon suyu veya koruk suyu, sıvı sumak ekşisi,
2-3 yemek kaşığı sade veya tereyağı,
1 yemek kaşığı kuru nane,
1 yemek kaşığı kırmızı pul biber,
1 çay kaşığı karabiber.



Kıyma ve yarım fincan su tencereye konur. Suyunu salıp çekinceye kadar kavrulur. Bir yemek kaşığı sadeyağ, ince kıyılmış soğan ve irice doğranmış biber ilave edilir. Üzerine yeterli sıcak su ve salçalar konup 15 dakika pişirilir. Haşlanmış mercimek, bulgur, pirpirim ve iri kıyılmış sarımsaklar ilave edilir. Bulgurlar açılmaya yakın limon suyu, tavla zarı büyüklüğünde doğranan domates ve yeterli tuz ilave edilir. Koyu çorba kıvamında olacak şekilde -eksikse sıcak su ilave edilerek- 15 dakika daha pişirilir. Servis kabına alınır. Üzerine ısıtılmış yağ ile karıştırılan kuru nane ve kırmızı pul biber ilave edilir. Tercihe göre karabiber de eklenerek servis edilir.

Not: Bu yemek birkaç farklı şekilde yapılabilir. Kuru biber kullanılırsa sıcak su ile birlikte iri parçalara bölünüp ilave edilir. Arzu edenler, bulgur yerine pirinç koyabilir. Ayrıca mercimek ile pirinç çorba kıvamında pişirilir. Yine soğan kavrulur. Salçaları, semizotu ve biberi konulduktan sonra pişirilen mercimekli pirinç ilave edilerek yapılan başka bir tarzıdır. Yine kıyma hiç konulmadan soğanı kavrularak başlatılıp, aynı safhalarla pişirilir. Pide ekmek ve kuru soğanla yenir.

Kazan Kebabı

10 adet kurutulmuş biber,
10 adet patlıcan,
300-500 gr dolmalık,
doğranmış parça et,
2 su bardağı pirinç,
1 büyük baş kuru soğan,
1 demet maydanoz,
2 adet sivri biber,
2 yemek kaşığı margarin,
2 yemek kaşığı domates salçası,
1 su bardağı tane sumak,
3 adet orta boy domates. tuz,
karabiber, pul biber.



Kıymaya bir adet soğan, yeşilbiber ve bir adet kabuğu soyulmuş ve ince kıyılmış domates eklenir. Tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Patlıcanlar bütün olarak soyulur. Bıçakla tepe kısmına ortadan bir, alt kısmına ters yönde eşit aralıkla iki tane bıçakla 3-4 cm derinleştirilir. Oluşan bu boşluklara sığdığı kadar kıyma harcından konup, düzgün olarak sıkıştırılır. Tencerenin tabanına halkalar şeklinde soğan, kalan biberler ve domatesler kabukları soyulup irice doğranarak ilave edilir. Hazırlanan içli patlıcanlar, düzgünce tencereye dizilir. Salçalar ve sadeyağ, iki bardak sıcak su ve tuz eklenerek, hafif ateşte patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirilir. Yoğurt, iki diş temizlenip dövülmüş sarımsak, tuz, az su veya süt ilave edilerek yumuşatılır. Tabaklara servis yapılırken pişen yemeğin üzerine, arzu edilen kadar ilave edilir.

Not: Servis yapılırken, tabaklara el ile parçalanana pide veya ekmek doğranır. Pişen kazan kebabından ilave edilir. Birkaç kaşık yemeğin suyu ve üzerine 1-2 kaşık sarımsaklı yoğurt ilave edilerek, tirit şeklinde yeşilbiberle birlikte yenir. Bu yemeğe, patlıcanlarının bork denen sapları taze ve etli ise, ortadan ikiye boyuna kesilir. Ortadaki sert kısmı çıkarılır. Tencerenin tabanına diğer sebzelerle birlikte konarak pişirilir.

Öz Çorba

1 su bardağı döğme,
4-5 su bardağı tavuk suyu,
2 su bardağı süzme yoğurt,
½ yumurta,
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı,
1 yemek kaşığı tereyağı,
½ çay bardağı yeşil Antep fıstığı içi,
½ çay bardağı badem içi,
1 çay kaşığı karabiber.



Geceden ısıtılmış döğme, iyice açılıncaya kadar -köpüğü alınarak- pişirilir. El mikseri ile homojen hale getirilip süzektan geçirilir. Üzerine tavuk suyu ve tuz ilave edilip yarım saat kadar kısık ateşte pişirilir. Süzme yoğurt ve yumurta karıştırılır, ılık hale gelince pişen çorbaya eklenir. Az karabiber ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Antep fıstığı ve badem beş dakika suda haşlanıp, soğutulur. Kabukları soyulup, yağda hafif kavrulur ve çorbaya eklenir. Isıtılmış yağ, kırmızı pul biberle karıştırılır, süzülerek ilave edilir. Üzerine karabiber eklenebilir.

Sarımsak Kebabı

600 gr orta yağlı kebablık
zırh kıyması (tuzu eklenmiş),
2,5-3 kg taze dişlenmiş veya
bütün sarımsak (baharda).



Sarımsakların dıştaki kabuğu ve ortasındaki itmeği (sapı) bıçakla çıkarılır. Temizlenip yıkanır. Şişe 4-5 bütün olarak sarımsak, aralarına iri ceviz büyüklüğünde kıyma saplanır. Harı geçmiş mangalda aynı yönde sık sık çevrilerek etlerin pişmesi sağlanır. Pişenlerin dıştaki yanık kabukları çıkarılır. Uygun bir tepsiye alınarak üzerine yarım bardak sıcak su serpilir. 15 dakika mangalda veya ocakta, hafif ateşte sarımsaklar hafif yumuşayınca kadar terletilip, servise alınır. Sarımsakların dış kabukları temizlenip etle birlikte dürüm yapılır. Üzerine kırmızıbiber, karabiber eklenip ayrınta ikram edilir.

Not: Normalde bilinen şekli ile sarımsaklar ortadan ikiye kesilerek kebab konur. Ancak bu şekilde kesilen kısımdaki bölünmüş sarımsaklar kısmen dökülür. Bütün olarak daha güzel pişer ve terler.

Soğan Kebabı

750 gr kebablık zırh kıyması
(tuzu eklenmiş),
1 kg kebablık soğan,
1 adet küçük limonun suyu,
1 yemek kaşığı nar ekşisi.



Soğanların baş ve sap kısımları derince kesilip, dıştaki ilk kabukları temizlenerek yıkanır. Şişlere kesilen baş ve sap önce soğan, sonra ceviz büyüklüğünde kıyma art arda saplanır. Hafif ıslatılan parmaklarla kıymalara soğan gibi düzgün şekil verilir. Mangalın boyuna göre 5-6 adet soğan ve 4-5 adet kıyma şeklinde saplanır. Harı geçmiş mangalda aynı yönde sık sık çevrilerek yüzleri yakılmadan pişirilir. Pişen kebabların dıştaki yanan kabukları çıkartılarak kapaklı uygun bir tepsi veya tencereye yerleştirilir. Üzerine limon suyu, nar ekşisi, yarım bardak ılık su karıştırılıp ilave edilir. Mangalda veya ocakta kısık ateşte terletilerek soğanların biraz daha yumuşaması sağlanır. Pide ekmek arasına dış kabukları temizlenip soğanlar ve etler yayılarak dürüm şeklinde yenir.

Not: Genelde soğanlar ikiye bölünerek şişlere saplanır. Ancak bütün olarak pişen soğanların iç yüzleri yanmaz, böylece daha güzel terleyip yumuşar. İsteğe göre ayrıca 2-3 yemek kaşığı nar ekşisi terletme suyuna ilave edilebilir. Dürüme maydanoz pıyazı, karabiber ve kırmızı pul biber ilave edilir. Yanında tere, turp ve ayran tavsiye edilir.

Siveydiz

600 gr kuşbaşı et,
2 kg taze etli kalın sarımsak,
2 kg taze etli kalın soğan,
½ su bardağı geceden ısıtılmış nohut,
2,5-3 su bardağı süzme yoğurt,
1 adet yumurta,
1 yemek kaşığı sadeyağ
veya tereyağı,
1 yemek kaşığı kuru nane,
1 çay kaşığı karabiber.



Etin üzerini kaplayacak kadar su ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınıp, nohut, tuz eklenip pişirilir. Temizlenen soğan ve sarımsakların beyaz kısımları 3 cm. boyunda enine doğranır. Pişen ete ilave edilir, sebzelerin şekli bozulmadan yumuşayınca kadar yeniden kısık ateşte birlikte pişirilir. Yumurta ilave edilen süzme yoğurt kısık ateşte devamlı karıştırılıp ısıtılır, pişen etin su oranına göre, çorba kıvamında olacak şekilde ilave edilir. Tuzu kontrol edilip bir taşım kaynatılır. Üzerine ısıtılmış yağın harı geçirilip nane ile ilave edilir. Karabiberi eklenir.

Not: Taze soğan ve sarımsakların etli kalın olanları tercih edilmelidir. Taze soğan ve sarımsak yerine ince pırasa da kullanılabilir. Yanında bulgur pilavı veya pirinç pilavı, tere ve turp tavsiye edilir.

Erik Tavası

1,5 kg iri yeşil erik,
400 gr yağsız küçük kuşbaşı et,
1 adet kuru soğan,
1 yemek kaşığı domates salçası,
½ yemek kaşığı biber salçası,
1 baş dişlenmiş taze sarımsak,
1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı,
1 yemek kaşığı şeker,
1 çay kaşığı karabiber.

Tencereye bir fincan su ilave edilerek konulan et, suyunu salıp çekinceye kadar ara sıra karıştırılarak ağzı kapalı olarak hafif ateşte pişirilir. İçine yağ ve ince kıyılmış soğan ilave edilip kısa süre kavrulur. Üzerini az aşacak sıcak su, salçalar ve tuzu eklenip, kısık ateşte pişmeye bırakılır. Et pişmeye yakın, iri parçalara bölünen sarımsaklar ve şeker eklenir. Kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirilir. Bıçakla 2-3 parça halinde çekirdeklerinden ayrırtılan erikler ilave edilir. Tuzu kontrol edilerek, erikler hafif yumuşayınca kadar -10 dakika- pişirilir.

5 dakika dinlendirilip servis kabına alınan yemeğin üzerine karabiber ilave edilir.

Not: Erikler çabuk yumuşar, bu nedenle erikler dağılmadan yemek ocaktan alınmalıdır. Arzu edenler kuşbaşı yerine iri kıyma ve sakız kabağı (250 gr) kullanarak da farklı bir yemek -Kabaklı Erik Tavası- yapabilirler. Yanında bulgur pilavı, taze soğan ve ayran tavsiye edilir.

Beşir

1,5-2 kg koyunun kemikli kol,
but ve sırt eti,
5-6 adet ayrıca ilikli kemik,
50 gr iç yağı (arzu edenler),
1,5 su bardağı pirinç,
6-7 diş sarımsak,
yeterli kırmızı pul biber,
yeterli karabiber,
yeterli limon.



Yıkayıp tencereye konan et ve kemiklerin üzerine 3-4 parmak aşacak kadar soğuk su ilave edilir. Kaynara çıkınca köpüğü alınıp tuzu eklenir. Çok kısık ateşte 4-5 saat etler yumuşayınca kadar, suyu azalmışsa sıcak su ilave edilerek pişirilir. Pişen etin suyu başka bir kâseye alınır. Pirinç haşlanıp, yıkayıp, suyu süzülür. Et suyunun bir kısmı ile tencerede pilav pişirilir. Etler kemiklerinden ayrıtılır. Bakır sahana (tabak) kâsedeki yağdan bir tatlı kaşığı eklenir. Üzerine iki kaşık pilav, parça etler ilave edilip harlı ocağa konur. Üzerine çorba kıvamında olacak kadar kepçe ile et suyu eklenir. Bir tatlı kaşığı pul biber, dövülüp sulandırılmış sarımsak ve bir tutam karabiber eklenir. Kaynara çıkınca ocaktan alınıp sivrisi yapılır. Damak zevkinize göre, yeteri kadar limon sıkılır. Sade olarak veya pide ekmekle tirit yapılarak yenir.

Not: İç yağını arzu etmeyen koymayabilir. Ancak lezzetinde önemli bir payı vardır.

