Urfa mutfağı hakkında özet bilgiler

Mutfak kültürü geçmişten geleceğe aktarılarak gelen en zengin kültürel mirasımızdır. Bir ülkenin, bir coğrafyanın veya bir yörenin mutfak kültüründen bahsederken tarihin derinliklerine inerek beslendiği kaynaklardan da bahsetmek gerekir. Dünyanın ilk beş mutfağı içinde sayılan Türk mutfağı ve özelde Urfa mutfağı, mutfak kültürümüzün en önemli temel taşlarından biridir. Urfa mutfağı genelde dünyada, özelde Türkiye'de müstesna bir yere sahiptir. Urfa mutfağını böylesine müstesna hale getiren, sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimidir. Şanlıurfa sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimi ile dünya kültürel mirasına giren bir şehirdir. Dünya coğrafyasında kuruluş tarihi bilimsel olarak tespit edilemeyen birkaç şehirden biridir. Yani kuruluş tarihi kesin olarak tespit edilemeyen en eski şehirlerden biri... Neredeyse yapılan her yeni arkeolojik kazıda Urfa'nın tarihinin biraz daha eski olduğuna dair deliller elde ediliyor. Görülen o ki zaman ileri doğru gittikçe Urfa'nın tarihi eskiye doğru gitmektedir.
Rivayetlere göre Hz. Adem, eşi Hz. Havva ile birlikte hayatının bir evresinde gelip bu bölgede yerleşmiş ve ilk buğdayı Harran Ovası'nda ekerek çiftçilik tarihini buradan başlatmıştır. Ünlü tarihçi Ebul Farac'a göre Şanlıurfa, Nûh Tufanından sonra kurulan ilk şehirlerden biridir. Geçmişten günümüze il genelinde yapılan arkeolojik araştırmalar, Urfa'da 11500 yıl önce yerleşik bir hayatın olduğunu artık bilimsel olarak kanıtlamaktadır. Balıklıgöl'ün yanı başında yapılan kazılarda ortaya çıkan ve Şanlıurfa Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen Dünyanın en eski heykelinin ve yine Urfa'ya 17 km mesafedeki Göbeklitepe'de ortaya çıkan Dünyanın en eski tapınağının 11500 yıl öncesine ait olduğu bilim adamlarınca ifade edilmektedir. Tespit edilebilen taşınmaz kültür varlıkları kapsamındaki eser sayısı ile Türkiye'nin ilk üç-dört şehri arasında gösterilen Şanlıurfa, il genelinde yapılan 35 arkeolojik kazı sayısı ile "Türkiye'de en çok arkeolojik kazı yapılan il" olma özelliğini hâlâ korumaktadır. Bu bağlamda şehir merkezi ve iki ilçe merkezi kentsel sit alanı olarak ilan edilmiştir. Bu özelliklerinden dolayı Şanlıurfa, "Müze Şehir" olarak anılır.
Şanlıurfa, çoktanrılı inançların yanı sıra birçok peygamberi bağrından çıkarmış, birçok peygamberin uğrak yeri olmuş ve bu yüce insanlara ev sahipliği yapmış bir şehirdir. Hz. İbrahim'in (a.s.) doğduğu ve ateşe atıldığı, Hz. Eyyub'un (a.s.) çile çektiği mağara ve türbesi, Hz. Elyesa'nın (a.s.) türbesi, Hz. Şuayb'ın (a.s.) şehri ve Hz. Lût (a.s.), Hz. İshak (a.s.), Hz. Ya'kûb (a.s.), Hz. Yusuf (a.s.), Hz. Musa (a.s.) ve Hz. İsa (a.s.)'nın zaman zaman bu bölgelerde yaşaması ve Şanlıurfa ile olan bağları, bu tarihi şehrin "Peygamberler Şehri" veya "Peygamberler Diyarı" adıyla anılmasına sebep olmuştur. Urfa tarihsel birikimi ile birçok medeniyete beşiklik etmiştir. Din, dil, ırk, kültür ve medeniyetlerin buluştuğu, kaynaştığı bir hoşgörü şehridir. Dantel gibi işlenen Urfa taşı ile yapılmış han, hamam, konak ve evleriyle, geleneksel el sanatları, mutfak zenginliği ve damak lezzeti, dünyaya nam salmış musiki ustaları, yaşanan ve yaşatılan otantik ve mistik yapısıyla kültür ve folklor şehridir.
Uluslararası Hava Limanı, Atatürk Barajı ve Harran, Suruç, Bozova, Hilvan, Viranşehir, Ceylanpınar ovalarıyla en verimli toprağa sahip, GAP'ın merkezi, tarım ve sanayi kentidir. Tarihsel süreç içerisinde uygarlıkların doğduğu şehir olarak karşımıza çıkan Şanlıurfa, bu uygarlıklara ait ayakta duran yapıları ile nesilden nesile aktarılarak gelen kültürel yapısıyla hâlâ canlılığını korumaktadır.
Urfa mutfağında Müslüman, Hıristiyan, Yahudi, Süryani, Ermeni, Yezidi, Türk, Arap, Kürt vb. her milletten ve her kültürden izler bulabilirsiniz. "Tırıt", "Çıkıfte", "Keşkek", "Yahudı Kıftesı", "Şıllık", "Kübü Lebenı", "Boranı" bunlara en güzel örnektir.
İnsan, hayatını yemekle devam ettirmek mecburiyetindedir. İnsanın var oluşuyla birlikte insan boğazı da var olmuştur. Onun için Urfa yemek kültürünün tarihi, Urfa tarihi kadar eskidir. İnsanlık geliştikçe buna paralel olarak insan damak zevkini de geliştirmiştir. Urfa, dünya tarihinin yazılmasında kaynak teşkil ettiği gibi insanlığın damak zevkine, sofrasına, mutfağına da kaynaklık etmiştir.
Sade yağ, acı isot, bulgur, Frenk suyı (domates salçası) Urfa mutfağının vazgeçilmezleridir. Baharat, un ve pirinç ikinci planda; sebze üçüncü planda kullanılır. Sebze yemek çeşitlerimiz sayıca çok olmasına rağmen Urfa mutfağında et ağırlıklı yemekler ile köfte ve kebap çeşitleri daha çok kullanılır.
Urfa mutfağına baktığımız zaman, bir sebzenin veya kesilen bir hayvanın her yerinin değerlendirildiğini görürüz. Örneğin bir bağ pencerin (pazı) yaprakları sarma, sarma yapmaya uygun olmayan parçalanmış yaprakları kavurma, sapından ise boranı yapılır. Bir oğlak veya kuzu kesilince etinden kavurma yapılır ve misafire ikram edilirken; kellesi ve ayaklarından "Kelle-Paça"; karnından "Kırk Kat" veya "Karın Dolması"; bağırsağından "Mimbar", iç yağından "Lıklıkı", ciğerinden "Ciğer Kebabı", dalağından "Dalak Dolması", derisinden "Tuluk", "Post", "Kürk" vb. yapılır.

Urfa mutfağında, yemekleri genelde kadınlar yapar, yani mutfak kadınlara aittir. Evde yapılan kebap çeşitlerini ve misafir için yoğrulan çiğköfteyi ise çoğunlukla erkekler yapar. Bazen erkekler kendi aralarında, bayanlar olmadan bağa veya dağa giderler. Bu durumda haliyle yemeği ve tatlıyı erkekler yapar. Kız çocukları küçük yaşlardan itibaren annelerinin eli altında çalışarak her türlü ev işlerinin yanında yemek malzemesini hazırlama, servis yapma, sofra düzenini oluşturma, misafir ağırlama ve en önemlisi sofra adabını öğrenirler. Ramazanda iftar yemekleri hazırlanırken oruçlu anneler yemeğin tadını, pişme kıvamını çocuklara tattırarak ayarlarlar. Kız çocukları için böylece küçük yaşlardan itibaren kalite kontrol, diğer bir deyişle uzmanlık görevi başlamış olur. Urfa mutfağında yemek pişirirken tuz, şeker, yağ, su ve diğer malzemelerin ölçüleri el ayarı göz kararı metodu ile yapılır. Ölçü ayarı anlatılırken hep "yetecek kadar", "yeterince", "göz kararı" ifadesini kullanırlar. Ölçü aleti olarak kullanılan kaşık, kâse, bardak, sahan vb. mutfak gereçlerinin ebatları farklılık gösterdiği için el ve göz yordamının kullanılmasını zorunlu hale getirmiştir. Örneğin: 1 yemek kaşığı salça, kaşığın ve salçanın çeşidine göre 25 gr ile 75 gr arasında değişebilmekte, kaşığın az ya da çok doldurulması, salçanın katılığı, salçanın cinsi (ev salçası veya konserve salçası), ekşiliği, tuzu ölçüyü etkiler. Biberin acılığı veya tuzluluk oranı; tencerenin bakır, çelik, düdüklü tencere olması; ocağın hızlı veya yavaş olması, tencerenin ağzının açık veya kapalı olması da ciddi şekilde sonuca etki eder. Yemekte o kadar çok etken var ki malzemeden doğramaya, tencereden ocağa, pişiriciden damak zevkine kadar hepsinin rolü bulunmaktadır. Tüm bu değişkenleri hesaba katarak yemeği hazırlamak elbette ki tecrübe ister, ustalık ister. Kısacası yemek yapmak bir sanattır. Bu bakımdan net ölçü vermek kesin çözüm değildir. Pişirici yaklaşık ölçüleri ve nerede nasıl yapacağını bilmeli, işin inceliğini, damak zevkine uyarlamayı tecrübeyle elde etmelidir.
Urfa mutfağında genelde sabah, öğle ve akşam yemeği olmak üzere üç öğün yemek yenilir. Sabah kahvaltıları bütün evlerde yapılır. Bunların saati değişik olabilir ama her ev bu öğünü yer. Çocukların okul durumu ve aile fertlerinin çalışma saati, sabah kahvaltı saatini etkiler. Hatta esnaf, işçi, çiftçi ve memur ailelerin kahvaltı saati farklı olur. Öğle yemekleri yaz mevsiminde çoğunlukla yenir.

Kış aylarında ise öğle yemeği arada kaynayabilir, o zaman doğrudan akşam yemeği yenir. Sürekli olmamakla birlikte kış aylarında yatsı namazından sonra bazen "Çiğköfte", "Kıyma", "Şıre", "Palıza" ve meyve yenmesi ara öğün olarak Urfa mutfağına özgü bir özelliktir.

Her aile kendi şartlarına uygun olarak öğle veya akşam yemeğinden birini ana öğün olarak alır ve o öğünde günlük yemek yapılır. Ramazanda ise ana öğün iftar yemeğidir. Ana öğünde, çok önemli bir neden olmadıkça, ailenin tüm fertleri bulunur. Bu öğün, ailenin bir araya geldiği, gelmeyenlerin dikkat çektiği bir yemektir. Yani Urfa geleneğinde bu yemeğe katılmak sofra adabının bir gereğidir. Büyüklerini saymaktır. Önemli olan yemek değil aile ile beraber olmaktır.

Mutfağımızda yaz aylarında daha çok patlıcanlı ve domatesli kebap, patlıcan, domates ve biber üçlüsünden yapılan sebze yemekleri, kış mevsiminde et ve bulgur ağırlıklı yemekler, İlkbaharda taze sebze yemekleri yapılır. Kıymalı ekmek, hamurlu yiyecekler, dolmalar ve köfte çeşitleri ise her mevsimin vazgeçilmez türleridir. Ancak sonbahar ve kış aylarında çiğköfte, ilkbaharda mercimekli ve yumurtalı köfte, yaz aylarında yumurtalı köfte ve kış gecelerinde ise kıyma daha çok yapılan köfte çeşitlerimizdir.

Misafir ağırlamak Urfalı için bir zevktir, şereftir, Hz. İbrahim'in sünnetidir. Davetlere ayrı bir değer verilir, özel menüler uygulanır. Gaye hava değil, ikramdır. Rol değil, içten gelen bir istektir. Yorgunluk değil hazdır. Hangi mevsimde olursa olsun misafir çağırıldığında bir etli yemek yapılır. Bu "Kaburga", "kavurma", "sını darahlığı" veya "Tavuklu Pilav" çeşitlerinden biri olabilir. Yanında biri kıyma etten, diğeri parça etten olmak üzere iki çeşit sebze yemeği, beraberinde beyaz pilav, yanında "Bostana" veya "Cacık" yapılır. Bunlara ek olarak "Dolmalı Köfte" veya "İçli Köfte", tatlı çeşidi olarak "Katmer", "Şıllık" "baklava" veya "Kadayıf", sonrasında da meyve ikram edilir. Çorba ise ramazan ayı dışında çoğu zaman yapılmaz. Çünkü çorba ile misafirin karnını doyurmak tercihimiz değildir.

Eğer misafir "Mimbar" gibi özel bir yemeğe çağrılıyorsa o zaman çağrılış gayesine uygun yemek yapılır. Çünkü bazı yemekleri kimi evler daha iyi yaparlar. "Tas Kebabı", "Bamya Tavası","Fırenk Aşı", "Sını Darahlığı", "But Sarması", "Mimbar", "Ketmer", "Şıllık", "Halbır Hurması", "Sac Ketmeri" gibi. Kimi evler de bazı yemekleri hiç yapmazlar. "Mimbar", "Masluka", "Şöşberek", "Çöp Kebabı", "Has Dolması" "Kışkabağı 'Ennazıgı" gibi. Bu sebepten kimi evlere özel yemekleri yemek için gitmeye değer. Bu tür yemeklerde çok çeşit yapılmaz, yukarıda değindiğimiz inceliklere dikkat edilmez. Çünkü bunlar isteğe bağlı yemek için yapılan davetlerdir. Gece oturmasına gelen misafirlere ise değişmez ikramımız çiğköftedir. Normal davetlerde çiğköfte pek ikram edilmez. En önemli nedeni çeşitli yemekler arasında servis zorluğudur. Çünkü çiğköftenin yoğrulması ve malzemelerinin doğranması son dakika işleridir. Tam servis esnasında ev sahibinden en az iki kişiyi çiğköfte işine vermek serviste aksaklığa neden olacağı için pek uygun görülmez. Misafire çiğköfte yoğurmayı teklif etmek ise hoş olmaz. Kaldı ki çiğköfte diğer yemeklerin gölgesinde kalacak değildir. Zaten çiğköfte varsa o yenilir, diğer yiyecekler geri kalır. Onun için iftar yemekleri dışında çiğköfte çok tercih edilmez.

Köylerde ise misafire ikram edilen en değerli yemek "Sac Kavurması"dır. Sac kavurması çoğu zaman kuzu veya oğlak kesilerek yapılır. Kuzu veya oğlak eti kemiğiyle beraber iri parçalar halinde doğranır ve kelle de dâhil hepsi pişirilerek misafire ikram edilir. Birden fazla kurban kesilecek olsa hepsinin kellesi misafirin önüne indirilir. Kelle hangi kişinin önüne indirilmişse ikram onun için yapılmış anlamındadır. Ona değer vermek, iltifat etmek anlamındadır. Kuzu oğlaktan daha pahalı ve kıymetli olmasına rağmen sac kavurması için en iyi etin oğlak eti olduğunu rahatlıkla söylemek mümkündür. Sac kavurmasına sadece kavurma da denir. Sac kavurmasını yapmak çok kolay görünse de pişme kıvamını ayarlama ustalık ister. Onun için her mıntıkadaki sac kavurmasının lezzeti birbirinden farklılık arz etmektedir. Şehir merkezlerinde bu yemeği sacda yapma imkânı olmadığı için tencerede pişirilmekte, bu yüzden de aynı lezzeti vermemektedir.

İftar yemeklerinde, başka bir sebep yoksa ev halkının hepsi sofrada hazır bulunur. Öyle ki ramazan ayında henüz iftar olmadan tüm dükkânlar kapalı, sokaklar ıssız olur. Çünkü herkes iftarda aile sofrasında hazır bulunmak için erkenden dükkânını kapatmış, kendini evine atmıştır. Bu güzel gelenek hala devam etmektedir.

Ramazan bayramının birinci günü birçok aile üzlemeli pilav yapar, bayramlaşmaya gelen misafirlere birer tabak ikram ederler. Bazı kimseler de aş evi gibi halka açık olmak ve dağıtmak üzere süphe yemeği veya tırıt yapar, gelenlere yedirir, geri kalanı dağıtırlar.

Kurban bayramında kurban eti dağıtıldığı için ayrıca geniş çaplı bir yemek yapılmaz. Ancak kurban etinden et kavurma, ciğer kavurma, et ile yapılan çeşitli kebaplar, ciğer kebabı, kelle, tırıt gibi yemeklerden biri yapılarak bayramlaşmaya gelen misafirlere ikram edilir.

Her iki bayramda da bayramın ilk günü karı kocadan erkeğin baba veya annesi evine gidilir, bayramlaşma orada olur. Böylece tüm erkek çocukları baba evinde toplanmış olurlar. İkinci gün ise karı kocadan hanımın baba veya annesi evine bayramlaşmak için gidilir. Birinci gün erkek kardeşler ve gelinler, ikinci gün kız kardeşler ve damatlar bir araya gelmiş olurlar. Hem evli kızı, hem de evli oğlan çocuğu olan büyük evler bayramın iki günü de yemek yapmak zorunda kalırlar. Bu gelenek o kadar yaygındır ki erkek kardeşle kız kardeşlerin bayram görüşmeleri gece veya üçüncü güne kalır.

Aziz gün olarak adlandırılan kandillerde ise yakın komşu çevresine dağıtılmak üzere "Bışe", "Zıngıl", "Aya Kıftesi" gibi kuru ve dağıtımı daha kolay yiyecekler yapılarak dağıtılır. O gün dağıtmak üzere özel bir yiyecek yapılmamış olsa bile her ev kendisi için yapılan yemekten bir iki tabak dağıtarak o gün yad edilmeye çalışılır.

Evliliklerde, kız istenip verildikten sonra, oğlan evi yakın akrabalarla beraber kız evine gider teşekkür ederler. Bayanlar gündüz vakti ayrı gider, erkekler gece ayrı giderler.

Bayanların bu ziyaretine teşekkür denir. Teşekkürde öğle yemeği yapanlar olduğu gibi yemek yerine pasta ve şurup ikram edenler de olur. Erkelerin ziyaretlerine ise sekkel öpümü denir. Sekkel öpümünün menüsü ise çıkıfte, muhallebi, baklava ve meyvedir. Menü dedik çünkü bunun dışına çıkıldığını görmedik.

Bahar mevsimi nişanlılık dönemine rastlarsa o zaman oğlan evi yüzlerce hatta binlerce has (marul) alır ve kız evine hediye olarak gönderir. Kız evi de marulları dağıtır ve oğlan evini yemeğe davet eder. Yine nişanlılık döneminde kurban bayramı gelirse oğlan evi bir koç alır, koçun boynuzuna bir bilezik veya altın takar, süsleyerek kız evine yollar. Kız evi de koçu kestirir, etini dağıtır ve bayramın 3 veya 4. günü oğlan evini yemeğe davet eder. Bu her iki gelenek de karşılıklı sevgi ve saygıyı ifade eder. Her iki yemeğin de belirli bir menüsü yoktur.

Gelinin gelmesinden bir iki gün önce gece kadınlar kendi aralarında kına gecesi yaparlar. Kına gecesinde yemek yoktur. Oğlan evi isterse gelen misafirlerine çerez ikram edebilir. Gelinin geleceği gün gündüz erkekler kendi aralarında düğün yaparlar. Düğün evine günler öncesinden yakınların gönderdiği hediyeler olabilir. Halı, çuvalla şeker, çuvalla pirinç, kumaş vs. gönderilebilir. Bu hediye gönderme olayına sını sürme denir. Erkek düğünlerinde kadınlar damlardan pencerelerden izler, zılgıtlarıyla da eşlik ederler. O gün düğün yemeği olarak süphe yapılır. Süphe bir yemek adı değil bir menünün adıdır. Kuzu içi, üzlemeli pilav ve zerde üçlüsüne süphe denir. Bazen süphe ile birlikte kabırga da yapılabilir. Daha ziyade zengin ailelerin düğünlerinde yapılır. Düğün günü bir yandan oyunlar oynanır, halaylar çekilir bir yandan misafirlere parti parti süphe yemeği ikram edilir, diğer yandan sını sürmüş olan kimselerin evine hediye karşılığı olarak tepsilerle süphe gönderilir.

Düğün, sünnet ve hacca giden kimsenin evine hediye olarak şeker, yağ, pirinç, kumaş, halı vs. gönderilir. Gaye yardımlaşmadır, destek olmaktır. Bu hediye gönderme olayına sını sürmek denir. Sını sürenlere ise karşılık olarak, yapılan süphe yemeğinden veya haccdan getirilen eşyadan gönderilir.

Yeni gelinin şerefine yakın akrabalar hamama davet edilir, hamamda çıkıfte, kadayıf, hedık, çerez ve meyve ikram edilir. Bu yemeğe de hamam yemeği denir.

Ayrıca evliliğin ikinci günü duvah gününde, o günün gecesi duvah gecesinde, Gelin dağa (pikniğe) davet edildiğinde gelin dağı denilen törensel gün ve gecelerde isteğe bağlı yiyeceklerle ikramda bulunulur. Yine çocuk yürümeye başladığında "köstek kırma", diş çıkardığında "diş hedıgı", törenlerinde çeşitli köfteler ve hedık ikram edilir.

Muharrem ayının 10. günü yani aşure günü "eşır aşı" yapılır ve dağıtılır.

Sünnet yapıldığı gün misafirler çağrılır, sünnet merasiminden sonra gelenlere tırıt ikram edilir. Tırıt yapılması sevap kabul edildiği için bazen adak adanması sebebiyle bazen hayır kazanmak için bayram ve cuma günleri de tırıt yapılıp yedirilir. Her bayram ve cuma günü sabah namazından sonra mutlaka tırıt yapan birilerine rastlamak mümkündür.

Kadınlar kendi aralarında çarşamba ve cumartesi günleri öğleden sonra pikniğe gider oraya evde yaptıkları yemekleri götürür veya orada çıkıfte yapar, meyve, tatlı gibi yiyeceklerini yer, akşam olmadan evlerine dönerler. Bu gezi, çoğunlukla şehrin yakınlarındaki ağaçlık yerlere yapılır. Bazen de tanıdık köylerdeki ağaçlı alanlara veya şehrin bitişiğinde bulunan bahçelere günübirlik giderler.

Erkekler kendi aralarında arkadaş gurubu olarak haftanın belli günlerinde bir araya gelir oturur, dertleşir, yer, içerler. Sabit bir yer tutar orada otururlar ise buna "oda", sıra ile her katılımcının evine gidilir ise buna da "sıra" denir. Sıranın ve odanın kendine özgü kuralları vardır. Sıra gecelerinde içki, kumar yoktur. Kimi zaman müzik olabilir fakat geç vakte kalınmaz ve sesler fazla yükseltilmez. Çünkü ev ortamında oturulmaktadır. Odada ise özel bir yer tutulduğu için bu kural işlemez. Her ikisinde de başkan vardır, kuralları vardır. Geliş gidiş saatleri, davranış biçimleri, misafir çağırma şartları, yapılacak ikram çeşitleri hep kurala

bağlıdır. Tam bir demokratik düzen hâkimdir. Başkan seçimle seçilir ve sıra arkadaşlarının görüşlerini alarak kuralları, verilecek cezaları, "çıkıfte" nın yanında neler ikram edileceğini sözlü bazen de yazılı olarak belirler. İlk sırayı kurallara uyarak başkan kendisi yapar. Herkes başkanın yaptığını örnek alarak sıralarını yaparlar. Eksiği de fazlası da cezayı gerektirir.