Kabaklama

600 gr yağsız kemikli et,
2 kg kış kabağı,
½ su bardağı haşlanmış nohut,
1 adet büyük kuru soğan,
1 baş sarımsak,
3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı,
1 yemek kaşığı domates salçası,
½ yemek kaşığı biber salçası,
1 adet limon,
1 yemek kaşığı sıvı sumak ekşisi,
1 yemek kaşığı kuru nane,
½ yemek kaşığı kuru nane,
½ yemek kaşığı kırmızı pul biber,
1 çay kaşığı karabiber.

Tencereye et ve üzerini kaplayacak kadar su konur. Kaynara çıktığında köpüğü alınıp, gecedan ıslatılan nohut, ince kıyılan soğan ve yeterli tuz ilave edilerek etler yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen etin üzerine salçalar ve kabuğu soyulan kabak, iri ceviz büyüklüğünde dilimlenip ilave edilir. Kaynara çıkınca ateşi kısılır.

Temizlenip dişleri birkaç parçaya bölünen sarımsaklar eklenir. Kabaklar hafif yumuşayınca limon suyu ilave edilip, tuzu kontrol edilerek 15 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Üzerine ısıtılmış yağ ile nane, kırmızıbiber ve karabiber ilave edilip servise yapılır.

Not: Aynı yöntemle yöresel haylan kabağı veya sakız kabağı ile bu yemek yapılabilir. Yanında bulgur pilavı, yeşilbiber, ayran tavsiye edilir.



Kilis

Kilis yemekleri, zengin Türk mutfağının özelliklerini taşımakla birlikte Halep mutfağı özelliklerini de yansıtır.

Kilis mutfağında da yemekler, “günlük pişen” ve “özel günlerde yapılan” yemekler olmak üzere ikiye ayrılır.

Yemeklerin temelini et ve bulgur oluşturur. Bunun yanında sebze ağırlıklı yemekler de mevsimine uygun olarak sofralarda yerini bulur.

Kilis yemekleri, zengin Türk mutfağının özelliklerini taşımakla birlikte Halep mutfağı özelliklerini de yansıtır. Sadece yağlı, baharatlı yemekler değil zeytinyağlılar da Kilis mutfağının vazgeçilmezlerindedir.

Zeytinyağı, yörede yetiştirilen yüksek kaliteli zeytinlerden elde edilir.

Kilis'in mutfağında içinde yaşadığı topluluğun kimliğiyle beraber geçmişinden gelen izlere de rastlanır.

Kilis Tava (Kıyma Tava Kebabı)

*750 gr orta yağlı kıyma,
2 kuru soğan,
3 domates,
2 tane yeşil veya
kırmızıbiber,
1 çay kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı tuz.*



Soğan ve biberler robotta veya zırh ile ince olarak kıyılır. İki kez makinede çekilmiş kıymanın içerisine tuz, karabiber, soğan, biber konup elle yoğrulur. Orta büyüklükte bir tepsiye ıslak el yardımı ile 1 cm kalınlığında yayılır. Tepsinin kenarına dört parçaya bölünmüş domatesler yerleştirilir. Pide fırınında veya evde 250 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. İsteğe göre bir demet maydanoz da ince ince kıyılarak eklenebilir.



Öcce

750 gr taze soğan
ya da kuru soğan,
6-7 dal taze sarımsak
ya da 1 baş kuru sarımsak,
2 demet maydanoz,
½ demet nane ya da
2 çorba kaşığı kuru nane,
4 yumurta,
2 çorba kaşığı kırmızıbiber,
1 çorba kaşığı kimyon,
1 tatlı kaşığı kişniş,
1 su bardağı su,
1,5 su bardağı un,
1 tatlı kaşığı tuz, kızartma için
2 su bardağı zeytinyağı.



Soğan, sarımsak, nane, maydanoz ayıklanır yıkanır. İnce ince doğranır içerisine tüm baharatlar konarak iyice yoğrulur. Sonra içerisine yumurtalar kırılır su ve un ilave edilerek iyice karıştırılır.(Akıcı bir kıvamda olmalıdır.) Tavaya az miktarda yağ konur(tavanın dibini kaplayacak kadar olmalıdır.) Yağ ısınınca bir çorba kaşığı dolusu hazırlanan harç konur. Kaşığın tersi ile avuç içi kadar yuvarlak şekilde yayılır. Tava bu şekilde doldurulur, iki tarafı da kızartılır, kâğıt yayılmış bir tepsiye çıkartılır. Bu işleme harç bitinceye kadar devam edilir. Kızartma esnasında tavada yağ azalınca ilave edilir.

Kıymalı Köfte (İçli Köfte)

15 çay bardağı simit (ince bulgur),
½ kg yağsız kıyma,
1 adet kuru soğan,
1 çorba kaşığı kırmızıbiber,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 çay bardağı un.



İçi için: 1 kg yağsız kıyma, 3 çorba kaşığı sıvı yağ, 3 adet kuru soğan, 1 çorba kaşığı kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay bardağı ceviz içi veya fıstık içi, kızartmak için 4 su bardağı zeytinyağı.

Kıyma 3 çorba kaşığı sıvıyağ ile kısık ateşte karıştırılarak bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Soğanlar ince ince doğranır kıymaya ilave edilir sarıncaya kadar kavurmaya devam edilir. Ateşten alınır. Tuz, karabiber, kırmızıbiber ve kıyılmış ceviz içi konarak karıştırılır. (Bir adet ekşi nar tanelenerek içe ilave edilebilir.) Simit (ince bulgur), geniş bir tepsiye konur. Soğan ince ince doğranarak tuzla birlikte bulgura karıştırılır, iki dakika kadar yoğrulur. Ara sıra avuç avuç soğuk su alınarak bulgur yumuşayınca kadar 20-25 dakika yoğrulur. Et, kırmızıbiber ilave edilerek biraz daha yoğrulur. Tepsinin bir tarafına basılır (et makinesiyle yapılacaksa önce ıslatılmış simit ve soğan iki kez çekilir daha sonra kıyma eklenir. Bir kez daha çekilerek kolayca hazırlanır.) Bir kısım köfte alınır bir çorba kaşığı un ve az miktarda su konularak köfte yumuşatılır (10-12 köfte yapılacak kadar). Yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, ıslak elle yuvarlanır. Avuç içerisinde döndürülerek işaret parmağıyla oyulur(et makinesinin kıymalı köfte ucu takılarak da oyulabilir.) Hazırlanan içten iki tatlı kaşığı doldurulur. Ağız, ıslak elle döndüre döndüre küçülterek kapatılır yumurta şekli verilir. Köftenin tümü oyulup içlenen tepsiye dizilir. Yağ ısıtılır, yüksek ateşte tavaya 5-6 tane konarak pembeleşinceye kadar kızartılır. Kâğıt havlu yayılmış bir tepsiye çıkartılır.

Not: Kızartma esnasında köftelerde çatlama olursa ya ısı az gelmiştir ya da yağı azdır, yağ köftelerin yüzünü iyice kapatmalıdır. Bu ölçüden 60 adet köfte hazırlanabilir.



Müceddere (Mercimekli Pilav)

2 su bardağı yeşil mercimek,
2 su bardağı pilavlık bulgur,
1 çorba kaşığı kırmızıbiber, 1 su bardağı zeytinyağı,
1 büyük boy kuru soğan, 1 tatlı kaşığı tuz.



Mercimek ayıklanır, yıkanır, üzerine sekiz su bardağı su, tuz ve kırmızıbiber ilave edilir. Mercimekler yumuşayınca kadar pişirilir. Bulgur ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar pilav gibi pişirilir. Ateşten alınır. Soğan halka halka doğranır.

Zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızaran soğanlar bir tabağa alınır. Yağ pilava dökülerek karıştırılır, servis yapılırken üzeri soğanla süslenir.

Kühhülmüşfiyye² (Parlayan Köfte)

3 su bardağı ince bulgur (simit),
300 gr yağsız kıyma, 250 gr içyağı (gömlek yağı),
1 kuru soğan, 1 çay bardağı ceviz içi,
2 çorba kaşığı nane, 2 tatlı kaşığı kırmızıbiber,
1 tatlı kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz.



Simit geniş bir tepsiye konur, küçük küçük doğranmış soğan, tuz ve kırmızıbiber ilave edilip iki dakika yoğrulur. Ara sıra avuç avuç soğuk su alınarak simit yumuşayınca kadar 20-25 dakika yoğrulur, et ilave edilerek biraz daha yoğrulur, tepsinin bir tarafına basılır(et makinesiyle yapılacaksa önce ıslatılmış simit ile yarım cm kalınlığında oyulur. Ortasına hazırlanan içten bir tane yerleştirilir, ağzı kapatılarak üçgen şekli verilir. Bütün köftere aynı şekil verilerek tepsiye dizilir. Mangalda ızgara üzerinde iki tarafı da Pembeleşinceye kadar pişirilir, Pişerken sıcaklığın etkisiyle içyağı eriyerek köfteleye güzel bir lezzet verir. Sıcak sıcak servis yapılır. Pişirme işlemi istenirse teflon tavada ya da tost makinesi üzerinde yapılabilir. Fakat ateşte pişirilen makbuldür.

İçinin hazırlanması:

İçyağı makinede çekilerek kıyma haline getirilir. İçerisine kıyılmış ceviz içi, tuz, toz biber, nane, tarçın, karabiber ilave edilerek yoğrulur. İki fındık büyüklüğünde parçalara ayrılacak 1 cm kalınlığında oval şekil verilir. Köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Islak elle yuvarlanarak işaret parmağı ile yarım cm kalınlığında oyulur. Ortasına hazırlanan içten bir tane yerleştirilir, ağzı kapatılarak üçgen şekli verilir. Bütün köftere aynı şekil verilerek tepsiye dizilir. Mangalda ızgara üzerinde iki tarafı da Pembeleşinceye kadar pişirilir, Pişerken sıcaklığın etkisiyle içyağı eriyerek köfteleye güzel bir lezzet verir. Sıcak sıcak servis yapılır. Pişirme işlemi istenirse teflon tavada ya da tost makinesi üzerinde yapılabilir. Fakat ateşte pişirilen makbuldür.

² Arapça bir yemek adıdır. Kübbül köfte anlamında müşviyye ise ateş anlamındadır. Ateşte köfte(mangalda) anlamına gelmektedir.

Firik Pılavı

*2 su bardağı firik,
1 su bardağı bulgur,
1 su bardağı nohut, 750 gr kuşbaşı et,
3 çorba kaşığı mısır yağı, 1 tatlı kaşığı tuz,
1 çay kaşığı karabiber.*



Nohut ayıklanır, yıkanır, akşamdan üzerini geçecek kadar su ile ıslatılır. Nohut, tuz, et ve altı su bardağı su düdüklü tencerede etler yumuşayınca kadar pişirilir, pişen etler bir tabağa alınır. Nohut ve altı su bardağı et suyu çelik bir tencerede tekrar ateşe konur. Kaynayınca ayıklanmış ve yıkanmış firik ve bulgur ilave edilir. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pilav gibi pişirilir. Etler yağda bir kaç kez kavrulur, yağı pilava süzülür, karıştırılır üzerine karabiber serpilir. Tencerenin ağzı açık olarak 10 dakika dinlendirilir. Firik pilavı servis tabağına alınır üzerine etler dizilir. Servis yapılır. (Firik pilavı bulgur konulmadan sade firikle de pişirilebilir.)

Orman

*750 gr yağsız kuşbaşı et, 1 su bardağı nohut,
2 kg koyun yoğurdu, 3 çorba kaşığı sıvı yağ,
1 yumurta, 1 çorba kaşığı nişasta veya un,
1 tatlı kaşığı aspir (tüm baharatçılarda bulunur),
1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz.*



Yemeğe başlamadan önce 4-5 saat önce yoğurdun içerisine bir tatlı kaşığı tuz, üç su bardağı su konularak karıştırılır. Bez bir torbaya boşaltılarak suyu süzülür. Et sıvı yağla açık pembeleşinceye karda kavrulur. Düdüklü tencere de et, nohut ve 6 su bardağı su ile etler ve nohutlar yumuşayınca karda pişirilir. Süzülen yoğurt çelik bir tencere alınır içerisine bir çorba kaşığı nişasta bir tatlı kaşığı tuz ve bir yumurta konur, iyice çırpılır kısık ateşte karıştırılarak kaynamaya başlayınca ateşten alınır. Yemeğin suyundan 3-4 kepçe yoğurda konarak karıştırılır. Sonra yoğurt yemeğe ilave edilerek ateşten alınır. Üzerine aspir (bir tür safran) ve karabiber serpilir. Pirinç pilavı ile servis yapılır. (Orman Ramazan Bayramının özel yemeğidir.)



Cökelek Semseği

750 gr cökelek, 750 gr taze soğan veya
4 kuru soğan,
2 demet maydanoz,
10 dal taze nane veya
2 çorba kaşığı kuru nane,
2 çorba kaşığı kırmızıbiber,
3 yumurta 1 su bardağı zeytinyağı.



Soğanlar soyulur, ince ince doğranır. Maydanozlar ayıklanır, yıkanır ince ince doğranır. Nane yaprakları koparılır, yıkanır ve ince ince doğranır. Zeytinyağı bir tencerede ısıtılır içerisine soğanlar ilave edilir, yağda hafif soldurulur, ateşten alınır. İçerisine maydanoz, nane, kırmızıbiber, yumurta, tuz konur, en son cökelek konarak karıştırılır. Hazırlanan harç pide fırınına gönderilir, fırında mayalı hamur kullanılarak pişirilir.

Sarımsak Aşu

500 gr yağsız kuşbaşı et, 1 kg taze sarımsak,
2 kg koyun yoğurdu,
1 adet yumurta, 1 çorba kaşığı un,
1 tatlı kaşığı tuz,
2 çorba kaşığı sıvı yağ.



Yemeğe başlamadan 4-5 saat önce yoğurdun üzerine bir çorba kaşığı tuz ve üç su bardağı su konur, bez bir torba ile suyu süzülür (pişirirken kesilmemesi ve ekşiliğinin gitmesi için süzülür). Et siviyağla birlikte tencerede kavrulur.

Üzerine altı su bardağı su ilave edilerek etler yumuşayınca kadar düdüklü tencerede pişirilir. Sarımsaklar soyulur, yıkanır, 3 cm boyunda doğranır (yapraklar kullanılmaz). Pişen etin üzerine ilave edilerek 5-10 dakika pişirilir. Süzülen yoğurt çelik bir tencereye alınır bir tatlı kaşığı tuz, bir çorba kaşığı un ve bir yumurta konarak iyice karıştırılır. Kısık ateşte sürekli karıştırılarak kaynayınca ateşten alınır. Yemeğin suyundan birkaç kepçe yoğurda karıştırılır sonra yoğurt yemeğe ilave edilir, üzerine karabiber serpilir. Pirinç veya bulgur pilavı ile servis edilir. (Sarımsak aşu istenirse ½ kg soğan, ½ kg sarımsakla da hazırlanabilir.)

Kahvaltılık Zahter

2 kg kırık leblebi,
750 gr melengiç,
750 gr karpuz çekirdeği,
250 gr kekik, 1 kg susam,
200 gr kurutulmuş koruk
(üzümün olmamış hali) veya
2 yemek kaşığı limontuzu,
200 gr kırmızıbiber,
100 gr kimyon, tuz.



Leblebi, melengiç, kekik, karpuz çekirdeği, susam ayrı ayrı kavrulur, soğutulur. Leblebi, melengiç, kekik, karpuz çekirdeği kurutulmuş koruk karıştırılır, elektrikli makine ile un halinde çekilir veya çektirilir. Eleklerle elenir. İçerisine susam, kırmızıbiber, kimyon, yeteri kadar tuz karıştırılır, serin ve kuru yerde saklanır. Kış aylarında zeytinyağı ile birlikte servis yapılır. (Elek yoksa sık süzek de kullanılabilir.)





Mardin

Tarçın, kişniş, mahlep, zencefil, yenibahar, sumak
pul biber ve bademi "Mardin Mutfağı"na
zenginlik katan malzemeler.

Gecemi ve gündüzümü bozkır rüzgârları donatır
Ayaklarımın ucunda uzanır Mezopotamya
Yüzümün bir yanı safran kokulu Deyrulzafaran'dır
Bir yanı minaresini asma dallarından ördüğüm Ulu Camii...
Doğu'nun ve Batı'nın kervanları
Benim beşiğimde açarlar ipeğin ve hayatın,
Baharatın ve ölümün, ketenin ve tütünün
Sırrının kundağını...
Ben, bedenini kaleler üzerine inşa etmiş Mardin kenti...
Ben taşın ve inancın şiiirim...
Ben Mardin'im çünkü
Böyledir işte ömrümün ol hikâyesi

Refik Durbaş'ın "Ben Mardin kenti" adlı şiirinden...

Geçmişini milattan önce 4500'lere kadar uzanan, üzerinde yaşamış tüm medeniyetlerin büyüsünü hala yaşatan Mardin...

Birçok kavime yaptığı ev sahipliği ve kervan yollarının kesiştiği bir merkez olmasının da etkisiyle Mardin'in yemek kültürü çok gelişmiş ve çeşitli. Araplar, Süryaniler, Yezidiler ya da Kürtler... İşte Mardin'in en meşhur yemeklerini borçlu olduğu onca kültür, onca zengin lezzet.

Bol baharlı ve yağlı yemeklerinde bulgur ve şehriye ön plana çıkıyor. Et ve süt ürünlerine hemen tüm yemeklerde rastlanır. Sebzenin beslenmedeki yeri oldukça sınırlıdır. Pazardan sağlanan biber, patlıcan gibi sebzeler kurutularak, domates de salça yapılarak kışa saklanır.

Kavurma, sucuk, üzüm sucuğu yanında evde hazırlanan kışlık yiyeceklerin başında bulgur ve şehriye gelir.

Güney ve Doğu Anadolu'nun bol baharatlı, yağlı beslenme özelliği Mardin'de de hâkim.

Tarçın, kişniş, mahlep, zencefil, yenibahar, sumak, pul biber ve bademi "Mardin Mutfağı"na zenginlik katan malzemeler.

Çeşitli milletler ve farklı inanışların özellikleri yöre mutfağına da yansıyor. Kaburga dolmasının ve sembüseğin Süryani yemeği olduğu söyleniyor.

Nergiziye

1 kilo patates,
4 adet yumurta,
250 gr yeşil soğan,
1 adet maydanoz,
1 adet limon, yarım su bardağı zeytinyağı,
1 tatlı kaşığı tuz.

Patates ve yumurta ayrı kaplarda haşlanır. Yeşil soğan maydanoz ince ince kıyılır. Haşlanmış olan patates ve yumurtalar küp şeklinde doğranır. İnce kıyılmış olan soğan ve maydanozlar eklenerek birbiriyle karıştırılıp tuz ve limon suyu ilave edilip servise hazırlanır.

Otlu (Kınnebre) Bulgur

½ kg pilavlık bulgur,
½ kg ayıklanmış kınnebre otu,
150 gr tereyağı,
1,5 lt su, tuz.

Tereyağı bir tencereye konulup eritilir. Sonra üzerine bulgur ilave edilerek su ve yeteri kadar tuz eklenir. Bulgur suyunu çekmeye yakın, haşlanmış olan ot da ilave edilerek suyunu tamamen çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Daha sonra servis edilir.

Etili Keşkek

*½ kg buğday,
250 gr nohut,
1,5 kg et,
1 paket margarin,
tuz.*

Önceden suda ıslatılmış buğday, nohut ve et bir tencerede haşlanır. Et pişene kadar kısık ateşte pişirilir. Sonra tuz, yağ eklenir ve dinlenmeye bırakılıp servis edilir.

Yeşil Erik Yahnisi (Alluciye)

*½ kg yağlı kuzu eti (kuşbaşı),
½ kg yeşil erik,
½ kg yeşil soğan,
1 adet maydanoz,
2 adet kabak, tuz,
1 su bardağı ayçiçeği yağı.*

Bir tencereye yağ konulup kuşbaşı doğranmış etler kavrulur. Sonra tencereye 1 lt su ilave edilip yeşil erikler ve kuşbaşı doğranmış kabaklar eklenir. Piştikten sonra üstüne doğranmış maydanoz ve yeşil soğan eklenip ateşten alınır. Yemek servise hazırdır.

Kaburga Dolması

*2 kg kuzu kaburga,
150 gr badem içi,
100 gr kuzu kuşbaşı et,
1 su bardağı pirinç, tuz, karabiber,
yenibahar,
maydanoz veya reyhan,
salça veya yoğurt.*



Kaburganın et ile kemik arası, kemik tarafı da delinmeyecek cep şeklinde açılır ve sadece bir elin girebileceği kadar açıklık kalıncaya kadar dikilir. Pirinç yarım pişirilecek şekilde tencerede kaynatılır, bademler suda haşlanır ve kabukları soyulur, yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuşbaşı et bademden sonra aynı yağ ile kavrulur. Kavrulan badem, et az pişirilen pirincin üstüne alınır ve baharatlar, maydanoz bir kaptaki karıştırılır. Kaburganın içi ve dışı tuz, karabiber ve yenibaharla ovulur. Hazırlanan iç malzemesi içine doldurulur ve açık kalan kısım dikilir. Hazırlanan kaburganın üstü yoğurtla sıvanır. Geniş bir tencerede sırt kısmı az kızartılır. Bir tencereye sırt kısmı yukarı gelecek şekilde yerleştirilir ve üzerini su kaplayacak şekilde kaynar su eklenerek ve orta ateşte buhar ile pişirilir. Etin körpeliğine göre 3-4 saatte pişer. Ara sıra kontrol edilerek suyu azaldıkça kaynar su eklenir. Daha sonra pişen kaburganın üzerine salça sürülerek önceden ısıtılmış fırında 15- 20 dakika pişirilir. Pişen kaburga dolması bulgur pilavı üstüne servis edilir.

Drok (Kızartma İçli Köfte)

*1 kg ince bulgur (simd),
1 kg bir kere çekilmiş yağsız kıyma,
½ kg soğan,
400 gr çiğköftelik et,
2 yumurta, dövülmüş kişniş,
karabiber,
biber salçası, isot,
1 yemek kaşığı un,
sıvı yağ,
maydanoz.*



Bulgur soğuk su ile az ıslatarak bekletilir, bu arada soğanları çok küçük doğranır ve yağda pembeleşinceye kadar kızartılır, sonra kıyma da katılarak beraber pişirilir. Pişince az biber salçası, karabiber, az isot ve tuz katarak 2-3 dakika daha pişirmeye devam edilir, daha sonra çok ufak doğranmış maydanozlar da katılarak ateşten indirilir ve soğuması beklenir. Bu arada ıslatılan bulgura tuz, iki yumurta, dövülmüş kişniş ve bir yemek kaşığı un karıştırarak yoğurulur, az pekişince robot ile merhem gibi çekilen et de karıştırarak iyice yoğurulduktan sonra cevizden az büyük kopararak oyulur (açılır). Bu açılan hamurun içine soğumuş kıymalardan bir tatlı kaşığı koyarak kapatılır, eli içinde elips şekli verilir. Daha sonra kızarmış sıvı yağın içinde kızartarak servise sunulur. (Bazı tariflerde kaynar su kullanılması önerilir kesinlikle hatalıdır. Bazı tariflerde de dışına patates ve içine ceviz önerilmektedir, bu da yozlaştırılmış halidir. Bazı yörelerde de iç olarak yeşil mercimek kullanılmaktadır.)

İşkembe Dolması (Kibe) ve Bumbar Dolması

*2 adet iyi temizlenmiş kuzu veya
oğlak işkembesi,
½ kg kuşbaşı et,
kuyruk yağı,
nane, tuz,
2 su bardağı pirinç,
karabiber,
az yenibahar
veisteye bağlı nohut,
yağ.*



İşkembeler yumruk boyunda kesilerek cep şekline gelecek şekilde etrafı dikilir, doldurmak için az açık bırakılır. Bu arada az ufak doğranmış kuşbaşı et, küçük kuşbaşı şeklinde doğranmış kuyruk yağı, pirinç, nane, tuz ve baharatlar karıştırılarak iç hazırlanır. İsteye bağlı olarak içine nohut da konur, o zaman nohutlar pişirilir, soyulur ve ikiye ayrılarak karışıma katılır. Hazırlanan iç işkembelerin içine doldurularak açık kalan kısım da dikilir. Daha sonra düdüklü veya çelik tencereye konarak su eklenir pişinceye kadar kaynatılır. Bumbar da aynı şekilde hazırlanan iç ile doldurularak pişirilir. (Bumbar ve işkembe dolmasını temizledikten sonra doğranmış soğan ve dövülmüş kişnişe bulayarak en az 3-4 saat bekletmenizde fayda vardır.)

Sembusek

*Un, tuz, kıyma,
soğan, maydanoz,
yeşilbiber,
karabiber,
yumurta, maya.*



Mardin'de genelde iki çeşit sembusek yapılmaktadır. Bunlardan biri evde diğeri de fırınlarda pişirilir.