Sıra arkadaşlığı erk edilebilen en yakın arkadaşlıktır. Sırayı, yalnız eğlence ve çıkıfte yapma yeri olarak kabul etmek Urfa'ya büyük haksızlık etmektir. Sıra; çok değişik işlevleri olan, eşine rastlanmayan özelliklere sahip, güzellikler içeren, kültür ve insanlık tarihine temel oluşturacak öğelerle dolu sosyal bir kurumdur. Urfa için sıra, propaganda ve reklam ajansı, deşarj olma ve stres atma salonu, ihtiyaç olduğunda doğruya götürecek projenin çizim yeri, güç ve enerji kaynağıdır. Dayanışma kadrosu, ihtisas komisyonu, Urfa'nın meclis grubu ve aynı zamanda karar meclisidir. Yetişen gençlik içinse mekteptir, eğitim alanıdır. Çünkü Sıra ortamında konuşulur, tartışılır, değerlendirilir, karar verilir, uygulamaya konulur, aynı zamanda yenilir, içilir ve eğlenilir. Gençlerse birçok şeyi burada öğrenirler. Büyüklerden biri, bildiği bir soruyu, ortaya sorar ve cevap ister. Diğer bir arkadaş bu soruya detaylı cevaplar verir. Karşılıklı sorular ve cevaplarla konu irdelenir. Gaye orada bulunan gençlerin soramadığı konuları anlatıp öğretmektir.

Sıra gecelerindeki yiyecek, çikıfte ve yeşillik olarak nane, marul, turp, tere, domates ve salatalık, beraberinde ise tatlı ve meyve olur.

İlkbaharın yarısından sonra sıcak günlere girilince oda ve sıra geceleri çoğunlukla askıya alınır, bu kez erkekler kendi aralarında günü birlik dağa gider bazen de dağda yatarlar. Dağda yatma olayına dağ yatısı denir. Daha ziyade bahar ve yaz aylarında gidilen bu yatıda yatak, yemek ve mutfak malzemelerinin dağa taşınması, yemek yapılması, orada kalmaya müsait kapalı alanın yani mağaranın bulunması sebebiyle herkesin gidebildiği ve sık yapılan bir piknik olayı değildir. Gidenlerin sayısı bazen 20 kişiyi bulabilir. Bu kadar insana yiyecek malzemesi ayarlamanın yanında yemek yapabilmek de ayrı bir zorluktur. Bazen öncü kuvvet gider, dağda konaklamaya en uygun yeri tutmaya çalışır aynı zamanda bekçilik yapar ve yemekleri pişirir. Dağa gelen insanlar arasında işi olan kimse izinli gibi şehre iner, kendi evine bir başvurur, eksik malzeme varsa şehirden onları da alır tekrar arkadaşlarının yanına döner. Esnaf olan, bu yatılara pek ayak uyduramaz. Mamafih arkadaşlarına katılan esnaf da vardır. Bu yatılar bir iki gün sürebileceği gibi günlerce hatta aylarca da sürebilir. Yemek olarak kuzu çevirme, kavurma, tırıt, kaburğa, yumurtalı kıfte, kuzu içi, kebap çeşitleri ve peynirli helva gibi erkeklerin rahatlıkla yapabileceği yemekler tercih edilir. Zaten uzun zaman dağ yatısında kalanlar geniş imkân ve beceriye sahip kimseler olurlardı. Onlar da bu işin üstesinden rahatlıkla gelirlerdi.

Bir kimse vefat ettiğinde cenaze yakınları tarafından 3 gün boyunca taziyeler kabul edilir. Kadınlar ayrı bir evde oturur gelen kadınları kabul eder, ağlayan ağlar sessiz oturan oturur bir müddet sonra gelen kalkıp gider. Kadınların bu oturumuna ölü evi denir. Ölü evinde sohbet edilmez ama yemek vaktinde aile yakını birilerinin yaptırıp gönderdiği yemek yenir. Erkeklerse 3 gün bir yerde oturur ve gelenleri kabul eder. Bu gelenek yirminci asrın ikinci yarısında başlamıştır. Üç gün boyunca aile yakınları tarafından öğle yemeği yapılır. Önceleri ev yemeği yapıldığı halde şimdi kebap veya lahmacun yapılmaktadır. Önceleri tatlı yapıldığı halde şimdi tatlı yapılmamaktadır. Ölümün 3. günü ise helva yapılır ve dağıtılır.

Seheniye adı verilen bir yemek geleneğimiz vardır. Seheniyenin özel yemeği yoktur. Katılan kimseler eve haber etmeden akşam eve gider, pişen yemekten bir tabak (sehen) alıp getirir. Beraberce yerler. Başkasının yemeğini beğenmiyormuş gibi herkesin kendi yemeğini önüne çekip yemesi hoş karşılanmaz. Bu olaya seheniye denir. Seheniye yemek adı değil olayın adıdır. Toplama yemektir. Her çeşit bulunabilir.

Arkadaş grubu kendi aralarında para toplayarak yaptıkları yemeğe ise herefene denir.

Urfa'da kış mevsimine girilmeden yiyecek ve içecekler itinalı bir şekilde hazırlanır. Sonbaharda unluk buğday, "Nışe" (nişasta), "Frenk Suyı" (salça), "İsot Reçelı" (biber salçası), "Kuru İsot", "Şıre" (çekçek, bastıh, sucuh, kesme, leppık), "Eşkılı"(sirke), "Nar Bekmezı", "Zeytin", "Kuru Balcan", "Domates", "İsot", "Dolmalık İsot", "Kabak", " Êcır", "Bamya", "Ş 'ere", "Dögme" ve bulgur çeşitleri hazırlanıp muhafaza altına alınır. İlkbaharda ise peynir ve "Sadeyağ" zahire olarak hazırlanır. Yaz aylarında "Kurıt", "Koruk Eşkısı", "Koruk Şurubu", "Gül Şurubu", "Limon Şurubu" yapılır kışa kaldırılır.

Urfa Mutfağında av hayvanlarının etini herkes kendi isteğine, damak zevkine uygun olarak arzu ettikleri her yemekte kullanır. Ancak her av hayvanının eti her yemekte lezzetli olmaz. "Serçe" ve "Keklik" eti ile Çiğköfte; Bıldırcın, "zevzır" ve güvercin etinden dolma; tavşan eti ile haşlama iyi olur. "Toytoklu"nun pilav üstü et yemeği yapılır.

Önceleri Fırat nehrinden yakalanıp getirilen balıkların dışında su ürünleri Urfa mutfağında yer bulamamıştır. Fakat Baraj gölünün oluşması ve balık türlerinin artması, hatta balıkların su kanallarıyla Harran ovasında yaşayan insanımızın ayağına kadar gelmesiyle birlikte daha fazla balıketi yenmeye başlanmıştır.

Urfa Mutfağında, yemeklere lezzet katmak için en çok kullanılan baharatlar "tarçın", "karabiber", "alat" (yenibahar), "kınıfır" (karanfil), "Hespır (İran safranı), "Nane", "Külünçe Dermenı" (boy, mayana ve melhep), "Kara Havuç" (çörek otu), "Sumak", "Kuru İsot", "Limon Tuzu" dur. Diğer baharatlar çok az kullanılır.

Urfa Mutfağında yemek pişirilen yere "tandırlıh" denir. Günümüzde çok az sayıda kalan veya kullanılmayan "Tandırlıh"ların yerini mutfak odaları almıştır. "Tandırlıh"ta yemek ve ekmek ocakları, küllük, odunluk ve kap-kacak bulunur, bu ocaklarda yemekler pişirilir, ekmekler yapılır, çamaşır kazanlarında sular ısıtılıp çamaşırlar yıkanırdı. "Tandırlıh"ta küçükten büyüğe 3-4 yemek ocağı bulunur, ekmek için de 1-2 büyük ocak bulunurdu. Mutfağın uygun bir yerine tek parça taştan oyulmuş küllük konur. Ocaktan alınan küller "Küllüğe" konulur, üzeri su ile doldurularak küllerin dibe çökmesi sağlanır. Külün üzerindeki su tasla alınır, çamaşır yıkarken deterjan yerine kullanılırdı. Ayrıca seyyar ocak diyebileceğimiz, ızgaralı maltızlar vardı. Maltız veya maltız ocağı derlerdi. Gaz ocakları vardı, bunlara "Kazocağı" da denilirdi. Tenekelerde seyyar satıcılar "kaz ocağı kaz ocağı" diyerek bağırır, gaz satarlardı. Küçük cezvelerde kahve ısıtmak için ise ispirto ocakları vardı. Son yılarda bunların yerini tüplü ocaklar aldı. Ekmek ocaklarında "Bağ Çırpısı", "Bıyan kökü", "Kesmık", yemek ocaklarında "Bağ Kökü ve Çırpıları", "Küncü sapı", "Fıstık Dalı" vb. odunlar yakılırdı. Maltızda ise odun kömürü kullanılırdı.

Urfa Mutfağında yiyecek ve içeceklerin muhafazası ve saklanması, günlük olarak tel dolabı denilen her tarafı tel ile çevrili dolaplarda muhafaza edilirdi. Tel, hava almasını sağlar, böcek ve haşarattan da korurdu. Tel dolabı olmadığı veya dolu olduğu yer ve zamanlarda yiyecekler mümkünse yerden yüksek bir yere konur, üstüne de muhafaza için bir kap kapatılırdı. Bazen de ayran, yoğurt, peynir, et vb. gibi yiyecekler torba içlerinde, duvarla temas etmeyecek şekilde, serin bir yerde boşluğa asılırdı. Her evde su kuyuları bulunurdu. Bazen yiyecekler bir torba içerisinde kuyu boşluğuna sallanırdı. Bütün bu yapılanlar böcek ve haşarattan korumak, sıcak günlerde de serin yerde muhafaza etmek içindi.

Evlerimizde zahirelerin korunduğu "Zehre Damı" denilen odalar vardı. Yıllık zahirelerin büyük bir kısmı burada muhafaza edilirdi. Günlük yağ, peynir ile yıllık bulgur çeşitleri, şehriye, "Fırenk Suyu", kurutulmuş dolmalıklar, bamya, bakla, kavurmalık patlıcan, domates, biber, nışe, ekmeklik buğday, kuru isot, mercimek, pirinç, ekmek, tel dolabı, yemek tabakları vs. hep burada muhafaza edilirdi. Büyüklüğü uygun ise sıcak yaz günlerinde öğle yemeği de burada yenirdi. Yani günlük malzemeler zehre damından alınır, tandırlıkta pişirilir, mevsimine ve öğününe bağlı olarak değişik yerlerde yenirdi. Yaz aylarında kahvaltı hayatın (avlunun) gölge bir yerinde, çoğunlukla evin eyvanında, öğle yemeği genelde eyvanda, çok

sıcak günlerde eğer müsaitse zehre damında, akşam yemeği ise avluda veya eyvanda hatta uygunsa damda yenirdi.

Yer seviyesinin altında, basamaklarla inilen, güneş görmez, "Zerzenbe" denilen mahzen odalarımızda ise yıllık yetecek kadar yağ ve peynirler muhafaza edilirdi. Günlük yiyecekler için bir küp peynir ve bir küp yağ zehre damına alınır, günlük buradan kullanılırdı. Bitince zerzenbeden bir küp daha zehre damına çıkarılırdı.

Oturma odalarının içinde bulunan, "Maskan" adı verilen, kapaklı, kilitli, gömme dolaplarda ise "Şıre" (çekçek, bastıh, kesme, sucuh, nuska, leppık) çeşitleri, kuru yemişler (balma üzüm, kara üzüm), ceviz, fıstık, çekirdek, kavurga, küncü) vs gibi yiyecekler saklanırdı. Burası güneş görmediği için serindir, kilitli olduğu için de muhafazalıdır. Maskanın kilidi evin büyüğü olan hanımda bulunur, şıre çıkarılacağı zaman dağıtımı o ayarlar.

Yemeklerin lezzetine önem verildiği kadar estetik görünümüne de önem verilir. Ama hiçbir zaman yemeğin lezzeti görünüme feda edilmez. Urfa Mutfağı, Efsane, Halk Hiyaleri, Öykü, Fıkra, Türkü, Atasözü, Deyim, Dua ve Beddua gibi halk kültürümüzün birçok öğesine konu olmuştur.

"Duzsuz helva kımın ne sallanisan?"

"Karnıyarıh üzerıne yoğırt samırsah"

"tıke tıke olasan"

"Çıkıfte başım tacı
Ayran onın ilacı
Téz yuğır gelınbacı
İlle de canım çıkıfte"

"Urfa urfa överler

çıkıfteyı severler
bızde adet beledır
hem çalar hem söleler"
Ağam çıkıfte oldı paşam çıkıfte oldı"

"Al siye hedık kaynana
Dişlerı gedık kaynana
Oğli çerez getırdı
Beraber yıdıh kaynana"

"Bı dala
Bülbıl konmış bı dala
Oğlanı ete saldım
Korharam ki bud ala"

diyerek bud etinin lezzetli olmadığını söylemişlerdir. Gerçektende hayvan etinin en lezzetli yeri kol, boyun ve kabırğa kısmıdır. En lezzetsiz yeri de bud kısmıdır. Son olarak şunu söyleyebiliriz: Müzikten, yemekten ve ikram etmekten yana Urfalıların üzerine kimseyi boşuna aramayın. "Urfa'ydadır

Düşmanı vur faydadır

Koçak yıgıt ararsay

Menba'ı Urfa'ydadır"

ÇORBALAR

Ayran Şorbası, Büşürük Şorbası, Etli Lebenı, Kübü Lebenı (etsiz), Lebenı, Pıtpıt Aşı, Sarı Şorba, Kabırğa Suyı Şorba, Şöşberek, Paça, Çırış Şorbası, Çırış Şorbası, Terbiyeli Şorba, Tavıh Suyı Şorba, Kübü Lebeni (etli), Kurut Şorbası, Malhuta, Hamırlı (Kaşığa Binen).

Büşürük Şorbası

Un bir tepsiye serilir. Ayrı bir yerde 1 su bardağı suya 1 tatlı kaşığı tuz atılıp karıştırılarak tuzlu su yapılır. Tuzlu sudan unun üzerine, yağmur şeklinde, biraz tanelenir. Temiz bir çöp veya kaşığın sapıyla karıştırılır. Tekrar su serpilir ve karıştırılır. 1 bardak tuzlu su bitinceye kadar bu işleme devam edilir. Top top olan un elekten geçirilir. Alta inen un kullanılmaz. Diğer tarafta bir tencerede 8 su bardağı su kaynatılır. Kaynar suya 2 tatlı kaşığı tuz ile eleğin üzerindeki un atılır. 15 dakika pişirilir. Kuru soğan ince doğranır, yağda kavrulur, pişen çorbanın üzerine bu sos dökülerek servis yapılır.
Malzeme:
2 su bardağı un, 9 su bardağı su, 3 tatlı kaşığı tuz.
Sos için: 1 adet orta boy kuru soğan, 2 yemek kaşığı sade yağ.

Kübü Lebenı (etsiz)

Etsiz kübü lebeninin lıklıkısı aynen normal lıklıkı gibi yapılır. İçi hazırlanır, köftesi yoğrulur, içi konularak ağzı kapatılır. Yalnız lıklıkının büyüklüğü ceviz büyüklüğünde olmalıdır. Ceviz büyüklüğünde hazırlanan lıklıkılar pişirilmeden bir kenarda bırakılır. Islatılan nohut ve dövme bir tencerede iyice haşlanır. Piştikten sonra yoğurt ve tuz ilave edilerek iki taşım kaynatılır. Bir kenarda bekleyen lıklıkılar hazır olan lebeninin içine atılarak 5 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.
Etli kübü lebenide olduğu gibi lıklıkı köfte, dolmalı köfte veya yuvalak konularak da yapılır. Hatta kübü lebeniye dövme yerine pirinç koyarak yapan da vardır.
Malzeme:
1,5 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış), 3 su bardağı dövme, 4 kg koyun yoğurdu, 1 çorba kaşığı tuz, ceviz büyüklüğünde, önceden hazırlanmış lıklıkı.

Kabırğa Suyı Şorba

Bir tencereye kaburga tiridi ve su eklenip, kaynamaya bırakılır. Un, yumurta ve limon suyu yoğurda eklenip çırpılır. Bu karışım kaynayan tiride yavaş yavaş katılıp karıştırılarak 15 dakika ağır ateşte pişirilir. Ekmek 0,5-1 santim ebadında küp küp doğranır. Bir tavada kızdırılan yağa atılıp kızartılır, kıtır hale gelince bir tabağa alınır. Tavada kalan yağ ateşten alınır, nane ve biber atılıp karıştırılır. Tabağa önce çorba konur, üzerine nane ve biberli yağ gezdirilir. En üstüne de 1-2 kaşık kıtır ekmek konup servis yapılır.
Malzeme
4 su bardağı kaburga tiridi (et haşlama suyu), 2 su bardağı su, 3 çorba kaşığı un, 1 adet yumurta, 1 adet limon, 300 gr koyun yoğurdu, 1 el kadar tırnaklı ekmek, 1 cay bardağı sadeyağ, 1 çorba kaşığı nane, 1 çorba kaşığı isot.

Malhuta

Su kaynatıldıktan sonra mercimek atılır, yarım piştiğinde bulgur ve şehriye de atılıp, iyice pişirilir. Piştikten sonra tuzu atılır. Ayrıca soğanlar doğranır açık kahverengi oluncaya kadar yağda kavrulur. Malhuta tabaklara alınır, kavrulmuş soğan-yağdan bir kaşık üzerine gezdirilip servis yapılır.

Malzeme

5 litre su, 3 su bardağı kırmızı, mercimek, 1 su bardağı pilavlık bulgur, 1 su bardağı ev şehriyesi, 1,5 çorba kaşığı tuz, 2 adet orta boy soğan, 1,5 cay bardağı sadeyağ

Hamırlı (Kaşığa Binen)

Undan 1 çay bardağı ayrılır. Kalan un, 1 çay bardağı su ve 1 çay kaşığı tuz ile katı bir hamur yoğrulur. Hamurun katı olması işlenmesini kolaylaştırır. Hamurdan yumak yapılır ve oklava ile bazlamaç kalınlığında açılır. Açma işlemi bitince birbirine yapışmasın diye iyice unlanarak oklavaya sarılır. Sarılı haldeyken oklava içinden çekilir. 2 milim eninde dikine kesilir. Böylece 2 milim eninde şeritler olur. Bu şeritler üçe, daha uzun olması arzu edilirse ikiye bölünür. Sonuçta bazlamaç kalınlığında, 2 milim eninde ve 2-6 santim uzunluğunda hamur şerit elde edilir. Mercimek ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konur. 10 su bardağı su ilave edilerek, yumuşayıncaya kadar, orta hararetli ateşte yaklaşık 20 dakika kaynatılarak pişirilir. Kesilmiş hamurlar tencereye eklenir, 3 çay kaşığı tuz ilavesiyle, hamurlar pişinceye kadar, 20 dakika daha pişirilir. Tencereye hamurlar atılırken parça parça, dağınık halde bir yandan atılır, bir yandan da karıştırılır. Ayrıca soğan ince ince doğranır. Yağa atılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Yemekler tabaklara alınır üzerine kavrulmuş yağ-soğandan birer kaşık serpilir.
Bazıları mercimeği önceden ıslatılmış nohut ile birlikte pişirir.

YEDEKLER :

Ayran Şorbası

Dövme, yayık ayranıyla beraber kazana konularak pişinceye kadar kaynatılır. Kazanın dibinin tutmaması için devamlı karıştırmak gerekir. Pişince tuzu da eklenerek sıcak servis yapılır.

Malzeme

3 su bardağı dövme (aşurelik buğday), 5-6 litre yayık ayranı, tuz. Köylerde sadeyağ yapılırken artan ayranlar, içmenin dışında, çorba yapımında kullanılır. Yayık ayranı ile yapılan bu çorbaya ayran çorbası denir. Ayran çorbası lebeniye çok benzer. Fakat aynı değildir. Çünkü ayran çorbası yayık ayranı ile yapıldığı için yağsızdır ve içine nohut konulmaz. Lebeni ise yoğurttan yapıldığı için yağlıdır ve içinde nohut vardır. Birbirine çok benzeyen bu iki çorbanın adını da birbirine karıştıranlar olmuştur.

Sos olarak : 2 yek kaşığı sade yağ, 1 tatlı kaşığı kuru nane.

Şöşberek

Az etle ve çok uğraşla yapılan bir yemektir. 1 kg un, su alınıp yoğrularak sert kıvamda bir hamur yapılır. 10-15 dakika kadar dinlendirildikten sonra hamurun yarısı koparılır. Oklava ile bazlamaç kalınlığında açılır ve yarım santim ebadında kareler halinde kesilir. Bunlara, enişte denir. Enişteler unlanmış bir tepsinin içinde bir kenarda bekletilir. Hamurun kalan yarısı da iki parçaya ayrılır. Parçalardan biri yine oklava ile açılarak ve kesimi yapılarak üçgen şekline getirilir. Bunlara da kulak denir. Kalan hamur parçası önce kulak gibi hazırlanır, kesilir. Bu kulakların iki köşesi birleştirilip, tekrar iki köşesi birleştirilerek küpe yapılır. “Küpe”ye “kuş” diyenler de vardır. Kulak ve küpeler ayrı ayrı yağda kızartılır. Pembeleşince yağdan çıkartılarak bir kenarda bekletilir. Kurutlar bir gün önceden dövülerek sıcak suda bekletilmeye bırakılmalıdır. Yumuşamış olan kurutlar suyu ile beraber süzekten geçirilerek ezilir. Ezme işlemi olabildiğince yapılır. Tortuları, ezilmeyen parçacıkları süzekte kalır, ayran kısmı işlenmek üzere bir kenara alınır. Kuruttan elde ettiğimiz bu ayran şayet çok tuzlu olursa dinlendirilir, durulması beklenir. Durulunca üstte kalan sarımtırak suyu dökülür. Biraz su ilave edilir. Tuzunu azaltmak gayesiyle gerekiyorsa bu işlem tekrarlanır. Sonuçta tuzu normal, kuruttan yapılan ayran elde edilir. 1/2 kg ufak doğranmış parça et ve 1 su bardağı ıslatılmış nohut bir tencereye konularak pişirilir. Et ve nohut pişince bir kenarda bekletilir. Pişmiş olan et ve nohudun üzerine kuruttan elde edilen ayran dökülerek kaynatılır. Kaynayan kazana, hazır olan enişteler parça parça,

dağınık halde bir yandan atılır, bir yandan karıştırılır. Eniştelerin birbirine yapışmadan pişmesine çok dikkat etmek gerekir; aksi halde enişteler birbirine yapışarak yumak gibi olur. Kaynara çıkıncaya kadar karıştırmak lazım gelir. Enişteler, hamur kokusu yok oluncaya kadar, yaklaşık 30 dakika pişirilmelidir. Ayrı bir tavaya sadeyağ konularak kızdırılır. Üzerine nane dökülerek ateşten alınır. Servis yapılacağı zaman et, nohut ve ayran karışımından bir tabağa iki kepçe konulur. Üzerine iki kaşık kulak, iki kaşık küpe, bir kaşık yağlı nane ve iki kaşık boranı köftesi konularak yenir.

Görüldüğü üzere şöşberek, yapılması oldukça zor bir yemektir. Malzeme olarak kurut, un ve bulgur ağırlıktadır. Az miktarda da et konulur. Yani basit ve ucuz malzemelerden, yorucu ve uzun süren çabalarla yapılan çeşitlerin birleşmesinden oluşur. Bu sebepten şöşberek için, "Şöşberek, bi kaşıhda beş gerek" "Kırh arvadın işıdır, 3 nügü etın aşıdır" "Yapanı dilber gerek, yiyenı mert gerek" "Yiyeni mert, yimeyen namert gerek" derler. Böylece şöşberek topluma ve tarihe mal olmuştur. Son zamanlarda enişte ve kulakları açık çarşı ekmeğinden yapanlar çoğalmaya başlamıştır.