Sac üzerinde pişirilen:

1 kg kıymaya yaklaşık olarak 750 gr soğan çok ufak doğranır ve pembeleşinceye kadar sıvı yağda pişirilir, daha sonra buna kıyma eklenerek pişirilmeye devam edilir. Pişince tuz, karabiber ve maydanoz katılır soğumaya terk edilir. Bu arada tuz katılmış un iyice yoğrulur ve lahmacun büyüklüğünde ince açılarak yarısına pişmiş kıymadan konur. Bu hamurun diğer yarısı yarım ay olacak şekilde katlanır, açık olan kısmı tabak yardımı ile yapıştırılır. (Açık kısmın üstünde tekerlek gibi döndürülen tabak yapışmasını sağlamaktadır). Hazırladığımız bu böreği sac veya teflon tavalarda pişirip servise sunabiliriz.

Fırında pişirilen:

Bunun içinde aynı şekilde hamur hazırlanır (maya eklenir), hamurun mayalanması beklenir, hamura az sıvı yağ karıştırılır. İç için ise; ince doğranan, soğan, yeşilbiber, maydanoz, karabiber, tuz ve kıyma çiğ olarak karıştırılır. (İsteye bağlı olarak içe biber salçası, isot da katılabilir). Hamur lahmacun gibi açılır yarısına hazırlanan iç konarak boş kalan kısım yarım ay oluşturacak şekilde katlanır ve yine tabak yardımı ile açık kısımlar kapatılır. Bu arada yumurta kırılarak beyazı atılır ve sarısı çırpılır hazırlanan bu böreklere sürülerek fırında pişirilir.





Siirt

*Pek çok farklı kültürel değer
harmanlandığı
Siirt mutfağı.*

Sokaklarında Arapça, Türkçe ve Kürtçe konuşulan Siirt'te yaşanan kültür etkileşimleri mutfak kültürüne de etki ediyor.

Geleneksel Ortadoğu unsurlarının hâkim olduğu Siirt mutfağında, İtalyanların kuru ekmeğinden, Fransızların kır bitkilerine kadar pek çok birleşimle karşılaşılır.

Mutfağın ana omurgası tencere yemeklerinden oluşur. Anadolu'ya 18. yüzyılda ulaşan domates ve salça kullanımı Siirt mutfağında oldukça yaygındır.

Kitel (Sirt Köftesi)

1 kg ince bulgur,
1 su bardağı su,
1 tatlı kaşığı tuz.



İç malzemesi: 2 adet soğan, ½ kg orta yağlı kıyma, ½ demet maydanoz, 125 gr oda sıcaklığında margarin, ½ çay bardağı pirinç, 1 tatlı kaşığı reyhan, tuz, karabiber, pul biber, haşlamak için yeteri kadar su ve tuz.

Öncelikle bulgur, su ve tuzu derin bir kaba alınır. Bulgur tüm sertliğini kaybedip, yumuşayana kadar iyice yoğurulur. Diğer taraftan iç malzeme için kıyma, ince kıyılmış soğan ve maydanoz, margarin, haşlanmış pirinç, reyhan, tuz, karabiber ve pul biberi derin bir kaba alıp, karıştırılır. Hazırlanan bulgurlu harçtan limon büyüklüğünde parçalar koparılır ve başparmakla açıp, incelterek yuvarlak şekil verilir. İçine kıymalı iç harçtan bir çorba kaşığı koyun ve kapatılır. İç malzeme bitene kadar işleme devam edilir. Köfteler kaynamış tuzlu suda 10 dakika haşlanır ve sıcak servis edilir.

Pırtıke (Ispanak Çorbası)

*½ kg ıspanak,
1 adet soğan,
1 çorba kaşığı salça,
½ su bardağı sıvıyağ,
1 su bardağı haşlanmış nohut,
½ çay bardağı pirinç,
1 çay bardağı tane sumak,
5 su bardağı su,
1 su bardağı ılık su,
tuz, pul biber.*



Ispanak yıkanıp, süzölmeye bırakılır. İyice süzöldükten sonra iri parçalar halinde doğranır. Yemeklik doğranmış soğan ve salça sıvıyağda kavurulur. Ispanak, tuz ve karabiber ilave edilir. Nohut ve birkaç kez yıkanan pirinç ile suyu eklenir. Tane sumak ılık suyun içinde 15 dakika bekletilir ve süzölür. Süzölen suyu üzerine katılır ve kısık ateşte pirinç ile ıspanak yumuşayana kadar pişmeye bırakılır.

Perive (Büryan Kebabı)

Tandırdaki susuz olarak pişirilen Büryan kebabı için kuzu ikiye bölünür, but ve kemikleri ayrılır. Tandırdaki pişecek etin altına bakır bir kazan yerleştirilir. Kebab için ayrılan kemikli etler bu kazanın içine konur. But halindeki etler askıya asılır ve odun ateşinin köz haline gelmesinden sonra etler tandıra yerleştirilir. Pişirme işlemi sırasında tandırın kapağı kapatılır ve etrafı çamurla kaplanır. Kazanın içindeki kemikli etler yukarıda asılı olan kemiksiz etlerin suyuyla pişer. Pişirme sonunda, askıda olan etin üçte birlik kısmı geriye kalır. Tercihinize göre yağlı-yağsız ya da kemikli-kemiksiz olarak farklı şekilde kebabınızı tüketebilirsiniz.

Kiftel Lehen (Yoğurtlu Köfte)

*1 kg bulgur, tuz, su,
1 kâse yoğurt,
2 diş sarımsak,
nane, pul biber,
kızarmış tereyağı.*



Bulgur, tuz ve suyu geniş bir kabin içine alıp yoğuruyoruz. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarladıktan sonra yassılaştırıyoruz. Kaynar suda haşlıyoruz. Üzerine yoğurt ve rendelenmiş sarımsağı karıştırıp döküyoruz. Tereyağı ve pul biber tavada eritip yoğurt sosun üzerine döküyoruz.

Dolma Neşin (Kuru Dolma)

*8 adet kuru patlıcan,
8 adet dolmalık biber,
1 sıkımlık salamura asma yaprağı,
½ kg orta yağlı elle kıyılmış et,
1 soğan,
½ demet maydanoz,
1 tatlı kaşığı biber salçası,
1 tatlı kaşığı domates salçası,
1 kâse pirinç, yağ,
karabiber, tuz,
1 avuç öğütülmemiş sumak.*



Kuru dolmalar kaynar suda yumuşayınca kadar bekletilir, süzülür, bir kenara alınır. Kuru dolma özellikle karışık yapılıdır. Parça et, küp küp doğranır. Benzer şekilde soğan doğranır. Salça, tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve et iyice harmanlanır. Daha sonra pirinç yıkanır, bu kaba katılır ve haşlanan dolmalar yarım yarım doldurulur. Yapraklar da sarılır, tencerenin dibine kaburga kemiklerinden birkaç tanesi dizilir. Bunların üzerine dolmalar ve sarmalar dizilir. Dizim bittikten sonra tencerenin üzerine porselen tabak kapanır ve kapağın üstüne çıkmayacak kadar kaynar su dökülür. Önce yüksek ateşte, kaynadıktan sonra ısı düşürülerek pişirilir. Pirinç ve etin pişmesine yakın, önceden ıslatılan sumak suyu ilave edilir.10 dakika kadar kaynatılır sonra altı kapatılır. Tenceredeki suyu süzülüp, biraz dinlendirilerek servis yapılır.

Cokat (Bumbar)

*3 su bardağı pirinç,
1 bağ kalın bağırsak,
1 kg ince kıyılmış kuşbaşı et,
2 adet orta boy soğan,
maydanoz,
karabiber, tuz.*



İç yağları ayıklandıktan sonra iyice temizlenmiş ve yıkanmış taze kalın bağırsağın bir ucu dikilir. Ardından yıkanmış pirinç, karabiber, küçük kuşbaşı doğranmış et ve ince kıyılmış soğan karıştırılarak bağırsağın içine doldurulur. Burada dikkat edilecek iki önemli nokta vardır. Bunlardan ilki bağırsağı gerginleşecek kadar çok doldurmamaya özen göstermektir, diğeri ise bağırsağın yağlı kısmının içinde kalacak şekilde doldurulmasıdır. Doldurma işlemi bittikten sonra öbür ucu da dikilerek tencereye konur. Bir yemek kaşığı kadar tuz atılıp, üstlerini örtecek kadar suyla haşlanmaya bırakılır. Bir buçuk saat kadar kaynatılarak pişirilir.

Perde Pilavı

İç malzemeler:

1,5 kg tavuk, 750 gr pirinç,
150 gr badem içi,
250 gr tavuk ciğeri, tarçın,
tereyağı,
karabiber ve tuz.

Dış malzemeler:

6 yumurta,
100 gr margarin,
2 yemek kaşığı zeytinyağı,
1 kahve fincanı tavuk suyu,
alabildiğince un, tuz.



Bir kaba yumurta kırılır. Eritilmeden margarin, tuz, zeytinyağı veya bir kahve fincanı tavuk suyu eklenip karıştırılır. Bu karışıma yavaş yavaş un ilave edilir. Hamur kıvamı tutunca, biri büyük biri küçük iki bezeye ayrılır. Bezeler on dakika dinlendirilir. Perde pilavının yapılacağı tencere katı yağ ile iyice yağlanır. Tencerenin dibine badem dizilir. Büyük beze oklava ile 1 cm kalınlığında açılır. Yağlanan tencereye kenarını kapatacak ve dışarı sarkacak şekilde döşenir.

İç pilavın yapılışı: Tavuklar haşlanır, kemiklerinden ayrılıp tava ve ızgarada kızartılır. Pirinç tuzlu suda 20 dakika ıslatılır. Bademler haşlanıp kabukları soyulur. Ciğerler kuşbaşı doğranıp haşlanır. Pirinç rengi değişmeyecek şekilde yağda kavrulur. İç pilav gibi pişirilir. Kaynarken içine bademler eklenir. Pilav pişmeye yakın içine ciğer ilave edilir. Pilav demlendikten sonra ise üzerine karabiber ve tarçın ekilir. Hamur döşenmiş tencereye, pilav ve haşlanmış tavuk kat kat dizilir. En üste de daha önce ayırdığımız küçük bezesi oklava ile açılarak kapak şekilde örtülür. Hava almaması sağlanır. Hamurun üstü yağlanır. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra ters çevrilerek servis yapılır.

Drk (Bulgur Köftesi)

*15-20 adet yarım kg ince bulgur,
1 su bardağı ılık su,
1 adet soğan,
300 gr orta yağlı kıyma,
1 tatlı kaşığı reyhan,
tuz, karabiber,
pul biber.*

Bulguru derin bir kaba alıp, üzerine ılık suyu ilave edin ve 30 dakika dinlendirin.  ine rendelenmiş soğan, kıyma, reyhan, tuz, karabiber ve pul biber ilave edin. Bulgur iyice yumuşayıp, tüm malzeme özleşene kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde bastırarak şekil verin. Kızdırılmış sıvı yağda  nl  arkalı kızartın.



Şişe Şirten (Ayrınlı Yarma)

*Yarma,
kurutulmuş ayran,
kızarmış yağ, nane,
kırmızıbiber.*



Kış mevsiminde yenilen bu yemeğin diğer adı "Şişe Şirten"dir. Mahalle dibeklerinde dövülerek kasuğu çıkarılan buğday, değirmende öğütülerek yarma haline getirilir. Bol suda hamurlaşınca kadar pişirilir. Pişirilen bu yarma derin tabaklar içine ortası boş bırakılarak yayılır. Yazın torbalarda süzülerek toprak halinde kurutulan yoğurt "Incene" denen dibi pürüzlü toprak tencerede ılık suda, elle sürtülerek eritilir. Sıvı hale gelen ayranın içine bol miktarda kızarmış yağ, nane ve kırmızıbiber konularak yarma tabağının boş bırakılan kısmına dökülür. Hazırlanan ayrınlı yarma kıydan başlanmak suretiyle yenilir.

*Kasabıt Hanva
(Ciğerli Et
Yahnisi)*

*½ gr sivribiber,
½ su bardağı sıvıyağ,
2 adet defneyaprağı,
tuz, karabiber, pul biber.
İnce bulgur,
Nohut,
Ciğer.*



İnce bulgurdan köfte hamuru gibi hamur yoğrulur. Nohut büyüklüğünde toplar yapılır. Nohutlar haşlanır. Tencereye yağ, soğan, yeşilbiber ve domates eklenip kavrulur. Daha sonra nohutlar eklenir. Yeteri kadar su ilave edilerek karıştırılır. Kaynayınca hamur topları kaynayan suyun içine konulur. Kavrurma işleminden sonra ciğerler eklenir. Ardından soğanlar da karışıma katılarak yemek kavrulur. Piştikten sonra reyhan serpiştirilir. Sıcak olarak servis edilir.





Şanlıurfa

Urfa'nın bütün yemekleri birbirinden lezzetli...
İsotu, çiğ köftesi, yuhası, kebabı ve
meşhur mu meşhur sıra geceleri...

Peygamberler şehri, inançlar diyarı, Mezopotamya'nın en eski yerleşimi... El sanatları, folkloru, sanatçıları, türküleri ve mutfağıyla ülkemizin en zengin kültür birikimine sahip şehirlerden biri Şanlıurfa...

Şanlıurfa bir başka... Balıklıgöl, Anzelha Gölü, Çile Mağarası, hepsi birbirinden anlamlı ve değerli, kutsal adlandırılan şehir...

Urfa'nın bütün yemekleri birbirinden lezzetli... İsotu, çiğ köftesi, yuhası, kebabı ve meşhur mu meşhur sıra geceleri...

Halil İbrahim Sofrası deyimi hiç bir öğün misafirsiz yemeğe oturmayan Hz. İbrahim'den geliyor. Bu herkesçe bilinen deyim öyle yerinde ki... Şanlıurfalılar bugün de misafir ağırlamaktan, konuklarına zengin mi zengin sofralar sunmaktan büyük mutluluk duyuyorlar.

Mutfak kültürü, geçmişten gelen en zengin kültürel miraslarımızdan biridir. Urfa Mutfağını, müstesna konumuna getiren, sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimidir. Urfa mutfağında her milletten ve her kültürden izler var...

Hız. İbrahim'in sofrasından eksiltmediği "Tırıt" yemeği ve misafirperverliği, ateşe atılması ile öykülendirilen "Çiğköfte"si her Urfalının mutfak kültüründe yaşadığı bir mirastır.

Urfa, dünya tarihinin yazılmasına kaynak teşkil ettiği gibi, insanlığın damak zevkine, sofrasına, mutfağına da kaynaklık etmiştir.

Urfa mutfağında, köfte ve kebab çeşitleri çok yaygındır. Baharat, un ve pirinç ikinci planda; ardından sebze gelmektedir.

Her yerde temel olan üç öğün yemeğin yanı sıra sürekli olmamakla birlikte yatsı namazından sonra dördüncü öğünde "Çiğköfte", "Kıyma", "Şire", "Palıza" ve meyve yenmesi, Urfa Mutfağına özgüdür.

Yaz mevsimi patlıcanlı ve domatesli kebabı, patlıcan, domates ve biber üçlüsünden oluşan fırın ağırlıklı yemekleri de beraberinde getirir.

Urfa etli yemeklerin merkezidir belki de... Mevsimin, saatin ne olduğunun önemi yoktur; misafire mutlaka etli bir yemek yapılır.

Urfa sıra geceleri'nin baş tacı çiğköftedir.

Acır Annaziği³

*½ kg yağsız kıyma et,
2 kg acır,
1 adet orta boy soğan,
1 yemek kaşığı salça,
1 su bardağı yağ,
1 kâse sarımsaklı yoğurt,
yeterince tuz ve karabiber.*



Acırlar yıkanarak üst kapakları açılır, acı olmasın diye tadına bakılır. İçi kabak dolmasından daha kalın olacak şekilde oyulur. Tencerenin içine yağ konularak altı yakılır. Kızgınlaşan yağın içerisine acırlar atılarak soluncaya kadar kızartılır. Diğer taraftan kıyma et önce suyla pişirildikten sonra yağ ilave edilerek kavrulmaya başlanır. Daha sonra çok ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave edilerek ateşten alınır. Oyulmuş kızartılmış acırların içi hazırlanmış kıyma ile doldurulur ve kıymaların dışarı taşmasını önlemek için dolma gibi birinin önu diğerinin arkasına gelecek şekilde tencereye dizilir. Bir kaşık salça iki bardak suda ezilerek acırların üzerine dökülür. Acırların hareket etmemesi ve içlerinin boşalmaması için üzerine ters olarak bir tabak kapatılarak ateşe konulur. Kaynara geçince altı kısılarak kısık ateşte pişirilir. Suyu tamamen çekilerek kendi yağında bırakılır ve servis tabağına alınır. Bazı evlerdeki farklı bir pişirilme şekli ise kıymasına soğan yerine az miktar pirinç konularak salçasız pişirilmesidir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp beyaz pirinç pilavıyla yenilir.

³ Acır Urfa'da Arapça ayn harfiyle söylenir. Bostandan yeni toplanmış küçük patlıcan ve kabakla da yapılır. Bu yemeğe Birecik'te nazik; kabakla yapılmasına Arap etkisi bulunan bölgelerde Şihılmaşi denilmektedir.

Ağız Açık

1 kg un, ½ çay bardağı yağ,
1 kg. yağsız,
çifte çekilmiş kıyma,
2 orta boy soğan rendesi,
1 yumurta,
2 yemek kaşığı un,
1 tatlı kaşığı tuz,
½ limonun suyu ya da
iki kaşık sirke,
2 yemek kaşığı pul biber,
1 tatlı kaşığı karışık baharat,
2 su bardağı yağ, tuz.



Undan bir tabak ayrılarak geri kalan un bir tepsiye boşaltılır. Ortası açılarak biraz tuz, yarım limonun suyu (yahut iki kaşık sirke) ve biraz su ilave edilerek hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurun kıvamı kulak memesinden biraz daha sert olmalıdır. Küçük bir tabağa biraz yağ konulur, el batırılarak hamur yağla yoğrulur.

Diğer bir tabağa kıyma konulur. Rendelenmiş kuru soğan, tuz, baharat, kırmızıbiber, bir yumurta ve iki yemek kaşığı un ilave edilerek iyice karıştırılır. Hamurlar çok iri ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır ve un yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, üzerine parmakla biraz su sürülür. Kıymadan erik büyüklüğünde parçalar alınarak el yardımıyla elle sulandırılarak üzerine yayılır ve kenarları çirtik yapılarak kapatılır. Önce kıymalı tarafı yağa gelmek üzere iki tarafı kızartılır. Cacık veya bostanayla servis edilir.

Ağız Yumuk

5 su bardağı un,
½ limonun suyu,
1 kg yağsız kıyma et,
1 iri kuru soğan,
1 çay bardağı dolusu ufalanmış ceviz içi,
1 tatlı kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 su bardağı yağ. (4 kişi için)



Kıymayla ince kıyılmış soğan azıcık yağda kavrulur. Tuz, karabiber, minik doğranmış ceviz içleri ilave edilir. Geniş bir kaptaki soğumaya bırakılır. Hamur ağız açık hamuru gibi yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapılır, bir çay tabağı genişliğinde açılır. Bir tatlı kaşığı kıyma ortasına konularak el yardımıyla ağız büzülür, kapatılır (fazlalığı koparılır). Kızartma tenceresinde ısıtılan yağa ilk önce büzülmüş tarafı gelecek şekilde atılır sonra diğer tarafı kızartılarak çıkartılır, servis yapılır, bostana ile yenilir.

Çiğ Köfte



Çiğ köfteyi Urfalı bir kadının bulduğu ve bunun bir kıvrak zekâ ürünü olduğu anlatılıyor. Geçmiş Hz. İbrahim (A.S.) peygamber devrine kadar gider. Efsaneye göre, Nemrut, şehirdeki yakacakları toplayıp ateş yakmayı yasaklayınca halk ne yapacağını düşünür. Bir avcının vurduğu ceylan etinden, hanımı bugünkü çiğköftenin az karışımı; et, bulgur ve isottan oluşan ilkel şeklini hazırlar. Kocası beğenir. Bir zaruretten doğan yemeğe 4000 yıl kadar önce böylece başlanır ve geliştirilerek bugünlere gelir.

400 gr dövülmüş kara et⁴,
6 çay bardağı köftelik ince bulgur,
2,5 çay bardağı pul biber, 1 adet orta boy kuru soğan,
1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 demet maydanoz, 5-6 tane yeşil soğan.
İsteğe bağlı olarak; mevsiminde 4 tane taze sarımsak, 1 tatlı kaşığı salça,
½ çay kaşığı karabiber.

Pul biber önceden bir kâsede ıslatılarak mümkünse buzdolabında bekletilir. Dövülerek macun haline getirilmiş ve çındır denilen sinirleri ayıklanmış olan et, pul biber, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz, tarçın, köfte leğeninde iyice karıştırılıp yarısı buzluğa konur. Etin leğende kalan diğer yarısına bulgur yavaş yavaş karıştırılarak buzla yoğrulmaya başlanır. Bulgurlar azıcık yumuşayınca etin buzlukta bekletilen kısmı katılarak yoğrulmaya devam edilir. 10-15 dakika yoğrulduktan sonra köfte tutmuşsa⁵ azar azar soğuk su alınarak kuru olarak yoğrulan köfte iyice yumuşatılmaya başlanır. Macun kıvamına geldiğinde yeşillik⁶ (çok ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan ve mevsiminde taze sarımsak) eklenerek iyice karıştırılıp servis yapılır. Çiğköfte, ayran ve çeşitli sebzeler eşliğinde yenilir.

⁴ Yağsız çiğ köftelik ete Urfa'da verilen ad.

⁵ Tutmak, malzemenin birbirini tutmasını, kıvama gelmesini ifade eder. Yoğrulmakta olan köfte iki elle bastırıldığında leğene yapışıp leğeni kaldırıyorrsa 'tutmuş' kabul edilir.

⁶ Çiğköfteye konulan ve yeşillik adı verilen, çok ince doğranmış maydanoz, yeşil soğan ve mevsiminde eklenen taze sarımsaktan oluşan malzeme. Urfa'da gelinlere takılan mücevherata benzetilerek hişir olarak adlandırılır.

Çiğköfte yapımı ve servisi için tavsiyeler: Çiğköfte ortalama 25 çeşit malzemeyle yapılır/yenilir: Et, bulgur, kuru soğan, kuru isot, tuz, karabiber, tarçın, salça, maydanoz, gök soğan, sarımsak ve buzdan oluşan malzemeyle yoğrulur. İkranda ise salatalık ve domates, turp, marul, nane, hardal, pırpırım, tere, kuzukulağı, beyaz lahana, eşkili, ayran ve yufka ekmele zenginleştirilir.

Bakırdan yapılmış, kalaylı ve yüksek kenarlı leğen tercih edilmelidir. Yoğururken, kaymasını önlemek için leğenin altına ıslak bir havlu konulur.

Yoğurmanın güçlü olması gerekmez, yoğurma tekniğini bilmesi gerekir.

Köfteyi yoğuran kişinin avuçları terlememelidir.

Taneleri camsı özelliğe sahip olan, durum buğdayından yapılmış bulgur kullanılmalıdır.

Taneleri aynı büyüklükte olan bulgurun içerisindeki kepekleri evserek çıkarmak gerekir.

Koyun'un tercihen but etinden elde edilen kara etin kara taş üzerinde tokmakla dövülmüşü makbuldür. Eğer taş üzerinde dövülemiyorsa, makinede güzelce çekilip sinirleri alınmalıdır.

Çiğköftenin eti taze olmalıdır, buzlukta bekletilen etle yapılan çiğköfte iyi olmaz. Et miktarı, bulgurun yaklaşık $\frac{3}{4}$ 'ü oranında olmalıdır. Köftenin en önemli malzemesi Urfa'da kuru isot olarak adlandırılan pul biberdir. Lezzetli bir çiğköfte için etin yarısı oranında ev isotu kullanılmalıdır. Karabiber konulacaksa boğaz yakmayacak kadar ve çok az olmalıdır. Çiğköfteye kesinlikle kimyon konulmamalıdır. Salça, et ile beraber yoğrulursa etin özelliğini bozar. Alınacaksa, yoğrulmanın sonuna doğru azıcık alınmalıdır. Mevsiminde, salça yerine bir adet kabuğu soyulmuş taze domates tercih edilmelidir.

Kuru biber çok acıysa bir tatlı kaşığı toz şeker konulabilir. Buzla, mümkün değilse az suyla yoğurmalıdır. Yeşilliği taze doğranmış olmalıdır. Yoğurma işlemi bitip sofraya geldikten sonra bekletilmeden hemen tüketilmelidir. Yenilirken üzerine limon sıkılmamalıdır. İçecek olarak ayran kullanılmalıdır. Ziyafet masalarının vazgeçilmez yemeğidir. Yalnız başına yenmez, meclis yemeğidir. Sabah hariç her öğünde yenilir, her yemeğin yanına yakışır. Eylül ile nisan arası çiğköfte için en uygun zamandır. Bayatlayan malzeme ve sıcak havalar lezzeti bozar.