Malzeme

1 kg un, 1 kg kurut (akşamdan ıslatılmış), 1/2 kg parça et (koyun veya kuzu), 1 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış), 1 tabak önceden hazırlanmış boranı köftesi, 150 gr sadeyağ, 2 çorba kaşığı kuru nane.

Nügü: Yarım okka ağırlığında eski bir ölçü birimidir. Yani 641 gr'dır.

Terbiyeli Şorba

Kıtırın yapılışı: 1 su bardağı un, su ile yoğrularak hamur haline getirilir. Hamur biraz katı olmalıdır ki işlenmesi kolay olsun. 10-15 dakika kadar dinlendirildikten sonra oklava ile bazlamaç kalınlığında açılır. 1 santim ebadında, üçgen şeklinde kesilir, pembeleşinceye kadar yağda kızartılır. Bir kenarda bekletilir.

Köftenin yapılışı: Bulgur, kara et, galeta unu, yarım çay kaşığı tuz, su ilave edilerek yoğrulur. Nohuttan biraz iri, boranı köftesi gibi yuvarlanır, yağda kavrulur.

Yağ-nanenin yapılışı: Yağ dağlanır, içine nane atılıp bir kez karıştırılarak ateşten alınır.

Çorbanın yapılışı: Kuzu eti önce suda iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır. Sonra etler didilir. 1 fincan yağda un pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine et suyu, tuz ve baharat ilave edilir. Diğer tarafta yoğurt, yumurta ve limon suyu çırpılıp eklenir. Et suyu yeterli değilse gerektiği kadar su ilave edilerek kıvamı ayran kıvamına getirilmelidir. 10 dakika kaynatıldıktan sonra pişen et de ilave edilir. Servis yapılırken çorba kâselerine önce çorba, üzerine kıtırdan 1-2 çorba kaşığı, köfteden 1 tatlı kaşığı eklenir. Üzerine yağ-nane gezdirilip servis yapılır.

Malzeme

300 gr kuzu eti, 1 kahve fincanı zeytinyağı, 3 çorba kaşığı un, 1 tatlı kaşığı tuz, 1/2 çay kaşığı yenibahar, 1/2 cay kaşığı karabiber, 1/2 kg koyun yoğurdu, 1 adet yumurta, 1 adet limon, **Kıtır:** 1 su bardağı un, 1 su bardağı zeytinyağı

Köfte: 1 cay bardağı bulgur, 50 gr kara et (yağsız kıyma, 1 fincan galeta unu, 1/2 cay kaşığı tuz, 1 su bardağı zeytinyağı

Yağ-nane: 2 çorba kaşığı sadeyağ, 1 çorba kaşığı nane,

ET
YEMEKLERİ

Beyın Tava, Ciger Yahni, Kızartma, Çöz, Kabırğa, Kelle, Kıymalı Yımırta, Sını Darahlığı, Sac Kavurması, Kuş Dolması, Miftahi Tas Kebabı, Sıhma, Tavıh Dolması, Kuzı Dolma, Kapama, Paşa Kebabı, Yoğırtlı Et Kavurması, Zevzır Kavurması, Tırıt, Zığzığ, Boyın Dolması, But Sarması, Tavıhlı Kabırğa, Pırzola, Terbiyeli Pırzola, Ciger Kavurma,

Kızartma

Et bir parmak kalınlığında kesilip dövülerek ezilir; yağda, pembeleşinceye kadar iki yüzü kızartılır. Bir tepsiye serilir. Soğan ince ince kıyılır. Soğan, salça, baharat ve tuz tepsiye ilave edilir. 1 litre su eklenerek fırında pişirilir. Biraz suluca bırakılarak pişince fırından alınır. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

Malzeme

1,5 kg kuzu eti (tercihen fi til eti-bonfile), 4 corba kaşığı sadeyağ, 1 adet orta boy soğan, 2 çorba kaşığı domates salçası, 1 cay kaşığı karabiber, 1 cay kaşığı tarcın, 1,5 tatlı kaşığı tuz.

Kabırğa

Salça, kaburganın her tarafına eşit şekilde sürülür. Et ile kemiğin arası açılır. Sonra yağda pembeleşinceye kadar iki yüzü kızartılır, ateşten alınır. Bademler mükeşşer edilir (kabuğu soyulur, ikiye bölünür). Pembeleşinceye kadar aynı yağda kavrulur, yağdan alınır. Yine aynı yağa pirinç atılıp kavrulur. Kavrulmuş pirinç, badem, karabiber, haspir, fıstık ve tuz karıştırılıp önceden açılan et ile kemik arasına doldurulur. Açık kısmı hiç boşluk kalmayacak şekilde iplikle dikilir. Etli kısım alta kemikli kısım üste gelecek şekilde tencereye yerleştirilir. 1 çorba kaşığı salça az yağda kavrulur. Üstüne 7 su bardağı su ilave edilerek sos hazırlanır. Bu sos, kaburga tenceresine eklenir. Tencerenin kapağı kapatılıp 45-50 dakika kısık ateşte pişirilir. Et pişince tencereden alınır. Ters çevrilerek, etli kısmı üste, kemikli kısmı alta gelecek şekilde servis tabağına konur. Yanında limon, turp ve yeşil soğanla servis yapılır.

Malzeme

2 adet kuzu kaburgası, 3 çorba kaşığı domates, salçası, 1 su bardağı sadeyağ.
İç malzeme: 1 çay bardağı iç badem, 3 su bardağı pirinç, 1 cay kaşığı karabiber, 2 çorba kaşığı hapsir, 1 cay bardağı Urfa fıstığı, 1 çorba kaşığı tuz.
Sos: 1 çorba kaşığı domates salçası, 7 su bardağı su.

Sını Darahlığı

Et ince ince dilimlenir ve üzeri bıçakla çizilir. Dövülmeden bırakılır. Sonra etlerin iki yüzü yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Tepsiye dizilir. Soğan ve kırmızıbiber ince saçak şeklinde doğranır. Soğan, biber, salça, baharat ve tuz tepsiye ilave edilir. 2 litre su ile fırında pişirilir. Suyunu iyice çekmelidir. Suyu çekilince fırından alınır. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

Malzeme

1,5 kg pirzolalık et, 3 çorba kaşığı sadeyağ, 2 adet büyük boy kuru soğan, 4-5 adet taze kırmızı isot (varsa), 2 çorba kaşığı, domates salçası, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, 2 tatlı kaşığı tuz.

Miftahi Tas Kebabı

Kuzu eti kuşbaşı doğranıp yıkanır. Soğanın iki ucu kesilir, soyulur. Et, tuz, karabiber ve soğanla beraber hepsinin sığabilecekleri büyüklükte bir tasa (bu yemeğin özel tası vardır) konulur. Bir çay bardağı kadar su ilave edilir. Tasın üzeri kuyrukla kapatılır. Tas, içindekilerle birlikte yine bu yemek için özel olan tavasına ters çevrilir. Ayrıca yeşil soğanla maydanoz ince ince kıyılarak ayrı bir kabın içinde, ters çevrili tasın üzerine konulur. Böylece kısık ateşte 3,5-4 saat pişirilir. Ateşten indirdikten sonra soğan ve maydanoz karışımının üzerine nar pekmezi dökülür. Solmuş olan soğan maydanoz karışımı tasın etrafını saracak şekilde tavaya serilir. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

Malzeme

1 kg kuzu eti, 300 gr arpacık soğan, 1 çorba kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay bardağı su, 250 gr kuyruk yağı, 10-12 sap yeşil soğan, 1 demet maydanoz, 1 kahve fincanı nar pekmezi.

Kapama

Patlıcanlar yuvarlak yuvarlak dilimlenir. Yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Bir tepsinin kenarına dizilir. Kuzu eti iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Piştiği zaman bir bardak su kalacak kadar su konularak haşlanır. Haşlandıktan sonra etler ayrı bir tencerede yağ, salça veya bir domatesin rendesi ilave edilerek kavrulur. Kavrulan et, kenarına patlıcan dizilmiş olan tepsinin ortasına konulur. Haşlamadan kalan 1 su bardağı et suyu, karabiber ve tuz eklenerek tepsinin üzerine bir kapak kapatılır. 15-20 dakika veya suyunu çekecek kadar ateşte pişirilir. Pirinç pilavıyla servis yapılır.

Malzeme

4-5 adet orta büyüklükte patlıcan, 1 kg yağsız kuzu eti, 200 gr sadeyağ, 1 tatlı kaşığı domates salçası veya 1 adet domates, 1 cay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz.

Yoğırtlı Et Kavurması

Et kuşbaşı doğranır. Üzerine haspir serpilir, etler haspire iyice bulanır. Sadeyağda pembeleşinceye kadar yaklaşık 15-20 dakika kavrulur. Tuz, karabiber, yoğurt ve 4 su bardağı su konulup pişmeye eklenir. Kaynayıncaya kadar devamlı karıştırılmalıdır ki yoğurt çürümesin. Suyunu tamamen çekinceye kadar yaklaşık 1 saat pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

Malzeme

1/2 kg kuşbaşı et (koyun veya kuzu), 1 çorba kaşığı haspir, 3 çorba kaşığı sadeyağ, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 cay kaşığı karabiber, 1 su bardağı koyun yoğurdu.

Tırıt

Et, kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara ayrılır; kuyruk, kemik ve tuz ile birlikte bir tencereye konulup kısık ateşte 2 saat kadar pişirilir. Piştikten sonra kuyruk alınır, ayrı bir kapta mıncıklanarak ezilir. Üzerine 1 su bardağı et suyu ile toz haline getirilmiş sarıkök ilave edilir. Kuyruk, sarı bir renk alır. Bu karışım bir kenara alınır. Kemikler alınır, tencerenin içine silkelenir veya tencere kenarına vurularak ilikleri boşaltılır, kemikleri atılır. Etler el ile didiklenip parçalara ayrılır. Sarmısak ezilip yoğurda ilave edilerek sarmısaklı yoğurt hazırlanır. Ekmekler 3-4 santim ebadında dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Servis yapılırken tabağa bir avuç ekmek, üzerine 2 çorba kaşığı kadar et, onun da üzerine yarım çorba kaşığı önceden hazırlanmış kuyruk konulur. En üste 2-3 kepçe kaynar sıcaklıktaki et suyu dökülerek servis yapılır. Arzuya göre bir kaşık sarmısaklı yoğurt tabağın üzerine dökülür ve yoğurdun üzerine limon sıkılabilir.

Tirit, daha çok sünnet düğünlerinde, Ramazan Bayramı'nda veya hayır için yapılan ziyafetlerde ikram edilen bir yemektir. Açık ekmek, özel olarak mayalı hamurdan yapılır.

Malzeme

750 gr kuzu eti, 100 gr kuzu kuyruğu, 2 parça ilikli olan kemik, 1 çorba kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı sarıkok (zerdecal), 6 diş sarımsak, 1/2 kg koyun yoğurdu, 6 adet acık ekmek, 2 adet limon.

But Sarması

Et, avuç içi büyüklüğünde ve ince kesilerek yaprak haline getirilir. Kuyruk ince uzun doğranır. Bir yaprak et alınır. İçine 1 adet doğranmış kuyruk, 1 diş karanfi l, 2-3 adet fıstık, 1 diş sarmısak konulup sarma gibi sarılır. Açılmaması için bir kürdanla tutturulur veya dikilir. Bütün etler bu şekilde hazırlandıktan sonra sadeyağa atılıp kızartılır. Etler kızardıktan sonra salça da yağa atılıp 1 dakika kadar daha ateşte tutulur. 3 su bardağı su ve tuz ilave edilerek etler 50-55 dakika pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

Malzeme

1 kg kuzu but eti, 100 gr kuyruk, Yeteri kadar diş karanfil, 1 çorba kaşığı Urfa fıstığı, 1 baş sarımsak, 3 çorba kaşığı sadeyağ, 2 çorba kaşığı, domates salçası, 1 tatlı kaşığı tuz.

YEDEKLER

Sıhma

Kara et, yarım bardak un, karabiber, tuz ve su yoğrulur. Sıkım yapılır, una bulanır ve yağa atılarak kızartılır. Yağdan çıkartılır. Kızartma işlemi bitince aynı yağa salça, biber eklenir. Bir iki çevirmeden sonra koruk suyu ve su katılır. Kavrulan sıkımlar yemeğin suyuna atılarak 5 dakika kaynatılır ve servis yapılır.

Malzeme

1/2 kg dövülmüş kara et (yağı siniri temizlenmiş koyun eti), 1 su bardağı un, 1 cay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 200 gr sadeyağ, 1,5 çorba kaşığı domates salçası, 1 çorba kaşığı isot, 1/2 su bardağı koruk suyu, 1/2 su bardağı su.

Boyın Dolması

Kuzu boynunun gerdan kısmı uzun bir bıçak yardımıyla kemiğe yakın tarafından yarılıp bir kese oluşturulur. 1 çorba kaşığı salça hafifçe sulandırılarak boynun her tarafına sürülür. 3 çorba kaşığı sadeyağda her tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Diğer yanda pirinç yıkanıp 1 çorba kaşığı sadeyağda kavrulur. 1 çay kaşığı salça, karabiber, kuşüzümü, tuz ve yarım çay bardağı su ilave edilerek pirinç biraz pişirilir. Az pişmiş pilav önceden hazırlanmış boynun kese kısmına doldurulup uzun bir iğne ile ağzı dikilir ve tencereye alınır. Boynun üzerini kapatacak kadar su eklenip 1,5 saat kadar orta sıcaklıkta pişirilir. Boyun pişince tencereden alınarak servis yapılır. Kalan et suyu ile istenirse ayrıca pilav pişirilir. Bu pilava az miktarda salça, tuz ve yağ eklenir.

Malzeme

1 adet kuzu boynu, 1 çorba kaşığı domates, salçası, 3 çorba kaşığı sadeyağ,
İç malzeme: 1 cay bardağı pirinç, 1 çorba kaşığı sadeyağ, 1 çay kaşığı domates salçası, 1/2 cay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı kuşüzümü, Tuz.

Terbiyeli Pırzola

Etler kemiksiz pirzola ya da biftek gibi parçalar halinde kesilir ve dövülerek inceltilir. Soğan doğranır, salça, baharatlar, tuz ve 1 su bardağı su konulup etle beraber karıştırılır. Bir gün buzdolabında terbiyede bırakılır. Ertesi gün etler terbiyeden alınır. Alınırken soğanların düşmesi için hafifçe silkelenir. Etler 4-5 çorba kaşığı yağa atılıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Kalan terbiye sosu da yağa atılıp kavrulur. Kavrulma işlemi bitince üzerine 2 su bardağı kaynar su ilave edilip tencerede yaklaşık 40-45 dakika, et suyunu çekesiye kadar pişirilir. Ayrıca patatesler soyulur, dilimlenir, kalan yağda kızartılır. Ortaya et, kenarlara patates konulup yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

Malzeme

1 kg kemiksiz parça, pirzola eti (koyun veya kuzu), 1 adet büyük boy soğan, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı yenibahar, 1/2 cay kaşığı karanfil, 1/2 cay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı tuz, 1 su bardağı sadeyağ, 1/2 kg patates.

Ciger Kavurma

Ciğerler soteden biraz daha büyük doğranır. 4-5 kez yıkanır. Tavaya alınır. Yağ konulur. Orta hararetli ateşte 20-25 dakika pişirilir. Pişme esnasında sık sık karıştırılır. Suyunu tamamen çekip yağında biraz kavrulduktan sonra servis yapılır. Arzuya bağlı olarak yanında yoğurt sarmısak veya nar pekmezi ile birlikte servis yapılır.

Malzeme

2 adet kuzu ciğeri, 2 çorba kaşığı sadeyağ.

SEBZE VE
BAKLİYATLAR

Arap Tavası, Patates Aşı, Çağala Aşı, Bamya Tavası, Çölmek, Çağala Otırtması, Bamya, Balcan Fırenk Kavurması, Balcan Otırtması, Bütın Balcan, Çöp Kebabı (Saplama), Datlı Bamya, Dorğama, Elma Aşı, Erık Aşı, Helep Müsekke'e'sı (Helep Otırtması), İncaz Tavası, Fırenk Tavası, Helep Tavası, Kabah İçı Kavurması, Kabah Otırtması, İsot Çölmegı, Karnıyarıh, Kazan Kebabı, Keme Boranısı, Keme Kavurması, Kemelı Tas Kebabı, Kenger Aşı, Kış Kabağı Aşı, Kıymalı Sögülme, Kömeç Kavurması, Müsekke'e, Pakla Aşı, Pakla Boranısı, Pencer Kavurması, Pencer Boranısı, Pencer Sapı Kavurması, Samırsah Aşı, Soğan Aşı (Soğan Tavası-Kısha Aşı), Sögülme, Sacbastı (Saca Basma), Su Kabağı, Tepsı Kebabı, Fırenklı Yımırta, Yarpız Aşı, Eşkılı Yahni (Soğan Yahnisi veya Kıfteli Yahni), Bahçaçı Kebabı, Hıttı Bastırması, Keşkek, Basalla, Pırpırım Aşı,Yımırtalı Patates Kavurması, Fırenk Aşı, Tezze Fasulye, Kuru Fasulye, Pür Lezzet, Pencer Aşı, Has Dolması,

Çağala Aşı

Acı bademin çağalasından yapılır. Etler kuşbaşı doğranır. Çağlalar boyuna ikiye bölünerek içi çıkarılır. Yıkanıp süzülür. Tencereye et ve sadeyağ konularak, et saldığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Temizlenmiş çağlalar ilave edilir, etle beraber, karıştırarak rengi soldurulur. 2 litre su ve tuz eklenerek 40 dakika pişirilir. Yemek pişerken sarmısaklar ayıklanır. Havanda dövülerek bir tabağa alınır. Yemek piştikten sonra suyundan bir kepçe alınarak tabaktaki ezilmiş olan sarmısağın üzerine eklenip

karıştırılır. Yemek tabaklara konduktan sonra sarmısaklı sudan bir kaşık üzerine gezdirilerek servis yapılır. Çağla aşının yanına bulgur pilavı ve ayaköftesi yakışır.
Arzu ederseniz bu yemeği salçalı da yapabilirsiniz.

Malzeme

1/2 kg parca kuzu eti, 1 kg çağla, 3 çorba kaşığı sadeyağ, 4 çay kaşığı tuz, 5-6 diş sarımsak.

Çağala: (Amygdalus commnis) Badem ağacının henüz olgunlaşmamış yeşil meyvesi.

Bamya Tavası

Ayıklanmış bamyalar fazla derin olmayan bir tencereye serilir. Bir kapta ince kıyılmış soğan, kıyma, salça, baharat ve tuz karıştırılır. Bu karışımın yarısı bamyaların üzerine döşenir, üzerine de domateslerin yarısı rendelenerek serilir. Geri kalan domatesler 2-3 yerinden derince çizilir. Domatesleri çizik kısımlarından parmaklarınızla açarak aralarına geri kalan et karışımı konur ve tavanın en üstüne dizilir. Yağda ilave edilerek kısık ateşte 45 dakika pişirip servis yapılır.

Malzeme

750 gr bamya, 3 adet kuru soğan, 1/2 kg orta yağlı kıyma, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı tarcın.

Malzeme

1/2 cay kaşığı karabiber, 2 kg domates,1 çorba kaşığı tuz, 2 çorba kaşığı sadeyağ.

Bütın Balcan

Yemeği pişirmeye başlamadan iki saat önce, nohutlar ayıklanıp bol suda ıslatılır. Etler kuşbaşı doğranır. Patlıcanın, 4-5 santim kalacak şekilde, uzun olan sapı kesilir. Sapın, patlıcanın başını saran yaprak kısmı (sadece yaprak kısmı) koparılarak alınır. Mamafih sapın tamamını almak da mümkündür. Ancak sapının da ayrı bir lezzeti olduğunu söyleyebiliriz. Patlıcanın mor kabuğu soyulur. Yemeğin tadının, patlıcanın içine nüfuz edebilmesi için, dört tarafından bıçakla delinir ve suda bekletilir. Suya konulmazsa siyahlaşır ve yemeğin rengi, görüntüsü kötü olur. Et yağla beraber tencereye konularak, rengi değişinceye kadar 2-3 dakika yağda karıştırılarak kavrulur. Üzerine süzülmüş nohut ve 5 su bardağı su ilave edilerek kaynatılır. Yarım piştikten (takriben 30 dakika) sonra patlıcanlar, nar suyu veya nar pekmezi, salça ve tuz eklenir. Patlıcanlar pişinceye kadar, takriben 35 dakika pişirilerek ateşten alınır ve yanında aya köftesi ile servis yapılır.

malzeme

1 su bardağı nohut, 1/2 kg parça et(kuzu veya koyun), 1,5 kg küçük boy patlıcan, 2 çorba kaşığı sadeyağ, 3-4 adet ekşi narın suyu (veya 3-4 çorba kaşığı nar ekşisi), 2 çorba kaşığı domates salçası, 2 tatlı kaşığı tuz.

Çöp Kebabı (Saplama)

Etlerin sinirleri ayıklanıp temizlenir, kuşbaşı doğranır. Doğranmış etler bir kâsede salça, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Soğanların kabuğu soyulur. Patlıcanlar 1-2 parmak kalınlığında dilimlenir. 15-20 santim boyundaki özel nar çöplerine, sırasıyla bir dilim patlıcan, bir parça et, sonra bir tane soğan olacak şekilde tüm malzeme saplanarak dizilir. Dağılmaması için dizmeye patlıcan dilimiyle başlanıp patlıcan dilimiyle bitirilmelidir. Bir tavada sadeyağ kızdırılır. Hazırlanan şişler bu yağda kızartılır. Fazla derin olmayan bir tencereye yerleştirilir. 3 su bardağı su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Kaynara çıktıktan sonra ateşi kısılarak 1-1,5 saat pişirilir. Piştikten sonra çöpleriyle beraber tabağa alınır, yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.
Etleri dizmek için çöp şiş, Saplama adı da verilen çöp kebabında özellikle nar hılfı (nar ağacının ince dalı) kullanılır.

Malzeme

1/2 kg et (kuzu veya koyun), 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1,5 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber 300 gr arpacık soğan, 600 gr (6 adet ince) patlıcan, 200 gr sadeyağ.

Helep Müsekke'e'sı (Helep Otırtması)

Patlıcanlar yıkanır ve 1-2 santim kalınlığında yuvarlak dilimlenir. Yağda her iki yüzü pembeleşinceye kadar kızartılıp bir tencereye alınır. Et, fındık büyüklüğünde doğranır. Patlıcandan artan yağa atılır.

Tuz, karabiber, salça ve bir çay bardağı su ilave edilir. Suyunu çektikten sonra 5 dakika kadar hafif ateşte kavrulur. Bir tavaya kızarmış patlıcanlar dizilir üzerine de kavrulan parça et serilir. Bir su bardağı su ilave edilerek 10-15 dakika pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

Malzeme

1 kg (5-6 adet) patlıcan, 400 gr sadeyağ, 750 gr yağsız tarafından, parça et (kuzu veya koyun), 1 çorba kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 2 çorba kaşığı domates salçası.

Fırenk Tavası

Kuru soğan ince ince kıyıldıktan, sonra, salça, tuz, tarçın ve kıyma et iyice karıştırılır. Diğer yandan domatesler yıkandıktan sonra çöp kısmının arka tarafından çöp kısmına doğru (büyüklüğüne bağlı olarak) iki veya üç yerden yarılır. Ayrılan aralara ceviz büyüklüğünde etler yerleştirilerek derin olmayan bir tencereye ya da tepsiye yan yana düzgünce dizilir. Üzerine sadeyağ eklenir. 1 kahve fincanı su gezdirilir. Kapağı kapatılıp orta hararetli ateşte 45-50 dakika pişirilir. Arzu edilirse yemek biraz sulu bırakılabilir. Ya da piştikten sonra kapağı açık olarak orta ısılı fırına sürülerek hem suyu çektirilir, hem de üstü kızartılır. Yanında pirinç pilavı veya bulgur aşı ile servis yapılır.