Frenk ⁷ Tavası

*½ kg az yağlı kıyma et,
2,5 kg domates,
1 adet büyük kuru soğan,
2 tane taze kırmızıbiber,
5-6 diş sarımsak,
1 kaşık salça,
½ su bardağı yağ,
1 yemek kaşığı pul biber, tuz ve baharat.*



Kıyma et küçük bir tepsiye konulur. İnce kıyılmış soğan, sarımsak ve biberler üstüne ilave edilir. Kuru biber, tuz, baharat ve salça katılarak karıştırılır ve harcı hazırlanır. Domatesler, başı üste gelecek ve bıçak dibine değmeyecek şekilde üç dört yerden yarılr. Ceviz büyüklüğünde alınıp avuçta sıkılan harç yarılan yerlere doldurulur ve genişçe bir tavaya dizilir. Yarım bardak suda kalan salçayla biraz tuz karıştırılarak yağla beraber üzerine dökülür. Üstünü kaplayacak büyük bir tabak konulur, kapağı kapatılır. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilen yemek ocaktan alınınca servis tabağına alınarak sade pirinç ya da bulgur pilavıyla baş soğan ve yeşilbiber eşliğinde yenilir.

⁷ Urfa'da domates'e verilen ad

Has⁸ Dolması

4 adet küçük boy has,
250 gr yağsız kıyma,
1 yemek kaşığı salça, 1 kuru soğan,
1 su bardağı yağ, 4-5 diş sarımsak,
1 kâse yoğurt, 1 çay kaşığı karabiber,
tuz. (4 kişi için)



Dış yaprakları ayıklanan haslar çok temiz yıkanır. Tencereye boşaltılan yağ iyice ısındığında haslar çevrile çevrile kavrulur, yumuşayınca tencereden çıkarılır. Aynı tencereye kıyma ve çok ufak doğranmış soğan konularak kavrulur, tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır. Hasların ortası iyice açılarak kavrulan kıyma doldurulduktan sonra içi dökülmesin diye üstten iplikle bağlanır ve tencereye dizilir. İki bardak suda ezilen salçaya bir çay kaşığı tuz ilave edilerek yemeğin üzerine dökülür. Suyunu çekince servis tabağına alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek sade pirinç pilavıyla yenir.

⁸ Urfa'da marul'a verilen ad

Kazan Kebabı⁹

1,5 kg ince uzun patlıcan,
½ kg yağsız kıyma et,
4 -5 adet domates,
1 adet büyük boy soğan,
3-4 adet yeşil ya da kırmızıbiber,
2 yemek kaşığı salça,
1 baş sarımsak,
1 yemek kaşığı pul biber,
1 çay kaşığı karışık baharat,
½ çay bardağı yağ, tuz. (5 kişi için)



Patlıcanlar yıkanarak alacalı soyulur, her biri bütün kalacak şekilde ikişer santim aralıkla dikine ya da vevine yarılır. Bir tepsiye, kıyma et, ince doğranmış soğan, yeşilbiber, minik küp şeklinde doğranmış 2 adet domates, ince kıyılmış sarımsak, bir yemek kaşığı pul biber, baharat ve yeteri kadar tuzla bir yemek kaşığı salça konulur, iyice yoğrulur. Avuç arasında sıkılan harç önceden soyulup hazırlanmış patlıcanların yarıklarına doldurularak genişçe bir tavaya dizilir. Derince bir kaba konulan iki bardak su içerisinde bir yemek kaşığı salça iyice eritilip bir tatlı kaşığı tuz ve yağ ilave edilir. Patlıcanların üzeri bir tabakla örtülüp tavanın kapağı kapatılır kısık ateşte tamamen suyunu çekinceye kadar pişirilerek servis yapılır. Sade pirinç ya da bulgur pilavıyla, yeşilbiber ve baş soğan eşliğinde yenilir.

⁹ Tava kebabı da denilir. Kışın kurutulmuş patlıcanla da, haşlanmak suretiyle aynı şekilde yapılır.

Lıklık Kofte¹⁰

10 çay bardağı çiğ köftelik bulgur,
750 gr dövülmüş kara et,
1 adet büyük boy soğan,
1 tatlı kaşığı karışık baharat,
1 su bardağı pul biber,
2 tatlı kaşığı tuz. (6 kişi için)



Harcı için: 1 kg kıyma halinde iç yağı, ½ kg kuru soğan, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 çay kaşığı baharat, 2 yemek kaşığı pul biber.

Harcı: İç yağı bir tepsiye boşaltılır, üzerine kaynayan su çekilip yumuşayınca iki elle çiğ köfte gibi yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra üzerine soğuk su çekilerek dondurulur. Kirli suları boşalttıktan sonra üzerine tekrar kaynar su dökülür, tekrar yoğrulur ve üstüne tekrar soğuk su konur. Bu işlem, içyağı kar gibi beyaz oluncaya kadar tekrarlanır ve sonunda içyağı macun haline gelir. Kuru soğan temizlenerek çok ince kıyılır. Kararınca tuz iki çay kaşığı baharat, iki yemek kaşığı kırmızıbiber, hepsi bir araya getirilerek içyağıyla iyice yoğrulur. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak oval şekil verilerek yuvarlanır, tepsiye konularak buzlukta dondurulur.

Köftesi: 10 bardak çiğ köftelik bulgur ve bir baş soğan ayıklandıktan sonra dörde bölünerek tepsiye konulur. Yeteri kadar tuz 1 tatlı kaşığı baharat ve 1 su bardağı pul biber 750 gr. dövülmüş kara et ilave edilerek iyice içli köfte gibi yoğrulur. Köftesi kıvama gelince içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır, köfteden birer mandalina büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içine yuvarlanır ve işaret parmağıyla oval şekilde oyulur. Buzluktan çıkarılan harç oyulmuş köftelerin içine konularak ağızları kapatılır, iyice yuvarlanır. Büyük bir tencerede kaynayan ve içine bir yemek kaşığı tuz atılan suda haşlanır, servis tabağına alınarak anında sıcak olarak yenilir.

¹⁰ Birecik civarında benzeri şıırırlı köfte; Arap etkisi altındaki bölgelerde ızgarada pişirilen şekli, Kübbü'lmüşviyye'dir. Lıklık adının, sıcakken sallandığında kulağa gelen lık lık sesinden kaynaklandığı bilinmektedir.

Miiftahi Tas Kebabı ¹¹

1 kg fitil et (bonfile),
½ kg arpacık soğan,
2-3 yemek kaşığı sadeyağ,
3-4 adet kuru soğan,
1 demet maydanoz,
1 fincan nar pekmezi,
tuz, karabiber.



Bonfile et sinirlerinden temizlenir, kuşbaşı şeklinde doğranır. Arpacık soğanların tepesi ve dibi kesilip kabukları soyulduktan sonra geniş bir kap içinde et, 2-3 yemek kaşığı sadeyağ iki çay kaşığı karabiber ve tuzla harmanlanır. Büyük bir bakır tasın içine yerleştirilir. Genişçe bir bakır tavanın içine tas dikkatlice ters çevrilir. Tasın kenarlarından pişerken malzeme çıkmaması için üzerine ağırlık konulur. Bu ağırlık el büyüklüğünde taş veya başka bir ağırlık olabilir. Tavaya iki su bardağı sıcak su eklenir. Kısık ateşte iki saat kadar pişirilir. Pişirilirken özellikle dikkat edilmesi gereken; üzerinde ağırlık olduğundan tasın dibini tutmaması için 10 dakika aralıklarla tas ileri geri hareket ettirilir. Tas belirli aralıklarla tavadaki tüm suyu çeker ve geri bırakır. Suyunu çok çekerse bir bardak su ilave edilebilir. Kısık ateşte piştikten iki saat sonra 3-4 adet kuru soğan saçak şeklinde doğranır tasın etrafındaki suya atılır. 10 dakika kadar pişirilir. Daha sonra doğanmış birdemet maydanoz ve bir fincan nar pekmezi tasın etrafına eklenerek yemek ocaktan alınır. Tas kaldırılarak pilav ile servis yapılır.

¹¹ Miiftahizade lakâbiyla tanınan ve şimdi Açıanal soyadını almış olan Urfa'nın yerli ve eski bir ailesinin, bu yemek için yapılmış olan özel bir kapta yaptıkları tas kebabı.

Pancar Boranısı ¹²

4 kg pancar, 750 gr yağsız kuşbaşı et,
1 çorba kâsesi nohut,
½ çorba kâsesi lolaz (bir çeşit börülce),
½ bardak yağ, tuz,
1 büyük kâse sarımsaklı yoğurt.
(10 kişi için)



Köftesi için: 8 çay bardağı köftelik bulgur, 300 gr dövülmüş kara et, 1 çay bardağı pul biber, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 adet orta boy soğan, kızartma için yağ.

Bulgur tepsinin bir köşesine konulur, geriye kalan malzemeler ve soğan 8 eşit parçaya bölünerek tepsiye alınır ve iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca bir ufak parça elde yuvarlanır dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, tepsinin bir kenarına toplanır içerisindeki soğanlar ayıklanır. Bir miktar alınarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar avuç ayasında nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşincaya kadar kavrulur.

Pancarların yeşil yaprakları ayıklanarak sapları iyice yıkanır, ince ince kıyılarak minik küp şeklinde doğranır ve bir tencerede kaynatılan suyun içine atılır. Bir-iki taşım kaynatıldıktan sonra süzgece dökülür, suyu sıkılır ve bir tabağa alınır. Nohut ve lolaz ayrı tencerelerde haşlanır. Et başka bir tencerede pişirilir, üstüne yağ ilave edilir, bir iki çevirmeden sonra pancarlarla birlikte kavrulur, iki litre kadar su ilave edilir. Kaynara geçince haşlanmış nohut ve börülce ilave edilir, tuz atılır, on beş-yirmi dakika kadar pişirilir. Servis tabaklarına boranı köfteleri konulur, kepeçle üstünü kaplayacak şekilde kaynar yemek dökülür. Sarımsaklı yoğurt ilavesiyle beyaz piring pilavıyla yenir.

¹² Urfa ağzında pazi'ya verilen pancar adı, pencer şeklinde söylenir. Bazı evlerde et kavrulurken salça da ilave edilir.

Su Kabağı¹³

1 adet orta boy su kabağı,
½ kg kuşbaşı et,
1 su bardağı nohut,
1/2 su bardağı yağ,
3 yemek kaşığı salça,
2 tatlı kaşığı toz şeker,
1,5 tatlı kaşığı limon tuzu, tuz,
3-4 tane kırmızıbiber.



Geceden suya konulan nohutlar bir tencerede iyice yumuşayınca kadar haşlanır. Tencereye konulan yağ ısınınca kuşbaşı et küçük doğranmış kırmızıbiberle karıştırılıp pembeleştirilir. Etin içerisine salça ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Yağ ve salça kavrulması tamamlanınca haşlanmış nohutlar katılarak dört bardak su ilavesiyle kaynamaya bırakılır. Diğer taraftan su kabağının kabukları soyularak çekirdekleri ayıklanır, kuşbaşı doğranan kabaklar kaynayan yemeğin içerisine katılır. Kabaklar yumuşayarak pişme kıvamına gelince tuz şeker ve limon tuzu ilave edilir. Mayhoş bir lezzete sahip olunca yemek ateşten alınır, pirinç pilavı, aya köftesi, taze yeşilbiberle yenilir. Yaz aylarının yiyeceğidir.

¹³ Asma kabağına Urfa'da verilen ad.



Şırnak

Şırnak mutfağında ağırlıklı olarak et, buğday ve süt kullanılır. Yörenin en bilinen tatlıları kuliçe, şirani, gezu, fireydin, bırınzer ve kenger tatlısı...

Şırnak'ın yemek kültüründe de diğer pek çok yörede olduğu gibi coğrafya ve geçim kaynakları etkili olmuştur. Bölge geçim kaynağının ağırlıklı olarak küçükbaş hayvancılığa dayanması ve iklimsel özellikler; Şırnak'ta hamur işi, et ve süt ürünleri ve buğdaygiller yoğunluklu bir mutfak ortaya çıkarmıştır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en doğu ucunda yer alan Şırnak Mutfağı'nda günlük ve özel günler için yapılan yemekler birbirinden dikkat çekici şekilde ayrılır.

Bayram günlerine en az 3-5 gün kala mutfak hazırlıkları başlar ve bayram sabahında, kahvaltıda günlerden beri hazırlığı yapılan yemekler yenir. Bunlar pilav, türlü, içli köfte, sarma-dolma, hoşaf ve zerde gibi zengin çeşitlerdir.

Mumber (Kele Paça)

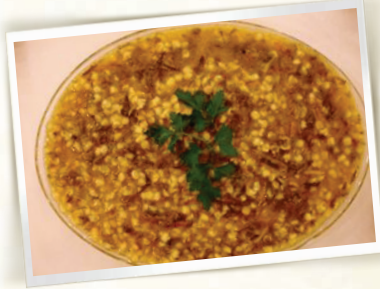
*Küçükbaş hayvanların baş,
ayak ve sakatları,
pirinç,
salça,
maydanoz ve baharat*



Kafa parçalara bölünür. İşkembe ve kalın bağırsaklar içten ve dıştan iyice temizlendikten sonra hafif kaynamış suda ovularak tekrar temizlenir. İşkembe parçacıklara bölünerek küçük torba halinde dikilir. İçine baharatla karıştırılmış pirinç doldurulur. Ateşte iyice pişirilir. Servis yapılırken üzerine öğütülmüş sumak serpilir.

Meyre (Mehir)

*Yumurta,
dövme buğday,
kabak,
pancar yaprakları,
yoğurt*



Ayran ve dövme buğday ateşe bırakılır. Yumurta çırpılır ve içine eklenir. Kaynayınca kadar beklenir. Parçalanmış kabaklar ve pancar yaprakları da eklendikten sonra pişmeye bırakılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.

Devin

*Öğütölmüş buğday,
yoğurt*

Tencerenin içine saf su konur ve ateşe bırakılır. Su kaynamaya başlarken devin için ayran hazırlanır. Yoğurt bir kaba dökölür ve ayran haline geldikten sonra kaynamakta olan suyun içine eklenir ve bir süre daha karıştırılır. Kıvamına gelince son aşama olan öğütölmüş buğday atılır, karıştırmaya devam edilir. Kıvamına gelince ateşten alınarak sıcak servis yapılır.

Dolma

*Kıyma, soğan,
pirinç,
salça, biber,
patlıcan,
margarin, sumak*



Önceden içi açılan patlıcan ve alt taraftan kapak şeklinde açılan dolmalık biberlerin içine yeteri kadar pirinç, kıyma, salça ve baharat karışımı doldurulur ve pişmeye bırakılır. Tam pişmeden önce sumak şerbeti serpilir. Son aşamada üzerine tereyağı dökölür, hafif dinlendikten sonra servis yapılır.

Brunzer

200 gr bal,
100 gr pirinç,
1 çay kaşığı sarı boya
(zerdeçal),
1 litre su.

Tencerede kaynatılan suya, yıkanmış pirinç eklenir. Pirinçlerin nişastası kaynayan su ile özleşinceye kadar orta ateşte pişirilir. Yüze çıkan köpük alındıktan sonra, ateş olabildiğince kısılır. Bala, kaynayan pirinçli sudan biraz eklenir ve inceltir. İncelmiş bal yavaş yavaş tencereye boşaltılır. Sarı boya (zerdeçal) da sulandırılıp tencereye eklenir. Üç dakika sonra ateşten alınır, sıcak ya da soğuk olarak servis edilir.

Doğum yapan anneyi ziyarete gelen misafirlere sunulan bir tatlıdır.

*Suryaz**

Suryaz otu,
Soğan,
Kavurma.

Suryaz otu kiyılır ve yıkanır. Suda kaynatılır. Sonra süzülüp sıkılır. Kızgın yağda ufaltılmış soğan kızdırılır. Üzerine suryaz otu eklenerek karıştırılır. İçine kavurma atılır. Karıştırılıp servis yapılır.

*Suryaz, yaylaların dağlık yamaçlarında yetişen bir çeşit ottur.

Kutluk (İçli Köfte)

1 su bardağı yarma
(ince köftelik),
2 su bardağı su (ıslatmak için),
2 su bardağı bulgur (köftelik),
½ tatlı kaşığı tuz,
½ kg kıyma,
2 adet orta boy kuru soğan,
1 çay kaşığı tuz
(iç malzemesi için),
1 çay kaşığı karabiber,
1 yemek kaşığı sıvı yağ,
2 adet yumurta.



Ayrı ayrı kaplardaki bulgur ve yarmaya birer bardak sıcak su eklenir ve üzerleri kapatılır. Şişmeleri için bir saat kadar beklemeye alınır. Şişen bulgur ve yarma derin bir yoğurma kabında birleştirilir, yarım tatlı kaşığı tuz ilave edildikten sonra iyice yoğrularak köfte harcı haline getirilir. Bir tavaya bir yemek kaşığı sıvı yağ konur ve kıyma ilave edilir. Kıymanın saldığı su, çekene kadar kavrulur. İnce yemeklik doğranmış kuru soğan ilave edilip bir süre daha kavrulur. Ocaktan alırken bir çay kaşığı tuz ve karabiber eklenir ve karıştırılır. Bulgurlu köfte harcından cevizden biraz daha büyük parçalar koparılır, işaret parmağı yardımı ile içleri oyularak (bardak gibi) şekil verilir ve inceltir. Şekil verilen köftelerin içleri bir yemek kaşığı kadar kıymalı harç ile doldurulup oval ya da yuvarlak şekillerde kapatılır. Derin bir tencerede kaynatılan ve tuz eklenen suya köfteler atılır. Tencerenin dibine birikecek şekilde yerleştirilir ve tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırılır. Sekiz dakika kadar kaynayan köfteler, kevgir yardımıyla tencereden alınır ve süzgeçte sularının süzülmesi beklenir. İki adet yumurta derin bir kâsede çırpılır, haşlanan köfteler yumurtaya bulanır ve çok yanmayacak şekilde kızartılır, sıcak servis edilir.

Güneydoğu Anadolu Yemekleri Yarışması Katılan İller ve Yemekleri

Şanlıurfa, *Miftahi Tas Kebabı*

Hikâye Kaynak: Av. Lami Açıanal'ın annesi Emine Açıanal

Batman, *Karışık Sumaklı Kuru Dolma*

Gaziantep, *Şiveydiz*

Mardin, *Pekmezli Kavurma (Kaliye Bi Dıms)*

Diyarbakır, *Nardan Aşı*

Kaynak: *Diyarbakır Mutfağı*, Filiz Parlak. Genişletilmiş 2.Baskı, Nisan 2004, Diyarbakır

Kilis, *Kübbülmüşviyye*

Siirt, *Perde Pilavı*

Hikâye Kaynak: Azizler Diyarı Siirt, Kemal Ulusoy, Gazeteci Yazar Cumhuriyet Kılıççioğlu, Aşçı Necip Eskifuruncu, Aşçı Osman Atilla

Şırnak

Tüm Yemekler Şırnak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Güneydoğu Anadolu Yemekleri Yarışması Katılan İller ve Yemekleri

Birincilik Ödülü

Şanlıurfa, Miftahi Tas Kebabı

Geçmişte Urfa'da tanınmış eşraf ve aileler arasında sahaniye denilen yemek beraberliği varmış. Bu aileler arasında, haftanın herhangi bir günü, genellikle Cuma Namazı sonrası sahaniyeye katılanlar (yalnız erkekler) evlerinden, pişen yemekten büyük bir sahan getirerek bir mekânda oturup yerlermiş. Bu birlikte yemek yeme olayına Sahaniye deniliyor.

Sahaniye yemeği getirenlerden Miftahi Ailesi Tas Kebabı, Güllüzade Ailesinin Altı Bamya Üstü Frenk Tavası, Hemevizade Ailesinin Meyhane Pilavı, Rastgeldi Ailesinin Kaburga Yemeği en bilinenleri.

Adı üzerinde olan tas içerisine et ve küçük boyda soğan koyularak tencerenin içerisine ters çevrilerek su ilavesi ile kısık ateşte en az üç saat pişirilen yemeğin birçok çeşidi bulunmaktadır. Miftahi ailesinin yapmış olduğu özel şekilde tas kebabına Miftahi Tas Kebabı denilmektedir.

2,5 kg Toklu eti (6-12 ay arası erkek kuzu eti),
1,5 kg'a yakın ceviz büyüklüğünde kuru soğan,
2 çay kaşığı karabiber ve tuz.

Salatası için:

2 demet maydanoz,
1 kg büyük boy kuru soğan,
1 çay bardağı nar pekmezi.

Garnitürü için:

1 kg pirinç, 1 çay bardağı Urfa sadeyağı,
1 çay kaşığı tuz.

Tas kebabının tası içerisine kuşbaşı doğranmış toklu eti konur. Küçük boy soğanlar üstündeki kuru kabuklar alınarak başı ve ucu kesilir. Bütün olarak tuz, karabiber, soğan, et ovuşturulur ve tas kebabının tası içerisine doldurulur, tasın üzerine pişecek özel tenceresi kapatılarak ters çevrilir. Tasın üzerine bir ağırlık indirilir tencereye beş bardak su ilave edilerek en az üç saat kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Tasın etrafındaki su tas içerisine çekilince sıcak su ilave edilir.

Salatası: Kuru soğanlar saçak şeklinde doğranır, tuzla ovularak yumuşatılır, tuzu yıkanır ve maydanozlar doğranır, nar ekşisi ile harmanlanır. Pişmiş olan tas kebabı tenceresinin etrafına dökülür. Evin ileri gelenleri tarafından sofrada tas tenceden kaldırılır ve servis yapılır.

Garnitürü: Normal, bilinen türden sadeyağlı, beyaz pilav yapılır.

İkincilik Ödülü

Batman, Karışık Sumaklı Kuru Dolma

1 dizi kurutulmuş karışık dolmalık patlıcan-biber 1,5 kg yağlı kıyma, 1,5 kg pirinç, 250 gr iri bulgur, 3 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası, 4 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz, pul biber, karabiber, 2 büyük bardak sumak suyu.

Kuru patlıcan ve biberler içinde kaynar su olan tencerede 15 dakika kadar bekletilir, yumuşadıktan sonra çıkarılır. Patlıcan ve biberler sudan çıkarıldıktan sonra bir tepside biraz dinlendirilir. Daha sonra soğuk sudan geçirilip, bir kenara alınır. Bu sırada harç için hazırlıklar yapılır. Yağlı kıyma ile birlikte pirinç, salça, sıvı yağ, biber salçası, tuz, karabiber karıştırılarak kıvamında bir harç hazırlanır. Bu karışımın içine bir miktar iri bulgur da katılır ve bir kez daha karıştırılır. 10 dakika bekledikten sonra yumuşayan dolmaların içine yemek kaşığı yardımı ile dikkatlice harç doldurulur. Harç dolmaların içine iyice yerleştirilmelidir, aksi halde pirinçler pişmeyebilir ya da dolmanın üzerinden dışarı taşabilir.

Doldurulan dolmalar tencerenin içine dizilir. Dolmaların ağızları sıkılıp üst üste pişirilmesi tavsiye edilir. Bu şekilde içleri dışarı dağılmaz. Tencereye dizilen dolmaların üzerine sıcak su ilave edilip ateşin üstüne koyulur. Daha sonra hazırlanan sumak suyu ilave edilir ve pişmesi beklenir. Yarım saat içinde kuru patlıcan ve biber dolmaları pişer ve ateşten indirilerek soğumaya bırakılır ve servis edilir.

Üçüncülük Ödülü

Gaziantep, Şiveydz

Gaziantep’li meşhur, araştırmacı/yazar Cemil Cahit Güzelbey “Şiveydz” yemeğinin adını bir Türk köyü olan Şiveydin’den aldığıından ayrıca Şivey sözcüğünün bir kabile olarak Oğuz Destanı’nda geçtiğinden bahseder. Bahsi geçen köy, Gaziantep’in Oğuzeli ilçesine bağlı Şiveydin Köyü’dür. Nefis bir yemek olan Şiveydz de bölge insanının göçebe toplumdan yerleşik hayata geçiş şartları içerisinde ürettiği bir yemektir.

2 kg taze etli sarımsak,
2 kg taze etli soğan, 500 gr yağsız kuşbaşı kuzu eti,
500 gr koyu süzme yoğurt, 1 adet yumurta, 200 gr nohut,

1,5 yemek kaşığı sadeyağ,
1,5 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz, nane,
bir çay kaşığı karabiber.