Malzeme

2 kuru soğan, 1 çorba kaşığı, domates salçası, 1 çorba kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı tarçın, 750 gr kuzu kıyması, 2 kg orta büyüklükte domates (20 adet), 2 çorba kaşığı sadeyağ.

Helep Tavası

Patlıcanlar yıkanır ve baş kısmından bir santim kadar kesilir, kurutulmak üzere bir kenara ayrılır. Geri kalan kısım 4-5 santim boyunda silindir biçiminde dilimlenir. Yağ bir tavada kızdırılır. Patlıcanlar yağa atılarak arkalı önlü biraz kızartılır. Tuz ve karabiber ete karıştırılır. Etten ceviz büyüklüğünde bir parça alınarak yuvarlanır, hafifçe üzerine bastırılır. Bir kavrulan patlıcan bir et olacak şekilde yan yana getirilerek kenarlı bir tepsiye dizilir. Çarşı fırınına gönderilerek pişirtilir. Ayrıca yağ ve su koymaya gerek yoktur. Ateşten uzak noktada pişirilmesi tercih edilir. Sıcak servis yapılır.

Malzeme

2 kg (8 adet) patlıcan, 2 su bardağı sadeyağ, 1 çorba kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 kg kıyma et (kuzu veya koyun), Halep Tavası, tepsi kebabından daha yağlı ve daha ağır bir yemektir.

İsot Çölmegı

Narlar tanelenir, ezilerek suyu çıkarılıp süzülür. Soğanlar orta büyüklükte küp küp doğranır. Biberlerin sapları ve çekirdekleri ayıklanır, 7-8 parçaya ayrılır. Çömleğin içine kuşbaşı doğranmış et, doğranmış soğan, biber, domates, yağ, nar suyu, tuz ve 2 su bardağı su konularak çarşı fırınına pişmek üzere gönderilir. Yaklaşık 3 saat, orta sıcaklıkta suyunu çekinceye kadar, pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla sıcak servis yapılır.

Malzeme

3-4 adet ekşi nar, 3 adet kuru soğan, 2 kg kırmızıbiber, 1/2 kg yağsız tarafından, parça et (kuzu veya koyun), 2 adet domates, 150 gr sadeyağ, 1 çorba kaşığı tuz.

Biber çömleğini, çarşı fırınlarının tadını vermemekle beraber, evde yapmak da mümkündür. O zaman çömleğin içine konulan malzemeler bir tencereye konulur, ateşe verilir. 30 dakika piştikten sonra bir tepsiye aktarılarak fırına sürülür. Suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişirilir. Evde pişirilecekse 2 su bardağı yerine 1 su bardağı su koymak daha uygundur.

Kazan Kebabı

Soğan ince ince kıyılır. Soğan, kıyma et, salça, tuz, tarçın ve karabiber iyice karıştırılır. Patlıcanlar 3-4 santim kalınlığında alttan bütün bırakılarak verevine yarılır. Bu yarılan aralara et karışımından konularak patlıcanlar fazla derin olmayan bir tencereye dizilir. Üzerine yağ ve 3 su bardağı su konulup tencerenin kapağı kapatılarak orta ısılı ateşte 40-45 dakika pişirilir. Yanında pirinç veya bulgur pilavıyla servis yapılır.

Ege bölgelerinde, özellikle kuzu etinin bol bulunduğu ilkbaharda pişirilen bu yemeğe değişik bir lezzet katmak isterseniz, kuzu eti yerine tavuk eti ile de deneyebilirsiniz.

Malzeme

1 adet büyük boy soğan, 1/2 kg kıyma et(kuzu veya koyun), 2 çorba kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 cay kaşığı tarcın, 1/2 cay kaşığı karabiber, 6 adet orta büyüklükte (1 kg) patlıcan, 2 çorba kaşığı sadeyağ.

Kemelı Tas Kebabı

Kemelerin üstü iyice temizlenir. Soymaya gerek yoktur. Ancak üzerine yapışmış kum veya toprak varsa kazınarak temizlenebilir. Keme ve et fındık büyüklüğünde doğranır. Bir tencereye et, salça ve yağ konulur. Et biraz kavrulduktan sonra üzerine keme, 5 su bardağı su ve tuz ilave edilerek et yumuşayıncaya kadar pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

Malzeme

750 gr keme, 750 gr kuzu eti, 150 gr sadeyağ, 1 tatlı kaşığı, domates salçası, tuz.

Keme: (Terfesia) Urfa ve havalisinde bol miktarda bulunan bir mantardır. Patates büyüklüğündedir. Toprağı, hatta kaya altında olacak olsa, kayayı dahi yerinden oynatacak kadar güçlü bir şekilde tümseklik oluşturarak yerini belli ettiren, oldukça lezzetli bir mantardır. Henüz kültür mantarı gibi yetiştirilememektedir. Bazı yıllar bol bulunmasına karşın bazı yıllar çok az görülmektedir. Güzün 45. Gününde doyurucu yağmurun yağdığı yıllarda bol miktarda keme bulunduğu doğrudur. Ancak neden ve nasıl oluştuğu hakkında, bugüne kadar, bilimsel sonuçlara ulaşılamamıştır. Kemeye başka yörelerde domalan, tomalan, kemi de denilir.

Kıymalı Sögülme

Kıyma et tavaya alınır. Bir su bardağı su, yağ ve tuzun yarısı ilave edilerek orta ısılı ateşte pişirilir. Et suyunu çekince yağında kavrulmaya başlar. O zaman ateşi kısmalı ve kavruluncaya kadar karıştırmalıdır. İyice kavrulduğunda ateşten alınır. Patlıcanların baş kısmını saran yeşil kabuğu alınır. Sapı üzerinde bırakılır. Harlı ateş üzerinde kabukları iyice siyahlaşıncaya kadar her tarafı iyice közlenir. Daha sonra patlıcanların sapından tutulup dış kabuğu elle soyulur. Sonra baş kısmından 1 santim kadarı kesilip atılır. Kalanlar iki-üç parmak eninde bıçakla kesilir ve bir tepsiye konulur. Sarmısaklar soyulup havanda tuzla ezilir ve tepsiye eklenir. Bu karışım elle mıncıklanarak macun haline getirilir. Lenger veya lenger yoksa tabaklara 3-4 santim kalınlığında serilir. Kavrulmuş et soğumuş ise, ısıtılarak serili patlıcanların üzerine ikinci bir tabaka olarak serilir. Yağı da kıyma etle beraber üzerine dökülür. Beraberinde bostana yapılarak açık ekmek veya ev ekmeği ile servis yapılır.

Malzeme

1 kg yağsız kıyma et (kuzu veya koyun), 250 gr sadeyağ, 1 çorba kaşığı tuz, 6 adet büyük boy patlıcan 4-5 diş sarımsak. Pazara yetişinceye kadar gördüğü ezilme ve sıkılmalardan "vareste" olan patlıcanları ancak tarlasında bulmak mümkündür. Onun için "bahçecilerin" özel misafirlerine en makbul ikramları "sögülme"dir.

Kıymalı olup olmaması önemli değildir. "Bahçeci sögülmesi" yememiş olan "sögülme"nin lezzetini tam olarak bilemez.

Sacbastı (Saca Basma)

Patlıcanlar 2 santim eninde halka halka doğranır. Domates enlemesine iki parçaya, eğer büyükse üç parçaya ayrılır. Sacın içine yağ sürülerek patlıcanlar orta kısmına, domatesler onun etrafına dizilir. Ya da patlıcan ve domatesler dizildikten sonra yağ sacın kenarından ince ince akıtılarak tüm malzemeye ulaşması sağlanmış olur. Yağı çok az olursa kızartma tadı olmaz ve saca yapışıp yanar. Tek tek kontrolü yapılarak pişen parçanın diğer yüzü çevrilerek aynı şekilde pişirilir. Harlı ateşte pişirilirse patlıcan ve domateslerin dışı pişer fakat içi ham kalır. Bu bakımdan orta ısılı ateşte pişirilmelidir. Pişen patlıcan ve domates sacdan alınır. Hepsi piştikten sonra tekrar sacın orta kısmında dizilerek ağzı kapatılır ve ateşten alınır. 10 dakikalık dinlendirilir. Patlıcan ve domates sac ekmeğine veya lavaş ekmeğine dizilir, üzerine tuz ekilerek dürüm yapılıp servis yapılır.

Sac bastı denilen yemeğin aslı budur, beraberinde ayrıca et pişirmek isteyenler olursa pişirebilirler. O zaman et, biftek ya da kül bastı gibi ince dilimlenerek patlıcanlar gibi pişirilir ve aynı şekilde dürüm yapılıp servis yapılır.

Malzeme

1 kg patlıcan, 2 kg domates, 2 çorba kaşığı sadeyağ.

Sac bastı denilen yemeğin aslı budur, beraberinde ayrıca et pişirmek isteyenler olursa pişirebilirler. O zaman et, biftek ya da kül bastı gibi ince dilimlenerek patlıcanlar gibi pişirilir ve aynı şekilde dürüm yapılıp servis yapılır.

Pür Lezzet
Patlıcanlar uzunlamasına 4 veya 5 parçaya kesilir. Sadeyağın 1 çorba kaşığı ayrılır. Kalanı bir tavada kızdırılır. Patlıcanlar arkalı önlü kızartılarak bir kenara alınır. Et, iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Üzerine piştiğinde bir bardak su kalacak kadar su konularak haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu ayrılır. Et ayrılmış olan 1 çorba kaşığı sadeyağda, salça veya 1 domates rendesi ilave edilerek kavrulur. Kızartılan patlıcandan iki dilim alınır. Artı şeklinde üst üste konulur. Ortasına kavrulan etten bir çorba kaşığı konulup patlıcanın açıktaki ucu etin üzerine kapatılır. Dörtkenarı da kapatıldıktan sonra üzerine bir dilim domates konulur, açılmaması için üstten bir kürdan batırılır ve fazla derin olmayan bir tencereye konulur. Haşlamadan kalan bir bardak et suyu, karabiber ve tuz eklenerek tencerenin ağzı kapatılır. 10-15 dakika, suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Üzeri birer dilim domatesle süslenip yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.
Malzeme
4-5 adet uzunlarından patlıcan, 200 gr sadeyağ, 1 kg yağsız tarafından, kuzu eti, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 2-3 adet domates, 1 cay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz

Has Dolması
Marulların üst kısımlardaki koyu renkli ve kart yaprakları ayıklanır, yaprak araları açılarak iyice yıkanır. Alt kısımdaki kök fazlalığı kesilir atılır. Yaprakların orta kısmındaki kökün uç kısmından iki parmak (4-5 santim) kadar koparılıp atılır. Gerek yıkarken gerek bu koparma esnasında yaprakların kopup kökten ayrılmamasına dikkat etmelidir. Bu şekilde hazırlanan marullar bir tavada kızdırdığınız sadeyağda, pembeleşinceye kadar iyice kızartılır ve bir tabağa alınır. Kızartma bitince tavada kalan yağın içine kıyma konularak kavrulur. Kavurma işleminin sonuna yakın, salça, tarçın ve tuz katılarak, bir-iki çevirmeden sonra ateşten alınır. Kızarmış marulun yaprakları aralanarak orta kısmına iki çorba kaşığı kadar kavrulmuş kıymadan konulup yapraklar tekrar kapatılır. Marulun yaprak uçları, açılıp dağılmaması için, hafifçe burulur. Dağılmasına fırsat vermeden fazla derin olmayan bir tencereye dizilir. Bütün marullar bu şekilde hazırlanır. Üzerine 3 su bardağı su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra, tencerenin kapağı kapatılarak, kısık ateşte, 2-2,5 saat pişirilir. Bu esnada sarmısaklar ezilip yoğurda katılarak yoğurt sarmısak hazırlanır. Yemek pişince, iki kevgir veya iki büyükçe kaşık yardımıyla dolmalar, dağıtmamaya dikkat ederek tabağa alınır. Üzerine bir iki kaşık yoğurt sarmısak gezdirilerek, yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.
Bu yemek için küçük ve ortadaki kök kısmı kısa olan ve acıya çalmayan marulların seçilmesine dikkat edilmelidir. Daha çok bahar mevsiminde yapılan, özel, lezzetli bir yemeğimizdir.
Malzeme
12 adet küçük marul, 1 su bardağı sadeyağ, 750 gr kuzu kıyma, 1/2 cay bardağı domates salçası 1 tatlı kaşığı tarcın, 1 tatlı kaşığı tuz, 5-6 diş sarımsak, 1/2 kg koyun yoğurdu.

YEDEKLER .

Çölmek
Et kuşbaşı doğranır, çömleğe konur. Soğan, biber ve domatesler iri iri doğranır, çömleğe eklenir. 10 diş sarımsak, soyulduktan sonra iki parçaya bölünerek, sadeyağ ve tuzla beraber ilave edilir. Çarşı fırınına pişirilmek üzere gönderilir. Yaklaşık 3 saat fırında, ağır ateşte veya ateşten uzak bir noktada pişirilir. Suyunu çekmeli ama yanmamasına dikkat edilmelidir. Onun için fırının ekmek çıkarmadığı saatlerde, fırın sıcaklığında pişmesi tercih edilir.
Malzeme
1/2 kg parça yağlı et (koyun veya kuzu), 1/2 kg kuru soğan, 1/2 kg taze biber, 3 kg domates, 10 diş sarımsak, 2 çorba kaşığı sadeyağ, tuz.

Çağala Otırtması

Kıyma, karabiber, tuz ve biber karıştırılır. Çağlalar yıkanıp boylamasına ikiye ayrılır. İçindeki sulu olan çekirdeği çıkarılır. Çıkarılan çekirdeğin yerine hazırlanan et karışımından sığacak kadar konur. Çağlanın diğer parçası üzerine kapatılarak bir tepsi ya da derin olmayan bir tencereye dizilir. Sadeyağ, salça ve su karıştırılıp tencereye dökülür. Kısık ateşte, ağzı kapalı olarak 30 dakika pişirilir. Servise hazırdır.

Malzeme

1/2 kg kıyma, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı isot, 1 kg çağla
Sos için: 1 çorba kaşığı sadeyağ, 1 çorba kaşığı domates salçası, 2 su bardağı su.

PİLAVLAR

Tavıhlı Pilav, Ağ Burğul Aşı, Bademli Pilav, Balcanlı Burğul Aşı, Beyaz Pilav, Buhara Pilavı (Mığrıbı veya Pırçıklı Pilav), Cigerlı Burğul Aşı, Duvahlı Pilav, Etli Nohıtlı Burğul Aşı, Fırenkli Burğul Aşı, Fırık Aşı, Ğezve Pilavı, Kemelı Burğul Aşı, Kervan Aşı
(Kırıh Mecmeklı Burğul Aşı), Paklalı Burğul Aşı, Müceddelelı Burğul Aşı
(Bütın Mecmeklı veya Hesbelı
Burğul Aşı), Meyhana Pilavı, Kuzı İçı, Sebzelı Burğul Aşı, Üzlemelı Pilav, Tas Kebabı, Şe'relı Burğul Aşı, Şe'relı Pilav, Tavıhlı Burğul Aşı, Etli Nohutlu Fırık Aşı, Tavıhlı Fırık Aşı, Etli Nohıtlı Pilav,

Bademli Pilav

Bademlerin kabukları soyulur, 1 çorba kaşığı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Yağdan alınır. Aynı yağa kıyma, 1 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz eklenip pişirilir. Suyunu çektikten sonra kendi yağında 4-5 dakika kavrulur. Kavrulan bademler ve karabiber de ete eklenir. Ayrıca 15-20 dakika ıslatılıp süzülmüş, iyice yıkanmış pirinç ile pilavı pişirilir. Tabaklara alınır. Pilavın üzerine et badem karışımı serilir ve servis yapılır.

Malzeme

2 su bardağı iç badem, 1 çorba kaşığı sadeyağ, 1/2 kg yağsız kıyma, 1 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 cay kaşığı karabiber.
Pilav için: 1 çay bardağı sadeyağ 3 su bardağı pirinç, 1 tatlı kaşığı tuz

Buhara Pilavı
(Mığrıbı veya Pırçıklı Pilav)

Et kuşbaşı doğranır, bir tencereye konulur. 2 saat önceden ıslatılıp süzülmüş nohut, tuzun yarısı ve 2 bardak su ilave edilerek yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sarı havuç önce yuvarlak doğranır, yuvarlaklar ikinci kez doğranarak ince şerit haline getirilir. Ayrı bir tencereye yağın yarısı konur ve doğranmış havuçlar eklenerek solana kadar kavrulup et ve nohudun üzerine ilave edilir. Havuçlar pişinceye kadar et ve nohutla beraber biraz daha kaynatılır. Süzülüp iyice yıkanmış pirinç ayrı bir tencerede kalan yağda kavrulur, sonra et, nohut ve havucun bulunduğu tencereye konulur. Tencerede var olan suya ilaveten pirince yetecek kadar su konularak pilav pişirilir. Biraz dinlendirildikten sonra uygun bir kaba ters çevrilerek servis yapılır.

Bu yemeğe buhara pilavı dendiği gibi mığrıbı pilavı, "pırçıklı pilavı" veya "havuç pilavı" da denir. Kullanılan havuç, mutlaka sarı renkli olmalıdır. Siyah havuçtan yapılacak olursa yemek siyah olur, hiç de hoş olmayan bir görüntü çıkar. Ayrıca havuçlar Urfa havucu olmalıdır. Yerli olmayan havuçtan buhara pilavı lezzetli olmamaktadır.

Buhara pilavı başka bir şekilde de pişirilebilir: Pirincin konulmasına kadar olan işlemler yukarıdaki gibi yapılır. Tenceredeki karışımın suyu alınır. Bu su ile, bu su yetmeyecekse su da ilave edilerek ayrı bir tencerede pirinç pişirilir, dinlendirilir. Servis yaparken tabaklara önce pilav, üzerine karışım konulur. Nohut koymayanlar da vardır. Kuru soğanı saçak doğrayarak koyanlar vardır. Tane karanfil koyan da vardır.

Malzeme

1/2 kg parça et (kuzu veya koyun), 1 su bardağı nohut, 1 çorba kaşığı tuz, 1 kg yerli ve sarı havuç 150 gr (1,5 cay bardağı), sadeyağ, 750 gr pirinç(önceden 15-20 dakika ıslatılmış).

Ğezve Pilavı

Patlıcanların kabuğu soyulur ve patlıcanın kalınlığına göre uzunlamasına 3-5 ince dilime ayrılır. Yağın bir kısmı alınarak bir tavada kızdırılır ve patlıcanın her iki yüzü de pembeleşinceye kadar, harlı olmayan ateşte kızartılır. Kızartma işlemi yapılırken yağın yanmamasına dikkat etmelidir.
Ayrı bir kapta kuşbaşı doğranan kuzu eti, 6 bardak su ilavesiyle haşlanır. Haşlanarak pişen et sudan alınır. Kızartmadan artan ve geri kalan yağla birlikte, yarım çay kaşığı karabiber, çam fıstığı, alat (yenibahar), ağartılmış badem ve tuz ilavesiyle haşlanan et kavrulur. Tüm malzemelerin sığabileceği büyüklükteki bir tencereye, önceden kızartılan patlıcanlar kenarına tek kat sıralanarak, düzgün biçimde dizilir. Tencerenin orta kısmına kavrulan et, etin üzerine ise 15-20 dakika ıslatılıp süzülmüş ve iyice yıkanmış pirinç konulur. Tencerenin kenarları patlıcan, orta alt kısmında kavrulmuş, çam fıstıklı ve bademli et, üzerinde de pirinç olacak şekilde düzgünce dizilmelidir. Haşlamadan kalan et suyu ile birlikte toplam 3 su bardağı su tencereye ilave edilerek pilav pişirilir.
Pirinci değişik şekillerde, pişirenler için su miktarını pişiriciye bırakıyoruz. Çünkü pirinci kavurup pişirenler olduğu gibi kavurmadan pişirmeyi tercih edenler de vardır. Ayrıca pirinci ıslatıp sonra pişirenler olduğu gibi, ıslatmadan pişirenler vardır. Bu bakımdan pişirenin ağız tadına ve alışık olduğu usule saygı göstererek, pirince konulacak su miktarını ve pilavı pişirme şeklini yapana bırakmak uygun olur.

Malzeme

1 kg (10 adet) patlıcan, 6-7 corba kaşığı (200 gr), sadeyağ, 750 gr yağsız kuzu eti, 1 cay kaşığı karabiber, 50 gr cam fıstığı, 1 tatlı kaşığı alat(yenibahar), 100 gr iç badem, 1 çorba kaşığı tuz
3 su bardağı pirinç, su.

Müceddelelı Burğul Aşı
(Bütın Mecmeklı veya Hesbelı Burğul Aşı)

Mercimek 4 su bardağı su ile 15-20 dakika haşlanıp suyu süzülür. Bir tencerede 6 bardak su kaynatılır, bulgur, şehriye, tuz ve haşlanan mercimek içine atılır. Suyunu çekince bulgur aşı pişmiş olur. Sadeyağ bir tavada kızdırılır, bulgur aşının üzerinde gezdirilerek dökülür. Karıştırılıp servis yapılır.
Bu yemeğin adı "Muceddereli Burğul Aşı" olarak ta söylenmektedir.

Malzeme

1,5 su bardağı bütün kırmızı mercimek (kabuğu soyulmamış kırmızı mercimek), 10 su bardağı su, 1,5 su bardağı pilavlık bulgur, 1 cay bardağı ev şehriyesi, 1 cay bardağı sadeyağ, tuz.

Üzlemelı Pilav

Nohut iki saat önceden suda ıslatılır. Islama suyuyla biraz haşlanır ve kabukları soyulur (mükeşşer edilir). Kabukları soyulurken iki parçaya ayrılır. Et fındık büyüklüğünde doğranır. Nohutla beraber bir kazana atılıp iyice pişirilir. Çünkü pekmez katıldıktan sonra nohut ve et biraz sertleşir. Bu bakımdan iyi pişmelidir. Et ve nohut pişince sapı çöpü temizlenmiş ve yıkanmış üzüm atılıp biraz daha pişirilir. Pekmez ve şeker de ilave edilir. Birkaç taşırım kaynatılır ve ateşten alınır. Üzlemeli pilavın üzlemesi budur. Önceden 15-20 dakika ıslatılmış, yıkanıp süzülmüş pirinç, yağ ve tuzla normal pirinç pilavı gibi pişirilir. Tabaklara önce pilav, üzerine de üzlemeden bir kepçe konularak ikram edilir.
Üzlemeli pilav düğün ve bayram yemeği olduğu için malzemelerin ölçüleri 150 kişilik verilmiştir. Et konulmayabilir. Konulmadığı zaman etsiz olarak diğer işlemler aynen yapılır.

Malzeme

7,5 kg nohut, 3 kg yağsız tarafından kuzu eti, 8 kg çekirdeksiz İzmir üzümü, 4 kg pekmez, 25 kg pirinç, 2,5 kg sadeyağ, 2 çay bardağı (300 gr) tuz, 3kg. şeker.

YEDEKLER

Tas Kebabı

Soğanların baş ve alt kısımları kesilir, parçalanmamasına dikkat edilerek üstteki kuru kabuğu soyulur. Etler kuşbaşı doğranır ve salçayla karıştırılır. Soğan, tuzun ve yağın yarısı ve et sığabilecekleri ısıya dayanıklı bir tasın içine konulur ve kenarları çok derin olmayan bir pilav tenceresinin içine içindekilerin dökülmemesine dikkat edilerek ters çevrilir. 5 su bardağı su ilave edilerek tencere ateşe

konulur. Kaynara çıktıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 3,5 - 4 saat pişmeye bırakılır. Bu arada pirinç ayıklanır. Pişme zamanı dolunca, önceden 15-20 dakika ıslatılmış, yıkanıp süzülmüş pirinç tasın etrafına dökülür. Kalan tuz ve yağ eklenir. Pirincin pişmesine yetecek kadar su ilave edilerek pişirilir. Pirinç piştikten sonra 15-20 dakika dinlendirilir. Tas dikkatlice yukarı doğru kaldırılarak çıkarılır. Böylece ortada et-soğan, kenarında pirinç pilavı, yemek için servise hazırdır. Tabaklara pilav, üzerine de et-soğan konularak ikram edilir. Yanında zeytin bostanası uygundur.

Malzeme

1/2 kg arpacık soğan, 750 gr kuzu eti, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 çorba kaşığı tuz, 1 çay bardağı (veya 3 çorba kaşığı) sadeyağ, 3 su bardağı pirinç.

DOLMALAR

Fırında İsot Dolması, 'Ecır 'Ennazigı, Balcan Dolması, Dalah Dolması, Kırkat Kavurması, Dolma, İsot Dolması, Karın Dolması, Kelle-Sarma, Sarma (Yaprak Sarması), Datlı Dolma, Karışık Dolma, Kış Kabağı Otırtması
(Kış Kabağı 'Ennazigı), Mimbar, Pencer Sarması

'Ecır 'Ennazigı'

Ecırlerin kafası kesilir, acı olup olmadıkları mutlaka dil vurularak kontrol edilmelidir. Acı ve kurtlu olanlar atılır. Diğerlerinin, oyacakla, içindeki çekirdekli ve yumuşak kısımlar alınır. Oyulan ecırler yıkanır. Ters çevrilerek, süzülmesi için dinlendirilir. Süzülmüş olan 'ecırler sadeyağda pembeleşinceye kadar kızartılır, bir kenara alınır. Kızartma esnasında yağ yanmadan kalabilmişse aynı tencereye (yağ yanmış ise yağı değiştirerek, yeniden 2 çorba kaşığı yağ ilavesiyle) kıyma et, tarçın, karabiber, salça ve tuz konularak 5 dakika kavrulur. Bu karışım 'ecırlerin yarısına kadar doldurulur. Tencerenin içerisine yatırılarak dizilir. 2 su bardağı su ilave edilerek hafif ateşte 20-25 dakika pişirilir. Sarmısak ezilir, yoğurda karıştırılarak sarmısaklı yoğurt hazırlanır. 'Ecırlar kırmadan, dağıtmadan tabaklara alınır. Üzerine birer kaşık sarmısaklı yoğurt gezdirilerek servis yapılır.

Malzeme

2 kg ecır**, 200** gr sadeyağ, 1 kg yağsız kıyma et (koyun veya kuzu), 1 cay kaşığı tarcın, 1 cay kaşığı karabiber, 2 corba kaşığı domates salçası, 1 çorba kaşığı tuz, 5 diş sarımsak, 1/2 kg koyun yoğurdu.

Dolma

Soğan, domates, maydanoz ufak doğranır. Fındık kadar doğranan etle birlikte bulgur, isot, tuz, tarçın, salça, ekşi ve 2 bardak su bir kaba konularak karıştırılır. Kabağın içi oyularak, sıkıştırmadan, hazırlanan iç doldurulur. Tencereye ağzı yukarı gelecek şekilde dizilir. Veya iki kabağın ağzı birbirine bitiştirilerek yatık olarak dizilir. Sadeyağ ve dolmaların üzerine çıkacak kadar (yaklaşık 7,5 su bardağı) su ilave edilerek orta ateşte normal tencerede 50-55 dakika pişirilir. Dolmanın suyunu pişirileceği tencerenin cinsine (düdüklü, çelik vs.) bağlı olarak ayarlamak en doğru olanıdır.
Dolma denilince kabak dolması anlaşılır. Ancak yukarıda anlattığımız etli karışım hazırlanıp patlıcan, biber doldurularak dolma yapılabilir. Böyle yapılan dolmalar malzemenin adı eklenerek adlandırılır. "İsot dolması", "balcan dolması" gibi. Bunların içlerine karışım aynıdır, değişmez. Ekşi olarak nar pekmezi ve limon suyu yerine bu karşılayacak miktarda koruk suyu ya uygun görülecek herhangi bir ekşi kullanılabilir.

Malzeme

3 adet orta boy kuru soğan, 3 adet orta boy domates, 1/2 demet maydanoz, 1/2 kg parça koyun veya kuzu eti (esası yağlı et olmasıdır) ,200 gr pilavlık bulgur, 3 çorba kaşığı isot, 2 tatlı kaşığı tuz,
1 tatlı kaşığı tarcın, 1 çorba kaşığı domates salçası , Ekşi olarak 1/2 kahve fincanı nar pekmezi ve 2 limon (veya bu ekşiliği karşılayacak miktarda koruk suyu ya da uygun görülecek herhangi bir ekşi)
25 adet orta boy dolmalık kabak 2 çorba kaşığı sadeyağ

Kelle

Kelleler kızgın ateş üzerinde çevrile çevrile tüyleri yakılır (tütsülenir). Daha sonra tüyler yanınca bıçakla kazıyarak üzerinde hiç tüy kalmayacak şekilde derisi temizlenir. Buna ütüleme denir. Son

yıllarda ütüleme yerine kafa derisinin yüzülmesi tercih edilmektedir. Ütüleme veya yüzülmeden sonra burun kısmı yere vurularak içi temizlenmeli ve güzelce yıkanmalıdır. İstenirse kelleyi ikiye ayırıp pişirmek de mümkündür. Temizlenmiş kelleler tencereye konur. 3 litre su ilave edilerek etleri iyice yumuşayıncaya kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirilir. Kararmaması için tuz konulmaz; servis sırasında serpilir. Piştikten sonra etleri ayıklanır. İçindeki bezeler bulunup atılır. Dilin üstündeki zar soyulup atılır. Beyin kemiği kırılarak beyin çıkarılır. Kelleler eti ve suyu ile servise hazırdır. Limon ve yoğurt sarımsakla birlikte servis yapılır.

Malzeme

2 adet koyun başı, 3 adet limon, tuz, isteğe bağlı olarak, sarmısak, yoğurt,

Sarma (Yaprak Sarması)

Soğan ve maydanoz incecik doğranır. Etler sarmanın içine sığacak şekilde 5-6 santim uzunluğunda ve ince doğranır. Doğranmış et, soğan, maydanoz, bulgur, isot, tuz, tarçın, salça, ekşi ve 1 su bardağı su bir kaba konularak karışım yapılır. Kaşıkla karıştırılsa yine olur. Karışımdan alınarak yaprağın içerisine yayılır. Etler uzunca yatırılır. Yaprağın iki yanı içine katlanarak sigara böreği gibi sarılır. Sarılan yapraklar tencerenin içine yatay olarak dizilir. Tencerenin dibi yapışmasın diye yanmaz yağlı kâğıt koymak, yırtık yapraklardan birkaç kat alta dizmek gibi değişik metotlar uygulanır. Biz 100-150 gr kuyruk yağını ince tabaka halinde keserek tencerenin dibine dizmeyi öneriyoruz. Yağsız et yiyenler sarmanın içine konulacak parça eti tamamen yağsız alırlar ve tencerenin dibine de kuyruk sererek hem yanmasını önlemiş, hem de yemeğin gerçek lezzetine ulaşmış olurlar. Tencereye dizilen sarmaların üzerine 2 kaşık sadeyağ ve sarmaların üzerine çıkacak kadar (takriben 5 su bardağı) su ilave edilir. Düdüklü tencerede pişirilecek ise 4 su bardağı su yeterli olur. Sarmaların üstünü kaplayacak şekilde yaprak taşları dizilir. 50-55 dakika pişirilerek sıcak veya soğuk servis yapılır. İlkbaharda taze yaprak sarması ile peynirli helva çoğunlukla beraber ikram edilir.

Urfa'da sarma denince üzüm yaprağından yapılan bulgurlu, ekşili, etli yaprak sarması akla gelir. Ekşi olarak kullanılan limon suyu yerine bu ekşiliği karşılayacak miktarda nar pekmezi, limon tuzu, koruk suyu, sumak ekşisi gibi herhangi bir ekşi kullanılabilir.

Malzeme

250 gr yeşil soğan ,1 demet maydanoz ,1/2 kg parca et ,(koyun veya kuzu) 300 gr pilavlık bulgur 3 çorba kaşığı isot ,2,5 tatlı kaşığı tuz ,1 cay kaşığı tarcın ,2 çorba kaşığı domates ,salçası ,2 adet limon 400 gr asma yaprağı 2 çorba kaşığı sadeyağ

Kelle-Sarma

Kelle yıkanıp temizlendikten sonra ikiye bölünür, tencerenin altına yerleştirilir. Sarma tarifinde olduğu gibi asma yaprakları ve içi hazırlanır. Yapraklar sarıldıktan sonra tencereye yerleştirilen kellenin üzerine dizilir. 6 su bardağı su ilave edilerek 50-55 dakika pişirilir. Yanında sarmısaklı yoğurtla servis yapılır. Altı kelle üstü sarmadır.

Malzeme

1 adet kuzu başı, 250 gr yoğurt,4-5 diş sarımsak,1 cay kaşığı tuz

Sarma : 1/2 kg parca et,(koyun veya kuzu),300 gr pilavlık bulgur,250 gr yeşil soğan,1 demet maydanoz, 2 adet limon,1 cay kaşığı tarcın,2 çorba kaşığı domates salçası,2 tatlı kaşığı tuz ,2 çorba kaşığı sadeyağ, 3 çorba kaşığı isot 400 gr asma yaprağı.

Ekşi olarak kullanılan limon suyu yerine bu ekşiliği karşılayacak miktarda nar pekmezi, limon tuzu, koruk suyu, sumak ekşisi gibi herhangi bir ekşi kullanılabilir.

Datlı Dolma

Kabaklar oyularak doldurulmak üzere hazırlanır. Parça et küçük kuşbaşı şeklinde doğranır. 2 çorba kaşığı sadeyağ ve 1 su bardağı su konularak pişirilir. Et suyunu çekince 5 dakika kadar yağında kavrulur. Ayıklanmış ve yıkanmış olan pirinç, haspir (veya sarıkök), karabiber ve tuz ete atılarak 5 dakika kadar daha kavrulmaya devam edilir. 1 su bardağı su ilave edilerek pirinç biraz pişirilir. Hazırlanan et pirinç karışımı, oyulmuş olan kabaklara doldurulur. Kabakların ağızları birbirine gelecek şekilde tencereye yan yatırılarak ya da ağzı yukarı gelecek şekilde tek tek dizilir. 5 su bardağı su eklenerek orta ısılı ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirilir. Suyu çektirilir.

Bazıları kabağı kavurur, sonra doldurur. Yanında ekşili salata yapılarak ikram edilir.

Malzeme
20 adet orta boy ,dolmalık kabak (tercihen Urfa kabağı) ,1/2 kg yağlı parca et (koyun veya kuzu), 2 çorba kaşığı sadeyağ, 6 su bardağı su 3 su bardağı pirinç, 1 tatlı kaşığı haspir (veya sarıkök [zerdecal]), 1 cay kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz

Kış Kabağı Otırtması
(Kış Kabağı 'Ennazigi)

Kış kabağı yıkandıktan sonra dilimlenir. Her dilimin dış kabuğu soyulur. İç kısımdaki yumuşak bölüm bıçakla alınır, 8-10 santim boyunda kesilir. Bu kesilen parça ele alınır; etrafındaki köşeli yerler bıçakla alınarak silindir şekli verilir. Bir tarafı alt kabul edilerek bu kısım oval hale getirilir. Yani sağı, solu, altı kesilip düzeltilerek, acur (veya küçük kabak) şekli verilir. Oyacakla içi oyulur. Çok ince oymaya gerek yoktur. Oyulan kabaklar sadeyağda iyice kızartılarak bir kenara alınır. Kızartma esnasında yağ yanmamışsa aynı tencereye (yağ yanmış ise yağı değiştirerek, yeniden 2 çorba kaşığı yağ ilavesiyle) kıyma et, tarçın, karabiber, salça ve tuz konularak 15 dakika kavrulur. Kavrulan karışım oyulan kış kabağının içine, yarısına kadar doldurulur. Tencerenin içerisine yatırılarak dizilir. 2 su bardağı su ilave edilerek hafi f ateşte 30-35 dakika pişirilir. Sarmısak ezilerek yoğurda çalınır ve sarmısaklı yoğurt hazırlanır. Kabaklar tabaklara alınır. Üzerine birer kaşık yoğurt sarmısak gezdirilerek beyaz pilavla ikram edilir.

Malzeme
1 adet küçük boy ,(veya 1/2) kış kabağı, 250 gr sadeyağ, 1 kg yağsız kıyma et (koyun veya kuzu)
1 çay kaşığı tarcın, 1 cay kaşığı karabiber, 2 çorba kaşığı domates salçası, 1 çorba kaşığı tuz, 5 diş sarımsak, 1/2 kg koyun yoğurdu.

YEDEKLER

Karın Dolması

Karnın içi açılır, temizlenir, yıkanır. Üzeri bıçağın tersi veya tahta ile kazınırcasına yıkanır. Yıkama esnasında soğan, tuzlu su veya mercimek unu sürülerek daha iyi yıkanması ve kokusunun gitmesi sağlanır. Temizlendiğinden emin olunca 8-10 santim ebadında dilimlenir. Soğan ve maydanoz ince ince, et ise sotelik doğranır. Diğer iç malzemeleriyle birlikte karıştırılır. Kesilen karın parçalarının pütürlü tarafı içe gelecek şekilde açılır, ortasına hazırlanan içten 2 çorba kaşığı konulur. Katlanarak açık olan üç tarafı iğne iplikle dikilir. Tencereye 1 çorba kaşığı salça ve 4 su bardağı su ile salçalı su yapılır, sadeyağ ilave edilir. Karın parçaları konularak 50-55 dakika pişirilir. Karın dolması servise hazırdır.

Malzeme
1 adet karın (işkembe) ,1 çorba kaşığı domates salçası, 2 çorba kaşığı sadeyağ
İç malzeme: 250 gr yeşil soğan ,1 demet maydanoz ,1/2 kg parça et (koyun veya kuzu) ,250 gr pilavlık bulgur ,3 çorba kaşığı isot ,1 çorba kaşığı domates salçası ,1 cay kaşığı tarcın ,1 çorba kaşığı tuz.

KEBAPLAR

Soğanlı Tepsi Kebabı, Balcanlı Kebap, Ciger Kebabı, Yoğırtlı Kebap, Elmalı Kebap, Fırenklı Kebap, Haşhaş Kebabı, Kemelı Kebap, Kıyma Kebap, Patateslı Kebap, Soğanlı Kebap, Tıke Kebabı,

Kemelı Kebap

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilerek kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Kemeler yıkanır, üstü iyice temizlenir. Soymaya gerek yoktur. Ancak yapışmış kum veya toprağı varsa kazıyarak temizlenip yıkanmalıdır. Temizlenen kemeler cevizden biraz büyük, kuşbaşı şeklinde doğranır. Doğranan kemelerin orta kısmı, yani şişe saplanacak olan yeri, bu iş için yapılmış olan özel delici alet ile delinir. Delinmezse şişe saplandığı vakit çatlar, kırılır. Saplananlar şişte durmaz dökülür. Onun için önce delmeli, sonra saplamalıdır. Kemeleri önce biraz haşlayıp sonra saplayanlar da vardır. Kıymaya tuz eklenir ve karıştırılır. Şişlere bir keme bir et olacak şekilde saplanır. Alevsiz ateşte pişirilir. Dört tarafı da pişince bir tepsi ya da

lengere çekilir. Temizlenmiş yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılarak beraberce servis yapılır. Dürümle yenir.

Malzeme

1 kg az yağlı et ,(koyun veya kuzu) ,1,5 kg keme, 2 tatlı kaşığı tuz ,10 adet yeşil soğan ,1 demet maydanoz ,Mangal, kömür ve kebap Şişleri

Balcanlı Kebap

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilir, kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Patlıcanların baş kısmı 1 santim kadar kesilir ve başka amaçla kullanılır, kurutulur veya atılır. Geri kalan kısmı silindir şeklinde, 4 veya 5 parçaya bölünür. Tuz kıymaya serpilerek iyice karıştırılır. Eğer mümkünse kıyma önceden tuzlanarak yarım veya bir gün buzdolabında dinlendirilir. Bir dilim patlıcan alınır ve tam ortasından kebap şişine saplanır. İki ceviz kadar kıyma alınır, elle yuvarlak şekil verilir. Patlıcan dilimine yapışacak şekilde aynı şişe saplanır. Böylece patlıcan, bir et olmak üzere patlıcan ve etler şişe saplanır. Her şişte 4 dilim patlıcan, 3 tike et veya 5 dilime bölünmüşse 5 dilim patlıcan, 4 tike et bulunur. Şişler saplandıktan sonra mangalda yakılan kömür ateşi üzerine konur. Alt yüzü pişince çevrilerek dört tarafı iyice pişirilir. Pişirme sırasında patlıcanların kabukları yanarak siyahlaşır. Pişen şişler ateşten alınır ve çekilerek kebaplar bir tepsiye dizilir. Üzerine hafi fçe su serpilerek tepsi bir kapakla kapatılır. 15-20 dakika dinlendirilir. Bu dinlendirme işine "tenge yatırmak" veya "tere yatırmak" denir. Sonra servis yapılır. Yanında pişmiş (közlenmiş) biber, kuru soğan ve ayran bulundurulur. Yerken patlıcanın yanmış kabuğu soyulur, et, soğan ve biberle beraber, üzerine tuz ekilerek dürüm yapılır. Yanında nar suyu içilir veya bostana ile yenir.

Malzeme

1 kg yağlı et ,(koyun veya kuzu) ,10 adet (3 kg) eğri olmayan düzgün, iri ve uzun patlıcan
2 tatlı kaşığı tuz, mangal, kömür ve kebap Şişleri

Fırenklı Kebap

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilir, kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Domatesler yıkanır ve baş kısmından arkaya doğru dörde bölünür. Kıymaya tuz eklenir, karıştırılır. Domates şişe saplanırken, baş tarafından arkaya doğru ve sert yerinden geçecek şekilde saplanır. Sert yerinden saplanmazsa ateşe girdikten sonra gevşer ve dökülür. Domatesten sonra ceviz büyüklüğünde bir parça et alınır, saplanır. İkinci domatesi saplarken domateslerin yönleri aynı tarafa getirilmelidir. Mangalın genişliğine bağlı olmakla beraber genellikle 4 parça domates 3 parça et saplanır. Zaten genellikle mangallar bu genişliğe uygundur. Şişler mangala konulurken domateslerin kabuk, yani kesilmeyen sırt tarafı ateşe verilerek pişirilmeye başlanır. Piştikten sonra çevrilerek diğer yüzü de pişirilir. Pişen kebap tepsi veya lengere çekilir. Temizlenen yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılır, üzerine limon suyu sıkılıp karıştırılır. Kebapla beraber servis yapılır. Dürümle yenir.

"Fırenkli kebap"ta domatesin kesilmesi, saplanması ve pişirilmesi dikkat edilmesi gereken bir husustur. Aksi halde pişme esnasında dökülür, emek ve masraf heba olur.

Malzeme

1 kg az yağlı et (koyun veya kuzu),2 kg orta büyüklükte Domates ,2 tatlı kaşığı tuz ,12 adet yeşil soğan ,1 demet maydanoz ,1-2 adet limon ,Mangal, kömür ve kebap Şişleri

Haşhaş Kebabı

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilip kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Yeşil soğan, maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra ince kıyılır, üzerine limon suyu sıkılıp bir kenara alınır. Et ve tuz birbirine iyice karıştırılır. Yumurta büyüklüğünde bir parça et avuca alınır. Yuvarlak olan kebap şişi içinden geçirilir. Avuç içi ile sıkıp ezdirerek şişe iyice yapıştırılır. Şişler sıcak olmamalıdır. Hava çok sıcak olduğu zaman et kendini bırakır ve saplaması oldukça zorlaşır. Onun için et soğuk olmalı, sıcakta bekletmemelidir. Haşhaş kebabının saplanması ve pişirilmesi usta işidir. Çok lezzetli olmasına rağmen fazla yapılmaması, evlerde haşhaş kebabı yerine kıyma kebabı yapılması belki de bunun içindir. Mangalda kömür yakılır,

alevi geçtikten sonra saplanan şişler üzerine konulur. Sık sık çevrilerek her tarafı pişirilir. Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzü çevrilecek olursa et birbirini tutmaz ve dökülür. Pişen kebaplar bir kaba çekilir. Yanında doğranmış soğan ve maydanozla servis edilir. Dürüm yapılarak yenir.
Haşhaş kebabında et, kuzu etinin boşluk kısmından olmalıdır.

Malzeme

1,5 kg az yağlı kuzu eti (boşluk kısmından) ,10 adet yeşil soğan ,1 demet maydanoz, 1 adet limon
2 tatlı kaşığı tuz, Mangal, kömür ve kebap şişleri

Yoğırtlı Kebap

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilerek kıyma haline getirilir. Biraz tuz eklenip karıştırılır. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Ceviz büyüklüğünde kıyma et alınır. Yuvarlak şişe saplanır. İkinci bir tike alınır ve saplanır. Mangal genişliğine bağlı olarak 7-8 tike saplanır. Mangalda biraz pişirildikten sonra şişten çekilir. Yağda kızartılarak tam pişirilmiş olur. Tırnaklı ekmek kare şeklinde küçük parçalar halinde dilimlenip servis tabağına konulur. Sıcak et suyu ekmeklerin üzerine gezdirilerek yumuşaması sağlanır. Ekmeklerin üzerine yoğurt serilir. Yoğurdun üzerine kızartılmış etler konulur. Sadeyağ bir tavada dağlanır, arzuya bağlı olarak içine isot eklenir ve tabaklara 2-3 çorba kaşığı kadar gezdirilip sıcak servis yapılır.

Malzeme

1,5 kg az yağlı et (koyun veya kuzu) ,150 gr sadeyağ , 3 adet tırnaklı ekmek ,1 kase et suyu ,1 kg koyun yoğurdu ,1 çorba kaşığı isot, tuz

Tıke Kebabı

Et sinirlerinden ayıklanır ve fındıktan iri, cevizden küçük doğranır. Kuyruk fındık büyüklüğünde doğranır. Soğan saçak doğranır. Soğan, tarçın, karabiber, tuz ve salça 1 çay bardağı su ile iyice karıştırılır. Bu karışımdan bir avuç kuyruk için ayrılır, kalan kısmına et eklenerek iyice karıştırılır. Buna eti terbiye etmek denir. Kuyruk da ayrı bir kapta terbiye edilir. Eğer mümkünse terbiye edilen et ve kuyruk, buzlukta 1 gün kadar dinlendirilir. Ayrıca, buzlukta günlerce kalmasında da bir sakınca yoktur. Yemeğin yapılacağı vakitten 1-2 saat önce (donmuş etin çözülmesi için) buzluktan çıkarılır. Kebap şişine önce et, sonra kuyruk, sonra iki et bir kuyruk şeklinde saplanır. İlk ve son parçalar et olur. Arada ise iki et bir kuyruk olur. Mangalın ve şişin boyuna uygun olacak şekilde şişler saplanır. Kömür yakılır, köz haline geldikten sonra şişler üzerine konulur. Sık sık döndürülerek her tarafının iyice pişmesi sağlanır. Ateş alevli olmamalıdır. Alevli olursa pişmeden yanar. Pişen şişlerin etleri bir kaba çekilir. Yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılır, üzerine isot serpilir, limon sıkılır ve karıştırılır. Kebap ve kıyılan malzeme birlikte servis yapılır. Dürüm yapılıp yenir. “Tıke kebabı” için kullanılan et bel veya fıtıl (bonfile) eti olmalıdır.

Malzeme

1,5 kg yağsız kuzu eti (bel veya bonfile eti) ,250 gr kuyruk yağı ,1 adet büyük boy soğan ,1 çorba kaşığı tarcın ,1 çay kaşığı karabiber ,1 çorba kaşığı tuz ,1 çay bardağı domates salçası ,10 adet yeşil soğan ,1 demet maydanoz ,1 çay bardağı isot ,2 adet limon ,Mangal, kömür ve kebap şişleri

KÖFTELER

Aya Kıftesı, Basma Kıftesı (İki Parmak), Çıkıfte, Dolmalı Kıfte, Eşkılı Kıfte, Fırenklı Kıfte, İçlı Kıfte (Kıymalı Aya Kıftesi), Kemelı Kıfte, Kıyma, Lıklıkı, Kübab, Mecmeklı Kıfte, Tırıtlı Kıfte, Yağlı Kıfte, Yahudı Kıftesı (Masluka), Yımırtalı Kıfte, Yuvalah, Boranı Kıftesı, Nohıtlı Kıfte (İçli), Sını Kıftesı, Nohıtlı Kıfte,

Aya Kıftesı

Bir tepsiye kara et, köftelik bulgur, biber, tuz ve kıyılmış soğan konur. Üzerine azar azar su serpilerek yoğurmaya başlanır. Suyunu çektikçe azar azar su koyularak köfte yoğrulur. Yoğrulan köftenin üzerine un serpilerek tamamen karışıncaya kadar tekrar yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra karışımdan iri ceviz büyüklüğünde bir parça alınarak iki elin ayası ile bastırılarak düzgün, yuvarlak, 1 santim kalınlığında el ayası büyüklüğünde şekil verilir. Bu köfteye “aya köftesi” denmesinin nedeni

budur. Hazırlanan köfteler kızgın yağa atılarak kızartılır. Sıcak yenebileceği gibi soğuk olarak, diğer yemeklerle beraber de servis yapılabilir.

Malzeme

200 gr kara et (yağı, siniri alınmış etten yapılan kıyma) ,1 kg köftelik bulgur, 150 gr isot, 2 tatlı kaşığı tuz, 2 adet orta boy soğan, 1 çay bardağı un, 2,5 su bardağı sıvı yağ.

Çıkıfte

Kara et dövülerek macun haline getirilir. Kuru soğanla sarmısak ince doğranarak bir tabağa alınır. Yeşil soğanla maydanoz ince doğranarak başka bir tabağa alınır. (Doğranmış olan taze soğanla maydanoza "yeşillik" veya "zerzevat" denir. Aynı zamanda bu yeşilliğe, çıköftenin süsü olmasından dolayı da hışır da denir. Ayrıca zerzevat ve hışırın başka anlamları da vardır.) Köfte leğeni veya bir tepsi alınır. İçine önce kara et, biber, kıyılmış kuru soğanla sarmısak, yetecek kadar tuz, tarçın ve 250 gr su konulur. Bu malzemeler karıştırılarak iyice yoğrulur. (Aslında 5 dakika yoğrulması kâfidir ama yoğuran kişi acemi ise 10 dakika yoğurmalıdır.) Bu işlem tamamlanınca bulgur karışıma katılır. Başka bir malzeme ve su koymadan bulgurun sertliği kaybolunca kadar yoğurmaya devam edilir. Normal sertlikteki bulgurda yoğurma süresi 30 dakikadır. Eti macun haline getirmek için kullandığımız süre ile beraber toplam (10+30) 40 dakika eder. Bu noktaya geldiğimizde salça ile 25 gr su (yani geri kalan 50 gr suyun yarısı) ilave edilerek 3 dakika daha yoğrulur. Bu noktada 25 gr su (yani geride kalanın hepsi) ve yeşillik alınır. 1 dakika iyice karıştırılıp servis yapılır. İster leğenle, ister tabaklara konarak, istenirse de şekil verilerek servis yapılır.

Urfa geleneğinde özel bir yeri olan çiğköftenin, tarihinin çok eskilere, Hz. İbrahim zamanına kadar dayandığı halk arasında söylenegelir. Muhammed b. Hasan b. Muhammed b. el-Kerim el-Kâtip el-Bağdadi'nin 623/1226 yılında yazdığı "Kitab'üt-Tabih" isimli Arapça eserinin, Mahmud-ı Şirvani tarafından tercüme edilen, Millet Kitap, Ali Emiri yazmaları içinde müteferrik 143 numarada kayıtlı kitabın, mütercim tarafından yazılan giriş kısmında, "Eti köfte idicek taş havanda dögeler ve eğer taş havan bulunmasa ağaç havanda dögeler, bakır havanda dögmeyeler," ifadeleri yer almaktadır. Gece oturmalarında, gelen misafirlere yapılan ikramın başında çıköfte gelir. Kullanılan biber mutlaka isot (Urfa biberi) olmalıdır. Antep, Maraş veya Kilis biberi Urfa biberinin tadını vermeyecektir.

Malzeme

240 gr dovulmuş kara et (yağı siniri alınmış et) ,1 adet (120 gr) kuru soğan ,3 diş sarımsak ,120 gr yeşil soğan ,1 demet maydanoz ,120 gr isot ,Tuz ,1 çay kaşığı tarcın ,300 gr su ,300 gr köftelik bulgur 1 çorba kaşığı (40 gr) ,domates salçası, bir tutam karabiber

Dolmalı Kıfte

Orta boy 1 adet kuru soğan köfte için ayrılır. Geri kalan soğanlar ince kıyılarak kıymayla beraber bir tencereye konulur. 1 çay bardağı su konularak pişirilir. Kıyma suyunu çekince kendi yağında da biraz kavrulur. Şayet et yağsız olursa 1 çorba kaşığı sadeyağ ilave edilmelidir. 100 gr ceviz içi ezilerek ufalanır ve ete atılır. Karabiber, alat (yenibahar), bir tatlı kaşığı tuz etine atılarak karıştırılır. Bu karışım dolmalı köftenin içidir. Bir tepsiye kara et, köftelik bulgur, biber, 2 tatlı kaşığı tuz konur. Köfte için ayrılan 1 soğan dört parçaya bölünür, o da tepsiye konur. Su alınıp hepsi birlikte yoğrulur. Yoğrulan köftenin üzerine un serpilerek tamamen karışıncaya kadar tekrar yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra cevizden biraz büyük bir parça alınarak parmakla içi oyulur. Karışımın içine atılan iri parça soğanlar ele geldikçe çıkartılarak atılır. Oyulan köftenin
içi, önceden hazırlanmış olan kıyma etle doldurulur. Ağzı kapatılarak el ayasında yuvarlanıp küre şekline getirilir. Böylece dolmalı köfteler haşlanmaya hazır hale gelir. Bir tencereye 10 su bardağı su ve 1 çay kaşığı tuz atılarak kaynatılır. Kaynayan suyun içine hazırlanan dolmalı köfteler atılarak yaklaşık 5-6 dakika haşlanır. Haşlanan köfteler sıcak olarak servis yapılır. Yahut dolmalı köfteler, yenileceği güne kadar serin yerde saklanıp yenileceği zaman sadeyağda kızartılarak servis yapılabilir.

Malzeme

300 gr kuru soğan, 1/2 kg orta yağlı koyun kıyması, 100 gr ceviz içi ,1 çay kaşığı karabiber ,1 çay kaşığı alat (yenibahar) ,3 tatlı kaşığı tuz ,400 gr kara et (dövülerek, macun haline gelmiş yağı, siniri alınmış et) ,1 kg köftelik bulgur ,150 gr isot ,1 çay bardağı un.

İçli Kıfte (Kıymalı Aya Kıftesi)

Kıyma bir tencereye alınır. Bir çay bardağı su ilave edilip pişirilir. Et, suyunu çekince kendi yağında15 dakika kadar daha kavrulur. Ceviz içi ezilerek ufalanır. Tuz ve baharatla birlikte ete atılıp karıştırılır. Ateşten alınır. Bu karışım içli köftenin içidir. Soğan dört parçaya bölünerek bir tepsiye konur. Kara et, köftelik bulgur, biber, tuz ve 1 su bardağı su ilave edilerek yoğrulur. Bulgur suyunu çekip kurudukça üzerine azar azar su serpiştirilerek hamurlaşmadan yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Yoğrulan köftenin üzerine un serpilerek tamamen karışıncaya kadar tekrar yoğrulur. Yoğurma işleminin sonlarına doğru ele geldikçe iri kalmış soğan parçaları çıkarılıp atılır. Yoğurma işlemi bittikten sonra iri ceviz büyüklüğünde bir parça alınarak
parmakla içi oyulur. Oyulan köftenin içi, önceden hazırlanmış olan kıyma etle doldurulur. Ağzı kapatılıp el ayasında düzeltilerek, basık küre şekline getirilir. Böylece içli köfteler kızartmaya hazır hale gelir. Hazırlanan içli köfteler sıvı yağa atılıp kızartılır. Sıcakken servis yapılır. Yukarıdaki malzeme miktarından yaklaşık 30-35 adet içli köfte yapmak mümkündür.
İçi: 1/2 kg koyun kıyması, 100 gr ceviz içi ,1 tatlı kaşığı tuz, 1 cay kaşığı yenibahar, 1/2 cay kaşığı karanfil.
Köfte: 1 adet orta boy soğan, 200 gr dövülmüş kara et, 1 kg köftelik bulgur, 150 gr isot, 1 çorba kaşığı tuz, 1 çay bardağı un.
Kızartma: 1/2 litre sıvı yağ.

Lıklıkı

İçi için: İçyağı kıyma gibi çektirilir (veya incecik kıyılır); bir tencereye 2-3 litre su konularak içine atılır ve eriyinceye kadar kaynatılır. İyice eridikten sonra, bir kenara konularak soğumaya bırakılır. Tencere soğuduğunda, içyağı donmuş halde suyun üzerinde kalır. Tortu, parça et ve yabancı maddeler suyun altına iner. İçyağı suyun üzerinden alınır. Bu yıkama işlemi iki-üç kez yapılır. Yabancı maddelerin tamamen ayrışıp saf içyağı kaldığı kanaatine varılınca bir kaba
alınır. Yıkanmış ve tamamen temizlenmiş içyağı tekrar bir kaba alınır. Ayrı bir kapta, ince kıyılmış soğanın üzerine 2 çorba kaşığı tuz serpilerek iyice yoğrulur. Bu yoğurma işleminden sonra üzerine su ilave edilerek yıkanır ve tel süzgeçten geçirerek süzülür. Soğanı yıkama işlemi tekrarlanır. Acılığı ve tuzu tamamen giderilmiş olan soğan içyağının üzerine konulur. 50 gr isot, karabiber, salça ve 2 çay kaşığı tuz da eklenerek içyağı ile soğan yoğrulur. Bu karışım ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar haline getirilir ve soğuk bir yerde bekletilir.
Köftenin hazırlığı için: Bir tepsinin içine köftelik bulgur, kara et, 100 gr isot, 2 tatlı kaşığı tuz ve 1 su bardağı su koyularak içli köftenin köftesi gibi yoğrulur (hatta içli köfteden daha da iyi yoğrulması gerekir). Bulgur suyunu çekip kurudukça üzerine azar azar su serpiştirilerek hamurlaşmadan yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Üzerine un koyarak tamamen karışıncaya kadar tekrar yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra harçtan, cevizden biraz daha büyük bir parça alınarak parmakla içi oyulur. Haşlandığında iç yağının dışarı sızmaması için çok ince oyulmaması gerekir. Böylece oyulan köftelerin içine soğuk yerde muhafaza edilen içlerden biri konularak içli köftede olduğu gibi ağzı kapatılır ve yumurta şekli verilerek oval yapılır. Bir tencereye 7 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz atılarak kaynatılır. Kaynayan suyun içine hazır olan köftelerden tencereye sığacak kadarı atılır, haşlanır. Haşlanırken, içyağının suyun üstüne çıkması haşlamanın tamam olduğunu gösterir. Bu zaman yaklaşık 5 dakikadır. Haşlanan köfteler çıkarılarak sıcak servis yapılır.
Bu yemeğe lıklıkılı köfte, lıklıkı köftesı veya kısaca lıklıkı denir. Lıklıkı soğuyunca içi donacağından ağza sıvaşır ve yenilmez. Bu bakımdan ağzın dayanabileceği kadar sıcak yenilmelidir. Yenilirken, içi erimiş olduğundan dökülmemesi için dik tutulmalıdır. Yumurta biçiminde olan lıklıkının bir ucundan biraz dişlenerek bir kapak açılır. Kafaya dikilerek bu kapaktan yağı içilir, köftesi de beraber yenilir. Biraz köftesinden alınarak biraz yağı içilebilir ancak üste dökülmemeli ve köfte dağılıp yağı etrafı berbat etmemelidir. Görüldüğü gibi lıklıkının yapılışı gibi yemesi de ezva'lı bir iştir. Onun için lıklıkı, misafi rlere yapılan bir yemek değil, aile içinde samimi bir ortamda yenilen bir yemektir.
Malzeme
1/2 kg içyağı 1/2 kg kuru soğan Yeteri kadar tuz 150 gr isot, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 kg köftelik bulgur, 400 gr dövülmüş kara et, 1 çay bardağı un.

Yahudı Kıftesı (Masluka)

Cırış 2 saat kadar ıslatılır. Önce iç malzemeleri karıştırılıp yoğrulur, hazır bekletilir. Çırış, isot, tuz bir yoğurma kabına alınarak köftesi su ile yoğrulur. Köfteden bir sıkım alınır, içi oyulur, iç karışımdan 1 tatlı kaşığı kadar içine konur ve ağız kısmı kapatılır. Yumurtadan biraz küçük uzun oval ve biraz basık şekil verilir. Ayrı bir tencerede yağ eritilir. 10 su bardağı su, içine biraz salça ekleyerek kaynatılır. Kaynayınca hazırlanan köfteler suya atılarak haşlanır. İçinin pişmesi için iyi haşlanmalıdır.

Malzeme

Köfte: 750 gr ciriş, 1 çorba kaşığı isot, 1 çay kaşığı tuz.

İç: 1/2 kg kıyma et, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 cay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarcın, 1 çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı isot, 1 adet orta boy kuru soğan, yarım bağ maydanoz. Malzemelerin içine, ayrıca bir çay bardağı köftelik bulgur da konulabilir.

Haşlamak için: 3 çorba kaşığı sadeyağ,1 çorba kaşığı domates salçası.

Yımırtalı Kıfte

Yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılarak bir kenara alınır. Yumurtalar bir kaba kırılıp çırpılır ve pişirmek için bekletilir. Tavaya yağ konulur, hazır bekletilir. Kuru soğan ve sarmısak ince ince doğranır, tepsiye konulur. Aynı tepsiye, isot, tuz, salça, tarçın ve suyun tamamı eklenerek macun haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi bitince karışıma bulgur eklenir. Başka bir malzeme veya su eklenmeden bulgurun sertliği kayboluncaya kadar yaklaşık 30-35 dakika yoğurmaya devam edilir. Yoğurma süresinin bitmesine 5 dakika kala yumurtalar eritilen yağa atılarak pişirilir, yani kaygana yapılır. Yoğurma süresi bitince önce kıyılan yeşil soğan ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Hemen arkasından pişen yumurtalar yağı ile birlikte eklenir. Yumurtalar sıcak olduğu için eli yakmadan ve yumurtaları fazla ezmeden iyice karıştırılır. Portakal büyüklüğünde birer topak alınarak tabağa konulur ve servis yapılır.

Yanında yoğurt, domates, salatalık, pirpirim (yabani semizotu), kuzukulağı, su yarpuzu, nane, lahana, marul, ekmek gibi yiyeceklerle servis yapılır.

Malzeme

90 gr yeşil soğan, 1 demet maydanoz, 6 adet yumurta, 240 gr sadeyağ, 1 adet orta boy kuru soğan, 6 diş sarımsak, 180 gr isot, 1,5 tatlı kaşığı tuz 1 çay bardağı domates salçası, 1 tatlı kaşığı tarcın, 2 su bardağı su, 450 gr köftelik bulgur.

Sını Kıftesı

Kıyma et bir tencereye alınarak bir çay bardağı su ile pişirilir. Et, suyunu çekince kendi yağında 15 dakika kavrulur. 1 tatlı kaşığı tuz, karanfi l ve ufalanmış ceviz içi ete atılıp karıştırılır. İç bir kenara alınır. Soğan dört parçaya bölünerek bir tepsiye konulur. Kara et, köftelik bulgur, isot, salça, geri kalan tuz ve 1 çay bardağı su da eklenerek köfte yoğrulur. Bulgur suyunu çekip kurudukça üzerine azar azar su serpiştirilerek hamurlaşmadan yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Yoğrulan köftenin üzerine un serpilerek tamamen karışıncaya kadar tekrar yoğrulur. Yoğurma işleminin sonlarına doğru ele geldikçe soğan parçaları çıkarılıp atılır. Yoğurma işlemi bittikten sonra köftenin yarısı 30-35 santim çapındaki yağlanmış bir tepsiye yerleştirilir. Üzerine kavrulan kıyma döşenir. Onun üzerine de geri kalan köfte yerleştirilir. Tekrar yağ sürülür. Bıçakla 4-6 santim ebadın da kare şeklinde veya istenilen şekilde kesilerek fırına verilir. Yaklaşık 1,5 saat piştikten sonra fırından alınır ve servis yapılır.

Arzu edilirse 1 adet soğan doğranıp kıyma kavrulurken ilave edilebilir.

Malzeme

1/2 kg orta yağlı koyun kıyması Bir tutam karanfil, 1 çorba kaşığı tuz, 100 gr ceviz içi, 1 adet orta boy soğan,200 gr dövülmüş kara et, 4 su bardağı köftelik bulgur, 4 çorba kaşığı isot, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 su bardağı un, 2 çorba kaşığı sadeyağ.

HAMUR İŞLERİ

Ağzı Açıh, Ağzı Yumıh, Bazlamaç, Behsımet, Bışe, Hıtap, Lehmecun (Kıymalı), Kıymalı Semsek, Külınçe, Mecmek Unı Ekmegı, Pendırlı Ekmek (Acılı), Pendırlı Ekmek (Şekerli), Pendırlı Semsek, Sac Semsegı, Şekerlı Semsek, Yağlı Dögmeç, Dorğamaç, Dögmeç, Ekmek Aşı, Eşkılı Yımırta, Yağlı Pendır Dögmecı, Şekerlı Kehke, Haşhaş Kehke, Behsımet Kehke,

Ağzı Açıh

Önce 1,5 su bardağı un bir kenara ayrılır. Geri kalan un, yoğurt, tuz, yağ ve su ile katı bir hamur yoğrulur. İri ceviz büyüklüğünde bir yumak alınır. 12-14 santim çapında, daire şeklinde, ekmek tahtası üzerinde, oklava ile incecik açılır. Açarken, ayrılan undan tahta üzerine serpilerek yapışması önlenir. Diğer tarafta soğanlar ince ince kıyılır. Kıyma et, biber, salça, yumurta, un, tuz, soğan, karabiber, karanfil l ve tarçın 1 çay bardağı su ilavesiyle iyice karıştırılarak ağzı açığın içi hazırlanır. Açılan hamurun üzerine, iri bir ceviz kadar iç alınarak serilir. Kenardan yarım parmak genişliğinde hamur, et konulmadan boş bırakılır. Parmak uçları ıslatılıp bastırılarak, için hamura düzgün bir şekilde yayılması sağlanır. Daha sonra kenardaki boşluk, etin üzerine gelecek şekilde üstüne katlanır. Baş ve şehadet parmağının uçları ile bastırılarak yapıştırılırken şekil de verilmiş olur. Hazırlanan ağzı açık, tepsi gibi düz bir yere alınır. Hepsi tamamlandıktan sonra, içi alta gelecek şekilde, teker teker sıvı yağa atılarak kızartılır. Yüzü pişince ters döndürülerek arka kısmı da kızartılır, yağdan alınır. Bu içten yaklaşık 50 adet ağzı açık yapılır. Sıcak veya soğuk servis yapılır.

Malzeme

Hamur: 10 su bardağı un, 1 su bardağı yoğurt, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı sadeyağ.

İç: 3 adet orta boy kuru soğan, 1 kg yağsız kıyma (koyun, veya kuzu), 4 çorba kaşığı isot, 2 çorba kaşığı domates salçası, 2 adet yumurta, 1 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı karanfil 1 çay kaşığı tarçın

Kızartmak için: 3,5 su bardağı sıvı yağ.

Ağzı Yumıh

Kıyma et bir kaba alınarak 1 çay bardağı su, 1 çay bardağı yağ, 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek pişirilir. Suyunu çektikten sonra kendi yağında 10-15 dakika kavrulur. Karabiber serpilerek bir kenara alınır. 1 su bardağı un ayrılarak geri kalan un, yoğurt, yağ, tuz ve su ile katı bir hamur yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir yumak alınır. Ekmek tahtası üzerinde oklava ile 13-14 santim çapında daire şeklinde açılır. Açarken, ayrılan undan tahta üzerine serpiştirilerek yapışması önlenir. Açılan hamurun ortasına, önceden hazırlanan kıymadan bir çorba kaşığı kadar konulur. Hamurun kenarları toplanarak merkezde ve biraz yukarıda birleştirilir. Hafifçe yumulur, sıkılır ve aşağı doğru azıcık bastırılır. Çok sıkılırsa kızartma esnasında ağız kısmı ham kalır. Sıkılmazsa içindeki kıyma dökülür. Azıcık bastırılmazsa kızartma esnasında hacıyatmaz gibi devamlı tek tarafa yatar. O zaman da iki yüzünü kızartmak zor olur. Böylece hazırlanan ağzı yumuklar tamamlanınca sıvı yağa, yumulan ağız kısmı aşağı gelecek şekilde, atılarak kızartılır. Kızarınca diğer yüzü de çevrilerek kızartılır. Sıcak veya soğuk servis yapılır.

Malzeme

Hamur: 1 kg un, 100 gr yoğurt, 1 çorba kaşığı sadeyağ, 1 çay kaşığı tuz.

İç: 750 gr yağsız kıyma, (koyun veya kuzu), 1 çay bardağı sadeyağ, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber.

Kızartmak için: 3,5 su bardağı sıvı yağ.

Hıtap

Biber, soğan, maydanoz ufak doğranır. Salça, baharat, tuz ve eritilmiş sadeyağla birlikte iyice karıştırılarak iç hazırlanıp tenge yatırılır (bekletilir). Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alınır. 20 santim çapında yuvarlak şekilde açılır. Yarı kısmına hazırlanan iç serilir, diğer yarısı üzerine katlanır; açık kısmı su ile ıslatılarak veya semsekte olduğu gibi tırnaklanarak kapatılır. Ekmek sacının üzerinde ekmek gibi pişirilip servis yapılır.

Malzeme: Taze kırmızıbiber bulunduğu zaman, özellikle sonbaharda yapılan bir yemektir. Sac üzerinde pişirildiği için ekmek yapıldığı günlerde yapılması tercih edilir. Hamuru bazlamaç hamurunun aynısıdır.

İçi: 1 kg taze kırmızı isot (Urfa biberi), 1 kg soğan, 1 demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı domates salçası (arzuya bağlı), 1/2 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tarcın, tuz, 200 gr sadeyağ, 2 kg undan, hazırlanmış, mayasız ekmek hamuru.

Lehmecun (Kıymalı)

Soğan ve domates ince ince kıyılır. İsot, tuz, tarçın, karabiber ve salça eklenir. Kıyma et de ilave edilerek iyice karıştırılır. Kaç adet istendiği söylenerek çarşı fırınına gönderilip pişirtilir. Kıymalı, çarşı fırınında mayasız hamurun üzerine iç serilmesiyle pişirilir. Domates koymak arzuya bağlıdır. Ayrıca isteyen, mayalı hamura da yaptırtabilir. Beraberinde, kış mevsimi ise turp ve limon; yaz mevsimi ise "ölü balcan" ve ayranla ikram edilir. Bu malzemelerden 20 adet kadar kıymalı yapılması uygundur. Sayı arttıkça içi azalır.

Malzeme:

1 kg kuru soğan, 3 adet domates, 3 çay bardağı isot, 1 çorba kaşığı tuz, 1 çay kaşığı tarçın 1/2 çay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı domates salçası, 750 gr orta yağlı kıyma et (koyun veya kuzu).

Kıymalı Semsek

Soğan ince ince kıyılır ve kıyma ile beraber bir fincan su ilavesiyle pişirilir. Kendi yağında 12-13 dakika kadar kavrulur. Doğranmış maydanoz ve tuz ilave edilir. Arzu edilirse tarçın veya karabiber eklenebilir. 1 su bardağı un ayrılarak geri kalan un, sadeyağ, tuz ve su ile katı bir hamur yoğrulur. 10 dakika dinlendirilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir yumak alınır. Ekmek tahtası üzerinde, oklava ile 15-16 santim çapında, daire şeklinde açılır. Açarken, ayrılan undan tahta üzerine serpiştirilerek yapışması önlenir. Açılan hamurun bir yarısına, önceden hazırlanan içten bir çorba kaşığı kadar konulur. Boş olan yarı üzerine katlanır. Kenarları elin şehadet ve başparmağı uçları ile bastırılıp sıkılarak hem kapatılır, hem de şekil verilir. Hazırlanan semsekler yağda iki yüzü kızartılarak çıkarılıp servis yapılır.

Malzeme:

Hamur: 1 kg un, 1 çorba kaşığı sadeyağ, 1 çay kaşığı tuz.

İç: 1 adet büyük boy, kuru soğan, 1/2 kg kıyma et (koyun veya kuzu), 1/2 demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı tuz, arzuya bağlı tarçın veya karabiber

Kızartmak için: Sıvıyağ.

Pendırlı Ekmek (Acılı)

Taze peynirler elle ufalanarak bir tepsiye alınır. Yeşil soğan ve maydanoz incecik kıyılır, peynire eklenir. Biber ve tuzu da ilave edilerek karıştırılır. Çarşı fırınlarına gönderilip pişirtilir. 1 kg peynirden 5-6 adet peynirli ekmek yapılması uygundur. Peynirler önceden tuzlanmış ise peynirli ekmek hazırlandığında tuz konulmamalıdır. Fırından gelen peynirli ekmek sıcak servis yapılır.

Malzeme:

5-6 deleme (1 kg) Urfa peyniri 10-12 adet yeşil soğan 1 demet maydanoz 2 corba kaşığı isot Gerekiyorsa tuz

Pendırlı Semsek

Yeşil soğan ve maydanoz kıyılır, peynir ufalanır, isotla karıştırılır. Gerekiyorsa tuz ilave edilir.
1 su bardağı un ayrılarak geri kalan un, sadeyağ, tuz ve su ile katı bir hamur yoğrulur. 10 dakika dinlendirilir. Hamurdan cevizden daha iri bir yumak alınır. Ekmek tahtası üzerinde, oklava ile 13-15 santim çapında, daire şeklinde açılır. Açarken, ayrılan undan tahta üzerine serpiştirilerek yapışması önlenir. Açılan hamurun bir yarısına, önceden hazırlanan içten 2 çorba kaşığı kadar konulur. Boş olan yarı üzerine katlanır. Kenarları elin şehadet parmağı ve başparmağı uçları ile bastırılıp sıkılarak hem kapatılır, hem de şekil verilir. Hazırlanan semsekler yağda iki yüzü kızartılarak çıkarılıp servis yapılır. Bu malzemeden yaklaşık 40 adet peynirli semsek yapılır.

Malzeme:

Hamur: 1 kg un ,1 çorba kaşığı sadeyağ, 1 çay kaşığı tuz.

İç: 300 gr yeşil soğan, 1 demet maydanoz 1 kg Urfa peyniri 2 çorba kaşığı isot, yeteri kadar tuz

Kızartmak için: Sıvıyağ

Yağlı Dögmeç

İki ekmek hamuru birleştirilerek tek yumak haline getirilir. Kalın bazlamaç gibi açılır. Sac üzerinde pişirilir. Tam pişirilmemelidir. Biraz erken sacdan alınır. Henüz sıcakken bir tepsiye ufalanır. Soğutmadan üzerine yağ ve şeker ilave edilerek iyice yoğrulur. Şeker ve yağ ekmeğe iyice yedirilince servis yapılır.

Malzeme

2 ekmek hamuru, 1 çay bardağı sadeyağ, 1 su bardağı şeker.

Dögmeç

Peynir, domates, pırpırım, soğan ve maydanoz ayrı ayrı incecik doğranır. Kuru ekmekler ufalanarak tepsiye alınır. Üzerine doğranan malzemeler ve isot eklenerek kuru haldeyken karıştırılır. Malzemelerin homojen şekilde dağılımı sağlanır. Karışım tepsinin bir kenarına çekilir.
Diğer kenarına bu karışımdan bir tabak kadar alınarak, bir avuç soğuk su ile karıştırılıp sıkım yapılır. Bir yandan sıkım işlemi yapılırken bir yandan da yenilir. Arzu eden sıkım yapılmadan tabağına alır ve kaşıkla yer. Yanında ayran, salatalık veya karpuzla yenir. Buna "pendır dögmecı" de denir.

Malzeme

300 gr Urfa peyniri, 1 kg domates, 1/2 bağ pırpırım (yabani semizotu), 300 gr kuru soğan, 1 demet maydanoz, 4 adet kuru ekmek (yufka ekmek), 150 gr isot.

Ekmek Aşı

Soğanlar ince kıyılır. Bir tencerenin içine 3 çorba kaşığı sadeyağ konulur. Soğanlar yağa atılarak sarartılır. Daha sonra maydanoz, biber ve tuz eklenerek iki kez çevrilir. Biber atıldıktan hemen sonra tencereye 1,5 litre su konulur. Su kaynamaya başlayınca yumurtalar tek tek bir tabağa kırılır ve eğer bozuk değilse hemen suyun içine bırakılır. Böylece 6 yumurtanın hepsi teker teker kırılarak suya atılır. 5 dakika kaynayınca yumurtalar pişmiş olur. Sıcak olarak servis yapılır. Ufalanmış kuru ekmekten bir avuç alınarak tabağa konur. Tencereden bir kepçe su alınarak tabaktaki ekmeğin üzerine dökülür. İkinci kepçe alınırken bir yumurta da beraberce alınıp tabağa konulur. Karıştırılır ve normal sıcaklıkta yenir.

Malzeme

1/2 kg kuru soğan, 3 çorba kaşığı sadeyağ, 1 demet maydanoz, 1 çorba kaşığı isot, 1 tatlı kaşığı tuz, 6 adet yumurta, 2 adet kuru ekmek (yufka ekmek).

Haşhaş Kehke

Mayalı hamurun hazırlanışı üç aşamadan oluşur.

1. Mayanın hazırlanması: 0,5 litre su kaynatılır, bir litrelik şişeye konulur. Dövülerek kırılmış olan 1 su bardağı nohut şişedeki kaynar suya atılır. Neredeyse şişenin dörtte üçü dolar. Bu şişe kehke fırınının ön kısmına, bir başka deyişle 40-45 derece sıcaklıktaki bir yere bırakılır, 2-3 saat bekletilir. Nohut şişer ve köpüğü şişenin ağzından çıkar, aşağı doğru eğilir. Nohut suyunun rengi sarı olur. Artık maya hazır sayılır.

2. Mayalı hamurun hazırlanması: Şişedeki mayalı sarı su alınır. 5 kg una eklenerek ılık suyla hamur yoğrulur. Tuz konmaz. Suyu alınan nohutlarsa çöpe atılır. Yoğrulan hamurun üzeri kalın bir bezle örtülür ve 2-3 saat bekletilir. Hamur şişer ve iki katına ulaşır. Mayalı hamur hazırdır.

3. Asıl kehke hamurunun hazırlanışı: 30-40 kg un, hamurun yoğrulacağı tekneye alınır. Ortası açılır, mayalı hamur konulur ve ılık suyla yoğrularak üzeri kalın bir bezle örtülür. 4-5 saat bekletilir. Bütün kehke çeşitlerinin hamuru bu şekilde hazırlanır.

Şekil verilmesi: İri bir ceviz büyüklüğünde hamur alınır. El yordamıyla 20 santim uzunluğunda 1,5 santim çapında veya serçeparmak kalınlığında, silindir şekli verilir. İki ucu birleştirilir. 7 santim çapında bir halka oluşur, bu halkalar kehke tavasına dizilir. İki tas su tavaya konulur, çalkalanır ve suyu yere dökülür. Bir bakıma kehke hamuru yıkanır.

İslim aşaması: Hazır olan tavalar buhar dolabının (islimin) raflarına yerleştirilir. Altta yanan ateş üzerindeki su buharlaştıkça tava içindeki kehkeler bir bakıma yeni bir mayalanmaya tabi tutulur. 20 dakika sonra tavadaki kehkeler enine ve boyuna doğru iki katına büyür ve genişler. İslim bitiminde kehkenin çapı 12-13 santime ulaşır. Tavalar islimden alınır ve pişirilmek üzere kehke fırınına sürülür. Fırının kapağı kapatılır. Fırında kehke varken ateş atılmaz. Önceden yakılmış ve ısınmış olmalıdır.

Kor haline gelen ateş fırın içinde bir kenara alınır ve onun sıcaklığında pişirilir. Haşhaş kehke fırında 10 dakika pişer ve fırından alınır, yemeye hazırdır.

Malzeme:

1 su bardağı nohut, 4,5 kg un

SALATALAR

Bostana, Eşkılı Salata, Has (Marul) Cacığı, Hiyar Cacığı, Patates Bostanası, Yımırta Bostanası, Zeytun Bostanası, Paşa Salatası, Fırenk Suyı Bostana, Lolaz Dürmıgı,

Eşkılı, Çoban Salata, Pakla Bostanası, Sıhtışor, Bahçaçı Bostanası,

Bostana

Yıkanıp temizlendikten sonra, domates, kuru soğan, biber ve maydanoz olabildiğince ince doğranır. İri doğranması özür sayılabilir, ama ince doğranması maharet işidir. Öyle ki sanat eseri yapar gibi incecik doğrayanlar vardır. Doğranan malzemeler çukurca bir kaba alınır. Üzerine nar pekmezi, limon suyu, tuz ve 1 su bardağı su eklenerek karıştırılır. Verilen ölçülere uyulduğu takdirde ve nar pekmezinin normal katılıkta olması halinde lezzetinin yerinde olacağını düşünüyoruz. Damak zevkinize uygun olarak tuzunu ve ekşisini ayarlayabilirsiniz. Hazır olan bostana yemeklerin yanında servis yapılır. Urfa'ya mahsus bir salata çeşididir. Sıkça yapılan ve lezzetli olan bostana çoğunlukla burğul aşı ve pirinç pilavı çeşitleri ile bazı kebap çeşitlerinin yanında yerini alır.

Malzeme

4 adet olgun kırmızı domates, 1 adet orta boy kuru soğan, 2 adet yeşilbiber, 1/2 demet maydanoz 1/2 kahve fincanı nar pekmezi, 1 adet limonun suyu, 3 çay kaşığı tuz.

Yımırta Bostanası

Soğan ve maydanoz ayıklanıp yıkanır. Yumurtalar suda pişirilir ve kabukları soyulur. Yumurta, soğan ve maydanoz doğranır. Tuz ve biber eklenerek karıştırılarak servis yapılır.

Malzeme

5-6 adet yeşil soğan, 1/2 demet maydanoz, 10 adet yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı isot.

Zeytun Bostanası

Yeşil soğan, maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Zeytinler fazla tuzlu ise önceden suda bekletilir; daha sonra küçük küçük doğranır. Doğranan zeytin, soğan ve maydanoza salça, nar pekmezi, isot ve su ilave edilerek karıştırılır. Zeytin tuzlu olacağından önce tuz konulmaz. Eğer tuzu az gelirse yetecek kadar konulur ve servis yapılır. Kış aylarında yapılan bir bostanadır. Lezzetli fakat hazmı ağırdır.

Malzeme

5-6 adet yeşil soğan, 1 demet maydanoz, 250 gr çekirdeği çıkarılmış, ev zeytini, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 çay bardağı nar pekmezi, 1 çorba kaşığı isot, 3 su bardağı su.

Paşa Salatası

Yıkadıktan sonra patlıcanın başı kesilir ve bütün olarak kızartılır. Domatesler ikiye bölünür ve kızartılır. Biberler de kızartıldıktan sonra patlıcan, domates, biber ve çiğ soğan hepsi doğranır. Üzerine baharat ve tuz serpilerek karıştırılır. Ilık veya soğuk servis yapılır.

Malzeme

1 adet orta boy patlıcan, 1 çay bardağı sıvıyağ, 3 adet orta boy domates, 3-4 adet orta boy biber, 1 adet orta boy kuru soğan, 1 çay kaşığı karabiberle tarçın, 1 tatlı kaşığı tuz.

Fırenk Suyı Bostana

Domates salçasına Urfa'da "firenk suyı" adı verilir. Soğan ve maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Salça, tuz, nar pekmezi, isot, limon suyu ve su eklenip karıştırılır. Daha ziyade domates yokluğunda yapılan lezzetli bir bostanadır.

Malzeme

200 gr yeşil soğan, 1 demet maydanoz, 2 çorba kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve fincanı nar pekmezi, 1çorba kaşığı isot, 2 adet limon, 4 su bardağı su.

Lolaz Dürmıgı

Lolazlar ayıklanıp yıkandıktan sonra 3 litre suyun içinde yaklaşık 30 dakika haşlanır. Pişmiş olan lolaz sudan çıkarılarak bir tabağa alınır. Turp, kalem inceliğinde uzunca kıyılır. Geri kalan zerzevat malzemeleri fazla ince olmasına gerek olmadan doğranır. Bir dürümlük açık ekmeğin içine bolca lolaz konur. Üzerine doğranmış yeşillik serpiştirilir. Dürümün içine turplar dizilir. İsot ve tuz da serpilerek dürüm yapılıp yenir. Zerzevat diye genel söylememizden maksat, bulunabilen yeşillik veya arzu edilen yeşilliğin kullanılmasıdır.

Malzeme

1 kg lolaz (kuru börülce), 1 çay bardağı isot, 1 çorba kaşığı tuz, 1 tabak zerzevat.

Zerzevat için: 1 adet küçük turp, 100 gr yeşil soğan, 1 demet maydanoz, 6-7 dal herdel(hardal), 6-7 dal nane.

Eşkılı

Üzümler yıkanır, kalın saplarından sıyrılarak çöpü ile beraber bir küpe basılır. İçine tuz ve mayalanmasını sağlamak için arpa konulur, ağzı hava almayacak şekilde kapatılır. Küpün etrafı sarılır ve soğuk almayacağı bir yere konulur. 40-45 günde sirke oluşabilir. Kokusundan ve tadından üzüm suyunun sirkeye dönüşüp dönüşmediği anlaşılır. Dönüşünceye kadar bekletmeye devam edilir. Daha sonra suyu sıkılıp posası atılır. (Yaz sonu küpe basılan üzümün, ancak ertesi yaz sirke olduğu da görülür.) Suyun berrak, koyu renkli ve içiminin keskin olması makbuldür. Gerektiği zaman kullanılmak üzere saklanır. Biberler yıkanır, delinir ve sirkeye atılır. 15 günün sonunda biberler yenmeye hazır hale gelir. Buna "eşkılı" denir. Genellikle sulu olmayan yemeklerin yanında ikram edilir. Biberleri yenir, suyu ise yemekle beraber kaşıkla içilir.

Malzeme

20 kg kara uzum, 1 çay kaşığı tuz, 1 kahve fincanı arpa, 4 kg dalbaşı yeşil acı biber.

Sıhtışor

Domates, salatalık, biber küp küp doğranır. Ezilen sarmısak koruk suyu ve nohutlu köftenin suyu ile karıştırılıp salatanın üzerine dökülür. Genellikle nohutlu köfte yapıldığı zaman yanında yapılıp yenilen gayet acı bir salatadır.

Malzeme

2 adet domates, 2 adet salatalık, 3 adet taze kırmızı isot, 2 diş sarımsak, 1 su bardağı koruk suyu (Nohutlu köfte içinin süzülen suyu).

Bahçaçı Bostanası

Malzemelerin hepsi fazla küçük olmadan irili ufaklı, gelişigüzel doğranır. Tuz konulur karıştırılır. Ekşi konulmadan servis yapılır.

Malzeme

4 adet olgun kırmızı domates, 1/2 kg pırpırım (yabani semizotu), 1 demet maydanoz, 1 adet orta boy kuru soğan, 2 adet taze yeşil isot, 3 çay kaşığı tuz.

TATLILAR

Arap Şıllığı (Fekir Şıllığı-Cemile), Balcan Reçelı, 'Eşır Aşı, Bastıh Kavurması, Çekçek Kavurması, Bastıh, Çekçek, Daş Ekmegı, Harbıl Hurması (Harbıl Datlısı veya Hurma Datlısı), Haytalya, Hırtlevık (Sarğılı Burma-Sarığı Burma), Kebbat Reçeli, Kedayıf, Kedayıf Sarması, Demır Datlısı, Kesme, Ketmer, Kuymah, Küncılı Akıt, Kırma Kedayıf, Mehellebye, Leppık, İncır Reçelı, Mehellebyelı Ketmer, Nışe Helvası, Pendırlı Helva, Palıza, Bekmezli Yımırta, Sucıh, Südlü, Şıllık, Şıre Bulamacı, Teh Palızası, Un Bulamacı, Zerde, Yoğırt Datlısı, Zıngıl, Kara Bekmez, Gün Bekmezı,

Karlamaç, Kadı Benı, Koruh Şurubı, Küncılı Helva, Pendır Datlısı, Cevizli Lokum, Tel Helvası, Paklava, Cevız Reçelı, Nuska, Ezme, Tut Kavurması, Hurma Kavurması

'Eşır Aşı

'Eşır aşına bu saydığımız malzemelerin bir kısmını esas malzeme olarak koymak lazımdır. İlave malzeme de koymalıdır, ancak ne konulacağı arzuya veya hazır bulunan malzemeye göre ayarlanabilir. Bu malzemeleri üç grupta toplamak mümkündür. Birinci grupta, 1/2 kg dögme esas malzeme olarak, diğer tanelilerden toplam 1/2 kg (nohut, fasulye, lolaz, bakla, pirinç), ikinci grupta 1 kg İzmir üzümü esas malzeme olarak, pekmez veya şekerden şirin olarak toplam 1900 gr, üçüncü grupta ise, 200 gr küncü ve 300 gr iç ceviz esas malzeme olarak, diğer çerez ve kuru yemiş cinsinden toplam 1/2 kg (incir, kayısı, badem, fındık, fıstık, kayısı çekirdeği, yer fıstığı). Bu hesaba göre birinci gruptan 1 kg, ikinci gruptan 2.9 kg, üçüncü gruptan 1 kg olmak üzere Eşır aşına toplam 4.9 kg malzeme ve 6-7 litre su gerekmektedir. Bu malzemeleri pişirmek için ise en az 10 litrelik bir tencereye ihtiyaç vardır. Konulan malzemelerin pişme süreleri farklı olduğu için mükemmel bir 'Eşır aşının pişirilmesi hayli zordur. 'Eşır aşını pişirmenin en emin yolu, birinci gruptaki malzemeleri önce ıslatıp suyunu dökmek ve sonra ayrı ayrı pişirip birbirine katmaktır. Birinci grup malzemeler pişip bir tencerede birleştikten sonra 5 dakika kaynatmalı, ikinci ve üçüncü gurup malzemeleri de ekleyerek 10 dakika daha pişirmelidir. Bu emin yol takip edilecekse, karışım yapıldıktan sonra çok katı ise biraz su eklemelidir. Yok, eğer biraz sulu görünüyorsa katılaştırmak için 1 çay bardağı un (buğday unu, pirinç unu veya buğday nişastası da olabilir) bir kabın içinde, bir kâse soğuk suya bulanarak veya mikserle çırpılarak süzgeçten geçirmeli ve 'Eşır aşının içine dökerken karıştırmaya devam etmelidir ki un hamurlaşıp top olmasın. Un atıldıktan sonra en az 10 dakika kaynamaya devam etmelidir. 'Eşır aşını yapan kişi, hangi malzemenin ne kadar zamanda pişeceğini biliyorsa en geç pişen malzemeyi tencereye koyar, kaynatmaya başlar, sırası geldikçe diğerlerini ekler. Bir yandan tencere kaynarken sırası geldikçe malzemeleri tek tek atar. Böylece yorulmadan ve az yakıtla 'Eşır aşını pişirmiş olur. Bu yolu deneyecek olanlara yardımcı olmak için şu sırayla malzemeleri koymalarını öneririz. Malzemelerin ıslatılmadığını varsayarak söyleyelim: 7.5 litre su tencereye konulur, kaynatılır. Su kaynayınca bakla atılır, 10 dakika piştikten sonra dögme, 10 dakika piştikten sonra nohut, 15 dakika sonra fasulye, 25 dakika sonra lolaz, 10 dakika sonra pirinç, 25 dakika sonra ikinci ve üçüncü grup malzemeler, 15 dakika sonra pişme işlemi tamamlanır.

Urfa'da 'Eşır aşını her ev yapmaz. "Bize gelmiyor," derler. Yemesine yerler, yapmasına yapmazlar. Hatta 'Eşır aşı pişirileceğini bilseler, 'Eşır aşı için malzeme, su, kap dahi vermezler. Bir uğursuzluğa geleceklerine inanırlar. Her ev yapmadığı için eşır aşı yapanlar, (uğursuz sayıp yapmayan dost ahbap, konum komşu yemesinden mahrum kalmasınlar diye) hayır niyetiyle dağıtırlar. Urfa'da 'Eşır aşını, arabi aylardan, Muharrem ayının 10. günü yapar dağıtırlar. 'Eşır aşına en az 10 çeşit malzemenin girmesi gerektiğini söylerler.

Malzeme

1/2 kg dövme, 200 gr nohut, 100 gr fasulye, 50 gr lolaz (kuru börülce), 100 gr kuru bakla, 50 gr pirinç 1 kg İzmir üzümü, 1/2 kg pekmez, 1400 gr şeker, 300 gr iç ceviz, 200 gr küncü (susam), 250 gr kuru incir, 100 gr Urfa fıstığı, 50 gr kuru kayısı, 50 gr badem, 50 gr fındık.

Hırtlevık (Sarğılı Burma-Sarığı Burma)

Şeker, su ve limon suyuyla şerbet hazırlanır. Un, yumurta, tuz, 1 tatlı kaşığı sade yağ ve sütle biraz sert bir hamur yoğrulur. 15 dakika dinlendirilir. Hamur 10 eşit parçaya ayrılır. Bir parçası alınır, oklava ile aralarına buğday nişastası serpilerek, açabilindiği kadar (50-70 santim çapında) açılır. İçerisine ceviz içi konulur. İnce bir oklavaya sarılır. Oklavada iken hafi f büzülür. İçinden oklava çekilerek büzülmüş halde tepsiye dizilir. Sadeyağ eritilir ve kızgın haldeyken tepsinin üzerine gezdirilir. Fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. 10 dakika bekletildikten sonra henüz sıcakken soğuk şerbet dökülür. 10 dakika bekletilip servis yapılır.

Malzeme

Şerbet : 5 su bardağı şeker, 2 su bardağı su, 2 dilim limonun suyu.

Hamur: 3 su bardağı un, 1 yumurta, bir tutam tuz, 1 tatlı kaşığı sadeyağ, 1,5 su bardağı süt, 1/2 kg buğday nişastası, 200 gr sadeyağ.

İç : 1/2 kg dövülmüş iç ceviz.

Kebbat Reçeli

Kebbatların kabuklarındaki parlaklık gidinceye kadar rendelenir veya kabuğu ince soyulur. Daha sonra kabuğun altındaki beyaz etli kısım içteki sulu kısımdan ayrılır (portakal kabuğu soyar gibi). Reçel için kebbatların bir tanesinin içi ayrılır (diğerleri limon yerine başka bir yerde kullanılır).
Soyulan kabuklar küp küp veya istenilen şekilde doğranır. Bir tencereye su ile konulup kaynatılır. 10-15 dakikalık kaynamadan sonra suyu dökülür. Tekrar su konulup kaynatılır ve suyu tekrar dökülür. Kabuğun acılığı gidinceye kadar 3-4 defa bu işlem tekrarlanır. Kabuklar soğuyunca sıkılır ve bir tencereye alınır. Üzerine şeker ve 1 su bardağı su konulup kaynamaya bırakılır. Reçel kıvamına gelince ayrılan kebbatın içi sıkılıp suyu ilave edilir. 3-4 taşım daha kaynadıktan sonra reçel hazırdır. Varsa üzerindeki kef (köpük) alınır ve kullanılmak üzere muhafaza edilir.
Kebbat: Turunçgillerdendir. Dış kabuğu 2 cm, hatta daha fazla kalınlıkta ve üzeri domur domurdur. Limon sarısı renginde olup portakaldan daha büyüktür. Ağacı ve yaprakları limon ağacına benzer. İçi ise aynen limon gibidir. Limonun kullanıldığı her yerde kullanılabilir. Dış kabuğundan marmelat ve reçel yapılır.
Malzeme

4-5 adet kebbat, 1,5 kg şeker.

Kedayıf

Şeker 1 su bardağı su ile kaynatılır. Kaynamaya başlayınca limonun suyu sıkılır ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Peynirler elle ufalanır veya 5-6 milim kalınlığında dilimlenir. Kadayıf teli elle didiklenip yapışık ya da top olan teller birbirinden ayrılır. Ama çok fazla ufalanmamalıdır. Pekmez, yağın içinde kaybolacak şekilde, iyice yağa karıştırılır. Kadayıf tepsisinin altına, her tarafına değecek şekilde, yağın yarısı sürülür; üzerine telin yarısı serilir. Her tarafının kalınlığı aynı olmalıdır; üzerine ufalanmış peynir serilir. Telin diğer yarısı da peynirin üzerine serilir. Daha sonra üzerine, yağmur misali, hafi f su serpiştirilir ve bastırılarak birbirine yapışmaları sağlanır. Tepsinin her tarafına aynı ısıyı verecek özel ocağında veya çırpı, yahut ısısı düşük odun veya kömür ateşinde pişirilir. Arada bir kontrol ederek her tarafının aynı kıvamda pişmesi sağlanır. Piştiği zaman, konulan pekmezden dolayı, altı pembe-kırmızı renkte olur. İkinci bir tepsinin altı yağlanır. Diğer tepsinin üzerine ters çevrilir. Kalan yağ kenarlardan verilir, diğer yüzü da aynı şekilde pişirilir. İki yüzünün pişme süresi, ateşin kuvvetine bağlı olarak, 20-25 dakika kadar sürer. Pişince 5 dakikalık bir dinlendirmeden sonra, henüz sıcakken soğuk şerbet tepsinin her tarafına dökülür ve servis yapılır.
Malzeme

300 gr şeker, 1 su bardağı su, 1 dilim limonun suyu, 1/2 kg (tuzsuz), Urfa peyniri, 350 gr kadayıf teli, 1 tatlı kaşığı pekmez, 1 su bardağı (200 gr) sadeyağ, 2 adet kadayıf tepsisi.

Demır Datlısı

Şeker, su ve limon suyu kaynatılıp şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Hamur malzemeleri karıştırılıp yoğurt kıvamında bir hamur elde edilir. Bir tencerede yağ eritilir. Özel demiri, sapından tutulup kızgın yağa batırılır. Yağdan çıkarılıp henüz kızgınken hamura batırılır. Bu kez hamurdan çıkarılır, içine yapışmış olan hamurla birlikte kızgın yağa batırılır. Kızgın yağa giren hamur kendini demirden yağa bırakır. Demir çekilip tekrar aynı işlem yapılır. Yağda kızaran tatlılar çıkarılır ve soğuk olan şeker balına (şerbete) bırakılır. 1 dakika kadar bekledikten sonra şeker balından alınır ister sıcak, ister soğuk servis yapılır.
Malzeme

3 su bardağı un, 3 adet yumurta, 1 su bardağı yoğurt, 1 paket kabartma tozu, 1/4 limon suyu, bir cimdik tuz. Kızartmak için zeytinyağı,
Şeker balı

3 su bardağı şeker, 2 su bardağı su, 1 dilim limon suyu, özel olarak yapılmış şekilli demir.

Kesme

Üzümün taneleri çöpünden sıyrılır. Yıkanır, temiz bir torbaya konularak curun, tekne veya bir teştin içinde ayaklanır. Ayaklanırken içerisine iki avuç kadar havara tozu atılır. Havara tozu,

üzümün ezilmesini kolaylaştırdığı gibi tortuların dibe çökmesini, durulmasını sağlar. Sonra sıkılarak suyu çıkartılır. Posası bir kova suya çalınarak çıkarılan bütün sular kazana konur ve kaynatılır. Yani çürütülür. Kaynamaya başlayıp köpüklenince taşmayı önlemek için bir tutam südlügen, kaynayan üzüm suyuna çalınır (kazana batırılıp çıkarılır). Südlügen sanki onun ilacıdır. Südlügenden başka bir şeyle kabarmasını durdurmak hayli güçtür. 15 dakika kadar kaynadıktan sonra genişçe bir kaba, teşte alınarak dinlenmeye bırakılır. Böylece daha berrak üzüm suyu elde etmeye çalışılır. Dinlenmiş üzüm suyunun üstte kalan berrak kısmı alınarak süzülür. Buna üzüm şerbeti denir. Şerbetten 5-6 litre ayrılarak geri kalanı şıre kazanına konulur, içerisine 1,5 kg pirinç atılır ve pişmesi beklenir. Takriben 45dakika pişmesi için yeterlidir. Ayrı bir kapta önceden alınmış 5 litre kadar (1-2 kollu tas) soğuk şerbetin içine 2 su bardağı nişasta ile 2 su bardağı un konularak iyice bulanır. İnce süzekten geçirilir. Kaynayan kesme kazanının içine bir yandan dökerken diğer yandan şıre küreği ile karıştırılır. 60 dakika kadar kaynatılmaya devam edilir. Bu zaman zarfında mütemadiyen karıştırmalıdır. Aksi halde dibi tutar ve emekler boşa gider. Kaynama işlemi bitince içine tarçın, karabiber, alat (yenibahar) ve karanfi l atılarak karıştırılır. Konulacak tepsi veya leğenler 1 çay bardağı soğuk şerbetle ıslatılır ve 5 santim kalınlığında doldurulur. 24 saat dinlendirildikten sonra tepsilerin üzerine nişasta serpilir ve ekmek tahtasının üzerine ters çevrilerek bıçakla dilimlenir. Nişastaya veya bulgur ununa bulanır ve temiz bir bezin üzerinde güneşe verilerek kurutulur. Güneşin sıcaklığına bağlı olarak 3-10 gün arasında kurur. Çok kurutulursa sert taş gibi olur, az kurutulduğunda içi ham kaldığından fazla dayanıklı olmaz, çabuk küfl enir. İçini kırıp kuruluğunu kontrol etmek en doğru yoldur. Kurutulma işlemi bitince bir yere toplanır ve üzeri bezle örtülür. Buna tere yatırmak denir. 10-12 saat tere yatırılsa yeterlidir. Terden sonra üzeri açılır, tekrar serilerek havalandırılır. Üzerindeki ter ya da ıslaklık gidinceye kadar, takriben 1 gün kadar havalandırıldıktan sonra üzerine biraz nişasta bulgur unu serpilerek saklanır. Kış gecelerinin hazır ve kıymetli yiyeceklerinden biridir.

Malzeme

40 kg üzüm, 1,5 kg pirinç(veya pilavlık bulgur), 2 su bardağı buğday nişastası, 2 su bardağı un, 1 çorba kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı alat (yenibahar), 1/2 çay kaşığı karanfil, 2 avuç havara, 1 demet südlügen.

Havara tozu: Urfa ocaklarından çıkarılan taşların bir kısmı sert taştır, yer döşemelerinde kullanılır. Bir kısmı ise yumuşak ve beyaz renktedir, yapıda kullanılır. Beyaz ve sert olmayan, yumuşak olan bu taşlara havara, tozuna da havara tozu veya sadece havara denir. Üzüm suyunun çabuk durulmasını sağlamakta kullanılır.

Küncılı Akıt

Susam 2 dakika kadar ateşin üzerinde çevrilir. Pekmez ilave edilerek ağır ateşte, devamlı karıştırılarak pekmez tellenmeye başlayıncaya kadar pişirilir ki bu işlem yaklaşık yarım saat sürer. Hemen şeker ilave edilerek eriyinceye kadar pişirilir. Ateşten alınır ve cevizi de eklenerek karıştırılır. Sıcakken tepsiye, yarım santim kalınlığında, kaşık sırtı ile bastırılarak serilir. Soğuk bir yerde dondurulur. İyice donduktan sonra, tepsinin altı ateşe gösterilerek, kalıp halinde kaldırılır.

Avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılır, tabaklara konulur, serin ve rutubetsiz yerde servis yapana kadar muhafaza edilir.

Malzeme

2 su bardağı susam, 1 su bardağı gün pekmezi, 1/2 çay bardağı toz şeker, 100 gr iç ceviz.

Mehellebyelı Ketmer

Süt, pirinç unu ve 1 çay bardağı şekerle katı bir mehellebye pişirilir. Soğumaya bırakılır. Un, yumurta, tuz, sadeyağ ve sütle biraz sert bir hamur yoğrulur. 15 dakika dinlendirilir. Hamur 40 eşit parçaya ayrılır. Bir parçası alınır, oklava ile aralarına buğday nişastası serpilerek, açabilindiği kadar yaklaşık 50-70 santim çapında açılır. 250 gr yağ eritilerek tepsiye serilecek olan yufkaların arasına kaşıkla gezdirilir. 20 adet ketmer yufkası tepsinin altına serilir. Üzerine soğumuş olan katı mehellebye düzgün şekilde serilir. Üzerine 20 adet yufka daha serilerek 8 santim ebadında kare şeklinde dilimlenir. Üzerine de erimiş yağ gezdirilir. Tepsi fırına sürülerek alt ve üstü pembeleşinceye kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirilir. 5 su bardağı şeker, 2 su bardağı su ve limon suyu ile şerbeti hazırlanır. Fırından çıkarıldıktan 3-5 dakika sonra henüz sıcakken şerbeti de sıcak olarak üzerine dökülür. Sıcak servis yapılır.

Malzeme

İç : 1 kg süt, 1 su bardağı pirinç unu, 1 çay bardağı şeker.
Şeker balı: 5 su bardağı şeker, 2 su bardağı su, 2 dilim limonun suyu.
Hamur: 6 su bardağı un, 2 yumurta, bir tutam tuz, 1 çorba kaşığı sade yağ, 2 su bardağı süt
1/2 kg buğday nişastası, 250 gr sadeyağ.

Pendırlı Helva

Sadeyağ tencereye konulup eritilir. Un atılarak çok kısık ateşte kavrulur. Aksi halde çabucak yanar. Hatta çırpı ateşi olması en uygunudur. Yaklaşık 15-20 dakika kavurmak yeterlidir. Ayrı bir kapta suya şeker ilave edilerek eritilir. Unun kıvamında kavrulduğu, kokusundan belli olacağı gibi yağını dışarı vermesinden de anlaşılır (buna yağını kusması denir). Kavrulunca şekerli su ilave edilerek karıştırılır. Dilimlenen peynirler başka bir tencerenin altına serilerek helva üzerine konulur. Sıcağında 15 dakika bekletildikten sonra servis yapılır. Urfa atasözü : "Duzsız helva kımın ne sallanisan" sözü kinayedir. Yoksa helvaya tuz konulmaz.

Malzeme

1,5 su bardağı sadeyağ, 4 su bardağı un, 1 su bardağı su, 2,5 su bardağı şeker, 400 gr tuzsuz Urfa peyniri

Palıza

6 su bardağı su bir tencereye konulup kaynamaya bırakılır. Ayrı yerde 1 su bardağı su bir kaba konulur. Buğday nişastası eklenip topak kalmayıncaya kadar iyice karıştırılır. Su kaynayınca buğday nişastası yavaşça eklenir ve bir yandan da karıştırılır. 10 dakika karıştırılarak pişirilir.
Piştikten sonra 1/2 su bardağı şeker ilave edilir. 2-3 dakika daha kaynadıktan sonra kenarlı bir tepsiye 2 santim kalınlığında yayılır ve soğumaya bırakılır. Diğer yanda 2,5 su bardağı şeker ve kırmızı ruh 5 su bardağı suya katılarak şerbeti hazırlanır. Soğumuş palıza tepside 1,5-2 santim ebadında, düzgün ve küp şeklinde dilimlenir. Tabaklara alınır, üzerine şerbet konulur. Bir parça buz atılır ve soğuk şekilde ikram edilir.

Malzeme

1 su bardağı buğday nişastası, 3 su bardağı toz şeker, 0,5 çay kaşığı kırmızı ruh.
Kırmızı Ruhu: Kırmızı renk veren bir çeşit şeker boyası.

Şıllık

Hamur malzemeleri karıştırılarak pütürsüz, ince yoğurt kıvamında, akan bir cıvık hamur elde edilir. Ekmek sacı orta sıcaklıkta olacak şekilde ateşi ayarlanır. Sacın üzerine kuyruk sürülür. Hemen arkasından şıllık hamurundan bir kepçe dökülür. Hamur oklava ile sacın her tarafına yayılır. Mümkün olduğu kadar ince yayılmalıdır. Pişip kabaran şıllık ekmeği çevrilerek diğer yüzü de pişirilip sacdan alınır. Böylece ekmekler piştikten sonra ekmeklerin kalınlığına bağlı olarak 6-7 tanesi üst üste tepsiye serilir. Bunların üzerine iç malzemeleri homojen bir şekilde serilir. Tekrar üzerine 6-7 kat ekmek serilir ve dilimlenir. Dilimlemek ustalık ister. En alt kattaki ekmek de kesilmiş olmalıdır. Ortası yıldız görünümünde ve dilimleri eşkenar dörtgen şeklinde olanı orijinal
kesim şeklidir. Hazırlanan şıllık tepsisinin üzeri temiz, ıslak bir bezle örtülüp bir kenara alınır. Bal için malzemeleri konulup 2-3 taşım kaynatılır. Servis yapılacağı zaman, bal, kaynar haldeyken, tepsinin her tarafını saracak şekilde dökülür. Şerbeti, içinde dilimler yüzecek kadar bol olmalıdır.
15 dakika dinlendirilip henüz sıcakken servis yapılır.

Malzeme

Hamur : 5 su bardağı un, bir tutam tuz, 1 su bardağı süt, 9 su bardağı su.
İç : 750 gr dövülmüş iç ceviz, 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 çay bardağı şeker
Bal: 4 su bardağı şeker, 4 su bardağı su, 1 dilim limon suyu, 1 tatlı kaşığı sadeyağ.
Sacı yağlamak için: 100 gr kuyruk

Koruh Şurubı

Koruklar tanelenir, yıkanır, ezilerek suyu çıkarılır. Çıkarılan koruk suyu durulması için dinlendirilir. Tortulu kısım dibe çökünce süzülür, şekeri ilave edilerek kaynatılır. Hafif ateşte 10 dakika

kaynatmalıdır. Soğuyunca şişelere konulup kaldırılır. İkram edileceği zaman istenilen miktarda su ilave edilerek şirinlik (tatlılık) oranı ayarlanır ve servis yapılır.

Malzeme

3 kg koruk, 4 kg şeker.

DİĞER TÜRLER

Bıyambalı, İsot Reçeli, Buğda Hedıgı, Hedık (Nohıt Hedıgı), Kayğanah, Kurut, Mıkla, Pakla Hedıgı, Fırenk Suyı, Yoğırtlı Yımırta, Nar Bekmezı, Kavurğa, Şe're, Kuru isot,

İsot Reçeli

Urfa biberi alınır. Biberler yıkandıktan sonra, sapı ve tohumları ayıklanarak altı-yedi parçaya bölünür. Temiz bir bez üzerine ince bir kat serilerek açık havada havalandırmaya bırakılır. Beton ve toprak zemin üzerine serilmemelidir. Güneşin şiddetine bağlı olarak 1-2 gün geçtikten sonra kıyma makinesine atılıp et çeker gibi çekilir. Çekilen biberler leğen veya tepsilere konularak güneşe verilir. Güneşin şiddetine bağlı olarak 2-7 gün güneşte bırakılır. Her gün birkaç kez bir karıştırıcı ile karıştırılır, alt-üst edilir, üzerinde kuru bir tabaka oluşmasına meydan verilmez. Salça kaşıkla üst üste konulduğu vakit akmıyor düşüyorsa yani; akıcılığı kaybolmuşsa katılık kıvamına erişmiştir. Tuz ve zeytinyağı konularak yoğrulur. İyice yoğrulduktan sonra muhafaza kaplarına alınarak kaldırılır. Kiloluk kavanozlara konulması uygundur. Urfa biberi ile yapılan salçaya "isot reçeli" denir. 100 kg biberden yaklaşık 15 kg salça elde edilir.

Malzeme

50 kg taze kırmızı isot (Urfa biberi), 1 su bardağı zeytinyağı, 1 çay bardağı tuz.

Hedık (Nohıt Hedıgı)

Nohut ve buğday akşamdan ayrı ayrı ıslatılır. Ayrı kaplarda su konularak yumuşayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra biri öbürüne eklenerek 10 dakika kadar daha pişirilir. Piştiği zaman içinde 2 su bardağı kadar su kalacak şekilde suyu ayarlanmalıdır. Pişen hedik tabaklara konulup servis yapılır. Yiyecek olan, arzusuna bağlı olarak kendi tabağına tuz ile karabiber serperek yer.

"Al siye hedık kaynana dişleri gedık kaynana". Hedık denince "nohut hedıgı" anlaşılır. Ayrıca yalnız bakla veya buğdaydan yapılacaksa ona da "pakla hedıgı" veya "buğday hedıgı" denir.

Malzeme

2 su bardağı nohut, 1,5 su bardağı buğday, tuz, karabiber.

Nar Bekmezı

Narlar tanelenir. Ezilip suyu çıkarılır. Bir tencereye konulup ateşe alınır. Kaynatılarak katılaşması sağlanır. Sona doğru ateşi iyice kısılmalıdır ki dibi tutup yanık kokusu gelmesin. Katı ayran kıvamına gelince ateşten alınır. Soğuyunca saklama kaplarına alınıp kaldırılır. 20 kg nardan 1 litre kadar nar pekmezi elde edilir.

Malzeme

20 kg ekşi nar.

Kavurğa

Buğday bol suda kaynatılır. Kaynayınca sudan çıkarılıp açık havada bir yere serilir ve kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra özel curunlarında dövülür veya madaraya verilerek kabuğu soyulur. Kaynatılmış, dövülmüş ama henüz çekilmemiş bulgur haline getirilir. Bu bulgurdan 3 su bardağı alınır, kahve kavurur gibi tavada yağsız olarak kavrulur. Aynı şekilde melengiç, kendir tohumu, karpuz çekirdeği ve susam da ayrı ayrı kavrulur, karıştırılır. Buna "kavurğa" denir. Kuruyemiş olarak daha çok kış gecelerinde yenir.

Malzeme

3 su bardağı çekilmemiş bulgur, 1 su bardağı melengiç, 1 su bardağı kendir tohumu, 1 su bardağı karpuz çekirdeği, 1 su bardağı susam.

Kuru İsot

Kırmızı Urfa isodu alınır. Doğranmadan önce yıkanır. Çünkü doğrandıktan sonra yıkamada isodun acısı gittiği gibi, kuruduktan sonra ağızdaki lezzeti de farklılaşır. İyi bir usta, isodu yediği vakit, doğrandıktan sonra yıkandığını rahatlıkla anlayabilir. İsotlar yıkandıktan sonra sapı ve tohumları ayıklanarak altı-yedi parçaya bölünür. Temiz bir bez üzerine ince bir kat serilerek güneş altında kurumaya bırakılır. Beton ve toprak zemin üzerine serilmemesi uygundur. Güneşin şiddetine bağlı olarak 2-3 gün geçtikten sonra karartmak amacıyla üzeri naylon bir örtüyle örtülür veya 60x100 santim ebadındaki naylon torbalara konularak ağzı bağlanır. Güneş altında bırakılır. Böylece hava almaması ve terlemesi sağlanır. Bir yandan terletilerek kendi özsuyuna güneşin vurmasıyla karartılması amaçlanır. Günlerce torbaya koyup çıkararak renginin koyulaşması gerçekleştirilir. Ancak bu torbalama işlemleri esnasında isodun ekşitilmemesi, hatta kurtlanmaması gerekmektedir. Karartacağım diye isodun kalitesini bozmak çok yanlıştır. Kaldı ki koyu renkli fakat siyah olmayan isot daha makbuldür. Çünkü zorlamalarla yapılan karartmada mutlaka isodun kalitesi bozulmaktadır. En iyi isot güneşin altında kendi kendine koyulaşan isottur. İsotlar iyice kuruduktan sonra, dövülerek veya büyük robot ya da mikserlerde çekilerek iri elek veya ince kalbur ile elenir. Elenen isot iri olmamalı fakat toz gibi veya un gibi de olmamalıdır. Kurutulan bu isot bir yıl boyunca köftenin birçok çeşidinde kullanıldığı gibi, bazı yemeklerin içine konur veya yanında kullanılır. Urfa'da bibere isot derler. İsot denince biberin her çeşidi anlaşılır; yani tazesi kurusu hepsine isot denir. Ancak bu isot, Urfa'ya has olan isottur. Zamanımızda ulaşım kolaylaştı, pazarlama gelişti. Artık bir yerde yetişen ya da üretilen herhangi bir şey dünyanın her yerine rahatlıkla ulaştırılabiliyor. Bugün Urfa'da da Türkiye'nin birçok yerinden gelen biberi bulmak mümkündür. Hâlbuki Urfa isodunun tadı çok farklıdır. İçerdiği maddeler ve şeker oranı diğer biberlere benzemez. İşlenmesi de diğerlerine göre oldukça zordur. Dışarıdan gelen biberlerin kurutulmasından elde edilen isot, çiğköftenin tadını bozmaktadır. Bu bakımdan isot denilince Urfa isodu akla gelmelidir. Eskiden ilkel usullerle kurutulan isot, artık isot fabrikalarında el değmeden, fırınlama sistemiyle kurutulmaktadır. Bu iyi gelişmeye rağmen, isot fabrikaları, kalitede standardı henüz yakalayabilmiş değillerdir. Ciddi bir laboratuar ve ehil bir eksperle bu işin üstesinden gelineceği günü beklemek durumundayız…