Yağsız kuşbaşı kuzu etin üzeri kaplanacak kadar su ilave edilir. Su kaynayınca üzerindeki köpüğü alınır, nohut ve tuz eklenip pişirilir. Temizlenen soğan ve sarımsakların beyaz kısımları 3 cm boyunda enine doğranır. Pişen ete ilave edilir. Sebzelerin şekli bozulmadan yumuşayınca kadar yeniden kısık ateşte et ile birlikte pişirilir. İçerisine yumurta ilave edilen süzme yoğurt, kısık ateşte devamlı karıştırılarak ısıtılır. Daha sonra, pişen etin su oranına göre -çorba kıvamında olacak şekilde- yemek yoğurda ilave edilir. Tuzu kontrol edilip bir taşım kaynatılır. Harı geçen yağın içerisine nane ilave edilerek yemeğin üzerine gezdirilir ve karabiberi eklenir.

Mardin, Pekmezli Kavrma (Kaliye Bi Dıms)

Tek başına da tüketilebilen ve eskiden hemen her evde bulunan kavrma ve pekmezin birleşiminden oluşan Pekmezli Kavrma, Turabdin'de yaşayanlara göre; Turabdin (Mardin eşiği) bölgesinin kullandığı kışlık ve kolay hazırlanan bir yemek çeşididir.

Bölge halkı yazın, kışlık et ihtiyacını karşılamak için ailenin tüketebileceği sayıda koyun, keçi veya süt danasını güz mevsimine kadar özel olarak besler ve dermala denen bu hayvanları kasım ayında keser. Bu etin bir bölümü tuzlanarak kışlık et olarak sepetlere konulur ve mahzenlerde saklanarak kışın tüketilir. Geriye kalan kemiksiz et kavrma yapılarak çömlekli kaplara konur ve mahzenlerde saklanır. Kavrma hazır bir malzeme olduğu için çalışan insanların zamanını almadan kısa sürede sunulan, protein değeri yüksek bir yemektir. Sunum alanı zengindir. Üzerine su katılarak kaynatılıp sulu kavrma olarak, eritilip üzerine yumurta kırılarak ya da yemek içine katılarak tüketilebilir.

500 gr kavrma,
300 gr Mardin üzüm pekmezi,
50 gr ceviz, sac ekmeği.

Hazır kavrma ufaltılarak tavada ısıtılır. Kavrmanın erimeye başlamasıyla üzerine ısıtılmış Mardin üzüm pekmezi dökülür. Yağ, et ve pekmez özdeşleşene kadar kaynatılır ve kıvamına geldikten sonra sıcak servisi yapılır.

Diyarbakır, Nardan Aşı

500 g kemiksiz kuşbaşı et (koyun),
250 g yağsız kıyma veya dövülmüş et,
1,5 su bardağı ince bulgur, 1 adet kuru soğan,
domates salçası, 1-2 yemek kaşığı margarin veya sıvıyağ,
½ çay bardağı nar ekşisi, 1 adet nar, tuz

Kuşbaşı et haşlanır. Kıyma veya dövülmüş et bulgur ve tuz karıştırılarak yoğrulur, nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Nar ekşisi 2 su bardağı su ile sulandırılır. Yemeklik doğranan soğan yağda kavrulup salça ilave edilir. Karışıma haşlanan et, 3 su bardağı et suyu ve nar suyu ilave edilerek kaynatılır ve yuvarlanan köfteler atılarak pişirilir. Servis sırasında tanelenmiş nar katılır.

Kilis, Kübbülmüşviyye

Köftesi için:

500 gr siyah köftelik koyun eti,
100 gr iç yağı, 1,5 komposto kâsesi simit/ince bulgur,
1 kuru soğan, 1 tatlı kaşığı tuz,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber,
1 tatlı kaşığı kuru nane,
1 çay kaşığı karabiber

İçi için:

250 gr iç yağı, 250 gr ceviz içi,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber,
1 tatlı kaşığı kuru nane,
1 çay kaşığı yenibahar,
1 çay kaşığı tuz

İçinin hazırlanması:

İçyağı yıkanır. Et makinesinin orta boy delikli süzeği ile çekilir. Cevizler küçük küçük doğranır. İçyağının içerisine ceviz içi, kırmızıbiber, kuru nane, yenibahar, tuz eklenir. İyice yoğrulur. Fındık büyüklüğünde parçalar koparılarak badem şekli verilir. Tüm içyağı bu şekilde hazırlanır.

Köftenin Hazırlanması:

Geniş bir tepsiye et, simit, içyağı, tuz, karabiber, kırmızıbiber, nane konur. Yarım su bardağı su ile ıslatılır. Et makinesinin iri gözlü süzeği ile bütün malzeme üç defa

çekilir. Elle biraz yoğrularak limon büyüklüğündeki parçalara ayrılır. Her köfte parçası işaret parmağı ile incecik oyulur. Oyulan köftelerin içine daha önceden hazırlanmış olan içyağı yerleştirilir. Ağız düz olarak kapatılır, üçgen şekli verilir. Tüm köfte hamuru bu şekilde hazırlanır. Tepsiyeye dizilir. Hazırlanan köfteler mangalda, kömür ateşi üzerinde ya da ızgarada önce bir tarafı daha sonra diğer tarafı pembeleşene kadar pişirilir. Pişirme işlemi teflon tavada da yapılabilir.

Siirt, Perde Pilavı

Hemen her yörede olduğu gibi Siirt'te de beslenme biçimi ve alışkanlığı geçmişten bugüne birçok değişimi gözlemek mümkündür. Modern yaşamın sunduğu farklı imkânlar, ulaşımın kolaylaşması, gıda ürünlerinin tüm dünyada daha geniş pazarlara yayılması vb. etkenler de geleneksel yemek kültürlerinden uzaklaşmalara da sebep olmuştur.

Siirt'in bilinen yemekli toplantıları, ziyafetleri ve çeşitli törenlerinin vazgeçilmez yemeklerinin başında Perde Pilavı gelir. Perde Pilavı Siirt yöresine ait çok eski Türk yemeklerindedir. Asıl vatanı Orta Asya'dır. Yemeği oluşturan her malzeme ayrı bir mesaj ve anlam içerir. Kayınvalide evine yeni gelen geline ev yapımı yufka ile kaplanmış pilavı verirken "Kızım bu ev artık seninde evin, bu evin sırlarını, sorunlarını kendi sırrın, kendi sorununmuş gibi saklamalı ve kendi annen babana dahi belli etmemelisin" demek istemektedir. Böylelikle valide pilavın yufkasını gelinin manevi bağlılığı ve korunmuşluğu ile bağdaştırır. Tıpkı gelinin yeni eve girerken eve, evliliğe bereket getirmesi için başından aşağı piriñç taneleri dökülmesi gibi pilavda kullanılan piriñç taneleri de bolluk ve bereketin simgesidir. Pilavın iç malzemesinde kullanılan bademler erkek torun, fıstıklar ise kız torun hasretini, kuş üzümleri sağlığı, acı ve tatlı baharatlar ise hayatın acı ve tatlı günlerini temsil etmektedir. Siirtli gelinlere karabiberin neyi temsil ettiği sorulduğunda cevap mizahidir: kaynana.

Perde Pilavında önceleri tavuk eti yerine horoz eti veya kekkik eti de kullanılmış. Horoz eti evin reisi olan erkeği karşılamış. Ancak zamanla evin reisi konusu tartışılır olunca Perde Pilavında horoz eti yerine tavuk eti de kullanılır olmuş.

Lezzet boyutu kadar kültürel anlamları da bulunan Perde Pilavı önemli bir düğün yemeğidir. Perde pilavının malzemelerine bakınca, evlenen çiftle lezzetle yapılan dolaylı bir temennide bulunduğu görürölür. Çok özel misafirler, özellikle de gelinler için yapılan bu yemeğin pişirilmesi de anlamlı; Perde Pilavı külah şeklinde bir tencerede pişirilir. Siirt geleneklerinde tencereye sıvanan yufka üzerinde kalp, ok ve kuş motifleri yapılmaktadır. Bu motiflerden kalp, aşk ve mutluluğu; ok, barış ve kardeşliği; kuş da özgürlük ve dürüstlüğü simgeler. Perde Pilavı'nın bir diğer özelliği, yemeğe konan kekkik etinin hilesiz yollardan avlanmasıdır.

İçi için;

1 adet tavuk veya 3 keklık,
4 su bardağı pirinç,
½ paket tereyağı,
100 gr çam fıstığı,
100 gr badem, 50 gr kuş üzümü karabiber, kimyon, kırmızıbiber, tarçın,
5 türlü baharat.

Dışı için;

3 yumurta,
1 çorba kaşığı yoğurt,
1 çorba kaşığı sıvı yağ,
1 çay kaşığı karbonat,
100 gr badem, alabildiği kadar un.

Tavuk veya keklık eti haşlanarak derisi temizlenir ve iri parçalar halinde az kızartılır. Pirinç tereyağında kavrularak pilav hazırlanır. Baharatla karıştırılır. Un, yoğurt, yumurta ve tavuk suyu yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında hamur haline getirilir. Hamurdan 1 mm inceliğinde yufka yapılır. Pilav tenceresi margarinle iyice yağlanarak bademler kalp ve benzeri şekiller verilerek dizilerek yapıştırılır. Yufka, kavuk şekli verilen bakırdan imal edilen fese benzer özel pilav tenceresine kenarlar sarkacak şekilde yerleştirilir. İçine bir kat tavuk veya keklık eti, bir kat pilav olacak şekilde bastırılarak doldurulur. Sarkan kenarlar üstüne çevrilir ve küçük yufka ile tencereye kapatılır. Üstüne yağ konularak yüksek ısıda fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Eskiden közü bol kül içinde gezdirilerek, pişirilme kıvamına geldiği anlatılır. Piştikten sonra özel tencere ters çevrilerek kubbe haline gelen yekpare yemek üstünden kesilerek ve yan yufkalar dilimlenen sininin içinde bir çiçek halinde şekil verilerek servis edilir.



KAYNAKÇA

Şanlıurfa

Tüm yemekler, Tandırlıktan Gelen Lezzet “Geleneksel Urfa Yemekleri”, Akalın, Lütfiye Şanlıurfa, 2011 - Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yayınları’ndan yararlanılmıştır.

Adıyaman

Tüm yemeklerde Mehmet Öncü’nün “Su Kabından Kristal Cam Bardağa Giden Süreçte Adıyaman Yöre Mutfağı” kitabından yararlanılmıştır. Ayrıca; *Havre*, Hasan Alp
Domates Tava, Nurettin Karlı
Hitap, Yarpuzlu Köfte, Sevgi Öncü
Adıyaman Kebabı/Çarşı Kebabı (Şişik), Bilal Demir
Basalla, Peynirli Helva, Tene/Tane Helvası, Ayhan Özkan
Şiliki, Zeliha Erdoğan
Yarpuz Mancası, Gafure Balta

Gaziantep

Tüm yemekler, Ragıp Güzelbey

Batman

Tüm yemekler, Şehmus Kartal

Diyarbakır

Ayvalı Kavurma, Ciğer Kebap, Kaburga Dolması, Kibe Mumbar, Kuru Dolma, Filiz Parlak “Meftune: Diyarbakır Mutfağı” kitabından yararlanılmıştır.
Diyarbakır Çöreği, Ali Yaşar
Duvaklı Pilav, Kulak Çorbası, Nardan Aşısı, Patlıcan Meftunesi “Diyarbakır Mutfağı” Diyarbakır Tanıtma Kültür ve Yardımlaşma Vakfı (DITAV) Yayınları’ndan yararlanılmıştır.

Kilis

Tüm yemekler, Raife Tuncay BELGİN “Kilis Yemekleri” kitabından yararlanılmıştır.

Mardin

Nergiziye, Otlı (Kınnebre) Bulgur, Etili Keşkek, Yeşil Erik Yahnisi (Alluciye), Kaburga

*Dolması, İşkembe Dolması (Kibe) ve Bumbar Dolması, Sembusek anonim tarifler.
Kızartma İçli Köfte (Irok), Yetkin Kavak'ın özel tarifi.*

Siirt

*Kitel (Siirt Köftesi), Pırtike (Ispanak Çorbası), Perive (Büryan Kebabı) anonim tarifler.
Kiftel Leben (Yoğurtlu Köfte), Oktay Usta
Dolma Nefşin (Kuru Patlıcan, Biber Dolması), Cokat (Bumbar), Perde Pilavı, Coşkun Aral, "Annemin Yemekleri Kitabı"ndan yararlanılmıştır.
Irok (Bulgur Köftesi), Şişe Şirten (Ayrınlı Yarma), Gazeteci/Yazar Cumhur Kılıçoğlu
Kasabıt Hanva (Ciğerli Et Yahnisi), Kamile Öztaş "Gastro Dergisi"nden yararlanılmıştır*

Şırnak

Tüm yemekler, Şırnak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü